

Perämeren kalat (maiva, karisiika..) ja nimisuojojaprosessi

Marjo Särkkä
Helsingin yliopisto/Ruralia-instituutti



Suojattu alkuperänimitys (SAN)
Skyddad ursprungsbenämning (SUB)
Protected Designation of Origin (PDO)



Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)
Skyddad geografisk beteckning (SGB)
Protected Geographic Indication (PGI)



Aito perinteinen tuote (APT)
Garanterad traditionell specialitet (GTS)
Traditional Speciality Guaranteed (TSG)



Alkuperämerkinnät

Nimisuoja



Merkeillä viestitään

(Hall, 1999)

Maine on Hiljaista tietoa

- koodaamatonta, **aiempi kokemus**
- face-to-face kontaktit -> aikaa vievää

Yksiselitteistä

- koodattua, **oletettua** ja täsmällistä



Nimisuoja ovat EU:n lainsäädännössään määrittelemä laatujärjestelmä. **Viesti laadusta** ja **maineesta** on siten **legitiimiä**.



KULUTTAJAMERKKI

Joka viestii objektiivisten
laatuominaisuuksien lisäksi
subjektiivisista laatuominaisuuksista
eli

Immateriaalisista resursseista

- Tuotteen historia
- **Maine**
- Perimätieto, tietotaito, "Savoir-faire", "Know-how"
- Kollektiivinen osaaminen/toimintakulttuuri



Maa- ja metsätalousministeriö



UNIVERSITY OF HELSINKI

Pyhäjärvi-instituutti
Puhdas vesi, paremmat eväät

kaiku



NIMISUOJAN IDEA

”MAA/MAANTIETEELLINEN ALUE” EI VOI OLLA VIENTITUOTE EIKÄ SITÄ SAADA LISÄÄ TAI VOIDA MONISTAA.

MAANTIETEELLISTÄ ALUETTA VOI KUITENKIN VIEDÄ ALKUPERÄTUOTTEIDEN JA BRÄNDIEN KAUTTA



Maa- ja metsätalousministeriö



UNIVERSITY OF HELSINKI

Pyhäjärvi-instituutti
Puhdas vesi, paremmat eväät

kaiku

NIMISUOJA VS. TAVARAMERKKI

	Nimisuoja	Tavaramerkki
Hakija	Yritysryhmä	Yritys
voimassaolo	Toistaiseksi	Aikaraja, uusittava
Alue, jolla voimassa	Koko EU, bilateraaliosopimukset	Kansallinen, valitut maat
maksut	Maksuton, välilliset kustannukset	Rekisteröitymismaksu
valvonta	Ruokavirasto (Suomi)	Yritys itse, PRH
Prosessi	Vuosia kestävä	Kuukausia kestävä
	”Jalkapalloa”	”Tennistä”



JÄRJESTELMÄSSÄ N. 3500 TUOTETTA

Prosciutto di Parma, Champagne, Kalix löjrom, Puruveden muikku, Camembert de Normandie, Scottish salmon, Irish whiskey, Karjalanpiirakka

Giview-tietokanta <https://www.tmdn.org/giview/>

eAmbrosia-tietokanta <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/>

Aitojamakuja.fi <https://aitojamakuja.fi/nimisuoja/>



Maa- ja metsätalousministeriö



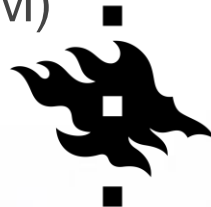
UNIVERSITY OF HELSINKI

Pyhäjärvi-instituutti
Puhdas vesi, paremmat eväät

kaiku

Suomalaisia nimisuojaattuja tuotteita on yhteensä 14:

- Lapin Poron liha (SAN)
- Lapin Poron kuivaliha (SAN)
- Lapin Poron kylmäsavuliha (SAN)
- Lapin puikula (SAN)
- Kainuun rönttönen (SMM)
- Sahti (APT)
- Suomalainen Hedelmälikööri/Marjalikööri (SMM)
- Suomalainen Vodka (SMM)
- Kitkan viisas (SAN)
- Kalakukko (APT)
- Karjalanpiirakka (APT)
- Puruveden muikku (SMM)
- Aito saunapalvikinkku (SMM)
- Suonenjoen mansikka (SMM)



ERI KIELIVERSIOITA LYHENTEESTÄ SAN:

- englanniksi: PDO (Protected Designation of Origin)
- ranskaksi: **AOP** (Appellation d'origine protégée)
- italiaksi: **DOP** (Denominazione di origine protetta)
- espanjaksi: **DOP** (Denominación de Origen Protegida)



Vetoapua nimisuojausta brändin rakentamiseen?

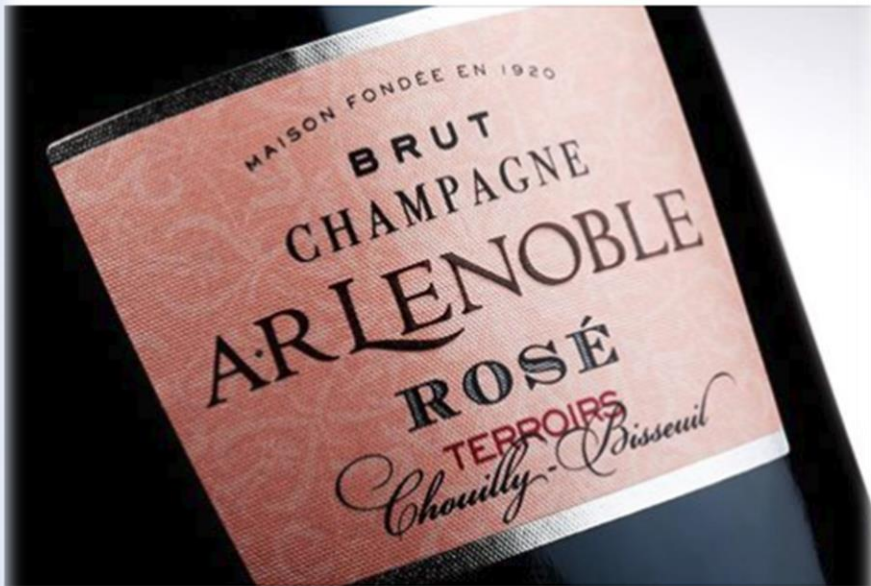


Champagne AR Lenoble lisäsi 4 uutta kuvaa.

Tykkää sivusta

7. helmikuuta kello 18:34 · ©

Three of our favourite things to pair with AR Lenoble Rosé Terroirs Chouilly-Bisseuil? Jamón serrano from Spain, Kalix Löjrom from Sweden, and Gouda (48 months) from the Netherlands. Not just for Valentine's Day but for every day!



Maa- ja metsätalousministeriö
Maa- ja metsätalousministeriö

UNIVERSITY OF HELSINKI



Gianni Cassano



I've read your presentation about Pdo and Pgi product and i suppose you can help me to find a producer of Lapin Poron Kylmasavuliha Pdo

I'm Gianni and i work in Parma city (Italy)

Every year we host the famous Parma ham festival



This festival is characterized because

<https://www.festivaldelprosciuttodiparma.com/en/contacts/>

Pyhäjärvi-instituutti
Puhdas vesi, paremmat eväät

kaiku

NIMI OLTAVA KAUPALLISESSA KÄYTÖSSÄ



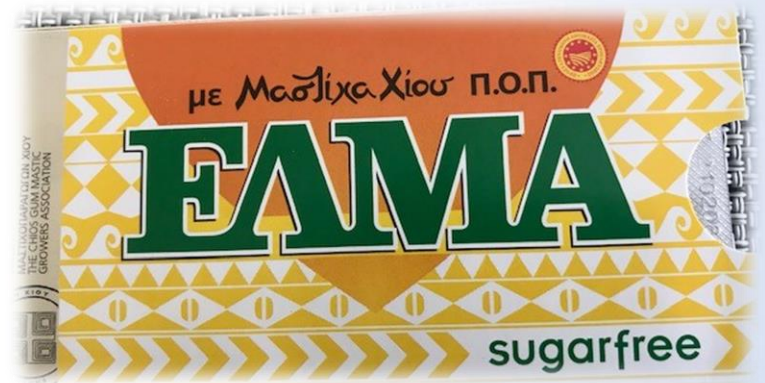
Maa- ja metsätalousministeriö



UNIVERSITY OF HELSINKI

Pyhäjärvi-instituutti
Puhdas vesi, paremmat eväät

kaiku



Maa- ja metsätalousministeriö



UNIVERSITY OF HELSINKI

Pyhäjärvi-instituutti
Puhdas vesi, paremmat eväät

kaiku

Kuvat: Marjo Särkkä

HAKUPROSESSISTA



Maa- ja metsätalousministeriö

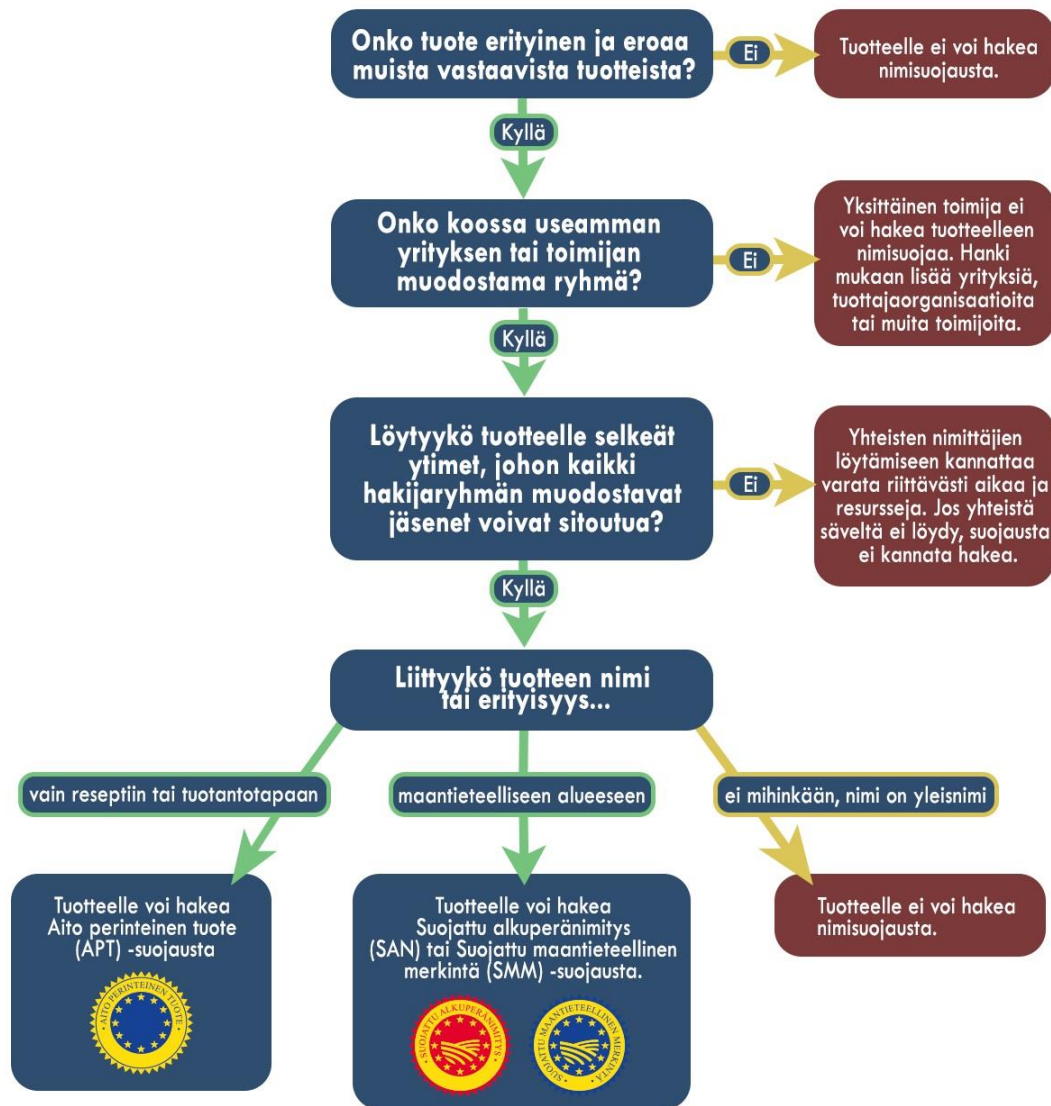


UNIVERSITY OF HELSINKI

Pyhäjärvi-instituutti
Puhdas vesi, paremmat eväät

kaiku

Voinko hakea tuotteelle nimisuojaaja?



YHTENÄINEN ASIAKIRJA

[Lisätään 1 kohdassa esitetty nimi:] ”...”

EU-nro: [ainoastaan EU:ssa]

[Rasti oikeaan kohtaan:] SAN () SMM ()

Hakijaryhmä **itse** (!) kuvaa tuotteen (raaka-aineet, valmistusprosessi, maantieteellinen alue jne.)

1. [SAN:N TAI SMM:N] NIMI TAI NIMET

2. JÄSENVALTIO TAI KOLMAS MAA

3. MAATALOUSTUOTTEEN TAI ELINTARVIKKEEN KUVAUS

3.1 Tuotelaji [liitteen XI mukaisesti]

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

4. MAANTIETEELLISEN ALUEEN TARKKA RAJAUS

5. YHTEYS MAANTIETEELLISEEN ALUEESEEN

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

Yhteys maantieteelliseen alueeseen perustuttava faktoihin, joita löytyy mm. historialähteistä ym.



ESIMERKKEJÄ



Maa- ja metsätalousministeriö



UNIVERSITY OF HELSINKI

Pyhäjärvi-instituutti
Puhdas vesi, paremmat eväät

kaiku

KALIX LÖJROM, SAN

- ”Kalix Löjromin” eli Kalixin muikunmädin tärkeimmät ominaisuudet ovat seuraavat:
 - Ainoa lisäaine ”Kalix Löjromissa” on suola (NaCl) (4 %).
 - Mätimunien koko vaihtelee viiden viikon pituisen kalastuskauden aikana noin 0,8 mm:stä (viikolla 1) 1,3 mm:iin (viikolla 5).
 - ”Kalix Löjromissa” on täyteläinen ja mieto, pehmeään kalaöljyyn ja suolaan vivahtava maku.
 - Mätimunat ovat oranssinvärisiä (kansallisella väriasteikolla viite S2070-Y50R).
 - Vesipitoisuus ei saa olla niin korkea, että ”Kalix Löjrom” putoaisi pois ylösalaisin olevasta lusikasta. Kun mäti asetetaan tasaiselle pinnalle, sen on säilytettävä muotonsa.



Maa- ja metsätalousministeriö



UNIVERSITY OF HELSINKI

Pyhäjärvi-instituutti
Puhdas vesi, paremmat eväät

kaiku

KITKAN VIISAS, SAN

Kitkan viisaan tärkeimmät ominaisuudet ovat seuraavat:

- Kitkan viisas on kooltaan useimpia muualla esiintyviä muikkukantoja pienempi. Riippuen vuosittaisista vaihteluista kasvuolosuhteissa sen keskikoko on yhden kasvukauden jälkeen keskimäärin 7–9 cm. Pienen koon takia muikun ruoto ei myöskään kovetu vaan pysyy pehmeänä. Kalan pienen koon syynä on vesistöjen ravinteiden vähyys ja kasvukauden lyhyys.
- Kitkan viisas saavuttaa sukukypsyyden noin 15 kuukauden ikäisenä, jolloin kala on kooltaan noin 8 cm pitkä ja 4–5 gramman painoinen. Väritys on tumma, selkä on lähes musta, kyljet ovat kirkkaat hopeanväriset ja evät vaaleat. Alaleuka on huomattavasti yläleukaa pidempi, jolloin muikku erottuu esimerkiksi siian, salakan tai muiden samankokoisten kalojen poikasista. Muikunmäti on pienirakeinen ja litra mätiä sisältää noin 500 000 mätimunaa. Kutuaika on syksyllä minkä jälkeen mätimuna on talvenajan levossa ja kehittyä keväällä muutamassa viikossa kalanpoikaseksi.
- Talviaikaan Kitkan viisaan suoli tyhjenee kokonaan pakollisen, pitkän talven aiheuttaman paaston takia minkä vuoksi sitä ei tarvitse perata.



Maa- ja metsätalousministeriö



UNIVERSITY OF HELSINKI

Pyhäjärvi-instituutti
Puhdas vesi, paremmat eväät

kaiku

PURUVEDEN MUIKKU, SMM

Puruveden muikun tärkeimmät ominaisuudet ovat seuraavat:

- Puruveden muikku on selkäpuolelta tumman syvän vihreä ja kyljiltään hopeinen. Muihin muikkuihin verrattuna se on väritykseltään selkeästi hopeisempi.
- Puruveden muikulle on muista muikuista poiketen tyypillistä sen koon suuri vuosittainen vaihtelu. Yhden kasvukauden jälkeen sen keskimääräinen pituus voi vaihdella noin 9 cm:stä jopa 21 cm:iin ja paino vastaavasti muutamasta grammasta jopa noin 20 grammaan
- Puruveden muikun erikoisuutena on sen ruodon pehmeys, minkä takia se voidaan syödä ruotoja poistamatta.

Puruveden muikun kuolinjäkkyuden kesto on lyhyempi kuin muilla muikuilla



Maa- ja metsätalousministeriö



UNIVERSITY OF HELSINKI

Pyhäjärvi-instituutti
Puhdas vesi, paremmat eväät

kaiku

HYÖTYÄ MAHDOLLISUUKSIA



Maa- ja metsätalousministeriö



UNIVERSITY OF HELSINKI

Pyhäjärvi-instituutti
Puhdas vesi, paremmat eväät

kaiku

TUOTTAJAN JA VALMISTAJAN NÄKÖKULMASTA

-FAO –raportti (2018)

Maantieteellisen alkuperän esilletuonnilla on todettu olevan positiivisia vaikutuksia

- tuotteen hintaan
 - nimisuojuustuotteiden hintapreemion arvioidaan olevan 20-50 %
 - hinnan suuruuteen voi olla merkittävä vaikutus sillä, onko tuote myynnissä koti- vai vientimarkkinoilla.
- tuotantovolyymeihin ja markkinoille pääsyyn.

Nimisuojan kaltaisiin laatujärjestelmiin kuulumisen on todettu lisäävän lisäksi ns. **taloudellista resilienssiä** eli kykyä sietää, sopeutua ja jopa välttää ulkopuolisista tekijöistä johtuvat shokit kuten erilaiset ruokaskandaalit.

Kestävien ruokajärjestelmien ajureita alueillaan (Vandecandelaere ym., 2020)



Maa- ja metsätalousministeriö

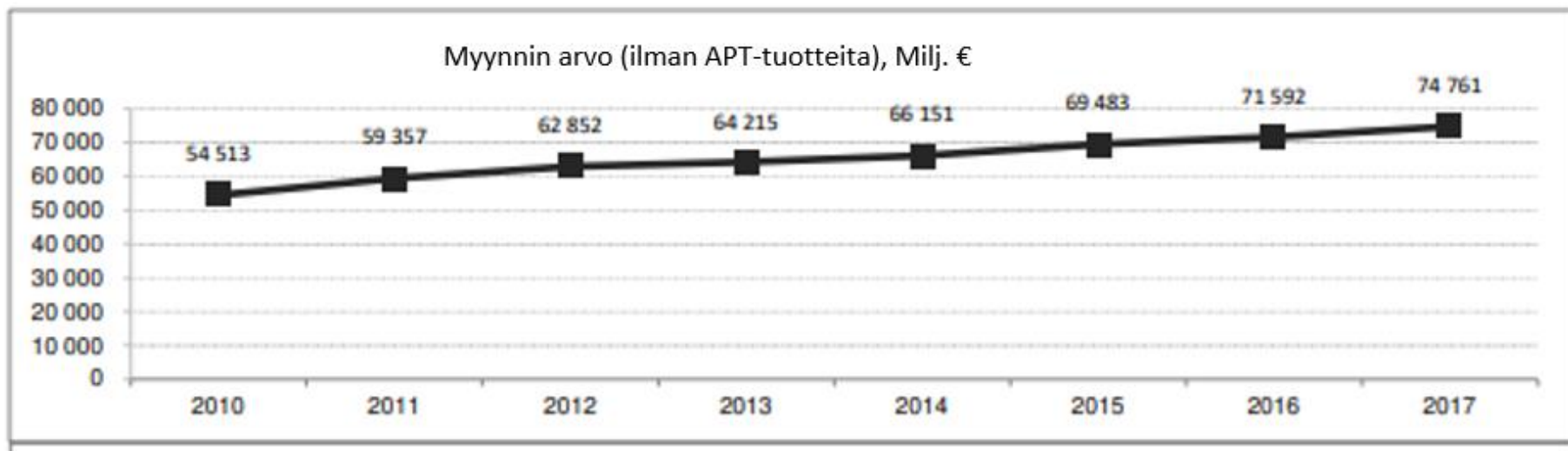


UNIVERSITY OF HELSINKI

Pyhäjärvi-instituutti
Puhdas vesi, paremmat eväät

kaiku

EU:N NIMISUOJATUOTTEIDEN MYYNNIN ARVO (LÄHDE: EUROPEAN COMMISSION, 2021)



60 % myydään kotimaassa, 20 % sisämarkkinoilla ja 20 % EU:n ulkopuolisiin maihin.

Vertailun vuoksi: **Luomutuotteiden** vähittäismyyntin arvo v. 2020 Euroopassa **44,8 Mrd €** (Lähde:FiBL, 2022)



Maa- ja metsätalousministeriö



UNIVERSITY OF HELSINKI

Pyhäjärvi-instituutti
Puhdas vesi, paremmat eväät

kaiku

European Commission, 2021

- Tuotteiden hinta keskimäärin yli 2 - kertainen vastaaviin tavanomaisiin verrattuna
- Kuuluminen hyvämaineisten tuotteiden perheeseen voi lisätä kysyntää
 - myynnin kasvu
- Vakiintuvia myyntikanavia ja kauppakumppanuuksia
- Madaltaa kynnystä päästä kansainvälisiin verkostoihin
 - Uusia markkinoita (vienti, niche-markkinat, turismi)
 - EU:n korvamerkattu menekinedistämistuki (70 % sisämarkkinat, 80 % 3. maat)
- Laadun parantuminen/vakiintuminen
 - oltava mukana premium-laatua valvovissa kontrollimekanismeissa



Maa- ja metsätalousministeriö



UNIVERSITY OF HELSINKI

Pyhäjärvi-instituutti
Puhdas vesi, paremmat eväät

kaiku

Yksityiskohtaista tietoa tuotteen alkuperästä ja laadusta- läpinäkyvyys

- **Kuvaukset käännetään kaikille EU-kielille** ->(kohdemaan) kuluttajalla mahdollisuus perehtyä tuotteen kuvaukseen omalla äidinkielellä
- eAmbrosia. <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/#>
- Giview <https://www.tmdn.org/giview/>
- <http://www.aitojamakuja.fi/nimisuoja.php?sm=2>
- Positiivinen heijastusvaikutus muille toimialoille kuten matkailu/turismi



Maa- ja metsätalousministeriö



UNIVERSITY OF HELSINKI

Pyhäjärvi-instituutti
Puhdas vesi, paremmat eväät

kaiku

HAASTEISTA

- Nimi
 - Suomalainen ruokakulttuuri pääasiassa yhtenäiskulttuuria, tuotteita ei erotella alueiden mukaan
 - Erityisiäkin alueellisia tuotteita kutsutaan yleisnimellä
 - Sama ongelma näyttäisi olevan myös Ruotsissa
- Resurssipula (hakuprosessi, viranomaiskäsitteily)
- Yritykset kokevat järjestelmän ”estävänä” eivät mahdollistavana
 - case Feta, case karjalanpiirakka
 - ei ole osattu nähdä eroa eri merkkien välillä-> APT täysin eri logiikka kuin SAN ja SMM
- Jo suojauksen saanut hakijaryhmittymä ja solidaarisuus ryhmässä
 - Prisoners’s dilemma
- **Merkkiä ei käytetä**



”fetaa”
Metsä- ja elintalousministeriö



UNIVERSITY OF HELSINKI

Puhkijävinstituutti
Puhdas vesi, paremmat eväät

kaiku

Nimisuojamerkin käyttö käytännössä



Maa- ja metsätalousministeriö



UNIVERSITY OF HELSINKI

Pyhäjärvi-instituutti
Puhdas vesi, paremmat eväät

kaiku

Puruveden muikku sellaisenaan



Jos Puruveden muikku (SMM) pakataan sellaisenaan tuoreena tai pakasteena vähittäis- tai kuljetuspakkauksiin, voi nimisuojamerkin laittaa etiketin nimikenttään.

- Esimerkkinä:

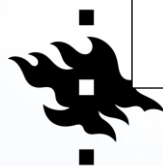
Nimikentässä saa olla myös yrityksen nimi

Puruveden muikku

500 g



Lisäksi muut
pakolliset kalan
pakkausmerkinnät



Puruveden muikku ainesosana

TÄRKEÄÄ: kuluttajaa ei saa johtaa harhaan luulemaan, että tuote, jossa Puruveden muikku on ainesosana, on nimisuoajattu. Vain ko. kala ainesosana on nimisuoajattu.

- Ainesosana oleva nimisuoajattu tuote (nimi) tulee merkitä ainesosaluetteloön selkeästi perusmuodossa (ei saa taivuttaa) ja esitettyä myös prosenttiosuus.
- Tuote ei saa sisältää muuta verrattavissa olevaa ainesosaa, jolla nimisuoajattu ainesosa voitaisiin korvata osittain tai kokonaan.
- *Esimerkiksi Puruveden muikkua sisältävässä säilykkeessä ei saa olla muuta muikkua, koska ko. muikku olisi Puruveden muikkuun verrattavissa oleva tuote.*



- Lainsäädäntö on uudistumassa, näillä näkymin asetus vahvistetaan helmikuussa 2024
- **Uuden, tekeillä olevan lainsäädännön mukaan** tuotteissa, joissa nimisuojaattu tuote ainesosana, merkkiä ei saa enää laittaa etikettiin vaan nimisuojaus tuodaan esille ainesosaluettelossa **tekstimuodossa**.
- Jos teettää etikettejä useamman vuoden tarpeisiin, kannattaa noudattaa jo uutta lainsäädäntöä.



Muikkusen
Savumuikkua öljyssä

400 g

NIMIKENTTÄ

AINESOSAKENTTÄ

Viittaukset nimisuojasta merkinnöissä
ainesosakenttään!!!!

Ainesosat: Puruveden **muikku** SMM (80
%), rypsiöljy, suola (1,5 %)

(SMM = Suojattu maantieteellinen merkintä)

Lisäksi muut pakolliset pakkausmerkinnät



Merkkiä voi käyttää viestinnässä!

- Nimisuojatusta Puruveden muikku -tuotteesta voidaan viestiä yrityksen tiloissa ja/tai kotisivuilla esimerkiksi erillisellä maininnalla, jossa voi olla SMM-nimisuojamerkki selitystekstin kanssa:

Käytämme ravintolassamme/annoksissamme/tuotteissamme suomalaista nimisuojaattua muikkua



- *Puruveden muikku*



UNIVERSITY OF HELSINKI



Maa- ja metsätalousministeriö

Pyhäjärvi-instituutti
Puhdas vesi, paremmat eväät

kaiku

Kiitos!

Marjo.sarkka@helsinki.fi

p. 358 44 5906849



Paikallisuuden eri tasoista faktapohjaisissa tuotetarinoissa

Ruoan tunnistaminen tai paikalliseksi tuotteeksi mieltäminen sisältää eri tasoja (Tregear, 2007)

- Ruoka voidaan mieltää paikalliseksi, jos **tarjontaketju on lyhyt** ja sekä raaka-aineet että tuotanto tapahtuu lähellä kulutuspaikkaa kuten ravintolaa (direct produce)
- Tuotteeseen voi liittyä **fyysinen paikallisuus ja jokin immateriaalinen tekijä** liittyen esimerkiksi paikalliseen historiaan tai luonnonolosuhteisiin (close typicity)
 - **paikallinen ylpeys -> Puruveden muikku**
 - **Matkailijoiden kiinnostus** tämänkaltaisiin tuotteisiin voi **vahvistaa** paikallisten kokemaa ylpeyttä tuotteestaan (Hall ym.,2004)
- Kolmannen ryhmän paikallisista tuotteista muodostavat ns. **etäiset erikoisuudet** (distant specialities), joiden jokin tietty erityisominaisuus liittyy tuotantopaikkaan. Ko. tuotteissa **tuotantopaikka** tulee aina jollakin oleellisella tavalla **esille** esimerkiksi nimessä, jolloin **tuote on ”paikallinen” vaikka kulutettaisiin etäällä**



Tekijä	Esimerkkituote nimisuojajärjestelmä	Esimerkki kuvauksesta
<p>Maantieteelliset erityisominaisuudet</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Terroir eli ilmasto ja maaperä, korkeus merenpinnasta, vesistö ○ Vesistö, metsä kasvillisuus 	Champagne (SAN)	<p>Kolmen rinnealueen maiseman avoimuus tasangolla ja laaksoissa takaa sen, että viinitarhoissa, myös pohjoisenpuoleisilla rinteillä, on riittävästi valoa, jotta viinirypäleet pääsevät kypsymään. Tämä maiseman avoimuus estää myös kylmää ilmaa jäämästä alueelle ja vähentää näin hallan vaaraa. Viinikukkuloiden rinteiltä vesi poistuu luonnostaan optimaalisesti. Tätä tukevat myös maaperän eri kerrostumat, jotka säätelevät luonnollisesti viiniköynnösten saamaa vesimäärää. Huokoinen ja läpäisevä liitukivi poistaa ylimääräisen veden ja kosteuttaa maata kuivana aikana kapillaarisesti. Muut pohjamaat yhdistävät vesivaroja ylläpitäviä merkelimaakerroksia. Nämä voivat olla joko kalkkikivijuonteita tai karbonaattihiekkakerroksia, jotka imeyttävät itseensä kosteiden kausien ylimääräisen veden.</p>
<p>Maantieteelliset tekijät + maine ja tietotaito sekä osaaminen</p>	<p>Puruveden muikku (SMM)</p> <p>Gruyère (SMM)</p> <p>Juusto</p>	<p>Puruveden muikku tunnetaan sille ominaisesta hopeisesta värityksestä, mikä johtuu Puruveden poikkeuksellisesta kirkkaudesta. Myös Puruveden muikulle tyypillinen pehmeäruotoisuus, koon suuri vuosittainen vaihtelu ja lyhyt kuolinjäykkyys ovat seurausta muikun elinympäristön ominaispiirteistä: veden kirkkaudesta, veden läpinäkyvyyden aikaansaamasta perustuotannosta ja järven eristyneisyydestä yhdistettynä valuma-alueen moreeni- ja hiekkamaihin sekä kokoonsa nähden pienestä ja vähäsoisesta valuma-alueesta.</p> <p>Puruveden muikun maine perustuu myös maantieteellisen alueen perinteisiin pyynti- ja käsittelymenetelmiin. Kalojen paikantamis- ja pyyntitaidot ovat satojen vuosien ajan siirtyneet sukupolvelta toiselle.</p> <p>Juustojen pintaan on hierottava paikallisista luonnonmikrobikasvustoista, suolasta ja vedestä sekoitettua tahnaa (morge). Morge-mikrobikasvusto merkitsee yhteyttä mikroskooppisen elinympäristön ja juuston erityisominaisuuksien välillä.</p> <p>Juustonvalmistus perustuu maidon yhteiskäyttöön: tuotantoresurssien yhteiskäytön ansiosta kukin pieni maidontuotantoyksikkö voi olla mukana tuottamassa juustoja, joita voidaan kuluttaa ympäri vuoden ->voimakas solidaarisuus ja yhteisöelämää koskevat säännöt. Gruyère-juuston valmistuksen kolme tärkeintä toimijaa (maidontuottaja, juustomestari ja kypsytäjä) muodostavat erottamattoman kokonaisuuden, ja heidän työnsä tuloksena syntyvät tämän alkuperäalueeseensa sidoksissa olevan juuston erityiset laatuominaisuudet.</p>
<p>Maantieteelliseen alueeseen kytkeytyvät mainetekijät, tietotaito ja osaaminen</p>	<p>Anguria Reggiana (SMM)</p> <p>vesimeloni</p>	<p>Anguria Reggiana -vesimelonin erityispiirre on sen mallon erityisen makea maku, joka johtuu sokeripitoisuudesta.</p> <p>Tämä ominaisuus on yhteydessä tuottajien osaamiseen ja heidän kehittämäänsä pitkälle hiottuun viljelymenetelmään.</p> <p>Kypsyysaste ilmenee kuoren, kannan ja kärhilehtien ulkoisista ominaisuuksista ja erityisesti tyypillisestä äänestä, joka kuuluu kun vesimelonia koputetaan kädellä; asiantunteva toimija pystyy arvioimaan kaikki nämä ominaisuudet suoraan pellolla.</p>