



# LUOMUN KÄYTTÄJÄN KÄSIKIRJA

Viesti luomusta oikein -hanke

Taina Harmoinen (toim.)



**MAMK**

University of Applied Sciences



ruokaa ja luonnonvaroja

© Tekijät ja Mikkelin ammattikorkeakoulu  
Julkaisija: Mikkelin ammattikorkeakoulu, 2016  
Julkaisusarja: D Vapaamuotoisia julkaisuja – Free-From Publications 74  
Kannen kuva: Unsplash/Peter Wendt  
Taitto: Grafical Oy  
Paino: Grano Oy  
ISBN: 978-951-588-554-8 (nid)  
ISBN: 978-951-588-555-5 (PDF)  
ISSN: 1458-7629  
julkaisut(at)xamk.fi

# LUOMUN KÄYTTÄJÄN KÄSIKIRJA

---

**Viesti luomusta oikein -hanke**

Taina Harmoinen (toim.)

MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU

MIKKELI 2016

D: VAPAAMUOTOISIA JULKAISUJA – FREE-FORM PUBLICATIONS 74

# SISÄLTÖ

- 05** **Lukijalle**  
Taina Harmoinen ja Mari Järvenmäki
- 07** **Lisää luomua lautasille – luomuelintarvikkeiden saatavuus ja hankinta**  
Anu Arolaakso
- 19** **Luomumerkki**  
Taina Harmoinen
- 25** **Milloin luonnontuotteet ovat luomua?**  
Birgitta Partanen
- 33** **Luomun varmentaminen hankintavaiheessa**  
Taina Harmoinen ja Mari Järvenmäki
- 41** **Luomutuotteiden vastaanotto**  
Taina Harmoinen ja Mari Järvenmäki
- 47** **Luomun käyttö ruokapalveluissa**  
Anu Arolaakso
- 53** **Luomuruokaa vai luomuelintarvikkeiden käytön lisäämistä ammattikeittiöissä?**  
Mari Järvenmäki
- 65** **Luomu ruokalistalla**  
Taina Harmoinen
- 73** **Luomutuotteiden kehittäminen ja jatkojalostus**  
Anu Arolaakso ja Mari Järvenmäki
- 83** **Luomutuotteet kaupassa**  
Taina Harmoinen
- 91** **Luomu omavalvonnassa**  
Mari Järvenmäki

Teksteissä olevat kysymykset on poimittu Viesti luomusta oikein -hankkeen Luomu Road Show -koulutustilaisuuksissa osallistujien esittämistä kysymyksistä. Vastaukset on laatinut Mari Järvenmäki.

## KIRJOITTAJAT

### ANU AROLAAKSO

Restonomi (AMK), ympäristökasvattaja, projektipäällikkö, Savon ammatti- ja aikuisopisto, EkoCentria  
anu.arolaakso@sakky.fi

### TAINA HARMOINEN

MMM, projektipäällikkö, Viesti luomusta oikein –hanke, Mikkelin ammattikorkeakoulu  
taina.harmoinen@mamk.fi

### MARI JÄRVENMÄKI

insinööri (ylempi AMK), lehtori, Mikkelin ammattikorkeakoulu  
mari.jarvenmaki@mamk.fi

### BIRGITTA PARTANEN

FM, projektipäällikkö, Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti  
birgitta.partanen@helsinki.fi

Tekstien asiantarkistukset: lehtori Mari Järvenmäki, Mikkelin ammattikorkeakoulu ja litartkastaja Beata Meinander, Evira.

# LUKIJALLE

Luomun käyttäjän käsikirja on syntynyt vastaukseksi keittiön ja kaupan tiedonjanoon luomuasioista. Kirjaan on koottu keskeiset asiat luomu varmentamiseen, käyttöön ja oikeanlaiseen viestintään nimenomaan kaupan ja keittiön näkökulmasta.

Kuluttajien kasvava kiinnostus luomuelintarvikkeisiin ja niiden tuotantoon niin Suomessa kuin muuallakin Euroopassa lisää niiden tarjontaa. Lisääntyvän tarjonnan ja käytön myötä on entistä tärkeämpää varmentaa, että ovathan kaikki hankitut luomuelintarvikkeet varmasti luomua.

Varmistuminen luomun aitoudesta alkaa jo ennen hankintapäätöksen tekemistä varmistamalla myyjän luomutodistus. Tässä kirjassa olemme pyrkinet tuomaan selkeästi esille, mitä asioita luomutodistuksesta pitää tarkistaa. Kun luomutodistus on tarkistettu, niin seuraava tärkeä kohta on luomutuotteiden vastaanotto. Tähän annamme kirjassa yksityiskohtaiset ohjeet. Kaupan ja keittiön pitää kuvata myös omavalvontasuunnitelmaansa luomutuotteiden vastaanotto omaan toimintaansa soveltaen. Näin kaikki työntekijät saavat oikean ja samanlaisen tiedon kuinka yrityksessä luomu varmennetaan.

Luomun luomuisuuden varmentaminen koskee sekä ammattikeittäjiä että kauppia. Kyseessä ei ole vaikea asia, kun sen kerralla opettelee tekemään oikein. Kirjassa luomun varmentaminen on haluttu tuoda mahdollisimman selkeästi esille, koska Mikkelin ammattikorkeakoulun Luomua vai ei -projektissa vuonna 2014 ammattikeittäjille tekemän kyselyn mukaan noin 16 % vastanneesta ilmoitti, ettei luomutuotteiden aitoutta varmisteta millään tavalla. Tähän toivotaan selkeää parannusta, sillä luomuelintarvikkeen aitouden todentamisessa ja ruokaväärengösten vähentämisessä oleellinen keino on luomutuotteiden jäljitettävyysetjun toimivuus. Ketjun jokainen toimija osaltaan varmistaa luomun olevan luomua.

Keittiössä luomuraaka-aineista valmistetaan monenlaisia herkkuja. Ne voivat olla kokonaisia luomuannoksia tai ruoka-annoksia, joissa on

osana käytetty luomuraaka-aineita. Tärkeintä on viestiä kuluttajalle oikein luomun käytöstä. Luomun käyttäjän käsikirjan selkeät esimerkit antavat vinkkejä valmistukseen ja luomuruokien ja -raaka-aineiden merkitsemiseen ja nimeämiseen. Kirjaan on koottu perusasioita myös luomujatkojalostuksesta ja luomun omavalvonnasta.

Kirjan perustekstejä vauhdittavat kuhunkin aihepiiriin liittyvät kysymykset ja niiden vastaukset. Kysymykset on koottu Viesti luomusta oikein -hankkeen Luomu Road Show -koulutuskiertueella osallistujien tekemistä kysymyksistä.

Luomun käyttäjän käsikirja on koostettu työvälineeksi luomutuotteiden käytön yhteyteen. Kierrekantisena se on helppolukuinen. Selkeiden välilehtien ansiosta tarvittavat asiat löytää nopeasti työkiireidenkin keskellä. Toivomme, että kirja kuluu käytössä ja siten osoittaa tarpeellisuutensa.

Luomuisia lukuhetkiä!

Mikkelissä 28.9.2016

Taina Harmoinen ja Mari Järvenmäki

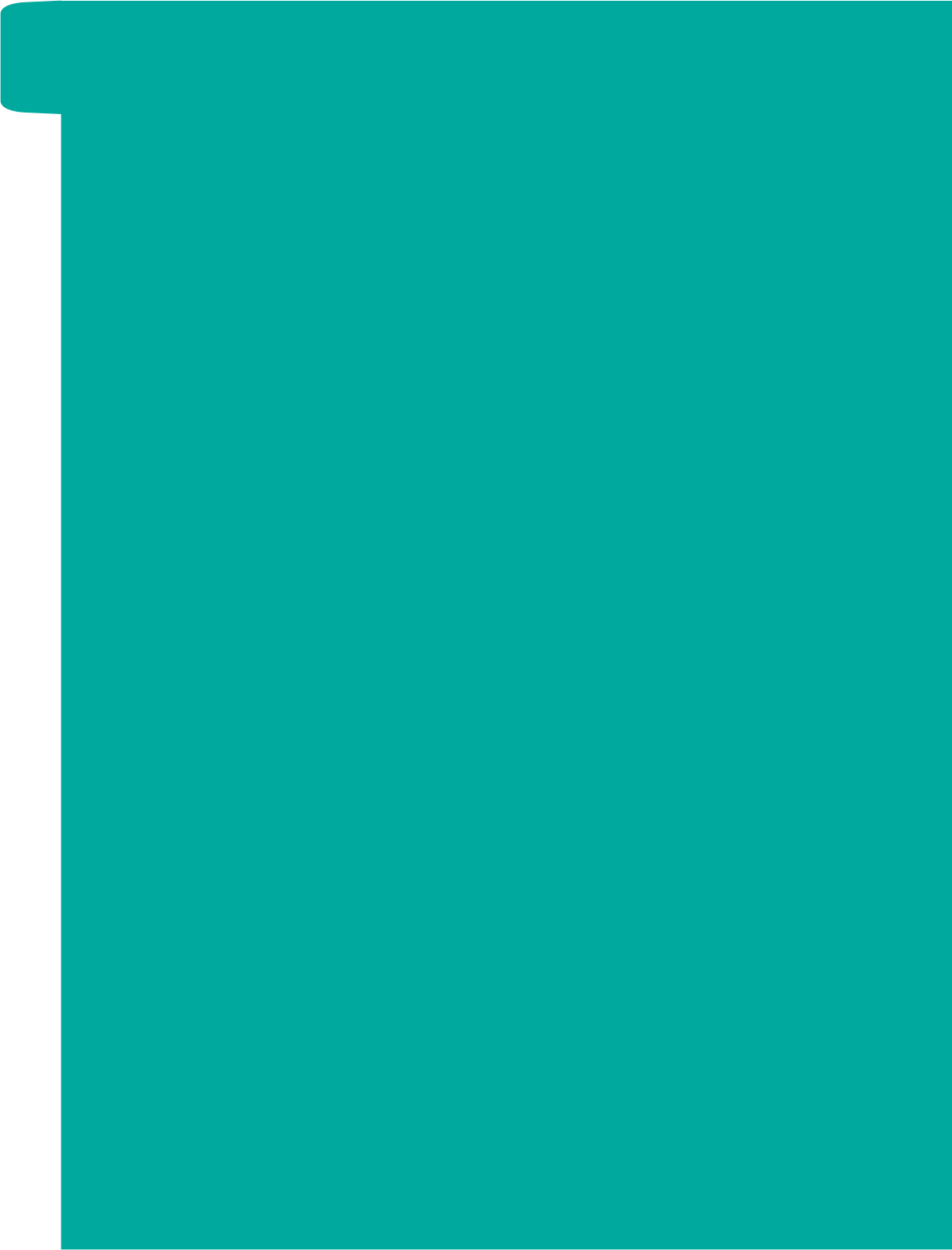
Viesti luomusta oikein -hanke, Mikkelin ammattikorkeakoulu

# SAATAVUUS JA HANKINTA

---

Teksti: Anu Arolaakso, projektipäällikkö,  
Savon ammatti- ja aikuisopisto, EkoCentria







# LISÄÄ LUOMUA LAUTASILLE

Suomen hallitus on sitoutunut toteuttamaan luomualan kehittämisohjelmaa, jonka avulla kehitetään koko luomuruokaketjua. Kotimaisten luomutuotteiden tuotantoa, jalostusta, markkinointia ja vientiä halutaan kasvattaa ja tehostaa. Tähän pyritään vahvistamalla pienyritysten ja lähiruoan tuottajien osallistumista julkisten hankintojen kilpailutuksiin sekä parantamalla hankintaosaamista ja laadullisten kriteerien esilletuloa.

Suomessa tavoitteita julkisen sektorin ruokapalveluiden osalta on mm., että ruokapalveluissa tarjottavasta ruoasta 20 % on luomua vuoteen 2020 mennessä.<sup>1</sup> Neljä viidesosaa julkisten ruokapalvelujen päättäjistä tuntee tämän valtioneuvoston periaatepäätöksen. Periaatepäätöksen tuntevista lähes kolme neljästä pitää luomutavoitteen saavuttamista tärkeänä. Strategisten päätösten lisäksi ammattikeittiöiden olisi hyvä asettaa konkreettiset tavoitteet luomun lisäämiselle sekä seurata niiden toteutumista.



Kuva: Timo Väinikka/Darcmedia

<sup>1</sup> Lisää luomua! Hallituksen luomualan kehittämisohjelma ja kehittämisen tavoitteet vuoteen 2020

## **Luomutuotteiden käyttöönottamisen vaiheet:**

### **1. Päätöksen tekeminen**

- Luomutuotteiden käyttöönottamisesta tulee tehdä poliittisen tason päätös, joka kirjataan kaupungin tai organisaation strategiaan ja hankintaohjeistuksiin.
- Kannattaa miettiä, miltä kaupungin tai kunnan tarjoaman ruokapalvelun halutaan tulevaisuudessa näyttävän.

### **2. Suunnitelman ja tavoitteiden laatiminen**

- Luomutuotteiden käytön lisäämisestä kannattaa tehdä esim. viisivuotissuunnitelma, jossa luomu lisätään vaiheittain. Vuosittain mietitään, mitä luomutuotteita otetaan käyttöön. Mikäli luomua ei ole riittävästi heti saatavilla, käytetään ensin kaikki se, mitä saadaan ja siirrytään sitten tavanomaiseen. Kun luomun kysyntä on jatkuvaa ja lisääntyy vuosittain, myös saatavuus paranee. Asetettuja luomun käytön tavoitteita tulee myös seurata.

### **3. Ruokalistan suunnittelu tavoitteiden mukaan**

- Ruokalistalle ei kannata kirjata tarjottavia raaka-aineita liian tarkkaan. Näin voidaan huomioida paremmin sesonkien vaihtelut ja käyttää aina niitä raaka-aineita, jotka ovat edullisimmillaan.
- Liha on arvokasta ja sen voi korvata osittain muilla proteiinin lähteillä, kuten pavuilla ja linsseillä.
- Valmistetaan mahdollisimman pitkälle itse. Itse tekemällä tiedetään myös tarkkaan, mitä raaka-aineita on käytetty. Näin säästyvillä rahoilla voidaan hankkia myös niitä hieman kalliimpia luomutuotteita.
- Eri asiakasryhmille laaditaan oma ruokalista. Kun kaikilla ruokapalvelun asiakkaila ei ole sama ruokalista, niin luomuraaka-aineiden käyttöä voi suunnitella eri ajanjaksoille. Näin tarvittavat raaka-ainemäärät pysyvät kohtuullisina ja myös paikalliset/suomalaiset luomutoimijat voivat tarjota niitä.

### **4. Luomun tarpeen ennakointi**

- Suunniteltaessa ruokalistaa kannattaa miettiä, mitä luomutuotteita tarvitaan, milloin ja kuinka paljon. Ruokalistat suunnitellaan usein 6 viikon kiertäviksi listoiksi, jolloin on helppo ennakoida myös luomun määrät ja viikot, jolloin niitä tarvitaan. Nämä tiedot tulee toimittaa tavarantoimittajalle

mahdollisimman pian, jolloin tavarantoimittaja osaa varautua tarpeeseen. Ennakointi auttaa myös luomutuottajia suunnittelemaan tuotannon siten, että tavarantoimittajalla on riittävästi tavaraa varastossa.

#### **5. Uusien luomutuotteiden testaaminen reseptiikkaan**

- Luomutuotteet käyttäytyvät usein eri tavalla kuin tavanomaiset tuotteet, joten reseptiikkaa joutuu mahdollisesti muuttamaan. Esim. luomulihaa ja -mausteita tarvitaan vähemmän kuin tavanomaisia vastaavia tuotteita.

#### **6. Valmistusprosessien muuttaminen**

- Kun valmistuksessa käytetään vähemmän kalliita puolivalmisteita/jalosteita ja valmistetaan ruokaa alusta alkaen itse, voidaan hankkia enemmän luomua. Esim. raakaa lihaa tai kasviksia voi käyttää myös cook and chill -prosessissa.

#### **7. Uusia työskentelyrutiinien käyttöönotto**

- Olisiko mahdollista valmistaa esim. leipä itse? Kylmäleivonta mahdollistaa tuoreen luomuleivän saatavuuden vaikka joka päivälle. Itse valmistettuna leipä on myös edullisempaa.

### **Luomutuotteiden lisääminen ruokalistalla**

Yleinen ennakkoluulo on, että luomu on julkisen sektorin ammattikeittiölle liian kallista. EkoCentrian teettämän selvityksen<sup>2</sup> mukaan, ruokalistan suunnittelulla sekä asteittaisilla muutoksilla voidaan luomutuotteita käyttää julkisissa ammattikeittiöissä ilman lisäkustannuksia. Luomutuotteiden käyttö voidaan aloittaa esimerkiksi ammattikeittiön perustuotteista, kuten viljatuotteista, juureksista ja maidosta. Tällöin kustannukset eivät nouse merkittävästi. Ja kun luomutuotteet kuuluvat hankintasopimukseen, ovat ne myös selvästi tukkujen ovh-hintoja edullisempia.

Kasvien käytön lisääminen ja eläintuotteiden käytön vähentäminen ovat tärkeimmät keinot kasvihuonekaasupäästöjen eli hiilijalanjäljen pienentämiseen. Suurin osa ympäristövaikutuksista aiheutuu naudanlihan ja maidon tuotannosta. Runsaasti liha- ja maitotuotteita sisältävästä ruokalistasta saa myös liikaa kalsiumia ja proteiinia, tyydyttyntä rasvaa ja suolaa.

---

<sup>2</sup> Luomutuotteiden käytön lisääminen ja monipuolistaminen ammattikeittiöissä -hanke (rahoittaja MMM)

Avomaan kasvien ja helposti säilyvien kasvien suosimisella myös pienennetään hiilijalanjälkeä. Luonnonmukaisesti tuotettujen raaka-aineiden käyttö vähentää kemikaalipäästöjä, parantaa tuotantoeläinten hyvinvointia ja ylläpitää luonnon monimuotoisuutta.

EkoCentrian tuottama Ekoruokakone tarjoaa raaka-ainepankin, mahdollisuuden luoda reseptiikkaa ja ruokalistoja ja saada tiedot näiden hinnoista, ravintosisällöistä ja luomuosuudesta suhteutettuna sekä määrään että hintaan. Sieltä löytyy myös valmiita reseptejä sekä ruokalistamalleja. Palveluun pääsee tutustumaan osoitteessa [www.ekoruokakone.fi](http://www.ekoruokakone.fi).



## KESTÄVÄN RUOKALISTAN SUUNNITTELUN VAIHEET

**Lisätään kasvien määrää**, erityisesti palkokasvien: papujen, herneiden ja linsien käyttö proteiini lähteenä (vähentää ilmasto- ja ravinnekuormitusta)

**Käytetään kauden mukaisia raaka-aineita** (vähentää ilmastokuormitusta)

**Suositaan luomuraaka-aineita** (vähentää kemikaalien käyttöä, lisää monimuotoisuutta)

**Suositaan helposti säilyviä ruoka-aineita** (vähentää ilmastokuormitusta)

**Suositaan lyhyen toimitusketjun ruoka-aineita** (vähentää ilmastokuormitusta ja jätteitä)

**Vähennetään lihan ja maitotuotteiden käyttöä** (vähentää ilmasto- ja ravinnekuormitusta)

**Suunnitellaan ruokalistakierto** siten, että raaka-aineita on mahdollista hyödyntää seuraavilla aterioilla (vähentää jättemäärää ja kaikkia ympäristövaikutuksia)

## **Luomun saatavuus**

Luomun saatavuus riippuu paljolti siitä, paljonko meillä on luomuviljelijöitä ja -jatkojalostajia. Kun luomun kysyntä kasvaa nopeasti, niin kotimaista luomua ei riitä kaikille, ja tätä paikataan tuontiluomulla. Tilan siirtymävaihe tavanomaisesta tuotannosta luomuksi kestää pari vuotta, joten muutokset eivät ole nopeita.

Tukut ja muut jälleenmyyjät kuitenkin pyrkivät täyttämään asiakkaiden toiveet. Luomutuotteita toimittavat myös paikalliset pientuottajat, joiden kanssa pystyy hyvin neuvottelemaan pakkauskoosta ja tuotekehityksestä. Jos kysyntä on jatkuvaa ja sitä on riittävästi, luomuvälikoimakin kasvaa.

Julkiset ammattikeittiöt hankkivat luomutuotteet mielellään samojen hankintakanavien kautta kuin muutkin elintarvikkeet. Monien tukkujen suppeiden luomuvälikoimien vuoksi runsaasti luomutuotteita käyttävät keittiöt turvautuvat useisiin hankintakanaviin tai käyttävät erillisiä luomutukkuja.

Ravintoloille riittävät monesti pienemmät toimitusmäärät, joten ne ovat saatavissa helpommin myös luomuna. Hankittaessa luomutuotteita suoraan tuottajilta ja jatkojalostajilta korostuu luomun aitouden varmentaminen ja erityisesti luomutodistuksen merkitys. Ostajan on aina itse varmistettava luomutuotteiden aitous.

## **Kauppojen luomuvälikoima**

Luomutuotteiden valikoima on kasvanut viimeisten vuosien aikana merkittävästi. Isoimpien suomalaiskauppojen valikoimissa on nykyään noin 3 000 luomutuotetta. Esimerkiksi kananmunissa ja hiutaleissa luomun markkinaosuus on jo noin 10 %. Kauppojen luomutuotteista noin 55 % on kotimaisia<sup>3</sup>.

---

<sup>3</sup> Luomu Suomessa 2015 -katsaus, Pro Luomu ry

## **Luomua sk-pakkauksissa**

Ammattikeittiöille suunnattu valikoima on vähittäiskauppojen valikoimaa suppeampi. Sk-pakattuina luomutuotteita on saatavilla parhaiten mylly- ja maitotuotteita, kananmunia sekä kasviksista perunaa ja porkkanaa. Luomumaitotuotteiden valikoima on kasvanut viimeisen kymmenen vuoden aikana tasaisesti. Maitotuotteiden kohdalla ongelmana on markkinoilla olevien sk-pakkausten vähyys. D-vitamiinoidun luomumaidon pakkaaminen 10 l novopakkausiksi aloitettiin keväällä 2016. Luomumaidon käytön odotetaan kasvavan myös julkisella sektorilla, kun kansallinen D-vitamiinointiasetus<sup>4</sup> astui voimaan 1.9.2016.

## **Luomutuotteiden hankinta julkisessa ruokapalvelussa**

Ruokapalvelua tuottavalla toimijalla (julkiset ja yksityiset) tulee olla luomutuotteiden käyttöä koskeva strategia ja suunnitelma, jotta hallituksen esittämä tavoite luomutuotteiden käytöstä toteutuu. Tämän lisäksi on laadittava hankintaohjeistus sekä seuranta.

Ruokapalvelut on monessa kunnassa ulkoistettu. Jo kilpailutusvaiheessa myös palvelun tarjoajalta tulee vaatia strategian mukaisesti luomutuotteiden käyttöä. Tässä kannattaa olla huolellinen, että ei laadi tarjouspyyntöön liian vaativaa kriteeriä luomun käytöstä. Hyvä tapa on esim. vaatia ruokapalvelun tarjoajalta luomutuotteiden käyttöönottamista vaiheittain ja määrittellä käyttömäärien lisääminen vuositasolla (esim. Portaat luomuun -ohjelmaan liittyminen). Luomutuotteiden käyttö ruokapalveluissa tulee kirjata myös palvelusopimuksiin.

## **Luomu ja hankintalainsäädäntö**

Julkisten ruokapalveluiden hankintoja ohjaa hankintalainsäädäntö. Menettelytavat vaihtelevat hankinnan arvon mukaisesti.

**Luomu on kansainvälisesti määritelty tuotantotapa. Sen vuoksi julkisissa tarjouskilpaluissa luomua voi hankintalain mukaan käyttää tuotteen laatua määrittelevänä hankintakriteerinä. Luomutuotteita voi myös hankkia ns. ohi sopimuksen, mikäli sopimustoimittaja ei voi niitä toimittaa.**

Luomu eroaa tässä suhteessa lähi- tai paikallisruuasta, joita ei saa käyttää määritelmänä tarjouspyynnöissä. Kuitenkin myös luomutuotteelle on tarjouspyynnössä laadittava laatukriteerit. Alkuperävaatimukseksi ei voi tarjouspyyntöön kirjata esim. suomalaista luomuperunaa, vaan lähialueen tai kotimaisen luomuperunan saatavuus on varmistettava muilla laatukriteereillä. (Tuoteryhmäkohtaisia laatukriteeriehdotuksia löytyy mm. <http://www.ekocentria.fi/elintarvikkeiden-hankintaopas> ja Lähis-opas)

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. Hankintalain muutoksessa on esitetty pienhankinnan arvoa nostettavaksi 60 000 euroon.

## **Markkinoihin tutustuminen ja kilpailutuksen suunnittelu tehtävä huolella**

Luomutuotteiden valikoima vaihtelee tuoteryhmittäin ja alueittain. Tärkeää on tuntea markkinat, jotta tarjoukset pystytään tekemään siten, että niihin on myös odotettavissa vastauksia. Hankintaa ja tarjouspyyntöä valmisteltaessa on hyvä käydä vuoropuhelua luomutoimittajien kanssa ja miettiä hankintakriteereitä yhdessä. Julkisen ilmoittamisen jälkeen tarjouspyynnöistä voi tiedottaa erityisesti myös niille toimijoille, joilla on edellytykset tuotteiden toimittamiseen.

Hankinta tulee nähdä kokonaisuutena, jossa hankintaa suunnitellaan enemmän etupainotteisesti. Suunnittelu tulee tehdä huolellisesti ja ottaa huomioon hankintastrategiat ja -suunnitelmat.

## Osatarjoukset

Luomutuotteita kilpailutettaessa tarjoukseen vastaavien toimijoiden määrä on yleensä pienempi kuin normaalisti. Tämän vuoksi tarjouspyyntö tulee laatia siten, että siihen voi antaa myös osatarjouksia luomutuotteiden osalta. Luomutuotteiden toimittajat eivät välttämättä pysty toimittamaan kaikkia tarjouspyynnössä mainittuja tuotteita, jos luomutuotteet ovat osa suurempaa tuoteryhmää. Osatarjousten hyväksymisen kautta ostaja voi mahdollistaa sen, että toimittaja voi tehdä tarjouksen pelkästään luomutuotteiden osalta.

Uudistumassa oleva hankintalaki kannustaa hankintayksiköitä tekemään tarjouspyyntöjä pienemmissä osissa siten, että eri tuoteryhmiä kilpailutetaan erillisinä. Näin myös pienemmät toimittajat/tuottajat voivat osallistua kilpailutuksiin.

## Kilpailutus erikseen tai hankinta puitesopimuksella

Jos luomutuotteiden määrä on pieni suhteessa hankinnan muihin tuotteisiin, kannattaa harkita niiden kilpailuttamista erikseen tai niiden hankkimista **puitesopimusten** kautta. Jos hankinnat jäävät alle kansallisen kynnyksarvon, menettelyt ovat joustavampia ja kevyempiä ja saattavat houkuttaa myös pienempiä tavarantoimittajia tarjoamaan tuotteitaan. Puitesopimukset sopivat hyvin juuri sesonginmukaisiin tuotteisiin sallimalla tuotteiden joustavan vaihtamisen sopimuskauden aikana.

## Pienhankinnat

Pienhankintamenettelyt eivät kuulu hankintalainsäädännön piiriin, ja näin ne mahdollistavat vapaamman tavan hankkia luomutuotteita. Pienhankintojen ohjeistuksessa ja toteutuksessa voisikin hyödyntää erilaisia hankintamenettelyjä monipuolisesti sekä määritellä hankintojen laajuudet näitä tukeviksi. Kuitenkin on huomioitava, ettei itse hankintaprosessista tule liian kankeaa ja kustannuksiltaan epäedullista.



Pienhankintamenettelyn voi tehdä:

- puitesopimuksien pohjalta
- kevyellä rajoitetulla menettelyllä
- kevyellä neuvottelumenettelyllä
- avoimella menettelyllä

Hankintatapa määräytyy hankintakokonaisuuden arvon ja laajuuden mukaisesti. Menettelytavan valintaan vaikuttavat myös hankkijan tarpeet sekä aikataulu.

## **Suorahankinta**

Hankintalaki antaa mahdollisuuden myös suorahankintaan kynnysarvon alittavissa hankinnoissa. Suorahankintoja on mahdollista tehdä muutaman tuhannen euron hankinnoissa, ja niitä ei tarvitse kilpailuttaa, vaan selvittää markkinatilanne. Suorahankinnoissa on kuitenkin huomioitava hankintayksikön (kunnan, kuntayhtymän jne.) omat säännöt.

Tällä menettelyllä on mahdollista ostaa yksittäisiltä tuottajilta pieniä eriä keittiön tarpeisiin. Haasteena suorahankinnoissa on se, pysyykö hankinnan todellinen arvo ohjeistuksen rajoissa, ja mikä on todellinen hankintakokonaisuus.

## **Tuotetestaus**

Tuotetestaus on erinomainen malli ennakoivasta vuoropuhelusta hankintaprosessissa mukana olevien kanssa (tuottajat, ammattikeittiö ja hankintatoimi). Tuotetestauksen aikana testataan tuotteiden ja toimintatavan soveltuvuus (esim. logistiikka, toimituskohteet, hintataso). Tuotetestauksen perusteella päätetään, onko mahdollisuutta tuotteiden hankintaan ja tarvetta uudelle kilpailutukselle. Tuotetestauksessa toimittajia kohdellaan tasapuolisesti.

Hankintalain 27 §:n mukaan hankintayksikkö voi tehdä suorahankinnan, jos hankittava tavara valmistetaan vain kokeilua tai tuotekehitystä varten, eikä kyseessä ole massatuotanto.



## KYNNYSARVOT

**Voimassa olevat kansalliset kynnyksarvot:** (kynnyksarvoihin on mahdollisesti tulossa muutos uudistuvan hankintalain astuessa voimaan)

- Tavarat ja palvelut 30 000 €
- SOTE -palvelut 100 000 €
- Rakennusurakat 150 000 €

EU-kynnyksarvot:

- Tavarat ja palvelut 207 000 €
- Rakennusurakat 5 186 000 €

## KYSYMYKSIÄ JA VASTAUKSIA

### MIKÄ ON MYYDYIN LUOMUTUOTE?

1. banaani
2. kananmuna
3. kevytmaito
4. rasvaton maito
5. omena

### ONKO ELÄIN LUOMUTILALLA LUOMUA, JOS EI SYÖ LUOMUREHUA? ENTÄ JOS SE SYÖ LUOMUREHUA?

Ei ole luomua, vaikka söisi luomurehua, jos eläintuotantoa ei ole liitetty luomuvälvontaan.

### KUULUVATKO BIODYNAAMISET TILAT LUOMUTILOIHIN?

Biodynaamiset tilat ovat luomutiloja.

### LUOMUELÄINTEN METAANIPÄÄSTÖT – OVATKO PIENEMMÄT KUIN TAVANOMAISET?

Eläimen päästöt ovat samanlaiset, mutta luomutilan kokonaispäästöt voivat olla pienemmät kuin tavanomaisella tilalla, koska eläintiheys on pienempi.

# LUOMUMERKKI

---

Teksti: Taina Harmoinen, projektipäällikkö,  
Viesti luomusta oikein -hanke, Mikkelin ammattikorkeakoulu





# Luomumerkki

EU otti pakollisen lehtimerkin käyttöön vuonna 2010. Tavoitteena on yhteisten standardien ja kuluttajasuojan takaaminen. EU:n lehtimerkki on pakollinen luomutunnus pakatuissa luomuelintarvikkeissa, jotka on valmistettu EU:n alueella. Merkintöjen tulee olla myös suurtilouspakkauksissa. Luomutunnusta saa käyttää vain pakatuissa luomuelintarvikkeissa.



**Eurolehtimerkki voi olla pakkauksessa yksistään, mutta myös koko luomutunnuksen tulee löytyä pakkauksesta.**

Yhdessä kohtaa pakkauksessa luomutunnus tulee olla kokonaan eli eurolehtimerkki, valvontaviranomaisen tunnus sekä tieto, missä maatalousperäiset raaka-aineet on tuotettu.



**FI-EKO-201**  
**Tuotettu Suomessa**  
**Finskt jordbruk**

## Valvontaviranomaisen tunnus

Luomu eli luonnonmukainen tuotanto on aina valvottua tuotantoa. Suomessa Evira valvoo elintarvikejalostajia ja ELY-keskukset alkutuotantoa ja Valvira alkoholituotteita. EU:n luomutunnuksen käyttö on pakollista pakatuissa luomutuotteissa. Sitä saa käyttää merkinnöissä vain, kun toimija kuuluu valvontajärjestelmään.

Valvontaviranomaisen tunnus on kolmiosainen kirjan- ja numero-sarja, joka vaihtelee maittain. Kaksi ensimmäistä kirjainta on valvontaviranomaisen maatunnus: FI on Suomi, SE on Ruotsi ja FR Ranska. Kolme seuraavaa kirjainta tarkoittavat luomua. Suomessa käytetään kirjaintunnusta EKO. Tämä tunnus voi olla ÖKÖ, ORG, BIO tai muu vastaava riippuen maasta. Tunnuksen kolmen numeron sarja yksilöi valvontaviranomaisen. Suomessa maatalouden ja alkutuotannon valvontaviranomaisia ovat ELY-keskukset, joiden numerosarjat ovat 100-sarjaa, esimerkiksi Etelä-Savo on 107. Elintarvikkeiden jalostusta, tukkumyyntiä ja maahantuontia valvoo Evira, jonka tunnuksen loppuosa on 201. Alkoholialueen Valviran tunnuksen loppuosa on 301 ja Ahvenanmaan tunnuksen loppuosa alkaa numerolla 4.

## Tuotantopaikka

Luomutunnuksessa tuotantopaikka kuvaa sitä maantieteellistä aluetta, jolla maatalousperäiset raaka-aineet on kasvatettu. Se ei kerro tuotteen varsinaista valmistuspaikkaa.

Tuotantopaikka voidaan ilmaista seuraavasti:

1. Tuotettu + maan nimi esim. Tuotettu Suomessa, Tuotettu Saksassa, Tuotettu Kiinassa
2. Tuotettu EU:ssa
3. Tuotettu EU:n ulkopuolella
4. Tuotettu EU:ssa ja EU:n ulkopuolella. Tällöin osa tuotteen maatalousperäisistä raaka-aineista on tuotettu Suomessa tai jossain muussa EU-maassa ja osa EU:n ulkopuolella.

Yksittäistä maata voidaan käyttää tuotantopaikkana, jos vähintään 98 % maatalousperäisistä raaka-aineista on tuotettu siellä.

Jos tuotantopaikasta käytetään käännöksiä toiselle kielelle, niin niiden tulee olla luomulainsäädännössä määriteltyjen käännöksien mukaisia.

## Muita luomutuotteissa esiintyviä merkkejä

Pakollisten luomumerkintöjen lisäksi pakkauksiin voidaan käyttää myös muita kaupallisia luomumerkkejä.



**Aurinkomerkki** - Suomen oma kansallinen luomumerkki, jonka maa- ja metsätalousministeriö omistaa. Evira myöntää merkin käyttöoikeuden tuotteelle, jonka on täytettävä EU:n luomuasetuksen ehdot. Merkki kertoo, että tuote on valmistettu, pakattu tai etiketoitu Suomessa. Se ei ole puhtaasti kotimaisen raaka-aineen ja tuotannon merkki. Merkin käyttöä ei aktiivisesti valvota.



**Leppäkerttumerkki** - Luomuliiton myöntämä ja valvoma luomumerkki suomalaisille luomutuotteille.



**Krav** - Ruotsalaisen luomujärjestön valvontamerkki

Edellä olevien merkkien lisäksi tuotteissa saattaa olla muita eurooppalaisten sertifiointilaitoksien luomutuotteiden merkkejä.



## KYSYMYKSIÄ JA VASTAUKSIA

### **ONKO LEHTIMERKKI EUROOPPALAINEN?**

Kyllä, se on nimenomaan EU:n lehtimerkki eli on ympäri Eurooppaa käytössä. Myös luomulainsäädäntö on EU:ssa yhteinen.

### **MIKSI MERKINNÄSSÄ EI VOI OLLA SUORAAN YRITTÄJÄN NIMI? VOISI JÄLJITTÄÄ TUOTTEEN.**

Valmistajan tiedot pitää merkitä pakkauksiin samalla tavalla kuin tavanomaisissa tuotteissa. Luomun osalta jäljitettävyyden on varmistettu valvontaviranomaisen tunnuksella.

### **TARCOITTAAKO LUOMUMERKINNÄSSÄ ”TUOTETTU SUOMESSA” VALMISTUSMAATA?**

Ei. Jos raaka-aine kasvaa Suomessa ja se viedään jalostettavaksi vaikkapa Viroon, niin valmiiseen tuotteeseen tulee merkintä ”Tuotettu Suomessa”.

### **VOIKO EU-LEHTIMERKIN TUOTANTOPAIKAN LAITTA ARI KIELILLÄ?**

Voi laittaa, mutta käännosten tulee olla lainsäädännön mukaiset.

### **MITEN MERKITÄÄN, JOS RAAKA-AINEET TULEVAT ERI MAISTA?**

Esimerkiksi marjahillo, jossa sokeri tulee EU:n ulkopuolelta ja marjat Suomesta, merkitään ”Tuotettu EU:ssa ja EU:n ulkopuolella”.

Jos kaikki maatalousperäiset aineet tulevat EU:n eri maista, niin silloin ”Tuotettu EU:ssa” on oikea valinta.

Jos kaikki muut maatalousperäiset aineet tulevat esimerkiksi Suomesta, mutta tuotteeseen on käytetty jotakin valmistusainetta alle 2 % (esimerkiksi mauste), niin silloin voidaan käyttää merkintää ”Tuotettu Suomessa”.



# LUONNON- TUOTTEET

---

Teksti: Birgitta Partanen, projektipäällikkö,  
Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti



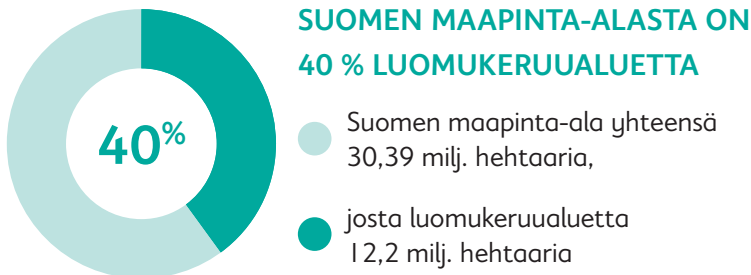


# Milloin luonnontuotteet ovat luomua?

Luonnontuotteet, kuten sienet, marjat ja yrtit, ovat luomua vasta silloin, kun koko tuotantoketju on mukana luomuvälvonnassa. Alueen, jolta luonnontuotteet on kerätty, on oltava liitetty alkutuotannon luomuvälvontaan paikallisessa ELY-keskuksessa. Ostaja ja jatkojalostaja liittyvät Eviran luomuvälvontaan ja poimija sitoutuu noudattamaan luomukeruuohjeita.

Suomessa on maailman suurin luomukeruualue. Vuoden 2015 lopussa sitä oli 12,2 miljoonaa hehtaaria. Pääosa alueesta sijaitsee pohjoisessa Suomessa: Lapissa, Kainuussa ja Koillismaalla. Lapin metsistä 99,99 % on luomukeruualuetta. Muualla Suomessa on toistaiseksi sertifioitu vain pienehköjä, hajanaisia alueita.

Luomukeruualueena on metsätalousmaastamme 46 % ja maapinta-alastamme 40 %, mutta vain osa luomualueilta kerätyistä luonnontuotteista jatkaa ketjussa matkaa luomuna. Mikäli ostaja ei ole mukana luomuvälvonnassa, ei luomukeruualueelta kerätty tuote ole välvonnassa eli se ei ole luomua. Luomuluonnontuotteiden tarjontaa on mahdollista nostaa jo nykyiselläänkin huomattavasti, kysynnän mukaan.



## Marjat ja sienet

Kaupallisesti tärkeimpiä luonnonmarjojamme ovat mustikka ja puolukka, myös luomuna. Lakkaa saadaan luomuna pienempiä määriä vuosittain, ja muiden marjojen luomusaanto on vähäistä. Satovaihteluiden vuoksi luomumarjojen, kuten muidenkin luonnonmarjojen, saannossa on isoja eroja vuosittain.

### VOIKO KERUUTUOTE OLLA LUOMUA?

Luomusertifioidusta metsästä kerätty keruutuote on luomutuote, jos sen keruuketju on luomuvalvonnassa. Kaikki luomukeruualueelta kerätyt tuotteet eivät ole luomua, sillä luomu edellyttää koko ketjun valvontaa.

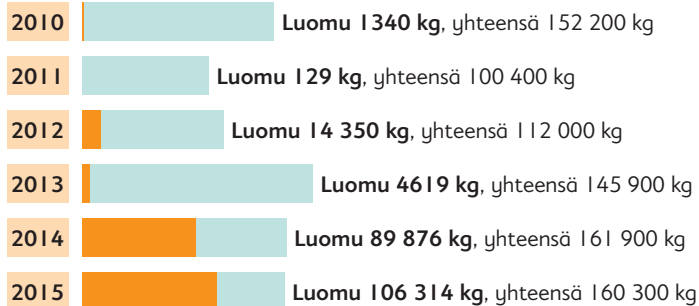
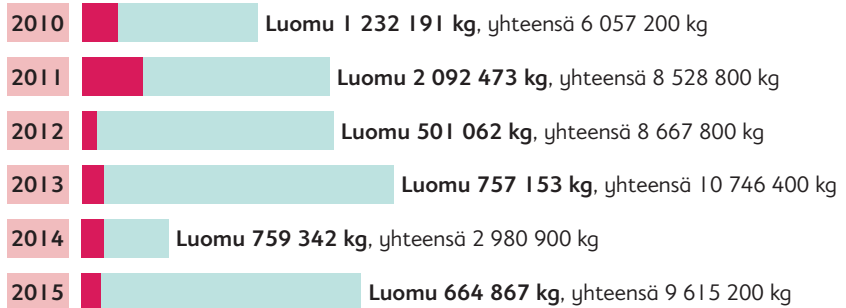
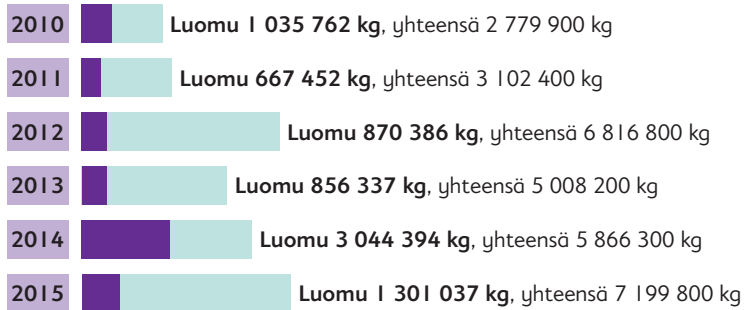
Kuva: Birgitta Partanen

## Marjojen tulomäärät kauppaan

MUSTIKKA

PUOLUKKA

LAKKA



Maaseutuvirasto. 2016. Marsi 2015, Luonnonmarjojen ja -sienten kauppaantulomäärät vuonna 2015. Maaseutuviraston julkaisusarja: Raportteja ja selvityksiä [www.mavi.fi](http://www.mavi.fi). Seinäjoki, 3/2016 ISBN 978-952-453-925-8, <http://www.mavi.fi/tuet-ja-palvelut/viljelijä/Documents/Marsi-2015-raportti.pdf>

Luomusieniä saadaan toistaiseksi markkinoille melko vähän, eivätkä ne näy tilastoissa. Tämä johtuu siitä, että merkittävimmillä sienien keruualueilla Itä-Suomessa on vasta vähän luomukeruualueita. Esimerkiksi vuonna 2015 kauppaan tulleista sienistä 86 % kerättiin Itä-Suomen alueelta.

### Erikoiskeruuotteet

Mahlan ja muiden erikoiskeruuotteiden kysyntä ja tuotanto on kasvanut viime vuosina vauhdikkaasti. Lähes kaikki valmistajat tuottavat luomua, sillä vientimarkkinoilla luomumerkki on tärkeä laadun ja alkuperän todiste. Muidenkin puuperäisten raaka-aineiden, kuten kuusenkerkkien, koivunlehtien ja pakurin suosio on kasvussa.

### Luonnonyrtit

Luonnonyrttien kaupallinen keruu kuivattavaksi ja kuivattuna jatkojalostukseen on vähentynyt. Sen sijaan niiden käyttö villivihanneksina jatkaa jo vuosia kestänyttä nousuaan.



Kuva: Taina Harmoinen

## **Ruokapalveluyrityksen omat luomukeruualueet**

Mikäli ammattikeittiöllä, vaikkapa matkailuyrityksellä, on käytettävissä omia luomukeruualueita, jotka on liitetty alkutuotannon valvontaan, voi yritys käyttää näiltä alueilta poimittuja luonnontuotteita tarjoiluissaan ja kertoa, että ne ovat luomua.

Mikäli yritys tekee tuotteista jatkojalosteita, ja haluaa ne luomutuotteiksi, on liityttävä Eviran luomuvalvontaan.

## **Luomu tarkoittaa aina valvottua tuotantoa.**

### **Villikalaa ja riistaa ei saa luomuna**

Villikalaa ja riistaa, ei myöskään poroja, voi sertifioida luomuun, sillä ei voida valvoa ja taata, että ne ovat syöneet ainoastaan luomuhyväksyttyä ravintoa. Niistä voidaan käyttää esimerkiksi nimitystä luonnontuote luomun sijaan.

## KYSYMYKSIÄ JA VASTAUKSIA

### **ONKO LUOMUPOIMIJOILLA JOKIN KORTTI TAI LISENSSI?**

Ei ole. Aiemmin oli luomupoimijakortti, mutta se on poistunut käytöstä. Ostaja kouluttaa poimijat ja poimijat sitoutuvat noudattamaan luomukeruuohjeita.

### **VOIKO NIMESSÄ OLLA SUOMALAINEN LUOMUMUSTIKKA?**

Voi, jos kyseessä on sertifioidulta luomukeruualueelta valvotussa järjestelmässä kerätty mustikka.

### **MITEN VOIN SAADA LUOMUMETSÄMARJOJA RAVINTOLAAN?**

Marjoja voi ostaa luomumarjoja välittävästä tukusta tai luomuvalvonnassa olevalta marjanvälittäjältä.

Jos ravintola haluaa ostaa luomumarjoja suoraan kerääjiltä, tulee ravintolan liittyä alkutuotannon luomuvalvontaan ELY-keskuksessa Eviran luomuvalvontaan ostajana tai jatkojalostajana, ja järjestettävä luomukeruualue keruuta varten. Valvonnalla varmistetaan, että marjat tulevat luomusertifioidulta keruualueelta.

Luomukeruualueen voi liittää valvontaan maanomistaja itse tai selvittäjänä toimiva ulkopuolinen taho, joka voi olla myös ravintola.



# LUOMU- TODISTUS

---

Teksti: Taina Harmoinen, projektipäällikkö, Viesti  
luomusta oikein -hanke, Mikkelin ammattikorkeakoulu ja Mari  
Järvenmäki, lehtori, Mikkelin ammattikorkeakoulu



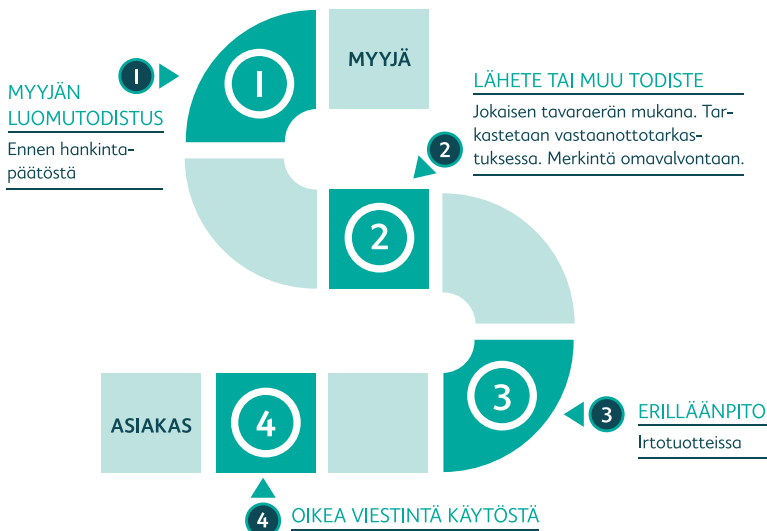


# Luomun varmentaminen hankintavaiheessa

Luomun kannalta keskeisin ja tärkein varmennuskohta on jo ennen varsinaisen tilauksen tekemistä, kun varmennetaan myyjän voimassa oleva luomutodistus. Jokaisella luomutuotteita myyvällä (paitsi vähittäiskaupalla) on luomutodistus, josta käytetään luomulainsäädännössä nimeä Asiakirjaselvitys.

Myös tukuilla, jotka myyvät ja välittävät luomutuotteita, on yrityskohmainen luomutodistus. Tukusta tuotteita ostettaessa riittää tukun oma (myyjän) luomutodistus. Tuotteiden valmistajien luomutodistuksia ei tarvitse varmentaa. Tukun luomutarkastuksella sitten varmennetaan, että kaikkien tukusta välitettävien luomutuotteiden tuottajien luomutodistukset ovat kunnossa.

## LUOMUELINTARVIKKEET KEITTIÖSSÄ



## Luomutodistus

Luomutodistuksella myyjä todentaa kuulumisensa luomuvalvontaan. Luomutodistuksesta näkyy, milloin toimijalle on tehty viimeisin tarkastus, millainen toiminta on luomuvalvonnassa ja kuka/mikä viranomaisen kyseistä luomutoimijaa valvoo. Luomutodistus on voimassa määräajan. Jos toimijalla/yrityksellä ei ole esittää oman yrityksensä voimassa olevaa luomutodistusta, kannattaa etsiä toinen tavarantoimittaja.



Asetuksen (EY) N:o 834/2007 29 artiklan 1 kohdan mukainen toimijan asiakirjaselvitys	
1. Asiakirjan numero: 2013-06048E	1
2. Toimijan nimi ja osoite: Päätoiminta (tuottaja, jalostaja, tuoja jne.): Jalostaja, Vähittäismyyjä	3. Tarkastuslaitoksen/-viranomaisen nimi, osoite ja tunnusnumero: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira Raja- ja luomuvalvontayksikkö Mustialankatu 3 00790 HELSINKI FI-EKO-201
4. Tuoteryhmät/toiminta: Ks. liite	5. Määritely seuraavasti: Ks. liite
6. Voimassaolo: 4.10.2013 - 31.12.2014	7. Tarkastuspäivä: Ks. liite
8. Tämä asiakirja on annettu asetuksen (EY) N:o 834/2007 29 artiklan 1 kohdan ja asetuksen (EY) N:o 899/2008 perusteella. Ilmoitetun toimijan toiminta on tarkastettu, ja toimija täyttää mainituissa asetuksissa säädetyt vaatimukset.  Tätä asiakirjaa ei voida käyttää vaatimuksenmukaisuusvakuutuksena yksittäisille tuotantoerille.  Päivämäärä, paikka: 04.10.2013 Helsinki  Asiakirjan antavan tarkastusviranomaisen puolesta allekirjoittanut:  Tarkastaja Marika Määttä	

Luomutodistus voi olla Eviran tai ELY-keskuksen myöntämä, riippuen siitä kumpi organisaatio yritystä valvoo. Todistus ja siinä esitettävät tiedot ovat muuten samanlaiset.



Liite  
asetuksen (EY) N:o 834/2007 29 artiklan 1 kohdan mukaiselle toimijan asiakirjaselvitykselle  
2013-060488  
Sivu 1/1

Tarkastuslaitoksen nimi ja tunnusno:  
Elintarviketurvallisuusvirasto Evira FI-EKO-201

4a. Toiminta	7. Tark.päivä	5. Tuotantotapa	4b. Tuoteryhmät
Elintarvikkeiden jalostus ja säilöntä	07.08.2013	luomu	Jalostetut tuotteet Leipä, leivonnaiset ja kakut
Pakkaaminen, valmiiksi pakatut elintarvikkeet	07.08.2013	luomu	Jalostetut tuotteet Leipä, leivonnaiset ja kakut
Vähittäismyynti	07.08.2013	luomu	Jalostetut tuotteet Leipä, leivonnaiset ja kakut

## TARKASTA LUOMUTODISTUKSESTA SEURAAVAT ASIAT:



1

Asiakirjan numero molemmilla sivuilla on sama

3

Luomutodistus on voimassa

2

Luomutodistus on sen yrityksen, jonka kanssa olet aikonut tehdä kauppa

4

Tuoteryhmistä löytyvät ne tuotteet, joita olet aikonut hankkia ko. yritykseltä

## Hakukoneesta luomutodistus

Jos myyjä ei automaattisesti esitä voimassa olevaa luomutodistusta ostajalle, ostaja voi pyytää siitä kopion tai varmentaa/tulostaa sen [evira.fi](http://evira.fi)-sivuilla olevasta luomuhakupalvelusta. Eviran hakukoneesta löytyvät kaikki luomuvalvonnassa olevat toimijat, heidän voimassa olevat luomutodistuksensa ja valvontahistoria.

## KYSYMYKSIÄ JA VASTAUKSIA

### ULKOMAALAISEN ELINTARVIKKEEN LUOMUTODISTUS, MITEN SEN SAA?

Jos ostat tuotteita suoraan ulkomailta, saat luomutodistuksen pyytämällä sen myyjältä.

Jos ostat ulkomaisia elintarvikkeita suomalaiselta maahantuojalta/välittäjältä tai tukusta, riittää, että varmistat suomalaisen myyjän luomutodistuksen.

### KUKA KÄY TARKASTAMASSA MAATILAT?

Valtuutetut tarkastajat käyvät vuosittain kaikkien luomutoimijoiden luona tarkastuksilla. Paikalliset ELY-keskukset vastaavat maatilojen tarkastuksista ja Evira luomujalostajien valvonnasta ja tarkastamisesta.

### LUOMUTODISTUS HANKINTARENKAAN KAUTTA TOIMITTAESSA?

Hankintarenkaiden tulee varmistaa valikoimiin ottamiensa tuotteiden tavara-toimittajien luomutodistukset. Halutessaan keittiö voi vielä itse varmistaa luomutodistusten voimassaolon Eviran luomutodistusten luomuhakupalvelusta, joka löytyy [evira.fi](http://evira.fi)-sivustolta.

### MILLAISIA SANKTIOITA ON, JOS ”LUOMUTUOTTAJA” EI KUULU LUOMUVALVONTAAN?

Tuotteista on poistettava kaikki luomuun liittyvät viittaukset, samoin muusta markkinointimateriaalista.

Tuotteita hankkineelle asiakkaalle on tiedotettava asiasta eli siitä, että kyseessä ei ole ollut luomutuote.

## **RIITTÄÄKÖ, ETTÄ KESKUSTUKKULIIKKEESTÄ PYYTÄÄ KERRAN LUOMUTODISTUKSEN VAI PITÄÄKÖ PYYTÄÄ JOKA TUOTEOSTON YHTEYDESSÄ?**

Jokaisen oston yhteydessä pitää varmistua voimassa olevasta luomutodistuksesta. Jos ensimmäisellä ostokerralla varmistaa luomutodistuksen voimassaoloksi esimerkiksi seuraavan vuoden loppuun, niin seuraavan kerran uusi luomutodistus pitää pyytää vasta seuraavan vuoden lopussa. Jokaisen tuoteoston yhteydessä sitä ei silloin tarvita.

---

## **ULKOMAISET TUOTTEET. PITÄÄKÖ OLLA SAMA VARMISTAMINEN?**

Pitää olla. Myyjän luomutodistus pitää varmistaa. Riittää esimerkiksi sen suomalaisen tukun luomutodistus, josta tuotteet ostetaan.

---

## **PALJONKO SUOMESSA LÖYTYY LUOMUVÄÄRENNÖKSIÄ?**

Toistaiseksi vielä hyvin vähän, mutta vuosittain muutamia tapauksia paljastuu. Osa niistä on sellaisia, että ne huomataan valvonnassa, eivätkä tuotteet koskaan edes ehdi markkinoille. Osa on sellaisia, että toimija on tulkinut väärin luomusäännöksiä, ja luomutuotteeksi tarkoitettusta tuotteesta onkin tullut vahingossa tavanomainen tuote. Tai esimerkiksi tavanomaista tuotetta on vahingossa pakattu luomupakkauksiin.

---

## **MITKÄ OVAT LUOMUN SUOSITUIMMAT RUOKAVÄÄRENNÖKSET?**

Maailmalla tehdään monenlaisia ruokaväärennöksiä. Luomutuotteet kiinnostavat kuluttajia ja niistä saa varsin hyvän katteen, joten ne kiinnostavat väärentäjiä.

Suomessa ei systemaattisia tai tarkoituksella tehtyjä ruokaväärennöksiä yleensäkään ole toistaiseksi juurikaan ollut lukuun ottamatta alkuperätietojen väärentämistä.

---

## **ASIAKAS OSTAA REKO-RENKAASTA LUOMUTUOTTEITA. PITÄÄKÖ ASIAKKAAN KYSYÄ VIJELIJÄN LUOMUTODISTUS?**

Jos tuote ostetaan suoraan viljelijältä, niin silloin viljelijän luomutodistus on hyvä pyytää nähtäväksi.

Jos myyjä on joku muu kuin viljelijä, niin silloin pyydetään myyjän luomutodistus.





# VASTAANOTTO- TARKASTUS

VASTAAN-  
OTTO

Teksti: Taina Harmoinen, projektipäällikkö, Viesti luomusta oikein  
-hanke, Mikkelin ammattikorkeakoulu ja Mari Järvenmäki,  
lehtori, Mikkelin ammattikorkeakoulu





# Luomutuotteiden vastaanotto

Vastaanotettaessa luomutuotteita täytyy lähetykselle tehdä vastaanotto-tarkastus. Siinä varmennutaan, että yrityksen vastaanottamat tuotteet ovat luomua sekä varmistetaan, ettei tuote ole vaihtunut eikä sitä ole korvattu toisella.

Pakatuissa tuotteissa niin ammattikeittiöissä kuin kauppoissa tulee kaikissa tuotteissa olla pakolliset luomumerkinnyt eli EU:n lehti-merkki, valvontaviranomaisen tunnus ja tieto tuotantopaikasta.

Kuva: iStock/nullplus



Luomutuotteita vastaanotettaessa tarkistettavat asiat:

**1. Löytyyhän saateasiakirjoista/kuormakirjoista/rahtikirjoista kaikki pakolliset tiedot?**

- a. Pakollisia tietoja ovat myyjän/lähtettävän toimijan nimi ja osoite
- b. myyjää valvovan valvontaviranomaisen tunnus (esim. Eviran tunnus on FI-EKO-201),
- c. viittaukset tuoteriveillä (esim. luomukaurahiutale, luomuruisleipä) sekä
- d. kuljetusliikkeen tiedot

Asikas no 155970		Reitti 460556	Toimittaja MEIRA NOVA OY		<b>TOIMITUSLUETTELO</b>		
Lähetysosoite MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU OY RAVINTOLA TALLI PATTERISTONKATU 2 50100 MIKKELI			400 KUOPIO		Toimitus Nr 97264471		Sivu 1
Laskutusosoite MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU OY PL 299 02066 DOCUSCAN			FI-EKO-201		Kuljetus Nr 234738		
			Kuorma sisään lastaus/ huolto-oven kautta				
			Kuljetusliike A. Pitkälähetys Oy				
Rivi n	Asiakkaan ostotilaus viite	Tavaran nimi	Myy. Til numero	M nova nimike numero	Tilattu määrä	Toimitettu määrä	Yks
10	ISA-19.4.20	MINI-REVITYT GTON 18X110G VUOHELAN HERKK	17228801	1072381	1.00	1.00	LT
20	ISA-19.4.20	GTON UNIKKOSÄMP. VALLM.8X280G / 32KPL FRI	17228801	1075005	1.00	1.00	LT
30	ISA-19.4.20	SAARENTYT. LUOMURUISLE, 12X310G FI-EKO-201	17228801	1072470	2.00	2.00	LT
40	ISA-19.4.20	RUISPALAT RUSTIIKKI 50X60G KYPSÄ VAASA	17228801	1072354	1.00	1.00	LT
50	ISA-19.4.20	SAARISTOLAISPALALEIPÄ 72X60G KYPSÄ VAASA	17228801	1072327	1.00	1.00	LT
60	ISA-19.4.20	APPELSIINILOHKO 5X1KG ORKLA	17228801	104518	1.00	1.00	LT
70	ISA-19.4.20	OOLANNIN PERUNAMUUSI 1X8KG ORKLA	17228801	1079205	1.00	1.00	LT
80	ISA-19.4.20	PAKATTU PURJO 4X2,5KG/10KG PY4610 ARDO	17228801	1035331	1.00	1.00	LT
90	ISA-19.4.20	LUOMUKETSUPPI SE-EKO-005 6X2,5KG	17228801	106443	1.00	1.00	LT

**Saarentytön Luomuruisleipä**  
 Eko Rågbröd  
 Хлеб ржаной  
 Organic rye bread

12 x 310 g = 3720 g

LEIVITTY SUOMESSA  
 BAKED IN FINLAND

LEIPÄ

massa netto: 12 tухку x 310 g = 3720 g  
 massa brutto: 4074 g

Без добавления сахара, с высоким содержанием пищевых волокон

No milk, lactose free, no additives, no added sugar, high fiber

**Tila och servera djupfryst bröd**  
 Ingredder: Eko Rågbröd, ekologiska råg, ekohavrem, ekogroddmjöl, salt och salt (totalt) 56,5 g av spårämnen som avses vid bakningen är följande:

**Valvontatiedot:** Tämä uuppi lämpötiloissa ca. 40 min. Grätin pinnalla: uuppi 210-230°C ca. 7 min. Onko tässä leivän tuotteen valmistus- tai pakkaaja, jolla OVI-Väestön ja ympäristön tutkimuskeskus.

**Valvontatiedot:** Fazer Bakers Plb 17, 00941 Helsinki, Finland

**Запороженное хлебобулочное изделие**  
 Состав: мука ржаная цельнозерновая (ЭКО), вода, мука пшеничная, жёлтый картофельный крахмал, мука ржаная солодовая, дрожжи, соль гидролизованная. Содержит 56,5 г муки ржаной цельнозерновой от общей массы муки.

**Инструкции по приготовлению:** разморозить при комнатной температуре в течение 60 мин. Выпекать в течение 7 минут при температуре 210-230°C. Продукт может быть подан без выпечки, в зависимости от вашего оборудования. **Пастеризованное замораживание.**

**Иготовители:** Fazer Bakeries Ltd., / Фабрика хлебопекарная, PL 17, 00941 Helsinki, Финляндия. **Адрес производства:** Kaakkilanperätie 3, 15800 Lahti, Финляндия. **Импортер:** Уполномоченная организация: ООО «Импорт» Россия, 190304, Санкт-Петербург, ул. Смоленский д. 18а, www.fazer.com

**Instructions for use:** Defrost at room temperature for approximately 60 minutes. Bake the bread approximately 7 minutes at 210-230°C. Product can be served without baking. PLEASE NOTE! The baking guidelines may vary according to your equipment.

**Producer:** Fazer Bakeries Ltd, PO Box 17, FI-00941 Helsinki, Finland, www.fazer.com

**Sulata • Tina uupp**  
 Размораживать • Defrost

SULATUS 60 min  
 UUPPI LÄMPÖTILA 210-230°C 7 min

960475

6 413466 047504

FI-EKO-201  
 Tuotettu EU:ssa  
 EU-juniorituk

Дата изготовления: L21:16 06.04.16  
 Parasta ennen: Best före: 06.08.2016  
 Кухня до: Best before:

По всем вопросам обращаться по телефону линии 8-800-700-78-16

розка, хранить при температуре ниже

2. Onhan pakkauksissa luomumerkinnät?
  - a. tuotteen nimi (esim. luomuruisleipä),
  - b. valvontaviranomaisen tunnus (esim. FI-EKO-201) ja
  - c. luomulogo
  
3. Vastaavathan pakkausten luomumerkinnät asiakirjoissa oleviin merkintöihin?



Katso vastaanottotarkastus videolta  
<https://youtu.be/jEIKJbqVmw>  
 Youtube -> Luomutuotteiden vastaanotto

## KYSYMYKSIÄ JA VASTAUKSIA

### MIKÄ VOI OLLA POIKKEAMA LUOMUN VASTAANOTOSSA?

Esimerkiksi saateasiakirjassa on väärät tai puutteelliset merkinnät tai tuotteen pakkausmerkinnät ovat puutteelliset. Tuotteiden ja saateasiakirjojen tiedot eivät vastaa toisiaan.

### PITÄÄKÖ KUORMAKIRJASSA OLLA JOKU KOODI LÄHETTÄJÄSTÄ?

Kuormakirjoissa ja muissa saateasiakirjoissa pitää olla lähettäjää valvovan viranomaisen valvontatunnus. Esimerkiksi tukuilla se on FI-EKO-201.

### MITÄ TIETOJA VASTAANOTTOTARKASTUKSESSA PITÄÄ TARKASTAA PAPEREISTA?

Tuoterivillä pitää olla tuotteen nimen yhteydessä viittaus luomuun, esimerkiksi luomuporkkana. Tuotteesta pitää löytyä sama tieto.

Tuotetta valvovan viranomaisen tunnus pitää löytyä, esimerkiksi FI-EKO-I07. Tuotteesta pitää löytyä sama tieto.

Lähettäjää valvovan viranomaisen tunnus on löydettävä. Lisäksi paperissa pitäisi olla kuljetusliikkeen tiedot.

# RUOKA- PALVELUT

---

Teksti: Anu Arolaakso, projektipäällikkö,  
Savon ammatti- ja aikuisopisto, EkoCentria







# Luomun käyttö ruokapalveluissa - yksikin uusi luomutuote on hyvä askel

Luomun tie ruokalistalle alkaa päätöksestä ja ruokalistasuunnittelusta. Tärkein on kirjattu päätös ja tavoitteet luomuruoan lisäämisestä. Päätös tukee ruokapalveluiden suunnittelua ja elintarvikkeiden hankintaa. Ruokapalveluiden puolestaan tulee suunnitella ruokalista siten, että luomutuotteita voidaan lisätä listalle vaiheittain. Tulee keskittyä laatuun, tehdä itse mahdollisimman paljon, olla ylpeä tekemästään ruoasta sekä viestiä siitä myös asiakkaille.

Kuva: iStock/Olga Miltsova



## Laatu ja maku saavat käyttämään luomua

Luomun tarjonta ravintoloissa ja julkisissa ruokapalveluissa kasvaa. Luomua käyttää päivittäin jo 15 % kaikista ammattikeittiöistä. Käytön lisäämistä suunnittelevien keittiöiden määrä (noin 40 %) on pysynyt jo usean vuoden ajan samana<sup>1</sup>. Ammattikeittiöt aikovat lisätä etenkin kasvien ja juuresten sekä hiutaleiden, suurimoiden ja marjojen käyttöä luomuna. Nämä sekä maitotuotteet, kahvi ja tee ovat jo nyt käytetyimpiä luomutuotteita.

Yli viidesosa julkisen sektorin ruokapalveluista on tehnyt strategisen päätöksen käyttää lähivuosina nykyistä enemmän luomutuotteita. Päätöksen tehneiden määrä on kasvanut vuodesta 2012, jolloin se oli 13 %. Luomua lisäävistä yli puolet tavoittelee 10–20 %:n kasvua vuoteen 2020 mennessä omassa luomun käytössään<sup>2</sup>.

Syiksi luomuraaka-aineiden käytön lisäämiselle ammattikeittiöt listavat ruoan laadun ja maun, asiakkaiden hyvinvoinnin sekä ympäristönäkökohdat.

## Ruotsi ja Tanska edelläkävijöitä luomussa

Suomessa luomun osuuden kasvattaminen nimenomaan julkisella sektorilla tuntuu olevan kaikkein haastavinta. Ruotsissa luomun osuus julkisella sektorilla on pystytty nostamaan lähes 70 %:iin. Tanskassa vastaavasti päiväkotij- ja vanhusruokailussa luomun osuus on lähes 70 %. Tällä hetkellä Suomessa julkisella sektorilla luomun osuus on noin 6 %.

Ruotsista ja Tanskasta saatujen esimerkkien mukaan Suomessakin olisi ajattelutavan muututtava. Tosiasia on, että luomuruoka ja laatu maksavat. Luomuun on varaa vain, jos suunnittelee ruokalistat ja valmistaa ruokaa hieman eri tavalla kuin ennen.

<sup>1</sup> Selvitys luomun käytöstä ammattikeittiöissä, EkoCentria sekä Taloustutkimuksen Food Service Feedback 2015 tutkimus

<sup>2</sup> Selvitys luomun käytöstä ammattikeittiöissä, EkoCentria/MMM rahoittama hanke

## MITEN LUOMUN LISÄÄMINEN ONNISTUU?

EkoCentria otti selvää, onnistuuko naapurimaiden malli myös meillä. Tuoreen selvityksen<sup>3</sup> mukaan luomun lisääminen ruokalistalle onnistuu ilman lisäkustannuksia ruokalistaa ja reseptiikkaa muuttamalla.



### EI NÄIN

Luomutuotteiden vaihtaminen ruokalistalle ilman suunnitellua ja muokkaamista ei onnistu. Raaka-aineiden vaihtaminen suoraan luomuksi nostaa aterian raaka-ainekustannukset jopa kaksinkertaiseksi.



### VAAN NÄIN

Luomun lisääminen ruokalistalle ilman kustannusten kasvattamista on mahdollista näillä toimilla:

#### **Kalliimpien ruokalajien osuutta vähennetään**

(liha, siipikarja, einokset, lihaleikkeleet) ja edullisten määrää lisätään (puurot, kasvikset, sesongin tuotteet).

**Lihan osuutta pienennetään ruoissa korvaamalla sitä osittain juureksilla** (lihakastikkeet, pataruoat).

**Ruoan hävikki minimoidaan.** Ruokaa pyritään valmistamaan mahdollisimman tarkkaan oikea määrä. Ylimääräinen ruoka käytetään mahdollisimman hyvin hyödyksi elintarvike-turvallisuus huomioiden.

**Pyritään valmistamaan ruoka mahdollisimman alusta asti itse.**

<sup>3</sup> Luomun käyttöhintalaskelma EkoCentria/MMM rahoittama hanke



# LUOMURUOKA

---

Teksti: Mari Järvenmäki, lehtori,  
Mikkelin ammattikorkeakoulu





# Luomuruokaa vai luomuelintarvikkeiden käytön lisäämistä ammattikeittiöissä?

Ruokalistasuunnittelu on avainasemassa, kun lähdetään lisäämään luomutuotteiden käyttöä ammattikeittiössä. Raaka-aineiden jatkuva saatavuus sopivassa muodossa ja hinta lienevät keskeisiä asioita.

Suunnitellessaan luomutuotteiden tuontia listalle keittiön tarvitsee ensimmäiseksi päättää miten ja millaista luomua se tarjoaa asiakkailleen. Helpoin matalan kynnyksen keino on lisätä yksittäisten luomuraaka-aineiden käyttöä. Näin saadaan ruokalistat pyörimään, eikä saatavuusongelmiin törmätä niin helposti. Asiakas arvostaa jokaista luomulisää, jota ammattikeittiöt pystyvät ja haluavat tarjota.

## **Luomuruokaa**

Jos tavoitteena on luomuruoan tarjoaminen asiakkaille, niin silloin se tarkoittaa sitä, että koko annos on tehty luomuraaka-aineista, ja noudatettu luomutuotannon sääntöjä. Sellaisen aterian valmistuksessa ei ole käytetty lainkaan tavanomaisia raaka-aineita. Vettä ja tavallista suolaa saa käyttää vapaasti. Mutta esimerkiksi kaikkien mausteiden ja liemiainesten tulee olla luomua. Myöskään riistaa tai luonnon kalaa ei voida käyttää annoksessa.

## **Luomutuote raaka-aineena**

Usein kätevämpi vaihtoehto on lähteä lisäämään luomutuotteita raaka-aineisiin tai ottaa ruokalistalle joitain luomuosia. Jo yksittäisten raaka-aineita käytöstä kannattaa kertoa asiakkaalle, ”käytämme vain luomuporkkanoita” tai ”kaikki käyttämämme kananmunat on luomua”, on viesti, jota asiakas arvostaa. Tai annoksen joku osa voi olla kokonaan luomua, esimerkiksi ”luomutomaattirisottoa (kaikki käytetyt valmistusaineet luomua) ja paistettua kuhaa”.

Aterioiden nimeämiseen ja luomuraaka-aineiden esiin tuomiseen kannattaa kiinnittää huomiota, ja pyrkiä mahdollisimman selkeään ja yksinkertaiseen tapaan kertoa luomusta asiakkaalle. On hyvä miettiä, miten viestistä saadaan asiakkaalle yksiselitteinen.

### **Metsästyksestä ja kalastuksesta saatavat tuotteet**

Suomalainen mieltää helposti porot, metsäneläimet ja villin kalan luomuksi, mutta sitä ne eivät ole. Kyse on luonnontuotteista, joista voit enemmän lukea tämän kirjan osasta ”Luonnontuotteet”. Näistä raaka-aineista valmistetuista annoksista ei voi käyttää luomu-nimitystä, mutta annoksen muut osat voivat olla luomua ja sen voi kertoa ruokalistalla. ”Poron sisäfilettä luomuvihersalaatilla ja puolukkaisella luomuvinegretillä” tai ”luomuvoissa paistettuja muikkuja” ovat molemmat mahdollisia. Perinteiset annosten nimet eivät ehkä käy suoraan, mutta uusiahän voi aina keksiä!





## Luomuannoksen reseptin suunnittelu

Luomussa ajatuksena on, että 100 prosenttinen luomutuote ei sisällä mitään muuta kuin luomua, ei edes vettä tai suolaa, esimerkiksi porkkanaraaste. Jos tavoitteena on aidon luomuatierian koostaminen, pitää lähtökohtana olla luomulainsäädännön vaatimukset. Silloin kaikkien raaka-aineiden pitää olla luomua.

Tähän on kuitenkin olemassa pieniä poikkeuksia, ja lainsäädännössä on olemassa lista niistä raaka-aineista, joita voi käyttää tavanomaisina luomuannoksessa. Tällaisia raaka-aineita on parikymmentä, joista luettelo löytyy sivulta 58.

**Näiden sallittujen tavanomaisten raaka-aineiden käyttö ei kuitenkaan ole aivan vapaata, vaan näitä raaka-aineita saa reseptissä käyttää enintään 5 %.**

Joidenkin raaka-aineiden kohdalla 5 %:n käyttömäärän yläraja ei ole mikään ongelma; esimerkiksi mausteita tai gelatiinia ei yleensä reseptissä ole yli viittä prosenttia maatalousperäisistä raaka-aineista lasketuna (ei siis huomioida esim. suolaa ja vettä). Makkaranvalmistuksessa kuoren eli suolen osuutta ei tarvitse laskea sen kummemmin mietittäessä reseptin oikeellisuutta ja makkaran luomuisuutta.

Listassa on tuotteita, joiden osalta tämä ns. 5 %:n sääntö täytyy pitää mielessä. Esimerkiksi myslisekoituksissa kuivattujen vadelmien tai herukoiden osalta määrä ei saa ylittää viittä prosenttia (edellyttää laskeamista). Lisäksi pitää huomata, että sallittuja ovat ainoastaan kuivatut vadelmat ja punaherukat. Kaikkien muiden kuivattujen marjojen, kuten esimerkiksi mustikoiden tai puolukoiden, pitää olla luomua.

## Luomuannoksessa tavanomaisena sallitut raaka-aineet

### Hedelmät, pähkinät ja siemenet:

- Tammenterhot *Quercus spp.*
- Kolapähkinät *Cola acuminata*
- Karviaismarjat *Ribes uvacrispa*  
HUOM! Saa käyttää tuoreita tavanomaisia
- Passionhedelmät *Passiflora edulis*
- Vadelmat (kuivatut) *Rubus idaeus*  
HUOM! Vain kuivatut, tuoreiden pitää olla luomua
- Punaherukat (kuivatut) *Ribes rubrum*  
HUOM! Vain kuivatut, tuoreiden pitää olla luomua

#### HUOM!

Saa käyttää reseptissä enintään 5 %

### Mausteet ja yrtit:

- Rosépippuri *Schinus molle L.*
- Piparjuuren siemenet *Armoracia rusticana*
- Galangajuuri *Alpinia officinarum*
- Safforin kukat *Carthamus tinctorius*
- Vesikrassi *Nasturtium officinale*

Myös **tavanomaisen merilevän käyttö on sallittu**. Myöskään muiden ruoanvalmistuksessa käytettävien levien ei tarvitse olla luomua.

### Muita raaka-aineita, joiden ei tarvitse olla luomua:

- Fruktosi
- Riisipaperi
- Nostattamattomasta leivästä valmistettu paperi
- Riisi- tai vahamaissitärkkelys, kemiallisesti muuntamaton
- Hernevalkuainen *Pisum spp.*
- Rommi, ainoastaan ruokosokerista valmistettu
- Kirsikkaviina
- Gelatiini
- Herasuola
- Suolet

### Esimerkki I:

#### MARJARAHKA

500 g	luomumaitorahkaa
250 g	luomukuohukermaa
150 g	luomusokeria tai fruktoosia
450 g	marjasekoitusta, johon käytetään 200 g luomumansikkaa, 200 g luomumetsämustikkaa ja 50 g vadelmaa.

#### Marjarahkan reseptin raaka-ainelaskelma

500 g	luomurahka
250 g	luomukerma
150 g	fruktoosi 11,1 % (150/1350*100)
400 g	luomumansikka ja -mustikka
50 g	vadelma 3,7 % (50/1350*100)
1350 g	massa yhteensä



Kuva: Unsplash/Dennis "DieTa" Klein

Kun tästä reseptistä lasketaan vadelman osuus, saadaan sen määräksi alle 5 prosenttia, mutta tuoreiden vadelmien tulee olla luomua. Eli tuotteen nimeksi ei voida laittaa Luomumarjarahka. Myöskään sokeria ei tässä voi korvata fruktoosilla, koska sen määrä ei jää alle viiden prosentin.

Jos halutaan käyttää makeutukseen fruktoosia, niin reseptiä tulee muokata siten, että fruktoosin määrä jää alle viiden prosentin. Esimerkkitapauksessa fruktoosia (makeutusta) saisi olla korkeintaan 63 grammaa. Jos fruktoosia halutaan käyttää reseptissä, niin pitää arvioida toimiiko resepti 63 gramman makeutuksella. Käytännössä, kun huomioidaan fruktoosin sokeria voimakkaampi makeutusvaikutus, se voisi toimia.

Edellä olevassa esimerkissä kuitenkin haluttiin havainnollistaa sitä, että joudutaan tarkasti laskemaan ja arvioimaan tapaus- ja reseptikohtaisesti, pystytäänkö resepti toteuttamaan luomuna sallittuja tavanomaisia ainesosia käyttäen.

Etenkin fruktoosin käyttöä luomusokerin korvaajana harkittaessa pitää muistaa käyttömäärän yläraja. Leivonnassa tai monissa jälkiruoissa makeutukseen tarvittaisiin fruktoosiakin enemmän kuin mitä viiden prosentin käyttömäärä sallii.

## Esimerkki 2: Kiisseli

Tarkoitus on valmistaa jälkiruoaksi kiisseliä sekamarjoista. Jos kiisseliin halutaan käyttää tuoreita/pakastettuja vadelmia, niin niiden pitää olla luomua, olipa käyttömäärä mikä tahansa. Tavanomaisena saa käyttää vain kuivattuja vadelmia, ja silloin niiden määrä maatalousperäisistä aineista laskettuna pitää jäädä viiteen prosenttiin.



Kuva: Unsplash/Brandon Wilson

Kiisselin raaka-aineiden määriä laskettaessa täytyy muistaa, että veden määrää ei huomioida, vaan laskenta tehdään maatalousperäisistä raaka-aineista. Jos käytetty vadelma on kuivattua, voidaan tehdä Luomumarjakiisseli. Jos vadelmat ovat tuoreita, nimeksi pitää laittaa Marjakiisseli ja kertoa käytetyt luomuraaka-aineet asiakkaalle jollain muulla tavalla kuin tuotteen nimessä.

## Luomu leivonnassa

Monia leivonnaisia voidaan valmistaa helposti luomuna vaihtamalla valmistusaineet vain luomulaatuisiksi. Kuitenkin myös kohotusaineet pitää muistaa huomioida reseptejä suunniteltaessa.

**Tavallisen leivinjauheen käyttö ei ole sallittua. Markkinoilla on saatavilla luomuhyväksyttyä leivinjauhetta, jonka käyttö mahdollistaa sitä vaativien leivonnaisten teon.**

**Hirvensarvisuolan** (E503) käyttö on sallittu sellaisessa leivonnassa, johon ei käytetä eläinperäisiä ainesosia. Esimerkiksi munattomat kasvirasvalla tehdyt leivonnaiset ovat mahdollisia, jos aine muuten soveltuu tuotteeseen.

**Ruokasoodan** (E500) käyttö on sallittu kaikessa luomuleivonnassa, mutta se ei muuten aina sovellu ominaisuuksiltaan kaikkeen leivontaan.

**Tällä hetkellä luomuleivonnassa voidaan käyttää kohotusaineena tavallista tuorehiivaa. Kuivahiivan sen sijaan tulee olla luomua.**

Kaikkien leivonnassa käytettävien mausteiden ja aromiaineiden tulee olla luomua. **Luontaisten kaltaisten aromien, kuten vanilliini, käyttö ei ole sallittua.** Leivinpöydällä olevien jauhojen tulee olla luomua ja vuokien voiteluun pitää käyttää luomurasvoja.

### Esimerkki 3. Luomukauralesesämpylät

Ohessa on resepti tuotteelle, jonka nimeksi on annettu Luomu Kauralesesämpylät.

#### LUOMUKAURALESE-SÄMPYLÄT

5 dl	vettä tai maitoa
1	pala tuorehiivaa
2 dl	luomukauralesettä
2 tl	sokeria tai
1 rkl	siirappia
1 tl	suolaa
½ dl	rypsiöljyä
9 dl	luomuvehnä jauhoja

Tuotteen nimi antaa helposti asiakkaalle väärän kuvan tuotteen luomuisuudesta. Sämpylät pitäisi nimetä uudestaan esimerkiksi Kauralesesämpylät, joissa on luomukauralesettä ja luomuvehnä jauhoja. Pelkkä jauhojen vaihto ei tee sämpylästä luomua, vaikka reseptissä suurin osa onkin jauhoja.

#### LUOMUKAURALESE-SÄMPYLÄT

5 dl	vettä tai <b>luomumaitoa</b>
1 pala	tuorehiivaa
2 dl	luomukauralesettä
2 tl	<b>luomusokeria</b> tai
1 rkl	<b>luomusiirappia</b>
1 tl	suolaa
½ dl	<b>luomurypsiöljyä</b>
9 dl	luomuvehnä jauhoja

Tällä reseptillä sämpylöistä tulee Luomukauralesesämpylöitä, kun muistetaan käyttää myös leivinpöydällä luomujauhoja.

#### SAAKO HIIVAA KÄYTTÄÄ?

Suomen hiivan tuorehiivaa ja Suomen hiivan hiivakermaa saa käyttää luomutuotteissa. Kuiva-hiivaa saa käyttää vain luomulaatuisena.

Kuva: iStock/volgariver

## Tavanomaisesta tuotteesta luomuksi

Kun alkutuottaja päättää ryhtyä luomutuottajaksi, tarvitaan niin sanottu siirtymävaihe. Silloin tuottaja noudattaa jo luomun kaikkia vaatimuksia pelloilla, mutta tuotteet eivät ole vielä ”täyttä” luomua. Siirtymävaiheessa saadaan esimerkiksi pelloilta poistettua keinolan-  
noitteiden ja torjunta-aineiden jäämät. Tämä vaihe kestää noin pari vuotta.

Siirtymävaiheessa olevan tilan tuotteet rinnastetaan tavanomaisiin, ja tämä tulee huomioida hankittaessa raaka-aineita keittiöön. Tila saa luomutodistuksen heti, kun se liittyy järjestelmään, mutta tuotteet muuttuvat luomuksi myöhemmin. Tuottajan velvollisuus on kertoa ostajalle, että kyseessä on siirtymävaiheen tuotanto.

Keittiössä täytyy muistaa, että jos käytetään siirtymävaiheen tuotteita, niistä ei saa asiakkaalle antaa vaikutelmaa luomutuotteesta. ”Luomu-tilan porkkanoita” on sinällään ihan oikea tieto, mutta ei ole sama asia kuin luomuporkkana!

Suomessa ei koko tilan tarvitse olla luomutuotannossa. Esimerkiksi tilan pellot voivat olla luomutuotannossa, mutta tilalla oleva eläin-  
tuotanto ei. Tällaisen tilan lihan markkinointi ”luomutilan lihana” on kuluttajaa harhaanjohtavaa eikä se ole sallittua.

---

### PITÄÄKÖ SUOLAN OLLA LUOMUA? ENTÄ VEDEN?

Suolaa ja vettä ei viljellä missään eli ne eivät kuulu luomulainsäädännön piiriin. Tavallista ruokasuolaa ja hanavettä voi käyttää vapaasti.

---



## KYSYMYKSIÄ JA VASTAUKSIA

### ONKO KAIKKI E-KOODIT KIELLETTYJÄ LUOMUSSA?

Eivät ole. Luomutuotteissa saa käyttää noin 40 E-koodilla merkittyä ”lisäainetta”. Monessa niissäkin on erilaisia käyttörajoituksia eikä niitä voi käyttää niin vapaasti kuin tavanomaisissa tuotteissa. Esimerkiksi natriumnitriittiä (E250) saa käyttää makkaran valmistuksessa tavanomaisessa tuotteessa 120 mg/kg, mutta luomussa suurin sallittu käyttömäärä on 80 mg/kg. Nitriitihän ehkäisee ruokamyrkytyksiä aiheuttavan bakteerin kasvua.

### RIITTÄÄKÖ, ETTÄ 95 % ON LUOMUA, JOTTA LUOMU-SANAA VOI KÄYTTÄÄ RUOAN NIMESSÄ?

Kaikkien maatalousperäisten raaka-aineiden tulee olla luomua. Ainoastaan luomusetuksen EY N:o 889/2008 liitteessä IX lueteltuja tavanomaisia raaka-aineita voi olla max 5 %.

### PITÄÄKÖ RAVINTOLALLA OLLA LUOMUTODISTUS?

Ei tarvitse. Ruoan valmistus ja tarjoilu sekä siinä toiminnassa kerrotut tiedot luomun käytöstä ja luomutuotteista kuuluvat terveystarkastajien markkinavalvontaan luomuvalvonnan sijaan.

Ravintolalla pitää olla todistukset hankkimistaan luomuraaka-aineista.

### PITÄÄKÖ MAUSTEET OLLA LUOMUA?

Kyllä pitää.

### VOIKO LUOMUKAHVI OLLA KEITETTY KLOORATUSTA VEDESTÄ?

Voi. Vesi ei kuulu luomulainsäädäntöön.



# RUOKALISTA- MERKINTÄ

---

Teksti: Taina Harmoinen, projektipäällikkö,  
Viesti luomusta oikein –hanke, Mikkelin ammattikorkeakoulu





# Luomu ruokalistalla

Ruokapalveluiden kannattaa kertoa luomun käytöstä asiakkailleen, sillä tieto voi olla ratkaiseva tekijä ruokapaikan valinnassa. Kuluttajille tehdyssä kyselyssä (kevät 2016<sup>1</sup>) yli puolet suomalaisista kertoi, että tieto luomusta vaikuttaa myönteisesti heidän ravintolavalintaansa. Nettikyselyyn vastasi yhteensä noin tuhat kuluttajaa.

Ruokalistalla kannattaa kertoa luomuelintarvikkeiden käytöstä, vaikka vain yksi raaka-aine ruoassa on luomua. Ruokalistalla on luomuelintarvikkeet merkittävä niin selkeästi, että asiakas tietää, mitkä raaka-aineet ruoassa ovat luomua. Asiakasta ei saa johtaa viestinnällä harhaan, eikä aiheuttaa kuluttajalle taloudellista tappiota. (EU:n yleinen elintarvikeseetus 178/2002, Elintarvikelaki 23/2006)



<sup>1</sup> Kysely kuluttajille vastuullisista hankinnoista, EkoCentria/Pro Luomu ry/Joutsenmerkki/Reilu Kauppa

## Luomuruoka

Luomuruokana tai -leivonnaisena voi esitellä tuotteen, jonka kaikki maatalousperäiset raaka-aineet ovat luonnonmukaisesti tuotettuja.

### Luomukasvissosekeitto

Esimerkiksi luomukasvissosekitossa tulee kasvisten, kasvisliemen ja mausteiden olla luomua. Suola ja vesi voivat olla tavanomaista. Tavanomaisesti tuotettuja raaka-aineita voivat olla luomua-asetuksen sallimat tuotteet ja lisäaineet, ja näiden pitoisuus valmiissa tuotteessa saa olla enintään 5 % (luomua-asetus 889/2008, liitteet 8 ja 9, ks. tämän kirjan sivut 57-62).

### Luomurahkapiirakka

Luomuleivonnaisissa pätevät samat ohjeet kuin luomuruoan valmistuksessa - raaka-aineiden tulee olla luomua. Keinotekoisien aromien käyttö on kielletty luomutuotteissa. Vanilliinisokeri pitää korvata aidolla vaniljalla. Leivinjauheen tulee olla luomua tai sen tilalla voi käyttää ruokasoodaa.

## Luomuraaka-aineen nimeäminen ruokalajin esittelyssä

Ruokalajin esittelyssä voidaan luomuraaka-aineet nimetä, jos nimi on selkeä ja yksiselitteinen. Ruokalajien nimien yhteydessä tulee muistaa luomuraaka-aineiden käytön lisäksi myös muut elintarvikeasetuksen velvoitteet, kuten allergeenien ilmoittaminen.

### Paahdettuja luomukurpitsan- ja luomuauringonkukan-siemeniä

Salaattipöydän lisukkeena on kurpitsan- ja auringonkukansiemeniä, jotka ovat luomua. Lisukkeessa ei ole käytetty muita raaka-aineita.

## Luomukaali-marjasalaatti Astikkalan marjoista

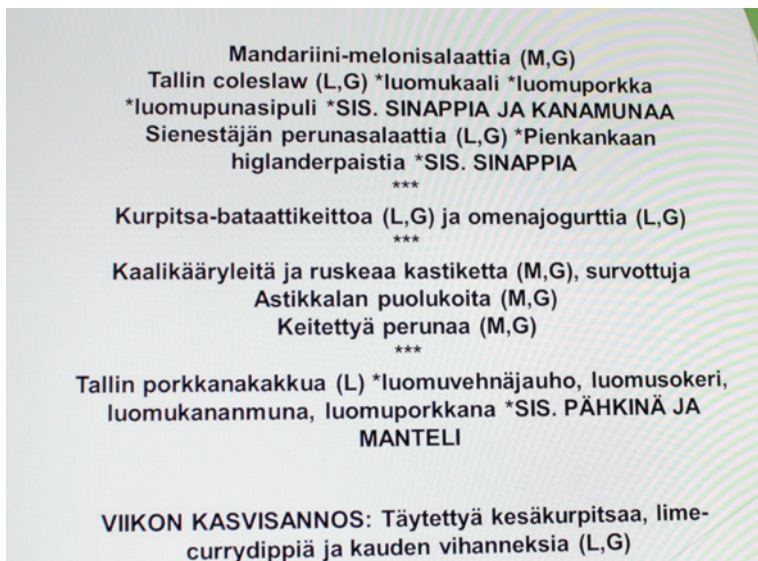
Salaattiin on raaka-aineina käytetty luomukaalia ja marjoja. Marjoista on vielä tuotu esille tuottajan nimi. Esitystapa on varsin selkeä.

## Pinaattikeittoa ja keitettyä luomukananmunaa

Pinaattikeiton lisukkeena on luomukananmunia.

## Chorizo-luomuohrasalaattia

Asiakkaalle tämä ei ole yksiselitteinen. Salaatissa on chorizo-makkaraa ja luomuohraa. Mitä sitten sisältää sana salaatti, eli onko luomuohrasalaatissa muita raaka-aineita kuin ohraa, ja ovatko ne luomua? Jos raaka-aineet ruoassa ovat makkaraa lukuun ottamatta luomua, niin merkintä on oikein ja yksiselitteinen. Mikäli salaatissa on useita raaka-aineita, ja vain ohra on luomua, niin merkintä ei enää olekaan oikein. Ohran kypsennyksessä on mausteiden ja mahdollisen liemijauheen pitänyt olla myös luomua. Selkeämpi nimitys voisi olla Chorizo-salaattia luomuohralla, jos vain ohra on luomua.



Kuva: Taina Harmoinen

## Luomuraaka-aineiden merkintä erikseen

Ruokalajissa käytetyt luomuraaka-aineet voidaan merkitä luettelomaisesti ruokalajin nimen yhteyteen. Tämä tapa on selkeä ja yksiselitteinen, ja sopii varsinkin, kun raaka-aineista vain muutama on luomua.

Savulohi-spelttisalaattia \*luomukananmuna

Pannukakkua \*luomukananmuna, luomuvehnä jauho

Marjakiisseliä Astikkalan marjoista \*luomuperunajauho

Kookos-vaniljavispipuuroa \*luomumannasuurimo

Juustoinen herkkusienimunakas ja kasviksia \*luomukananmuna

Rukiinen vadelma-suklaakääretorttu \*luomuruisjauho, luomukananmuna, luomuvehnä jauho

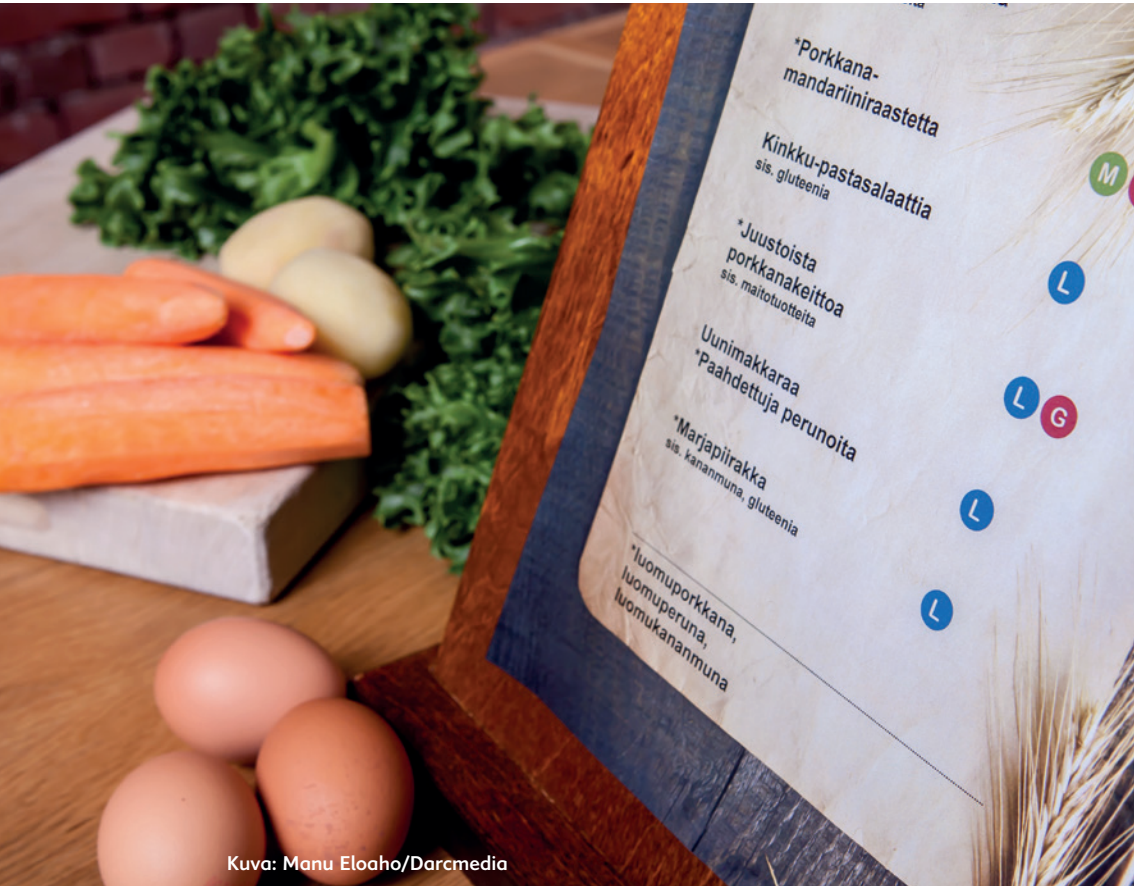
Yllä olevista nimiesimerkeistä asiakas tietää, mitkä raaka-aineet ovat luomua. Rukiinen vadelma-suklaakääretorttu on nimenä varsin pitkä. Kun nimen perään lisätään vielä kolme luomuraaka-ainetta, niin saadaan varsin pitkä nimi ravintolan ruokalistaan. Tässä yhteydessä luomuraaka-aineet voi kertoa myös \*luomuruisjauho, -kananmuna ja -vehnä jauho.

Keväinen kasvislautanen (kevätsipulia\*, porkkanaa\*, varhaisperunoita, parsaa, kukkakaalia, basilikaa\*)

Salaattilajitelma (Lollo Rosso -salaattia, sikurisalaattia, kaalia\*, tomaattia\*, kurkkua, kevätsipulia\*, maissia, basilikaa\*) ja ranskalainen öljykastike

\* = luomutuotteita

Nykyisin monissa erityisesti raakaruokaan ja kasvisruokiin erikoistuneissa ravintoloissa voidaan luetella ruokalajissa käytetyt pääraaka-aineet. Tällöin luomuraaka-aineet voidaan merkitä luetteloon esimerkiksi tähti-merkinnällä. Selitys tähtimerkin käytöstä voi olla sitten vaikkapa koko listan lopussa tai jossain muussa selkeässä paikassa.



Kuva: Manu Eloaho/Darcmedia

Ruokalistan yhteyteen voidaan merkitä vaikkapa tähti-merkillä ne ruokalajit, joiden valmistuksessa on käytetty luomuraaka-aineita. Ruokalajien alle ruokalistaan luetellaan luomuraaka-aineet.



## Ravintolamme käyttää luomukananmunia, luomuperunaa ja luomumaitoa.

Tällainen merkintä voi olla ravintolassa ruokalistan yhteydessä tai vaikkapa linjaston yläpuolella. Kaikissa ruoissa käytetyt kananmunat, perunat ja maito ovat luomua. Viesti on selkeä ja yksiselitteinen. Jos luomukananmunia ei olekaan saatu, vaan on otettu vastaan tavanomaisia kananmunia, tulee muistaa muuttaa viesti niin, ettei siinä ole mainintaa luomukananmunista.



Kuva: Taina Harmoinen

EkoCentrian Portaat luomuun -ohjelmassa on suosituksena ja lähtökohtana, että ohjelmaan liittyneessä keittiössä käytetään valittuja tuotteita vain luomuna, eli kyseistä raaka-ainetta ei keittiössä ole edes tavanomaisena saatavissa.



Katso video luomuruoan merkitsemisestä

[https://youtu.be/R70nK\\_ZIP64](https://youtu.be/R70nK_ZIP64)

Youtube -> Luomuruoka ravintolassa



# JATKO- JALOSTUS

---

Teksti: Anu Arolaakso, projektipäällikkö, Savon ammatti-  
ja aikuisopisto, EkoCentria ja Mari Järvenmäki, lehtori,  
Mikkelin ammattikorkeakoulu





# Luomutuotteiden kehittäminen ja jatkojalostus

Luomu on sekä Suomessa että kansainvälisillä elintarvikemarkkinoilla kasvava tuotantoala. Suomessa tuotettuja luomuraaka-aineita jalostetaan toistaiseksi vähän, ja osa luonnonmukaisesti tuotetuista raaka-aineista päättyy markkinoille tavanomaisena tuotteena. Luomun markkinapotentiaali kannattaa hyödyntää.

## Jalostetut luomutuotteet

Aina, kun raaka-aineista lähdetään valmistamaan ruokaa tai elintarvikkeita, päädytään jalostukseen. Jalostetuissa luomuelintarvikkeissa pitää vähintään 95 % käytetyistä maatalousperäisistä raaka-aineista olla luomua. Puhekielessä tästä usein käytetään nimitystä ”95 %:n sääntö”. Ensin täytyy huomioida, mitkä raaka-aineet reseptissä ovat maatalousperäisiä. Siihen kuuluvat kaikki raaka-aineet, joita saadaan viljelemällä, eläimiä kasvattamalla tai keräämällä luomuhyväksytyistä metsistä.

Laskennassa ei huomioida vettä ja suolaa, koska niitä ei voi ”viljellä”. Veden tai suolan määrää ei mitenkään rajata. Esimerkiksi Luomuyrtti-suola voi sisältää suolaa 90 % ja luomuyrttejä 10 %. Maatalousperäisten ainesosien määrää laskettaessa lisäaineista osa lasketaan maatalousperäisiin ja osa ei. Tarkemmat tiedot näistä löytyvät lainsäädännöstä ja Eviran ohjeesta Luomuelintarvikkeet 3 – Elintarviketuotannon ehdot.

Jalostuksessa tavanomaisena (=ei luomuna) saa käyttää tiettyjä raaka-aineita, ja niiden määrä voi maksimissaan olla 5 prosenttia maatalousperäisistä ainesosista laskettuna. Sallitut tavanomaiset raaka-aineet löytyvät asetuksen liitteistä (889/2008, liitteet 8 ja 9, ks. Reseptin suunnittelu -kappale sivut 57-62.



Kuva: Timo Vainikka / Darcmedia

## Ammattikeittiöt luomutuotteiden ostajana

Ammattikeittiöt (ravintolat, kahvilat, sairaalat, koulut, seurakunnat yms.) eivät kuulu luomulainsäädännön soveltamisalan piiriin, mutta niiden tulee viestiä asiakkaille luomuraaka-aineiden käytöstä luotettavasti. Ammattikeittiöt toivovat jatkojalostajilta heille soveltuvia tuotteita saatavuuden ja sesongin mukaan. Ammattikeittiöt eivät kaipaa kauniita pakkauksia, vaan heidän tarpeisiinsa käyttökelpoisia jalosteita, pakattuna tai irtotuotteina.

Ammattikeittiöiden kanssa voi tehdä joustavan sopimuksen, jossa luvataan tarjota luomua niin paljon kuin sitä on saatavilla. Esimerkiksi voi jalostaa sesonkiaikaan kaiken saatavilla oleva lähi- tai tuontiluomun ja jatkaa jalostusta tavanomaisella.

Yritys voi jalostaa luomutuotteita toimien alihankkijana luomuvantaan kuuluvalla toimijalle ilman, että itse kuuluu Eviran luomuvantaan. Eli yritys voi myydä rahtityötä myös luomutoimijoille. Alihankintaa teettävän toimijan on luonnollisesti kuuluttava valvontaan. (Ohjeistus Evira, Luomutuotannon ohjeet – Elintarviketuotannon ehdot, Alihankinta)

Tuottaja voi valmistaa luomutuotteita oman tilan raaka-aineista ns. alhaisen jalostusasteen luomuvalmistuksena. Alhaisen jalostusasteen tuotteita voivat olla esim. luomutilalla omista jauhoista leivottu luomuleipä, sokeriton luomuoменamehu oman tilan omenoista (puristuksessa ei saa käyttää entsyymejä) tai kuivatut luomuyrtit omasta puutarhasta. Näitä luomutuotteita voi markkinoida ja myydä esim. suoraan ammattikeittiöille, varsinkin yksityisille ravintoloille. Tätä jalostusta valvoo ELY-keskus vuosittaisten tuotantotarkastusten yhteydessä. (Eviran ohjeistus, Luomutuotannon ohjeet, Alhainen jatkojalostus)

Luomujalostus ei vaadi erillistä tuotantotilaa eikä koneita tai laitteita, ainoastaan valmistuksen pitämistä erillään joko ajallisesti tai paikallisesti. Esim. leipomossa voidaan valmistaa aamulla ensin luomuleipä ja sen jälkeen tavanomainen.

### **Luomujalostuksen joustavia askelkuvioita**

- Luomuraaka-aineita saa käyttää tavanomaisena myytävissä tuotteissa. Ainesosaluettelossa ne saa mainita, kun yritys kuuluu luomuvälvontaan.
- Yritys voi toimia alihankkijana luomutuottajalle ja -jalostajalle tai ammattikeittiölle. Samalla se voi testata luomuraaka-aineiden soveltuvuutta omaan tuotantoonsa ja tutustua markkinoihin.
- Yrityksen on mahdollista vuokrata elintarvikehuoneisto luomuvälvontaan kuuluvalle toimijalle.
- Myös laitokset voivat tehdä alihankintaa, mutta laitosta ei vuokrata. Pakollisten pakkausmerkintöjen lisäksi tuotteisiin tulee laitoksen terveystimerkki (EU-elintarvikemerkintä, Suomessa EY-FI), jonka avulla voidaan jäljittää tuotteen alkuperä.
- Alihankinnalla voi vastata ammattikeittiöiden luomukysyntään. Ammattikeittiö voi teettää suoraan tuottajalta hankkiemiensa tuotteiden, esim. luomuvihannesten jalostuksen alihankintana. Tämä on hyvä vaihtoehto, kun ammattikeittiössä halutaan käyttää sesonkituotteita luomuna.

## Vaihtoehtoisia luomuaskelia:

**Testaus.** Yritys valmistaa ja pakkaa horeca-sektorille tuoreita juuresraasteita. Yritys on kiinnostunut paikallisten luomujuuresten jalostamisesta ja kokeillut niiden raastamista. Luomuvalvontaan yritys ei ole vielä halunnut liittyä, koska luomujuuresten saatavuudessa on katkoja. Tavanomaisia lähijuureksia saadaan jalostettavaksi lähes läpi vuoden. Luomujuuresten jatkojalostusta voi testata esim. ammattikeittiöille tehtynä alihankintana. Tässä tapauksessa ammattikeittiö ostaa luomujuuret suoraan luomutuottajalta ja teettää raastamisen (jatkojalostuksen) alihankintana yrityksellä, joka ei kuulu luomuvalvontaan. Tässä tapauksessa ammattikeittiö varmistaa luomun aitouden ja luomuisuuden säilymisen.

**Villiaskel:** Ammattikeittiö voi teettää luomujuuresten jatkojalostuksen yrityksellä alihankintana. Keittiö ostaa juuret luomutuottajalta ja teettää esim. raastamisen yrityksellä. Ammattikeittiö vastaa juuresten luomustatuksen säilymisestä. Keittiö saa kertoa asiakkailleen alihankintana raastetun luomuporkkanan käytöstä varmistettuaan raaka-aineen luomuksi (porkkanan tuottajalta saatu asiakirjaselvitys).

**Vaihtoehtoinen askel:** Viljelijä valmistuttajaksi. Luomuvalvontaan kuuluva porkkananviljelijä teettää sesongin luomuporkkanoiden raastamisen läheisessä kuorimossa ja myy luomuporkkanaraasteen ammattikeittiölle. Tässä tapauksessa luomutuottaja vastaa luomuisuuden säilymisestä.

## Ravintola pakattujen luomutuotteiden myyjänä

Ammattikeittiöt eivät kuulu luomulainsäädännön soveltamisalan piiriin, joten niiden ei tarvitse liittyä luomuvalvontaan kertoakseen luomutuotteiden käytöstä.

Mikäli ammattikeittiö myy asiakkaille (esim. ravintolan yhteydessä olevasta myymälästä) mukaan annoksia, joissa on käytetty luomutuotteita, tulee miettiä tarkkaan, miten luomu merkitään tuotteisiin tai niiden yhteyteen. Myös annosten ulosmyynnin osalta ammattikeittiöt kuuluvat markkinavalvonnan alaisuuteen. Asiakasta ei saa johtaa harhaan.

Luomumaininta on merkittävä selkeästi sen raaka-aineen tai tuotteen yhteyteen, mikä on oikeasti luomua.

EU:n luomulehtilogo on tarkoitettu luomuvalvonnassa oleville toimijoille ja heidän pakkaamilleen sekä tuottamilleen tuotteille. Ammattikeittiöt eivät saa käyttää lehtilogoja myöskään pakatuissa ulosmyytävissä annoksissa tai tuotteissa.

Pakatuissa tuotteissa tulee olla elintarvikelainsäädännön mukaiset pakkausmerkinnät.

**Esimerkki 1.** Ammattikeittiössä leivotaan esim. itse luomuleipää ja sitä myydään asiakkaille luomumaininnoin kokonaisena. Tässä tapauksessa leivän valmistusta ei enää katsota ateriapalveluksi vaan valmistukseksi, jolloin on liityttävä luomuvalvontaan.

**Esimerkki 2.** Ammattikeittiössä valmistetaan salaattinkastiketta, hilloa tai pikkelssiä luomuraaka-aineista ja pakataan myytäväksi asiakkaille. Pakkauksiin tulee elintarvikelainsäädännön mukaiset pakkausmerkinnät ja tähän lisätään myös luomumaininta. Tässä tapauksessa pakatut tuotteet eivät ole ateriapalvelua ja toimijan on liityttävä valvontaan.

**Esimerkki 3.** Ammattikeittiössä (esim. kahvilassa tai lounasravintolassa) valmistetaan täytettyjä sämpylöitä, jotka pakataan muovi- tai muuhun vastaavaan kääreeseen linjastoon. Tässä tapauksessa sämpylät ovat suojakääreessä välitöntä kaupanpitoa varten, jonka kesto voi olla enintään 24 tuntia. Tuotteisiin ei tarvitse liittää pakkausmerkintöjä. Tuotteen yhteydessä, esim. hyllyn reunassa olevassa ainesosaluettelossa, voidaan mainita käytetyt luomuraaka-aineet. Sama koskee esim. mukaan pakattavia ruoka-annoksia. Toimijan ei tarvitse liittyä luomuvalvontaan.

## KYSYMYKSIÄ JA VASTAUKSIA

### RINNASTETAANKO ELINTARVIKETUOTANTOTILA AMMATTIKEITTIÖÖN?

Kaikki ammattikeittiöt ovat myös elintarvikehuoneistoja. Se, pitääkö liittyä luomervalvontaan, riippuu siitä, mitä siellä keittiössä tehdään. Jos ammattikeittiössä tehdään luomutuote, joka pakataan ja siihen liitetään elintarvikelainsäädännön velvoittamat viralliset pakkausmerkinnät, niin silloin pitää liittyä luomervalvontaan.

Jos keittiössä tehdään ja tarjoillaan luomua, jonka asiakas syö paikan päällä tai ottaa mukaan take away -tuotteena (pakkauksessa ei ole mitään pakkausmerkintöjä), niin keittiön ei tarvitse liittyä luomervalvontaan.

### PALJONKO VALVONTAAN LIITTYMINEN MAKSAA?

Jalostuksen valvontaan liittymisen hinta määräytyy valtion maksuperustelaissa oleva hinnaston mukaan. Liittymismaksu on tällä hetkellä noin 200 euroa.

Vuosittaiset valvontakäynnit ovat aikaperustaisia eli niistä veloitetaan tarkastukseen käytetyn ajan mukaan. Tuntihinta on määritelty tuossa maksuperustelaissa. Tarkastukset kestävät yleensä pienissä ja keskisuurissa kohteissa 2 - 3 tuntia. Toimija voi itse vaikuttaa tarkastuksen keston mm. valmistautumalla tarkastukseen etukäteen ja ottamalla esille kaikki tarvittavat dokumentit.

### LUOMUVALMISTAMINEN KOTITILALLA. PITÄÄKÖ VALVOA?

Pitää valvoa. Jos toiminta tapahtuu luomutilalla, tilan omista raaka-aineista, valvonta tehdään tilan luomutarkastuksen yhteydessä.

Jos valmistus tapahtuu kotona tai tilalla ja raaka-aineet ostetaan, pitää liittyä Eviran valvontaan, jolloin tarkastukset tehdään vuosittain samalla tavalla kuin muukin luomervalvonta.

### ONKO LIITTYMINEN LUOMUVALVONTAAN VAIKEAA?

Ei ole. [Evira.fi/luomu-sivuilta](http://Evira.fi/luomu-sivuilta) löytyy ohjeistus.



## **KAHVILASSA LEIVOTAAN MYÖS LUOMUTUOTTEITA. MILLOIN TOIMINTA KATSOTAAN LUOMUJALOSTUKSEKSI? MISSÄ VAIHEESSA TOIMIJAN PITÄISI LIITTYÄ EVIRAN VALVONTAAN?**

Yksiselitteistä vastausta ei voi antaa, mutta ainakin silloin, jos tuotteet pakataan ja niihin tehdään merkintöjä luomusta. Tilanne pitää arvioida tapauskohtaisesti ja tarkastella toimintaa kokonaisvaltaisesti. Paikallinen terveystarkastaja voi valvoa toimintaa kahvilatoimintana. Tapauskohtaisesti asian voi varmistaa Evirasta.

---

## **SAAKO KUORIMO KUORIA TAVANOMAISIA JUUREKSIA VAI PITÄÄKÖ OLLA VAIN LUOMUA?**

Saa. Luomutoiminta ei vaadi erillisiä tiloja. Riittää, kun toiminnot järjestellään niin, että luomutuotteiden ja tavanomaisten tuotteiden erillään pito saadaan varmennettua.

Jos kuorimo myy jatkojalostamansa luomutuotteet itse, tulee liittyä luomuvalvontaan.

Luomuvalvonnalla varmennetaan luomusäätöjen noudattaminen, kuten toimintojen erillään pidon riittävyys ja luomun säilyminen luomuna.

---

## **SAAKO LUOMUTILA PAKATA LUOMUA JA TAVANOMAISIA?**

Periaatteessa kyllä. Luomun alkutuotannon säännöt asettavat joitakin ehtoja toiminnalle.

---

## **KOULUN OPETUSKEITTIÖ VALMISTAA SATUNNAISESTI LUOMUTUOTTEITA, JOTKA MYYDÄÄN ULOS. PITÄÄKÖ LIITTYÄ LUOMUVALVONTAAN?**

Ei tarvitse. Opetuskeittiöille on annettu helpotuksia kaikkien tuottamiensa elintarvikkeiden myyntiin koulun myymälässä.



# KAUPPA

---

Teksti: Taina Harmoinen, projektipäällikkö,  
Viesti luomusta oikein –hanke, Mikkelin ammattikorkeakoulu





# Luomutuotteet kaupassa

Vähittäiskauppojen tulee varmistaa hankintavaiheessa luomutuotteiden luomuisuusaitous, säilyttää luomutuotteet niin, etteivät ne missään vaiheessa pääse sekoittumaan tavanomaisiin tuotteisiin ja antaa kuluttajalle oikeaa tietoa.

## Varmista luomuisuusaitous luomutodistuksella

Vähittäiskauppoihin tuotteet tulevat hyvin usein keskusliikkeiden ja muiden tukkujen kautta. Tällöin tuotteiden luomutodistukset on tarkastettu jo tukuissa. Vähittäiskaupalle riittää, että se pyytää keskusliikkeen tai tukun luomutodistuksen, sillä niidenkin on kuuluttava luomuvalvontaan.

Mikäli vähittäiskauppa hankkii paikallisesti luomutuotteita, niin niiden aitous on syytä varmistaa jo ennen hankintapäätöstä pyytämällä myyjän luomutodistus. Todistuksen tulee olla voimassa, ja siitä pitää löytyä tuotetiedoista maininta kaupanteon kohteena olevasta tuotteesta. Pakattujenkaan tuotteiden osalta pelkkiä pakkauksen luomumerkintöjä ei voi pitää riittävinä varmistuksena, vaan toimijan luomutodistus tulee saada.



Kuva: Merja Ylönen

## Vastaanotto

Luomutuotteiden vastaanotto on omavalvonnan kannalta keskeinen toimenpide, ja siitä pitää tehdä kirjaukset vastaanottoasiakirjoihin. Perusomavalvontaan liittyvät asiat, kuten lämpötila, päivämäärä, pakkauksen eheys ja toimitusmäärät tarkastetaan. Lisäksi luomutuotteista tarkastetaan luomun varmistavat asiat.

Varmistettavat asiat:

- Saateasiakirjassa pitää tuoterivillä olla maininta luomusta. Lisäksi pitää varmistaa, että vastaanotettu tuote ja asiakirjassa oleva tieto täsmäävät.
- EU:n alueella tuotetuissa ja pakatuissa luomuelintarvikkeissa tulee olla EU:n luomutunnus: Eurolehtimerkki, valvontaviranomaisen tunnus ja tieto tuotantopaikasta. Valvontaviranomaisen tunnus pitää löytyä myös saateasiakirjan tuoteriviltä.
- Saateasiakirjassa on lähettäjän nimi ja lähettäjää valvovan viranomaisen tunnus.
- Jos tuote tulee suoraan viljelijältä, niin saate-/läheteasiakirjana voi olla vaatimuksenmukaisuusvakuus.



FI-EKO-201  
Tuotettu Suomessa  
Finskt jordbruk

Omavalvontasuunnitelmassa tulee kertoa selkeästi, miten luomutuotteiden vastaanottokirjaukset tehdään.

## Varastointi

Luomutuotteet tulee varastoida niin, etteivät ne pääse sekoittumaan tavanomaisten tuotteiden kanssa. Luomuja varten ei tarvitse olla erillisiä tiloja, vaan selkeästi merkityt paikat riittävät.

Pakatuissa tuotteissa on luomumerkinnot, joiden perusteella voidaan varmentua luomusta ennen tuotteen laittamista hyllyyn.

Omaohjelmassa luomutuotteiden varastointi pitää kuvata, jotta jokainen kaupan työntekijä tietää, miten ja missä luomutuotteita säilytetään.

## Vähittäiskaupan pitää merkitä luomu selvästi

Valmiiksi pakatuissa tuotteissa on luomumerkinnot, ja ne voidaan sijoittaa tavanomaisten tuotteiden rinnalle. Hyllyn hintamerkinnoissa luomutunnus helpottaa luomutuotteen löytämistä.



Irtotuotteiden osalta kaupan pitää huolehtia luomutuotteiden sijoittelusta niin, etteivät asiakkaat vahingossa sekoita luomutuotteita ja vastaavia tavanomaisia tuotteita keskenään.

## LUOMUSALAATTI

Laatuluokka I  
2,80 €/kg  
Suomi

65

Irtomyynnissä oleviin tuotteisiin pitää merkitä tuotteen nimi, hinta, laatuluokka ja alkuperämaa.

Luomutuotteille tarkoitettuihin omiin erillisiin myyntipisteisiin ei saa laittaa tavanomaisesti tuotettuja elintarvikkeita.

### Vähittäiskaupan toimenpiteet luomutuotteille

Kaupassa keskeistä on, etteivät luomutuotteet ja tavanomaiset pääse sekoittumaan. Ainekset niin varastossa kuin salaattibaarissa tulee merkitä selkeästi, jotta luomusalaattivuokaan täydennys tulee varmasti luomuastiasta.

Kauppa voi esimerkiksi paistaa luomuraakapakasteita välitöntä myyntiä varten. Välittömällä myynnillä tarkoitetaan 24 tunnin sisällä tapahtuvaa myyntiä.

Vähittäiskauppojen perustehtävä eli tuotteiden tarjolla pito myyntiä varten kuuluu markkinavalvontaan. Eviran luomuvalvontaan kaupan pitää ilmoittautua, jos se valmistaa tuotteita, esimerkiksi leipoo luomuleipää jauhoista, pakkaa ja/tai merkitsee luomutuotteita, esimerkiksi pussittaa luomupähkinöitä pienempiin pusseihin ja laittaa niihin luomumerkinnot, tai tuo maahan luomuelintarvikkeita. Luomuvalvontaan tulee myös liittyä, jos varastoi luomuelintarvikkeita muualla kuin myyntipaikan yhteydessä.



Omaevalvontasuunnitelmassa kerrotaan, kuinka välitöntä kaupanpitoa varten tehdyt toimenpiteet hoidetaan, ja miten luomutuotteet pidetään erillään tavanomaisista tuotteista. Suunnitelmaan kirjataan vaaran paikat ja se, kuinka ne toiminnassa huomioidaan. Omaevalvontasuunnitelmassa analysoidaan mahdolliset kriittiset pisteet ja se, kuinka niitä vältetään.

---

### **MITEN SAMASSA TUOTTEESSA VOI LUKEA, ETTÄ "TUOTETTU EU:N ULKOPUOLELLA" JA TUOTTEESSA ON AVAINLIPPU TMS.?**

Luomutuotteiden tuotantopaikka kertoo sen paikan, missä maatalousperäiset raaka-aineet on kasvatettu eli tuotettu. Avainlippu- tai muissa vastaavissa merkeissä on omat kriteerit, ja niissä voidaan huomioida esimerkiksi tuotteen kohdistuvan työn määrä. "Tuotettu EU:n ulkopuolella" oleva tuote on voitu valmistaa kokonaisuudessaan Suomessa, esimerkiksi kahvi.

---

## KYSYMYKSIÄ JA VASTAUKSIA

### MITÄ TARKOITTAÄ KAUPAN ”VÄLITÖN KAUPANPITO”?

Aikaa, jossa tuote pakataan, laitetaan myyntiin ja myydään asiakkaalle. Tuoteketju saa kestää enimmillään vuorokauden.

Välitöntä kaupanpitoa on esimerkiksi kaupassa paistettu leipä, joka pussitetaan ja laitetaan myyntiin sen päivän ajaksi.

### PITÄÄKÖ VÄHITTÄISKAUPAN KUULUA LUOMUVALVONTAAN?

Ei tarvitse, jos se vain myy luomutuotteita.

### ONKO NIIN, ETTÄ KAUPPIAAT SEKOITTAVAT LUOMUN JA LÄHIRUOAN?

Termit lähiruoka ja luomu eivät ole aina ihan selviä kaikille. Kaikki lähiruoka ei ole luomua, mutta se voi olla sitä.

Kaupan tulee pyytää myyjän luomutodistus ottaessaan paikallisia luomutuotteita myyntiin ja siten varmistua tuotteiden luomuisuudesta.

### PITÄÄKÖ KAUPPOJEN YHTEYDESSÄ OLEVAN LEIPOMON KUULUA EVIRAN VALVONTAAN?

Kyllä kuuluu, jos kyseessä on ns. jauholeipomo. Jos kauppa ainoastaan paistaa valmiita raakapakasteita, niin ei tarvitse kuulua Eviran valvontaan.

### VOIKO KOSMETIIKKA OLLA LUOMUA?

EU:n luomulainsäädäntö koskee vain elintarvikkeita. Jotkut sertifiointilaitokset ovat luoneet omat sertifikaatit mm. luomukosmetiikalle. Eri sertifikaattien vaatimukset voivat erota toisistaan.

### LUOMUJALKAKYLPY?

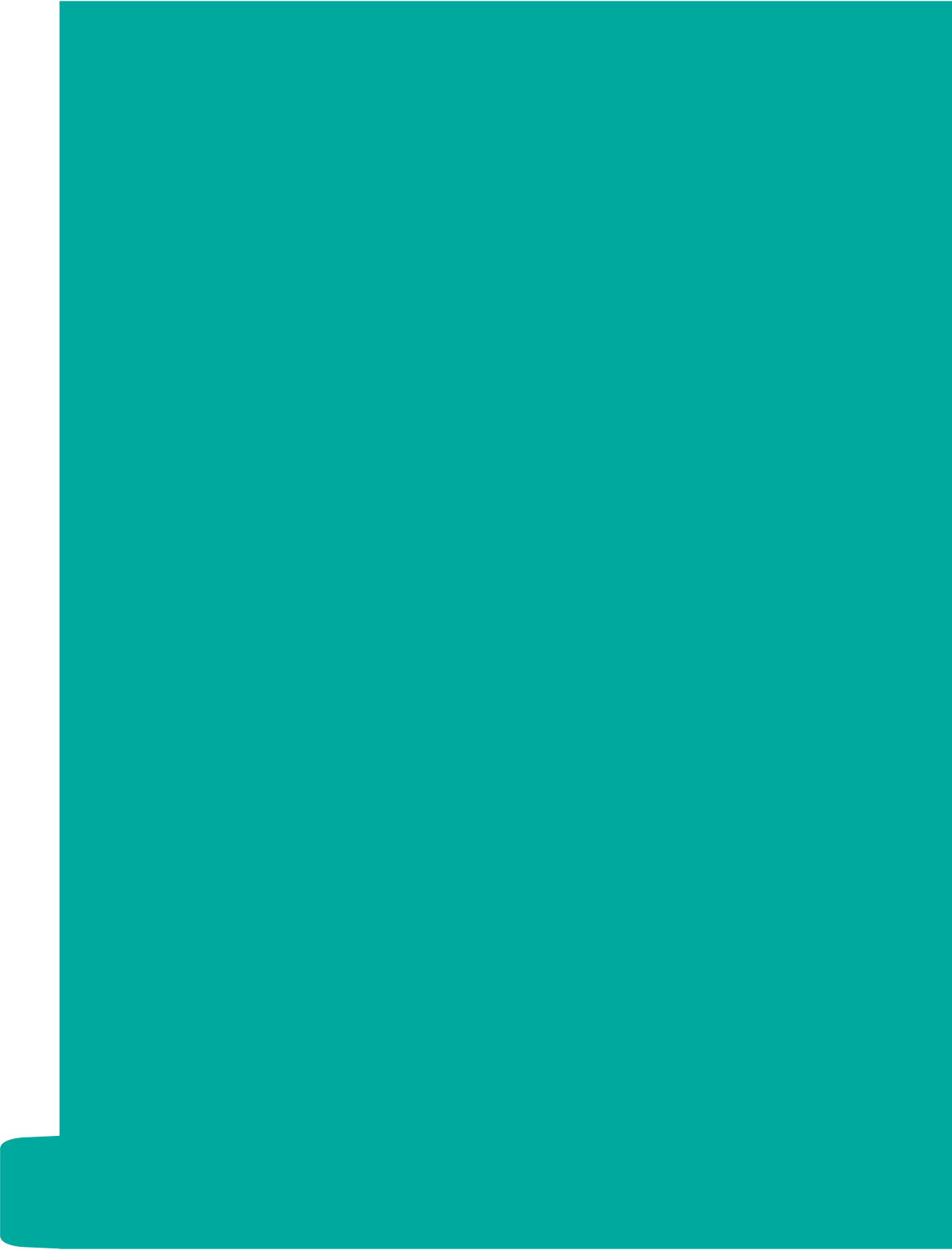
Kyseessä ei ole elintarvike. Luomulainsäädäntö koskee vain syötäviä tuotteita. Voi hakea luomusertifikaattia, jos täyttää sertifiointilaitoksen asettamat vaatimukset luomulle.

# OMAVALVONTA

---

Teksti: Mari Järvenmäki, lehtori, Mikkelin ammattikorkeakoulu





# Luomu omavalvonnassa

Keittiössä omavalvonnan ensisijainen tavoite on varmistaa ruokaturvallisuus. Omavalvontasuunnitelmaa laadittaessa painopiste on niiden toimintatapojen ja kriittisten pisteiden tunnistamisessa, joista voi aiheutua vaaraa elintarviketurvallisuudelle. Silloin kiinnitetään huomiota hygieniaan, lämpötilojen hallintaan ja muihin seikkoihin, joilla estetään ruokamyrkytyksiä.

Luomun osalta omavalvonnan ensisijainen tavoite on estää kuluttajan harhaanjohtaminen ja varmistaa kuluttajan suojeleminen virheelliseltä tiedolta. Jos tuote ei olekaan luomua, vaikka niin väitetään, niin siitä ei aiheudu ihmiselle terveysvaaraa. Tästä ei kuitenkaan saisi seurata sitä, että keittiössä suhtaudutaan luomun omavalvontaan kevyesti.



Kuva: iStock/wx-bradwang

## **Vaatiiko luomu oman erillisen omavalvonnan**

Luomutuotteiden käyttö sinällään ei vaadi mitään erillistä luomuomavalvontasuunnitelmaa, mutta luomun käyttö keittiössä pitää huomioida omavalvonnassa. Miten se kannattaa huomioida, riippuu paljon siitä, millaista luomun käyttö on keittiössä (satunnaista – jatkuvaa, pienimuotoista – laajaa).

Jos luomutuotteiden käyttö keittiössä on laajaa, monipuolista, jatkuvaa ja siihen sisältyy erityistä reseptiikkaa, niin silloin varmaan on toiminnallisesti selkeintä tehdä luomua varten oma omavalvontasuunnitelma. Muussa tapauksessa luomuun liittyvät asiat voi olla käteväntä liittää keittiön normaaliin omavalvontasuunnitelmaan. Erillisen luomuomavalvontasuunnitelman tekemisessä keittiöön voi soveltaa Eviran toimijoille tekemää ohjetta luomusuunnitelmasta.

## **Luomutuotteiden käyttö ja työntekijöiden perehdytys**

Luomutuotteiden käyttö keittiössä on kuvattava. Kuvauksen on hyvä olla niin laaja, että valvontaviranomainen (terveystarkastaja) saa käsityksen, miten luomua keittiössä käytetään ja pystyy siten huomioimaan sen valvonnassaan.

Omavalvonnassa on kerrottava selkeästi, mitä toimenpiteitä tai työtapojen muutoksia luomu vaatii työntekijöiltä ja mitä asioita työntekijöiden pitää muistaa ja huomata tehdä toisin. Omavalvontasuunnitelmassa tulee kirjata, miten työntekijöille perehdytyksessä tai muussa koulutuksessa selvitetään luomutuotteiden käytön huomioiminen tavarantoimituksessa, varastoinnissa, käytössä ja asiakkaille kertomisessa.

## **Luomutodistus vakuuttaa tavarantoimituksen**

Kun keittiö löytää markkinoilta sille sopivia luomutuotteita tarjoavan hankintapaikan, niin ensimmäisenä pitää varmentaa, että myyjällä on voimassaoleva luomutodistus. Sen jälkeen voidaan tarkastella muita hankintaan liittyviä seikkoja. Voimassaolevalla luomutodistuksella varmennutaan luomuketjun katkeamattomuudesta ja samalla taataan tilattujen tuotteiden luomuisuus.

Keittiön omavalvonnassa pitää kuvata, miten luomutodistusten voimassa olo varmennetaan ja miten huolehditaan siitä, että käytössä on aina voimassa oleva todistus. Pitää muistaa, että todistusten voimassaoloaika on maksimissaan vajaat kaksi vuotta.



## LUOMUTODISTUSTEN VARMENTAMISEN OSOITTAMINEN

**Löytyvätkö kopiot luomutodistuksista** esimerkiksi jostain kansios-ta?

**Jos on valittu vaihtoehdoksi, että varmennetaan todistukset Eviran sähköisestä hakupalvelusta**, niin millainen merkintä tehdään omavalvontaan siitä, että varmennus on tehty ennen tuotteen tilaamista. Esimerkiksi voidaan ottaa tuloste Eviran hakupalvelusta löytyvästä luomutodistuksesta tai tehdään omavalvontakirjaus (esim. päiväys), kun hakupalvelusta on varmennettu myyjän luomutodistus tai

**Pyydetään aina myyjää toimittamaan kopio** omasta luomutodistuksestaan.

## **Tavaran vastaanotossa varmistetaan luomutuotteet**

Luomussa tavaran vastaanottotarkastus eroaa tavanomaisten tuotteiden vastaanotosta, jossa painopiste on usein lämpötilaseurannassa, toimitusmäärien oikeellisuudessa tai pakkausten eheydessä. Näiden asioiden lisäksi luomussa tulee varmistaa merkintöjä.

Omavalvonnassa kannattaa kuvata selkeästi ne asiat, joita pitää tarkastaa, ja jotka poikkeavat tavanomaisten tuotteiden vastaanotosta. Kun vastaanottovaiheessa kaikki asiat hoidetaan hyvin, on helppoa jatkaa luomuraaka-aineiden käyttöä keittiössä!

## **Luomun käytöstä kertominen asiakkaalle**

Kuvaa miten keittiössä kerrotaan asiakkaalle luomusta ja luomutuotteiden käytöstä. Portaati Luomuun -ohjelman ohjeistuksena on, että jos raaka-aineita käytetään keittiössä luomuna, niin samaa raaka-ainetta ei ole käytössä tavanomaisena.

## **Luomun käytön todentaminen**

On mietittävä, miten omavalvonnan avulla voidaan todentaa luomun käyttö markkinavalvontaa tekeväälle terveystarkastajalle. Eli mistä asioista ja miten luomusta kannattaa tehdä omavalvonnan kirjauksia.

Luomutuotteiden osalta pitää myös miettiä ja kirjata omavalvontasuunnitelmaan, mitkä ovat keittiössä luomutuotteiden ja tavanomaisten tuotteiden sekoittumisen kannalta kriittisiä pisteitä ja miten niitä hallitaan.

## **Luomun varastointi**

Enimmäkseen luomuraaka-aineet ja -tuotteet tulevat keittiöihin pakattuina, jolloin pakkauksissa olevat luomumerkinnot helpottavat eri tuotteiden tunnistamista ja erillään pitoa varastossa. Sen jälkeen, kun raaka-aineista on tehty joko esivalmisteita tai jo lopullisia tuotteita, korostuu tuotteiden ja astioiden merkitseminen myös luomun osalta.



Luomu ei vaadi erillisiä varastotiloja, mutta erillään pito ja sekoittumisen estäminen tavanomaisiin tuotteisiin pitää miettiä ja varmistaa. Luomujen tunnistamiseen voi käyttää monia erilaisia tapoja (esim. kirjalliset merkinnät, värikoodien käyttö, nimetyt sijoituspaikat), ja jokainen keittiö voi tehdä omaan toimintaansa sopivan mallin.

## **Luomun omavalvonta vähittäiskaupassa**

Kauppaketjujen keskitetysti tehdyissä omavalvontamalleissa on yleensä huomioitu jo valmiiksi luomutuotteet kaupan valikoimissa. Jos kauppa hankkii luomutuotteita vain keskusliikkeen kautta, ei luomutodistuksia tarvitse kaupassa varmentaa. Silloin riittää, että vastaanottotarkastuksissa huomioidaan luomutuotteet, tarkastetaan, että kuljetusasiakirjoista löytyvät kaikki pakolliset tiedot ja verrataan niitä pakkauksissa oleviin tietoihin.

Jos kauppa hankkii luomutuotteita paikallisesti joko suoraan tuottajilta tai paikallisilta tukuilta, niin silloin kaupan pitää kuvata asia omavalvonnassa (tarvittaessa lisätä/muuttaa valmista omavalvontaohjetta) sekä varmistaa myyjän luomutodistus (viimeistään tavarantoimituksen yhteydessä) ja pakkauksissa olevat luomumerkinnät. Tämä korostuu etenkin, jos hankitaan irtomyyntiin tulevia tuotteita, esimerkiksi porkkanoita paikalliselta luomuviljelijältä, jolloin kuluttajan saama tieto tuotteesta on kaupan tietojen oikeellisuuden varassa, koska varsinaisia pakkausmerkintöjä ei ole.

Nykyään valtaosa tuotteista varastoidaan myyntihyllyissä eikä takahuoneissa ole erillisiä varastoja. Jos luomutuotteita kuitenkin varastoidaan kaupassa, tulee huolehtia siitä, että sekoittumista tavanomaisiin tuotteisiin ei tapahdu (koskee lähinnä irtotuotteita) ja erillään pito toimii. Kuvaus näistä toimenpiteistä on hyvä esittää omavalvontasuunnitelmassa.

Kauppa voi tehdä myös pienimuotoista luomutuotteiden jalostusta ilman, että sen täytyy liittyä Eviran luomuvalvontaan. Jos kauppa vaikka paistaa luomuraakapakasteita ja myy ne luomuna tai pakkaa luomulihaa palvelutiskiin, pitää tekeminen ja kirjaukset kuvata omavalvonnassa. Terveystarkastaja valvoo toimintaa ja tuotteiden luomuisuutta paikallisesti.

## KYSYMYKSIÄ JA VASTAUKSIA

### VOIKO OMAVALVONTA OLLA SUULLISTA?

Omaavalvonta on kirjallista toiminnan dokumentointia. Lainsäädäntö edellyttää kirjallista suunnitelmaa omavalvonnasta. Suullista omavalvontaa ei pystytä valvomaan.

### MILLOIN PITÄÄ LAIN MUKAAN LUOMUN KÄYTTÖ OLLA OMAVALVONNASSA?

Lainsäädäntö velvoittaa elintarvikealan toimijaa laatimaan kirjallisen suunnitelman omavalvonnasta (omavalvontasuunnitelma). Toimijan on noudatettava sitä ja pidettävä sen toteuttamisesta kirjaa. Omaavalvontasuunnitelmassa tulee kuvata lainsäädännössä tarkoitetut kriittiset kohdat ja niihin liittyvien riskien hallinta.

Jos keittiö käyttää luomua ja kertoo siitä asiakkaalle, niin silloin sekin osa toiminnasta pitää olla kuvattuna omavalvontasuunnitelmassa.

Erillistä luomuomavalvontasuunnitelmaa ei tarvita.

### ARVIOIDAANKO LUOMUASIOITA OIVA-TARKASTUKSILLA?

Vähittäiskauppojen valvonnassa luomuasiat on huomioitu Oiva-tarkastuksissa. Toistaiseksi se ei näy Oiva-raportilla, vaan ainoastaan tarkastuskertomuksessa niissä kohteissa, joissa luomun Oiva-arviointi on tehty.

### PITÄÄKÖ LUOMUSTA OLLA ERIKSEEN KIRJAUKSET?

Tarvittaessa kyllä. Keittiö määrittelee itse omat vaaran paikkansa ja sen, miten niitä hallitaan keittiössä. Usein tällaiset asiat vaativat myös kirjaamisen.

### TEKEEKÖ PAIKALLINEN VIRANOMAINEN PÄÄTÖKSEN, ETTÄ PITÄÄKÖ LIITTYÄ LUOMUVALVONTAAN?

Lainsäädäntö määrittelee, millaisten toimijoiden ja toimintojen pitää kuulua luomuvalvontaan. Paikallinen viranomainen valvoo toimijoita ja huomaa myös niiden toiminnassa tapahtuvat muutokset. Jos muutokset edellyttävät luomuvalvontaan liittymistä, paikallinen viranomainen voi kehottaa toimijaa liittymään luomuvalvontaan.





MAMK

University of Applied Sciences



mmm.fi

ruokaa ja luonnonvaroja