

Luomu- jatkojalostajan opas



Laurea-ammattikorkeakoulu
Kurmakka - Organic Food Oy
2013



Luomujatkojalostajan opas

**Laurea-ammattikorkeakoulu
Kurmakka - Organic Food Oy
2013**

Julkaisijat:

Kurmakka - Organic Food Oy
Puolikuu 3 D
02210 Espoo

ISBN 978-952-67918-2-1 (rengaskirja)
ISBN 978-952-67918-3-8 (PDF)
ISBN 978-952-67918-4-5 (PDF, tulostusversio)

Laurea-ammattikorkeakoulu
Vanha maantie 9
02650 Espoo

ISBN 978-951-799-302-9 (rengaskirja)
ISBN 978-951-799-303-6 (PDF)
ISBN 978-951-799-306-7 (PDF, tulostusversio)

Kirjoittajat:

Marja Nuora, Kurmakka - Organic Food Oy
Erkki Pöytäniemi, Kurmakka - Organic Food Oy
Milla Harjula, Laurea-ammattikorkeakoulu
Pekka Marin, Eko Centria
Anu Arolaakso, Eko Centria
Heikki Manner, Jovant Oy

Asiantuntijat:

Ilari Paananen, Laurea-ammattikorkeakoulu
Jaana Elo, Koko Palvelut
Arto Vidgren, Ediple Oy
Heikki Manner, Jovant Oy

Ladattavissa osoitteessa:

www.organic-finland.com/wp-fi/viestintaa/julkaisut/

Opas on toteutettu hankkeissa:

Luomujatkojalostus vauhtiin (Kurmakka - Organic Food Oy)
Luomua lautaselle (Laurea-ammattikorkeakoulu)
Rahoittajana maa- ja metsätalousministeriö

Ulkoasu: Marja Nuora, Kurmakka - Organic Food Oy



Esipuhe

Tämä opas on syntynyt yhteistyössä Laurea-ammattikorkeakoulun Luomua lautaselle - luomuruokaa julkisiin ruokapalveluihin -hankkeen ja Kurmakka Organic Food Oy:n Luomujatkojalostus vauhtiin -hankkeen välillä. Molemmissa hankkeissa kiitämme rahoittajaa Maa- ja metsätalousministeriötä.

Opasta on työstetty kahdessa työpajassa vuoden 2012 aikana. Kiitämme kaikkia työpajoihin osallistuneita. Lisäksi asiantuntija-apua on saatu lainsäädännön osalta Jaana Elolta, elintarviketeknologioiden ja tuotekehityksen osalta Heikki Mannerilta, kouluttajan ja elintarvikeyrittäjän näkökulmaa on tuonut Arto Vidgren ja ammattikeittiöasiantuntemusta Ilari Paananen.

Oppaan tekstit on tuotettu yhteistyössä, ja niitä ovat tuottaneet Milla Harjula (kappale 3.2 paitsi myöhemmin mainitut osat), Heikki Manner (osin kappaleet 2.1 Tuotekehitys ja 2.3 Valmistus sekä case: Fermentointimenetelmät luomun tuotekehityksen mahdollisuutena), Pekka Marin (kappaleen 3.2 hankintaa käsittelevät osat), Anu Arolaakso (kappaleen 3.2 Julkinen ruokpalvelu asiakkaana Portaat luomuun -kuvaus) Erkki Pöytäniemi (kappaleet 1.3 Luomun markkinat, 2.4 Raaka-ainehankinta, 3.1 elintarvikekauppa asiakkaana ja 3.3. Vienti) ja Marja Nuora muut kappaleet. Oppaan toimitustyön on tehnyt Marja Nuora.

Oppaassa on laajasti tietoa luomujatkojalostukseen liittyen. Kaikki tiedot on pyritty varmentamaan mahdollisuuksien mukaan. Mikäli asiavirheitä todetaan, korjataan ne oppaan sähköiseen versioon. Kummankin projektin vastuuhenkilöt vastaavat omalta osaltaan oppaan tekstien sisällöstä.

Sisällys:

1 Luomu liiketoiminnassa	6	2 Luomu tuotannossa	21
1.1 Miksi luomua tuotetaan	6	2.1 Tuotekehitys	21
1.2 Luomutuotannon taustaa	7	Raaka-aineiden ominaisuuksien hyödyntäminen	22
Uudistusliikkeitä	7	Luomuun sopivat prosessimenetelmät	22
Slow food -liike	7	2.2 Reseptiikka	24
Luomu ja lähiruoka	7	Lisä- ja apuaineiden sekä muiden kuin luomuaineesosien käyttö	24
Luomu ja kestävä kehitys	8	Luomun prosenttiosuuden laskeminen	25
1.3 Luomun Markkinat	9	Geenimuuntelun kielto	26
Markkinat Suomessa	9	Säteilytyskielto	26
Alkutuotanto	9	Kielletyt tuotantomenetelmät	26
Jatkojalostus	9	2.3 Valmistus	28
Vähittäiskauppa	9	Luomun hyvät toimintatavat	29
Ateriapalvelut	9	Valmistuttaminen	29
Globaali markkina ja Eurooppa	9	2.4 Raaka-ainehankinta	30
Markkinatiedon lähteet	10	Hankinta EU:sta	30
1.4 Luomun asiakkaat ja brändi	11	Tuonti kolmansista maista	30
1.5 Liiketoiminta luomumarkkinoilla	13	Saatavuus	32
Kansainvälinen yhteistyö ja vaikuttaminen	13	Hankinnassa huomioitavaa	33
1.6 Luomuelintarvikesäädökset	14	Hankinta Suomesta	33
Suomi	14	Kotimainen raaka-aine	34
Euroopan unioni	14	2.5 Kuljetukset ja varastointi	36
Tuonti kolmansista maista	14	2.6 Puhdistus ja tuholaistorjunta	37
Lainsäädännön ja valvonnan kansainvälistä taustaa	15	2.7 Laatu ja laadunhallinta	38
1.7 Luomuvalvonta	16	Laatustandardit	38
Luomuelintarvikevalvonta Suomessa	16	Laatu kilpaluetuna	38
Sääntöjenvastaisuudet ja rikkomukset	17	Luomun oma laatukäsitys	39
Valvonta muissa Euroopan unionin maissa ja kaupassa kolmansiin maihin	18	Terveellisyys	39
Valvonnan arviointi	18	Eettisyys	39
1.8 Kirjanpito ja omavalvonta	19	Ympäristö	40
Luomusuunnitelma	19	Kestävä kehitys	40
1.9 Hyvä luomun tuotantotapa	20	2.8 Pakkaus ja pakkausmerkinnät	43
Organic integrity - luomua läpi ketjun	20	Pakkausmerkinnät	43
Sitoumus luomun hyvään tuotantotapaan	20	Luomumerkinnät	43
		Euroopan Unionin luomutunnuksen, Eurolehti-merkin käyttö	44
		Muita Suomessa käytössä olevia luomumerkkejä	44
		Muita pakkausmerkintöjä	45
		Pakkausmateriaalit	45

3 Luomu markkinoilla

46

3.1 Elintarvikekauppa asiakkaana

46

Tavanomainen päivittäistavara 46

Erikoiskauppa 46

Suoramyynti 46

Internetmyynti 47

Tuotevalintaan vaikuttavia tekijöitä 47

Viestintä ketjussa 47

3.2 Julkinen ruokapalvelu asiakkaana

48

Julkinen ruokapalvelu ja ammattikeittiöt 48

Julkisen ruokapalvelun asiakastarpeet 49

Hankintaprosessi 50

Yleistä luomutuotteiden hankinnasta 50

Pienhankintamenettelyt 51

Hankintalain piirissä olevat hankintamenettelyt 51

Jakelukanavat 52

Luomutuottaja ja ammattikeittiö yhteistyössä 53

HoReCa -sektorin luomuviestintä 54

Hyviä toimintamalleja 54

EkoCentria, Portaat luomuun -ohjelma 54

3.3 Luomuvienti

57

Luomuviennin taustaa 57

Jakelukanavakuvaus 57

Luomuviennin mahdollisuuksia 58

Luomuviennin keskeisiä ongelmia 58

Tuotekehitystarpeet viennin näkökulmasta 59

Ulkomaiset valvontajärjestelmät ja luomumerkit 59

Muita vaatimuksia 60

Toimintamalleja 60

4 Yhteystietoja

63

5 Määritelmiä

64

6 Lähteet

65

7 Liitteet

66

Liite 1 Luomusuunnitelmaohje

66

Liite 2 Alihankkijan ja valmistajan välisen sopimuksen malli

69

Liite 3 Asiakirjaselvitys

70

Liite 4 Vaatimuksenmukaisuusvakuutus

70

Liite 5 Tuoteryhmäkohtaiset vaatimukset

71



Luomua lisää!

Oppaan käyttäjälle

Tervetuloa luomujatkojalostuksen pariin! Tähän oppaaseen on koottu laaja-alaisesti tietoa luomujatkojalostuksen kanssa toimiville ja siitä kiinnostuneille. Painotus on luomun erityispiirteiden esille tuomisessa sekä lainsäädännöllisesti että alan omaa kokemusta ja tietoa käyttäen. Oppaaseen on koottu oleellinen tieto luomutuotannon lainsäädännöstä ja vaatimuksista sekä viittaukset myös muuhun lainsäädäntöön, joka täytyy ottaa huomioon luomuelintarvikkeita valmistettaessa. Luomua taustoitetaan laajasti ja lisäksi esille tuodaan kaupallisesti huomioitavia tekijöitä, jotka eivät välttämättä johdu lainsäädännöstä.

Opas on jaoteltu kolmeen osaan ajatellen luomujatkojalostajan toimintaa: luomu liiketoiminnassa, luomu tuotannossa ja luomu markkinoilla. Ensimmäisessä osassa käsitellään luomutuotannon aloittamista ja sen asettamia edellytyksiä ja mahdollisuuksia liiketoiminnalle. Toisessa osiossa käydään läpi luomun erityispiirteitä itse tuotannossa. Kolmas osio käsittelee luomutuotteita markkinoilla ja pyrkii olemaan apuna luomutuotteiden markkinoinnissa.

Oppaan käytön helpottamiseksi kappaleiden loppuun on koottu lyhyesti kussakin kappaleessa esiintyvät lainsäädäntöön kirjatut vaatimukset sekä alalla toimiviksi havaitut suositukset. Lisäksi Huomioitava-otsikon alle on listattu asioita, joihin on hyvä kiinnittää erityistä huomiota. Kiinnostavaa-otsikon alla on muuta hyödyllistä tietoa ja ideoita, Muualla-kohdassa puolestaan aiheeseen liittyvät linkit ja lisätiedon lähteet.

Oppaassa ei käydä läpi pelkästään luomutuotteiden virallisia vaatimuksia, koska niissä määritellään usein vain minimivaatimukset sille, että tuotteista saa käyttää luomu-nimitystä. Luomutuotanto on syntynyt erityisesti kuluttajien ja tuottajien tarpeesta kehittää terveellistä ja kestävästä elintarviketuotantoa. Alan toimijoille onkin kertynyt paljon kokemusta ja tietämystä minimiehdot ylittävästä kehitystyöstä, jolla pyritään toteuttamaan alan erilaisia tavoitteita. Luomussa on ollut alusta asti mukana oleellisena osana viime aikoina myös muussa elintarviketuotannossa esille tulleita tarpeita, kuten läpinäkyvyys, jäljitettävyys, ruokaturvallisuus, eettinen tuotanto ja kestävä kehitys. Tässä oppaassa tuodaan esille tätä alan omaa tietoa ja taitoa, joka on tarpeellista luomujatkojalostuksessa ja liiketoiminnassa.

Oppaassa on esitelty muutamia esimerkkejä toimivista ja innostavista tapauksista luomujatkojalostuksen kentällä. Nämä yhdessä tietolaatikkojen ja lisätietolinkkien kanssa auttavat lukijaa luomaan taustaa omalle pohdinnalle ja päätöksenteolle. Toivomme oppaan näin tarjoavan tiedon lisäksi myös uusia ideoita ja innostusta luomujatkojalostukseen!

1 Luomu liiketoiminnassa

1.1 Miksi luomua tuotetaan

Luomuorganisaatioiden kansainvälinen kattojärjestö *International Federation of Organic Agriculture Movements* eli IFOAM määrittelee luomumaatalouden seuraavasti:

Luomumaatalous on tuotantomuoto, joka tukee maaperän, ekosysteemien ja ihmisten terveyttä. Se turvaa ekologisiin prosesseihin, luonnon monimuotoisuuteen ja paikallisiin oloihin sopeutuneisiin kiertoihin eikä tuotantopanoksiin, joiden vaikutukset ovat haitallisia. Luomumaatalous yhdistää perinteet, innovaatiot ja tieteen hyödyntämään yhteistä ympäristöämme ja edistämään reiluja suhteita ja hyvää elämänlaatua kaikille.

Luomutuotannon säännöt yhdessä valvonta- ja merkintäjärjestelmän kanssa takaavat sen, että kuluttajat voivat halutessaan valita luotettavasti luomutuotannossa määritellyin periaattein valmistettuja tuotteita. Toisaalta yritysten näkökulmasta kaikki toimivat samoilla yhteisillä säännöillä ja kilpailu on reilua.

Luomutuotannolle on laadittu minimiehtoja sekä kansainvälisillä foorumeilla että kansallisilla tasoilla. On myös olemassa yksityisiä organisaatioita, jotka hallinnoivat omia merkkejään. Näillä merkeillä voi olla kansallista tai kansainvälistä tasoa tiukempia ehtoja.

Euroopan unionin neuvosto toteaa luomuasetuksen (EY) N:o 834/2007 alussa seuraavasti:

Luonnonmukainen tuotanto on kokonaisvaltainen tilanhoito- ja elintarvikkeiden tuotantojärjestelmä, jossa yhdistyvät ympäristön kannalta parhaat käytännöt, pitkälle kehittynyt biologinen monimuotoisuus, luonnonvarojen säästäminen, eläinten hyvinvointia koskevien tiukkojen standardien soveltaminen ja tuotanto, jossa otetaan huomioon tiettyjen kuluttajien mieltymys tuotteisiin, jotka on tuotettu luonnollisista aineksista ja luonnollisin menetelmin. Luonnonmukaisella tuotantotavalla on siten kahtalainen yhteiskunnallinen merkitys: yhtäältä se tuottaa erityisille markkinoille tuotteita luonnonmukaisia tuotteita haluaville kuluttajille ja toisaalta tarjoaa julkishyödykkeitä, jotka edistävät ympäristönsuojelua, eläinten hyvinvointia ja maaseudun kehittämistä.

IFOAM:in luomun periaatteet ovat seuraavat:

Terveellisyys

Luomumaatalouden tulee vaalia ja edistää maaperän, kasvien, eläinten, ihmisten ja koko maapallon hyvinvointia yhtenä suurena kokonaisuutena.

Ekologia

Luomumaatalouden tulee perustua eläviin ekologisiin systeemeihin ja kiertokulkuihin, toimia yhteistyössä niiden kanssa, ottaa niistä mallia ja auttaa säilyttämään niitä.

Reiluus

Luomumaatalouden tulee rakentua liikesuhteille, jotka varmistavat reiluuden suhteessa yhteiseen ympäristöömme ja elämänmahdollisuuksiin kaikille.

Huolenpito

Luomumaataloutta tulee harjoittaa ennaltaehkäisevällä ja vastuullisella tavalla, jotta nykyisten ja tulevien sukupolvien ja ympäristön terveys ja hyvinvointi tulevat huomioituiksi.



**Hyvää luonnolle,
hyvää sinulle**

1.2 Luomutuotannon taustaa

Luomutuotanto on syntynyt kuluttaja- ja viljelijäliikkeenä jo 1900-luvun alussa ja voimistunut erityisesti 50-luvulta lähtien vaihtoehtona yhä teollistuvammalle maataloudelle ja elintarviketuotannolle. Luomutuotanto on elintarviketuotannon suuntaus, jossa tuotetaan ihmisille terveellistä ruokaa kestävän kehityksen tavoitteiden mukaisesti.

Luomutuotanto on noussut erilaisten kansalaisliikkeiden muodostamasta kentästä säädösten avulla määritellyksi toiminnaksi kansainvälisessä kaupassa. Minimivaatimukset asettaviin lakeihin ja määräyksiin ei kuitenkaan voida kirjata kaikkia liikkeen tavoitteita, vaan alan toimijat itse vievät kehitystä eteenpäin ja asettavat omaan tilanteeseensa sopivia painotuksia ja päämääriä.

Luomutuotannon juuret ovat toisaalta eurooppalaisessa reformiliikkeessä ja toisaalta angloamerikkalaisessa natural- tai whole food -ajattelussa. Nykyisin luomu on hyvin lähellä Suomeenkin rantautunutta Slow food -liikettä, joka kuitenkin toimii luomusta poikkeavalla tavalla ja erilaisilla painotuksilla. Luomun kanssa rinnan puhutaan myös lähituotannosta, ja ne menevät sekaisin usein myös kuluttajien mielissä. Tämän päivän luomu mielletään kestävän kehityksen mukaiseksi tuotannoksi, joka tuo aikaisempien suuntausten terveellisyyden ja turvallisuuden rinnalle kestävän kehityksen, ympäristönsuojelun ja globaalin ajattelun. Seuraavassa käydään läpi eri suuntauksia ja niiden suhdetta luomutuotantoon.

Uudistusliikkeitä

Ruoantuotannon teollistuminen ja teknologistuminen 1900-luvun jälkipuoliskolla synnytti vastareaktion kuluttajien parissa liikkeitä, jotka pyrkivät säilyttämään ruoan alkuperäisenä ja luonnollisena.

Esimerkiksi Saksassa luomutuotteiden myynti on kasvanut *Naturkost*-kauppojen avulla, ja ne mielletäänkin nykyisin luomukaupoiksi. Alunperin markkinat syntyivät reformiliikkeen ympärille, eli tuore-ruokaa ja kasvissyöntiä korostaneissa piireissä. Tavoitteena oli tuolloin terveellinen ruokavalio, joka laajeni käsittämään täysiarvoisesta ravinnosta tutut prosessoimattomuuden ja lisäaineettomuuden. Tähän taustaan liitettyä huoli ympäristönsuojelusta ja kestävästä kehityksestä on vienyt painotusta luomutuotannon suuntaan.

Angloamerikkalaisessa kulttuurissa puolestaan syntyi käsite *natural foods*, luonnollinen tai luonnonmukainen ruoka. Suomessa sana luonnonmukainen on nykyisin lainsäädännöllisesti rajattu käsittämään tarkkaillusti luomutuotannon sääntöjen mukaan tuotetut elintarvikkeet, joten laajempaa *natural*-ajattusta voidaan kutsua suomeksi termillä luonnollinen tai luonnollisesti valmistettu.

Kun ymmärrys eri ravintoaineiden merkityksestä ihmisen terveydelle kehittyi, syntyi analyyttisen, eri ravintoaineiden pitoisuuksia korostavan ravitsemustieteen rinnalle luonnollisuutta ja kokonaisvaltaisuutta korostava suuntaus. Se ei rajaa niinkään viljelymuotoa vaan haluaa säilyttää ruoka-aineet mahdollisimman alkuperäisinä. Suuntaus ei hyväksy valmistuksessa synteettisesti valmistettuja raaka-aineita, kuten hormoneja, antibiootteja, makeutusaineita tai elintarvikvärejä ja -aromeja.

Erityisesti Englannissa jo 1960-luvulla samasta taustasta kehittyneen täysiarvoisen ravitsemuksen (*wholefood*) suuntauksen näkökulmasta ruoka on pyrittävä säilyttämään jalostusprosessissa aitona ja vähän käsiteltynä. Tämän ajattelun mukaan suositaan täysiarvoista ravintoa, kuten täysjyväjauhoja, tummaa riisiä, homogeenimatonta täysmaitoa tai raakasokeria. Tällainen luonnollinen ruoka ei siis ole välttämättä luomusääntöjen mukaan tuotettua tai valvottua luomutuotantoa, mutta toisaalta taas luomussa ei välttämättä tavoitella prosessoimattomuutta.

Slow food -liike

Slow food -yhdistys perustettiin Italiassa 1989 vastustamaan pikaruokakulttuuria, estämään paikallisten ruokakulttuurien häviämistä ja herättämään ihmisten mielenkiintoa syömäänsä ruokaa, sen alkuperää, makua ja ruoantuotannon vaikutuksia kohtaan.

Nykyään liikkeellä on yhdistyksiä eri puolilla maailmaa ja sen tavoitteena on toimia ruohonjuuritason toimijoiden kansainvälisenä yhteistyöfoorumina hyvän, puhtaan ja reilun ruoan tuottamiseksi kaikille. Liikkeen mukaan

Hyvä - tarkoittaa tuoretta ja aromikasta kauden mukaista ruokavaliota, joka miellyttää aisteja ja on osa paikallista ruokakulttuuria.

Puhdas - tarkoittaa ruoan tuotantoa ja kulutusta, joka ei vaaranna ympäristöä, eläinten hyvinvointia tai terveyttämme.

Reilu - tarkoittaa, että ruoan hinta on kuluttajille sopiva ja että pienet tuottajat saavat reilut ehdot ja kohtelun.

Liikkeessä linjataan, että kaikilla on perusoikeus hyvän ruoan nautintoon ja sen takia myös vastuu suojella ruokaperintöä, -perinteitä ja -kulttuuria, jotka tekevät tämän mahdolliseksi. Liikkeessä korostetaan neogastronomiaa: sen huomioimista, että ruokalautasen, planeettamme, ihmisten ja kulttuurin välillä on voimakas yhteys. Tavoitteena on maailma, jossa kaikki pystyvät nauttimaan itselleen terveellistä ruokaa, joka on myös hyväksi sen tuottajille ja koko maapallolle.

Erityisesti paikallisille markkinoille suuntautuvia luomutuottajia on mukana tässä liikkeessä, ja voidaan ajatella, että liikkeen päämäärät edustavat luomujattelua syvimmillään. Toisaalta liikkeessä on mukana myös tuottajia, jotka eivät ole luomutarkkailussa vaikka tuottavatkin hyvin pitkälti samoilla periaatteilla.

Toisaalta Luomutuotannon säännöissä ei kuitenkaan määritellä yhtä pitkälle meneviä tavoitteita, ja luomua voi tuottaa ilman näin syvällisiä pohdintoja. Tällöin tavoitteena voi olla vaikkapa pikaruokaketjun kehittäminen kestävämmälle pohjalle siirtymällä käyttämään luomuraaka-aineita.

Luomu ja lähiruoka

Luomutuotteet yhdistetään helposti lähiruokaan. Toisin kuin luomutuotannolle, lähiruoalle ei kuitenkaan ole yhtä selkeää määritelmää. Maa- ja metsätalousministeriön tilaamassa lähiruokaselvityksessä ehdotetaan määritelmäksi seuraavaa:

Lyhyt määritelmä: Lähiruoka on paikallisruokaa.

Pitkä määritelmä:

Lähiruoka on ruoantuotantoa ja -kulutusta, joka käyttää oman alueensa raaka-aineita ja tuotanto-panoksia edistäen oman alueensa taloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria.

Suurin osa lähiruoasta myydään ja kulutetaan omalla alueella (tuoreet ja sesongin mukaiset tuotteet). Paikallisesti toimivien pientuottajien erikoistuotteita myydään ympäri Suomea. Niistä voi kehittyä myös vientituotteita. (Kurunmäki & al. 2011)

Tässä yhdistetään pientuottajien tuottama ruoka ja lähiruoka. Sille, mikä on tässä tarkoitettu oma alue tai pientuottaja, ei ole selkeää määritelmää.

Luomutuotettu ruoka voi siis olla lähiruokaa, jos se on tuotettu paikallisesti. Toisaalta luomua voi tulla myös kaukaa eikä lähiruoka välttämättä ole luomutuotettua tai -tarkkailtua.

Ruokapoliittisissa linjauksissa nämä kaksi asiaa kuitenkin yhdistetään usein. Luomutuotantoa halutaan edistää lähinnä ympäristöllisistä syistä ja lähituotantoa ekologisista, sosiaalisista tai aluepoliittisista syistä. Usein päämäärät ja keinot molempien edistämiseen ovat samoja.

Kuluttajatutkimuskeskuksen tutkimuksessa kuluttajilta ja tuottajilta kysyttiin erikseen pientuottajien tuottamasta, luomutuotetusta ja lähiruoasta. Kaikissa kolmessa vaihtoehdossa vastaajat pitivät lähes yhtä tärkeinä työntekijöiden ja eläinten hyvinvoinnista huolehtimista sekä ympäristöystävällisyyttä.

Toisaalta tuotantotapojen erotkin nähtiin, koska käsityömyyisyys ja elintarvikevalvontan pienuus olivat tärkeämpiä pientuottajien tuottamassa ruoassa. Lähiruoka puolestaan oli yksinäinen, kun kriteerinä oli ”tuotettu asuinpaikkani lähellä”.

Luomussa mikään näistä ei noussut merkittävämmäksi kuin muissa tuotantosuunnissa. Tosin naiset pitivät kaikkia edellä mainittuja asioita tärkeämpiä luomuruoassa kuin miehet ja luomutuottajat tärkeämpiä kuin muut tuottajat. Varsinkin jatkojalostusta harjoittavilla tuottajilla oli heikompi käsitys luomusta hyvinvointia ja ympäristöystävällisyyttä koskevista asioista. (Peltola & Yrjölä 2012, s.11.)

Luomun kokonaisvaltaisissa tavoitteissa on samoja piirteitä kuin lähiruoan edistämisen tavoitteissakin. Näitä ovat esimerkiksi paikallisen tuotannon edistäminen, vahvat alueelliset ruokakulttuurit ja lyhyet ruokaketjut, joissa kuluttaja pääsee kohtaamaan maataloustuottajan tai tuotteen valmistajan.

Edellä mainitussa lähiruokaselityksessä tarjotut tavoitteet paikallisen ja pienimuotoisen tuotannon edistämiseksi ja siihen liittyvät ratkaisuehdotukset ovat yhdensuuntaisia luomutuotannon kokonaisvaltaisten tavoitteiden kanssa, ja niiden edistäminen auttaa käytännössä hyvin tällaisen tuotannon kehittämistä. Selvityksessä onkin huomioitu luomutuotanto ja sen tarjoamat mahdollisuudet.

Silti kannattaa pitää mielessä, että lähituotanto tai pientuotanto eivät kerro vielä mitään tuotantotavasta, sen kestävästä tai eettisyydestä. Vaikka tuote olisikin tuotettu lähellä ja tuottaja esitelty, avoimeksi jäävät kysymykset tuotantotavan ympäristöystävällisyydestä, eettisyydestä tai vastuullisuudesta. Luomutuotannossa sen sijaan on selkeästi määritelty tavoitteiksi ja sääntöjen perusteella tarkkailun kohteeksi ympäristöystävällisyys, vastuullisuus ja eettisyys erityisesti jalostukseen raaka-aineita tuottavan alkutuotannon puolella. Toisaalta luomuelintarvikejalostuksen puolella näiden tavoitteiden mukaista toimintaa ei vielä ole kovin tarkkaan määritelty ja ohjeistettu.

Luomu ja kestävä kehitys

Luomutuotanto on määritelmällisesti kestävä kehitys mukaista tuotantoa. Maatalouden tuotantomuotona luomussa on tavoitteena ottaa kestävä kehitys kokonaisvaltaisesti huomioon. Tämä ei välttämättä näy tarkasteltaessa yksittäisiä kestävyiden osa-alueita, sillä luomun vahvuus on kestävyiden eri osa-alueiden monipuolinen huomioiminen. Tämä tulee esille tarkasteltaessa luomutuotannon käytäntöä. Myös luomuviljelyn säännöt on rakennettu samalla periaatteella, vaikkei luomujatkojalostukselle olekaan määritelty selkeää kestävä kehityksen mukaista normistoa. Alan toimijat ovat itse lähteneet aktiivisesti rakentamaan omaa käytäntöä. Tätä käsitellään tarkemmin kappaleen ”2.7 Laatu ja laadunhallinta” lopussa.

Poliitikassa luomun merkitys on otettu huomioon määriteltäessä tavoitteita ja keinoja kestävä kehityksen edistämiseksi. Esimerkiksi ympäristöministeriön teettämässä Vähemmästä viisaammin - Kestävä kulutuksen ja tuotannon ohjelman uudistus 2012 -selvityksessä (ympäristöministeriön asettama työryhmä 2012) todetaan seuraavasti:

Tällä hetkellä ainoastaan luonnonmukainen tuotantotapa takaa valvotun tuotantoketjun, jonka tuotanto- ja valmistusmenetelmät eivät ole haitallisia ympäristön, kasvien tai eläinten hyvinvoinnille.

Luomutuotannon edistämiseksi on olemassa ainakin seuraavat viralliset tavoitteet:

- Valtioneuvoston periaatepäätös kestävästä julkisista valinnoista (2009) sisältää tavoitteen edistää luomuruoan käyttöä julkisissa keittiöissä. Lisätietoa: www.ymparisto.fi/default.asp?node=12135&lan=fi#a0
- Maa- ja metsätalousministeriön luomualan kehittämissuunnitelma Luomu 20/2020 keuhäältä 2012 on asettanut tavoitteeksi, että julkisen sektorin ruokapalvelut käyttävät luonnonmukaisesti tuotettuja elintarvikkeita ja että päiväkodeissa ja kouluissa tarjotusta ruoasta 20 prosenttia on luomua. Lisätietoa: www.mmm.fi/attachments/luomu/678W6W0V9/luomuohjelma_FINAL_nettiin.pdf

Esimerkki: Otteita Vähemmästä viisaammin -selvityksestä:

Rakennetaan vastuullisen toimintatavan todentava jäljitettävyyssjärjestelmä ruokaketjuun

Rakennetaan vastuullisen tuotantotavan todentava jäljitettävyyssjärjestelmä, joka kertoo kuluttajalle ruoan alkuperästä ja tuotantoketjusta mm. eläinten hyvinvoinnista ja tuoteturvallisuudesta. Kuluttajat ovat ryhtyneet kysymään, kyseenalaistamaan ja etsimään tietoa ruoan tuotantoketjusta ja alkuperästä. Yhä useampi kuluttaja haluaa läpinäkyvämpää ruoan tuotantoketjua sekä tietoa eläinten hyvinvoinnista, tuoteturvallisuudesta ja ruoan tuotantoketjun ympäristövaikutuksista. Tällä hetkellä ainoastaan luonnonmukainen tuotantotapa takaa valvotun tuotantoketjun, jonka tuotanto- ja valmistusmenetelmät eivät ole haitallisia ympäristön, kasvien tai eläinten hyvinvoinnille.

Nostetaan julkiset ruokapalvelut ympäristöystävällisen syömisen edelläkävijöiksi

Suosittelaa, että jokaisella Suomen kunnalla ja maakunnalla on kirjattuna julkisen ruokailun rooli osana kunnan strategiaa (elinkeinostrategia, kunnan kehittämissuunnitelma), ja siellä määritellään miten ko. kunta toteuttaa valtioneuvoston periaatepäätöstä Kestävästä julkisista valinnoista (2009). Julkisille ammattikeittiöille asetetaan tavoite siirtyä ympäristövastuullisemmaksi esim. siirtymällä asteittain Portaati Luomuun ohjelmaan, ottamalla käyttöön Joutsenmerkin -kriteerit (ympäristömerkki) keittiössään tai/ ja suorittamalla ammattikeittiöiden ympäristöpassi.

Tehdään julkisille organisaatioille kestävien ruokahankintojen kriteerit. Sisällytetään kriteereihin voimassa olevat ravitsemuksellisen laadun kriteerit ruokapalveluiden hankintaan ja kilpailuttamiseen sekä jäljitettävyyssiedon pyyntö sekä tähteksi jääneen ruoan käyttösuunnitelma (jako eteenpäin tarvitseville). Ohjeistuksessa selvennetään hankintalakia sesonkiruoan, kasvis- ja luomuruoan hankkimisen edistämiseksi.

(Ympäristöministeriö 2012)

1.3 Luomun Markkinat

Markkinat Suomessa

Kuluttajien kiinnostus luomutuotteisiin näkyy Suomessa luomumyynnin kasvuna. Eri arvioiden mukaan luomumyynti on kasvanut vuonna 2011 40-50 prosenttia. Vuonna 2012 kasvua oli 24 prosenttia ja luomun osuus elintarvikkeiden kokonaisymyynnistä 1,6 prosenttia (Pro Luomu, tiedote 27.2.2013). Myynnin vahvasta kasvusta huolimatta luomun osuus elintarvikkeiden kokonaismarkkinoista on edelleen alhaisempi kuin muissa Pohjoismaissa, Länsi-Euroopassa tai Pohjois-Amerikassa.

Alkutuotanto

Luomuviljelyssä oli vuonna 2012 noin 4 300 tilaa, kasvua oli 7 prosenttia edellisestä vuodesta eli 364 uutta maatilaa. Vuonna 2012 luomualan osuus Suomen peltoalasta on 9,0 prosenttia eli 205 000 ha (siirtymävaiheala mukaan lukien). Luomutilojen keskikoko on kasvanut 2 hehtaarin vuosivauhdilla ja oli 47,7 ha vuonna 2012, mikä on selvästi tavanomaisia tiloja suurempi (www.evira.fi). 14 prosentilla maatiloista on lisäksi kiinnostusta siirtyä luomuun, joten lähivuosina on hyvät mahdollisuudet laajentaa tuotantoa merkittävästi (Heikkilä & al. 2012). Maa- ja metsätalousministeriön tavoitteena on, että 20 prosenttia peltoalasta olisi luomua vuonna 2020 (maa- ja metsätalousministeriö, 2012).

Suurin osa luomupeltoalasta käytetään rehuntuotantoon kuten tavanomaisessakin viljelyssä. Luomuhyväksytystä peltoalasta noin kolmannes on viljoilla ja palkoviljoilla. Vilja-alasta noin puolet on kauraa.

Luomueläintilojen määrä on kasvanut tasaisesti vuodesta 2005 lähtien. Vuonna 2011 luomueläimiä pidettiin 643 tilalla. Eläintuotannon tavallisimmat suunnat ovat emolehmät, lypsykarjatalous ja lammas-talous. Sika- ja siipikarjatiloihin on yhteensä vain muutamia kymmeniä.

Vaikka kaikista valvontaan kuuluvista luomutiloista noin 40 prosenttia on kotieläintiloja, niistä vain noin kolmannes kuuluu luomueläintuotannon valvontajärjestelmään. Tämän vuoksi merkittävältä osalta luomutiloista ei lainkaan myydä luomutuotteita, vaan luomuvilja ja -nurmi käytetään rehuna omalle tavanomaiselle karjalle ja eläintuotteet, kuten maito ja liha, myydään tavanomaisesti tuotettuina.

Jatkojalostus

Suomessa oli vuonna 2011 noin 450 luomutuotteiden valmistajaa ja maahantuojaa luomuvalvonnassa. Näistä valmistajia oli arviolta noin 250 kpl. Näistä arviolta vain 10 yrityksen luomumyynti ylittää miljoona euroa vuodessa. Lähes kaikki näistä ovat yrityksiä, joissa luomun osuus kokonaisvolyymista on pieni. (Heinonen, 2010, s. 9.) Vuoden 2013 alussa Eviran luomuvalvontarekisterissä oli lähes 600 toimijaa, mutta näiden toiminnasta ei ole toistaiseksi tarkempaa tietoa.

Vähittäiskauppa

Luomutuotteista suurin osa myydään Suomessa ja maailmalla päivittäistavarakaupan kautta. Suomessa päivittäistavarakaupan osuus luomutuotteista on noin 84 prosenttia. Muiden myyntikanavien, kuten erikoiskauppojen, torien, ruokapiirien ja suoramyyntien, osuus on 16 prosenttia kuluttajien luomutuotteista.

Taulukko 1: Luomutuotteiden vähittäismyynnin jakelukanavat Suomessa vuonna 2008, lähde: Nielsen-kuluttajaneeli 2008

Jakelukanava	Ostopaikan osuus kaikista elintarviketuotteista (%)	Ostopaikan osuus luomutuotteista (%)
1. Päivittäistavarakaupat	93,40	83,70
Hypermarketit	30,60	29,20
Supermarketit	43,70	44,20
Lähikaupat	7,60	6,60
Halpahintamyymälät	11,50	3,30
2. Muut ostopaikat	6,60	16,30
Tori/markkinat	0,90	5,10
Tuottaja/suoramyynti	0,20	3,60
Erikoiskaupat	5,40	7,60

Ateriapalvelut

Luomun osuus on kasvussa ateriapalveluissa. Tarkempaa tietoa luomun käytöstä HoReCa-sektorilla on kappaleessa ”3.2 Julkinen ruokapalvelu asiakkaana”.

Ruokapalvelut eivät kuulu EU:n luomusäätöjen alaan, eikä Suomessa ole niille kansallista tai yksityistä valvontajärjestelmää. EkoCentria on vuodesta 2002 toteuttanut Portaat luomuun -ohjelmaa, joka on valmentanut sekä julkisia että yksityisiä ateriapalveluita luomutuotteiden käyttöön. Vuonna 2010 päivitettyyn ohjelmaan oli vuoden 2012 lopussa liittynyt lähes 1 600 keittiötä, joista valtaosa on julkisia ruokapalvelutoimijoita. Lisätietoa on kappaleessa ”3.2 Julkinen ruokapalvelu asiakkaana”.

Globaali markkina ja Eurooppa

Vuonna 2010 luomuviljeltyä peltoalaa oli maailmassa yhteensä 37 miljoonaa hehtaaria, josta 12,1 miljoonaa hehtaaria Oseaniassa, 10 miljoonaa hehtaaria Euroopassa ja 8,4 miljoonaa hehtaaria Latinalaisessa Amerikassa. Maailman peltoalasta 0,9 prosenttia on luomuvalvonnassa. Suurimmat peltoalat ovat Australiassa (12 miljoonaa ha), Argentiinassa (4,18 miljoonaa ha) ja Yhdysvalloissa (1,95 miljoonaa ha). Kiinassa on 1,39 miljoonaa hehtaaria luomuvalvottua peltoalaa, jolta tulevasta tuotannosta valtaosa menee vientiin. Peltopinta-alat eivät kuitenkaan ole suoraan vertailukelpoisia luomutuotannon volyymin tai arvoa ajatellen. Esimerkiksi Australian valtavana luomupinta-alasta valtaosa on laajapestä laidunmaata. Myös Euroopassa on runsaasti luomutuotteiden mukanaan tuomaa pysyvää laidunmaata luomussa, kun taas useimmissa Euroopan ulkopuolisissa maissa luomuviljely on kehittynyt pelkästään markkinavetoisesti.

Euroopassa luomupeltoalan osuus on 2,1 prosenttia ja EU:ssa 5,1 prosenttia. Euroopan suurimmat luomualat vuonna 2010 olivat

- Espanjassa (1,5 M ha)
- Italiassa (1,1 M ha) ja
- Saksassa (0,99 M ha).

Kuudessa Euroopan maassa luomun osuus peltoalasta oli vuonna 2010 yli 10 prosenttia:

- Liechtensteinissa (27,3 prosenttia)
- Itävallassa (19,7 prosenttia)
- Ruotsissa (14,1 prosenttia)
- Virossa (12,5 prosenttia)
- Sveitsissä (11,4 prosenttia) ja
- Tšekissä (10,5 prosenttia).

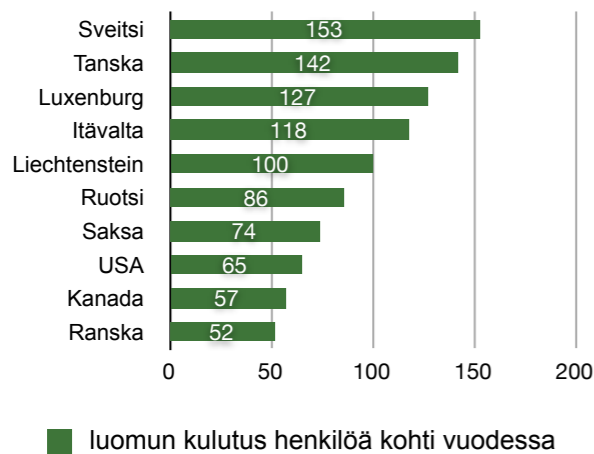
Euroopassa luomuala kasvoi vuonna 2010 800 000 ha (9 prosenttia).

Luomuelintarvikkeiden markkinat maailmassa ovat arvoltaan noin 59 miljardia Yhdysvaltojen dollaria vähittäishinnoin arvioituna. Markkina-arvo on kolminkertaistunut viimeisen 10 vuoden aikana ja kasvaa edelleen maailmanlaajuisista talousongelmista huolimatta. Pohjois-Amerikka ja Eurooppa edustavat suunnilleen tasavahvoina yhteensä 96:ta prosenttia maailmanmarkkinoista.

Euroopan luomumarkkinoiden arvo on 21,5 miljardia €. Noin kolmannes Euroopan markkina-arvosta on Saksassa. Suurimmat markkinat Saksa (6 miljardia €), Ranska (3,4 miljardia €), Iso-Britannia (2 miljardia €) ja Italia (1,6 miljardia €) yhdessä muodostavat noin 70 prosenttia Euroopan luomumarkkinoista. (Sahota 2012)

Luomutuotteilla käydään paljon ulkomaankauppaa. Euroopan suurin markkina-alue, Saksa, on suuri luomutuottaja, mutta myös suurin kohdema luomutuotteiden viennille Euroopassa. Esimerkiksi 15 prosenttia luomuviljasta (vehnästä jopa 27 prosenttia eli 70 000 tonnia), 24 prosenttia valkuaiskasveista, 76 prosenttia öljykasveista (40 000 tonnia), 28 prosenttia perunasta (28 000 tonnia), jopa puolet vihanneksista, 22 prosenttia sianlihasta, 20 prosenttia kananmunista ja 15 prosenttia maidosta tuotiin Saksaan vuonna 2009, joka oli Saksassa hyvä satovuosi. (*Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft* 2012)

Kaavio 1: 10 suurinta maata mitattuna luomutuotteiden kulutuksen arvolla per henkilö. Lähde FiBL-AMI Survey 2012, FiBL ja IFOAM. (Vertailun vuoksi Suomen luomutuotteiden kulutus henkilöä kohti oli vuonna 2011 noin 30 e.)



Markkinatiedon lähteet

FiBL ja IFOAM laativat vuosittain *The world of organic agriculture - Statistics & emerging trends* vvvv -raportin, joka sisältää katsauksen sekä tuotannon, lainsäädännön että markkinoiden kehitykseen (www.ifoam.org, www.fibl.org). Sekä IFOAM:n että FiBL:n internetsivustot tarjoavat runsaasti luomumarkkinoita koskevaa tietoa.

Organic Monitor tekee vuosittain luomumarkkinoiden kehityksestä eri maanosissa *The Global Market for Organic Food & Drink* -raportin. Organic Monitor on johtava luomumarkkinoihin keskittyvä markkinatutkimuslaitos, jolta voi tilata luomumarkkinoita koskevia markkinaselvityksiä. Organic Monitor julkaisee myös ilmaista uutiskirjettä (www.organicmonitor.com).

Saksalainen www.organic-market.info on kattavin internetissä julkaistava luomumarkkinoita koskeva uutiskirje, jota julkaistaan saksaksi, englanniksi ja ranskaksi (www.organic-market.info, www.bio-markt.info, www.bio-marche.info). Uutiskirjeen voi tilata ilmaiseksi, mutta laajemmat raportit edellyttävät maksullista tilausta.

Maakohtaisia markkinaraportteja kannattaa etsiä kyseisen maan luomualan organisaatioiden sivuilta. Useilta sivustoilta on tilattavissa ilmainen uutiskirje, joskin yleensä vain maan omalla kielellä. Eri maat tukevat ulkomaankauppaa tuottamalla alakohtaisia markkinaraportteja eri kohdemaista. Luomumarkkinoiden kattavin raporttivalikoima löytyy Yhdysvaltojen maatalousministeriön *Foreign Agricultural Service* -sivustolta (<http://gain.fas.usda.gov>). Raportit ovat ilmaisia.

Finpro on vuosien mittaan tehnyt useita selvityksiä ja toimeksiantoja luomumarkkinoista ja pystyy autamaan vientiin pyrkiviä yrityksiä normaalina palvelunaan myös luomutuotteissa. Pisimpään luomuvientiä on Suomessa kehittänyt Organic Food Finland muun muassa yhdessä Finpron kanssa toteutetussa Luomuvientirenkassa (www.finpro.fi, www.organic-finland.com).

EU:n luomuvalvonnan tietokannat markkinatiedon lähteenä:

Euroopan unionin komissio on jo usean vuoden ajan pitänyt julkista tietokantaa jäsenmaiden luomutarkastuslaitoksista ja unionin ulkopuolelta tuoduista luomutuotteista sekä luetteloja jäsenmaiden poikkeusluvalla sallimista tavanomaisista (enintään 5 prosentin osuus) raaka-aineista luomutuotteissa.

- *Organic Farming Information System (OFIS)* -järjestelmän internetsivut ovat vain englanninkieliset, mutta kielitaitoiselle tietokanta tarjoaa mielenkiintoisen näköalapaikan luomutuotteiden kansainväliseen maailmaan. Unionin ulkopuolelta tuoduista tuotteista mainitaan myös tuojamaa ja kolmannessa maassa luomuvalvonnasta vastanneen laitoksen nimi. Tutustuminen kannattaa aloittaa komission suomenkielisiltä luomusivuilta http://ec.europa.eu/agriculture/organic/home_fi, josta pääsee OFIS-tietokantaan valikon ”Lainsäädäntö” kautta.
- Päivitetty luettelo EU:n luomutarkastuslaitoksista: http://ec.europa.eu/agriculture/ofis_public/pdf/r8_0000_en.pdf
- Jäsenvaltioiden antamat markkinointiluvat kolmansista maista tuotaville tuotteille: http://ec.europa.eu/agriculture/ofis_public/r9/ctrl_r9.cfm?targetUrl=home
- Luvat käyttää tilapäisesti tavanomaisen maatalouden keinoin tuotettuja ainesosia, joita ei voida tuottaa luonnonomukaisesti riittävässä määrin: http://ec.europa.eu/agriculture/ofis_public/r7/ctrl_r7.cfm?targetUrl=home

Muulla:

- Luomun toimialaraportti 2010: www.organic-finland.com/wp-fi/wp-content/uploads/2011/08/LuomuToimialaraportti_netti.pdf
- Helena Vuorinen ja Heli Tossavainen 2007. Luomutuotteiden käyttö Portaatiin Luomuun -ohjelmaan kuuluvissa ammattikeittiöissä.

1.4 Luomun asiakkaat ja brändi

Kuten muillakin markkinoilla myös luomutuotteita valmistettaessa ja markkinoitaessa on hyvä tuntee tuotteidensa loppukuluttaja ja markkinasegmentti. Markkinasegmentin valinta ja sen tunteminen ohjaavat muun muassa tuotekehitystä, jakelukanavan valintaa ja markkinointia. Selkeä kohderyhmä helpottaa valintoja ja terävöittää toimintaa eikä suinkaan tarkoita, että muut asiakassegmentit suljettaiisiin pois.

Tässä kappaleessa tehdään lyhyt katsaus suomalaiseen luomutuotteiden kuluttajakuntaan. Markkinoiden kasvaessa myös luomun asiakaskunta laajenee ja erilaisista kuluttajista muodostuu liiketoiminnan kannalta mielekkään kokoisia segmenttejä. Yritysten kannattaakin miettiä tarkasti, millainen luomukuluttajaryhmä tai -ryhmät sopivat niiden liikeideaan ja toimintaan parhaiten. Kohderyhmän tuntemisen ja tarpeiden määrittelyn tulisi näkyä yritysten kaikessa toiminnassa.

Luomun kuluttajabarometri (2012) osoitti kuluttajien edelleen aikovan lisätä luomutuotteiden käyttöä. Kuluttajat ovat entistä kiinnostuneempia myös ruoan alkuperästä ja haluavat suosia lähiruokaa. Heidän halukkuuttaan ostaa luomutuotteita lisäsi halvemman hinnan lisäksi merkittävästi se, että kuluttajat tietäisivät viljelijän saavan oikeudenmukaisen hinnan tuotteestaan (Pro Luomu 2012).

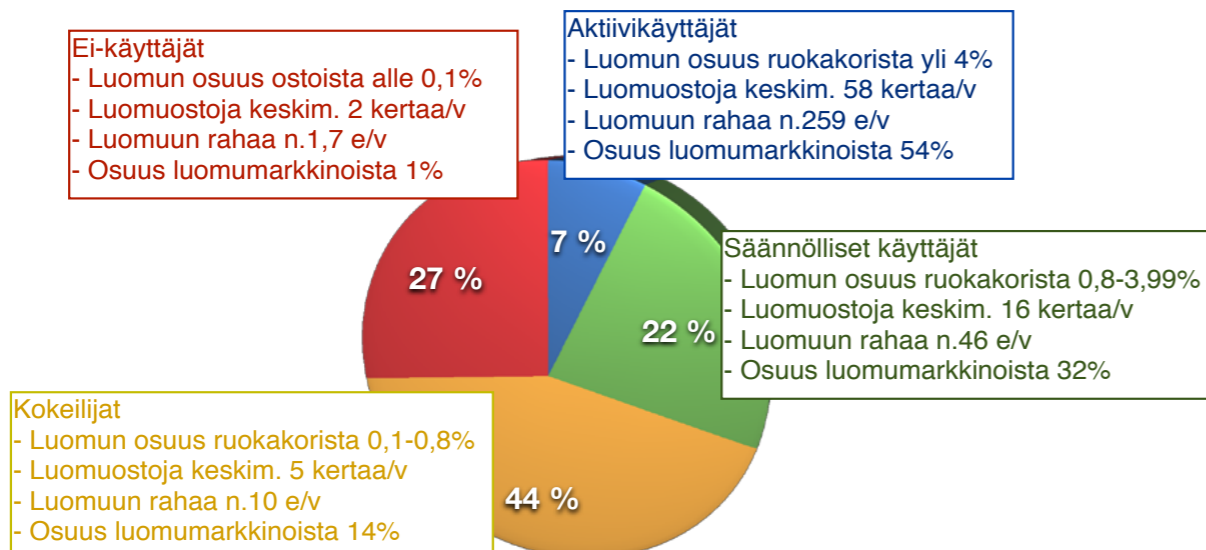
Nielsenin Homescan-tutkimuksen mukaan aktiivisia luomutuotteiden kuluttajia, joiden luomuostot ovat yli 4 prosenttia ostoskorista, on 7 prosenttia ja säännöllisiä luomun kuluttajia, jotka ostavat alle 4 mutta yli 0,8 prosenttia ostoksistaan luomuna, on 22 prosenttia kotitalouksista. Yhteensä nämä kuluttajat kerryttävät 86 prosenttia luomuun käytetyistä euroista. Noin 70 prosenttia näistä talouksista on yhden tai kahden hengen talouksia. Aktiivikäyttäjissä on paljon nuoria sinkkuja tai pienen lapsen vanhempia, kun taas säännöllisissä käyttäjissä on enemmän iäkkäämpiä sinkkuja.

Suurin osa, 44 prosenttia, luomua ostavista on kuitenkin kokeilijoita, joiden luomuostokset ovat alle 0,8 prosenttia ostoskorista. Kaikki luomua ostavien ryhmät ovat kasvaneet viime vuosina, kun taas luomua käyttämättömien osuus on vähentynyt. Vuonna 2010 se oli 27 prosenttia.

Tuoteryhmistä teessä, jauhotuotteissa, hiutaleissa, mausteissa, kananmunissa ja sienissä luomun osuus koko tuoteryhmästä on yli 5 prosenttia. Mehuissa, kaakaossa, maitotaloustuotteissa, leivonta-aineiksissa ja koristeissa, sokerissa ja siirapissa, keitoissa, pastoissa, tuoreessa lihassa, hedelmissä ja marjoissa luomun osuus on 2 -4 prosenttia.

Luomussa tuoretuotteiden, maitotaloustuotteiden ja pakatuksen elintarvikkeiden osuus kaikista luomuostoista on suurempi kuin tavanomaisissa ostoissa näissä tuoteryhmissä. Luomuostoksissa taas Juomien ja pakasteiden osuus kaikista luomuostoista on pienempi kuin tavanomaisissa ostoksissa. (Luomuliitto 2011)

Kaavio 2: Kotitalouksien luomuostot kuluttajaryhmittäin, lähde: Nielsen Homescan 2010, Luomuliitto



Taulukko 2: Kotitalouksien luomuostot Suomessa 2011, tuoteryhmittäin, lähde: Nielsen Homescan 2011, Luomuliitto (mukana vain pääryhmät ja luomussa merkittävät tuoteryhmät)

TUOTERYHMÄT	Luomuostot tuoteryhmittäin %-osuus ostoista 2011	Luomutuotteiden osuus (%-arvo) tuoteryhmissä 2010	Luomutuotteiden osuus (%-arvo) tuoteryhmissä 2011
KAIKKI TUOTERYHMÄT	100,0	1,2	1,7
JUOMAT	6,5	0,4	0,8
Kaakaot	0,2	2,3	2,6
Teet	1,0	5,7	6,3
Mehut	2,7	1,8	2,9
MAITOTALOUS TUOTTEET	26,8	1,4	2,1
Maidot ja maitojuomat	14,9	3,3	4,7
Hapankermat	1,0	1,5	2,8
Jogurtit	3,9	1,6	2,4
Muut maitotaloustuotteet	0,1	6,5	3,5
PAKATUT ELINTARVIKKEET	17,4	1,3	1,7
Aamiaishiutaleet	3,1	4,0	5,7
Leivonta-aineokset ja koristeet	1,2	2,1	2,3
Sokeri ja siirappi	0,5	1,0	2,0
Hunaja	0,4	3,4	4,5
Maustekastikkeet	0,7	1,7	1,7
Muu maustaminen	2,0	4,8	5,2
Jauhotuotteet	1,6	5,1	6,7
Keitot	0,4	3,2	3,2
Lastenruoka	1,3	3,1	3,8
Muut viljatuotteet	0,7	8,8	11,6
Pastat	0,4	1,6	2,3
Ryynit ja suurimot	0,2	5,2	6,9
Säilykkeet	1,5	0,8	1,2
PAKASTEET	0,8	0,1	0,3
TUORETUOTTEET	48,5	1,5	1,9
Tuore liha	8,2	1,6	2,2
Kananmunat	5,4	7,2	8,9
Hedelmät ja marjat	9,3	2,8	3,7
Vihannekset, juurekset ja sienet	12,8	3,3	3,8

Vuorovaikutteinen ja vastuullinen elintarvikeketju -hankkeessa tehdyn tutkimuksen mukaan vuodesta 2005 vuoteen 2011 kuluttajien valintaan vaikuttavista tekijöistä sekä tietoiset kulutusvalinnat, kuten lisäaineettomuus, eläinten kasvuolosuhteet ja tuotannon luonnonmukaisuus, että kotimaisuus, terveellisyys ja hinta ovat kasvattaneet merkitystään. Sen sijaan esimerkiksi vähärasvaisuus tai -suolaisuus ovat menettäneet merkitystään tärkeinä ostokriteereinä. Naiset näyttävät pitävän miehiä merkityksellisempinä varsinkin ruoan terveellisyyteen ja vastuullisuuteen liittyviä kriteerejä. (Peltola & Yrjölä 2012, s. 11.)



TNS Luomubarometrin 2012 mukaan kiinnostusta ostaa nykyistä enemmän luomuna herättivät erityisesti seuraavat tuoteryhmät: vihannekset, liha, juurekset, hedelmät, kananmunat ja leipä (yli neljännes vastaajista oli kiinnostunut). Vähiten haluttiin lisää seuraavia: pullat ja kakut, kahvi ja valmisruoka (alle 10 prosenttia vastaajista).

Luomumarkkinoilla on viime vuosina puhuttu paljon LOHAS-kuluttajista. LOHAS on lyhennys termistä *lifestyle of health and sustainability*, joka on syntynyt jo 1990-luvulla Yhdysvalloissa.

LOHAS-kuluttajat ovat kiinnostuneita kulutusvalinnoistaan ja haluavat tietää niiden vaikutuksista ympäristöön, terveyteen ja sosiaalisiin asioihin, kuten tuloeroihin ja lapsityövoimaan. He haluavat vaikuttaa valinnoillaan, mutta pitävät myös kuluttamisesta. Heidän tavoitteenaan on paremman maailman rakentaminen arjen valintojen kautta.

Nämä ihmiset kuuluvat myös edelläkävijöihin. He ovat kiinnostuneita uusista tuotteista ja ilmiöistä ja valmiita kokeilemaan. Hyviä löytöjä tehtyään he helposti suosittelivat niitä myös muille ja levittivät sanaa. Siksi tämä kuluttajaryhmä onkin kiinnostava luomutuotteiden markkinoijan kannalta.

Suomessa lähes joka kolmas 15-79-vuotias kuluttaja on LOHAS-kuluttaja. 10 prosenttia suomalaisista on vahvasti LOHAS-kuluttajia. Keskiverto-lohaksiin kuuluu 20 prosenttia ja kevyt-lohaksiin 18 prosenttia. Muissa Euroopan maissa LOHAS-kuluttajia on 15-25 prosenttia kaikista kuluttajista. Tässä kuluttajasegmentissä on keskimääräistä enemmän naisia, hyvin koulutettuja ja kaupunkilaisia. Suomessa voidaan erottaa kaksi tyypillistä LOHAS-kuluttajaryhmää. Ensimmäiseen ryhmään kuuluvat nuoret kaupunkilaiset aikuiset, hipsteri-lohakset, jotka suosivat kierrätysmuotia, kasvisvoittoista ruokaa ja painottavat kulutuksessaan eettisyyttä. Toisen ryhmän muodostavat keski-ikäiset tavis-lohakset, jotka ovat kaikkiruokaisia lähiruoan ystäviä, jotka suosivat kotimaisia ja ekologisia tuotteita. (Tripod research 2010 ja www.tripod.fi/fi/uutiset/130)

Luomumarkkinoilla voidaan myös havaita erilaisia kulutustrendejä yritysten kohdistaessa tuotteitaan erilaisille luomusta kiinnostuneille kohderyhmille:

- Luomu plus -strategiat, joissa luomutuotteeseen liitetään muita yhteensopivia argumentteja, kuten hiilijalanjälki, lähellä tuotettu tai sosiaalinen oikeudenmukaisuus, kuten reilu kauppa.
- Free from -strategiat, joissa mukaan tulevat erikoistuotteiden lisäargumentit, kuten gluteeniton, tuotettu ilman geenimuuntelua, laktoositon, lisääaineeton tai että tuote ei sisällä eläinperäisiä ainesosia. Vastaavasti luomutuotantotavan lisäksi voidaan korostaa tuotteen terveellisyteen liittyviä ominaisuuksia, kuten tuotteen täysjyväpitoisuutta, probioottisuutta tai sitä, että se sisältää vähemmän rasvaa.
- Halpiluomu-strategiat, joissa luomutuotteet ovat tulleet valikoimiin myös kaupan omilla tuotemerkeillä eli private labeleilla. Tällöin tuotteiden tarkoituksena on olla muita vastaavia edullisempia.

Luomuliiketoiminnan tulisi olla asiakas- ja markkinalähtöistä. Luomutuote on lähes aina lisäarvotuote, mutta sen roolia suhteessa tavanomaiseen ja muuhun luomuvalikoimaan on syytä pohtia tarkemmin. Tapauskohtaisesti on pohdittava, onko tavanomaisen ykkösbrändin tuotteen tai mahdollisesti oman tavanomaisen tuotteen kopioiminen luomutuotteeksi riittävä lisäarvo. Olisiko luomutuotteessa oltava muitakin lisäarvo-ominaisuuksia? Luomutuotetta on myös markkinoitava sen tunnettuuden kasvattamiseksi, minkä tuotteen erilaistaminen tekee helpommaksi.

Markkinoille ei siis voi lähteä pelkästään luomu edellä, myös luomutuotteet tarvitsevat brändäystä. Luomun voidaan kuitenkin ajatella olevan kattobrändi sen alla eläville yritysten omille brändeille. Monessa maassa tehdäänkin brändityötä oman vahvan luomumerkin puitteissa. Tästä hyviä esimerkkejä ovat Krav Ruotsissa ja Soil Association Englannissa, joissa nämä organisaatiot luovat vahvaa mielikuvaa luomusta.

Myös Saksassa on useita tarkkailumerkkiin perustuvia luomun kattobrändejä, kuten Naturland ja Bioland. Tanskassa on Suomen tapaan viranomaistarkkailu eikä näin ollen mahdollisuutta tarkkailumerkkiin liittyvään brändityöhön. Silti alan yritykset on saatu yhteistyöhön ja Organic Denmark tekee brändäystä tanskalaiselle luomulle niin kotimaassa kuin ulkomaillakin.

Suomen luomubrändäystä pohdittiin Luomu brändiksi ja kauppaan -hankkeessa talven 2010-2011 aikana. Siinä luotiin luomualalle kuluttajaa kuunnellen yhtenäinen brändiopas. Opas sisältää selkeät ja kaikille yhteneväiset suositushjeet Euroopan unionin virallisen ja pakatuissa tuotteissa pakollisen Eurolehti-merkin käytöstä sekä luomun viestintämateriaalien suunnittelusta.

Muulla:

- Luomun brändiopas: www.luomu.fi/wp-content/uploads/2011/03/Luomu_Brandiopas.pdf
- LOHAS-kuluttajista: www.luomu.fi/usein-kysyttya/lohas-kuluttajat/
- Lisätietoa luomun kuluttajatutkimuksista Luomu.fi -sivuilla: www.luomu.fi/kaupalle/yha-useampi-ostaa-luomua-saannollisesti/
- Pro Luomun sivuilla oleva Luomun kuluttajabarometri: www.proluomu.fi/aineistot/luomun-kuluttajabarometri-2012/
- Vuorovaikutteinen ja vastuullinen elintarvikeketju -hanke: <https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/mtt/hankkeet/vuorovastuu> ja
- Hankkeen toisen vaiheen tutkimustulosten julkaisuraportti: www.kuluttajatutkimuskeskus.fi/files/5622/2012_138_tyoseloste_ruoan_ostopaatokset.pdf
- Ethos 2010 -kuluttajatutkimus ja LOHAS-kuluttajat Tripod research: www.tripod.fi/fi/component/content/article?id=101

1.5 Liiketoiminta luomumarkkinoilla

Luomuliiketoiminnan kehittäminen on pitkäjänteistä työtä, jossa ketjun eri osapuolien vahvalla yhteistyöllä, toistensa toiminnan tuntemisella ja keskinäisellä luottamuksella on suuri merkitys. Uskottava luomuelintarvikkeiden tuottaja on sitoutunut luomun periaatteisiin ja noudattaa niitä toiminnassaan kokonaisvaltaisesti.

Luomuliiketoiminnan menestyksessä hoitamisessa yksi keskeisimmistä tekijöistä on luotettavuus. Luotettavuus muodostuu monista eri tekijöistä ja näkyy sekä yrityksen sisäisissä prosesseissa että ulospäin yhteistyökumppaneille. Läpinäkyvyys ja avoimuus kaikessa toiminnassa lisäävät luottamusta ja helpottavat yhteistyötä. Oman toiminnan systemaattinen suunnittelu ja valvonta ovat edellytyksenä läpinäkyvyyden ja avoimuuden toteutumiselle.

Rinnakkaistuotantoa harjoittavassa eli sekä luomua että tavanomaisia tuotteita valmistavassa yrityksessä vaatimukset kasvavat. Tarvitaan huolellisuutta, hyvää organisointia ja selkeää dokumentointia, jotta pystytään luotettavasti pitämään luomutuotteet erillään tavanomaisista.

Tuottaapa yritys pelkäänsä tai vain osaksi luomua, on luomutuotannon periaatteiden oltava linjassa yrityksen omien suuntaviivojen, arvojen ja mission, kanssa. Luomun on hyvä näkyä toimintastrategiassa ja visioissa todellisena sitoutumisena.

Luomutuotanto vaatii omaa osaamistaan. Keskeistä on yrityksen johdon tuki luomutuotannon kehittämiseksi. Pidemmällä tähtäimellä onnistuminen edellyttää yrityksessä hyvää perehtymistä luomuun ja valmiutta organisoida tuotantoa luomun vaatimusten mukaisesti. Vastuiden ja työtehtävien selkeä ja kamminen helpottaa sääntöjen noudattamista, laaduntarkkailua ja valvonnan edellyttämää raportointia.

Luomutuotannon hallitseminen vaatii ainakin yhden tästä tuotannosta vastaavan työntekijän hyvää perehtyneisyyttä asiaan. Lisäksi kaikilla luomutuotteiden kanssa tekemisissä olevilla on syytä olla perustiedot luomusta ja käsitys siitä, mitä vaatimuksia se asettaa omalle työlle.

Tätä kirjoitettaessa vuonna 2012 luomun menekki on hyvässä kasvussa ja kauppa hakee aktiivisesti luomutuotteita - tai jopa kehottaa tavarantoimittajiaan kehittämään niitä. Kaupan luomutuotevalikoima onkin kasvanut merkittävästi. Vaikka perusongelma luomumarkkinoiden nopeassa kasvuvaiheessa on tarjonnan puute, voi kilpailutilanne yksittäisen toimijan kannalta muuttua nopeasti uusien luomutuotteiden tullessa markkinoille. Luomumarkkinoiden kasvu ei aina hyödytäkään jo markkinoilla olevaa toimijaa, jos samaan tuoteryhmään tulee entistä enemmän kilpailua. Tilanne saattaa heijastua myös raaka-aineiden kasvavan kysynnän kautta raaka-aineiden hintoihin tai jopa saatavuuteen. Muuttuvassa tilanteessa suhteet asiakkaisiin ja raaka-ainetoimittajiin kannattaa pitää kunnossa.

Kansainvälinen yhteistyö ja vaikuttaminen

IFOAM EU-ryhmä on eurooppalaisten luomutoimijoiden yhteistyö- ja edunvalvontaorganisaatio. Sen jäsenenä on eri maiden luomuyhdistyksiä ja luomua tuottavia yrityksiä. Erillisenä organisaationa toimii IFOM, jossa on vastaavasti jäseniä kaikkialta maailmasta.

IFOAM EU-ryhmässä toimii luomujatkojalostajia edustavien yhdistysten yhteistyöryhmä (*Sector Group Organic Processing, SGOP*), jossa käsitellään alan kansainväliseen toimintaan liittyviä kysymyksiä ja luodaan aloitteita alan kehittämiseksi. Ryhmässä muotoillaan myös alan kantoja Euroopan unionin hallinnon ja lainsäädännön kanssa käytävään vuoropuheluun.

Yritykset voivat liittyä jäseniksi sekä IFOAM EU-ryhmään että maailmanlaajuiseen IFOM:iin. EU-ryhmän toiminta keskittyy unionin sisäiseen toimintaan ja Euroopan komission kanssa vuoropuheluun. Alakohteisessa yhteistyöryhmässä pääsee mukaan vaikuttamaan unionin tuleviin päätöksiin. Maailmanlaajuisessa IFOAM:issa käydään laajaa vuoropuhelua luomutuotannosta ja sen mahdollisuuksista eri puolilla maailmaa.

Keskieuropalaisilla yrityksillä on myös yhteistyöaloitteita esimerkiksi läpinäkyvyyden ja luotettavuuden lisäämiseksi luomumarkkinoilla. Yksi merkittävä ongelma on torjunta-ainejäämien käsittely ja erilaiset tulkinnat tästä eri maissa. *Anti Fraud Initiative* ja eri maiden toimijoiden aloitteet, kuten BioKap

ja BNN:n ohjelma, ovat yhteisiä toimia torjunta-ainejäämien yleisyyden seuraamiseksi ja sellaisten yhteisten tulkintojen ja menettelytapojen sopimiseksi, joilla alan luotettavuus säilytetään aiheuttamatta kuitenkaan suhteettomia kustannuksia. Näistä kerrotaan lisää kappaleessa ”1.9 Hyvä luomun tuotantotapa”.

Vaatimukset:

- Ilmoittautuminen valvontajärjestelmään ja ainakin EU-asetuksen vähimmäisehtojen täyttäminen

Suosituks:

- Johdon sitoutuminen: olemassa päätös kehittää luomua
- Luomutuotanto otettava huomioon sekä tuotannon organisoinnissa että laadunvalvonnassa
- Koko luomun tuotantoketjun tuntemus
- Laaturjestelmät käytössä

Huomioitavaa:

- Ennakointi, johdonmukaisuus ja resursointi korostuvat luomussa
- Ammattitaito luomuun liittyvissä asioissa helpottaa toimintaa

Kiinnostavaa:

- Hyvät henkilökohtaiset suhteet ketjun kaikkiin suuntiin: toimittajiin ja asiakkaisiin, myös muihin sidosryhmiin
- Läpinäkyvyys ja avoimuus menestystekijöinä

Muulla:

- IFOAM EU-ryhmän nettisivut ovat osoitteessa: www.ifoam-eu.org
- *Sector Group Organic Processing* on esitelty osoitteessa: www.ifoam-eu.org/groups/SGOP
- Opas hyvään toimintatapaan luomujatkojalostuksessa: *Code of Practice for Organic Food Processing*: www.ifoam.org/growing_organic/7_training/t_materials/6_gen_publications/FiBL_Code_Practice_OA_Processing.php

1.6 Luomuelintarvikesäädökset

Suomi

Kansallinen lainsäädäntö, joka säätelee luomutuotantoa:

1) laki 1100/1994 Euroopan yhteisön yhteisen maatalouspolitiikan täytäntöönpanosta, muutos 273/2003

2) maa- ja metsätalousministeriön asetus 846/2008 luonnonmukaisesta tuotannosta, luonnonmukaisten tuotteiden merkinnöistä ja valvonnasta, muutettu asetuksella 1025/2009 ja asetuksella 108/2012

Ajantasainen koostettu säädös löytyy Suomen säädöskokoelman sivuilta www.finlex.fi.

Suomalainen lainsäädäntö toimeenpanee Euroopan unionin yhteiset asetukset luomutuotannosta, näistä on kerrottu tarkemmin alla.

Luonnollisesti luomutuotteiden valmistuksessa tulee ottaa huomioon myös muu elintarvikelainsäädäntö:

- parlamentin ja neuvoston asetus (EY) 178/2002 yleinen elintarvikelainsäädäntö
- kansallinen elintarvikelaki: 23/2006 muutettu 352/2011, www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023
- kuluttajainformaatioasetus tuli voimaan 2011, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille. Pakkausmerkintälainsäädännöstä on kerrottu tarkemmin kappaleessa ”2.8 Pakkaus ja pakkausmerkinnät”.

Huomio! Lisäksi on huomioitava, että määrättyjä tuotteita ja tuoteryhmiä koskee oma erillinen lainsäädäntönsä.

Euroopan unioni

Luonnonmukaiseen tuotantotapaan sovellettavat vähimmäisvaatimukset ovat Euroopan yhteisöjen neuvoston asetuksessa (EY) N:o 834/2007 ja komission asetuksessa (EY) N:o 889/2008, ja niitä on sovellettava sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa. Perusasetusta on muutettu ja täydennetty neuvoston ja komission asetuksilla. Eräät osat asetuksesta ovat edelleen jatkuvan muutostyön kohteena. Komissio voi itse muuttaa omia asetuksiaan.

Luonnonmukaista tuotantoa koskevat EU:n neuvoston ja komission asetukset:

1) neuvoston asetus (EY) N:o 834/2007 luonnonmukaisten tuotteiden tuotantoa, jakelua, valvontaa ja merkintöjä säätelevä asetus

2) komission asetus (EY) N:o 889/2008 yksityiskohtaisista säännöistä luonnonmukaisen tuotannon, merkintöjen ja valvonnan osalta (mukaan lukien luonnonmukaisen hiivan tuotantovaatimukset). Sisältää erikseen komission muutettavissa olevat listat:

- luomuviljelyssä sallitut tuotteet, kuten lannoitteet, maanparannusaineet ja torjunta-aineet
- eläinsuojien ja jaloittelalueiden, mukaan lukien laitumien koon vähimmäisvaatimukset luomukarjalle, eläinlajin ja kehitysvaiheen mukaisesti
- luomuviljelyssä sallitut muut kuin luonnonmukaiset eläinrehut, rehun lisäaineet ja rehuseosten valmistuksen apuaineet
- luomuelintarvikkeiden tuotannossa (mukaan lukien hiivan tuotanto) sallitut muut kuin luonnonmukaiset ainesosat, lisäaineet ja valmistuksen apuaineet
- yhteisön tunnusta (Eurolehti-merkki) koskevat vaatimukset.

Lisäksi luomutuotantoa säätelevät seuraavat asetukset:

3) komission asetus (EY) N:o 203/2012, luomuviinin tuotannon yksityiskohtaiset säännöt

4) komission asetus (EY) N:o 1235/2008 yksityiskohtaiset säännöt kolmansista maista tuotavien luonnonmukaisten tuotteiden tuontijärjestelyjen osalta

5) komission asetus (EY) N:o 710/2009 vesiviljelyn ja merilevän yksityiskohtaiset tuotantosäännöt (näitä ei ole sovellettu Suomessa, koska yksikään toimija ei ole vielä niitä tarvinnut).

Ajantasainen luettelo EU:ssa toimivien tarkastuslaitosten ja tarkastusviranomaisten koodinnumeroista on EU:n komission verkkosivuilla kohdassa Kuluttajien luottamus / Tarkistukset ja sertifiointi. Linkki listaan: http://ec.europa.eu/agriculture/organic/consumer-confidence/inspection-certification_fi

Huomio! Lisäksi kaikki yleisesti sovellettavat, maataloustuotteiden tuotantoa, jalostusta, markkinointia, merkintöjä ja valvontaa säätelevät säädökset koskevat myös luomuelintarvikkeita.

Tuonti kolmansista maista

Euroopan talousalueen (ETA) jäsenet Islanti, Liechtenstein ja Norja soveltavat EU:n luomuasetusta, ja siten niissä tuotettuja luomutuotteita kohdellaan kuin ne olisivat EU:ssa tuotettuja.

Kolmasmaatuonnilla tarkoitetaan tuontia ETA:n ulkopuolelta. Neuvoston asetuksessa (EY) N:o 834/2007 (osasto VI artiklat 32 ja 33) linjataan yleisesti periaatteet kolmasmaatuonnille, ja tuontia koskevat valvontamääräykset ovat asetuksessa (EY) N:o 889/2008 (luku 5). Tarkempi ohjeistus on tuontia kolmansista maista koskevassa asetuksessa (EY) N:o 1235/2008.

Tuontiin liittyvät käytännön toimet on kuvattu kappaleessa ”2.4 Raaka-ainehankinta”.

YK:n alajärjestöjen FAO:n ja WHO:n perustama Codex Alimentarius -komissio ylläpitää kokoelmaa kansainvälisistä elintarvikealan standardeista, ohjeista ja suosituksista. Tätä kokoelmaa käytetään referenssinä kansainvälisissä kauppasopimuksissa ja kiistoissa ja siihen viitataan myös unionin ja kolmansien maiden välisissä sopimuksissa. Siinä on määritelty kansainvälinen säännöstö myös luomutuotteille, ja se noudattelee Euroopan unionin luomuasetusta ja IFOAM:in mallistandardia. (Codex Alimentarius 1999)

Lainsäädännön ja valvonnan kansainvälistä taustaa

Luomutuotannon kehittyessä ja kasvaessa kansainvälisesti syntyi tarve määritellä tarkemmin, mitä luonnonmukainen tuotanto tarkoittaa. Kansalaisliikkeenä syntyneet luomujärjestöt alkoivat eri maissa laatia tuotanto-ohjeistuksia ja järjestää omaa valvontatoimintaa, jotta asiakkaalle voitiin taata tuotannon täyttävän luvatut kriteerit. Kansainvälisen kaupan kehittyessä tarvittiin myös maiden yhteisiä sääntöjä helpottamaan kauppaa ja eri maiden toimijoiden tasapuolista kohtelua.

Sääntöjen avulla ohjataan käytännössä sitä, että tuotteet tuotetaan luomun periaatteiden mukaisesti. Säännöt eivät siis itse määrittele luomua, vaan ne johdetaan yhdessä sovituihin periaatteisiin, jotka kertovat, mitä luomutuotannolla tarkoitetaan. Luomutuotannon periaatteista on kerrottu kappaleessa ”1.1 Miksi luomua tuotetaan”.

Luomujärjestöjen kansainvälisessä yhteistyöelimessä IFOAM:issa kehitetään eri tahojen yhteistyönä kansainvälisiä periaatteita luomutuotannolle ja sääntöjä luomumaataloudelle ja -jatkojalostukselle. Vuonna 1997 perustettiin IFOAM:in tytäryhtiö *International Organic Accreditation Services* (IOAS). Se hyväksyy ja valvoo tarkkailuorganisaatioita niissä maissa, jotka eivät ole itse järjestäneet tarkkailutoimintaa ja sen valvontaa.

IFOAM työskentelee yhteistyössä FAO:n, UNCTAD:in ja muiden kansainvälisten järjestöjen kanssa kehittämään luomutarkkailujärjestelmää. Tämä tapahtuu esimerkiksi edistämällä paikallisten luomusääntöjen syntymistä eri puolilla maailmaa ja rakentamalla eri alueiden sääntöjen välille keskinäistä vastaavuutta (*equivalence*) ja yhtäläisyyttä (*harmonization*).

Nykyisin monet maat määrittelevät itse luomutuotannon sääntönsä, jolloin ongelmana on eri maiden sääntöjen ja tarkkailun keskinäinen hyväksyntä. Eri maat ja maablokit kuten EU käyvät neuvotteluja luomusääntöjen keskinäisestä hyväksymisestä (katso kappaleet 1.6 Luomuelintarvikesäädökset, kohta ”Tuonti kolmansista maista” ja ”3.3 Luomuvienti”). Lisäksi IFOAM pyrkii kansainvälisellä tasolla edistämään luomusääntöjen välistä vastaavuutta ja yhtäläisyyttä.

The IFOAM *Organic guarantee System* (OGS) on IFOAM:in tarjoama palvelupaketti, jonka avulla se avustaa, yhdistää ja johtaa luomusääntöjen ja -tarkkailun kenttää. IFOAM muun muassa ylläpitää luomusääntöjen minimivaatimusten määrittelyä ja hyväksyy minimivaatimukset täyttävät säännöt IFOAM-sääntöperheeseen. Sääntöperheeseen kuuluvat säännöt muodostavat kansainvälisen määritelmän sille, mikä katsotaan luomutuotannoksi. EU:n luomusäännöt ovat tässä mukana. IFOAM myös ylläpitää perusluomusääntöjä niille tahoille, jotka eivät itse halua ylläpitää niitä. Lisätietoja IFOAM:in järjestelmästä on osoitteessa www.ifoam.org/about_ifoam/standards/ogs.html



**Luomu on
tarkkailtua
tuotantoa**

1.7 Luomuvalvonta

Tietolaatikko: valvontaan kuuluminen



Luomuvalvontaan tulee kuulua, jos

- viljelee tai tuottaa
- markkinoi
- valmistaa, säilöo, jalostaa, pakkaa tai uudelleenpakkaa
- tekee luonnonmukaiseen tuotantotapaan viittaavat merkinnät tai muuttaa näitä merkintöjä
- valmistuttaa eli teettää alihankkijalla
- välittää tai harjoittaa tukkukauppaa
- varastoi
- tuo EU:n ulkopuolelta
- vie EU:n ulkopuolelle luonnonmukaisia tuotteita.

Luomuvalvontaan ei tarvitse kuulua, mutta täytyy noudattaa luomusäännöksiä

- vähittäismyymälöiden, jotka pelkästään pitävät kaupan luomutuotteita
- kaupan paistopisteen, jossa raakapakasteista paistetaan luomuleipomotuotteita
- vähittäiskauppojen jotka jauhavat/paloittelevat ja pakkaavat luomutuotteita siten, että asiakas voi koko ajan seurata tapahtumaa
- ateriapalvelutoiminnan
- rahtivalmistajan tai alihankkijan, jos sillä ei ole omaa luomutuotantoa.

Tässä oppaassa ei käsitellä tarkemmin alkutuotannon (kasvinviljely, eläintuotanto ja keruutuotanto) valvontaan kuulumista. Siitä saa lisätietoa Eviran internetsivuilta www.evira.fi.

Luomuelintarvikevalvonta Suomessa

Suomessa luomutuotteiden valmistuksen, varastoinnin, tukkukaupan, markkinoinnin, tuonnin ja viennin valvontaa suunnittelee ja ohjaa Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Evira myös vastaa näiden toimijoiden luomuvalvonnasta.

Lisäksi maatiloilla tapahtuva jalostustoiminta kuuluu Eviran valvontaan, jos valmistuksessa käytetään luonnonmukaisesti tuotettujen ainesosien lisäksi tavanomaisena tuotettuja ainesosia, lisäaineita, apuaineita tai muita ei-maatalousperäisiä aineita tai jos alhaisen jalostusasteen valmistustoiminnassa käytetään toisilta viljelijöiltä hankittuja maataloustuotteita.

Luomutarkastuksia tekevät Eviran valtuuttamat tarkastajat ja teurastamoissa sekä niiden yhteydessä olevissa laitoksissa Eviran henkilöstöön kuuluvat valtion tarkastuseläinlääkärit. Yleensä tarkastukset pyritään hoitamaan niin, että sama tarkastaja tarkastaa toimijan kaikki luomutoiminnot, vaikka ne muuten kuuluisivatkin eri tarkastusten, kuten esimerkiksi maataloustuotannon, eläintuotannon ja elintarvikevalvonnan, piiriin.

Luomutuotteiden vähittäismyyntiä ja markkinointia loppukuluttajalle valvotaan aluehallintovirastojen ohjauksessa, ja siitä vastaavat kunnalliset elintarvikevalvontaviranomaiset. Elintarvikevalvontaviranomaisten vastuulla on myös valvoa valmistusta ja tuontia harjoittavissa yrityksissä, varastoissa, tukuisa, myymälöissä ja muissa myyntipaikoissa, että luonnonmukaiseen tuotantoon viittaavia merkintöjä käyttävät vain valvontaan kuuluvat toimijat.

Valvira eli Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto valvoo luomualkoholijuomien valmistusta, valmistuttamista, varastointia, kaupan pitämistä ja tukkukauppaa sekä luomualkoholijuomien kolmasmaatuontia harjoittavia toimijoita. Evira myöntää alkoholijuomien tuontiluvat. Luomualkoholin valvonta on osa normaalia alkoholivalvontaa. Siitä saa lisätietoa Valviran sivuilta www.valvira.fi/ohjaus_ja_valvonta/alkoholi.

Vaikka luomutuotteiden kuluttajapakkauksia myyvät kaupat eivät kuulukaan luomuvalvontaan, on niidenkin pidettävä huolta, että luomutuotteita ei sekoiteta tavanomaisiin esimerkiksi irtomyynnissä ja ettei tavanomaisia tuotteita myydä harhaanjohtavasti luomutuotteina. Myyjän on myös pystyttävä osoittamaan pyydetessä, että tuotteet ovat luomutuotteita. Siksi myyjän kannattaa pitää huolta, että tuotteista löytyvät ajantasaiset tavarantoimittajien asiakirjaselvitykset.

Euroopan yhteisön lainsäädännössä on jätetty ulkopuolelle koko ateriapalvelutoiminta. Näin ollen ravintolat ja suurkeittiöt eivät kuulu luomulainsäädännön piiriin. Joissakin jäsenmaissa on tähän kansallisia sääntöjä tai yksityisiä standardeja, mutta Suomessa tällaisia säädöksiä ei ole. Kuluttaja-asiamiehen vastuulla on ateriapalvelutoiminnan markkinoinnin ja mainonnan valvonta, jossa kiinnitetään huomiota siihen, että asiakasta ei johdeta harhaan luomuväitteiden osalta.

Muistilaatikko: valvontaan liittyminen



1) Hakemuksen tekeminen Eviralle.

Hakemuslomake, ohjeet Eviran sivuilta www.evira.fi.

2) Evira tarkastaa hakemuksen ja pyytää tarvittaessa lisäselvityksiä.

3) Alkutarkastus toimijan tiloissa ja alkutarkastuskertomus Eviralle.

4) Eviran päätös valvontajärjestelmään hyväksymisestä.

Päätöksen päivämäärästä alkaa oikeus käyttää viittausta luonnonmukaiseen tuotantoon.

Evira lähettää toimijalle kopion alkutarkastuskertomuksesta ja asiakirjaselvityksen valvontaan kuulumisesta. Asiakirjaselvityksen saa suomen tai ruotsin kielellä.

Asiakirjaselvityksen saa pyydetessä myös englanninkielisenä, mutta se on maksullinen.

5) Tämän jälkeen tehdään vuosittain tuotantotarkastuksia, joista lähetetään tuotantotarkastuskertomus Eviralle.

6) Tuotantotarkastuskertomuksen perusteella Evira tekee vuosittain päätöksen toimijan valvontaan kuulumisesta ja antaa asiakirjaselvityksen. Päätökseen kirjataan myös tarkastuksessa havaitut puutteet.

Elintarvikevalvontaan haettaessa hakemuksessa tulee toimittaa Eviralle seuraavat dokumentit:

- luomuvalvontalomake 1 (jos ei jo kuulu luomuvalvontaan jonkin muun kuten viljelyn kautta)
- täydennyslomake 1h elintarviketuotantoa varten
- luomusuunnitelma (tästä lisää seuraavassa kappaleessa ”1.8 Kirjanpito ja omavalvonta”)
- kaupparekisteriote (korkeintaan 3 kk vanha)
- mahdollisesti lista alihankkijoista tietoineen.

Lomakkeet ja ohjeet valvontaan hakemisesta ovat Eviran sivuilla osoitteessa www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/lomakkeet_ja_ohjeet/luomu/valvontaan_hakeminen/

Toimija osoittaa kuulumisensa luomuvalvontaan asiakirjaselvityksellä, jonka pyytäminen myyjältä on ostajan velvollisuus. Siitä selviää toimija, toiminta ja tuotevalikoima. Yksittäisen tuote-erän luomutoistuksena se ei kelpaa. Tuote-erien mukana tulevista saateasiakirjoista, kuten lähetyslistasta, ilmenee yksittäisten tuotteiden luonnonmukaisuus.

Monet ostajat vaativat alkutuottajalta hankittaessa alkutuottajan itse allekirjoittaman tuote-erän vaatimuksenmukaisuusvakuutuksen, joka kelpaa samalla saateasiakirjana. Mallipohja vaatimuksenmukaisuusvakuutukselle on Eviran sivuilla www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/lomakkeet_ja_ohjeet/luomu/mallipohjat_luomutoimijoille/ ja tämän oppaan ”Liitteessä 4 Vaatimuksenmukaisuusvakuutus”. Tämä on kuitenkin ostajan ja myyjän välinen sopimus eikä perustu asetukseen.

Jotkut ostajat pyytävät asiakirjaselvityksen lisäksi kopion tuotantotarkastuskertomuksesta, koska siitä näkyvät toimijan saamat rajoitukset valvontakäynnillä. Tämä ei kuitenkaan ole lakisääteinen kauppa-asiakirja. Lain mukaan kaupankäynnissä tulee varmistaa vain myyjän asiakirjaselvitys ja tuote-erän saateasiakirja. Muiden dokumenttien toimittaminen riippuu kauppakumppaneiden välisistä sopimuksista.

Toimijalle voidaan antaa markkinointikieltopäätös koskien asetuksen vastaisia tuotteita tai koko yrityksen luomutuotteita. Tämä ei näy tuotantotarkastuspäätöksestä, vaan siitä annetaan erillinen markkinointikieltopäätös.

Valvonnalle on ilmoitettava muutoksista tuotannossa tai tiedoissa. Myös valvonnan kohteena olevan toiminnan loppumisesta ja valvonnasta eroamisesta tehdään ilmoitus. Eviran lomakkeita muutoksen ilmoittamiseksi ja eroamiseksi on osoitteessa www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/lomakkeet_ja_ohjeet/luomu/ilmoitukset_luomuvallonnalle/.

Sääntöjenvastaisuudet ja rikkomukset

Jos toimija epäilee, että sen valmistama tai toiselta hankkima tuote ei täytä luomulainsäädännön vaatimuksia, on toimijan

- 1) poistettava tuotteesta luomumerkinnyt tai
- 2) siirrettävä tuote-erä erilleen muusta tuotannosta sekä
- 3) ilmoitettava asiasta Eviralle.

Kun toimija on saanut poistettua epäilyksen sääntöjenvastaisuudesta, on siitä tehtävä ilmoitus Eviralle.

Tarkastajan epäilyn perusteella Evira voi myös määrätä tuotteille määräaikaisen markkinointikellon luomuna. Mikäli sääntöjenvastaisuutta ei saada vahvistettua tänä aikana, markkinointikielto poistetaan. Jos vahvistus saadaan, tekee Evira tuote-erästä markkinointikieltopäätöksen.

Mikäli toimijalla todetaan ensimmäistä kertaa tapahtuva vähäinen laiminlyönti tai säännöistä poikkeama, annetaan toimijalle kirjallinen korjauskehoitus saattaa toiminta määräajassa sääntöjen mukaiseksi. Poikkeamaksi katsotaan sellainen vähäinen laiminlyönti, joka ei käytännössä vaikuta tuotteen luonnonmukaisuuteen.

Mikäli korjauskehoitusta ei noudateta määräajassa, toimija määrätään poistamaan luonnonmukaisuuteen viittaavat merkinnät tuote-erästä tai tuotantosarjasta. Toimijan on myös ilmoitettava muutoksesta ostajille, ja markkinoilla olevat määräysten vastaiset tuotteet on vedettävä pois markkinoilta. Evira ilmoittaa myös tapauskohtaisesti sääntöjen vastaiset tuotteet kuntien markkinointivalvontaan ja tullille.

Tuotteiden luonnonmukaisuuteen vaikuttavat rikkeet, kuten esimerkiksi kiellettyjen lisäaineiden käyttö, tulkitaan sääntöjenvastaisuudeksi. Tästä seuraa markkinointikielto ja huomautus, jonka perusteella toimijan on saatettava toimintansa säännösten mukaiseksi.

Mikäli toimija ei noudata tuotteelle annettua markkinointikieltopäätöstä, voi Evira kieltää toimijaa pitämästä kaupan vahvistetun ajan kaikkia toimijan valmistamia tuotteita, joiden merkinnöissä tai mainonnassa viitataan luonnonmukaiseen tuotantotapaan. Tavanomaisina näitä tuotteita saa markkinoida. Myös silloin kun toimija rikkoo vakavasti tai pitkään sääntöjä, on kyseessä rikkomus. Tällöin toimijaa kielletään määräajaisesti pitämästä lainkaan kaupan luomutuotteita, tai rikkomuksen vakavuudesta riippuen toimija voidaan myös erottaa valvonnasta.

Tietolaatikko: Valvontajärjestelmä



Evira valvoo

- luomuelintarvikkeiden valmistajia, valmistuttajia, valmistusta, varastojia, varastointia, tukkukauppoja ja tukkukauppaa
- luonnonmukaisen kylvösiemenen ja taimiaineiston pakkaamista, varastointia ja tukkukauppaa harjoittavia toimijoita ja kaupan pitämistä
- luomurehujen valmistajia, valmistuttajia, valmistusta, varastointia, kaupan pitämistä ja tukkukauppaa harjoittavia toimijoita
- toimijoita, jotka tuovat maahan EU:n ulkopuolisista maista luomumaataloustuotteita ja elintarvikkeita.

Paikalliset ELY-keskukset valvovat

- luonnonmukaisten maataloustuotteiden tuottajia ja tuotantoa
- maatilalla harjoitettua omien maataloustuotteiden käsittelyä vähäiseksi valmistukseksi katsottavalla tavalla
- luonnonmukaisten maataloustuotteiden kaupan pitämistä vähittäismyynnissä.

Kuntien terveystarkastajat valvovat

- luomuelintarvikkeiden kaupan pitämistä vähittäismyynnissä.

Valvira valvoo

- luomualkoholijuomien valmistusta, valmistuttamista, varastointia, kaupan pitämistä ja tukkukauppaa sekä luomualkoholijuomien kolmasmaatuontia harjoittavia toimijoita myös Ahvenanmaalla.

Tullilaitos valvoo

- EU:n ulkopuolisista maista tuotavien luonnonmukaisesti tuotettujen maataloustuotteiden, elintarvikkeiden, rehujen, alkoholijuomien, kylvösiementen ja taimiaineiston maahantuontia.

Ahvenanmaan maakuntahallitus valvoo

- luonnonmukaista tuotantoa Ahvenanmaalla lukuun ottamatta luomualkoholijuomien valmistusta ja valmistuttamista.

Valvonta muissa Euroopan unionin maissa ja kaupassa kolmansiiin maihin

Valvonta on EU-maissa järjestetty joko niin, että hyväksytyt yksityiset valvontaorganisaatiot hoitavat valvonnan (*System A*), tai viranomaisvalvontana (*System B*) tai näiden yhdistelmänä (*System C*). Suomessa, Tanskassa, Hollannissa ja Virossa on viranomaisvalvonta. Useimmissa EU-maissa luomuvälön suorittavat yksityiset akkreditoitit valvontaorganisaatiot. Näitä voi olla maasta riippuen yksi tai jopa kymmeniä.

Kaikkis unionin maissa on mahdollista tuottaa unionin luomusäännöillä. EU:n luomusäetuksen mukaiset valvontaorganisaatiot ovat kyseisten maiden viranomaisten akkreditoimia eli hyväksymiä. Lisäksi samoilla valvontaorganisaatioilla voi olla muitakin akkreditoiteja yksityisten luomustandardien tai kolmansien maiden luomulainsäädännön mukaisen luomuvälön ja sertifiointien tekemiseen.

Joissakin maissa on unionin yhteisiä sääntöjä rajoitetumpia luomutuotannon sääntöjä yksityisillä organisaatioilla, jotka tarkkailuttavat tai hoitavat itse tarkkailun näiden sääntöjen mukaan. Tällaisia ovat esimerkiksi Demeter-merkillä myytävät biodynaamiset tuotteet eri maissa, Naturland ja Bioland Saksassa, Soil Association Englannissa ja Krav Ruotsissa. (Katso myös kappale ”3.3 Luomuvienti”.)

EU:n luomulainsäädännön mukaan tuotettuja ja valmistettuja luomutuotteita voidaan viedä EU:n ulkopuolelle, jolloin viejän tulee ilmoittaa vientitoiminnastaan luomuvälön vastaavalle viranomaiselle. Mikäli tuotteet on tuotettu tai valmistettu muun kuin EU:n luomulainsäädännön mukaisesti, ilmoitusta ei tarvita. Kolmansien maiden asettamat vaatimukset luomutuotteille on kuvattu kappaleessa ”3.3 Luomuvienti”.

Tuonnin valvontajärjestelmä ja vaadittavat asiakirjat ja luvat on kuvattu kappaleessa ”2.4 Raaka-ainehankinta”.

Valvonnan arviointi

Sen valvontalaitoksen, joka suorittaa Euroopan unionin sääntöjen mukaisen luomutuotteiden valvonnan, tulee olla EU:n tai sen jäsenvaltioiden hyväksymä ja valvoma eli akkreditoima. Kolmansissa maissa tarkkailua suorittavien laitosten tulee hakea Euroopan unionilta hyväksyntää tähän tehtävään ja kuulua joko oman maansa tai jonkin unionin jäsenvaltion tai kansallisen akkreditointielimen tai kansainvälisen valvonta- tai akkreditointielimen seurantaan.

Arviointielimen puolestaan on osoitettava täyttävänsä ISO-standardin 170113 vaatimukset. Tämä voidaan toteuttaa esimerkiksi vertaisarvioinnilla, johon arviointielimen on oltava valmis. Sen on osoitettava, että sen tarkastuslaitosten ja -viranomaisten arviointiin osallistuvalla henkilöstöllä on riittävät tiedot ja riittävä pätevyys, koulutus ja kokemus luonnonmukaisesta maataloudesta yleensä ja asianomaisesta EU-lainsäädännöstä erityisesti.

Lisätietoja valvonnasta on Euroopan komission luomu-sivustolla http://ec.europa.eu/agriculture/organic/consumer-confidence/inspection-certification_fi

EU:n tilintarkastustuomioistuimen luomuvälönjärjestelmän auditointiraportti 2012 on ladattavissa osoitteesta <http://bookshop.europa.eu/en/audit-of-the-control-system-governing-the-production-processing-distribution-and-imports-of-organic-products-pbQJAB12007/>.

1.8 Kirjanpito ja omavalvonta

Luomutuotteiden tuotannossa vaadittu jäljitettävyyden asettaa vaatimuksia kirjanpidolle. Sääntöjen mukaan (Asetus (EY) N:o 889/2008 art. 66) kirjanpidosta on löydettävä seuraava dokumentointi:

- lista luomuraaka-aineiden tavarantoimittajista
- lista luomutuotteita ostavista asiakkaista
- oltava helposti tarkistettavissa, mitä luomutuotteita ja miltä toimittajalta on hankittu ja kuinka paljon
- näyttävä yrityksestä lähteneet luomutuotteet, kuinka paljon ja mihin ne ovat menneet
- taselaskelmat edellisistä
- kuvaus luomutuotteiden valmistukseen ja varastointiin käytetyistä tiloista, myös vuokratuista tai väliaikaisista
- vastaanottotarkastuksen kirjanpito (asetus (EY) N:o 889/2008 art. 33).

Jäljitettävyyden tarkoittaa tuotteiden jäljittämistä edelliselle ja seuraavalle toimijalle ketjussa tuote-eräkohtaisesti, mutta se edellyttää myös sisäistä kirjanpitoa tuote-erittäin. Tarkastuksessa voidaan varmistaa myös materiaaliavirtojen määrien vastaavuus eli tuotantopanosten ja tuotosten tase. Tämä on toteutettavissa, jos yrityksessä on käytössä tuotannonhallintajärjestelmä, mutta onnistuu myös taulukkolaskentaohjelmalla tai jopa paperisella dokumentoinnilla. Laatuja järjestelmää toteuttavilla yrityksillä tällainen dokumentointi on normaalia toimintaa.

Kirjanpidon ja siihen liittyvien asiakirjojen avulla luomutuotteet on pystyttävä jäljittämään kaikissa luomutoiminnan tuotanto-, valmistus- ja jakeluvaiheissa. Myös hävikistä ja omaan käyttöön ostoista pidetään kirjaa ja nämä huomioidaan taselaskelmissa.

Luomutuotteiden kohdalta on asiakirjoista löydettävä valvontalaitoksen tunnus. Esimerkiksi tilauskirjassa, lähetysluettelossa ja laskussa tuote voidaan merkitä seuraavasti:

Luomukaurahiutale, 750 g, Luomubrändi, FI-EKO-201

Vaihtoehtoisesti valvontalaitoksen tunnuksen voi merkitä suoraan kuljetuspakkauksiin (merkittävä sekä myyntierään että lavaan), jos kirjanpidon järjestelmässä tuoterivillä ei ole riittävästi tilaa kaikille tiedoille.

Luomusuunnitelma

Jokaisella elintarvikeyrityksellä on elintarvikelain mukaan oltava omavalvontasuunnitelma. Luomuvonnassa edellytetään lisäksi luomusuunnitelmaa, joka voi olla osa laatukäsikirjaa tai omavalvontasuunnitelmaa. Kannattaa kuitenkin muistaa, että luomusuunnitelman tulisi olla kirjattu niin, että se voidaan helposti erikseen käydä läpi luomutarkastuksessa.

- Luomusuunnitelma sisältää täydelliset kuvaukset
- tuotantopaikoista (vastaanottotilat, valmistustilat)
- toiminnasta (mitä tehdään ja kenelle)
- toimenpiteistä, joilla varmistetaan luomusäännösten noudattaminen (pakkausmerkinnät, reseptiikka, kuljetusjärjestelyt)
- varotoimenpiteistä sekoittumisen ja saastumisen estämiseksi ei-sallittuihin aineisiin ja tavantomaiseen (erilläänpito, vastaanottotarkastukset, asiakirjamerkinnät)
- puhdistustoimenpiteistä luomun erillään pitämiseksi
- alihankkijoista (katso kappale 2.3 Valmistus; ”Valmistuttaminen”)
- muistiinpanoista ja taseista (kirjanpito).

Eviran luomusuunnitelmaohje: www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/asiakokonaisuudet/luomu/lomakkeet_ja_ohjeet/tuotanto-ohjeet/ls_lopullinen_versio.pdf

Tämän oppaan ”Liite 1 Luomusuunnitelmaohje” on malli luomusuunnitelman tekoon.

Eviran luomuelintarviketoimijan muistilista: www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/asiakokonaisuudet/luomu/lomakkeet_ja_ohjeet/tarkastus/elintarviketoimijan_muistilista_luomu_fi.pdf

Listassa on lueteltu asiat, jotka käydään läpi tarkastuskäynnillä. Suunnitelmassa kannattaa miettiä, miten nämä vaatimukset ja toiminnot toteutetaan normaalitoiminnassa niin, että ne ovat dokumentoituja

ja todennettavissa valvontakäynnillä. Eviran raportin (Evira, Dnro 2314/0411/2010) mukaan suurin osa valvonnassa todetuista säännöstenvastaisuuksista liittyy elintarvikvalvonnassa luomusuunnitelmaan, muistiinpanoihin ja kirjanpitoon.

Laatu on nousemassa elintarvikemarkkinoillakin kilpailutekijäksi, ja erilaiset laatumerkit edellyttävät valvontajärjestelmiin kuulumista. Esimerkiksi kun kyse on kehitysmaista tuotavista tuotteista, on näillä tuotteilla hyvä olla sosiaalisen vastuun sertifiointi. Lisää erilaisista laatuun liittyvistä omavalvontajärjestelmistä ja niihin liittyvistä merkeistä on kappaleessa ”2.7 Laatu ja laadunhallinta”.

Muistilaatikko: Valvontakäyntiin valmistautuminen

Ennen valvontakäyntiä toimijan on hyvä varata tarkastusta varten



- toiminnan kuvaus ja luomutuotteiden käsittelyä koskeva luomusuunnitelma
- tiedot luomutuotteista ja hankituista raaka-aineista sekä niiden tavarantoimittajista
- voimassa olevat todistukset tavarantoimittajien ja alihankintana teetettävien toimintojen (esimerkiksi valmistuttaminen, varastointi) kuulumisesta luomuvonnasta
- sopimukset valvontaan kuulumattomien alihankkijoiden kanssa
- kirjanpito vastaanotetuista ja varastossa olevista luomuraaka-aineista/-tuotteista ja varastossa olevista ja luovutetuista luomutuotteista sekä niistä tuotekohtaiset yhteenvedot eli taseet
- vastaanotetuista ja luovutetuista luomutuotteista eräkohtaiset tositteet (lähetteet, kuitit, laskut, rahtikirjat tms.), joilla kirjanpito todennetaan oikeaksi
- kirjanpito vastaanottotarkastusten tuloksista
- kirjanpito puhdistustoimien tarkastusten tuloksista sekä hävikeistä
- käytössä olevat vähittäismyyntipakkaukset/etiketit
- eräkohtaiset gmo- ja säteilytystodistukset.

Vaatimukset:

- Luomusuunnitelma
- Lista luomuraaka-aineiden tavarantoimittajista
- Lista luomutuotteita ostavista asiakkaista
- Tase-kirjanpito (ostot, myynnit ja hävikki)
- Vastaanottotarkastuksen kirjanpito
- Puhdistuskirjanpito
- Luomumerkinnät dokumenteissa ja pakkauksissa

Suosituksia:

- Tuotannonhallintajärjestelmän ohjelma
- Laatuja järjestelmään kuuluminen

Huomioitavaa:

- Raaka-aineiden ja tuotteiden jäljitettävyyden tuotantolaitoksen ulkopuolelle edelliseen tai seuraavaan toimijaan on oltava nopeaa ja helppoa.
- Sisäinen jäljitettävyyden on oltava tuotantoerittäin.

Kiinnostavaa:

- Markkinoilla kilpaillaan laadulla, jossa laatumerkit ja niiden valvontajärjestelmät ovat tärkeitä.

Muuta:

- Eviran omavalvontasivut: www.evira.fi/portal/fi/evira/asiakokonaisuudet/omavalvonta/
- Omavalvontasuunnitelman tekoa tukeva opas: www.viikkifoodcentre.fi/viikkifoodcentre/julkaisut/opaat/fi_FI/opaat/_files/79461840939801764/default/Omavalvontaopas.pdf

1.9 Hyvä luomun tuotantotapa

IFOAM ja alan toimijat ovat kehittäneet luomutuotteiden jatkojalostukseen ja kauppaan hyviä periaatteita. Tavoitteena on luoda kansainvälisille markkinoille yhteisiä pelisääntöjä ja käytäntöjä kaikkien osapuolien työn helpottamiseksi ja toiminnan luotettavuuden ja läpinäkyvyyden takaamiseksi.

Hyvän luomutuotantotavan perustana ovat

- EU-lainsäädäntö
- IFOAM:in kansainväliset luomusäännöt, *The IFOAM Norms for Organic Production and Processing Version 2012*, linkki: www.ifoam.org/about_ifoam/standards/norms/IFOAMNormsVersionAugust2012withcover.pdf
- luomutuottajien lupaus tai sitoumus tuottaa kuluttajien tarpeiden mukaisia luomuelintarvikkeita.

Luomua koskevassa lainsäädännössä olevat perustavoitteet ovat seuraavat:

- tuottaa korkealuokkaisia luomuelintarvikkeita sääntöjen mukaan
- varmistaa, että luomu ja tavanomainen eivät sekoitu
- ehkäistä virheet luomutuotannossa
- luoda läpinäkyvyyttä jäljitettävyyden avulla ja avata samalla tuotantotavan todentaminen
- suojata markkinoiden eri osapuolia huijaukselta.

Organic integrity - luomua läpi ketjun

Luomujatkojalostuksen lähtökohtana on ihmisten, eläinten, kasvien, maan ja koko maapallon hyvinvointi. Luomuelintarvikeketjun tehtävänä on luomuviljelyn raaka-aineen hyvien ominaisuuksien säilyttäminen ja jalostaminen. Luomumaataloudelle asetetaan tiukkoja rajoitteita, jotta sieltä syntyvät tuotteet täyttävät luomutuotannossa määritellyt tavoitteet, mutta luomutuotteiden jatkojalostuksessa ja kaupassa ei ole yhtä tiukkaa säätelyä. Tämä herättää huolta siitä, miten alkutuotannossa syntynyt laadullinen lisäarvo saadaan säilymään läpi tuotantoketjun.

Alan kasvaessa myös riski väärinkäyttöön ja tahattomaan huolimattomuuteen sääntöjen noudattamisessa kasvaa. Alan keskeiset toimijat pitävätkin tärkeänä, että ala itse on aloitteellinen yritysten toiminnan ja alan eri toimijoiden välisen yhteistyön kehittämisessä. Näin voidaan turvata luomun hyvä maine. Tarvitaan avointa keskustelua, ongelmien esille tuomista ja ratkaisualoitteita, jotta alaa saadaan yhteistyössä yhä läpinäkyvämmäksi ja uskottavammaksi.

Esimerkiksi torjunta-ainejäämien löydökset luomutuotteissa näyttävät vaikeuttavan kansainvälistä kauppaa, saattavan eri maiden toimijat eri asemaan ja tuottavan hankaluuksia erityisesti jalostusketjun loppupään toimijoille kuten jatkojalostajille. Vuonna 2007 syntyi aloite, jolla pyritään yhdenmukaistamaan käytäntöjä eri maissa ja saattamaan ketjun eri osat vuoropuheluun keskenään. Näin torjunta-ainejäämien valvonnasta saadaan tehokas käytäntö ehkäisemään huolimattomuutta ja väärinkäytöksiä luomun elintarvikeketjussa.

Tästä vapaamuotoisesta aloitteesta käytetään nimitystä *Anti Fraud Initiative* (AFI). Sen puitteissa järjestetään keskustelutilaisuuksia erilaisten luomutapahtumien yhteydessä, ja siinä pyritään sopimaan yhteisistä käytännöistä ja toimenpiteistä eri toimijoiden kesken.

AFI:ssa syntyi jo 2008 linjaus luomun hyvään tuotantotapaan. Sen ovat allekirjoittaneet monet luomujatkojalostuksen keskeiset yritykset Euroopassa.

Lisäksi esimerkiksi saksalaisella luomujatkojalostajien ja markkinoijien yhdistyksellä BNN:llä on oma torjunta-ainejäämiä tarkkaileva ja menettelytapaohjeistusta laativa ohjelmansa. Samanlaista on kehitetty myös Hollannissa. Siellä vastaavan yhdistyksen VBP:n jäsenyritykset ovat lähteneet vapaaehtoisesti ottamaan näytteitä tuotteistaan ja kehittämään järjestelmää, jossa kulut saataisiin kohdistumaan oikeille tahoille ja tarkkailua kohdistettua paremmin riskikohtiin (BioKap).

Sitoumus luomun hyvään tuotantotapaan

Meidän allekirjoittaneiden velvollisuutena on tehdä kaikkemme taataksemme luomutuotteiden ainutlaatuisuus ja täyttääksemme kuluttajien odotukset niiden ominaisuuksista ja tuotannon luotettavuudesta. Luomutodistus yksin ei riitä takaamaan luomutuotteiden aitoutta.

Seitsemän periaatetta

1. Kaikki toimijat ottavat vastuun siitä osasta ketjua, jossa voivat vaikuttaa, taatakseen koko luomujatkojalostusketjun yhtenäisen luotettavuuden.
2. Kaikki toimijat osoittavat paneutuneisuutta oman alansa tuotantoon ja osallistuvat luomumaatalousprojektien kehittämiseen.
3. Kaikki toimijat työskentelevät kestävien suhteiden ja hinnoittelun puolesta koko ketjussa.
4. Kaikki toimijat ovat sitoutuneita täydelliseen läpinäkyvyyteen koko hankintaketjussa ja toteuttavat sitä viestinnässään.
5. Kaikki toimijat tähtäävät merkittävässä asiassa avoimeen vuoropuheluun sekä keskenään että tarkkailuorganisaatioiden ja viranomaisten kanssa.
6. Kaikki toimijat kannattavat yhdenmukaista luomuruoan ja -maatalouden järjestelmää ja poikkeamien käsittelyä.
7. Kaikki toimijat toteuttavat laaduntarkkailujärjestelmän, jossa huomioidaan luomutoimijoiden erityistarve taata tuotteiden aitous.

Vaatimukset:

- Sääntöjenmukaisuus ja sitoumus periaatteisiin

Suositukses:

- Sitoutuminen luomun hyvään tuotantotapaan

Huomioitavaa:

- Virheiden ja petosten torjunta
- Tavanomaiseen sekoittumisen ehkäisyn tärkeys

Kiinnostavaa:

- Yhteistyöaloitteet luotettavuuden ja läpinäkyvyyden lisäämiseksi
- Anti Fraud Initiative: kansainvälinen yhteistyöhanke petosten ja torjunta-ainejäämien ehkäisyssä ja yhtenäisessä käsittelyssä
- Luomun lisäarvon säilyttäminen läpi tuotantoketjun

Muulla:

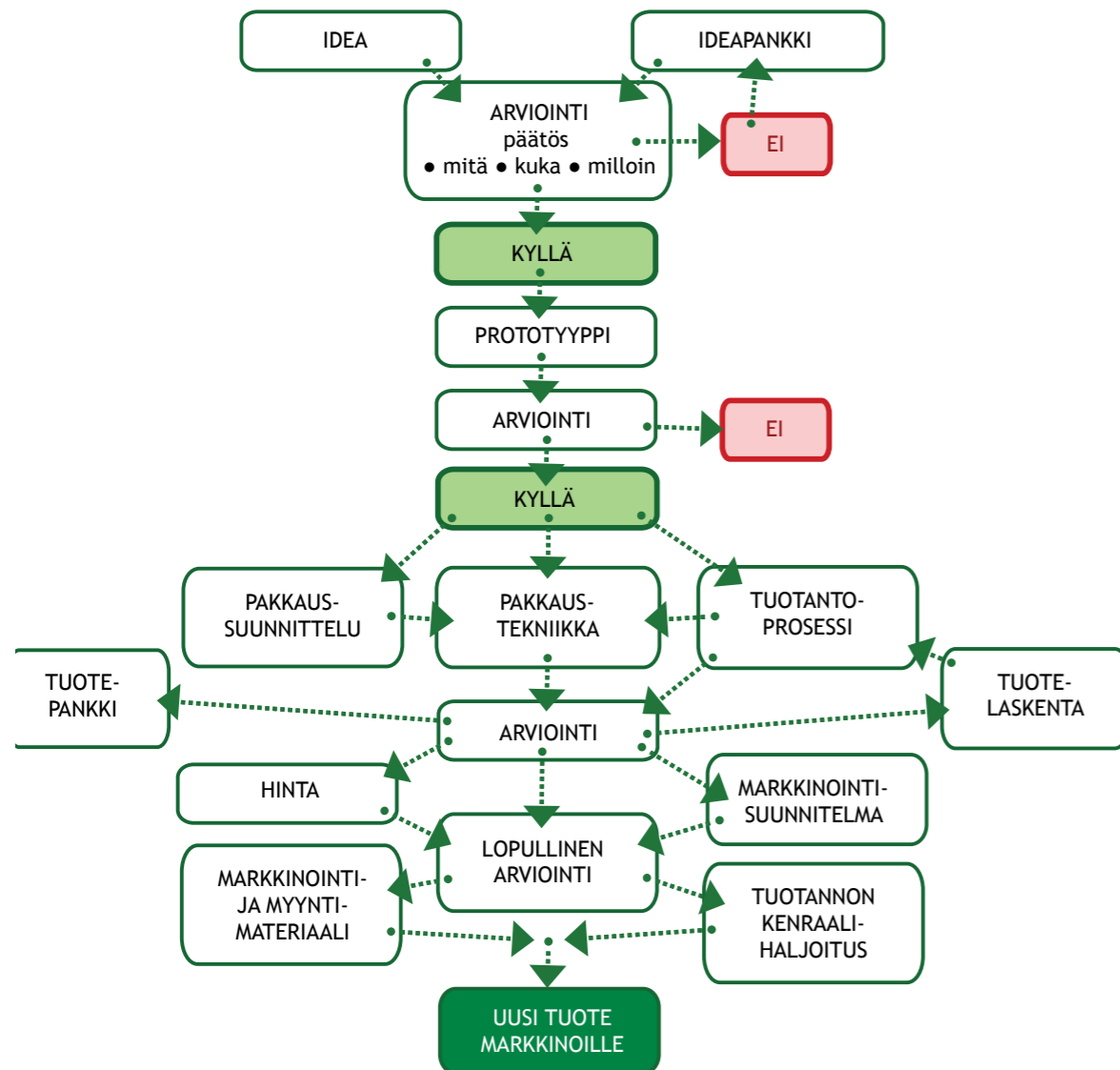
- IFOAM EU-ryhmän jatkojalostajaryhmä, SGOP: <http://www.ifoam-eu.org/groups/SGOP/>
- Anti Fraud Initiative, AFI: <http://www.organic-integrity.org>
- Hollannin luomujatkojalostajien yhdistyksen VBP:n aloite luomutuotteiden torjunta-ainejäämien omaehtoiseen valvontaan: www.biokap.com/_/en/
- Saksan luomujatkojalostajien ja markkinoijien yhdistyksen BNN:n torjunta-ainejäämävalvonta: www.n-bnn.de/cms/website.php?id=en/bnn_monitoring.html

2 Luomu tuotannossa

2.1 Tuotekehitys

Tietolaatikko: tuotekehityksen prosessikaavio

Lähde: Heikki Manner



Luomutuotteiden kehittäminen noudattaa tuotekehityksen yleiskaavion (katso yllä Tietolaatikko: Tuotekehityksen prosessikaavio) kulkua. Sitä seuraamalla varmistuu, että kaikki vaaditut asiat on tehty ennen tuotteen tuomista markkinoille.

Luomutuotteiden tuotekehityksessä on otettava huomioon luomutuotteiden lainsäädännölliset rajoitteet. Neuvoston asetuksessa (EY) N:o 834/2007 on säädetty maatalousperäisten raaka-aineiden luomusuuksista (95 prosentin sääntö) sekä sallituista lisäaineista ja prosessien apuaineista. Lisäksi lainsäädännössä kielletään sellaisten aineiden ja jalostusmenetelmien käyttäminen, jotka voivat antaa kuluttajalle väärän käsityksen tuotteen todellisesta luonteesta. Lainsäädäntö näiltä osin on käyty tarkemmin läpi kappaleessa ”2.2 Reseptiikka”.

Tämän perusteella luomutuotteissa ei myöskään saa käyttää tekniikoita, joiden avulla tuotteen ominaisuuksia muutetaan tai tuotantoprosessissa menetettyjä ominaisuuksia palautetaan. Esimerkiksi mehusta haihduttamisessa poistetun aromin takaisin lisäys ei ole sallittua, vaikka aromi olisi luomuhyväksytty. Sen sijaan luomumehutiivisteiden valmistus siten, että haihdutetusta vedestä erikseen talteenotettu aromi lisätään takaisin jo haihduttimessa, on mahdollista.

Luomutuotteissa on kielletty geenimuunneltujen ja säteilytettyjen ainesosien käyttö. Tämä koskee niin raaka-aineita kuin lisä- ja apuaineitakin. Myöskään näiden valmistuksessa ei ole saanut käyttää apuna geenimuunneltuja organismeja. Säteilytys ei ole Suomessa mahdollista tavallisillekaan tuotteille muutamaa poikkeusta lukuun ottamatta.

Muita yksiselitteisiä kieltoja ei ole, mutta joidenkin jalostuksessa käytettyjen tekniikoiden kohdalla käydään alalla keskustelua, pitäisikö olla erikseen kiellettyjen tekniikoiden lista. Tällainen on esimerkiksi ionivaihto-prosessi, joka on tulkittu joissakin unionin maissa kielletyksi menetelmäksi ja toisissa ei.

Kemialliset prosessit, kuten happohydrolyysi, ovat kuitenkin luonnonmukaisen tuotannon periaatteiden ja etiikan vastaisia, vaikka ne tapahtuisivatkin luomuraaka-aineita käyttäen. Asetuksessa (EY) N:o 834/2007 mainitaan artikkelissa 6 kohta e), että elintarvikkeiden huolellinen jalostaminen tapahtuu mielellään käyttämällä biologisia, mekaanisia ja fysikaalisia menetelmiä. Samoin artikkelissa 21 mainitaan, että luomussa erikseen sallittujen ainesosien on oltava sellaisia, joita tavataan luonnossa ja jotka ovat saaneet läpikäydä vain mekaanisia, fysikaalisia tai biologisia prosesseja taikka entsyymattisia tai mikrobikäsittelyjä, paitsi jos tällaista alkuperää olevia tuotteita tai aineita ei ole markkinoilla saatavilla riittävästi tai riittävän laadukkaina.

Luomutuotteiden tuotekehitys tarjoaa mahdollisuuksia pienille ja keskisuurille yrityksille, joissa on joustavuutta ja innovatiivisuutta toteuttaa elintarviketaloustesta uudella, joskin perinteisistä menetelmistä kumpuavalla tavalla. Toisaalta uusimmalla elintarviketeknologialla saatetaan saavuttaa luomun kannalta keskeisiä tavoitteita, kuten esimerkiksi korvata lisäaineiden käyttö hygieenisillä puhdaslinjoilla. Nämä teknologiat vaativat usein kalliita investointeja, joihin kaikilla yrityksillä ei ole mahdollisuutta.

Tuotekehitykseen saa potkua erilaisten yhteistyökumppaneiden avulla. Kannattaa tähtyä raaka-ainetoimittajia, joiden kanssa voi kehittää sopivia raaka-aineita omiin tuotteisiin tai siirtää jonkin valmistusvaiheen muualla toteutettavaksi. Jalostusasteen nosto maatilalla vaikkapa yhden askeleen eteenpäin on helppo askel jalostetumpaan tuotteeseen.

Tuotetestausta ja koemaistatuksia taas voi toteuttaa ketjun loppupäässä toimivien yhteistyökumppaneiden kanssa. Uusia tuulia ja innostusta tuotekehitykseen saa seuraamalla, olemalla mukana tai te-

kemällä yhteistyötä erilaisissa uusissa ilmiöissä, kuten pop-up-ravintoloissa, luomu- ja lähikaupoissa, ruokapiireissä ja kuluttajaosuuskunnissa. Kannattaa hyödyntää myös kaupoissa ja tapahtumissa toteutetut maistatukset ja erilaiset luomuun liittyvät tilaisuudet, joissa voi testata tuoteideoitaan ja saada palautetta perinteisempien tuoteraatien ja koemaistatusten lisäksi.

Myös kuluttajien käsitykset luomusta ja ajatukset luomutuotannon tavoitteista antavat suuntaviivoja siitä, mihin suuntaan uusien luomutuotteiden kehittämistä kannattaa kohdentaa. Alan tiedon, tutkimuksen ja kansainvälisten markkinoiden seuranta tuo tietoa siitä, mistä on puutetta, uusista mahdollisuuksista ja ennen kaikkea enemmän asiakaslähtöisyyttä tuotekehitykseen. Rohkeus kehittää uusia luomutuotteita, innovoida, karsia ja testata auttaa valloittamaan markkinat. Liika varovaisuus pois!

Raaka-aineiden ominaisuuksien hyödyntäminen

Raaka-aineiden kemiallisten ja etenkin fysikaalisten ominaisuuksien tunteminen ja hyödyntäminen on erityisen tärkeää juuri luomuvälisyydessä. Siten tuotteista voidaan tehdä vähintään yhtä laadukkaita tai parempia kuin tavanomaiset tuotteet. Tällaisia raaka-aineiden ominaisuuksia ovat viskositeettimutokset kuumennettaessa ja jäädytettäessä, emulgointikyky, valkuaisaineiden käyttäytyminen kuumennettaessa ja erilaiset koostumustiedot, kuten rasvan, sokereiden ja valkuaisen määrä. Hyvällä tietämyksellä raaka-aineista on mahdollista välttää tai vähentää lisäaineiden käyttöä.

Myös luomutuotteissa voidaan käyttää lisäaineita lainsäädännön sallimissa rajoissa. Ennen kuin luomutuotteeseen hyväksytään minkäänlaista lisäainetta, on hyvä miettiä - ja syytä kokeilla - pystytäänkö esimerkiksi tuotteen rakenne muodostamaan käyttämällä hyväksi raaka-aineiden luontaisia ominaisuuksia, kuten juuresten, marjojen ja hedelmien sisältämää pektiiniä tai sen esiasteita (propektiinejä). Samoin voidaan hyödyntää raaka-aineiden luontaisia emulgointiominaisuuksia, joita on kananmunalla, varsinkin sen keltuaisella, kylmäpuristetuilla kasviöljyillä ja maidolla. Leivän ja muiden leipomotuotteiden valmistuksessa viljan sakoluvun ja sitkon ominaisuuksien tunteminen auttaa kehittämään hyvälaatuisia luomutuotteita ilman lisäaineiden tarvetta. Kasvisten prosessoinnissa ja leipomovalmisteissa voidaan käyttää hyödyksi myös fermentaatiota, josta kerrotaan tarkemmin tämän kappaleen lopussa.

Luomussa sallittujen apu- ja lisäaineiden listalla on muutamia aineita, joiden käytöstä luomutuotteissa kiistellään. Tällaisia ovat esimerkiksi lihajalosteiden nitriitit ja nitraatit, joille unionin luomulainsäädännössä on tiukemmat käyttörajat kuin tavanomaisessa tuotannossa. Joissakin maissa, kuten Tanskassa, luomutuotteissa ei saa käyttää niitä lainkaan. Suomessa katsotaan lihavalmisteiden mikrobiologisen turvallisuuden vuoksi välttämättömäksi käyttää niissä nitriittiä ja nitraattia, mutta pienempiä määriä kuin lainsäädäntö sallii.

Vientituotteiden osalta kannattaa tutustua kohdemaiden markkinoihin. Joissakin maissa sallituillekin lisäaineille ja myös teollisuuden prosesseille voi tulla rajoituksia paikallisilta luomumerkeiltä, joilla on rajoitetummat säännöt. Vaikka yhdessä jäsenmaassa hyväksytty luomutuote on sitä myös muissa jäsenmaissa, ei se välttämättä takaa markkinoillepääsyä (katso kappale ”3.3 Luomuvienti”). Myös asiakkaan edellytyksenä voi olla omien asiakkaidensa mieltymysten huomioiminen ja siten tiukempi politiikka esimerkiksi lisäaineiden suhteen.

Luomuun sopivat prosessimenetelmät

Asetuksessa mainitaan jalostuksen periaatteena elintarvikkeiden huolellinen jalostaminen (*careful processing*), mieluiten käyttämällä biologisia, mekaanisia ja fysikaalisia menetelmiä (asetus (EY) N:o 834/2007 II osasto, artikla 6, kohta d)). Ei ole kuitenkaan olemassa selkeää määrittelyä siitä, mitä huolellinen jalostaminen tarkoittaa tai mitkä olisivat tarkemmat luomujatkojalostuksen tavoitteet ja suuntaviivat, jotka olisivat yhteneväisiä luomumaataloustuotannon kanssa. Ajatusta lähellä oleva ja elintarvikealalla tunnetumpi on termi vähäinen jatkojalostus, jolle on tarkempi määrittelmä.

Valmistettaessa luomuraaka-aineista elintarvikkeita on pyrittävä käyttämään mahdollisimman vähän muokkaavia käsittelymenetelmiä (niin sanottu *minimal processing* -periaate). Tällaisia ovat esimerkiksi painovoiman, tyhjiön tai paineilman käyttö nesteiden siirrossa keskipakopumppauksen sijaan ja putkistojen suunnittelu vähän muokkaaviksi esimerkiksi maidon käsittelyssä. On myös pyrittävä käyttämään mahdollisimman nopeita ja tehokkaita kuumennusmenetelmiä pastöroinnissa tai jäädytysmenetelmiä pakastuksessa vitamiinien säilyttämiseksi ja muiden tappioiden vähentämiseksi. Samoin ilman hapen sekoittumista on syytä välttää väri- ja makuvirheiden estämiseksi.

Taulukko 3. Prosessoinnin vähentämistä vaihtoehtoja, lähde: Heikki Manner

Tuote	Tavanomainen	Vähäinen
Nesteet	pumppaus	painovoima- tai pneumaattinen siirto
olut	hiilidioksidilisäys	jälkikäyminen pullossa
	pastörointi	jälkikäyminen pullossa
juurekset	tavallinen keitto	paine- ja tyhjiökeitto
hedelmät ja marjat	lämpökäsittely	painekäsittely

Luomujatkojalostuksen säännöissä käytetyn termin *careful processing*, suomeksi käännettynä huolellinen prosessointi, voidaan tulkita myös tuovan esiin luomua luonnehtivan ajattelutavan sisältävän huolenpidon (*care*) ajatuksen. Huolenpito on yksi luomuun oleellisesti kuuluvista arvoista, ja se pitää IFOAM:inkin luomutuotannon määrittelyn mukaan sisällään huolenpidon tuotteesta, ympäristöstä ja ihmisistä.

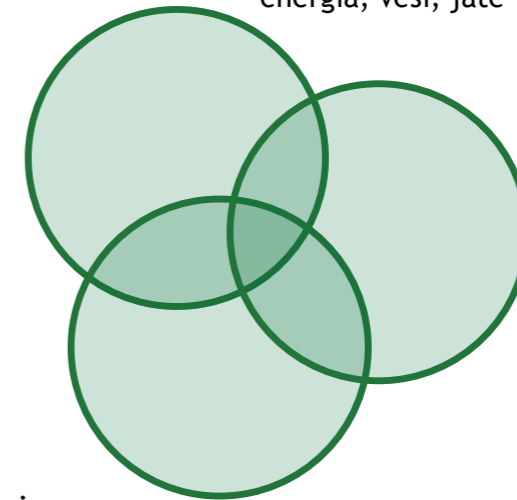
Kaavio 4: Laaja-alainen määrittely huolelliselle prosessoinnille (Schmid & al. 2004, s. 37)

TUOTTEESTA huolehtiminen

Tuotantomenetelmät / arviointi, ravintoarvot, maku, säilyvyys, eettisyys, jäljitettävyyden, ruokaturvallisuus

YMPÄRISTÖSTÄ huolehtiminen

Puhtaammat teknologiat, elinkaarianalyysi, energia, vesi, jäte



IHMISISTÄ huolehtiminen

Työympäristö, työolosuhteet, työn organisointi, koulutus, pätevyys

Markkinoilla luomutuotteilta odotetaan erityisesti aitoutta, terveellisyttä, eettisyyttä ja ympäristöystävällisyyttä. Kun markkinoiden odotukset luomutuotteista ovat mukana tuotekehityksessä, löytyy lisää suuntaviivoja sille, millä menetelmillä ja millaisista raaka-aineista uusia tuotteita kannattaa lähteä markkinoille tuomaan.

Seuraavassa on luomualan innovatiivisten toimijoiden ehdottamia luomujatkojalostuksen kehittämisen seuraavia askelia:

- a) tuoreuden varmistaminen ja aitous
 - b) mahdollisimman vähäinen prosessointi ja
 - c) hellävarainen tai huolellinen käsittely.
- (Schmid & al. 2004, s. 21.)

Näiden askelien ottaminen edellyttää uusia innovaatioita niin tuotteissa, prosesseissa kuin logistiikassakin mutta tarjoaa toisaalta mahdollisuuksia uusiin menestyksellisiin tuotekonsepteihin.

Luomutuotekehityksen tavoitteena on pyrkiä jalostamaan ja tuomaan esiin raaka-aineiden hyviä ominaisuuksia lopputuotteessa. Erilaisten menetelmien mahdollisuuksien hyvä tunteminen ja prosessien edelleen kehittäminen sekä uudet tavoitteiden mukaiset innovaatiot tukevat luomutuotannon periaatteiden toteuttamista.

Esimerkki: Fermentointimenetelmät luomun tuotekehityksen mahdollisuutena

Hapankaalin, leivän ja joidenkin oluiden valmistuksessa hapankäymistä on hyödynnetty jo historian hämäristä alkaen. Maito-, etikka- ja propionihappo- sekä uusimpana sakeuttamisainekäymisellä saadaan makua, säilyvyyttä ja rakennetta. Käyminen voidaan saada aikaan spontaanisti raaka-aineen omilla maitohappobakteereilla, kuten hapankaalissa, tai käyttämällä siemenviljelmiä (ns. starter-viljelmät), kuten juuston ja kestromakkaroiden valmistuksessa. Viilin sakeutuminen ja venyvyys on limakapselin muodostavien maitohappobakteerien aikaansaama. Jotkut *Leuconostoc*-, *Weissella*- ja *Pediococcus*-lajeihin kuuluvat maitohappobakteerit tuottavat sakeuttamisaineina toimivia eksopolysakkarideja. Tällaisen käymisen avulla on mahdollista valmistaa tuotteita ilman sakeuttamisainelisäystä. Koska käymisessä syntyy myös happoja, on usein mahdollista välttää myös happamuudensäätöaineen lisäys.

Käymisessä tarvittavan mikrobiviljelmän voi tehdä itse tai ostaa mikrobipankeista, joita Suomessa on Helsingin yliopistolla ja VTT:llä (Teknologian tutkimuskeskus). Jos viljelmiä tuotetaan itse, sille on hyvä teettää tyyppimääritys, jotta mikrobit ovat GRAS-kantoja (*Generally Regarded As Safe* = yleisesti turvallisinä pidettyjä). Tyyppimäärityksiä tekevät edellä mainitut laboratoriot ja useat alueelliset elintarvikelaboratoriot.

Vaatimukset:

- Reseptiikan asettamat vaatimukset (tarkemmin kappaleessa ”2.2 Reseptiikka”)
- Kielletyt prosessit (add back, gmo ja säteilytys)

Suositukses:

- Luomuun hyvin sopivien tuotantomenetelmien suosiminen
- Sallittujen lisäaineiden korvaaminen luomuun sopivilla aineilla ja tekniikoilla
- Tiedon hankkiminen alan kehitymisestä tuotekehitystä varten
- Liika varovaisuus pois uusien tuotteiden kehittämisessä!

Huomioitavaa:

- Tunne tuotantoalakohtaiset vaatimukset, myös muu lainsäädäntö (niin sanottu vertikaalinen lainsäädäntö).
- Kuluttajat eivät kaikilla markkinoilla hyväksy kaikkia luomussa sallittujakaan aineita tuotteisiinsa.
- Joidenkin tuotteita voimakkaasti muokkaavien tuotantomenetelmien sopivuudesta luomuun keskustellaan

Kiinnostavaa:

- Jatkojalostuksessa kaikkea ei tarvitse osata ja tehdä itse, kun hankkii hyvät yhteistyökumppanit ja ketjuttaa jatkojalostusprosessin.
- Koemaistatuksessa kannattaa solmia yhteistyösuhteita ravintoloiden ja vastaavien kanssa.

Muulla:

- Ideasta elintarvikkeeksi -opas ladattavissa Viikki Food Centren sivulta: www.viikkifoodcentre.fi/viikkifoodcentre/julkaisut/oppaat/fi_FI/oppaat



**Rohkeutta
tuotekehitykseen!**

2.2 Reseptiikka

Luomutuotannon yhtenä tavoitteena on tuottaa aidon makuisia, koostumukseltaan luonnollisia ja korkealaatuisia elintarvikkeita. Tästä syystä myös luomutuotteiden koostumukselle ja raaka-aineille on asetettu rajoituksia.

- Luomutuotteeksi saa nimittää vain tuotetta
- joka koostuu pääosin eli yli 50-prosenttisesti maatalousperäisistä ainesosista (ruokasuola ja vesi pois lukien) ja
- jonka maatalousperäisistä ainesosista 95 prosenttia on luomutuotettuja. Loput 5 prosenttia saa olla vain erikseen sallittuja ainesosia (katso ohjeet jäljempänä).

Myös tavanomaisissa tuotteissa eli alle 95 prosentin tuotteissa voi olla luomuraaka-aineita. Jos tämä halutaan tuoda esille pakkauksessa ja markkinoinnissa, on se mahdollista kappaleessa 2.8 Pakkaus ja pakkausmerkinnät kuvatuin ehdoin. Tällöin pakkaukseen on merkittävä luonnonmukaisten raaka-aineiden prosenttiosuus, joka lasketaan samoin kuin varsinaisten luomutuotteiden kohdalla.

Sekä luomutuotteissa että luomuraaka-aineita sisältävissä tavanomaisissa tuotteissa täytyy maatalousperäisten ainesosien olla yli 50 prosenttia tuotteen painosta. Tässä laskelmassa ei huomioida vettä ja keittosuolaa. Asetuksen (EY) N:o 889/2008 liitteen VII sallittujen lisäaineiden luettelosta suurin osa lasketaan ei-maatalousperäisiksi. Listassa tähdellä (*) merkityt aineet luetaan laskelmassa maatalousperäisiksi. Keruutuotannon tuotteet lasketaan mukaan maatalousperäisiin ainesosiin samoin kuin erikseen sallitut tavanomaiset maatalousperäiset ainesosat. Ohjeet prosenttiosuuden laskemiseen on Eviran oppaassa Luonnonmukaisen tuotannon ohjeet 3, Elintarvikkeet s. 22. Linkki oppaaseen: www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/asiakokonaisuudet/luomu/lomakkeet_ja_ohjeet/luomuohje_3_elintarvikkeet_net_230909.pdf

Lisä- ja apuaineiden sekä muiden kuin luomuaineesien käyttö

Luomussa lisä- ja apuaineiden käyttö on sallittua vain siinä tapauksessa, että se on välttämätöntä tuotteen valmistamiseksi. Lisäaineilla ei saa muokata tuotteen luonnollisia ominaisuuksia, kuten muuttaa makua tai väriä. Myös muutamien muiden ei-luomuaineesien käyttö on sallittu, kunhan edellä mainitut vaatimukset prosenttiosuuksista täyttyvät.

Komission toimeenpanoasetuksessa (EY) N:o 889/2008 on lueteltu luomujatkojalostuksessa luomuaineesien lisäksi sallitut ainesosat (3. luku artikkelit 27 ja 28):

- 1) asetuksen liitteessä VIII luetellut aineet (lisäaineet ja tuotannon apuaineet)
- 2) elintarvikkeissa käytetyt mikro-organismi- ja entsyymivalmisteet (huomio! Gmo-kielto) luontaiset aromiaineet ja luontaiset aromivalmisteet (aromiasetus (EY) N:o 1334/2008)
- 4) lihan ja munankuoren leimaamiseen käytettävät väriaineet (Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 94/36/ EY(15) 2. artiklan 8. ja 9. kohdan mukaiset)
- 5) juomavesi ja suola (natriumkloridi tai kaliumkloridi)
- 6) mineraalit (mukaan luettuina hivenaineet), vitamiinit, aminohapot ja mikroravintoaineet sallittu ja vain, jos niiden käyttö on lakisääteistä elintarvikkeissa, joihin niitä lisätään
- 7) tavanomaisena hyväksytyt maatalousperäiset ainesosat, jotka on lueteltu asetuksen liitteessä IX.

Ainoastaan kohtaa 7) ei sovelleta tavanomaisiin luomuraaka-aineita sisältäviin tuotteisiin (alle 95 prosentin tuotteet), muutoin näidenkin tuotteiden täytyy täyttää edellä luetellut luomutuotteen ehdot.

Lisäaineiden ja tuotannon apuaineiden kohdalla on muistettava, että niiden käyttöä rajoittavat myös yleiset lisäainesäädökset. Katso esimerkiksi Euroopan komission internetsovellutus sallituista lisäaineista ja niiden käyttömääristä: https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?event=display.

Lisäksi useiden luomussa sallittujen aineiden kohdalla on liitteen VIII listassa mainittu rajoituksia niiden käytön suhteen.

Jos entsyymiä käytetään lisäaineena tai valmistuksen apuaineena, on sen löydyttävä sallittujen lisäaineiden luettelosta.

Toimija voi hakea myös Eviralta lupaa käyttää muuta kuin luonnonmukaista maatalousperäistä ainesosaa, mikäli markkinoilla ei ole riittävästi tarjolla kyseistä ainesosaa. Luvan myöntämisen edellytyksenä on, että kyseistä ainesosaa ei tuoteta riittävästi yhteisössä tai sitä ei tuoda kolmansista maista. Lupa on voimassa 12 kuukautta, ja se on yritys- ja tuotekohtainen. Lupaa voidaan hakemuksesta pidentää enintään kolme kertaa aina 12 kuukaudeksi kerrallaan. Jos ainesosan saatavuus luomuna varmistuu, lupaa voidaan lyhentää tai se voidaan perua. Muissa jäsenvaltioissa annetut poikkeusluvut on lueteltu komission sivulla http://ec.europa.eu/agriculture/ofis_public/r7/ctrl_r7.cfm?targetUrl=home&lang=en.

Tietolaatikko: Luontaiset aromiaineet



Aromilainsäädäntö on uudistumassa, ja luomuasetustakin tulisi uudistaa sopimaan uuteen aromilainsäädäntöön. Nyt luomuasetuksessa viitataan vanhaan lainsäädäntöön. Luomussa on sallittu luontaiset aromit. Uusi aromiasetus (EY) N:o 1334/2008 jakaa aromit seuraaviin ryhmiin:

- aromiaineet; määritelty kemiallinen aine, esimerkiksi mentholi
- aromivalmisteet; ei ole määritelty kemiallisesti, esimerkiksi piparminttuöljy
- paistoaromit; tiettyjä aineita kuumennettaessa syntyvät aromit
- savuaromit; savusta erotetut aromit
- aromien lähtöaineet; aineet, jotka tuotantoprosessissa muodostavat aromeja tuotteeseen
- muut aromit.

Aromiasetuksen 3. artikla, kohta c) määrittelee seuraavasti:

”Luontaisella aromiaineella” tarkoitetaan aromiainetta, jota saadaan soveltuvilla fysikaalisilla, entsymaattisilla tai mikrobiologisilla menetelmillä kasvi-, eläin- tai mikrobiologista alkuperää olevasta raaka-aineesta, joka on käsittelemätöntä tai valmistettu elintarvikkeeksi yhdellä tai useammalla liitteessä II mainitulla perinteisellä ruoanvalmistusmenetelmällä. Luontaiset aromiaineet vastaavat luonnossa esiintyviä aineita, jotka on tunnistettu luonnossa.

Aromiasetusta sovelletaan (artikla 2):

- aromeihin
- elintarvikkeiden ainesosiin, joilla on aromaattisia ominaisuuksia
- elintarvikkeisiin, jotka sisältävät aromeja ja/tai ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia
- edellisten raaka-aineisiin, joilla on aromaattisia ominaisuuksia.

Asetusta ei sovelleta esimerkiksi mausteisiin, yrtteihin tai tee- ja yrttisekoituksiin, jos niitä ei käytetä elintarvikkeiden raaka-aineena.

Vuonna 2014 valmistuu yhteisön hyväksytyjen aromien luettelo, johon kuuluu noin 2 500 aromia. Tämän jälkeen vain luettelossa mainitut aromit ovat sallittuja. Aineille tehdään turvallisuusarviointi ja joillekin aineille laitetaan käyttörajoituksia turvallisuuden takaamiseksi.

Asetus säätelee myös pakkausmerkintöjä. Termille ”luontainen” on omat erityisvaatimuksensa (artikla 16):

- Sanan käyttö rajoitetaan vain aromivalmisteisiin ja -aineisiin, joiden aromiaines sisältää vain yllä esitetyn määritelmän mukaisia luontaisia aromiaineita.
- Termiä ”luontainen” voidaan käyttää, kun aromiaines on 95-prosenttisesti mainitusta raaka-aineesta ja maistuu tälle. Esimerkiksi ”luontainen vanilja-aromi”.
- Jos aromiaines on alle 95-prosenttisesti raaka-aineesta X ja maistuu sille, mutta sisältää myös muita tätä makua tukevia aromeja, on merkintä seuraava: ”luontainen X-aromi, joka sisältää muita luontaisia aromeja”.
- Pelkästään termiä ”luontainen aromi” voidaan käyttää vain silloin, kun aromiaines on eri raaka-aineista ja viittaus raaka-aineisiin ei kuvaisi niiden aromia tai makua.

Esimerkki luontaisen aromin merkitsemisestä:

Aromi, joka on 80-prosenttisesti mansikasta, 15-prosenttisesti karhunvatukasta ja 5-prosenttisesti omenasta, voidaan merkitä ainesosaluetteloon seuraavasti:

- luontainen mansikka- ja karhunvatukka-aromi
- jos mansikka on tunnistettava maku: luontainen mansikka-aromi, joka sisältää muita luontaisia aromeja
- jos karhunvatukka on tunnistettava aromi: luontainen karhunvatukka-aromi, joka sisältää muita luontaisia aromeja
- jos kumpikaan maku ei ole tunnistettava: luontainen aromi
- luontaiset marja-aromit
- mansikka- ja karhunvatukka-aromit
- aromit.

Luomun prosenttiosuuden laskeminen

Säännöissä vaadittava 95 prosentin maatalousperäisten luomuraaka-aineiden osuus painosta lasketaan ottaen huomioon seuraavat:

- 1) maatalousperäiset luomuraaka-aineet
- 2) tavanomaisena hyväksytyt maatalousperäiset ainesosat, jotka on lueteltu asetuksen (EY) N:o 834/2007 liitteessä IX sekä erillisluvalla käytetyt ainesosat tai alle 95 prosentin tuotteissa myös muut tavanomaisena tuotetut ainesosat sekä
- 3) liitteessä VIII luetellut elintarvikelisäaineet, jotka on merkitty tähdellä maatalousperäisiksi ja siten mukaan otettaviksi.

Prosenttiosuuden laskemisessa ei siis huomioida vettä, suolaa eikä lisä- ja apuaineita tähdellä maatalousperäisiksi merkittyjä lukuun ottamatta eikä myöskään sallittuja aromiaineita, mikro-organismivalmisteita ja entsyymejä (mikäli niitä ei ole merkitty maatalousperäisiksi liitteessä VIII).

On myös huomioitava, että koostettujen ainesosien, kuten vaikkapa maustesekoitusten tai marinadikas-tikkeen, ainesosat on otettava mukaan laskelmaan.

Lisäksi siirtymävaiheen tuotteissa saa olla vain yhtä maatalousperäistä kasvinosaa, eikä eläinperäisiä tuotteita voi myydä siirtymävaiheen tuotteina.

Taulukko 4. Esimerkki luomun prosenttiosuuden laskemisesta: luomupulla mansikkatäytteellä

Ainesosa	Määrä g	%-osuus maatalouperäisistä	Onko luomua
Pullataikina 70 %			
Luomuvehnäjauho	1 000	43,40	luomu
vesi	500	ei lasketa	
luomusokeri	170	7,38	luomu
luomuvoi	200	8,68	luomu
luomukananmuna	55	2,39	luomu
hiiva	50	2,17	ei luomua
luomukardemumma	10	0,43	luomu
suola	12	ei lasketa	
Mansikkatäyte 30 %			
luomumansikkapurée	300	13,01	luomu
luomusokeri	499	21,65	luomu
pektiini	10	0,43	ei luomua
luontainen mansikka-aromi	1	ei lasketa	
luomusitruunamehu	11	0,46	luomua
vesi	36	ei lasketa	
yhteensä maatalousperäiset	2 304	100,00	
luomun prosenttiosuus		97,40	

Geenimuuntelun kielto

Kuten ei luomumaataloudessa ei myöskään luomujatkojalostuksessa saa käyttää geenimuunneltuja organismeja. Tämä koskee niin tuotannon raaka-aineita kuin niiden valmistuksessa käytettyjä aineita ja menetelmiä.

Luomusasetuksessa (EY) N:o 834/2007 artiklassa 9 viitataan muuntogeenisten organismien merkitsemistä ja jäljitettävyyttä koskevaan unionin lainsäädäntöön (N:o 1829/2003). Tämän mukaan toimijat voivat luottaa näiltä osin pakkausmerkintöihin ja tuotteiden mukana tuleviin asiakirjoihin (tuotespesifikaatti). Näissä on oltava merkintä asiasta, mikäli itse tuote sisältää geenimuunneltuja ainesosia yli 0,9 prosenttia. Tällä perusteella erillistä todistusta ei lakisääteisesti vaadita seuraavista:

- hedelmät ja vihannekset
- soijapavuista valmistetut jauhot
- rypsiä ja soijapavuista valmistetut öljyt
- soijasta valmistettu lesitiini
- maissista valmistettu glukoosi ja glukoosisiirappi
- sokerijuurikassokeri
- maissista valmistetut ainesosat ja lisäaineet.

Tosin tietoon voi tulla, että tuote ei täytä vaatimuksia merkintöjen suhteen. Jos tästä on epäilyksiä, pitää asiasta varmistua.

Koska joitakin näistä kasveista viljellään yleisesti geenimuunneltuna, on esimerkiksi soijan, rypsin ja maissin ja niistä valmistettujen raaka-aineiden, kuten lesitiinin, glukoosin, glukoosisiirapin ja maissitärkkelyksen, kanssa oltava erityisen tarkkana. Asia kannattaakin varmistaa myyjältä eli pyytää maininta gmo-vapaudesta tuotespesifikaattiin jo tilausta tehtäessä, vaikka valvonta ei tätä edellytäkään. Jos muuntogeeniä löytyy tuotteista ja niitä joudutaan poistamaan markkinoilta, jää se viime kädessä toimijan tappioksi. Ketjun alkupään toimijat eivät helposti ota vastuuta kontaminaatiosta, ja ilman erillistä sitoumusta vastuun jakaminen voi olla vaikeaa.

Geenimuuntelun avulla tuotettujen ainesosien käyttökiellon toteuttaminen on hiukan vaativampaa, koska tästä ei tarvitse olla merkintää tuotteessa. Edellä mainitussa luomusasetuksessa viitataan myös näiden jäljitettävyyttä koskevaan unionin lainsäädäntöön (N:o 1830/2003). Joidenkin ainesosien valmistuksessa käytetään tavanomaisessa tuotannossa apuna geenimuuntelua. Luomutuotantoa varten tämäntyyppisistä ainesosista on aina myös lakisääteisesti pyydettävä tavarantoimittajalta todistus gmo-vapaudesta. Todistuksen muoto on vapaa, malli löytyy asetuksen (EY) N:o 889/2008 liitteestä VII.

Ainesosat, joista on Eviran mukaan pyydettävä erillinen todistus ovat seuraavat:

- E160 annatto
- E300 askorbiinihappo
- E330 sitruunahappo
- E415 ksantaanikumi
- E270 maitohappo
- kymosiini juuston valmistuksessa
- amylaasit tärkkelyksen pilkkomisessa
- invertaasit makeisten valmistuksessa ja sokereiden hajoituksessa
- pektinaasit mehun valmistuksessa
- muut entsyymit
- etanoli
- munanvalkuainen (kanojen syömässä rehussa)
- kasviöljyt rasvauksessa, voitelussa ja vaahdonestossa.

Säteilytyskielto

Luomutuotteiden tuotannossa ei myöskään saa käyttää ionisoivaa säteilytystä ((EY) N:o 834/2007 art.10). On varmistuttava, että luomutuotteissa käytetyt sallitut tavanomaiset tuotteetkaan eivät ole säteilytettyjä. Tarvittaessa tavarantoimittajalta pyydetään merkintä tuotespesifikaattiin tai erillinen vakuutus.

Neuvoston direktiivin No: 96/29/Euratom mukaan ionisoivaksi säteilyksi luetaan sähkömagneettinen säteily enintään 100 nm:n aallonpituudella tai vähintään 3 x 10¹⁵ Hz:n taajuudella tapahtuva energian siirto. Alle 100 nm:n aallonpituista säteilytystä käytetään säilyvyyden varmistamiseen esimerkiksi mausteilla. (<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31996L0029:FI:HTML>)

Huomio!

1. Meijereissä ja panimoissa veden desinfiointiin käytetty ultraviolettisäteily on UVC-säteilyä, jonka aallonpituus on 100-280 nm. Se ylittää kielletyn säteilytyksen maksimiraja-arvon ja on siten sallittua.

2. Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivissä määritellään ionisoivan säteilyn käyttöä elintarvikkeissa 1999/2/EY. Direktiivin 1. artiklassa mainitaan seuraavaa:

1. Tätä direktiiviä sovelletaan ionisoivalla säteilyllä käsiteltyjen elintarvikkeiden ja niiden ainesosien, jäljempänä 'elintarvikkeet', valmistukseen, kaupan pitämiseen ja tuontiin.

2. Tätä direktiiviä ei sovelleta

a) elintarvikkeisiin, jotka ovat alttiina mittaus- ja tarkastuslaitteista peräisin olevalle ionisoivalle säteilylle, jos absorboitunut annos on korkeintaan 0,01 Gy neutroneja käyttävien tarkastuslaitteiden osalta ja 0,5 Gy muissa tapauksissa ja suurimman energiatason ollessa korkeintaan 10 MeV käytettäessä röntgensäteitä, 14 MeV käytettäessä neutroneja ja 5 MeV muissa tapauksissa

b) steriloitua ravintoa tarvitseville, lääkärin hoidossa oleville potilaille valmistettujen elintarvikkeiden säteilytykseen.

Näin ollen esimerkiksi tullin ja joidenkin yritysten käyttämä röntgenlaitteilla tapahtuva tarkastus on sallittua, vaikka röntgensäteily kuuluukin määritelmän mukaan kiellettyyn säteilyyn. (<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31999L0002:FI:HTML>)

Kielletyt tuotantomenetelmät

Kannattaa huomioida myös tuotantotekniikoiden rajoitukset. Tällä hetkellä arominpalautus eli niin sanotut add back -menetelmät ovat kiellettyjä. Tällä tarkoitetaan menetelmiä, joilla tuotantoprosessissa menetettyjä ainesosan ominaisuuksia palautetaan tuotteeseen. Tällainen on esimerkiksi täysmehutiivistä valmistetuissa mehuissa yleisesti käytössä oleva aromien palautus, jossa tiivistyksessä menetettyt aromiaineet lisätään keinotekoisesti tuotettuina lopulliseen tuotteeseen. Luomun periaatteiden mukaisia tuotantotekniikkoja käsitellään tarkemmin kappaleessa ”2.1 Tuotekehitys”.

Tuotetyhmäkohtaiset vaatimukset lisäaineiden, apuaineiden ja entsyymien käytöstä asetuksen (EY) N:o 889/2008 liitteen VIII mukaan on esitetty oppaan ”Liitteessä 5 Tuoteryhmäkohtaiset vaatimukset”.

Vaatimukset:

- Luomutuote sisältää vähintään 50 % maatalousperäisiä ainesosia.
- Maatalousperäisistä ainesosista vähintään 95 % on luonnonmukaisesti tuotettuja.
- Loppujen 5 %:n tulee olla luomutuotannossa sallittuja ainesosia.
- Vain tietyt ainesosat ovat sallittuja luomuaineesien lisäksi.
- Raaka-aineiden, lisäaineiden ja apuaineiden suhteen on vaatimuksia, ja kunkin aineen tarkka nimi on ilmoitettava resepteissä ja tuotanto-ohjeissa.
- Gmo-todistus tarvitaan ainesosista, joiden tuottamisessa on saatettu käyttää apuna geenimuunneltua.
- Tavarantoimittajalta tarvitaan vakuutus, ettei säteilytystä ole käytetty niissä ainesosissa, joissa tavanomaisissa tuotteissa käytetään säteilytystä (kuivatut mausteet).
- Arominpalautusmenetelmät ovat kiellettyjä.

Suosituks:

- Myös sallitut tavanomaiset raaka-aineet kannattaa hankkia luomuna, jos mahdollista.
- Sallittujakin lisäaineita kannattaa korvata luomuun paremmin sopivilla aineilla ja menetelmillä.
- Gmo-todistus on suositeltava ainesosista, jotka on saatettu tuottaa geenimuunneltuna.

Huomioitavaa:

- Säteilyttäminen ja gmo on tarkistettava myös ei-luomuna sallituissa aineissa.
- Eryistä huolellisuutta vaativat luomussa sallitut lisäaineet ja apuaineet, jotta ne varmasti täyttävät luomuasetuksen vaatimukset.
- Monet kuluttajat eivät halua tuotteisiinsa aineita, joiden käyttö ei tue luomutuotannon periaatteita mutta jotka yleensä käytännön syistä ovat sallittuja. On etu, jos niitä ei tarvitse käyttää.
- Myös koostetut ainesosat tulee huomioida prosenttilaskelmissa ja vaatimuksissa.

Kiinnostavaa:

- Lisäaineiden korvaaminen voidaan nähdä luomutuotannon haasteena.

Esimerkki:

Kuinka tavanomainen tuote muutetaan luomuksi, Linkosuon ruissipsit

Linkosuon innovatiivisin tuote syntyi aikoinaan vähän vahingossa, kun ruisnapista tulikin tuotekehityksen käsissä kupla, jolle tuotekehityksen tuloksena kehitettiin halkaisuprosessi. Nimeksi tälle uudelle tuotteelle tuli ruissipsi.

Luomuversioiden kehitystyö alkoi, kun Linkosuo päätti lähteä viemään uutta tuotetta Keski-Eurooppaan ja markkinoille pääseminen oli helpompaa luomutuotteilla. Luomu on saatu sopimaan tuotantoprosessiin, koska kyse on kuivatusta tuotteesta. Ruissipsit sopivat hyvin luomutuotantoon, sillä ne tehdään perinteisesti juureen. Taikinajuurta herätellään peräti viikon verran ennen leivonnan aloittamista.

Varsinainen haaste ruissipsien luomuversioiden kehittämisessä oli luomulaatuisten mausteiden löytäminen. Linkosuon kehityspäällikkö Suvi Urvikko-Mäkivaaran mukaan myös tavanomaiset mausteet ostetaan ulkomailta, koska snacks-mausteosaamista ei löydy Suomesta. Oleellista on hakea hyvä toimittaja, joka tuntee talon tuotantoprosessin ja ymmärtää, mitä se edellyttää tavarantoimittajalta. Lisäksi toimittajalta vaaditaan riittävää kapasiteettia, jotta tavaraa saadaan aina, kun sitä tarvitaan. Mutta toisaalta minimitoimituserät eivät saa olla liian suuria.

Leipomossa ollaan tyytyväisiä tuotekehitysprosessiin ja sen tuloksiin. Tuotteista poistuivat lisäaineet, mutta erityisen vaikutuksen teki luomumausteiden puhdas ja aito maku, joka haluttiin tämän jälkeen myös tavanomaisiin tuotteisiin. Menestyminen edellyttää raaka-ainehankinnan luotettavuutta, sillä luomuraaka-aineiden saatavuus voi olla epävarmaa. Tarpeet täyttyviin ja luotettaviin tavarantoimittajiin kannattaa satsata.



Lisäaineet pois!

2.3 Valmistus

Luomutuotteiden valmistuksessa noudatetaan samoja elintarvikesäädöksiä kuin tavanomaistenkin tuotteiden (elintarvikelaki 23/2006), esimerkiksi luomumaito ja kananmunamassa on pastöroitava samoilla vaatimuksilla kuin tavanomaiset tuotteet. Elintarviketeollisuuden raaka-aineena käyttämälle talousvedelle ei ole luomussa erityisvaatimuksia. Siten esimerkiksi luomumehun valmistus tai luomumaitojauheen ennastaminen maidoksi on mahdollista talousveden laatuvaatimukset täyttävällä vedellä.

Luomutuotteiden on oltava mikrobiologisesti turvallisia, minkä vuoksi säilöntäaineiden käytöstä on mahdollista luopua vain steriloiduissa säilykkeissä tai aseptiseen pakkaamiseen kytketyllä steriiliprosessilla.

Luomujatkojalostusta on säädelty luomulainsäädännössä verrattain vähän verrattuna alkutuotantoon. Vertikaalinen eli muu elintarviketuotantoa koskeva lainsäädäntö on tässä suhteessa merkittävämpää. Jalostuksessa tulisi kuitenkin noudattaa luomutuotannossa määriteltyjä periaatteita. Neuvoston asetuksessa (EY) N:o 834/2007 määritellään tuotannon yleiset periaatteet (II osasto, artikla 4) ja erityisesti jalostettujen tuotteiden tuotannon periaatteet (II osasto, artikla 6).

Luomutuotannon yleisenä periaatteena on luonnon ekologisten järjestelmien biologisten prosessien hyödyntäminen kestäväällä tavalla. Siihen kuuluu ulkopuolisten tuotantopanosten minimoiminen ja pitäminen mahdollisimman luonnollisina. Synteettisten tuotantopanosten käyttö rajoitetaan tiukasti poikkeustapauksiin.

Jalostettujen elintarvikkeiden tuotannon periaatteet (II osasto, artikla 6):

- luonnonmukaisten elintarvikkeiden tuottaminen luonnonmukaisista maatalousperäisistä ainesosista, paitsi jos tiettyä ainesosaa ei ole markkinoilla saatavilla luonnonmukaisessa muodossa
- elintarvikkeiden lisäaineiden, muiden kuin luonnonmukaisten ainesosien, joilla on pääasiassa teknologisia ja aistinvaraisia käyttötarkoituksia, sekä mikroravintoaineiden ja valmistuksen apuaineiden käytön rajoittaminen niin, että niitä käytetään mahdollisimman vähän ja vain teknisesti välttämättömiin tarkoituksiin tai erityisiin ravitsemustarkoituksiin
- sellaisten aineiden ja jalostusmenetelmien pois sulkeminen, jotka voivat antaa kuluttajalle väärän käsityksen tuotteen todellisesta luonteesta
- elintarvikkeiden huolellinen jalostaminen, mieluiten käyttämällä biologisia, mekaanisia ja fyysisiä menetelmiä

Komission toimeenpanoasetuksessa (EY) N:o 889/2008 (3. luku, artikla 26) on ohjeistettu jalostettujen elintarvikkeiden tuotannosta seuraavaa:

- Jalostuksessa käytettävien lisäaineiden, valmistuksen apuaineiden sekä muiden aineiden ja ainesosien samoin kuin valmistusmenetelmien, kuten savustamisen, on oltava hyvien tuotantotapojen periaatteiden mukaisia.
- Elintarvikkeita tuottavien toimijoiden on otettava käyttöön kriittisten valmistusvaiheiden systemaattiseen määrittelyyn perustuvat asianmukaiset menettelyt ja pidettävä ne ajan tasalla.

Tarkoituksena on varmistaa, että jalostetut tuotteet täyttävät aina luomutuotantoa koskevat säännöt. Tämän varmistamiseksi kaikkien toimijoiden on

- toteutettava varotoimenpiteitä muiden kuin sallittujen aineiden tai tuotteiden aiheuttaman kontaminaatiovaaran ehkäisemiseksi
- toteutettava asianmukaisia puhdistustoimenpiteitä, valvottava niiden tehokkuutta ja pidettävä kirjaa kyseisistä toimista
- taattava, ettei muita kuin luonnonmukaisia tuotteita saateta markkinoille viittaamalla luonnonmukaiseen tuotantotapaan niiden merkinnöissä.

Rinnakkaistuotannossa eli sekä tavanomaista että luomua valmistavissa yrityksissä korostuu erilläänpito. Tällaisessa tuotannossa on

- suoritettava toiminnot yhtenäisenä jaksona, kokonaisina erinä, ajallisesti tai paikallisesti erillään vastaavista muille kuin luonnonmukaisille tuotteille suoritettavista toiminnoista
- varastoitava luonnonmukaiset tuotteet ennen toimintojen suorittamista ja niiden suorittamisen jälkeen eri paikkaan tai eri aikoina kuin muut tuotteet
- ilmoitettava tuotteista valvontaviranomaiselle tai -laitokselle ja pidettävä ajan tasalla olevaa kirjaa kaikista toiminnoista ja jalostetuista määristä
- toteutettava tarvittavat toimenpiteet erien tunnistamiseksi sekä sekoittumisen tai vaihtumisen estämiseksi muiden kuin luonnonmukaisten tuotteiden kanssa
- suoritettava luonnonmukaisia tuotteita koskevat toiminnot vasta tuotantovälineiden puhdistuksen jälkeen. (Eviran **Luonnonmukaisen tuotannon ohjeet 3, Elintarvikkeet**)

Euroopan unionin lainsäädännössä on luomujatkojalostusta ohjeistettu enemmän periaatteellisella tasolla. Tarkat ohjeet on luomuelintarvikkeiden koostumuksesta ja sallituista valmistusaineista, jotka on käsitelty omassa kappaleessaan ”**2.2 Reseptiikka**”. Tuotannossa on tärkeää varmistaa, että reseptiikkaa koskevat ehdot täyttyvät. Erityisesti on huolehdittava, että luomu ja tavanomainen eivät sekoitu. Tuotantojen on oltava ajallisesti tai tilankäytöllisesti toisistaan erillään. Käytettäessä samoja tuotantovälineitä on ne puhdistettava teollisuuden vaatimustason mukaisesti. Suoritetut toimenpiteet ja toimenpiteiden tehokkuus on dokumentoitava. Tavanomaisen ja luomuraaka-aineen erilläänpitoa helpottaa luomutuotteiden selkeä merkintä vaikkapa värikoodilla, jolloin luomutuotteeseen ei vahingossakaan joudu tavanomainen vastaava ainesosa.

Joissakin tapauksissa esimerkiksi kuljettimia ei pystytä täysin puhdistamaan tavanomaisesta ja vaihdettaessa luomuun tapahtuu sekoittumista. Tällöin sekoittumisen määrä on mitattava ja dokumentoitava. Lisäksi tulee laatia suunnitelma siitä, miten sekoittuminen voidaan minimoida. Tarkastuksessa on ilmoitettava ja hyväksyttävä suurin mahdollinen sekoittumismäärä ja sekoittumisen minimoimiseksi tehdyt toimenpiteet. Tarkastajan kanssa voidaan esimerkiksi sopia siitä, että kuljettimesta ajetaan luomutuotetta tavanomaisena riittävä määrä, jolloin tavanomaista ei ole enää merkittävästi joukossa.

On myös huomioitava, että prosessissa käytettävien apuaineiden on oltava luomuhyväksytyjä.

Toimijoilta edellytetään luomusuunnitelmaa, jossa käydään läpi toiminnan kannalta kriittiset kohdat ja luodaan toimintatavat riskien ennaltaehkäisyyn ja ongelmien käsittelyyn. Tässä auttaa itse tuotantoprosessin kuvaaminen esimerkiksi vuokaaviolla. Luomusuunnitelman voi liittää osaksi yrityksen omaa laatukäsikirjaa. Katso lisää luomusuunnitelmasta kappaleesta ”**1.8 Kirjanpito ja oma-valvonta**”. Ohje luomusuunnitelman tekoon on ”**Liitteessä 1 Luomusuunnitelmaohje**”.

Luomun hyvät toimintatavat

Ala on omatoimisesti kartoittanut Qlif-tutkimusprojektissa vapaaehtoisia toimintatapoja, jotka edesauttavat luomun periaatteiden toteutumista valmistusprosessissa. Tutkimuksessa on koottu seuraavia luomujalostuksen hyviä toimintatapoja:

- Tarvitaan selkeät kuvaukset luomutuotannon erityisvaatimuksista jokaisessa vaiheessa, esimerkiksi varastoinnissa, lisä- ja apuaineiden käytössä, etiketöinnissä, siivouksessa ja raaka-aineen tuotantokunnostuksessa.
 - Kaikissa tuotantovaiheissa on oltava selkeä ja riittävä ohjeistus luomutuotteiden käsittelystä.
 - Henkilökunnalla on ymmärrys luomusta, eli yrityksessä koulutetaan riittävästi luomuasioita ylimmästä johdosta lattiatasolle.
 - Tuotannossa on selkeä vastuunjako; rinnakkaistuotannossa luomuasiantuntijalla on vastuu ohjeistaa tuotantohenkilökunta.
 - Myös yksinomaan luomua tuottavissa yrityksissä on oltava selkeät vastuualueet.
 - Kaikki luomussa käytetyt raaka-aineet, erityisesti pienet pakkaukset, kannattaa merkitä selkeästi esimerkiksi värikoodilla. Ainesosa, jota on tuotteessa pieniä määriä, saattaa kuitenkin olla merkittävä luomussa kielletyn aineen lähde.
 - Oikeat lisäaineet on tarkasti ohjeistettu ja merkitty selkeästi, ettei sekoittumisvaaraa ole.
 - Yrityksen laatukäsikirja on ajan tasalla tuotantosääntöjen ja ohjeistusten suhteen.
- (Beck 2006)

Säännöissä mainittu elintarvikkeiden huolellinen jalostaminen, jonka englanninkielinen termi on *careful processing*, on herättänyt keskustelua, ja sitä pyritään alan omasta aloitteesta määrittelemään tarkemmin. Tästä kerrotaan lisää kappaleessa ”2.1 Tuotekehitys”.

Myös laitteissa ja materiaalivalinnoissa kannattaa huomioida ekologiset näkökulmat. Esimerkiksi prosessilaitteiden raaka-aineena käytetään mieluummin ruostumatonta terästä kuin muovia, koska teräs on hygieenisempää ja täyttää kestävä kehityksen periaatteet lujuutensa ja käytännössä ikuisen kierrätettävyytensä ansiosta. Jäähdytyksessä kannattaa selvittää luonnonkylmän käyttömahdollisuus.

Valmistuttaminen

Jos tuotteita valmistutetaan toisella yrityksellä, tämä yleensä kuuluu myös itse luomuvalvontaan ja -rekisteriin. Rahtityön tekijältä tai alihankkijalta on pyydettävä kirjallinen sitoumus luomuvalvonnasta. Valmistava yritys hoitaa itse tarkkailun ja siitä aiheutuvat kustannukset sekä lähettää vuosittain asiakirjaselvityksen valvontaan kuumisesta. Valmistuttajan on ilmoitettava valvontaan luettelo alihankkijoista ja kuvaus niiden toiminnasta sekä tiedot niitä valvovista laitoksista. Myös tuotteiden jäljitettävyys on pystyttävä toteamaan kirjanpidosta.

On kuitenkin mahdollista valmistuttaa tuotteita toisella yrityksellä niin, että toisen yrityksen tuotanto kuuluu valmistuttajan eli päämiehen valvontaan, jolloin päämies on vastuullinen myös valmistajan eli alihankkijan tuotannon lainmukaisuudesta. Jos valmistuttaminen on pienimuotoista tai satunnaista, tämä saattaa olla toimiva ratkaisu. Tällöin on huomioitava, että päämiehen valvontakäynti on voitava suorittaa alihankkijan tiloissa, vaikka tämä ei kuulukaan valvontarekisteriin. Tällöin

Päämies

- ilmoittaa rahti- tai alihankintatyöstä valvontaviranomaiselle
- pyytää alihankkijalta sitoumuksen luomuvalvonnan suorittamisesta alihankkijan toimipaikassa
- vastaa luomuvalvonnalle toiminnon suorittamisesta säännösten mukaisesti ja kirjanpidosta yksikkötasolla eli myös alihankkijalla sekä huolehtii valvontakäynnin kustannuksista
- antaa tarvittaessa sitoumuksen omasta ja alihankkijan puolesta tietojenvaihdolle valvontaviranomaisten kesken koskien tehdyn tarkistuskäynnin tulosta
- laatii ja päivittää luomusuunnitelman myös alihankkijan osalta.

Alihankkija

- Antaa sitoumuksensa luomuvalvonnan suorittamiseen,
- mutta tarvitsee liittyä luomuvalvontaan vain jos tuottaa, valmistaa, varastoi tai tuo luomutuotteita **omissa nimissään**.

Luomutuotteita voi myös valmistuttaa ulkomailla EU:ssa tai kolmasissa maissa. Tällöin pakkauksessa voidaan käyttää joko valmistuttajaa valvovan valvontalaitoksen koodia (eli Eviran FI-EKO-201) tai valmistajan valvontalaitoksen koodia. Valvontavastuu on sillä valvontaorganisaatiolla, jonka merkki on pakkauksessa (Marita Määttä, Evira, sähköposti 31.5.2012). Tätä kysymystä tulkitaan eri jäsenmaissa eri tavoin, jolloin valmistuttaja saattaa oman valvontalaitoksensa tulkintaan vedoten edellyttää oman koodinsa käyttöä.

Sopimusmalli valmistuttajan ja alihankkijan välisestä sopimuksesta ”**Liitteessä 2 Alihankkijan ja valmistajan välisen sopimuksen malli**”.

Vaatimukset:

- Valmistuksessa saa käyttää vain sallittuja aineita.
- Sekoittumisvaaraa tavanomaiseen tai saastumisvaaraa kiellettyihin aineisiin ei saa ilmetä.
- Tuotannosta pidetään kirjaa tuotantoeräkohtaisesti.
- Valmistusmenetelmien on oltava mieluiten biologisia, mekaanisia ja fysikaalisia.
- Tuotantotapa ei saa antaa kuluttajalle väärää kuvaa tuotteen luonteesta.
- Valmistusmenetelmien on oltava hyvien tuotantotapojen mukaisia.
- Riskinarviointia ja valvontaa edellytetään kriittisissä pisteissä.

Suosituks:

- Jatkojalostuksen tulee säilyttää raaka-aineiden hyvät laatuominaisuudet ja kehittää niitä edelleen.
- Tuotantoprosessi tulee kuvata (esimerkiksi vuokaavio).
- Luomun erityisvaatimukset tulee kuvata selkeästi.
- Kaikissa tuotantovaiheissa tarvitaan ohjeistus luomutuotteiden käsittelystä.
- Luomutuotteissa tulee olla selkeä merkintä sekoittumisen ehkäisemiseksi.
- Vastuunjaon tulee olla selkeä.
- Henkilökunnalla on ymmärrys luomusta, ja yrityksessä löytyy riittävästi koulutusta ylimmästä johdosta lattiatasolle.
- Apuna käytetään ajantasaista laatukäsikirjaa.

Huomioitavaa:

- Erityisesti on huolehdittava, että luomu ja tavanomainen eivät sekoitu.

Kiinnostavaa:

- Eurooppalaiset luomujatkojalostajat ja niiden etujärjestöt ovat IFOAM EU-ryhmän puitteissa miettimässä luomutuotannon jatkojalostuksen kehittämistä. Erityisesti pohditaan sitä, miten luomulainsäädäntöä tulisi uudistaa jatkojalostuksen osalta, jotta se vastaisi paremmin luomun periaatteita.

Muulla:

- Tuotannon optimointi -opas: www.sisa-savonseutuyhtyma.fi/www/fi/materiaalit_ja_julkaisut/elintarvikekehitys/tuotannon_optimointi.pdf

2.4 Raaka-ainehankinta

Hankinta EU:sta

Tuonti EU:n jäsenmaista ja ETA-maista (Islanti, Liechtenstein, Norja) on sisämarkkinakauppaa eikä siinä periaatteessa eroa siitä, että luomua ostetaan kotimaiselta tavarantoimittajalta. Euroopan unionin sisällä luomutuotteiden lainmukaisuudesta varmistutaan myyjän toimittaman asiakirjaselvityksen ja tuote-erien saateasiakirjojen avulla. Asiakirjaselvityksen malli löytyy komission asetuksista (EY) N:o 889/2008 liitteestä XII, ja malli on myös tämän oppaan ”Liitteessä 3 Asiakirjaselvitys”. Kaikki tarkkailulaitokset eivät ole muuttaneet myöntämiään asiakirjoja vastaamaan mallia, mutta tarvittavat tiedot on kuitenkin löydettävä. Saateasiakirjoiksi luetaan

- lähetyslista
- rahtikirja
- eläinpassi ja
- viljelijän allekirjoittama vaatimuksenmukaisuusvakuutus, josta löytyy malli edellä mainitusta asetuksista liitteestä XIII ja tämän oppaan ”Liitteessä 4 Vaatimuksenmukaisuusvakuutus”.

Käytännössä yritysten välisessä kaupassa kysymykseen tulevat lähetyslista ja rahtikirja.

Tuonti kolmansista maista

Valtaosa EU:n ulkopuolellakin tuotetuista luomutuotteista tuodaan Suomeen jonkin muun EU-jäsenmaan kautta, jolloin se on sisämarkkinakauppaa. Asetuksen (EY) N:o 1235/2008 mukaiset tuontimenettelyt ovat aikaisempaa yksinkertaisempia, joten oma suora tuonti EU:n ulkopuolelta on nyt helpompaa eikä esimerkiksi etukäteen haettavia tuontilupia tarvita. Varsinkin kehitysmaista tuotavien tuotteiden osalta voi kuitenkin olla perusteltua toimia kolmasmaatuontiin erikoistuneiden keskieuropalaisten tuojien kautta. Näiden ydintoimintaa on kolmansien maiden tavarantoimittajien luotettavuudesta ja toimituskyvystä sekä tuotteiden laadusta varmistuminen, ja niillä on pitkäaikaiset tavarantoimittajaverkostot. Keskeinen kolmasmaatuonnin riski ovat torjunta-ainejäämät, joita ei voida ennakkonäytteillääkään täysin sulkea pois. Käytännössä Suomen tulli tekee jäämäanalyysit lähes kaikista kolmansista maista tuotavista luomutuotteista. Jäämien löytyessä tavara pysäytetään, ja alkaa hankala ja aikaa vievä selvittely jäämien alkuperästä, tavarantoimittajien palauttamisesta, hyvityksistä, korvaavan tavarantoimittajien hankkimisesta ym. Voi olla järkevää ulkoistaa näiden riskien hallinta siihen erikoistuneille toimijoille. Luonnollisesti tällöin on tarkistettava, että kolmasmaatuojana toimivalla tavarantoimittajalla on riskienhallinta kunnossa.

Kolmansista maista Euroopan unioniin tulee luomutuotteita kolmella tavalla:

1) Vaatimustenmukaisten tuotteiden tuonti:

Euroopan unionin hyväksymät valvontaviranomaiset ja -laitokset tarkkailevat kolmansissa maissa EU:n sääntöjen mukaan toimijoita, jotka saavat samanlaisen asiakirjaselvityksen kuin EU-maiden toimijat. Luettelo näistä laitoksista on asetuksen (EY) N:o 1235/2008 liitteessä I.

2) Vastaavat takeet antavien tuotteiden tuonti:

a) Joidenkin maiden kanssa EU on tehnyt sopimuksen siitä, että säännöt ja valvonta ovat yhdenmukaisia EU:n sääntöjen ja valvonnan kanssa. Komissio pitää listaa näistä maista, joista tuotavilla tuotteilla on oltava tuote-eräkohtainen sertifikaatti tarkkailusta. Alkuperäinen sertifikaatti esitetään tullauksen yhteydessä, ja sen on löydettävä maahantuojalta unionin alueella. Tarkkailu tulee suorittaa valvontalaitoksessa, jonka unioni on hyväksynyt tarkkailemaan kyseisillä säännöillä kyseisessä maassa. Lista näistä maista ja valvontalaitoksista on asetuksen (EY) N:o 1235/2008 liitteessä III.

b) Muiden maiden osalta komissio pitää listaa niistä valvontaviranomaisista ja -laitoksista, jotka se on hyväksynyt tarkkailemaan sellaisten sääntöjen mukaan, jotka vastaavat EU:n sääntöjä. Myös näistä tarvitaan alkuperäinen tuote-eräkohtainen sertifikaatti maahantuojalle. Tässä voi siis olla kyseessä tarkkailu, jossa sekä tuotantosäännöt että valvontalaitokset ovat sen maan ulkopuolelta, jossa tarkkailu suoritetaan. Lista valvontalaitoksista ja niille hyväksytyistä maista on asetuksen (EY) N:o 1235/2008 liitteessä IV.

Käytännössä asetuksen (EY) N:o 1235/2008 liitteessä I ei tätä kirjoitettaessa ole yhtään hyväksyttyä valvontalaitosta. Liitteen III kolmasmaalistalla on tätä kirjoitettaessa 11 maata, jotka on hyväksytty ainakin jonkin tuotekategorian osalta. Liitteessä luetellaan kunkin hyväksytyin maan osalta hyväksytyt tuotekategoriat ja valvontalaitokset. Liitteessä IV luetellaan hyväksytyt valvontalaitokset ja kunkin valvontalaitoksen osalta maat, joita hyväksyntä koskee. Käytännössä liite IV kattaa valtaosan niistä maista, jotka eivät ole liitteessä III.

Ilmauksella ”vastaava” tarkoitetaan eri järjestelmiä tai toimenpiteitä kuvattaessa sitä, että niiden avulla voidaan saavuttaa samat tavoitteet ja noudattaa samoja periaatteita soveltamalla sääntöjä, joilla varmistetaan sama vaatimustenmukaisuuden taso.

3) Vanhan menettelytavan mukainen luvanvarainen tuonti

Yllämainittujen kohtien 1) ja 2 a) ja 2 b) mukaisesti tuotavien luomutuotteiden tuontiin ei tarvita lupaa. Siirtymävaiheen (asetuksen (EY) N:o 1235/2008 19. artikla) ajan on mahdollista tuoda myös vanhan menettelytavan mukaan, jolloin tuontilupa haetaan Eviralta (kunkin maan asianomainen viranomainen). Siirtymäaika on voimassa heinäkuuhun 2014, mutta muuttuu tarpeettomaksi myös sitä mukaa kun maita ja valvontalaitoksia hyväksytään liitteisiin III ja IV. Pääsääntöisesti vanhan järjestelmän mukaisia tuontilupia ei enää myönnetä heinäkuun 2013 jälkeen. Ohjeet luvan hakemiseksi ovat Eviran sivuilla.

(EY) N:o 1235/2008 liitteessä III luetelluista maista tuotaessa tarvitaan tuote-eräkohtainen sertifikaatti (*transaction certificate*). Liitteen III maiden osalta saattaa olla tuoteluokkia koskevia rajoituksia (esimerkiksi eläintuotteet), jolloin tuonti voi edelleen olla mahdollista liitteen IV nojalla tai siirtymävaiheen tuontilupamenettelyllä.

Taulukko 5: Luomutuotteiden tuontikäytännöt pähkinänkuoressa

	Maat	Periaate	Käytäntö
1.	EU-maat	Sisämarkkinakauppaa	Myyjän toimittama asiakirjaselvitys ja tuote-erien saateasiakirjat
2.	Islanti, Liechtenstein, Norja	Sisämarkkinakauppaa (ETA)	Myyjän toimittama asiakirjaselvitys ja tuote-erien saateasiakirjat
3.	Vaativuudenmukaisten tuotteiden tuonti	Euroopan unionin hyväksymät valvontaviranomaiset ja -laitokset tarkkailevat kolmansissa maissa EU:n sääntöjen mukaan.	Luettelo näistä laitoksista on asetuksen (EY) N:o 1235/2008 liitteessä I. (Ei yhtään valvontalaitosta tätä kirjoitettaessa 12/2012)
4.	Vastaavat takeet: hyväksytyt maat	Joidenkin maiden kanssa EU on tehnyt sopimukseen siitä, että säännöt ja valvonta ovat yhdenmukaisia EU:n sääntöjen ja valvonnan kanssa.	Luettelo näistä maista ja valvontalaitoksista on asetuksen (EY) N:o 1235/2008 liitteestä III. Tätä kirjoitettaessa 11 maata: Argentiina, Australia, Kanada, Costa Rica, Intia, Israel, Japani, Sveitsi, Tunisia, Yhdysvallat, Uusi Seelanti Tuotteilla on oltava tuote-eräkohtainen sertifikaatti tarkkailusta. Useimpien maiden osalta sopimus koskee vain kasvipäisiä tuotteita ja muitakin rajoituksia on maakohtaisesti.
5.	Vastaavat takeet: hyväksytyt valvontalaitokset	Komissio pitää luetteloa niistä valvontaviranomaisista ja -laitoksista, jotka se on hyväksynyt tarkkailemaan sellaisten sääntöjen mukaan, jotka vastaavat EU:n sääntöjä.	Luettelo valvontalaitoksista ja niille hyväksytyistä maista on asetuksen (EY) N:o 1235/2008 liitteestä IV. Tuotteilla on oltava tuote-eräkohtainen sertifikaatti tarkkailusta.

Asetuksen (EY) N:o 1235/2008 konsolidoitu versio: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2008R1235:20120701:FI:PDF>

Vaatimukset:

- Tavarantoimittajan asiakirjaselvityksen luomutarkkailuun kuulumisesta ja tuote-erien saateasiakirjojen tai vastaavasti tuote-eräkohtaisten sertifikaattien ja saateasiakirjojen on oltava kunnossa.

Suosituksia:

- Jotta alkuperä tiedetään ja pystytään jäljittämään, on tavarantoimittajaan oltava luotettava suhde ja selkeä sopimus.
- Suunnitelmallisuus, kumppanuus, ketjuyhteistyö ja sopimusviljely ovat keinoja turvata jatkuva saatavuus.
- Tavarantoimittajan liiketoiminnan ymmärtäminen auttaa myös oman toiminnan suunnittelussa.

Huomioitavaa:

- Tarkka raaka-aineen laadun määrittely tulee tehdä yhdessä toimittajan kanssa.
- Torjunta-ainejäämien esiintyminen luomutuotteissa on merkittävä ongelma.
- Läpinäkyvyys koko tuotantoketjussa rakentaa luomun uskottavuutta.
- Tuonnissa Euroopan ulkopuolelta korostuu erityisesti liikekumppanin luotettavuus ja hyvät suhteet.
- Euroopan ulkopuolisten maiden järjestelmät voivat olla vaikeasti ymmärrettäviä ja vaatia asiantuntemusta.

Kiinnostavaa:

- Huijauksien estämiseksi on luomuala itse ryhtynyt toimenpiteisiin, katso: www.organic-integrity.org
- Koska luomutuotanto on Suomessakin vielä vasta kehittymässä, ovat yhteistyö alkutuottajien kanssa ja koeviljely mahdollisuuksia synnyttää uutta tuotantoa.
- Hyvä kumppanuussuhde tavarantoimittajiin on selkeä luomun menestystekijä.
- Keski-Euroopassa on kolmasmaatuontiin erikoistuneita yrityksiä, jotka osaavat kiinnittää huomiota tuonnissa ilmeneviin hankaluuksiin, sekä tarkkailuorganisaatioita, jotka ovat tottuneet hoitamaan kolmasmaatuonnissa vaadittavat asiakirjat ja luvat.
- Erityisesti kehitysmaista tuotettaessa olisi huomioitava myös reilun kaupan vaatimukset.

Esimerkki: Valvontajärjestelmien vastaavuus Euroopan unionin ja Yhdysvaltain kesken

Koska tuotanto-olosuhteet kolmansissa maissa saattavat erota eurooppalaisista, ei aivan samoja tuotanto- ja valvontasääntöjä ole useinkaan mahdollista soveltaa. Niinpä komissio voi hyväksyä samankaltaiset säännöt, jotka periaatteessa vastaavat Euroopan unionin luomulainsäädännön tavoitteita ja periaatteita (ekvivalenssi eli vastaavuus).

Keväällä 2012 Euroopan unioni ja Yhdysvallat pääsivät sopimukseen toistensa luomusääntöjen ja valvontajärjestelmien hyväksynnästä tietyin ehdoin. Yhdysvallat lisättiin vastaavat takeet antavien tuotteiden tuontimaaksi, ja se voitiin poistaa vastaavuustarkoituksessa hyväksytyjen valvontalaitosten valvonnan kohdemaiden listoista.

Toisaalta sääntöjä ei puolin ja toisin hyväksytty sellaisenaan, vaan samalla jouduttiin lisäämään asiakirjaselvitykseen nautakarjan osalta selvitys siitä, onko tuotannossa käytetty antibiootteja, koska Yhdysvaltojen lainsäädäntö ei hyväksy ollenkaan antibioottien käyttöä nautakarjalla. Vastaavasti Yhdysvaltojen omenantuottajat joutuvat selvittämään, ovatko käyttäneet antibiootteja omenan tuotannossa, koska sitä taas ei sallita Euroopan unionissa.

Sopimus on astunut voimaan heinäkuussa 2012, ja säännöistä on sittemmin löytynyt muitakin eroavaisuuksia. Eräs merkittävä ero koskee Yhdysvalloissa sallittua luomutuotteiden vitamiinointia. Tämä asettaa Euroopan toimijat huonompaan asemaan omilla markkinoillaan, jos Yhdysvalloista tuotavissa tuotteissa saa olla keinotekoisia vitamiinointia, mutta eurooppalaiset toimijat eivät saa sitä tehdä muutoin kuin maakohtaisen lain erityisesti niin määrätessä. Vitamiinoinnin salliminen perustuu Yhdysvalloissakin väliaikaiseen lainsäädäntöön, jonka uusimista parhaillaan harkitaan.

(Interim Rule: Sunset Review (2012) for Nutrient Vitamins and Minerals. www.ams.usda.gov.)

Saatavuus

Luomuraaka-aineiden hankintaan joutuu kiinnittämään erityistä huomiota. Raaka-ainetarjonta ei ole yhtä laajaa kuin tavanomaisella puolella, koska markkinat ovat nopeasti kehittyvässä vaiheessa ja tuotanto on tavanomaiseen verrattuna pientä. Kun luomumarkkinat ovat nopeassa kasvuvaiheessa, ei raaka-ainetarjonta kaikilta osin pysy vauhdissa mukana. Sopivien raaka-aineiden saatavuus ja riittävyys on varmistettava etukäteen. Tässä auttaa tuotantoketjun alkupään tuntemus ja hyvät suhteet tavarantoimittajiin. Raaka-ainehankinnan merkitys luomutuotannossa on suurempi kuin tavanomaisessa tuotannossa on totuttu, ja se myös vaatii enemmän aikaa ja resurssointia. Lisäksi yrityksen on tehtävä raaka-ainehankintaansa liittyvää riskinarviointia.

Seuraavassa kuviossa pyritään arvioimaan luomuraaka-ainemarkkinoiden kehitysastetta Suomessa eri tuotekategorioissa. Orastavassa vaiheessa ajatellaan olevan sellaisten tuotteiden, joiden hankinta vaatii vielä ostajalta erityistä aktiivisuutta ja kehittämistoimia, koska tarjonta on pientä ja hajanaista tai toimijoita on vähän ja ne hallitsevat koko arvoketjun. Kehittyvässä vaiheessa raaka-ainetta on hankittavissa vakiintuneilta toimijoilta, markkinat ovat kasvavat, mutta osittain hakevat vielä muotoaan. Kypsässä vaiheessa raaka-ainetta on markkinoilla runsaasti, toimijoita ja vaihtoehtoisia arvoketjuja on useita ja markkinat toimivat melko hyvin. Tarjonta on lähes olematonta, kun raaka-aineen suhteen on tehty vasta kokeiluja, vaikka kysyntää olisi.

Taulukko 6: Suomen luomuraaka-ainemarkkinoiden kehitysvaiheet 2012, lähde: Erkki Pöytäniemen arvio

Suomen luomuraaka-ainemarkkinoiden kehitysvaiheet	
Orastava <ul style="list-style-type: none">• sianliha• maitotuotteet• viljellyt kasvikset, marjat• erikoisviljat	Kehittyvä <ul style="list-style-type: none">• naudanliha• tuontiraaka-aineet• perunatärkkelys ja -hiutale
Lähes olematon <ul style="list-style-type: none">• siipikarjanliha (broileri, kalkkuna)	Kypsä <ul style="list-style-type: none">• myllytuotteet• vilja

Luomumarkkinat ovat Keski-Euroopassa huomattavasti Suomea kehittyneemmät, ja siten luomuraaka-aineiden tarjonta kattaa lähes kaiken, mitä luomuna voidaan tuottaa. Kaikki alla kohdassa Hankinta Suomesta kotimaan markkinoilla listatut puutteet tuotetarjonnassa löytyvät luomuna muualta Euroopasta.

Markkinoilta puuttuvat seuraavat tuotteet:

- lainsäädännöllisistä syistä: raaka- ja lisäaineet, jotka eivät ole luomussa sallittujakaan, kuten suuri osa lisäaineista ja muun muassa kemiallisesti muunnellut tärkkelykset
- kaupallisista syistä: raaka- ja lisäaineet, joiden käyttö tavanomaisina on sallittua, jolloin kaupallista intressiä niiden kehittämiseen luomuna ei ole ollut riittävästi.

Joitakin raaka-aineita ei ole saatavilla nimenomaan niillä spesifikaatioilla, joita valmistaja tarvitsee. Yleensä tämä johtuu kysynnän puutteesta suhteessa valmistuksen kannattaviin minimivalmistuseriin.

Varsinkin Keski-Euroopassa on toimijoita, jotka pyrkivät valmistamaan sataprosenttisia luomutuotteita. Tällöin kysyntää on myös sellaisille luomuraaka-aineille ja luomulisäaineille, joiden ei EU-asetuksen perusteella tarvitse olla luomua. Onkin nähtävissä kehitys, jossa sallittujen ei-luomutuotteiden luettelo lyhentyy jatkossa niiden tullessa luomuna markkinoille ja komission kyky reagoida tarjonnan muutoksiin lainsäädännöllä parane.

Paras ulkomaisten luomuraaka-aineiden hankintatapa määräytyy kaupallisin perustein. Yleensä on niin, että mitä pienempiä kertatoimituksia ostetaan, sitä lähempää tavarantoimittajan olisi syytä löytyä. Luomuun erikoistuneilla maahantuojatukuilla on jossakin määrin myös luomuraaka-aineita, mikä voi soveltua erityisesti pienimmille toimijoille. Lisäksi suomalaisilla raaka-ainetukuilla on enenevässä määrin tarjolla myös luomuraaka-aineita, jolloin hankintakanava voi olla sama kuin tavanomaisillakin raaka-aineilla.

Joillakin keskeisillä eurooppalaisilla luomuraaka-ainetukuilla on edustaja Suomessa, jolloin suomalaiselle asiakkaalle voidaan toimittaa tavaraa suoraan keskieuropalaisesta varastosta asiakkaan tarvitsemia määriä (sekalavoista täysiin kontteihin/rekkoihin).

Jos ostettavat määrät ovat riittävän suuria, voi paras ratkaisu olla suora yhteys eurooppalaiseen valmistajaan.

Asetus (EY) N:o 1235/2008 tekee myös suoran tuonnin kolmansista maista entistä helpommaksi. Se on kuitenkin luomulainsäädännöstä riippumatta astetta vaativampaa, koska se ei ole sisämarkkinakauppa. Luomun osalta riskiarviointi on syytä tehdä tarkemmin (katso yllä Tuonti kolmansista maista) tai ulkoistaa kolmasmaatuonti siihen erikoistuneille toimijoille.

Myös vanhan lupamenettelyn piiriin menevät luomutuotteet kannattaneet tuoda keskieuropalaisilta kolmasmaa-luomutuotteisiin erikoistuneilta tukkuliikkeiltä, jos tuotavat määrät jäävät pieniksi.

Hankinnassa huomioitavaa

Luomuraaka-aineiden hankinnassa lain vaatima minimitaso täyttyy, kun ostettava raaka-aine on valvottua luomua ja tarvittava dokumentointi saadaan tavarantoimittajalta. Kun yritys ottaa vastaan maahantuotuja luonnonmukaisesti tuotettuja tuotteita, yrityksessä on tarkastettava tuotteet ja niihin liittyvät asiakirjat (katso asetuksen (EY) N:o 889/2008 34. artikla). Tuojan on viipymättä ilmoitettava tarkastuslaitokselle tai -viranomaiselle epäilyttävistä tapauksista (katso asetuksen (EY) N:o 889/2008 91. artikla). Tarkkailussa edellytetään, että luomutuotteiden tuotantoketju on aukoton ja jäljitettävä ja että toimijat pystyvät todistamaan tuotteiden ja raaka-aineiden alkuperän ketjussa seuraavaan toimijaan.

Käytännössä ostajan on syytä tehdä myös omaa riskiarviointia. Luomutuotannossa tuotteista ja raaka-aineista maksetaan korkeampaa hintaa kuin tavanomaisista, ja siksi myös houkutus huijauksiin on olemassa. Luomuvalvonnan tehtävänä on taata ketjun luotettavuus, eli että luomutuotteet eivät arvoketjussa tahallisesti tai tahattomasti sekaannu tavanomaisiin. Yrityksen tulee myös itse ennaltaehkäistä riskiä tarkistamalla raaka-ainetoimittajiensa luotettavuus ja tekemällä riskiarviointia esimerkiksi gmo-vapauden ja torjunta-ainejäätymättömyyden osalta.

Erilaisia ongelmia hankinnassa voi ehkäistä hyvällä suunnittelulla, asioiden varmistamisella ja toiminnan dokumentoinnilla. Riskikohtia, kuten torjunta-ainejäämien pitoisuuksia, kannattaa seurata säännöllisesti. Tavarantoimittajaan on hyvä tutustua etukäteen ja varmistua siitä, että toimittaja pystyy täyttämään tavarantoimittajalle asetetut vaatimukset. Tavarantoimittajalta tulisi edellyttää läpinäkyvyyttä, sillä tavarantoimittaja, jolla on suhteet kunnossa omassa ketjussaan, pystyy avaamaan koko hankintaketjunsä alkutuotantoon asti.

Luomutodistuksesta huolimatta myös asiakkaan on syytä olla kiinnostunut siitä, miten tavarantoimittaja hoitaa toimitusketjun kriittiset kohdat, kuten erilläänpidon rinnakkaistuotannossa ja raaka-aineiden gmo-vapauden ja säteilyttämättömyyden. Luomussa kiellettyjen torjunta-aineiden käyttö varastotiloissa on erityisen kriittinen kohta, sillä siitä ei ole kaikilta osin säädelty luomusäätelyssä, mutta se muodostaa selkeän riskin tuotteiden jäämättömyydelle. Tarvittaessa nämä, kuten muutkin laatuvaatimukset, tulisi kirjata selkeästi sopimukseen ja käydä läpi huolellisesti.

Kehitysmaista tuotaessa on hyvä huomioida myös reilun kaupan vaatimukset (näistä tarkemmin kappaleessa ”2.7 Laatu ja laadunhallinta”). Sosiaaliset ja eettiset normistot kaupankäynnissä ovat niin kuluttajan odotuksissa kuin IFOAM:inkin vaatimuksena, vaikka niitä ei EU:n virallisissa säännöissä edellytetäkään. Ne ovat myös osa kestävän kehityksen kriteerejä.

Hankinta Suomesta

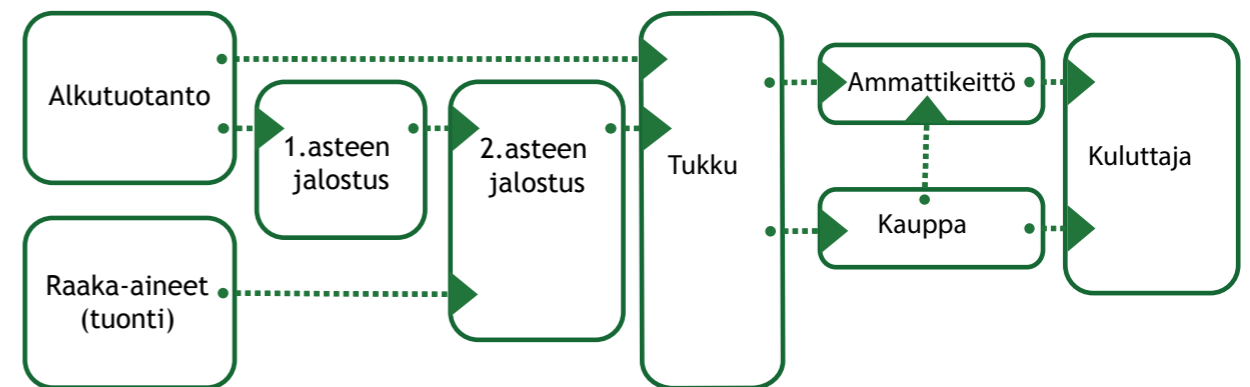
Luonnonmukaisen tuotannon valvontajärjestelmään kuuluvista toimijoista pidetään rekisteriä. Maataloustuotannon, elintarvikkeiden, rehujen sekä kylvösiementen ja taimiaineiston valvontajärjestelmien osalta rekisterinpitäjä on Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Kaupallisiin tarkoituksiin Evira voi luovuttaa vain niiden toimijoiden tietoja, jotka ovat antaneet vuosittain kirjallisen luvan luovutukseen. Tietoja pyydetään Eviran kotisivuilta (www.evira.fi) löytyvällä tietohakulomakkeella. Tiedot ovat maksullisia.

Kotimaiset raaka-ainevalmistajat myyvät pääsääntöisesti suoraan kotimaisille valmistajille tai raaka-ainetukkujen kautta.

Elintarvikeketjun rakenne on monimutkainen, ja se voidaan näkökulmasta riippuen kuvata eri tavoin. Myös luomuraaka-ainehankinnan tarkastelu riippuu siitä, missä arvoketjussa ja missä kohdassa arvoketjua yritys on ja minkä tyyppisiä raaka-aineita tarvitaan. Esimerkiksi mylly edustaa 1. asteen jalostusta, jossa tarvittava raakavilja voidaan ostaa suoraan viljelijöiltä sopimukseen perustuen tai ”vapailta markkinoilta” tai viljan välittäjältä kotimaasta tai ulkomailta.

Kaavio 5: Elintarvikeklusterin tavaravirrat, Erkki Pöytäniemi, muokattu elintarvikeklusteri-kaavioista Elintarviketeollisuuden toimialaraportissa (Hyrylä, 2012)

Elintarvikeklusterin tavaravirrat



Leipomo 2. asteen jalostajana ostaa tärkeimmän raaka-aineensa, jauhon, pääsääntöisesti kotimaiselta myllyteollisuudelta mutta voi toki myös tuoda jauhoa ulkomaisilta myllyiltä. Muut tarvitsemansa raaka-aineet leipomo ostaa alan tukkuliikkeiltä tai maahantuojilta tai tuo itse suoraan sisämarkkinoilta tai kolmansista maista.

1. asteen jalostajien tulisi perustaa raaka-ainehankintansa kokonaan tai suurelta osin sopimustuotantoon. Näin on tavanomaisellakin puolella kotieläintuotteiden ja erikoiskasvien osalta. Viljan tuotantoa tapahtuu edelleen merkittävästi ilman sopimuksia, mikä aiheuttaa toimijoille tarpeetonta epävarmuutta saatavuudesta, hinnoista ja markkinoista. Luomumarkkinat ovat edelleen niin ohuet, että ilman sopimusta toimiminen on merkittävä riski. Toisaalta ilman sopimustoimintaa kommunikointi teollisuuden ja alkutuotannon välillä voi jäädä vajavaiseksi eikä markkinoilta tule riittävästi ohjausvaikutusta alkutuotantoon.

Luomualkutuotanto Suomessa on kuvattu kappaleessa ”1.3 Luomun Markkinat”.

Kotimainen raaka-aine

Luomu on tuotantomenetelmä - raaka-aineen alkuperämaalla ei sinänsä ole merkitystä, joskin se täytyy huomioida pakkausmerkinnöissä. Kotimaisuuden merkitys liittyy kuluttajien odotuksiin. Vastaavasti eurooppalaisuudellakin voi olla merkitystä, jos esimerkiksi halutaan välttää ”Tuotettu EU:n ulkopuolella” -merkintä pakkauksessa.

Seuraavassa tarkastellaan kotimaisten luomuraaka-aineiden saatavuutta. Yksittäisen toimijan näkökulmasta saatavuus voi merkitä sitä, onko raaka-ainetta saatavilla niissä hankintakanavissa ja niillä spesifikaatioilla, millä on totuttu ostamaan ja vieläpä kohtuulliseen hintaan. Myös kotimaisten panosten ja tuontipanosten hintasuhteet, laatu ja toimitusvarmuudet vaikuttavat yritysten päätöksiin. Tässä saatavuus käsitetään laajasti, eli onko tuotetta ylipäänsä saatavilla kaupallisesti luomuna. Puutelistalle on merkitty tuotteita, jotka periaatteessa voisivat olla kotimaisia mutta joita ei ole tarjolla.

Taulukko 7: Kotimainen luomuraaka-ainetarjonta, lähde: Erkki Pöytäniemen arvio.

Alkutuotannon tuotteet	Kotimaiset prosessoidut raaka-aineet	Puutteet kotimaisessa tarjonnassa
vilja: vehnä, ruis, kaura, ohra, mallasohra, speltti, tattari	myllytuotteet, maltaat ja mallasuutteet, pasta, (murot, myslit, ekstruusiotuotteet)	viljatärkkelykset, tärkkelyssiirapit, gluteeni, alkoholi, puhdaskaura, kuidut
peruna	perunatärkkelys, perunahiutale, (pesty peruna)	pilkottu, pakastettu peruna
juurekset	(pesty juurekset)	pakasteet
Muut vihannekset		Jalosteet
viljellyt marjat: herukka	pakastetut marjat	tiivisteet, mehut
hedelmät: omena		tiivisteet, mehut
luomusertifioidut luonnonmarjat (mustikka, puolukka)	pakastetut marjat, tiivisteet, NFC, purée, kuivatut marjat	
öljykasvit: rypsi, pellava	kylmäpuristettu rypsiöljy, kylmäpuristettu pellavaöljy	raffinoidut öljyt, margariinit
herne		
maito	juustot, (nestemäiset maitotuotteet, voi)	maitojauhe
Liha: nauta, sika, kana	kokoliha, jauheliha, kana	broileri
kananmuna	kananmunamassat	kananmunajauheet

Maitotuotteet

Luomumaidon osuus kaikesta Suomessa tuotetusta maidosta oli noin 1,4 prosenttia (Paakki, 2012). Suomen maidontuotannosta valtaosa on Valion ja Arla-Ingmanin hallussa ja näin on myös luomun osalta. Maito myös jalostetaan ja pakataan kuluttajatuotteiksi näissä yrityksissä, joten maidolla ei juurikaan ole markkinaa raaka-aineena. Valio on sitoutunut myymään raakamaitoa muille toimijoille, mutta sopimus ei koske erikseen luomua. (www.kilpailuvirasto.fi/cgi-bin/suomi.cgi?luku=yrityskauppavalvonta/yrityskaupparatkaisut&sivu=ratk/r-1999-81-1151)

Edellisten lisäksi eri puolilla Suomea on pientuottajia, jotka jalostavat tuottamaansa tai ostamaansa maitoa erilaisiksi maitojalosteiksi, kuten juustoiksi, jogurteiksi ja voiksi sekä jäätelöksi. Näistä tuottajista osa valmistaa luomua. Luomumaitotuotteiden hankinta raaka-aineeksi voi olla ongelmallista yritykselle, jolla ei ole omaa maidonkeräilyä tai tuotantoa, koska toimijat kehittävät tuotteita ensisijaisesti kuluttajamarkkinoille. Raakamaidon ostaminen luomumeijeriltä (Valio, Arla, Juustoportti) voi olla mahdollista, mutta riippuu kulloisestakin markkinatilanteesta, tarvittavista määristä ja kilpailutilanteesta.

Nestemäisiä maitotuotteita pienemmissä määrissä valmistuksessaan tarvitseva jatkojalostaja joutuu ostamaan ne jopa vähittäispakattuina, mikä ei mahdollista rationaalista toimintaa. Suurkeittiökokoja on toistaiseksi rajoitetusti tarjolla. Kotimaista luomumaitojauhetta ei ole markkinoilla, mutta sitä voi tuoda. Tuotuna on saatavilla myös luomuvoita ja juustoja; kotimaiset valmistajat tekevät vähittäispakattuja tuotteita.

Lihatuotteet

Luomun osuus suomalaisesta lihantuotannosta on alle 1 prosentin (www.lisaalihasta.fi/ymparisto/ruoka_kuormittaa/luomuliha/index.php). Suurimmilla toimijoilla teurastus ja lihanjalostus tapahtuvat samassa yrityksessä. Myös jotkut pienemmät toimijat teurastavat itse. Lihaa esimerkiksi eineksissä käyttävät yritykset ostavat luomulihan osuustoiminnallisista tai yksityisistä teurastamoista. Sopimusyhteistyö tuottajien kanssa ja rahtiteurastuttaminen on myös mahdollinen toimintamalli. Myös luomulihan saatavuudessa sopivissa pakkauskoissa on ollut ongelmia, mutta tilanne on paranemassa. Myös isompia suurkeittiökokoja on periaatteessa saatavilla, joten raaka-ainetarpeiden ennakoinnilla ja suunnittelulla ongelmia voinee ratkaista.

Kala

Kotimaista luomutuotettua kalaa ei toistaiseksi ole saatavissa, mutta esimerkiksi norjalaista luomulohta on saatavilla. Huomionarvoista on, että luonnonkalaa (ja riistaa) voi käyttää tuotteissa, joiden pääasiallisena ainesosana on luonnonvaraisesta metsästyksestä tai kalastuksesta saatu tuote. Tällöin tuote ei ole luomutuote, mutta luomuun viittavia merkintöjä voi käyttää (tarkemmin kappaleessa ”2.8 Pakkaus ja pakkausmerkinnät”).

Kasvikset ja marjat

Luomukasvisten ja -marjojen viljely on Suomessa vähäistä. Eniten viljellään perunaa (362 ha, josta merkittävä osa tärkkelysperunaa teollisuudelle), porkkanaa (52 ha), sipulia (38 ha), kaalia (23 ha), mansikkaa (121 ha), mustaherukkaa (290 ha) ja omenaa (69 ha). Laajamittaisempi uusi luomukasviksiin tai -marjoihin perustuva jalostustoiminta edellyttää uutta sopimustuotantoa tai yhteistyötä luomuviljelyryhmien kanssa. Pienempimuotoiseenkin jatkojalostustoimintaan riittävän luomuraaka-ainevolyymien hankkiminen ilman sopimustuotantoa voi osoittautua vaikeaksi. Erityisesti kasviksissa myös tasalautisuus on ongelma. Vaihtoehtona on luomuraaka-aineiden tuonti tuoreena, pakasteina, pureina tai tiivisteinä ulkomailta. Tuonin voi nähdä myös välivaiheena voluumien kasvattamiseksi tasolle, jossa kotimainen tuotanto ja jalostus kannattaisi.

Peruna

Luomuperunaa käytetään teollisuudessa perunatärkkelyksen ja perunahiutaleiden valmistukseen, ei-neksiin sekä leipomoteollisuudessa. Sekä luomuperunatärkkelyksen että luomuperunahiutaleen valmistajia on koko maailmassakin vain muutamia, joten on merkittävää, että molempia valmistetaan Suomessa ja myös vientiin. Tärkkelysperuna on kotimaista sopimustuotantoa kun taas perunahiutale valmistetaan ruokaperunan lajittelun 2-luokan perunasta tai ajoittain myös tuontiperunasta.

Viljaketju

Luomuviljaketju on Suomessa melko hyvin kehittynyt. Luomuleipää on ollut ainakin pääkaupunkiseudun päivittäistavarakaupassa 1980-luvun lopulta lähtien ja erikoiskaupoissa toki piteempäänkin. 1990 ja 2000-luvun tukipolitiikka johti luomuviljelyalojen kasvuun tavalla, johon kotimainen kysyntä ei pystynyt vastaamaan. Koko 2000-luku oli luomuviljan viennin aikaa; ensin raakaviljana ja sittemmin myllytuotteina ja leipomotuotteina. Suomen 10-14 miljoonan euron luomuviennistä valtaosa syntyy viljaketjusta. 2010-luvulla tilanne on kääntynyt viljan ja jauhotuotteidenkin tuonniksi kotimaisen kysynnän ja erityisesti kasvavan luomukotieläintuotannon takia. Kun ylituotantoa ei ole, tarkoittaa se turvautumista tuontiin ainakin silloin kun kotimainen sato on alhainen. Suurimpien luomuviljan käyttäjien on toimintansa turvaamiseksi pakko rakentaa hankintakanavat myös ulkomailta samalla kun sopimustuotantoa kehittämällä varmistetaan kotimaisen tuotannon kasvu. Luonnollinen suunta yhteistyölle ovat Baltian maat, joskin muiden Pohjoismaiden ja Saksan yritykset ovat jo ehtineet rakentaa omia hankintaverkostojaan Baltiaan.

Luomumyllytuotteita on monipuolisesti saatavilla tärkeimmistä kotimaisista viljoista (vehnä, ruis, kaura, ohra), tattarista ja jossain määrin speltistä. Myös luomumaltaita ja -mallasuutteita on saatavissa kotimaisilta valmistajilta.



**Varmistu
luotettavuudesta!**

Esimerkki: Kuinka varmistua raaka-aineen luotettavuudesta

Hollantilainen Ariza BV valmistaa vihannes- ja hedelmäpohjaisia tuotteita, joiden raaka-aineet useissa tapauksissa tuodaan Euroopan ulkopuolelta. Yrityksen toimitusjohtaja Roland van Marlenilla on pitkä ja monipuolinen kokemus alalta.

Suuret kauppaketjut soveltavat esimerkiksi torjunta-ainejäämien suhteen nollatoleranssia ja analysoivat tuotteet itse. Arizalla on kokemusta tilanteesta, jossa kauppaketjulta tulee ilmoitus jäämien löytymisestä ja satojen tuhansien eurojen lasku, joka aiheutuu tuotteiden takaisinvedosta ja ketjulle aiheutuneista vahingoista.

Van Marlenin mukaan luomutuotteiden kysyntä on tarjontaa suurempaa ja hinnat siksi korkeammat. Näin myös petos on kannattavaa ja lisäksi se on suhteellisen helppoa. Hänen kokemuksensa mukaan petosten torjunta ja paljastaminen on hajanaista ja kaikki toimijat tuntuvat ajattelevan, että se on jonkun muun vastuulla. Luomutoimijoiden kesken pyörii ”luomusertifikaattien pyytämisen pyhä kehä”, jossa kukaan ei tunnu ottavan vastuuta asian oikeasta tilasta.

Vaikeuksien myötä Ariza on kehittänyt toimintatavan, jonka voi tiivistää siihen, että luomuraaka-aineen toimittajat on tunnettava perinpohjin. Arizan kaltaiselle toimijalle toinen keskeinen tekijä on saatavuuden varmistus.

Van Marlenin mukaan on haluttava nähdä omin silmin, mistä raaka-aine tulee ja miten se on tuotettu. Sähköpostilla saatu luomutodistus ei ole riittävä tae siitä, että uusi tavaratoimittaja todella toimii oikein ja että se on luotettava tavaratoimittaja pitkällä aikavälillä - siitä on vakuututtava itse.

Kun Ariza valitsee uuden tavaratoimittajan, he käyvät ensin läpi kaiken dokumentaation kirjallisesti. Jo tässä vaiheessa karsiutuvat ne, joilta tietoa ei saada tai se tuntuu ristiriitaiselta. Jos kaikki tuntuu olevan kunnossa paperilla, toimittajan luona lähdetään käymään. Arizan edustajien lisäksi mukaan lähtee ulkopuolinen asiantuntija, joka pystyy arvioimaan tuotantoon liittyvät riskit ja tekemään parannusehdotukset.

FiBL-tutkimuslaitoksen kehittämässä RISE-arvionnissa otetaan huomioon myös esimerkiksi maanomistusolot, biodiversiteetti, sosiaaliset olot, ympäristö ja miten luomuvalvonta on järjestetty. Lisäksi ”Il-lallisilla istumalla” pystytään arvioimaan organisaation edustajien arvomaailmaa ja toimintakulttuuria. Suhtautuminen parannusehdotuksiin kertoo myös paljon siitä, onko odotettavissa onnistunut toimittajasuhde. Jos tuottaja ei hyväksy parannusohjelmaa, ei liikesuhdetta synny. Joissakin tapauksissa Ariza on myös joutunut edellyttämään valvontalaitoksen vaihtamista, jotta myös tarkkailun asianmukaisuudesta ja luotettavuudesta voidaan varmistua.

Tiivistetysti kaikkien toimijoiden luomuarvoketjussa on haluttava nähdä omin silmin, mistä raaka-aine tulee. On varmistuttava siitä, että omat tavaratoimittajat toimivat samoin, vaikka jokaisen raaka-aineen kohdalla ei ole itsellä mahdollisuutta lähteä katsomaan arvoketjua loppuun saakka.

2.5 Kuljetukset ja varastointi

Luomutuotannon säännöistä tuleva erilläänpidon vaatimus edellyttää kuljetuksilta erityistoimenpiteitä. Kuljetusastiat ja materiaalit eivät saa myöskään olla kontaminaation lähde luomutuotteessa kielletyille aineille. Esimerkiksi kuljetusastioista voi tulla torjunta-ainejäämiä luomutuotteisiin. Kuljetusastiat on puhdistettava huolellisesti, kun samoilla välineillä kuljetetaan myös tavanomaisia tuotteita, jotta luomun joukkoon ei pääse tavanomaista tuotetta tai ettei kuljetusvälineeseen ole jäänyt luomussa kiellettyjen aineiden jäämiä tavanomaisista tuotteista.

Kuljetusiihkeen on oltava tietoinen luomun erityisvaatimuksista, jotta riittävää huolellisuutta ja tarkkuutta noudatetaan. Erityisvaatimuksista on hyvä olla kirjallinen sopimus kuljetusyhtiön kanssa. On myös hyvä tarkistaa kuljetusliikkeen puhdistuskäytännöt, jotta ne ovat riittävän tehokkaita eivätkä sisällä riskiä kontaminaatioon luomussa kiellettyillä aineilla.

Asetuksen (EY) N:o 889/2008 luvussa 4 säädetään tuotteiden keräämisestä, pakkaamisesta, kuljettamisesta ja varastoinnista. Kuljetuksista on pidettävä kirjaa, josta ilmenevät keräyspäivät, -tunnit, -reitit ja vastaanottopäivät ja -ajat.

Yleensä kuljetussäiliön tai pakkauksen on oltava sinetöity niin, että sen sisältöä ei voida korvata toisella tuotteella sinettiä vilpillisesti käsittelemättä tai rikkomatta. Jos kuljetus tapahtuu

- kahden valvontaan kuuluvan toimijan välillä,
- tuotteiden mukana on asiakirja, josta käy ilmi vaaditut tiedot
- sekä lähetettävä että vastaanottava toimija pitää kirjaa tällaisista kuljetuksista ja tarkastusviranomaisella on mahdollisuus tutustua näihin tietoihin

sinetöintiä ei tarvita.

Tavaran yhteydessä on aina oltava saateasiakirja, josta ilmenee:

- toimijan tiedot, nimi ja osoite (kuljettaja ja myyjä)
 - tuotteen nimi luomuvuittauksineen,
 - tarkkailulaitoksen tunnus ja
 - tarvittaessa erätunnus (viranomaisen kanssa sovitun merkintäjärjestelmän mukainen ja yhdistettävissä vaadittuun kirjanpitoon)
- (asetus (EY) 889/2008 art. 33)

Huomio! Tietojen on löydettävä joko kuljetuspakkauksesta tai lähetysluettelosta, jommasta kummasta. Monissa sähköisissä järjestelmissä tuotteen tietoriville on vaikea saada mahtumaan vaadittua tarkkailulaitoksen tunnusta, jolloin usein monesti on päädytty laittamaan valvontatunnus kuljetuspakkauksiin, joihin se on helpompi lisätä.

Luomutuotteiden varastoinnissa on huomioitava, että rinnakkaistuotannossa luomutuotteet on pidettävä selkeästi erillään tavanomaisista tuotteista. Niille järjestetään selvästi merkityt omat erilliset paikkansa varastossa tai varastointiastiat on selkeästi eroteltu esimerkiksi värikoodilla. Erityistä huomiota kannattaa kiinnittää lastaus- ja purkukäytäntöihin. Myös kuljettimet tai siirtovälineet voivat olla kontaminaation tai sekoittumisen lähteitä.

Myös tiloissa, joissa varastoidaan luomua, kannattaa huomioida luomun tiukemmat tarpeet tuholaiistorjunnassa ja puhtaanapidossa. Lisää tietoa on kappaleessa ”2.6 Puhdistus ja tuholaiistorjunta”.

Erityisesti kansainvälisessä kaupassa tuotteet saattavat kulkea monien välikäsien kautta, ja voi olla vaikeaa jäljittää, missä vaiheessa sekoittuminen tavanomaiseen tai kontaminaatio kielletyillä aineilla on päässyt tapahtumaan. Toimija, jolla ongelma todetaan, joutuu vastaamaan seurauksista, jos vastuista ei ole selkeästi sovittu tai ongelman aiheuttajaa ei pystytä kaikesta huolimatta jäljittämään. Siksi monet yritykset valvovat itse tarkasti tuotteiden sopimuksenmukaisuutta ja ottavat esimerkiksi näytteitä torjunta-ainejäämistä. Varsinkin uudet tavarantoimittajat testataan alussa.

Koska luomutuotanto on määritelmällisesti ympäristöystävällistä tuotantoa, kiinnittävät edistyneimmät luomujatkojalostajat huomiota toimintansa ekologisuuteen. Näin alkutuotannossa syntyvä lisäarvo saadaan säilymään läpi tuotantoketjun. Kuljetukset muodostavat usein ison osan tuotteen ekologisesta jalanjäljestä. Siksi esimerkiksi Ruotsin KRAV-säännöissä vaaditaan jo energian säästötoimenpiteenä ajotapaa, joka säästää kuljetusvälineiden polttoainetta. Varsinkin pienten toimijoiden kannattaa miettiä myös kuljetusyhteistyötä sekä taloudellisista että ympäristösyistä. Yhteistyö voi tarjota myös uusia logistisia mahdollisuuksia laajemman peiton tai tiheämpien toimitusten kautta.

Vaatimukset:

- Erilläänpito tavanomaisesta on varmistettava, siirrot riskikohtia.
- Kontaminaatio kielletyillä aineilla on ehkäistävä.
- Kuljetusastian on oltava suljettu.
- Dokumentaatio kuljetuksessa - saateasiakirjat vastaanottotarkastuksessa.
- Puhdistuskäytännön tulee olla sellainen, että sekoittumista tavanomaiseen ei pääse tapahtumaan.
- Jos vähäistä sekoittumista ei pystytä estämään, dokumentoidaan sekoittumismäärät ja tehdään suunnitelma sekoittumisen minimoimiseksi.
- Varastotilojen täytyy olla helposti ja tehokkaasti puhdistettavia, tuholaiistorjunta sallituin menetelmin.
- Puhdistuksen tehokkuus dokumentoidaan omavalvonnassa.

Suosituksia:

- Huolellisella ja oikeanlaisella käsittelyllä ja varastoinnilla sadonkorjuun jälkeen ja koko ketjussa ehkäistään ongelmia.
- Kannattaa tehdä kirjallinen sopimus kuljetusyhtiön kanssa luomutuotteiden erityisvaatimuksista ja edellyttää sitoutumista sääntöjen noudattamiseen ja vastuuseen.
- Tuote-eristä otetaan satunnaisnäytteet ja tarkistetaan, vastaavatko ne sovittua. Erityisesti uusi tavarantoimittaja on tarkastettava torjunta-ainejäämien varalta.

Huomioitavaa:

- Kuljetuskaluston puhdistuksessa käytettyihin menetelmiin ja aineisiin on kiinnitettävä huomiota.

Kiinnostavaa:

- Kuljetusyhteistyössä muiden vastaavien toimijoiden kanssa pystytään minimoimaan kustannuksia ja ympäristövaikutuksia sekä saavuttamaan etuja.

Muualla:

- Viikki Food Centren opas Liiketoiminnan kehittäminen kuljetusketjua tehostamalla antaa vinkkejä kuljetusten merkityksestä liiketoiminnalle. Se on ladattavissa osoitteesta www.viikkifoodcentre.fi/viikkifoodcentre/julkaisut/oppaat/fi_FI/oppaat/

2.6 Puhdistus ja tuholaistorjunta

Puhdistustoimenpiteiden tavoitteena on, että puhdistus hoidetaan tehokkaasti ja riittävällä tarkkuudella niin, että

- sekoittuminen tavanomaiseen vältetään
- kontaminaatio luomussa kielletyillä aineilla vältetään.

On varottava, että luomuelintarvikkeet eivät myöskään kontaminoidu aineista, joita käytetään puhdistukseen ja desinfiointiin tuotantolaitoksessa. Erityisesti on varottava, että tuotteet eivät kontaminoidu luomussa kielletyillä aineilla. (Katso asetus (EY) N:o 889/2008 3. luku, artikla 26, kohta 4.) Luomussa kiellettyjen torjunta-aineiden käyttökielto koskee myös varastointia. Maatilalla, jossa tuotetaan pelkästään luomua, ei saa käyttää myöskään varastotiloissa tai myöskään varastoida luomussa kiellettyjä aineita. Luomua markkinoivilla ja jalostavilla yrityksillä aineiden käyttö on kielletty tiloissa, joissa on luomutuotteita. Periaatteessa yritys voi käsitellä tyhjän varaston luomussa kielletyillä aineella, mutta siitä ei saa aiheutua kontaminaatiota luomutuotteisiin. Katso myös IFOAM:in luomutuotannon standardin ohjeistus tuotantotilojen puhdistuksesta, desinfioinnista ja siistimisestä (IFOAM 2012, s. 60).

Puhdistuksen ja tuholaistorjunnan aineista ja toimenpiteistä pidetään kirjaa. Toimenpiteille on hyvä olla suunnitelma, jossa on huomioitu puhdistuksen tehokkuuden tarkkailu ja sen varmistaminen, että kontaminaatiota kielletyillä aineilla ei pääse tapahtumaan. Tämän tarkkailun on hyvä olla rutiinitoimenpide, jolla on selkeä käytäntö. Puhdistustoimenpiteet voi kirjata esimerkiksi valmistuspäiväkirjaan tai laitekohtaiseen kirjanpitoon riippuen yrityksen muista käytännöistä. Seuranta, tavoitteet ja mittarit kirjataan myös työohjeisiin.

Tavanomaisessa käytössä olleet tuotanto ja varastotilat on puhdistettava huolellisesti. Tarvittaessa voi olla yhteydessä valvontalaitokseen tarkempien ohjeiden saamiseksi.

Vaikka puhdistusaineille ei olekaan erillisiä vaatimuksia luomusäännöissä, puhdistusaineet voi valita mahdollisimman ympäristöystävällisiksi ja välttää aineita, joilla tiedetään olevan ympäristövaikutuksia. Ympäristönsuojelun kannalta merkittävät asiat kannattaa kirjata toimenpidesuunnitelmaan ja pitää niistä kirjaa ja arvioida ympäristövaikutuksia toimenpiteiden dokumentoinnissa. (Katso Beck 2006, s. 21.)

Luomujatkojalostuksen hyvien käytänteiden mukaan tuholaistorjunta perustuu mahdollisimman pitkälle ennaltaehkäisyyn pääosin hyvän hygienian ja riittävien puhdistustoimenpiteiden avulla välttämällä kemiallisia aineita. Tilat ja käytännöt suunnitellaan pitäen silmällä tuholaistorjuntaa ja hygieniää. Kannattaa jo toimintaa suunniteltaessa tai sitä kehitettäessä kartoittaa yleisimmät tuholaiset ja suunnitella tilojen rakenteet, sisustus ja käyttö sekä toimenpiteet tuotantoprosessissa siten, että tuholaisriskit minimoidaan. Näin pystytään ainakin vähentämään kemiallisten aineiden käytön tarvetta. IFOAM:in luomutuotannon standardissa on lueteltu yksityiskohtaisemmin suositeltavia ja kiellettyjä keinoja tuholaisien torjuntaan (katso IFOAM 2012, s. 59).

Rinnakkaistuotannossa, jossa tavanomaisen rinnalla tuotetaan luomua, on myös suosituksena toteuttaa yllä kuvatulla periaatteella toteutettua luomuun sopivaa puhdistus- ja tuholaistorjuntaohjelmaa koko tuotannossa. Näin luomuehtojen noudattaminen on helpompaa, kun esimerkiksi luomussa kiellettyjen aineiden luomutuotteisiin joutumisen riski vähenee. Myös raaka-aineentoimittajan käytännöt on hyvä tietää ja edellyttää myös tältä toimenpiteitä, joilla varmistetaan, että tuholaiset eivät pääse kulkeutumaan ketjussa eteenpäin.

Kun torjunta-aineiden ja usein myös itse tuotteille voimakkaiden menetelmien käyttöä pyritään minimoimaan, on huolellisuudella, nopealla reagoinnilla ja ennakkosuunnittelulla suuri merkitys siinä, miten toimet onnistuvat ja ongelmia saadaan ehkäistyä. Luomussa ei tingitä hyvästä hygieenisestä tasosta, vaan luomun hyvien käytänteiden mukaan puhdistuksen ja tuholaistorjunnan toimenpiteisiin on kiinnitettävä enemmän huomiota. Lisäksi on perehdyttävä erilaisiin mahdollisuuksiin, jotta voitaisiin toimia luomuun parhaiten sopivalla tavalla.

Vaatimukset:

- Lainsäädännössä ei ole rajoitteita puhdistusmenetelmien tai -aineiden käytölle, käytössä ovat elintarvikekelpoiset aineet.
- Luomutuotannossa kiellettyjä torjunta-aineita ei saa käyttää tuotteisiin tuholais- ja tautitorjunnassa myöskään varastoinnissa.
- Puhdistuksen ja torjunnan käytännöistä ja käytetyistä aineista pidetään kirjaa omavalvonnassa.

Suosituks:

- Yrityksellä olisi hyvä olla luomuun sopiva puhdistus- ja tuholaistorjuntaohjelma.
- Rinnakkaistuotannossa suosituksena on toteuttaa luomuun sopivaa ohjelmaa koko tuotannossa.
- Sekä ohjelmassa että työohjeissa kuvataan toiminnan tavoitteet ja mittarit.
- Suoritettujen toimenpiteiden tehokkuutta seurataan ja arvioidaan sovittujen mittarien avulla.

Huomioitavaa:

- Erityisesti rinnakkaistuotannossa on huomioitava kontaminaatiovaara varastotiloista ja kuljetuslaitteista, joissa on käsitelty myös tavanomaisia tuotteita, joita on saatettu käsitellä luomussa kielletyillä aineilla.
- Huomioi myös tavarantoimittajan käytäntöjen hyvä taso.

Kiinnostavaa:

- Puhtaanapidon ja tuholaistorjunnan suunnittelussa ja toteutuksessa voi huomioida ekologisia lähtökohtia osana yrityksen ympäristösuunnitelmaa.

Muulla:

- Tietoa vuoden 2012 alussa voimaan tulleesta kaikkia elintarvikkeita koskevasta hygieniasäännöstä on oppaassa Elintarvikkeiden hygieniasäännöt uudistuivat 1.1.2012. Sen voi ladata Ruoka-Suomi-teemaryhmän sivulta www.tkk.utu.fi/extkk/ruokasuomi/oppaat.php.

2.7 Laatu ja laadunhallinta

Lainsäädännöllisesti luomutuotteiden on täytettävä samat laatukriteerit kuin tavanomaistenkin tuotteiden. Luomutuotteissa tulee noudattaa esimerkiksi hygienialainsäädäntöä ja tuotekohtaisia määräyksiä. Jatkojalostuksen laatuun liittyvä lainsäädäntö koskee omavalvontaa, hygieniasaamista ja elintarviketuotteiden vaatimuksenmukaisuutta ja hyväksyntää. Myös elintarvikkeiden pakkausmerkintöihin, sisältöön ja pakkaamiseen liittyvät vaatimukset ovat osa laatutarkastelua.

Elintarvikelainsäädäntö muuttui vuonna 2011:

- Ajantasainen lainsäädäntö: elintarvikelaki (23/2006)
- Laki elintarvikelain muuttamisesta (352/2011)
- Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta (420/2011)
- Asetus elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta (1368/2011)
- Valtioneuvoston asetus eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista (VNa 1258/2011)
- Asetus ilmoitettavien elintarviketuotteiden elintarvikehygieniasta (1367/2011)
- Asetus laitosten elintarvikehygieniasta (1369/2011)
- MMM:n asetus lihantarkastuksesta (1470/2011)

Laatustandardit

Hyvän laadun takaaminen on koko tuotantoketjun tehtävä. Siksi elintarvikeketjun toimijat edellyttävät yhä enenevässä määrin omalle toiminnalleen tärkeitä laatuun liittyviä vaatimuksia ketjussa edeltäviltä toimijoilta. Maatilalla on vaatimukset tuotantopanosten laadulle, kuten rehujen hyvälle hygieeniselle laadulle, ja elintarvikevalmistajat ja kauppa asettavat erilaisia vaatimuksia tuotteiden toimittajille liittyen jatkojalostusprosessiin tai vaikkapa kaupan logistiikkaan.

Elintarvikeyrityksen laadunhallinta ja siihen liittyvät järjestelmät pyrkivät ennen kaikkea turvaamaan tasalaatuisuuden sekä sopimusten ja säädösten mukaisuuden mahdollisimman kustannustehokkaasti. Eri tuotantoaloilla on myös määritetty koko ketjun kattavia hyviä toimintatapoja koko ketjun laadunvarmistuksen helpottamiseksi. Hyvän tuotantotavan ohjeistuksia on maito-, liha-, kasvi- ja viljaketuotteille.

Yritysten käyttöön on laadittu standardeja, kuten ISO 9000 -standardit, laadunhallinnan työkaluiksi. Näitä voidaan käyttää omassa sisäisessä laadunhallinnassa, tai ulkopuolinen taho, kuten asiakas, voi auditoida standardin avulla tavarantoimittajalta edellyttämänsä laadunhallinnan tason. Riippumattomat tahot tekevät myös sertifiointeja näiden standardien mukaan.

Pienten elintarvikeyritysten tarpeisiin ISO 9000 -sertifiointi ei välttämättä sovellu, mutta laadunhallintaa kannattaa kuitenkin toteuttaa kaikissa organisaatioissa omien tarpeiden mukaan systemaattisesti ja tavoitteellisesti. Standardeista saa mallia siitä, mihin asioihin pitää kiinnittää huomiota ja miten eri laadun kriteerejä seurataan ja varmistetaan.

Pienemmässäkin yrityksessä kannattaa miettiä laatujärjestelmää, jossa laadunhallinnan eri osa-alueet pystytään toteuttamaan. Aluksi tarvitaan suunnittelua, jossa määritellään laadulle asetettavat tavoitteet ja vaatimukset. Näiden toteuttamiseksi tarvitaan ohjeistusta ja ohjausta yrityksen prosesseissa sekä laadunvarmistusta, jolla kontrolloidaan, että asetetut vaatimukset toteutuvat ja tavoitteita saavutetaan.

Monien erilaisten ruokakriisien koeteltua kansainvälistä elintarvikeketjua ovat yritykset ryhtyneet kiinnittämään enemmän huomiota riskien arviointiin ja ruokaturvallisuuden varmistamiseen. Nykyisin kansainvälisessä kaupassa onkin jo edellytyksenä esimerkiksi ISO 22000-, *British Retail Council* eli BRC *Global standards*- tai *International Featured Standard*- eli IFS-sertifiointi. Näihin liittyy laadunhallinnan lisäksi myös riskien arviointi ja ruokaturvallisuuden varmistaminen.

Laatu kilpaluetuna

Elintarvikemarkkinoiden avautuminen Euroopan unioniin liittymisen myötä asetti suomalaisen elintarviketuotannon uuteen tilanteeseen. Muuttuneessa markkinatilanteessa laadun parantaminen todettiin keinoksi turvata suomalaisen elintarviketalouden tulevaisuus. Vuonna 1999 hyväksytty kansallinen elintarviketalouden laatustrategia asetti tavoitteeksi kehittää kentän toimijoiden yhteisin toimenpitein sekä tuotteiden että toiminnan laatua.

Maa- ja metsätalousministeriön vuonna 2001 tilaamassa Elintarvikeklusterin laatuselvityksessä todetaan, että laadun käsite on muuttunut pelkästä tuotteen virheettömyydestä kokonaisvaltaiseksi liikkeenjohdon apuvälineeksi yritystoiminnan kehittämiseen. ”Yleisesti laatu määritellään kyvyksi täyttää asiakkaan tarpeet ja vaatimukset” (Silén 2001, s. 8). Lisäksi selvityksessä arvioidaan, että suomalainen elintarviketeollisuus on valmistuskeskeistä ja minimivaatimusten täyttäminen määrittää myös parhaan laadun. Markkinoilla kilpailu on keskittynyt hinnalla kipailemiseen, ja sillä suomalaisen elintarviketeollisuuden on vaikea pärjätä elintarvikemarkkinoiden avauduttua Euroopan unioniin liittymisen myötä. Luomutuotteet nostetaan myös yhdeksi mahdollisuudeksi nostaa laatu esille kilpailutekijänä:

Elintarvikeklusterin kilpailukeskeinen laaduntuottokyky ei ole (muutamia yrityksiä lukuun ottamatta) erityisen hyvä, sillä elintarvikkeiden tuonti kasvaa koko ajan ja klusteri on muutoinkin altavastajan asemassa kansainvälisessä kilpailukentässä. Kotimaisissa luomutuotteissa on nähtävissä mahdollisuuksia kilpailuedun aikaansaamisesta laadulla. (Silén 2001, s. 76.)

Pelkkä laatujärjestelmäpohjainen toimintatapa ei riitä, vaan raportissa esitetään laadukulttuurin rakentamista:

- Organisaation laaduntuottokyky voidaan jakaa kuuteen laadun eri näkökulmien mukaiseen osaan:
1. Hyvä valmistuskeskeinen laaduntuottokyky pitää virheellisten tuotteiden ja palvelujen määrän vähäisenä. Esimerkiksi hävikin ja sekundan määrä on pieni ja tuotteiden valmistuksessa tehdään vähän virheitä. Organisaation toimintamekanismeissa on tällöin paljon virheiden syntyä estäviä mekanismeja.
 2. Hyvän tuotekeskeisen laaduntuottokyvyn avulla tuotetaan ominaisuuksiltaan hyviä tuotteita. Tuotteiden ominaisuudet voivat liittyä niiden monipuolisiin käyttöominaisuuksiin tai tekniseen suorituskykyyn. Korkea insinööriosuus ja teknologian kilpailukyky luovat yleensä hyvän perustan tuotekeskeiselle laaduntuottokyvylle.
 3. Hyvä arvokeskeinen laaduntuottokyky synnyttää kustannus-hyötysuhteeltaan hyviä tuotteita ja luo hyötyarvoa asiakkaalle. Tällöin tuotteen hinnan ja laadun suhde on asiakkaan näkökulmasta optimaalinen, tuote toimii luotettavasti ja on pitkäikäinen.
 4. Hyvä kilpailukeskeinen laaduntuottokyky tuottaa kilpailijoihin nähden hyvää laatua. Organisaation laatuimago markkinoilla on tällöin todennäköisesti hyvä, kun sitä verrataan kilpailijoihin. Organisaation tuotteita arvostetaan hyvän laadun vuoksi paljon.
 5. Hyvä asiakaskeinen laaduntuottokyky pitää asiakkaat tyytyväisinä. Tällöin asiakkaan tarpeet on osattu selvittää ja ennakoita perinpohjaisesti ja ne osataan myös hyödyntää tehokkaasti oman toiminnan kehittämisessä. Asiakaskeisen laaduntuottokyvyn jatkuva kehittäminen on koko laatuajattelun keskeisin kulmakivi.
 6. Hyvä yhteiskuntakeskeinen laaduntuottokyky tuottaa kokonaisvaikutukseltaan myönteisiä asioita suhteessa ympäröivään luontoon ja yhteiskuntaan. Tällöin organisaatio ottaa esimerkiksi ympäristönsuojeluasiat kattavasti huomioon toiminnassaan ja toimii muutoinkin korkeiden moraalisten ja eettisten periaatteiden mukaisesti.
- Organisaation kokonaisvaltainen laaduntuottokyky muodostuu edellämainittujen erillisten laaduntuottokykyjen kokonaisuudesta, joka luo yrityksen kilpailukyvyn perustan. (Silén 2001, s.12.)

Laatuun liittyvien periaatteiden ja käytäntöjen olisi siirryttävä organisaatiokulttuurin arvoiksi ja perusolemuksiksi. Laadukulttuuria edistetään johtamalla organisaatiota yhä laatu- ja asiakaskeisempään suuntaan. Tavoitteena on asiakkaiden tarpeiden täydellinen toteuttaminen, johon kaikki työntekijät ovat henkilökohtaisesti sitoutuneita ja jossa laadun tekeminen on osa jokapäiväistä työtä. Jokaisella työntekijällä on valmiudet itsenäiseen oman työnsä laaduntavoitteluun, heillä on mahdollisuus kehittyä oman alueensa todelliseksi taitureiksi. Organisaatio toimii nopeasti ja tehokkaasti ja löytää innovatii-

visesti uusia ratkaisuja. Osaavaa, vastuuntuntoista ja aloitekykyistä henkilöstöä arvostetaan ja sille annetaan toiminta- ja kehittymismahdollisuudet.

Maa- ja metsätalousministeriön koordinoima elintarviketalouden laatustategia kulkee nimellä Laatuketju. Se kokoaa koko elintarvikeketjun toimijat työskentelemään lakisääteisen laadun ylittävällä tavalla, kuten vaikkapa alakohtaisten hyvien tuotantotapaohjeistusten laadinnan ja käyttöönoton parissa. Tuotteiden laadun lisäksi tarvitaan toiminnan laatua, ja esimerkiksi turvallisuus ja jäljitettävyyden tunnistetaan merkittäviksi laatutekijöiksi. Laatua varmistetaan yrityksissä dokumentoidulla omavalvonnalla ja laatu- ja ympäristöjärjestelmien avulla. Myös vastuullinen yritystoiminta ruokakulttuuria unohtamatta on otettu osaksi laatutyötä. Laatuketjutyössä on tuotu esille kuluttajien tarpeita, ja painopisteinä ovatkin terveystuotteisuus, luomu ja lähiruoka.

Laatuketjun työtä ohjaa laatustrategia, jota on uudistettu säännöllisin välein. Vuonna 2011 ei tyydytty pelkästään päivittämään ohjelmaa vaan korvattiin koko strategia uudella Ruokaketjun toimenpideohjelmalla (Elintarvikeketjun neuvottelukunta 2011). Sen mukaan ruokaketjua rakennetaan kuluttajalähtöisyyden, kilpailukyvyyn ja vastuullisuuden arvojen mukaan. Tärkeinä laatuun liittyvinä teemoina tulevat esille vastuullisuus- ja jäljitettävyyden järjestelmän rakentaminen, kuluttajien luottamuksen ja ruoan arvostuksen lisääminen, ruoan terveellisyys ja turvallisuus.

Luomun oma laatukäsitys

Luomutuotannossa ovat edellä kilpailuetuina esiin nostetut laadun tekijät, kuten asiakaslähtöisyys, terveellisyys, läpinäkyvyys, jäljitettävyyden, kestävyys ja vastuullisuus, olleet alusta asti mukana.

Luomutuotuksen kansainväliseen yhteistyöhön keskittyvällä *The International Research Association for Organic Food Quality and Health (FQH)* -tutkimusryhmällä on menossa hanke, jonka puitteissa määritellään selkeämmin luomun omaa laadun käsitettä. Samalla luodaan myös työkalua luomussa tärkeiden laadun kriteerien määrittelylle ja mittaamiselle.

- Luomutuotannon perustana olevat periaatteet ovat
- luonnollisuus
- terveellisyys
- kestävä kehitys
- sekä tuotteen että tuotantoprosessin tarkastelu ja
- systeeminen lähestymistapa, joka hyödyntää normaalisti luonnontieteissä käytössä olevaa analyttistä, osiin hajoittavaa, lähestymistapaa mutta myös synteettistä, kokonaisnäkömyykseen pyrkivää, lähestymistapaa.

Luomu perustuu ajatukselle, että terveellinen maaperä, terveet kasvit ja eläimet ovat perusta ihmisen terveydelle. Tähän holistiseen eli kokonaisvaltaiseen laatukäsitykseen kuuluu lisäksi kiistellykin ajattelutapa, jonka mukaan laatu ei ole pelkästään osiensa summa vaan osasten yhteisvaikutuksesta, vaikkapa jalostusprosessin tuloksena, syntyy jotain uutta.

Luomun laatutarkastelussa on huomioitu kuluttajalähtöiset ulkoiset laadun kriteerit, kuten kestävä kehityksen mukaiset tavoitteet. Nämä kriteerit liittyvät yleensä tuotantoprosessiin, mutta itse tuotteen liittyen laadun kriteerejä voivat olla tuotteen ominaisuuksiin liittyvien aineellisten kriteerien lisäksi myös aineettomat kriteerit, kuten esimerkiksi kuluttajien luottamus.

Erityisesti luomua kuvaavia kriteerejä ovat

- elämää ylläpitävät ominaisuudet
- luomun kokonaisvaltainen yhtenäisyys ja
- aitous.

Vaikka nämä mainitaan EU:n luomusäännöissä, niille ei ole selkeitä määritelmiä. Tutkimuksen tehtävänä on luoda pohjaa ymmärtää, mistä näistä laatukriteereistä puhuttaessa ja näitä tavoiteltaessa on kysymys ja miten niiden toteutumista voidaan mitata.

Tavanomaisessa ravitsemustieteessä lähdetään ajattelusta, jonka mukaan yksittäiset ravitsemukselliset komponentit ja niiden ominaisuudet muodostavat koko ruoka-aineen ravitsemukselliset ominaisuudet, eikä mitään uutta ominaisuutta synny yhteisvaikutuksista. Näin ei ole myöskään kiinnostusta tai väliä tutkia holistisen ajattelutavan mukaisia emergenttejä eli yhteisvaikutuksesta ilmaantuvia ominai-

suuksia. Luomutuotuksen parissa ollaan jonkin verran paneuduttu kehittämään menetelmiä näiden emergenttien ominaisuuksien arviointiin ja mittaamiseen. Tällainen emergentti ominaisuus on esimerkiksi vitaalisuus tai elämänvoimaisuus.

Kokonaisvaltaista tai holistista laatua voidaan arvioida markkinoilla myös seuraavista lähtökohdista:

- a) autenttinen: alkuperäisyys, perinteisyys, luonnollisuus
- b) funktionaalinen: kuinka sopiva käyttötarkoitukseensa, säilyvyys, valmistukseen sopiva
- c) biologinen: miten ruoka vuorovaikuttaa kehossa
- d) ravitsemuksellinen: miten ruoka vastaa tasapainoiseen ruokavalioon
- e) aistillinen: miten ruoka vetoaa aisteihin
- f) eettinen: käsittää neljä toisiinsa kytkeytyvää merkitystä; ympäristölliset, sosiaaliset, eettiset ja poliittiset merkitykset ruoan laadussa. (Meier-Ploeger & Roeger 2004, s. 45.)

Seuraavassa käsitellään vielä muutamia luomutuotteiden kannalta oleellisia laatuun vaikuttavia teemoja.

Terveellisyys

Erityisesti keskustelua näyttää syntyvän luomutuotteiden biologisen ja ravitsemuksellisen laadun ympärillä. Ravintotieteellinen tutkimus muuttaa käsityksiämme tässä suhteessa, koska jatkuvasti löytyy uusia ruoan terveellisyteen vaikuttavia kemiallisia yhdisteitä. Esimerkkinä tästä ovat viime vuosina keskustelua herättäneet flavonoidit.

Tällä hetkellä ravitsemuksellisuutta arvioidaan pelkästään kemiallisilla analyyseillä erilaisten toivottujen ja ei-toivottujen ainesosien pitoisuuksista. Sillä, ovatko ainesosat luontaisesti ruoka-aineisiin muodostuneita vai keinotekoisesti tuotettuja ja ruoka-aineisiin lisättyjä, ei ole tässä tarkastelussa merkitystä. Viime aikoina on kuitenkin alettu kiinnittää huomiota siihen, pystyykö elimistömme todella käyttämään hyväksi eri tavoilla tuotetun ruoan sisältämiä ravintoaineita ja mitä yhteisvaikutuksia ruoan sisältämällä erilaisilla kemiallisilla aineilla on.

Luomutuotteita arvioitaessa ei aina halutakaan pitäytyä nykyisin käytössä olevissa ravitsemuksellista laatua mittaavissa vertailuissa, joissa ravintoainepitoisuuksia verrataan päivittäisiin suositusmääriin. Tällöin ihminen näet nähdään vain soluista muodostuvana ruoansulatusjärjestelmänä ja ruokaa arvioidaan ravintoainepitoisuuksien mukaan. Tällaiselle tulkinnalle on syntynyt erilaisia vaihtoehtoja, kuten kasvisruokavalio tai täysiarvoinen ruokavalio (josta enemmän kappaleessa ”1.2 Luomutuotannon taustaa”), joissa tarkastellaan koko ruokavalion ja sen sisäisten vaikutussuhteiden merkitystä ihmisen terveydelle ja hyvinvoinnille. (Leizmann & al. 1999.)

Näissä kokonaisvaltaisissa lähestymistavoissa arvioidaan ruoan laatua myös tuotantoprosessien kannalta. Mukaan tulevat erilaiset kestävä kehityksen kriteeristöt.

Eettisyys

Kansainvälisillä markkinoilla kehitysmaissa tuotetuille luomutuotteille haetaan yleensä myös joku sosiaalisen oikeudenmukaisuuden takaava merkki. Näitä ovat esimerkiksi Reilun kaupan merkki ja Eco Social. Tällaisissa tarkkailuohjelmissa varmistetaan, että tuotteen tuottamisessa on noudatettu sosiaalisesti oikeudenmukaisia käytäntöjä. Työntekijät saavat riittävän korvauksen työstään, työolot ja ehdot ovat oikeudenmukaisia, lapsityövoimaa ei käytetä, ja yhteisöissä kehitetään sosiaalisia oloja.

Jos käytössä on raaka-aineita kehitysmaista, kannattaa tutustua tuotteiden alkuperään ja edellyttää näyttöä eettisesti kestävästä tuotannosta. Markkinoilla on useita erilaisia järjestelmiä, jotka edustavat tällaisia tavoitteita. Kannattaa ottaa selvää, mitä järjestelmä pitää sisällään ja miten se toimii. Jotkut ovat arvostettuja ja luotettavia, toisia kohtaan esitetään kritiikkiä ja epäilyjä. Käyttämällä toimimattomaa järjestelmää voi saada arveluttavan maineen.

Tuotantoeläinten kohtelusta kertovia merkintöjä ei toistaiseksi ole vielä Suomessa markkinoilla. Luomusäännöissä on määritelty joiltakin osin eläinten hyvinvointia turvaavia ehtoja, joten se on tällä hetkellä ainoa merkki, joka kertoo eläinten paremmasta kohtelusta.

Ympäristö

Jo nyt tuotteiden hiilijalanjälkimerkinnät tarjoavat lisäarvoa erityisesti kasvipohjaisille tuotteille. Kun tuotteiden ja kuluttamisen ympäristövaikutuksia arvioidaan yhä monipuolisemmin, esimerkiksi hiili- ja vesijalanjälki voi olla yksi tuotepakkauksiin merkittävistä ympäristöulottuvuuksista.

Vesijalanjäljellä tarkoitetaan yhden ihmisen tai vaikkapa koko valtion kulutuksen vaatimaa vesimäärää. Siihen sisältyy talousvesi, teollisuuden vesi sekä kulutettujen tuotteiden piilovesimäärät. Piilovesi tarkoittaa tuotteen koko elinkaaren aikana tarvitsemaa vettä. Suurin osa tästä muodostuu usein raaka-aineiden viljelystä. Esimerkiksi kupillinen teetä sisältää 35 litraa piilovettä. Suomalaisen keskimääräinen vesijalanjälki on yli 1 700 kuutiometriä vettä/vuosi.

Hiilijalanjäljellä mitataan koko tuotteen elinkaarensa aikana aiheuttamat kasvihuonekaasupäästöt muutettuina yhteismitallisiksi hiilidioksidiekvivalenteiksi. Vastaavasti kuin vesijalanjäljestä voidaan puhua ihmisen aiheuttamasta hiilijalanjäljestä eli niistä kasvihuonekaasupäästöistä, jotka ihminen aiheuttaa. Erilaiset kasvihuonekaasupäästöt ilmaistaan hiilidioksidiekvivalenteina. Hiilidioksidiekvivalentissa on muiden kasvihuonekaasujen vaikutus muutettu vastaamaan hiilidioksidin vaikutusta.

Elinkaarianalyysien tekeminen on haastavaa ja niiden vertailukelpoisuus heikkoa. Aina ei ole selvää, mitä kaikkia prosesseja tuotteen tuottamiseen tulee ottaa mukaan ja miten jakaa niiden aiheuttamat päästöt vaikkapa tilanteessa, jossa samasta prosessista syntyy erilaisia tuotteita. Kaikkia vaikutuksia ei myöskään vielä tiedetä ja pystytään ottamaan huomioon analyyseissä. Siksi elinkaarianalyyseistä kannattaa selvittää, mitä ne todellisuudessa mittaavat ja mitä jää mittamatta. Myös johtopäätöksiä voi tehdä vain varovasti, ja niiden on oltava suhteessa siihen, mitä on todellisuudessa mitattu ja millä kriteereillä.

Vaikka Euroopan unionin luomutuotannon säännöissä ei varsinaisesti asetetakaan ehtoja luomujatkojalostuksen ympäristöystävällisyydelle, on koko luomutuotannon periaatteena mahdollisimman vähäiset vaikutukset ympäristöön, luonnonvarojen kierrättäminen sekä jätteen ja saasteiden välttäminen.

Asetuksen (EY) N:o 834/2007 luomutuotannon tavoitteissa osastossa II, artiklan 3 kohdassa c) määritellään:

Pyrkiä tuottamaan laaja valikoima elintarvikkeita ja muita maataloustuotteita, jotka vastaavat kuluttajien sellaisiin hyödykkeisiin kohdistuvaa kysyntää, joiden valmistusmenetelmät eivät ole haitallisia ympäristölle, ihmisen terveydelle, kasvien terveydelle eivätkä eläinten hyvinvoinnille.

Luomutuotteita valmistavissa yrityksissä kiinnitetäänkin usein huomiota tuotannon ympäristövaikutuksiin. Ympäristövaikutusten arviointi on mahdollista, kun toiminnassa seurataan järjestelmällisesti ympäristövaikutusten kannalta merkittäviä asioita.

Ympäristöjärjestelmän avulla yritys pystyy hallinnoimaan ympäristöasioita kokonaisvaltaisesti ja systemaattisesti. Sen avulla voidaan seurata, miten hyvin ympäristöasiat on hoidettu, ja asettaa tavoitteita ja tehdä toimenpiteitä niiden saavuttamiseksi. IFOAM EU-ryhmä on valmistelemassa Euroopan komissiolle esitystä, jossa ehdotetaan sellaista luomusääntöuudistusta, että luomujatkojalostajille ja markkinoijille tulee pakolliseksi kuuluminen ympäristöjärjestelmään. Järjestelmän avulla yritys pystyy arvioimaan omaa suoriutumistaan ympäristöasioissa. Tällaisia ohjelmia ovat esimerkiksi EMAS (*EU eco-management and audit scheme*) ja ISO 14001. Suomessa EcoStart-konsultointipalvelu on elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskusten (ELY-keskusten) tukema tuotteistettu konsultointipalvelu pk-yrityksille. Se on erityisesti pk-yrityksille suunnattu kevennetty ympäristöjärjestelmä.

Lisätietoa: www.ecostart.fi.

Toisaalta monet johtavat luomuyritykset ovat jo lähteneet mukaan kokonaisvaltaisiin kestävän kehityksen arviointeihin, joista kerrotaan tarkemmin seuraavassa.

Kestävä kehitys

Kestävän kehityksen tarkastelussa ympäristökysymykset yhdistyvät taloudellisiin ja yhteiskunnallisiin kysymyksiin. Toimintaa tarkastellaan kokonaisvaltaisesti, koska myös sosiaalisilla ja kulttuurisilla kysymyksillä on huomattu olevan suuri merkitys sille, kuinka kestävällä pohjalla toimitaan.

Tarkastelun lähtökohdaksi otetaan luonnon tarjoamat ekosysteemipalvelut, kuten ilmakehän hapen tuottaminen, fotosynteesi ja luonnon monimuotoisuus. Kestävyyden turvaaminen edellyttää niin taloudellisten, sosiaalisten ja kulttuuristen kuin ekologien tekijöidenkin tarkastelua. Kestävyyden kannalta on tärkeää taata ekosysteemipalveluiden toimiminen ja hyvän elämän edellytykset.

Ekologinen kestävyys tähtää siihen, että luonnon ekosysteemipalvelut turvataan ja ihmisen toiminta sopeutetaan luonnon kestokykyyn. Kestävä talous luo pohjaa tasapainoiselle kehitykselle ja antaa pohjaa vastata niihin haasteisiin, joita kestävän kehityksen luominen tuo tullessaan. Sosiaalisen ja kulttuurisen kestävyuden haasteena puolestaan on hyvinvoinnin edellytysten luominen nyt ja tulevaisuudessa. Esimerkiksi tasa-arvoisuus, koulutusmahdollisuudet ja köyhyyden poistaminen vievät eteenpäin myös ekologista ja taloudellista kestävyyttä.

Katso lisää kestävästä kehityksestä esimerkiksi valtion ympäristöhallinnon verkkosivulta www.ymparisto.fi/default.asp?node=22119&lan=FI tai EkoCentrian sivuilta www.ekocentria.fi/nelja_ulottuvuutta.

Nykyisin luomutoimijat tarkastelevat näitä eri ulottuvuuksia yhtenä kokonaisuutena. Ajatuksena on, että toimintaa on kehitettävä ottaen huomioon kaikki kriteerit eikä vain joitakin niistä, kuten hiilijalanjälkeä tai eläinten hyvinvointia.

IFOAM:in maailman konferenssissa Korean Soulissa 2011 perustettiin uusi aloite *The Sustainable Organic Agriculture Action Network (SOAAN)*. Sen tehtävänä on kirkastaa selkeästi luomumaatalous ja koko arvoketju kokonaisvaltaiseksi kestävän kehityksen tuotannoksi. Aloitteessa on mukana luomualan tutkimuslaitoksia ja järjestöjä, joiden asiantuntijat laativat vuoteen 2013 asti kestävässä alkuvaiheessa kuvauksen parhaista käytännöistä koko elintarviketuotannon arvoketjussa. Samalla muotoillaan myös linjapaperi, jolla tuodaan esiin luomutuotannon keskeinen rooli kestävässä kehityksen edistämässä maailman laajuisesti. Aloitteen tehtävänä on myös tukea luomutoimijoiden omia aloitteita asian ympärillä.

FiBL-luomututkimuslaitos on toteuttanut Yhdistyneiden kansakuntien elintarvike- ja maatalousjärjestö FAO:n kanssa yhteistyössä *Sustainability Assessment of Food and Agriculture Systems*- eli SAFA-ohjeet. Ohjeisto koostuu 20 teemasta, jotka liittyvät hyvään johtamiseen, ympäristön suojeluun, taloudelliseen joustokykyyn ja sosiaaliseen hyvinvointiin. Näistä teemoista saadaan yhteensä 62 kestävässä kehityksen tavoitetta. Viherpesun välttämiseksi SAFA-arviointi ja tulosten julkistaminen on tehtävä kokonaisuudessaan, jotta arvioinnissa ei keskitytä vain hyvien tulosten esille tuomiseen.

FiBL soveltaa ohjeistoa omassa yrityksille tarjoamassaan palvelussa toiminnan kestävyuden kokonaisvaltaiseen arviointiin, kehittämiseen ja viestimiseen. Ohjeisto on rakennettu siten, että siinä voidaan hyödyntää muista järjestelmistä tulevaa tilastotietoa, kuten elinkaarianalyysistä. Ohjeisto on myös tarkoitettu ohjaamaan koko kansainvälistä elintarvikeketjua sosiaalisesti, taloudellisesti ja ympäristön kannalta kestävästi toimintaan. Sen avulla yritykset voivat tarkastella itse omaa suoriutumistaan ja kehittymistään, mutta se on myös riippumaton työkalu ulkopuolisille arvioijille. FiBL:in RISE-työkalua käyttävät yritykset ovat luoneet avukseen omassa kehittämistyössään ja viestinnässään kestävässä kehityksen kukkasen. Esimerkki kestävässä kehityksen kukkasen käytöstä löytyy tämän kappaleen lopusta.

Suomessa Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksessa on määritelty elintarvikeketjun vastuullisuuden seitsemän ulottuvuutta, jotka yrityksessä tulee ottaa huomioon pyrittäessä kestävä kehityksen päämääriin.

Vastuullisuuden seitsemän ulottuvuutta ovat

- ympäristö
- tuoteturvallisuus
- ravitsemus
- työhyvinvointi
- eläinten hyvinvointi
- paikallinen hyvinvointi
- talous.

Lisätietoja on Vastuullisuus ruokaketjussa -oppaassa.

Savon ammatti- ja aikuisopiston EkoCentria kouluttaa ammattikeittiöiden henkilökuntaa kestävä kehityksen mukaiseen toimintaan. Työkaluina ovat mm. Portaat luomuun -ohjelma ja Ympäristöpassi.

Vaatimukset:

- Luomutuotteiden on täytettävä markkinoilla normaalit laatuvaatimukset.
- Kaikilta elintarvikeyrityksiltä vaaditaan omavalvonta.

Suosituksia:

- Laatujärjestelmä
- Ympäristöohjelma, jonka avulla yritys seuraa ja parantaa omaa suoritustaan ympäristön suojelemaan liittyvissä asioissa

Huomioitavaa:

- IFOAM:n säännöissä tuodaan esille ympäristönsuojelua ja kestävä kehitystä, mutta EU-säännöissä ei ole tällä hetkellä vaatimuksia jatkojalostuksen ympäristöystävällisyydelle.
- Luomualalla laatua tarkastellaan laajasti laatu- ja ympäristöaspektien näkökulmasta.

Kiinnostavaa:

- Ympäristövastuullisuusraporttien avulla yritys voi viestiä sidosryhmilleen tekemästään työstä ympäristön hyväksi.
- Tutkimuslaitos FiBL tarjoaa yrityksille työkalun kestävä kehityksen eri osa-alueiden arviointiin: www.fibl.org/en/fibl/themes/sustainability-analysis/sustainability-assessment-fibl.html
- ELY-keskusten tukema PK-yrityksille suunnattu kevennetty ympäristöjärjestelmä: www.ecostart.fi

Muualalla:

- Julkisten ruokapalvelujen laatuvaatimukset -opas ruokapalvelujen laatuvaatimusten laatimiseen: http://mmm.multiedition.fi/ruoka.fi/www/fi/liitetiedostot/Julkaisten_ruokapalvelujen_laatuvaatimukset_web.pdf
- Reilu kauppa: www.reilukauppa.fi
- EcoSocial: <http://www.ibd.com.br/en/EcoSocialIbd.aspx>
- EkoCentrian ohjeistus kestävä kehitykseen ammattikeittiöissä: www.ekocentria.fi/kestava_kehitys_ammattikeittiossa
- FAO:n SAFA-ohjeiden luonnos: www.fao.org/fileadmin/user_upload/sustainability/SAFA/SAFA_Guidelines_draft_Jan_2012.pdf
- Saksan luomujatkojalostajien ja -markkinoijien yhdistyksen BNN:n hanke yritysten kestävä kehityksen arviointiin (saksaksi): www.n-bnn.de/cms/website.php?id=/de/projekte/nachhaltigkeit/bnn-nachhaltigkeitsmonitor.html
- LQF-tutkimusryhmän kotisivut: <http://www.qlif.org>
- IFOAM:in SOAAN-hanke: http://www.ifoam.org/growing_organic/Best_Practice_Program
- ISO-standardit: www.iso.org/iso
- Emas: http://ec.europa.eu/environment/emas/index_en.htm
- Vastuullisuus ruokaketjussa -opas: www.mtt.fi/julkaisut/vastuullisuusruokaketjussa.pdf
- EkoCentrian sivut: www.ekocentria.fi

Esimerkki: Kestävän kehityksen kukkanen

Ryhmä luomuliikkeen pioneereja ja innovaattoreita kehitti vuonna 2009 yksinkertaisen mallin kuvaamaan ekologisia ja sosiaalisia arvoja luomuliiketoiminnassa. Tämän kestävän kehityksen kukkasen terälehtien ulottuvuuksille määritettiin tehokkuuden indikaattorit *Global Reporting Initiative*:n ohjeiston mukaan. Näin mallia voidaan käyttää tukena kokonaisvaltaisessa liiketoiminnan kestävyuden arvioinnissa, hallinnoinnissa ja viestinnässä.

Kukkasen terälehdet kertovat kestävyuden eri ulottuvuuksista, ja yhdessä ne muodostavat kokonaisuuden, jossa osat täydentävät toisiaan ja jossa jokaisella on merkitystä. Tämä kuvaa sitä, että kestävyttä on tarkasteltava kokonaisvaltaisesti kaikilta kanteilta mitään unohtamatta.

- Maaperä - elinvoimainen maaperä on maailmanlaajuisen ruokaturvan edellytys.
- Vesi - raikas vesi on niukka luonnonvara ja sitä tulee käyttää vastuullisesti.
- Ilma - kuinka estämme ilmastonmuutosta ja vähennämme hiilidioksidipäästöjä?
- Kasvit - terveellisten muuntogeenivapaiden satokasvien tuottaminen säilyttäen luonnon monimuotoisuuden.
- Eläimet - eläinkunnan monimuotoisuus auttaa säilyttämään ekologisen tasapainon ja ansaitsee suojelua madoista norsuihin.
- Energia - aurinko on ruoantuotannon alkuperäinen energianlähde. Kuinka vähennämme fossiilisten energialähteiden käyttöä ja edistämme kestävää energiantuotantoa?

Kukkasen keskiössä ovat inhimillisen elämän kolme ulottuvuutta: kulttuuri, sosiaalinen elämä ja talous sekä niihin liittyvät arvot vapaus, oikeudenmukaisuus ja solidaarisuus. Ne kuvaavat ihmisen mielen tarvetta kehittyä vapaudessa, kestävien sosiaalisten suhteiden kehittymistä oikeudenmukaisuuden ilmapiiressä ja fyysisten perustarpeiden tyydytyksen, hyvän elämän perusteiden, takaamista kaikille.

Kuva: Hollantilaisen luomuvihannestukkuri Eostan (Nature and More www.natureandmore.com) kestävän kehityksen kukkanen.



2.8 Pakkaus ja pakkausmerkinnät

Tietolaatikko: Pakkauksen tehtävät



Suojaaminen

- Suojaa tuotetta ympäristöltä ja ympäristöä tuotteelta.
- Ruoka säilyy hyvin.
- Pakkaus on terveydelle turvallinen.

Tuotteen käsiteltävyys

- Tuotteet ovat helposti kuljetettavissa ja käsiteltävissä kuljetus- ja jakeluketjun kaikissa vaiheissa.
- Käsiteltävyys auttaa käyttämään kaiken, vähentää hävikkiä.
- Ruoka on sopivan kokoisissa annoksissa.

Informaatio

- Tuote sisältää kaikki pakolliset merkinnät.
- Merkinnät ovat oikein.
- Luomumerkintöjen lisäksi myös muu elintarvikkeiden pakkausmerkintälainsäädäntö on huomioitu.
- Terveysväittämät pakkauksessa: lainsäädännön vaatimukset on huomioitu.
- Luomu on selvästi näkyvissä niin, että asiakkaan on helppo tunnistaa.
- Viestintä on mahdollisimman oikeaa ja luotettavaa, ei harhaanjohtavia väittämiä.

Osa tuotteen imagoa ja markkinointitekijä (identifiointi ja kommunikointi)

- Pakkaussuunnittelu on osa hyvää tuotteistamista, esimerkkinä pakkauksen helppokäyttöisyys.
- Pakkaus kuvastaa luomutuotteen laatua ja ominaisuuksia.
- Pakkauksen ulkonäkö kertoo tuotteesta, asiakkaat ostavat myös silmillään.
- Pakkausmateriaalien valinta on linjassa tuotteen imagon kanssa.
- Luomua suosivan kuluttajan odotukset pakkauksista: materiaali ympäristöystävällistä ja kierrätettävää, pieni ekologinen jalanjälki, ei sisällä myrkyllisiä aineita, jäljitettävyyden jne.

Pakkausmerkinnät

Luomutuotteiden tulee täyttää kaikille tuotteille asetetut vaatimukset pakkausmerkintöjen osalta. Elintarvikkeiden pakkausmerkinnöille on astunut voimaan vuoden 2011 lopussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (EPNAs). Katso Eviran sivulta lisätietoja ja uudistuvat vaatimukset: www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus_ja_myynti/pakkausmerkinnat_/kuluttajainformaatioasetus/.

Kaikkia elintarvikkeita koskevat pakkausmerkintävaatimukset on esitetty kauppa- ja teollisuusministeriön asetuksessa elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä (1084/2004, muutokset 724/2007 ja 1224/2007). Yleisistä pakkausmerkinnöistä on ohjeistus Eviran sivulla www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus_ja_myynti/pakkausmerkinnat_/.

Kulutustavaroiden päällysmarkkintöjä koskeva säännöstö on määritelty valtioneuvoston asetuksessa kulutustavaroista ja kuluttajapalveluksista annettavista tiedoista 2004/613.

Eräillä tuotteilla on myös tuotekohtaisia pakkausmerkintävaatimuksia. Tästä on lisätietoa Eviran sivulla www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus_ja_myynti/tuotekohtaisia_vaatimuksia/.

Luomumerkinnät

Luomutuotteeksi saa merkitä vain luomuvalvontaan kuuluvassa tuotannossa tuotettuja tuotteita. Merkintää koskeva ohjeistus löytyy asetuksen (EY) N:o 834/2007 artiklasta 23. Merkintärajoite koskee myös muita luomuun viittaavia sanoja, kuten eko, orgaaninen ja bio. Ainesosaluettelossa on aina ilmoitettava, mitkä ainesosat ovat luomua. Käytössä on kaksi merkintätapaa:

- 1) Jokaisen luomuainekseen kohdalle kirjoitetaan sana luomu, esim. ”luomuvoita”.
- 2) Tilan säästämiseksi voi luomuainekseen kohdalle laittaa tähden ja loppuun maininnan ”tähdellä merkityt ovat luomua”. Esim. vehnäjauhot*, voi*, kananmunat*, suola. *luomuraaka-aine

Taulukko 8: Luomuun viittaavien merkintöjen käyttö, viittaukset asetukseen (EY) N:o 834/2007

Luomuun viittaavan ilmauksen käyttö sallittu	Kun seuraavat ehdot täyttyvät
Myyntinimityksessä	Jalostettu elintarvike on 19. artiklan mukainen eli kaikki luomuehdot täyttyvät: <ul style="list-style-type: none">- 95-prosenttisesti luonnonmukainen- loput 5 % on sallittujen aineiden listalta- ei kiellettyjä tuotantotapoja tai ainesosia.
Vain ainesosaluettelossa*)	Tuotteessa on käytetty vain joitakin ainesosia luomuna, ja se sisältää myös tavanomaisia maatalousperäisiä ainesosia, joita ei ole mainittu sallittujen aineiden listalla. Lisäksi <ul style="list-style-type: none">- muita luomutuotteiden rajoituksia noudatetaan, esimerkiksi sallittujen apu- ja lisäaineiden osalta (= jalostettu elintarvike on 19. artiklan 1. kohdan sekä 19. artiklan 2. kohdan a-, b- ja d-alakohdan mukainen)- edellyttää, että samaa ainesosaa ei käytetä sekä tavanomaisena että luomuna.
Ainesosaluettelossa ja samassa visuaalisessa kentässä kuin myyntinimitys **)	Pääasiallisena ainesosana on luonnonvaraisesta metsästyksestä tai kalastuksesta saatu tuote: <ul style="list-style-type: none">- elintarvike sisältää muita ainesosia, jotka ovat kaikki luonnonmukaisia, ja myös muita luomutuotteiden ehtoja noudatetaan (= elintarvike on 19. artiklan 1. kohdan sekä 19. artiklan 2. kohdan a-, b- ja d-alakohdan mukainen)

*) Viittaukset luonnonmukaiseen tuotantomenetelmään saadaan esittää ainoastaan luonnonmukaisesti tuotetuista ainesosista, ja ainesosaluettelossa on ilmoitettava luonnonmukaisesti tuotettujen ainesosien kokonaisprosenttiosuus maatalousperäisten ainesosien kokonaismäärästä. Maininta, jossa ilmoitetaan luonnonmukaisesti tuotettujen ainesosien prosenttiosuus, ei saa erota väriltään, kooltaan eikä kirjaintyypiltään muista ainesosaluettelon maininnoista.

**) Viittaukset luonnonmukaiseen tuotantomenetelmään saadaan esittää luomuainekseen yhteydessä. Niitä ei saa esittää itse luonnonvaraisen ainesosan yhteydessä.

Euroopan Unionin luomutunnuksen, Eurolehti-merkin käyttö

Euroopan unionissa tuotetuissa valmiiksi pakatuissa luomutuotteissa on pakollisena merkintänä unionin luomutunnus eli Eurolehti-merkki. Valmiiksi pakatulla elintarvikkeella tarkoitetaan kuluttajille ja suurtalouksille toimitettavaa elintarvikepakkausta, jonka sisältöä ei pakkausta avaamatta tai vaihtamatta voi muuttaa.



Merkkiä ei saa käyttää seuraaviin tuotteisiin:

- siirtymävaiheen tuotteisiin
- vähemmän kuin 95 prosenttia luomuraaka-aineita sisältäviin tuotteisiin
- riistaa ja luonnonkalaa sisältäviin tuotteisiin
- yksityisten luomusääntöjen mukaan tuotettuihin luomutuotteisiin, kuten vaikka kanin lihaan ja etanoihin tai lemmikkieläinten ruokaan
- vaatteisiin tai kosmetiikkaan.

Kannattaa myös huomioida, että useat viinit, jotka on valmistettu ennen uuden viiniasetuksen voimaantuloa 31.7.2012, sekä kansallisten vesiviljelysääntöjen mukaan 1.7.2013 asti tuotetut tuotteet eivät myöskään saa lehtimerkkiä.

Kolmansista maista unioniin tuoduissa luomutuotteissa merkki on vapaaehtoinen samoin kuin kuluttajille irtomyynnissä olevissa tuotteissa, jotka ovat asetuksen mukaisia luomutuotteita.

Eurolehti-merkin yhteydessä on aina ilmoitettava toimijaa valvovan valvontalaitoksen tunnusnumero ja tieto, missä tuotteen maataloudesta peräisin olevat ainesosat on tuotettu. Jos raaka-aineet tulevat Euroopan unionin alueelta, on merkintä ”tuotettu EU:ssa”, ja jos raaka-aineet tulevat Euroopan unionin ulkopuolelta, on merkintä ”tuotettu EU:n ulkopuolella”. Jos raaka-aineet tulevat kaikki Suomesta, merkintä on ”tuotettu EU:ssa-Suomi” tai ”tuotettu Suomessa”.

Tiedon voi merkitä tuotteeseen myös muulla Euroopan unionissa käytettävällä kielellä, mutta virallinen tekstimuoto on tarkistettava asetuksen kyseisestä kieliversiosta. Alkuperämerkinnän kielimuodot löytyvät asetuksen (EY) N:o 834/2007 eri kieliversioiden artiklasta 24. 2 prosenttia raaka-aineista saa tulla muualta kuin ilmoitetulta alueelta, eli jos vaikka mausteita tai maatalousperäisiä lisäaineita on tuotettu muualla kuin unionin alueella ja niiden osuus tuotteessa on alle 2 prosenttia, on merkintä kuitenkin ”tuotettu EU:ssa”.

Lisäksi merkin voi laittaa pakkaukseen useampaan kertaan ja pakolliset merkinnät on löydettävä ainakin yhden merkin yhteydestä samasta näkökentästä. Eurolehti-merkin voi siis laittaa esimerkiksi tuotteen etupuolelle ilman pakollisia merkintöjä, jos sen laittaa myös jonnekin muualle pakkaukseen pakollisten merkintöjen kanssa.

Merkintöjen tulee olla helposti nähtävissä ja luettavissa sekä irtoamattomat.

Merkinnöistä on tarkempi ohjeistus Eviran tiedotteessa www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/asiakokonaisuudet/luomu/lomakkeet_ja_ohjeet/tuotanto-ohjeet/18222_1_muutos_kohtaan_7_5_5_pakolliset_merkinnat_01072010.pdf.

Euroopan komission ohjeistus merkin käytöstä ja valvontaviranomaisten tunnusnumerot ovat osoitteessa http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/logo_fi.

Lisätietoa merkin käytöstä esimerkiksi mainonnan yhteydessä on Eviran sivulla www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/asiakokonaisuudet/luomu/markkinointi_ja_merkinnat/eu_n_luomutunnus/.

Esimerkkejä:



Monissa maissa Eurolehti-merkin yhteyteen on haluttu liittää luomutuotantoa ilmaiseva teksti. Tämä on mahdollista, kun itse merkkiä ei muuteta ja noudatetaan merkin käyttöä koskeissa ohjeissa mainittuja sääntöjä esimerkiksi merkin ympärille jätettävästä tilasta. Suomessa ovat kauppa ja teollisuus laatineet yhteisen suosituksen merkin käytöstä ja sanan luomu liittämistä merkin yhteyteen. Graafinen ohjeistus ja opastusta merkin käyttöön tuotteissa, myyntitilanteessa ja markkinoinnissa sekä mainonnassa on luomubrändi-oppaassa.

Lataa opas käyttösi osoitteesta www.proluomu.fi/aineistot/luomun-brandiopas/.

Muita Suomessa käytössä olevia luomumerkkejä

Maa- ja metsätalousministeriön hallinnoima kotimainen Aurinko-merkki kertoo siitä, että tuote on Suomessa tarkkailtu. Merkki on Suomessa tunnetuin luomumerkki, mutta sen asema on heikentynyt pakollisen Eurolehti-merkin vuoksi. Yritykset eivät välttämättä halua pakkaukseensa useita samasta asiasta kertovia merkkejä, jos merkillä ei ole lisäarvoa. Merkin käyttöoikeutta haetaan tuotekohtaisesti Evirasta. Katso ohjeet: www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/asiakokonaisuudet/luomu/markkinointi_ja_merkinnat/aurinko-merkki/



Luomuliiton hallinnoima Leppäkerttu-merkki kertoo kotimaisesta luomutuotannosta.

Lisätietoa Luomuliitosta: www.luomuliitto.fi/luomutuotanto/leppakerttumerkki



Demeter-merkki on kansainvälinen biodynaamisten tuotteiden tunnus. Lisätietoa Biodynaamisesta yhdistyksestä: www.biodyn.fi



Muita pakkausmerkintöjä

Luomutuotteita koskevat myös muut elintarvikkeita säätelevät pakkausmerkintävaatimukset. Näistä on esimerkkejä alla.

- Allergeenien merkitsemistä pakkauksissa säätelee seuraava lainsäädäntö:
 - Pakkausmerkintäasetus (1084/2004), yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat, 23 § ja liite 3
 - NDir 2003/89/EY kansallinen täytäntöönpano
 - Pakkausmerkintäasetuksen muutos 1227/2007
 - KDir 2006/142/EY kansallinen täytäntöönpano

Lista Eviran edellyttämistä varoitusmerkinnöistä on osoitteessa www.evira.fi/files/attachments/fi/elintarvikkeet/valmistus_ja_myynti/pakkausmerkinnat/varoitusmerkinnat_taulukko_paivitys_12032012.pdf

- Ravitsemus- ja terveysväitteet, joita säädellään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EY) N:o 1924/2006: Väiteasetuksen mukaan elintarvikkeiden markkinoinnissa käytettävien väitteiden tulee olla Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen (EFSA) arvioimia ja Euroopan komission hyväksymiä. Luomutuotteissakin näitä hyväksytyjä terveysväitteitä voidaan käyttää, mikäli tuotteet sisältävät terveysväittämän omaavia ravintoaineita riittäviä määriä. Lisätietoja aiheesta on Eviran sivuilla www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus_ja_myynti/pakkausmerkinnat_ravitsemus_ja_terveysvaitteet/. Terveysväittämää koskevan ravintoaineen määrä on ilmoitettava tuotteen ravintoaineluettelosta. Terveysväittämän käyttö tuotteessa edellyttää pitkää ravintoarvomerkintää. Lisätietoa on Eviran oppaassa Ravitsemus- ja terveysväiteopas elintarvikevalvojille ja elintarvikualan toimijoille: www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/julkaisut/?a=view&productId=268.
- Lisäksi erityisruokavalion tuotteisiin, kuten gluteenittomiin ja laktoosittomiin tuotteisiin, on omat pakkausmerkintävaatimuksensa. Niistä on lisätietoa Eviran sivulla www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus_ja_myynti/erityisruokavaliovalmisteet/.

Pakkausmateriaalit

Luomutuotteissa ei ole erikseen lainsäädännöllisiä rajoituksia pakkausmateriaalien käytölle, niitä koskevat samat vaatimukset kuin tavanomaisiakin tuotteita. Elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevien materiaalien tulee olla elintarvikekelpoisia. Kaikille elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuville materiaaleille ja tarvikkeille asetuista vaatimuksista säädetään EU:n asetuksessa elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista (EY) N:o 1935/2004. Elintarvikkeen valmistajan tulee pyytää pakkauksen valmistajalta vaatimuksenmukaisuustodistus, joka osoittaa pakkausmateriaalin sopivan käyttötarkoitukseen ja ettei pakkauksesta siirry tuotteeseen vieraita aineita haitallisia määriä. Lisätietoa kontaktimateriaaleista saa Eviran sivulta www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus_ja_myynti/kontaktimateriaalit.

Pakkausmateriaalien ympäristövaikutuksiin luomutuotteissa voi kiinnittää huomiota osana ympäristöohjelmaa tai kestäväen kehityksen arviointijärjestelmää. Yleensä pakkauksissa joudutaan käyttämään säilyvyyden parantamiseksi erilaisia muovi- ja alumiinikerroksia. Ne hajoavat luonnossa erittäin hitaasti ja on valmistettu uusiutumattomista luonnonvaroista.

Nykyisin markkinoilla löytyy jo jonkin verran uusiutuvista raaka-aineista tehtyjä ja biohajoavia pakkausmateriaaleja. Nämä saattavat olla vielä kalliimpia kuin tavalliset pakkausmateriaalit, mutta tuovat luomutuotteelle sopivaa mielikuvaa ja ovat linjassa imagon kanssa.

Myös pakkausmateriaalien turvallisuus ja pakkausmateriaaleista tuotteisiin mahdollisesti liukenevat aineet askarruttavat luomukuluttajaa. Esimerkiksi keskieurooppalaiset luomukuluttajat saattavat suosia lasisia tuotepakkauksia ja suhtautua nihkeästi muovisiin, koska muovien turvallisuudesta tässä suhteessa on vielä epäilyjä.

Vaatimukset:

- Elintarvikkeiden pakolliset pakkausmerkinnät: www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus_ja_myynti/pakkausmerkinnat/
- Vaatimukset tuoteryhmäkohtaisista pakkausmerkinnöistä: www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus_ja_myynti/tuotekohtaisia_vaatimuksia/
- Luomutuotteiden pakolliset pakkausmerkinnät: www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/asiakokonaisuudet/luomu/markkinointi_ja_merkinnat/pakolliset_merkinnat/

Suosituksia:

- Pakkauksen optimointi auttaa välttämään ylipakkaamista ja minimoimaan ympäristökuormitusta.

Huomioitavaa:

- Eviralla on oppaita mm. pakkausmerkinnöistä, ravintoarvomerkinnöistä ja ainesosien määrän ilmoittamisesta: www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/julkaisut/?a=category&cid=23

Kiinnostavaa:

- Pakkaamisen ympäristövaikutuksista kerrotaan lisää Futupack-verkoston tutkimusprojekteissa Pakkaustutkimus - PTR ry:n sivuilla www.ptr.fi/18
- Hyväksytyistä pakkausmateriaaleista on lisätietoa DG Sancon sivulla http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/legisl_list_en.htm

Muuta:

- Lisätietoa pakkauksista, pakkaussuunnittelusta ja pakkauksiin liittyvästä lainsäädännöstä: www.pakkaus.com
- Pakkausalan Ympäristörekisteri PYR Oy: www.pyr.fi
- Consumer Goods Forum Finlandin tukkupakkaus- ja myymäläpakkausoppaat ovat ladattavissa sivulta www.gs1.fi/cgff-ecr/julkaisut

3 Luomu markkinoilla

3.1 Elintarvikekauppa asiakkaana

Suomalainen elintarvikekauppa on poikkeuksellisen keskittynyttä, sillä kaksi määräävässä markkina-
asemassa olevaa kaupparyhmittymää hallitsee yli 80:tä prosenttia markkinoista. Loputkin päivittäis-
tavarakaupasta on ketjuuntunutta: Suomessa erikoismyymälät ja kauppahallit vastaavat vain noin 1
prosentista päivittäistavaroiden myynnistä. (PTY 2011)

Päivittäistavarakaupan osuus luomutuotoista on noin 84 prosenttia. Muiden myyntikanavien, kuten eri-
koiskauppojen, torien, ruokapiirien ja suoramyynnin, osuus on 16 prosenttia kuluttajien luomutuotois-
ta. Siten valtaosa luomutuotoista myydään tavanomaisia päivittäistavarakaupan kanavia pitkin, mutta
muiden kanavien osuus luomun myynnistä on kuitenkin merkittävä.

Tavanomainen päivittäistavarakauppa

Nielsenin päivittäistavarakaupan myymälärekisterin mukaan päivittäistavaroiden myynti Suomessa
vuonna 2011 oli 15,3 miljardia euroa, josta noin 80 prosenttia on elintarvikkeita. 58 prosenttia päivit-
täistavaroista myydään päivittäistavarakauppojen kautta. Muita myyntipaikkoja ovat esimerkiksi kahvi-
lat, ravintolat, kioskit ja torit. S- ja K-ryhmä kasvattivat edelleen osuuttaan, joskin S-ryhmä nopeam-
min. S-ryhmän ja K-ryhmän yhteenlaskettu markkinaosuus päivittäistavarakaupassa ylitti 80 prosenttia
vuonna 2011. (<http://fi.nielsen.com/news/Release120329.shtml>.) Näiden lisäksi valtakunnallisia päi-
vittäistavarakaupan ketjuja ovat Suomen lähikauppa ja Lidl.

Taulukko 9: Kaupan ryhmien markkinaosuudet 2011 olivat seuraavat (vertailu vuoteen 2010):

Ryhmä	Markkinaosuudet %	Osuuden muutos %-yksikköä
S-ryhmä	45,2	+1,1
K-ryhmä	35,3	+0,3
Suomen Lähikauppa Oy	7,8	-1,2
Muut yritykset (ml.Lidl)	11,7	-0,2

Hypermarkettien markkinaosuus päivittäistavaramyynnistä nousi 27,2 prosenttiin vuonna 2011. Hyper-
markettien osuus nousee sekä olemassaolevien myymälöiden myynnin lisääntymisen kautta että uusien
yksiköiden perustamisen takia. Trendinä ovat siis kahden suurimman kaupan ryhmittymän jatkuvasti
vahvistuva asema ja suurimpien kaupan yksiköiden kasvava merkitys.

Luomutuotteiden myynti kasvoi Suomessa voimakkaasti 2011. S-ryhmä ilmoitti lokakuussa 2011 luomun
myynnin kasvaneen 50 prosenttia edelliseen vuoteen verrattuna (Talouselämä 3.10.2011: Läpimurto:
Luomumyynni kasvoi S-ryhmässä peräti puolella), ja kaiken kaikkiaan luomutuotteiden myynti kasvoi 41
prosenttia vuonna 2011. Kasvu on vuonna 2012 jatkunut 24 prosentin vauhtia. Sekä S- että K-ryhmä ovat
ottaneet aktiivisen roolin suomalaisen luomun kehittämisessä myös muun muassa Pro Luomun kautta.

Koska suurin osa elintarvikkeista myydään Suomessa tavanomaisen päivittäistavarakaupan kautta, on
luonnollista, että valtaosa elintarvikevalmistajista tavoittelee pääsyä tuohon kanavaan myös luomu-
tuotteilla. Jos kysymyksessä on jo vakiintunut elintarvikevalmistaja, joka laajentaa valikoimaansa luo-
muun, valinta on selvä ja kaupan toimintatavatkin tuttuja.

Pienemmän tai uuden valmistajan, joka ei vielä toimita tuotteitaan tavanomaiseen päivittäistavara-
kauppaan, on syytä tutustua kaupan toimintatapoihin. Muun muassa 2011-2012 oli käynnissä Päivit-

täistavarakauppa ry:n hanke ”Elintarvikealan mikroyritysten valmentaminen päivittäistavarakaupan
yhteistyökumppaneina”, jonka päätavoitteena oli elintarvikealan mikroyritysten tuotteiden pääsyn
helpottaminen päivittäistavarakaupan valikoimiin ja tuotteiden menestyminen valikoimissa. Hankkeen
tuloksena syntyi ”tuotekortti”, jonka avulla toimija voi arvioida tuotettaan samoilla kriteereillä kuin
kauppakin niitä arvioisi. Hankkeessa julkaistiin myös Pienet ja keski-suuret tavarantoimittajat kaupan
yhteistyökumppaneina - Opas tavarantoimittajille ja kaupalle -opas, jossa on kuvattu kaupan rakennet-
ta ja toimintatapoja pienten ja keski-suurien tavarantoimittajien näkökulmasta syvällisemmin.

Erikoiskauppa

Erikoiskaupan merkitys suomalaisessa elintarvikekaupassa on pieni, mutta luomussa suurempi kuin elin-
tarvikkeissa yleisesti. Erikoiskauppa voi olla erityisesti pienille valmistajille varteenotettava myynti-
kanava, koska siellä kilpailu ja hintaherkkyys saattaa olla pienempää kuin tavanomaisessa päivittäis-
tavarakaupassa. Tavanomaisen elintarvikekaupan keskittyneisyys ja keskusliikevetoisuus on johtanut
siihen, että myös elintarviketeollisuuden logistiikkaratkaisut on viritetty palvelemaan keskusliikkeitä
eikä muun tyyppisiä ostajia välttämättä huomioida. Siksi erikoiskaupoissa on hyvinkin erilainen tuote-
valikoima kuin tavanomaisessa päivittäistavarakaupassa ja kilpailu vähäisempää. Toki myös volyymit
ovat pieniä, ja logistiikkakustannukset saattavat olla korkeat. Usein valmistaja voi toimittaa tavaraa
liikkeisiin suoraan, mutta erikoiskauppoja palvelevat myös sektoriin erikoistuneet tukkuliikkeet. Ter-
veyskaupat ovat osittain ketjuuntuneet ja hoitavat ostonsa keskitetysti.

Ongelmallista Suomessa on se, että luomualan tukkuliikkeet keskittyvät lähinnä tuontituotteiden tar-
joamiseen markkinoille. Tilanne on ymmärrettävä, koska valmistajat pyrkivät tarjoamaan tuotteensa
suoraan keskusliikkeille, eikä tukkukauppaa siksi tarvita. Erikoiskaupan kannalta on ongelmallista, ettei
kotimaisia luomutuotteita voi ostaa mistään keskitetysti. Toisaalta tuotteiden hinnoittelu on ongelmal-
lista, jos samaa tuotetta tarjotaan sekä keskusliikkeisiin että erikoiskauppoihin. Erikoisliikkeen ostohin-
ta saattaa pahimmassa tapauksessa olla korkeampi kuin tuotteen hinta supermarketin hyllyllä.

Erikoiskauppa jakaantuu useisiin alakategorioihin, joista luomutuotteiden myynnin kannalta merki-
tyksellisiä voivat olla perinteiset hallikaupat, terveyskaupat, luomutuotekaupat ja lähiruokakaupat.
Eryteisesti luomutuote- ja lähiruokakauppoja on perustettu viime vuosina lisää, mikä on parantanut
pienien valmistajien mahdollisuuksia löytää tuotteilleen myyntikanavia. Luomutuotekaupat pyrkivät
pitämään valikoimissaan pääasiassa luomutuotteita, jolloin valikoimassa on runsaasti tuontituotteita
kotimaisen tarjonnan puuttuessa. Luomukaupassa pienvalmistaja voikin pohtia, voisiko joitain tuonti-
tuotteita korvata omalla kotimaisella tuotannolla. Vastaavasti lähiruokakaupoissa on pääasiassa koti-
maisten pientuottajien valmistamia elintarvikkeita, joista vain osa on luomua. Täällä luomuvalmistaja
voisi tarkastella valikoimaa ja pohtia, voisiko tavanomaisena tuotettuja lähiruokatuotteita korvata luo-
mutuotteilla. Lähi- ja luomuruokaa suosivat kuluttajat saavutetaan parhaiten täyttämällä molemmat
kriteerit.

Suoramyynti

Kasvava osa kuluttajista suosii suoramyyntiä ja kokee mielekkääksi pyrkiä ohittamaan tavanomaisen
päivittäistavarakaupan ruokaostoksissaan. Tilastojen valossa ilmiö on vielä marginaalinen, mutta ehkä
sitä voidaan pitää sellaisena ”hiljaisena signaalina”, joka kertoo siitä, mihin suuntaan ainakin osa ku-
luttajista on menossa. Toisaalta osa tuottajista on kyllästynyt kaupan ylivoimaiseen asemaan ruoan
arvoketjussa ja pyrkii kehittämään vaihtoehtoisia kanavia. Tärkeintä suoramyyntissä on juuri suora

kontakti tuottajan tai valmistajan ja kuluttajan välillä ja molempien kiinnostus itse asiaan: ruokaan. Keskeisiä kysymyksiä ovat suoramyynnin tehokkuus erityisesti logistiikan osalta ja helppous kuluttajalle. Suoramyynnin tehostamisessa ja logistiikan kehittämisessä on varottava nimenomaan tuon suoran kontaktin katkaisemista.

Suoramyynti voi olla tuottajavetoista, jolloin tuottaja myy tilakaupassaan tai suoratoimituksin oman tilansa tuotteita, jotka ovat yleensä niin sanottuja vähäisen jalostusarvon peruselintarvikkeita. Tuottaja saattaa myös täydentää valikoimaansa muilla tuotteilla. Ruokapiirit ja osuuskunnat taas ovat kuluttajavetoisia, ja pyrkimyksenä on laajemman tuotevalikoiman tarjoaminen jäsenille. Tällöin pyritään verkostoitumaan useamman tuottajan kanssa ja täydennetään tuotevalikoimaa jalostetuilla elintarvikkeilla, usein myös tuontituotteita tarjoavien tukkujen kautta. Pienvalmistajien kannattaisi verkottua alueellisesti suoramyyntiä harjoittavien tilojen, ruokapiirien ja osuuskuntien kanssa.

Internetmyynti

Internet tarjoaa useita liiketoimintaa tukevia työkaluja. Ne ovat usein ainakin näennäisesti ilmaisia tai halpoja, mutta vaativat suunnitelmallisuutta ja paneutumista. Ensimmäisenä kannattaa miettiä, mitä internetissä toimimalla yritetään saavuttaa. Internetkaupan perustaminen on näennäisen helppoa ja edullista, ja siihen on tarjolla useita valmiita ratkaisuja. Kokonaan toinen asia on kuitenkin liiketoiminnan kannattaminen verkossa. Kuluttaja kaivannee yhtä helppokäyttöistä internetkauppaa, josta hän voisi vaivattomasti tilata ja vastaanottaa kaikki tarvitsemansa luomutuotteet. Jos vastassa on monta suppean valikoiman kauppa, lienee helpompaa ”äänestää jaloillaan” eli mennä perinteiseen kauppaan. Maailmalta löytyy joitakin onnistuneita luomuinternetkauppoja, joista mainitsemisen arvoisin lienee tanskalainen Aarstiderne, joka on pystynyt kehittämään toimivan luomukassien tilausjärjestelmän verkkoon. Aarstidernella on 24 000 toimitusta joka viikko, joten toiminta on varsin laajaa ja mahdollistaa tehokkaan logistiikan.

Erikoiskaupan, suoramyynnin ja internetkaupan tarjoamiin myyntivolyymeihin on syytä suhtautua realistisesti. Useimmissa tapauksissa ne ovat realistisia jakelukanavia vain pienimmille toimijoille. Yllä mainittu tanskalainen Aarstiderne on kuitenkin esimerkki siitä, että keskusliikkeiden hallitsemillakin markkinoilla on mahdollista murtautua tavanomaisten toimintatapojen kahleista ja kehittää uusi jakelukanava. Vuonna 2011 Aarstidernen liikevaihto oli noin 35 miljoonaa euroa.

Tuotevalintaan vaikuttavia tekijöitä

Tällä hetkellä luomu on Suomessa vahvassa nousussa ja kauppa on sitoutunut kehittämään luomumarkkinoita, mikä käytännössä tarkoittaa hyllytilan antamista luomutuotteille. Kun kuluttaja näyttää vastaavan tähän positiivisesti, voi kehitys jatkua. Muista jo aikaisemmin kehittyneistä luomumarkkinoista (esimerkiksi Tanska, Ruotsi) tiedetään, että luomumarkkinat kasvavat nimenomaan tarjonnan kasvatamisen kautta, mikä taas ruokkii kysyntää ja johtaa positiiviseen kierteseen. Tällä hetkellä kauppa etsii aktiivisesti luomutuotteita, joten aika on otollinen luomutuotteita tarjoaville valmistajille, mutta toisaalta myös maahantuojille.

Uuden luomutuotteen kehittämiseen pätevät kaupan näkökulmasta samat näkökohdat kuin tavanomaisiin tuotteisiin. Kauppa myy kokonaisvalikoimaansa, jolloin kaikkien tuotteiden ei tarvitse olla suuria myynniltään. Kannattaa pohtia, mitä lisäarvoa tuote tuo kaupalle ja onko sille kysyntää. Onko vastaavaa tarjontaa jo olemassa ja pystytäänkö siihen tuomaan jotakin uutta laadullisesti, erilaistamalla, hinnallisesti tai esimerkiksi alkuperän osalta (kotimainen tuote, kotimaiset raaka-aineet)? Luomutuotteiden tarjonnassa on edelleen huomattaviakin puutteita, joten kannattaa tarkastella kaupan nykyistä valikoimaa siitä näkökulmasta, mitä tuotteita luomuvalikoimasta puuttuu ja olisiko niille luomuna kysyntää.

Viestintä ketjussa

Se, että tuotteet ovat luomua, ei ole ensisijaisesti fyysinen tuoteominaisuus, vaan luomutuotteen määrittelee prosessi, jonka kautta tuote on syntynyt. Viestintä on luomuketjussa ratkaisevaa, koska tuotteen keskeisen tuoteominaisuuden välittyminen ketjun läpi loppukäyttäjälle on riippuvainen siitä. Laajemmin ajatellen kysymykset saatavuudesta, valikoimista, hinnoittelusta, ostoprosessista ja luomun lisäarvosta ovat osittain - jopa suurelta osin - ratkaistavissa luomuketjun viestintää parantamalla. Selvää on, että keskeinen luomuketjun kehittämiskohde on viestinnän parantaminen koko ketjussa.

Luomutuottajilla ja monilla pienillä valmistajilla liiketoiminta perustuu täysin luomuun, kun taas elintarviketeollisuudelle ja kaupalle luomu on hyvin pieni osa heidän toimintaansa. Tavanomaisen elintarviketuotteen fokus on ketjun tehokkuuden lisäämisessä ja erityisesti tilaus-toimitusprosessin kuluttajalähtöisessä tehostamisessa (ECR). Suoraa tuottaja-kuluttaja-viestintää ei juuri pystytä tavanomaisen kaupan rakenteissa tekemään, vaan viestintä painottuu tekniseen tuoteominaisuuksiin, logistiikkaan ja tilauksia koskevaan viestintään, jolla taataan järjestelmän sujuva toimivuus. Kuluttajaviestintään on haettava muita ratkaisuja, ja siihen tarvitaan myös varsinaisen toimitusketjun ulkopuolisia toimijoita (Pro Luomu, muut luomualan järjestöt, mainostoimistot ym).

Suoramyynnin ja jossakin määrin erikoiskaupan vahvuutena on suora luomuviestintä tuottaja-valmistajan ja kuluttajan välillä. Tuottaja voi viestinnällä tuottaa sellaista lisäarvoa, joka tekee pienimuotoisenkin toiminnan kannattavaksi. Luomuun liittyviin kestävän kehityksen ja luonnollisuuden arvo maailmoihin sitouneet toimijat voivat lyhyessä ketjussa tavoittaa samoihin arvoihin sitoutuneita muita toimijoita ja kuluttajakohderyhmiä. Tavanomaisen kaupan ketjussa tällaista arvosidonnaisuutta ei ole, ja kuitenkin tuottajan - tai paremminkin tuotteen - on löydettävä kohderyhmänsä ketjun toisesta päästä. Käytännössä ketju ei voine toimia luomun kannalta tehokkaasti, jos ei tavanomaisten toimijoiden joukosta - siis teollisuudesta ja kaupasta - löydy myös luomun arvoihin sitoutuneita henkilöitä, jotka pystyvät saamaan aikaan ketjuysteistyötä. Tällaisia voisivat olla esimerkiksi teollisuuden tai kaupan luomubrändin tuotekehityksestä tai markkinoinnista vastaava tai kaupan luomutuotevalikoimasta vastaava tuotepäällikkö. Tällöin myöskään toimijoiden suuri kokoero ei välttämättä ole este hyvän ja luottamuksellisen yhteistyösuhteen kehittymiselle.

Viestintään luomuketjussa on useita eri näkökulmia:

1. Luomuviestintä (mitä luomu on). Kaikilla ketjun osapuolilla pitäisi olla ainakin perustiedot luomusta ja luomukuluttajien ostosyistä. Tiivis ketjuysteistyö mahdollistaa myös oppimisen ketjussa. Kuluttajaviestinnässä toimijoiden tulee sekä olla aktiivisia oman tarinansa kerronnassa että mennä mukaan alan yhteistyöhön yhteisen luomukuluttajaviestinnän kehittämiseksi. Usein tärkein kuluttajaviestinnän keino on tuotepakkaus ja tuotteen näkyvyys ja saatavuus kaupan valikoimissa ja hyllyillä. Tuote-esittelyt kaupoissa ovat tehokas keino tavoittaa paitsi kuluttajia myös kaupan henkilökuntaa.

2. Markkinatieto (saatavuus, hinnoittelu, kysyntä). Oikea tieto tuotteiden ja raaka-aineiden saatavuudesta ja siihen vaikuttavista tekijöistä on oleellista ketjun toimivuudelle. Erityisesti luomutuotannossa pitkäjänteinen suunnittelu ja sitoutuminen on välttämätöntä johtuen muun muassa luomun siirtymäajoista ja viljelykierroista. Sopimustuotanto ja luottamukselliset suhteet toimitusketjussa sekä avoin tiedonvaihto alalla mahdollistavat sen, että tieto on oikea-aikaisesti saatavilla.

3. Tuotetieto (tekninen). Tuotespesifikaatioiden tulee olla kunnossa, välittää ostajalle oleellista tietoa tuotteesta ja sisältää sovitut parametrit. Tavanomaisen kaupan ketjuille kuluttajatuotteita valmistavan ja myyvän yrityksen on käytännössä Suomessa oltava mukana Sinfos-järjestelmässä (www.gs1.fi/sinfos-tuotetietopankki), jonka kautta kaikki tuotetieto voidaan välittää keskusliikkeille.

4. Lainsäädäntö, muutokset, vaikuttamismahdollisuudet. Luomuasetus määrittelee EU:ssa, mitä luomu on. Joihinkin kohtiin on mahdollista hakea poikkeuslupia (lähemmin kappaleessa ”2.2 Reseptiikka”), ja myös jatkuvassa muutosprosessissa olevan lainsäädännön sisältöön voi periaatteessa vaikuttaa alan järjestöjen kautta (lisää kappaleessa ”1.5 Liiketoiminta luomumarkkinoilla”). Kotimaisten luomuraaka-aineiden osalta myös maatalouspolitiikalla ja maataloustuilla voi olla ratkaiseva merkitys, jolloin viestintää tarvitaan myös poliittisiin vaikuttajiin päin.

Muulla:

- Pienet ja keski-suuret tavarantoimittajat kaupan yhteistyökumppaneina - Opas tavarantoimittajille ja kaupalle -opas, Linkki: www.tkk.utu.fi/extkk/ruokasuomi/oppaat/Tavarantoimittajaopas.pdf
- Marja-Riitta Kottilan väitöskirja: *Understanding the organic chain : The framework of the interaction between the actors in organic chains in relation to ecological modernisation of food production*, Linkki: <https://helda.helsinki.fi/handle/10138/20755?show=full>
- Aarstiderne: www.aarstiderne.com

3.2 Julkinen ruokapalvelu asiakkaana

Julkinen ruokapalvelu ja ammattikeittiöt

HoReCa-sektori (*Hotels, Restaurants, Catering*) muodostavat merkittävän osan elintarvikealan tuotannosta: Suomessa ne tarjoavat vuosittain yli 850 miljoonaa ateriaa. Vuonna 2010 HoReCa-sektori käytti tukkukäyttöihin noin 1 654 miljoonaa euroa. Elintarvikehankintojen osuus summasta oli noin 1 406 miljoonaa euroa.

HoReCa-sektori jaetaan julkisiin ja yksityisiin toimijoihin. Julkinen ruokapalvelu on merkittävä osa HoReCa-sektoria, sillä julkiset keittiöt valmistavat yli puolet tarjotuista aterioista. Niiden osuus elintarvikehankinnoista on noin viidennes.

Julkinen ruokapalvelu kattaa Suomessa yli 9 000 keittiötä, joista noin 4 800 on tuotantokeittiöitä ja 4 200 kuumennuskeittiöitä. Reilut 90 prosenttia julkisen ruokapalvelun tuottamista annoksista tarjoillaan osana kuntien palveluita. Kouluruokailu on merkittävin julkinen ruokapalvelu, muita ovat muun muassa päiväkotien, sairaaloiden, vanhainkotien ja henkilöstöruokaloiden tarjoamat ruokapalvelut.

Lisää luomun käytön kehityksestä voi lukea vuoden 2011 HoReCa -sektorin taloustutkimuksesta www.mara.fi/ext/cms3/attachments/horeca-rekisteri-2011.pdf ja luomun ketjubarometristä www.proluomu.fi/wp-content/uploads/2012/09/Luomun-ketjubarometri_raportti-030412_final.pdf.

Julkisten ja yksityisten ruokapalveluiden toiminta eroaa muun muassa yksiköiden koossa, hankinnassa ja kilpailutuksessa. Alla olevassa taulukossa (taulukko 10) esitellään sekä julkisen että yksityisen puolen ominaispiirteitä.

Taulukko 10: Julkisen ja yksityisen ruokapalvelun eroavaisuuksia

Julkinen ruokapalvelu	Yksityinen ruokapalvelu
Vaihtelua erityisesti yksiköiden koossa	Paljon erilaisia liikeideoita ja erikokoisia toimijoita
Tärkeitä asioita: ravitsemuksellinen laatu, hygieniat ja raaka-aineiden hinta	Tärkeitä asioita: maku, laatu ja tarinat -> huippuravintolat haluavat huipputuotteita
Pitkät sopimukset toimittajien kanssa -> ”varma asiakas”	Joustavat ostopäätökset mahdollisia -> kilpailu kovaa
Hankintalaki ohjaa hankintoja	Ei hankintalain asettamia rajoitteita
Toimittajalta toivotaan useimmiten suuria eräitä	Pienetkin erät kiinnostavat

Luomun käyttö ammattikeittiöissä kasvoi huomattavasti vuonna 2011: jonkin verran luomua käyttävien yritysten keskuudessa luomun käyttö kasvoi 45 prosentista 57 prosenttiin ja päivittäin luomua käyttäviä yrityksiä on 14 prosenttia HoReCa -sektorin toimijoista (Taloustutkimus, Suurekittiötutkimus, katso kaavio 10, s. 56)

Luomun ketjubarometrin mukaan 19 prosenttia vastanneista ammattikeittiöistä kertoo luomun käytön kasvaneen toimipisteissään merkittävästi ja 55 prosenttia sanoo sen kasvaneen hieman. Vain neljällä prosentilla luomun käyttö on laskenut. Kysyttäessä ammattikeittiöiden luomun käytön tulevaisuuden näkymää yli 80 prosenttia vastasi uskovansa sen lisääntyvän seuraavan neljän vuoden aikana. (Pro Luomu /TNS 2012).

Luomutuotannon kasvu 2000-luvulla näkyy selvemmin vähittäiskaupassa ja HoReCa -sektorin pienempien toimijoiden tarjonnassa. Ammattikeittiöissä - eritoten niistä suurimmissa - luomun käyttöönottoon liittyy vielä haasteita. Näistä suurimmat ovat liian pienet tuotantomäärät ja luomuraaka-aineiden ja -tuotteiden korkea hinta.

Suurtalouskeittiöiden tällä hetkellä suosimat luomutuotteet ovat hiutaleet, jauhot, juurekset, maito, leipä, piimä, peruna, tee, kananmunat ja sokeri. (Katso Marja-Riitta Kottilan puhe: Ammattikeittiöt luomutuotteiden ostajina). Suurimpien ammattikeittiöiden käyttötarkoitukseen soveltuvia suuren vo-lyymin luomutuotteita/ raaka-aineita on tarjolla vasta vähän. Sopivia luomutuotteita löytyy lähinnä maito- ja viljatuotteista, ja näidenkin valikoima on suppea. Silloin kun tuotantomäärät riittävät, ongelmana on jatkojalostuksen puuttuminen. Esimerkiksi juureksista ja vihanneksista, joille ammattikeittiöissä olisi kysyntää, ei luomujalosteina löydy juuri lainkaan. Luomuperunaa on saatavilla suuria määriä, mutta vain pestyä, kuorimatonta luomuperunaa. Ammattikeittiöiden käyttämiä perunakuutioita tai kuorittua luomuperunaa ei löydy valikoimista. Porkkanan päivämeneikki voi olla yli 100 kiloa. Tuollaista määrää ei voi pestä, kuoria ja paloitella miestyövoimaa käyttäen. Ammattikeittiöiden omavalvontasuunnitelmat eivät myöskään salli pesemättömien tuotteiden käyttöä keittiöissä, ellei niille ole varattu omaa asianmukaisesti järjestettyä tilaa. Raaka-aineen tulee ennen keittiöön saapumista olla käsitelty siten, ettei siitä pääse leviämään ympäristöön bakteeriperäisiä aineita, kuten multaa.

Vaikka luomutuotteet käytännössä kulkevatkin samaa polkua pellolta pöytään kuin tavanomaiset, jatkojalostuslaitoksen tulee kuulua luomuvalvontaan. Luomutuotteiden ja tavanomaisten tuotteiden jalostus tulee jakaa eri ajankohtiin tai tiloihin niin, ettei vaaraa luomutuotteiden ja tavanomaisten sekoittumiseen synny missään vaiheessa. Toiminta täytyy erotella selkeästi joka tuotannon vaiheessa (Vaatimukset tuotannolle on esitelty osiossa ”2 Luomu tuotannossa”). Ammattikeittiöihin sopivien jatkojalostettujen tuotteiden ja raaka-aineiden heikko saatavuus johtuu siitä, että luomutuotteiden jatkojalostusta harjoittavia ja luomuvalvontaan kuuluvia elintarvikejalostajia on vielä vähän.

Julkisissa keittiöissä ollaan kiinnostuneita nimenomaan kotimaisesta luomusta. Usein suomalainen tavanomainen tuote/raaka-aine koetaan ulkomaista luomua paremmaksi vaihtoehdoksi. Useissa luomufoorumeissa on keskusteltu siitä tulisiko kysyntää olemassa olemattomille kotimaisille luomutuotteille/ raaka-aineille luoda käyttämällä alkuun vastaavia ulkomaisia luomutuotteita/ raaka-aineita. Näin voitaisiin kattaa siirtymäajat ja luoda samalla markkinat tuotannon alkuvaiheessa olevalle luomutuotteelle/raaka-aineelle.

Jotta ammattikeittiöiden olisi mahdollista lisätä luomun käyttöä, tulisi kehitystä tapahtua muun muassa luomutuotteiden ja raaka-aineiden jatkojalostuksessa ja toimitusketjun kommunikaatiossa tuottajalta käyttäjälle.

Julkisen ruokapalvelun asiakastarpeet

Tässä kappaleessa käsitellään julkisten ammattikeittiöiden asiakastarpeita näkökulmana luomun käytön lisääminen tuotannossa. Suurimmille ammattikeittiöille on ominaista, että tuotteet ja raaka-aineet tilataan isoissa erissä ja ne ovat jatkojalostettuja. Suuri osa näistä ammattikeittiöistä käyttää keskitettyjä tilauksia, suosittu malli on sellainen, jossa tavarantoimitukset hoidetaan yhdellä kuljetuksella 2-3 kertaa viikossa. Lisäksi ammattikeittiöt usein edellyttävät sähköisen tilaus- ja laskutusjärjestelmän käyttöä.

Luomua lautaselle - luomuruokaa julkisiin ruokapalveluihin -hankkeessa on luomutuotteiden kehitystarpeiden kartoittamiseksi järjestetty työpajoja ja tehty haastatteluja sekä seurattu julkista luomukustelua ja asiantuntijapuheenvuoroja. Keskeiset julkisen ruokapalvelun asiakastarpeet ovat seuraavat:

- **Saatavuus ja toimitusvarmuus**
Annosmäärien kasvaessa riittävän suuret toimituserät ja tarjonta vaikuttavat ruokalistasuunnitteluun; luomutuotteita ja -raaka-aineita ei voida tarjota, koska niitä ei ole tarpeeksi saatavilla tai tarjonta on sesonkiluonteista.
- **Kustannusten hallinta**
Luomutarjonnan hinta koetaan usein määrärahoihin verrattuna liian korkeaksi.
- **Isommat pakkaukset**
Luomutuotteissa ja -raaka-aineissa tarvitaan suurien ammattikeittiöiden tarpeita vastaavia pakkauskojoja. Esimerkiksi luomupakasteita tulisi saada 10 kilon laatikoissa ja pusseissa, jotta tuotteen ja raaka-aineen käyttäminen olisi kustannustehokasta ja ekologista. Tuoteryhmästä riippuen voi olla tarvetta myös 5 kilon pakkauskoole.
- **Enemmän jatkojalostettuja tuotteita**
Keskusteluissa suurien ammattikeittiöiden kanssa on selvinnyt, että kysyntää olisi pestyille ja kuorituille kasviksille ja juureksille, paloittelulle ja jauhetuille kypsennetyille lihalle sekä valmistutuotteille. Toistaiseksi tarjonta ei ole riittävää tai hinnat eivät ole kilpailukykyisiä. Sopiva jatkojalostaja löytyy usein vasta satojen kilometrien päästä, mikä nostaa kuljetuskustannukset ja käyttöhinnan liian korkeaksi. Luomuelintarvikkeen hinnasta suuri osa onkin työvoima- ja logistiikkakustannuksia juuri jatkojalostuksen takia.
- **Huomiota hankintaketjuun**
Suurtalouskeittiöiden hankinta tapahtuu tällä hetkellä lähes poikkeuksetta suurien tukkujen kautta. On syytä pohtia, voitaisiinko prosessia muuttaa niin, että tarvekartoitus neuvoteltaisiin suoraan tuottajan ja HoReCa-keittiön välillä. Näin toimitusketjun alku- ja loppupää tietäisivät, millainen on tuottajan todellinen tuotantomahdollisuus ja millaisille luomutuotteille ja raaka-aineille konkreettisesti on kysyntää käyttäjän päässä. Tästä hyötyisi myös tukku, joka saisi omaan valikoimaansa juuri niitä tuotteita, joille on kysyntää.
Yllämainittua toimintamallia myötäilee kauttalaskutus. Kauttalaskutusta käytettäessä tuottaja ja ruokapalvelu neuvottelevat keskenään, mitä tuotteita ja raaka-aineita ruokapalvelu haluaa tilata ja millaisella toimitusaikataululla (tuottaja hoitaa toimitukset itse). Lisäksi myös hinnasta sovitaan näiden kahden toimijan kesken. Tukku vastaa viikoittaisten tilausten vastaanottamisesta ja hoitaa laskutuksen tuottajan puolesta. Tuottajan ja ruokapalvelun sopimaan hintaan lisätään provisio, jonka tukku perii palkkiona omasta työstään. Hyvää tässä toimintamallissa on myös se, että tukkuliikkeen mukana olo mahdollistaa sen, että mikäli jotain tuoteryhmää ei ole saatavissa ”kumppanituottajilta” haluttua määrää, voi tukku paikata puuttuvan osan käyttäen omaa tarjontaansa.
- **Tuoteinformaatio pakkausmerkintöihin**
Vähittäiskaupan tuotteissa on nähtävissä ravintosisältö. Samaa toivotaan HoReCa-sektorilla. Muualla Euroopassa moni ravintola tiedottaa ruokalistassaan vähintään annoksen sisältämän energiamäärän. Tätä ajatusta palvelee Sinfos-tuotetietopankki, johon tavarantoimittajat voivat tallentaa tuotetietoja vastaanottajien hyödynnettäväksi. HoReCa-sektorin toimijoille tällaisia tärkeitä suoraan Sinfoksesta saatavia tietoja olisivat esimerkiksi ravintosisältö, allergeenit ja kuljetuspakkaustiedot. Suomessa noin 480 tavarantoimittajaa käyttää Sinfosta ja järjestelmästä löytyy yli 80 000 tuotetta. Lisää Sinfoksesta: www.gs1.fi/sinfos-tuotetietopankki
- **Siirtymäaikaisten ennakoitinta**
Luomuun siirtymisaika vaihtelee puolesta vuodesta neljään vuoteen. Pääasiallisesti määrärahat julkisille ruokapalveluille myönnetään vuosi kerrallaan. Mikäli kyseistä ajanjaksoa voidaan pidentää,

pystyvät suurkeittiöt sitoutumaan ja antamaan tuottajille ennakkotietoja käyttämistään raaka-aineista jopa neljän vuoden päähän. Elintarvikeostojen ennakoitinta parantaakin luomutuotteiden saatavuutta. Tämä on suurtalouskeittiöissä toteutettavissa esimerkiksi pidemmän aikavälin ruokalistasuunnittelulla. Suurtalouskeittiöt voivat kertoa tukuille tulevasta tuote/raaka-ainetarpeestaan, jolloin tukun on helpompaa ennustaa kysyntää ja tuottajan toimitusvarmuus paranee. Pitkän aikavälin linjauksilla pystytään osoittamaan kysyntä luomutuotteille ja antamaan tuottajalle ja toimittajalle riittävä aika reagoida.

Ongelma tällä hetkellä kuitenkin on se, että vaikka suurtalouskeittiöt pystyisivät sitoutumaan ja antamaan tuottajille ennusteet raaka-aineiden käytöstä jopa neljän vuoden päähän, myönnetään määrärahat vuodeksi kerrallaan. Luomun käytön ennakoitinta tuote/raaka-ainetilauksissa edellyttää siis muutoksia kunnallisen päätöksenteon tasolla.

Ratkaisu useimpiin yllä esitettyihin ongelmiin löytyy aktiivisemmasta kommunikoinnista elintarvikeketjun toimijoiden välillä. Luomutuotteiden ja -raaka-aineiden korkea hinta, jalostamattomuus ja puutteet pakkauskojoissa johtuvat pääasiallisesti siitä, että kysyntää ei koeta olevan tarpeeksi. Toisaalta ammattikeittiöt puolestaan väittävät, että kysyntää on, muttei tarjontaa. Ongelman ratkaisemiseksi tulisi suorittaa perustavanlaatuinen kartoitus siitä, kuinka kysyntä ja tarjonta saataisiin realistisesti kohtaamaan.

Esimerkki: Raaseporin ruokapalvelupäällikkö Tove Damen-Wikholmin haastattelu : ”Haasteet luomun lisäämisessä suurtalouskeittiöissä”

Raaseporin ruokahuollon piiriin kuuluu 16 tuotantokeittiötä ja yli 30 jakelukeittiötä. Raaseporin kunnallisissa keittiöissä valmistetaan päivittäin noin 6 000 aterialla. Pienimmissä yksiköissä päivittäinen annosmäärä on vain 70 aterialla päivässä.

Ennen kuin lähialueen kunnat yhdistyivät Raaseporin kaupungiksi, oli olemassa hankintaryhmä, joka muodostui silloisten kuntien keittiöiden emännistä ja vastaavista keittäjistä. Silloin rehtori oli koulun keittiöhenkilökunnan esimies, vastaava sairaanhoitaja vanhainkodin keittiön esimies ja päiväkotien johtajat päiväkotien keittiöhenkilökunnan esimiehiä. Yhdistyneen Raaseporin ensimmäisellä hankintakierroksella oli kaikki hankintaan liittyvä vielä niin uutta, ettei juuri jäänyt aikaa miettiä perusasioita pidemmälle. Vuoden 2009 hankintakierroksella luomutuotteiden/raaka-aineiden osuus jäi mitättömäksi, mutta vuoden 2013 kierrokselle lähdetessä luomun käytön lisääminen Raaseporin kunnallisissa ruokapalveluissa näyttää jo valoisammalta.

”Lähdetessä seuraavalle hankintakierrokselle on suunniteltu, että luomutuotteet pyydetään mukaan”, Damen-Wikholm kertoo. Tarkoituksena on kartoittaa luomutuotteiden hintaa suhteessa tavanomaisiin ja valita tämän jälkeen ruokalistasuunnitteluun budjettiin sopivia kohtuuhintaisia luomutuotteita ja -raaka-aineita. Luomun muista vaatimuksista Damen-Wikholm luettelee seuraavat asiat: pakkauskojo, toimituspäivät, -varmuus ja -ajat, laskutus ja kotimaisuus. Raaseporin julkisten keittiöiden koko vaihtelee suuresti, ja Damen-Wikholm kertookin, että suurimpiin keittiöihin hän tarvitsisi tavaraa isommissa pakkauskojoissa ja pienempiin jopa kappaleen tarkkuudella. Tällä hetkellä tavara toimitetaan suurimpiin keittiöihin tukuista ja pienempiin esimerkiksi vihannekset ja hedelmät paikallisten tavarantoimittajien kautta. Damen-Wikholm kertoo tietävänsä nykyisten tavarantoimittajiensa tarjoavan myös luomua. Hänen mielestään kysyntää Raaseporissa olisi esimerkiksi tuoreilla ja pakastetuilla juureksilla, kotimaisella luomulihalla ja liemijauheilla. ”Ja jos sitten pääsisi vaikka näiden kautta pikkuhiljaa luomuun sisään, niin luulen, että eteneminen luomun lisäämisen kanssa olisi helpompaa”, Damen-Wikholm toteaa.

Luomutuotteissa iso osa hinnasta koostuu työkuiluista. ”Kyllä maanviljelijöiden pitäisi enemmän etsiä yhteistyövaihtoehtoja. Esimerkiksi niin, että samassa kylässä yksi viljeli ja toinen jalostaisi”, Damen-Wikholm toteaa. Tällä hetkellä esimerkiksi luomuporkkanan matka pelloilta raasteeksi ravintolan ruokapöytään tapahtuu pahimmassa tapauksessa neljän eri paikan kautta. Ostajan kustannukset nousevat, jos tuote kuljetetaan ennen ruokapöytään päättämistä ensin pestäväksi, sitten kuorittavaksi, tämän jälkeen raastettavaksi ja lopuksi vielä mahdollisesti erillisen pakkauspalvelun kautta toimitettavaksi tukkuun. ”Meillä on se ongelma täällä, että vaikka on esimerkiksi monta perunanviljelijää ja muutamalla heistä myös jatkojalostukseen soveltuva tila, niin kaikista huolimatta heidän on helpompaa viedä nämä perunat säkeittäin ruokakauppoihin. Silloin heidän tarvitsee ajaa vain kerran viikossa tai kaksi. Mutta jos he ajaisivat meille, niin heidän pitäisi ajaa kolme kertaa viikossa. Vaikka meillä on paljon perunanviljelijöitä ja hyviä perunoita ihan täällä lähialueella, niin meidän perunat tulevat nyt jostain kaukaa Kespron kautta”, Damen-Wikholm ynnää.

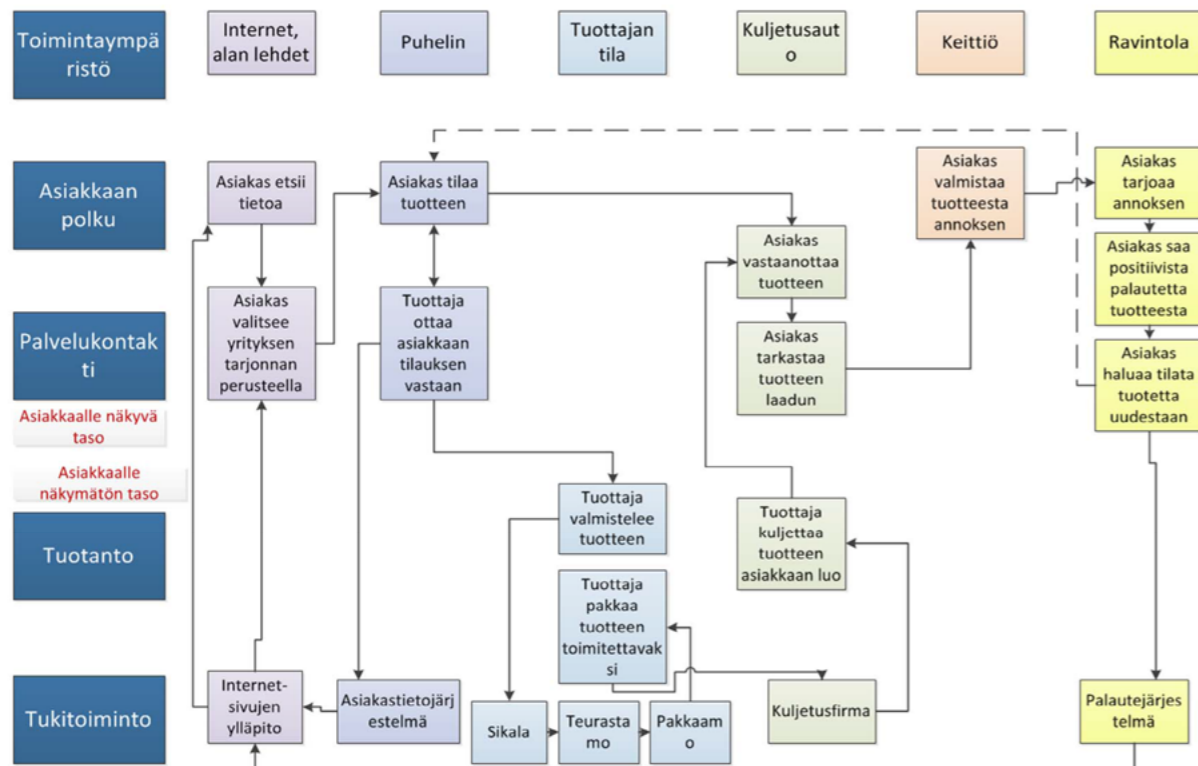
Hankintaprosessi

Julkisen ruokapalvelun hankintaprosessiin vaikuttavat monet tekijät, ennen kaikkea kunnan määrittelemä hankintastrategia. Verrattuna HoReCa -sektorin pienempiin toimijoihin on hankinta julkisissa keittiöissä tarkoin säädeltyä; ostotilauksia ei tehdä omien mieltymysten mukaan vaan ulkoapäin laaditun normiston ja budjetin rajoissa. Luomun lisääntyminen julkisissa ruokapalveluissa vaatisi luomun käytön sitomista kuntastrategiaan. Kunnan hankintastrategian valinnat rajaavat julkisten toimijoiden mahdollisuuksia pientuottajien käyttöön. Usein sanat ja teot eivät kohtaa kuntasektorilla.

Julkisten keittiöiden hankintabudjetti määräytyy kuntastrategian mukaan. Usein luomutuotteiden käytön haasteeksi nähdään tavanomaisiin tuotteisiin ja raaka-aineisiin verrattuna korkeampi hinta. Korotettu budjetti ei kuitenkaan ole ainut keino luomun käytön lisäämiselle julkisissa ruokapalveluissa. Esimerkiksi ateriavalinnoilla ja priorisoinnilla, mihin rahaa käytetään, saadaan budjetti riittämään myös hieman hintavampien luomutuotteiden käyttöön; kalliimpien ateriaraaka-aineiden päivä voitaisiin kompensoida esimerkiksi edullisemmilla keitto- ja puuropäivillä. Myös hävikin pienentämishelmalla ja toiminnan tehostamisella kuluissa voitaisiin säästää merkittäviä summia.

Hankintapäätöksiä voidaan säästää myös miettimällä syvällisemmin millaisia kuluja yhteistyö tavarantoimittajien kanssa aiheuttaa. Toimintolaskennan kehittäminen on paljastanut, ettei suurista tukuisista tilaaminen ole aina se kustannustehokkain vaihtoehto. Suurien toimittajien asema markkinoilla on jokseenkin turvattu, mikä aiheuttaa usein puutteita palvelutasossa, toimitettujen tuotteiden laadussa sekä tilattujen tuotteiden perille tuomisessa. Suurten tukkujen monopolinen asema aiheuttaa kyseisissä toimijoissa tietynlaista välinpitämättömyyttä asiakastaan kohtaan; jokainen lain sallima indeksikorotus hintoihin toteutetaan eikä laadussa pyritä yhtään sen parempaan, mitä virallinen laatuluokitus velvoittaa. Tämä näkyy ruokapalveluiden kohdalla ylimääräisenä menoeränä budjetissa, kun kustannuksia syntyy esimerkiksi reklamoinnin aiheuttamista työkustannuksista ja tilauksesta uupumaan jääneiden tuotteiden ja raaka-aineiden korvausostoksista. Kokemukset osoittavat, että tuottajilta suoraan tilaaminen suurien tukkujen sijaan voi joissain tapauksissa olla taloudellisesti yhtä kannattavaa.

Kaavio 6. Esimerkki palvelupolusta tuottajalta ammattikeittiöön.



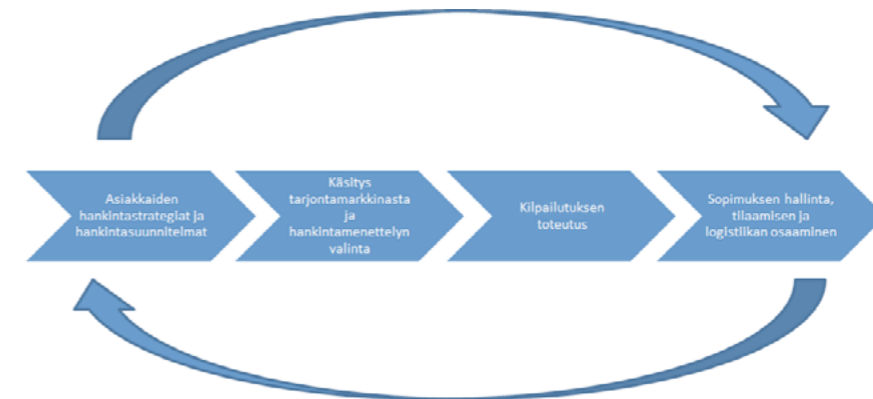
Yleistä luomutuotteiden hankinnasta

Luomutuotteiden käytön huomioiminen kuntien hankintastrategioissa ja -ohjeissa on lisääntynyt viime vuosina. Tämä on positiivinen signaali luomutuottajille ja -jalostajille. Myös hankintalainsäädäntö on mahdollistanut, että luomuraaka-aineiden ja luomutuotteiden hankinta julkisiin keittiöihin on selkeämpää kuin esim. lähiruoan hankinta.

Hankintalainsäädäntö tekee mahdolliseksi, että tarjouspyynnössä voidaan määritellä hankittava raaka-aine tai jalostettu tuote luomutuotteeksi. Tarjouspyyntöjen teksteissä pohjana voidaan käyttää esim. Euroopan unionin luomumääritelmää, joka löytyy tämän oppaan osiosta ”1 Luomu liiketoiminnassa”. Lisäksi ympäristöön ja luomuun liittyviä vaatimuksia on esitelty tarkemmin GPP-oppaassa (”Ympäristöä säästäviä hankintoja”), jonne pääsee alla olevan linkin kautta: http://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/toolkit/food_GPP_product_sheet_fi.pdf

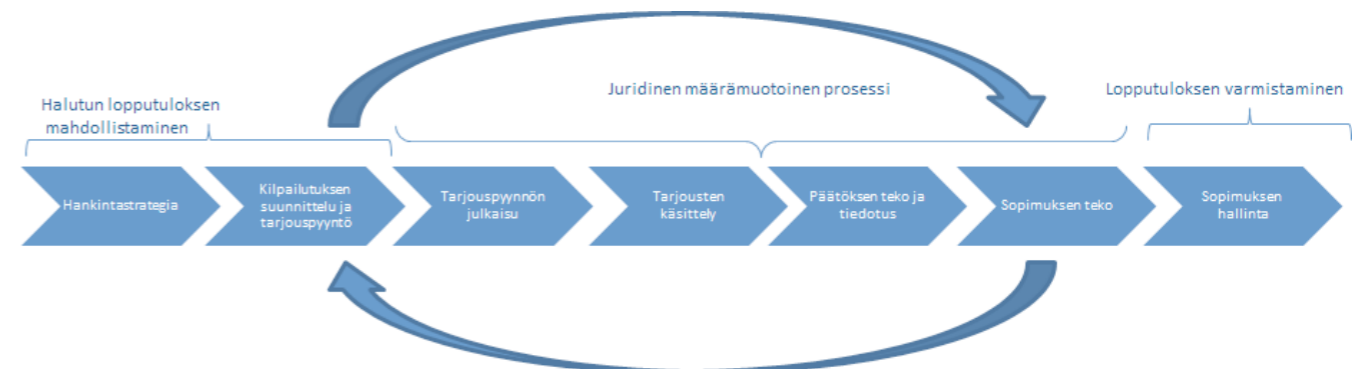
Hankintakokonaisuuden arvo ja laajuus antavat pohjan erilaisille hankintamenettelyille. Alle 30 000 euron hankinnat hoidetaan pienhankintoina kuntien omien pienhankintaohjeiden mukaisesti ja sitä suuremmat hankintalainsäädännön mukaisten hankintaohjeiden pohjalta. Usein hankinta nähdään vain juridisena määrämuotoisena prosessina tarjouspyynnöstä sopimukseen.

Kaavio 7: Hankinnan ”pieni kehä”, lähde: IS-Hankinta OY 2012.



Hankinta tulisi nähdä laajempaan kokonaisuuteen, jossa hankintaa suunnitellaan etupainotteisemmin huomioiden asiakkaiden hankintastrategiat ja -suunnitelmat. Myös tutustumalla ennalta luomutuottajien ja -jalostajien tarjontamarkkinoihin saadaan paljon hyödyllistä tietoa itse tarjouspyyntöön ja lopullisen hankintamenettelyn valintaan liittyen.

Kaavio 8: Hankinnan ”suuri kehä”, lähde: IS-Hankinta OY 2012.



Pienhankintamenettelyt

Pienhankintamenettelyt mahdollistavat vapaamman tavan hankkia luomutuotteita, koska ne eivät kuulu hankintalainsäädännön piiriin. Pienhankintojen ohjeistuksessa ja toteutuksessa voisikin hyödyntää erilaisia hankintamenettelyjä monipuolisesti sekä määritellä hankintojen laajuudet näitä tukeviksi. Tässä tulee kuitenkin huomioida, että itse hankintaprosessista ei saa tulla liian kankeaa ja kustannuksiltaan epäedullista.

Suurin osa arvoltaan pienistä hankinnoista hoidetaan suoraan tilaamalla ns. puitesopimusten pohjalta. Puitesopimukset on kilpailutettu joko kansallisella tasolla tai EU-tasoisena. Pienhankintojen ohjeistus tarjoaa mahdollisuuden tehdä suoraan hankintaa muutaman tuhannen euron hankinnoissa. Tällä menettelyllä on mahdollista ostaa yksittäisiltä tuottajilta pieniä eriä keittiön tarpeisiin. Ongelmana suorassa hankinnassa on, pysyykö hankinnan todellinen arvo ohjeistuksen rajoissa ja mikä on todellinen hankintakokonaisuus.

Kevyellä rajoitetulla menettelyllä hankintayksikkö määrittelee luomutuotteiden tarjoajat (tavallisimmin 3-5 tarjoajaa) ja lähettää heille tiedot vaatimuksista esim. sähköpostilla. Rajoitetun menettelyn etuna on, että voidaan määritellä juuri soveliaimmat tarjoajat esim. suppealla kartoituksella.

Myös kevyttä neuvottelumenettelyä voidaan käyttää tai tulisi käyttää pienhankinnoissa useammin. Siinä hankintayksikkö tekee pohjaksi kevyen markkinakartoituksen, jonka pohjalta tehdään päätös neuvotteluun valittavista luomutuotteiden tarjoajista. Varsinaiset neuvottelut hoidetaan perinteisinä neuvotteluinä, puhelin- tai sähköpostineuvotteluinä. Sähköpostineuvottelun etuna on, että asiat tulevat samalla automaattisesti kirjattua ja neuvottelujen tulokset ovat päätöksentekijälle helposti saatavissa.

Avoimen menettelyn käyttäminen pienhankinnoissa on myös mahdollista, mutta työläämpää, jos sähköisiä kilpailutusjärjestelmiä ei ole käytössä. Avoin menettely tosin mahdollistaa laajemman tarjoajapohjan, koska kaikki halukkaat tarjoajat voivat jättää tarjouksen.

Hankintalain piirissä olevat hankintamenettelyt

Hankintalainsäädännön alaisuuteen kuuluvat kansalliset ja EU-hankinnat ovat monimutkaisempia ja pitkäkestoisempia kuin pienhankinnat. Luomutuotteet kuuluvat näissä hankinnoissa yleensä erilaisten elintarvikeryhmien sisälle, esim. luomumaito kilpailutetaan maitotaloustuoteryhmän osana. Kilpailutukset hoidetaan suurelta osin sähköisesti. Kilpailutuksen lopputuloksena solmitaan yleensä valittujen toimittajien kesken puitesopimukset, joiden pohjalta varsinaiset tilaukset hoidetaan sähköisillä tilausjärjestelmillä.

Näissä hankinnoissa korostuu hankintaprosessin alkuvaiheen suunnittelu, koska itse kilpailutusvaihe on määrämuotoinen prosessi, johon on enää tarjouspyynnön julkaisun jälkeen vaikea vaikuttaa. Hankintaprosessin kannalta on myös ensiarvoisen tärkeää, että suunnitteluvaiheessa käytetään potentiaalisten luomutuotteiden tarjoajia asiantuntija-apuna.

Tavallisimpina hankintamenettelyinä kansallisissa ja EU-hankinnoissa käytetään avointa ja rajoitettua menettelyä, joilla edellä kuvatut puitesopimukset kilpailutetaan. Neuvottelumenettelyjä on toistaiseksi käytetty vasta vähän elintarvikkeisiin liittyvissä hankinnoissa.

Uusimpia ja kokeilemisen arvoisia hankintamenettelyjä ovat dynaaminen hankintajärjestelmä ja sähköinen huutokauppa, jotka voisivat soveltua myös luomutuotteiden ja ns. sesongin mukaisten tuotteiden kilpailuttamiseen. Lisätietoa hankintamenettelyistä löytyy alla olevan linkin kautta:

<http://www.hankintaohjeistus.fi/page17.php>

Tietolaatikko: Tarjoajan valmistautuminen tarjouskilpailuun



Tarjoajan valmistautuminen tarjouskilpailuun on erityisen tärkeää, varsinkin kun sähköisiä menettelyjä on otettu käyttöön. Etukäteen voidaan tehdä paljon valmisteluja, jotta kaikki ei jäisi viimeiseen tarjouspäivään.

1. Hankinta-asioiden seuraamiseen ovat hyviä tietolähteitä mm. alla olevat osoitteet:

- <http://www.tem.fi> julkiset hankinnat
- <http://www.hankinnat.fi>
- <http://www.oikeus.fi/markkinaoikeus>, päätökset, hankinta-asiat
- <http://www.hankintailmoitukset.fi>

2. Tietoteknisen osaamisen vahvistamiseksi:

- opettele internetin ja monitoimiohjelmien (word, excel) käyttäminen
- laadi tarjouspohjat, ansioluettelot, referenssit, palvelukuvaukset yms. sähköiseen muotoon
- tallenna/skanna yrityksen asiakirjat sähköiseen muotoon (kaupparekisteriotteet, vakuutusdistukset yms.)
- hanki yrityksellesi sähköpostiosoite
- mieti sähköisen kauppapaikan perustamista tilaamisen helpottamiseksi
- tuota sähköisiä laskuja

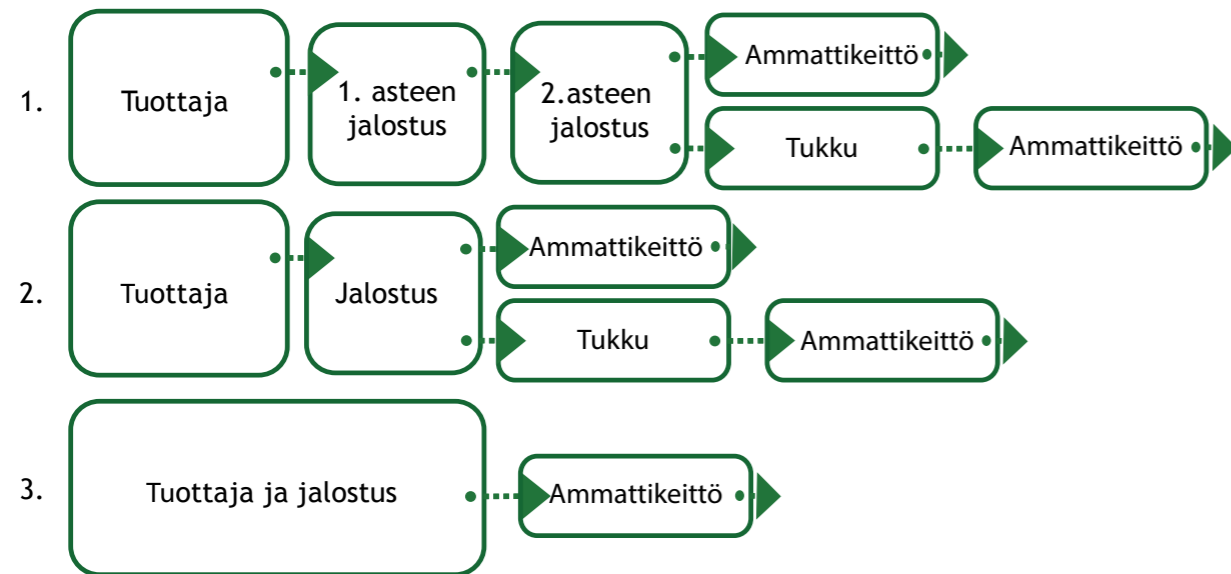
3. Oman yritystoiminnan kehittämiseksi:

- tee palvelupaketteja, tuotteista
- mieti laatujärjestelmän, sertifiointin ja auditoinnin mahdollisuuksia
- huomioi ympäristöasiat
- kontaktoidu ja tee yhteistyötä muiden yritysten kanssa (mahdollisuus yhteistarjouksiin).
- Huomio luomutuotteen/raaka-aineen osalta seuraavia kriittisiä pisteitä:
- toimita tilaajalle laadultaan sovittuja tuotteita asianmukaisilla pakkausmerkinnöillä varustettuna sovittuna ajankohtana tilausrytmin mukaisesti
- huomioi pakkauskoost keittiön koon mukaisiksi (suurkeittiöpakkaukset)
- varmista, että keittiö saa tuotteita sopivassa jalostusasteessa (pestyjä, kuorittuja, pilkottuja, pakastettuja).

Jakelukanavat

Hankintaprosessiin vaikuttaa olennaisesti myös se, minkälaisien jakelukanavien kautta tuotteet ja raaka-aineet hankitaan. Ohessa on kuvattu kolme eri esimerkkiä luomutuotteen mahdollisista jakelukanavaketoista. Yleisesti ottaen luomutuotteet ja -raaka-aineet kulkevat ammattikeittiöihin pitkän jakeluketjun kautta (ensimmäinen esimerkki). Lyhyempi tuotantoketju (toinen esimerkki) on käytössä muun muassa Lagerbladilla. Yritys ostaa tuottajilta luomulihaa, jatkojalostaa sen itse ja toimittaa tämän jälkeen tuotteet asiakkaalle joko suoraan tai tukun kautta. Kolmannen esimerkin mukaista - suurille ammattikeittiöille riittävän suuren volyymin mukaista - toimintatapa löytyy Suomesta vielä harvittavan vähän. Yhtenä esimerkkinä voitaisiin kuitenkin mainita Sallan Villiporo, jossa tuottaja sekä tuottaa että jalostaa omat tuotteensa ja myy ne sen jälkeen suoraan asiakkaille. Yleisesti ottaen voidaan todeta, että mitä enemmän ketjussa on toimijoita, sitä suuremmaksi kustannukset nousevat ja sitä myötä myös tuotteen tai raaka-aineen hinta. Myös tuottajan ja loppukäyttäjän välinen kommunikointi tarjonnasta ja kysynnästä helpottuu sitä mukaa kun ketjun toimijoiden määrä vähenee.

Kaavio 9: Jakelukanavaketjut



Esimerkki: Hämeenkyrö 2013: ”Lähi- ja luomuruoan mahdollisuudet elintarvikekilpailutuksessa”

Osana Parasta Pöytään Pirkanmaalta -hanketta kehitetään toimintamallia lähi- ja luomuruoan käytön lisäämiseksi Pirkanmaan alueen julkisissa ruokapalveluissa. Tavoitteena on kehittää toimintamalli julkisten keittiöiden lähiruokatuottajien yhteistyön parantamiseksi. Toimintamallia on testattu yhdessä Hämeenkyrön kunnan kanssa.

Hämeenkyrön vuonna 2013 käynnistytävä elintarvikkeiden hankintakilpailutus ajoittuu ajalle 01.01.2014-31.12.2015, ja siihen kuuluvat myös optiovuodet 2016 ja 2017. Hämeenkyrön kunta pyytää elintarviketarjouksia koulu-, päiväkot-, vanhusten palvelutalo- ja terveyskeskuskeittiöitä varten.

Hämeenkyrön kunnan tavoitteena on löytää ympäristön, talouden ja käytännön toiminnan kannalta parhaat toimittajat kuhunkin tuoteryhmään. Tavoitteena on suunnitella elintarvikkeiden hankintaratkaisut siten, että tarvitaan mahdollisimman vähän hankintoja, luonnonvaroja, energiaa ja kuljetuksia. Tulevalla hankintakaudella panostetaan erityisesti myös lähi- ja luomuruoan käytön lisäämiseen sekä innovatiivisten toimintatapojen lisäämiseen ja oman toiminnan kehittämiseen.

Hämeenkyrön elintarvikekilpailutuksessa on tarkoituksena löytää puitejärjestelyyn 3 sopimustoimittajaa tuoteryhmää kohden, siten että useille tuoteryhmille löytyisi pääsopimuskumppanina yksi edullisin päätoimittaja, jonka tarjontaa voidaan täydentää kahdella muulla sopimustoimittajalla. Tilaukset keskitetään siis pääsääntöisesti kunkin tuoteryhmän parhaiten sijoittuneelle toimittajalle (tavoite n. 80 % tilauksista), ja muut puitejärjestelyyn valitut toimittajat (sijat 2. ja 3.) toimivat täydentävinä toimittajina kokonaistaloudellinen edullisuus huomioiden. Joissakin tuoteryhmissä, kuten esim. leivissä, harkitaan 5 puitesopimustoimittajan puitejärjestelyä. Näin tavoitellaan vaihtelua mm. vuodeosaston potilaiden ruokavalioon.

Elintarvikkeiden hankinnassa korostuvat ravitsemuskriteerien toteutuminen, hävikin minimoiminen, annoskoon ja maun sopivuus kulloisellekin asiakasryhmälle, perusraaka-aineet, lisäaineiden vähäinen määrä, toimivuus Hämeenkyrön ruokapalvelutuotannossa ja palveluketjussa sekä kestävän kehityksen toteutuminen.

Hankintamenettelyä käytetään todennäköisesti avointa menettelyä, jossa kaikki halukkaat voivat tehdä tarjouksen. Kilpailutukseen osallistuessaan toimittaja jättää tarjouksen itseään kiinnostavaan tuoteryhmään. Kilpailutuksessa sallitaan osatarjousten tekeminen.

Ruokapalvelu laatii kilpailutukseen lähdetessä tuoteryhmäkohtaisen arviointikriteeristön. Tällä tarkoitetaan sitä, että eri tuoteryhmissä painoarvo voi olla erilainen. Esimerkiksi maitotuotteissa kokonaistaloudellisen edullisuuden arviointikriteerit voivat jakautua seuraavasti: 90 % hinta ja 10 % laatu. Vihanneksissa puolestaan kriteerit voivat olla sellaiset, että 70 % syntyy hinnasta ja 30 % laadusta. Ruokapalvelun tulee määrittellä, mitä laadullisilla arviointikriteereillä tarkoitetaan, jotta toimittajat voivat vastata tarjouspyyntöön täsmällisesti. Vihanneksien osalta laadun arviointiin voi liittyä tuotteisiin ja tilaus-toimitusprosessiin liittyviä asioita, kuten tuotteiden aistinvarainen arviointi (esim. makuraadilla), toimitustiheys ja tarjottavan palvelun laatu (esim. tilaus-toimitus- ja laskutusprosessien helppous, yhteyshenkilö, tavoitettavuus, puuttuvien/korvaavien tuotteiden kommunikointi tilaajalle tmv.) sekä joidenkin tuotteiden osalta innovatiiviset ratkaisut. Innovatiivisilla ratkaisuilla tarkoitetaan sellaisia toimittajilta saatavia näkemyksiä tilaus-, toimitus-, valmistus- tai reseptiikkaprosesseihin, jotka sujuvoittaisivat toimintaa mieluiten sekä tilaajan että toimittajan puolella.

Lisäksi Hämeenkyrön kunta varaa oikeuden pyytää erillisiä tarjouksia teemaviikkoja varten (esim. luomu- tai lähiruokaviikko, maa- tai maanosa-teemaviikkoja tai -päiviä varten).

Lisätietoa ”Case Hämeenkyröstä” on www.parastapoytaan.fi-sivustolla, jossa julkaistaan myös lopullinen versio tarjouspyynnöstä (julkaistaan myös osoitteessa www.hankintailmoitukset.fi). Lisähuomiona mainittakoon, että elintarvikkeiden hankinnasta on julkaistu ennakkoilmoitus HILMA-tietokannassa 19.12.2012. Tapauskuvaus perustuu 16.1.2013 ”Lähi- ja luomuruoan mahdollisuudet elintarvikekilpailutuksessa - Case Hämeenkyrö 2013” -teemapäivästä saatuihin tietoihin ja tilaisuuden oheismateriaaleihin.

Luomutuottaja ja ammattikeittiö yhteistyössä

Luomuruoan lisääminen julkisissa ruokapalveluissa edellyttää tässä luvussa esiteltyjen muiden asioiden lisäksi sitä, että yhteisymmärrys toimittajan ja ruokapalvelun välillä kehittyy. Toimittajan tulee tuntea ruokapalvelun odotukset ja ruokapalvelun puolestaan toimittajan odotukset.

Kun keskustellaan mahdollisuuksista lisätä luomun käyttöä julkisissa keittiöissä, nousevat usein esiin tuottajan väittämiä siitä, ettei suuren volyymin luomutuotteille ja raaka-aineille löydy kysyntää, ja ostajan väittämiä siitä, ettei näille löydy tarjontaa. HoReCa-sektorin sanoma tuottajille on seuraava: tuottajien tulisi rohkeasti myydä tuotteitansa suoraan käyttäjille.

Tuottaja voi aloittaa ottamalla selvää oman alueensa ammattikeittiöistä ja ottamalla tämän jälkeen yhteyttä omaan tuotantoonsa sopiviin kohteisiin. Esimerkiksi luomumarjoja ja -hedelmiä pienellä volyymin tuottavalle luomuviljelijälle HoReCa-sektorin pienet ravintolat ja kahvilat ovat potentiaalisia asiakkaita. Suurten perunamäärien tuottajille suurkeittiöt sopivat paremmin asiakkaita.

Usein saman luomuraaka-aineen viljelijöitä on lähialueella useampia. Mikäli tuottaja kuulee, etteivät hänen omat määränsä riitä, on verkostoituminen alueen muiden tuottajien kanssa hyvä vaihtoehto. Osuuskuntahenkisen yhteistyömalli voi olla alueen tuottajien ratkaisu luotaessa asiakassuhteita suurkeittiöiden kanssa (katso kappale Hyviä toimintamalleja, Esimerkki Göteborg): saman tuoteryhmän tuottajilla voi olla yhteinen markkinointiverkko. Yhteistyö voi myös helpottaa sopivien jatkojalostusratkaisujen löytymistä. Parhaassa tapauksessa alueelle kannattaa perustaa oma jatkojalostamo. Kun tuotteen tarvitsema jalostusprosessi onnistuu lähellä tuottajaa, vältetään huomattavilta logistiikka- ja työkustannuksilta. Kustannusten lasku mahdollistaa halvemman hinnan ja lisää kysyntää.

Tuottajan kannalta on tärkeää, että ruokapalvelu ymmärtää luomuviljelyn prosessina. Luomuun siirtyminen kestää vähintään kaksi vuotta ja usein pidempäänkin. Eläintuotannon siirtäminen luomuun edellyttää usein myös kalliita investointeja eläinten hyvinvointiin. Siirtymistä helpottaa, jos tuottajalla on luottamus siihen että siirtyminen ja investoinnit kannattavat. Tuottaja ja ostaja voivat sopia etukäteen, millä ehdoilla luomusatoa siirtymävaiheen jälkeen voidaan ostaa.

Lisää tietoa luomuvalvonnasta kasvintuotannon ja eläintuotannon osalta löytyy Eviran sivulta www.evira.fi kohdasta Asiakokonaisuudet linkistä Luomu.

Kotimaisten luomutuotteiden/raaka-aineiden kasvavaan kysyntään ei pitkien siirtymäaikojen ja viljelyprosessien vuoksi pystytä reagoimaan nopeasti. Tuottajan kannalta on tärkeää, että kysyntä pysyy yllä tai mieluummin kasvaa, kunnes haluttua luomutuotetta tai -raaka-ainetta pystytään asiakkaalle luomuna tuottamaan. Ongelmaksi muodostuu se, miten siirtymäajan kysyntään vastataan. Monet ruokapalveluista ostavat mieluummin kotimaisia luomutuotteita tai -raaka-aineita, mutta voisiko ulkomainen luomu olla siirtymäajan vaihtoehto, kunnes kotimaasta löytyy vastaava luomutuote tai -raaka-aine?

Kysynnän kasvaessa myös tuotantoa kasvatetaan. Jatkojalostusta kehitetään, ja kustannustehokkuus kasvaa. Sen myötä luomutuotteiden ja -raaka-aineiden hinnat todennäköisesti myös laskevat. Julkisten ruokapalveluiden pyrkiessä lisäämään luomun käyttöä olisi tärkeää pyrkiä pitkäjänteiseen toimintaan, pois ”nyt ja heti” -ajattelusta.

Luomun käytön lisäämistä julkisissa ruokapalveluissa palvelee myös ajatus hajautetusta hankinnasta. Vaikka luomutuottajien määrä on lähivuosina kasvanut, on suurin osa luomutiloista tuotantomääriltään pieniä. Tämä tarkoittaa sitä, ettei yksittäinen tuottaja pysty tarjoamaan suurelle asiakkaalle riittävää määrää tuotteita/raaka-aineita. Mikäli ruokapalvelu pystyisi yhden suurtoimittajan sijaan tekemään tilauksensa monen pientuottajan volyymeja yhdistäen, saataisiin luomulle lisää kysyntää ja samalla rohkaistaisiin tuottajia kehittämään toimintaansa. Tuottajan kannalta tällainen kehitysaskel voi olla yhteistyöstä sopiminen muiden lähialueen luomutuottajien kanssa esimerkiksi logistiikkaan ja jatkojalostukseen liittyen. Kunnan sisällä voidaan käyttää useampia pientuottajia esimerkiksi jakamalla toimipisteille omat tuottajansa.

Tietolaatikko: Tiedot joita tarvitaan asiakassuhteessa julkisen keittiön kanssa



- **Tuotteen perustiedot:** tuotenimi, tuotteen paino, myyntiyksikkö, myyntierän koko, alkuperämaa
- **Tuotteen ominaisuudet:** raaka-aineet, laatuominaisuudet, ravintosisältö
- **Pakkaustiedot:** pakkauksen tyyppi, koko, materiaali, kierrätettävyyys
- **Tilaus -ja toimitusehdot:** tilaustapa, toimitustapa, hinta
- **Tuotteen kuvaus:** tuotantotapa
- **Tuotteen merkitys asiakkaalle:** uutuusarvo, perustelu kysymykselle ”miksi tämä tuote kannattaisi hankkia”?
- **Toimituskyky:** tuotantokapasiteetti, toimituskapasiteetti

HoReCa -sektorin luomuviestintä

Luomuviestintä voidaan käsittää ja sitä voidaan käsitellä monella tapaa. Tässä luvussa olennaista kuitenkin on se, miten luomuviestintä näkyy, miten sillä voidaan vaikuttaa ja mitä siltä odotetaan HoReCa-sektorilla.

Suurin ero vähittäiskauppaan verrattuna on se, ettei luomuviestintää ole laissa määritelty; EU:n luomusasetus ei koske vuoden 2009 jälkeisen muutoksen mukaan ravintoloita ja niiden tarjoamia aterioita. Luomuravintolalle tai luomuannokselle ei ole virallista määritelmää. Asetuksen puuttuminen vuoksi ravintolat eivät voi merkitä annoksiaan tai yritystään Euroopan unionin virallista Eurolehti-luomumerkkiä käyttäen (merkin käyttö on kuvattu kappaleessa ”2.8 Pakkaus ja pakkausmerkinnät”).

Vaikka asetus puuttuu, ei ravintola kuitenkaan voi mainostaa tarjoamaansa ateriala valheellisesti luomuna, koska lain mukaan on kiellettyä johtaa kuluttajaa harhaan. Ravintola voi ilmoittaa ateriansa ruokalistalla luomuksi vain, jos se täyttää lain edellyttämät luomutuotteen vaatimukset. Nämä on kuvattu kappaleessa ”1.6 Luomuelintarvikesäädökset”.

Suomessa ei ole vielä kovin yleistä, että ravintolat tiedottaisivat luomutuotteiden ja -raaka-aineiden käytöstä kirjallisesti mainonnassa ja ruokalistoissa. Sitäkin tärkeämpää on kuitenkin ”tarinan kertominen”. Tällä tarkoitetaan suullista sanomaa, jota ravintolan henkilökunta viestii kertoessaan menusta ja asiakkaille tarjoamista annoksista. Vaikka annoksia ei listalla olisikaan esitelty luomutuotteista valmistettuina, on erittäin yleistä, että tarjoilija tilauksia pöytään kantaessaan kertoo niiden alkuperästä ja tuotantotavasta. Valitettavasti tämä periaate kuitenkin usein pätee vain astetta hienommissa ravintoloissa. ”Tavanomaisten” ketju- ja henkilöstöravintoloiden kohdalla tarinan kertomiseen ei juuri panosteta.

HoReCa-sektorin luomuviestintää voitaisiin parantaa esimerkiksi teemapäivillä tai -viikoilla. Mikäli ravintola ei koe tarpeelliseksi tiedottaa mahdollisesta luomun käytöstään jokapäiväisessä viestinnässä, voisi se kuitenkin tehdä niin kutsuttuja luomutiedottamisen täsmäiskuja. Esimerkiksi luomun käytöstä kertovien postereiden ripustaminen ruokailutiloihin olisi oiva keino viestiä asiakkaille siitä, että kyseisessä ravintolassa todellakin käytetään luomua. Toinen tehokas keino luomun käytöstä tiedottamiseen on viestintä ruokalistojen kautta. Tästä on esimerkit alla olevassa tietolaatikossa.

Esimerkki: Ravintolan viestiminen luomua sisältävistä annoksista

- Ravintola voi ilmoittaa aterian luomuannokseksi, mikäli kaikki sen komponentit ovat vähintään 95-prosenttisesti luomua. Tässä tapauksessa ruokalistalla voi lukea esimerkiksi luomulohikeitto.
- Mikäli annoksen komponenteista vain osa on luomua, voidaan annos ilmoittaa ruokalistalla esimerkiksi seuraavasti: ohraa ja luomukaritsaa. Tällöin sana luomu viittaa vain karitsaan, muttei ohraan.
- Joissain ravintoloissa sana luomu on merkitty ruokalistalla annoskuvauksen viereen. Tällöin asiakasta johdatellaan siihen mielikuvaan, että koko annos on luomua. Tämänkaltaisen merkintä on sallittua vain silloin, jos annos on valmistettu vähintään 95-prosenttisesti luomusta. Mikäli luomuraaka-aineita on käytetty vähemmän, tulisi annoskuvauksen vieressä lukea: ”sisältää luomuraaka-aineita”.

Luomua lautaselle -hankkeen fokusryhmässä mietittiin, millainen painoarvo ruokapalveluiden oikealla luomutiedottamisella on. Yhtä mieltä oltiin siitä, että luomutuotteen arvostus paranee, jos pystytään lisäämään sekä tuottajien, jalostajien, toimittajien että käyttäjien luomutietoutta. Luomutuotanto tarvitsee lisää tutkimusta; toistaiseksi tieto on usein ristiriitaista ja aiheuttaa paljon eriäviä mielipiteitä. Luomusta tiedotettaessa olisi tärkeää pysyä realiteeteissa ja välttää hyvä-paha-vastakkainasettelua luomu- ja tavanomaisen tuotannon välillä. ”Luomutuotteisiin sitoutuminen on tunteenvaraista. Faktatietoa terveysvaikutuksista ei ole, ja luomu nähdään ennemminkin trendijuttuna”, toteaa yksi fokusryhmätapaamiseen osallistunut henkilö.

Hyviä toimintamalleja

EkoCentria, Portaas luomuun -ohjelma

Portaas luomuun on vapaaehtoinen ja maksuton ohjelma ammattikeittiöille. Ohjelma tukee keittiöiden pyrkimystä kestäviin valintoihin opastaen keittiöitä käyttämään luomuraaka-aineita jatkuvasti, mutta lisäen niiden käyttöä portaittain. Ohjelman tarkoituksena on kannustaa erityisesti julkisen sektorin keittiöitä lisäämään säännöllisesti luomutuotteiden käyttöä.

Portaas luomuun -ohjelmaan liittyminen on vaivatonta. Ohjelmassa on viisi porrasta, joita etenemällä keittiöt lisäävät luomutuotteiden käyttöä omaan tahtiinsa. Ensimmäiselle portaalille pääsyn kriteerinä on, että ruokapalvelut käyttävät säännöllisesti yhtä merkittävää luomutuotetta. Ruokatuotantoon valitun merkittävän tuotteen, ns. porrastuotteen, tulee olla käytössä ympärivuotisesti. Viimeiselle portaalille päässeillä keittiöillä tulee olla käytössään luomutuotteita kaikissa tuoteryhmissä laajasti ja tavanomaisia tuotteita käytetään ainoastaan, mikäli vastaavaa luomutuotetta ei ole saatavilla.

Ohjelmassa mukana olevista keittiöistä 75 % on julkisen sektorin toimijoita. Tällä hetkellä mukana on n. 1600 keittiötä (17.12.2012).

Portaas luomuun -ohjelmaa on toteutettu vuodesta 2002. Ohjelmaa ylläpitää Savon koulutus kuntayhtymän alainen kehittämissyksikkö EkoCentria ja sitä rahoittaa maa- ja metsätalousministeriö. (Anu Arolaakso, EkoCentria)

Portaas Luomuun ohjelman 5 porrasta:

1 Porras: Keittiössä käytetään vähintään yhtä merkittävää raaka-ainetta pysyvästi luomutuotteena. Lisäksi käytetään muita luomutuotteita mahdollisuuksien mukaan. Esimerkiksi käytetään jatkuvasti puurohiutaleita vain luomutuotteina. Lisäksi tarjotaan luomusämpylöitä keittopäivinä (1 krt/vko)

2 Porras: Keittiössä käytetään vähintään kahta merkittävää raaka-ainetta pysyvästi luomutuotteina. Lisäksi käytetään muita luomutuotteita mahdollisuuksien mukaan. Esimerkiksi; käytetään jatkuvasti puurohiutaleita vain luomutuotteina ja ruokajuomana tarjotaan luomumaitoa tai luomupiimä. Lisäksi tarjotaan luomusämpylöitä keittopäivinä (1 krt/vko).

3 Porras: Keittiössä käytetään vähintään neljää merkittävää raaka-ainetta pysyvästi luomutuotteina. Lisäksi käytetään muita luomutuotteita mahdollisuuksien mukaan. Esimerkiksi käytetään jatkuvasti luomupuurohiutaleita ja ruokajuomana rasvatonta luomumaitoa. Lisäksi tarjotaan vain luomuruisleipää ja esim. piimä vaihdetaan pysyvästi luomutuotteeksi. Näiden ohella voidaan tarjota esim. luomusämpylöitä keittopäivinä (1 krt/vko), luomuomenoita jälkiruokana (2 krt/kk) sekä luomulehtisalaattia salaatin raaka-aineena (1 krt/vko).

4 Porras: Keittiössä käytetään vähintään kahdeksaa merkittävää raaka-ainetta pysyvästi luomutuotteina. Lisäksi käytetään muita luomutuotteita mahdollisuuksien mukaan. Esimerkiksi käytetään jatkuvasti luomupuurohiutaleita, ruokajuomana rasvatonta luomumaitoa ja luomupiimää sekä aterian osana luomuruisleipää. Lisäksi keittiössä käytettävät liemijauheet tai mausteet, kananmunat sekä aterian osana tarjottavat raastejuukset tai peruna vaihdetaan pysyvästi luomutuotteiksi. Näiden vähintään 2 kertaa viikossa käytettävien raaka-aineiden ohella tarjotaan luomusämpylöitä keittopäivinä (1 krt/vko), esim. luomuomenoita jälkiruokana (2 krt/kk) sekä luomulehtisalaattia ja luomutomaattia salaatin raaka-aineena (1 krt/vko).

5 Porras: Keittiössä käytetään runsaasti luomutuotteita jokaisesta raaka-aineryhmästä. Tavanomaisia tuotteita käytetään vain silloin, jos luomuvaihtoehtoja ei ole saatavissa.

(Portaiden kuvaukset ovat suoralainauksia Portaas luomuun -ohjelman nettisivuilta: www.portaasluomuun.fi/viisi_porrasta_luomuun)

Lisätietoja: Anu Arolaakso, hankepäällikkö, 044 785 4048, [anu.arolaakso\(a\)sakky.fi](mailto:anu.arolaakso(a)sakky.fi)

Portaas luomuun -keittiöt ja tilastot osoitteessa www.portaasluomuun.fi

Luomun käytön lisääminen julkisissa ruokapalveluissa asettaa ruokapalvelulle omat haasteensa. Esimerkit sekä Suomesta että muualta maailmalta kuitenkin osoittavat, ettei käytön lisääminen ole mahdotonta. Tässä kappaleessa esitellään kaksi hyvää toimintamallia, joista esimerkkiä ottamalla luomun käyttö kunnissa ei tunnu enää niin mahdottomalta.

Esimerkki:

Göteborg, tehokasta logistiikkaa paikallisesti tuotetulle ruoalle

(Effektiv logistik för lokalproducerad mat, Girma Gebresenbet, David Ljungberg, Rein Juriado, Marcelo Cardoso, TG Bosona)

Göteborgissa on paneuduttu kehittämään paikallisesti tuotetun ruoan logistiikkaketjua. Alla esitelty toimintamalli voisi toimia myös Suomessa, kun puhutaan luomutuottajien ja ammattikeittiöiden yhteistyöstä.

Göteborgissa kiinnostus paikallisesti tuotettua ruokaa kohtaan on ollut kovassa kasvussa. Jotta lähiruoan lisääminen myös ammattikeittiöissä olisi ollut mahdollista, kehitettiin erityisesti logistiikkaketjun tehokkuuteen ja toimivuuteen uusia toimintamalleja, joita on selvitetty muun muassa tekemällä kyselyitä koko elintarvikeketjulle (tuottaja, toimittaja, vähittäiskauppa, ammattikeittiö).

Suomessa luomun pientuottajien ja suurempien ammattikeittiöiden yhteistyö on lähes olematonta. Syitä on tässäkin oppaassa esitelty monia, mutta pääasiallisiksi nousevat logistiset ongelmat ja kommunikoinnin vähäisyys toimijoiden välillä. Göteborgissa kommunikointi toimii suoraan paikalliselta tuottajalta ostajalle. Jo tämä edesauttaa markkinoiden syntymistä ja sitoutumisen lisääntymistä; yhteistyön kummatkin osapuolet ovat selvillä toistensa valmiuksista, odotuksista ja tarpeista, eikä myynti ja osto tapahdu aina tukun kautta. Göteborgin toimintamallin edistyksellisyyden avainsanoja ovatkin siis tehokas yhteistyö ja selkeä kommunikointi läpi toimintaketjun (tuotanto, jalostus, jakelu, kulutus).

Tehokkaiisiin logistisiin ratkaisuihin on pyritty pääsemään reittioptimoinnin ja yhtenäistetyn informaatiojärjestelmän kautta. Käytännössä tämä tarkoittaa sitä, että useampi tuottaja kuuluu samaan toimitusketjuun. Kuljetuksia ei siis Göteborgissa hoideta tuottajakohtaisesti, vaan logistiikkavirta on huolellisesti koordinoitu. Logistista tehokkuutta on pyritty parantamaan myös toimitus- ja palautuskuormien yhdistämisellä. Tavoitteena on, että kuljetuksiin käytetyt ajoneuvot ajaisivat mahdollisimman vähän tyhjillään.

Göteborgin tapauksessa ei logistinen ratkaisu toimi kuitenkaan aina niin, että kuljetusauto noutaisi lastin suoraan tuottajalta. Joissakin tapauksissa on jokaisen toimijan kannalta taloudellisempaa, että useampi tuottaja toimittaa tuotteensa yhteen keräilypisteeseen, josta kuljetus on sitten koordinoitu eteenpäin. Esimerkkinä tällaisesta tapauksesta toimivat muun muassa jatkojalostusta vaativat tuotteet ja raaka-aineet. Poikkeuksellista Göteborgin toiminnasta tekee tässäkin tapauksessa se, että jakelupisteiden sijainnit on suunniteltu paikallisuusanalyysiin perustuen. Analyysin tarkoituksena on päättää jakelupisteiden optimaalinen sijainti: minne tuottajat voivat toimittaa tuotteitaan kuormattavaksi ja yhteisesti levitettäväksi eteenpäin. Jakelupisteiden optimaalinen sijainti päätetään muun muassa välimatkojen, matka-aikojen sekä kunkin tuottajan toimituksen painon mukaan.

Jotta Göteborgin toimintamallia voitaisiin hyödyntää myös Suomessa, vaatisi se panostusta elintarvikeketjun kaikilta toimijoilta ja muutoksia kuntastrategioissa. Alla on lueteltu viisi edellytystä toimintamallin toteutukseen:

1. Kansallinen koordinointi ja yhteensovittaminen
2. Tuottajan ja ostajan parempi informaatio kysynnästä ja tarjonnasta
3. Pienten toimijoiden erityinen sertifiointi
4. Koulutus/ammattimaisuus toiminnassa
5. Uudenlaiset ja innovatiiviset ratkaisut logistiikkaongelmiin

Esimerkki:

Mikkeli, julkinen ruokapalvelu luomun käyttäjänä

Alla olevan linkin kautta pääset kuuntelemaan Mikkelin kaupungilla työskentelevän Eija Piispan **LuomuTIE**Overkon esitystä aiheesta luomun ja lähiruoan käyttö ammattikeittiöissä. Piispa ottaa esityksessään myös kantaa siihen, miten tuottajan kannattaisi toimia saadakseen ammattikeittiön asiakkaakseen.

www.portaatluomuun.fi/case_mikkeli

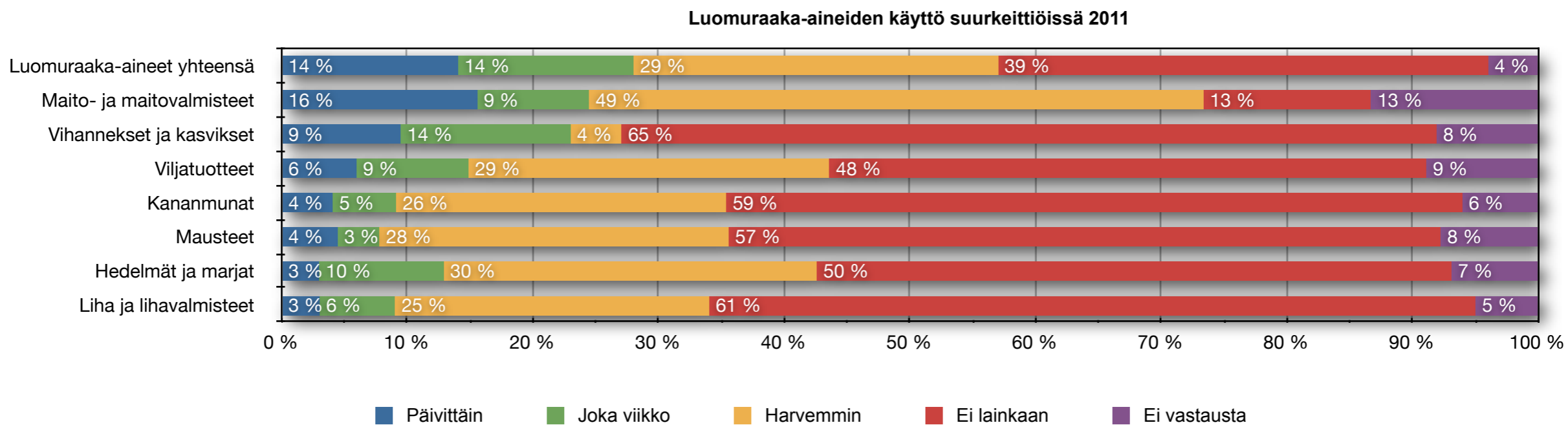
Muualta:

- Marja-Riitta Kottilan puhe: Ammattikeittiöt luomutuotteiden ostajina, Luomua ja lähiruokaa ammattikeittiöille -tapahtumassa Mikkeliissä 2011. Linkki: www.luomu.fi/tietoverkko/ammattikeittiot-luomutuotteiden-ostajina/#more-8485



**Portaittain
luomuun!**

Kaavio 10. Luomuraaka-aineiden käyttö suurkeittiöissä, prosenttiosuus vastaajista. Lähde: Taloustutkimuksen Suurkeittiötutkimus 2011



3.3 Luomuvienti

Luomuviennin taustaa

Luomun toimialaraportissa 2010 arvioitiin suomalaisen luomuviennin arvoksi 14 miljoonaa euroa vuonna 2009. Vientiyrityksiä arvioitiin olevan noin 60. Viennin arvosta arvioitiin olevan 20 prosenttia raaka-aineita, 25 prosenttia puolivalmisteita, 30 prosenttia *private label* -tuotteita ja 25 prosenttia kuluttajatuotteita yritysten omilla tuotemerkeillä. Raportissa on lueteltu tunnettuja esimerkkejä suomalaisista vientiin menevistä luomutuotteista. Käytännössä 4-5 yritystä vastaa suurimmasta osasta vientiä. (Heinonen 2010, s. 10.)

Suurin osa viennistä oli viljaketjusta raakaviljana (kaura), myllytuotteina (kaurahiutale, vehnä- ja ruisjauho) ja leipänä (suojakaasupakattu palaleipä, kuivaleipä), pakastepizzana ja kaurapohjaisena hapantuotteena (Yosa). Viennin arvo viljaketjusta lienee raportin jälkeen merkittävästi vähentynyt luomuviljan ylituotannon käännyttyä alituotannoksi (luomuvehnnää, -ruista, -ohraa ja jopa -kauraa tuotiin vuonna 2012), jolloin Suomen kilpailukyky näissä tuotteissa on heikentynyt. Vaikka luomuviljan tuotanto ei ole vähentynyt, johtaa luomukotieläintuotteiden tuotannon kasvu luomurehviljan käytön kasvuun kotimaassa ja niin ollen markkinoille tulee vähemmän kotimaista luomuviljaa. Luomuviennin arvo Suomesta lienee vuoden 2009 jälkeen laskenut alle 10 miljoonan euron.

Muita suomalaisia luomuvientituotteita ovat muun muassa perunajauho ja -hiutale, luonnonmarjat, laktoositon maito, mallastuotteet, lakritsa ja suklaa, shiitakesienet, koivunmahla, vodka ja tattari.

Vertailumaa Tanskassa luomuviennin arvo vuonna 2010 oli 115 miljoonaa euroa (kasvua 15 prosenttia), josta 49 prosenttia meijerituotteita ja 14 prosenttia lihatuotteita. Lähes 2/3 luomuviennistä oli siis kotieläintuotteita. Noin 10 prosenttia (noin 12 miljoonaa euroa) Tanskan luomuviennistä oli vihanneksia ja hedelmiä, joskin niiden tuonti oli vielä huomattavasti suurempaa. Oletettavasti tuonti painottuu tuoretuotteisiin ja raaka-aineisiin, vienti jalosteisiin.

Keskkipitkällä tähtäimellä Suomenkin luomuvienti painottunee kotieläintuotteisiin, mutta tämä edellyttää luomukotieläintuotannon voimakasta kasvua. Tällä hetkellä tuotanto ei riitä edes kotimaahan ja Valion laktoositon luomumaito lienee ainoa mainittava vientiin (Ruotsiin) menevä luomukotieläintuote.

Luomuviljaketjun menestys on alunperin perustunut hintakilpailukykyyn yhdistettynä hyvään laatuun. Hintaehto on kuitenkin pitkälti menetetty, ja vienninkin on painotuttava enemmän tuoteinnovaatioihin ja erilaistamiseen. Hinnalla emme suoraan pysty kilpailemaan luomukuluttajatuotteissa. On olemassa useita esimerkkejä siitä, että luomutuotteen kuluttajahinta Saksassa on pienempi kuin suomalaisen valmistajan hinta tehtaan portilla.

Onnistumisen eväitä ovat Suomessa olleet seuraavat tekijät:

- hintakilpailukyky raakaviljassa ja myllytuotteissa
- oligopolitilanne (tuotetta tarjoaa luomuna Euroopan tai maailmankin laajuisesti vain muutama toimija): perunajauho ja -hiutale, kuivatut luonnonmarjat, lakritsa
- ainutlaatuinen/erilaistettu kuluttajatuote: suojakaasuun pakattu palaleipä, ruissipsit, gluteeniton luomupizza, laktoositon maito
- ylivoimainen laatu verrattuna kilpailuun: koivumahla.

Jakelukanavakuvaus

Seuraavassa on hyvin tiivistetty jakelukanavakuvaus luomuviennin näkökulmasta lähinnä ajatellen Länsi-Euroopan markkinoita. On kuitenkin syytä muistaa, että Pohjois-Amerikka on markkina-arvoltaan noin Euroopan suuruinen yhtenäinen kasvava markkina-alue ja että myös muun muassa Venäjällä ja Kauko-idässä ovat mielenkiintoiset kasvavat luomumarkkinat. Suomalaisten aseman Venäjän kehityvällä luomumarkkinalla tulisi olla merkittävä - tällä hetkellä valtaosa luomutuotteista tuodaan Venäjälle Keski-Euroopasta.

Suomesta viedään hyvin monenlaisia luomutuotteita bulkkiviljasta makeisiin. Lisäarvon näkökulmasta vientituotteet voisi jakaa seuraavasti:

- bulkkiraaka-aine (esimerkiksi vilja)
- jalostettu raaka-aine, ingredientti (esimerkiksi perunatärkkelys)
- kuluttajatuote
 - private label -markkinoille
 - omalla tuotemerkillä
 - omalla brändillä.

Esimerkiksi vilja myydään suoraan tai välittäjän kautta myllyille, kun taas kaurahiutale (jalostettu raaka-aine) voidaan myydä kuluttajatuotetta, esimerkiksi myslä, valmistavalle teollisuudelle, pakkaajille tai itse vähittäispakattuna. Tärkeintä on kartoittaa markkinoille tarjottavan raaka-aineen markkinat ja toimijat.

Luomun jakelukanavat päivittäistavarakaupassa voidaan jakaa kolmeen pääryhmään:

- tavanomainen päivittäistavarakauppa (hyper- ja supermarketit, halpamyymälät)
- luomuerikoiskauppa ja
- suoramyynti.

Näiden keskinäiset osuudet ovat hyvinkin erilaisia maasta toiseen. Osittain kysymys on luomumarkkinoiden kehitystasosta: varhaisessa vaiheessa olevilla markkinoilla erikoiskaupan osuus on suuri, mutta markkinat kokonaisuudessaan pienet. Mutta myös kehittyneillä markkinoilla erikoiskauppa voi muodostaa edelleen merkittävän osan luomumarkkinoista. Tällaisia markkinoita ovat esimerkiksi Saksa, Ranska, Alankomaat ja Italia. Tyypillisesti pienten maiden kehittyneillä markkinoilla tavanomaisen päivittäistavarakaupan osuus on erittäin suuri. Tällaisia maita ovat Tanska, Ruotsi, Itävalta ja Sveitsi - myös Suomi kuuluu tähän ryhmään. Selittävä tekijänä voi olla elintarvikekaupan keskittyneisyys ja se, että markkinat ovat liian pienet kilpailukykyisen erikoiskauppasektorin kehittymiselle. Myös Iso-Britanniassa supermarketit hallitsevat luomukauppaa.

Jakelukanavalla on myös merkitystä sille, minkä tyyppisiä luomutuotteita tuodaan markkinoille. Tavanomaisissa kanavissa luomutuotteet ovat aina tavanomaisten tuotteiden rinnalla, mikä samankaltaistaa tuotteita. Myös hintavertailu tavanomaiseen on kovempi. ”*natural*”- ja ”*whole food*”-ajattelu ilmenee lievempänä.

Erikoiskauppasektorissa luonnollinen (*natural*), täysiarvoinen (*whole food*) ja luontaistuote (*naturkost*) ovat käsitteitä, joihin liittyvän ajattelun vaikutus on merkittävämpää kuin tavanomaisissa kanavissa. Anglosaksissa maissa erikoiskaupoissa myytävien ”*natural*”- ja ”*whole food*”-tuotteiden ei välttämättä tarvitse edes olla luomua, jolloin ei-luomuille ”*natural*”-tuotteillekin on olemassa jakelukanava. Manner-Euroopassa luomukaupoilla on tiukempi linja, eikä ”*natural*”-tuotteille - jos ne eivät ole luomua - ole selkeää jakelukanavaa. Taustaa edellä mainituille käsitteille on kappaleessa ”1.2 Luomutuotannon taustaa”.

Kaupun rakenne on kaikissa Euroopan maissa samankaltainen, mutta merkittäviä erojakin on erityyppisten toimijoiden markkinaosuuksissa, kaupan keskittyneisyydessä ja toimintatavoissa. Lähes kaikissa kanavissa myydään nykyään myös luomutuotteita. Saksassa halpamyymälät, niin sanotut heavy-discount-terit (esimerkiksi Aldi ja Lidl), ovat jopa toimineet luomumarkkinoiden kasvun vetäjinä viime vuosina.

Toisaalta luomusupermarketteja syntyy yhä enemmän ja perinteiset pienet luomun kivijalkamyymälät menettävät merkitystään.

Luomun erikoiskauppasektori rakentuu pitkälti erikoistuneista toimijoista, jotka eivät välttämättä myy lainkaan tavanomaiseen päivittäistavara-kauppaan. Siksi jakelukanavavalinnat on tehtävä ennen kohde- maan kumppanin valintaa. Esimerkiksi Saksassa sektorit ovat jopa niin eriytyneet, että samaa tuote- merkkiä ei voi tarjota sekä luomuerikoiskauppaan että tavanomaiseen päivittäistavara-kauppaan.

Luomumarkkinoilla private labelin ja sopimusvalmistuksen merkitys on jopa suurempi kuin tavanomai- sissa elintarvikkeissa, ja niitä on syntynyt hyvin eri tasoille. Private label -tuotteilla tarkoitetaan tässä sopimusvalmistusta, jossa tuotteita valmistetaan asiakkaan tuotemerkillä riippumatta siitä, onko asi- akas kauppaketju, tukkuliike, markkinointiyritys tai kohdemarkkinoilla toimiva teollinen valmistaja. Tavanomainen päivittäistavara-kauppa on pystynyt luomu private label -tuotesarjoillaan nopeuttamaan valikoiman kehittymistä ja yhtenäistämään viestintäänsä. Toisaalta monet tunnetut luomutuotemerkit ovat kehittyneet valmistajan laajentaessa tuotevalikoimaansa sopimusvalmistuksella. Myös tukkupor- taan toimijat ovat kehittäneet omia tuotemerkkejään, joiden alla ne valmistuttavat luomutuotteita (luomubränditukkurit). Valmistajan kannalta private label on helppo tapa toimia, sillä markkinointi- vastuu - ja myös kustannukset - jäävät asiakkaalle. Toisaalta varsinkin volyymituotteissa hintakilpailu on kovaa ja asiakkuus voidaan helposti myös menettää. Tarjouskilpailut eli tenderit ovat tulleet myös luomuun.

Luomutuotteen vieminen omalla tuotemerkillä voi olla valmistajan oma valinta, mutta usein myös asi- akkaan vaatimus. Jos tuote on kiinnostava mutta liian pienivolyyminen tai erikoinen sopiakseen asi- akkaan private label -sarjaan, asiakas voi haluta sen valmistajan tuotemerkillä. Yleensä tällaisessa tilanteessa joudutaan antamaan asiakkaalle jonkinasteinen yksinoikeus ja toisaalta markkinointikulut minimoidaan. Suomalaisella viejällä ei pääsääntöisesti ole resursseja tehdä kohdemaassa senkaltaista johdonmukaista markkinointia, jota voisi kutsua brändin kehittämiseksi.

Luomuviennin mahdollisuuksia

Suomalaisilla luomutuotteilla on mahdollisuuksia vientiin:

- Pohjoismaisen päivittäistavara-kaupan (Ruotsi, Tanska) *private label* -markkinat. Muun muassa Coopilla ja ICA:lla on laaja valikoima luomutuotteita omilla merkeillä.
- Eurooppalaiset niin sanotut luomubränditukkurit (katso yllä) etsivät private labelina erikoise- miäkin tuotteita. Tuotteen tulee sopia asiakkaan profiiliin.
- Tuttuun tuotekonseptiin tuodaan jotain uutta (esim. ruissipsit).
- Gluteenittomat, laktoosittomat ja muut vastaavat *free from* -luomutuotteet.
- Innovatiiset marjatuotteet (perusmehu- ja hillomarkkinat ovat jo ”täynnä”).
- Venäjän markkinoilla suomalaisilla on vahva maine ja logistiikkaetua. Luomumarkkinat ovat kui- tenkin alikehittyneet, mutta tilannetta kannattaa seurata - joitakin suomalaisia luomutuotteita myydään jo Venäjälle.
- Suomalaisten kauppaketjujen valikoimissa lähimarkkinoille (Venäjä, Baltia).

Luomuviennin keskeisiä ongelmia

Usein vienti ei yrityksestä huolimatta käynnisty. Syitä epäonnistumiseen voivat olla seuraavat:

- Tuote on liian kallis. Vaikka tuotteen laatu olisi ylivoimatekijä, se ei riitä perustelemaan esi- merkiksi kaksinkertaista hintaa verrattuna kilpailijoihin (useimmiten suomalainen tuote on liian kallis, vaikka siihen ei liity laadullista ylivoimaa).
- Tuote on jo markkinoilla. Varsinkin tavanomaisen päivittäistavara-kaupan hyllyyn mahtuu vain 1-2 toimittajaa per tuote: kaupan omalla merkillä ja/tai markkinajohtajan merkillä. Kolmatta paikkaa ei ole.
- Tuote ei ole kotimainen. Eurooppalaiset (kuten suomalaisetkin) suosivat kotimaista. Tästä poi- ketaan vain, jos tuotteella on vahva alkuperäimago: esimerkiksi italiainen pasta ja pastakastik- keet, feta-juusto tai tuotetta ei jostain syystä valmisteta kyseisessä maassa. Suomea ei juuri tunneta ruokamaana, joten imagoetua ei ole.
- Tuotteen myyntiaika on liian lyhyt, jotta järkevää logistikkaa voisi järjestää. Esimerkiksi pieni- en määrien lähettäminen viikottain kylmäkuljetuksella tulee kalliiksi.
- Tuotannon minimierät ovat liian suuria alkaville asiakkuuksille, jolloin myyntiä ei saada käyn- tiin.
- Asiakkaan määrääarviot ovat liian suuret valmistajan kapasiteettin nähden. Samalla hintaodotus todennäköisesti on liian alhainen.
- Tuotteen sopeutus kohdemarkkinoille ei onnistu, tai tuotetta ei tunneta kohdemarkkinoilla.
- Tuotteen keskeinen tai ainoa vahvuus Suomessa on kotimaisuus ja lähiruoka. Tämä argumentti menettää arvonsa, kun valtakunnan raja ylitetään.
- Tuote on innovatiivinen ja siihen liittyy esimerkiksi terveystähtäjä, mutta viestintään ei ole resursseja.

Useimmiten kysymyksessä on useiden tekijöiden yhdistelmä, ja hinta-kustannus-rakenne on lähes aina yksi keskeinen ongelma. Peruselintarvikkeissa, joissa raaka-aineen osuus on suuri, on tuotannon yleensä perustuttava kotimaiseen raaka-aineeseen, jonka tulisi olla logistiikkakulujen kompensoimiseksi halvempaa kuin kohdemaassa. Suomi on maantieteellisesti ”pussin perällä”, jolloin tuontiraaka-aineen varassa toimiminen johtaa väistämättä hintakilpailukyvyyn menettämiseen. Lisäksi keskieuropalaiset luomuvalmistajat ovat niin paljon suurempia, että ne joka tapauksessa ostavat raaka-aineensa suoma- laista yritystä halvemmalla. Tuotantokustannukset ovat Suomessa pääsääntöisesti suuremmat pienem- pien tuotantoyksiköiden ja -erien takia, ja lisäksi tulevat logistiikkakulut. Keskieuropalaiset suuret luomuvalmistajat ovat useimmiten myös teknologisesti suomalaisia valmistajia edellä.

Tuotekehitystarpeet viennin näkökulmasta

Vienti tuo luomutuotteen - tai elintarvikkeen ylipäänsä - tuotekehitykseen omat haasteensa. Osa on yleisiä, osa liittyy suoranaisesti luomuun. Yleisellä tasolla on tietenkin varmistuttava siitä, että tuoteominaisuudet vastaavat kohdemaan kuluttajan odotuksia ja lainsäädännön vaatimuksia. Toisaalta emme pääsääntöisesti pysty olemaan kilpailukykyisiä standardituotteella, jota kohdemaassa jo valmistetaan. Erilaistaminen on siis avainkysymys.

Tuotteen erilaisuus ja erilaistaminen on markkinapotentiaalin merkittävä taustatekijä. Asiaa voisi tarkastella akselilla

erikoinen -erilaistettu -samanlainen -parempi.

Arvio siitä, mihin tuote tällä akselilla kuuluu, on tietenkin jossain määrin subjektiivinen ja riippuu kohdemarkkinoista. Asiaa tulee kuitenkin yrittää arvioida myös jakelukanavakohtaisesti.

Tuote, jota tarjotaan maasta toiseen (esimerkiksi Suomesta Ranskaan), saattaa olla liian erikoinen, jotta kohdemarkkinoiden kuluttajat ymmärtäisivät sen käyttötapaa. Jakelukanavaa ei löydy tai sen löytyminen on ”virhe”, ja tuote epäonnistuu. Hinnalla ei ole merkitystä.

Erilaistettu tuote on tunnistettavissa kohdemaan kuluttajan näkökulmasta, mutta se on jollakin tavalla erilainen kuin olemassa oleva tarjonta. Kuluttaja ymmärtää tuotekategorian ja käyttötavan ja voi olla halukas kokeilemaan sitä, jos erilaistamiseen liittyy jokin positiiviseksi mielletty asia. Tuote on siis rinnakkainen vaihtoehto olemassa olevalle tarjonnalle, ja se tulee hinnoitella samalle tasolle.

Samanlainen tuote on kopio olemassa olevasta tarjonnasta. Jakelukanavaa ei todennäköisesti löydy muuten kuin halvalla hinnalla.

Parempi tuote ei tuoteominaisuuksiltaan tai käyttötavaltaan eroa ratkaisevasti olemassa olevasta tarjonnasta, mutta se on erilaistettu jollakin selkeästi lisäarvoa tuottavalla tavalla. Hinnoittelu ratkaisee, kilpaileeko tuote suoraan olemassa olevan tarjonnan kanssa vai onko se premium-vaihtoehto.

Kun asiaa tarkastellaan luomutuotteen näkökulmasta, on tietenkin tarkasteltava kohdemaan luomutuotetarjontaa, joka joka tapauksessa on tavanomaista suppeampi mutta toki Keski-Euroopassa merkittävästi laajempi kuin Suomessa. Toisaalta luomuna voi olla myös tuotteita, joita ei tavanomaisena löydy.

Lisäksi on analysoitava, miten luomu mielletään eri kohdemarkkinoilla ja jakelukanavissa. Suomessa on ehkä liikaakin lähdetty siitä, että luomutuotteina tarjotaan tavanomaisten tuotteiden luomukopioita että ja luomutuote määritellään puhtaasti EU:n luomusasetuksen kautta. Tämä malli voi toimia viennissäkin, jos jakelukanavana on tavanomainen päivittäistavarakauppa. Erikoiskauppanavassa on kuitenkin huomioitava muitakin luomuun liittyviä mielikuvia ja arvoja.

Luonnollisuus- ja täysiarvoisuus-ajattelu (*natural, whole food*) edellyttävät, että raaka-aineiden laatuun kiinnitetään huomiota. Tyypillisesti luomutuotteissa suositaan täysjyvätuotteita valkoisen vehnäjauhon sijasta ja usein muita makeutusaineita kuin sokeria, esimerkiksi hedelmätiivisteitä, hunajaa ja agavesiirappia. Lisäaineiden välttäminen on tarpeellista luomusasetuksenkin takia, mutta myös luomussa sallittuja lisäaineita tulisi välttää, jos mahdollista.

Pakkausmateriaalin suhteen varsinkin erikoiskaupparektorissa ollaan hyvin konservatiivisia. Jos jakelukanavavalinta on saksalainen luomukauppanavava ja pakkausmuotona muovipullo, voi yhtälö olla mahdoton. Ongelmana ovat sekä syvään juurtunut epäily muovia kohtaan elintarvikkeiden pakkausmateriaalina että muovin ja luomutuotteen premium-mielikuvan välinen ristiriita. Argumentointi PET-pullon ekologisuudesta verrattuna lasipullon kaikuun tällöin kuuroille korville.

Ulkomaiset valvontajärjestelmät ja luomumerkit

Länsieurooppalaiset päivittäistavarakaupan ketjut vaativat yleensä IFS (www.ifs-certification.com) tai BRC (www.brcglobalstandards.com) -sertifikaatin kaikilta tuontituotteilta. Usein nämä voi korvata ISO 22000 -järjestelmän sertifiointilla. Erikoiskauppanavassa kyseisiä sertifiointeja ei välttämättä vielä vaadita. Katso lisätietoja laatusertifikaateista kappaleesta ”2.7 Laatu ja laadunhallinta”.

Asiakkaat eivät pääsääntöisesti vaadi ympäristöjärjestelmiä (esimerkiksi ISO 14001), mutta luomua myyvän yrityksen uskottavuuden kannalta olisi hyvä olla ympäristöjärjestelmä ja ylipäänsä profiloitua kestävän kehityksen huomioivaksi yritykseksi. Katso lisää kappaleesta ”2.7 Laatu ja laadunhallinta”.

Luomusertifiointissa tilanne on nykyään Euroopan unionissa melko selkeä, sillä se ja luomuvalvonta perustuvat EU-asetukseen ja siten suomalainen luomutodistus on voimassa kaikkialla EU:ssa ja ETA:ssa. EU:ssa ongelmia voivat edelleen tuottaa jotkut yksityiset luomumerkit, joita asiakas saattaa vaatia. EU:n ulkopuolelle viettäessä luomusertifiointiin voi edelleen liittyä tiettyjä ongelmia.

Suomessa viranomainen eli Evira tekee vain EU- tai kansalliseen lainsäädäntöön perustuvaa luomuvalvontaa, ja siten Eviralta voi saada vain EU:n luomutodistuksen. Jos valmistaja tarvitsee vientiin liittyen jonkin muun luomutodistuksen, on käännettävä ulkomaisen kyseiseen sertifiointiin akkreditoitun valvontaorganisaation puoleen. Eviran luomutodistus on kuitenkin aina pakollinen, jos tuotetta markkinoidaan luomuna EU:n alueella.

Unionin luomusetus määrittelee luomun yhteneväisesti koko EU:n alueella, ja yhdessä EU-maassa sertifioitu luomutuote voidaan aina myydä luomutuotteena toisessakin EU-maassa - silloinkin, kun jokin luomustandardin tulkintaero tekisi mahdolliseksi valmistaa kyseistä tuotetta kohdemaassa. Kaikki EU-maat eivät esimerkiksi hyväksy nitriitin käyttöä luomulihatuoiteissa, mutta se ei estä toisessa maassa valmistetun nitriittä sisältävän tuotteen myymistä tässä maassa. Toinen esimerkki on ioninvaihto, jota monet EU-maat eivät hyväksy. Jos sitä kuitenkin on käytetty sen hyväksyneessä maassa, voi tuotetta markkinoida luomuna niissäkin maissa, jotka eivät sitä hyväksy.

EU-asetus ei kuitenkaan estä sitä tiukempien yksityisten luomusääntöjen soveltamista. Näillä ei ole laillista merkitystä, mutta asiakas/ostaja voi kuitenkin edellyttää niiden mukaista sertifiointia niiden edustaman luomumerkin vahvan markkina-aseman takia. Useimmat niistä juontavat juurensa EU-asetusta edeltäneeseen aikaan, jolloin kaikki luomuvalvonta ja -sertifiointi tapahtui yksityisenä. Käytännössä yksityisten luomumerkkien merkitys on vähentynyt EU-asetuksen myötä ja erityisesti nyt pakollisen EU:n luomulogon takia.

Jotkut näistä yksityisistä merkeistä ovat suomalaisenkin valmistajan saatavissa, jotkut ovat käytännössä suomalaiselle valmistajalle liian vaikeita tai mahdottomia. Joissakin maissa on myös kansallisia viranomaisten luomumerkkejä. Näiden merkitys jatkossa on epäselvä, sillä käytännössä nekin perustuvat EU-asetuksen noudattamiseen. Ne eivät siten kerro kuluttajalle mitään sellaista edes tuotteen alkuperästä, mitä ei EU:n pakollinen luomulogo, Eurolehti, jo kertoisi.

Joka tapauksessa voi olla kaupallisesti perusteltua, että luomutuotteessa on kohdemaan kuluttajien tunnistama luomumerkki, vaikka Eurolehti-logo periaatteessa riittäisikin. Käytännössä asia on syytä selvittää asiakkaan kanssa. Jos kysymyksessä on *private label*, on merkin hakeminen yleensä asiakkaan tehtävä, mutta se voi aiheuttaa jonkin verran päänvaivaa myös valmistajalle, jos sertifiointi esimerkiksi asettaa vaatimuksia myös raaka-aineiden sertifiointille.

Luomun päämarkkina-alueilla Länsi-Euroopassa ja Pohjois-Amerikassa on saavutettu merkittäviä askeleita luomustandardien harmonisoinnissa ja keskinäisissä vastaavuudessa. EU:n luomusetus oli ensimmäinen merkittävä askel luomumarkkinoiden yhtenäistämiseksi, ja vaikka se jätti tilaa myös yksityisille luomumerkeille ja -standardeille, on se merkittävästi yhtenäistänyt eurooppalaisia luomumarkkinoita. 2012 pakolliseksi tullut uusi EU:n luomulogo, Eurolehti-merkki, yhtenäistää edelleen EU:n luomumarkkinoita ja vähentää yksityisten ja kansallisten luomumerkkien merkitystä. Yhdysvaltojen NOP (National Organic Program eli USA:n luomulainsäädäntö) teki saman vielä tehokkaammin kieltämällä sikäläiset yksityiset NOP:ia tiukemmat luomustandardit. Yhdysvaltojen, Kanadan ja EU:n ekvivalenssiopimukset käytännössä yhtenäistävät jatkossa eurooppalaisia ja pohjoisamerikkalaisia luomumarkkinoita.

Tämän, ainakin kaupallisesta näkökulmasta myönteisen kehityksen, vastakohtana on trendi, jossa kehittyvien maiden viranomaiset pyrkivät ottamaan luomun haltuunsa säätämällä EU:n luomuasetuksen ja NOP:in kaltaista kansallista luomulainsäädäntöä. Nämä säännöt ovat usein jopa esikuviaan tiukempia. Lisäksi ne lähtevät EU:n ja Yhdysvaltojen logiikan mukaisesti siitä, että tuontituotteiden on oltava kyseisen maan viranomaisten akkreditoimien valvontaorganisaatioiden sertifioimia tai joissakin tapauksissa kyseisen maan omien valvontaorganisaatioiden sertifioimia. Trendin jatkuessa luomutuotteiden vienti EU:sta näihin maihin käy lähes mahdottomaksi. Toisaalta EU:lla ja Yhdysvalloilla on eriasteisia neuvotteluja käynnissä näiden maiden kanssa ekvivalenssisopimusten solmimiseksi, joten nähtäväksi jää, miten nopeasti niitä saadaan solmituksi. Lisäksi muun muassa IFOAM:in puitteissa on pitkään ollut käynnissä eritasoisia prosesseja kansainvälisen ja alueellisen harmonisoinnin saavuttamiseksi.

Muita vaatimuksia

Luonnollisesti myös muut kohdemaiden lainsäädännön vaatimukset on täytettävä. EU:ssakin on edelleen elintarvikelainsäädännössä tai sen tulkinnassa joitakin eroja, joskin tämä aiheuttaa enää harvoin ongelmia. Asia on syytä tarkistaa mahdollisimman varhaisessa vaiheessa joko erillisellä markkinaselvityksellä tai viimeistään asiakaskontaktin syntyessä. Pakkausmerkinnät on joka tapauksessa oltava kohdemaan kielellä. Monikieliset pakkaukset on tarkistettava kussakin maassa, jonka kieltä käytetään.

EU:n ulkopuolella lainsäädännön vaatimusten selvittäminen ilman paikallisen asiantuntijan tai partnerin apua on käytännössä mahdotonta. Asiakkaalta olisi mahdollisimman varhaisessa vaiheessa tiedusteltava, mitä vaatimuksia paikallisesta elintarvike- ja mahdollisesta luomulainsäädännöstä ja tuontimuo- dollisuuksista aiheutuu, sillä nämä voivat myös aiheuttaa yllättäviä kustannuksia.

Pääsääntöisesti asiakas vaatii tuotespesifikaation myös kuluttajatuotteelle. Valmistajalla tulisi olla tarjoamista tuotteista englanninkielinen tuotespesifikaatio, mutta usein asiakas vaatii tuotespesifikaation sen lisäksi myös omalle lomakepohjalleen tai elektronisiin järjestelmiin (vrt. Sinfos Suomessa).

Toimintamalleja

Vienti vaatii yritykseltä resursseja ja osaamista. Luomuvienti voi olla haasteellista jo vientiä harjoit- tavallekin yritykselle, jos luomumarkkinoiden erityispiirteet eivät ole tuttuja. Pienten ja keskisuurten yritysten kannattaa tukeutua tarjolla oleviin kansainvälistymispalveluihin ja -tukiin. Finprolla on laaja valikoima kansainvälistymispalveluja myös elintarvikeketjulle. 2004-2012 toiminut luomuvientirengas (Organic Food Finland) osoittautui tehokkaaksi keinoksi selvittää ja käynnistää luomuvientiä.

Muulla:





- Finpro: www.finpro.fi
- Organic Food Finland: www.organic-finland.com

Seuraavassa pyritään antamaan yleiskuva joistakin maista, mutta järjestelmien monimutkaisuuden ta- kia tyhjentävää esitystä ei voida antaa. Lisäksi säännöt ja tulkinnat eri maissa voivat muuttua.

Taulukko 11: Luomumerkit ja -säännöt eri kohdemaissa (seuraava sivu)



Maa	Merkki	Kommentti
Ruotsi	Krav (www.krav.se) 	Edelleen erittäin vahva Ruotsissa - pääsääntöisesti esimerkiksi ruotsalaiset keskusliikkeet edellyttävät Krav-merkkiä luomutuotteissa. Melko ongelmaton, jos tuotteen raaka-aineet ovat EU:n alueelta tulevia kasvipohjaisia tuotteita. Kotieläintuotteet ja EU:n ulkopuolelta tulevat raaka-aineet ovat haastavampia. Jälkimmäisessä tapauksessa suositetaan IFOAM-akkreditoituja sertifioijia. Joka tapauksessa joko yrityksen itse tai ruotsalaisen maahantuojan on haettava Krav-hyväksyntää Kravilta. Krav on yksityisen standardin omistaja; käytännössä luomutarkastuksen tekee akkreditoitu valvontaorganisaatio, kuten esimerkiksi Aranea.
Tanska	Ø 	Tanskassa on samankaltainen viranomaisvalvontajärjestelmä kuin Suomessa. Valvonnasta vastaavat Fødevarestyrelsen ja NaturErhvervstyrelsen. Tanskalainen Ø-luomumerkki on viranomaismerkki, jota voi käyttää vain tanskalaisen viranomaisen valvomassa luomutuotteessa. Käytännössä se tarkoittaa, että viimeinen valvottava toimenpide on tehty Tanskassa, eli Ø-merkkiä ei voi käyttää ulkomailla valmistetussa ja pakatussa tuotteessa. Tanska ei salli nitriitin tai nitraatin käyttöä luomuliha tuotteissa.
Saksa		Saksassa on perinteisiä yksityisiä luomumerkkejä, jotka ovat käytössä ennen kaikkea luomun erikoiskauppanavassa ja joiden historia juontaa EU:n luomuasetusta edeltävään aikaan. Merkkiorganisaatiot eivät ole valvontaorganisaatioita vaan standardinomistajia, ja toimintatavoiltaan ne muistuttavat markkinointiorganisaatioita. Lisäksi Saksassa on käytössä Bio-Siegel-viranomaismerkki. Saksassa on 24 luomuvalvontaorganisaatiota.
	Demeter 	Demeter on biodynaamisen tuotannon sertifiointimerkki ja Saksassa arvostetuin yksityisistä luomumerkeistä. Demeter-merkin ja biodynaamisen viljelyn historia juontaa juurensa 1920-luvulle. Demeter-ehdot täyttävistä tuotteista on Saksassa jopa puutetta. Käytännössä ongelma on, että Suomessa on hyvin vähän Demeter-viljelyä. Demeter-merkkiä edustaa Suomessa Biodynaaminen yhdistys.
	Bioland 	Bioland on suurin saksalaisista yksityisistä luomumerkeistä: sen piirissä on lähes 5 500 viljelijää ja lähes 1 000 valmistajaa. Bioland-merkin ehdoissa on joitakin tiukennuksia verrattuna EU-asetukseen, mutta keskeinen vaatimus on alkuperä, sillä Bioland on käytännössä saksalaisten luomutuotteiden merkki. Bioland-merkki on käytössä saksalaisessa luomuerikoiskaupasektorissa.
	Naturland 	Naturland on Biolandin kilpailija, mutta avoimempi tuonnille. Kuitenkaan myöskään Naturland ei sertifioi sellaisia ulkomaisia luomutuotteita, joita tuotetaan Saksassa, mikä käytännössä sulkee suurelta osin pois suomalaiset luomutuotteet. Naturland-merkki on käytössä saksalaisessa luomuerikoiskaupasektorissa.
	Bio-Siegel 	Bio-Siegel on saksalainen viranomaisen omistama luomumerkki, joka on ollut käytössä vuodesta 2001. Sitä voi käyttää kaikissa tuotteissa, jotka on tuotettu ja sertifioitu EU-luomuasetuksen mukaisesti. Alkuperää ei siis ole rajoitettu, ja merkin käyttö on ilmaista. Ainoa vaatimus on rekisteröityminen Bio-Siegelin rekisteriin. Vaikka Bio-Siegel-merkki ei käytännössä anna kuluttajalle mitään lisäinformaatiota verrattuna pakolliseen EU-luomulogo, on se edelleen Saksassa käytössä ja kuluttajien hyvin tuntema.
Ranska	AB 	AB-luomuoogo on viranomaismerkki ja ollut Ranskassa käytössä vuodesta 1985 EU:ta edeltävään kansalliseen luomulainsäädäntöön perustuen. AB-merkin käyttö perustuu EU:n luomuasetukseen, mutta sen käyttöoikeutta on haettava valvontaorganisaatiolta. Vastuuorganisaatio Ranskassa on Agence Bio (www.agencebio.org). Ranskassa on useita yksityisiä valvontaorganisaatioita, joista merkittävin on Ecocert.
Iso Britannia	Soil Association 	1946 perustettu Soil Association on Euroopan vanhimpia luomualan järjestöjä. Nykyisin se on Iso-Britannian merkittävin luomujärjestö ja Soil Association -merkki on kuluttajien parhaiten tuntema luomumerkki maassa. Luomuvalvonta ja sertifiointi on eriytetty SA Certille. Standardi pohjautuu EU-asetukseen, mutta on varsinkin kotieläinten hyvinvointikysymyksissä sitä tiukempi. Myös sallittuja lisäaineita on vähemmän. Voidakseen käyttää Soil Association -merkkiä joko yrityksen itsensä tai maahantuojan on sertifioitava tuote SA Certillä.
	Organic Food Federation www.orgfoodfed.com	Ainoa varteenotettava vaihtoehto Soil Associationille Iso-Britanniassa on Organic Food Federation (yhteensä tarkastuslaitoksia on 9), jonka standardit pohjautuvat täysin EU:n luomuasetukseen ja joka on isomman teollisuuden suosiossa. Toisaalta Organic Food Federationin tarkastus ei välttämättä tuo mitään lisäarvoa verrattuna suomalaisen EU-luomutodistukseen.

Maa	Merkki	Kommentti
Yhdysvallat, Kanada	National Organic Program www.ams.usda.gov/AMSV1.0/nop 	<p>Yhdysvalloissa 2002 voimaan tullut National Organic Program on globaalisti katsottuna muodostunut EU:n luomuasetuksen ohella tärkeimmäksi luomua määritteleväksi säädökseksi maailmassa. Heinäkuuhun 2012 saakka pääsy Yhdysvaltojen markkinoille edellytti erillistä Yhdysvaltojen maatalousviranomaisten (USDA) akkreditoiman valvontaorganisaation luomutarkastusta. Heinäkuussa 2012 tuli voimaan EU:n ja USA:n luomuvalvontaa koskeva ekvivalenssisopimus, jossa EU ja USA hyväksyvät toistensa luomutodistukset muutamin poikkeuksin. Pääsääntöisesti EU:ssa tuotetut ja valmistetut luomutuotteet voidaan merkitä suoraan USDA Organic -luomumerkillä jo lähtömaassa ja markkinoida luomuna USA:ssa ilman erillistä luomuhyväksyntää. (Kuitenkin FDA-rekisteröinti vaaditaan kaikilta elintarvikkeilta, joita viedään USA:han, ja pakkausmerkintälainsäädännön erot edellyttävät joka tapauksessa omia pakkauskuvia USA:n markkinoille.) Vastaavasti USA:ssa valmistetut luomutuotteet pääsevät vapaasti EU-markkinoille ja voidaan merkitä EU-luomulogolla jo lähtömaassa. Sopimus ei koske kolmansissa maissa valmistettuja luomutuotteita, toisin sanoen EU:n ulkopuolella EU-luomutarkastettua luomutuotetta ei voida edelleenkaan markkinoida USA:han luomuna. EU:n ja USA:n ulkopuolella tarvitaan edelleen erillinen luomutarkastus sekä EU:n ja USA:n markkinoille pääsyä varten. Sopimus on tätä kirjoitettaessa niin uusi, ettei sen kaikkia seurauksia pystytä arvioimaan. Keskustelua ovat jo herättäneet tietyt erot standardeissa. USA:ssa muun muassa sallitaan luomutuotteiden vitamiointi, jolloin sopimuksen seurauksena Yhdysvalloissa valmistettuja vitamiinoituja luomutuotteita voidaan markkinoida EU:ssa, vaikka niitä ei voi EU:ssa valmistaa.</p> <p>Myös EU:n ja Kanadan välillä on luomun osalta solmittu ekvivalenssisopimus vuonna 2011.</p>
Japani	JAS luomu www.maff.go.jp/e/jas/specific/organic.html 	<p>Japanin luomuasetus tuli voimaan 2001 ja laajentui koskemaan myös kotieläintuotteita 2005. EU:lla ja Japanilla on ekvivalenssisopimus, joka kattaa kasviperäiset tuotteet ja jalosteet, mikä mahdollistaa tuonnin EU:sta Japaniin ilman erillistä sertifiointia. Ekvivalenssisopimuksen nojalla ei kuitenkaan voida käyttää JAS-luomulogoa lähtömaassa. Käytännössä se mahdollistaa luomuraaka-aineiden viennin Japaniin ja luomukuluttajatuotteiden viennin siten, että japanilainen maahantuojia lisää JAS-luomulogon pakkauksiin Japanissa. Luomutuotteiden maahantuojan Japanissa on oltava JAS-sertifioitu. JAS-luomulogolla merkittyjen luomutuotteiden valmistus EU:ssa edellyttää Japanin viranomaisten (MAFF) akkreditoiman valvontaorganisaation luomutodistusta. Jotkut eurooppalaiset valvontaorganisaatiot ovat myös JAS-akkreditoituja.</p> <p>EU:n ja Japanin välillä on käynnissä uusi ekvivalenssineuvottelu, jonka odotetaan tuovan täyden ekvivalenssin EU:n ja Japanin välillä. Tällöin EU:ssa voitaisiin jatkossa merkitä luomutuotteet JAS-merkillä ja päinvastoin.</p>
Etelä-Korea	KFDA 	<p>Etelä-Korean luomulainsäädäntö on vuodelta 2009, mutta sen implementointi on siirretty alkamaan vuonna 2013. Tällä hetkellä muun muassa EU:ssa sertifioidut luomutuotteet hyväksytään maahan. Lainsäädännön tullessa voimaan kesällä 2013 uhkana kuitenkin on, että luomutuotteiden maahantuonti vaikeutuu kohtuuttomasti, sillä se edellyttää Etelä-Korean viranomaisten (KFDA) akkreditoiman valvontaorganisaation luomutodistusta koko jalostusketjussa ja sisältää nolatoleranssin kaikille kielletyille aineille ja GMO:lle.</p> <p>EU:n ja Korean väliset neuvottelut ovat käynnissä, mutta niiden sisällöstä ei tätä kirjoitettaessa ole tarkempaa tietoa.</p>
Kiina	CNCA 	<p>Kiinassa on voimassa oma luomulainsäädäntö, joka edellyttää, että myös maahantuotavat luomutuotteet ovat akkreditoitujen kiinalaisen valvontaorganisaation hyväksymiä. Käytännössä lainsäädäntö estää ainakin sellaisen luomutuotteiden tuonnin Kiinaan, jossa tuote olisi merkitty luomuksi kiinaksi tai englanniksi. Kiinan ja EU:n väliset ekvivalenssineuvottelut ovat tätä kirjoitettaessa käynnissä, mutta niiden ei odoteta johtavan sopimukseen lyhyellä tähtäyksellä.</p>
Venäjä		<p>Tällä hetkellä Venäjällä ei ole luomua koskevaa lainsäädäntöä, joskin sitä valmistellaan (Organic Monitor 28.11.2012). Venäjän luomumarkkinoiden arvioidaan olevan noin 75 M €, josta 90 prosenttia on tuontia lähinnä Keski-Euroopasta. Lainsäädännön puuttuessa luomutuotteiden markkinoinnille ei ole esteitä, mutta ostajat vaativat tuontiluomutuotteilta luomutodistuksen.</p> <p>Ukrainassa on valmisteltu EU-lainsäädännön mukaista luomulainsäädäntöä, mutta nykyinen hallitus ei ilmeisesti vie valmistelua eteenpäin.</p>

4 Yhteystietoja

Viranomaiset

Maa- ja metsätalousministeriö
PL 30, 00023 VALTIONEUVOSTO
Puhelinvaihde: 0295 16 001
www.mmm.fi

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Mustialankatu 3, 00790 Helsinki
Puhelinvaihde: 029 530 0400
www.evira.fi

Työ- ja elinkeinoministeriö
PL 32, 00023 VALTIONEUVOSTO
Puhelinvaihde: 029 506 0000
www.tem.fi

Luomujärjestöt

Luomuliitto
Elisa Niemi, toiminnanjohtaja,
matkapuhelin: 0400 534003,
sähköposti: elisa.niemi@luomuliitto.fi
www.luomuliitto.fi

Pro Luomu
Marja_Riitta Kottila, toiminnanjohtaja
matkapuhelin: 040 5819252,
sähköposti: marja-riitta.kottila@proluomu.fi
www.proluomu.fi

Portaat Luomuun
Anu Arolaakso, hankepäällikkö,
matkapuhelin: 044 785 4048,
Sähköposti: anu.arolaakso@sakky.fi
www.portaatluomuun.fi

IFOAM
Keskustoimisto
Charles-de-Gaulle-Str. 5, 53113 Bonn, Saksa
Puhelin: +49-228-92650-10
sähköposti: headoffice@ifoam.org
www.ifoam.org

IFOAM EU-ryhmä
Rue du Commerce 124, 1000 Brussels, Belgia
Puhelin: +32 2 280 12 23
Sähköposti: info@ifoam-eu.org
www.ifoam-eu.org

Tutkimus

Luomuinstituutti
Helsingin yliopisto, Ruralia-Instituutti
Mikkeli
Pirjo Siiskonen
matkapuhelin: 044 075 2755
sähköposti: pirjo.siiskonen@helsinki.fi

OSKE - Osaamiskesohjelman Elintarvikekehityksen klusteriohjelma

www.oske.net

Viikki Food Centre
Helsinki Business and Science Park
Leena Silvennoinen
[leena.silvennoinen\(at\)hbsp.net](mailto:leena.silvennoinen(at)hbsp.net)
puh. 050 540 1431
www.viikkifoodcentre.fi

Foodwest Oy
Seinäjoki
Kaisa Penttilä
[kaisa.penttila\(a\)foodwest.fi](mailto:kaisa.penttila(a)foodwest.fi)
p. 044 783 1420
www.foodwest.fi

Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämisskeskus, Turun yliopisto
Mari Norrdal
[mari.norrdal\(a\)utu.fi](mailto:mari.norrdal(a)utu.fi)
puh. 040 550 2471
www.utu.fi/fi/yksikot/fff/Sivut

Kuopio Innovation Oy
Marja-Leena Laitinen
[marja-leena.laitinen\(a\)kuopioinnovation.fi](mailto:marja-leena.laitinen(a)kuopioinnovation.fi)
p. 045 657 9569
www.kuopioinnovation.fi

MTT
Erkki Vasara
Jokioinen
[erkki.vasara\(a\)mtt.fi](mailto:erkki.vasara(a)mtt.fi)
p.+358 400 699209
www.agropolis.fi

Tuki

Finnvera
Tukee yrityksen perustamista, kehittämistä, kasvua, kansainvälistymistä ja viennin kehittämistä.
www.finnvera.fi

Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma
www.tkk.utu.fi/extkk/ruokasuomi/oppaat/oppaat_erillisliite_3_2008.pdf
www.maaseutu.fi

Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskukset eli ELY-keskukset
Palveluja yritystoiminnan kasvuun ja kehittämiseen, kuten kansainvälistymiseen, liiketoiminnan ja johtamistaitojen tehostamiseen, teknologian ja innovaatioiden kehittämiseen, henkilöstön ammattitaidon päivittämiseen tai uusien työntekijöiden kouluttamiseen. ELY-keskus voi osallistua myös kehittämishankkeiden rahoitukseen. Rahoitustuki on harkinnanvaraista, ja tuen suuruus vaihtelee hankkeen luonteen mukaan. Myös Tekesin teknologiapalvelut ovat ELY-keskuksen asiakkaiden käytössä.
www.ely-keskus.fi/fi/Elinkeinottojojoasaaminen-jakulttuuri/Yritystoiminta

Suomen itsenäisyyden rahasto Sitra
www.sitra.fi/luomu-ja-lahiruoka

Tekesin PK-yritysrahoitus:
www.tekes.fi/fi/community/Pk-yritykset/1032/Pk-yritykset/2319

5 Määritelmiä

Elintarvikeparanteet, lähde: www.mmm.fi/fi/index/etusivu/elintarvikkeet/elintarvikeparanteet.html

Elintarvikelisäaineet ovat aineita, joita ei yleensä kuluteta varsinaisina elintarvikkeina vaan ne lisätään tarkoituksellisesti elintarvikkeisiin jotakin teknologista tarkoitusta varten, esimerkiksi elintarvikkeiden säilyvyyden takaamiseksi. Lisäaineen käytöstä tulee olla hyötyä kuluttajalle, käytön on oltava turvallista, sille on oltava teknologinen tarve, eikä lisäaineen käyttö saa johtaa kuluttajaa harhaan. Lisäaineiden käytöstä, käytön ehdoista ja lisäaineiden käytön seurannasta säädetään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EY) N:o 1333/2008. Tällä asetuksella korvataan aiemmat direktiivit ja päätökset, jotka koskevat elintarvikkeissa käytettäväksi sallittuja elintarvikelisäaineita, väriaineita ja makeutusaineita. Sen lisäaineiden käyttöä koskevat tarkemmat liitteet II ("lisäaineluettelo") ja liite III ("lisäaineiden lisäaineet-luettelo") tulivat voimaan joulukuussa 2011.

Valmistuksen apuaineella tarkoitetaan aineita, joita ei kuluteta varsinaisina elintarvikkeina mutta joita käytetään tiettyä teknologista tarkoitusta varten ja jotka itse tai niiden johdannaiset voivat esiintyä lopputuotteessa jäämänä, josta ei aiheudu vaaraa terveydelle ja jolla ei ole teknologista vaikutusta lopputuotteeseen. Valmistuksen apuaineista on ainoastaan luottimille annettu tarkempia vaatimuksia maa- ja metsätalousministeriön asetuksella 1020/2011.

Entsyymejä voidaan käyttää elintarvikkeiden valmistuksessa joko lisäaineena tai valmistuksen apuaineena. Entsyymit, joiden tarkoituksena on vaikuttaa ihmisen ravitsemukselliseen tilaan tai ruoansulatukseen, eivät kuulu soveltamisalaan. Entsyymejä koskevassa asetuksessa (EY) N:o 1332/2008 annetaan entsyymien käytön ehtoja ja luettelo sallituista entsyymeistä. Kaikkien entsyymien turvallisuus pitää arvioida ennen luettelon antamista, ja siksi tämän hyväksytyjen entsyymien luettelon valmistelu kestää usean vuoden ajan. Lisäaineena käytettyjen invertaasin (E 1103) ja lysotsyymin (E1105) käytöstä on säädetty kauppa- ja teollisuusministeriön asetuksessa (752/2007) muista lisäaineista kuin makeutusaineista ja väreistä.

Aromilla tarkoitetaan tuotetta, jota ei ole tarkoitettu kulutettavaksi sellaisenaan ja jota lisätään elintarvikkeeseen antamaan tai muuttamaan tuoksua ja/tai makua ja joka on valmistettu tai joka koostuu seuraavista aineryhmistä: aromiaineet, aromivalmisteet, paistoaromit, savuaromit, aromien lähtöaineet, muut aromit tai niiden seokset. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusta (EY) N:o 1334/2008 aromeista sovelletaan aromeihin, joita käytetään tai on tarkoitus käyttää elintarvikkeissa, sekä elintarvikkeiden ainesosiin, joilla on aromaattisia ominaisuuksia. Tällaisilla ainesosilla tarkoitetaan etupäässä yrttejä ja mausteita, jotka sisältävät joitakin haitallisia yhdisteitä. Soveltamisala kattaa myös näitä sisältävät lopulliset elintarvikkeet. Aromiasetuksessa säädetään mm. ehdoista, jotka koskevat ainesosien, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, käyttöä elintarvikkeissa (liite III), aromien pakkausmerkinnöistä ja aromiaineiden käytön seurannasta. Lisäksi säädetään yhteisön sallittujen aromiaineiden luettelosta (liite I, osa A). Aromiaineluettelo on positiiviluettelo, mikä tarkoittaa, että muita kuin luettelossa lueteltuja noin 2 500 yhdistettä ei voida käyttää elintarvikkeissa aromiaineina. Luettelo tulee toimijoille sovellettavaksi 22. lokakuuta 2014, jolloin muita aromiaineita ei voida enää kaupata tai elintarvikkeissa käyttää.

Alhainen jatkojalostus, lähde Eviran opas Alhainen jalostus, linkki: www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/asiakokonaisuudet/luomu/lomakkeet_ja_ohjeet/luomuohje_8_alhainen_jalostus_net-ti_220909.pdf

Alhaisen jalostusasteen valmistusta (luomuasetuksen mukaan vähäistä valmistusta) on maatilalla harjoitettu omien maataloustuotteiden käsittely. Alhaisen jalostusasteen valmistuksessa kaikkien käytettyjen raaka-aineiden on siis oltava omalla tilalla luonnonmukaisesti tuotettuja maataloustuotteita.

Alhaisen jalostusasteen valmistusta on esimerkiksi

- jauhojen, ryynien, hiutaleiden tms. valmistus
- juuresten ja kasvien kuoriminen, pilkkominen ja ryöppääminen
- marjojen jäädyttäminen
- yrttien kuivaaminen
- mehujen valmistaminen ilman lisättyä sokeria tai elintarvikelisäaineita tai valmistuksen apuaineita
- luomuraaka-aineiden sekoittaminen keskenään kuten raasteet tai yrttisekoitukset
- teurastus ja lihan paloittelu luomuhyväksytyssä teurastamossa tai leikkaamossa
- leikkaamosta palautuvien pakattujen lihojen myynti sekä pakkaamattomien lihojen pakkaaminen ja myynti

Alhaisen jalostusasteen valmistukseen kuuluu myös käsittelyn jälkeen maatilalla suoritettava tuotteiden pakkaaminen ja luomutuotteiksi merkitseminen.

Alhaisen jalostusasteen valmistukseen kuuluu myös luomutuotteiden valmistuttaminen tilan omista luomuraaka-aineista (ns. rahtityön ostaminen). Alhaisen jalostusasteen valmistuttamisessa toimija vie luomuraaka-aineet rahtityön tekijälle, rahtityön tekijä valmistaa tuotteet ja toimija saa valmiit luomutuotteet. Toimija (valmistuttaja) vastaa luomuraaka-aineista ja tuotteiden pakkausmerkinnöistä. Tuotteiden valmistaja (rahtityöntekijä) vastaa valmistuksen aikaisesta erilläänpidosta ja hänen tulee kuulua joko Eviran valvomaan elintarvikkeiden valvontajärjestelmään tai ELY-keskusten valvomaan maataloustuotannon valvontajärjestelmään.

Alhaisen jalostusasteen valmistukseen kuuluvaa valmistuttamista on esimerkiksi:

- viljojen jauhattaminen luomuhyväksytyssä myllyssä
- öljyn puristuttaminen luomuhyväksytyssä puristamossa
- mehun puristuttaminen luomuhyväksytyssä puristamossa (ei lisätä sokeria, entsyymiä tms.).

6 Lähteet

Beck, Alexander, U. Kretzschmar & O. Schmid (2006). Organic Food Processing: Principles, Concepts and Recommendations for the Future. Research Institute of Organic Agriculture (FiBL): Frick, Sveitsi. Linkki 28.2.2013: <http://orgprints.org/8914/>

Beck, Alexander (2006). Code of Practice for Organic Food Processing. Research Institute of Organic Agriculture (FiBL): Frick, Sveitsi. Linkki 28.2.2013: <http://orgprints.org/7031/1/beck-2006-code-of-practice.pdf>

Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft, Zahlen, Daten, Fakten - Die Bio-Branche 2012. Linkki 21.1.2013: www.boelw.de/uploads/pics/ZDF/ZDF_Endversion_120110.pdf.

Codex Alimentarius (1999). Guidelines for the Production, Processing, Labelling and Marketing of Organically Produced Foods. GL 32-1999. Sovellettu 1999. Uudistettu 2001, 2003, 2004 ja 2007. Lisäyksiä 2008, 2009 ja 2010 (2001, uud. 2010). Linkki 28.2.2013: www.codexalimentarius.org/standards/list-of-standards/en/

Elintarvikeketjun neuvottelukunta (2011). Ruokaketjun toimenpideohjelma. Linkki 21.12.2012 www.laatuketju.fi/laatuketju/www/fi/pdf/Ruokaketjutoimenpideohjelma17102011.pdf

Heikkilä, Eeva, A. Kallinen, P. Pethman & R. Pirttijärvi (2012). Maatilojen kehitysnäkymät 2020. Etelä-Savon Ely-keskus 20.6.2012. Linkki 4.1.2013: www.ely-keskus.fi/fi/ELYkeskukset/EtelaSavonELY/Ajan-kohtaista/Julkaisut/Documents/Erillisjulkaisut%25202012/Maatilojen%2520kehitysnäkymät_Etelä-Savo.pdf

Heinonen, Sampsa (2010). Luomun toimialaraportti 2010. Kurmakka - Organic food Oy. Linkki 19.1.2013 www.organic-finland.com/wp-fi/wp-content/uploads/2011/08/LuomuToimialaraportti_netiti.pdf

Hyrylä, Leena (2012). Elintarviketeollisuus. Toimialaraportti 3/2012. Työ- ja elinkeinoministeriö. Linkki 25.2.2012 www.temtoimialapalvelu.fi/files/1607/Elintarviketeollisuus2012_web.pdf

IFOAM (2012). The IFOAM Norms for Organic Production and Processing Version 2012. Linkki 28.2.2013: www.ifoam.org/about_ifoam/standards/norms/IFOAMNormsVersionAugust2012withcover.pdf

Kurunmäki, Seija, I. Ikäheimo, A-M. Syväniemi ja P. Rönni (2012): Lähiruokaselvitys. Ehdotus lähiruokaohjelman pohjaksi 2012-2015. Maa- ja metsätalousministeriö. Linkki 25.2.2013: www.mmm.fi/attachments/mmm/julkaisut/muutjulkaisut/65w113c5F/Lahiruokaselvitys_valmis.pdf

Leitzmann, Claus, M. Keller & A. Hahn (1999). Alternative Ernährungsformen. Hippokrates Verlag: Stuttgart, Saksa.

Luomuliitto, Nielsenin Homescan-tutkimus 2011.

Luomuliitto, Nielsenin Homescan-tutkimus 2010.

Maa- ja metsätalousministeriö (2012). MMM:n suuntaviivoja luomualan kehittämisohjelmalle - LUOMU 20/2020. Linkki 28.2.2013: www.mmm.fi/attachments/luomu/678W6W0V9/luomuohjelma_FINAL_netiin.pdf

Paakki, Katri (2012). Luomumaitotilojen toiminta. Ammattikorkeakoulun opinnäytetyö, Maaseutuelinkeinojen koulutusohjelma. Mustiala.

Peltola, Ari & T. Yrjölä (2012). Kuluttajien ja tuottajien näkemyksiä ruoan ostopäätöksistä ja tuotantotavoista. Työselosteita ja esitelmiä N:o 138. Kuluttajatutkimuskeskus. Linkki 21.12.2012 www.kuluttajatutkimuskeskus.fi/files/5622/2012_138_tyoseloste_ruoan_ostopaatokset.pdf

Pro Luomu, TNS LuomuBarometri 2012, Linkki 21.1.2012: www.proluomu.fi/wp-content/uploads/2012/10/Luomubarometri-2012-Kuule-Oy-Rapotti.pdf

PTY, Päivittäistavarakauppa 2010-2011. Linkki 19.2.2013 www.pty.fi/julkaisut.html

Meier-Ploeger, Angelika & M. Roeger (2004). "Holistic concepts for food quality and processing". Teoksessa Schmid & al. Underlying Principles in Organic and 'Low-Input Food' Processing: Literature Survey. Report 1 of subproject 5 in EU project No. 50635 'Quality of low input food'. Research Institute of Organic Agriculture (FiBL): Frick, Sveitsi.

Schmid, Otto, A. Beck & U. Kretzschmar (2004). Underlying Principles in Organic and 'Low-Input Food' Processing: Literature Survey. Report 1 of subproject 5 in EU project No. 50635 'Quality of low input food'. Research Institute of Organic Agriculture (FiBL): Frick, Sveitsi. Linkki 28.2.2013: <http://orgprints.org/3234/>

Sahota, Amarjit (2012). "The Global Market for Organic Food & Drink". Teoksessa The World of Organic Agriculture. Statistics & Emerging Trends 2012. FiBL ja IFOAM.

Silén, Timo (2001). Elintarvikeklusterin laatuselvitys. Maa- ja metsätalousministeriön julkaisu 1/2001. Linkki 28.2.2013: www.mmm.fi/julkaisut/julkaisusarja/MMMjulkaisu2001_1.pdf

Siponen, Kyösti & B. Meinander (2010). Luonnonmukaisen tuotannon valvontaraportti 2009. Dnro 2314/0411/2010. Linkki 25.2.2013 www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/julkaisut/?a=view&productId=116

Tripod research, Ethos kuluttaja 2010 -tutkimus. Linkki 28.2.2013: www.tripod.fi/fi/valmiit-tutkimukset/ethos-kuluttaja-2010

Ympäristöministeriö (2012). Vähemmästä viisaammin Kestävän kulutuksen ja tuotannon ohjelman uudistus 2012: Helsinki. Linkki 25.2.2013: www.ymparisto.fi/download.asp?contentid=136510&lan=sv

7 Liitteet

Liite 1 Luomusuunnitelmaohje

(laatinut Sampsa Heinonen)

Luomusuunnitelma tehdään toimijaa itseään varten, osaksi yrityksen omaa toiminnan varmentavaa järjestelmää. Ajattele kirjoittavasi sitä esim. uudelle työntekijälle, jolle halutaan kertoa miten, missä, milloin ja kenen toimesta yritys luomutuotteita käsittelee.

Mieti, miksi kyseiset toimenpiteet tehdään niin kuin ne luomusuunnitelmassa on kuvattu tehtäviksi.

1 Yrityksen tiedot

Henkilö, joka vastaa luomusuunnitelmasta, sen päivittämisestä ja vastaa varo- ja tarkastustoimenpiteiden toteutuksesta sekä muistiinpanoista.

2 Toiminnan kuvaus

Toiminnan kuvauksessa kerrotaan yleisellä tasolla yrityksen toiminnasta:

- Kuka tekee ja missä.
- Mitä tekee?
- Miten tekee?
- Milloin tekee?
- Luomu ja tavanomaisten tuotteiden käsittely
- Alihankkijoiden käyttö

Tekijät (yritykset ja niiden osat)

Valmistus- ja tuotantopaikat (paikkakunnat ja tarkempi sijainti)

- Kuvauksen perusteella voidaan tunnistaa käytännön toimintapaikat.
- Jos toimipisteessä käsitellään myös tavanomaisia tuotteita, on luomusuunnitelmaan hyvä liittää pohjapiirrokset joihin on merkitty sekä luomu- että tavanomaisten tuotteiden käsittelypaikat. (kts. myös kohta 2.1)

Luettelo käsiteltävistä, valmistettavista tai tuotavista luomutuotteista

Toiminnan luonne (esim. jalostaa, pakkaa, uudelleen pakkaa, tekee merkintöjä, etiketöi tai tuo EU:n ulkopuolelta)

Onko toiminta jatkuvaa vai kausiluontoista? Miten?

Mitä samoja tuotteita tai raaka-aineita käsitellään sekä luomuna että tavanomaisena?

Alihankkijoiden käyttö

- Käytetäänkö johonkin toimenpiteeseen alihankkijaa? Mitä ja miten?
- Tehdäänkö jotakin toimintaa alihankintana jollekin? Mitä ja miten?
- Tarkempi kuvaus annetaan kohdassa 5 Alihankinta

2.1 Kuvaus tiloista

Toimintaan käytetyillä tiloilla tarkoitetaan raaka-aineiden tai valmiiden tuotteiden vastaanottotiloja, raaka-ainevarastoja, itse toimintatiloja joissa tehdään jalostus, pakkaaminen tai merkinnät, valmiiden tuotteiden varastointitiloja ja kaikkia muita tiloja, joissa luomutuotteita käsitellään tai varastoidaan.

Tuonnin osalta annetaan tiedot EU:hun tuotavien tuotteiden saapumispaikoista ja tiloista, joita käytetään tuotteiden varastointiin ennen niiden toimittamista 1. vastaanottajalle.

Kuvaukset kaikista toimintaan käytettävistä tiloista:

- Raaka-aineiden tai valmiiden tuotteiden vastaanottotilat ja varastot. Esim. Raaka-aineiden vastaanotto tapahtuu takaovesta ja vastaanottotarkastus tehdään eteistilassa. Luomutuotteita varastoidaan hyllypaikoilla xy-xz elintarvikevarastossa.
- Toimintatilat, joissa tehdään jalostus, pakkaaminen tai merkinnät. Esim. Luomutuotetta X valmistetaan tuotantolinjalla 2, jonka sijaitsee tuotantotilassa ja sen sijainti on merkitty pohjapiirroksen.
- Valmiiden tuotteiden varastointitilat ja kaikki muut tilat, joissa luomutuotteita käsitellään tai varastoidaan.
- Luettelo niistä koneista ja laitteista, joita käytetään luomutuotteiden valmistuksessa ja varastoinnissa.

3 Erilläänpito

Erilläänpito koskee ainoastaan niitä toimijoita, jotka käsittelevät samoissa tiloissa sekä tavanomaisia että luomutuotteita ja luomutuotannossa sallittuja aineita esimerkiksi lisä- ja apuaineita.

Huomio! Tämä kohta ei koske niitä toimijoita, jotka käsittelevät ainoastaan luomutuotteita. Tarvittaessa kuvauksen voi kuitata toteamalla, että asia ei koske kyseistä toimijaa, koska käsitellään ainoastaan luomutuotteita ja sallittuja aineita.

Miten erilläänpidosta huolehditaan kaikissa niissä tuotantoketjun vaiheissa, joissa käsitellään sekä luomutuotteita että tavanomaisesti tuotettuja tuotteita?

Vastaanotto

Raaka-aineen varastointi

- Esim. Luomuruhot säilytetään omalla merkityllä paikalla yhtenäisinä erinä merkittynä ruholapuilla tai ruholeimalla.

Valmistus

- Esim. Teurastukset tehdään puhtailla pinnoilla (ei tavanomaisesta tuotannosta peräisin olevia eläinten osia) yhtenä yhtenäisenä eränä.
- Esim. Luomutuotteita valmistetaan aina maanantaisin ja silloin ei tehdä (samanaikaisesti tai ennen luomutuotteita) lainkaan tavanomaisia tuotteita.
- Esim. Luomutuotteet tehdään aina aamulla ensimmäisenä puhtailla pinnoilla.
- Esim. Kaikki käytetty lautajauho on aina luomua.

Valmiiden tuotteiden varastointi

Kuljetus

- Jos toimija keräilee luomutuotteita, esimerkiksi raakamaidon keräily, teuraseläinten tai kananmunien keräily, tulee kuvata miten erilläänpito on huomioitu keräilyn aikana.
- Teuraseläimet ovat tunnistettavissa eläinten tunnistusmerkkien perusteella jotka viljelijä on laittanut vaatimuksenmukaisuusvakuuteen.

Miten ennaltaehkäistään muiden kuin sallittujen aineiden tai tuotteiden aiheuttama kontaminaatio (esimerkiksi ei-sallitut lisäaineet ja valmistuksen apuaineet)?

3.1 Puhdistustoimenpiteet

- Puhdistustoimenpiteet liittyvät kiinteästi erilläänpitoon.
- Puhdistustoimilla varmennetaan, etteivät varastoidut ja valmistettavat luomutuotteet sekaannu tai vaihdu tavanomaisten tuotteiden tai ei-sallittujen aineiden kanssa.

Huomio! Puhdistustoimilla ei tarkoiteta tässä kuinka hygieniavaatimuksia noudatetaan eli yrityksen siivousohjelma ei sellaisenaan korvaa tätä kohtaa.

Huomio! Puhdistustoimenpiteet eivät koske niitä toimijoita, jotka käsittelevät pelkästään luomutuotteita.

Miten puhdistustoimenpiteet toteutetaan valmistusprosesseissa?

- Tuotantolinjan ”puhdistaminen” kaikesta tavanomaisesta tuotteesta: Kun tuotantolinjalla vaihdetaan luomutuotteeseen, otetaan x kiloa tai x minuuttia tuotetta tavanomaiseksi ennen kuin luomutuotteen valmistus alkaa.

Miten puhdistustoimenpiteet toteutetaan raaka-ainevarastossa, valmiiden tuotteiden varastoinnissa ja kuljetusten aikana?

- Varastointitilojen hyllyt tyhjennetään puhtaaksi tavanomaisista tuotteista ennen luonnonmukaisten tuotteiden varastointia

Riittävät puhdistustoimenpiteet

Tehokkuuden valvonta

- Yrityksessä mahdollisesti käytettävät pintapuhtausnäytteet eivät myöskään käy muistiinpanoiksi siitä, että puhdistustoimien riittävydestä on varmistuttu.

Muistiinpanot

3.2 Erien tunnistaminen valmistuksen eri vaiheissa

- Kriittisiä pisteitä ovat toiminnassa ne kohdat, joissa muodostuu riski, että luomutuotteeseen sekoittuu tavanomaisesti tuotettua tuotetta tai tavanomaisesti tuotettu tuote merkitään luomutuotteeksi.
- Erien tunnistus koskee luomuraaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden lisäksi myös valmistuksessa käytettäviä lisäaineita ja valmistuksen apuaineita.
- Tuotantoerien tunnistaminen on yritykselle merkittävää, jos jokin tuote-erä joudutaan vetämään pois markkinoilta. Silloin takaisin veto voidaan kohdentaa (selkeästi merkittyyn) tuote-erään, jota markkinoilta poisto koskee.

Miten eri erät tunnistetaan tuonnin, vastaanoton ja varastoinnin läpi koko valmistusyksikössä tapahtuvan ketjun ja kuljetuksen aikana?

Miten toimitaan kun valmistetaan samanlaista tuotetta sekä tavanomaisen että luomuna?

- Tuotteet valmistetaan erimuotoisina tai -kokoisina, jolloin tuotteet ovat tunnistettavissa ennen pakkaamista.
- Tuotteet pakataan erikokoisiin pakkauksiin, jolloin ne ovat tunnistettavissa ennen etiketöintiä.
- Luomuerät tai luomutuotteisiin käytettävät erät säilytetään erivärisissä astioissa tai säiliöissä.

Miten valmiit tuotteet merkitään?

- Tietojärjestelmissä luomutuotteiden tuotenumerot merkitään (esim. tunnuksella LUOMUxxx)

4 Lähetyksen vastaanottotarkastukset

- Vastaanottaessaan joko raaka-aineita tai valmiita tuotteita toimijan tulee tehdä lähetykselle vastaanottotarkastus.
- Siinä toimija varmentuu, että yrityksen vastaanottamat tuotteet ja niissä olevat merkinnät vastaavat tuotteen mukana seuraavan saateasiakirjan tietoja.
- Tarkastuksella käydään läpi nimenomaan luomuun liittyvät merkinnät.

Mitä tietoja/asioita lähetyksistä ja niitä seuraavista asiakirjoista tarkastetaan?

- Valvontaviranomaisen tunnus tuotteessa ja lähetyksessä on sama.
- Saateasiakirjassa on kaikkien luomutuotteiden kohdalla tuoterivillä mainita ”luomutuote”, ja tuotteen valmistusta valvovan valvontaviranomaisen tunnus.
- Saateasiakirjassa on lähetettävää yritystä valvovan viranomaisen tunnus.

Mihin ja miten vastaanottotarkastuksen tulokset kirjataan?

Miten toimitaan, jos epäillään tai todetaan, että erä ei täytä luomulle asetettuja vaatimuksia (kts kohta 10)?

4.1 GMO ja säteilytys

- Luomulainsäädännössä on ehdoton käyttökielto muuntogeenisille organismeille tai tuotteille, jotka on tuotettu muuntogeenisistä organismeista (gmo). Vastuu gmo-kiellon noudattamisesta on luomuelintarvikkeiden valmistajalla.
- Luomutuotteita ja niihin käytettäviä ainesosia ei saa käsitellä ionisoivalla säteilyllä.

Minkä tuotteiden osalta ja miksi toimija varmistuu gmo-vapaudesta tai ettei tuotteita ole käsitelty käsitellä ionisoivalla säteilyllä?

- Varmistus koskee esimerkiksi Luonnonmukaisen tuotannon ohjeet 3 - Elintarvikkeet taulukossa 1 kuvattuja ainesosia.
- Gmo:hin tulee kiinnittää erityisesti huomiota jos käytössä on gmo:ta sisältäviä raaka-aineita tai valmistuksen apuaineita.
- Säteilytystä käytetään tavallisimmin tavanomaisten kuivattujen maustekasvien ja mausteiden käsittelyssä.

Miten varmistetaan ja dokumentoidaan, että luomutuotteet ja muut raaka-aineet ovat gmo-vapaita eikä niitä ole käsitelty ionisoivalla säteilyllä?

- Toimijalla on lupa luottaa siihen, ettei hankituissa elintarvikkeissa ole käytetty gmo:ja, jos pakkausmerkinnöissä tai mukana seuraavassa asiakirjassa ei ole mainintaa gmo:sta. Sama koskee säteilytystä.
- Sopiessaan tavarantoimituksista toimija voi varmistaa, että tavarantoimittajalla on tiedossaan gmo:ta ja säteilytystä koskevat kiellot luomutuotannossa.

Miten toimitaan, jos epäillään tai havaitaan luomutuotteissa merkkejä gmo:sta tai säteilytyksestä?

5 Alihankinta

- Alihankinnalla tarkoitetaan toimintaa, jossa yritys antaa jonkin toiminnon kolmannen osapuolen tehtäväksi.
- Alihankkijaksi kutsutaan sitä osapuolta, joka tekee jonkin toiminnon toisen lukuun.

Huomio! Jos toimija itse toimii alihankkijana toisille toimijoille, tulee se kuvata toimijan omassa luomusuunnitelmassa esimerkiksi toiminnan kuvauksen yhteydessä.

Luettelo käytettävistä alihankkijoista tai toimijoista jotka ostavat alihankintaa yritykseltä

Mitä toimintoja on annettu alihankkijoiden tehtäväksi tai saadaan alihankkijoilta?

Luettelo luomutuotteista, joita valmistetaan/valmistutetaan alihankintana

Tiedot ulkomailla toimivastasta tarkastuslaitoksesta tai -viranomaisesta, joka valvoo alihankkijan toimintaa

Miten varmistetaan alihankkijoiden kuuluminen valvontajärjestelmään?

Toimenpiteet, jotka yritys on antanut tai saanut alihankintana tehtäväksi.

Esimerkiksi

- vastaanottotarkastukset ja niistä tehtävät kirjaukset
- tuotteiden lähettäminen ja saateasiakirjoihin tehtävät merkinnät.

6 Koostumus

- Luomusuunnitelmassa kuvataan miten valmistettavissa tai valmistutettavissa tuotteissa koostumuksessa ja resepteissä luomuisuus varmennetaan.
- Reseptejä ei tarvitse liittää luomusuunnitelmaan, mutta siinä täytyy olla tiedot kaikista valmistetuista tuotteista ja kaikista niihin tai prosessissa käytetyistä ainesosista, myös apuaineista.
- Reseptit tulee kuitenkin olla tarkastajan saatavilla tarkastuksella.
- Eriyistä huomiota koostumuksen kuvaukseen tulee kiinnittää, kun:
 - Reseptit sisältävät tavanomaisia maatalousperäisiä ainesosia.
 - Valmistetaan tavanomaisia tuotteita, joiden valmistuksessa käytetään luomuaineesosia, jotka mainitaan ainesosaluettelossa luomuaineesosina.
 - Valmistetaan tavanomaisia tuotteita, joiden valmistuksessa käytetään luomuaineesosia, joita EI mainita ainesosaluettelossa luomuaineesosina.
 - Käytössä on ainesosalupia, joilla sallitaan tavanomaisesti tuotetun raaka-aineen käyttö.

Miten varmennetaan, että käytetyt ainesosat täyttävät luomutuotteiden koostumusvaatimukset?

Tavanomaisia maatalousperäisiä ainesosia sisältävien luomutuotteiden reseptit:

- Onko kyseessä ns. luomutuotteissa sallittu tavanomainen ainesosa? Mikä?

Tavanomaiset tuotteet, joiden valmistuksessa käytetään luomuaineesosia, jotka mainitaan ainesosaluettelossa luomuaineesosina.

Tavanomaiset tuotteet, joiden valmistuksessa on käytetty luomuaineesosia. Mitä? Koostumus kuvattava.

- Esimerkki: Käytettäessä vain luomuaineesosia aina, esimerkiksi leipomossa kaikki käytetty lauta jauho on aina luomua, myös silloin kun leivotaan tavanomaisia tuotteita.

Ainesosaluvat, joilla sallitaan tavanomaisesti tuotetun raaka-aineen käyttö .

- Mikä ainesosa? Mihin tuotteisiin käytetään? Käyttömäärä? Luvan voimassaoloaika.

7 Merkinnät

- Toimijan tulee varmentua siitä, että kaikissa luomutuotteissa on lainsäädännön edellyttämät merkinnät ja toisaalta ettei ”ei-luomutuotteissa” ole kuluttajaa harhaanjohtavia luomumerkintöjä.

Vinkki:

Pakkausmateriaaleihin, erilaisiin asiakirjoihin kuten markkinointi- ja mainosmateriaaleihin tehtävät merkinnät voi sanallisen kuvauksen sijasta esittää mallikappaleina luomusuunnitelman liitteenä.

Mitä merkintöjä käytetään pakkauksissa ja etiketteissä, asiakirjoissa, tiedotteissa sekä markkinointi- ja mainosmateriaaleissa?

- Kuljetusasiakirjoissa käytettävät luomumerkinnät voi kuvata joko tässä kohtaa tai kohdassa ”kuljetukset ja lähettäminen”.

Miten varmennetaan, että luomupakkausmerkinnät ovat reseptien mukaiset ja mihin merkinnät perustuvat?

Miten varmennetaan, ettei tavanomaisia tuotteita merkitä luomuksi?

Miten toimitaan, jos havaitaan tai epäillään, että merkinnät ovat väärin tai tavanomainen tuote on merkitty luomuksi?

8 Kuljetus ja lähettäminen

Toimijan tulee varmentua lähettämiensä tuotteiden luomuisuudesta ja jäljitettävyydestä.

Kuvataan kuljetuksiin ja lähetysiin liittyvät tilat (ellei niitä ole kuvattu kohdassa 2.1).

Kuvataan saapuvan tavaran ja lähetysten tunnistamistoimenpiteet.

Miten luomutuotteita kuljetetaan toisiin yksiköihin tai toisille luomuvalvonnassa oleville toimijoille?

Miten kuljetettavat tuotteet on pakattu (tai tiedot irtokuljetuksesta)?

Tuote-erää seuraavan saateasiakirjan tai pakkausetiketin tiedot (malliasiakirjan voi laittaa liitteeksi).

Ilmoitetaan kuljetusliikkeiden nimet ja yhteystiedot.

9 Luomukirjanpito - muistiinpanot ja taseet

- Luomukirjanpito koostuu toimijan toiminnastaan tekemistä muistiinpanoista ja niiden perusteella tehtävistä taseista.
- Muistiinpanot ovat keskeiset dokumentit, joilla toimija voi todentaa omaa luomutoimintaansa.
- Muistiinpanojen ja taseiden tekemiseen ei ole olemassa mitään yhtä oikeata tapaa, vaan jokainen toimija esittää luomusuunnitelmassaan kuinka vaatimukset täytetään sen toiminnassa.
- Jokaisella toimijalla tulee olla omat muistiinpanot ja taseet toiminnastaan. Esimerkiksi tukku-kauppa, joka on antanut tuotteiden varastoinnin alihankkijalle, ei voi väistää muistiinpano- ja tasevelvollisuuttaan varaston tekemillä muistiinpanoilla ja taseilla.
- Muistiinpanoihin ja taseisiin sisällytettävät tiedot on näytettävä oikeiksi asianmukaisilla tositteilla. Tarkastuksella tositteet tulee olla tarkastettavissa.

Miten muistiinpanot ja taseet tehdään tai miten tiedot löytyvät toimijan muusta kirjanpidosta?

Kuvauksesta tulee käydä ilmi mm.

- Miten tuotevirtaa voidaan seurata katkeamatta.
- varastoista lähetetyt tuotteet, niiden luonne ja määrät
- tiedot lähetettyjen tuotteiden vastaanottajista

Muistiinpanot varastosta ja varoista, on tehtävä siten, että niiden avulla toimija ja valvontaviranomainen voivat varmentua tuotantosääntöjen noudattamisesta.

10 Tuotereklamaatiot ja toimenpiteet epäiltäessä virheellistä tuotetta

Toimijan tulee pitää kirjaa luomutuotteiden reklamaatioista.

Miten muistiinpanot tuotereklamaatioista kirjataan?

Miten reklamaatiosta mahdollisesti tuotteen luomuisuuteen liittyvä epäily käsitellään yrityksessä ja miten toimitaan kun tuote on virheellinen tältä osin?

- Toimijan on viipymättä tehtävä ilmoitus epäilystä Eviralle.
- Kuka yrityksessä vastaa ilmoituksen tekemisestä?
- Miten ilmoitus tehdään?

Kuinka mahdollinen virheellisten tuotteiden takaisin veto järjestetään, ja kuinka asiasta tiedotetaan asiakkaille?

11 Tuonnin osalta luomusuunnitelmassa huomioitavaa

- Mikäli toimija tuo joko luomuelintarvikkeita tai niiden ainesosia suoraan yhteisön alueelle EU:n ulkopuolelta (ns. kolmasmaatuonti), tulee tuontimenettely kuvata luomusuunnitelmassa.

Kuvataan Euroopan yhteisöön tuotavien tuotteiden saapumispaikat ja kaikki muut tilat, joita tuoja käyttää tuotujen tuotteiden varastointiin ennen niiden toimittamista ensimmäiselle vastaanottajalle

Kuka on tuotavien tuotteiden ensimmäisen vastaanottaja (koskee myös toisen lukuun toimivaa vastaanottajaa)?

Kuvaus vastaanottoon ja varastointiin käytettävistä tiloista.

Miten vastaanottotarkastus tehdään ja mitkä dokumentit tarkastetaan 1. vastaanottajan toimesta?

Liite 2 Alihankkijan ja valmistajan välisen sopimuksen malli

KÄYTTÄJÄLLE

Tämä malli on esimerkki siitä, miten luonnonmukaisessa tuotannossa toimiva alihankintayritys voi sitoutua siihen, että sen toimintaan sovelletaan Euroopan neuvoston asetuksen (EY) N:o 834/2007 V osaston mukaista valvontajärjestelmää.

Tarkoitus ei ole esittää ainoata tapaa, jolla sitoumus voidaan antaa. Alihankintayritykset voivat vapaasti valita vaihtoehdoisen tavan sitoumuksen antamisessa.

Sitoumus toimitetaan luonnonmukaisen tuotannon valvontajärjestelmään kuuluvalla päämiehelle, joka huolehtii sen toimittamisesta toimivaltaiselle viranomaiselle.

SITOUMUS

Tällä asiakirjalla _____ (yrityksen nimi ja y-tunnus) sitoutuu toiminnassaan noudattamaan luonnonmukaista tuotantoa koskevien asetusten säännöksiä ja siihen, että sen toimintaan sovelletaan asetuksen (EY) N:o 834/2007 V osaston mukaista valvontajärjestelmää.

Tämän sitoumuksen tarkoitus on täyttää sellaisen sitoumuksen vaatimukset, joita alihankintayritykseltä vaaditaan komission asetuksen (EY) N:o 889/2008 86 artiklan 2 kohdan b alakohdassa.

Luonnonmukaista tuotantoa koskevat säädökset:

- Neuvoston asetus (EY) N:o 834/2007 luonnonmukaisesta tuotannosta ja luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden merkinnöistä sekä asetuksen (ETY) N:o 2092/91 kumoamisesta
- Komission asetus (EY) N:o 889/2008 luonnonmukaisesta tuotannosta ja luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden merkinnöistä annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 834/2007 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä luonnonmukaisen tuotannon, merkintöjen ja valvonnan osalta
- Komission asetus (EY) N:o 1235/2008 neuvoston asetuksen (EY) N:o 834/2007 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä kolmansista maista tuotavien luonnonmukaisten tuotteiden tuontijärjestelyjen osalta
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus luonnonmukaisesta tuotannosta, luonnonmukaisten tuotteiden merkinnöistä ja valvonnasta 846/2008

Paikka, aika ja yrityksen edustajan allekirjoitus/edustajien allekirjoitukset nimenselvennyksineen

Liite 3 Asiakirjaselvitys

Asetuksen (EY) N:o 834/2007 29 artiklan 1 kohdan mukainen toimijan asiakirjaselvitys	
Asiakirjan numero:	
Toimijan nimi ja osoite: Päätoiminta (tuottaja, jalostaja, tuoja jne.):	Tarkastuslaitoksen/-viranomaisen nimi, osoite ja tunnusnumero:
Tuoteryhmät/toiminta: — Kasvit ja kasvituotteet: — Eläimet ja eläintuotteet: — Jalostetut tuotteet:	Määritelty seuraavasti: luonnonmukainen tuotanto, siirtymävaiheen tuotteet; myös muu kuin luonnonmukainen tuotanto, kun kyseessä on asetuksen (EY) N:o 834/2007 11 artiklan mukainen rinnakkainen tuotanto/jalostus
Voimassaolo: Kasvit tuotteet-..... Eläintuotteet-..... Jalostetut tuotteet-.....	Tarkastuspäivä:
Tämä asiakirja on annettu asetuksen (EY) N:o 834/2007 29 artiklan 1 kohdan ja asetuksen (EY) N:o 889/2008 perusteella. Ilmoitetun toimijan toiminta on tarkastettu, ja toimija täyttää mainituissa asetuksissa säädetyt vaatimukset. Päivämäärä, paikka: Asiakirjan antavan tarkastuslaitoksen/-viranomaisen puolesta allekirjoittanut:	

Liite 4 Vaatimuksenmukaisuusvakuutus

VAATIMUKSEN MUKAISUUSVAKUUTUS
Euroopan yhteisöjen neuvoston asetuksen (EY) 834/2007 ja komission asetuksen (EY) 889/2008 mukaisesti tuotettu tuote

Tunniste (1)				
Toimija (2)				
Toimijan luomurekisterinumero (3)				
Toimijaa valvovan viranomaisen tunnusnumero (4)				
Yhteystiedot				
Tuote (5)	Tuotteen nimi	Tuotantovuosi (6)	Määrä	Vaihe (7)
Lisätietoja (8)				
Vakuutuksen laatimispaikka ja -päivämäärä				
Allekirjoitus (9)				

Ohjeita vaatimuksenmukaisuusvakuutuksen täyttämiseksi:

- (1) Kukin vakuutus on varustettava tunnisteella tuotantopanos- ja tuotekirjanpitoon viittaamisen helpottamiseksi.
- (2) Vakuutuksen antavan toimijan tulee olla sama kuin viimeisimmässä tuotantotarkastuspäätöksessä.
- (3) Luomurekisterinumero löytyy jo päätöksestä valvontajärjestelmään hyväksymisestä tai vuosittaisesta tuotantotarkastuspäätöksestä.
- (4) Valvojan viranomaisen tunnusnumero on alkutuotannon osalta muotoa FI-EKO-ELY-keskuksen tunnusnumero ja valmistuksen osalta muotoa FI-EKO-201. Siirtymäkaudella, joka päättyy 30.6.2010, voidaan käyttää myös muotoa FI-A-ELY-keskuksen tunnusnumero (alkutuotanto) ja FI-B (valmistus) olevia tunnuksia.
- (5) "Tuote" on kuvattava yksiselitteisesti (kasvi-/eläinlaji tai tuotteen nimi, määrä, tuotantotapa), jotta vakuutus voidaan yhdistää kyseiseen tuotteeseen.
- (6) Tuotantovuosi on vuosi, jolloin kyseinen erä on tuotettu. Jos sama vakuutus koskee useiden vuosien eriä, jokainen vuosi merkitään omalle rivilleen.
- (7) Vaihe on joko luonnonmukainen (merkitään koodilla 1) tai siirtymävaihe (merkitään koodilla 2).
- (8) Lisätietoja erästä, esim. raaka-aineen jalostajan merkinnät tuotteen käsittelystä ja kuittaus allekirjoituksella. Mikä vaatimuksenmukaisuusvakuutusta käytetään asiakirjana, ja erän toimittaja/kuljettaja eri toimija kuin asiakirjan antaja, merkitään myös toimittajan/kuljettajan yhteystiedot.
- (9) Vakuutukseen sisällytettävien allekirjoitusten lukumäärä määräytyy toimittajaorganisaation oman käytännön vähimmäisvaatimusten mukaisesti.

Malli perustuu standardiin ISO/IEC Guide 22

ELY-keskusten tunnusnumerot (suluissa siirtymäkaudella käytössä oleva FI-A -muotoisissa tunnuksissa käytettävä numero):

Uusimaa	101 (001)	Kaakkois-Suomi	106 (006)	Etelä-Pohjanmaa	111 (011)
Varsinais-Suomi	102 (002)	Etelä-Savo	107 (007)	Pohjanmaa	112 (012)
Satakunta	103 (003)	Pohjois-Savo	108 (008)	Pohjois-Pohjanmaa	113 (013)
Häme	104 (004)	Pohjois-Karjala	109 (009)	Kainuu	114 (014)
Pirkanmaa	105 (005)	Keski-Suomi	110 (010)	Lappi	115 (015)

Liite 5 Tuoteryhmäkohtaiset vaatimukset

Tuoteryhmät	Kaikki	Kasviperäiset Leipomo (vilja)	Marja, hedelmä ja kasvis	alkoholi	makeiset	Eläinperäiset meijeri (maito)	liha	muut eläinperäiset (esim. hunjaja)
Sallitut lisäaineet: paakkuuntumisestoaineet		E 504 magnesiumkarbonaatit	E 551 piioksidi (vain yrteille ja mausteille) E 504 magnesiumkarbonaatit	(E 504 magnesiumkarbonaatit)	E 504 magnesiumkarbonaatit			
säilöntäaineet	E 270 maitohappo	E 296 Omenahappo	E 296 Omenahappo	E 296 Omenahappo E 220 rikkidioksidi ja E224 Kaliumsulfitti (Lisättyä sokeria sisältämättömät hedelmä- viinit (muista kuin viinirypäleistä), myös omena- ja päärynäsiideri tai sima: 50 mg. Omena- ja päärynäsiideri, jotka on valmistettu lisäämällä sokeria tai mehutiivistettä käymisen jälkeen: 100 mg . Enimmäispitoisuudet viittaavat koko- naismäärään kaikista lähteistä, ilmaistu SO2-enimmäispitoisuutena mg/l.	E 296 Omenahappo		E250 natriumnitriitti ja E 252 kaliumnitraatti (Lihavalmisteet: molemmissa enimmäiskäyttömäärä 80 mg/kg ja enimmäisjäämämäärä 50 mg/kg)	
hapettumisestoaineet	E 306 tokoferoliuute (hapettumisestoaineena rasvoissa ja öljyissä)	E 300 askorbiinihappo E 330 sitruunahappo E 333 kalsiumsitraatit E 334 viinihappo (vain luontainen) E 335 natriumtartraatit E 336 kaliumtartraatit E 341 (i) monokalsiumfosfaatti (itsekoahoavien jauhojen nostatusaineena)	E 300 askorbiinihappo E 330 sitruunahappo E 333 kalsiumsitraatit E 334 viinihappo (vain luontainen) E 335 natriumtartraatit E 336 kaliumtartraatit	E 300 askorbiinihappo E 330 sitruunahappo E 333 kalsiumsitraatit E 334 viinihappo (vain luontainen) E 335 natriumtartraatit E 336 kaliumtartraatit	E 300 askorbiinihappo E 330 sitruunahappo E 333 kalsiumsitraatit E 334 viinihappo (vain luontainen) E 335 natriumtartraatit E 336 kaliumtartraatit	E 331 natriumsitraatit E 325 natriumlaktaatti	E 331 natriumsitraatit E 325 natriumlaktaatti (vain lihavalmisteissa) E 300 askorbiinihappo (vain lihavalmisteissa) E 301 natriumaskorbaatti (lihavalmisteissa nitraattien ja nitriittien kanssa)	E 331 natriumsitraatit
Emulgointi, stabilointi-, sakeuttamis- ja hyytelöimisaineet	E 410 johanneksen-leipäpuujauhe E 412 guarkumi E 414 arabikumi E 415 ksantaanikumi E 464 hydroksipropyylimetyyliselluloosa (vain kapsyylien kapseloimisaineena)	E 322 lesitiini E 400 algiinihappo E 401 natriumalginaatti E 402 kaliumalginaatti E 406 agar-agar E 440 (i) pektiini	E 322 lesitiini E 400 algiinihappo E 401 natriumalginaatti E 402 kaliumalginaatti E 406 agar-agar E 440 (i) pektiini E 422 glyseroli (vain kasviuutteissa)	E 322 lesitiini E 400 algiinihappo E 401 natriumalginaatti E 402 kaliumalginaatti E 406 agar-agar E 440 (i) pektiini	E 322 lesitiini E 400 algiinihappo E 401 natriumalginaatti E 402 kaliumalginaatti E 406 agar-agar E 440 (i) pektiini	E 322 lesitiini E 400 algiinihappo E 401 natriumalginaatti E 402 kaliumalginaatti E 406 agar-agar E 407 karrageeni E 440 (i) pektiini	E 406 agar-agar (vain lihavalmisteissa)	
hapot ja happamuudensäätöaineet nostatusaineet		E 500 natriumkarbonaatti E 501 kaliumkarbonaatti E 503 ammoniumkarbonaatit (luontaisena hirsensarvisuola) E 504 magnesiumkarbonaatit E 516 kalsiumsulfaatti, kipsi(kantaja-aineena) E 524 natriumhydroksidi (vain "Laugengebäckin", perinteisen saksalaisen leipään kastetun leivonnaisen, valmistamiseen)	E 500 natriumkarbonaatti E 501 kaliumkarbonaatti E 503 ammoniumkarbonaatit (luontaisena hirsensarvisuola) E 504 magnesiumkarbonaatit E 516 kalsiumsulfaatti, kipsi (kantaja-aineena)	E 500 natriumkarbonaatti E 501 kaliumkarbonaatti E 503 ammoniumkarbonaatit (luontaisena hirsensarvisuola) E 504 magnesiumkarbonaatit E 516 kalsiumsulfaatti, kipsi (kantaja-aineena)	E 500 natriumkarbonaatti E 501 kaliumkarbonaatti E 503 ammoniumkarbonaatit (luontaisena hirsensarvisuola) E 504 magnesiumkarbonaatit E 516 kalsiumsulfaatti, kipsi (kantaja-aineena)	E 500 natriumkarbonaatti (vain "Dulce de leche" ja hapatetusta kermasta tehty voi ja hapanmaitojuusto) E 509 kalsiumkloridi (vain maidon koaguloimiseen)		
väri						Väriaineet E153 lääkehiili (Tuhkainen vuohenjuusto, Morbier-juusto) ja E160b Annatto, biksiini, norbiksiini (Red Leicester -juusto, Double Gloucester -juusto, Cheddar, Mimolette-juusto, kuoren värjäys)		
pintakäsittely							E 553b talkki (vain lihavalmisteiden kiillotusaine)	
pakkauskaasut	E 290 hiilidioksidi E 938 aragon E 939 helium E 941 typpi E 948 happi							

