

Kahdeksan eteläsavolaisyritystä alkaa käyttää D.O. Saimaa -merkkiä:

Etelä-Savo toi D.O.-alkuperäismerkinnät Suomeen

Ensimmäiset kahdeksan Saimaan alueella laadukkaita elintarvikkeita tuottavaa ja jalostavaa yritystä on saanut oikeuden käyttää D.O. Saimaa -alkuperämerkintää.

Monissa eurooppalaisissa korkean ruokakulttuurin maissa tuttu D.O. eli alueellinen alkuperämerkintä kertoo kuluttajille tuotteen laadusta, ympäristöystävällisestä tuotantotavasta ja tuotantoalueesta.

Suomessa merkin käytön aloittaa Etelä-Savon maakunta, jossa laaja joukko pientuottajia ja -jalostajia on jo vuosikausia kehittänyt omannäköisiä korkealaatuisia tuotteita. D.O. Saimaa -merkkiä hallinnoi matalalla byrokratialla Etelä-Savon maakuntaliitto.

”Ideana on kertoa kuluttajille tuotteen olevan osa eteläsavolaista laadukasta ruokakulttuuria. Päätöksen merkin käyttöoikeuksista tekee maakuntaliiton alaisuudessa toimiva ns. viisasten ryhmä, jolle valintakriteereistä tärkein on laatu. Toivon, että jatkossa osaisimme itsekin arvostaa entistä enemmän ainutlaatuisen puhtaassa luonnossa tuottamiamme raaka-aineita ja osaisimme myös kertoa niistä muille paremmin”, alueellisen merkin käyttöä ideoinut Ravintola Vileen perustaja **Ilkka Arvola** sanoo. Hän vetää myös Otava Food Factory -tuotantomallia, joka perustuu korkealaatuisiin eteläsavolaisiin raaka-aineisiin ja yhteistyöhön tuottajien kanssa.

Merkkiä hyödynnetään markkinoinnissa

Merkkiä alkavat käyttää ensimmäisessä aallossa Heikkilän Yrttitila Mikkelissä, Temolan Viinitila Puumalassa, Tiisanmäen lammastila Savonlinnassa, Luomutila Siiriäinen Hirvensalmella, Kerimäen kalafile järvikalatuotteissaan, Hyvätuuli Highland Jäppilässä, mikkeliäinen Raijan aitta marjatuotteissaan ja juvalainen Rapion mylly.

Temolan viinitila Puumalan Niinisaareessa on valmistanut tilaviinejä vuodesta 2004 oman tilan ja lähisaarella sijaitsevan marjatilan raaka-aineista. Yrittäjäpari on vastannut itse myös tuotekehityksestä kouluttautumalla alan oppilaitoksissa.

Tuotteet ovat menestyneet Suomen Tilaviinikilpailussa joka vuosi. Tänä vuonna Puumalassa tuotettu mustaherukkaviini voitti jo toistamiseen pääpalkinnon. Tilan viinit on nimetty Temolan tilalla ja sen naapurissa asuneiden henkilöiden mukaan ja Niiniviini, makea mustaherukkaviini, on saanut nimensä kotisaaren mukaan.

”Meille on tärkeää olla ensimmäisten D.O. -merkin käyttäjien joukossa Suomessa. Haluamme, että merkki näkyy asiakkaillemme jatkossa tuotteidemme etiketeissä ja muutenkin tilan alueella. Meille Saimaa ja paikallisuus ovat oleellinen osa toimintaa, joten hyödynnämme merkkiä markkinoinnissa kaikin tavoin”, viinitilan isäntä **Matti Hytti** sanoo.

Tilan viineillä on vuonna 2005 Suomessa käyttöön otettu laatusertifikaatti. D.O. Saimaa -merkki lisätään kaikkiin tilan tuotteisiin paitsi siideriin, jonka raaka-aine tulee varsinaissuomalaiselta omenatilalta.

Myös kauniista puutarhastaan tunnettu viinitila vetää kesäkuukausina paljon matkailijoita, mökkiläisiä, bussiryhmiä ja alueella lomailevia ulkomaalaisia. Puumalan Niinisaareen on rakentunut matkailijoille reilun kymmenen vuoden aikana usean matkailukohteen rypäs, jota on brändätty yhteisvoimin.

Vuodesta 2000 Kerimäen Pihlajaniemellä toiminut **Kerimäen Kalafile Oy** käyttää D.O.-merkkiä tuotteissaan, joiden raaka-aineena on Saimaan alueen järvikala. Valmiit tuotteet yritys kuljettaa itse alueen kauppoihin, ravintoloihin ja laitospöytäihin. Lisäksi paikan päällä Kerimäellä käy vierailijoita yrityksen omassa myymälässä.

"Odotamme, että merkki tuo yrityksellemme tunnettuutta, lisää profiloitumistamme ja tuo järvikalatuotteillemme positiivista julkisuutta ja lisäarvoa. Merkki kertoo kuluttajille tuotteidemme paikallisuudesta, laadusta, vastuullisesta tuotannosta ja yrityksen sijainnista. Asiakkaat arvostavat järvikalan tuoreutta ja sitä, että kala on jatkojalostettu helposti käytettävään muotoon. Järvikalalla riittää nykyään kysyntää enemmän kuin mitä kalaa on ympäri vuoden saatavissa, mutta se on tavallaan myös tämän alan rikkaus, sillä kalaan ei aina pääse", toimitusjohtaja **Kitta Luukkanen** sanoo.

Heikkilän yrttitila Mikkeliissä on kehittänyt laajan omannäköisensä tuotevalikoiman omilla pelloilla viljeltyjen yrttien pohjalta. Raaka-aineista 95 prosenttia saadaan omalta tilalta ja lisäksi ostetaan keruutuotteita, kuten katajanmarjoja ja mustaherukoita. Lähiruokakaupat ovat löytäneet tilan yrttutuotteet ja jatkossa asiakaspohjaa ollaan laajentamassa vähittäiskauppojen suuntaan.

"On hienoa, että merkki tuo tutuksi Saimaan aluetta ja sen puhtaassa luonnossa kasvaneita tuotteita. Toivomme, että myös ulkomaalaiset matkailijat löytävät merkin", **Jussi Saarinen** kertoo.

Puhdas ruoka nousi maakuntastrategian kärkeen

Etelä-Savon maakuntastrategian kärjestä löytyvät vesi, metsät ja ruoka. "Puhtaasti paras" -tunnuksella halutaan erottua muista maakunnista koti- ja ulkomailla. D.O.-merkki tekee omalta osaltaan näkyväksi Etelä-Savon maakunnassa jo pitkään tehtyä työtä korkealaatuisen ruuan ja ruokamatkailun eteen.

"Etelä-Savo haluaa profiloitua nimenomaan puhtaan ruoan tarjoajana. Halusimme, että elintarvikkeita tuottavat ja jalostavat yritykset saavat D.O.-merkin käyttöönsä. Näin voi syntyä myös uudenlaisia sopimuksellisia käytäntöjä esimerkiksi tuottajien ja ravintoloitsijoiden välille, ja jatkossa ravintoloiden on entistä helpompaa kertoa omille asiakkailleen käyttämiensä raaka-aineiden alkuperästä", kehittämispäällikkö **Heli Gynther** Etelä-Savon maakuntaliitosta sanoo.

Ilkka Arvola arvioi, että merkki toimii pientuottajille ja -jalostajille laatumerkinä ja sillä on merkitystä etenkin viestinnässä ja markkinoinnissa. "Merkki on laadukkaille pientuottajille ja -jalostajille keino erottua massasta. Samalla se voi olla signaali sille, että Etelä-Savosta ja Suomesta löytyy mahdollisuuksia korkealla jalostusasteella tuotetuille laadukkaille, puhtaille paikallisille tuotteille. Uskon, että jatkossa etenkin suoramyyntituotteita valmistavat yritykset ja tilat innostuvat mukaan."

D.O.-alkuperämerkkejä (designation of origin) on myönnetty Euroopassa esimerkiksi Espanjassa ja Italiassa. Merkkiä käyttää laaja joukko erilaisia paikallisesti tuotettuja erikoistuotteita, kuten oliiviöljyjä, viinejä, erikoiskinkkuja, juustoja, viinietikkaa, hunajaa, kalaa, lihatuotteita, makkaroita, mausteita, hedelmiä, vihanneksia, viljatuotteita, riisiä ja leivonnaisia.

Lisätietoja Etelä-Savon maakuntaliitosta: kehittämispäällikkö Heli Gynther, sposti: heli.gynther(at)esavo.fi ja puhelin 040 773 7285 sekä verkosta: <http://www.dosaimaa.fi> ja <http://www.esavo.fi>