



Ensimmäisessä erässä Meri-Lapin luomukaritsaa on mukana karitsoja Petri Leinosen ja Jaana Väisäsen tilalta.

Mörkö se lähti luomupiiriin

Luvat: Veljekset Rönkä Oy mukana luomuvälontajärjestelmään, nyt karitsaakin saa luomuna.

Matti Nikkila
Mörkö-pässi kulkee maanantaina Jaana Väisäsen ja Petri Leinosen lammastilalla isännän elkein. Viisivuotiaalla veteraanilla on aiheutta isännöidä, sillä ahkera pässi on siittänyt jo 200–300 jälkeläistä. Leinosen ja Väisäsen luomutilalla on kasvatettu jo vuosia luomulampaita,

mutta kaupan tiskittä heidän kasvatamansa karitsan luomulihaa ei ole löytänyt. Tähän asti esteenä sille oli teurastamon päässä, sillä se ei ollut mukana luomuvälontajärjestelmässä.

Kesäkuun 3. päivä tämä este poistui, sillä silloin Veljekset Rönkä Oy sai päätöksensä välontajärjestelmään mukaan pääsemisestä.

SAMAAN aikaan kuin Mörkö

seurustelee Petri Leinosen kanssa Kukkolassa, Rönkällä Vilmilässä on teurastettu ensimmäiset 41 karitsaa, jotka voidaan toimittaa kauppoihin luomulihana. 21 karitsaa on peräisin Väisäsen ja Leinosen tilalta, loput karitsat ovat peräisin Salla ja Ari Viialan tilalta Muhoksesta.

Meri-Lapin luomukaritsaa tuottaa seisemän eritila. Ne sijaitsevat Tervolan ja Sikkalavran välisellä alueella. Rönkälle luomuvälontajärjestelmään mukaan liittyminen oli iso työ. Se merkitsi työtöpojen tarkastelua, järjestelmien ja kirjausten muutoksia sekä

valvontaa.

Kaikki tehtiin kuluttajalähtöisesti, sillä kuluttajat ovat osoittaneet kiinnostusta luomukaritsan lihaa kohtaan. Rönkälle luomukaritsa ei ole ydin tuote, sen aseman pitää vahvasti nautanliha.

–Meiltä lähtee nautanlihaa noin kaksi miljoonaa tonnia vuodessa. Karitsanlihan määrä on noin sata tonnia. Luomukaritsa on malle erikoistuote, toimittajia Veikko Ojajaka sanoo.

–**YHDEN** tuotantotalan nostaminen pystyyn vaatii viisi hanketta, Jaana Väisänen sanoo.

Väisänen puolitettiin vit-salitee, mutta asiassa on perä. Meri-Lapin karitsan alkusanat tuotemerkkinä ovat peräisin hankkeesta. Rönkän nykyinen hankintatapaillikko Anne Närhiltä toimi useammassakin näissä hankkeista projektipäällikkönä.

Töitä hankkeissa on tehty usean asian parissa. Ensimmäinen kartoitettu ravintoloijien tarpeita, sitten lampureiden tarpeita. Työtä on tehty erittäin paljon myös lihan laadun kanssa.

Närhiltä esittelee Rönkän tiloissa eri tiloilta peräisin olevia lihan laadun seurantatietoja. Niistä näkee selvästi, että lihan määrä on li-

sääntynyt, karitsojen keskipaino on kasvanut ja rasvan määrä on vähentynyt. Työtä on tehty paitsi käytännössä opiskelemalla, myös kouluttamalla lampureita.

–Parhaalla tilalla karitsoiden kasvu nopeutui niin hyvin, että uusi erä karitsoitaa voidaan toimittaa teurastamolle jo neljän kuukauden välein. Ennen se vei heillä vuoden, Närhiltä sanoo.

–Me olemme päässeet tilallamme siihen, että kasvaminen kestää seisemän kukausta, Väisänen toteaa. Lihan laadun on hyvä. Tällä heikellä yli 90 prosenttia teurastetusta lihasta täyttää laatuvaatimukset.

Meri-Lapin luomukauppoihin muualla

Ensimmäiset luomulampaat teurastettiin Rönkällä eilen aamulla. Ne lähtevät kauppoihin keskiviikkona, todennäköisesti ne ovat kaupan tiskillä torstaina.

Meri-Lapin ruokakauppoista meriliapilaista luomukaritsaa et kuitenkaan löydä. Ensimmäinen kauppa, mistä Meri-Lapin luomukaritsaa löytyy, on Oulun Rakslan Citymarket.

Luomulihan myyminen

Luomukaritsa

Meri-Lapin luomukaritsaa tuotetaan tällä hetkellä seisemällä tilalla.

Tuottajat sijaitsevat Tervolassa, Torniossa, Haapavedellä, Muhoksella ja Sikkalavassa.

Ensimmäinen kauppa, josta myy Meri-Lapin luomukaritsaa on Rakslan Citymarket Oulussa.



NINA SUSI

Veljekset Rönkän eläkkeelle siirtymässä oleva hankintapäällikkö Pentti Kuusela leimasi ensimmäisen erän luomukaritsaa.