

D.O Saimaa -alkuperämerkki ja toimintamalli

Maakuntahallitus 20.11.2023 § 155
48/15.04.01/2023

Valmistelija

kehittämisjohtaja Merja Olenius, 040 629 7210, etunimi.sukunimi@esavo.fi

Päätösehdotus

Esittelijä: maakuntajohtaja Pentti Mäkinen

Maakuntahallitus merkitsee tiedoksi D.O. Saimaa -alkuperämerkin toimintamallin.

Päätös

Maakuntahallitus hyväksyi päätösehdotuksen yksimielisesti.

Selostus

D.O. Saimaa -alkuperämerkki (Designation of Origin) tarkoittaa, että tuote tai raaka-aine on valmistettu Saimaan seudulla korkeita laatukriteerejä noudattaen. Samalla se on Suomen ensimmäinen alueellinen laatu- ja alkuperämerkki. D.O. Saimaa -tuotteet ja raaka-aineet on tuotettu vastuullisesti ympäristön, kestävän kehityksen ja yhteiskuntavastuun näkökulmasta. Saimaan alueen valtti on puhdas luonto. Tuotteen tai raaka-aineen D.O. Saimaa -alkuperämerkki kertoo, että tuote tulee juuri Saimaan alueelta. D.O. Saimaa on tae tuotteen tai raaka-aineen ja koko tuotantoketjun erinomaisesta laadusta. D.O. Saimaa -alkuperämerkin saavat vain tiukat laatukriteerit täyttävät tuottajat.

D.O Saimaa alkuperämerkin tavoitteet

1. Merkki tekee laadukkaan lähiruuan näkyväksi.
2. Merkki tuo lisäarvoa asiakkaille ja kuluttajille: viestii laadusta, alkuperästä ja vastuullisuudesta.
3. Merkki tuo lisäarvoa tuottajille: erottaa tuotteet kilpailijoista ja liittää Saimaa-brändin tuotteen markkinointiin.
4. Merkki tuo lisäarvoa ravintoloille: nostaa ruuan vahvemmin Saimaan matkailuvaltiksi myös kansainvälisille asiakkaille.
5. Merkki tuo lisäarvoa alueelle ja sen matkailulle.

Huhtikuussa 2023 käynnistyi Etelä-Savon maakuntaliiton rahoittama D.O. Saimaa prosessin kehittäminen -hanke, jossa etsittiin ratkaisuja ja työkaluja D.O. Saimaa -alkuperämerkin hakuprosessin kehittämiseen. Hankkeen toteutti Miksei Oy. D.O. Saimaa -alkuperämerkin parissa on runsaasti tuottajia, jatkojalostajia, design-yrityksiä ja WeSupport –ravintoloita, joita hakuprosessin kehittämisen kautta haluttiin saada lisää D.O. Saimaa alkuperämerkin piiriin. Kehitystyö vahvistaa entisestään tuottajien/jatkojalostajien ja matkailuyrittäjien yhteistyötä. Tämä kaikki kehittää osaltaan ruokamatkailua.

Alueemme kärkiyritykset, Saimaa Gastronomy –verkosto (Sahanlahti Resort, Tertin Kartano ja Teahouse of Wehmais) sekä WeSupport-ravintolat (26 kahvilaa/ravintolaa) ovat sitoutuneet D.O. Saimaa alkuperämerkittyihin raaka-aineisiin. D.O. Saimaa -tuotteita käyttävät ravintolat arvostavat raaka-aineissaan alkuperää, puhtautta ja korkeaa laatua. Ravintoloiden annoksissa suositaan lähialueen tuoreita kaloja, sesonkien kasviksia, marjoja ja hedelmiä sekä paikallisesti tuotettua lihaa.

Hankkeessa on parannettu D.O. Saimaa -hakuprosessia hakijan kannalta ja luotu uusi hakulomake kaikkien osa-alueiden osalta (design-, tuottajat/jatkojalostajat ja WeSupport). Hankkeessa on luotu myös design-yrityksille omat kriteerit.

Arviointimenettelyä on haluttu kehittää yrityslähtoisemmäksi ja arviointiraadin toimintaa on kehitetty.

D.O. Saimaa -merkin hakukriteerit elintarvike- ja ruokatuotteille:

- tuote tai raaka-aine tuotettu, käsitelty ja jalostettu Saimaan alueella (noin 100 km säteellä Saimaan vesistöä)
- korkealaatuinen valmistusprosessi
- gastronomisten kriteerien täytyminen
- yhteiskuntavastuullisten kriteerin täytyminen
- kestävän kehityksen mukainen valmistusprosessi
- merkkiä voi hakea myös yksittäiselle tuotteelle.

D.O. Saimaa -merkin hakukriteerit design/käsityötuotteille:

- tuote on suunniteltu/valmistettu Saimaan alueella tai tuotteen raaka-aine on Saimaan alueelta (noin 100 km Saimaan vesistöä)
- tuotteen valmistaa alansa ammattilainen, jolla on valmistukseen kaupallinen intressi
- tuote on sarjassa tai piensarjassa valmistettava monistettava taideteos, design- tai taidekäsityötuote
- kestävän kehityksen mukainen valmistusprosessi
- yhteiskunnallisten kriteerien täytyminen.

Merkkiä voi hakea ympäri vuoden. Päätöksen D.O. Saimaa -merkin myöntämisestä tekee Etelä-Savon maakuntaliiton nimeämä asiantuntijaraati. Päätös merkin myöntämisestä tehdään perustuen kokonaisvaltaiseen harkintaan. Jokainen hakija saa raadilta palautteen perusteluineen, riippumatta hakemuksen hyväksymisestä.

Hankkeessa haluttiin vakiinnuttaa hakuprosessi, joka säilyy tasalaatuisena mahdollisista henkilövaihdoksista huolimatta. Yrityksille pystytään kertomaan ennakolta hakuprosessin kesto ja etenemisaikataulu. Tavoiteaika hakemuksen käsittelylle on kaksi kuukautta (aiemmin 4-5 kuukautta).

Tiivistettynä D.O. Saimaa prosessin kehittäminen -hankkeen tavoitteena on ollut ovat D.O. Saimaa -hakuprosessin kehittäminen ja kuvaaminen, arviointiraadin kokoaminen ja kouluttaminen sekä merkin tunnettuuden kasvattaminen aktiivisen sidosryhmäyhteistyön ja markkinoinnin avulla.