

Hyvärinen Liisa VM

Lähetäjä: Kimmo Koivulehto [kimmo.koivulehto@hunajainensam.fi]
Lähetetty: 29. elokuuta 2012 14:33
Vastaanottaja: Valtiovarainministerio VM
Kopio: Lemström Anna; Nurmi Tanja VM; honey@hunajainensam.fi
Aihe: Euroopan Hunajayhdistyksen lausunto sokeriverotyöryhmän väliraporttiin (VM132:00/2011)
Liitteet: FEEDM statement special food tax 07-2012.pdf; MUISTIO Hunajan Terveellisyydestä Sokeriverotyöryhmälle 22.8.2012.doc

Arvoisa Valtiovarainministeriö,

Pyydämme teitä ystävällisesti ottamaan huomioon Euroopan Hunajayhdistyksen, FEEDM:n, lausunnon sokeriverotyöryhmän väliraporttiin (diaarinumero VM132:00/2011).

Lausunto on ohessa.

Liitteenä on myös EU Komission AG Beekeepingin puheenjohtajan Kari Koivulehdon Maa- ja metsätalousministeriölle tekemä muistio hunajan ominaisuuksista ja sen asemasta ruokavaliossa, ja syistä, miksi hunajan käytön vähentäminen ei ole yhteensopivaa valmisteilla olevan valmisteveron kansanterveydellisten tavoitteiden kanssa.

Ystävällisin terveisin,
Kimmo Koivulehto

--

Kimmo Koivulehto
Marketing Director
Hunajainen SAM Oy
PL 148, 06101 Porvoo, Finland
kimmo.koivulehto@hunajainensam.fi
Tel. +358 40 5651898

Hunajainen SAM Oy on suomalainen perheyrittäjä ja alansa pioneeri. Yrityksen perustaja Kari Koivulehto on Helsingin Yliopiston Mehiläistalouden osaston opettaja vuodesta 1974 lähtien, Euroopan Hunajayhdistyksen FEEDM:n presidentti, EU Komission Hunajatyöryhmän puheenjohtaja, Maailman Mehiläishoitajien Liiton APIMONDIA:n kultamitalilla vuonna 2009 palkitun "Hunajakirjan" kirjoittaja sekä mehiläishoitaja. Jo yli 20 vuoden ajan olemme aktiivisesti kehittäneet Suomen hunajakulttuuria ja tuoneet suomalaisiin keittiöihin valvotusti laadukasta hunajaa.

Sokeriverotyöryhmä
Anna Lemström
Ylitarkastaja
Maa- ja metsätalousministeriö
Mariankatu 23, PL 30, 000230 Government
+358 295 162145

MUISTIO

22.8.2012

Tämän muistion tarkoituksena on esitellä hunajan ominaisuuksia luonnontuotteena ja antaa perusteluja, miksi sen ei pitäisi kuulua suunnitteilla olevan valmisteveron piiriin.

1. Hunaja ei ole sokeri

- Hunajan nimeäminen sokeriksi on virheellistä.
- Kemiallisessa nimeämisessä sokeri on yleisnimitys mono- ja disakkarideille, ja hunaja ei ole mikään näistä.
- Yleiskielessä ja kaupallisessa kielessä sokeri on synonyymi ruoko- ja juurikassokerille, eli taloussokerille (ts. sakkaroosille), ja hunaja ei ole mikään näistä.
- Sokerit, esim. glukoosi, sakkaroosi ja laktoosi, ovat yksittäisiä kemiallisia yhdisteitä. Hunaja on mehiläisen valmistama seos, jossa on satoja erilaisia kemiallisia yhdisteitä.
- Hunajassa on monien muiden aineiden lisäksi sokereita (mm. hedelmäsokeria), kuten on esimerkiksi kaikissa hedelmissä. Näin ollen hunaja on koostumukseltaan enemmänkin verrattavissa hedelmiin, kuin sokereihin.
- Hunajan kasvi- ja eläinalkuperää ajatellen hunaja on verrattavissa maitoon, joka on myös eläimen kasveista kehossaan valmistama seos.
- Ruokosokeri ja juurikassokeri ovat ihmisen kasveista teollisesti erottamia aineita, jotka eivät esiinny luonnossa sellaisessa muodossa, miten niitä pidetään kaupan. Hunaja on mehiläisen valmistama puhdas luonnontuote, jonka valmistukseen ei tarvita ihmistä.
- Hunaja ei ole myöskään koostumukseltaan, valmistustavaltaan tai ravintoarvoiltaan mitenkään verrattavissa siirappeihin

2. Hunaja on ravintoaroiltaan yksi monipuolisimmista elintarvikkeista

- Hunajassa on yli 200 eri ainetta, joista monet ovat ihmiselle välttämättömiä ja terveydelle tärkeitä.
- Hunaja sisältää mm. vitamiineja, hivenaineita, mineraaleja, aminohappoja ja entsyymeitä.
- Hunajassa on energiaa kahden glykeemiseltä indeksiltään erilaisen sokerin, glukoosin ja fruktoosin, muodossa.
- Hunaja ei ole ”tyhjiä kaloreita”
- Hunajassa on myös n. 20% vähemmän kaloreita kuin sakkaroosissa.
- Hunajassa ei ole lainkaan rasvaa, eikä kolesterolia.

3. Hunajan on terveellinen luonnontuote

- Säännöllisesti nautittuna hunaja parantaa ihmisen luontaista vastustuskykyä ja ehkäisee monilta taudeilta.
- Antioksidantti-teholtaan hunaja on verrattavissa hedelmiin ja kasviksiin.
- Hunaja myös auttaa kalkan imeytymistä luustoon.
- Hunajan sisältämä entsyymi glukoosioksidasi estää mikrobien toimintaa, ja näin ehkäisee ulkoisesti käytettynä mm. tulehduksilta.
- Hunajaa on myös käytetty menestyksellisesti siitepöly-allergian siedätyshoidossa.
- Hunajalla ei ole normaalille aikuiselle ihmiselle mitään terveydellistä haittaa.
- Hunajan liiallisella käytöllä ei ole mitään todettuja haittavaikutuksia

4. Hunajan käyttökohteet ovat terveyden ylläpitoon liittyviä

- Hunajaa käytetään moneen muuhunkin kuin makeutukseen, ja se on käyttömahdollisuuksiltaan täysin erilainen kuin sokeri.
- Hunaja on vuosituhansia ollut ihmisen käytössä moniin lääkinnällisiin tarkoituksiin sen terveyttä edistävien ominaisuuksien takia.
- Hunajaa käytetään myös desinfiointiaineena, haavavoiteena ja laastarien tehoaineena.
- Hunajaa käytetään rauhoittamaan vatsaa ja parantamaan unensaantia.
- Hunajaa käytetään paljon säilönnässä, sillä sen sokerikoostumus ja happamuus auttavat säilönnässä.
- Yleisin käyttökohde kansanperinteessä hunajalle on flunssan hoito, ja sen oireiden mm. yskän ehkäiseminen.
- Hunaja on myös monipuolinen mauste, joka antaa makua sekä korostaa ruoan omia aromeita.

5. Hunajan käyttöön liittyvä elämäntyyli on yleisesti hyvinvointia arvostavaa

- Hunaja oli ihmisen ainoa säilöntä- ja makeutusaine tuhansia vuosia, ennen kuin 1600-luvulla ruokosokerin viljely yleistyi ja sakkaroosi valloitti markkinat edullisuudellaan.
- Hunajan käyttö liittyy yleisesti terveelliseen ja hyvinvointia arvostavaan elämäntyyliin, ja sitä kulutetaan nimenomaan sen terveyttä parantavien ominaisuuksien takia.
- Hunajaa ei "ahmita" sen maun tai makeuden vuoksi.
- Hunajan jo nykyään korkea hinta rajoittaa hunajan käyttöä radikaalisti.
- Hunajan käyttömäärät ovat niin pieniä, että ne eivät millään voi aiheuttaa liikalihavuutta.
- Yleisestikin hunaja on arvokas erikoistuote, jota käytetään harkiten tiettyyn tarkoitukseen.

6. Yhteenveto

- Hunajaa ei voi verrastaa sokereihin – ei koostumuksen, ei valmistustavan, ei ravintoarvojen eikä sen käytön perusteella.
- Hunajaa terveellisempää makeuttajaa ei ole olemassa
- Tuotteen kokonaisravintoarvoon suhteutettuna hunajan terveysvaikutukset verrattuna siitä saatuihin kaloreihin ovat merkittävät
- Hunaja ei yleisesti muissakaan valmisteverotusta toteuttavissa maissa kuulu valmisteveron piiriin, sillä sitä pidetään terveellisenä tuotteena
- Mitkään tutkimukset eivät viittaa hunajan käytöllä olevan huonontava vaikutus ihmisen terveydelle
- Kansanterveydellisestä näkökulmasta hunajan käyttöä pitäisi lisätä

Kunnioittaen,

Kari Koivulehto
Maa- ja metsätaloustieteiden maisteri
President of EU Commission's Advisory Group for Honey
Helsingin Yliopiston mehiläistalouden opettaja

Porslahdentie 23 H 44, 00980 Helsinki
+358 400 410411

F.E.E.D.M.

Fédération Européenne Des Emballeurs Et Distributeurs De Miel
European Federation of Honey Packers and Distributors

President:
Thomas Heck
Sarant Ltd
London, EC2A 3NZ
United Kingdom
Phone: +44 20 7392 9725
Fax: +44 20 7392 9729
Email: thomas.heck@sarant.co.uk

Secretary General:
Dr. Katrin Langner, LL.M.
Große Bäckerstraße 4
20095 Hamburg
Germany
Tel.: +49 40 37 47 19 13
Fax: +49 40 37 47 19 19
E-Mail: feedm@waren-verein.de
Web: www.feedm.com

23 July 2012

Food taxes for specific products as part of a healthy diet programme

Our association F.E.E.D.M., the European Federation of Honey Packers and Distributors, represents the interests of the honey trade in Europe. With great concern we have noticed that the Finnish Government intends to levy a tax on honey as part of a political program in fighting back obesity. The necessity of a varied diet is universally recognised. Individual foods are not "good" or "bad", "healthy" or "unhealthy" in themselves. The combination and integration of individual foods in the daily and weekly diets and eating habits of consumers play, amongst others, a crucial role. As a matter of fact the daily honey consumption of the average consumer in the EU is small. According to figures of the EU Commission dd. 2010 the average consumption of honey in the EU was 0.7 kg per person per year. (While the average consumption of sugar is round about 35 kg per person per year.)

Furthermore honey is to 100% a natural, unprocessed product. The quality specifications for honey are precisely laid down by EU Directive 2001/110/EC – no addition of any substance other than honey is allowed. Its composition is natural and cannot be modified to meet nutrient profiles criteria. Honey is since centuries well introduced to the consumer as a pure and traditional product. Furthermore honey is regarded by the consumer as a highly valuable product which plays part in the daily alimentation of many consumers. However, as explained above, the daily average consumption of honey is small. One tablespoon of honey, ca. 20 g, consists of approximately 60 – 70 kcal. In comparison the average calories of an apple (ca. 180 g) equals ca. 95 kcal.

In the EU regulation 1924/2006/EC ref. (12) + Art. 4 the possibility of exemptions for certain foods or food categories depending on their role and importance in the diet of the population is included. The EU Commission paid tribute to the fact that honey is a highly valuable and natural product by excluding honey from the mandatory nutrient profiles as done in the draft Commission Regulation on establishing nutrient profiles provided for in Article 4(1) of Regulation (EC) No 1924/2006 of the European Parliament and of the Council. The draft regulation has been introduced in 2009 and is still under negotiation. In the draft Commission Regulation honey clearly falls under the exemptions.

For the above reasons F.E.E.D.M. opposes to a specific tax on honey as it would punish a traditional and healthy product without bringing a real benefit for the consumer and his or her health.

Best regards,
F.E.E.D.M.

Dr. Katrin Langner, LL.M.
Secretary General