

Mahetooraine kättesaadavus Mahetooraine kasutamine: soovitusel ja näited mujalt Mahetoitlustamise ökomärk

13.12.2017, Tallinn
Mahetoitlustamise infopäev

Merit Mikk
meritoko@gmail.com



MAHETOORAIN KÄTTESAADAVUS

Miks mahetoitu ostetakse?

- ▶ Tervis (peamiselt pestitsiidijääkide ja sünteetiliste lisaainete puudumisega seonduvalt)
- ▶ Keskkond
- ▶ Maitse
- ▶ Loomade heaolu
- ▶ GMO-vaba
- ▶ Soov toetada kohalikke mahetootjaid

Tarbijauringud näitavad, et Eestis ostavad tarbijad mahetoitu peamiselt seetõttu, et see on tervislik, olulisteks ostupõhjusteks on ka mahetoidu hea maitse ja keskkonnakaitse

Üldised suundumused

- Tarbijate nõudluse ja meedia tähelepanu suurenemine mahetoidu vastu viimastel aastatel
- Kodumaiste mahetoodete müügi ja sortimendi suurenemine. EKI hinnangul müüdi 2016.a rohkem kui 1400 kodumaist mahetoodet
- Mahetoidu kättesaadavuse paranemine
- Osade tootegruppide hinnaerinevus tavatoodetega jätkuvalt suur

Milliseid kohalikke mahetootmeid saada on?

TERAVILI, KAUNVILI, ÕLITOOTED

- lai valik tooteid, 2016. a EKI andmetel üle 280 kodumaise toote - jahud, helbed, manna jm. Saadaval ka toortatar, kanepitooted. Kõige problemaatilisem valdkond - pagaritooted (leib jm)

KARTUL, KÖÖGIVILI, MARJAD, PUUVILJAD

- kartulit piisavalt (kuid võib olla probleeme kvaliteediga)
- osad kohalikud köögiviljad võivad enne kevadet otsa saada. Võimalik osta ka kooritud köögivilju
- õunad - saadavus oleneb aastast, marjad - hooajaliselt ja külmutatuna (k.a metsamarjad)
- mahlad, moosid, snäkid

Milliseid kohalikke mahetootmeid saada on?

PIIM

- Toorpiim, valmisolek hakata piisava nõudluse korral ka pastöriseeritud piima tootma (Lõunapiim)
- Töödeldud piimatooted - Saïdafarm, Pajumäe talu, juust - Saaremaa Piimatööstus, kitsepiim- ja kitsepiimatooted - Tubri talu

LIHA

- lihaise- ja talleliha - Hiiumaa Lihatööstus, Märjamaa Lihatööstus
- Lihaise liha ja lihaiseitooted - Liivimaa Lihaveis
- verivorst ja lihatooted - Sirloin
- mahesealiha hetkel puudub sigade Aafrika katku tõttu turult, hiljuti veel oli vähesel määral saadaval
- linnuliha kahjaks jätkuvalt pole

MUNAD

- Äntu Mõis, Männituka talu, Kitsevälja talu, Võnnu mahetalu jt väiksemad tootjad

MESI

- Piisavalt tootjaid

Imporditud mahetooted

Müüakse palju laiemat valikut kui kodumaised tooteid

- Kuivained (väga lai valik, ka HoReCa pakendites)
- Puu- ja köögivilji, puu- ja köögiviljatooted
- Maitseained (väga lai valik)
- Või, juustud (väike valik)
- ja palju muud....

MAHETOOTJATE TUTVUSTUS

MAHETOIDU KASUTAMINE TOITLUSTUSES NÄITEID LÄHIRIIKIDEST

TAANI

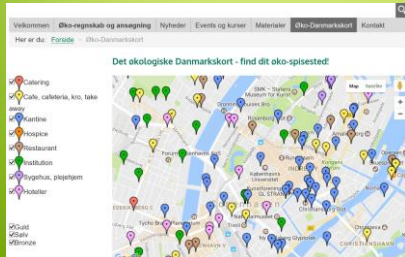
- Suur riigi ja avalikkuse huvi mahetoidu vastu
- Üleriigiline eesmärk - avaliku sektori toitlustusest 60% mahedaks
- Ka paljud eraettevõtted on omaks võtnud Taani valitsuse poolt promotud kestlikkuse põhimõtte, „roheline“ kuvand ja mahetoit on osa nende kaubamärgist
- Suurima mahetoidu turuosaga riik

TAANI

- Riiklik märk alates 2009
- Kolmeastmeline tunnustamissüsteem
- **2241 toitlustajal** ökomärgi kasutusõigus (2013. a alguses 343)



2241
eko-spisemærker



TAANI

Kopenhaagen

- Kopenhaageni linnavalitsuse eesmärk - 90% avaliku sektori toitlustusest mahedaks
- mahe on oluline turundusargument Kopenhaageni kui roheline pealinna kuvandi loomisel.
- Lasteaedade toidust praegu mahe ca 90%, koolide omast üle 80%
- Muutused menüüdes: vähem liha, rohkem köögivilju ja kartulit, teraviljatooteid (ja nende erinev kasutamine); hooajaliste köögiviljade ja marjade-puuviljade kasutamine; poolfabrikaatidest loobumine; magusa vähendamine; toidujääkide vähendamine (peaaegu midagi ei jää üle)

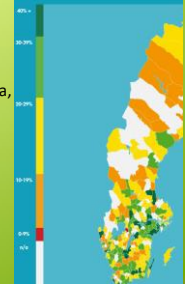
ROOTSI



- Suurem osa mahesertifikaati omavatest tootlustajatest avalikust sektorist, praegu üle 1200 märgi kasutajat
- Tootlustajaid kontrollib erakontroll-organisatsioon KRAV
- Kravi reeglid tootlustuses - 3 taset (vähemalt 25%, vähemalt 50% ja vähemalt 90% mahetoit, arvestus rahalises väärtuses)

ROOTSI

- Riigi ja omavalitsuste soovis suhtumine ja ühiskondlikus tootlustuses eesmärkide seadmine mahetoitu laialdaseks kasutamiseks. Rootsi Parlament seadis eesmärgiks, et 2013. a on avaliku sektori söögikohtades pakutavast toidust 25% mahe, saavutati 23%. 2014. a oli riigi keskmisena 27% ja 2016. a 33%
- On seatud ka uus riiklik eesmärk – 60% aastaks 2030
- Mitmetes omavalitsustes juba üle 50%, nt Vellinge, Lund, Malmö, Örebro, Södertälje, Motala, Nyköping
- www.ekomatcentrum.se



SOOME – samm-sammult mahedaks

www.portaatuoluomuun.fi

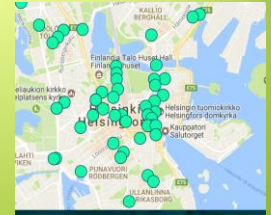
Lasteasutuse menüü näide 2016



Viikko 20	MAANANTAI // 06.09.2016
	<p>Ilmoituslehti (suomi, suomi), Perunamuusi (suomi, suomi), Ohutleipä (suomi, suomi), Keskivalko (suomi, suomi), Maitojogurt (suomi, suomi), Muna (suomi, fi) Lomajäännös: 14%</p>
	<p>TIISTAI // 07.09.2016</p> <p>Ilmoituslehti (suomi, suomi), Keskivalko (suomi, suomi), Maitojogurt (suomi, suomi), Muna (suomi, fi), Maitojogurt (suomi, suomi), Ohutleipä (suomi, suomi) Lomajäännös: 14%</p>
	<p>KESKIVYRKÖ // 08.09.2016</p> <p>Ilmoituslehti (suomi, suomi), Maitojogurt (suomi, suomi), Keskivalko (suomi, suomi), Muna (suomi, fi), Maitojogurt (suomi, suomi), Ohutleipä (suomi, fi) Lomajäännös: 14%</p>
	<p>TORSTAI // 09.09.2016</p> <p>Ilmoituslehti (suomi, suomi), Maitojogurt (suomi, suomi), Keskivalko (suomi, suomi), Muna (suomi, fi), Maitojogurt (suomi, suomi), Ohutleipä (suomi, fi) Lomajäännös: 14%</p>
	<p>PERJANTAI // 10.09.2016</p> <p>Ilmoituslehti (suomi, suomi), Ohutleipä (suomi, suomi), Keskivalko (suomi, suomi), Maitojogurt (suomi, suomi), Muna (suomi, fi), Maitojogurt (suomi, suomi) Lomajäännös: 14%</p>

SOOME

- Portaat luomuun
- 2432 tootlustajat, valdavas osas avaliku sektori tootlustus
- 6 taset – esimesed tasemed väga lihtsad



MAHETOIDU KASUTAMISELE VIITAMINE EESTIS

Kuidas olla kindel, et mahetoitu pähe müüakse mahetoitu?

- EL-is kontrollitakse kogu tootmis- ja turustamisahelat: tootmine, töötlemine, ladustamine, hulgi müük, turustamine (v.a jaepakendis), tootlustamine
- Kontrollisüsteem on nii tarbija kui ka mahetoitu müüja huvides – tarbija saab nii olla kindel, et ostab mahetoitu ja mahetoitu pakkuja ei pea konkureerima nendega, kes väidavad, et kasutavad mahetoorainet, kuid tegelikult ei tee seda
- Eestis on riiklik kontrollisüsteem (erinevalt enamikust teistest riikidest), kontrollasutusteks on Põllumajandusamet, Veterinaar- ja Toiduamet, Tarbijakaitseamet
- Mahetoitu kasutamisele viitamine tootlustuses on reguleeritud siseriiklike nõuetega

Kohalik toit/talutoit ≠ mahetoit

Mahetoidu kasutamisele viitamine tootlustuses

- Detailselt reguleeritud riigi tasandil
- Mahetoidule viitamiseks pole vaja tunnustamist, vajalik vaid teavitamine (riigilõivu ei ole, vaja esitada **teavitamise avaldus** maakonna Veterinaarkeskusele)
- Pakub viitamisel järgmisi võimalusi:
 - Mahetoitlustamisele viitavad märgid olenevalt tooraine kasutamise mahust (20-50%, 50-80%, 80-100%); UUS!
 - kõik road menüüs on mahedad (mahemenüü) ;
 - üks või mitu rooga menüüs on mahedad;
 - roa mingi komponent on mahe;
 - mingi tooraine on kogu menüüs kasutusel mahedana;
 - mahedad on üksnes mõningad tava-koostisosad

Teavitamise avaldus

ETTEVÕTTE ANDMED

Ettevõtte nimi:	Arvustajakoost või loomade:	
Juridiline aadress:	Struumber:	Maakond:
Tegutsuskoha aadress:	Struumber:	Maakond:
Kontaktid:	Ettevõtte koostöö aadress:	
Telefoninumber, E-posti aadress:		

Teavitati tootlustusettevõttes mahepõllumajandusliku toote ettevalmistamise ja turuleviimisega toetamise allutamiseks.

Teavitati mahepõllumajanduslike toodete kasutamise viitavate okomärki kasutamise võttriigi (avaldusele on lisatud osakaalu arvutamise vormi koostamiseks ettevalmistatud allkirjastatud tootele esitatakse ettevõtte teavitamise kohta järgmisi tingimusi:

märgi mahe - järele 20 kuni 50% toorainest on mahe
 märgi mahe - järele 50 kuni 80% toorainest on mahe
 märgi mahe - järele 80 kuni 100% toorainest on mahe

ALLARI:	Kaard:	Ettevõtte nimi, aadress ja aadress:
---------	--------	-------------------------------------

Allkirjastatud tootele esitatakse ettevõtte teavitamise kohta järgmisi tingimusi:

Arvustuse pidamiseks on vajalikud kõik eelmise kuu arved, millel kajastub toit

Arvustust võib pidada toidu üle koguliselt või maksumuse põhjal

Arvustust tuleb ühe aruandekuu jooksul pidada ühetaoliselt

Maksumuse põhjal osakaalu arvutamise aluseks võib võtta hinnad käibemaksuga või ilma, kahte erinevat meetodit segamini ühe aruandekuu jooksul ei ole lubatud kasutada

Allikas: P. Rajasalu ettekannet mai 2017

Mahetoitlustamise ökomärk

- Lihtsustatud mahearvestuse pidamise viis
- Mahetoidu protsentuaalne osakaal arvutatakse iga kuu 5. kuupäevaks ettevõtte raamatupidamisdokumentide alusel, ettevõttesse eelmisel kuul toodud toidu **koguse või maksumuse põhjal**
- Märgi kasutamine ning järelevalve on Eestis tasuta



Arvestuse pidamise täpsemad nõuded

- Arvestuse pidamiseks on vajalikud kõik eelmise kuu arved, millel kajastub toit
- Arvestust võib pidada toidu üle koguliselt või maksumuse põhjal
- Arvestust tuleb ühe aruandekuu jooksul pidada ühetaoliselt
- Maksumuse põhjal osakaalu arvutamise aluseks võib võtta hinnad käibemaksuga või ilma, kahte erinevat meetodit segamini ühe aruandekuu jooksul ei ole lubatud kasutada

Erandid

- Tarbekaupu arvesse ei võeta
- Osakaalu arvutamisel ei võeta arvesse:
 - vett
 - soola
 - alkohoolseid jooke
 - metsloomade küttmlisel saadud tooteid ning
 - kalapüügitooteid (va kasvandusest pärinevad kalad)

Koguline arvestus Näide

Arve number	Tarnija	Mahepõllumajanduslik toit (kg)	Mittemahepõllumajanduslik toit (kg)	Kokku (kg)
41001	Maheladu OÜ	430	180	610
98745	Kuusiku AS	20	345	365
1123	Roos AS	15	0	15
A12536	Maheladu OÜ	56	0	56
				0
				0
	Kokku:	521	525	1046
	Protsent:	49,81%		

Allikas: P. Rajasalu ettekannet mai 2017

Rahaline arvestus Näide

Arve number	Tarnija	Mahe- põllumajanduslik toit (euro)	Mittemahe- põllumajanduslik toit (euro)	Kokku (euro)
41001	Maheladu OÜ	4390	230	4620
98745	Kuusiku AS	140	3450	3590
1123	Roos AS	300	0	300
A12536	Maheladu OÜ	560	0	560
				0
				0
	Kokku:	5390	3680	9070
	Protsent:	59,43%		

Allikas: P. Rajasalu ettekanne mai 2017

Mahepõllumajanduslike toodete kasutamisele viitava ökomärgi taotlemine

- Toitlustusettevõtte, kes esitab maheviiteid või kasutab toitlustuse ökomärki, peab kuuluma mahe kontrollsüsteemi
- Kontrollsüsteemiga saab liituda esitades VTA-le avalduse mahetoitlustamisega alustamiseks
- Koos avaldusega tuleb esitada eelmise kuu kohta mahetoidu osakaalu arvestuse pidamise vorm, tõendamaks, et avalduse esitamise eelneval kuul ettevõttesse toodud toodete kogus või maksumus vastab avalduses esitatud protsentuaalsele vahemikule

Ökomärgi vahemiku muutumine

- Kui arvestuse perioodi käigus selgub, et ettevõttesse toodud mahetoidu kogus või maksumus ei kүүndi taotlusel esitatud protsentuaalsele osakaalule, tuleb sellest Veterinaar- ja Toiduametilt teavitada ning lõpetada märgi kasutamine

Mahetooraine kasutamine toitlustuses Eesmärgi Eesti mahepõllumajanduse arengukavas 2014-2020

- **Eesmärgid 2020:**
 - Mahetoitu valmistavate teavitatud lasteasutuste osakaal Eesti lasteasutustest - 30% lasteasutustest
 - Mahetoitu valmistavate teavitatud toitlustusettevõtete arv (välja arvatud lasteasutused) – 100 ettevõtet

MÕNED SOOVITUSED MAHETOIDU KASUTUSELEVÕTMISEKS

Mõned soovitusel mahetoidu kasutuselevõtuks (1)

- Menüüdes ei saa tavaliselt jätta alles kõiki samu toite ja lihtsalt tavatoorainet maheda vastu välja vahetada, vaid ka **menüü (retseptid) tuleb ümber teha**, arvestades, mida on mahedana saada ning millise hinnaga see on
- **Rohkem võiks toidus olla köögivilju, kaunvilju ja täisteratooteid ning vähem liha.** Lihakaste jääb lihakasteks ka siis, kui osa liha on asendatud maitsevate köögiviljadega. Paljudes mahetoitu kasutavates koolides on ühel päeval nädalas taimetoit

Mõned soovitud mahetoidu kasutuselevõtuks (2)

- Alustada võib ka samm-sammult **mõne üksiku toote või tootegrupi väljavahetamisega mahetoodete vastu**. Selleks võivad olla mõned piimatooted, teraviljatooted või mõned köögiviljad (nt porgand, kapsas). Eestlaste tootumistavasid arvestades võiks ka kartul olla esimeste väljavahetatavate toorainete seas.
- Mahetoitu võib alguses pakkuda ka **nt ainult üks või kaks korda nädalas**.

Mõned soovitud mahetoidu kasutuselevõtuks (3)

- Eesmärk ei tohiks olla lihtsalt mahetoidu, vaid **maitsva mahetoidu pakkumine**. Seetõttu on väga tähtis valida õiged toidud ja pöörata tähelepanu personali kvalifikatsioonile. Nii Rootsi, Taani kui ka Saksamaa kogemustel tuleks investeerida headesse kokkadesse ja kokkade koolitusse.
- Paljud lasteaiad-koolid **lasevad** enne lõplikku menüüde kinnitamist **lastel toitu degusteerida** ja teevad siis muudatusi või jätavad mõne toidu menüüst välja. Nii saab vähendada ka raisku mineva toidu hulka ja seega kulusid kokku hoida.

Mõned soovitud mahetoidu kasutuselevõtuks (4)

- Et mahetooraine on üldiselt tavatoorainest kallim, siis tuleb otsida võimalusi **kulude kokkuhoiduks tooraine ostul**. Eelistada tuleks **töötlemata toorainete**, nt kooritud kartuli ja köögivilja asemel koorimata pestud kartuli ja köögivilja ostmist.
- Koostööd** võiks teha **ümbruskonna tootjatega**, et osta toit otse neilt, sh sobivad paljude roogade jaoks ebastandardseid köögiviljad, mis on hinnalt soodsamad.
- Tooraine valikul tuleks arvestada ka **hooajalisust** ning valida tooted, mida on parajasti soodsamalt saada. Kasulik on koostöö teiste toitlustajatega, koos on ilmselt võimalik toorainet soodsamalt osta.

Mõned soovitud mahetoidu kasutuselevõtuks (5)

- Tuleb otsida võimalusi, et vähendada toidu raiskamist**. Saksamaa kogemustel on hea lahendus seada sisse **mahebuffet**, kus pakutakse näiteks makaronitoite või salateid. Nii toimides saab ka paremini teavet laste eelistuste kohta. *Buffet* puhul on veel eeliseks see, et laps saab valida meelepärase toidu sobivas koguses selle asemel, et üldse loobuda. Hea tulemuse annab osades koolides sisse seatud reegel, et ise taldrikule tõstetud toit peab ka söödud saama. Väiksema raiskamise arvelt on võimalik suurendada mahetoidu osa.

Mõned soovitud mahetoidu kasutuselevõtuks (6)

- Hea võimalus pakkuda nii koolides kui ka lasteaedades puu- ja köögivilju PRIA kaudu makstava **koolipuuviljatoetuse** abil. Sama toetuse abil saab lapsi viia ka mahetaludega tutvuma
- Toiduhangesse** on võimalik mahetoit sisse kirjutada **kvaliteedikriteeriumina**, st näiteks seada nõue mahetoidu protsentuaalse koguse osas või nõuda teatud toodete/tootegruppide puhul mahetoitu. Seda võimalust kasutatakse nt Taanis, Rootsis, Itaalias.
- Väga tähtis on mahetoitlustamise arendamisel **poliitiline tahe**. Teiste riikide kogemus kinnitab, et kui mahetoidu sisseviimiseks lasteasutustesse on seatud eesmärgid riiklikul või omavalitsuste tasandil ja nende eesmärkide saavutamise nimel pingutatakse, siis jõutakse heade tulemusteni.

Mõned soovitud mahetoidu kasutuselevõtuks (7)

- Mahetoidu teema tuleks kindlasti lisaks toitlustamisele **integreerida nii haridus- kui ka sotsiaalvaldkonda**. Lastele, lasteasutuste juhtidele, õpetajatele, kasvatajatele, kokkadele jm personalile tuleks tutvustada mahepõllumajanduse põhimõtteid.
- Lastele tuleks korraldada ekskursioone mahetaludesse, valmistada nendega koos mahetoitu**. Koostööd võib teha ka mõne mahetalunikuga, kes on nõus eraldama lastele mahetoidu kasvatamiseks väike aialapi.
- Tähtis on ka **lapsevanematele info jagamine ja nende kaasamine otsustusprotsessi**.

**Mahetoitu tutvustavad tegevused
Lapsed kokkamas (Kurtina Kool)**



**Mahetoitu tutvustavad tegevused
Lapsed kokkamas (Keila Waldorfskool)**



**Mahetoitu tutvustavad tegevused
Lapsed külastavad mahetalusid**



Materjalid lasteasutuste toitlustajatele



- Mahetoit lasteasutustes
Välja antud **2013. a**
Allalaetav toitlustamise rubriigist
www.maheklubi.ee

- Menüüde näited lasteasutustele
Lasteasutuste osa uuendatakse uue aasta alguses

INFO:

- Üldine info mahepõllumajanduse kohta ja viited seadusandlusele www.maheklubi.ee
- Uudised ja lingid ka Maheklubi Facebookis
- Mahepõllumajanduse register: www.pma.agri.ee
- Veterinaar- ja Toiduamet www.vet.agri.ee
Alajaotus mahepõllumajandus
- Maaeluministerium www.agri.ee

