



Kuha-Suomen
Kalaleader



Euroopan unionin
osarahoittama

Ahvenen vientiselvitys



Loppuraportti

International Seafood Consulting Group (ISCG)

20.1.2025



Yhteenveto

Tässä Kala-Leader Kuha-Suomen tukemassa hankkeessa on selvitetty, millaisia edellytyksiä on viedä Suomesta pyydystettyä järviahventa, ja erityisesti pienempää alle 150 gramman ahventa, joille Suomessa on nykyisin hyvin vähäinen kysyntä. Ahvenen vienti Suomesta on ollut melko vähäistä. Vienti on kuitenkin kasvanut viime vuosina ja Suomesta viedään nykyisin kokonaista ahventa erityisesti Puolaan ja Viroon. Siellä ahvenet suomustetaan ja fileerataan ja viedään pääosin Keski-Eurooppaan ja USA:han. Ahven syödään näissä maissa usein ruodottomana fileenä, nahallisena ja nahattomana. Tämän selvityksen perusteella suomalaiselle järviahvenelle on merkittäviä vientimahdollisuuksia, mutta viennin kehittämisessä on otettava huomioon ostajien tarpeet ja tuotteiden toimituslogistiikka. Kalaa on oltava tarjolla ympärivuoden ja monipuolisesti. Pelkästään ahvenen avulla tämä ei ole useimmiten mahdollista. Vientisalkkuun on siksi otettava mukaan myös muita lajeja, joista ostajat ovat kiinnostuneita. Näin viennistä saadaan jatkuvaa, kiinnostavaa ja mikä tärkeintä, ympärivuotista. Samalla myös logistiikan kustannukset vähenevät. Meidän kalalajeistamme useat tunnetaan Euroopan maissa ja monia niistä arvostetaan herkkuna. Ahvenen lisäksi potentiaalia on erityisesti kuhalla, hauella, särjellä, salakalla, kuoreella, muikulla ja erilaisilla mätituotteilla.

1. Hankkeen tausta ja tavoite

Ahven on yleinen kala kaikissa sisävesissämme Käsivarren pohjoisosia lukuun ottamatta. Suuressa osassa sisävesiämme iso yli 200 gramman fileahven on kuitenkin niukka luonnonvara. Pääosa meidän sisävesistämme pyydyistä ahvenista on 50–150 grammaisia. Pienen ahvenen kotimaan markkinat ovat nykyisellään suppeat ja pyynti on heikosti kannattavaa. Sisävesien kaupallinen ahvensaalis onkin puolittunut 20 vuodessa. Järvissämme oleva ahven on merkittävä vajaasti hyödynnetty resurssi. Tässä hankkeessa on selvitetty, millaisia edellytyksiä on viedä Suomesta pyydystettyä järviahventa, ja erityisesti pienempää alle 150 gramman ahventa, joille Suomessa on nykyisin hyvin vähäinen kysyntä. Järviahvenen elintarvikelaatu on ensiluokkainen ja haitta-aineiden osalta ei ole esteitä viennille.

Hankkeen keskeinen pitkän tähtäimen tavoite on lisätä ahvenen vientiä ja kehittää ahvenen kalastusta erityisesti Kala-Leader Kuha-Suomen toiminta-alueella, ja tätä kautta kasvattaa ahvenen liittyvää liiketoimintaa ja parantaa kalastuksen kannattavuutta alueella. Tässä Kala-Leader Kuha-Suomen tukemassa hankkeessa on selvitetty erityisesti seuraavia asioita:

1. Miten paljon, missä muodossa ja minne ahventa viedään nykyisin Suomesta
2. Millaisia edellytyksiä on lisätä ahvenen vientiä erityisesti niihin maihin, missä sitä käytetään arvokkaana kalaherkkuna.
3. Missä määrin ja miten olisi tarkoituksenmukaista tehdä fileointi, suomustus, pakastus ja muu mahdollinen käsittely Suomessa, ja miten kalan keräily tulisi toteuttaa.
4. Potentiaalinen kalaliiketoiminnan kasvupotentiaali toiminta-alueella siinä vaiheessa, kun vientitoiminta on käynnistynyt ja viennin kehittämistä vaikeuttavat tekijät, esteet ja riskit.

2. Keskeiset tulokset

2.1. Miten paljon, missä muodossa ja minne ahventa viedään nykyisin Suomesta

Perinteiset vientimaat ovat Viro, Puola ja Ruotsi. Virossa ja Puolassa kuitenkin tehdään etupäässä vain suomalaisen ahvenen fileointi. Tuotteet viedään sieltä eteenpäin pääosin Sveitsiin, Saksaan, Ranskaan, Pohjois-italiaan ja USA:han. Jonkin verran Suomesta viedään myös täällä fileoitua ahventa, mutta määrät eivät ole merkittäviä. Viime vuosina ahvenen vienti erityisesti Lapin tekojärveltä on kasvanut nopeasti. Vuonna 2024 ahvenen kokonaisvienti Lapista oli tasolla 60 000 kg. Kala viedään sieltä rekoilla tuoreena kokonaisena (jäitettyinä) Puolaan, missä se suomustetaan ja fileoidaan. Käytännössä Euroopan teollisen ahvenen ostajat ja jalostajat ovat tällä hetkellä Puolassa. Siellä on kaksi isoa toimijaa. Päämarkkinat näille tehtaille ovat Puola, Ranska, Sveitsi ja USA. Ahven syödään yleensä ruodottomana fileenä (nahallisena ja nahattomana).

Sveitsin markkinat ovat ahvenen osalta luksusmarkkina sekä kysynnän että hinnan puolesta. Alla on taulukko 1, mistä näkyy kalan kokonaistuonti Sveitsiin sekä Norjan, Puolan, Viron ja Suomen osuus tuonnista vuonna 2023. Norjan osuus on merkittävä kaikissa ryhmissä ja kasvatettu lohi on heidän tärkein vientilajinsa. Puola ja Viro on merkittäviä fileeratun kalan viejiä ja tässä viennissä on mukana myös paljon Suomesta tuotua ahventa. Suomesta ilman välikäsiä suoraan Sveitsiin toimitetun kalan määrä on mitätön. Tässä asiassa parantamisen varaa olisi merkittävästi ja siihen on myös tartuttava. Liitteessä 1 on tiedot Sveitsiin tuodun kalan määristä ja tuonnin arvosta.

Taulukko 1. Kalan kokonaistuonti (kg) Sveitsiin ja Norjan, Puolan, Viron ja Suomen osuus tästä tuonnista vuonna 2023.

	Koko tuonti	Norja	Puola	Viro	Suomi
Tuore, jäitetty kokonainen kala	9 844 695	2 417 485	50 343	6 019	12
Pakastettu kokonainen kala	3 050 472	240 130	0	2 092	0
Fileerattu, tuore, pakastettu kala	16 597 938	2 267 009	321 009	496 631	0
Kuivattu, savustettu tai suolattu kala	5 069 293	2 485 379	333 980	1 542	16
Yhteensä	34 562 398	7 410 003	705 332	506 284	28

2.2. Millaisia edellytyksiä on lisätä ahvenen vientiä

Ahvenelle on kysyntää monessa eri muodossa ja melko monessa eri maassa. Viennin kannalta on tärkeää tiedostaa, että esimerkiksi Ranskan ravintoloissa tarjotaan erityisesti pieniä 5–10 gramman fileitä. Sveitsissä vastaavasti 10–20 gramman ahvenfileet ovat suosittuja. USA:ssa suosituimmat nahalliset filekoot ovat 20–40 ja 40–60 grammaa.

Suomalaiselle pienelle ja keskikokoiselle järviahvenelle on merkittäviä vientimahdollisuuksia. Ahventa voitaisiin viedä Keski-Eurooppaan ja USA:han valmiina fileinä, kokonaisina ja pakastettuna. Kokonaisen tuoreen ahvenen kokoluokat viennissä ovat: 50–80, 80–150, 150–200, 200–400 ja yli 400 grammaa. On huomattava, että tuoreena kokonaisena vietävää kalaa ei saa pistää. Pakastetusta ahvenesta saa jonkin verran heikomman hinnan kuin tuoreesta, mutta pakastetun ahvenen kysyntä maailmalla on kasvussa ja vienti on oleellisesti helpompi järjestää kuin tuoreen kalan vienti. Yksi syy tähän on se, että isommat ostajat voivat tarvittaessa siirtää kalat pakastettuina sellaisiin maihin, missä kalan käsittelyssä tarvittava työvoima on edelleen halpaa. Pakastetun kalan etuna on myös sen melko vakaa hinta (tuorekalamarkkinoilla hinta vaihtelee suuresti kysynnän ja tarjonnan mukaan). Pakastetun ahvenen yleinen koko on 80–200 grammaa.

Ahven voidaan myös viedä päättömänä ja suomustettuna pakasteena. Myös nahaton ja nahallinen suomuton ahvenfile tuoreena ja irtopakasteena (kuva 1) on yksi mahdollisuus, jolla on kysyntää. Tuore tai pakastettu perattu, suomuton, iso ahven on mm Saksassa suurta herkkua, ja kuluttajille tarjottavat hinnat ovat huomattavan korkeita.



Kuva 1. Virossa irtopakastettuja ahvenfileitä.

Suomessa ahvenen tukkukaupan ja viennin osalta merkittävä ongelma on ahvenen pyyntikauden lyhyys sekä saaliin määrän vaihtelu. Ahventa kalastetaan ja tarjotaan markkinan vetokyvyn kannalta liikaa alkukesällä, jolloin ahvenen saaliit ovat suurimmillaan ja fileen laatu huonoimmillaan. Tämä ei ole kalastajien eikä kaupan etu. Toisaalta Suomessa ei juurikaan ole pakastetun ahvenfileen markkinoita ja pakastetusta fileestä maksetaan meillä suhteellisen huono hinta. Ahvenen pyyntikautta on pidennettävä ja pakastaminen on otettava mukaan järjestelmään. Samalla on kuitenkin huomattava, että isommalle file-ahvenelle (>150 g) on Suomessa kohtuullisen hyvä menekki. Hankkeen jatko-osiossa on tarkoitus kehittää ahvenen pyyntiin liittyvää teknologiaa, ja pyyntiin ja saaliin käsittelyyn liittyvää optimointia

yhteistyössä alueen kaupallisten kalastajien ja pyydysvalmistajien kanssa. Pyyntikauden pidentäminen on keskeinen tavoite.

2.3. Miten vientiahven on tarkoituksenmukaisinta käsitellä

Tällä hetkellä Suomesta vientiin menevä pistämätön ahven lajitellaan tai laitetaan lajittelematta joko tuoreena tai pakasteena vientikuntoon. Saaliista usein kuitenkin lajitellaan kotimaan markkinoille menevä yli 200 gramman ahven fileeraukseen ja ne fileet toimitetaan tuoreena kotimaisille kalatukkureille, tai suoraan lähikauppaan tai paikalliseen ravintolaan. Tämä menetelmä toimii, koska ahvenen viennin kanssa ollaan edelleen alussa, mutta jatkossa olisi syytä löytää esijalostusta tai jopa lopputuotteen tekemistä.

Ulkomaiselle ostajalle jalostettavaksi menevän ahvenen ostajan kanssa on tullut ilmi, että suomalaisen ahvenen suomut ovat erittäin tiukassa varsinkin, jos kuljetusaika on ollut pitkä tai ahven on toimitettu pakasteena fileerattavaksi. Olisi syytä kehittää ja keskustella ostajien kanssa, miten ahvenen suomustamista ja perkausta voisi kehittää niin että sen työn arvo jäisi Suomeen. Se olisi myös ostajan etu.

Kun aletaan tehdä lopputuotetta vientiin, ahvenfileet on irtopakastettava, glaseerattava, lajiteltava tarkkoihin kokoluokkiin ja pakattava 4 tai 5 kg tasapainolaatikoihin. Suomessa on tällä hetkellä 4–5 linjastoa, jotka soveltuvat kalan irtopakastukseen: Ne on rakennettu pitkälti EU-tuella noin 10–15 vuotta sitten, mutta niiden käyttöaste on ollut minimaalista kaikkien näiden vuosien ajan.

Kun ahvenen, ja kalan yleensä, pakastusmahdollisuutta on tiedusteltu eri puolelta Suomea, on törmätty siihen, että kalan pakastustunneleita on erittäin vähän tai ne ovat logistisesti kalastajaan nähden liian kaukana. Tähän ongelmaan on tartuttava ja löydettävä uusia innovatiivisia ratkaisuja. Kalan ja fileen pakastaminen ns. paikan päällä auttaa kalastajaa säätelemään riippuvuutta kalatukkujen viikko hinnoitteluun mikä välillä, kun kalastajahinta putoaa roimasti, jopa aiheuttaa kalastuksen keskeyttämistä huonon kannattavuuden takia.



2.4. Potentiaalinen kalaliiketoiminnan kasvupotentiaali toiminta-alueella

Ahvenella on merkittäviä edellytyksiä viennin kasvattamiseen ja viennin avulla myös kalasta saatava hinta saattaa nousta. Hyvälaatuisesta ahvenesta ollaan valmiita maksamaan Keski-Euroopassa. Vaikka päähuomio meidän viennin edistämisessä kohdistuu pieneen ahveneen, on syytä pitää mielessä myös isompi kala. Tuore, suomustettu ja perattu iso ahven (yli 800 grammaa) maksoi heinäkuussa 2024 Saksan nettikaupassa kuluttajalle jopa 33 eur/kg.

Taulukossa 2 on Euroopan kalahuutokauppojen keskihintoja (€/kg) tukkukaupassa vuonna 2024. Taulukosta ilmenee, että ahvenen hinta paranee oleellisesti kalan koon kasvaessa. Kun 100–200 gramman ahvenen keskikilo-hinta on ollut 1,85 €/kg, isosta 600–800 gramman ahvenesta on maksettu keskimäärin 6,32 €/kg.

Taulukko 2. PEFA-huutokauppajärjestelmän antamia tuoreen jäätetyn kalan keskihintoja (€/kg) vuonna 2024. Mukana on 19 eri kalahuutokauppaa Ruotsista, Tanskasta, Hollannista ja Italiasta.

Kalalaji	Kalan koko	Keskihinta (€/kg)
Ahven	100-200 g	1,85
	200-400 g	2,92
	400-600 g	5,39
	600-800 g	6,32
	>800 g	6,05
	lajittelematon	2,92
Kuha	< 1 kg	7,35
	1-2 kg	9,32
	2-4 kg	11,95
	>4 kg	12,98
Hauki	2-4 kg	4,60
	>4kg	3,92
Kuore		2,88

2.5. Ahven vientiin liittyviä näkökulmia – useampi laji mukaan vientisalkkuun

Kun kalan vientiä lähdetään tekemään, on otettava huomioon viennin logistiikka ja erityisesti ostajien tarpeet. Ostajat tarvitset kalaa ympäri vuoden. Pelkästään ahvenella tämä ei useinkaan ole mahdollista, ja ei varsinkaan ilman mittavaa keräilyjärjestelmää ja aukotonta yhteistyötä kalastajien ja vientiyhtiön välillä. Viennissä on oltava tarjolla kalaa ympärivuoden ja monipuolisesti. Vientisalkkuun on siksi otettava mukaan myös muita lajeja, joista ostajat ovat kiinnostuneita. Näin viennistä saadaan jatkuvaa, kiinnostavaa ja mikä tärkeintä, ympärivuotista. Myös logistiikan kustannukset per kg vähenevät. Meidän kalalajeistamme useat tunnetaan Euroopan maissa ja niitä arvostetaan suurena herkkuna. Ahvenen lisäksi potentiaalia on erityisesti kuhalla, hauella, särjellä, salakalla, kuoreella, muikulla ja erilaisilla mätituotteilla.

2.6. Miten kalan viennissä eteenpäin?

Varovaisesti arvioiden voidaan todeta, että Kuha-Suomen Kala-Leaderin alueelta voitaisiin vuosittain viedä noin 40 000 kg ahventa ulkomaille. Ahvenen ja muun suomukalan vienti Suomesta uusien toimittajien voimin ei kuitenkaan ole helppoa. Uusi toimittaja joutuu raivaamaan tilaa sellaiselle markkinalle, jossa on useita vanhoja toimittajia. On löydettävä kilpailuetuja, joista kalan hyvä laatu ja puhtaus ovat jo olemassa. Kalan vientiä varten olisi

harkittava yhteisen, vientiin soveltuvan tavaramerkin ja vientiyhtiön, perustamista. Yhtiö sitoutuisi ostamaan kalaa kaikilta mukaan tulevilta kalastajilta markkinahinnalla ja sillä voisi olla laitteistot pakastukseen, massaukseen, fileointiin ja muuhun käsittelyyn sekä jäähileen tuotantoon. Yhtiön yksi keskeinen tehtävä olisi suomalaisen villikalan tavaramerkin kehittäminen. Kalan toimittajat ja kalastajat voisivat tulla mukaan pienomistajiksi.

Ensimmäiseksi on pantava kuntoon tuore - ja pakastelogiikka, ja pakastuskapasiteettia on lisättävä. Jalostusasteen hallittu nostaminen on keskeinen tavoite, mutta siinä on otettava huomioon työn hinta Suomessa. Suomesta vuosien saatossa tehty ahvenen tehokas käsittely ja vienti, sekä siihen liittyvän ns. hiljaisen tiedon karttuminen, on pitkälti jäänyt Baltian maihin ja Puolaan, missä suomalaiset ahvenet on pääsääntöisesti jalostettu vientimarkkinoille sopiviksi tuotteiksi. On selvítettävä, missä määrin olisi tarkoituksenmukaista ja kannattavaa tehdä fileointi, suomustus ja muu kalan mahdollinen käsittely Suomessa. Myös kotimaan markkinan ohjaaminen viennin näkökulmasta on tärkeää.

Kalan kustannustehokas keräily ja käsittely sekä mahdollisen pakastamisen järjestäminen (pakastuskontit/pakastimet) edellyttävät suunnitelmallista järjestelyä, jotta lähetettävät määrät saadaan järkeviksi ja kala säilyy korkealaatuisena. Kalan keräilyn järjestäminen kohdealueella vaatii yksityiskohtaisen selvityksen; järkevästi sijoitetut noutopisteet voivat olla yksi ratkaisu. Viennin kasvattamisen kannalta oleellista on myös se, missä muodossa kala halutaan kuhunkin maahan. Kalan kokoon liittyvät preferenssit kuten file/kokonainen; jäitetty/pakastettu; nahaton, nahallinen vai suomustettu file; pakkaus; merkintä on syytä ottaa tarkoin huomioon.

On täysin mahdollista ja myös toivottavaa, että jatkossa muun muassa ahvenen käsittely ja jalostus vientituotteiksi tehdään ensisijaisesti kotimaassa ja erityisesti hankkeen kohdealueella, jolloin tästä saatava lisätulo ja työllisyysvaikutus jää alueelle, eikä mene esimerkiksi Baltiaan tai Puolaan. Alueella on myös tärkeää laajentaa kaupallisen kalastuksen lajivalikoimaa, koska pelkästään kuhan varaan ei monikaan kalastaja voi elinkeinoaan rakentaa. Ahven tuo tähän merkittävän lisän. Hankkeesta tulevat hyötymään erityisesti ne alueen kaupalliset kalastajat, jotka haluavat kasvattaa tuottamansa ahvenen markkinoita ja liiketoimintaa. Hanke tulee hyödyttämään myös alueen pyydysvalmistaja ja mahdollisesti myös kalastusveneiden rakentajia. On myös mahdollista, että hankkeesta hyötyvät alueen kalanjalostajat. On myös syytä harkita, olisiko kaikkien kiinnostuneimpia ostajia kutsuttava Suomeen tutustumaan ahvenen kalastukseen ja käsittelyyn, jotta he voivat varmistua pyynnin kestäväyydestä sekä kalan käsittelyn, pakkaamisen ja kuljetuksen laadukkuudesta. Tämä edellyttää erillistä rahoitusta.

2.7. Lopuksi

Vientihankkeen toteutuessa siitä tulee olemaan merkittävä hyöty alueen kaupallisen kalastuksen kehittämisessä ja lajivalikoiman laajentamisessa. Se luo edellytyksiä lisätä alueen kalaliiketoimintaa ja suurella todennäköisyydellä se tulee myös toimimaan voimakkaana vetovoimatekijänä alalle aikoville uusille ihmisille. Uusia nuoria yrittäjiä tarvitaan kipeästi alkutuotannon ja jalostuksen pariin. Hanke luo myös merkittäviä edellytyksiä lisätä alueellista yhteistyöstä kalastuksen kehittämisessä ja kalan viennissä. Selvää on, että vientihankkeissa

on aina yllätyksiä ja avoimia kysymyksiä, joita ei voida ennakoon arvioida. Riskejä on pyrittävä arvioimaan ja niihin on varauduttava parhaan taidon mukaan.

On huomattava, että tämän hankkeen jo nyt keräämä tieto ja kehitystoimenpiteet tulevat monin tavoin hyödyttämään alueen kaupallisen kalastussektorin kehittämistä. Kohdealueen kaupalliset kalastajat ovat laajasti kiinnostuneita ahvenen pyynnin kehittämisestä ja siinä erityisesti koneellisen katiska- ja rysäpyynnin kehittäminen on noussut esille. Viennissä tarvitaan tehokkuutta, laatua ja toimitusvarmuutta, ja sesongin pitää olla mahdollisimman pitkä. Tähän asiaan liittyen on alueella jo erillinen kehittämishanke käynnissä. Pyynnistä on tehtävä tehokkaampaa ja kannattavampaa, ja samalla työskentelyn mukavuutta on oleellisesti lisättävä. Pynnin on tapahduttava siellä, missä kalat kulloinkin ovat. Kalan hyvän laadun ylläpito on keskeisen tärkeää jokaisessa vaiheessa.

Liite 1. Kalan kokonaistuonti (**kg**) ja tuonnin arvo (Sveitsin frangi, CHF) Sveitsiin sekä Norjan, Puolan, Viron ja Suomen osuus tästä tuonnista vuonna 2023.



Schweizerische Eidgenossenschaft

Confédération suisse

Confederazione Svizzera

Confederaziun svizra

Federal Office of Statistics

Bundesamt für Statistik

Ufficio federale di statistica

Confederaziun svizra

Homepage

Swiss-impex

News

Help

Statistics method

Media information

Results table

Options

Edit request

New request

Caution

* Percentage change/Share price not interpretable or not calculable

** Percentage change > 999.9 %

*** Provisional data

† Since 2002: including electricity, returned goods and goods for processing without change of ownership

‡ Since 2012 (imports): country of origin instead of country of production

0302 - Fish, fresh or chilled (excl. fish fillets and other fish meat of heading 0304)

Period 1,2	Commercial partner	Quantity (kg)	Import Value (CHF)	Value +/- %
2023***	Total trade	9,844,696	107,784,427	-0.9
	Estonia	6,019	61,809	45.4
	Finland	12	82	+
	Norway	2,417,405	23,305,647	-15.0
	Poland	50,343	351,509	29.1

0303 - Frozen fish (excl. fish fillets and other fish meat of heading 0304)

Period 1,2	Commercial partner	Quantity (kg)	Import Value (CHF)	Value +/- %
2023***	Total trade	3,050,472	22,565,348	-11.0
	Estonia	2,092	19,110	125.2
	Norway	240,130	2,375,094	28.1
	Poland			-100.0

0304 - Fish fillets and other fish meat, whether or not minced, fresh, chilled or frozen

Period 1,2	Commercial partner	Quantity (kg)	Import Value (CHF)	Value +/- %
2023***	Total trade	16,597,938	249,399,409	-1.3
	Estonia	496,531	7,970,797	0.4
	Finland			-100.0
	Norway	2,297,009	39,066,678	16.2
	Poland	321,009	5,561,138	-3.8

0305 - Fish, fit for human consumption, dried, salted or in brine; smoked fish, fit for human consumption, whether or not cooked before or during the smoking process

Period 1,2	Commercial partner	Quantity (kg)	Import Value (CHF)	Value +/- %
2023***	Total trade	5,069,293	110,093,690	5.3
	Estonia	1,542	29,203	225.7
	Finland	16	396	-80.5
	Norway	2,485,379	50,881,351	15.9
	Poland	333,960	7,555,396	-17.7