



MAA- JA  
KOTITALOUSNAISET

# Luonnonryttien keräämisestä

**Outi Penttilä**

**ruoka- ja yritysasiantuntija, luonnonryttineuvoja**

**ProAgria Etelä-Suomi ry/Etelä-Suomen maa- ja kotitalousnaiset**



# Yleisohjeita poimijoille

- Varmista, että sinulla on ostaja ja hänen laatu- ja käsittelytoiveet tiedossa
- Luonnonyrtejä myyntiin poimiva vastaa keräämiensä yrttien laadusta
- Kerää vain tuntemiasi luonnonyrtejä
- Ei harvinaisia kasveja
- HUS kasviluettelo myrkylliset kasvit

<http://www.hus.fi/sairaanhoito/sairaanhoitopalvelut/myrkytystietokeskus/kasvit/Sivut/default.aspx>

- Kerää nuoria, terveitä, hyväkuntoisia kasveja
- Kerää vain vähän kasvupaikastaan
- Kerää vain sen verran kuin tarvitset
- Vain tarvittava kasvinosa



MAA- JA  
KOTITALOUSNAISET

# Yleisohjeita poimijoille

- Saat kerätä luonnosta ilman maanomistajan lupaa luonnonyrtejä, kukkia ja marjoja. Kaupalliseen luonnonyrttien keruuseen on aina syytä pyytää maanomistajilta lupa
- **Kiellettyä on:**
- Ottaa kasvavasta puusta oksia, juurta, tuohta/ kuorta, kääpiä, lehtiä, pihkaa, mahlaa, terhoja, pähkinöitä tai käpyjä
  - pakurikäpää, koivunlehti, pihlajanlehti, männyn, kuusen ja katajan neulaset
  - mustaherukka, puolukka, mustikka, sianpuolukka ja kanerva (puuvartisia)
- Ottaa sammalta, jäkälää tai turvetta
  - isohirvenjäkälä
- Niittää ruohoa



MAA- JA  
KOTITALOUSNAISET

# Mistä kerätään?

- Puhdas alue, lähellä ei saastuttavia tehtaita tai liikennettä
- Vähintään 50m lähimpään valtatiehen, 25-50m muihin maanteihin
- Ei typpipitoisilta alueilta, esim. navetan taustat ja kompostin ympäristö
- Ei sellaisten peltojen reunoilta, joiden viljelyssä on käytetty (keino)lannoitteita ja/tai kasvinsuojeluaineita tai lannoitetuista metsistä eikä vesakontorjunta-alueilta
- Jos kerätään enemmän, kannattaa hankkia maanomistajan lupa ja samalla kysyä alueella mahdollisesti suoritetuista viljelytoimista (lannoitus, kasvisuojelu)
- Kiinteistön tilatunnus [www.kartta.paikkatietoikkuna.fi](http://www.kartta.paikkatietoikkuna.fi)  
Maanmittauslaitokselta omistajatiedot
- Luonnontuoteluvat Metsähallituksen monikäyttömetsiini  
[www.metsa.fi/maat-ja-vedet/luvat/luonnontuoteluvat/](http://www.metsa.fi/maat-ja-vedet/luvat/luonnontuoteluvat/)

# Milloin kerätään?

Keruu aika kerättävän kasvin osan mukaan:

- Paras keruu aika kevät ja alkukesä
- Vihanneskäyttöön mahdollisimman nuorina ennen kukintaa
- Yrttijuomiin lehdet poimitaan täysin kehittyneinä ja kukat juuri puhjenneina
- Siemenet ja marjat kerätään täysin kypsinä
- Juuret kerätään joko varhain keväällä tai myöhään syksyllä



# Miten kerätään?

- Poutapäivänä, kasteen haihduttua mutta ennen keskipäivää
- Päivittäiseen käyttöön tuoreena ei säällä merkitystä
- Ilmavaan koriin, jossa rasioita tai paperipusseja lajien erottamiseen, suojaa päältä
- Noudata puhtautta keräämisessä ja jatkokäsittelyssä
- Apuvälineinä saksat ja hanskat
- Poista roskat ja huonot osat



**Dia 6**

---

**OP1**

Outi Penttilä; 16.2.2021

# Kuivaaminen

- Mahdollisimman pian keräämisen jälkeen ja nopeasti
- Kuivauslämpötila maksimi 35 astetta
- Ohut kerros paikassa, jossa on hyvä ilmanvaihto, pölytöntä ja puhdasta
- Hyötykasvikuivuri erinomainen vaihtoehto
- Kuivausaikaan vaikuttaa kasvin sisältämä vesimäärä ja kuivausolot





# Luonnonryrttien keräämiseen liittyviä säädöksiä

- Luonnonryrttien keruu alkutuotantoa, kun käsittely ei muuta tuotteen luonnetta
  - Alkutuotantoilmoitusta ja omavalvontasuunnitelmaa ei vaadita kerääjältä
  - Vähäriskistä, satunnaista ja ei-ammattimaista toimintaa, ei elintarvikehuoneistoilmoitusta
- Elintarvikehuoneistoilmoitus, kun tuotteen luonne muuttuu ja toiminta ammattimaista (mm. kuivaus, pakastus, siirappien, uutteiden ym valmistus)
- Hygieniapassi, suositellaan
  - Uuselintarvikeasetus [https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/valmistus/yhteiset-koostumusvaatimukset/uuselintarvikkeet/luonnonvaraisten-kasvien-elintarvikekaytto\\_29092016.pdf](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/valmistus/yhteiset-koostumusvaatimukset/uuselintarvikkeet/luonnonvaraisten-kasvien-elintarvikekaytto_29092016.pdf)



MAA- JA  
KOTITALOUSNAISET

# Luonnonyrttien myynnistä



- Varmista ostaja ennen satokautta ja tee sopimus
- Varmista millaisessa muodossa he luonnonyrtit haluavat
- Tuoreet luonnonyrtit myyntiin poimintapäivän aikana
- Ilmoita ostajalle nimesi, osoitteesi, poimintakunta, poimintapäivä -> jäljitettävyys
- Torimyynnissä luonnonyrttituotteiden myynti, ilmoitus liikkuvasta elintarvikehuoneistosta
- Luonnonyrttien keräämisestä saatu tulo verotonta 15 000 e asti  
<https://www.vero.fi/syventavat-vero-ohjeet/ohje-hakusivu/48538/luonnontuotetulojen-verotus2/>



MAA- JA  
KOTITALOUSNAISET

# Pakattujen luonnonyrttien myynti

- Elintarvikkeen nimi
- Ainesosaluettelo (huom. Allergeenit korostettuna)
- Sisällön määrä
- Vähimmäissäilyvyysaika
- Kerääjän nimi ja osoite
- Alkuperämaa tai lähtöpaikka, jos sen puuttuminen johtaa kuluttajaa harhaan
- Elintarvike-erätunnus (ei tarvita, jos parasta ennen päiväys on päivän tarkkuudella)
- Käyttöohje tarvittaessa
- Pakkausmerkinnät kaksikielisessä kunnassa myytäviin tai muuten luovutettaviin elintarvikkeisiin tehtävä suomen ja ruotsin kielellä; yksikielisessä kunnassa riittää merkinnät kyseisen kunnan kielellä
- Ravintoarvomerkinnot, tarvittaessa



MAA- JA  
KOTITALOUSNAISET

# Luonnonryttien myynnistä ja jatkojalostuksesta

- Tuoreena
- Kukkat, kukkanuput
- Kuivattuna
- Pakastettuna (kotipakasteessa ”jäädytetty”)
- Lehtien hiostaminen, fermentointi
- Tuotteistus uusiksi tuotteiksi, yhteistyö
- Uutteet, eteeriset öljyt ym
- Kosmetiikka
- Lemmikkieläimet



MAA- JA  
KOTITALOUSNAISET

# Luonnonyrttipoimija

- Luonnonyrttipoimijakoulutus on poimijalle laadun tae
- Koulutuksessa käydään läpi luonnonyrttien keräämiseen liittyvät seikat
- Yrttien poimija oppii varmuudella tunnistamaan eri luonnonyrtejä ja niiden käyttöä
- Kerääjä.fi -palvelu eli luonnontuotealan kerääjä- ja toimijarekisteri



# Kiitos

