

A collage of baking-related items including bread, flour, a scale, and a wooden bucket.

LUONNONTUOTTEITA ARTESAANIRUOAKSI

# Olisiko meidän tuotteistamme artesaaniruokat tuotteiksi?

9.3.2026

---

ARTESAANIRUOKA

Alusta loppuun kotimaisista raaka-  
aineista käsin valmistettu  
elintarviketuote

PERINTEISIÄ METODEJA KUNNIOITTAEN



## KOTIMAISET RAAKA-AINEET

Paikallisista raaka-aineista valmistettuja, pieniä eriä. Oman tilan tai lähitilan raaka-aineita. Suklaaa ja kahvi eivät voi siis olla artesaaniruokaa.

## PUHTAAT MAUT

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



# Artesaaniruoka tuotteiden mahdollisuudet

PAIKALLISTALOUDEN  
JA RUOKAKULTTUURIIN  
RIKASTUTTAJA

Luonnontuotteista korkeamman arvon  
artesaaniruotteita.

Luonnontuotteet sopivat luontevasti artesaaniruokaan:  
paikallisuus ja pienimuotoinen tuotanto

Arvonnousua erikoistuotteista

Tuotekehitys luonnontuotteissa tarjoaa  
mahdollisuuksia innovaatioihin

Artesaaniruoan SM-kilpailut: sparraus & näkvyys

# Kategoriat

VALITSE OMA  
TUOTERYHMÄ



Leipomotuotteet



Maitotuotteet



Kalatuotteet



Juomat



Lihatuotteet



Kasvis- ja  
sienituotteet



Marja- ja hedelmä  
tuotteet

# MARJA- JA HEDELMÄTUOTTEET

Villiyrttien ja muiden luonnontuotteiden osalta on noudatettava ajankohtaista uuselintarvike-asetusta.

Jaetaan eri luokkiin:

- Hillot
- Marmeladit ja hyytelöt
- Jälkiruokakastikkeet ja siirapit
- Marja- tai hedelmäsäilykkeet
- Marja- tai hedelmämakeiset

Huom!

- Tuotteissa saa käyttää seuraavia lisäaineita: pektiini ja agar
- Mausteet ja makuaineet voivat olla ulkomaisia, jos kotimaisia ei ole saatavilla
- Sitruunahappo (E330) ei ole sallittu

# KASVIS- JA SIENITUOTTEET

Pääraaka-aineiden, kuten siemenien, yrttien, hedelmien, marjojen, vihannesten on oltava kotimaisia ja alkuperältään tunnettuja

Jaetaan luokkiin:

- Sienisäilykkeet
- Hapatetut kasvikset
- Kasvissäilykkeet
- Mauste- ja ruokakastikkeet, chutney

Huom!

- Maustetut hunajat eivät ole kastikkeita, eikä hunaja saa olla kastikkeissa pääraaka-aine.
- Sinappituotteissa sinapin on oltava kotimaista.
- Etikoista sallittuja ovat väkiviinaetikka ja viinietikat.

---

# JUOMAT

Juoman ominaisuuksien tulee olla peräisin vain luonnonmukaisista raaka-aineista sekä maku- ja aromiaineista, jotka ovat syntyneet luonnollisesti käymisen ja varastoinnin aikana

Luokat:

- Marja- ja hedelmämeheit
- Muut juomat (mahla, kuusenkerkkä, kombucha)
- Glögit
- Alkoholijuomat

Huom!

- Keinotekoiset maku- ja väriainekset, säilöntäaineet, hapot eivät ole sallittuja
- Alkoholituotteissa: hapot (esim. sitruuna ja viinihappo) sekä kirkastus-, säilöntä-, stabilointiaineet eivät ole sallittuja.

---

# VÄLIPALAT, SNACKS JA HUNAJA

Kasvi- tai eläinperäiset välipalatuotteet (esim. välipalapatukat, kuivatut hedelmät ja kasvikset, chipsit sekä juotavat välipalatuotteet, kuten smoothiet, juotava jogurtti-tyyliset.)

Hunajatuotteita voi sertifioida, mutta siitä ei ole olemassa omaa kilpailukategoriaa.

Huom!

- Makeutusaineen tulee olla valmistettu kotimaisista raaka-aineista (luomutuotteissa hyväksytään ulkomainen luomusokeri)
- Mausteet ja makuaineet voivat olla ulkomaisia, jos kotimaisia ei ole saatavilla.

# Miksi artesaani- ruoka yrittäjäksi

MITÄ ETUJA

- Parempi kate
  - jalostetaan korkeampiarvoisia tuotteita
- Erottautuminen markkinoilla
  - vastaa kysyntään ekologisista, laadukkaista ja yksilöllisistä tuotteista sekä paikallisista matkailutuotteista
  - Lyhyt tuoteseloste ja positiivisesti erottuvat korkeat pääraakaainemäärät
- Kilpailuetua paikallisuudesta
  - paikallisuus ja käsityö tuovat kilpailuetua
- Huoltovarmuus ja joustavuus
  - paikallinen tuotanto vähentää riippuvuutta globaaleista

Vuoden 2026 luonnontuotteet: vadelma, sikurirousku ja keto-orvokki.



## Luonnontuotteet – mitä mainiota artesaaniruokaa

**Luonnontuotteista artesaaniruokatuotteita - lisäarvoa & tapoja  
erottautua 9.3.2026**

Birgitta Partanen, Arktiset Aromit ry



Maa- ja metsätalous-  
ministeriö

## Luonnontuotealan toimialajärjestöt

- Valtakunnalliset luonnontuotealan toimialayhdistykset
- Yhteistyössä alan työtä alan toimintaedellytysten parantamiseksi
- Molempien sivustot monipuolisia tiedonlähteitä
- Arktiset Aromit ry [www.arktisetaromit.fi](http://www.arktisetaromit.fi)
  - sivu-uudistus tulossa
  - Kohtaamispaikka kaikille alan toimijoille: tavoitteena, että kaikki alaan liittyvä tieto löytyy samasta paikasta, mukaan lukien koulutus, tutkimus, erilaiset palvelut, tuotteet ja tarvikkeet, jotka liittyvät luonnontuotealaan
- Suomen Luontoyrittäjyysverkosto ry [www.aitoluonto.fi](http://www.aitoluonto.fi),
  - Aitoluonto-uutiskirje: tilaa sähköpostiin!
  - Kerääjä.fi-rekisteri [www.keraaja.fi](http://www.keraaja.fi)

# Kerääjä.fi

- Kerääjä.fi on luonnontuotteiden keruusta kiinnostuneiden, alan kouluttajien sekä raaka-aineita välittävien ja tarvitsevien yritysten yhteinen verkkopalvelu.
- Palveluun on rekisteröitynyt tällä hetkellä noin 1300 kerääjää ja noin 80 kouluttajaa.
- Luonnontuotealan kerääjä- ja toimijarekisterin avulla kerääjät saavat tietoa tarvittavista raaka-aineista ja yritykset mahdollisuuden parantaa raaka-aineiden saatavuuttaan.
- Palvelun avulla on mahdollista hakea keruusta kiinnostuneiden ja koulutettujen kerääjien keskittymiä kunta-, maakunta- tai raaka-ainekohtaisesti.
- Hankkimalla luonnontuotteet koulutetuilta, kerääjäkortin merkinnän saaneilta kerääjiltä yritykset voivat varmistua raaka-aineiden laadusta ja turvallisuudesta.

# Keruusta jalostukseen

## - kestäväää kasvua luonnontuotteista

- Hankkeen toteuttavat Arktiset Aromit ry ja Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti aikavälillä 1.12.2025–30.11.2028.
- Ruokaketjurahoitus
- Työpaketti 1: Luonnontuotteiden talteenoton lisääminen ja kehittäminen
  - 1.1 Edistetään kotimaisten kerääjien kiinnostusta ja osallistumista luonnontuotteiden kaupalliseen keruuseen
  - 1.2 Vahvistetaan kerääjien osaamista ja yhteyksiä
  - 1.3 Kehitetään talteenoton menetelmiä, kustannustehokkuutta ja yhteistoimintaa
- Työpaketti 2: Luonnontuotteiden arvoketjujen kehittäminen
- Työpaketti 3: Hankkeen hallinto

# Miksi luonnontuotteita artesaanituotteissa?

- Todellista ilmastoruokaa: ne kasvavat ilman kastelua, lannoitusta tai torjunta-aineita
- Ravintotiheää, mutta kevyttä ravintoa
- Sopivat useimpiin erikoisruokavalioihin, kuten laktoosittomaan, maidottomaan, gluteenittomaan, soijattomaan ja vegaaniseen ruokavalioon.
- Ne ovat usein aromikkaita – artesaanityyppinen, vähäinen, raaka-aineita kunnioittava käsittely ja lisääineettomuus sopii erityisesti luonnontuotteille

# Metsäsienet

- Kaikki sienet ovat kevyttä ravintoa. Valtaosa tärkeimpien ruokasienien kokonaisenergiasta koostuu proteiineista, jota on keskimäärin 36 prosenttia. Herkkutatissa proteiinia on peräti 42 prosenttia. Rasvojen osuus kokonaisenergiasta vaihtelee 7–34 prosentin välillä, ja se on pääosin hyvälaatuista. Ravintokuitua sienissä on 15–28 prosenttia.
- Sienissä on erityisesti kaliumia ja fosforia ja kasviksiin verrattuna enemmän kuparia ja sinkkiä. B-vitamiineja on monipuolisesti, A- ja C-vitamiineja jonkin verran. D-vitamiinia on runsaasti muutamissa sienilajeissa, kuten kelta- ja suppilovahverossa, ja se on helposti imeytyvässä muodossa.
- Aivan kaikille sienet eivät sovi. Sienisokeri voi aiheuttaa vatsan turvotusta ja ripulia henkilöillä, joilla esiintyy trehaloosi-intoleranssia eli sienisokerin imeytymishäiriötä. Runsaasti sienisokeria on muun muassa herkkutatissa, kehnäsienessä, kantarellissa ja orakkaissa.

# Luonnonkasvit ja -marjat

- Luonnonkasveilla on valtava, käyttämätön potentiaali!
- Luonnonkasvit pursuavat kasvuvoimaa ja niiden sato on joka vuosi taattu, toisin kuin sääolosuhteista riippuvaisille luonnonmarjoille ja –sienille
- Meillä on lukuisia runsassatoisia, elintarvikekäyttöön hyväksytyjä kasveja, joita voisi myös eri tavoin jalostaa artesaanituotteiksi
- Luonnonmarjojen rooli artesaanituotteissa on itsestäänselvyys – marjalajeja voisi käyttää kuitenkin vielä runsaammin?

## Lainsäädännössä huomioitavaa

- Elintarvikelain ([297/2021](#)) mukaan elintarvikealan toimija vastaa siitä, että pitää kaupan vain turvallisia elintarvikkeita.
- Kaupallisessa elintarvikekäytössä [uuselintarvikeasetus](#): käyttöhistoria ennen vuotta 1997 todennettava
- Aiemmin käytössä oli ruokasieniasetuksen mukainen kauppasieniluettelo, mutta asetuksen kumoamisen jälkeen Ruokavirasto ylläpitää ohjeellista listaa [suositeltavista ruokasienistä](#).
- Luonnonkasvien uuselintarvikestatuksen tarkistaminen: Arktiset Aromit ry:n sivut: [Luonnonkasvien elintarvikekäyttö](#) tai [EU Novel Food status Catalogue](#)

# Muita mahdollisuuksia lisäarvon luontiin

Lisäarvoa EU:n laatujärjestelmistä:

- nimisuojarahjestelmä
  - <https://pyhajarvi-instituutti.fi/hanke/todella-erityiset/>
  - <https://www.arktisetaromit.fi/fi/hankkeet/gift/>
  - Löytyykö luonnonraaka-aineista tehtyjä artesaanituotteita, jotka voisi myös nimisuojata?
- Luomusertifiointi myös luonnontuotteille
  - Suomessa on maailman suurin luomukeruualue, noin 7 milj. ha
  - Luomussa, kuten artesaanituotteissa, lisäaineiden käyttö on rajattu
  - <https://www.arktisetaromit.fi/fi/laatu/lainsaadanto/luomukeruu/>

# Lisätietoja

Luonnosta Sinulle lehden teemanumerot:

<https://www.arktisetaromit.fi/fi/tiedotus/luonnosta+sinulle+nettilehti/>

Muita materiaaleja: <https://www.arktisetaromit.fi/fi/materiaalit/>

## Kiitos!

Birgitta Partanen

Toiminnanjohtaja

birgitta.partanen@arktisetaromit.fi

040 580 1186



Arktiset Aromit ry – yli 30 vuotta yhteistyötä  
luonnontuotealan hyväksi



Maa- ja metsätalous-  
ministeriö

Aitoa ruokaa villistä luonnosta sekä  
puutarhan ja metsän raaka-aineista

PÄIVI-ANGERVO

Päivi Maaranen

[paiviangervo@gmail.com](mailto:paiviangervo@gmail.com)

# IITIN VILLIRUOKA VIIKOT HANKE 6.5.2025- 30.11.2026

Annukka Linninen  
Iitin matkailu ry





## Tämä kohde on saanut EU:n maaseuturahoitusta

Iitin Villiruoka-viikot hankkeen tavoite on brändätä Iitti villinä "ruoka-kuntana". Tuoda esiin Iitin poikkeuksellisen runsasta ja erityyppistä ruokatarjontaa ja luontoa ruuan lähteenä.

Konseptoida ja toteuttaa Iitin villiruokaviikot syksyllä 2025 ja keväällä 2026. Konseptoinnintuloksena paikalliset yritykset jatkavat villiruokaviikkojen toteuttamista hankeajan päätyttyä.



**Euroopan unionin  
osarahoittama**

# HANKKEESTA

- Hanke on saanut EU:n maaseuturahoitusta Pohjois-Kymen Kasvu ry:ltä
- Hankeaika 6.5.2025-30.11.2026
- Hanke sopii hyvin Visit Finlandin Hungry for Finland-Ruokamatkailun kehittämisstrategiaan
- Hankkeen idea syntyi toisen hankkeen aikana työpajassa

### Iitin matkailu ry

Yhdistyksen tarkoituksena on valvoa matkailualalla toimivien yritysten, yhdistyksien ja muiden toimijoiden alaan liittyvää yleisiä ja yhteisiä etuja sekä edistää jäsentensä välistä yhteistoimintaa ja parantaa alan yleisiä toimintaedellytyksiä toiminta-alueellaan.

Iitin matkailu ry toteuttaa erilaisia hankkeita yhdessä alueen matkailuyritysten kanssa.

# IITIN VILLIRUOKAVIIKKO 21.5-24.5.2026 JA 29.8-6.9.2026

- Mukana 26 yritystä ja 6 yhdistystä
- Tapahtumia järjestetään eri puolilla Iittiä
- Tapahtumakartta ja kalenteri nettisivuilla (päivitetään maaliskuussa)

## Tapahtumia ympäri Iittiä





# IITIN VILLIRUOKA- MARKKINAT 23.5.2026 JA 5.9.2026

- markkinapaikkamaksu 50€/ 3x3 m
- oma katos ja pöytä
- markkinoille haetaan lähi- ja villiruokatuotteiden myyjiä, käsitöiden myyjiä,
- ruoka-annosten myyjille tarve, viimeksi ruoka-annokset loppuivat kaikilta myyjiltä
- 23.5. markkinoiden yhteydessä järjestetään myös Nokipannukahvinkeiton MM-kilpailut. Ilmoittautumiset kilpailuun viimeistään 15.4 mennessä. Osallistumismaksu 30€.



# Herkullisesti yhdessä!

Iitin Villiruokaviikoilla 30.8-7.9.2025 pääset maistelemaan paikallisia herkkuja eri puolilla Iittiä. Katso tarkemmin nettisivuiltamme.



[www.iitinmatkailu.com](http://www.iitinmatkailu.com)



## Majoitu ja nauti!

Iitin Villiruokaviikoilla 30.8-7.9.2025 voit majoittua hotelliin, huviloihin, mökkeihin, leirintäalueelle, opistoon tai vaikka telttaan. Katso tarkemmin nettisivuiltamme.



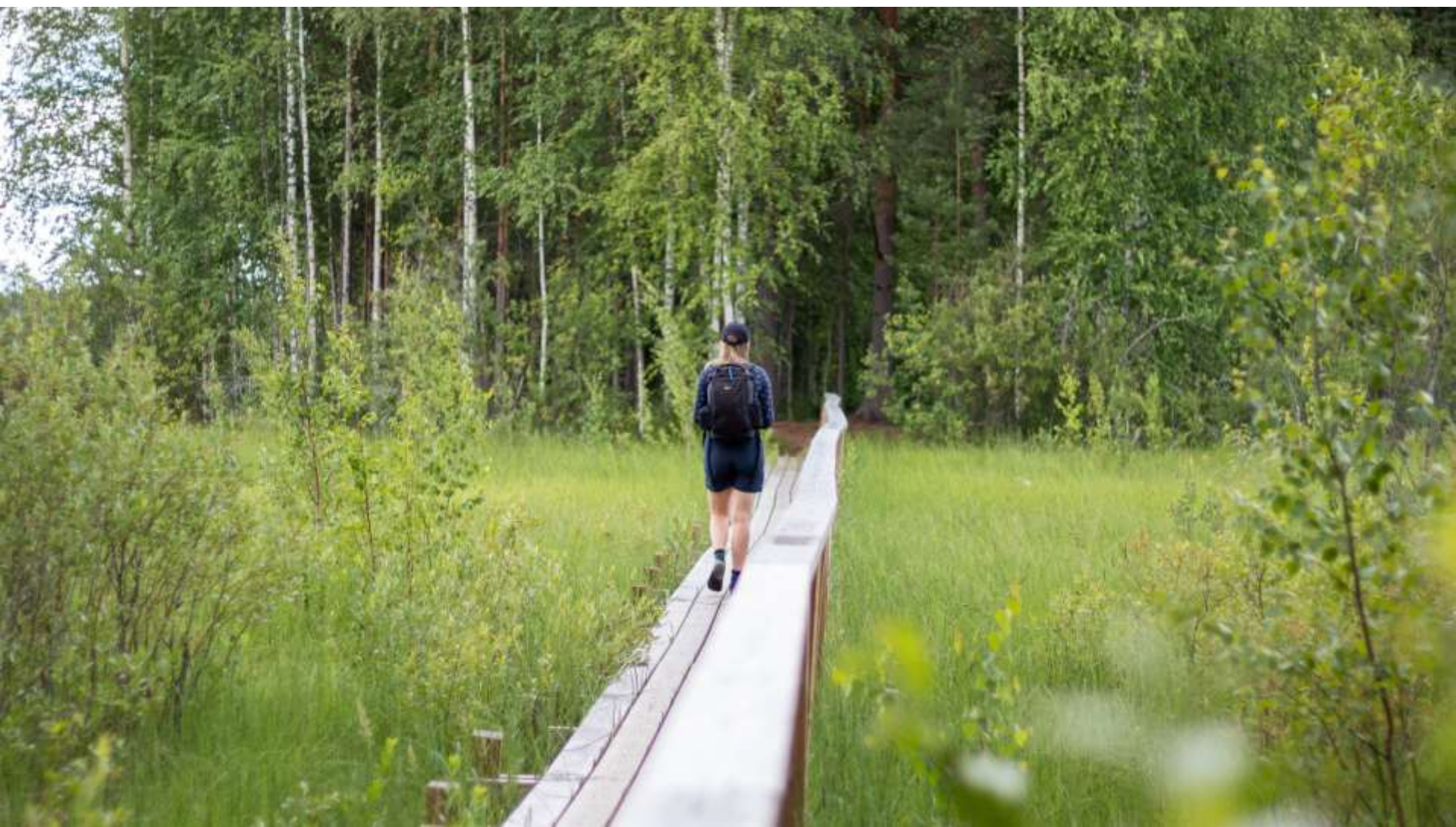
[www.iitinmatkailu.com](http://www.iitinmatkailu.com)

## Iitin Villiruokamarkkinat

6.9.2025 klo 10-16  
Iitin maatilatorilla



Villisti luonnossa, herkullisesti yhdessä!



## YHTEYSTIEDOT



[www.iitinmatkailu.com](http://www.iitinmatkailu.com)



[iitinmatkailu@gmail.com](mailto:iitinmatkailu@gmail.com)

@iitinmatkailu

#iitinmatkailu

#iitinvilliruokaviikot

#visitiitti



Euroopan unionin  
osarahoittama

---

ARTESAANIRUOAN

# SERTIFIOINTI

SERTIFIOINTIA HAKEVAN YRITTÄJÄN TULEE OLLA  
SUOMEN ARTESAANIRUOKA YHDISTYKSEN JÄSEN.



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

# Artesaaniruoan SM-kilpailut



## KATEGORIAT

9 Kategoriaa ja lisäksi muutama erikoiskategoria:

Maito, liha, kala, juomat, leipomo, marja- ja hedelmä, kasvis- ja sieni sekä välipalat ja snacksit



## MITÄ VOI SAAVUTTA

Jaetaan kulta, hopea ja pronssi mitalli pisteiden perusteella.

Palautteen avulla voi jatkaa tuotekehitystä



## OHJELMA

Toimialatreffit, erilaisia yritysesittelyjä ja monipuolinen seminaariohjelma.

Vuoden kohokohta tavata muita yrittäjiä.

Tunnelma on käsin koskeltavissa!

# OULU 2026

17.-20.9.2026

Upea tilaisuus nauttia vuoden 2026 kulttuuripääkaupungin tunnelmasta, verkostoitua ja osallistua Likis-lähirookatapahtumaan.

Ohjelmassa on muun muassa artesaaniruokaseminaari, toimialatreffit ja juhlaillallinen.



---

# Lisätieto

## EDLRIMNER

Ruotsin artesaaniruoan keskus

[www.edlrinner.com](http://www.edlrinner.com)

Paljon materiaalia ruotsiksi

## HALD

[www.hald.fi](http://www.hald.fi)

Järjestää kursseja Uudellamaalla

## MATHANTVERK I FINLAND RF - SUOMEN ARTESAANIRUOKA RY

[www.artesaaniruoka.fi](http://www.artesaaniruoka.fi)

Oppaita ja lisätietoja artesaaniruoasta

---

# Ruoka- artesaaneja auttamassa

MIRKA OLIN

Toiminnanjohtaja

Mathantverk i Finland rf –

Suomen Artesaaniruoka ry

040 568 6283

mirka@artesaaniruoka.fi

SANNA LENTO-KEMPPI

Toiminnanjohtaja

MKN Etelä-Savo

050 476 6028

sanna.lento-kemppi@mkn.fi

RIIKKA MESKANEN

Yritysasiantuntija

MKN Pohjois-Suomi

050 466 6043

Riikka.meskanen@mkn.fi

HENNA KUKKONEN

Asiantuntija

Lapin AMK

040 585 2817

henna.kukkonen@lapinamk.fi

---

TULE MUKAAN  
ARTESAANIRUOKAYRITTÄJÄKSI

Kiitos

[www.artesaaniruoka.fi](http://www.artesaaniruoka.fi)



MAA- JA  
KOTITALOUSNAISET

ProAgria

LAPIN AMK<sup>7</sup>  
Lapland University of Applied Sciences



Mathantverkarna  
Ruoka-artesaanit



Euroopan unionin  
osarahoittama