



Euroopa Maaelu Arengu  
Põllumajandusfond:  
Euroopa investeringud  
maapiirkondadesse



# MIS ON MAHETOIT?

## MIKS TARBIJAD EELISTAVAD MAHETOITU?

Elen Peetsmann  
Eesti Maaülikooli Mahekeskus  
[elen.peetsmann@emu.ee](mailto:elen.peetsmann@emu.ee)

16. mai 2017

# VÄETAMINE

- **Mahetootmises ei kasutata sünteetilisi mineraalväetisi**
- Mullaviljakuse tagamiseks kasutatakse liblikõielisi kultuure, bioloogilisi preparaate, looduslikke mineraalväetisi (lubi, sarvejahu), orgaanilisi väetisi (sõnnik, kompost), loomseid saadusi või kõrvalsaadusi ja mikroelemente.
- Sobiv külvikord ja viljavaheldus.
- Soodustatakse mulla bioloogilist aktiivsust.
- Haritakse sobivate meetoditega optimaalsel ajal.
- Välditakse toitainete kadu (nt talvine taimkate).



# TAIMEKAITSE

## ○ Mahetootmises ei kasutata sünteetilisi taimekaitsevahendeid

(herbitsiidid, fungitsiidid, insektitsiidid)

- Kasutatakse valdavalt ennetavaid, looduslikel protsessidel põhinevaid umbrohu, haiguste ja kahjurite tõrje meetodeid.

## ○ Looduslike mehhanismide ärakasutamine

- Kasulike putukate ja lindude soodustamine mitmekesiste elupaikade kaudu, nt õitsvad taimeribad põllu ääres ja keskel soodustavad lehetäide hävitajaid (nt kiilassilm, lepatriinu).
- Hekid, pesakastid



# TAIMEKAHJUSTAJATE PROBLEEMIDE KUJUNEMINE SÕLTUB KASVATUSTEHNOLOOGIAST

## Mahetootmine

- väiksemad põllud;
  - looduslike alade vahel;
  - eri kultuuridega;
  - tasakaalustatud külvikorraga.
- Sellega **hajutatakse kahjustajate** kogunemist.
  - **Looduslikud äärealad** – reservaat taimekahjustajate looduslikele vaenlastele.
  - **Segaviljelus (nn Tootsi peenar), mitmekesise taimkattega vaheribad**, talvised kattekultuurid – vähendavad riske, soodustades kahjustajate looduslikke vaenlasi.
  - **Multšimine, katteloor, kahjustuskindlamad sordid** jm.

## Tavatootmine

- suurte mono- (või bi-) kultuursete põldudega süsteem;
  - soosib kahjustajate populatsioonide kasvu;
  - kahandab mullaelustikku.
- **Keemilise tõrje rakendamine vaesustab kooslusi** – kahjustajate looduslikud vaenlased, tolmeldajad jt. elimineeritakse.



# LOOMAKASVATUS

- Väga oluline on loomade heaolu ja tervis!
- Loomade loomuomane käitumine: pääs karjamaale ja/või välialale jalutama.
- Loomade arv on seotud maaga, laudas kindlalt määratletud pind iga loomaliigi kohta.
- Loomad söövad mahesööta, mis on peamiselt toodetud oma ettevõttes.
- Ennetavalt loomi ei ravita ja ei kasutata hormoonained kasvu kiirendamiseks.





**Geneetiliselt muundatud organisme (GMO) ja nendest või nende abil valmistatud tooteid mahepõllumajanduses ei kasutata.**


**Mahetoidu töötlemisel on keelatud kasutada maitse- ja lõhnatugevdajaid ning suhkruasendajaid.**

**Mahetöötlemisel on lubatud kasutada vaid piiratud arvu valdavalt looduslikke lisa- ja abiaineid.**

**Tavatoidu töötlemisel - üle 320 sünteetilise E-aine**



# MIS ON E-AINED?

- Loodusliku või sünteesilise päritoluga keemilised ühendid, mida tahtlikult lisatakse toiduainetesse vastavalt tehnoloogilistele vajadustele ja eeskirjadele riknemise pidurdamiseks, toiduainete välimuse, struktuuri, koostise ning organoleptiliste omaduste parandamiseks (T. Vihalemm, TÜ)
  - Kõige kahjulikumateks lisaaineteks loetakse:
    - sünteetilised toiduvärvid **(E 100 – 199)**
    - sünteetilised säilitusained **(E 200- E 299)**
    - sünteetilised maitse- ja lõhnatugevdajad **(E 620 – E 623)**
    - sünteetilised magusained ja suhkruasendajad **(E 950 – E 962)**
- 

# PEAMISED KAHJULIKUD MAITSE- JA LÖHNATUGEVDAJAD **E 620 – E 623**

- E 620 Glutamiinhape ehk glutamaat
- E 621 Naatriumglutamaat
- E 622 Kaaliumglutamaat
- E 623 Kaltsiumglutamaat





# MAITSE- JA LÕHNATUGEVDAJAD

## E 620 – E 640

- Maitsetugevdajaid leidub paljudes soolastes ja eeltöödeldud toitudes.
- Imikute ja väikelaste toitudes keelatud. Samuti ei tohi neid kasutada toidu mahetoodete töötlemisel.

### Maitse- ja lõhnatugevdajate kasutamise eesmärk:

- Annavad toidule meeldivalt soolase maitse ning tugevdavad toidu maitset ja lõhna.



# VÕIMALIKUD kõrvalmõjud

ALATES 1950. A ON MAITSE- JA LÖHNATUGEVDAJATEGA  
MAAILMAS TEHTUD RIDA UURINGUID NING PALJUD NEIST ON  
NÄIDANUD ERINEVAID KÕRVALMÕJUSID

- Närvilisus, kergesti ärritumine
  - Hiina restorani sündroom – peavalu, pearinglus, migreenilaadsed peavalud, näo punetus, südame pekslemine, lihas- ja liigesevalud, iiveldus ja oksendamine
  - peavalu
  - nahalööbed, allergia
  - söögiisu tõus (rasvumine)
  - ainevahetushäired
  - käitumis- ja õppimishäired
  - diabeedirisk
- 

- Maitsetugevdajaid (MSG) kasutatakse laborihiirte:
  - rasvumise tekitamiseks, et testida nt: ülekaalulisuse vastaseid ravimeid
  - või diabeedi esile kutsumiseks, et testida nt: diabeedi ravimeid
- - “MSG-ga töödeldud katseloomad”



- Kuigi paljud uuringuid on näidanud kahjulikku mõju, pole kahjulikkus lõplikult tõestatud ning nad on tunnistatud kui “ohutud lisaained toidus”.
- Keelamine – keeruline küsimus, mitmeid vaidlusi ja vastuväiteid.
- Glutamaadiretseptoreid aitavad blokeerida ning glutamaadi omastamist aeglustada taimedes leiduvad flavonoidid, magneesium, antioksüdandid, vitamiin E, B vitamiinid.



# SÜNTEETILISED MAGUSTAJAD

## E 950 – E 962

- Tehislikud ained, mis sisaldavad väga vähe või üldse ei sisalda energiat.
- Mõni magustaja võib olla isegi kuni 1000 korda magusam kui suhkur.
- Enamus uuringud eelmisel sajandil alates 1950st - tulemused on olnud vastuväitelised.
- Paljud magustajad on leiutatud hiljuti ning nende pikaajalist kõrvalmõju pole veel uuritud.
- Uuringud on näidanud, et magusainetega toidud ei leevenda näljatunnet nagu suhkrut sisaldavad tooted, sest inimene ei saa neist energiat (üks näljatunnet reguleeriv asjaolu on vere suhkrusisalduse tõus).
- Võimalikud kõrvalmõjud: peavalud, söögiisu tõus (ülekaalulisuse risk), vähk jne.



- Ohtlikkus pole lõplikult tõestatud, seetõttu loetakse neid ohututeks. Mitmed magusained on olnud keelatud ning siis jälle lubatud kasutada.
- Küsimus nende ohutuse kohta tõusis 40 aastat tagasi, kui teadlased avastasid, et tsüklamaadi ja sahhariini segu tekitas laborihiirtel põie vähki.
- Itaalia teadlased on korduvalt tõestanud aspartaami kantserogeensust laborirottidel (pikaajalised uuringud, valimis 1800 rott). (Soffiritti et al., 2005, 2006, 2007)
- Need tulemused said suure tähelepanu osaliseks nii teiste teadlaste, tööstuste, tarbijate kui ka toidu ohutuse eest vastutavate organisatsioonide poolt. Samuti tekitasid palju vastumeelt aga ka toetust.



# MAHETOIDU MÄRGISTAMINE

Viidet mahedale tootenimes (müüginimetuses) ja logo võib kasutada:

- saadused on kasvatatud mahepõllumajandusele üleminekuaja (2 või 3 aastat) läbinud maal või pärinevad üleminekuaja läbinud loomadelt.
- töödeldud mahetoidus on vähemalt 95% põllumajanduslikke koostisosi mahedad (ülejäänud 5% lubatud koostisosade loetelust, vt Komisjoni määrus (EÜ) nr 889/2008 lisad VIII ja IX).



**Euroopa Liidu logo - kohustuslik**



**Eesti riiklik ökomärk - vabatahtlik**

**MAHETOIT = ÖKOTOIT**  
**KOHALIK TOIT/TALUTOIT ≠ MAHETOIT**





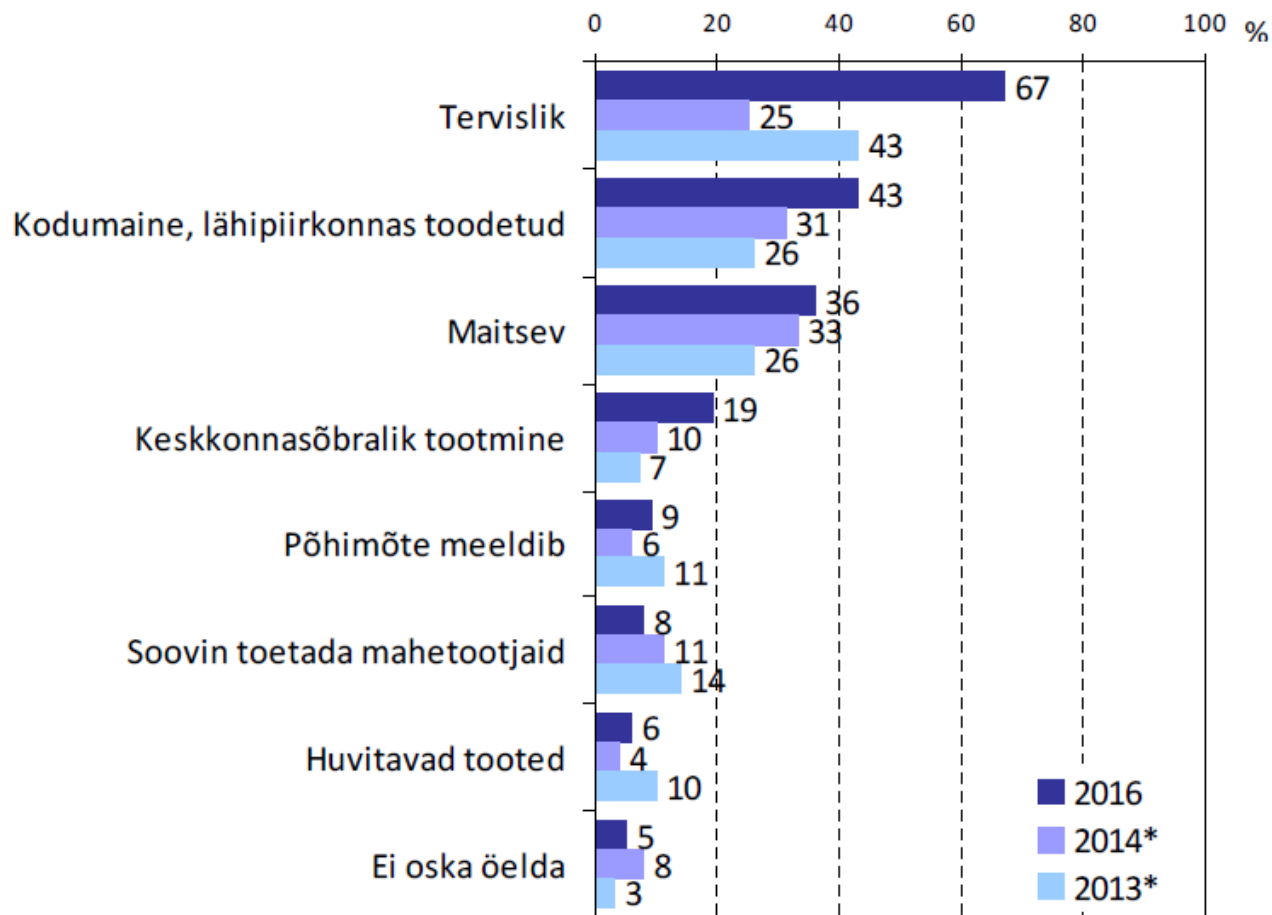
Järelevalvet mahetoidu tootmise osas teostavad oma pädevuse piires:

- **Põllumajandusamet** (taime- ja loomakasvatus), kontrollkood EE-ÖKO-01;
- **Veterinaar- ja Toiduamet** (käitlemine, ladustamine, turustamine), EE-ÖKO-02;
- **Tarbijakaitseamet.**



# MAHETOIDU OSTMISE PÕHJUSED

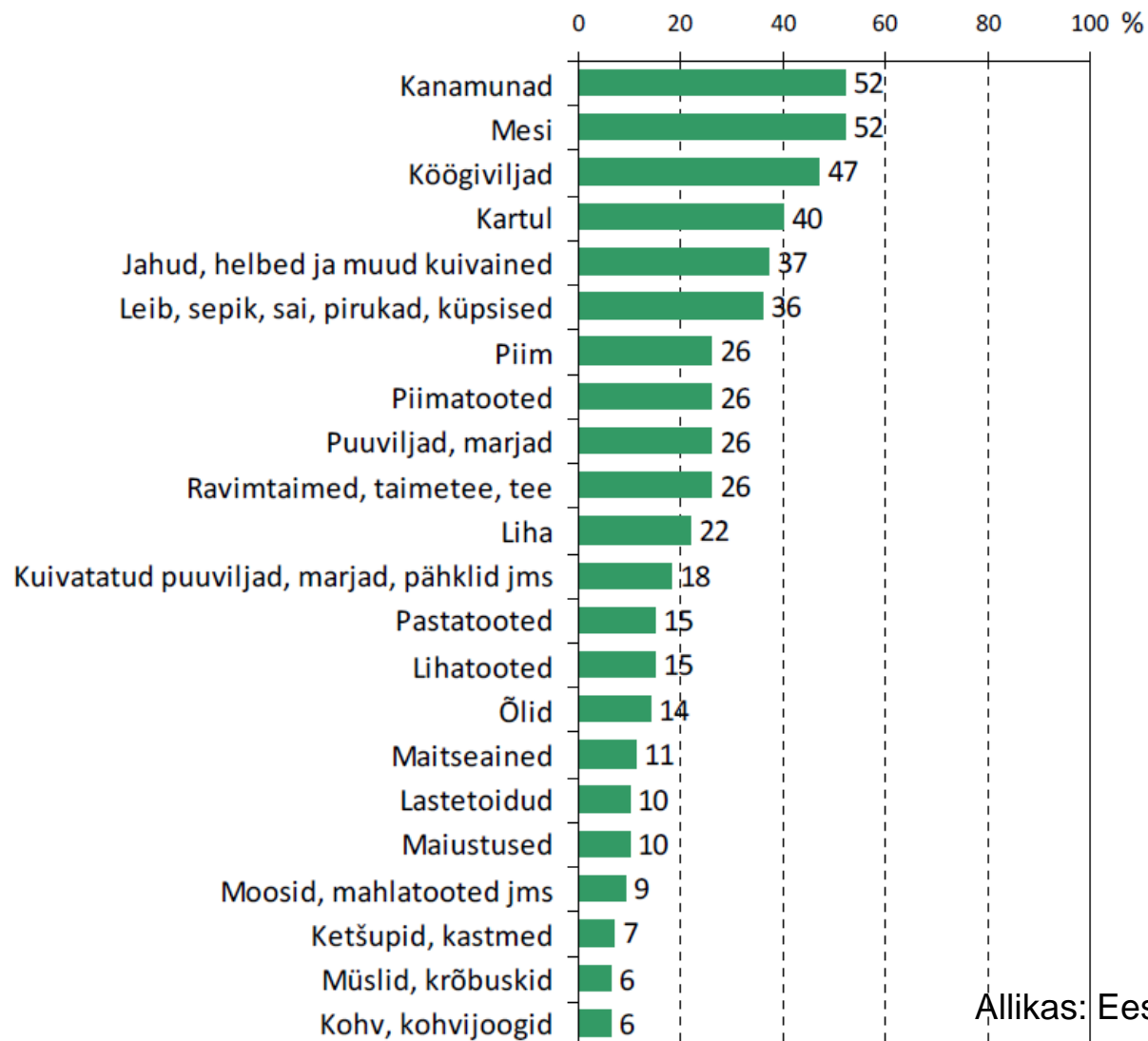
(% VASTANUTEST, MITME VASTUSE VÕIMALUS)



\* EMOR-i küsitlus CAPI meetodil (vastanuid 2014.a 250, 2013.a 514)

# ENIM OSTETUD MAHETOOTED

## (% VASTANUTEST, MITME VASTUSE VÕIMALUS)



Allikas: Eesti Konjunktuuriinstituut 2016



# KUST LEIDA INFOT MAHETOOTJATE JA -TÖÖTLEJATE NING MAHETOIDU TURUSTAJATE KOHTA?



## Valdkonnad

- « Aiandustooted
- « Maaparandus
- « Seemned
- « **Mahepõllumajandus**
  - Avalikud teenused
  - Õigusaktid
  - Riiklik järelevalve
  - **Mahepõllumajanduse register**
    - Arhiiv
  - Dokumentivormid
  - Riigilõiv
  - Mahepõllumajanduslik tootmine ja käitlemine

## [Mahepõllumajanduse register \(tootjad\)](#)

- 📄 [Mahepõllumajanduse register \(käitlejad\) 2013](#)
- 📄 [Mahepõllumajanduse register \(käitlejad\) 2012](#)
- 📄 [Mahepõllumajanduse register \(söödakäitlejad\) 2013](#)
- 📄 [Mahepõllumajanduse register \(söödakäitlejad\) 2012](#)
- 📄 [Kehtetuks tunnistatud mahepõllumajandusettevõtted 2013](#)
- 📄 [Kehtetuks tunnistatud mahepõllumajandusettevõtted 2012](#)

Mahepõllumajanduse register, vt [www.pma.agri.ee](http://www.pma.agri.ee)

### **Käitlemine:**

- Ladustamine
- Üksnes turuleviimine
- Pakendamine
- Ettevalmistamine (töötlemine)





## MAHETOIDU KVALITEEDIST



# MAHETOIDU KVALITEET: TAIMSED SAADUSED



- Newcastle`i ülikooli juhitud rahvusvahelise teadlaste rühma uurimuses analüüsiti 343 eelretsenseeritud teadustöö tulemusi, kus oli analüüsitud mahe -ja tavatoidu, peamiselt teraviljade, köögi- ja puuviljade ning neist valmistatud toodete koostist.
- Kõige laiaulatuslikumas seni läbiviidud uurimuses leidis kinnitust, et mahetoidus on kuni 60% rohkem olulisi antioksidante kui tavatoidus.
- Mahe puu- ja köögivilja ning maheteraviljatoodete tarbimine tavatoidu asemel annab lisakoguse antioksidante, mis on võrreldav päevas 1-2 portsjoni puu- ja köögiviljade söömisega.

# UURIMUSE PEAMISED TULEMUSED

- Antioksidantide (polüfenoolide) tase oli mahetoodangus 18-69% kõrgem kui tavatoodangus.
- Lämmastikusisaldus oli mahetoodangus aga märkimisväärselt väiksem kui tavatoodangus: 10% vähem kogulämmastikku, 30% nitraate ja 87% nitritit.
- Taimekaitsevahendite jääkide leidumine tavatoodangus on 4x tõenäolisem kui mahetoodangus.
- Mahetoidus leidub märkimisväärselt vähem ohtlikke raskmetalle (plii, kaadmium, elavhõbe), mille sisaldusele toidus on Euroopa Komisjon kehtestanud piirmäära. Nt kaadmiumi leiti mahetoodangus (eriti just teraviljades) keskmiselt 48% vähem kui tavatoodangus.
- Maheteravili sisaldab vähem proteiini, kuid proteiini kvaliteet on parem.



# MAHELIHA JA MAHEPIIMA KVALITEET

- 2016. a veebruaris avaldas Suurbritannia ajakiri *British Journal of Nutrition* seni kõige ajakohasematel andmetel põhineva mahe- ja tavatoidu toiteväärtust analüüsiva uuringu tulemused.
- Newcastle'i ülikooli juhitud uuring on seni laiaulatuslikem mahe- ja tavatoidu võrdlusuuring.
- Võrreldi tava- ja mahepiima ning tava- ja maheliha erinevusi.
- Kokku koguti 67 liha- ja 196 piimakvaliteedi alast seni avaldatud teadustööd, mille tulemustest tehti statistiline analüüs. Kaks kolmandikku analüüsitud uuringutest pärinevad 2006. aastast ja hilisemast ajast.

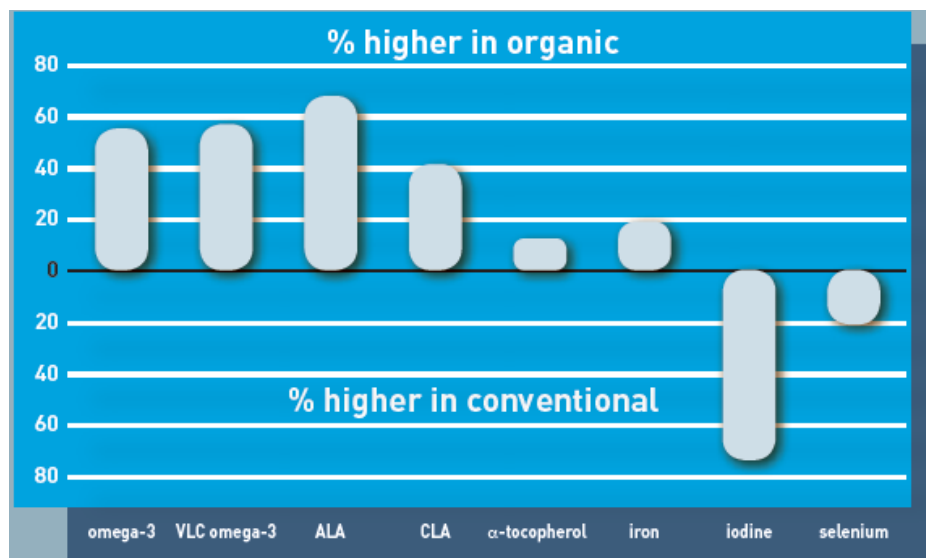


# MAHEPIIM



Mahepiim sisaldab märkimisväärselt rohkem:

- **oomega-3-rasvhappeid**, sh üle 50% rohkem väga pika ahelaga oomega-3 rasvhappeid (EPA, DPA, DHA) ja 40% rohkem **linoolhapet**.
- Lisaks on mahepiimas **mõnevõrra rohkem E-vitamiini ja rauda**, madalam **oomega-6/oomega-3 rasvhapete suhe** ning madalam seleeni ja joodi sisaldus võrreldes tavapiimaga.



Mahe- ja tavapiima võrdlus, *Neal's Yard Remedies 2016*

# MAHELIHA



- Maheliha sisaldab ligikaudu 50% enam asendamataid polüküllastumata ja oomega-3-rasvhappeid ning vähem küllastunud rasvhappeid (müristiinhape ja palmitiinhape).
- Mahelihas ka madalam oomega-6- ja oomega-3-rasvhapete suhe.
- Samuti leiti, et mahelihas on rohkem rauda ning vähem vaske ja kaadmiumi, kuid nende tulemuste kinnitamiseks on vajalikud täiendavad uuringud.
- Mahe- ja tavatoodangu erinevused on tihedalt seotud loomade pidamistingimustega. Mahepõllundus on vähemintensiivne, karjatatakse rohkem ja kasutatakse rohkem rohusööta ja vähem kontsentreeritud söötasid, mistõttu on lihas ja piimas rohkem kasulikke oomega-3-rasvhappeid ning vähem südame- ja teiste krooniliste haigustega seotud rasvhappeid.



# MAHETOIDU MÕJU TERVISELE

- **PARSIFAL uuring** (Alfen et al., 2006) – üle 14 000 lapse 5 Euroopa riigist.
- Võrreldi biodünaamilist ja mahetoitu ning tavatoitu tarbivate laste terviseseisundit.

Biodünaamilist ja mahetoitu tarbivatel lastel esines vähem allergiaid (astma) ning oli väiksem kehakaal kui tavatoidu tarbijatel

- **KOALA uuring Hollandis** (Kummeling et al., 2008 ja Rist et al., 2007) osales 2 700 imikut ja nende ema.

1) Mahepiima ja -piimasaadusi tarbinud emade imikutel esines vähem nahahaigusi ja allergiaid.

2) Mahe piimatooteid tarbinud emadel leiti kõrgem CLA kontsentratsioon rinnapiimas

- **MoBa uuring Norras**. Uuriti mahetoidu tarbimist raseduse ajal.

Maheköögivilja tarbimine vähendas riski:

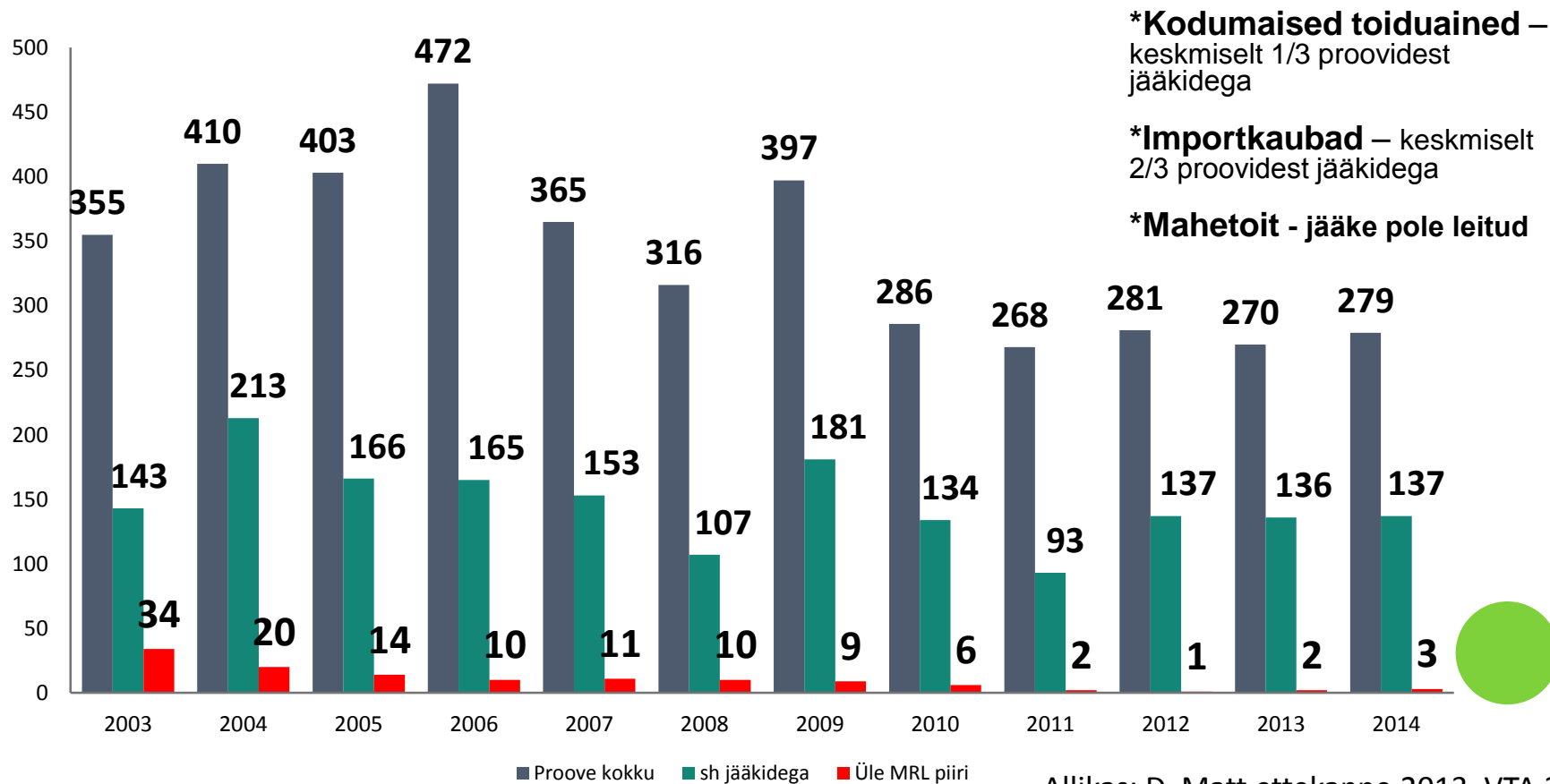
1) Preeklampsia tekkeks (rasedusaegne vererõhutõus koos valgu tekkega uriinis). Osales 28 192 lapseootel naist aastatel 2002-2008 (Torjusen *et al.* 2014).

2) Hüpospaadia esinemiseks (kaasasündinud haigus poistel, mille korral kusiti ei avane peenisepea tipus, vaid peenise alumisel pinnal). Osales 35 107 naist (Brantsaeter *et al.* 2015).

# TAIMEKAITSEVAHENDITE JÄÄKIDE SEIRED EESTIS TARBITAVAS TOIDUS

([www.vet.agri.ee](http://www.vet.agri.ee) -> toit -> kontrollprogrammid -  
> saasteained -> saasteainete uuringud toidus)

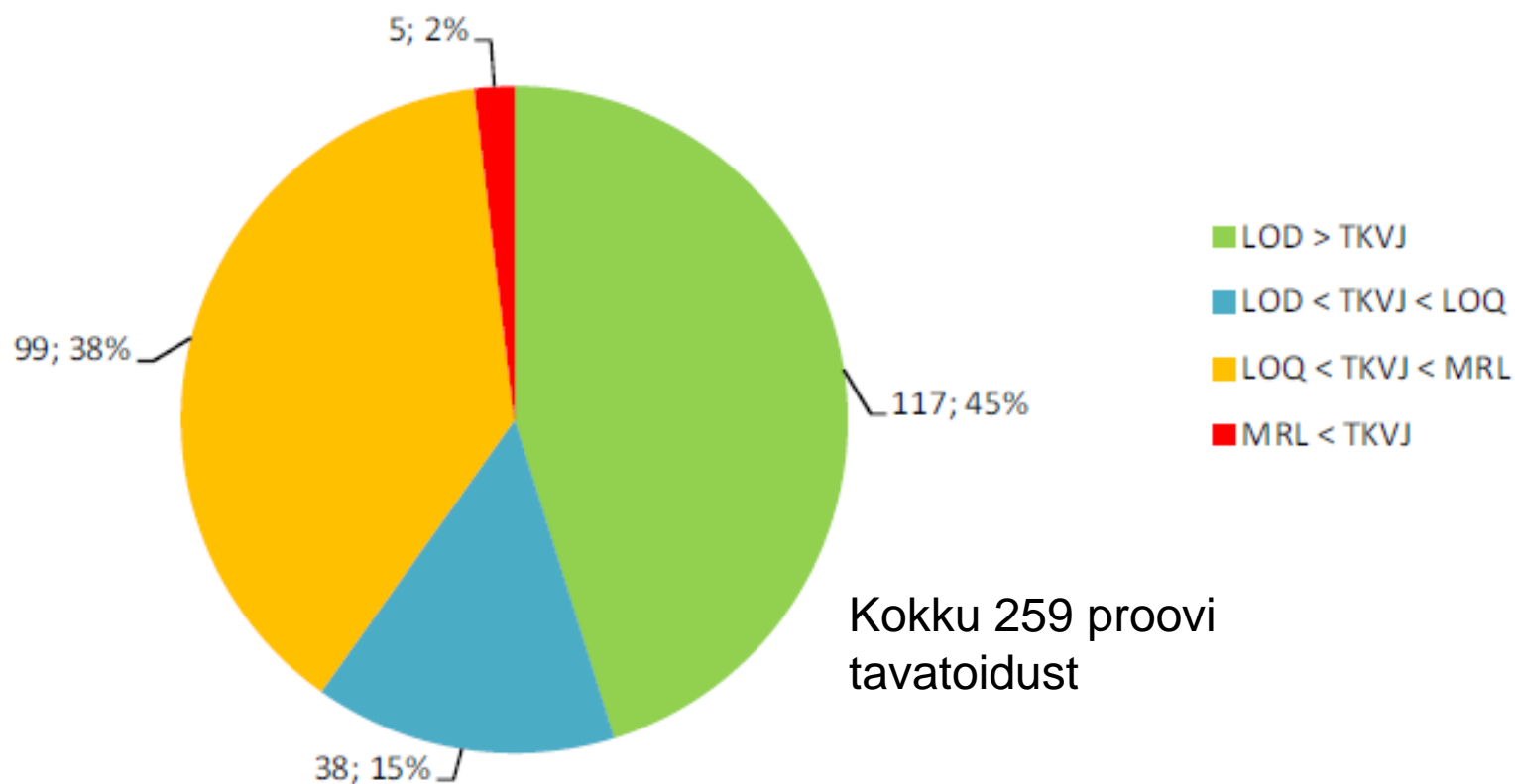
**Eesmärk:** uurida kui palju meie toit sisaldab pestitsiidi-jääke, kas kogused ületavad norme ja kas need jäägid on ohtlikus koguses inimesele



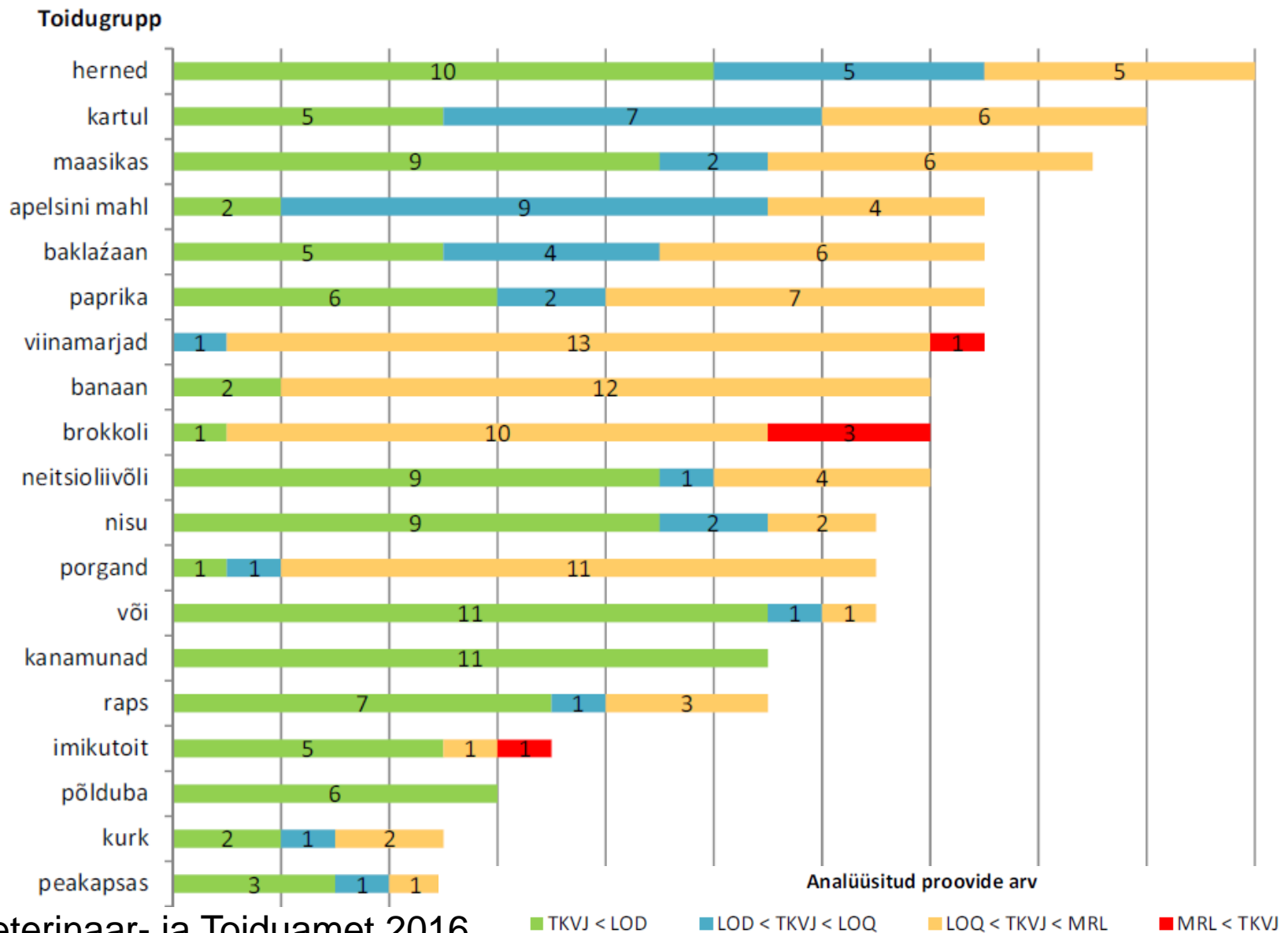
# TAIMEKAITSEVAHENDITE JÄÄKIDE SEIRE 2015

Kokku AINULT 345 proovi, neist 25% (86 proovi) mahetoidust

2015.a toidust (va mahetoit) taimekaitsevahendite jääkide analüüsimiseks võetud proovide arv vastavalt TKVJ sisaldusele



## 2015.a taimekaitsevahendite jääkide sisalduse uurimiseks analüüsitud toidu (va mahetoidu) proovide arv vastavalt toidugrupile ja tulemuse liigile



# PIIRNORMIDE (MRL) ÜLETAMISED 2008-2015 EESTI SEIRE ANDMETEL

Viinamarjad (India) 7.9 korda üle MRL



Riis 5.8



Nektariin (Hiina) 3.3



Aprikoos (Türgi) 3.2



Brokoli (Eesti) 3.1



Brokoli (Hispaania, Poola) 3

Sidrun (Türgi) 2.5



Oad (Eesti)



2013: Maasikas (Eesti), aprikoos

2014: Porgand (Eesti), Tee (Hiina), Viinamarjalehed (Türgi)

2015: Viinamari (Itaalia), brokoli (Hispaania, Itaalia, Poola), imikutoit (Eesti)



# SUURIM ERINEVATE JÄÄKIDE ARV ÜHES PROOVIS EESTI SEIRE ANDMETEL

## 2008

- 9 – mandariin (LAV)
- 8 – maasikas (Hispaania)
- 7 – kurk, maasikas (Hispaania)

## 2009

- 7 - maasikas (Poola)
- 6 - aprikoos (Hispaania)
- 6 - viinamari (Tšiili)

## 2010

- 10 – õun (Belgia)
- 8 – õun (Poola)
- 7 – aprikoos (Prantsusmaa)

## 2011

- 7 – mandariin (Hispaania)
- 6 - kurk (Hispaania)

## 2012

- 8 – viinamari (Itaalia)
- 6 – apelsin (Egiptus)

## 2013

- 18 – roheline tee (Hiina, *saadeti piirilt tagasi*)
- 9 – lehtsalat (Itaalia)
- 7 – virsik (Holland), aprikoos (Prm)
- 5 – maasikas (Eesti)

## 2014

- 18 – viinamarjalehed soolvees (sh 7 jääki ületas MRL) – *ei jõudnud turule*
- 11 – maasikas (2x) – ühegi jäägi kogus ei ületanud MRL ehk toit vastas nõutele

## 2015

- 10 – viinamari (Itaalia) – ühegi jäägi kogus ei ületanud MRL ehk toit vastas toiduohutuse nõutele



# PESTITSIIDIJÄÄKIDE NEGATIIVNE MÕJU

- 1) Teatud kemikaalid blokeerivad maitseretseptoreid ning tänu sellele ei saa aju impulsse, et toit on sisenenud organismi. Tulemusel ei toodeta hormone (N: insuliini), mis on vajalikud toidu edasisel sünteesimisel. Võib tekkida diabeet jm hormonaalhäired (Maillet et al., 2009)
- 2) Katserottidel uuriti väikesekoguseliste pestitsiidijääkide pikaajalist mõju tervisele. Selgus, et väikeste koguste pikaajaline tarbimine tekitas rottidel rasvumist (Lim et al., 2009)
- 3) Umbrohutõrjevahend Roundup (glüfosaat) võib põhjustada kahjustusi inimese embrüonaalsetes- ja platsentarakkudes juba 100 korda madalamates annustes, kui põllumajanduses on soovitav kasutada (Benachour, Séralini, 2009)
- 4) Uuring meessuguhormoonidel - testiti 37 levinud taimekaitsevahendit ja 30 neist avaldasid mõju (Orton et al., 2011)
- . . . väärarengud, hormonaalsüsteemi häired, vähk



## WHO RAPORT, MÄRTS 2015

- WHO rahvusvahelise vähiuuringute agentuuri (IARC) hinnang levinud taimekaitsevahendite kantserogeensuse kohta:

**Eestis ja mujal maailmas enimkasutatud taimekaitsevahendi toimeaine glüfosaat tekitab inimestel vähki**

- Hinnangu aluseks olid erinevad Ameerika Ühendriikides, Kanadas ja Rootsis aastast 2001 läbiviidud uuringud. Osales 17 eksperti 11 riigist.
- Glüfosaati kasutatakse rohkem kui 750 tootes (põllumajanduses, metsanduses, koduaedades).
- Holland ja Prantsusmaa on juba keelustanud glüfosaadi sisaldusega taimekaitsevahendite müügi eraisikutele.

# GLÜFOSAADIJÄÄGID INIMORGANISMIS

## USA naiste rinnapiima uuring:

- 10-st proovis kolmes leiti kõrge glüfosaadi sisaldus.
- Rinnapiimast leitud sisaldus 76 ug/l -166 ug/l on 760 -1600 korda kõrgemad kui Euroopa joogivee direktiivis lubatud tase.

Allikas: <http://sustainablepulse.com/2014/04/06/worlds-number-1-herbicide-discovered-u-s-mothers-breast-milk/#.U0j5D42KDIW>

## Euroopa vabatahtlike uuring:

- 18 Euroopa riigis uuriti 182 inimest, kes ei ole glüfosaati ise kasutanud ega sellega kokku puutunud. Glüfosaadi jääke leiti 44% uriiniproovidest.

Allikas: <https://www.foeeurope.org/weed-killer-glyphosate-found-human-urine-across-Europe-130613>



# KESKKONNASEIRE EESTIS

## 33 põhjavee seirejaama:

- 28 jaamast leiti herbitsiidi kloridasoon-desfenüüli (Metabolit B), neist 15 korral oli jääki üle lubatud piirnormi (2015. a).
- 2 seirepunktist leiti glüfosaadi jääke, 7 seirepunktist glüfosaadi laguprodukt AMPA jääke (neljal korral ületas lubatud piirnormi) (2015. a).
- 2012-2015 leiti pestitsiide jääke 35% punktides.
- 2011-2015 on põhjavees nitraatide sisalduse kasvutendents suurenenud. Eriti just Adavere ja Aravete piirkonnas, kus mitmetes kaevudes (sügavus 10-30 m) nitraatide sisaldus üle 50 mg/l, mis on joogivee puhul üle lubatud piirnormi ehk ohtlik inimese tervisele.



# INFO:

- Mahepõllumajanduse register: [www.pma.agri.ee](http://www.pma.agri.ee)
- Üldine info mahepõllumajanduse kohta, viited seadusandlusele [www.maheklubi.ee](http://www.maheklubi.ee)
- Uudised ja lingid ka Maheklubi Facebookis
- Maaeluministerium <http://www.agri.ee/et/eesmargid-tegevused/mahepollumajandus>

**maheklubi**

Tootjale Töötlejale Tarbijale Toitlustajale Turustajale



otsi

- › Mahepõllumajandus
- › Kust mahetoitu osta?
- › Mahetoidu märgistus
- › Uudised
- › Sündmused, koolitused
- › Mahepõllumajanduse Koostöökogu
- › Õigusaktid, järelevalve, riigiasutused
- › Uuringud, projektid
- › Lingid
- › Mahepõllumajanduse Leht
- › Teadmussiirde programm

**Sündmused**

« Detsember 2016 »						
E	T	K	N	R	L	P
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

**Mahetoit - hea sinule, hea loodusele**

Miks eelistada mahetoitu?

- › Mahetoit on tervislik, sealt võib leida rohkem vitamiine, antioksüdante ja organismile vajalikke mineraalaineid kui tavatoidust.
- › Mahetoit ei sisalda organismile kahjulikke sünteetiliste taimekaitsevahendite jääke. Samuti pole mahetoidus pärilikult muundatud organisme (GMO) ega nende saadusi.
- › Mahetoidus pole kunstlikke värv- ja lõhnaaineid ega kauast säilimist soodustavaid aineid, mis võivad põhjustada mitmesuguseid tervisehäireid.
- › Loe edasi siit

**Viimased uudised**

Maheteravilja õpiring - innustav ettevõtlikkus, uute lahenduste otsimine ja leidmine  
06.12.16  
Mahepõllumajanduse pikaajalise teadmussiirde programmi raames oli tootjatel võimalus üksikseitselt saada väärt kogemusi teraviljakasvatuse õpiringis.

Mahetootjate Nõu- ja Jõukoda tuleb mahetootjale appi  
06.12.16  
Mahetootjate abistamiseks on loodud uus organisatsioon Mahetootjate Nõu- ja Jõukoda, mis aitab tootjat





Täna tähelepanu eest!