



100% HYVÄÄ SAIMAAN SEUDULTA

## D.O. SAIMAA -MERKIN KÄYTTÖOIKEUDEN HAKEMUS

D.O. Saimaa -merkki on alkuperä- ja laatumerkintä, jonka käyttöoikeus myönnetään hakemuksesta. D.O. Saimaa -merkin tavoitteena on viestiä raaka-aineiden ja elintarvikkeiden käyttäjille, että tuote tai elintarvike on tuotettu korkeiden gastronomisten ja kestävän kehityksen tavoitteiden mukaisesti Saimaan alueella.

Täytä hakemuksen kaikki kohdat huolellisesti. Asiantuntijaraati käsittelee ja arvioi kaikki hakemukset luottamuksellisesti. Halutessaan raati voi pyytää lisätietoja tai tulla ennalta sovitusti tutustumaan yrityksen tuotantoon osana arviointityötään.

**Palauta täytetty hakemus Etelä-Savon maakuntaliiton kirjaamoon sähköpostitse osoitteeseen kirjaamo@esavo.fi**

### Yrityksen perustiedot

Yritys / organisaatio	
Y-tunnus	
Yhteyshenkilön nimi	
Puhelinnumero	
Sähköpostiosoite	
Yrityksen katuosoite	
Postinumero	
Postitoimipaikka	
Maakunta	
Henkilöstön määrä	
Liikevaihdon suuruusluokka	<input type="checkbox"/> 0 – 1 000 <input type="checkbox"/> 1 000 – 40 000 <input type="checkbox"/> 40 000 – 100 000 <input type="checkbox"/> 100 000 – 400 000 <input type="checkbox"/> 400 000 – 2 000 000



## Yrityksen tahtotila

Kuvaillkaa toimintaanne ja perustelkaa merkin hakemista

### Miksi haette D.O. Saimaa -laatumerkkiä?

Esim. mitä lisäarvoa arvelette merkin tuovan toiminnallenne tai miten haluaisitte merkkiä hyödyntää?

### Mille elintarvikkeille, tuotteille tai jalosteille haette laatumerkkiä?

### Tuotatteko myös sellaisia elintarvikkeita, tuotteita tai jalosteita, joille ette hae laatumerkkiä ja/tai joiden arvelette rajautuvan kriteerien ulkopuolelle? Jos niin mitä?

### Mikäli haette merkin käyttöoikeutta eläinkunnan tuotteille, kuten tuorelihalle tai lihajalosteille, kuvaillkaa miten ko. eläimet voivat toteuttaa tuotannossanne niille lajinomaista käyttäytymistä?

Esim. minkälaiset mahdollisuudet naudoilla tai lampailla on laiduntaa vapaasti, miten siat voivat tonkia ja miten kanat voivat kuopsuttaa ulkotarhoissa?



Saimaan alue kattaa tässä yhteydessä noin 100 kilometriä Saimaasta. Suuntaa-antava karttakuva vieressä.

## Tuotantoprosessiin liittyvät kysymykset

Vastatkaa oheisiin väittämiin ja avoimiin kysymyksiin

Elintarvike tai tuotteen/jalosteen (jolle D.O. Saimaa -laatu-merkkiä haetaan) pääraaka-aine on tuotettu Saimaan alueella.	<input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei
Tuotantoprosessin eri vaiheet tapahtuvat pääsääntöisesti Saimaan alueella, mutta vähintäänkin Suomessa.	<input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei
Jos niin mitkä tuotantoprosessin vaiheet (esim. teurastus, kuorimo, pakkaaminen, alihankinta) tapahtuvat Saimaan alueen ulkopuolella ja miksi?	
Pyrimme mahdollisimman lyhyeen tarjontaketjuun eli että välikäsiä tuotteen matkalla tuottajalta kuluttajalle on vähän.	<input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei
Mitä ja montako välikättä tuotteen matkalla on ja miksi?	
Miten kuvailisitte asiakkaalle tuotantoprosessianne? Huomioi läpinäkyvyys! Asiakas haluaa tietää ja tuntea tuotantoprosessin eri vaiheet, sillä ne ovat osa tuotteidenne laadukkuutta ja erityispiirteitä.	



## Yhteiskunnalliset kriteerit ja kysymykset

[www.ym.fi/mita-on-kestava-kehitys](http://www.ym.fi/mita-on-kestava-kehitys)

Vastatkaa oheisiin avoimiin kysymyksiin.

**Oletteko mukana jossakin laatu- tai sertifiointijärjestelmässä ja jos niin missä?**

Esim. Luomu, Maakuntien parhaat, Hyvää Suomesta

**Ekologinen kestävyys – toteutatteko toiminnassanne kestävän kehityksen periaatteita ja jos niin miten?**

Esim. biologinen torjunta

**Kulttuurinen ja sosiaalinen kestävyys - miten toteutatte niitä toiminnassanne?**

Esim. hyödynnättekö perinteisiä menetelmiä tai reseptejä

**Taloudellinen kestävyys - miten toteutatte sitä toiminnassanne?**

Esim. sopimuskäytännöt alueen tuottajien ja ravintoloiden kanssa

## Tuoteominaisuuksiin liittyvät kriteerit ja kysymykset

Lähtökohtana on elintarvikelainsäädännön vaatimukset ylittävä laatu.

Miten kuvailette tuotteitanne seuraavilla osa-alueilla?

### a) aistinvaraiset ominaisuudet

ulkonäkö, rakenne, maku, haju

### b) gastronomista arvoa lisäävät ominaisuudet

tuoreus, puhtaus, sesonginmukaisuus, lajike- ja rotumerkinnät, viljelyyn ja/tai eläinten ruokintaan liittyvät tiedot

### Mitä muuta haluatte kertoa esim. tuotteistanne, tuotannostanne tai arvoistanne? Miten haluatte vielä perustella hakemustanne?

Nyt sana on vapaa ja kanava terveisten lähettämiseksi on auki.

### Hakemuksen liitteet

Hakemuksenne liitteeksi voitte halutessanne toimittaa myös esimerkiksi kuvamateriaalia. Onko hakemuksenne liitteeksi toimitettu kuvamateriaalia (ei pakollista)?

Kyllä  Ei

### Henkilötietojen käyttäminen

Hyväksyn tietojeni tallentamisen Etelä-Savon maakuntaliiton tietosuojarekisteriselosteen mukaisesti. Henkilötiedot luettavissa <https://www.esavo.fi/rekisteriseloste>

Kyllä  Ei

### Päiväys ja hakemuksen lähettäjän nimi