

TUOTTEEN

Tuotantomuoto: Lihaskala

Alkuperämaa: Ranska



Erikoistuotteet ovat usein syystäkin kalliimpia kuin tavanomaiset. Esimerkiksi erikois-tuotetulla sianlihalla on rajalliset markkinat, joihin vaikuttavat kuluttajien valinnat ja markkinatalous. Lisäksi tuotantokustannukset ovat suuremmat.

Baskimaan Kintoan alueella tuottajat ovat valinneet erikoistuotannon, jossa kasvatetaan arvokasta sianlihaa, pidetään perinteitä yllä ja kehitetään alueen aktiivisuutta. Sikarotu on Baskilainen sika. Sen suojeltu laidunnusalue ja elinympäristö muodostuu vuoristoista, nummista, metsistä ja ruohotasangoista.

Ratkaisu – Paras käytäntö

- puhtasrotuiset, hitaasti kasvavat eläimet, vähintään 12 kk ikä ennen teurastusta – määritelty SAN:n mukaan (suojattu alkuperänimitys);
- lihasian kasvatusaika yli 12 kk;
- ruokitaan geenimuuntelemattomalla rehulla, josta vähintään 70 % tuotetaan SAN:n alueella;
- laidunnusalue on tyhjiällä 2-4 kk kunkin kasvatuserän jälkeen;
- sioille on puinen suoja, joka sulautuu maisemaan;
- teurasruhon paino vähintään 100 kg ja selkäsilavan paksuus vähintään 25 mm.

KINTOA SAN -liha on syvänpunaista, hyvin marmoroitua (lihaksensisäisten lipidien pitoisuus kylkipaistissa > 6 %), valkoinen rasva, pehmeä koostumus. Kypsentämisen jälkeen liha on pehmeää ja mehukasta.

Huomioon otettavaa ja lisätietoa

Erikoistuotteiden markkinoilla SAN on lisännyt tuotteiden arvoa ja suojellut niiden alkuperäisyyttä. Koko EU:n alueella SAN:t, kuten Espanjassa Iberian sika tai Iso-Britanniassa Gloucestershire Old Spot, ovat paikallaan määrittämään erikoistuotteille standardeja ja suojelemaan markkinarakoa alkuperäisille sianlihatuotteille. Kintoan sioilla korkea hinta perustuu hyvin vähäiseen tuotetun sianlihan määrään. Vain harvat kuluttajat haluavat maksaa korkeaa hintaa harvinaisen sikarodun lihasta. Kintoan alueen tuottajille tämä on kuitenkin hyvin kannattavaa tuotantoa, jota ei voi saavuttaa suurellakaan tavanomaisella tuotannolla. Kyseessä on esimerkki tulomuodostuksesta alueella, joka ei ole muuten suotuisa elinalue. Kintoan sianlihan tuotanto vaikuttaa myönteisesti koko paikalliseen talouteen ja työllisyyteen.



Kustannus-hyötyanalyysi

Kustannukset

- tuotantokustannukset noin 64 % korkeammat kuin tavanomaisessa tuotannossa.

Hyödyt

- Vuonna 2017 teuraskilon hinta oli keskimäärin 3,69 €;
- Hinta saattaa kohota 4,07 euroon per teuraskilo;
- Vuotuinen hinnankorotuksen mukaan vuonna 2020 teuraskilon hinta olisi 4,35 €;
- Keskimääräinen päiväkasvu on 406 g ja tavanomaisessa tuotannossa 803 g;
- Kintoan tuottajien nettotulo on 0,58 € elopainokiloa kohden, kun se on muilla alueen tuottajilla -0.08 €;
- Korkea sianlihan hinta kompensoi suuremmat tuotantokustannukset.



Lisää tutkimus- ja hanke-linkkejä

<https://eupig.eu/>

[Linkki tekniseen raporttiin](#)

[EU:n laatujärjestelmät](#)

[Kintoan nimeäminen](#)

[Lisätietoa Kintoasta](#)

[Lisätietoa Pierre Oteizasta](#)

(Lähettiläs)

Yhteyshenkilö RPIG (Ranska):

[Fabien Verliat](#)

