

Tuore- ja pakastemarjan laatu vähittäiskaupan näkökulmasta

Marjaosaamiskeskuksen ja Pakkasmarja Oy:n seminaaripäivä
Yrityspuisto, Suonenjoki
16.3.2010

Jaakko Arpiainen / Ruokakesko Oy

KESKO

Laadukas kasvinviljely

- Ruokakesko vaatii viljelijöiltään Laatusuoritus-todistuksen tai GlobalGAP-auditoinnin – Suomen rajojen ulkopuolella GlobalGAP on jo "arkipäivää" vähittäiskauppaan tuotteita tarjoavilla viljelijöillä.
- Alkutuotannon pakkaamoille ja valmistajille suositellaan laatujärjestelmän sertifiointia kansainvälisen audit-standardin mukaan, **BRC, ISO 22000, IFS, EFSIS, Dutch HACCP, SQF 1000, SQF 2000**
- **Laatu tehdään pellolla!**

Sivu 2 Jaakko Arpiainen

Ruokakesko Oy 15.03.2010

KESKO

Laadun avaintekijät

- Viljelijän ammattitaito ja tekninen osaaminen merkittävässä roolissa korkealaatuisen tuotteen aikaansaamiseksi (esim. kastelu ja lannoitus, kasvinsuojelu, korjuun jälkeiset toimenpiteet)
- Kasvukauden tapahtumilla merkitystä satoon
 - säätilat ja kasvinsuojeluaineiden käyttö
- Poimintaa tekeville henkilöille kunnan koulutus; tuotteen laatu tehdään poimittaessa
 - **henkilökohtainen hygienia!**
- Tuotteen **jäähdytys** välittömästi poiminnan jälkeen ja mahdollisimman nopea toimitus kauppaan!

Sivu 3 Jaakko Arpiainen

Ruokakesko Oy 15.03.2010

KESKO

Työntekijöiden henkilökohtainen hygienia olennainen tekijä

- Poimijoiden hygieniakouluttaminen tärkeää
- Henkilökohtainen hygienia oltava kunnossa ja sen merkityksen painottamista poimijoille ei pidä unohtaa
 - käsihygienia erityisesti -> suojakäsineet poimissa, wc-tilat/käsienpesupaikat!
- Kausityöntekijät, vaihtuvuus vuosittain, ulkomaalaiset
 - koulutus tärkeää, mm. ulkomaastaisten kulttuurierot (esim. intialainen syö vain oikealla kädellä, koska vasen käsi on muuhun tarkoitukseen...)
- Ulkomaisten pakastevadelmien aiheuttamat norovirusepidemiat voivat tapahtua myös Suomessa!

Sivu 4

Jaakko Arpiainen

Ruokakesko Oy

15.03.2010

KESKO

Pirkka-tuotteen laatuvaatimukset

- Perustana EU-lainsäädäntö, mm.
 - Euroopan komission asetus 1831/2006 tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasainesten enimmäismääristä
 - Euroopan komission asetus 1221/2008 hedelmien ja vihannesten kaupantämisestä
 - Euroopan komission asetus 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista
 - Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus 396/2005 torjunta-ainesten enimmäismääristä kasvi- ja eläinperäisissä elintarvikkeissa
- EU-asetus 1221/2008 määrittää
 - yleisvaatimukset, jotka kaikkien kaupanpidettävien kasvien on täytettävä, sekä lisäksi
 - erityisvaatimukset 10 kaupallisesti tärkeimmälle kasvikselle
- Erityisvaatimusten piiriin kuuluville kasviksille on laatu- ja kokoluokittelumääritelmät asetuksessa
- Asetus ei anna muille kasviksille laatu- ja kokoluokittelumääritteitä

Sivu 5

Jaakko Arpiainen

Ruokakesko Oy

15.03.2010

KESKO

Pirkka-tuotteen laatuvaatimukset

Euroopan komission asetus 1221/2008 hedelmien ja vihannesten kaupantämisestä on astunut voimaan 1.7.2009

- Yleisvaatimukset
 - koskevat kaikkia viljeltyjä kokonaisia kasviksia pois lukien peruna
 - kasvien oltava terveitä, eheitä, puhtaita ja laadultaan kaupakelpoisia eli niiden tulee täyttää kasvien vähimmäisvaatimukset
- Erityisvaatimukset
 - koskevat 10 kasvisla: omena, päärynä, rypäle, kiivi, sitrushedelmät, persikat ja nektariinit, salaattit, mansikka, paprika, tomaatti
 - noudattavat asetuksen laatu- ja kokoluokkavaatimuksia

Sivu 6

Jaakko Arpiainen

Ruokakesko Oy

15.03.2010

KESKO

Pirkka-tuotteen laatuvaatimukset

- Muille kasviksille voidaan laatuluokittelussa käyttää Kotimaiset kasvikset ry:n laatuvaatimuksia tai jonkin kansainvälisen standardin (esim. YK:n talouskomission ECE:n) laatuvaatimuksia
- Kullekin Pirkka-tuotteelle olemassa oma tuotespesifikaatio, jossa määritellään vähimmäislaatuvaatimukset
 - perustuvat EU-erityisvaatimuksiin, YK/ECE:n tai Kotimaisten kasvien laatuvaatimuksiin
 - vähimmäisvaatimus: laatuluokka 1 (pääsääntöisesti)
 - tuotekohtaisia tiukennuksia mm. sallittujen virheiden määrien osalta
- Laatuvaatimukset tiukat
 - Pirkka-tuotteet turvallisia, luotettavia ja laadukkaita
 - Kaupassa mahdollisimman pieni hävikki

Sivu 7

Juulio Arpiainen

Ruokakesko Oy

15.03.2010

KESKO

Pirkka-tuotteen laatuvaatimukset/ esim. mansikka ja vadelma

- Tuotekohtaisessa spesifikaatiossa määritetty mm. hyväksytyt lajikkeet ja viljelijät, vaatimukset torjunta-ainejäämistä ja raskasmetallien määristä (EU-asetusten mukaisesti)
- Kriittiset laatuvaatimukset; muuttuvat ja muuttumattomat
 - muuttuvat (mm. pilaantuneet, likaiset, pehmeät, kehittymättömät, kuivuneet, kasvitaudit, tuholaiset)
 - sallittu määrä kullakin tekijällä <1 % mansikalla, ja <1 kpl-% vadelmalla
 - muuttumattomat (mm. muoto- ja värivirheelliset, vähäiset kuivat pintaviat, kannattomat)
 - sallittu määrä < 5 % mansikalla, <1 kpl-% vadelmalla
 - Kokonaisvirheiden määrä <5 % mansikalla ja <10 kpl-% vadelmalla

Sivu 8

Juulio Arpiainen

Ruokakesko Oy

15.03.2010

KESKO

Pirkka-tuotteen laatuvaatimukset/ esim. mansikka ja vadelma

- Vaatimukset koolle, muodolle, värille, hajulle ja maulle.
 - **Tuotteen oltava tasalaatuista ja tasakokoista**
- Mansikka pakkaaminen sallittu max 36 h ennen toimitusta, vadelma 18 h
- Poiminnan jälkeen nopea jäähdytys +3 asteeseen
- Lisäksi vaatimukset kuluttajapakkaukselle sekä myyntierälaatikolle ja lavaukselle
- Huom! Tuotteen mikrobiologinen laatu tutkittava ainakin kerran satokaudessa per tuote per viljelijä.

Sivu 9

Juulio Arpiainen

Ruokakesko Oy

15.03.2010

KESKO

Pakastetut tuotteet

- Viljellyistä marjoista mansikka ja vadelma myynnillisesti isoja -> Pirkka-tuotteena
 - tavoite myydä ympärivuotisesti
 - mansikka suomalaista (hyvä saatavuus), asema hyvä
 - vadelma ulkomaista -> kotimaisen tarjontaa ei ollut riittävästi (tuoreena myynti suurta) tai jos ollut niin laatu ei ole vastannut Pirkka-laatua (pieni koko, epätasainen kypsyyssaste, aistinvarainen laatu ei tarpeeksi hyvä)
- Mustaherukka ja pensasmustikka myynnillisesti pieniä -> ei Pirkka-tuotteena
- Ei-viljellyistä tuotteista mustikka ja puolukka suurimmat -> Pirkka-valikoimissa
- Tuontimarjan (mm. Baltian maat, Puola) laatu kohonnut viime vuosina (etenkin mustikka, vadelma) -> kilpailee kotimaisen marjan kanssa

Sivu 10 Jaakko Arpiainen Ruokakesko Oy 15.03.2010

KESKO

Pakastetut tuotteet

- Kotimaisten marjojen maku on pääsääntöisesti aromaattisempi kuin tuontimarjojen
 - Merkittävä tekijä ostopäätöstä tehtäessä -> nostettava esiin
- K-ruokakauppojen asiakkaat ovat hyvin kiinnostuneita alkuperästä ja valmiita ostamaan suomalaista marjaa hieman korkeammalla hinnalla
 - Pirkka-valikoimiin sekä suomalaista alkuperää olevaa marjaa sekä ulkomaista -> asiakas voi tehdä ostopäätöksen
 - Myös toimittajien omilla merkeillä vaihtoehtoja asiakkaalle
- Pakastettavaksi tarkoitetun raaka-aineen vaatimukset Ruokakeskon tavartantoimittajilta viljelijöille (Ruokakesko toimittaa vaatimukset pakastemarjaa toimittavalle)
 - Pääsääntö, että marjaraaka-aine on lähtynyt tuoremarjalle asetetut laatuvaatimukset, jolloin marjapakasteille asetetut vaatimukset täyttyvät (mm. tasakypsä, värheettömiä, minimikoko/halkaisija, mikrobiologinen laatu)

Sivu 11 Jaakko Arpiainen Ruokakesko Oy 15.03.2010

KESKO

Kiitos mielenkiinnosta!

Lisätietoja: jaakko.arpiainen@kesko.fi

Sivu 12 Jaakko Arpiainen Ruokakesko Oy 15.03.2010

KESKO
