



## Tuotosseurannan ideointi ja suunnittelu

MILLA ALANCO-OLLQVIST  
ProAgria Etelä-Pohjanmaa  
Vuohitalous elinkeinoksi

MARKUS KOIVISTO  
Vuohitalollisen kokemukset

**P**roAgria Etelä-Pohjanmaalla on käynnissä 1,5 vuotta kestävä hanke, jossa on tavoitteena suomalaisen vuohitalouden nykyaikaistaminen tiedonvälityksen ja pilottitilatoiminnan avulla. Hankkeessa yhteistyökumppanina toimii Juustoportti ja hankealueena Etelä-Pohjanmaan ja Pirkanmaan ELY-keskusten alueet. Yhtenä toimenpiteenä on tuotosseurannan käynnistämisen selvitys.

### Yli puolet kiinnostuneita tuotosseurannasta

Osana tuotosseurantaselvitystä on *Saila Ruuhisen*, Savonia, opinnäytetyö ja siihen kuuluva kyselytutkimus vuohenmaidon tuottajille. Kyselyn tavoitteena oli selvittää, moniko olisi kiinnostunut tuotosseurannasta, miten usein maitoja haluttaisiin mitata ja mitä siitä oltaisiin valmiita maksamaan. Kyselyyn vastasi 22 henkilöä. 55 prosenttia vastaajista oli kiinnostuneita mittaamaan kuttujen yksilökohtaisia maitomääriä, puolet olisi valmiita mittaamaan maidot 10–12 kertaa vuodessa, puolet 1–6 kertaa. Samoin puolet vastaajista oli kiinnostuneita suorittamaan näytelypsyjä, hieman yli puolet 1–3 kertaa vuodessa, ja alle puolet 4–12 kertaa vuodessa. Puolet toivoi tuotosseurannan maksavan 4–6 €/kuttu/vuosi, ja puolet olivat valmiita maksamaan 7–12 €/kuttu/vuosi.

Ruuhinen on myös selvittänyt ICAR:n (The International Committee for Animal Recording) vaatimukset vuohien tuotosseurannalle. Tiedoissa otetaan huomioon rotu ja kuluva lypsykausi/kuluva vuosi. Pakollisia tietoja ovat eläinakohtaisesti muun muassa kutun ID, yhteenlaskettu maitotuotos, keskimääräinen päivätuotos, lypsykauden pituus, lypsykausi, poikimaikä, mahdollisen imetyskauden pituus. Lisäksi tilakohtaisia tietoja ovat esimerkiksi lypsytapa, imetyskauden



Markus Koivisto kertoi maidonmittauskokemuksiaan.

pituus, umpeenpanotapa, valittu seurantatapa ja koko tilan keskituotos. ICAR:n järjestelmään kuulumista puoltaa se, että tulokset olisivat vertailukelpoisia muiden ICAR-maiden kanssa.

Tuotosseurannan aloitukseen tarvitaan siis perustiedot: sukulaisuusseuranta ja kantakirjat; tuotostiedot: maitomäärän mittaaminen + analyysit, tulosten keruu ja koonti ja niistä koostetut vuositilastot. Kustannuksia tulee mittareiden hankinnasta, näytelien analysoinnista, ohjelmistoista (tietokanta, sovellus, tekninen tuki), sekä tuotosseurannan organisoinnista/neuvonnasta. Tuotosseuranta mahdollistaisi jalostussuunnittelun, ruokinnansuunnittelun ja maidon laadun tarkemman hallinnan.

### Tuottaja: Mittalypsy paljastaa eläinten välisen vaihtelun

Maidonmittauskokemuksistaan kertoi *Markus Koivisto*. Koivistolla on ollut vuohia viisi vuotta, aiemmin hänellä oli myös lypsylehmiä. Tällä hetkellä tilalla on noin 110–120 kuttua. Käytössä on Waikaton-maitomittarit, kuusi maitomittaria kahdeksan lypsy-yksikön asemalla. Ajallisesti mittalypsyyn menee noin 10–15 minuuttia normaalilypsyä pidempään, kun mittalypsyllä on selkeät rutiinit ja avustaja maitomääriä merkkäämassa. Maitojen mittaamiseen innoitti keinosiemennys:

näin osataan valita eläimet, jotka kannattaa keinosiementää. Lisäksi mittalypsyjen tekeminen syksyisin on hänen mielestään tärkeää, koska silloin osa vuohista ehtyy nopeammin. Koivisto kaipaisi tuotosseurannasta raportteja ja tunnuslukuja sekä vertailua muihin tiloihin. Eläinakohtainen maidon mittaaminen on paljastanut eläinten välisen suuren vaihtelun, esimerkiksi samaan aikaan poikineissa kutuissa maitomäärän vaihtelu oli yhdellä mittalypsyllä 0,7–3,5 kg, joten tankkimaidon keskiarvoon verrattuna hajonta on suuri. Koivisto myös kertoi tiedon lisäävän tuskaa, minkä vuoksi joulukuussa ei maitoja mitattu, ettei joulumieli katoa. Eläinakohtaisia yllätyksiäkin oli tullut – pieniutareinen kuttu voi tuottaa paljon maitoa, ja suuriutareinen olla tiukka ja heikko-tuotoksinen.

Osallistujissa herätti suurta mielenkiintoa Koiviston tekemät Exceltaulukot, joissa seurattiin esimerkiksi yhden pukin ensikkotyttöryhmän kuukausittaisia maitotuotoksia, verrattiin samaan aikaan poikineiden kuttujen (hyvin erilaisia) lypsykäyriä, ja tehtiin tyttöryhmävertailua kahden pukin välillä. Tällaisia vertailuja olisi mahdollista tuotosseurannan tulosten avulla tehdä, ja lisäksi saada vertailutietoa muihin tiloihin.

## Vuohenmaito ja -lihamarkkinat

ARI ALHOKOSKI  
Juustoportti

**A**ri Alhokoski toimii Juustoportilla tuotannon esmiehenä. Juustoportti vastaanottaa vuohenmaitoa vuosittain noin miljoona litraa, mutta tarve olisi huomattavasti suurempi. Vuohenmaidontuottajia on kahdeksan. Maito kerätään tiloilta kolmesti viikossa ja sitä tulee yhteensä noin 3 500 litraa hakukertaa kohden. Hakualueena on Loviisa–Kurikka-akseli. Tällä hetkellä Juustoportilla on neljä vuohenjuustoa: Vuohen GR, Vuohen viinitarhurin juusto, Keisarin juusto ja Vuohen vuoristojuusto. Nyt suunnitelmassa on uudet vuohenmaitotuotteet, esimerkiksi tuorejuustot ja vuohen maito UHT. Haasteena on saada riittävästi laadukasta vuohenmaitoa, sillä myyntipotentiaalia olisi myös muualla Euroopassa. Vientiväylät saatiin auki, kun Vuohen Gr juusto ja Vuohen viinitarhurin juusto saavuttivat kultamitalit Tirolin Käsiade-juustokilpailun Premium-juustojen sarjassa 2014.

SUSANNA KUJALA  
Panelian vuohitila

**S**usanna Kujala on aloittanut lihapukkien kasvatuksen vuonna 2015. Kilit tulevat tilalle noin viikon ikäisinä, ja niitä teurastetaan läheisellä Lallin Lampaan teurastamolla. Kujalalle tuotannon eettisyys on tärkeää ja tavoitteena on saada koko eläin hyötykäyttöön: taljat pystyy hyödyntämään sellaisenaan, tai esimerkiksi tumppuina, sarvet ovat haluttuja, luut menevät koruntekijöille. Vuohen liha on vähärasvaista ja rautapitoista, suorastaan terveystilaa. Liha menee vakioasiakkaille, jälleenmyyntiin, sekä Reko-piireihin. Kujalan mukaan tuotantoketjuista on hankala neuvotella yksin, ja uusia lihantuottajia tarvittaisiin. Myös markkinoinnissa voitaisiin hyödyntää yhteistyötä tilojen välillä.

RIITTA SALONIEMI  
Saloniemen juustola

**S**aloniemen juustolalla on paljon herkullisia erikoistuotteita. Tilan valikoimaan kuuluvat ovat muun muassa raakamaito, tuorejuusto, jogurtti, rahka, veta (=salaattijuusto), gouda, herajuusto, kerma, voi ja toffee. Riitta antoipaljon ajateltavaa uusille tai tuotannon laajentamista suunnitteleville tiloille. Vuohien hankintaa pohtiville karkeat rajat eri tyyppisille tiloille ovat: kotitarvetilalle 1–10 lypsävää vuohia (mikäli myyt maitoa/tuotteita ulos tilalta, elintarvikehuoneisto), oma juustola 50–150 lypsävää (hyväksytyt laitokset), ja meijerin tuottaja 150–1 000 lypsävää. Vuohet vaativat yhtä huolellisen ruokinnan kuin lehmät, säännöllisen hoidon ja toimivat aitaratkaisut. Vuohien kanssa kärsivällisyys on tarpeen, ja paimenkoira on hyödyllinen avustaja eläinten siirtelyssä. Vuohenmaidontuotannon mahdollisuuksia Saloniemen mukaan se, että vuohien pidon aloittamisen alkuun pääsee edullisemmin kuin muiden tuotantoeläinten (esim. siat, lypsylehmät) kanssa. Lisäksi vuohimaitomarkkinoilla on tilaa ja tarvetta uusille tuottajille. Erikoistuotanto kiinnostaa kuluttajia! Pohdittavia asioita taas on se, että tuottajia on niin vähän, että (kotimaista) tietoa, kirjallisuutta ja neuvontakanavia on vähän ja jalostusmahdollisuudet ovat lehmäpuoleen verrattuna rajalliset. Vuohien lääkitä on haastavaa, koska vuohitietoisia eläinlääkäreitä on vähän. Vuohien pitoon liittyvät ohjelmistot ovat alkeellisia, eikä esimerkiksi mobiiliversioita ole. Lisäksi vuohet täytyy ottaa tosissaan, ja ala tarvitsee lisää nimenomaan pitkäaikaisia tuottajia.



Riitta Saloniemi esittelee Marja Hyytiän vuohituotteita.

Kuva: Sanni Virtanen

## Muiden vuohituotteiden markkinat

MARJA HYYTIÄ  
Kalanti

**M**arja Hyytiä, "Kili-Marja" on hankkinut ensimmäiset vuohet vuonna 1980. Parhaimmillaan hänellä on ollut 19 kuttua (ja 11 pukkia). Tällä hetkellä kuttuja on neljä. Kaikki maito on hyödynnetty itse, tai myyty tinkimaitona. Eläimet lihaa lukuun ottamatta on pyritty hyödyntämään kokonaan. Hyytiällä onkin valtavasti erilaisia vuohituotteita ja käsityöosaamista. Seminaarissa oli esillä muun muassa vuohen karvasta kehrättyä villalankaa, nahkarumpuja, turkisviitta, ja vuohennahalla sidottuja kirjoja. Marjan tuotteet herättivät inspiraation: vuohesta on moneksi!



Marja Hyytiä esitteli vuohituotteita.

Kuva: Sanni Virtanen