



Luomun käyttäjän käsikirja on koottu Viesti luomusta oikein -hankeessa avuksi ammattikeittiöille ja kaupan alalle luomun varmentamiseen ja viestintään. Käsikirja on helppokäyttöinen opas, josta tarvittavat tiedot löytyvät selkeiden välilehtien avulla nopeasti kiireisenkin työn lomassa.

Luomun käyttäjän käsikirjan voit ladata <http://www.theseus.fi/handle/10024/116463> tai www.theseus.fi -> Haku "Luomun käyttäjän käsikirja"

LUOMU AMMATTIKEITTIÖSSÄ



Luomuelintarvikkeen matka ruokapöytään

- Millainen on luomuporkkanan matka asiakkaan lautaselle?
- Tutustu siihen videolta
- [Luomuporkkanan matka lautaselle](#)
 Jos video ei näy yllä olevasta linkistä, se on katsottavissa Youtube-kanavalta nimellä Luomuporkkanan matka lautaselle.

Luomu ammattikeittiöissä

- Lähes joka kolmas ammattikeittiö käyttää jotain luomuraaka-ainetta viikoittain
- Eniten luomuraaka-aineita käytetään yksityisissä ravintoloissa

Käyttötiheys 2012 - 2016

taloustutkimus oy



Lähde: Taloustutkimus Oy/ Food Service Feedback 2016

LUOMU AMMATTIKEITTIÖISSÄ

Lisätietoa luomun käytöstä ammattikeittiöissä löytyy EkoCentrian Portaat Luomuun – sivustolta. www.portaatluomuun.fi
Tietoa myös ProLuomu –sivustolta.

Käytetyimmät luomutuotteet ammattikeittiöissä

- Viljavalmistteet
- Maito ja maitovalmistteet
- Vihannekset ja kasvikset



Pohdi miksi juuri nämä ovat käytetyimmät luomutuotteet ammattikeittiöissä?

LUOMUELINTARVIKKEIDEN HANKINTA

Luomuelintarvikkeet keittiössä

Myyjä



LUOMUELINTARVIKKEIDEN HANKINTA

Luomutuotteiden käyttöönottamisen tärkein vaihe on ruokalistasuunnittelu. Suunnittelun avulla katsotaan, mitkä luomutuotteet valitaan käyttöön ja niiden käyttömäärät. Tärkeä tieto myös tavarantoimittajille sekä tuottajille. (hankintojen ennakkointia)

Luomuelintarvikkeiden hankinta

- Julkiset ammattikeittiöt kuuluvat hyvin usein hankintayksikköön, jonka kautta ne hankkivat myös luomutuotteita.
- Hankintayksiköiden kilpailuttamilla sopimustuottajilla (yleensä tukuilla) ei välttämättä ole haluttuja luomutuotteita valikoimissaan, joten keittiö voi joutua turvautumaan useisiin hankintakanaviin.
 - Jos sopimustoimittaja ei voi toimittaa haluttua luomutuotetta, niin sen voi hankkia ohi sopimuksen.
 - Luomutuotteiden käyttöä voi mainiosti lisätä esim. teemapäivien avulla, jolloin luomutuotteet voi hankkia ilman kilpailutusta suoraostona.
- Yksityiset ammattikeittiöt voivat ostaa luomun vapaasti ilman julkista kilpailutusta.

LUOMUELINTARVIKKEIDEN HANKINTA

Lisätietoa julkisista hankinnoista löytyy mm. seuraavilta sivuilta
<http://www.portaatluomuun.fi/varmista-luomuksi-> ja
<http://www.ekocentria.fi/lahiruokaopas>

Luomuteemapäivien raaka-ainehankintaan lisätietoa saa edellä mainitusta Lähiruokaoppaasta: Osallistujaorganisaatio voi kertaluonteisesti, suorahankintojen muodossa tukea paikallista ruokakulttuuria esimerkiksi lähiruoka- tai luomutuoteteemapäivien, lähiruokakampanjan tai muun lähiruoan pienhankinnan muodossa. Tällöin osallistujaorganisaatio itse suunnittelee ja organisoii suorahankinnan toteutuksen omien hankintaohjeidensa mukaisesti.

Luomuelintarvikkeiden hankinta

- Isot tukut (Kespro, Metro Wihuri, Heinon Tukku, Meira Nova jne) varmistavat ostopäätöksiä tehdessään luomutuotteen aitouden luomutodistuksesta.
- Hankittaessa keittiön suoraan luomutuotteita joko paikallisesta tukusta tai suoraan tuottajalta, on keittiön varmennettava myyjän luomutodistus ja tuotteen luomumerkinnät.
- EU:n lehtimerkki, valvontaviranomaisen tunnus ja tieto maatalousperäisten aineiden tuotantopaikasta ovat pakollisia merkintöjä pakatuissa luomuelintarvikkeissa, jotka on valmistettu EU:n alueella. Merkinnät tulee olla suurtaluspakkauksissa sekä todentaa myös pakkaamattomista tuotteista.

Luomutodistus

- Myyjän kuuluminen luomuvalvontaan pitää varmistaa ennen ostotapahtumaa.
- Varmistus tehdään tarkastamalla myyjän voimassaoleva *luomutodistus* (siltä toimijalta, jolle tilaus tehdään ja jolta lasku tulee) esim. Eviran hakupalvelusta
- Riittää, kun luomutodistuksen varmistaa kerran sen kulloisenkin voimassaolon aikana.
- Jos myyjältä ei löydy voimassaolevaa luomutodistusta hakupalvelusta, ei tilausta luomutuotteista kannata tehdä.

Ostajan velvollisuus on tarkistaa luomutuotteen aitous.

Luomutodistus on voimassa määräajan. Jokainen luomutoimija tarkastetaan kerran vuodessa. Tarkastuksesta annetaan toimijalle luomutodistus. Se on voimassa aina myöntämisvuotta seuraavan vuoden loppuun.



Asetuksen (EY) No 834/2007 29 artiklan 1 kohdan mukainen toimijan asiakirjaseleitys

1. Asiakirjan numero: 2014-01234 (0000-0000/2014)

2. Toimijan nimi ja osoite:
Kaarina Vihamäki
Mikkeli
Päätoiminta (tuottaja, jalostaja, myyjä jne.):
Jalostaja

3. Tarkastuslaitoksen/viranomaisen nimi, osoite ja tunnustamnumero:
Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Eja- ja luomuvälitehtävä
Mestaruuskatu 3
00790 HELSINKI
FI-EKO-201

4. Tuoteryhmät/toiminta:
Kv. liha

5. Määrittely omissa osissa:
Kv. liha

6. Voimassaolo:
17.7.2014 - 31.12.2015

7. Tarkastuspäivä:
Kv. liha

8. Tämä asiakirja on annettu asetuksen (EY) No 834/2007 29 artiklan 1 kohdan ja asetuksen (EY) No 853/2004 perusteella. Ilmoitetun toimijan toiminta on tarkastettu, ja toimija täyttää mainituissa asetuksissa säädetyt vaatimukset.

Tämä asiakirja ei voida käyttää vastuuhenkilömerkintäänä yksittäisille tuotteille.

Päivämäärä, paikka: 17.07.2014 Helsinki

Asiakirjan antanut tarkastusviranomaisen puolesta allekirjoittanut:

Tarkastaja Marja Mäntä



Liite
asetuksen (EY) No 834/2007 29 artiklan 1 kohdan mukaiselle toimijan asiakirjaseleitykselle
2014-01234 (0000-0000/2014)
Sivu 1/1

Tarkastuslaitoksen nimi ja tunnustamnumero:
Elintarviketurvallisuusvirasto Evira FI-EKO-201

4a. Toiminta	7. Tark.päivä	5. Tuotantotapa	4b. Tuoteryhmät
Elintarvikkeiden jalostus ja siilittäm.	10.06.2014	lioma	Jalostetut tuotteet Peruna, porkkana ja kaali
Pakkamerikintöylen laadinta, valmistuspakatut luomuelintarvikkeet, irtomyyni, teollisuus	10.06.2014	lioma	Jalostetut tuotteet Peruna, porkkana ja kaali
Pakkaminen, valmistus pakatut elintarvikkeet sekä irtomyyni/teollisella tarkoitettujen elintarvikkeet	10.06.2014	lioma	Jalostetut tuotteet Peruna, porkkana ja kaali
Varmistus, valmistus pakatut elintarvikkeet ja irtotuotteet	10.06.2014	lioma	Jalostetut tuotteet Peruna, porkkana ja kaali

Tarkasta luomutodistuksesta seuraavat asiat:

1. Asiakirjan numero molemmilla sivuilla on sama
2. Luomutodistus on sen yrityksen, jonka kanssa olet aikonut tehdä kauppaa
3. Luomutodistus on voimassa
4. Tuoteryhmistä löytyvät ne tuotteet, joita olet aikonut hankkia ko. yritykseltä

LUOMU-ELINTARVIKKEIDEN HANKINTA

Luomutodistus voi olla Eviran tai Ely-keskuksen myöntämä, riippuen siitä kumpi ko. yritystä valvoo. Lomakkeet ja siinä esitettävät tiedot ovat muuten samanlaiset, mutta valvontaviranomaisen logo voi olla Eviran tai Ely-keskuksen.

Tuottajalta/toimittajalta voi ostaa luomuna ainoastaan niitä tuotteita, jotka on mainittu todistuksessa.

X	253311	LUOMULANTTU PESTY 10KG	FI	19,00
		6405558344004 10,000		1,90
		FI-EKO-201		
X	253671	LUOMURUJINUMIX PÄÄ/TÄMMI 12KIP	FI	15,60
		6405558598001 12,000		1,30
		FI-EKO-112		
X	252605	LUOMUBATAATTI 6KG	US	16,20
		6405558344008 6,000		2,70
		US-ECO-001		
X	253005	LUOMUTOMAATTI 5KG	FI	26,00
		6405558151008 5,000		5,20
		FI-EKO-102		

LUOMUJÄRJESTYKKEIDEN
VASTAANOTTO JA
VARASTOINTI

Vastaanottotarkastus

1. Tuotteista pitää löytyä pakolliset luomumerkinnät: pakatuissa tuotteissa tulee olla EU:n lehtimerkki, valvontaviranomaisen tunnus ja tieto maatalousperäisten raaka-aineiden tuotantopaikasta. Merkinnät tulee löytyä myös pakkaamattomien tuotteiden yhteydestä.
2. Tuotteiden ja tuotteissa olevien tietojen pitää vastata saateasiakirjan (lähetylista, rahtikirja) tietoja
3. Valvontaviranomaisen tunnus tuotteessa ja lähetylistassa tulee olla sama
4. Saateasiakirjassa on kaikkien luomutuotteiden kohdalla tuoterivillä maininta "luomu" tai vastaava ilmaus.
5. Saateasiakirjassa on tuotteita lähettävää yritystä valvovan viranomaisen tunnus
Vastaanottotarkastuksesta tehdään kirjaukset omavalvontasuunnitelman mukaisesti.



FI-EKO-201
Tuotettu Suomessa

LUOMUJÄLKITARVIKKEIDEN VASTAANOTTO JA VARASTOINTI

Vastaanottotarkastus

Vastaanotettaessa tuotteita täytyy tehdä lähetykselle vastaanottotarkastus. Siinä varmennutaan, että yrityksen vastaanottamat tuotteet ovat luomua. Varmista, ettei tuote ole vaihtunut eikä sitä ole korvattu toisella.

Tuotteista pitää löytyä pakolliset luomumerkinnät. Pakatuissa sekä pakkaamattomissa (irtotuotteissa kuten monet juurekset jne.) tuotteissa niin ammattikeittiöissä kuin kaupoissa tulee kaikissa tuotteissa olla EU:n lehtimerkki, valvontaviranomaisen tunnus ja tieto tuotantopaikasta.

FI-EKO-201

Tuotettu Suomessa

Tuotteiden pitää vastata tuotteen mukana seuraavan saateasiakirjan tietoja, kuten lähetylista tai rahtikirja.

Valvontaviranomaisen tunnus tuotteessa ja lähetylistassa tulee olla sama. Saateasiakirjassa on kaikkien luomutuotteiden kohdalla tuoterivillä maininta "luomu".

Saateasiakirjassa on oltava lisäksi myös lähettävää yritystä valvovan viranomaisen tunnus.

Vastaanottotarkastuksessa omavalvontaan kirjataan oliko kaikki kunnossa tai jos lähetyksessä oli jotain poikkeavaa.

Luomutuotteiden varastointi

- Luomutuotteilla EI tarvitse olla omaa varastoa.
- Erilläänpito: huolehdittava, etteivät luomutuotteet pääse sekoittumaan tavanomaisten tuotteiden kanssa
 - Luomutuotteet selkeästi merkittyjä
 - Avatut pakkaukset huolellisesti suljettuja
- Luomutuotteille pitää olla selkeästi merkityt omat varastoalueet ja niiden pitää olla selvästi luomumerkittyjä, jos valmistetaan tai käsitellään myös tavanomaisia tuotteita.
 - Ennen kuin viet luomutuotteita varastopaikalle, varmista, ettei joku toinen ole vienyt sinne tavanomaisia tuotteita



Oanko kuvassa olevat luomutuotteet selkeästi merkitty? Mitä puutteita havaitset ja miten voisit parantaa tilannetta?

- Jos luomutuote pääsee sekoittumaan tavanomaisen kanssa, tuotetta ei voi myydä eikä käyttää luomuna.
- Muista kaikkien työntekijöiden perehdytys luomutuotteiden säilytykseen!

LUOMUELINTARVIKKEIDEN VASTAANOTTO JA VARASTOINTI

Luomutuotteiden varastointi

Kaikkien työntekijöiden tulee olla perehdytettyjä siihen, miten luomutuotteita säilytetään oikein.

Tuotteita varastoitaessa tulee huolehtia tuotteiden erillään pidosta eli luomutuotteet eivät saa päästä sekoittumaan tavanomaisesti tuotettujen tuotteiden kanssa. Luomutuotteiden pitää olla selkeästi merkittyjä.

Ennen kuin varastopaikalle viedään luomutuotteita, täytyy varmistua, ettei paikalle ole vahingossa laitettu tavanomaisia tuotteita, jotta ei aiheudu sekaantumisen vaaraa. Avatut pakkaukset tulee olla suljettuna niin hyvin, ettei sekoittumista ei-luomujen ja luomujen elintarvikkeiden välillä pääse tapahtumaan.

Luomutuotteissa saa käyttää vain vähän lisäaineita, joten niiden säilytyksessä tulee olla erityisen huolellinen.

Jos luomutuotetta säilytetään väärin ja se pääsee sekoittumaan jonkin ei-luomun kanssa, tuotetta ei voi myydä eteenpäin kertomalla siitä luomuväittämiä.

Lisätietoa luomutuotteiden vastaanotosta

- Katso video
- [Luomutuotteiden vastaanotto](#) -video
 Jos video ei näy yllä olevasta linkistä, se on katsottavissa Youtube-kanavalta nimellä Luomutuotteiden vastaanotto.



LUOMUELINTARVIKKEET RUOANVALMISTUKSESSA

Luomu ruoanvalmistuksessa

- Luomuruoka-annoksessa kaikki maatalousperäiset raaka-aineet tulee olla luomua, jos sen nimessä on käytetty luomu-etuliitettä, esim. luomuporkkanasosekeitto
- Luomuruoka-annoksessa myös mausteiden tulee olla luomua, vaikka niiden käyttömäärä jäisi kuinka vähäiseksi.
- Tavanomaisia raaka-aineita luomuruoka-annoksessa voivat olla erikseen luomuasetuksessa sallitut tuotteet ja lisäaineet.
- Luomuelintarvikkeita käytettäessä on varmistettava kaikissa ruoanvalmistusvaiheissa, että luomutuotteet eivät pääse sekoittumaan tavanomaisiin (ei luomuun). Luomutuotteiden sekoittumisen tavanomaiseen välttää parhaiten niin, ettei keittiössä ole vastaavia tavanomaisia tuotteita.
 - Estetään tuotteiden sekoittuminen
 - Luomut pitää olla selvästi merkittyjä koko ajan

LUOMUELINTARVIKKEET RUOANVALMISTUKSESSA

Lisätietoja luomun käytöstä ruokalistalla ja keittiössä

<http://www.portaatluomuun.fi/luomu-keittiossa->

Luomun käyttäminen on ammattikeittiölle hyvä kilpailuetu, joten sen käytöstä kannattaa kertoa. Kertominen voi tapahtua esim. ruokalistalla, nettisivuilla, linjastossa tai henkilökunta voi itse olla paikalla kertomassa asiakkaille tuotteiden alkuperästä. Kertominen saa tapahtua vapaasti, kunhan asiakasta ei johdeta harhaan. Keittiö on itse vastuussa siitä, että se mitä asiakkaalle kerrotaan tuotteen luomuisuudesta, pitää paikkansa. Näiden väitteiden valvonta kuuluu paikalliselle terveystarkastajalle.

Ruoka-annoksen nimessä voidaan käyttää sanaa luomu ainoastaan siinä tapauksessa, että annoksen kaikki maatalousperäiset raaka-aineet ovat luomua. Tavanomaisesti tuotettuja raaka-aineita voivat olla ainoastaan luomuasetuksen (889/2008, liitteet 8 ja 9) sallimat maatalousperäiset tuotteet ja lisäaineet, ja näiden pitoisuus valmiissa annoksessa saa olla enintään 5 %. Asetuksen liitteenä oleva listaa on päivitetty ja korvattu 30.4.2016 tulleella asetuksen muutoksella

(https://www.evira.fi/globalassets/yhteiset/luomu/ajankohtaista/info_2_2016_nettili.pdf), jossa esim. joitain lisä- ja apuaineita koskevia tarkennuksia.

Jos kaikki käytetyt raaka-aineet, myös mausteet, eivät ole luomua, annosta ei voi nimittää luomutuotteeksi. Silloin voi kertoa mitkä raaka-aineista on luomua vaikkapa tuoteselosteessa.

Luomu ruoanvalmistuksessa



Miten työpaikkaruokalan keittiössä voisi järjestää luomusämpylöiden leivonnan niin, ettei sekoittumista muuhun leivontaan pääse tapahtumaan?

- Luomuleivonnassa muistettava:
 - Keinotekoiset aromit on luomutuotteissa kiellettyjä
 - Mitä voi käyttää vanilliinisokerin tilalla?
 - Tavallista leivinjauhetta ei saa käyttää
 - Millä leivinjauheen voi korvata?
 - Tuore hiivaa saa käyttää vapaasti, kuivahiiva soveltuvuus luomuleivontaan pitää varmistaa erikseen

Lisätietoja: portaatluomuun.fi

LUOMUELINTARVIKKEET RUOANVALMISTUKSESSA

Luomuelintarvikkeiden valmistus on kaikissa vaiheissa pidettävä joko ajallisesti tai paikallisesti erillään tavanomaisesti tuotetuista elintarvikkeista tuotteiden sekoittumisen estämiseksi. Luomut pitää olla selvästi merkittyjä koko ajan.

Vaniljasokeri voi luomuleivonnassa korvata aidolla vaniljalla. Luomuleivinjauhetta on jo saatavilla tai leivinjauheen voi korvata soodalla ja hirsensarvisuolalla.

Luomuraaka-aineiden eroja tavanomaisiin verrattuna

Luomumaitoa ei ole homogenoitu, eikä siihen myöskään lisätä tavallisesti D-vitamiinia.

Poikkeuksena on, että **homogenoituun rasvattomaan luomumaitoon** on saanut lisätä D-vitamiinin 1.7.2016 lähtien.

Luomusokeri

- Lähes kokonaan valkaistu juurikassokeri -> käyttäytyy leivonnassa tavanomaisen sokerin tapaan
- Ruokosokeripohjaiset luomusokerit -> tummuusaste vaihtelee sokerin melassipitoisuuden mukaan
- Raakaruokosokeri -> sopii kahviin, teehen sekä leivonnaisiin, joissa sokerin tummuus ja karamellimainen maku ei aiheuta ongelmia

Luomurypsiöljy

- Yleensä meillä kylmäpuristettua rypsiöljyä -> tummempaa ja voimakkaamman makuista kuin tavanomainen kuumapuristettu rypsiöljy
- Sopii paistamiseen, leivontaan ja salaatikastikkeisiin

Liemivalmisteet

- Luomukasvisliemijauhetta ja luomumausteita on saatavilla

Lisätietoja: portaatluomuun.fi ja ekoruokakone.fi

LUOMUHELINTARVIKKEET RUOANVALMISTUKSESSA

Aromivahvenne E621 (natriumglutamaatti) on yleisesti käytetty liemivalmisteissa ja mausteseoksissa. Sen käyttö on kielletty luomussa.

Portaat luomuun -ohjelma

- Tavoitteena on auttaa ammattikeittäjiä lisäämään luomutuotteiden käyttöä sekä kannustaa huomioimaan kestävä kehitys toiminnassa.
- Ylläpitäjä Savon koulutuskuntayhtymä/EkoCentria, www.portaatluomuun.fi
- Tarjoaa tietoa luomutuotteiden saatavuudesta, tiedostusmateriaalia, vertaistukea
- Tarjoaa näkyvyyden uudessa Luomua-ravintola hakupalvelussa
- Ekoruokakoneen vapaa käyttö
- 6-portainen ohjelma
- Ohjelmaan liittyneitä ammattikeittäjiä noin 2500



LUOMUJÄLINTARVIKKEET RUOKANVALMISTUKSESSA

Portaat luomuun -ohjelma on maksullinen; vuosimaksu 100-500 euroa + alv (vuonna 2016).

Ekoruokakone on suunnittelutyökalu luomutuotteiden käytön lisäämiseen resepteissä ja ruokalistalla. Ekoruokakoneesta löytyy myös raaka-aineiden ympäristötieto sekä tietoa luomun käytöstä ilman lisäkustannuksia. Työkalu on vapaasti kaikkien käytettävissä. Liittymällä Portaate luomuun -ohjelmaan saa käyttöönsä myös luomuraaka-aineiden saatavuustiedot sekä omien reseptien ja ruokalistojen tallennustoiminnot sekä tiedotusmateriaalia.

Luomu omavalvonnassa

- Kaikki ruuasta ja annoksista ja annetut tiedot pitää pystyä todentamaan.
- Keittiön omavalvonnassa täytyy huomioida luomun käyttö ja miettiä miten se dokumentoidaan.
- Erillistä "luomuomavalvontaa" ei kuitenkaan vaadita ammattikeittiöiltä!
- Omavalvontasuunnitelmaan kirjataan, miten keittiössä luomutuotteita hankitaan, vastaanotetaan, varastoidaan ja käsitellään sekä miten luomun käytöstä kerrotaan asiakkaalle.
- Tunnistetaan riskikohdat eli missä luomutuotteet ja tavanomaiset voivat sekoittua.
- Kirjauksia ja dokumentaatiota tehdään omavalvontasuunnitelman mukaisesti.

LUOMUJÄLINTARVIKKEET RUOANVALMISTUKSESSA

Keittiöt eivät kuulu luomulain soveltamisalan piiriin eli niitä ei valvota kuten muita toimijoita, jotka asetuksessa on määritelty. Keittiön tulee valmistaa luomutuotteita ja -aterioita luomulain mukaisesti.

Omavalvonnassa toimija

- kuvaa oman toimintansa ja tunnistaa riskikohdat
- laatii menetelmäkuvauksen omavalvontasuunnitelmaan ja dokumentoi toimintansa
- kirjaa toimenpiteet (rutiinit sekä poikkeamat) suunnitelmassa esittämällään tavalla

Markkina- ja luomun käyttöä ja siitä kertomista

- Mitä markkina- ja luomun käytössä tarkastetaan?
- Katso video
- [Luomutuotteiden markkina- ja luomun käyttöä -video](#)
 Jos video ei näy yllä olevasta linkistä, se on katsottavissa Youtube-kanavalta nimellä Luomutuotteiden markkina- ja luomun käyttöä.

Luomuelintarvikkeiden käyttö ammattikeittiössä

- Tämä diasarja on tuotettu Viesti luomusta oikein -hankkeessa.
- Hanketta toteutti Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu 1.1.2015-30.6.2017
- Viesti luomusta oikein -hankkeen rahoitti maa- ja metsätalousministeriö
- Lisää materiaalia luomuviestintään www.xamk.fi/luomuviestinta

