

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"



Saarentytön Luomuruisleipä

Eko Rågbröd
Хлеб ржаной
Organic rye bread



12 x 310 g = 3720 g

масса нетто: 12 штук x 310 г = 3720 г
масса брутто: 4074 г



Ruuhkaton, laktoositon, hiivattomien, ei lisätyt sokeria, runsasfiberinen

Mjälkfri, laktosfri, utan tillsatssämen, utan tillsatt socker, fiberrik

Без добавления сахара, с высоким содержанием пищевых волокон

No milk, lactose free, no additives, no added sugar, high fiber

Ennen sulatettava pakastetäpää

Resepti: Sulatustemperatuurilinjalla (24-30°C) noin 30 minuuttia. Sulatusta varten: laimennetun vettä, laimennetun vettä, laimennetun vettä. **Keittäminen:** Kuumaa vettä noin 60 min. **Paista:** 210-230°C:ssä 7 min. **Paistaminen:** 210-230°C:ssä 7 min. **Paistaminen:** 210-230°C:ssä 7 min.

Tina och servera djupfryst bröd

Ingredienser: Ekofullkornsrågsmjöl (34%), vatten, ekologisk jäst, ekologisk ekohavre, ekologisk tårnjö, salt, smör (med pot.). **Bruksanvisning:** Tina upp i rumstemperatur ca. 60 min. Grädda produkten i ugn 210-230°C ca. 7 min. Om du vill kan du servera produkten utan att grädda den. OBS! Värdena är ungefärliga. **Bagaren:** Fazer Bageri, PB 17, 00941 Helsinki, www.fazer.fi

Замороженное хлебобулочное ИЗДАНИЕ

СОСТАВ: пшеница ржаная цельнозерновая, вода, мука пшеница цельнозерновая, дрожжи хлебопекарные, овсяные хлопья, масло сливочное, соль, сахар. **Содержит:** глютен, ржаной цельнозерновой от общей массы муки. **Инструкции по приготовлению:** размораживать при комнатной температуре в течение 60 мин. Выпекать в течение 7 минут при температуре 210-230°C. Продукт может быть подан без выпечки. **ВНИМАНИЕ!** Параметры выпечки могут меняться в зависимости от вашего оборудования. **Повторно не замораживать.**

Thaw and serve frozen bread

Ingredients: Organic whole grain rye flour (34%), water, organic wheat yeast, organic potato flakes, organic oat bran, malted organic rye flour, salt, butter (with potato). **Instructions for use:** Defrost at room temperature for approximately 60 minutes. Bake the bread approximately 7 minutes at 210-230°C. Product can be served without baking. PLEASE NOTE! The baking guidelines may vary according to your equipment.

Sulata • Tina upp
Разморозивать • Defrost

SULATUS	YHJ LISÄKSI PAISTAA
60 min	7 min 210-230°C

960475



營養成分表 • Näringsvärden • Пищевая ценность • Nutrition information / 100 g (D)

Energy / Energi	1230 kcal (5150 kJ)
Protein / Proteiner	15.8 g (32%)
Total fat / Fett	0.2 g (0%)
Saturated fat / Mättat fett	0.2 g (0%)
Carbohydrate / Kolhydrater	42.8 g (35%)
Sugars / Socker	2.7 g (2%)
Fiber / Fiber	9.0 g (23%)
Crude ash / Ask	2.1 g (5%)
Salt / Salt	1.1 g (2%)

Изготовитель: Fazer Bakeries Ltd. / Фазер Бейкерис Лтд., PL 17, 00941 Helsinki, Финляндия. **Адрес производства:** Kasikkalaantie 3, 15800 Laitila, Финляндия. **Импортер / Уполномоченная организация:** ООО «Фазер», Россия, 196084, Санкт-Петербург, ул. Смоленская, д.18а, www.fazer.ru

FI-EKO-201
Tuotettu EU:ssa
EU-jurdbruk

Дата изготовления:
Parasta ennen:
Bäst före:
Годен до:

L21:16 06.04.16

06.08.2016

Глубокая заморозка, хранить при температуре -18°C и ниже

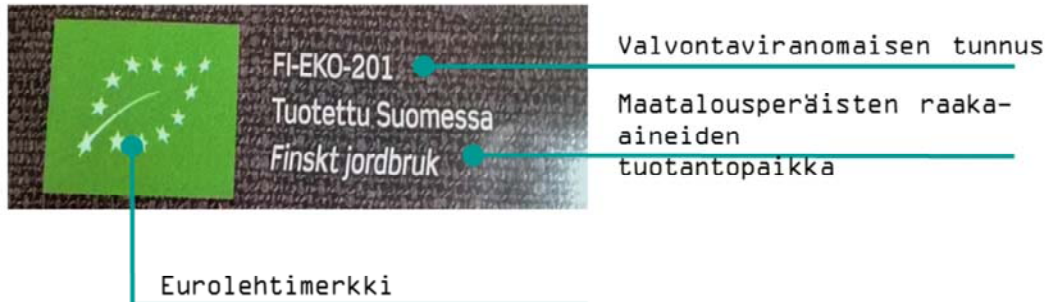
Luomumerkinnät

- Luomutuotteissa pitää olla pakolliset luomumerkinnät, joissa näkyy mikä viranomainen valvoo luomutoimintaa. Niistä kuluttaja voi varmentua luomutuotteen aitoudesta.



EU:n lehtimerkki

- EU:n lehtimerkki on pakollinen luomutunnus pakatuissa luomuelintarvikkeissa, jotka on valmistettu EU:n alueella. Merkinnyt tulee olla myös suurtaalouspakkauksissa ja täytyy löytyä myös pakkaamattomien tuotteiden yhteydestä.
- Eurolehden yhteydessä täytyy olla valvontaviranomaisen tunnus sekä tieto missä tuotteen maatalousperäiset raaka-aineet on tuotettu.



LUOMIMERKINNÄT

EU otti pakollisen lehtimerkin käyttöön vuonna 2010. Tavoitteena on yhteisten standardien ja kuluttajasuojan takaaminen.

Luomu eli luonnonmukainen tuotanto on aina valvottua tuotantoa. Evira valvoo elintarvikejalostajia ja Ely-keskukset alkutuotantoa.

EU:n luomutunnusta saa käyttää merkinnöissä vain, kun toimija kuuluu valvontajärjestelmään.

Luomutunnus on pakollinen sekä kuluttajapakkauksissa että suurkeittiöpakkauksissa. Eurolehtimerkki voi olla pakkauksessa yksistään, mutta yhdessä kohtaa pakkauksessa luomutunnus tulee olla kokonaan eli eurolehtimerkki, valvontaviranomaisen tunnus sekä tieto missä maatalousperäiset raaka-aineet on tuotettu. Tuotantopaikka kuvaa sitä maantieteellistä aluetta, jolla maatalousperäiset raaka-aineet on kasvatettu. Tuotantopaikka ilmaisee siis raaka-aineiden tuotantomaan. Se ei kerro tuotteen valmistuspaikasta mitään. Jos tuotantopaikasta käytetään käännöksiä toiselle kielelle, niin ne tulee laissa määriteltyjen käänöksien mukaan.

Tuotantopaikka voidaan ilmaista seuraavasti:

1. Tuotettu + maan nimi esim. Tuotettu Suomessa, Tuotettu Saksassa, Tuotettu Kiinassa
2. Tuotettu EU:ssa
3. Tuotettu EU:n ulkopuolella
4. Tuotantopaikan ilmaisemisessa voidaan käyttää Tuotettu EU:ssa ja Tuotettu EU:n ulkopuolella

”Tuotettu Suomessa” voidaan käyttää, jos vähintään 98 % maatalousperäisistä raaka-aineista on tuotettu Suomessa.

Muita vapaaehtoisia luomumerkkejä

Luomu - valvottua tuotantoa -merkki, aurinkomerkki

- Suomen oma kansallinen luomumerkki
- Tuotteen on täytettävä EU:n luomusasetuksen ehdot



Leppäkerttumerkki

- Luomuliiton myöntämä ja valvoma luomumerkki suomalaisille luomutuotteille
- Tuotteen on täytettävä EU:n luomusasetuksen ehdot



LUOMUMERKINNÄT

Muita luomumerkkejä voidaan käyttää EU:n lehtimerkin lisänä, mutta ne eivät korvaa pakollista lehtimerkkiä. **Aurinkomerkki**

Merkin omistaa maa- ja metsätalousministeriö. Evira myöntää merkin käyttöoikeuden ja se on tuote- ei toimijakohtainen. Tuotteen on täytettävä EU:n luomusasetuksen ehdot. Aurinkomerkki ei ole kuitenkaan puhtaasti kotimaisen raaka-aineen ja tuotannon merkki. Merkki kertoo, että tuote on valmistettu, pakattu tai etiketöity Suomessa.

Leppäkerttumerkki

Merkkiin voidaan laittaa esille myös alue, jossa tuote on tuotettu esim. Pohjois-Karjala, Lounais-Suomi. Merkkiä hallinnoi Luomuliitto.

Muita luomumerkkejä

Krav-merkki

- Ruotsalaisen luomujärjestön valvontamerkki
- Tuotteet täyttävät EU:n luomuehdot ja Kravin (sertifiointilaitos) omat, hiukan lainsäädäntöä tiukemmat tuotantoehdot



Demeter-merkki

- Demeter ei ole luomumerkki, vaikka sen tuotantoehdot täyttävät luomulainsäädännön velvoitteet.
- Merkkiä saa käyttää tuotteessa, jonka ainesosista vähintään 90 % on Biodynaamisen yhdistyksen tuotantoehtojen mukaisesti tuotettuja.
- Tuotteen on täytettävä EU:n luomusäätöasetuksen ehdot.



LUOMUMERKINNÄT

Europassa runsaasti erilaisia sertifiointilaitoksia, joilla on omia standardeja luomutuotteille. Niille kaikille on yhteistä se, että niissä on tiukemmat vaatimukset kuin mitä lainsäädäntö edellyttää. Muita luomumerkkejä voidaan käyttää EU:n lehtimerkin lisänä, mutta ne eivät korvaa pakollista lehtimerkkiä.

Krav-merkki

Lisätietoja <http://www.krav.se/krav-markningen>

Demeter-merkki

Merkki on kansainvälinen tarkastusmerkki ja sitä hallinnoi Suomessa Biodynaaminen yhdistys ry. Lisätietoja <http://biodyn.fi/viljely/demeter/demeter-ehdot/>

Luomutuotteet vähittäiskaupassa

- Pakatuissa luomutuotteissa tulee olla pakolliset luomumerkinnot sekä muut elintarvikkeissa yleisestikin tarvittavat pakkausmerkinnät.
- Irtotuotteissa tulee olla tieto luomusta eli luomumerkintä tulee olla tuotteen yhteydessä.
- Myytäkessä luomutuotteita irtomyynnissä, tulee huolehtia siitä, että ne eivät pääse sekoittumaan tavanomaisiin elintarvikkeisiin
 - Varastoista ei tarvita erillisiä tiloja luomutuotteille, kunhan niille on selkeät omat paikat, jotka jokainen työntekijät tietää

LUOMUMERKINNÄT

Luomutuotteiden myynnin ja esillepanon valvonta kaupoissa kuuluu markkinavalvontaan eli paikallisille terveystarkastuksen viranomaisille, kuten terveystarkastajalle.

Luomutuotteet kaupan hyllyssä

- Luomutuotteille ei tarvitse olla erillistä myyntipistettä vaan ne voivat olla myös tavanomaisten tuotteiden kanssa esim. samalla hyllyrivillä. Luomut pitää merkitä selkeästi.
- Luomutuotteet tulee laittaa esille niin, etteivät asiakkaat sekoita niitä tavanomaisiin.
- Luomutuotteille tarkoitettuihin erillisiin omiin myyntipisteisiin ei saa laittaa tavanomaisesti tuotettuja elintarvikkeita.



LUOMUMERKINNÄT

Kauppa saa laittaa hyllynreunaan erilaisia infomerkkejä tai vastaavia, joilla helpotetaan kuluttajaa löytämään luomutuotteet kaupasta. Tässä tulee huomioida, että ”ei luomuja” ei kaupassa merkitä luomuksi.



Luomu ruokalistalla

- Miten luomuruoasta voi kertoa ravintolassa?
- [Luomuruoka ravintolassa](#) -video havainnollistaa, miten luomuruoka voidaan merkitä ruokalistalla ja mitä luomuruoan valmistus tarkoittaa käytännön työskentelyssä keittiössä.
- Katso video: [Luomuruoka ravintolassa](#) (jos linkki ei toimi, niin voit katsoa videon YouTube -> Luomuruoka ravintolassa)



LUOMU RUOKALISTALLA

Luomulainsäädännön mukainen luomuvalvonta ei koske ammattikeittäjiä, vaan niitä valvotaan paikallisten terveystieteiden viranomaisten toimesta. Luomuraaka-aineiden käytöstä kannattaa kertoa, mutta annettava tieto ei saa johtaa kuluttajaa harhaan (EU:n yleinen elintarvikeasetus 178/2002, Elintarvikelaki 23/2006).

Luomu ruokalistalla

- Luomua ruokalistalla -kalvosarjaan on koottu käytännönläheistä tietoa, kuinka luomuraaka-aineiden käytöstä voi kertoa.
- Kalvosarjan sivulla www.xamk.fi/luomuviestinta

LUOMU RUOKALISTALLA

Materiaalit on tuotettu Maa- ja metsätalousministeriön rahoittamassa Luomua vai ei -projektissa.

Luomu tarjoilulinjastossa

- Luomuviestinnän tulee olla selkeää. Tärkeintä on, että asiakasta ei johdeta harhaan.
- Jos aterian kaikki osat (ruoka, juoma/muu kuin vesi, leipä ja salaatti) ovat luomua, voi sanoa esim. luomulounas.
- Jos ruokalajin kaikki raaka-aineet vettä ja suolaa lukuun ottamatta ovat luomua/luonnonmukaisesti tuotettua, voi ruoan nimen alkuun laittaa luomu-sanan, esimerkiksi luomuporkkanasosekeitto.
- Jos ruoan raaka-aineista osa on luomua, voi ne ilmaista ainesosaluettelossa tai ruokalistalla tai vastaavassa esimerkiksi kuten keittiö ilmoittaa elintarviketietoasetuksen velvoitteet (allergeenit yms.)
- Luomusta voi kertoa myös erillisillä yleisesitteillä ”keittiö käyttää vain luomukananmunia”

LUOMU RUOKALISTALLA

Lisätietoa luomumerkinnoistä ruokalistalla www.portaatluomuun.fi



<http://paja.campusit.fi/Tietovisa/etusivu.html>

Luomumerkinnät ja luomuviestintä

- 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

