



Maheveiseliha väärtusahela arendamine ja ekspordipotentsiaal

Maheturg 2018

Tooraine tootjast mahetoodete edukaks eksportijaks

Katrin Noorkõiv

Sentafarm OÜ - juhatuse liige

MTÜ Liivimaa Lihaveis - juhatuse liige

Liivimaa Lihasaaduste Wabrik OÜ - juhatuse liige



Milleks me oma loodusrikkust kasutame?

Me jätame selle oma lastelastele nii, et meie heade otsuste muster on 100 aasta pärast looduskeskkonnas nähtav.

Me tegeleme mahepõllumajandusega, millest saadud toorainest töötleme maailma tippkvaliteediga toidutooteid, mis on maailmale tutvustatud innovatiivse disaini, keskkonnasõbraliku pakendi ning lakoonilise turundusega, kus toode kõneleb kesta eest.

Miks me tegeleme mahepõllumajandusega ning sellest saadud tooraine ümbertöötlemisega?

- Mahetoodete tarbimine on jätkuvalt suurenenud viimasel kolmel kümnendil, eriti aga viimastel aastatel, andes kindluse, et tegemist on jätkuva kasvuturuga (7-10% aastas sõltuvalt riigist)
- Mahepõllumajandus on ainuke põllumajandussektor, kus tegutsevad talunikud on 70% ulatuses alla 55 aasta vanad
- Tegemist on valdkonnaga, mis sobib väikeriigile, kuna kvaliteet on kvantiteedist olulisem
- Lühidalt öeldes, see on meie, Eesti, võimalus ennast toidutootmises majanduslikult kindlustada
- Mahepõllumajandus on meie toidutootmise start-up ehk igat uut ettevõtmist peab alguses veidike rohkem tagant lükkama elik riigitoetustega ergutama, et tulevikus kasu teenida

Mis riigid võiksid olla meie sihtturud?

- Eelmisel aastal tarbiti kogu maailmas mahetooteid 90 miljardi euro väärtuses, sellest 50% Põhja-Ameerika (USA, Kanada) ning 40% Euroopa
- Elaniku kohta tarbitakse mahetooteid kõige rohkem Šveitsis, Taanis, Rootsis
- Eesti – ei tea, puudub statistika, aga tundub, et potentsiaal on avastamata ja kasutamata

Põhjused, mis olid ajendiks mahe rohumaaveise tootmissuuna valikul

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

Põhjused, mis olid ajendiks mahe rohumaaaveise tootmissuuna valikul

- Eesti lihaveiste madal arvukus tähendab, et me ei suuda olla *mahutootjad*, seega on meil keeruline konkureerida maailmaturu hindadega
- Eksport turud reeglina *on harjunud* traditsiooniliste HoReCa/tradeitavate lihastega, ühtlase kvaliteediga ehk suurus, rasvasus, pehmus peavad olema ühtlased. Lisaks eristatakse selgelt noore pulli, härja, mullika ja lehma liha
- Eelpool nimetatud 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 ulatub 60-70% kogu nuumaveise söödaratsioonist. Eesti tingimustes tõstaks see nuumveise omahinna nii kõrgeks, et me ei ole enam konkurentsivõimelised lihaturul

Kuidas riiklikult tunnustatud mahe 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 suuruselt (et tagada lihaste ühtlane kaal ja läbimõõt) 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

Mahe veiseliha võimalused turul

- Stabiilne majanduskasv lühiajalises perspektiivis soodustab maherohumaaveiseliha/veiseliha müüki
- Veiselihaturgu hoiab üldiselt 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 endiselt Euroopa turg peamine s.h. meie lähiturud (Skandinaavia)
- Pikas perspektiivis üldiselt veiseliha tarbimine Euroopas väheneb, kuid on suur vahe tarbimises EU15 (10kg/inimese kohta) ja EU13(3,7kg/inimese kohta)

Globaalne mahe/BIO veiselihaturg

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

Mahe rohumaaveise kvaliteedikava järgne tootmine annab eelised uues kujunevas põllumajanduspoliitikas ning võimaldab turundada lugu, mis põhineb faktidel

- Kasvuhoonegaaside 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 vaja karjatada
- loomade heaolu parendamine – rohumaal kasvaval veisel on ruumi elamiseks, tugevam tervis ning vähem stressi
- tervislik toitumine – külluslik raua ja B12 vitamiini allikas ning parem suhe monoküllastamata rasvhapetest

Tsiteerides 21 aastast Mari-Liis Somelari

On absurdne olukord, kus peame normaalseks, et ühik saepuru maksab rohkem kui ühik teravilja ning et sealjuures avaldame respektabel väljaannetes artikleid nagu selle konjunkturi muutmine oleks fataalne.

Tehes pilti viljapõllul ei ole midagi valesti kui muuhulgas satub pildile ka umbrohi. Küsimus, mis on pildil valesti, saab tekkida, kui me ei ole teadlikud, mismoodi mõjub umbrohuvaba põld meie tervisele.

Järjepidev nihilism meie toidu suhtes ei ole aksepteeritav ning **mahetootmine ei ole mull, trend ega alternatiivreligioon.** Mahetootmine ei ole ka midagi uut või eliitset, **mahe on märk mis näitab, et me väärtustame oma tervist, keskkonda ja loomi.**