Jos tuotteellasi on tarina,
se kannattaa kertoa koko Euroopalle!

Lapin Poron kuivaliha

PALISKUNTAIN YHDISTYS

Taustaa nimisuojajärjestelmälle

- Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden nimisuojajärjestelmä on ollut Euroopan yhteisön laajuisena voimassa vuodesta 1993
- Suojauksen kohteena ovat tuotteet, joita on valmistettu tai tuotettu perinteisesti tietyllä alueella tai tietyllä valmistusmenetelmällä useamman sukupolven ajan
- Tarkoituksena on suojata elintarvikkeita ja maataloustuotteita vakiintuneen nimen väärinkäytöltä ja huokeammilta väärennöksiltä

Järjestelmän tavoitteet

- Pätevä, yhtenäinen ja laillinen suoja rekisteröidyille nimityksille koko Euroopan tasolla
- Maataloustuotannon monipuolistaminen erityisesti syrjäisillä alueilla
- Kuluttajille enemmän luotettavaa tietoa tuotteen alkuperästä, luonteesta ja elintarvikkeiden jalostuksesta sekä tae siitä, että raaka-aineet ja valmistusmenetelmät tunnetaan

EU:n nimisuojajärjestelmä

- Kolme erilaista suojajärjestelmää
- Suojattu alkuperänimitys (SAN) ja suojattu maantieteellinen merkintä (SMM), rajaavat tuotteen valmistamisen ja/tai tuotannon vain sen perinteiselle maantieteelliselle alueelle.
- Aito perinteinen tuote (APT), puolestaan suojaa tuotteen perinteisen valmistusmenetelmän.

Suojattu alkuperänimitys (SAN)

- Tuotteen tuotanto, jalostus ja käsittely on tapahduttava tietyllä maantieteellisellä alueella, tunnetulla ja vahvistetulla ammattitaidolla.
- Tuotteen laatu tai sen ominaisuudet johtuvat olennaisesti kyseisestä maantieteellisestä alueesta, esimerkiksi siellä tuotetusta raaka-aineesta.
- Esimerkkejä: Lapin puikula (1997), Parman kinkku (Italia), Shetlannin lammas (Englanti), Camarguen härkä (Ranska)

Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

- Tuotteen tuotannon ja sen maantieteellisen alkuperän on yhdyttävä ainakin yhdessä tuotanto-, jalostus- tai käsittelyvaiheessa, joka antaa tuotteelle erityisluonnetta.
- Suojaus soveltuu esimerkiksi kinkkuihin, makkaroihin, leikkeleisiin, oluisiin, joilla on hyvä maine ja joiden käsittely tapahtuu tietyllä maantieteellisellä alueella paikallisten menetelmien mukaan. Osa raaka-aineesta voidaan tässä tapauksessa kuitenkin tuoda alueen ulkopuolelta.
- Esimerkkejä: Kainuun rönttönen (2008), Ardennien kinkku (Belgia)

Erityisluonnetta koskeva todistus (APT)

- Suojauksella ei viitata tuotteen alkuperään, vaan pyritään korostamaan tuotteen perinteistä koostumusta tai tuotantotapaa.
- Erityisluonnetodistuksen saanutta tuotenimikettä voidaan valmistaa missä tahansa EU:n alueella, mutta tuote on valmistettava rekisteröidyn valmistusmenetelmän mukaisesti.
- Esimerkkejä: Sahti (2002), Kalakukko (2002), Karjalanpiirakka (2003), Mozzarella –juusto, Faro –olut, Falukorv –makkara

Järjestelmän nykytila

- SAN-, SMM- ja APT –nimisuojaus on tällä hetkellä yli 950 tuotteella.
- Eniten suojattuja tuotteita on Ranskassa ja Italiassa. Seuraavina listalla ovat Portugali, Espanja ja Kreikka.
- Osa tunnettuja vain kansallisesti, osa tunnetaan eri puolilla maailmaa. Kaikki kuitenkin vähintään omalla alueellaan maineikkaita ja tärkeitä tuotteita.
- Suurin suojattujen tuotteiden ryhmä ovat juustot, seuraavina hedelmät ja vihannekset, liha & lihajalosteet sekä oliiviöljyt.

Lukuja

- rekisteröityjä SAN-lihavalmistetuotteita: 32 kpl
- Italia: 24 kpl
- Espanja: 5 kpl
- Portugali: 2 kpl
- Unkari: 1 kpl
- Saksa, Ranska, Kreikka: 0 kpl
- Ruotsissa ja Tanskassa ei ole yhtään rekisteröityä SAN-tuotetta.

Lapin Poron kuivaliha - historia

- 1997 Ensimmäinen harkinta Lapin Puikulan hakuprosessiin liittyen
- 1999 Hakuprosessin aloitus
- 2000 Ensimmäinen hakemus Lapin TE-keskukseen
- 2001 Lapin TE-keskuksen lausunto asiasta Maa- ja metsätalousministeriölle
- 2001 Ensimmäinen palaute Maa- ja metsätalousministeriöltä
- 2002 Toinen versio Maa- ja metsätalousministeriöön

Lapin Poron kuivaliha - historia

- 2002 Toinen palaute ministeriöltä
- 2003 Kolmas versio ministeriöön
- 2004 Neljäs versio ministeriöön – tämä versio lähetettiin EU:iin
- 2006 Palaute EU:sta
- 2007 Lisäselvitykset EU:lle
- 2010 Lapin Poron kuivalihan hakemuksen julkaiseminen EU:n virallisessa lehdessä
- 2010 Myönteinen päätös

Miksi?

- Kuluttajat ovat yhä kiinnostuneempia aidoista perinteisistä tuotteista.
- Herkullisia uusia makuja maistellaan matkoilla ja niistä halutaan nauttia myös kotimaassa.
- Kuluttajat haluavat yhä useammin myös tietää, missä ja miten heidän ostamansa elintarvikkeet on valmistettu.

Miksi?

- Poron kuivaliha haluttiin mukaan ainutlaatuisten ja mielenkiintoisten herkkujen joukkoon
- Myönteinen erottautumistapa markkinoilla
- Uskoa poromiehille ja –naisille omaan tekemiseen
- Laatutyön, hyvien toimintamallien kehittämisen ja ylläpidon väline

Poronlihan ominaisuuksia

- Rasvapitoisuus alhainen
- Poron rasva sisältää runsaasti tyydyttämättömiä rasvahappoja (poronlihan rasvat voidaan rinnastaa edullisten vaikutusten vuoksi kalanrasvoihin)
- Vitamiinipitoisuudet korkeita
- Kivennäis- ja hivenainemäärät korkeita
- Seleenipitoisuus korkea

Lapin Poron kuivaliha – otteita hakemuksesta 1/5

- ”*Kuvaus: Lapin Poron kuivaliha* koostuu poron kokonaisista lihaksista (lihasryhmistä) ja lihasosien paloista. Lihasten väliset sidekudokset ovat näkyvissä, mutta sidekudoksissa ei ole silminnähden juurikaan rasvaa. Lihasten rakenne on erittäin hienosyinen ja tiivis niin, ettei syitä erotu leikkauspinnalla. Muihin kuivalihoihin verrattuna liha on hienosyisempää. Tuotteen kuivuusasteesta riippuen leikkauspinnan rakenne on mattamainen ja sileä. Leikkauspinta on tummempi kuin muissa lihalajeissa; myös ruskea vivahdus on tyypillinen erottava tekijä.”
- ”*Maantieteellinen alue:* Lapin Poron kuivaliha tuotetaan, jalostetaan ja pakataan Suomen poronhoitoalueella”

Lapin Poron kuivaliha – otteita hakemuksesta 2/5

- ”Lapin Poron kuivalihan raaka-aineena käytetään file-, paisti-, lapa-, selkä-, kylki- ja rintapaloja, jotka ovat pääosin peräisin kuivalihan peruslajitelmana käytettävästä poronlihalajitelmasta P0 (kirjain tarkoittaa poroa ja numero lajitelman luokkaa). Myös lajitelma PE eli ekstralajitelmaa (esim. paistit ja fileet) voidaan käyttää ja joiltain osin lajitelmaa P1 (esim. kaula-, kylki- ja rintapalat). Kaupan pidettävien lihatyyppien ominaisuuksien erot ja käyttötarkoitukset käyvät ilmi Paliskuntain yhdistyksen v. 2005 tekemästä ja poroelinkeinossa käyttöön otetusta Poronlihalajitelmamäärityksestä. Lajitelmien erot perustuvat lihan rasva- ja kalvopitoisuuteen.”

Lapin Poron kuivaliha – otteita hakemuksesta 3/5

- ”Lihat suolataan lihansuolausvaunuihin tai –astioihin. Suolaaminen voidaan tehdä hiertämällä, jolloin suolan määrä on noin 3 % lihan tuorepainosta. Kun suolaaminen tapahtuu suolaliuoksessa, veden suolapitoisuus on n. 6-7 %. Suolaamis- ja esikypsytysaika kestää 3-14 vuorokautta.”

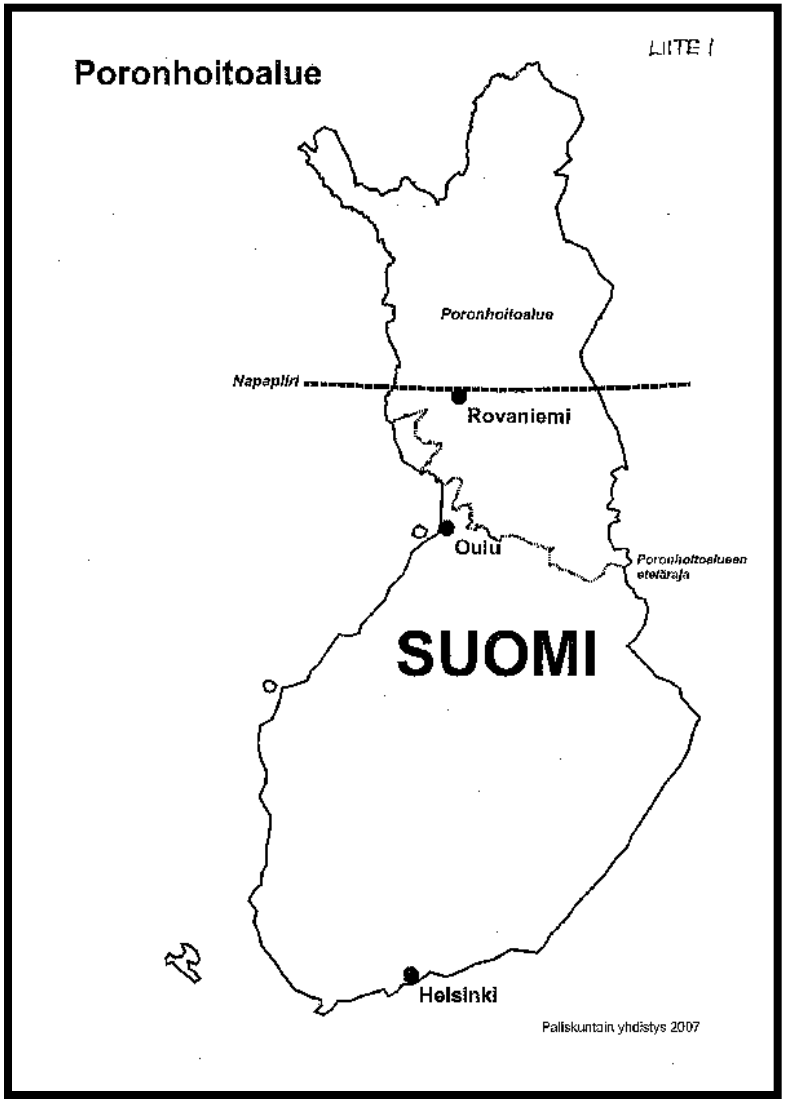
Lapin Poron kuivaliha – otteita hakemuksesta 4/5

- ”Suolaamisen jälkeen lihat nostetaan ulkokuivaukseen. Kuivaaminen suoritetaan maanpinnasta riittävän korkealle sijoitetussa, lihankuivatusta varten rakennetussa tai varatussa katollisessa tilassa, johon haittaeläinten pääsy on estetty tiheällä verkolla ja riittävän tiiviillä lattialla. Lihan ripustamisessa kuivatusorsiin käytetään puhtaita metallikoukkuja tai muuta ei-huokoista materiaalia, kuten muovinarua.”

Lapin Poron kuivaliha – otteita hakemuksesta 5/5

”*Merkinnät*: Lapin poron kuivaliha varastoidaan tai myydään pakattuIna erikokoisiin, hyväksyttyihin elintarvike-pakkauksiin. Pakkaukset päällys merkitään Lapin Poron kuivaliha –tunnuksella (esimerkiksi leima tai tarra), jota seuraa maininta ”suojattu alkuperänimitys” tai sitä vastaava yhteisön virallinen tunnus. Lisäksi on merkittävä, onko kyseessä aikuisen poron vai vasan liha. Vastaavat merkinnät edellytetään myös suoramyynnin kautta meneviltä tuotteilta.”

Liite 1


LIITE 1
Poronhoitoalue
Poronhoitoalue
Napapiiri
Rovaniemi
Oulu
Poronhoitoalueen etelärajа
SUOMI
Helsinki
Paliskuntain yhdistys 2007

Liite 2

LIITE 2

Porotalouden laatustrategia -hanke
Elintarvike- ja luonnontuotealan koordinaatiohanke
Yhteistyö, Tuotekehitys ja Koemarkkinointi -hanke
Liiketoiminta- ja logistiikkahanke
Kuinuun porotalouden kehittämishanke
Perinteistä poroa -hanke
Poronlihan jatkojalostamisen ja suoramyynnin edistäminen Utsjoella -hanke
TaviLapin Luonnosta II -hanke
Elotuli -hanke
Profiloitu ja kannattava saamelainen porotalous -hanke
Poronlihan menekinedistämishanke
Paliskuntain yhdistys

PORONLIHALAJITELMAT PE-P5

Konsultti Pentti Juotasniemi /Lihankäsittely Juotasnieni Ay

© Paliskuntain yhdistys
Oikeudet muutoksiin pidätetään

9 / 2006

Poronlihalajitelma P E

Leikkuun työohje: Täysin puhdas punaisen lihan lajitelma, kuten paistit, fileet, joista on poistettu jänteet, kalvot, näkyvä rasva, vertymät ja leimat.
(kalvottomat paistit, fileenpäät)
Rasva alle 4 %

Pakkaaminen ja päällysmerkinnät: Pakattuna vakuumiin tai jääpahvilaatikoihin lihassyyt samansuuntaisesti aseteltuina.
Päällysmerkittynä lain vaatimilla merkinnöillä.
Tarvittaessa sovitaan pakkausmuutoksesta asiakkaan kanssa.

Säilytys ja varastointi-lämpötilat:
Tuoreena +1 °C
Pakasteena väh. -18 °C

Merkinnät: Pakkausaika ja parasta ennen -merkintä

Huomioitavaa: Raavaat ja vasat erilleen

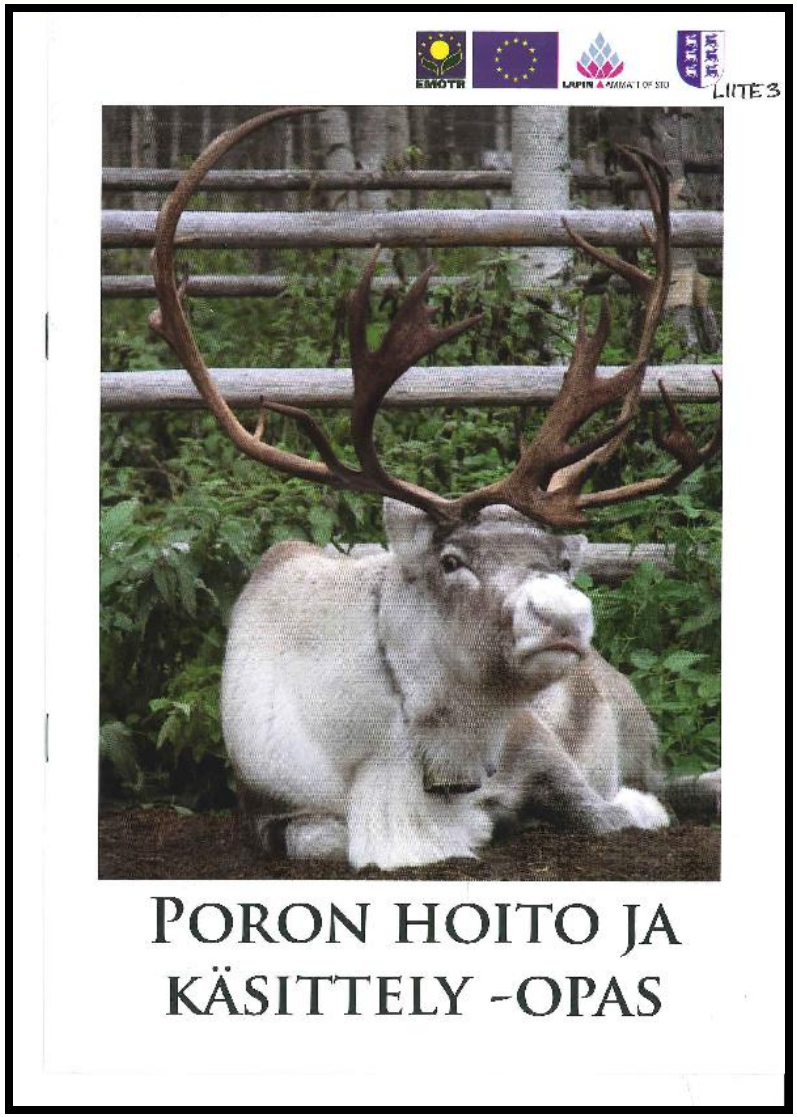
Käyttökohteet:
Tuorelihana: korkeatasoinen poronkäristys täyslihapihveihin paistamiseen keittoihin

Jalostukseen: poronlihakylmäsavurulla leikkeleisiin

2

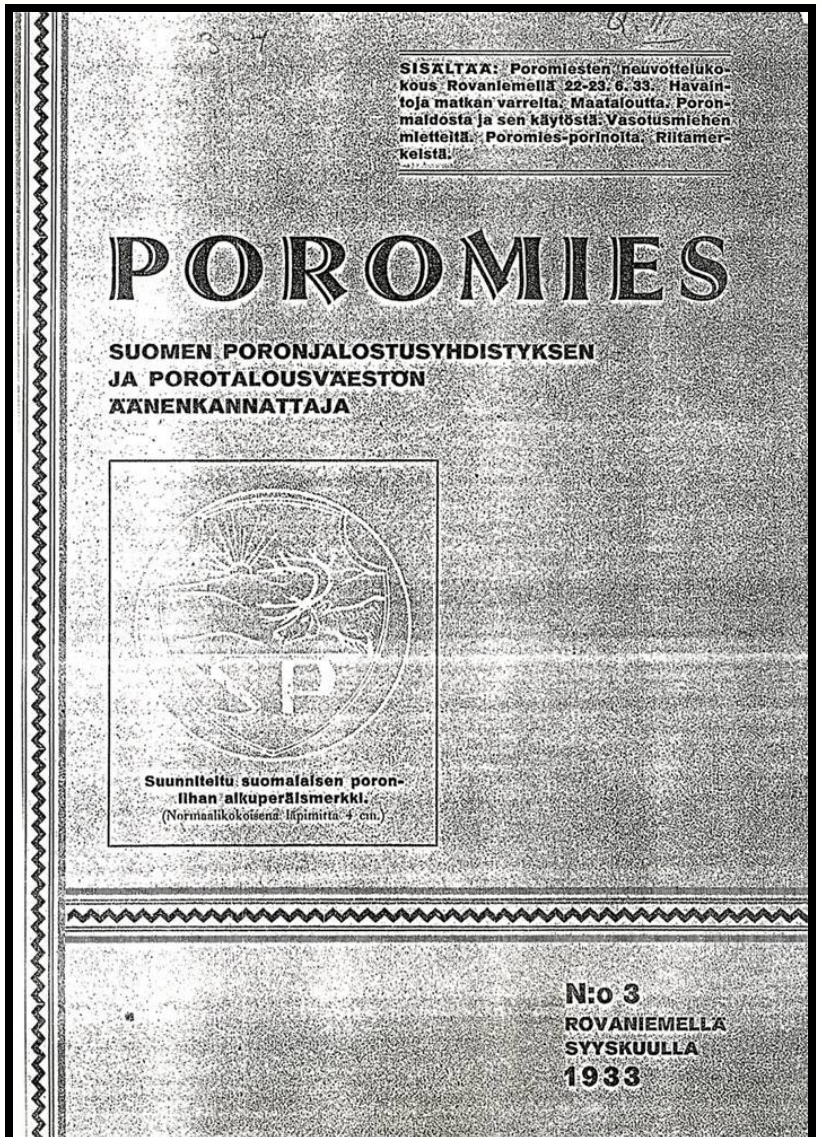
3

Liite 3



Liite 4

LIITE 4
Poronlihan suoramyynnin hyvän toimintatavan malli
PORONLIHAA



SISALTAA: Poromiesten neuvottelukokous Rovaniemellä 22-23. 6. 33. Havaintoja matkan varrelta. Maataloutta. Poronmaidosta ja sen käytöstä. Vasotusmiehen mietteitä. Poromies-porinoita. Riitamerkeistä.

POROMIES

SUOMEN PORONJALOSTUSYHDISTYKSEN
JA POROTALOUSVÄESTÖN
ÄÄNENKANNATTAJA

Suunniteltu suomalaisen poronlihan alkuperäismerkki.
(Normaalikokoisena läpimitta 4 cm.)

N:o 3
ROVANIEMELLÄ
SYYSKUULLA
1933

Linkkejä

- www.mmm.fi/nimisuoja
- EU:n internetsivut nimisuojasta: http://ec.europa.eu/agriculture/foodqual/quali1_fi.htm Sivuilta löytyy mm. ajan tasalla olevan listaus suojatuista tuotteista.
- INAO, Suojattujen alkuperäisnimitysten kansallinen instutuutti http://www.inao.gouv.fr/
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden nimisuojasta http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2007/20070907

Lisätietoja

- Toimistopäällikkö Matti Särkelä, Paliskuntain yhdistys
  p. 040 – 581 1971
  matti.sarkela@paliskunnat.fi

- Neuvotteleva virkamies Maija Heinonen, Maa- ja metsätalousministeriö
  p. 09 – 160 54278
  maija.heinonen@mmm.fi