



Kvaliteedikava “Riiklikult tunnustatud rohumaaveise liha”

EPKK VEISELIHAKONVERENTS 2017

KATRIN NOORKÕIV

Sentafarm OÜ - juhatuse liige

MTÜ Liivimaa Lihaveis - juhatuse liige

Liivimaa Lihasaaduste Wabrik OÜ - juhatuse liige

Milleks kvaliteedikava?

- Põllumajandustooteid ja toiduaineid käsitlevate EL või siseriiklike kvaliteedikavadega antakse tarbijatele tagatis, et toote kvaliteet ja omadused või kasutatud tootmisprotsess **on kvaliteetne tänu** põllumajandustootjate sellistes kavades osalemisele, **asjaomaste toodete lisandväärtuse ja nende turustamisvõimaluste suurendamise saavutamiseks**. Seepärast tuleks põllumajandustootjaid innustada kõnealustes kavades osalema.
- Kvaliteedikava raames toodetud **lõpptoote eripära** tuleneb **selgetest kohustustest**, millega tagatakse:
 - **toote eritunnused;**
 - **eripärased kasvatus- või tootmismeetodid;**
 - **lõpptoote kvaliteet**, mis on inimeste, loomade või taimede tervise, loomade heaolu ning keskkonnakaitse seisukohast oluliselt parem kui see, mida nõutakse kaubandusstandarditega.

Põhjused, mis olid ajendiks rohumaaaveise kvaliteedikava loomisel

- Eesti lihaveiste **arvukus on väike**, kuid samas on **tõugude paljusus** ning kasutusel on **erinevad kasvatusviisid**, mistõttu loomad on erinevas suuruses, vanuses ja lihakuses ning saadav **liha võib varieeruda seinast seinast** (erinev struktuur, rasvasus, maitse);
- Eesti siseturg on **väike** ning **puudub veiseliha tarbimise kultuur**, seega puuduvad üldised standardid- turg tarbib pigem rasvatut ehk *lean liha* või hindab *marmor* liha;
- Eksportturgudel oodatakse pigem **midagi erilist**, mida traditsioonilistest veiselihariikidest osta ei saa.

Põhjused, mis olid ajendiks kvaliteedikava loomisel

- Eesti lihaveiste madal arvukus tähendab, et **me ei suuda olla mahutootjad**, seega on meil keeruline konkureerida maailmaturu hindadega;
- Eksportturud on reeglina harjunud **traditsiooniliste HoReCa/tradeitavate ühtlase kvaliteediga lihastega** ehk suurus, rasvasus, pehmus peavad olema ühtlased. Lisaks eristatakse selgelt noore pulli, härja, mullika ja lehma liha;
- Eelnimetatud liha saamiseks on väga selge eeldus, et loomad nuumatakse ühtlase söödaga nuumafarmides standardile vastavaks. Sealjuures ei räägi me 10 % ega 20 % teravilja osakaalust söödas, vaid teravilja baasil sööt ning olulise osana erinevate toiduainetööstuste jäägid (piiritusejäägid, melass, õlleraba) ulatub 60%-70%-ni kogu nuumaveise söödaratsioonist. **Eesti tingimustes tõstaks see nuumveise omahinna nii kõrgeks, et me ei ole enam lihaturul konkurentsivõimelised.**

Kuidas riiklikult tunnustatud rohumaaveise kvaliteedikava aitab leevendada eelpool nimetatud probleeme?

- Keskendub **tõugudele** (Angus, Hereford), **mida on võimalik kasvatada vaid rohusöödal** ning kellel on eeldus kasvamise käigus kasvatada **lihaskiududevahelist sisemist rasvasust (marmorsust)**;
- **Lihakehade hindamisel lähtutakse lihakusest ja suurusest** (lihaste ühtlase kaalu ja läbimõõdu tagamiseks) ning **rasvasusest**. Kõrgeim hind tagatakse vahemikule, millele tagab turg kõrgeima liha hinna;
- **Erisus turul** saavutatakse sellega, et loomad peavad olema kasvanud **mahetunnustusega ettevõtetes vaid rohusöödal**.

Kvaliteedikava hõlmab endas põllumajandustootmise ja põllumajandussaaduste ümertöötlemise koostööd ilma juriidilise ühistuta

- Kvaliteedikava **saab ühendada endas vaid põllumajandustootmise** ehk tooraine kasvatamise **põhimõtteid**, mistõttu saab kvaliteedikava olla **loodud vaid tooraine tootjate poolt**;
- **Ümbertöötaja saab tagada vaid tooraine õiglase märgistuse ning müügi**, millest omakorda **kujuneb** kokkuostetava **tooraine hind**.

Veiseliha ja kvaliteedikava järgse veiseliha võimalused turul

- Lühiajalises perspektiivis **soodustab stabiilne majanduskasv maherohumaaveiseliha/veiseliha müüki;**
- **Veiselihaturgu üldiselt hoiab stabiilsena nõudluse kasv Aasias**, kuid India võimsus veiseliha osas (toodang võrdne Kanada ja USA kokku) võtab turgu just Aasias. Järgmise kümne aasta prognoosi kohaselt moodustab maheveiseliha tarbimine Aasias vaid 2% kogu globaalsest mahe veiseliha tarbimisest;
- Erisuseta veiselihamüügi puhul tuleb rohkem spetsialiseeruda kolmandate riikide suunas (eelkõige Aasia). **Maherohumaaveiseliha puhul on Euroopa turg endiselt peamine s.h. meie lähiturud (Skandinaavia);**
- Pikas perspektiivis **väheneb üldiselt veiseliha tarbimine Euroopas, kuid vahe tarbimises on suur:** EU15 (10kg/inimese kohta) ja EU13 (3,7kg/inimese kohta).

Globaalne mahe/BIO veiselihaturg

- Prognoosi kohaselt kasvab globaalselt mahe veiselihaturg aastas 6.4%;
- **Kõige suurem mahe veiseliha tarbiv piirkond** kogu maailmas on **Lääne-Euroopa**, millele järgnevad **Põhja-Ameerika** ning **Kanada**;
- Euroopas tarbitakse järgmise kümne aasta jooksul 30% kogu maailmas toodetud mahe veiselihaast.

Kvaliteedikava järgne tootmine annab eelised uues kujunevas põllumajanduspoliitikas ning võimaldab turundada lugu, mis põhineb faktidel:

- **Kasvahoonegaaside vähendamine** – rohumaaveise kasvatus tagab pideva süsiniku ringluse ning vähendab CO2 nii suurel määral, et **tasakaalustab ka veisekasvatusest tulenevat metaani**;
- **Loodusliku mitmekesisuse säilitamine** – Eesti pärandkooslused on maailma liigirikkamad, nende säilitamiseks on karjatamine hädavajalik;
- Loomade heaolu parendamine – rohumaal kasvaval veisel on **ruumi elamiseks, tugevam tervis ning vähem stressi**;
- **Tervislik toitumine** – rohumaaveise liha on külluslik **raua, B12 vitamiini** ning **kasulike monoküllastumata rasvhapete** allikas.



Täna!



Täna!

Katrin Noorkõiv
katrin@nordicmeats.com

www.liivimaalihaveis.ee
www.liivimaalihasaadused.ee