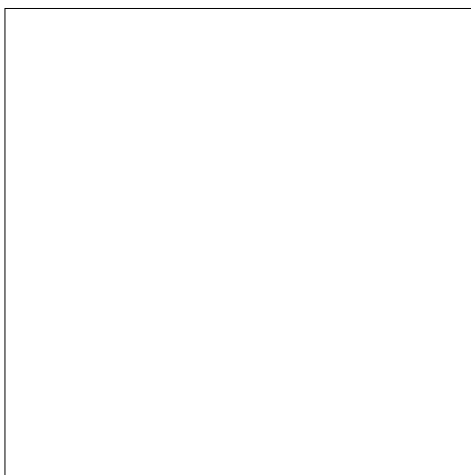




KALA KVALITEEDIJUHIS

2006





KALA KVALITEEDIJUHIS

2006

Välja andnud Põllumajandusministeerium

Kujundanud Hele Hanson-Penu / Triip

Trükitud AS Folger Art

ISBN:

Tallinn 2006

Käesolev kvaliteedijuhis, mis on abiks Eesti töendusliku kalapüügi liikide (kilu, räim, tursk) suurus- ja värskuskategooriate määramisel, on valminud Põllumajandusministeeriumi ning Veterinaar- ja Toiduameti koostöö tulemusena.

Järgnevad juhised on koostatud kala esmakokkuostjate, järelevalveinspektorite, aga eelkõige kalurite abistamiseks ja informeerimiseks. Juhises kajastatavad suurus- ja värskuskategooriad on kehtestatud Nõukogu määrusega nr 2406/1996 ainult **räimele, kilule ja tursale**. Eelnimetatud turustusnormide kandmine esmakokkuostukviitunjile on nõutav alates 1. maist 2004.

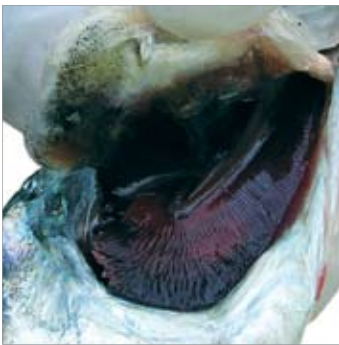
Kalandustoodete ühiste turustusnormide põhieesmärk on parandada toodete kvaliteeti ja seega kergendada turustamist, millest oleks kasu nii tootjatel kui tarbijatel. Kuna kalandustooted on töötlemata ja neid turustatakse värskelt või jahutatult, määrab toote kvaliteedi põhiliselt nende värskus. Selleks, et kalandustoodete partiid oleks ühtlaselt värsked, peavad need koosnema sama liigi toodetest ning võivad pärineda üksnes samast püügipiirkonnast ja samalt laevalt.

Käesolevas juhises illustreerime fotodega ja kirjeldame värskuskategooriad „ekstra“ (E), „hea“ (A) ja „rahuldav“ (B) määruses nr 2406/1996 lisa I esitatud hindamiskaala abil. Värskuskategooriat „kõlbmatu“ me siinkohal ei esita.

Põllumajandusministeerium tänab OÜ Saare Fishexporti ja OÜ Strommenit oma poolse panuse andmise eest juhise valmimisele.

KILU

Värskusaste: ekstra (E)



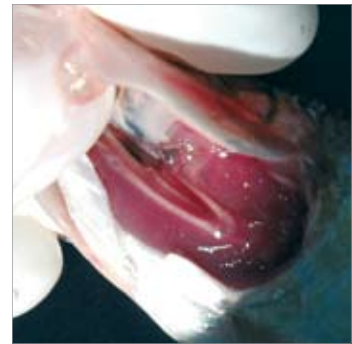
- Nahk – kirkas pigment, selge erinevus selja- ja kõhupinna vahel
- Naha lima – vesine, läbipaistev
- Silm – kumer (punduv), sinakasmust ja kirkas pupill, läbipaistev „silmaaug“
- Lõpused – värvuselt ühtlaselt tumepunasest violetsem, limata

KILU

Värskusaste: hea (A)



- Nahk – vähesem läige ja sära, väiksem erinevus selja- ja kõhupinna vahel
- Naha lima – kergelt hägune
- Silm – kumer ja kergelt sissevajunud, tumeda pupilliga
- Lõpused – vähem erksad, ääred kahvatumad, lõpustel läbipaistev lima

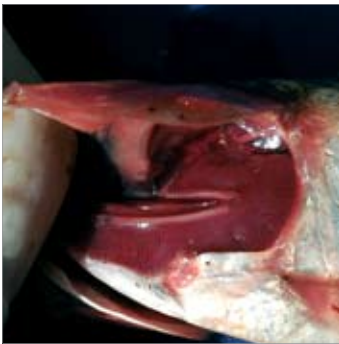


KILU

Värskusaste: rahuldav (B)



- Nahk – tuhm, läiketa, kahvatud värvid, kaob naha elastsus – kala painutades läheb nahk volti
- Naha lima – piimjas
- Silm – lame, häguse pupilliga, silma ümbruses verevalumid
- Lõpused – lima läbipaistmatu ja paks



RÄIM

Värskusaste: ekstra (E)

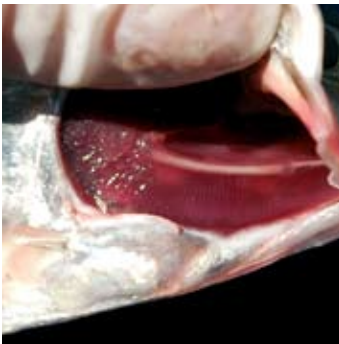


- Nahk – kirkas pigment, selge erinevus selja- ja kõhupinna vahel
- Naha lima – vesine, läbipaistev
- Silm – kumer (punduv), sinakasmust ja kirkas pupill, läbipaistev "silmaaug"
- Lõpused – värvuselt ühtlaselt tumepunasest violetsem, limata



RÄIM

Värskusaste: hea (A)



- Nahk – läike ja sära vähenemine, väiksem erinevus selja- ja kõhupinna vahel
- Naha lima – kergelt hägune
- Silm – kumer ja kergelt sissevajunud, tumeda pupilliga
- Lõpused – vähem erksad, kahvatumad, lõpustel läbipaistev lima

RÄIM

Värskusaste: rahuldav (B)

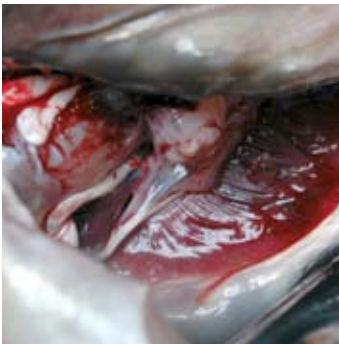


- Nahk – tuhm, läiketa, kahvatu, kaob naha elastsus – kala painutades läheb nahk volti
- Naha lima – piimjas
- Silm – lame, häguse pupilliga, silma ümbruses verevalumid
- Lõpused – lima läbipaistmatu ja paks



TURSK

Värskusaste: ekstra (E)



- Liha – tugev ja elastne, sile pind
- Nahk – kirkas, sillerdav pigment
- Naha lima – vesine, läbipaistev
- Silm – kumer (punduv), pupill must ja kirkas, läbipaistev sarvkest
- Lõpused – kirkas värv, limata
- Kõhukelme (roogitud kalade puhul) – sile, kirkas, lihast raskesti eraldatav



TURSK

Värskusaste: hea (A)

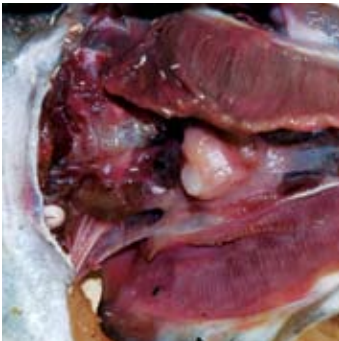


- Liha – vähem elastne
- Nahk – kirkas, kuid mitte läikiv pigment
- Naha lima – kergelt hägune
- Silm – kumer ja kergelt sissevajunud, pupill must ja tuhm
- Lõpused – vähem kirkad, läbipaistev lima
- Köhukelme (roogitud kalade puhul) – kergelt tuhm, saab eraldada lihast



TURSK

Värskusaste: rahuldav (B)



- Liha – kergelt pehme, vähem elastne, vahajas ja tuhm pind
- Nahk – pigment tuhm
- Naha lima – piimjas
- Silm – lame, opalestsentne
- Lõpused – pruunid/hallid, lima paks ja läbipaistmatu
- Kõhukelme (roogitud kalade puhul) – tähniline, lihast kergesti eraldatav

VÄRSKUS- JA SUURUSKATEGOORIA MÄÄRAMINE

Müügiks pakutav kogus (t)	Vaadeldav miinimumkogus (kg)
Alla 5	8
5 ja rohkem, alla 15	20
15 ja rohkem, alla 40	40
40 ja rohkem, alla 60	60
60 ja rohkem, alla 80	80
80 ja rohkem, alla 100	100
100 või rohkem	120

Kõnealused kalaliigid rühmitatakse eri värskus- ja suurus-kategooriatesse valimisüsteemi põhjal.

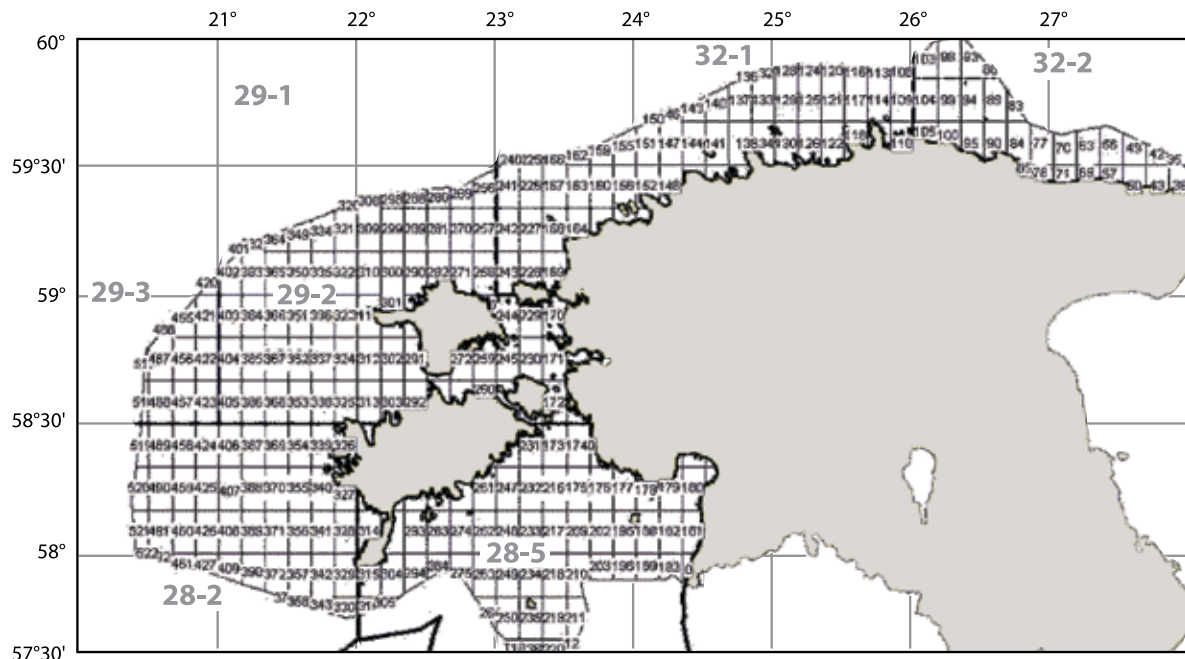
Valimeid võetakse korrapärase vaheaegade tagant, mis sõltuvad võetavate valimite kaalust ja müügiks pakutavast üldkogusest.

Valimid võetakse müügiks pakutavast kogusest (kõrvalasuv tabel) tingimusel, et igast üle 100-tonnisest kogusest võetud valim moodustaks sellest vähemalt 0,08%.

SUURUSKATEGOORIAD

Ühiste turustusnormide eesmärk on samuti määratleda kõnealuste toodete ühesugused kaubanduslikud omadused kogu Ühenduse turul, et vältida konkurentsi moonutamist ning selleks, et võimaldada turukorralduses ühtlase hinnasüsteemi rakendamist. Seepärast on kehtestatud nõue liigitada kalandustooted suuruskategooriate põhjal, mis määratakse kaalu või teatavatel erijuhtudel suuruse alusel.

Kõnealuste kalaliikide suuruskategooriatesse paigutamisel on aluseks nende kaal või arv kilogrammis. Nii suurus- kui ka värsuskategooriad on kehtestatud Nõukogu määrusega nr 2406/1996 ainult räimele, tursale ja kilule ning nende kandmine esmakokkuostuviitungile on nõutav alates 1. maist 2004. Eelnimetatud määrust ei kohaldata siiski väikeste tootekoguste suhtes, mida rannakalurid müüvad otse jaekaublejatele või tarbijatele.



SUURUSKATEGORIA MÄÄRAMIST HÖLBUSTAV TABEL

KAALUSKAALA			
LIIK	SUURUS	KG/KALA	KALADE ARV/KG
Räim, püütud ja lossitud 59° 30' pl lõuna pool (püügiruudud 29–II, 29–III ja 29–IV)	4(b)	0,036 – 0,085	12 – 27
Räim, püütud ja lossitud 59° 30' pl põhja pool (püügiruudud 32–I ja 32–II)	4(c)	0,057 – 0,085	12 – 17
	5	0,031 – 0,057	18 – 32
	6	0,023 – 0,031	33 – 44
Räim, püütud ja lossitud Eesti ja Läti territooriumil	7(a)	0,023 – 0,036	28 – 44
	7(b)	0,014 – 0,023	45 – 70
Räim, püütud ja lossitud Riia lahes (püügiruud 28–V)	8	0,010 – 0,014	71 – 100
Tursk, püütud ja lossitud 59° 30' pl lõuna pool	5	0,3 – 1	–
Kilu	1	0,004 ja enam	250 või vähem

KALA KÄITLEMINE LAEVAL

Trümmide, tsisternide ja konteinerite sisepinnad peavad olema veekindlad, siledad ja pesemis-kindlad ning hõlpsalt puhastatavad ja desinfitseeritavad. Sileda materjali puudumise korral peavad pinnad olema kaetud heas seisukorras sileda värvikihiga, mis ei anna kalandustoodetele edasi tervisele kahjulikke aineid. Trümmid, tsisternid ja konteinerid peavad kasutamise korral olema terved, puhtad ja heas korras.



Laevatrümm

KALA KÄITLEMINE LAEVAL

Kalad tuleb niipea kui võimalik pärast püüki jahutada. Kui jahutamine ei ole kalalaeval võimalik, võib kala säilitada kalalaeval kuni kaheksa tundi.

Kalandustoodete jahutamiseks kasutatav jää peab olema valmistatud joogiveest või puhtast mereveest. Jääd tuleb hoida tingimustes, mis ei halvenda jää omadusi ega saasta seda.



Jäämasin

TURSA KÄITLEMINE LAEVAL

Kalalaeval tuleb tursk osaliselt või täielikult rookida hügieeniliselt ja kalandustoodete kvaliteeti kahjustamata. Tooteid tuleb kohe ja põhjalikult pesta ning selleks tuleb kasutada joogivett või puhast merevett, et mitte kahjustada toodete kvaliteeti või terviklikkust. Sisikond ja muud jäätmed tuleb eemaldada ja hoida toiduks kasutatavatest osadest eraldi. Toiduks mõeldud maks ja mari tuleb jahutada või külmutada.



Filee on vigastamata, kogu sisikond koos maksaga on eraldatud



Filee on vigastatud, sisselõige on tehtud liiga kaugele

TURSA KÄITLEMINE LAEVAL

Kasti põhja tuleb kanda kiht jääd, sellele asetada tihedas reas kõhtudega allapoole tursad ning lisada keskele veel jääd. Jätkata kala kihtidena laotamist. Kõige viimase kihi peale kanda veel täiendavalt jääd.



