

# LAATUA LAHTIVAJOIHIN SATAKUNNASSA -HANKE



## Lahtivajainvestoinnin ABC

KUVA: NIEMINEN PASI

# LAATUA LAHTIVAJOIHIN SATAKUNNASSA

YHTEISTYÖSSÄ



SUOMEN  
**RIISTAKESKUS**  
FINLANDS VILTCENTRAL



Euroopan maaseudun  
kehittämisen maatalousrahasto:  
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Elinkeino-, liikenne- ja  
ympäristökeskus



MAASEUTU 2020



# TAUSTAA

KAUSI 2022 -2023

Suomi:

- Valkohäntäpeuroja (VhP) kaadettu 67146 yksilöä *20.2.2023 mennessä*
- Pyyntilupia myönnettiin 74 230 kpl (*mahdollistaa n. 111 500 yksilön kaatamisen*).
- Metsästysvuosi 2023-2024 kaatotavoite tod.näk sama.

Satakunta:

- VhP Pyyntiluvat Satakunta 2022 n. 13 452 kpl, Kadettu 11 500 kpl

Hirvieläinten aiheuttamat liikenneonnettomuudet 2022

Suomi:

- –Hirvi n.1 509 kpl (↓10%) josta Satakunta 94 kpl (↓19%)
- –Valkohäntäpeura n. 6 500 kpl (↓ 2%) ” ” 1 056 kpl (↓ 1%)
- –Metsäkauris n. 4 700 kpl ” ” 831 kpl (↓ 6,5%)





# TAUSTAA

## FOKUS SATAKUNTA

### Satakunta:

- Hirvi Pyyntiluvat 2022 n. 2 484 kpl, Kaadettu 2 626 kpl (↓12%)
- VhP Pyyntiluvat 2022 n. 13 452 kpl, Kaadettu 11 500 kpl (↓15%)  
( joista Noormarkku 435 kpl)
- Kauris ( ei tarvitse lupaa) Kaadettu 2 456 kpl \*  
( joista Pori 200 kpl \*)  
( Noormarkku 47 kpl \*)

( \* puuttuu tuleva Kevät-pukki-jahti 2023)

- Metsästysseurojen ja -seurueiden määrä Satakunnassa n. 200
- Metsästäjiä n. 15.000, joista n. 6.000 osallistuu hirvieläinjahteihin
- Satakunnassa on lahtivajoja (joista mahdollista myydä riistaa) vain muutama kappale (väh. taso; ilmoitettu elintarvikehuoneisto), riistankäsittelylaitoksia 1 ~ 2 kpl.





# TAUSTAA

- Metsästysseura voi leikata ja myydä tarkastamatonta riistan lihaa suoraan kuluttajille tai paikalliseen vähittäismyyntiin lahtivajasta, joka on ilmoitettu elintarvikehuoneisto (rekisteröity Lahtivaja)
    - Riista voidaan nylkeä, liha voidaan leikata, jäähdyttää, pakata ja pakastaa. Makkaran tai jauhelihan valmistukselle on kuitenkin korkeammat vaatimukset kuin lihan leikkaamiselle.
    - Paikalliseen vähittäismyyntiin voi vuodessa myydä; 10 hirveä, 30 peuraa, 50 metsäkaurista, 1000 jänistä ja 3000 lintua. \*
- \* HUOM Muutosehdotus joka astuisi voimaan vuoden 2023 aikana:  
Metsästysseura voi paikalliseen vähittäismyyntiin vuodessa myydä; 10 hirveä,  
150 valkohäntäpeuraa, 100 metsäkaurista, 1000 jänistä ja 3000 lintua*
- Suoraan kuluttajille voi vuodessa myydä samat määrät kuin yllä.
  - Myyntimäärät ovat ilmoituskohtaisia


[https://riista.fi/wp-content/uploads/2019/11/Riistan-lihan-myyntin-opas-02\\_2020.pdf](https://riista.fi/wp-content/uploads/2019/11/Riistan-lihan-myyntin-opas-02_2020.pdf)

[www.pyhajarvi-instituutti.fi/laatua-lahtivajoihin](http://www.pyhajarvi-instituutti.fi/laatua-lahtivajoihin)





# LAHTIVAJAINVESTOINTI – OSA-ALUEET



- 
1. Seuran sisäinen käsittely ja tiedotus jäsenille
  2. Keskustelut maanomistajien kanssa
  3. Suunnitelma
  4. Taloussuunnittelu
  5. Info paikalliselle yhteisölle ja sidosryhmille
  6. Riistan lihan myynnin reunaehdot ja lainsäädäntö
  7. Asiantuntija-apu
  8. Viranomaiskeskustelu
  9. Rakentaminen
  10. Viranomaiskeskustelu II
  11. Toimiva huoneisto ja sisäinen koulutus
  12. Muuta







# 1. SEURAN SISÄINEN KÄSITTELY JA INFO

- 
- *Alkukartoitus hallituksessa ja/tai muussa päättävässä elimessä*
  - *Keskustelu ja ajatusriihi seuran metsästävien maanomistajien kanssa*
  - *Tavoitteiden asettaminen*
    - *Miten seuran toimintaa halutaan kehittää?*
    - *Kaupallisuuden laajuus*
    - *Tilojen tavoitetaso*
      - *Jauhelihalle ja makkaralle on korkeammat vaatimukset kuin leikatulle /pakatulle lihalle*
  - *Viralliset päätökset*
  - *Alustava aikataulu ja mahdollinen esisuunnitelma*
- 



## 2. KESKUSTELUT MAANOMISTAJIEN KANSSA

### • *Keskustelutilaisuus maanomistajien kanssa / perustelut hankkeelle*

- *Riistakannat*
- *Riistan mahdollisuudet seuralle*
  - *Investoinnin mahdollistaminen*
  - *Toiminnan ylläpito ja jatkuvuus*
- *Riistan mahdollisuudet maanomistajille*
  - *Vahingot*
  - *Taloudelliset hyödyt*
  - *Hyödyt yhteistyöstä*
- *Riistan mahdollisuudet yhteisölle ja yhteiskunnalle*
  - *Elinkeinorakenteen elävöittäminen*
  - *Liikennevahingot*
  - *Kestävän kehityksen yleishyödyt*


*Metsästävillä maanomistajilla merkittävä rooli maanomistajakeskusteluissa!*







# 3. SUUNNITELMA


- 
- **Lupa-asiat**
  - **Rakentaminen**
    - *Teetettävä työ*
    - *Talkootyö*
    - *Oma materiaali ja seuran sisäinen asiantuntemus*
  - **Rahoitus**
    - *Tukikeskustelu ([leadersuomi.fi](http://leadersuomi.fi))*
  - **Toiminnan laajuus**
  - **Aikataulu**
  - **Yhteistyö**





# 4. TALOUSSUUNNITTELU

- **Uusi talousarvio**

- 
- *Huomioidaan riistan lihan myynti*
  - *Huomioidaan mahd. maksulliset vierasjahdit*

- **Rahoitus (oma- ja ulkopuolinen)**

- **Tukiasiat / neuvottelu esim. [leadersuomi.fi](https://leadersuomi.fi) (liite)**

- **Omarahoitus (raha ja/tai talkoo)**
- **Leader –rahoitus ja hankesuunnitelma**
  - *Talkootyön hyväksyntä jo hankesuunnitelmaan (talkootyön arvo 15 eur/h/hlö, traktori tai kone 15+30 eur/h)*
  - *Rahoitusosuus 20-100%*

<https://riista.fi/wp-content/uploads/2020/10/hvr-loppuraportti-pietarinen-valmis-002.pdf>



## 5. INFO PAIKALLISELLE YHTEISÖLLE JA SIDOSRYHMILLE



- *Yleisviestintä (maininta mahd. rahoituksesta)*
- *Mahdollisten yhteistyökumppanien haku viestinnällä*
- *Yhteistyön mahdollisuudet*
  - *Vähittäiskauppa ja ravintolat (liha)*
  - *Koulut, päiväkodit, palvelutalot (lihan lahjoittaminen)*
  - *Peuran hyödyntäjät (luut, nahat, sarvet, kuvaus)*

***SOME ? Webb ? Muu ?***

Esim; FaceBook ryhmä; *Myydään Riistalihaa*



## 6. RIISTAN LIHAN MYYNNIN REUNA-EHDOT JA LAINSÄÄDÄNTÖ

- *Tarkastamattoman riistan lihan myyntikanavat*
- *Elintarvikehuoneiston minimivaatimukset*
- *Lihan hygieeninen käsittely*
- *Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan käsittelyn ja myynnin valvonta*
- *Ostajan informaatio*

[https://riista.fi/wp-content/uploads/2019/11/Riistan-lihan-myyntin-opas-02\\_2020.pdf](https://riista.fi/wp-content/uploads/2019/11/Riistan-lihan-myyntin-opas-02_2020.pdf)



*Ruokavirasto Ohje 5807/04.02.00.01/2020/5  
Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin*

*ValtioNeuvosto VN/34884/2022 ( MMM asetus 318/2021)*





# 7. ASIANTUNTIJA-APU

- 
- *Oman seuran jäsenet*
  - *Maanomistajat*
  - *Laatua lahtivajoihin Satakunnassa -hanke*
  - *Leader, ELY*
  - *Kunnan elintarvike- ja rakennusvalvontaviranomaiset*
  - *Yhteistyökumppanit*
  - *Ruokavirasto*
  - *Paikallinen elinkeinoelämä*
  - *Paikalliset maatalouden ja metsätalouden harjoittajat*
  - *Verottaja*
  - *Tilitoimisto*
- 





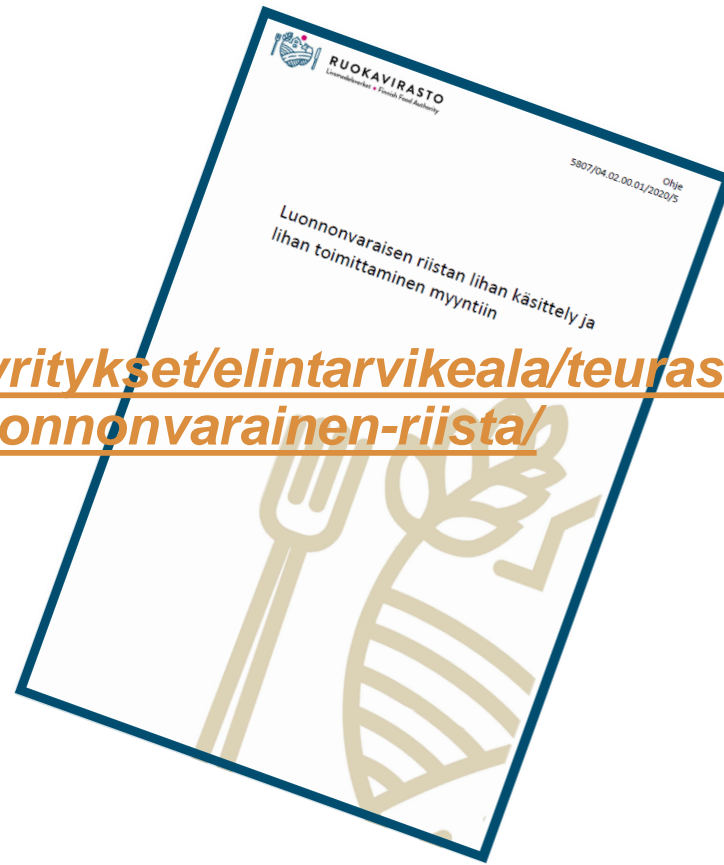
# 8. VIRANOMAISKESKUSTELU OSA I

- *Keskustelu oman kunnan elintarvikevalvojan kanssa*
  - *Heti rakennussuunnitelmavaiheessa*
  - *Dokumentointi keskustelusta*

→ *Varmistetaan, että suunnitelmassa on huomioitu kaikki elintarvikelainsäädännön vaatimukset tilan ominaisuuksista*

<https://www.ruokavirasto.fi/>

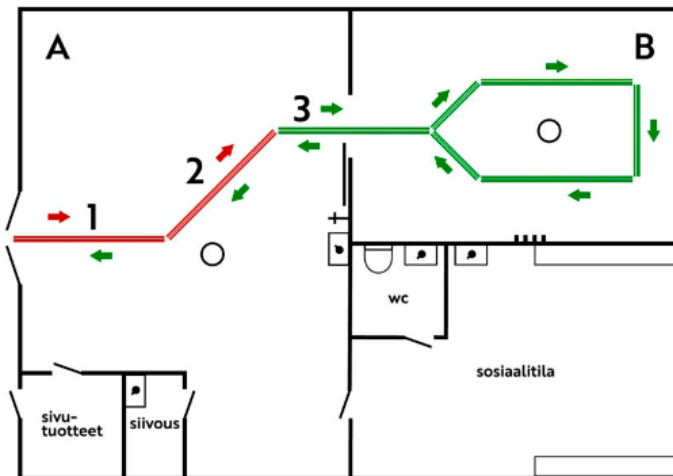
<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/teurastus/lihantarkastus/tarkastamaton-luonnonvarainen-riista/>



# 9. RAKENTAMINEN

## • Luvat

- *Rakennushankkeen suunnitelma*
- *Mestari / vastuuhenkilö(t)*
- *Talousseuranta*
- *Raportointi (ulkopuolinen rahoitus, esim. Leader)*
- *Resurssit*
- *Hankinnat*



kuva: saaksjärven metsästysseura





## 10. VIRANOMAISKESKUSTELU OSA II



- *Lähes valmiiden tilojen esittely ja lopullisten tilojen vaatimukset*
  - *Mikäli tilat täyttävät ilmoitetun elintarvikehuoneiston vaatimukset*
- *Elintarvikehuoneistoilmoitus ja omavalvontasuunnitelman laatiminen*
- *Viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista*

*Apuja omavalvontaan liittyviin kysymyksiin:*

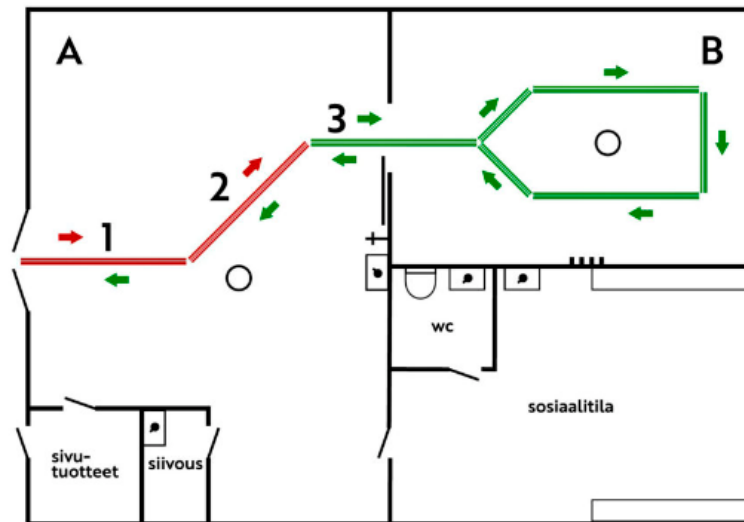
[https://riista.fi/wp-content/uploads/2019/11/Riistan-lihan-myyntin-opas-02\\_2020.pdf](https://riista.fi/wp-content/uploads/2019/11/Riistan-lihan-myyntin-opas-02_2020.pdf)



# 11. TOIMIVA HUONEISTO JA SISÄINEN KOULUTUS



- *Lahtivajatoiminnan koulutus seuran jäsenille*
- *Hygieniakoulutus (ennakkopainotteisesti)*
- *Lahtivajan päällikkö / vastuuhenkilöt*
- *Omavalvonta*
- *Ohjeistus tilojen käytöstä*



# LISÄTIETOA / YLEISHYÖDYLLISTÄ TIETOA

- RIISTAN LIHAN MYYNNIN OPAS

- [https://riista.fi/wp-content/uploads/2019/11/Riistan-lihan-myyntin-opas-02\\_2020.pdf](https://riista.fi/wp-content/uploads/2019/11/Riistan-lihan-myyntin-opas-02_2020.pdf)

- Hellman, J. & Pietarinen, P. 2021.

Lahtivajat kuntoon ja lihaa myyntiin. Suomen riistakeskus

<https://riista.fi/podcast/lahtivajat-kuntoon-ja-lihaa-myyntiin/>





# LIITTEET

 [www.pyhajarvi-instituutti.fi](http://www.pyhajarvi-instituutti.fi)

<https://pyhajarvi-instituutti.fi/hanke/laatua-lahtivajoihin>

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

[https://riista.fi/wp-content/uploads/2019/11/Riistan-lihan-myyntin-opas-02\\_2020.pdf](https://riista.fi/wp-content/uploads/2019/11/Riistan-lihan-myyntin-opas-02_2020.pdf)

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

Ruokavirasto Ohje 5807/04.02.00.01/2020/5

Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin

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

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



# KUVIA





Lisätietoa hankkeesta:

**Lauri Anttila**, asiantuntija, Pyhäjärvi-instituutti,  
puh. 0440 344 062, [lauri.anttila@pji.fi](mailto:lauri.anttila@pji.fi)

**Pekka Maijala**, asiantuntija, Pyhäjärvi-instituutti  
puh. 0440 344 068, [pekka.maijala@pji.fi](mailto:pekka.maijala@pji.fi)

**Christoffer Wallgren**, erikoissunnittelija, Suomen riistakeskus,  
puh. 029 431 21 31, [christoffer.wallgren@riista.fi](mailto:christoffer.wallgren@riista.fi)

[www.pyhajarvi-instituutti.fi/laatua-lahtivajoihin](http://www.pyhajarvi-instituutti.fi/laatua-lahtivajoihin)

