



MAA- JA KOTITALOUSNAISET

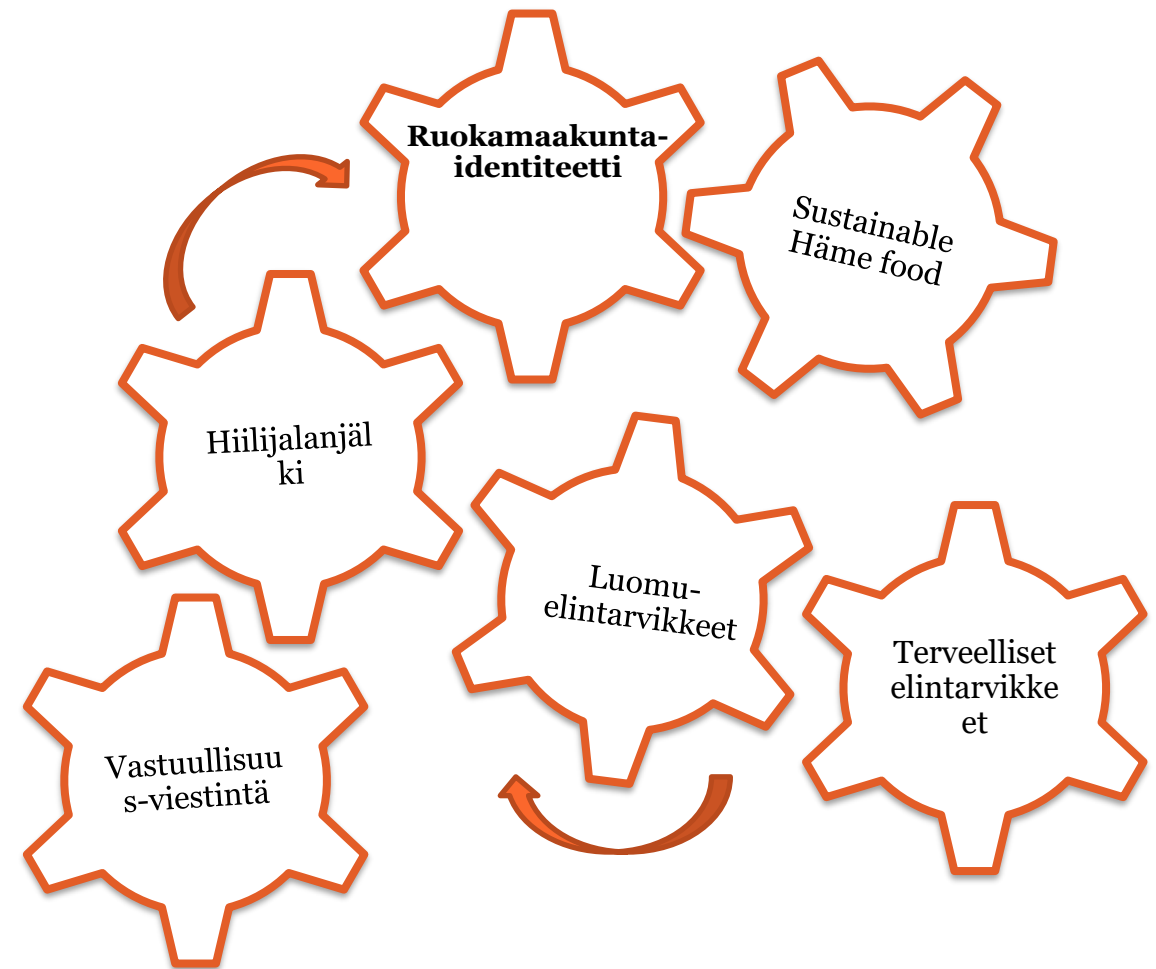
Artesaaniruoka – onko tämä sinun juttusi? Ke 9.3.2022 klo 14.00-15.30

Sanna Lento-Kemppi, yritysasiantuntija
Etelä-Suomen Maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus/ ProAgria Etelä-Suomi ry
Kestävä RuokaHäme -hanke
hankkeen kesto 1.1.2022-31.12.2023



Teemat kestävään ruokatuotantoon

1. Paikallinen ruokatuotanto ruokamaakunnan vahvistajana
2. Sustainable Häme food – kansainvälistymisen monet mahdollisuudet ja oman osaamisen esiintuominen
3. Siirtyminen hiilineutraaliin yritystoimintaan - hiilijalanjälkilaskennan hyödyntäminen elintarvikealan yritystoiminnassa
4. Ympäristöraportointi ja vastuullisuusviestintä
5. Siirtyminen elintarvikkeiden luonnonmukaiseen jalostamiseen
6. Elintarvikkeiden ravitsemus ja kuluttajan hyvinvointi yrittäjän näkökulmasta



Paikallinen ruokatuotanto ruokamaakunnan vahvistajana



Sisältö: Oman ruokatarinan vahvistaminen osaksi hämäläistä ruokakulttuuria. Yritystoiminnassa erottuminen ja erikoistuminen mm. artesaaniruoalla, nimisuojuustuotteella. Yhteistyöverkostot muiden yritysten kanssa. Hämäläisestä ruokakulttuurista viestiminen.



Toteutus: Webinaarit, työpajat, pienryhmät



Hyödyt: Asiakasymmärryksen lisääntyminen. Omien tuotteiden ja toiminnan kehittäminen. Uudet verkostot ja yhteistyö muiden toimijoiden kanssa. Tunnettuuden ja näkyvyyden kasvaminen.



Ajankohta: 2022 - 2023



Päivän ohjelma

Artesaaniruokaan **erikoistuminen** on yksi mahdollisuus käsityömaisesti elintarvikkeita valmistavalle yritykselle erottua massasta. Elintarvikealan **pienten yritysten kilpailutilanne on haastava**, kun esim. isomman vähittäiskaupan hyllyssä on 20000 elintarvikenimikettä. Pieni yritys ei voi kilpailla määrällä, tuotannon tehokkuudella, vaan yrityksen pitää erikoistua, **tuotteiden pitää olla erilaisia**, erottua ”elintarvikepaljoudesta”. Voisiko ArtesaaniruokaSM -kilpailu olla sinun yrityksellesi **kimmoke kehittää omia tuotteita** sekä saada **nostetta ja näkyvyyttä markkinointiin/myyntiin**. Vai haluatko muutoin vaan erikoistua/profiloitua Artesaaniruoka - elintarvikkeiden valmistajaksi. Vuonna 2022 on myös mahdollista hakea ”Sertifioitu Artesaaniruoka” -merkkiä.

Tervetuloa Kestävä RuokaHäme -tilaisuuteen

Mitä tarkoittaa ”Artesaaniruokatuotteet”

Esimerkkejä Artesaaniruokatuotteista ja -yrityksistä

Keskustelua – mitä ajatuksia herännyt? Miten tästä eteenpäin?



Artesaaniruoka

- Artesaaniruoka on ainutlaatuisia tuotteita, joissa on paljon **makua**, jotka ovat **laadukkaita** ja joilla on selkeä **identiteetti**
- Nämä valmistetaan pääosin **paikallisista raaka-aineista** ja joiden **alkuperä on jäljitettävissä**, huolella jalostaen, **pienissä erissä** ja usein omalla tilalla
- Artesaaniruoan tuntomerkinä on **ammattitaitoinen käsin tekeminen** läpi koko tuotantoketjun
- Artesaaniruoka nostaa esiin **perinteet** ruuanlaitossa, jalostaa näitä perinteitä ja luo **innovatiivisia** tuotteita
- Artesaaniruokatuotteet valmistetaan **ilman turhia lisäaineita**, jolloin korostuu tekijän ammattitaito valmistaa tuote laadukkaasti, luonnollisin menetelmin



Definition av mathantverk

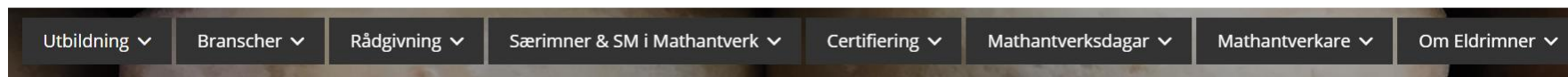
Inom Mathantverk skapas **unika** produkter med **rik smak**, av **hög kvalitet** och **tydlig identitet**. Produkterna tillverkas i huvudsak av **lokala råvaror** som förädlas varsamt med **naturliga processer**, i **liten skala** och ofta på den **egna gården** eller i det **egna företaget**. Mathantverkaren går den **långa vägen** och utgår från **traditionerna** och traditionella metoder, förfinar och utvecklar dem med sin kunskap och innovativa förmåga. Kännetecknande för mathantverk är att **människans hand** och kunnande är med i hela produktionskedjan.



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

Taustaa artesaaniruoka ”statukselle”

Artesaaniruoka käsitettä on ollut kehittämässä ja edistämässä Ruotsissa sijaitseva Eldrimnerin osaamiskeskus. Eldrimner on perustettu 1995 ja vuonna 2005 siitä tehtiin Ruotsin kansallinen artesaaniruoan keskus. Siellä järjestetään kursseja ja koulutuksia, opintomatkoja, kokemusten vaihtoa sekä välitetään tietoa artesaaniruoasta ja innostetaan yrittäjiä. Näiden toimenpiteiden tavoitteena on **edistää artesaaniruoan kehitystä pohjoismaissa, ruokakäsityötaidon kehittäminen ja säilyttäminen**. Eldrimner on vastannut artesaaniruoan Ruotsin mestaruuskilpailuista vuodesta 1997 eteenpäin ja vastaa artesaaniruokayritysten sertifiointista. <https://www.eldrimner.com/>



Bageri

Kurser och studieresor inom bageri

Gå till bageri



Bär-, frukt- och grönsaksförädling

Kurser och studieresor

Gå till bär, frukt & grönt



Mejeri

Kurser och studieresor inom mejeri

Gå till mejeri



Fiskförädling

Kurser och seminarium inom fiskförädling

Gå till fisk



Gårdsslakt och charkuteri

Kurser inom chark

Gå till chark



Kilpailukategoriat 2022

KILPAILUKATEGORIAT 2022

- MAITOTUOTTEET
- LIHATUOTTEET
- KALATUOTTEET
- LEIPOMOTUOTTEET
- MARJA- JA HEDELMÄTUOTTEET
- KASVIS- JA SIENITUOTTEET
- VÄLIPALAT
- JUOMAT
- INNOVATIIVINEN ARTESAANIRUOKA

VUODEN ARTESAANIRUOKAPAKKAUS valitaan ja palkitaan vuoden 2022 kilpailussa. Tämä ei ole kategoria eikä siihen ilmoitauduta erikseen.

Kilpailuluokat 2022

MAITOTUOTTEET

Kovat juustot
Homejuustot
Ei hapatetut juustot
Jäätelö
Hapanmaitotuotteet

LIHATUOTTEET

Tuoremakkara
Kypsennetyt makkarat
Ilmakuivatut lihatuotteet
Kypsennetyt kokolihat tuotteet
Säilykkeet ja muut lihatuotteet

KALATUOTTEET

Kylmäsavukala
Lämminsavukala
Graavikala
Jauhetut kalatuotteet
Säilykkeet ja muut lihatuotteet
Mätituotteet

LEIPOMOTUOTTEET

Suolaiset piirakat
Makeat piirakat
Ruishapanleivät
Muut juurileivät
Rieskat
Maatiaisviljalajikeivät
Hiivalla kohotettu leipä
Kovat leivät
Gluteeniton leipä

MARJA- JA HEDELMÄTUOTTEET

Hillot
Marmeladit, hyytelöt
Jälkiruokakastikkeet
Marja- tai hedelmäsäilykkeet
Marja- tai hedelmämakeiset

KASVIS- JA SIENITUOTTEET

Sienisäilykkeet
Hapatetut kasvikset
Kasvisäilykkeet
Muut kasvituotteet
Mauste-, ruokakastikkeet, Chutney

JUOMAT

Marja- ja hedelmämehut
Muut juomat (alkoholittomat)
Glögit
Hiilihapotetut, alkoholittomat juomat, limonadit

VÄLIPALAT

Välipalat

INNOVATIIVINEN ARTESAANIRUOKATUOTE

Innovatiivinen artesaaniruokatuote

VUODEN ARTESAANIRUOKAPAKKAUS

Vuoden 2022 ArtesaaniruokaSM -kilpailussa valitaan ”Vuoden artesaaniruokapakkaus”. Kilpailuun hyväksytyjen joukosta valitaan 10 finalistia, joista tuomaristo valitsee palkittavat.

ArtesaaniruokaSM –säännöt 2022 (kriteerit)

Yleistä

Artesaaniruoka SM-kilpailut 2022 ovat avoinna **Suomessa toimiville** tuottajille ja elintarvikkeita käsityömaisesti jalostaville yrityksille (oltava Y-tunnus). Ehtoina tähän kilpailuun pääsemiseksi on, että tuotteet jalostetaan **käsityömaisesti, paikallisista tai kotimaisista raaka-aineista**, joiden **alkuperä on tunnettu**. Perusperiaatteena on, että **elintarvikelisiä aineita ei saa käyttää** kilpailuun hyväksyttävissä tuotteissa (joitakin poikkeuksia on lisäaineiden käyttöön liittyen – lue lisää näistä: ”KILPAILUKATEGORIAT JA -LUOKAT” -kohdasta, jossa on määritelty tuoteryhmäkohtaisesti kriteerit tarkemmin). Kilpailuun voivat osallistua vain sellaiset elintarvikeyritysten valmistamat tuotteet, jotka ovat **yleisesti myynnissä** ja niissä on **asianmukainen myyntipakkaus** (pl. Esim. irtomyynnissä oleva leipä ja leivonnaiset). Hyväksyttävien tuotteiden ja niiden pakkausmerkintöjen on oltava **elintarvikelainsäädännön mukaisia**. Niissä tapauksissa, joissa useat yritykset osallistuvat tuotteen valmistukseen, tulee kaikkien vaiheiden olla käsityöläismäisiä ja yritys yhteistyökumppanuudet on kerrottava/kuvattava ilmoittautumisen yhteydessä. (esim. lihan tuottaja ja jatkojalostaja).



ArtesaaniruokaSM –säännöt 2022 (kriteerit)

1. PAIKALLISET RAAKA-AINEET

Pääasiallisten tai luonnetta vahvistavien raaka-aineiden on oltava paikallisia tai kotimaisia ja niiden alkuperän on oltava tunnettu. Mausteiden tai muiden makuaineiden on oltava luonnollisia, lisääineettomia, mutta ne voivat olla ulkomaisia mikäli kotimaisia ei ole saatavilla. Luomutuotteiden kohdalla hyväksytään ulkomainen luomusokeri.

2. JALOSTUS

Jalostuksessa on noudatettava artesaaniruoan periaatteita siten, että ihmisen käsi ja tietämys ohjaavat jalostusprosessia ja että tuotteiden ulkonäkö ja luonne ovat artesaaniruoan mukaiset. Koneita saa käyttää ruumiillisen kulumisen välttämiseksi. Automatisoitu prosessilinja ei ole artesaaniruokaa, mutta digitaalista tekniikkaa voidaan hyödyntää savukaapeissa, uuneissa ja vastaavissa laitteissa. Näistä voidaan säätää myös erikseen kilpailukategoriassa tai -luokassa.



ArtesaaniruokaSM –säännöt 2022 (kriteerit)

3. LISÄAINEET JA PROSESSIN APUVÄLINEET

Peruseriaatteena on, että elintarvikelisäaineita ja tiettyjä entsyymejä ei saa käyttää kilpailuun osallistuvissa artesaaniruokatuotteissa. Lisäaineilla tarkoitetaan aineita (merkitään E-koodilla), jotka lisätään tarkoituksellisesti elintarvikkeeseen jotakin tarkoitusta varten esim. säilyvyyden parantamiseksi. Ruokaviraston kotisivulta <https://www.ruokavirasto.fi/yriytykset/elintarvikeala/valmistus/yhteisetkoostumusvaatimukset/elintarvikeparanteet/lisaaineet/e-koodit/> (Ruokavirasto www.ruokavirasto.fi E-koodit) löytyy lisätietoa lisäaineista. Kaikki synteettisesti valmistetut aromit ja väriaineet ovat kiellettyjä.

Lisäaineita ja prosessin apuvälineitä koskevat poikkeukset:

Niissä tapauksissa, joissa tiettyjen lisäaineiden käyttö on sallittua, tästä mainitaan erikseen kunkin kilpailukategorian tai -luokan yhteydessä. Näidenkin lisäaineiden tulee olla luontaisia/luonnollisia (ei synteettisesti valmistettuja) ja tämä on myös pystyttävä osoittamaan.

Yksi ja sama tuote voi kilpailla vain yhdessä luokassa. Jos tuote ei sovi mihinkään KILPAILUKATEGORIAAN ja kilpailuluokkaan, se ei voi osallistua tähän vuoden 2022 ArtesaaniruokaSM -kilpailuun. Kilpailun säännöt omistaa Suomen Artesaaniruoka ry. Yhdistys on vastuussa säännöistä sekä siitä, että kilpailu järjestetään. Kilpailun järjestäjä vuonna 2022 on Etelä-Karjalan maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus/ ProAgria Etelä-Suomi ry.

ArtesaaniruokaSM 2022 –kriteerit esimerkkejä

➤ LIHATUOTTEET

KILPAILULUOKKA	SELOSTUS
Tuoremakkara	Raakamakkara paistamiseen / grillaukseen / keittämiseen. Paistetaan tai keitetään arviointia varten.
Kypsennetyt makkarat	lämminsavustetut makkarat, kypsennetyt makkarat -arviointi kylmänä tai lämpimänä
Ilmakuivatut lihatuotteet	Salamit, meetvurstit; ilmakuivatut makkarat ja lihatuotteet, kylmäsavustuksella tai ilman
Kypsennetyt kokolihat tuotteet	Kypsennetyt kokolihat tuotteet, lämminsavutuotteet
Säilykkeet ja muut lihatuotteet (esimerkiksi pateet, maksapasteijat yms)	Voivat sisältää lihaa ja/tai sisäelimiä ja/tai kamaraa. Lisätty gelatiini on sallittu. Mahdollisesti käytetty kerma ei saa sisältää karrageenia.

Ilmoittautuminen

- Ilmoita missä tuote on savustettu, jos sitä ei ole tehty omassa yrityksessä.

Näytteen jättäminen

- Ilmoita ilmakuivattujen tuotteiden varastointiaika.
- Jätä tuotteet arvioitavaksi kokonaisina tai riittävän isoina kappaleina.

Kilpailusäännöt ja poikkeukset

- Keinotekoisia savuaromeja tai tiivistettyä ja uudelleen luotua savua ei sallita. Savu tai savuaromi on luotava luonnollisen savun avulla yrityksessä osana valmistusprosessia tai paikallisen yhteistyökumppanin toimesta. Jos savustuksen suorittaa yhteistyökumppani, on se mainittava ilmoituksessa.
- Nitriittisuola: Maksimaalinen jäännösarvo, eli korkein sallittu pitoisuus valmiissa tuotteessa on 50 mg/kg. Tämä edellyttää ~~korke~~ lisättyä 80 mg/kg raaka-ainetta (EU-luomuviljelyn määräysten mukaisesti) luokissa Lämpökäsitelty makkara, Lämpökäsitelty liha, Ilmakuivattu makkara ja Ilmakuivattu liha. Nitriittisuola ei ole sallittua luokassa Tuoremakkara.
- Lisätty gelatiini on sallittu luokassa ”Säilykkeet ja muut lihatuotteet”.
- Lihatuohteessa käytettävän juuston on oltava kotimaista ja lisäaineetonta

MARJA- JA HEDELMÄTUOTTEET

KILPAILULUOKKA	SELOSTUS
Hillot	Marjoista/hedelmistä, sokerista/hunajasta keitetty tuote, jossa mahdollisesti myös vettä ja pektiiniä sekä mausteita, yrttejä, pähkinöitä.
Marmeladit, hyytelöt	Marjoista/hedelmistä, sokerista/hunajasta keitetty tuote, jossa mahdollisesti myös vettä ja pektiiniä mausteita, yrttejä, pähkinöitä.
Jälkiruokakastikkeet (myös siirapit)	Kaadettava tuote marjoista tai hedelmistä, mahd. myös vihanneksia/yrttejä, sokeria/hunajaa, vettä, pektiiniä ja mausteita. Siirapit kilpailevat tässä luokassa.
Marja- tai hedelmäsäilykkeet	Marjat, hedelmät tai hedelmäpalat liemessä. Voivat sisältää esim. vettä, mehua, sokeria/hunajaa, mausteita. Voivat sisältää myös alkoholijuomaa maustamiseen.
Marja- tai hedelmämakeiset	Kotimaisista raaka-aineista. Sitruunahappo (E330) ei ole sallittu.

Ilmoittautuminen

- Ilmoita jos tuotteeseen on käytetty itse valmistettua pektiiniä.
- Ilmoita jos olet käyttänyt erityisiä marja-, hedelmä- tai yrttilajeja.
- Ilmoita paljonko marja-, hedelmä- tai yrttiraaka-ainetta on käytetty /100 g lopputuotetta

Kilpailusäännöt ja poikkeukset

- Tuotteet, jotka eivät ole marja-/hedelmäpohjaisia kilpailevat käyttötarkoituksensa mukaisessa luokassa.
- Tuotteissa saa käyttää seuraavia lisäaineita: pektiini ja agar.
- Mausteet ja makuaineet voivat olla ulkomaisia, jos kotimaisia ei ole saatavilla

Esimerkkejä ArtesaaniruokaSM palkituista, kilpailussa mukana olleista



Palkittuja

INNOVATIIVINEN ARTESANIRUOKA

2017	Picklade äppelskott –kulta Kaamos –hopea	Smakverket AB, Ahvenanmaa Finnviini Oy, Espoo
2018	Hillamarmeladimakeiset –kulta	Korpihilla Ritva Kokko Ky
2019	Mustaherukansiemen rouhelastu Hauki Nugetti Liemivihannekset	MinBy Oy Arctic Circle Delight Oy Veronica Bäckman
2020	Tuormus Hunajainen Lapin kaskinauris olut Berliner Weisse Jatulintarha Mustikka, tyrni ja karpalo Kanttarellit ja Tellicherry mustapippuri	Jani Jaakkola, Kairala Lappi Crenoco, Visa Törmälä, Keski-Suomi Spices Chef, Pohjois-Karjala
2021	Tuotesarja Lunch2Go Jellou morotsremmar (porkkanaremmit) Lapin kaskinauris majoneesi	Crenoco, Visa Törmälä, Keski-Suomi Vikbo Torp, Titti Edfelt Jaakkola 1676

Artesaaniruokakilpailusta

Artesaaniruokan SM-kilpailu 2022 järjestetään Lappeenrannassa syyskuussa 21.-23.9.

Suomen Artesaaniruoka ry omistaa Artesaaniruoka SM-kilpailun säännösten vuodesta 2019 eteenpäin ja osallistuu näin ollen kilpailusääntöjen kehittämiseen. Samalla yhdistys takaa, että kilpailu järjestetään vuosittain artesaaniruokamääritelmän mukaisesti.

<https://www.mathantverkarna.fi/om-foreningen/?lang=fi>

Suomen Artesaaniruoka ry

Kilpailun tavoitteena on **paikallisten ruokakulttuurien säilyttäminen ja kehittäminen** sekä **artesaaniruokan tunnetuksi tekeminen ja sen kehityksen edistäminen**. Konsepti edustaa sellaisia arvoja, jotka pohjautuvat artesaaniruokan perinteiden suojelemiseen ja säilyttämiseen.

- Kilpailu innostaa ja kannustaa artesaaniruokayrityksiä tuottamaan ja kehittämään tuotteita, jotka ylläpitävät **korkeaa laatua** ja täyttävät **artesaaniruokan vaatimukset => kilpailu on yrittäjälle ”työkalu”**
- Yrittäjä saa **palautetta** tuotteistaan tuomaristoryhmältä (alan ammattilaiset ja sidosryhmän edustajia)
- Palautteiden kautta **apua tuotekehitykseen**
- Artesaaniruoka SM-kilpailuiden avulla **vahvistetaan** artesaaniruokatuotteiden **tunnettavuutta ja myyntiä** sekä alueellisella, valtakunnallisella että kansainvälisellä tasolla.
- Kuluttajien/asiakkaiden/ostajien **tietoisuus artesaaniruokasta kasvaa** kilpailun ja kilpailussa menestyneiden tuotteiden myötä



Miten tästä eteenpäin - keskustelua

- Omien tuotteiden kehittäminen – kiinnostaako?
- Tulossa yritysکوhtainen kysely kehittämistarpeista
- ArtesaaniruokaSM 2022 –kilpailuun ilmoittautuminen on nyt jo auki suomenkielisenä <https://artesaaniruokasm.fi/>
- Sertifioitu Artesaaniruoka –tällä hetkellä menossa pilotointi, laajenee valtakunnalliseksi 2022

Ota meihin yhteyttä



Artesaaniruoka
SM 2022
LAPPEENRANTA
21.-23.9.2022

ArtesaaniruokaSM 2022 Lappeenrannassa 21.-23.9.2022

Kilpailun järjestäjä:

Etelä-Suomen maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus / ProAgria Etelä-Suomi ry

Yhteyshenkilöt:

Sanna Lento-Kemppi p. 040 5447768 sanna.lento-kemppi@maajakotitalousnaiset.fi

Tuula Repo p. 040 5880958 tuula.repo@proagria.fi

