



*Jos tuotteellasi on tarina,
se kannattaa kertoa koko Euroopalle!*





Lapin Poron liha

Tiedotustilaisuus 8.5.2009

PALISKUNTAIN YHDISTYS





Taustaa nimisuojojärjestelmälle

- “ Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden nimisuojojärjestelmä on ollut Euroopan yhteisön laajuisena voimassa vuodesta 1993
- “ Suojauksen kohteena ovat yleensä 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 suojaus raaka-aineen ja valmistusmenetelmän tunnettuudesta



EU:n nimisuojojärjestelmä

- “ 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), Newcastle Brown Ale -olut (Englanti)



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 800 tuotteella EU:n alueella.
- “ 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

- “ Italia: rekisteröityjä SAN-tuotteita 112 / 19 lihaa & lihajalosteita
- “ Ranska: 76 / 4
- “ Espanja: 66 / 4
- “ Portugali: 58 / 17
- “ Saksa: 30 / 2
- “ Ruotsissa ja Tanskassa ei ole yhtään rekisteröityä SAN-tuotetta, molemmilta on yksi hakemus sisällä Kalix Ljörom (Ruotsi) ja Lammefjordsasparges (Tanska)



Lapin Poron liha - 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 liha - 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
- “ 2008 Lapin Poron lihan hakemuksen julkaiseminen EU:n virallisessa lehdessä
- “ 2009 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?

- “ Poronliha 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 liha - otteita hakemuksesta 1/4

- “*Kuvaus:* Nimeä *Lapin Poron liha* käytetään tarkoittamaan lihatuotteita elintarvikekaupassa ja -markkinoinnissa. Nimityksen piiriin kuuluvat alle vuoden ikäisten poronvasojen ruhot, yli vuoden vanhojen aikuisten porojen (vaatimet, härät ja hirvaat) ruhot ja niistä saatavat osat (palat). *Lapin Poron liha* myydään koko-, puoli- ja neljännesruhoina tai ruhon- ja lihasosittain leikattuna suoraan käyttöön ja varastointiin.”
- “*Maantieteellinen alue:* *Lapin Poron lihan* perinteinen tuotantoalue on Suomen poronhoitoalue...”



Lapin Poron liha - otteita hakemuksesta 2/4

- “Suomen poronhoitoalueella tuotetun poronlihan jalostus (leikkaaminen) ja pakkaaminen tapahtuu rajatulla maantieteellisellä alueella, poronhoitoalueella.”
- “Kaupan pidettävien lihatyyppien erilaiset ominaisuudet käyvät ilmi Paliskuntain yhdistyksen v. 2005 tekemästä ja poroelinkeinossa käyttöön otetusta Poronlihalajitelma-määrityksistä PE-PE5, joiden avulla vasan ja aikuisten (raavaiden) porojen lihat ohjautuvat sopivimpiin käyttötarkoituksiinsa.”



Lapin Poron liha - otteita hakemuksesta 3/4

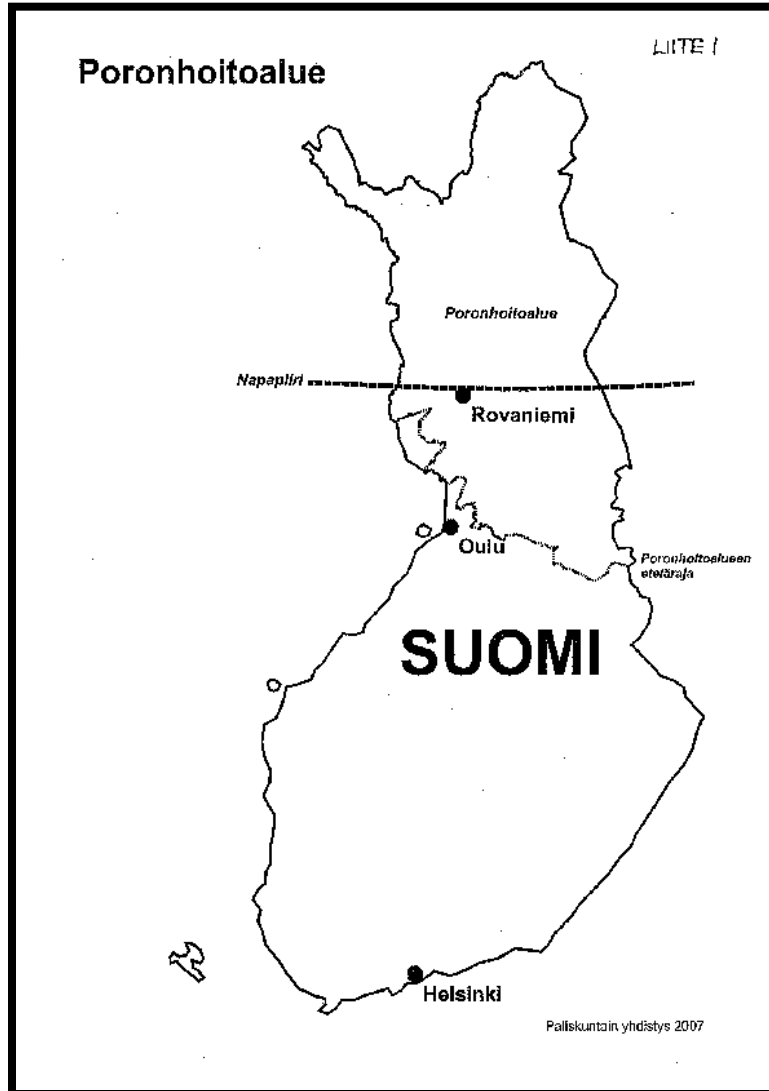
- “*Merkinnyt: Lapin Poron liha*, joka myydään koko-, puoli- ja neljännesruhoina, merkitään ruhoon kiinnitettävällä *Lapin Poron liha* -tunnuksella, jota seuraa maininta ”suojattu alkuperänimitys” tai sitä vastaava yhteisön virallinen tunnus. Lisäksi on merkittävä, onko kyseessä aikuisen poron vai vasan liha. Ruhon- ja lihasosittain leikatut ruhot pakataan varastointia ja myyntiä varten esimerkiksi vakuumpakkauksiin ja päällysmarkitään *Lapin Poron liha* -tunnuksella (esimerkiksi leima tai tarra), jota seuraa maininta ”suojattu alkuperänimitys” tai sitä vastaava yhteisön virallinen tunnus.



Lapin Poron liha - otteita hakemuksesta 4/4

Lisäksi on merkittävä, onko kyseessä aikuisen poron vai vasan liha. Vastaavat merkinnät edellytetään myös suoramyyntin kautta menevältä lihalta.”

Liite 1



Liite 2



LIITE 2



Porotalouden laatustrategia -hanke
Elintarvike- ja luonnonvaratoiminnan koordinaatiohanke
Yhteistyö, Tuotekehitys ja Koemarkkinointi -hanke
Lilke-toiminta- ja logistikkahanke
Kainuun porotalouden kehittämishanke
Perinteistä poroa -hanke
Poronlihan jatkojalostamisen ja suoramyyntin edistäminen Utsjoella -hanke
Toxilapia Luonnosta II -hanke
Elotuli -hanke
Profilointi ja kannattava saamelainen porotalous -hanke
Poronlihan menekinedistämishanke
Paliskuntain yhdistys

PORONLIHALAJITELMAT PE-P5



Konsultti: Pentti Juotasniemi / Lihankäsittely Juotasniemi Oy

© Paliskuntain yhdistys
Oikeudet muutoksien pidetään

9 / 2006

Poronlihalajitelma P E

Leikkuvan työohje: Täysin puhdas nunaisen lihan lajitelma, kuten paistit, fileet, joista on poistettu jänteet, kalvot, näkyvä rasva, veistymät ja leimat.
(Käyttökohteet: paistit, fileeripäät)
Rasva alle 4 %

Pakkaaminen ja päällysmerkinnät: Pakattuna vakuuksiin lasijääpähviläakioihin lihassyöt samansuuntaisesti aseteltuna. Päällysmerkittynä lain vaatimilla merkinnöillä. Tarvittaessa soviään pakkausmuutoksesta asiakkään kanssa.

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

Merkinnät: Pakkausaike ja parasta ennen -merkintä

Huomioitavaa: Raavaat ja vasat erilleen

Käyttökohteet: Tuorellihana korkeatasoinen poronkärkistys täyslihapihveihin paistamiseen keittoihin
Jalostukseen poronlihakymäsavurulla leikkeleisiin



1

Liite 3

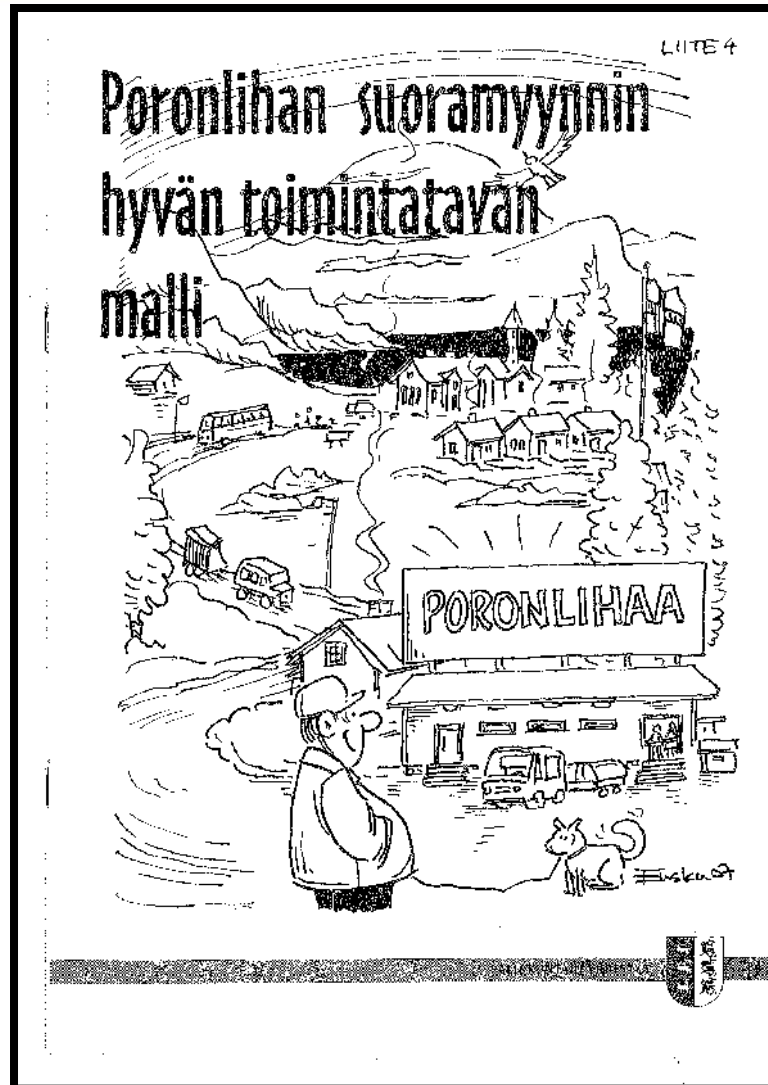


LITE 3

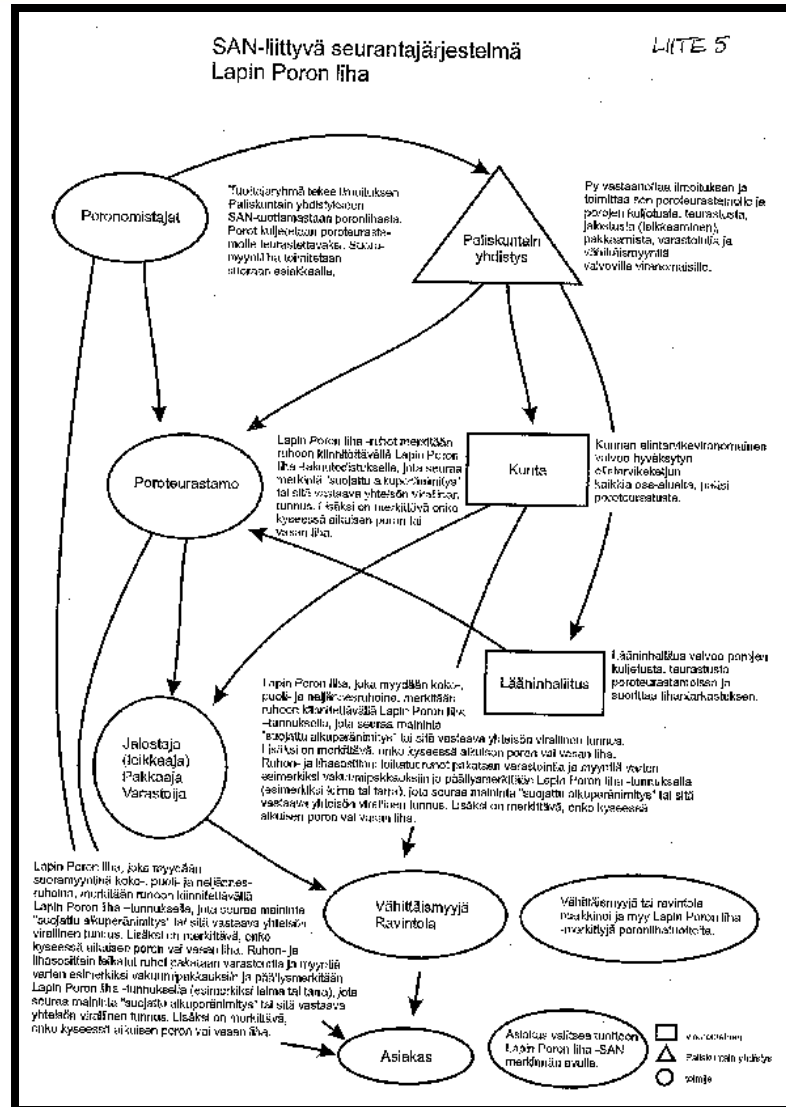


**PORON HOITO JA
KÄSITTELY -OPAS**

Liite 4



Liite 5





Tulevaisuus

- “ Tuumauspalaaveri eri tahojen mm. elintarvikevalvontaviranomaisten kanssa asian käytännön toteuttamisesta
- “ Mahdollisista toimintasuosituksista ja ohjeista tiedottaminen
- “ Sen jälkeen kiinni tuottajista ja jalostajista, milloin haluavat ottaa merkinnän käyttöön
- “ Odotamme tuloksia Lapin Poron käristys, Lapin Poron kuivaliha ja Lapin Poron kylmäsavuliha hakemuksista, joita täydennettiin v. 2008



SISÄLTÄÄ: Poromiesten neuvottelukou-
kus Rovaniemellä 22-23.6.33. Havai-
toja matkan varrelta; Maataloutta; Poron-
maldoista ja sen käytöstä; Vasotusmiehen
mleitetit; Poromies-porinoita; Riitamer-
kelstt.

POROMIES

SUOMEN PORONJALOSTUSYHDISTYKSEN
JA POROTALOUSVÄESTÖN
ÄÄNENKANNATTAJA



Suunniteltu suomalaisen poron-
lihan alkuperäismerkki.
(Normaalikokoisena läpimitta 4 cm.)

N:o 3
ROVANIEMELLÄ
SYYSKUULLA
1933



Suunniteltu suomalaisen poron-
lihan alkuperäismerkki.
(Normaalikokoisena läpimitta 4 cm.)



Lähteet

- “ <http://www.mmm.fi/fi/index/etusivu/elintarvikkeet/laatujaaturvallisuus/nimisuojarjestelma.html>
- “ <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2007/20070907>
- “ http://ec.europa.eu/agriculture/foodqual/quali1_fi.htm
- “ Esityksen lähdemateriaali: Maa- ja metsätalousministeriö (internet-sivu, esitteet)



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