

ANNA KOUHIA

Horse Majeur – kuinka hevoselihasta tuli relevantti vaihtoehto naudanolialle



Alkuvuonna 2013 mediassa laajasti kohuttu, koko Euroopan läpäisevä hevoselihaskandaali on nostattanut esiin kysymyksen elintarvikkeiden sisällöstä ja pakkausmerkinnöistä: kun hevoselihasta tuli relevantti vaihtoehto naudanolialle, käsitykset prosessoidusta lihasta, jopa yleensä elintarvikkeista ja niiden turvallisuudesta, kriisiytyivät. ”Hevoselihatuotteiden paljastuminen on vain jäävuoren huippu”, arvioitiin Kuluttajaliitosta (HS 27.2.2013). Koko elintarviketeollisuus on kriisin myötä kohtaava vakavan haasteen: luottamuksen menettäminen johtaa epäilyyn ja epäily skeptisismiin.

Helmikuussa 2013 valmisruokajätti Findus testautti alihankkijoidensa toimittamia lasagnepakkauksia Britanniaa alkuvuodesta piinanneen ruokaskandaalin hätyyttämänä. Tuotetestauksissa yhtiön *Beef Lasagne* -valmistusaterioista paljastui merkittäviä hevoselihapitoisuuksia. Ruokaskandaali laajeni Britanniaasta muualle Eurooppaan, kun useat muutkin ruokatalot alkoivat testata tuotteitaan: hevoselihaa on löytynyt muun muassa Nestlén pakastepasta-aterioista Italiassa ja Espanjassa, Lidl:n Coquette-merkkisestä purkkitarvikkeena myytävästä naudanoliallasiasta, Ikean lihapullista ja Pouttu Oy:n kebablastuista. Päivittäistavarakaupat ja ruokatalot ovat vetäneet markkinoilta tonneittain väärin merkittyä lihaa puutteellisten pakkausmerkintöjen takia.

Suomessa kuluttajat ovat tuntuneet suhtautuvan hevoselihaskandaaliin järkipäisesti, jopa huumorilla: hevosen lihaa pidetään naudanolialla maukkaampana ja arvokkaampana – ja onhan ”savukonipitsaa” ja ”hirnupiimää” syöty ennenkin. Siinä mielessä ruokakriisi on kuitenkin akuutti, että tuotetietojen osoittautuminen vääräksi johdattaa elintarvikkeiden tuottajat ja kuluttajat syvään luottamuspulaan. Nyt löytynyt hevoseliha ei tee tuotteesta syömäkelpvontaa tai kuluttajalle vaarallista, mutta asettaa tuoteselosteen vähintäänkin kyseenalaiseksi. Jos tuotetiedot eivät kerrokaan sitä, mitä tuotteet sisältävät, ne ovat epäluotettavia ja siten hyödyttömiä. Jos tuoteseloste taas on kyseenalainen, siinä voi lukea mitä tahansa ja tuote olla mitä tahansa muuta.

Artikkelissaan ”The Pragmatic Dimension of Knowledge” yhdysvaltalainen tietoteoreetikko Fred Dretske (1981) esittää teorian relevanteista vaihtoehdoista: havaitsemme eläintarhan aitauksessa raidallisen hevoseläimen voimme todella uskoa sen olevan seepra – emme esimer-

Valokuva: Seija Lehtinen

kiksi pidä relevanttina vaihtoehtona taidokkaasti juovikaaksi maalattua muulia, vaikka sen ulkomuoto sinänsä olisikin identtinen havaitsemamme seepran kanssa. Vaikka Dretske toteaaakin teorian olevan avoin erilaisille kokemusten konteksteille ja sosiaalisille tietämisen muodoille, vaihtoehtojen relevanssiin ei hänen mukaansa vaikuta se, millaisia mahdollisuuksia pidämme todellisina vaan millaiset mahdollisuudet todella ovat objektiivisesti olemassa. Onko hevosenlihan relevanssissa kyse siis siitä, ettemme aikaisemmin tienneet hevosenlihan todella olevan relevantti vaihtoehto naudanhalle?

Artikkelissaan Dretske myöntää uskovansa tiedon absoluuttisuuteen: hänen mukaansa tieto on tila, jossa kaikki relevantit vaihtoehdot on voitu hylätä ja siten päätyä tietoon. Koska tietäminen vaatii siis Dretskin mukaan kaikkien asian kannalta oleellisten vaihtoehtojen hylkäämistä, meillä on oltava perusteet, joiden mukaan hylkäämme nämä vaihtoehdot: tiedon saavuttamiseksi on tiedettävä vaihtoehtojen relevanttius kussakin tilanteessa ja hylättävä tietyt, tilanteen kannalta perusteettomat vaihtoehdot. Tähän asti elintarvikkeiden tuoteselosteet ovat toimineet meille perusteena tiettyjen vaihtoehtojen hyväksymiselle ja muiden hylkäämiselle: merkintöjen on oltava oikeellisia eivätkä ne saa johtaa kuluttajaa harhaan missään tilanteessa. Tuoteselosteeseen luottaen olemme siis voineet uskoa tietävämmä elintarvikkeiden todellisen sisällön. Hevosenlihaskandaalin aiheuttama epäily ruoan aitoudesta on kuitenkin kriisiyttänyt tuoteselosteen todenperäisyyden ja siten myös aiemmin relevanttina pitämämme valmistusainevaihtoehtojen joukon. Se on kylvänyt syvää epäluottamusta elintarvikkeiden tuotemerkintöjä ja laajemmin koko elintarviketeollisuutta kohtaan. Jos tuoteseloste ei kuvaa luotettavasti tuotteen sisältöä, voidaan sen merkitys relevanttien vaihtoehtojen määrittelyperusteena kyseenalaistaa.

Mikä sitten tekee vaihtoehdosta relevantin, kysyy Dretske. On olemassa erilaisia vaihtoehtoja, joiden sisältä rajautuu aina tiettyssä tietämisen prosessissa erilaisia relevanttien vaihtoehtojen joukkoja. Nämä relevanttien vaihtoehtojen joukot ovat siis sellaisia, jotka pitävät sisällään erilaisia mahdollisuuksia erilaisissa ympäristöissä. Juuri tähän merkittävyyteen liittyy ajatus tiedon pragmaattisesta ja sosiaalisesta luonteesta: Dretskin mukaan on olemassa erilaisia relevanttiuden järjestelmiä, joissa erilaisten vaihtoehtojen oleellisuus vaihtelee. Siis kun hevosenliha alettiin naamioida naudanhaksi ja myydä sellaisena kuluttajille, tuli hevosesta relevantti vaihtoehto naudalle. Kuitenkin vasta myöhemmin, skandaalin myötä, saimme tietää tämän relevantin vaihtoehdon olemassaolon.

Hevosenlihan ”muuntuminen” relevantiksi vaihtoehdoksi tarkoittaisi Dretskin teoriassa siis sitä, että itse asiassa toimintamme ympäristössä (hevosenlihan löytäminen naudanhatuotteissa elintarvikkeiden testaamisella) on paljastanut uuden vaihtoehdon, jota ennen emme olisi lukeneet relevanttien vaihtoehtojen joukkoon. Oleellisena pitämämme vaihtoehtojen joukko on siis itse asiassa rajautunut uudelleen vastaamaan ympäristömme muuntuneita ehtoja – ja tähän uudelleen rajautuneeseen vaihtoehtojen

joukkoon lukeutuu myös hevosenliha naudanhallan relevanttina vaihtoehtona. Arkikokemukseni hevosenlihaskandaalista tuntuu nakertavan Dretskin relevanttien vaihtoehtojen teoriaa, sillä hevosenlihaskandaalissa todistustaakka lankeaa kaikille eineksille – joiden aitoutta kuluttajilla tuntuu nyt olevan painava syy epäillä. Taidokkaasti maalattu muuli onkin paljastunut seepran relevantiksi vaihtoehdoksi.

Uutisoinnin mukaan Finduksen sisäiset tutkimukset ovat antaneet viitteitä siitä, että hevosenlihan päätyminen eineksiin ei ollut vahinko. Näyttää siis siltä, että hevosenlihaa on sekoitettu naudanhallan tarkoitushakuisesti, taloudellisten intressien ohjaamana. Elintarviketeollisuuteen kohdistuvan laajamittaisen skeptisismien vuoksi usko elintarvikkeiden puhtauteen on nyt vaakalaudalla. Tarvitaan vakaita toimia, joilla hevosenliha saataisiin kitkettyä pois relevanttien vaihtoehtojen joukosta, ja tukku todisteita, joiden perusteella saatamme uskoa näin käyneen ja jotka palauttavat uskon elintarviketuotantoketjuun.

Ruokaskandaaleja on viime päivinä uutisoitu muitakin: maidosta paljastui antibioottijäämiä ja ulkolaisista vadelmista A-hepatiitti-virusta. Elintarviketestausta on osoittanut, ettemme enää voi luottaa elintarvikkeiden tuotetietojen paikkansapitävyyteen tai tuotantoketjujen puhtauteen. Miten siis saisimme laivan käännettyä ja luottamuksen palautettua? Dretskeä mukaillen hevosenliha-esimerkin voisikin nähdä niin sanottuna arpajaispropositiona. Näyttää siltä, etten voi tietää einelihapullien sisältävän (vain) naudanhallaa, vaikka tuoteselosteen väite ”einelihapullat on valmistettu naudanhallasta” olisikin todennäköisesti tosi. Dretskin ratkaisu arpajaispropositioihin riippuu siis siitä, onko hevosenliha relevantti vaihtoehto. Tässä esimerkissä se näyttäisi olevan, mikä taas tarkoittaisi, että meidän tulisi hyväksyä skeptisismien väite ”en tiedä einesten todellista sisältöä” todeksi. Hevosenliha pysyy relevanttina vaihtoehtona, kunnes sitä ei enää sekoiteta eineksiin. Sen sijaan käsityksemme hevosenlihasta relevanttina vaihtoehtona pysyy perusteltuna, kunnes se osoitetaan vääräksi. Käsitteksen vääräksi osoittaminen on kuitenkin sikäli ongelmallista, että jokainen uusi todennetusti tuotetietojen vastaava tapaus on vain askel kohti todennäköisyyttä. Luottamuksen palauttaminen tulee olemaan pitkälinen prosessi.

Vaikka hevosenlihaskandaali on kenties murentanut kuluttajien uskoa einesten tuotetietojen luotettavuudesta, skandaalilla on myös hyvät puolensa: se toivottavasti auttaa meitä kuluttajia arvostamaan puhdasta, aitoa ja lähituotettua ruokaa sekä uskomaan omien valintojemme merkittävyyteen eettisesti ja ekologisesti kestävästä elämäntavan paikallisesta ja globaalista edistämisestä.

Kirjallisuus

Dretske, Fred, The Pragmatic Dimension of Knowledge, *Philosophical Studies*. Vol. 40, No. 3, 1981, 363–378.

HS 27.2.2013. Kuluttajaliitto: Hevosenlihalöydöt ehkä vain jäävuoren huippu, *Helsingin Sanomat*. 27.2.2013.