

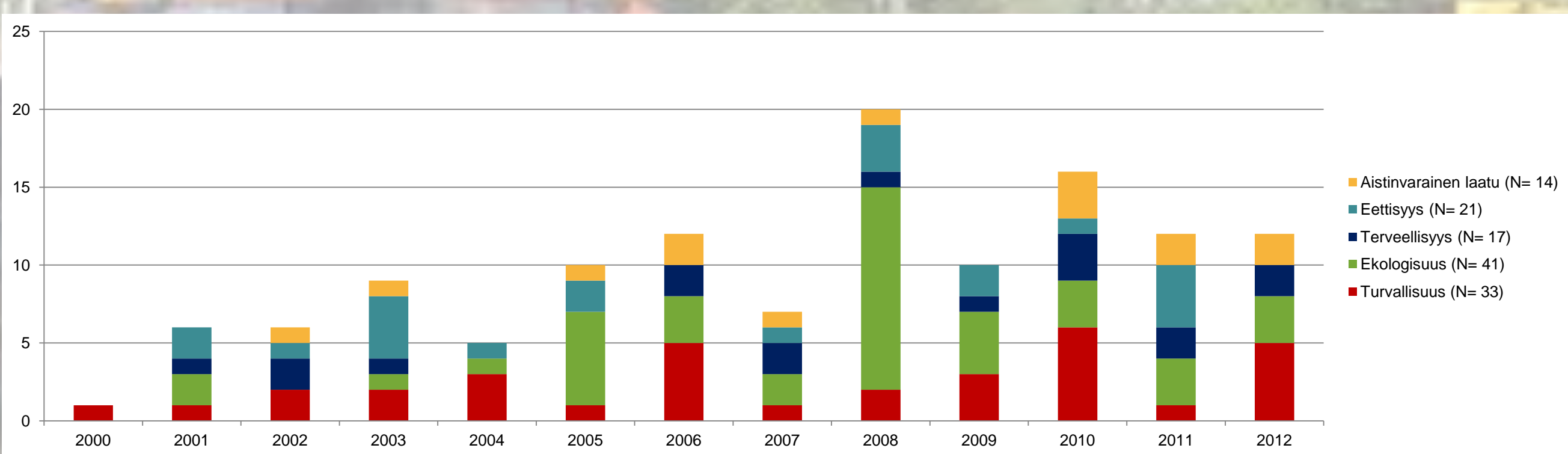
Luonnonmukaisen tuotannon ja ruoan laatutekijät – metasenteesi kuluttajalähtöisistä laatutekijöistä

Jaakko Nuutila, Luomuinstituutti, Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT

Sirpa Kurppa, Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT

Kuluttajalähtöiset luomun laatutekijät

2000-luvun eurooppalaisissa luomun laatuun liittyvissä kuluttajatutkimuksissa (yhteensä 44 tutkimusta) nousi voimakkaimmin esille luomun turvallisuuteen, ekologisuuteen, terveellisyteen, eettisyyteen sekä aistinvaraiseen laatuun liittyvät tekijät. Kuluttajatutkimukset kattoivat 19 eurooppalaista maata ja n. 75 000 kuluttajaa ja niistä poimittiin yhteensä 242 laatutekijää. Näissä tutkimuksissa oli kartoitettu kuluttajien mielipiteitä luomusta, syitä käyttää tai olla käyttämättä luomua sekä yleistä luomutietämystä. Turvallisuuteen liittyvät tekijät korostuivat kaikissa tutkimuksissa, sisäisiksi tulkittavat tekijät, kuten aistinvarainen laatu ja terveellisyys korostuivat Etelä-Euroopan maissa ja ulkoiset tekijät, kuten eettisyys ja ekologisuus Pohjois-Euroopan maissa.



Metasenteesiin vertaisarvioitu tutkimusaineisto vuosittain ja aiheittain (N= 126)

Luomun turvallisuus

Käsite rajattiin ruokaan ja sen kautta lyhyellä tai pitkällä aikavälillä ihmisen terveyttä vaarantaviin tekijöihin. Tutkimukset ja viranomaisaineisto käsittelivät kontaminanteja, nitraattia, mykotoksiineja, raskasmetalli-, lääke- ja torjunta-ainejämiä, geenimuuntelua sekä lisäaineita. Mykotoksiinien ja raskasmetallien aiheuttamilla riskeillä ei voida osoittaa olevan tuotantotapakohtaisia eroja, mutta aineiston perusteella **todennäköisyys torjunta-aineiden, lääkejäämien, lisäaineiden ja muuntogeenisten ainesosien aiheuttamiin riskeihin on luomussa merkittävästi pienempi kuin tavanomaisessa.**

Luomun ekologisuus

Käsite rajattiin ja määriteltiin alkutuotannon ympäristölleen aiheuttamiin lyhyen tai pitkän aikavälin negatiivisiin tai positiivisiin vaikutuksiin. Tutkimus- ja viranomaisaineisto käsittelivät systeemin hallintaa, energian käyttöä, ravinnekiertoa, kasvihuonekaasupäästöjä, maaperän rakennetta, hiilivarantoja ja biologisia ominaisuuksia sekä biodiversiteettia. **Tutkimus- ja viranomaisaineistotarkastelu tukee sitä, että luomu on kokonaisvaltaisesti ekologisempi tuotantotapa kuin tavanomainen perustuen parempaan ravinteiden kierrätykseen, uusiutumattomien luonnonvarojen käytön vähyyteen, maaperän kunnan ja biodiversiteetin parantamiseen sekä ilmaston lämpenemisen ja eroosion hillitsemiseen.**

Johtopäätökset

Tämän tutkimuksen kokoamien vertaisarvioitujen tutkimusten sekä viranomaisaineiston perusteella voi tulkita, että kuluttajille merkittävät turvallisuusriskit, erityisesti torjunta-aine- ja lääkejäämät, ovat luomutuotteissa vähäisemmät. Luomu huomioi kuluttajan korostaman ekologisuuksivaatimuksen selvästi tavanomaista tuotantoa kokonaisvaltaisemmin. Luomuruoan terveellisyys perustuu ennen kaikkea tavanomaista ruokaa alhaisempaan todennäköisyyteen sisältää terveellisyttä vaarantavia tekijöitä. Myös kuluttajan korostama tuotannon eettisyys tulee viranomaismääräysten kautta luomussa paremmin toteutettua. Näiden tekijöiden osalta kuluttajavaatimusten legitimitteetti toteutuu. Ravitsemuksen ja aistinvaraisen laadun osalta tähän mennessä julkaisut tulokset ovat ristiriitaisia eikä yhteisesti hyväksyttyä viranomaiskantaa eikä siihen liittyvää lainsäädännöllistä kannanottoa löydy. Tämä ei kuitenkaan tarkoita sitä, ettei näidenkin näkökulmien osalta luomulla olisi mahdollisuuksia hakea paremmuuttaan tavanomaiseen tuotantoon verrattuna, mutta tämä vaatii hyvää paneutumista mieluiten kuluttajien kanssa yhdessä tehtävään kehittämiseen.

Onko näillä luomun laatutekijöillä legitimitteetti?

Tekijöiden todennettavuutta ja legitimitteettiä tutkittiin tarkastelemalla Euroopassa 2000-luvulla tehtyjen vertaisarvioitujen tutkimusten (yhteensä 126 tutkimusta) johtopäätöksiä, joita verrattiin viranomaisen julkaisemiin raportteihin (yhteensä 59 raporttia) sekä Euroopan yhteisön ja Suomen kansalliseen lainsäädäntöön. Viranomaistarkastelua ei aistinvaraisen laadun kohdalla voi tehdä ja terveellisuuden kohdalla ei löydy tuotantotapaan liittyvää erittelyä. Johtopäätökset ovat tulkintoja siitä miten hyvin ko. laatutekijät on voitu osoittaa ilmiö- tai laatutekijätasolla perustelluiksi ja toteutuviksi luomussa sekä tieteen, että viranomaisen antaman tiedon nojalla. Verrokkina on käytetty tavanomaista tuotantoa ja ruokaa.

Luomun terveellisyys

Käsite määriteltiin terveyttä edistävän ruoan nauttimiseksi (ravitsevuus) ja sitä vaarantavan ruoan välttämiseksi (turvallisuus). Erot tavanomaisen ja luomuruoan ravintosisällöissä ovat vähäiset. Luomussa oli mm. suotuisampi rasvahappokoostumus (10 tutkimusta), korkeampi antioksidanttipitoisuus (10 tutkimusta), kivennäisainepitoisuus (5 tutkimusta) ja C-vitamiinipitoisuus (8 tutkimusta puolesta, 1 vastaan, 1 ei eroa) kuin tavanomaisessa. **Tutkimus- ja viranomaisaineisto ei anna riittävää syytä suosia luomua ravitsemuksen näkökulmasta, mutta kun terveellisyyttä tarkastellaan kokonaisuutena, ottaen mukaan myös turvallisuuskäsitteitä, on perusteltua väittää, että luomuruokavalio on ihmisen terveydelle suotuisampi vaihtoehto.**

Luomun eettisyys

Eettisyys määriteltiin kotieläintuotantona, joka perustuu eläinten psyykkiseen ja fyysiseen hyvinvointiin, joka on mahdollista hyvän eläinhoidon, sopivien elintilojen, terveellisen ravinnon ja terveyden avulla ottaen huomioon lajimukaiset erityispiirteet ja vaatimukset. Eettisyyteen liittyvät tutkimukset jaettiin eläinten hyvinvointiin ja terveyteen liittyviin tutkimuksiin. **Vaikka viimekädessä eläinhuollon osalta on suurin vaikutus eläinten hyvinvointiin, on se lain sääntämissä tuotantotapakohtaisissa minimivaatimuksissa luomussa parempi, kun taas tutkimustulokset tuotantotavan vaikutuksista eläinten terveyteen olivat ristiriitaiset.**

Luomun aistinvarainen laatu

Aistinvaraista laatua koskevissa tutkimuksissa tutkittiin luomuruoan ja tavanomaisen ruoan keskinäisiä eroja tai hyväksyttävyyttä (miellyttävyyttä). Erotuskokeet oli suoritettu laboratoriossa koulutettujen raatien avulla ja hyväksyttävyysskokeet kuluttajien parissa. Jälkimmäisissä kokeissa saattoi esiintyä kulttuurisia eroja. **Tuotantotapa aiheutti joissakin tuoteryhmissä eroja raaka-aineiden aistinvaraisissa laatuominaisuuksissa, mutta tämä saattaa olla tapauskohtaista. Aistinvaraista paremmuutta puoleen tai toiseen, ei valittujen tutkimusten avulla voitu näyttää toteen.**