

Luomujäljitettävyysketju: Luomuliha



Vasikat

Luomussa suositaan alkuperäisrotuja sekä valitaan elinvoimaisia ja vastustuskykyisiä rotuja.



Vasikoiden kasvatus

Luomueläimet ruokitaan luomurehulla ja niillä on väljemmät ja lajityypillisemmät elinolosuhteet.

Teurastus ja lihan leikkaus

Luomulihan alkuperä sekä tuottajatiedot seuraavat läpi koko teurastus- ja leikkuuprosessin.



Lihan jalostus

Luomulihatuotteissa on korkea lihapitoisuus eivätkä ne sisällä fosfaatteja.



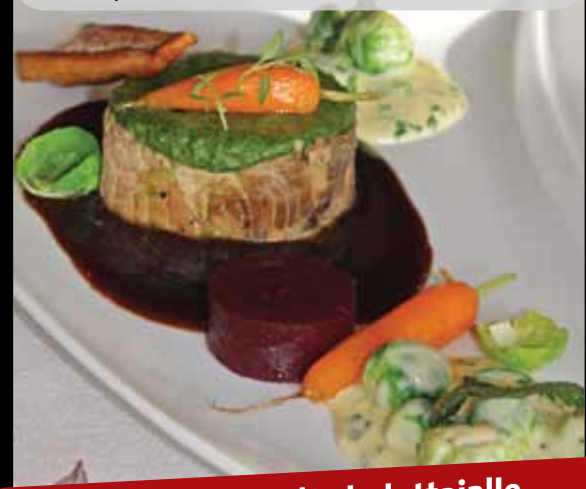
Pakkaus ja myynti

Pakatun luomulihan tunnistaa EU:n yhteisestä luomulogosta ja lihan alkuperätieto seuraa kuluttajalle asti.



Valmis luomuliharuoka

Luomuliha maistuu herkulliselta paikallisten luomukasvisten kanssa.



Luomulihan tie tilalta kuluttajalle



**Elintarvikealan koordinoitihanke
Pohjois-Karjalassa 2010–2012**


Projektipäällikkö Hanna Tuominen
p. 013 244 2511 | hanna.tuominen@pkky.fi

www.pkky.fi/aiko/elo

**Laatutyö pohjoiskarjalaisessa
elintarvikeketjussa -hanke**

Projektipäällikkö Marja-Leena Hirvonen
p. 013 244 2559 | marja-leena.hirvonen@pkky.fi

www.pkky.fi/aiko/laatuapukkaa

 Pohjoiskarjalaista lähiruokaa



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maatalousalueisiin

Pohjois-Karjalan Ely-keskus ja maatalousrahasto
on rahoittanut tätä julkaisua.



Luomujäljitettävyysketju



Luomuliha