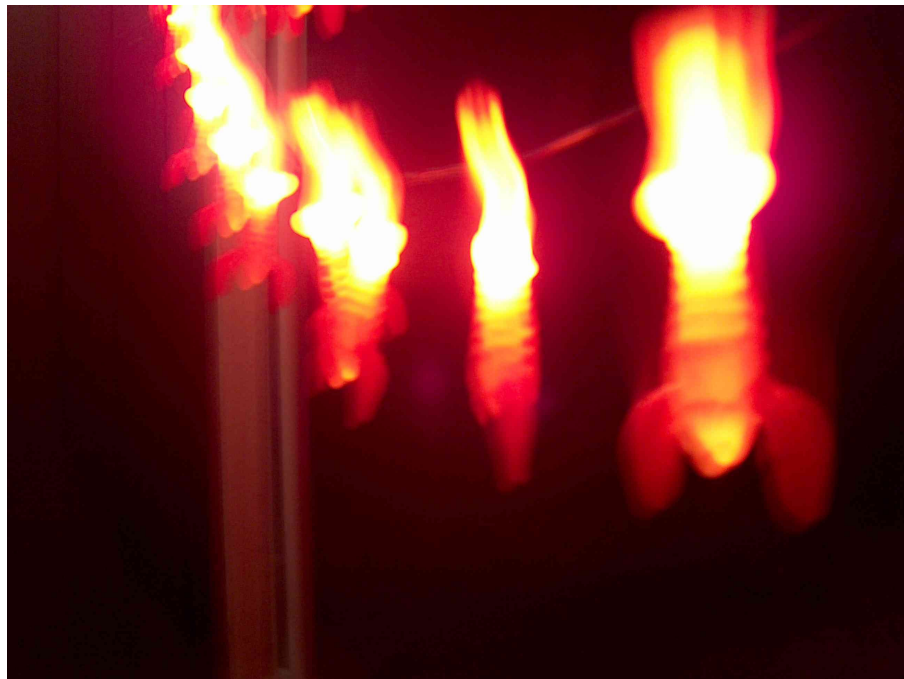


Rapukaupan koko- ja laatustandardi

LOPPURAPORTTI

KOR -tuki, myöntäjä Hämeen TE-keskus
Hankkeen kesto 1.1.-31.12.2005



Japo Jussila ja Ari Mannonen

Raputietokeskus, Koulutuskeskus Salpaus
www.raputieto.net
raputietokeskus@jippii.fi

Asikkala, 29.3.2006

SISÄLTÖ

1	TAUSTAA	1
2	HANKKEEN TAVOITTEET JA NIIDEN TOTEUTUMINEN	1
3	HANKKEEN KÄYTÄNNÖN TOTEUTUS	2
4	LAATUJÄRJESTELMÄN KÄYTÄNNÖISTÄ	3
4.1	MIELIKUVAT LAADUN TAKANA.....	3
4.2	VIAT JA VAURIOT.....	3
4.3	PYYNTI JA ENSISÄILYTYS	4
4.4	MITTAUS JA LAJITTELU	4
4.5	SUMPUTUS JA PIDEMPAAIKAINEN SÄILYTYS	4
4.6	KULJETUS	5
4.7	SÄILYTYS ENNEN MYYNTIÄ	6
4.8	NYKYINEN KOKOLUOKITTELU	6
5	TÄPLÄRAPUJA KILOKAUPALLA	7
6	SUOSITUKSET RAPUKAUPAN KOKO- JA LAATULUOKITUKSEKSI	8
7	JÄLJITETTÄVYYS RAPUKAUPASSA	9

1 TAUSTAA

Suomalainen ja Pohjoismainen rapukulttuuri kuuluu ehdottomasti maailman hienimpiin ruokaperinteisiin ja tämän hienon perinteen ylläpito vaatii hienostuneita käytäntöjä kaikilla raputalouden alueilla tyyliin "We are the keepers of a certain philosophy and tradition; we are concerned about the perfection in details" (ranskalaisten viinintuottajien periaate kansanperinteen mukaan, englanninoksena). Rapuperinteen ja sen korkean laadun vaaliminen lähtee ravustuksen ja ravunvälityksen menetelmien pohdinnasta ja niiden optimoinnista. Ravun laatu muodostuu kahdesta komponentista: mitattavasta ja mittaamattomasta. Rapujen käsittelyllä voidaan vaikuttaa sen mitattavaan ja havaittavaan laatuun. Ravun mittaamaton laatu muodostuu mielikuvien tasolla ja sen ylläpitäminen on vähintäänkin yhtä haastavaa ja tärkeätä kuin mitattavan laadun. Tässä hankkeessa on lähinnä keskitytty mitattavan laadun ylläpitoon ja parantamiseen.

Rapujen luokituksella voidaan ylläpitää tai nostaa tuotteen arvoa ja arvostusta, sillä voidaan yhdistellä ja erotella tuotteita toisistaan. Luokituksella voidaan myös selkeyttää, helpottaa ja tehostaa rapukauppaa. Myös rapujen laatu on selkeästi riippuvainen ravun koosta ja kookas rapu mielletään usein laadultaan paremmaksi kuin pieni rapu. Ison koon arvostus näkyy selvästi etenkin jokiravun mutta myös täpläravun hinnoittelussa. Säilytyksellä, kuljetuksella ja rapujen keitolla sekä muilla valmisteluilla ylläpitää ja parantaa ravun laatua. Ravun laatu muodostuu ketjun jokaisessa tasossa. Laatu paranee kun rapu paastooa ja puhdistuu säilytyksen ja sumputuksen aikana. Tämän jälkeen laatu ei parane, mutta voi heiketä mikäli ravun käsittelyssä ei noudateta parhaita mahdollisia käytäntöjä. Jo tehtyjä virheitä ei voi korjata myöhemmin, vaan ne kasautuvat ja heikentävät laatua edelleen.

Viime vuosina täplärapusaaliit ovat kaksinkertaistuneet 1-2 vuoden välein ja kasvu voi jatkua vielä monia vuosia. Aavistus tulevaisuudesta saadaan, kun verrataan nykytilannetta Ruotsiin, jossa vuotuinen täplärapusaalis on 25 vuodessa noussut yli 20 miljoonan yksilöön. Suomen täplärapuistutukset ja siten myös kantojen kehittyminen on noin 10-15 vuotta Ruotsia jäljessä. Kesien 2004 ja 2005 saaliista huolimatta täplärapukannat ovat voimakkaassa kasvussa ja vaikka Suomessa tuskin koskaan päästään Ruotsin saaliisiin, on nykyisten saaliiden moninkertaistuminen tulevaisuudessa erittäin todennäköistä. Tulevaisuudessa joudutaan kysymään, riittääkö maassa ravustajia ja ravun syöjiä hyödyntämään vesiemme koko täpläraputuoton. Mikäli kulu ei kasva vesien tuoton mukana, on olemassa iso riski, että rapujen hintojen lisäksi katoaa molempien rapulajien arvostus, eikä maamme rapukantojen tuottoa pystytä hyödyntämään.

Missä ravun laatu syntyy ja kuinka suurelta osin laatu on mitattavissa ja määriteltävissä? Vaikuttaako ravun koko laatuun? Näistä ja muutamista muista laatuun ja laatujärjestelmään liittyvistä asioista tehdään selkoa tässä raportissa.

2 HANKKEEN TAVOITTEET JA NIIDEN TOTEUTUMINEN

Hankkeen tavoitteena oli esitetty syksyllä 2004 laaditussa ja Hämeen TE-keskukselle jätetyssä hankesuunnitelmassa seuraavaa (tavoitteet on lainattu ja tiivistetty):

1. Hankkeen tavoitteena valmistella ravun koko- ja laatuluokittelu, joka soveltuu sekä viljellyn että luonnonvesistä pyydetävän ravun kaupalliseen luokitteluun.
2. Tuottajien sekä tukku- ja vähittäiskaupan toimintaedellytyksiä parannetaan kehittämällä ravuille laatu- ja kokoluokitusjärjestelmä.

3. Lisäksi selvitetään halukkuutta ja mahdollisuutta siirtyä osassa täplärapukaup-
paa kilokauppaan kappalekaupan sijasta.
4. Järjestetään kaksi koko- ja laatujärjestelmää käsittelevää tapaamista.

Hankesuunnitelmassa esitettyjen tavoitteiden saavuttamisesta mainitsemme seuraa-
vaa:

1. Esittelemme tässä raportissa yksinkertaisen koko- ja laatuluokittelun, joka poh-
jaa jo olemassa olevaan käytäntöön soveltuvin osin.
2. Em. luokittelua on mahdollista käyttää rapukaupassa ja se on jo tietyin osin
käytössä.
3. Täpläravun kilokaupalle on realistiset mahdollisuudet erityisesti vesialueilla, jos-
sa käydään massakauppaa. Esittämämme kilohintamalli soveltuu suoraan jo
nykyisin käytössä olevaan kappalekauppamalliin hinnan määräytymisen osalta.
Mallia on jo sovellettu Suomessa.
4. Hankkeen ideoimiseksi ja sen aikana järjestettiin yhteensä kaksi laajaa tapaa-
mista (syksyt 2004 ja 2005), joissa valmisteltiin rapujen koko- ja laatujärjestel-
mää.

3 HANKKEEN KÄYTÄNNÖN TOTEUTUS

Hanke alkoi 1.1.2005 ja päättyi 31.12.2005. Hankkeen alkuperäinen päättymisaika oli
31.9.2005, mutta hankkeelle haettiin ja saatiin 3 kuukautta jatkoaikaa vuoden 2005
loppuun asti, 31.12.05. Jatkoajan hakemisesta sovittiin ohjausryhmän kokouksessa
syksyllä 2005.

Hanketta valmisteltiin ensimmäisessä kokouksessa Asikkalassa, Päijänne-instituutin
tiloissa syksyllä 2004. Kokoukseen osallistui ravunviljelijöitä, kala- ja äyriäiskauppia-
ta ja kalatalouskeskusten edustajia. Koollekutsujana oli Raputietokeskus. Tilaisuus-
dessa pidettiin valmisteltuja puheenvuoroja, joiden pohjalta käytiin vilkasta keskuste-
lua rapukaupan koko- ja laatujärjestelmän nykytilasta ja tarpeellisuudesta. Kokouk-
sen muistio on liitteessä 2.

Koko- ja laatujärjestelmän nykytilaa kuvaavaa aineistoa kerättiin teemahaastattelulla,
jossa käytettiin haastattelulomakkeen (liite 1) kysymyksiä. Haastattelu tehtiin vapaa-
muotoisena. Haastateltaviksi valittiin edustavasti henkilöitä ravunviljelyyn, ravun
pyynnin, ravun välityksen ja rapukaupan piiristä. Haastattelussa kertynyttä tietoa
täydennettiin osaltaan Raputietokeskuksen omalla kokemukseräisellä tiedolla, joka on
kertynyt Raputietokeskuksen muun toiminnan ohessa.

Haastattelun tuloksien esiteltiin muiden elintarvikekauppaan ja erityisesti rapukaup-
paan liittyvien teemojen ohella syksyllä 2005 pidetyssä seminaarissa, IV valtakunnal-
lisilla rapupäivillä. Seminaari pidettiin Päijänne-instituutin tiloissa. Kutsut lähetettiin
kattavasti suomalaisen raputalouden ja rapukaupan parissa toimiville. Tilaisuuden
ohjelma on liitteessä 3 ja muistio esityksistä ja keskusteluista on liitteessä 4.

Tässä raportissa esitellään hankesuunnitelmaan pohjautuen tämän hankkeen toteu-
tumista ja sen yhteydessä laadittuja suosituksia suomalaisen rapukaupan koko- ja
laatujärjestelmän perustaksi ja käytännön toteuttamiseksi.

4 LAATUJÄRJESTELMÄN KÄYTÄNNÖISTÄ

Rapukauppaa käydään Suomessa, toisin kuin kaikkialla muualla maailmassa, pääasiassa kappaletavarana. Rapujen hinnoittelu tehdään ravun kokonaispituuden mukaan. Ravun laadun perusmääreet ovat sen moitteettoman maun ohella ravun koko, saksien määrä, laji ja kuorenkovuus sekä kuoren puhtaus.

Tähän kappaleeseen on koottu parhaat hankkeen temahaastattelussa esiin tulleet käytännöt nykymuotoisessa laatujärjestelmässä. Näitä käytäntöjä on täydennetty Raputietokeskuksen kokemuseräisellä tiedolla sekä ajantasaisella tutkimustiedolla. Tähän kappaleeseen on sisällytetty myös muita ravun laatuun vaikuttavia tekijöitä, jotka on otettava huomioon kaikkia raputalouden laatuja järjestelmiä kehitettäessä.

4.1 Mielikuvat laadun takana

Rapu mielletään raikkaana ja puhtaana elintarvikkeena. Rapuja pyydetään ja saadaan saaliiksi vain suhteellisen puhtaista vesistä. Elävänä myyty rapu mielletään voimakkaasti kotimaiseksi tuotteeksi. Tämä mielikuva on jokiravun kohdalla voimakkaampi kuin täpläravun. Vaikka täplärapu on kotiutettu suomen vesiin lähes 40 vuotta sitten, se osin vieläkin mielletään alkuperältään ulkomaiseksi. Tämä saattaa laskea täpläravun arvoa ja laatumielikuvaa. Rapumarkkinoilla vallitsee näiden kahden rapulajin välillä kahtiajako hinnoissa, asiakaskunnassa ja laatumielikuvassa. Kuitenkin molemmat rapulajit mielletään rapusesongin juhlaruuaksi, perinteeksi ja rituaaliksi, josta ollaan valmiita maksamaan. Ravunsyönti on aina juhlatilaisuus. Ravun laatumielikuvaan vaikuttaa myös rapujen alkuperä. Luonnonvesistä pyydettyjen rapujen laatumielikuva on toisenlainen kuin viljeltyjen rapujen. Tähän erilaistumiseen ovat saattaneet vaikuttaa ravunviljelyn ja -pyynnin erilaiset laatuikäytännöt, viljeltyjen rapujen riippumattomuus pyyntikaudesta, sekä viljelyn tuoma käsityöläisyyden leima. Tämä näkyy toisaalta suomalaisen ravunviljelyn tuottamien annosrapujen laatuksi ja toisaalta eräänlaisena lähiravun ja sen brändin tuomana positiivisena mielikuvana. Ravun maine ja välillisesti myös menekki perustuvat paljolti juuri erilaisiin positiivisiin mielikuviin. Tässä on selkeä mahdollisuus ravun tuotteistamiseen ohi sen miten rapu jo nyt mielletään omanlaisena tuotteenaan. Laajenevat ravustusmahdollisuudet ja eteläsuomalaiset, tuottoisat rapukannat laajentavat ravunsyöjien piiriä ja antavat mahdollisuuksia erilaisille tuote- ja mielikuvapaketeille (vierasperäisyys → kotimaisuus → lähirapu → brändi).

4.2 Viat ja vauriot

Rapujuhla on aistien juhlaa, suuren osan nautinnosta muodostaa kattaus, ravut ja juhliivat ystävät, erityisesti ennen rapusnapsien kumoamista, jonka jälkeen rapujuhlat ovat mielikuviituksen ja silmien juhlaa. Alkuvaiheessa huomion keskipisteenä ovat ainakin ravut, niiden pitää maistua ja näyttää hyvältä: koko, väri, saksat, asetelu ja erityisesti mahdolliset viat. Vähittäiskaupassa ravulla on käytännössä vain yksi laatu-luokka. Myytävän ravun tulee olla 2-saksinen ja saksat karkeasti samankokoisia. Jal-kojen puuttuminen laskee ravun laatua, mikäli niitä puuttuu silmiinpistävän paljon. Samoin muut suuret ja silmiinpistävät vauriot vaikuttavat ravun kauppakelpoisuuteen. Rapujen asiallinen käsittely vähentää saks- ja jalkavaurioita rapujen käsittelyketjun jokaisessa vaiheessa.

Merkittävässä osassa rapujen kauppakelpoisuuden kannalta ovat täpläravun mahdolliset ruttotäplät: kuinka isoja, kuinka monta ja missä. Täplärapujen ruttoisuus vaikuttaa ravun hintaan ja menekkiin. Rapuruton nimi on sen raputaloudellisten vaikutusten kannalta erittäin osuva, mutta sillä on rapukaupan kannalta erittäin huono nimi. Rapurutolla on todennäköisesti erittäin suuri vaikutus täpläravun brändiin, vaikka sillä ei olekaan vaikutuksia täpläravun makuun tai käyttökelpoisuuteen elintarvikkeena. Tämä ei kuitenkaan lohduta ruttoista rapua kauppaavaa ravustajaa. Nähtäväksi jää, mikä on asiakkaan sietokynnys kalliin ravun huonon ulkonäön osalta.

Ravun kuorenvaihto aiheuttaa ongelmia rapujen laadussa. Kuortaan vaihtamaan valmistautuvat ravut voivat myös tuntua omituisilta, eivätkä ne ole kaikkein halutuimpia sillä vanhan kuoren alla odottava uusi nahkainen kuori tuntuu suussa oudolta. Samankaltaisia muutoksia ravussa saattaa aiheuttaa elävien rapujen voimakas kuivuminen ennen keittoa. Juuri kuortaan vaihtanut rapu on puhdas, tosin lihaa on vähän kokoon nähden ja se on usein vetistä. Pehmytkuoriset ravut ovat toisaalta Louisianassa (USA) oma erityinen tuotteensa.

Laadultaan heikommat, mutta elintarvikkeina moitteettomat ravut voidaan myydä II-laatuna joko ruokaravuiksi tai jatkojalostukseen. Myyntitilanteessa usein sovitaan asiakkaan kanssa heikomman laadun vastaavuus parhaaseen laatuluokkaan verrattuna: esimerkiksi yksisaksinen rapu on puolikas. Näitä heikompileatuisia rapuja voidaan käyttää myös kaupanpäällisinä.

4.3 Pyynti ja ensisäilytys

Rapuja on pyydetävä tuoreilla syöteillä, jotka vaihdetaan päivittäin. Rapujen mukana keruuastiaan joutuneet syötit on poistettava, jotteivät syöttien haju ja maku tartu. Kuumina ja kuivina päivinä rapujen laatu saattaa heikentyä jo liian pitkäksi venyneen pyynnin seurauksena. Pyydetyt ravut on pidettävä mahdollisimman viileässä ja kosteassa ettei rapujen kunto heikkene. Heikentyneet ravut kuolevat helposti pyynnin jälkeisessä sumputuksessa ja saattavat lisäksi aiheuttaa muita laatuongelmia.

4.4 Mittaus ja lajittelu

Ravun koko määrää siitä maksettavaa hintaa erittäin voimakkaasti. Ravun kokoluokkiin perustuvassa kappalekaupassa millimetrin ero ravun pituudessa saattaa oleellisesti muuttaa ravusta maksettavaa hintaa. Tästä syystä rapukaupan kulmakivi on ravun tarkka ja luotettava pituuden mittaaminen. Oikea mittaus vaikuttaa luonnollisesti myös rapujen laatumielikuvaan. Rapu mitataan selkäpuolelta otsapiikin kärjestä keskimmäisen pyrstölevyn päähän. Pyrstön päässä olevia karvoja ei sisällytetä mitaan. Ravun pituus mitataan 1 mm tarkkuudella.

Kaikki ravut on lajiteltava jossakin myyntiketjun vaiheessa, yleensä ravut lajitellaan useampaan otteeseen. Rapujen lajittelu koon ja laadun mukaan käy kaikkein luontevimmin pyynnin yhteydessä tai sumputuksen ja säilytyksen jälkeen.

4.5 Sumputus ja pidempiaikainen säilytys

Pyynnin jälkeen rapuja on sumputettava puhtaassa ja viileässä, ehdottomasti alle +20°C, vedessä ilman ruokintaa. Rapujen sumputuksen tarkoituksena on antaa ra-

vuille aikaa puhdistua sekä sisäisesti että ulkoisesti ja siten poistaa mahdollisia virhemakuja ja -hajuja. Sumpituksen aikainen paasto tyhjentää ravun suolen, jolloin monelle rapuintoilijalle suuri esteettinen haitta, musta suoli, tyhjenee. Myös ravun kidukset puhdistuvat sumpituksen aikana, mikä pienentää makuvirheiden riskiä. Sumpituksen tulisi kestää vähintään kaksi vuorokautta. Kahdessa vuorokaudessa ravun suoli tyhjenee, kidukset ja ravun kuori puhdistuvat.

Lyhytaikaisessa säilytyksessä kun ravut ovat tiheässä, ne voivat puhdistaa toistensa kuorta. Mikäli ravut ovat peräisin erityisen likaisesta vesistöstä, voi rapujen puhtaaksi harjaamista harkita, sillä rapujen kuoressa ja ulkokalvoilla olevat epäpuhtaudet siirtyvät aikanaan rapujen keitinveeteen ja saattavat siten aiheuttaa makuvirheitä ja likaisuutta lopputuotteessa.

Rapuja kannattaa sumputtaa ainoastaan kirkkaissa ja puhtaissa luonnonvesissä. Sumpujen tulee olla riittävän suuria ja ne on sijoitettava viileään ja varjoisaan paikkaan riittävän syvään veteen. Luonnossa rapuja saa sumputtaa ainoastaan niiden pyyntivesistössä. Kylmä, ilmastettu kaivosvesi sopii erinomaisesti rapujen sumputukseen altaissa. Viileä vesi vähentää rapujen aktiivisuutta ja aggressiivisuutta, joka puolestaan alentaa rapujen kuolleisuutta sumpituksen aikana. Kun rapuja sumputetaan altaissa, on huolehdittava veden puhtaudesta ilmastamalla, kierrättämällä ja vaihtamalla sitä riittävästi.

Sumputuksessa ja pidempiaikaisessa säilytyksessä käytetyn veden vaihdon tai kierrätyksen, ilmastuksen ja puhdistuksen on oltava tehokasta, jotta voidaan taata sumputusympäristön riittävä puhtaus. Mikäli veden riittävää vaihtuvuutta ei voida taata, on veden riittävän tehokkaasta ilmastuksesta huolehdittava. Likainen vesi saattaa aiheuttaa makuvirheitä ja lisätä kuolleisuutta. Veden tulisi olla viileää, sillä liian korkea lämpötila stressaa rapuja. Stressi puolestaan heikentää elävän ravun laatua ja voi lisätä sumputuksen aikaista kuolevuutta.

Sumputus ja pidempiaikainen säilytys tulisi järjestää siten, että kaikkien rapujen ja rapuerien sumputusaikaa voidaan seurata. Tämä on järjestettävissä esimerkiksi käyttämällä sumputukseen tai säilytykseen useaa allasta, koria tai sumpua siten, että kussakin pidetään vain yhtä rapuerää kerrallaan. Näin päästään tilojen tehokkaaseen käyttöön rapujen nopeaan kiertoon sekä vähennetään virheellisestä sumputuksesta tai säilytyksestä vääjäämättä aiheutuvaa laadun heikentymistä ja jopa kuolleisuuden nousua. Mikäli rapujen säilytys jatkuu yli viikon kannattaa rapuja ruokkia kasvisravinnolla. Ruokinnan jälkeen rapuja tulisi jälleen sumputtaa vähintään kaksi vuorokautta.

4.6 Kuljetus

Rapujen laatu heikkenee kuljetuksen aikana, joten sekä kuljetusaika että -matka on tarpeen minimoida. Sopiva kuljetuslämpötila on noin +10°C, mahdollisimman tasaisena. Sopiva kuljetusaika on suurimmillaan noin vuorokausi, vaikka ravuissa on usein selkeästi nähtävissä stressin vaikutus jo tällaisenkin kuljetusajan jälkeen. Kuljetusajan kasvaessa korostuu hyvien kuljetusolojen vaikutus. Ravut on aina pidettävä kosteana kuljetuksen ajan.

Rapujen kuljetuslaatikon tulee kestää vettä, mutta päästää pohjalle kertyvä vesi laatikoista ulos. Laatikoiden tulisi kestää pinoamista ja niistä ei saisi irrota murusia, jotka rapujen mukana saattavat kulkeutua jopa asiakkaan lautaselle saakka. Lisäksi laatikon tulisi kyetä pitämään ravut kosteana ja viileänä kuljetuksen ajan. Kertakäyttöpakkauksen käyttö on osin imagokysymys, ja käytännön tilanteessa rapujen myynti on helpointa kun pakkauksia ei kierrätetä. Pakkauslaatikoiden kierrätys onnistuu ai-

noastaan vakiintuneissa asiakassuhteissa. Ravun kuljetukseen soveltuvat mm. marjalaatikot, perunalaatikot, kalalaatikot sekä erilaiset pahlilaatikot.

4.7 Säilytys ennen myyntiä

Ennen myyntiä ravut kannattaa säilyttää sumputusta vastaavissa olosuhteissa. Mikäli rapuja joudutaan säilyttämään kuiviltaan, on niitä säilytettävä mahdollisimman viileässä ja kosteassa tilassa. Rapujen säilytyksen pisin kesto riippuu lämpötilasta ja kosteudesta. Kuivassa ja lämpimässä rapujen kunto heikkenee ja kuolleisuus kasvaa erittäin nopeasti. Rapuja tulisi säilyttää kuiviltaan parhaissakin olosuhteissa ainoastaan pari päivää.

4.8 Nykyinen kokoluokittelu

Rapukauppa jakautuu tyypillisesti 3-4 portaaseen: pyytäjä, välittäjä tai tukku, vähittäismyynti. Nykyisen käytännön mukaan eri portaissa rapuilla saatetaan käyttää eri kokoluokitusta. Jokirapujen kokoluokitus on rapujen kokojakauman ja hinnan vuoksi usein tiheämpi kuin täplärapun. Jokirapuja myös ostetaan ketjun alussa tiheällä luokituksella ja myydään loppupäässä harvalla. Täpläraput taas ostetaan ketjun alussa harvalla luokituksella tai kiinteällä (yhdeällä) hinnalla ja myydään tiheällä luokituksella. Molemmilla lajeilla käydään myös kilokauppaa, mutta vain niillä alueilla, missä täplärapusaaliit ovat olleet suuria ja kauppa ammattimaista.

Rapukaupassa on sekä osto- että myyntipuolella käytössä useita kokoluokitteluja, joista yhteenvetona on taulukossa 1 esitetty kuusi eri luokittelua. Täplärapun luokittelu noudattaa pääsääntöisesti 1 sentin jakoa, jokirapun luokittelussa puolestaan on 1 ja 0,5 sentin jako käytössä.

Taulukko 1. Nykyisin käytössä olevat kokoluokat rapunmyynnissä ja -ostossa. Täplärapun ja jokirapun osalta luokittelu on erilaista, jokirapuilta puuttuvat isoimmat kokoluokat. Yleisin malli kullakin lajilla on kursivoitu.

		kokoluokat, kokonaispituus, senttiä				
täplärapu	osto			11-12	>12	
			10,5-11	>11		
	myynti	>9+				
			10-11	11-12	>12	>13
		10-11,5	>11,5			
	>9+	>10				
jokirapu	osto		10-12	>12		
			10-11	11-12	>12	
		10-10,5	10,5-11	11-11,5	11,5-12	>12
	myynti		10-11	11-12		>12
			10-10,5	10,5-11	11-11,5	>12

5 TÄPLÄRAPUJA KILOKAUPALLA

Suomessa, ainoana maana maailmassa, käydään rapukauppaa lähes yksinomaan kappalekauppana. Kappalekaupan perinne on vahva. Muualla rapuja myydään kiloittain. Ravut saatetaan luokitella kahteen tai useampaan kokoluokkaan, joilla on eri kilohinnat, mutta kauppa kokoluokkien sisällä on kilokauppaa. Lähin hyvä esimerkki kilokaupan toimivuudesta on Ruotsi.

Pienissä erissä ei kaupankäynnin joustavuudessa liene suurta eroa kilo- ja kappalekaupan välillä. Mitä suuremmilla määrillä käydään kauppaa, sitä joustavammaksi kilokauppa muuttuu kappalekauppaan verrattuna. Siten pyytäjät ja välittäjät saattavat herkemmin siirtyä käymään kilokauppaa kuin yksittäinen kuluttaja. Asiakkailla on usein jokin tietty haluttu rapumäärä, jolloin ravut joudutaan joka tapauksessa laskemaan. Kilokaupalla on mahdollista helpottaa rapukauppaa etenkin niillä alueilla, joilla pyytäjien rapusaaliit ovat riittävän suuret.

Kilohintaan siirtyminen muuttaisi jonkin verran täplärapujen kokoluokkien hintoja nykyisestä, mutta kokonaisuutena se ei vaikuttaisi saaliista saatuun hintaan. Kysymys on kilohinnan oikeasta asettamisesta.

Taulukoissa 2 ja 3 on verrattu täplärapujen kappalehintaa ja kilohintaa erikokoisille ravuille. Kokoluokkien sisälläkin rapuja mahtuu kiloon vaihteleva määrä riippuen rapujen koosta ja sukupuolesta. Etenkin suurissa kokoluokissa vaihtelu on suurta, sillä kookkaiden koiraiden sakset ovat huomattavasti suuremmat kuin naarailla ja siten kookkaan koiraan ja pienen naaraan välinen painoero on suuri. Keskimääräinen kiloon mahtuva kappalemäärä vastaa kuitenkin melko hyvin todellisuutta, sillä koiraita ja naaraita on erässä yleensä suunnilleen sama määrä ja rapujen kokojakauma kokoluokan sisällä tasainen. Tässäkin tapauksessa kilohinta vastaa paremmin syötävän lihan määrää kuin pelkästään rapujen pituuteen perustuva luokittelu.

Taulukko 2. Täplärapujen pyytäjähinta kilokauppana, esimerkki.

koko	max kpl/kg	min kpl/kg	keskimäärin kpl/kg	kappalehintaa €/kpl	kilohintaa €/kg
9-10 cm	39	28	33,5	0,90	30
10-11 cm	28	20	24	1,25	30
11-12 cm	21	14	17,5	1,71	30
12-13 cm	16	10	13	2,31	30
12-15 cm	16	6	11	2,73	30
13-15 cm	13	6	9,5	3,16	30

Taulukossa 2 on rapujen keskipainoa käyttäen laskettu täplärapujen eri kokoluokkien kappalehintoja yhdellä kuvitteellisella kilohinnalla. Rapukiloon menevä kappalemäärä vaihtelee kaikissa kokoluokissa, esimerkiksi 9-10 senttisiä täplärapuja menee kiloon 28-39 kpl, riippuen rapujen sukupuolesta. Vastaavasti kookkaampia rapuja menee kiloon vähemmän. Sukupuolten välisen painoeron aiheuttama vaihtelu on suurta, mutta tavallisesti saaliissa ja kaupassa kumpaakin sukupuolta on yhtä paljon.

Taulukossa 3 on laskettu erään Päijänteeltä, Padasjoelta pyydetyn esimerkkisaaliin arvo käyttäen taulukossa 2 käytettyä kilohintaa ja laskettu saaliista saadun kokonaishinnan muutos eri kilohintoja käyttäen. Täplärapujen kappalehintaa laskettaessa on esimerkkinä yhden raputukun maksamia todellisia verollisia pyytäjähintoja kesältä 2005. Taulukoita voidaan käyttää apuna rapujen kilohinnoittelussa ja taulukot on saatavissa myös tiedostomuotoisena, jolloin taulukkoon voi syöttää halutut arvot. Suurempia rapueriä kaupatessa voidaan sopivalla kilohinnalla saada saaliista sama rahamäärä kuin perinteisenä kokoluokiteltuna kappalekauppana.

Taulukko 3. Täplärapujen kilohinnoittelun vaikutus saaliin arvoon. Esimerkkisaalis Päijänteeltä, Padasjoelta. Erikokoisilla ravuilla on sama kilohinta. Kappalehintaa laskettaessa on käytetty ravun kokoon perustuvaa verollista pyytäjähintaa (lähde erään ravunvälittäjän hinnasto).

kokoluokat	saalisosat (kpl)	saalisosan yhteishinta				
		kpl-kauppa (€)	20 €/kg	25 €/kg	30 €/kg	45 €/kg
alle 9 cm	58	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
9-10 cm	115	57,5	68,7	85,8	103,0	154,5
10-11 cm	96	134,4	80,0	100,0	120,0	180,0
11-12 cm	36	68,4	41,1	51,4	61,7	92,6
12-13 cm	5	12,3	7,7	9,6	11,5	17,3
Yhteensä	310	272,6	197,5	246,9	296,2	444,4

6 SUOSITUKSET RAPUKAUPAN KOKO- JA LAATULUOKITUKSEKSI

Suomalaisen rapukaupan kokoluokittelun on oltava selkeä ja yksinkertainen ja sen on suurelta osin pohjauduttava jo olemassa oleviin kokoluokitteluihin. Rapukaupan menetelmät ovat pitkään perinteeseen perustuvat eikä ole realistista olettaa, että niitä voitaisiin muuttaa ulkopuolisella suosituksella. Tämä ei liene tarpeenkaan, sillä nykyiset menetelmät ovat kohtuullisen selkeät ja alueelliseen rapukauppaan tarkoitukseenmukaiset. Esittelemme kuitenkin alla olevassa taulukossa 4 yhteenvedon sellaisesta rapukauppaan helposti sovellettavasta kokoluokittelusta, jossa yhdistyy oleellinen haastattelemiemme henkilöiden soveltamista luokitteluista.

Taulukko 4. Ehdotus rapukaupan kokojärjestelmäksi. Kokoluokkien nimet ovat viitteelliset ja yhdistetty käytössä olevista nimistä. Niiden kattava, yhtenäinen käyttöönotto edellyttää lisätoimia ja laajaa ennakkohyväksyntää.

ravun pituus	luokan koodi	luokan nimi
yli 12 senttiä	I	Jumbo
11-12 senttiä	II	Jätti
10-11 senttiä	III	Rapu
9-10 senttiä	IV	Alamitta
alle 9 senttiä	V	Istukas

Kokoluokkien nimet (taulukko 4) ovat nykyäänkin rapukaupassa käytettäviä nimityksiä. Yhtenäisen nimistön käyttöönotto koko rapukaupassa edellyttää kuitenkin lisätoimia ja laajaa ennakkohyväksyntää. Rapukaupassa tulisi kuitenkin ottaa käyttöön taulukon 4 mukaiset yhtenäiset kokoluokat ja näitä vastaavat koodit. Rapujen mainonnassa ja hinnoissa tulisi aina näkyä vähintään rapujen kokoluokka tai koodi.

Ehdotuksemme rapukaupan laatuluokitukseksi perustuu myös suurelta osin jo vallitsevaan käytäntöön, sen yksinkertaistukseen ja laatumääritteiden selventämiseen. Rapujen laatuluokittelun perusteina on saksien määrä ja koko, ravun puhtaus, kuoren kovuus, kuoren ruttoviat, raajojen kunto ja eräät muut tekijät.

Laadun suhteen ravut jaetaan kolmeen luokkaan: A, B ja hylätty (Taulukko 5). A-luokan ravut myydään kuluttajille viidessä kokoluokassa (I-V) niiden pituuden mukaan. B-luokan ravut (prosessi) voidaan myydä joko kuluttajille tai teollisuuskäyttöön. Kaikki annosrapuina myytävät ravut ovat puhtaita, kovakuorisia ja sumputettuja. Ne

myydään kovissa kuljetuspakkauksissa, joissa rapuja suojeleva kosteus säilyy rapujen kuljetuksen ajan. Hylätyt ravut ovat elintarvikkeeksi kelpaamattomia ja ne hävitetään asianmukaisella tavalla.

Taulukko 5. Ehdotus rapukaupan laatu luokitukseksi.

	laatu luokat		
	A	B	hylätty
saksien määrä	2	1-2	-
saksien koko	tasakoko	-	-
ravun puhtaus	puhdas	tummentumia	-
kuoren kovuus	kova	joustava	-
kuoren ruttoviat, yms. viat ja vauriot	vain pieniä	selvästi havaittavia	-
raajojen kunto	ehjät	1-2 puuttuu	-
virhemaku	ei	ei	-

Rapukaupan ja ravunviljelyn menetelmien yhdenmukaistamiseksi ja rapukauppaan liittyvien laadunvaihtelujen vähentämiseksi olisi syytä laatia erityinen rapukaupan laatu käsikirja, joka voisi pitkälti perustua tämän hankkeen tuloksiin. Käsikirjan sisällönä voisi olla ravun laadun määrittely; laatu kriteeristö esittely; laadun saavuttamisen menetelmät sekä laatu menetelmistä kertomisen muodot.

7 JÄLJITETTÄVYYS RAPUKAUPASSA

Rapukaupan laatu järjestelmän parantamiseksi on syytä parantaa kaupparavun jäljitettävyyttä. Jäljitettävyydestä on hyötyä sekä suoraan kauppiaille ja kuluttajalle ja sitä vaatii myös kalakaupan ohjeistus. Rapujen laatuun liittyy läheisesti myös niiden alkuperä. Alkuperätieto ja jäljitettävyyttä lisäävät kuluttajien mielikuvaa rapujen laadusta ja luotettavuudesta. Itse laatu järjestelmän apuna ravun alkuperän jäljitettävyyttä on olennainen, kun laatuun vaikuttavia yksittäisiä menetelmiä parannetaan esimerkiksi kuljetusketjun osalta tai jäljitetään laatu ketjun ongelmakohtia. Ravun alkuperän jäljitettävyyttä voi siten olla osana rapukaupan omavalvontaa. Viljelyn ravun osalta alkuperän selvittäminen voi olla rapukaupan rutiini jo pian, mutta luonnonkannoista pyydettyjen rapujen alkuperän jäljittäminen vaatii erityisiä järjestelyjä.

Alkuperän jäljitettävyyttä voivat helpottaa ravun perimään liittyvät tutkimukset, joissa kehitetään menetelmiä eri rapukantojen erottamiseksi biokemiallisin, perimään eroihin liittyvien työkalujen käyttöönottamiseksi. Rapukaupan massamaat, Suomi ja Ruotsi, voisivat tehdä tämän osalta yhteistyötä, jota voidaan soveltaa myös koko Euroopan laajuisesti ja useaan eri makean veden rapulajiin. Jäljitettävyyden parantaminen rapukaupassa vaatii vielä lisää selvityksiä.

Asikkalassa 29.3.2006



Japo Jussila
toiminnanjohtaja
rapubiologi



Ari Mannonen
rapubiologi

LIITE 1.

KOKO JA LAATU –hanke Kyselylomakepohja



Rapujen lajittelu

*koko (kuinka monta ja mitkä kokoluokat)
sukupuoli
laji
saksisuus
jalkapuolisuus
vammat
väri
rapuruttolaikut*

Ulkonäkö yms.

*kuoren väri
kuoren likaisuus
kuoren kovuus
rapuruttolaikut*

Rapujen sumputus

*ennen myyntiä, kesto vähintään
ennen kuljetusta
olosuhteet
ruokinta sumputuksen aikana*

Pakkaaminen

**kuljetuslaatikko
myyntilaatikko**

Kuljetus

*soveltuva kuljetusmuoto
käytetty kuljetusmuoto
kuljetuslämpötila*

Säilytys

säilytys ennen myyntiä

Rapujen lajinimet

kauppanimet

Muut jutut

*hintaa painon mukaan
hintaa laadun mukaan*

LISÄKYSYMYKSIÄ:

*Mitkä ominaisuudet 1-luokan ravulla olisi vähintään oltava?
Entä 2-luokan ravulla?
Mikä nimi 1-luokan ravulle?*

LIITE 2.

Japo Jussila
Raputietokeskus
Meijeritie 1
17200 Vääksy



raputietokeskus@jippii.fi
www.raputieto.net

TÄPLÄRAVUN MARKKINOINTI

MUISTIO KESKUSTELUISTA, TAPAAMINEN 27.9.04

Paikalla olivat Lasse Mäkinen (Päijänne-instituutti), Petri Mäkinen (Hämeen kalatalouskeskus), Seppo Kuronen (Heimon kala), Lasse Liemola (Tuorepekka), Tuomas Oikari (Satakunnan kalatalouskeskus), Pekka Heikkilä (Heikkilän raputila), Ilkka Raukola (Ruokosen rapu), Ari Mannonen (Raputietokeskus) ja Japo Jussila (Raputietokeskus).

Estyneinä olivat Petri Muje (Kalatietokeskus) ja Arvo Kokkonen (Arvo Kokkonen Oy).

Tilaisuus oli Raputietokeskuksen kokoon kutsuma ja tarkoituksena oli keskustella täpläravun markkinointia edistävien toimien tarpeellisuudesta ja muodoista. Tapaamisen pohjaksi osallistujille oli jaettu lyhyt ideapaperi viimeisen kokouskutsun yhteydessä (22.9.04). Kutsussa esitetyistä asioista oli jo aiemmin keskusteltu puhelimitse osallistujien kanssa ja osa ideoista oli saatu näistä keskusteluista. Tässä muistiossa kertaan lyhyesti keskustelujen sisältöä ja tehtyjä johtopäätöksiä.

Keskustelujen perusteella päätelimme, että hanke täplärapujen markkinoimiseksi valtakunnallisella tasolla on tarpeellinen ja sitä voidaan alkaa valmistella Päijänne-instituutissa. Hankkeeseen tulisi ottaa mukaan ainakin pienten täplärapujen prosessointi ja markkinointi, ravunsiönnin monipuolistaminen ja rapusezonkien luominen, rapujen viennin mahdollisuuksien selvittäminen sekä rapujen koko- ja laatuluokittelun kehittäminen sekä ravustajien koulutus. Hankkeen muoto jäi hankevalmistelijoiden pohdittavaksi, mutta tapaamisessa esitettiin pirstaleista hankemuotoa, jossa kustakin osa-alueesta vastaa oma, asiaan erikoistunut hankeryhmä. Hankkeelle esitettiin haettavaksi rahoitusta mm. seuraavasta KOR -hausta (loka-marraskuu 2004) sekä MMMn kalatuotteiden markkinointirahoitusta (helmi-maaliskuu 2005). Hankkeelle esitettiin kaksivaiheista mallia, jossa valmistelut ja soveltuvat osiot tehdään ensimmäisen vuoden aikana ja raskaampi markkinointi myöhemmin useampivuotisena hankkeena.

Tapaamisen aikana keskusteltiin vilkkaasti ja pitkään. Esille tuli useita hankkeen kannalta oleellisia näkökohtia, jotka suoraan tai sovellettuina auttavat täplärapujen markkinointihankkeen kehittämisessä ja toteuttamisessa. Esitän seuraavassa vielä lyhyesti listauksena yhteenvedon keskustelun teemoista:

- rapujen koko ja laatuluokittelun kehittäminen, koskee kumpaakin lajia
- myyntiperusteen muokkaaminen nykyisestä kappalehinnoittelusta kilohinnoitteluun

- rapusesongin jatkamisen mahdollisuudet ja täpläravun laadun parantaminen mm. välivarastoinnin ja kuorenvaihdon manipuloinnin avulla
- kasvavien volyymien tuomat ongelmat mm. kuljetuksen, säilytyksen ja prosessoinnin osalta, miten ne voidaan ratkaista
- täpläravun pyynti- ja markkinointisesongin aikaistaminen esim. koko heinäkuun kestäväksi; täplärapu kestää kuljetusta hyvin, joten prosessoinnin ajoituksen ja säilytyksen ongelmia voisi ratkaista tälläkin tavalla; miten aikaistettu rapukausi voisi vaikuttaa perinteiseen rapusesonkiin ja rapujen käyttöön
- täpläravun luonnonkantojen tila: ylitieheän kannan mahdollisuus; Säkylän Pyhäjärven täplärapukannan vaihtelut; viljelijöiden tuotantovolyymi suhteessa luonnonkantojen tuottoon; kasvaako täplärapusaalis tulevaisuudessa: onko tarvetta markkinointiponnistuksiin
- täpläravun imagon kehitys 1990-luvun alusta nykyhetkeen ja siihen mahdollisesti vaikuttavat seikat (kova kuori, rapurutto, ulkomaisuus, yms.); rapuun liittyvä mystisyys ja myytit: kuinka paljon niitä kannattaa penkoa ja niistä kannattaa puhua tässä yhteydessä; keskistytään täplärapuun, joka on hyvä suomalainen rapu
- mitä tiedetään rapujen kulutuksesta; Stockmannin raputiskillä on elävien rapujen kysyntä vähentynyt; rapujen keittämisen eettisen koodin muutos; onko sukupolvia jäämässä väliin villistä rapukulttuurista
- tuotteella on oltava jatkumo, luonnontuotannon rytmiikka ei saisi sotkea sitä; ainainen ongelma kalatuotteissa
- viennin mahdolliset suunnat: Ruotsi, Venäjä, Eurooppa
- kilpailun muodot, hinnalla ei voi kilpailla kuin tiettyyn rajaan, ravun kova maine perustuu osin hintamysteeriin
- suomalaisten rapujen yleisnimeksi rapu; jokirapu on jokirapu ja täplärapu on täplärapu: helpottaa kauppaa ja markkinointia
- täpläravun mahdollisuudet massatuotteena: koneellinen prosessointi, II-laatu prosessointiin, uudet rapuruuat, rapukeitto, rapuliemi, kokki ohjelmien mahdollisuudet markkinoinnissa, kuoren pehmentäminen (marinointi)

Edellinen lista on siis yhteenveto ajatuksista, en ole henkilöinyt niitä, toivon mukaan kukaan ei koe omaansa hukatuksi. Etenemme hankkeen valmisteluissa. Rapuista jatkoa toivoo



Japo Jussila
rapubiologi

LIITE 3.

RAPUPÄIVÄT 22.11.2005

RAPUKAUPAN KOKO- JA LAATUKÄYTÄNNÖT

Aika ja paikka: Asikkala 22.11.05, klo 9-16
Järjestäjät: Raputietokeskus ja Päijänne-instituutti

Aihe:

Päijänne-instituutti ja Raputietokeskus toivottavat teidät tervetulleeksi Kotimaisten rapujen laatuseminaariin. Seminaarin tarkoituksena on parantaa rapujen välitysketjun kykyä tuottaa laadukkaita ja tasalaatuisia rapuja asiakkaiden rapupöytiin. Seminaarissa pureudutaan sekä rapujen mitattavaan laatuun että siihen aineettomaan laatuun, joka tekee ravusta hämärien syysiltojen hintavan herkun.

Seminaariin liittyvän työskentelyn pohjalta Raputietokeskus valmistelee selkeät ohjeet ja suositukset, joita noudattamalla voidaan selkeyttää ja helpottaa rapujen kauppaan ja markkinointiin liittyvien laatuvaatostusten (pyynti, säilytys, kuljetus sekä ravun koko, väri, yms.) saattamista osaksi rapukauppaa. ”Laatuoppaan” tarkoituksena on parantaa ravustajien ja ravunviljelijöiden sekä tukku- ja vähittäiskaupan toimintaedellytyksiä nyt ja tulevaisuudessa.

Kutsu:

Kutsumme teidät osallistumaan ’Rapukaupan koko- ja laatu-käytännöt’ seminaariin sekä siihen liittyvään keskustelutilaisuuteen. Seminaarissa käsitellään rapukauppaa ja ravunvälitykseen suunniteltavaa laatujärjestelmää väljästi, erityisesti laatuun liittyvien mielikuvien ja laadun filosofian näkökulmasta. Vaikka seminaarin aiheena on rapu, niin esitelmän sisältö voi liittyä löyhästi elintarvikkeisiin ilman että ravulla olisi päärooli. Esitelmöitsijöiksi on kutsuttu elintarvikealan laadun ja sen vaikutusten kanssa työskennelleitä henkilöitä.

Osallistuminen:

Osallistuminen seminaariin on maksutonta. **Ilmoittautumiset Riitta Niiniaholle pe 18.11.05 mennessä**, puh. 03-828 7121.

Lisätietoja:

Ari Mannonen, 040 708 2524
Japo Jussila, 040 542 8982

sposti: raputietokeskus@jippii.fi
inetti: www.raputieto.net

Ohjelma**Tiistai, 22.11.2005**

09.00 Aamukahvit**09.45** Avaus**10.00** Laadun ja luokittelun vaikutus tuotannosta markkinoille**10.30** Mitatusta koettuun laatuun

Japo Jussila, Raputietokeskus

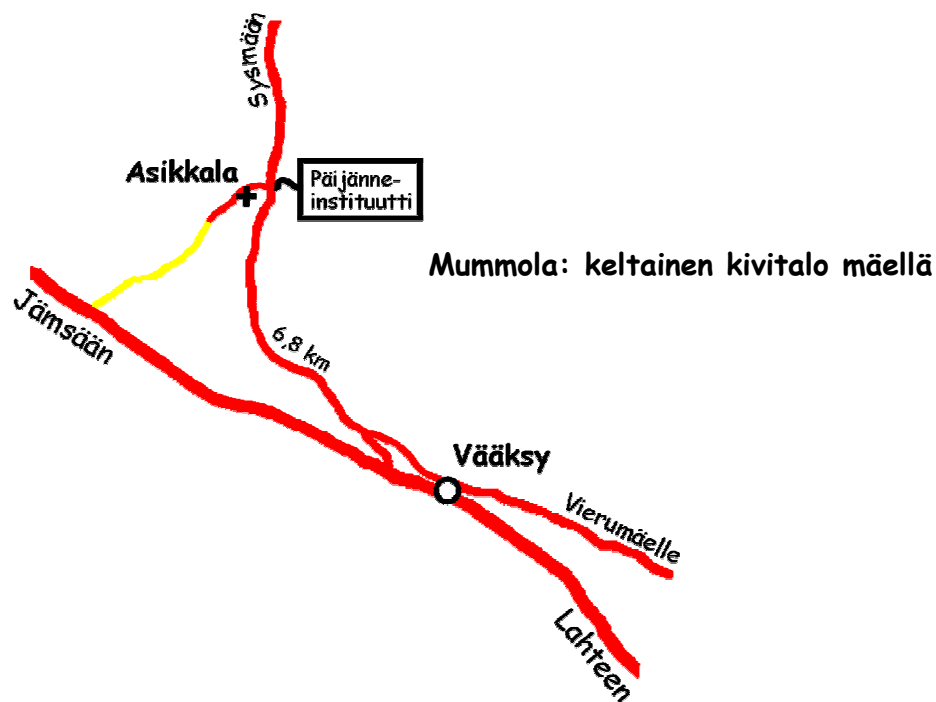
Johanna Daka, Munakunta

Elintarvikevirasto

12.00 Lounas**13.00** Asiakkaan laatumielikuva - rapu ruokana**13.30** Mikä on laatua ravussa?

Jukka Oresto, LAMK Matkailun laitos

Ari Mannonen, Raputietokeskus

14.00 Kahvi**14.30** Keskustelu ravun koko- ja laatu järjestelmästä; sen sisällöstä ja tarpeellisuudesta.**Ajo-ohje Asikkalaan:**

LIITE 4.

IV Valtakunnalliset rapupäivät Asikkalassa 22.11.05

Rapukaupan koko- ja laatukäytännöt

Johdanto

Seminaarissa pidettiin joukko esitelmiä rapukaupan koko- ja laatujärjestelmää sivuavista aiheista kutsuyleisölle. Paikalla oli kaikkiaan 21 henkeä (lista muistion lopussa). Tässä muistiossa esitellään lyhyesti sekä esitelmien että keskustelujen sisältöä ja pyritään nostamaan esiin Raputietokeskuksen Rapujen koko ja laatu standardi – nimisen hankkeen kannalta oleellisia ideoita ja näkökantoja. Toivomme, että myös myöhemmin työn viimeistelyn aikana palaamme asiaan, jos aihetta ideointiin on. Ja sitähan on aina. Ennen asiaan siirtymistä: hauskaa jatkoa!

Johanna Daka, Munakunta: Laadun ja luokittelun vaikutus tuotannosta markkinoille

Johanna Daka esitteli kananmunien laatu- ja kokoluokitusjärjestelmän. Laadun suhteen munat jaetaan kolmeen luokkaan: A, B ja hylätty. A-luokan munat myydään kuluttajille neljässä kokoluokassa (S, M, L ja XL) painon mukaan. B-luokan munat (prosessi) menevät teollisuuskäyttöön. Hylätyt käytetään turkiseläinten rehuksi tai biojätteeksi. Kuluttajille pyritään saamaan mahdollisimman paljon M ja L kokoluokan muna, sillä S ei kokonsa puolesta ole houkutteleva ja XL kärsii kuoren heikkoudesta. Tätä toteutetaan suosimalla tuottajahinnoittelussa A-luokan M:ää ja L:ää. EU:ssa munat on lisäksi luokiteltu tuotantotavan mukaan: häkki, lattia, luomu, ulkokanala (ei Suomessa). Luokitusten vaatimukset on säädetty MMM:n asetuksella ja luomun vaatimukset KTTK:n ohjeilla. Osalle kuluttajista eettisyys ja valinnanmahdollisuudet ovat tärkeitä, mutta monia laaja valikoima hämmentää.

Standardoitu laatuluokitus takaa kaupalle ja kuluttajille ostettavan tuotteen minimilaadun. ISO-järjestelmä sisältää 5 päivää koulutusta. Käytännön laatuongelmia varten on perustettu mm. munainfo puhelin, jonka kautta saa munien laatuun liittyviä tietoja ja ohjeita ja jota kautta kuluttajat voivat antaa palautetta. Aistinvarainen arviointi on munapuolelle vasta tulossa. Laadun ylläpitämiseksi pyritään tekemään tilakäyntejä kerran vuodessa ja harvemmin ulkopuolisen suorittama auditointikäynti.

Seppo Kuronen, Heimon Kala: valmisteltu puheenvuoro

Koko- ja laatuluokitusta sekä ohjeistusta tarvitaan helpottamaan kaupankäyntiä. Luokitukset olisi tehtävä joki- ja täpläravulle erikseen. Tuottajat eli ravustajat toimivat harrastajapohjalta eivätkä ole saaneet laatu-koulutusta. Viestitys ravustajille hankalaa ja sitä pitäisi parantaa esim. yhteisien pelisääntöjen ja suositusten kautta. Ohjeistuksen kanssa olisi helppo lähestyä ravustajia ja parantaa laatu-tietoisuutta. Heimon Kalan keräilyjärjestelmässä vastuu tuotteesta on siirretty ravustajille. Ravustajien tulee huolehtia lajittelusta rapujen koon ja laadun suhteen, siten että Heimon Kalalle saapuvat ravut ovat hyvälaatuisia ja tasakokoisia. Keräyspistetoiminnan laadun ylläpito on haaste. Mikäli keräystoimintaa laajennetaan, se vaatisi lisää resursseja. Rapu on kuitenkin tuote, jolla ei ole kiire ja joka kestää kuljetusta. Sitä pystytään välivarastoi-
maan puhdistusaltaissa tarpeen mukaan.

Täplärapukantojen taantuminen on ollut iso yllätys, johon ei ole osattu varautua. Heimon Kalan toiminta oli juuri päässyt hyvään vauhtiin ennen saaliiden heikkene- mistä, eikä analyysiä onnistumisista ja epäonnistumisista ole ehditty tekemään. Luonnontuotteessa on aina omat ongelmansa.

Kim Liemola, Äyriäistukku: valmisteltu puheenvuoro

Äyriäistukun päätuote on jokirapu, jota myynistä yli 2/3. Äyriäistukulla kiertää kolme autoa ostamassa rapuja tuottajilta. Rapujen ostaminen on hankaloitunut viime vuosi- na. Kokoluokkia on ostopuolelle tullut lisää (esim. 10,5 ja 11,5), mutta asiakkaille lii- an hankalaa. Asiakkaille myydään vain kolmea kokoluokkaa (10+, 11+ ja 12+). On- gelmana on myös, että 10 cm rapuja saadaan jopa liikaa menekkiin nähden. Niiden jääminen käsiin on riskinä. Kokoluokkia pitäisi yhtenäistää. Ravut kerätään säilytyk- seen, jossa voidaan enimmillään pitää 100 000 jokirapua. Ravut lajitellaan ja sumpu- tetaan keräyspisteessä. Äyriäistukku toimittaa rapuja asiakkailleen päivittäin tilauk- sen mukaan. Kuljetuksissa Helsinkiin vain lajiteltua ja valikoitua rapua. Kuljetuspak- kaus on tärkeä. Styroksinen pakkaus on hyvä ja uudelleen käytettävä.

Jukka Oresto, LAMK Matkailun laitos: Asiakkaan laatumielikuva - rapu ruokana

Meille rapu on ravintoa ja tuote, mutta asiakkaalle se on ruokaa ja kulttuuria. Ruoka ostetaan mielikuvin: ostetaan sen mukaan mitä tuotteessa ei ole. Markkinointi tapah- tuu ruuan ja mielikuvan kautta. On käytettävä mahdollisimman monia eri teitä saa- pua ravun luokse. Rapu on sesonkituote, lähiruoka, jolla on lyhyt ketju kuluttajalle. Se on tuore tuote. Sen syöminen on rituaali ja elämys. Osataanko näitä asioita hyö- dyntää riittävästi?

Maun puolustus on kulttuurin puolustusta. Ruoka on moniastinen kokemus. Ihmisel- lä on makumuisti: ei opi jos ei opeteta. Maun taloudesta puhutaan liian vähän. Rapu on sosiaalista ruokaa, joka murtaa soisaaliset välimatkat ja pakottaa sosiaalisuuteen. Rapu erikoistuotteena vain Skandinaviassa, muissa maissa muiden äyriäisten joukos- sa. Vanha suomenruotsalainen rapukulttuuri on ehkä kuolemassa pois. Sen tilalle on tehtävä uusi kulttuuri, jolla on uudet muodot ja vanhat rituaalit. Ravusta on tehtävä itseään suurempi. Myös Hämeessä on vanhaa rapukulttuuria, mutta sitä ei ole selvi- tetty. Lähiruokaperiaate toimii bulkkia vastaan. Mitkä ovat viennin mahdollisuudet esimerkiksi Ruotsiin tai Pietariin?

Ari Mannonen, Raputietokeskus: Mikä on laatua ravussa?

Ari esitteli Raputietokeskuksen hankkeen Rapujen koko ja laatu standardi tuloksia erityisesti teemahaastattelun tulosten osalta. Esitelmän tarkoituksena oli aloittaa keskustelu hankkeen tulosten merkityksestä rapukaupalle ja niiden raportoimisen muodoista. Ari esitteli rapumielikuvan osa-alueet ja perusteet rapukaupan laadun yl- läpidolle ja säilyttämiselle. Nykyisin vallalla olevan laatumielikuva, koko määrittää laadun, ja kokoluokittelun esittely sai keskustelun heräämään. Laatu määritellään suomalaisessa rapukaupassa nykyisin ravun koon, kaksisaksisuuden ja ravun puh- tauden mukaan.

Keskustelu:

Esitettiin mahdollisuutta lisätä myös pienikokoiset täpläravut rapujen kokoluokituk- seen. Motiivina on kaupallisten markkinoiden avaaminen myös pienille ravuille ja nii- den aseman vahvistaminen rapukaupassa. Tämä olisi omiaan selventämään rapu- kaupaa ja helpottaisi pienten rapujen pyynnin motivoinnissa tilanteissa, joissa rapu- kannan hoidon kannalta on tärkeää poistaa vesialueelta myös nykyisin vaikeasti kau- paksi käyvää pienikokoista täplärapua. Tälle kokoluokalle voisi olla markkinoita mm. suurkeittiöissä, joissa käytetään rapulientä ja muita vastaavia tuotteita.

Syntyneessä keskustelussa kiinnitettiin huomiota erityisesti rapuerän jäljitettävyyden mahdollisuuteen ja niihin mahdollisuuksiin, jotka ravun alkuperän määrittämisessä on. Alkuperän määrittämisessä kyetään jo nykyisessä järjestelmässä karkeaan tarkkuuteen, joskin tarvetta ravun alkuperän määrittämiselle ei vielä varsinaisesti ole. Vaatimuksina mahdolliselle alkuperämäärittämiselle rapukaupan kannalta on riittävä alueellinen karkeus (taso: järvi, kunta, lääni, maakunta) ja käytännön toteutuksen mahdollisuus. Todettiin, että ainoilla makean ravun kaupallisesti merkittävien luonnonkantojen esiintymisalueella (Suomi, Ruotsi ja Norja) ei ole käytössä rutiinimenetelmiä ravun alkuperän seuraamiseksi tai määrittämiseksi. Mikäli tällaista menetelmää ollaan luomassa esimerkiksi EUn tasolla, olisi suotavaa, että aloite lähtisi niiden maiden alueelta, joiden luonnonkannoista pyydetään makean veden rapuja. Yhteistyön mahdollisuutta asian eteenpäin viemiseksi on syytä selvittää.

Käytiin vilkasta keskustelua luonnosta pyydettyjen rapujen verotuskäytännöstä. Asia päätettiin jättää Raputietokeskuksen selvitettäväksi ja selvityksen tulokset liitettäväksi tähän muistioon.

Asikkala, 4.12.05



Japo Jussila
toiminnanjohtaja
Raputietokeskus



Ari Mannonen
rapubiologi
Raputietokeskus

Läsnä:

Johanna Daka, Munakunta
Jari Hagman, Päijät-Hämeen kalatalouskeskus
Japo Jussila, Raputietokeskus
Chris Karppinen, Kalatalouden Keskusliitto
Jorma Kirjavainen, Hämeen TE-keskus
Seppo Kuronen, Heimon Kala Oy
Kim Liemola, Äyriäistukku Oy
Tero Laukkanen, Kalapriima Ky
Jukka Linder, Uudenmaan TE-keskus
Ari Mannonen, Raputietokeskus

Tomi Menna, Kaakkois-Suomen ympäristökeskus
Petri Mäkinen, Hämeen kalatalouskeskus
Jukka Oresto, LAMK
Markku Pursiainen, RKTL
Päivi Pyyvaara, Pirkanmaan kalatalouskeskus
Elli Mattila, Ruokosen rapu
Ilkka Raukola, Ruokosen rapu
Riitta Savolainen, RKTL
Ilppo Silakoski, Imatra
Vesa Tiitinen, Etelä-Karjalan kalatalouskeskus