



# Luonnon monimuotoisuus elintarvikehankinnoissa -webinaari

13.6.2023

Webinaari järjestetään yhteistyössä Kuntaliiton, maa- ja metsätalousministeriön sekä Ammattikeittiöosaajien kanssa.





## Käytännön asioita

- Tilaisuus tallennetaan ja se on katsottavissa kaksi viikkoa tilaisuuden jälkeen. Linkki tallenteeseen lähetetään osallistujille webinaarin jälkeen.
- Esityksen jälkeen on aikaa kysymyksille. Voitte kirjoittaa chatiin tai pyytää erikseen puheenvuoroa.
- Pidäthän muuten mikin mykistettynä webinaarin ajan.

# OHJELMA

- 13.00 Tervetuloa  
Auli Väänänen, erityisasiantuntija, maa- ja metsätalousministeriö
- Luonnon monimuotoisuus elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoissa  
Fanny Teräs, asiantuntija, Gaia Consulting Oy
- Oppaan esittely ja esimerkkiä luonnon monimuotoisuutta tukevista hankintakriteereistä  
Elina Muurimäki, johtava asiantuntija, Motiva Oy
- Näin käytät luonnon monimuotoisuuskriteereitä käytännössä  
Suvi Salmela, asiantuntija, Motiva Oy
- Miten luomuruuan määrää voi lisätä ruokapalveluissa?  
Terhi Paldan, tuotepäällikkö, ISS
- Luonnon monimuotoisuuden edistäminen maitotiloilla  
Juha Nousiainen, Valion ilmasto-ohjelmasta vastaava johtaja, Valio
- 14.50 Yhteenveto



# Oppaan esittely ja esimerkkiä luonnon monimuotoisuutta tukevista hankintakriteereistä

Elina Muurimäki, Motiva Oy



# Opas vastuullisiin elintarvikehankintoihin

Opas sisältää vastuullisuuskriteereitä ja hankintaohjeistusta seuraaville tuoteryhmille:

- kasvikset, marjat, hedelmät, viljat, öljyt ja ravintorasvat
- kahvi, tee ja kaakao,
- sianliha ja sianlihatuotteet,
- siipikarjanliha ja siipikarjanlihatuotteet, muna ja munatuotteet,
- naudanliha ja naudanlihatuotteet,
- maito ja maitotuotteet,
- kala ja kalatuotteet.

Oppaan on rahoittanut maa- ja metsätalousministeriö.





# Oppaan sisältö

Opas rakentuu seuraavasti:

1. Tietoa oppaan ja vastuullisuuskriteereiden käytöstä, soveltamisesta ja seurannasta.
2. Taustatietoa ruoantuotannon keskeisistä vastuullisuusvaikutuksista: ympäristövaikutukset, eläinten hyvinvointi ja terveys, elintarviketurvallisuus, ravitsemuksellinen laatu sekä sosiaalinen vastuu.
3. Hankintakriteeriehtotukset kunkin tuoteryhmän omasta osiosta. Jokaisen tuoteryhmän kohdalta löydät tarkempaa kyseiseen tuoteryhmään liittyvää vastuullisuustietoa.



## Päivitystyön tausta

- Kriteerit on julkaistu ensimmäisen kerran 2017, päivitys vuonna 2020.
- Kriteerit pohjautuvat MMM:n tilaamaan Gaian selvitykseen (2022): [Luonnon monimuotoisuuden huomioiminen elintarvikehankinnoissa -selvitys](#)
- Markkinavuoropuhelu ja kriteerien kommentointikierros maalis-huhtikuussa 2023.
- Kriteerit ovat kokonaan uusia, päivitettyjä tai jo oppaassa aikaisemmin olleita.
- Oppaaseen on myös lisätty paljon taustatietoa luonnon monimuotoisuudesta tuoteryhmäkohtaisesti.
- Myös muita vaatimuksia on osittain tarkennettu/päivitetty.



# Tutustu oppaisiin

- Oppaan päivitetty versio on ladattavissa Motivan [www-sivuilta](https://www.motiva.fi/julkinen_sektori/kestavat_julkiset_hankinnat/tietopankki/elintarvikkeet/kriteerit):
  - [https://www.motiva.fi/julkinen\\_sektori/kestavat\\_julkiset\\_hankinnat/tietopankki/elintarvikkeet/kriteerit](https://www.motiva.fi/julkinen_sektori/kestavat_julkiset_hankinnat/tietopankki/elintarvikkeet/kriteerit)
  - Saatavilla suomen- ja englanninkielinen versio.
  - Ruotsinkielinen versio julkaistaan kesäkuun 2023 aikana.







## **Esimerkkejä luonnon monimuotoisuutta tukevista hankintakriteereistä**



# Luonnon monimuotoisuutta tukevat kriteerit

## Kriteerien tavoitteena:

- Huomoida luonnon monimuotoisuutta tukevat alkutuotannon menetelmät
- Huomioida luonnon monimuotoisuudelle vaatimuksia sisältävät sertifikaatit
- Huomioida geneettinen monimuotoisuus
- Vähentää metsäkato- ja eroosioherkiltä alueilta tulevien tuotteiden käyttöä

# Esimerkkejä kriteereistä: kasvikset ja kasvipohjaiset tuotteet

| Perustaso  | Edelläkävijätaso  | Hyödyt luonnon monimuotoisuudelle  | Todentaminen   |
|--|---|--|--|
| <p>Kasviksen/marjan/hedelmän/kasvipohjaisen tuotteen alkuperämaa on ilmoitettava.</p> <p>Alkuperämaalla tarkoitetaan maata, jossa tuote on viljelty.</p> | <p><b>Kasviksen, marjan tai hedelmän alkuperämaatietojen ilmoittaminen</b></p> <p>Toimittaja sitoutuu antamaan sopimuskauden aikana kasviksen/marjan/hedelmän tuote-eräkohtaisen alkuperätiedon, joka on oltava jäljitettävissä tuotantotilalle asti.</p> | <p>Varmistuminen tuotteen elintarviketurvallisuudesta sekä mahdollisista vaikutuksista luonnon monimuotoisuuteen jos tuotanto sijoittuu alueille, jossa raivataan sademetsää viljelysten alta.</p> <p>Koskee erityisesti mm banaani ja riisi.</p>  | <p>1.Toimittajan kuvaus.</p> <p>Alkuperämaan voit todentaa myös esimerkiksi sertifiikaatilla, johon sisältyy vaaditut alkuperämaata koskevat tiedot.</p>   |
|  | <p><b>Luomutuotanto</b></p> <p>Kasvis/marja/hedelmä/vilja on tuotettu luonnonmukaisesti luomuasetuksessa (EU 2018/848 määritellyllä tavalla</p>   | <p>Luomutuotannossa pyritään lisäämään tuotantoa palvelevaa monimuotoisuutta maan kasvukunnon hoidon, pölytyksen ja kasvinsuojelun tukena. Useat laajat tutkimuskatsaukset ovat tuoneet esille luomutuotannon positiivisia monimuotoisuusvaikutuksia Suomea lauhkeammilla viljelyalueilla.</p> | <p>Sertifiointi, joka täyttää asetuksen mukaisen luomumääritelmän esimerkiksi EU:n luomutunnus Euro-lehti tai valvontaviranomaisen luomusertifikaatti.</p> |

# Esimerkkejä kriteereistä: kasvikset ja kasvipohjaiset tuotteet

| Perustaso   | Edelläkävijätaso   | Hyödyt luonnon monimuotoisuudelle  | Todentaminen   |
|---|--|--|--|
| <p><b>Alkutuotannon ympäristövaikutusten vähentäminen</b></p> <p>Toimittajalla tulee olla ympäristövaikutusten vähentämiseen perustuvia mittareita ja seurantaa ja/tai ympäristövaikutuksia vähentäviä toimenpiteitä vähintään kolmessa seuraavista kategorioista: jätehuolto, luonnon monimuotoisuus, energiankäyttö, ravinnepäästöt, maaperän laatu ja hiilimäärä sekä vedenkäyttö.</p> |  | <p>Alkutuotannon suorat luonnon monimuotoisuusvaikutukset linkittyvät muun muassa maankäytön muutoksiin, erilaisten viljelymenetelmiin sekä toimenpiteisiin, torjunta-aineiden käyttöön sekä antibioottien käytön vähentämiseen.</p> | <p>Sertifiointi- tai laatujärjestelmä esimerkiksi Laatutarha, IP Sigill Kasvikset, luomusertifikaatti, GLOBAL G.A.P. tai muu vastaava.</p>   |
|   | <p><b>Luonnon monimuotoisuutta edistävät toimenpiteet alkutuotannossa</b></p> <p>Valikoimassa pitää olla tuotteita, joiden alkutuotannossa toteutetaan luonnon monimuotoisuutta edistäviä toimenpiteitä ja ne on todennettu auditoinnein tai sertifioitu kolmannen osapuolen toimesta.</p> | <p>Alkutuotannon suorat luonnon monimuotoisuusvaikutukset linkittyvät muun muassa maankäytön muutoksiin, erilaisten viljelymenetelmiin sekä toimenpiteisiin, torjunta-aineiden käyttöön sekä antibioottien käytön vähentämiseen.</p> | <p>Kolmannen osapuolen sertifiointi esimerkiksi luomusertifiointi, IP Sigill Kasvikset, GLOBALG.A.P.:n BioDiversity Add-on, Sustainably Grown, tai vastaava tai Laatutarha-auditointitodistus, mikäli auditointi pohjautuu Laatutarha-versioon 2023 tai uudempaan.</p> |



| Perustaso  | Edelläkävijätaso   | Hyödyt luonnon monimuotoisuudelle   | Todentaminen  |
|--|--|---|---|
| <p><b>Palmuöljyn käytön kieltäminen elintarviketuotteissa</b></p> <p>Tuotteessa ei ole käytetty palmuöljyä eikä palmuydinöljyä.</p>  |  | <p>Palmuöljyä viljellään osittain turvemailla, jotka on raivattu sademetsistä. Tämä nostaa palmuöljyn ilmastovaikutuksen kaksin- tai kolminkertaiseksi verrattuna muihin öljyihin. Margariineissa palmuöljyn pitoisuus on verrannollinen ilmastovaikutuksen suuruuteen.</p> <p>On tärkeää tunnistaa, missä tuoteryhmissä ja tarkemmin missä tuotteissa kriteeriä halutaan soveltaa. Esimerkiksi valikoidusti tietyt levitteet tai tietyt leipomotuotteet. Katso myös kriteeri 2.7, jossa on ehdotus siitä, jos tuotteessa käytetään palmuöljyä, niin miten voidaan varmistua sen vastuullisuudesta.</p> | <p>Toimittajan vakuutus</p>   |
| <p><b>Sertifioidun palmuöljyn käyttö elintarviketuotteissa</b></p> <p>1. Jos tuotteessa käytetään palmuöljyä tai palmuydinöljyä, sen tulee olla peräisin tuotantojärjestelmästä, jossa <b>edistetään</b> vähintään seuraavien toimenpiteiden toteutusta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hyvät työolot taataan viljelysten työntekijöille. (kts. kriteeri 3.1)</li> <li>• Luonnonvaraisia sademetsiä ei ole hakattu viljelymaiksi.</li> <li>• Uhanalaisia eläinlajeja suojellaan plantaasialueilla.</li> <li>• Paikallisväestön elinalueita ja oikeuksia suojellaan.</li> </ul> | <p>2. Jos tuotteessa käytetään palmuöljyä tai palmuydinöljyä, <b>pitää tuotantoprosessissa toteuttaa</b> vähintään seuraavat toimenpiteet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hyvät työolot taataan viljelysten työntekijöille. (kts. kriteeri 3.1)</li> <li>• Luonnonvaraisia sademetsiä ei ole hakattu viljelymaiksi.</li> <li>• Uhanalaisia eläinlajeja suojellaan plantaasialueilla.</li> <li>• Paikallisväestön elinalueita ja oikeuksia suojellaan.</li> </ul> | <p>Palmuöljyä viljellään osittain turvemailla, jotka on raivattu sademetsistä. Tämä nostaa palmuöljyn ilmastovaikutuksen kaksin- tai kolminkertaiseksi verrattuna muihin öljyihin. Margariineissa palmuöljyn pitoisuus on verrannollinen ilmastovaikutuksen suuruuteen.</p> <p>Esimerkiksi RSPO-sertifikaatin kriteereissä huomioidaan muun muassa läpinäkyvyys, ympäristövastuu ja luonnon monimuotoisuuden suojelu sekä velvoite jatkuvaan toiminnan parantamiseen ja taloudelliseen kestävyteen pitkällä tähtäimellä.</p>  | <p>1. Sertifiointijärjestelmä esimerkiksi Round Table for Sustainable Palm Oil (RSPO): Book and Claim tai Mass Balance tai vastaava.</p> <p>2. Sertifiointijärjestelmä esimerkiksi Round Table for Sustainable Palm Oil (RSPO): Segregated tai Identity preserved tai vastaava.</p> |

| Perustaso  | Edelläkävijätaso   | Hyödyt luonnon monimuotoisuudelle  | Todentaminen  |
|--|--|--|---|
|  | <p><b>Sertifioidun soijan käyttö elintarviketuotteessa</b></p> <p>Tuotteen soijaperäinen ainesosa tulee olla todennetusti jäljitettävissä koko toimitusketjussa tai sillä on sertifikaatti, jolla varmistetaan ainakin seuraavien kohtien täytyminen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· torjunta-aineiden ja vesivarojen kestävä käyttö</li> <li>· paikallisen ja kansallisen lainsäädännön noudattaminen</li> <li>· hyvät työolot viljelysten työntekijöille (kts kriteeri 4.1)</li> <li>· alkuperäisasukkaiden oikeuksien ja perinteisten viljelymenetelmien huomioiminen.</li> </ul> | <p>Soijaa tuotetaan ympäri maailmaa. Vain murto-osa tuotetusta soijasta tuotetaan elintarvikekäyttöön. Suurin osa tuotetaan eläinten rehuksi, joka tätä kautta päätyy myös kuluttajan ruokapöytään.</p> <p>Elintarvikekäyttöön tuotettavan soijan tuotantoon liittyy vastaavat riskit kuin rehu tuotantoon. Esimerkiksi trooppisilla alueilla soijanviljely voi aiheuttaa muun muassa maankäytön muutosta ja metsäkatoa. Nämä voivat johtaa muun muassa luonnon monimuotoisuuden vähenemiseen sekä eroosioon.</p> <p>Elintarvikekäyttöön tuotetun soijan alkuperämaa ja tuotantoketju voivat olla helpommin selvitettävissä kuin rehu tuotantoon tuotetun.</p> | <p>Round Table on Responsible Soy (RTRS), ProTerra tai muu todistus, joka täyttää kriteerin vaatimukset</p> |
| <p><b>Lajikkeiden vaihtelevuus</b></p> <p>Tarjottavista tuotteista ainakin XX % on vaihtelevia lajikkeita.</p> |  | <p>Luonnon monimuotoisuuden yksi ulottuvuus on geneettinen monimuotoisuus. Sitä voidaan tukea hankkimalla eri lajeja/lajikkeita ja niistä valmistettuja tuotteita. Lisäksi hankkija voi suosia hankinnoissaan kunkin elintarvikkeen tuotantoalueelle kotoperäisiä ja maataislajeja.</p> <p>Vaatimusta voi soveltaa esimerkiksi erilaisten hedelmien hankinnassa, kuten esimerkiksi omena.</p>  | <p>Toimittajan vakuutus</p>   |

# Esimerkkejä kriteereistä: liha ja lihatuotteet

| Perustaso | Edelläkävijätaso   | Hyödyt luonnon monimuotoisuudelle  | Todentaminen  |
|-----------|--|--|---|
|           | <p><b>Luomutuotanto</b><br/>Liha on tuotettu luonnonmukaisesti luomuasetuksessa (EU 2018/848 määritellyllä tavalla</p>   | <p>Luomutuotannossa pyritään lisäämään tuotantoa palvelevaa monimuotoisuutta maan kasvukunnon hoidon, pölytyksen ja kasvinsuojelun tukena. Useat laajat tutkimuskatsaukset ovat tuoneet esille luomutuotannon positiivisia monimuotoisuusvaikutuksia Suomea lauhkeammilla viljelyalueilla.</p> | <p>Sertifiointi, joka täyttää asetuksen mukaisen luomumääritelmän, esim EU:n luomutunnus eli Eurolehtitunnus tai valvontaviranomaisen luomutodistus, vaatimuksenmukaisuustodistus/-vakuus</p> |
|           | <p><b>Soijan käytön vähentäminen eläinrehussa</b><br/>Toimittaja antaa kirjallisen selvityksen miten soijan käyttöä pyritty vähentämään ruokinnassa tai aiotaan vähentää sopimuskauden aikana</p>  | <p>Trooppisilla alueilla soijanviljely voi aiheuttaa mm. maankäytön muutoksia ja metsäkatoa. Nämä voivat johtaa luonnon monimuotoisuuden vähenemiseen sekä eroosioon. Soijan käyttöä voi korvata muilla valkuaiskasveilla.</p>   | <p>Selvitys toimitettava sopimuskauden alussa tai esim 6 kk kuluttua sopimuksen alkamisesta.</p>  |
|           | <p><b>Sertifioidun soijan käyttö</b><br/>Käytetyn soijan tulee olla jäljitettävissä koko toimitusketjussa tai sillä on sertifikaatti jolla varmennetaan mm.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Torjunta-aineiden ja vesivarojen kestävä käyttö</li> <li>• alkuperäisasukkaiden oikeuksien ja perinteisten viljelymenetelmien huomioiminen</li> </ul> | <p>Round Table for responsible Soy (RTRS) ja Pro Terra Standardit määrittelevät vastuullisen soijan tuotannon periaatteet ja kriteerit. Nämä standardit takaavat että soijan tuotannossa on otettu huomioon mm kestävä maatalouskäytännöt</p>  | <p>Round Table for Responsible Soy (RTRS). Pro Terra tai muu todistus, joka täyttää kriteerin vaatimukset</p>   |

# Esimerkkejä kriteereistä: liha ja lihatuotteet

| Perustaso   | Edelläkävijätaso  | Hyödyt luonnon monimuotoisuudelle   | Todentaminen   |
|---|---|---|--|
|   | <p><b>Palmuöljyn käytön vähentäminen eläinrehussa</b></p> <p>Eläinten ruokinnassa ei ole käytetty palmuöljyä eikä palmuydinöljyä.</p>   | <p>Palmuöljyä viljellään osin turvemaidella, jotka on raivattu sademetsistä. Sademetsien raivaaminen palmuöljyn viljelyyn vähentää luonnon monimuotoisuutta</p>   | <p>Toimittajan vakuutus.</p>   |
| <p><b>Sertifioidun palmuöljyn käyttö eläinrehussa</b></p> <p>Ruokinnassa käytetyn palmuöljyn tulee olla tuotantojärjestelmästä jossa <b>edistetään</b> ao. Toimenpiteiden toteutumista:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• luonnonvaraisia sademetsiä ei ole hakattu viljelymaiksi</li> <li>• uhanalaisia eläinlajeja suojellaan plantaasialueilla</li> <li>• Paikallisväestön elinalueita ja oikeuksia suojellaan</li> </ul> | <p><b>Sertifioidun palmuöljyn käyttö eläinrehussa</b></p> <p>Ruokinnassa käytetyn palmuöljyn tulee olla tuotantojärjestelmästä jossa <b>toteutetaan</b> seuraavia toimenpiteitä :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• luonnonvaraisia sademetsiä ei ole hakattu viljelymaiksi</li> <li>• uhanalaisia eläinlajeja suojellaan plantaasialueilla</li> <li>• Paikallisväestön elinalueita ja oikeuksia suojellaan</li> </ul> | <p>Esimerkiksi RSPO kriteereissä huomioidaan mm. luonnon monimuotoisuuden suojele. RSPO-sertifioinnissa on 4 eri mallia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yritys ostaa sertifikaatteja, mutta käytetty palmuöljy on sertifioimatonta</li> <li>• Osa käytetystä palmuöljystä on sertifioitua</li> <li>• Kaikki käytetty palmuöljy on sertifioitua</li> <li>• Koko ketju on jäljitettävissä suoraan sertifioidulle tilalle asti, josta palmuöljy ostetaan</li> </ul> | <p>Kolmannen osapuolen todistus, esim Round Table for Sustainable Palm oil sertifikaatti tai vastaava.</p> |



# Esimerkkejä kriteereistä: Kala ja kalatuotteet

| Perustaso   | Edelläkävijätaso   | Hyödyt luonnon monimuotoisuudelle  | Todentaminen   |
|---|--|--|--|
| <p><b>WWF:n kalaopas</b></p> <p>1. Tarjottavan kalan/kalatuotteeseen käytetyn kalan tulee olla WWF:n Kala-oppaan keltaisen tai vihreän listan mukaista.</p> | <p><b>WWF:n kalaopas</b></p> <p>2. Tarjottavan kalan/kalatuotteeseen käytetyn kalan tulee olla 100 % WWF:n Kala-oppaan vihreän listan mukaista.</p>  | <p>WWF:n oppaan suositukset määräytyvät kalakantojen tilan ja pyyntitapojen kestävyden mukaan. Kasvatetun kalan osalta oppaan suosituksissa huomioidaan ympäristölle aiheutuvat vaikutukset. Oppaan mukaan vihreän listan kaloja kannattaa suosia ja keltaisella merkittyjä lajeja ostaa harkiten.</p> <p>Huom. Jos WWF:n kalaoppaan vihreällä tai keltaisella listalla ei ole esim tiettyä kalaa ja ruokalistasuunnittelussa päädytään sitä tarjoamaan, niin on tärkeää varmistaa, että se on mahdollisimman kestävästi tuotettu.</p> | <p>Toimittajan vakuutus.</p>   |
|   | <p><b>Kestävä kalankasvatus</b></p> <p>Kasvatettu kala/kalatuote tulee olla kasvatettu tavalla, jossa huomioidaan vähintään kolme seuraavista kohdista:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Vesiviljelytoiminta noudattaa paikallisia ja kansallisia lakeja.</li> <li>· Jos kalan rehun raaka-aineista yli 1 % tulee luonnonkalasta, tulee sen olla jäljitettävissä.</li> <li>· Antibiootin käytöstä pidetään kirjanpitoa.</li> <li>· Rehuna käytettävä soija on vastuullisesti tuotettua.</li> </ul> | <p>Kalankasvatuksen rehevöittävä vaikutus koostuu pääosin kasvatustoiminnan ruokinnasta ja sitä kautta kalojen ulosteista ja osittain ylijäämärehusta.</p> <p>Soijaa tuotetaan ympäri maailmaa. Euroopassa käytettyä rehusoijaa viljellään muun muassa Etelä- ja Pohjois- Amerikassa sekä Euroopassa. Trooppisilla alueilla soijanviljely voi kuitenkin aiheuttaa muun muassa maankäytön muutosta ja metsäkatoa. Nämä voivat johtaa muun muassa luonnon monimuotoisuuden vähenemiseen sekä eroosioon.</p>                              | <p>Sertifiointi, joka täyttää kriteerin esimerkiksi ASC-sertifikaatti tai muu vastaava dokumentaatio, joka todentaa vaatimuksen täyttymisen.</p> |

**Kiitos**



@MotivaOy



[www.motiva.fi](http://www.motiva.fi)