

Mahetootmine ja mahetoidu turg Mahetoidu kasutamine toitlustuses

10.05.2017, Tallinn
Mahetoitlustamise infopäev

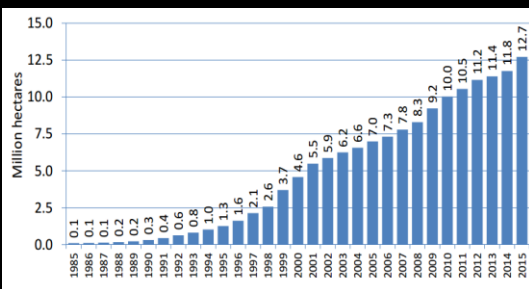
Merit Mikk
meritoko@gmail.com
5039802



Maailm 2015

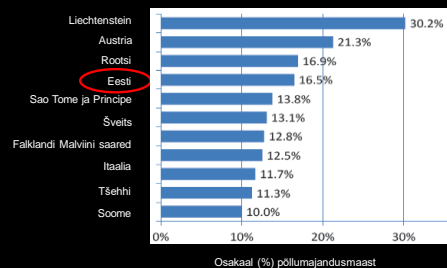
- Maailmas 51 mln ha mahemaad (1,1% kogu pm maast), Euroopas 13 mln ha mahemaad e 2,5% kogu põllumajandusmaast, (ELis 6%). Mahepind suureneb iga aastaga.
- Lisaks 40 mln ha looduslikke alasid, sh Soomes 12 mln ha
- Euroopas kõige rohkem mahemaad Hispaanias, Itaalias, Prantsusmaal, Saksamaal ja Poolas
- Mahetootjaid maailmas ca 2,4 miljonit, neist 89% arengumaades
- Euroopas 350 tuh mahetootjat, kõige rohkem Itaalias, Hispaanias ja Poolas
- Maailma maheturu mahuks hinnati 2015.a 76 miljardit eurot, Euroopa maheturu mahuks 30 miljardit eurot, kasv oli 10% ringis.

Euroopa: Mahepõllumajandusmaa 1985-2015



Allikas: FiBL-AMI-Survey 2017

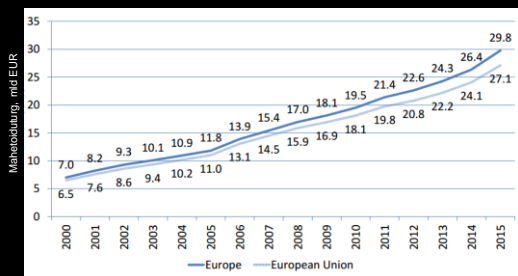
Maailm: mahemaa suurimad osakaalud põllumajandusmaast 2015



Osakaal (%) põllumajandusmaast

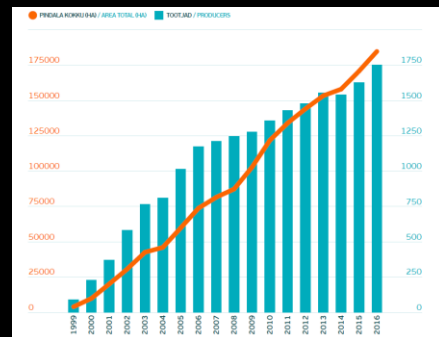
Allikas: FiBL-AMI-Survey 2017

Euroopa: mahetoidu turumahu suurenemine 2004-2015



Allikas: FiBL, AMI 2017

Mahemaa ja mahetootjad Eestis



Mahetoidu turustamine: üldised suundumused

- Tarbijate nõudluse ja meedia tähelepanu kiire suurenemine viimastel aastatel
- Mahetoidu müügi mahtude suurenemine
- Mahetoodete sortimendi (k.a kodumaise) suurenemine. Kodumaiseid mahetooteid 2016. a üle 1400 (EKI, 2017)
- Kodumaistest loomsetest saadustest müüakse kahjuks jätkuvalt suur osa (ca 70%) tavatootlejatele või elusloomadena välismaale

Eksport

- Peamiselt taimseid tooteid, nt teravili, kaunvili, õlikultuurid, rapsikook, jahu-, pasta- ja pagaritooted, alkohol, puu-, köögivilja- ja marjatooted, taimeteed. Sel aastal ka õunu, söögipeeti
- EKI 2015. a uuringu põhjal eksporditi maheviitega vähemalt 15,6 mln euro eest, sellest ligi poole (7,4 mln) moodustas teravili. Lisaks eksporditi ilma maheviiteta rohkem kui 4 mln euro eest maheloomi

Näiteid kodumaistest mahetoodetest



Kuidas olla kindel, et mahetoidu pähe müüakse mahetoitu?

- EL-is kontrollitakse kogu tootmis- ja turustamisahelat: tootmine, töötlemine, ladustamine, hulgimüük, turustamine (v.a jaepakendis), tootlustamine
- Kontrollisüsteem on nii tarbija kui ka mahetoidu müüja huvides – tarbija saab nii olla kindel, et ostab mahetoitu ja mahetoidu 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
- Mahetoidu kasutamisele viitamine tootlustuses on detailselt reguleeritud siseriiklike nõuetega

Kohalik toit/talutoit ≠ mahetoit

Mahetoidu kasutamisele viitamine toitlustuses

- Detailselt reguleeritakse riigi tasandil
- Mahetoidule viitamiseks vajalik teavitamine (riigilõivu ei ole, viitama võib hakata kohe pärast teavitamisavalduse esitamist maakonna Veterinaarikeskusele)
- 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 tavaa koostisosad

Mahetoitlustamisele viitav märk

- Mahepõllumajanduslike toodete protsentuaalsele osakaalule viitava märgi kasutamisel peab teenindaja osakama tarbija soovil anda suulist teavet toidu mahepõllumajanduslike koostisosade kohta



NÄITEID LÄHIRIIKIDEST

TAANI

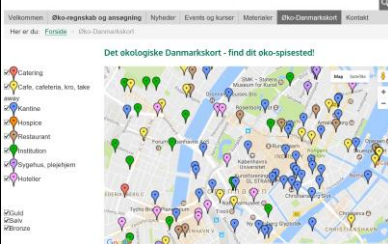
- Suur riigi ja avalikkuse huvi mahetoidu vastu
- Üleriigiline eesmärk - avaliku sektori toitlustusest 60% mahedaks
- Ka paljud eraettevõtted on omaks võtnud Taani valitsuse poolt promootud kestlikkuse põhimõtte, „roheline“ kuvand ja mahetoit on osa nende kaubamärgist
- Kopenhaageni linnavalitsuse eesmärk - 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%
- Kopenhaagen - muutused menüüdes: vähem liha, rohkem köögivilju ja kartulit, teraviljatooteid (ja nende erinev kasutamine); hooajaliste köögiviljade ja marjade-puuviljade kasutamine; poolfabrikaatide loobumine; magusa vähendamine; toidujäätide vähendamine (peaaegu midagi ei jää üle)

TAANI

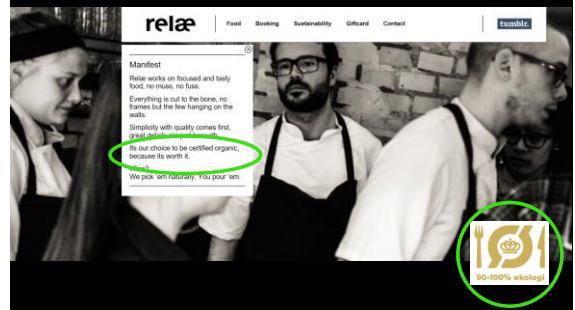
- Riiklik märk alates 2009
- Kolmeastmeline tunnustamissüsteem
- 1949 toitlustajal ökomärgi kasutusõigus (2013. a alguses 343)



1949
øko-spisemærker



TAANI – Relæ, Kopenhaagen



TAANI – BioMio, Kopenhaagen

ROOTSI



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

ROOTSI: Lilla Bjers, Gotland









Soome – samm-sammult mahedaks

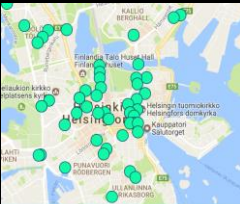


www.portaatluomuun.fi

Lasteasutuse menüü näide 2016


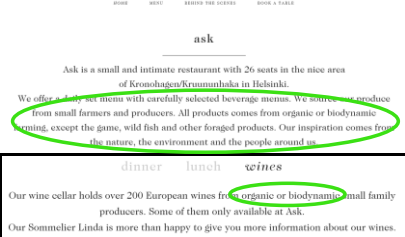




SOOME


- Portaat luomuun
- 2438 tootlustajat, valdavas osas avaliku sektori tootlustus
- 6 taset – esimesed tasemed väga lihtsad


SOOME: Ask, Helsinki

NORRA: MÆMO



Esben Holmboe Bang – Chef



Esben Holmboe Bang is head chef, co-owner and creative force behind Maaemo. He was born and raised in Copenhagen, but has spent most of his culinary career in Oslo. The Norwegian terroir is a relatively unknown treasure of the international culinary world, but it is something that Esben is passionate about exploring. Esben's cuisine is focused on creating an experience around the clean, bright flavours of Norway using entirely organic, hydodynamic, or wild produce.

«We opened Maaemo to have something that we felt was the right way to let Norwegian nature shine through on the plate», explains Esben.

Info:

- Mahepõllumajanduse register: www.pma.agri.ee
- Maaeluministeerium www.agri.ee
- Üldine info mahepõllumajanduse kohta ja viited seadusandlusele www.maheklubi.ee
- Uudised ja lingid ka Maheklubi Facebookis
- Veterinaar- ja Toiduamet www.vet.agri.ee
- EL-i mahepõllumajanduse kodulehekülj: http://ec.europa.eu/agriculture/organic/home_et

