

HYVINVOINTIA KALASTA

SUOMALAINEN ELINKEINOKALATALOUS





HYVINVOINTIA KALASTA

SUOMALAINEN ELINKEINOKALATALOUS

1

KALALLE ON KYSYNTÄÄ

s. 6

Suomalaisista 94 %
syö kalaa ja neljä viidestä
haluaisi syödä sitä nykyistä
enemmän.

2

KAUPALLINEN KALASTUS

s. 7

Kaikki kauppojen ja
ravintoloiden kotimainen
luonnonkala tulee ammatti-
kalastajien pyydyksistä.

3

KALAN- VILJELY

s. 9

Kalanviljely lisää
kalaomavaraisuutta
ja vahvistaa
luonnonkalakantoja.

4

KALAN JALOSTUS JA KAUPPA

s. 12

Ammattilaisten ketju
turvaa kalan laadun ja
tasaisen tarjonnan.

5

ELINKEINO- KALATALOUDEN VAIKUTTAVUUS

s. 14

Kalatalous tuo työtä,
toimeentuloa ja
hyvinvointia.

6

ELINKEINO- KALATALOUDEN TULEVAISUUS

s. 16

Kalalle on kysyntää
– alkutuotannon toiminta-
edellytykset on turvattava.



ELINKEINO- KALATALOUS ON OSA SINISTÄ BIOTALOUTTA

Kalatalous on vesiluonnonvarojen kestävä hyödyntämistä, osa sinistä biotaloutta.

Elinkeinokalatalouden arvoketju muodostuu yrityksistä ja yrittäjistä, jotka toimittavat kalan vedestä kuluttajien ruokapöytiin. Tämä ketju toimii palvellakseen suomalaisia ja vastatakseen kuluttajien haluun syödä kalaa.



**ARVOKETJUSSA
KALAN ARVO
MONINKERTAISTUU**

**KAUPALLINEN KALASTUS
KALANVILJELY**

JALOSTUS

LOGISTIIKKA

TUKKUKAUPPA

MUUT ELINKEINOT

VIENTI

VÄHITTÄISKAUPPA

RAVINTOLAT

Ammattikalastajat ja kalanviljelijät tuottavat kaiken kotimaisen kalan,
joka on myytävänä kaupoissa tai tarjolla ravintoloissa.



1. KALALLE ON KYSYNTÄÄ

Suomalaisten lautaset kaipaavat lisää kalaa. Kala on merkittävin ravinnosta saatavan luonnollisen D-vitamiinin lähde, ja erinomaisen rasvahappokoostumuksensa ansiosta siitä saa myös tärkeitä omega-3-rasvahappoja.

Suomalaiset syövät jo tällä hetkellä runsaasti kalaa, mutta suositusten mukaan kalansyöntiä tulisi edelleen lisätä ja näin myös valtaosa kuluttajista haluaisi tehdä.

- ▶ suomalaisista **94 %** syö kalaa
- ▶ **80 %** suomalaisista haluaisi syödä kalaa nykyistä enemmän *
- ▶ suomalaisen syövät kalaa noin **13 kg/hlö** vuodessa **
- ▶ kalaa tulisi syödä ainakin **2–3 kertaa** viikossa

* Kuluttajatutkimus Kala suomalaisten ruokapätydässä, Consumer Compass, 2019

** Luonnonvarakeskus

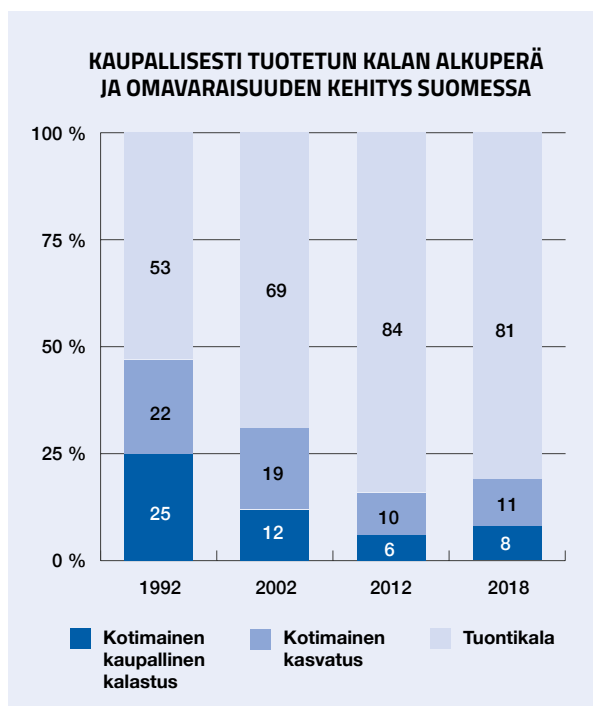
Kalan kulutus

Luonnonvarakeskuksen tilastojen mukaan suomalaiset syövät kalaa fileepainoksi laskettuna noin 13 kg vuodessa per henkilö. Määrä sisältää kaiken kalan, kaupallisesti kalastetun, viljellyn ja maahan tuodun kalan, sekä myös vapaa-ajan kalastuksen saaliina saadun kalan.



”Terveellinen ja ympäristöystävällinen kala on jäänyt aivan liian vähälle huomiolle keskustelussa ilmastoystävällisestä ruoasta.”

Katriina Partanen, Pro Kala ry





KUVA: MARKKU SAIHA

2. KAUPALLINEN KALASTUS

Pyydettyä kalaa myyntitarkoituksessa on kyse kaupallisesta kalastuksesta. Voidakseen toimia kaupallisena kalastajana on yrittäjän oltava merkitty ELY-keskuksen ylläpitämään kaupallisten kalastajien rekisteriin ja henkilöllä/yrityksellä oltava kalastusalus, joka on rekisteröity viranomaisten ylläpitämään kalastusalusrekisteriin.

Merialueelta kalastetun saaliin myyntioikeus on vain kaupallisilla kalastajilla. Sisävesillä satunnainen vähäisen kalaerän myyminen suoraan kuluttajalle on sallittu myös muille kuin kaupallisille kalastajille.

Kaupalliset kalastajat jaetaan kahteen ryhmään liikevaihdon perusteella

- ▶ **Ryhmä I** arvonlisäverollisen rajan ylittävät (liikevaihto yli 10 000 euroa), joista tässä julkaisussa käytetään termiä ammattikalastaja
- ▶ **Ryhmä II** muut

Kalastuslain mukaan kaupallinen kalastaja on hallinnollinen rekisteröintiyksikkö. Kaupallisten kalastajien määrä ei siis suoraan kerro ammattikalastajana toimivien henkilöiden, yrittäjänä tai palkkatyössä toimivien, määrää.

- Päätoimisia ammattikalastajia oli Suomessa vuoden 2019 lopussa noin 670, joista 400 kalasti merialueella ja 270 sisävesillä.
- Sivutoimisia kalastajia oli noin 2600, joista merialueella 1800 ja sisävesillä 800.
- Ammattikalastajien määrä on laskenut tasaisesti ja puolittunut 2000-luvun aikana.
- Päätoimisista ammattikalastajista 70 prosenttia lähestyy eläkeikää ja keski-ikä on noin 58 vuotta.
- Elinkeinoon kehitykseen jatkossa tulee vaikuttamaan yrittäjien ikärakenne.

Ainoastaan ammattikalastajilla on oikeus myydä saalistaan tukku- ja vähittäiskauppoihin edelleen myytäväksi.

Ammattikalastajien määrä vähenee ja keski-ikä nousee.

Suomalainen ammattikalastus jaetaan avomerikalastukseen, rannikkokalastukseen ja sisävesikalastukseen.

”Turvataksemme luonnonkalan saatavuuden jatkossakin tarvitsemme uusia ammattikalastajia. Uusia kalastajia voi tulla vain, jos kalastuksella voi elää. Meillä on kiire!”

Jarno Aaltonen, ammattikalastaja



KUVA: MARKKU SAIHA

SAALIIN MÄÄRÄ JA ARVO PYYNTIMUODOITTAIN

Avomerikalastus

Silakan, kilohailin ja turskan troolikalastus
Määrä noin 126 miljoonaa kiloa (2019)
Arvo noin 27,9 miljoonaa euroa (2019)*

Rannikko- ja saaristokalastus

Siian, kuhan, ahvenen, kuoreen, lohen ja
silakan rysä- ja verkkopyynti
Määrä noin 9 miljoonaa kiloa (2019)
Arvo noin 8,7 miljoonaa euroa (2019)*

Sisävesikalastus

Muikun troolipyynti, siian, kuhan ja
ahvenen rysä- ja verkkopyynti
Määrä noin 5,2 miljoonaa kiloa (2018)
Arvo noin 13,4 miljoonaa euroa (2018)*

*Arvo tuottajahintoina ilman alv.



KUVA: MIKA REMES

KALASTUKSEN SÄÄTELY

Ammattikalastus on vesiluonnonvarojen kestävä hyödyntämistä. Kalastus on sekä EU- että kansallisella tasolla säädeltyä, ohjattua ja valvottua yritystoimintaa luonnon ehdoilla.

Kalastuskiintiöt

- Suomessa ammattikalastuksen kohteena olevista kalalajeista kiintiöityjä ovat Itämeren lohi, turska, silakka, kilohaili ja punakampela.
- Vuoden 2017 alussa Manner-Suomessa siirryttiin toimijakohtaiseen kiintiöjärjestelmään, jolloin silakka-, kilohaili ja lohikiintiön käyttöoikeudet jaettiin toimijoille.

Kalastuslaivasto

- EU on asettanut Suomen kalastuslaivaston kapasiteetille (rekisteritila) enimmäismäärän bruttotonnissa ja kilowateissa. Kalastusaluksen saaminen rekisteriin ja pyynnin aloittaminen edellyttää, että rekisterissä on vapaata tilaa.

Kalastuksen ohjaus ja valvonta

- Kalastusta ohjaavat monenlaiset EU-säädökset sekä kansallisella tasolla kalastuslaki ja -asetus, joissa on määritelty muun muassa kalastus-oikeudet, sallitut pyydykset, kalojen alamitat ja rauhoitusajat.
- Kaupalliseen kalastukseen tarkoitettuja pyydyksiä saavat käyttää vain kaupalliset kalastajat.
- Suomessa on yksityinen vesienomistus ja oikeus harjoittaa kalastusta ja määrätä siitä kuuluu vesialueen omistajalle.
- Maa- ja metsätalousministeriö ohjaa kalastusta keskustasolla. Alueetasolla kalatalousasioista vastaavat ELY-keskukset, jotka hoitavat mm. merialueen saalis seurannan sekä kalastuksen valvontatehtävät. Myös poliisi, rajavartiolaitos, tulli sekä kalastusvalvojat seuraavat säännösten ja määräysten noudattamista.

Kalakohtaiset strategiat

- Turskan, silakan ja kilohailin monivuotinen suunnitelma (EU)
- Siikatutkimusohjelma (Suomi)
- Kansallinen lohi- ja meritaimenstrategia (Suomi)

3. KALANVILJELY

Suomessa on erinomaiset edellytykset omavaraisuuteen kalanviljelyssä. Suomessa kalaa kasvatetaan meri- ja sisävesialueilla. Uutta tekniikkaa edustavat maalle rakennetut kiertovesilaitokset.

Suomalaiset poikaslaitokset tuottavat yli 20 kalalajin sekä ravun poikasia. Poikasia tarvitaan ruokakalan kasvatukseen ja kalavesien hoitoistutuksiin. Ruokakalatuo-
tannossa tärkein laji on kirjolohi.

Kehittyvä kalanviljely

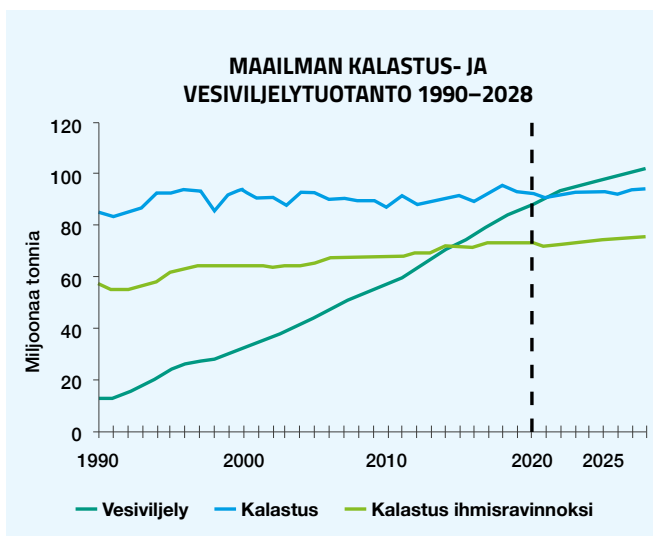
Kala on ekotehokas ja ympäristöystävällinen proteiini-
lähde. Kehittyvät rehut ja nykyaikaistuneet toiminta-
menetelmät ovat vähentäneet kalanviljelyn ympäris-
tövaikutuksia ja vahvistaneet elinkeinon ekologista ja
sosiaalista kestävyyttä.

Suomella on erinomaiset olosuhteet kestäväan ka-
lanviljelyyn. Suomen runsaat vesivarat tarjoavat erin-
omaiset mahdollisuudet vesiviljelyn kehittymiselle. Ka-
lanviljelyn lisääminen on Suomen ja myös EU:n sinisen
kasvun keskeisimpiä tavoitteita.

Kasvutavoitteiden saavuttamiseksi on nyt osoitetta-
va viljelytoiminnalle soveltuvat vesialueet ja myönnettä-
vä tarvittavat ympäristöluvut.

**Kalanviljely on maailman
nopeimmin kasvava
elintarviketuotannon ala**

(noin 6 % / vuosi).



Viljellyn kalan tuotanto Suomessa 2019

Ruokakalaa noin 15 300 tonnia

(arvo noin 69,8 miljoonaa euroa)

Kirjolohta 14 200 tonnia

Siikaa 800 tonnia

Kuhaa, sampea, taimenta ja nieriää yhteensä noin 300 tonnia

Kirjolohen mätää 4 15 tonnia

Avomerikasvatus ja kiertovesiviljely

Kalanviljelyssä kasvumahdollisuuksien nähdään olevan parhaat ruokakalan tuotannossa avomerellä ja poikas- kasvatuksessa kiertovesilaitoksilla.

Avomereltä uskotaan löytyvän alueita, joihin on mahdollista sijoittaa nykyistä suurempia laitosisikkejä niin, että paikalliset vaikutukset jäävät vähäisiksi. Toimiva avomeriyksikkökin tarvitsee kuitenkin tuki- ja huolto- alueita saaristo- tai rannikkovyöhykkeeltä.

Viime vuosina on tehty merkittäviä investointeja kiertovesikasvatukseen. Näillä laitoksilla on paremmat mahdollisuudet tuotannon ravinnepäästöjen talteen ottamiseen. Kiertovesiviljelyn haasteena ovat korkeat investointi- ja käyttökustannukset. Kiertovesilaitosten tuotanto on vielä alle 10 % kokonaistuotannosta.

Perinteinen verkkoallaskasvatus on toistaiseksi taloudellisin ja varmin tapa tuottaa kirjolohta ruokakalaksi.

Kalanviljely-yrityksiä oli Suomessa vuonna 2019 yhteensä 260 kpl*

Suomessa on kalanviljely-yrityksiä noin 260 kpl ja 170 luonnonravintolammikkoa. Yrityksillä on useita eri laitoksia ja tuotantosuuntia. Kalanviljelylaitoksista noin 70 laitoksessa kasvatetaan ruokakalaa ja poikaslaitoksia on noin 60.

- ▶ **Kalanviljelyala työllistää noin 500 henkilöä.**
- ▶ **Edellä mainittujen lisäksi ruokakalaa tuottavia kiertovesilaitoksia oli 5 kappaletta.**

*Yrityksillä on useita kalanviljelylaitoksista ja monilla myös useita tuotantosuuntia.

Ruokakalasta suurin osa tuotetaan merialueella

Suomalaisen kalanviljelyn tuotantoketjuun kuuluu sisävesilaitoksilla tapahtuva emokalakasvatus, mädin haudonta ja poikasvaihe sekä merialueella ja sisävesillä tapahtuva ruokakalakasvatus. Ruokakalasta yli 80 % tuotetaan merialueella.



KALANVILJELYN LUPA- JA SEURANTAMENETTELYT

Kalanviljely on tarkoin säädelty ja valvottu elinkeino. Kalanviljelyn ympäristöluvassa yhdistyvät ympäristönsuojelulain mukainen lupa kasvatustoiminnalle ja vesilain mukaiset luvat veden johtamiseen laitokselle, vesialueelle rakentamiseen ja rakenteiden pitämiseen vesistöissä.

Lupa tarvitaan myös kalojen perkaamolle ja tiloille, joissa käsitellään kalatuotteita.

Ympäristöluvat

- Kalanviljelylaitoksen ympäristöluvan myöntää aluehallintovirasto (AVI). Lupamääräysten noudattamista valvoo ELY-keskus.
- Ympäristöluvassa määritellään kalankasvatukseen käytettävä alue, tuotantotapa ja tuotantomäärä. Lupamääräyksillä säädelään tarkoin käytettävän rehun ravinnemääriä ja toiminnasta aiheutuvia ravinnepäästöjä.

Tarkkailu ja valvonta

- Jokaisen kalanviljelylaitoksen vaikutuksia ympäristöön ja vesien tilaan seurataan AVI:n tai ELY-keskuksen hyväksymään tarkkailuohjelmaan kuuluvilla tutkimuksilla.
- Ympäristöterveydenhuollon viranomaisille kuuluvat kalanviljelylaitoksien elintarvikkeisiin, eläinlääkintään ja elinympäristöön liittyvät valvontatehtävät.



**"Haluamme
turvata kotimaisen
kalan saatavuuden Suomessa,
mutta ympäristölupia
tuotannon lisäämiseksi
on kohtuuttoman
vaikea saada."**

Mikko Pajula, Haverön Lohi Oy

4. KALAN JALOSTUS JA KAUPPA

Kalakauppaa ja kalanjalostusta harjoittavat yritykset varmistavat kuluttajille kalatuotteiden saatavuuden. Yritykset keräävät kalat rannikon ja sisävesien kalastajilta ja kalankasvattajilta, jalostavat ne kuluttajille ja ammattikeittiöille käyttövalmiiseen muotoon ja toimittavat tuotteet edelleen vähittäiskauppoihin ja suurtalouksiin. Uusia kuluttajia kiinnostavia maukkaita ja helppokäyttöisiä tuotteita kehitetään jatkuvasti ja myös tähän asti vajaakäytetyistä kalalajeista.

Kotimainen alkutuotanto ei kuitenkaan yksin riitä kattamaan kalan kysyntää Suomessa, vaan tarvitaan myös tuontikalaa, joka onkin ottanut yhä suuremman roolin Suomen kalataloudessa. Ulkomaista alkuperääkin oleva kala useimmiten jalostetaan Suomessa.

Vuonna 2017 kalaa jalostavia yrityksiä oli 143. Kalan erikoistuneita vähittäiskauppayrityksiä on noin 130. Todellisuudessa kalan vähittäiskauppa on huomattavasti suurempi sektori, sillä valtaosa kalasta, noin 80 prosenttia, myydään päivittäistavarakauppojen kautta. Lisäksi Suomessa on noin 15 000 suurtalouskeittiötä, joista pääosa tarjoaa kalaa.

- Kalan keskitetyllä keräilyllä ja jakelulla pystytään välittämään markkinoille **kustannustehokkaasti** myös pienempiä kalamääriä sekä varmistetaan saatavuus suuremmille asiakkaille.
- Vuonna 2017 jalostetusta kalasta **32 %** oli kotimaista silakkaa ja kilohailia, **32 %** muuta kotimaista kalaa ja **36 %** ulkomaista kalaa.



"Olemme samassa veneessä kalastajien kanssa, yhtä lailla luonnon armoilla. Sen mukaan pitää elää, miten saalista sattuu tulemaan."

Riku Isohätälä, Hätälä Oy

KUVA: HÄTÄLÄ OY



Kalan jalostus ja tukkukauppa

Suomessa kalan jalostusta harjoittavat yritykset toimivat myös tukkuliikkeenä. Kalaa jalostavat yritykset niin Suomessa kuin koko EU:ssa ovat riippuvaisia tuontiraaka-aineesta. Vaikka kuluttajat arvostavat kotimaista lähiruokaa ja lähikalaa, on kannattavan tuotantotoiminnan edellytyksenä, että raaka-aineen saatavuus on turvattu. Yrityksillä onkin käytössään useita eri hankintakanavia sekä kotimaassa että ulkomailla. Paitsi saatavuuden varmistamiseksi, tarvitaan tuontikalaa myös täydentämään kotimaista lajivalikoimaa.

Kalatuotteiden jakelu jalostuslaitoksesta/tukusta eteenpäin tapahtuu kahta jakelukanavaa käyttäen, joko kalatukkujen omana suoramyyntinä tai keskusliikkeiden kautta.

Kalan ja kalatuotteiden ulkomaankauppa

Suomeen tuotiin vuonna 2019 kalaa ja kalatuotteita 100 miljoonaa kiloa, jonka arvo oli 487 miljoonaa euroa. Samaan aikaan Suomesta vietiin kalaa ja kalatuotteita 87 miljoonaa kiloa arvoltaan 163 miljoonaa euroa. Suomen tärkeimmät vientituotteet ovat tuore lohi ja kirjolohi ja pakastettu silakka ja kilohaili. Jonkin verran viedään myös lohijalosteita ja mätä. Tärkeimmät vientimaat ovat Iso-Britannia, Ranska, Liettua, Viro ja Puola. Osa viedystä tuoreesta kalasta palautuu takaisin kotimarkkinoille jalostettuna.

Tuonnista suurin osa on norjalaista kasvatettua lohta ja tuonin kokonaismäärästä lähes 60 prosenttia tulee Norjasta.

Kalatuotteiden laatu varmistetaan katkeamattomalla kylmäketjulla koko toimitusketjussa.



**"Kalalla on kysyntää!
Tarvitaan nopeasti kaikki
mahdolliset keinot
käyttöön, jotta kalastajat
voivat kalastaa ja
kalanviljelijät kasvattaa
kotimaista kalaa."**

Juha Lindberg,
Kalakauppa E:Eriksson Oy,
Wanha kauppahalli Helsinki

KUVA: MIKA REMES

Kalatuotteet vaativat tarkkaa lämpötilasäätelyä ja niillä on melko lyhyt säilyvyysaika, minkä vuoksi toimiva logistiikka on kalatuotteiden toimitusketjussa erittäin tärkeää.

Valtaosa kalasta myydään kuluttajille päivittäistavarakaupan kautta. Kalan osuus päivittäistavarakaupan myynnistä on keskimäärin alle 2 prosenttia, mutta usein todetaan, että sen imagoarvo on kaupalle suoraa rahallista arvoa suurempi. Kalaa myydään kuluttajille myös kalastajien suoramyyntipisteiltä, REKO-renkaiden kautta ja kauppa- ja kesätoreilta.

Noin neljäsosa kaikesta kalasta myydään suurkeittiosektorin kautta. Ammattikeittiöissä yhä useampi annos tehdään nykyisin kalasta. Eniten ruokaa valmistettiin kirjolohesta, lohesta, seistä ja turskasta.

5. ELIKEINOKALATALOUDEN VAIKUTUKSET

TALOUDELLISET VAIKUTUKSET

- Kalatalousalalla toimi vuonna 2017 noin 1643 yritystä. Yrityksistä 71 prosenttia on kalastusyrityksiä, joista suurin osa harjoittaa pienimuotoista kalastusta.
- Kalatalousyritysten kokonaistuotot olivat 959 miljoonaa euroa. Tuotoiltaan suurin toimiala oli kalanjalostus.
- Kalatalous työllisti 2 498 henkilötyövuotta.
- Kotimaisen kaupallisen kalastuksen arvo oli vuonna 2018 noin 51 miljoonaa euroa ja ruokakalanviljelyn arvo vuonna 2018 noin 73,5 miljoonaa euroa. Lisäksi kalanviljelijät kasvattivat kalanpoikasia jatkokasvatukseen ja istutukseen noin 50 miljoonaa yksilöä.
- Kaupallisella kalastuksella ja kalanviljelyllä on monenlaisia kerrannaisvaikutuksia tuotantovälineitä (mm. alukset, pyydykset, rehut) ja palveluita tuottavissa yrityksissä sekä kalatuotteiden jalostuksessa, kalakaupassa ja turkiseläinten tuotannossa.

Kalastus on tehokkaimpia tapoja poistaa vesistöistä ravinteita.

EKOLOGISET VAIKUTUKSET

Ammattikalastus ja kalanviljely ovat uusiutuvia luonnonvaroja, kalakantoja ja vesiympäristöä hyödyntävää yritystoimintaa, joilla on vaikutuksia toimintaympäristöönsä.

Suomen silakan ja kilohailin trooli- ja rysäkalastus on MSC-seitiooitu.

Ammattikalastuksen vaikutukset kalakantoihin

Ammattikalastus noudattaa kestävän kalastuksen periaatteita. Kalakantojen tilaa seurataan jatkuvasti ja Luonnonvarakeskuksen kanta on, että Suomen kalakannat ovat pääosin vahvat ja kestävät hyvin nykyisen ja jopa tätä suuremman kalastuksen. Kiintiöityjen kalalajien osalta kalastuksessa noudatetaan Suomelle tieteellisen neuvonannon pohjalta määriteltyjä kalastuskiintiöitä.

Ammattikalastus poistaa ravinteita

Ammattikalastus poistaa vuosittain Suomen vesistöistä noin 600 tonnia fosforia ja yli 3 000 tonnia typpeä. Pääosa tästä, vajaa 600 tonnia, poistuu silakan ja kilohailin pyynnissä.

	Saalis, tn	Pitoisuus / kg kala		Poistuu tn ravinteita		Osuus kok.poistumasta	
		Fosfori	Typpi	Fosfori	Typpi	Fosfori	Typpi
Silakka ja kilohaili	128 802	0,004	0,021	515	2 705	85 %	89 %
Muu merestä pyydetty	6 330	0,0075	0,0275	47	174	8 %	6 %
Sisävesikala*	6 174	0,0075	0,0275	46	170	7 %	5 %
				608	3 049		

*sisävesiltä uusin tilasto vuodelta 2018.



**"Samalla kun
tuotan terveellistä
lähiruokaa suomalaisille
kuluttajille, teen
ympäristötyötä, mistä
olen erittäin ylpeä."**

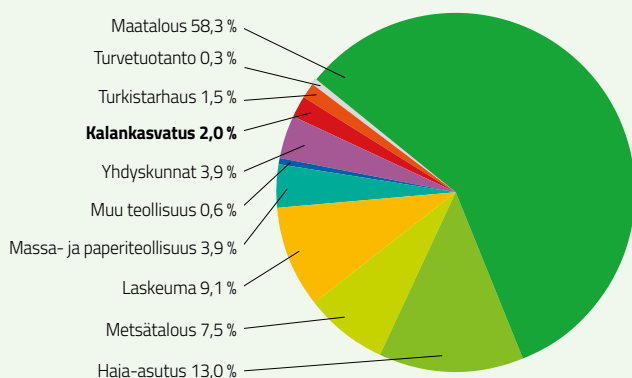
Mikael Lindholm,
ammattikalastaja

Kalanviljelyn ympäristövaikutukset

Kalanviljelyn ympäristövaikutukset nousevat usein esiin. Kalanviljelyn osuus Suomen kokonaisravinnekuormituksesta on kuitenkin ainoastaan 1–2 prosenttia (SYKE).

Kattavassa velvoitetarkkailussa seurataan säännöllisesti laitoksen lähiympäristön tilaa ja arvioidaan toiminnan vaikutuksia ympäristön tilaan. Tarkkailun tulokset julkaistaan vuosittain.

**Kalanviljelyn osuus Suomen
kokonaisfosforikuormituksesta suhteessa muihin elinkeinoihin
FOSFORIPÄÄSTÖLÄHTEET**



Kalanviljelyn vaikutukset luonnonkalakantoihin

Kalanviljelyn ei ole todettu levittävän lois- tai kalatauteja luonnonkalakantoihin. Mahdollisista karkulaisista ei aiheudu riskiä luonnonkalakannoille, koska kirjolohi ei lisäännä luontaisesti vesistöissämme. Luonnonkalakantojen säilymistä kalanviljely tukee pitämällä yllä useita uhanalaisia kalakantoja sekä vahvistamalla niitä poikasistutuksin.

Muut ympäristövaikutukset

Kalatuotteiden jalostuksen ympäristövaikutukset aiheutuvat pääosin tuotantolaitosten energiankulutuksesta, vedenkulutuksesta sekä jätevesistä.

Kalan syönnin ilmastovaikutuksen katsotaan olevan positiivinen verrattuna vastaavien vaihtoehtoisten ravintolähteiden vaikutuksiin. Siten kalansyönnin voidaan katsoa olevan ilmastoteko.

SOSIAALISET VAIKUTUKSET

Alkutuotannon ammatit, kalastus ja kalanviljely ovat tärkeä osa rannikon ja sisävesialueiden kulttuuria ja identiteettiä. Kalastus ja kalanviljely tuovat työtä ja toimeentuloa alueille, missä uusien työpaikkojen syntyminen muille aloille on vähäistä. Työllisyysvaikutukset ulottuvat kalanviljely- ja kalastusyritysten lisäksi perkaamoihin, kalanjalostukseen, tukkuihin, kalarehuntuotantoon ja vähittäismyyntijakeluun.

Kala ja kansanterveys

Kalansyönnillä on monia positiivia vaikutuksia terveyteen, ja erityisesti kalansyönti on eduksi sydänterveydelle erinomaisen rasvahappokoostumuksensa ansiosta. Suomalaisten yleisimmäksi kuolinsyiksi mainitaan sydän- ja verisuonitaudit, joihin elintavoilla ja ruokavaliolla on suuri vaikutus.

- Kala on suomalaisten tärkein luonnollisen D-vitamiinin lähde. Erityisesti pimeinä vuodenaikoina D-vitamiini on täällä pohjoisessa saatava joko ravinnosta tai ravintolisänä.
- Kalaa suositellaan syömään vähintään kaksi kertaa viikossa.

Paljon kalaa syövien on todettu olevan **terveempiä ja saavan enemmän useita tärkeitä ravintoaineita kuin muu väestö.**



**"Työmme ympäristö-
vaikutusten alentamisessa
ja kalojen hyvinvoinnin
edistämisessä on vertaansa vailla,
niinpä suomalainen kasvatettu
kirjolohi ja siika ovat WWF:n
suositeltavien lajien listalla."**

Yrjö Lankinen, Savon Taimen Oy

6. ELINKEINOKALATALOUDEN TULEVAISUUS

Kalan kysyntä kasvaa jatkuvasti, ja myös Suomessa kalalla on jatkossakin hyvät markkinat. Haasteen koko kalatoimialan tulevaisuudelle muodostaa kalan saatavuus. Vaikka luonnonkalaa hyödynnetään aikaisempaa paremmin, saalismääriin ei ole odotettavissa lisäystä, vaan kasvu tulee todennäköisesti kalanviljelyn kautta.

ILMAN ELINVOIMAISTA ALKUTUOTANTOA EI OLE KOTIMAISTA KALAA

Koko elinkeinokalatalouden tulevaisuuden kannalta ratkaisevaa on kalatalouden alkutuotannon elinkeinojen aseman turvaaminen vesien käyttöpolitiikassa. Ilman kaupallista kalastusta ja kalanviljelyä markkinoille ei ole kotimaista kalaa.

Kalanviljelyn tulevaisuutta ohjaa tiukka lupapolitiikka. Ammattikalastuksen jatkumisen edellytyksenä on haittaeläinongelman ratkaiseminen ja kalastusoikeuksien saannin varmistaminen.

Kalanviljely

Kotimaisen kalanviljelyn kilpailukykyä on parannettava suhteessa ulkomaiseen tuotantoon. Tämä tarkoittaa tuotannon tehostamista ja laitosten suurentamista. Helpottamalla lupakäytäntöjä kotimainen kalanviljely on mahdollista kaksinkertaistaa vuoteen 2023 mennessä. Elinkeino odottaa tuolloin arvon kasvavan yli 40 % ja työllistävyyden parantuvan yli 20 % nykyisestä.

Kaupallinen kalastus

Haittaeläimet, eli hylkeet ja merimetsot verottavat kalakantoja ja vaikeuttavat kalastuselinkeinojen harjoittamista. Vaikutukset ovat viime vuosina kasvaneet entisestään ja joillakin alueilla voidaan puhua jo kriisistä.

Hylkeiden kalastukselle aiheuttamat vahingot muodostuvat menetetyistä saaliista (kokonaan syödyt ja vioitetut kalat) ja rikkoontuneista pyydyksistä.



"Monet alan ongelmista ovat ulkopuolisia, ja ongelmien ratkaisuun ei alan oma työ riitä, tarvitaan poliittista tahtoa ja konkreettisia tekoja. Kun tehdään yksittäisiä ratkaisuja, olisi aina mietittävä miten se vaikuttaa kalastusyrittäjän toimintaan."

Kim Jorda,
Suomen Ammattikalastajaliitto



KUVA: ESA URHONEN

Hylkeet ja merimetsot

Itämeren alueen laskentojen perusteella Itämeren hallin kokonaiskanta on noin 40 000–54 000 yksilöä, ja ruotsalaisen arvion mukaan norpan todellinen populaatiokokoko yli 20 000 yksilöä. Aikuinen hylke syö päivässä keskimäärin 4,5–7,5 kiloa kalaa ja norppa 2,5–3,5 kiloa.

Merimetsojen kokonaismäärän Suomessa yksilöinä arvioidaan olevan pesäpoikasaikaan heinäkuussa noin 120 000. Merimetso syö 350–500 grammaa kalaa/päivä.

Karkeasti arvioiden hylkeet ja merimetsot syövät kalaa vuositasolla vähintään yhtä paljon kuin koko ammattikalastuksen saalis on vuodessa.

Kalastajat ja kalanviljelijät ovat kehittäneet hylkeenkestäviä pyydyksiä ja verkkoaitoja kalankasvatusalaiden ympärille, mutta ongelma on laajempi eikä haittaeläinten vaikutuksia kalakantoihin voida aitaamalla ehkäistä.

Globaali markkinatilanne säätelee niin kirjolohen kuin silakan ja kilohailinkin hintaa

Silakan ja kilohailin, ammattikalastuksen tärkeimpien saalislajien, markkinat seuraavat turkistarhauksen suhdanteita ja kalajauhon globaalia markkinatilannetta. Kirjolohen tuottajahintaan vaikuttaa lohen hinta maailmanmarkkinoilla.

Kotimaan markkinoilla lähellä tuotetulla ruoalla voi olla tietty markkinaetu, kun kuluttajat haluavat syödä kotimaista alkuperää olevaa kalaa. Hintakilpailua ei kuitenkaan voida välttää ja tuotannon tehokkuudella on suuri merkitys kilpailussa pärjäämiselle.

Kuluttajat haluavat syödä kalaa

Kalan kysyntä on kotimaan elintarvikemarkkinoilla kaksinkertaistunut 1980-luvun alusta tähän päivään, ja kuluttajatuutkimusten mukaan kysynnän kehitys näyttää edelleen vahvasti nousujohteiselta.

Kala on vähittäiskaupalle tärkeä imagotuote, mikä on näkynyt kuluttajapakatun valikoiman kasvuna ja kalatuotteiden saatavuuden paranemisena. Kotimaisen kalan saatavuuden heiketessä kaupan kalatuotevalikoima laajenee nykyisellään tuontikalan avulla. Jotta alati kasvavaan kysyntään voidaan vastata, on varmistettava myös kotimaisen alkutuotannon toimintaedellytykset. Myös huoltovarmuus edellyttää kalaruoan omavaraisuusasteen pikaista nostamista.



Itämeri on yhteinen asiamme

Toimia Itämeren tilan parantamiseksi tehdään monella eri taholla. Ammattikalastajat omalla työllään hoitavat Itämeren poistamalla siitä kalan mukana ravinteita. Poisto- ja hoitokalastushankkeilla on paikallisesti pystytty parantamaan vesien tilaa ja saamaan elintilaa toivotuille kalakannoille. Kalanviljelyssä Itämerirehun käyttö kierrättää ja poistaa ravinteita Itämerestä. Työtä Itämeren hyväksi, sekä kansallisesti että kansainvälisesti, tulee ehdottomasti jatkaa myös tulevaisuudessa.

Kannattavuuden parantaminen koko ketjussa ja erityisesti alkutuotannossa luo pohjan uusien yrittäjien tulolle alalle.

Elinkeinokalatalouden kestävyys on nähtävä kokonaisuutena, jossa huomioidaan sekä taloudellinen, ekologinen että sosiaalinen kestävyys.

”Kalaa voidaan kasvattaa nykyistä enemmän, haitallisten ympäristövaikutusten lisääntymättä. Tarvitaan puolueetonta tutkittua tietoa ja uusia innovaatioita.”

Jouni Vielma, johtava tutkija,
Luonnonvarakeskus

Kalatalouden kehittämiseen on sitouduttava

Elinkeinokalatalouden järjestöjen tavoitteena on alan jatkuvuuden turvaaminen.

Alkutuotannossa eletään kriittisiä hetkiä, jotka määrittävät alan tulevaisuuden. Jos kalanviljelyn lupakäytäntöjä ja ammattikalastuksen haittaeläinongelmaa koskevia päätöksiä ei saada pian, puhdasta, kotimaista ruokaa kotimaisille kuluttajille tuottava ala jää kannattamattomana historiaan.

Tilanne on laajasti tiedossa ja sen korjaaminen nähdään yleisesti tärkeäksi, mutta toimivia ratkaisuja ei ole vielä saatu.

Hyviä päätöksiä tarvitaan, jotta kalan olemassa olevaan kysyntään kyetään vastaamaan ja näin tuottamaan lisäarvoa ja työpaikkoja.

KUVA: LUONNONVARAKESKUS





www.sakl.fi

www.kalankasvatus.fi

www.kalakauppiasliitto.fi

www.etl.fi

www.prokala.fi



EMKR osittain rahoittama julkaisu