

Põhja – Eesti kohaliku toidu hindamiskomisjoni koosoleku protokoll nr. 36

Aeg ja koht: 11.08.2011 Ravila mõis

Osalejad: Katrin Kull, Sille Rähn, asendas Meeli Tederit, Arno Kannike, Ene Lill, Külli Jürna ja Eha Paas. Aivar Liivalaid saatis kirjalikult omad ettepanekud.

Päevakava:

1. Põhja-Eesti kohaliku toidumärgise pikenduste otsustamine
2. Põhja-Eesti märgise kriteeriumite üle vaatamine
3. Taotlusvormi üle vaatamine ja täiendamine
4. Järgmine kohtumine

1. Laekunud oli nelja märgisekandja pikendamise soov.

Ettevõtte	Toode/teenus	Hindamiskomisjoni OTSUS
OÜ Hõbeda Mõis	Toode: kitsejuust ja jäätis	Pikendada OÜ Hõbeda Mõis tootele kitsejuust ja jäätis Põhja-Eesti kohaliku toidu märgist nr. 29 Märgis kehtib 11.08.2021-11.0.2024
Green Altee OÜ Halliktoa elustiilitalu	Teenus: Halliktoa elustiilitalu, kus tutvustame Põhja-Eesti kohalikku toitu ja küllastajatel on võimalus maitsta ja osta kohapeal mett, kanamune, teed, tellida karaskit ja muud talu omatoodangut.	Pikendada Green Altee OÜ teenusele Halliktoa elustiilitalu, kus tutvustatakse Põhja-Eesti kohalikku toitu ja küllastajatel on võimalus maitsta ja osta kohapeal mett, kanamune, teed, tellida karaskit ja muud talu omatoodangut. Põhja-Eesti kohaliku toidu märgist nr. 30 Märgis kehtib 11.08.2021-11.0.2024
Taali Mesila OÜ	Toode: mesi ja meetooted	Pikendada Taali Mesila OÜ toodetele: mesi ja meetooted Põhja-Eesti kohaliku toidu märgist nr. 31 Märgis kehtib 11.08.2021-11.0.2024
Aaviku Mesila	Tooted: Mesi, marjad, puuviljad, köögiviljad	Pikendada Aaviku Mesila toodetele: mesi, marjad, puuviljad ja köögiviljad Põhja-Eestikohaliku toidu märgist nr. 34. Märgis kehtib 11.08.2021-11.0.2024

Kokku on tänaseks välja antud 62. märgist, neist 6 on lõpetanud oma tegevuse, seega tegutsevaid märgisekandjaid on 56, mis jaguneb järgmiselt:

Arenduskoda 29, Ida-Harju 11, Põhja-Harju 2, PAIK 7 ja Partnerid 7.

Arutlesime, kuidas märgisekandjate ringi laiendada. Jäi kõlama, et ettevõtjatega on vajalik isiklikult minna rääkima, ka teiste märgisekandjate soovitusel toimivad. Peame muutma ka oma lähenemist ja käima kaasas ajaga, toitlustajatel on tihti keeruline saada toorainet kohapealt, peame senisest enam väärtustama seda, kui toitlustajad kohapeal Eesti toorainest väärindavad, sulandavad kohalikku toidupärimust uute trendidega nii, et alles jääks piirkonna omapära. Kohtumistel kõnetab ettevõtjaid turundustegevuse toetamine, ühised ettevõtjate kohtumised, koolitused.

Arutlus jõudis selleni, et meie uues toiduprojektis võiks pöörata enam tähelepanu toidukultuuri avamisele ja selle ühisele kujundamisele. Nii nagu kõik on muutumises on ka toidukultuur pidevas muutumises, meie ülesandeks ei ole hoida kramplikult kinni kõiges vanas vaid koos ettevõtjate, kokkadega koos kujundada uut toidukultuuri sulandades uusi lähenemisi ja vanu traditsioone, retsepte jne. Näiteks kas Dolma saab olla Eestis kohalik toit? Tegelikult saab, kui viinamarja lehed ja liha tuleb koha pealt.

Peame arvestama ka muutunud vajadusi, kui kunagi oli töömehele vajalik rammus toit, siis täna pakume ju toitu peamiselt kontorites töötavatele inimestele, kes ei vaja enam nii rammusat toitu.

Väga tugevalt on täna esil toidu tervislikkus, keskkonnasäästlikkus, samas neid sõnu mõistetakse väga erinevalt. Võiksime viia läbi põnevaid vestlusringe, kus ühelt poolt asjatundajad saavad tutvustada uusi lähenemisi, arusaami, vajadusi, teisalt läbi vestluse kuulata ettevõtjaid, kokki ja ühiselt leida lahendusi parimaks piirkonna toidukultuuri kujundamiseks.

2. Põhja-Eesti kohaliku toidu märgise lahti seletamine ja kriteeriumid

Lähtuvalt eelpool toodud arutlust vaatasime ka üle kriteeriumid ja tegime järgmised täiendused – muutused:

Põhja-Eesti kohaliku toidu definitsioon (välja on jäetud 100 km raadius)

Uus sõnastus:

Põhja-Eesti kohalik toit on piirkonna toiduettevõtjate poolt kasvatatav, töödeldav ja pakutav toit. Oma võrgustikus mõistame kohalikku toitu järgmiselt:

Piirkonnas või piirkonnale võimalikult lähedal Eestis kasvatatud või kasvanud toormest valmistatud toit;

meie mikro-, pere- ja väikeettevõtetes valmistatud toidutooted;

meie toitlustus- ja maaturismi ettevõttes pakutav toitlustusteenus, milles on püütud maksimeerida kohalikku tooret ja toidutooteid.

Aivari ettepanek: Toidumärgise lahtiseletamisel (kodulehel): väikeettevõtetes valminud toore v teenus – samas kirjelduses „kuni 100 töötajaga...” – kas ei ole tegemist

juba toiduainetetööstusega ja nendele jagab tunnustusi Toiduliit. Võiks olla lihtsalt „väikeettevõtetes (võiks laiendada väiketaluks, perefirmades või muu selline)“ – see kutsuks osalema just mikroüksusi, sest number 100 on ehmatav.

Arutasime, number 100 tuleb sellest, et EL mõistes on väikeettevõtte kuni 100 töötajaga. Samas olime nõus, et antud tekstis ei ole vaja 100 numbrina välja tuua, pigem on vaja lisada sinna ka mikro-, pereettevõtted.

Leppisime kokku et võtame 100 ära ja lisame mikroettevõtted juurde.

3. Muudatused Märglise taotlusvormis

Eha tegi ettepaneku lisada Üldandmete juurde eraldi lahter kontaktinimene. Seni on seda pidanud eraldi uurima, kuid meil on vaja konkreetset nime, kellega suhelda märglise teemadel. Kõik nõus.

Aivar: Taotlusel võiks olla märgitud „ettevõtte töötajate arv“ – olgu siis lepinguline v mitte (nt peretalus pereliikmed, kes tootmise/teenusega tegelevad)

Arutasime, kuid ei suutnud leida põhjust, miks meil töötajate arvu vaja on, märglise seisukohalt ei tee me ju selle numbriga midagi. Arvestades, et taotluses peaksime küsima vaid seda mis märglise andmiseks vajalik, siis otsustasime mitte lisada. Vajadusel saab alati juurde küsida, kui tekib kahtlus, et keegi on suurem kui väikeettevõtte võib olla.

Aivar: Taotluse 3.osas: „Kui jah, siis mida ja mis põhjusel (märkida ka GMO sisaldus tooraines)“ – sõna GMO – tundub ka hirmutav ja kui paljud tootjatest selle sisaldust üldse teavad – võib-olla välja jätta?

Peale põhjaliku arutelu, kus nõustusime Aivari argumentidega, et enamasti ettevõtjad ei suuda kuidagi GMO sisaldust isegi määrata, Ene Lille argumente, et puhast ja tervislikku toodet mõjutavad palju enam muud lisandid ja pestitsiidid, siis jätame selguse mõttes taotlusest sulgudes kommentaari GMO osas välja. Ettevõtja saab selle ise vajadusel lahti kirjeldada antud punkti all ka ilma selle kommentaarita.

Aivar: Taotluse 6.osas: „Lisa viited, kui võimalik, kohtadele, kus turundate“ – et hindajal oleks selgem, kuskohast otsida v osta hinnatavat toodet/teenust, siis taotleja peaks ka selgesõnaliselt teatama, kus müüb v pakub – sel juhul soovitaks:“ Lisa viited kohtadele (kauplus, turg, kiosk, muuseum vms), kus turundate“

Arutelus leidsime, et antud punktis tekitab segadust sõna turundamine, sest see on väga lai mõiste, tegelikult huvitab meid müügikohtad. Seega siin sõnastame punkti järgmiselt: Lisa viited oma kauba müügikohtadele: ja paneme ka näidisloetelu.

Arno: Taotlus 2. osas kategooriad, siin võiks olla eraldi käitlejad. Leppisime kokku, et kategooriate juurde toome seletuse, et mis nende alla käib.

Eha tõi välja, et tihti taotlejad ei lisa pilti või esitavad teksti kehvasti, eriti kui taotletakse märgist kogu menüüle. Leppisime kokku, et lisame taotluse algusesse selgituse, et alljärgnevat teksti ja fotosid kasutatakse ka märgise andmise korral kodulehel.

Menüü osas tõstatas probleemi ka Aivar.

Menüü osas palume lühidalt iseloomustada oma toitlustust, lisada oma firmaroota või toidu kirjeldus, mis hooajaliselt alati menüüs ka saadaval.

Märgise aegumine, andmete, mahu muutumine. Meie märgis on kolmeks aastaks, peale seda peab märgisekandja andma teada oma soovist märgist pikendada. Lisaks on vaja pidevalt üle vaadata andmeid. Uue kodulehe tegemisel lootsime, et märgisekandjad hakkavad saama automaatset teavitust, paraku see süsteem ei õnnestunud. Igal juhul peab märgisele tähtaeg jääma. Katrin uurib, kas on võimalik luua tehniline lahendus teavitamiseks ja mis see maksaks.

4. Järgmine kohtumine

Järgnevad taotlused vaatame läbi elektrooniliselt. Teisalt füüsiline kohtumine ja ettevõtjatega kohtumine annab hindajatele palju juurde. Leppisime kokku, et uuesti tuleme kokku järgmise aasta kevadel.

Protokollis

Eha Paas, 11.08.2021