



Omenoiden kaupallinen laatu

Monipuolinen omena –seminaari, Viikki 27.11.2014
Tanja Talvenheimo, SOK

Twitter: @TanjaTalve



Omenakauppaa S-ryhmässä / 1

- Tuotteiden kotimaisuus S-ryhmälle tärkeää
 - Kotimaiset omenat S-ryhmän valikoimissa sadon kypsymisestä (elokuu) siihen asti, kun niitä on riittävästi tarjolla
 - Vuonna 2013 joulukuu
 - Vuoden 2012 satoa myytiin helmikuulle 2013 asti
 - Syksyisin omena-aktiiviteeteissa kotimaiset omenat
- 90 % kotimaisista omenoista Ahvenanmaalta
- Keskitetyllä hankinnalla (SOK) 70-80 % kotimaisen omenan volyymista
- Loput ns. monikanavahankintamallin mukaisesti alueosuuskauppojen tai yksittäisten myymälöiden omaa, alueellista hankintaa, joihin pienempiä toimijoita ohjataan ja kannustetaan
- Kotimaisten omenoiden lajikekirjo on laaja ja monipuolinen ja vaihtelee sadon ja saatavuuden myötä



Omenakauppaa S-ryhmässä / 2

- S-ryhmässä omenoita myydään vuodessa n. 20 milj. kg
 - kotimaista omenaa n. 1,5 milj. kg / vuosi, sadosta riippuen (= n. 8 % myynnistä)
- Eurooppalaisten omenoiden kausi alkaa elokuussa ja loppuu keväällä
 - pl. Golden Delicious sekä Jonagold, jotka valikoimissa käytännössä ympäri vuoden
- Tyypillisesti maaliskuussa alkaa tuonti Etelä-Amerikasta
- Varsinaisen satokauden päätyttyä ostetaan varastoitua omenaa
 - ULO (Ultra Low Oxygen) ym. vastaavat varastot, joissa omenoiden fysiologinen tila pysyy pitkään tasaisena (soluhengitys erittäin hidasta)
 - Lämpötila hieman nollan yläpuolella, happipitoisuus alle 1 %

15.12.2014

Marketkaupan ketjuohjaus

3



Hedelmien ja vihannesten kaupan pitämisen vaatimukset; yleisvaatimukset (EU) N:o 543/2011

- Kaikille hedelmille ja vihanneksille pätevät ns. yleisvaatimukset
 - Kauppakelpoinen laatu = eheitä, puhtaita, lähes vailla tuholaisia, lähes vailla tuholaisien mallolle aiheuttamia vaurioita, vailla epätavallista pintakosteutta, vailla vierasta hajua ja/tai makua ja riittävän kehittyneitä/kypsiä mutta ei ylikehittyneitä/ylikypsiä
- Alkuperämaa ilmoitettava
- Pakatuissa tuotteissa pakkaajan/lähtäjän nimi ja (fyysinen) osoite
- Mahdollinen laatuluokitus perustuu kansainvälisiin standardeihin (UNECE tmv.)
- Valvontaa tekevät Evira, Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskukset (ELY) sekä Tulli. Lisäksi kunnan elintarvikevalvontaviranomaisilla on mahdollisuus elintarvikelain nojalla puuttua asiaan, mikäli kasvikset eivät ole elintarvikkeeksi kelpaavia tai esiintyy kuluttajan harhaanjohtamista.

15.12.2014

Marketkaupan ketjuohjaus

4



Hedelmien ja vihannesten kaupan pitämisen vaatimukset; erityisvaatimukset

- Kaupan pitämisen erityisvaatimukset kymmenelle tuoteryhmälle: **omenat**, sitrushedelmät (ml. sitruunat, mandariinit, satsumat, klementiinit, appelsiinit), kiivit, salaatit (ml. kähärä- ja siloendiivit; pl. ruukkusalaatit), persikat ja nektariinit, päärynät, mansikat, paprikat, viinirypäleet, tomaatit
- Yleisvaatimusten lisäksi pitää olla tuoreen näköisiä ja laatuluokiteltuja (Ekstra, I tai II)
 - Eri laatuluokkien yksityiskohtaiset kriteerit/vaatimukset kerrottu lainsäädännössä (perustuu UNECE standardiin)
 - Omenoilla mm. väriominaisuudet, virheet (muoto, kolhut, kuorivauriot, ruskealaikkaisuus jne.) ja niiden määrä, kokoluokittelu
- Tuoteryhmäkohtaisia merkintävaateita
 - Omenalla lajike ja kokoluokka (mikäli tuotteet lajiteltu koon mukaan)



Omenoiden laatukriteerit, laatuluokka I

- Hyvälaatuisia ja ulkonäöltään lajikkeelle tyypillisiä
- Värin suhteen jaettu lajikkeittain neljään ryhmään;
 - A = väh. ½ omenan pinnasta oltava punainen (esim. Red Delicious)
 - B = väh. 1/3 omenan pinnasta oltava punakirjava (esim. Idared)
 - C = väh. 1/10 omenan pinnasta oltava kevyesti punainen, punertava tai juovikas (esim. Jonagold, Sysyjuovikas)
 - D = ei vähimmäisvaatimuksia värin suhteen (esim. Granny Smith)
- Malto vahingoittumaton
- Vähäisiä virheitä, jotka eivät vaikuta yleisulkonäköön, laatuun, säilyvyyteen tai pakkauksen ulkoasuun saa olla
 - Vähäinen muoto-, kehitys- tai värivirhe
 - Lievät kolhiintumiset, joiden kokonaispinta-ala max. 1 cm²
 - Vähäiset kuorivauriot; ei yli 2 cm pitkiä tai yli 1 cm²
 - Vähäinen ruskealaikkaisuus
 - Kanta voi puuttua, jos irronnut siististi eikä kuori ole vaurioitunut



Omenoiden laatuksiteerit, laatuoluokka I

- Vähimmäiskoko halkaisijan mukaan 60 mm
 - Kooltaan pienemmät hedelmät voidaan hyväksyä, jos tuotteen arvo Brixin asteikolla vähintään 10,5 ja koko väh. 50 mm
 - S-ryhmässä pääsääntöisesti 70/75 mm, isoilla lajikkeilla (Jonagold, Honey Crunch) 70/80 mm
 - Kotimaisella omenalla 60 -> mm, satunnaisesti myös 55 mm
- Tasakokoisuuden varmistamiseksi saman pakkauksen tuotteiden kokoero saa olla max. 5 mm (kerroksittain riveihin pakatut) tai max. 10 mm (irtotavarana pakkauksessa tai myyntipakkauksessa)
- Sallitut poikkeamat
 - Max. 10 % määrästä tai painosta saa olla omenoita, jotka eivät vastaa I luokan vaatimuksia mutta täyttävät II luokan vaatimukset
 - Tästä max. 1 % tuotteista voi olla sellaisia, jotka eivät täytä II luokan vaatimuksia tai joissa on mätää



Omenoiden laadunvalvonta

- Inex Partners Oy / Laadunvarmistusyksikkö
- SOK:n tuotespesifikaatiot
 - Perustuvat UNECE standardiin
 - Ohjenuorana laadunvalvonnassa
 - Tukena omenoiden hankinnassa
- Laatu valvotaan tulevasta, reservissä olevasta sekä lähtevästä tavarasta
- Sisäiset auditoinnit lähteville kuormille
- Kauppakunnostus
- Kotimaisen omenan laatu hyvää ja tasaista!
- Tulli ottaa tuontimenista tarkastuseriä, lisäksi SOK:n omavalvontasuunnitelman mukaiset näytteenotot
 - Pääasiassa torjunta-ainejäämäanalyysit
- Lisäksi myymälöiden oma laadunvalvonta ja kauppakunnostus esillepanon yhteydessä

- Kotipuutarhojen hyvä sato syö omenakauppaa
- Kauden aloituksessa ensimmäiset viikot haastavia; riittävien volyymien varmistaminen
- Kotimaisten omenoiden kokoluokka pääsääntöisesti pientä
- Kotimaisten omenoiden lajikekirjo -> asiakkaille vaikea taata aina samaa lajiketta
- Kotimaisten omenoiden lajiketiedon ilmoittaminen myyntikyltissä
 - Myymälöiden vastuulla, aina ei mene kohdilleen; varsinkin jos hyllyä täytetään uudella erällä, joka onkin eri lajiketta
- Laatuksiteereiden tulkinta; millainen on vähäinen määrä
- Yleisesti haasteena kuluttajien kohtaama laatu; tuotteet "elävät" koko ajan, eikä jatkuvaan tuotteiden läpikäymiseen ole resursseja
 - Sisäiset viat erityisen haastavia; onneksi harvinaisia



Kiitos!

