

ARTESANIRUOKA – LIHATUOTTEET

MITEN PROFILOITUA ARTESANIRUOKAYRITTÄJÄKSI?

Henna Kukkonen



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

ProAgria

LAPIN AMK⁷
Lapland University of Applied Sciences



Mathantverkarna
Ruoka-artsaanit



Euroopan unionin
osarahoittama

Suomen Artesaani- ruokayhdistys ry

YRITTÄJIEN EDUNAJAJA

Suomen Artesaaniruokayhdistys edistää artesaaniruoan tunnettuutta ja arvostusta Suomessa ja toimii artesaaniruokayrittäjien puolestapuhujana kautta maan.

Yhdistys käyttää Ruotsissa jo 20 vuotta sitten vakiintunutta artesaaniruoan määritelmää. Yhdistys huolehtii määritelmän mukaisesti tuotesertifioinneista sekä SM-kilpailuiden säännöistä.

Jäsenmaksu on 25€ vuodessa. Jäsenet saavat alennusta kilpailun osallistumismaksuista.

MITÄ ON ARTESAANIRUOKA?

Alusta loppuun kotimaisista raaka- aineista käsin valmistettu elintarviketuote

PERINTEISIÄ METODEJA KUNNIOITTAEN



KOTIMAISET RAAKA-AINEET

Tuotteet valmistetaan paikallisista tai vähintäänkin kotimaisista raaka-aineista, joiden alkuperän yrittäjä tarkasti tuntee. Valmistus tapahtuu perinteisin menetelmin ja pienissä erissä, usein omalla tilalla.

PUHTAAT MAUT

Käsin tekeminen on keskeistä koko tuotantoketjussa. Tuotteet eivät saa sisältää säilöntä-, väri- tai lisäaineita.



Artesaanituotteiden säilyvyys ilman lisäaineita

Raaka-aineiden oikea käsittely ja korkea laatu tekevät säilöntäaineet tarpeettomiksi

Kun tuotteet valmistetaan huolellisesti, ammattitaidolla ja hygieniasta huolehtien, keinotekoisia säilöntäaineita ei tarvita. Säilyvyys syntyy luonnollisesti oikeista työvaiheista, riittävästä kypsennyksestä, puhtaudesta ja rakenteen hallinnasta.

Artesaanituotteissa käytetään aitoja, korkealaatuisia ja käsittelemättömiä raaka-aineita. Kun tuotteen perusta on kunnossa, ei tarvita emulgointiaineita, väriaineita tai makuaromeja. Myös perinteiset valmistustavat pidentävät säilyvyyttä.

Teollisessa tuotannossa lisäaineita käytetään usein tehostamaan prosesseja, yhtenäistämään lopputulosta ja korvaamaan pienempiä raaka-ainemääriä. Artesaanituotannossa lopputulos syntyy osaamisesta, aikaa vievistä menetelmistä ja ensiluokkaisista raaka-aineista.

Kategoriat

VALITSE OMA TOIMIALASI



Leipomo



Meijeri



Kala



Liha



Kasvikset ja sienet



Marjat ja hedelmät



Juomat



Artesaani- lihatuotteet

SM-KILPAILULUOKAT 2023

Tuoremakkarat

- Raakamakkara paistamiseen / grillaukseen / keittämiseen
- Paistetaan tai keitetään arviointia varten

Kypsennetyt makkarat

- Lämminsavustetut makkarat, kypsennetyt makkarat
- Arviointi kylmänä tai lämpimänä

Ilmakuivatut lihatuotteet

- Salamat, meetvurstit; ilmakuivatut makkarat ja muut lihatuotteet, kylmäsavustuksella tai ilman
- Esimerkiksi Lapin Kuivaliha on artesaaniruokatuote

Kypsennetyt kokolihatuotteet

- Kypsennetyt kokolihatuotteet, lämminsavutuotteet

Säilykkeet ja muut lihatuotteet

- Esimerkiksi pateet, maksapasteijat jne.

Säännöt ja poikkeukset

NITRIITTISUOLA

Luokissa kypsennetyt makkarat, kypsennetyt kokolihatuotteet ja ilmakeivatut lihatuotteet nitriittisuolan maksimaalinen jäännösarvo valmiissa tuotteessa on EU:n luomulainsäädännön mukainen 75mg/kg.

HUOM! Tuoremakkaroissa nitriittisuolan käyttö ei ole sallittua.

SÄILYKKEET JA MUUT LIHATUOTTEET

Lisätty gelatiini on sallittu. Tuotteessa mahdollisesti käytetty kerma ei saa sisältää karrageenia.

JUUSTON KÄYTTÖ

Lihatuohteessa käytettävän juuston on oltava kotimaista ja lisääineetonta.

SAVU

Keinotekoisia savuaromeita ei sallita. Savu tai savuaromi on luotava luonnollisen savun avulla. Jos savustuksen suorittaa yhteistyökumppani, on se mainittava ilmoittautuessa.



Artesaaniruokayrittäjän hyödyt

1

TALOUDELLISUUS

Alkuinvestoinnit ovat pienet. Tarjoaa mahdollisuuden lisätä esimerkiksi maatalous-toiminnan kannattavuutta. Korkean jalostusasteen tuotteista saa paremman katteen.

2

YHTEISÖLLISYYS

Verkoston tuki auttaa kehittämään uusia tuotteita ja löytämään asiakkaita. Yhteistyö parantaa pienten yritysten kilpailukykyä ja kannattavuutta sekä tarjoaa tekemiseen uutta inspiraatiota.

3

VASTUULLISUUS

Paikallinen tuotanto vähentää riippuvuutta globaaleista toimitusketjuista ja lisää ruokajärjestelmän kestävyyttä. Se vahvistaa huoltovarmuutta ja omavaraisuutta sekä alueiden elinvoimaa.

4

EROTTAUTUMINEN

Innovatiivisilla tuotteilla voi erottua massasta. Myyntivaltteina ovat paikallisuus, korkea laatu ja lyhyt tuoteseloste. Kuluttajille, jotka etsivät kestäviä, terveellisiä ja persoonallisia vaihtoehtoja.

ARTESAAANIRUOAN SERTIFIOINTI

SERTIFIOINTIA HAKEVAN YRITTÄJÄN TULEE OLLA
SUOMEN ARTESAAANIRUOKAYHDISTYKSEN JÄSEN.



Sertifioinnin tarkoitus on tehdä kuluttajalle helpoksi löytää oikea artesaaniruoka laajasta elintarviketarjonnasta ja artesaaniruokayrittäjille mahdolliseksi osoittaa artesaaniruokatuotteensa aitous.

Sertifiointiprosessi

NÄIN SE KÄY!

Artesaanituotteiden sertifiointissa noudatetaan pääasiassa kilpailuiden kriteeristöä. Sertifiointi on voimassa 3 vuotta ja on tuotekohtainen.

Näin tuotteen sertifiointi tapahtuu:

1. Ota yhteyttä sertifiointi@artesaaniruoka.fi ja saat kaavakkeen, joka täytetään ja palautetaan yhdessä tuote-etiketin kanssa.
2. Sertifiointityöryhmä käy läpi hakemuksen ja tuote-etiketin, jonka tulee myös täyttää sertifiointin kriteerit.
3. Hyväksynnän jälkeen yritys saa laskun (kustannus: 45€ / ensimmäinen tuote, 35€ / seuraavat tuotteet), sertifiointitodistuksen sekä tarran sähköisessä muodossa.
4. Yrityksen tiedot julkaistaan yhdistyksen verkkosivuilla.
5. Sertifikaatti uusitaan kolmen vuoden välein (kustannus: 30€/tuote).

Ruoka-artsaaneja auttamassa

MIRKA OLIN

Toiminnanjohtaja

Suomen Artesaaniruokayhdistys

040 568 6283

info@artesaaniruoka.fi

HENNA KUKKONEN

Asiantuntija

Lapin ammattikorkeakoulu

040 585 2817

henna.kukkonen@lapinamk.fi



Kiitos!

WWW.ARTESAANIRUOKA.FI

Instagram: @artesaaniruoka

Facebook: @artesaaniruoka



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

ProAgria

LAPIN AMK⁷
Lapland University of Applied Sciences



Mathantverkarna
Ruoka-artesaanit



**Euroopan unionin
osarahoittama**