



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeeringud
maapiirkondadesse

Ühistulise tegevuse võimalused lamba- ja kitsekasvatuseks

Lamba- ja kitsekasvatajate
konverents

03.11.2021

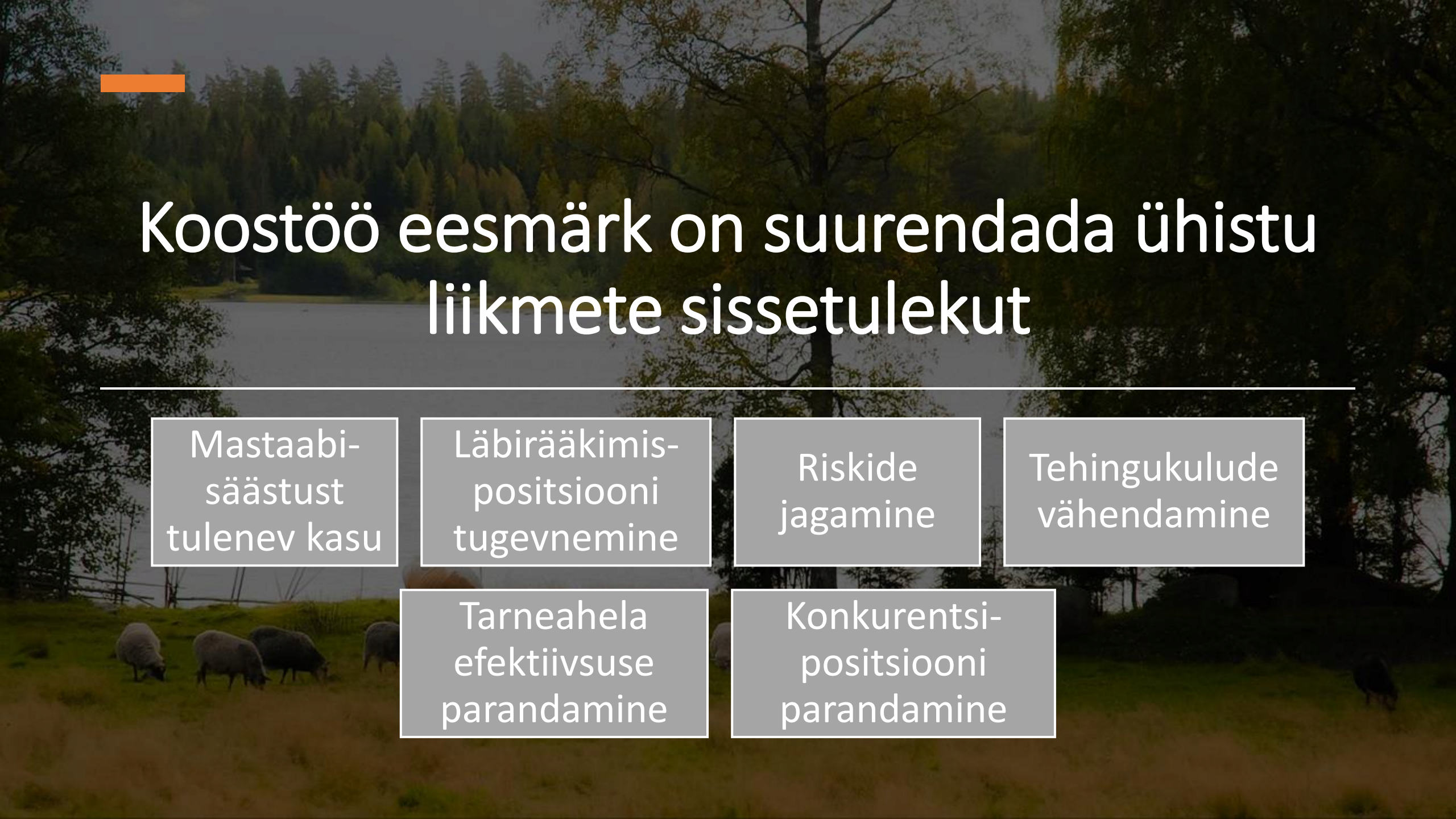
Kaie Laaneväli-Vinokurov

EPKK tarneahela nõunik



Millest räägin

- Miks koos teha?
- Millest sõltub tarbija otsus süüa lambaliha ning kuidas seda teadmist enda jaoks ära kasutada;
- Näide: kvaliteedisüsteem Red Tractor;
- Tuletame meelde lihasektori arengukava eesmärgid;
- Mida Eestis ühiselt teha saaks.



Koostöö eesmärk on suurendada ühistu liikmete sissetulekut

Mastaabi-
säästust
tulenev kasu

Läbirääkimis-
positsiooni
tugevnemine

Riskide
jagamine

Tehingukulude
vähendamine

Tarneaahela
efektiivsuse
parandamine

Konkurentsi-
positsiooni
parandamine

A woman in a dark jacket and blue shirt is kneeling in a barn, holding two white lamblets. The barn has a wooden floor covered in straw and several other sheep in the background. The lighting is warm and natural.

Miks lambaliha süüakse/ei süüda

- **2020. aastal avaldatud teadusartikkel: Motivations and Barriers for Sheep and Goat Meat Consumption in Europe: A Means–End Chain Study;**
- 7 riigis, igas riigis 15 fookusgruppi (Hispaania, Soome, Prantsusmaa, Kreeka, Itaalia, Türgi ja UK);
- Uuring viidi läbi november 2016-veebruar 2017.
- Nii mehed kui naised vanuses 25-65, kes vastutasid toiduostude eest ning olid lambaliha tarbijad.

Tulemused

- Eelistati väiksemaid tükke, sest neid on lihtsam valmistada;
- Vabapidamine ning ettekujutus vähetööstuslikust pidamisest muudab liha tarbija peas looduslikumaks, tervislikumaks ja ehtsamaks;
- „Maitsev“, „hea lõhnaga“ ja „õrn“- eeldatakse, et tuleb pidamisviisist;
- Vabapidamise aspekt kõrgelt hinnatud, kuna eeldatakse, et sellel on positiivne mõju loomade heaolule ja liha kvaliteedile;
- Heaolu ja söötmist seostatakse looma, sh liha tervislikkusega;
- Usutakse, et keskkondlik jalajälg on väiksem, seega pidamisel on väiksem keskkonnamõju;
- „Kohalik“ kui stiimul liha osta ning on värskuse ja kvaliteedi tunnus;
- Eeldatakse, et liha on keeruline küpsetada ning see võtab palju aega.

A woman in a dark vest and light blue shirt is kneeling in a barn, smiling and holding a small white lamb. The barn is filled with other sheep in the background. The lighting is soft and natural, coming from windows on the right. The overall tone is warm and positive.

Miks lambaliha süüakse/ei süüda (2)

- 2020. aastal avaldatud teadusartikkel: **Effect of information on geographical origin, duration of transport and welfare condition on consumer's acceptance of lamb meat;**
- Fookusgrupi intervjuud 30 inimesega- 15 meest ja 15 naist;
- Keskmine vanus 49,9 aastat;
- Küsimustik 101 lambaliha tarbija seast, kellest 51 naised ja 50 mehed.

A woman in a dark vest over a light blue shirt is smiling and holding a small white lamb in a barn. The barn has a wooden ceiling with exposed beams and several rectangular light fixtures. In the background, other sheep are visible in a pen. The overall lighting is soft and natural.

Tulemused

- Kuigi transpordi pikkus ei mõjuta liha organoleptilisi omadusi, mõjutab tarbija ostuotsust oluliselt päritolu, transpordi kestus ja loomade heaolu.
- Päritolu on tarbija jaoks üks olulisemaid näitajaid. Hispaania juhtumiuuring näitas selgelt, et kvaliteedimärgid nagu kaitstud geograafilised tähised on lambaliha ostmisel olulised tegurid.

A woman in a dark jacket and blue shirt is kneeling in a barn, holding a small white lamb. She is looking down at the lamb with a gentle expression. The barn has a wooden floor covered in straw and several other lambs in the background. The lighting is soft and natural.

Kuidas seda teadmist enda jaoks ära kasutada?

- Oma loo rääkimine- tulevikus ei taha enam keegi süüa anonüümset liha;
- Usaldusväärse ja kvaliteediteadmise tarbijani viimine;
- Tarbija harimine- kampaaniad, koolitused, keskkonnahoiu aspekti olulisuse tarbijani viimine;

Kuid enne seda on vaja toodet:

- Toode- kvaliteedi ühtlustamine-tarnekindlus;
- Tootja teadmised ja pädevus.

Näiteks



AINULT

tooted, mis on toodetud, töödeldud ja pakendatud UK-s, võivad kanda Red Tractor'i logo



£ 14 MLD

väärtuses UK tooteid kannab Red Tractor'i logo



50 000

tootjat järgivad tootmisel Red Tractor'i eeskirju



JÄLGITAV, OHUTU NING HOOLEGA KASVATATUD

Tarbijad eelistavad Red Tractor'i logoga tooteid



Ühtlase kvaliteedi tagamine

- Red Tractori logo saab kasutada ainult tootel, mis on toodetud, transporditud, ladustatud ja pakendatud vastavalt Red Tractori standarditele;
- Standardid on kokku leppinud ekspertide rühm;
- Standardite täitmisel tehakse koostööd 450 sõltumatu inspektoriga;



OUR BEEF & LAMB STANDARDS



1

ANYONE WORKING ON A RED TRACTOR CERTIFIED FARM MUST BE TRAINED AND DEMONSTRABLY COMPETENT TO CARRY OUT THEIR ROLE



2

ALL CATTLE HAVE A UK PASSPORT AND RECEIVE 2 TAGS WITHIN 20 DAYS OF THEIR BIRTH TO MAINTAIN TRACEABILITY

Sheep must be identified, and records kept maintaining traceability



3

SAFE, COMFORTABLE AND HYGIENIC HOUSING MUST BE AVAILABLE FOR ALL CATTLE AND SHEEP

This means:

- Housing must be constructed and maintained to provide a safe and secure environment for livestock
 - Housing must be well ventilated
- Conditions in housing must be maintained so that livestock are able to keep clean
- Safe, suitable and legal bedding is provided in lying areas
- Housing must be lit to allow normal behaviours, rest and effective inspection of livestock

4

CATTLE AND SHEEP MUST HAVE SUFFICIENTLY SIZED HOUSING AND BE KEPT IN APPROPRIATE GROUPS

Why do they need to be certain groupings?

Cattle need to be housed in their peer groups, meaning the farmer must take into account age, size and gender. This is because cattle have a hierarchy of status and can occasionally bully others to assert their status. Appropriate groupings prevent behaviour like this.

5

CATTLE AND SHEEP BEING KEPT OUTDOORS MUST HAVE ACCESS TO SHELTER AND A DRY LYING AREA



7

THE HEALTH AND WELFARE OF THE CATTLE AND SHEEP MUST BE PROACTIVELY MANAGED

Every farm must have a Livestock Health Plan and complete an annual health and performance review performed by a vet



8

EVERY CERTIFIED FARM MUST HAVE A FARM BIOSECURITY POLICY TO HELP PREVENT THE SPREAD OF DISEASE AND PROTECT FOOD SAFETY AND ANIMAL HEALTH

9

THE HEALTH AND WELFARE OF LIVESTOCK MUST ALSO BE WELL MANAGED DURING TRANSPORTATION

This means:

- Headroom that allows livestock to stand in a natural position
 - Non-slip flooring
- Free from injury risk (sharp edges/ projections)
- Facilities that allow livestock to be inspected, including lighting
 - Adequate ventilation
- Vehicles fitted with roof to protect from weather

6

THE ANIMALS MUST RECEIVE A FULL, HEALTHY DIET

The feed they receive must be suitable, clean, traceable and palatable



Kasu liikmetele

- Nõudlus;
- Juurdepääs turule;
- Maine;
- Vähem kontrollle;
- Eksport;
- Vastastikune tunnustamine.





Valdkond	Organ	Alates	Red Tractor'i tootjad	Tunnustamata tootjad
Toiduhügieen	Toidustandardiamet, kohalikud omavalitsused	2006	Aastas kontrollitakse 2%	Aastas kontrollitakse 25%
Söödahügieen	Toidustandardiamet, kohalikud omavalitsused	2014	Aastas kontrollitakse 2%	Aastas kontrollitakse 25%
Loomatervis	Toidustandardiamet	2012	Juhuvlimi alusel kontrollitakse 1% aastas	Valitakse nii juhuvalimisse kui riskipõhistesse valimitesse
Keskkonnalubade määrused	Keskkonnaagentuur	2009	Ühine hindamise sertifitseerimisasutuse poolt	2 korda aastas
Nõuetele vastavus	Maaelu maksete agentuur	2014	Ei auditeerita	Auditeeritakse



Lihasektori arengukava visioon ja eesmärk

Visioon

Eesti lihasektor on mitmekesise toodanguga, jätkusuutlik, loodus- ja elukeskkonda väärtustav, tagab isevarustatuse ja on suunatud ekspordi kasvatamisele turuniššides.

Eesmärk

Lisandväärtuse ja kodumaise tooraine kasutamise suurendamine.

Lihasektori arengukava eesmärgid

- Suurem lisandväärtus;
- Kõrval- ja kaasnevate saaduste väärimine;
- Teadus ja arendustöö;
- Nakkushaiguste levimise viimine miinimumini;
- Kontrollitud kvaliteet;
- Isevarustus ja kodumaise eelistamine;
- Ekspordi kasv;
- Positiivne maine ja kuvand;
- Tugev ühistegevus ja koostöö;
- Erialaoskustega töötajaskond;
- Ettevõtete ja haridusasutuste koostöö täiendkoolitustes.

Kuidas lihasektori arengukava eesmärke ellu viia

- Kvaliteedikava;
- Nõustamine ja koolitamine;
- Pidev teadus- ja arendustöö;
- Investeeringu- ja muud toetusmeetmed suunatud kvaliteedikava standarditega vastavusse viimiseks;
- Turundus.

- 
- Registreerige ennast kvaliteedikava töögruppi:

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1YrVVoYWwPYNcEoMT8I0Y4aMIOLIF37wyNZSnR5TPcS0/edit?usp=sharing>

- Järgmine koolitus: 30. novembril.
-

Koostöös teeme paremini!