

TOITLUSTUSE ÖKOMÄRK

TEAVITA TARBIJAT MAHETOORAINE KASUTAMISEST



MIKS KASUTADA TOITLUSTUSE ÖKOMÄRKI?

Eestis, nagu ka paljudes teistes riikides, on mahetoidu müük ja tarbimine pidevalt kasvanud. Järjest rohkem soovitakse, et lastele pakutaks lasteaias ja koolis just mahetoitu. Samuti soovitakse mahetoitu süüa ka kohvikus ja restoranis.

Eestis on Skandinaaviamaade eeskujul kasutusele võetud toitlustuse ökomärk, mille nõuded on lihtsasti järgitavad ega too endaga kaasa suurt hulka pabermajandust. Heaks eeskujuks on Taani, kus ökomärk on kasutusel juba rohkem kui 3000 toitlustuskohas – nende hulgas on nii tipprestorane, kohvikuid kui ka väga palju avaliku sektori toitlustajaid, nt laste-asutuste sööklaid.

Toitlustuse ökomärk näitab lihtsal ja selgel viisil, et toitude valmistamisel kasutatakse (osaliselt) mahetoorainet, aidates nii vähendada keskkonda ja inimesteni jõudvaid pestitsiidijääke, hoida elurikkust ja tagada loomade kõrge heaolu. Mahetoitu hindavate tarbijate hulk suureneb kiiresti ja toitlustuse ökomärgi abil leiavad nad teid lihtsasti üles.



SAMMUD TOITLUSTUSE ÖKOMÄRGI KASUTAMISEKS

1. OSTA MAHETOORAINEID

Otsusta, millist mahetoitu ja kui suurel määral tooraineiks soovid kasutada. Mahetooraine muutub järjest kättesaadavamaks – kohalikku mahetoitu saab osta otse mahetootjatelt ja -töötlejatelt ning hulgimüüjatelt, importtoodangut pakuvad nt ökopood nii jae- kui ka HoReCa pakendis. Kui soovid lähemat teavet kohaliku mahetoodangu kohta, küsi mahekogu@gmail.com.

2. ARVUTA MAHEDA OSAKAAL

Tee arvutus, kui suur on mahetoidu protsentuaalne osakaal toorainest ühes kalendrikuus. Ökomärgi kasutamiseks peab eelneval kuul ettevõttesse toodud mahetoodete osakaal toidu toorainest kas koguse VÕI maksumuse põhjal olema üle 20%. Arvesse tuleb võtta kõik toidu valmistamiseks kasutatavad ja valmistoiduna pakutavad (nt toidu kõrvale pakutav leib, mahl) toiduained. Arvesse ei võeta alkoholi, vett, jahindusest (metsloomade liha) ja looduslikust kalapüügist saadud tooteid.



3. TEAVITA VTAd

Kui mahetooraine osakaal on vähemalt 20%, teavita Veterinaar- ja Toiduametit soovist hakata kasutama tootlustuse ökomärgi.

Teavitada saab läbi Maaeluministeeriumi kliendiportaali või saates e-kirjaga digitaalselt allkirjastatud VTA kodulehel oleva mahetoitlustamise teavitamise vormi. Teavitusele tuleb lisada eelmise kuu kohta tehtud mahetoodete osakaalu arvestus, kasutada võib VTA soovituslikku vormi või enda tehtud nõutud infot sisaldavat arvestust. Oluline on sisu, mitte vorm.



4. KASUTA ÖKOMÄRKI

Kui teavitus tehtud, saab hakata tootlustuse ökomärgi kasutama ja mahetoorainest teada anda.

Tootlustuse ökomärgil on olenevalt mahetoodangu osakaalust kolm astet:

üle 20 kuni 50%

üle 50 kuni 80%

üle 80 kuni 100%

Märgiga samale vaateväljale pead lisama ka info, kas see osakaal on arvutatud koguse või maksumuse põhjal.

Märgi etalonide failid leiad www.maheklubi.ee/toitlustajale alt, valmis määrke võid küsida ka kirjutades e-mailile mahekogu@gmail.com.





5. JÄTKA MAHETOIDU OSTMIST JA OSAKAALU ARVUTAMIST

Pea igakuiselt arvestust mahetooraine osakaalu kohta. Seda infot enam VTA-le saatma ei pea, kuid see peab olema iga kalendrikuu 20. kuupäevaks eelmise kuu kohta arvutatud ja kohapeal kättesaadav, kui VTA seda kontrollida soovib.

Ökomärgile lisaks või selle asemel saab ka muul viisil mahepõllumajanduslike koostisosade kasutamisele viidata (nt kõik road menüüs on mahedad, mingi tooraine on kogu menüüs mahe).

**Täpsema info (sh juhendi)
nii ökomärgi kui ka muul viisil
viitamise kohta leiad
VTA kodulehelt:**

[vet.agri.ee/et/kalandus-toiduturg/
toit/mahetoitlustamine](http://vet.agri.ee/et/kalandus-toiduturg/toit/mahetoitlustamine)





Soovime lastele pakkuda tervislikku ja peamiselt kodumaisest toorainest toitu. Meie jaoks on tähtis ka toidutootmise keskkonnasõbralikkus ja kohalike mahetootjate toetamine. Lapsed on mahetooted väga hästi vastu võtnud. Ökomärgi jaoks vajalikku arvestust on lihtne pidada, kuigi alguses olime hirmul, et see on keeruline ja aeganõudev. Samas mahetoidu ostmine nõuab rohkem planeerimist ja läbimõtlemist.

Elen Kõima, Tallinna Magdaleena Lasteaia direktor



Järjest rohkem inimesi peab lugu keskkonnast, mis meid ümbritseb, saades aru, et iga inimese tarbimisharjumustest sõltub meie tulevik. Rohumaapõhine mahelihaveisekasvatus on kasulik loodusele ja meil on hea meel, et mahetoit on saamas järjest olulisemaks ka Lihuniku Äri klientidele.

Katrin Noorkõiv, Lihuniku Äri omanik

*Rohkem infot mahetoidu ja
mahepõllumajanduse kohta vaata
www.maheklubi.ee*

© Ökoloogiliste Tehnoloogiate Keskus
© Põllumajanduse Registre ja Informatsiooni Amet
© Maaeluministeerium

2019

Toidud: A. Udeküll, toitute fotod: L. Laan



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeringud
maapiirkondadesse