

Luomujäljitettävyysketju: Luomuvadelma



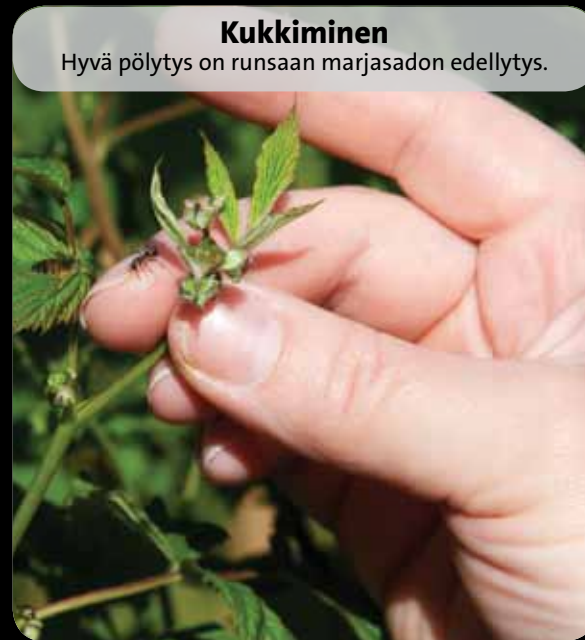
Luomutaimesta se lähtee

Luomuvadelman taimet hankitaan taimitarhalta tai tuotetaan varttamalla omista luomuvadelmista.



Viljelytoimenpiteitä

Kevätleikkaus, lannoitus, kasvinsuojelu ja taimien tuenta.



Kukkiminen

Hyvä pölytys on runsaan marjasadon edellytys.



Luomuvadelmasatoa

Myytävät marjat kerätään suoraan rasioihin tai asiakkaan omiin keruuastioihin.



Pakkaus ja myynti

Vadelmien avorasioiden myyntipaikalla on oltava kyltti, josta näkyy vadelmien alkuperämaa.



Suomalainen luomuvadelma maistuu maukaalta

Luomuvadelmat ovat turvallisia syödä sellaisenaan.

Luomuvadelman tie kukasta 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



Luomujäljitettävyysketju



Luomuvadelma