



67% syö jouluna graavikalaa – Lidlin valikoimassa nyt vain vastuullisesti kasvatettua lohta

Lidl on asettanut vastuullisuustavoitteekseen myydä vain vastuullisuussertifioitua tai kotimaista kalaa omien merkkien tuotteissa vuoden 2020 loppuun mennessä. Lohen osalta tavoite on täytynyt ennen joulua. Valikoimasta löytyy joulupöytään nyt vain ASC -sertifioitua lohta sekä kotimaista kirjolohta.

Lohi on Suomen syödyin kala, ja ylivoimaisesti eniten Suomessa syödään norjalaista tuontilohta, jonka tavanomaiseen kasvatukseen liittyy kuitenkin ikäviä ympäristövaikutuksia. Siksi Lidlin kalavalikoiman kaikki tuontilohet ovat nyt ASC-sertifioituja. Kahdentoista ASC- sertifioidun lohituotteen lisäksi valikoimasta löytyy tällä hetkellä myös viisi Suomessa kasvatetusta kirjolohesta valmistettua tuotetta. ASC-sertifiointi kertoo vastuullisesti kasvatetusta kalasta.

- Sertifiointi varmistaa kalojen jäljitettävyyden toimitusketjussa sekä sen, että ne on kasvatettu kestävästi. Halusimme sertifioida etenkin kaikki valikoimastamme löytyvät lohet, jotta asiakas voi olla varma siitä, että Lidlin merkin alla myydään vain vastuullisesti pyydettyä ja kasvatettua kalaa, kertoo Lidlin vastuullisuusasiantuntija Laura Kvissberg.

Lidlin syksyllä 2020 teettämän tutkimuksen mukaan suomalaisista 27 prosenttia ostaa joulupöytään vain kotimaista kalaa. Jouluna eniten syödään graavikalaa (67 prosenttia) ja toiseksi eniten kylmäsavustettua lohta (56 prosenttia).

Kotimainen on vastuullista

Kotimainen kala on ilmastoystävällinen valinta. Suomalainen luonnonkala on vielä harvoin sertifioitua, mutta terveellistä ja sen hiilijalanjälki on muihin eläinproteiineihin verrattuna pieni. Itämerestä pyydetyn silakan syöminen pienentää meren ravinnekuormitusta ja on siis todellinen ympäristöteko. Lidlin valikoimasta löytyy sesongin mukaan suomalaista luonnonkalaa.

- WWF suosittelee syömään enemmän kotimaista luonnonkalaa ja myös Suomessa kasvatettu kirjolohi on päässyt Kalaoppaan vihreälle listalle. MSC- ja ASC -tutkimuslaitosten myöntämiä laatuleimoja harvemmin vielä löytyy suomalaisesta kalasta, mutta tehostetun kalanviljelyn ja etenkin Itämeren ravinnekuormituksen kannalta suomalaista kalaa voi syödä hyvillä mielin, kertoo Kvissberg.

Tutkimukseen osallistui tuhat suomalaista, joista 95 prosenttia vastasi juhlivansa joulua syömällä kotiloissa. Tutkimuksessa keskityttiin joulupöydän ruokiin ja sen toteutti Bilendi Finland.

Fakta

- ASC on vastuullisesti viljellyn kalan sertifiointi. ASC -sertifioinnin tavoitteena on pienentää kalankasvatuksen haitallisia ympäristövaikutuksia. Siksi sitä suosittelevat useat ympäristöjärjestöt.
- MSC on vastuullisesti pyydetyn kalan sertifiointi. MSC-merkki kertoo kuluttajalle, että kyseisen kalan alkuperä tunnetaan ja se on pyydetty MSC -sertifikaatin asettamien kestävyyskriteerien mukaisesti.
- WWF:n Kalaopas ohjaa vastuulliseen kalojen kuluttamiseen liikennevaloin. Oppassa kalalajit on luokiteltu vihreälle, keltaiselle tai punaiselle listalle kalakantojen tilan ja pyyntitapojen kestävyys mukaan.



Vihreän listan kaloja kannattaa WWF:n mukaan suosia, keltaisella merkityjä lajeja ostaa harkiten ja punaisen valon saaneita välttää.

Lisätiedot: Sanna Mämmi, viestintäasiantuntija, Lidl viestintä, media@lidl.fi