



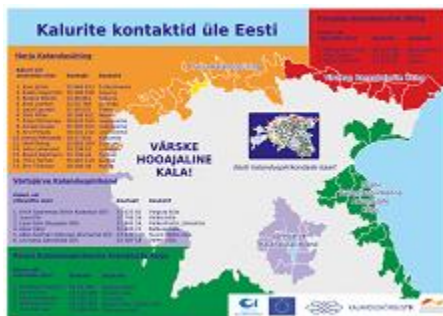
MTÜ Võrtsjärve Kalanduspiirkond

Elektrooniline kuukiri

Juuli 2014

Nr: 67

Valminud on voldik: Kalurite kontaktid üle Eesti



Kalandusvõrgustiku, Maamajanduse Infokeskuse ja kalanduspiirkondade koostööl on valminud infovoldik: Kalurite kontaktid üle Eesti.

Voldikut saab varsti näha turismiinfopunktides, elektrooniliselt on see loetav [SIIN](#).

Eelteade

Tartu Ülikooli Eesti mereinstituudi kalanduse teabekeskus korraldab 4. septembril Võrtsjärve kalanduspiirkonnas Kalasuitsutamise õpitoa. Toimumiskoht Oiu sadam.

Juhendajaks on Hanno Kask – kogemustega kalasuitsutaja, kes on üllitanud ka „Kala suitsutamise käsiraamatu“ ning on väljaande „Kalastaja“ kaasautor. Õpitakse käsitlema erinevate kalaliikide suitsutamist. Lisaks sellele paluvad korraldajad õpitoas osalejatel degusteerimiseks kaasa võtta omasuitsutatud kala, et maitsete ja suitsutamismetoodikate osas kogemusi vahetada.

Täpsem info ja programm juba järgmises kuukirjas ning maililistis. Huvilistel palume oma kalendrites 4. september ära broneerida.

www.agri.ee/ekf

Eesti siseveekogudesse asustati angerjat



Keskkonnaameti tellimusel asustati käesoleva aasta juulikuus Eesti siseveekogudesse angerjamaine. Kalade asustamine rikastab meie järvede elustikku, suurendab kutseliste kalurite ja harrastajate püügivõimalusi ning taastab juba ohustatud liigi seisuses euroopa angerja looduslikku asurkonda.

„Kava kohaselt asustatakse ettekasvatatud noorkalu peamiselt Võrtsjärve ja lisaks nelja väikejärve: Vagula, Kuremaa, Kaiavere ja Saadjärve. Nimekirja kuuluvad ainult need järved, kus toimub kutseline kalapüük sest angerjas on

ka üks tagasipüütav hinnaline kalaliik,“ ütles Keskkonnaameti vee-elustiku peaspetsialist Jaanus Tuusti.

Angerjamaimud jõuadsid sihtkohta 14. ja 15. juulil ning olid keskmiselt 4 grammi rasked.

Kokku asustatakse tänavu üle 193 000 kala, millest esimesed jõuavad püügimõõduni hinnanguliselt nelja-viie aasta pärast. Esmakordselt märgistatakse osa kalu enne asustamist vannitamisel keemilise meetodiga, mis annab teadlastele võimaluse taaspüütud kalade abil teha järeldusi angerjate eluolu kohta.

Angerja asustamist toetab Euroopa Kalandusfond aastatel 2011-2014 kokku 255 646 euroga.

Lisainfo:

Jaanus Tuusti

Keskkonnaameti vee-elustiku peaspetsialist

e-post jaanus.tuusti@keskkonnaamet.ee

mob 5118 445

Allikas: [Keskkonnaamet pressiteade](#)

Lapsed uurivad veealust elu

Kalalaager on tänavu kalasem kui tavaliselt. Tartumaal Rannu vallas limnoloogiakeskuse järvemuseumis algas pühapäeval kalalaager, kus lapsed saavad õppimise ühendada lustimisega. Laager annab vee-elust põhjaliku ülevaate.

Järvemuseumi juhataja Anu Metsar ütles, et seekord kestab üks vahetus neli päeva ning on võrreldes varasemaga hoopis teistmoodi.

Kui enne oli tegemist pigem loodusharidusliku laagriga, siis seekord on üritus vastavalt nimele suunatudki peamiselt kalandusele.



Laagrilised said enda töökorda seatud õngi ja spinninguid kohe ka järele proovida. Foto: Kristjan Teedema

Tihedad päevad

Laias laastus on lastele plaanis õpetada kolme liiki kalapüüdmist: lihtkäsiõngega, põhjaõngega ja spinninguga. Viimast saavad laagrilised harjutada ka kuival maal. Nimelt seatakse üles spinninguheite märklaud ning landi asemele pandud raskust saab visata nii kauguse kui ka täpsuse peale. Selline treening peaks vee ääres ära hoidma ka võimalikud õnnetused konksudega.

Pühapäeva pärastlõunal valmistusid järvemuseumi avaras saalis kalaleminekuks parkümmend last vanuses 10–13. Paljudel neist olid kaasas oma püügivahendid, kuigi laager seda ei eelda. «Ainult üks laps ütles, et ta ei ole kala püüdnud ja ei tea asjast mitte midagi, aga järelilikult on ta väga õiges kohas,» rääkis Metsar.

Peale kalapüügi on nelja päeva jooksul plaanis uurida mageveeselgrootuid, sõita parvega, orienteeruda GPS-seadme abil ning ühel hommikul koos kaluriga ka järvel mõrdu kontrollida.

Juttu tuleb näiteks veeohutusest, kalade füsioloogiast ja nende määramisest ning seadustest. «Mõtled küll, et väiksed ja magus iga, aga küsiti palju arukaid küsimusi ka püügilubade ja -keeldude kohta. See näitab, et lastele on oluline seadustest kinni pidamine,» rääkis Metsar. Tema sõnul on see seda positiivsem, et Eestis on paljud enda teadmata röövpüüdjad ja seadusi väga ei tunta.

Noortele kalastushuvilistele tulevad kogemusi ja tarkust jagama ka professionaalid ja harrastuskalurid, teiste seas näiteks Lea Saar, Stanislav Pesjukov ja Peep Männil.

Metsari hinnangul on programm päris tihe, kuid aega jätkub tavapärasekski laagritegevusteks, näiteks pallimängudeks.

Säravad silmad

Esimene pühapäevane kalapüük käis Võrtsjärve ääres muulil, kus rüblikud valgusid kohe igas suunas laiali ning asusid innukalt püüdma. Merlin Grosberg, üks laagri kasvatajatest, ütles, et lapsed on väga entusiastlikud ja tahavad kala püüda. «Kui neil õng isegi natuke sassi läheb, tulevad küsivad abi, teeme korda ja lähevad sära silmis tagasi püüdma,» kiitis ta.

Veega täidetud panges ujus mõne aja pärast juba hulk püütud kalu, suurim neist pea poolekilone ahven. 11-aastane Andero teatas, et sai selle kohe landi esimese viskega. Kõige rohkem meeldibki talle laagris kalapüüdmine.

Muuliotsal nautisid päikest 12-aastased Mari Liis ja Miina, kes on laagris juba teist aastat. Mari Liis ütles, et kõige rohkem meeldisid talle toona orienteerumine ja kalapüük, neid ootab ta ka seekord enim. Kalasuutsutamine ja kandlemäng olid samuti toredad, lisas Miina. Mõlemad loodavad järgmisel aastal tagasi tulla.

Kas teate?

Muuseum ja laager

- Muuseum avatud E–L 10–18, P 10–16.
- Lisateave: kalala.emu.ee/kalala.
- Kalalaagris 4 vahetust 10–17aastastele.
- Üks vahetus 4 päeva.

Allikas: [Tartu Postimees](#)

Kalatarbimine on maailmas kolmekordistunud

Viimase 60 aasta jooksul on kalatarbimine maailmas inimese kohta kolmekordistunud, selgub ÜRO toidu- ja põllumajandusorganisatsiooni (FAO) toiduga kindlustamise komitee ekspertkogu raportist. Kasv on tulnud põhiliselt kalakasvatustest, sest püütavad kogused on jäänud 1990. aastate tasemele.



2012. aasta kalatoodang maailmas oli kokku 158 miljonit tonni, millest 66 miljonit tonni pärines kasvatustest. Kalatarbimine inimese kohta on 60 aastaga kolmekordistunud (6 kg vs 19 kg/aastas), kuid regionaalsed erinevused on veel märkimisväärsed (10-25 kg). Kõige rohkem tarbitakse kala – 2/3 maailma kogutoodangust – Aasias.

Triin Viljasaare foto "Kalajutud".

Ressurse säästev kalakasvatus

Kalatoodangu kasv on tulnud põhiliselt kalakasvatusest, sest püütavad kogused on võrreldes 1990. aastatega jäänud üsna muutumatuks. Seevastu on kalakasvatuse maht kasvanud viimase 30 aastaga 12 korda.

Enamik maailma kalatoodangust süüakse Aasias, samuti kasvatatakse seal 90% kalast. Kalakasvatamine kasutab keskmiselt ka vähem toiduressursse kui loomakasvatus (1kg veiseliha = 60 kg vilja, 1 kg kala = 13 kg) ja on seega ökonoomsem viis loomsete valkude omastamiseks.

Nõudlus kala järele kasvabki käsikäes proteiiniinõudlusega – kala on teatavasti väga hea valgu ning mikrotoitainete allikas ning rikas polüküllastamata rasvadest. Nii moodustab kala vähemalt 15% ca 4,3 miljardi inimese loomse proteiini tarbimisest.

Erinevad väljakutsed merel

Kala on maailma üks enim kaubeldavaid toite. 2012. aastal kaubeldi rahvusvaheliselt 37% püütud kalast koguväärtuses 129 miljardit USA dollarit, millest 70 miljardit moodustas arenguriikide eksport.

Ajas on kasvanud ülepüütud liikide arv, näidates siiski mõningaid stabiliseerumise märke. Globaalselt heidetakse erinevatel põhjustel ca 8% püütud kalast tagasi. Jätkuv subsidierimine – sageli kütusetootetus – on püügivõimsust globaalselt pigem suurendanud, eriti tõusnud väiksemate laevade võimekus avamerel. Merereostus, rannikuala tööstustegevused ja kliimamuutused on eriti tugevalt mõjutanud rannakalandust.

Kalakasvatuse probleemideks on olnud konkurents elatuskalandusega mageveekogudes, kalahaigused ja nende ravi antibiootikumidega, kasvatatavate liikide levimine elusloodusesse ning kala kasutamine kalasöödana, mis on aga ilmutamas langustrendi.

120 miljonit töökohta

Kalandusdebatt on seni keskendunud peamiselt keskkonnale, vähem on räägitud kalast toiduga kindlustatuse kontekstis. Viimase juures on eriti oluline väikekalurite olemasolu (ca 90% kogu kalandusest). Igapäevaselt tuleb väikekalureil aga hakkama saada globaalses konkurentsiresursside pärast, eriti kui konflikti satuvad elatuskalurid ja rahvusvahelised püügiettevõtted.

Kalandussektoris töötab maailmas ca 120 miljonit inimest, enamik neist arengumaades. Seetõttu on oluline globaalselt väikekalureid toetada näiteks läbi ühistegevuse, samuti läbi parema tööseadusandluse ning tagada nende juurdepääs kalaressursile püügiõigustega, leiab ekspertkogu raport.

Ekspertid leiavad ka, et riigid peaksid enam keskenduma kohalikele turgudele, mis võimaldaks väiketootjatel müüa oma toodangut lokaalselt. Praegu on globaalselt liiga suur tähelepanu poliitikaotsustes kalaekspordil.

Kogu raportit peab vaatama globaalselt kirjus kontekstis. Maailmaorganisatsiooni vaatepunkt on paratamatult kaldu riikide poole, mis vajavad poliitike kujundamisel ning oma elanikkonna äratoitmisel märksa enam abi kui Euroopa Liidu liikmed. Seega ei pruugi raporti soovitusel olla asjakohased igal pool. Globaalselt on aga siiski oluline tagada EL ühispoliitike sidusus arenguabi eesmärkidega, püüelda parimate praktikate tutvustamise ning üleilmsete kokkulepete poole seal, kus see on võimalik, selleks, et lahendada väljakutseid nende tekkekohas.

TAUSTAKS

ÜRO toidu- ja põllumajandusorganisatsioon (FAO) on viimased 10 aastat viibinud pidevas reformistaadiumis, mida on vedanud liikmesriikide rahulolematus organisatsiooni suutlikkusega oma eesmärgi saavutada. Üks märkimisväärne saavutus viimasest ajast on toiduga kindlustamise komitee väljatoomine FAO alakomitee staatusest ning sellest tõeliselt globaalse foorumi kujundamine näljahäda ja vaesuse vähendamise viiside üle arutamiseks. Ühe osana nimetatud reformist asutati juurde üleilmne ekspertpaneel, mis uurib toiduga kindlustamisega seotud võtmeteemasid vastavalt komitee tellimustele ning koosneb põllumajanduse ja sellega seotud valdkondade tippteadlastest. Täna blogipostitus põhineb ekspertkogu poolt juunis välja antud raportil, kus vaagitakse kalanduse ja toiduga kindlustatuse suhteid.

Loe raportit [FAO kodulehelt](#).

Siim Tiidemann, Eesti alaline esindaja ÜRO Toidu- ja põllumajandusorganisatsiooni juures

Allikas: [Maablogi](#)



MTÜ Võrtsjärve Kalanduspiirkond



Statistika aastaraamat annab ülevaate Eesti elust arvudes



Statistikaamet esitles 25. juulil kogumikku „[Eesti statistika aastaraamat 2014](#)“, mis annab statistilise ülevaate Eesti elust ja pakub võrdlusi teiste Euroopa Liidu riikidega.

Aastaraamat koondab ühiste kaante vahele keskkonna, rahvastiku, sotsiaal- ja majanduselu ülevaate. Esitusel keskendub Statistikaamet kahele teemale.

Peadirektor Andres Oopkaup räägib aastaraamatu esitusel eesmärkidest, mille Eesti on endale seadnud Euroopa Liidu strateegia „Euroopa 2020“ raames. „Kui vaatame strateegias 2020. aastaks seatud viit eesmärki, mis puudutavad tööhõivet, teadus- ja arendustegevuse edendamist, energeetikat, haridust ning vaesuse vastu võitlemist, siis saame öelda, et Eesti on ambitsioonidelt ja lähtepositsioonilt üsna keskmine Euroopa Liidu liikmesriik,“ tõdes Oopkaup. „Eestis on olukord hea energeetika jätkusuutlikkuse näitajate osas ning strateegias seatud eesmärkide saavutamiseks kõige rohkem parandamisruumi on vaesuse näitajate puhul,“ tõi Oopkaup välja.

Peaanalüütik Siim Krusell teeb ülevaate 2013. aastal Eesti elus toimunud muutustest ning vaatleb viimase kümne aasta arengut, mil Eesti on olnud Euroopa Liidu liikmesriik. Krusell toob positiivsena välja, et 2013. aastal töötus vähenes ja reaalpalka mõõdukas kasv jätkus. „Sissetuleku ja töövõimaluste paranemine ei tähenda aga seda, et toimetulekuga probleeme pole,“ sõnas ta. „Toimetulekuprobleemid on endiselt suuremad üksikvanemate, üksikute vanemate inimeste ja lasterikaste leibkondade puhul,“ märkis Krusell. „Kui vaatame viimast kümnet aastat, mil Eesti on olnud Euroopa Liidu liikmesriik, siis võib öelda, et Eesti inimeste jõukus on kasvanud, samas rikkamatest riikidest jääme endiselt märgatavalt maha,“ tõdes Krusell.

[Aastaraamatu](#) majanduse peatükis käsitletakse ka kalanduse temaatikat (lk 287-296).

Allikas: [Statistikaameti pressiteade nr 86](#)

2014. aastaks on väljastatud juba üle 10000 kalastuskaardi



Kalanduse harrastuspüügi infosüsteemi andmetele on tänase päeva seisuga 2014. aastaks välja antud 10 647 kalastuskaarti. Valdav osa ehk numbrites väljendatuna 77% lubadest on ostetud internetist, üljäänud aga Keskkonnaametist kohapealt.

Maakondadest on enim lube välja antud Saare- ja Harjumaale, vastavalt 1749 ja 1311. Valdav osa neist olid load nakkevõrguga püügiks meres. Kõige vähem on lube antud Raplamaale, kus ainsad 3 lube on ostetud vähipüügiks. Mittemaakondadest moodustavad esikolmiku Matsalu rahvuspark, forellipüügi piirkond ja Silma looduskaitseala. Väljastatud lubade numbrid siis vastavalt 939, 915 ja 884.

Püügivahendite lõikes on enim lube antud püügiks nakkevõrguga, mis moodustab kõigist lubadest pea poole - 5579. Sellele järgnevad õngpüünised, millega on lubatud püüda kaitsealadel ning forelli- ja lõhejõgedel. Kõige vähem on ostetud lube aga kuuritsa ja liiviga püügiks, kokku 29. Hoolimata lubade vabast saadavusest pole see arhailine püügiviis kõigele vaatamata saavutanud oma kunagist populaarsust.

Eelmisel, 2013. aastal väljastati kokku 15 900 kalastuskaarti.

Kalastuskaardi alusel võib kasutada püügivahenditest nakkevõrku, kuni 100 konksust koosnevat põhjaõngejada, vähinatta ja vähimõrda, liivi, kuuritsat. Lisaks on see vajalik veel lõhe ja meriforelli püügil Pirita, Jägala, Selja, Narva, Vääna, Purtse ja Valgejõel; jõforelli püügil Järvamaa jõgedel ning harpuuniga püügil Saadjärvel ja Kuremaa järvel. Looduskaitsealad, kus harrastuslikul kalapüügil on vajalik kalastuskaart on Endla LKA, Silma LKA ja Matsalu Rahvuspark.

Kalastuskaart on kõigile tasuline ning nende arv on mõnedel veekogude piiratud! Kalastuskaarte väljastab Keskkonnaamet.

Vaata lisaks: [Kalastuskaardi taotlemine](#)

Allikas: Kalastusinfo.ee



MTÜ Võrtsjärve Kalanduspiirkond



Targaks kalalaagrist



Maaülikooli Võrtsjärve õppekeskus jätkab kuue aasta pikkust lastele eesti kalastuskultuuri tutvustavate laagrite traditsiooni.

Kalalaagris käivad noored kalal, õpetatakse, kuidas ja millega püüda. Kalastatakse nii lihtõnge kui spinninguga. Käiakse veesõidukiga järvel, koos kaluriga mõrdu kontrollimas. Õpitakse kala puhastama ja kalast toitu valmistama. Viimased vahetused algavad 27. juulil ning 3. ja 10. augustil.

Pilt on illustreeriv Foto: Ago Tammik

Võrtsjärve kalastuslaager 2014

Sellelgi suvel korraldab Võrtsjärve õppekeskus Võrtsjärve ääres õpilastele kalalaagreid. Tänavu tuleb Keskkonnainvesteeringute Keskuse toel juba seitsmes laagrisuvi. Oma ala asjatundjad õpetavad, kuidas ja millega püüda, käiakse kalastamas, järvemuseumis, veesõidukiga järvel. Koos kaluriga käiakse ka mõrdu kontrollimas. Õpitakse kala puhastama ja kalast toitu valmistama. Lisaks muidugi ka tavaline laagrielu: ujumine, mängud, metsas orienteerumine jm.

Laager kestab seekord 4 päeva, algab pühapäeval kell 11 järvemuseumis ja lõpeb kolmapäeval kell 18 Vehendi motellis. Ööbitakse Vehendi motelli uutes 4-kohalistes kämpingmajades, sealsamas saab ka mitu korda päevas süüa. Vahetuste ajad: 20.-23.juuli (10-13-aastastele), 27.-30.juuli (kohad täis), 3.-6.august (10-13-aastastele), 10.-13.august (14-17-aastastele). Igas vahetuses on 20 õpilast, laagri maksumus osalejale on 66€. Täiendav info ja registreerimine: Anu Metsar, anu.metsar@emu.ee, tel. 522 9570.

Võrtsjärve õppekeskuse koduleht: <http://kalala.emu.ee/>

Allikas: [Eesti Maaülikool](#)

Mis muutub toidumärgistuses?

Euroopa Liidus on toidu märgistamise nõudeid ühtlustatud alates 1979. aastast. Käesoleva aasta 13. detsembrist muutuvad need veelgi täpsemaks. Olulisematest muudatustest märgistamise nõuetes kirjutab Maablogis Põllumajandusministeeriumi toidu üldnõuete büroo peaspetsialist Külli Johanson.

Märgistus muutub selgemaks ja loetavamaks. Tarbijatel on sageli probleeme märgistusel esitatud teabe nähtavusega. Seetõttu kehtestatakse alates detsembrist minimaalse tähemärgi suuruseks 1,2 millimeetrit. Senini kasutatakse sageli sellest väiksemat kirja, kuna tähemärgi suurust kehtestatud ei olnud. Kohustuslik teave tuleb märkida silmatorkavasse kohta, hästi nähtavalt, selgesti loetavalt, seda ei tohi mingil viisil peita, varjata ega katkestada muu teksti või kujunduslike elementidega. Tekst peab olema tausta suhtes kontrastne.

Allergikutele muutub valiku tegemine lihtsamaks. Pakendamata toitude (nt lahtiselt müüdavad salatid ja vorstid) puhul on kohustuslik esitada põhilised allergiat põhjustada võivad koostisosad müügikohas ja pakendatud toitude puhul koostisosade loetelus sellisel viisil, et nad eristuksid teistest koostisosadest kirjastiili või taustavärvi abil. Põhilised allergeenid on gluteeni sisaldavad teraviljad, koorikloomad, sojaoad, muna, kala, piim, pähklid, seller, sinep, seesamiseemned ja mõned E ained (vääveldioksiid ja sulfitid).

Lihatoodete päritolu esitamine muutub kohustuslikuks. Tarbijauuringud näitavad, et üha rohkem soovitakse infot toidu päritolu kohta. Praegu saab täpset infot päritolu kohta veiseliha, puu- ja köögiviljade, mee ning oliiviõli puhul. 2015. a aprillist muutub päritoluriigi esitamine kohustuslikuks ka värske, jahutatud ja külmutatud sea-, lamba-, kitse- ja kodulinnuliha puhul. Euroopa Komisjon on hakkab analüüsima päritoluriigi esitamise vajadust ka muude toitude puhul, nagu näiteks teised lihaliigid (uluki- ja küülikuliha), piim ja töötlemata toidud, samuti piimatoodete koostisosana kasutatav piim ja põhikoostisosad, mis moodustavad toidust rohkem kui 50 %. Praegused märgistamise nõuded ei anna piisavalt infot toote päritolu kohta, sest töödeldud toitude päritoluriigina võib esitada toidu valmistajariigi ning põhitooraine päritolu ei pea eraldi välja tooma. Nii võib nt Eestis Poola maasikatest valmistatud moosi praegu märgistada kui Eesti päritolu toodet ning maasikate päritolu ei pea eraldi välja tooma. Seetõttu otsivad EL liikmesriigid, sh Eesti võimalusi pakendiinfo esitamise reguleerimiseks nii, et tarbijad ei oleks päritolu suhtes eksitatavad.

Toidupakenditele lisandub toitumisalane teave. 2016. aasta detsembrist lisandub toiduvalmistajatele kohustus esitada teave toidu energiasisalduse ning rasvade, küllastunud rasvhapete, süsivesikute, suhkrute, valkude ja soola koguse kohta. Toitumisalase teabe esitamist peetakse tarbijate teadlike valikute tegemisel väga oluliseks. Praegu on toitumisalase teabe esitamine kohustuslik vaid juhul, kui märgistusel esitatakse [toitumis- või tervisealane väide](#).

Soolasisalduse esitamine muutub selgemaks. Uute reeglite kohaselt peab toitumisalases teabes andma tarbijatele naatriumi asemel teavet naatriumi baasil arvatava soola koguse kohta, sest seda infot on inimestel lihtsam mõista. Seejuures peaks esitatav soola kogus hõlmama lisaks keedusoolale

(naatriumkloriid), ka looduslikult toidus sisalduva ja lisatud naatriumi põhjal saadud soola kogust. Kuigi selliselt arvatud soola puhul võib soola koguse numbriline näitaja teataval määral suureneda, toote soolasus sellest ei muutu. Tarbijad saavad ostuotsust tehes lähtuda põhitõest, et päevane tarbitav soolakogus ei tohiks ületada 6 grammi.

Märgistusse lisandub info liha- ja kalatoodete külmutamise ning sulatamise kohta. Külmutatud liha ja lihast valmistatud toodete nagu nt hakklihasegu, toorvorstid, kotletid ning ka töötlemata kala puhul peab esitama külmutamise kuupäeva. Külmutatud toote müümisel sulatatuna tuleb märkida selgesõnaliselt "sulatatud". Kui hilisem sulatamine mõjutab toote edasisi kasutusvõimalusi, peab tarbijatele ka selle kohta teavet andma, nt pagaritoodete, liha- ja kalatoodete puhul. Erandiks on toidud, kus külmutamine on osa tootmisprotsessist ning toidud, mille puhul sulatamine ei avalda negatiivset mõju toidu ohutusele või kvaliteedile, nt või.

Tootenimetusse lisandub info veesisalduse kohta. Lõigu, portsjoni või praetükina müüdava liha- ja kalatoote puhul, mis sisaldab lisatud vett rohkem kui 5 % lõpptoote kaalust, tuleb esitada teave vee olemasolu kohta toidu nimetuses. Seetõttu peaksid tarbijad nägema mõne aja pärast mõnevõrra teistsuguseid tootenimetusi.

Toidu valmistajatel on veel mõned kuud aega uute nõuete rakendamiseks, kuid paljude tootjate pakendid vastavad juba praegu uutele märgistuse nõuetele. Enne selle aasta 13. detsembrit turule viidud või märgistatud tooteid, mis nõuetele ei vasta, võib siiski turustada kuni varude lõppemiseni. Seetõttu läheb üleminekuajaks pikemaks eelkõige pika säilimisajaga toodetel, mis on pakendatud ja märgistatud vahetult enne 13. detsembrit 2014. Veel mõnda aega võib leida poest tooteid, mille pakendid ei pruugi olla kooskõlas uute nõuetega.

Toidu märgistamist reguleerivad õigusaktid on muutunud järjest täpsemaks eesmärgiga anda tarbijatele rohkem infot valikute tegemiseks. Jääb vaid loota, et tarbijatel jätkub aega ja tahtmist enne ostuotsuse tegemist süveneda pakendi märgistusel esitatud infosse.

Kui suurt tähelepanu pööravad Eesti tarbijad toidu märgistusele, saame teada järgmisel nädalal avaldatavast toidu märgistamise alast tarbijauuringust.

Küllli Johanson, Põllumajandusministeeriumi toidu üldnõuete büroo peaspetsialist

Allikas: [Maablogi](#)



MTÜ Võrtsjärve Kalanduspiirkond



Elektroonilise kuukirja väljaandja:

MTÜ Võrtsjärve Kalanduspiirkond

Viljandi maakond

Kolga-Jaani vald, Vaibla küla

Rannu-Jõesuu 70314

www.vortskalandus.ee

+372 529 8561

jaanika@vortsjarv.ee

Toimetaja:

Madis Kaljuvee

madis.kaljuvee@gmail.com

Tegevjuhi assistent