



Eesti Konjunkturiinstituut
Estonian Institute of Economic Research

**Erinevad võimalikud päritolunimetuse,
geograafilise tähise või
garanteeritud traditsioonilise
eritunnusega toidud ja joogid Eestis**

Tallinn
Juuni 2016

Tellijä: Maaeluministeerium

Projektigrupi koosseis: Evelin Ahermaa, Katrin Nittim

Tehnilise abipersonali koosseis: Mati Reiman, Viivika Savina

Andmete kasutamisel või tsiteerimisel tuleb viidata allikale.

Eesti Konjunkturiinstituut

Rävala 6, 19080 Tallinn

Tel: 668 1242

E-mail: eki@ki.ee

<http://www.ki.ee>

Sisukord

Mõisted ja lühendid	4
Sissejuhatus	5
Metoodika	6
1. Euroopa Liidu geograafiliste tähiste kvaliteedimärkide süsteem	7
2. Euroopa Liidu kvaliteedimärkide kasutamine	12
3. Euroopa Liidu kvaliteedimärkide võimalik kasutamine Eestis	21
Kokkuvõte	33
Lisad	
Lisa 1. Euroopa Liidu kvaliteedimärkide uuringu ankeet	35
Lisa 2. Tootespetsifikaadi informatsioon	37

Mõisted ja lühendid

DG AGRI	<i>The Directorate-General for Agriculture and Rural Development</i> (Euroopa Komisjoni põllumajanduse ja maaelu arengu peadirektooraat)
EKI	Eesti Konjunktuuriinstituut
EL	Euroopa Liit
EÜ	Euroopa Ühendus
GTE	Garanteeritud traditsiooniline eritunnus (<i>Traditional Speciality Guaranteed – TSG</i>)
GTT	Garanteeritud traditsiooniline toode (s.o GTE teine nimetus, tähendus on sama)
KGT	Kaitstud geograafiline tähis (<i>Protected Geographical Indication – PGI</i>)
KPN	Kaitstud päritolunimetus (<i>Protected Designation of Origin – PDO</i>)
MAK	Eesti maaelu arengukava
VTA	Veterinaar- ja Toiduamet
Eripära	Toote puhul tootmise iseärasus, mille tõttu toode erineb selgelt sama kategooria teistest sarnastest toodetest.
Tootmisetapp	Tootmine, töötlemine või müügiks ettevalmistamine.
Traditsiooniline	Tõendatud kasutamine siseturul põlvkondade vaheldumist võimaldava aja- vahemiku jooksul (s.o vähemalt 30 aastat).

Sissejuhatus

Euroopa Liidus (EL) on kasutusel geograafiliste tähiste kvaliteedimärkide süsteem, mille peamiseks eesmärgiks on tootjate huvide kaitsmine ebaõiglase konkurentsi eest ning tarbijate ostuotsuste ja valikute tegemise lihtsustamine. EL kvaliteedimärkide süsteem väärtustab tootes avalduvaid piirkonnast tulenevaid eriomadusi, võrreldes samalaadsete nii-öelda tavatoodetega. EL liikmesriigid on kvaliteedimärkide süsteemiga aktiivselt liitunud.

Eestis ei ole EL kvaliteedimärke seni registreeritud. Käesoleva uuringu eesmärgiks on välja selgitada erinevad võimalikud Eesti põllumajandustooted, toidud ja joogid, millele saaks esitada taotluse päritolunimetuse, geograafilise tähise või garanteeritud traditsioonilise eritunnuse saamiseks Eesti ja Euroopa Liidu tasandil. Vastava andmestiku kogumiseks viis Eesti Konjunktuuriinstituut (EKI) läbi toidusektori tunnustatud ettevõtete, erialaliitude ning valdkonna spetsialistide küsitluse.

Aruandes on esitatud ülevaade EL kvaliteedimärkide süsteemist ning EL riikide praktikast (kvaliteedimärkide kasutamisest tähiste ning tootekategooriate ja tooteklasside lõikes). Eesti kohta on esitatud küsitlustulemused. Eesti toidusektori tootjad on EL kvaliteedimärkidest huvitatud ning valmis mitmete erinevate põllumajandustoodete, toitude ja jookide puhul osalema taotlemisprotsessis. Seejuures on aruandes eraldi välja toodud, millised oleks EL kvaliteedimärkide taotlemise potentsiaalsed põllumajandustooted, toidud ja joogid; milline on nende eripära (päritolu, piirkond, valmistamise erilisus, traditsioon, toote omadused jne); samuti, kas nende puhul on olemas eelkõige tootjapoolne huvi ja valmisolek taotlemise ja registreerimise protsessis osaleda ning milliste EL kvaliteedimärkide osas taotlemist soovitakse.

Metoodika

Töös on kasutatud teoreetilise informatsiooni esitamisel Euroopa Liidu ja Eesti Vabariigi õigusakte ning Euroopa Komisjoni, Maaeluministeriumi ning Veterinaar- ja Toiduameti (VTA) kodulehtede informaterjale. Statistilise ülevaate jaoks kasutati Euroopa Komisjoni registreid (st elektroonilisi andmebaase) Euroopa Liidu riikides registreeritud kvaliteedimärkide kohta. Euroopa Komisjoni registrid (andmebaasid) sisaldavad informatsiooni Euroopa Liidu 28 liikmesriigis registreeritud ning taotlusjär- gus olevate geograafiliste tähiste kohta nii tootekategoriate kui tooteklasside lõikes.

Töös kasutatud Euroopa Komisjoni registrid (elektroonilised andmebaasid) on alljärgnevad:

- 1) DOOR (põllumajandustoodete ja toidu geograafilised tähised tooteklasside lõikes);
- 2) E-BACCHUS (veini geograafilised tähised);
- 3) E-SPIRIT-DRINKS (piiritusjookide geograafilised tähised).

Eesti kohta andmestiku kogumiseks viis EKI 2016. aasta mais läbi (interneti)küsitluse, mille eesmärgiks oli välja selgitada erinevad võimalikud päritolunimetuse, geograafilise tähise või garanteeritud traditsioonilise eritunnusega põllumajandustooted, toidud ja joogid. Ankeet (vt lisa 1) saadeti 733-le Eesti toidusektori ettevõttele, erialaliidule, valdkonna spetsialistile ja teadlasele, vajadusel konsulteeriti telefoni ja e-posti teel. Võimalus märkida ära oma tooteid anti Eesti toidusektori tunnustatud tootjatele, st küsitlusse kaasatud ettevõtted olid Veterinaar- ja Toiduametis registreeritud toidukäitlejad ning taimsete esmatoodete tootmisega tegelevad ettevõtted. Seega oli küsitlusel võimalik anda hinnanguid nii enda toodete kohta kui eksperdina. Antud temaatikast huvitatuid oli Eestis kahjuks siiski suhteliselt vähe. Ilmselt on siin põhjuseks nii vähene informeeritus kui ka nõrk ekspordisuutlikkus.

Käesolevas aruandes on kajastatud 38 vastaja hinnangud 76 põllumajandustoote, toidu ja joogi kohta.

1. EUROOPA LIIDU GEOGRAAFILISTE TÄHISTE KVALITEEDIMÄRKIDE SÜSTEEM

Euroopa Liidu geograafiliste tähiste kvaliteedimärkide süsteemi põhiolemus seisneb selles, et tootes avalduvad piirkonnast tulenevalt eriomadused, võrreldes samasuguste nii-öelda tavatoodetega. Näiteks tooraine päritolu, toote valmistamise eripära, toote lõppomadused (lõhn, maitse, tekstuur, välimus jne) ja muud taolised tegurid. Seega väärtustab kvaliteedimärkide süsteem kindla määratletud piirkonna päritolu eriliste omadustega tooteid.

Hea mainega tooted, mis on leidnud tarbijate tunnustuse, võivad ahvatleda turule tooma samalaadseid tooteid, mis konkureeriks algupärasestega. Kui samalaadset toodet esitletakse algupärasena ja kasutatakse sama nime, tekitab see turul ebaõiglast konkurentsi ning kahjustab algupärase toote turupositsiooni. Vältimaks tarbijate eksitamist ning kaitsmaks tootjaid ebaõiglase konkurentsi eest konkreetse päritoluga ja traditsioonilise nimetusega toodete puhul, loodigi Euroopa Liidus 1992. aastal geograafiliste tähiste kvaliteedimärkide süsteem. Seega on EL kvaliteedimärkide süsteemi peamiseks eesmärkideks tootjate huvide kaitsmine ning tarbijate ostuotsuste ja valikute tegemise lihtsustamine.

Registreeritud geograafiliste tähiste puhul saab välja tuua kahepoolse kasu: ühelt poolt saavad tähiste kaudu täiendavat informatsiooni tarbijad (toodete omaduste, töötlemismeetodite, eripära ja päritolu kohta), teiselt poolt kaitsevad tähised tootjate huve (eelkõige tähiste ja nimetuste väärkasutamise ja imiteerimise eest) ning loovad turustamisel lisavõimalusi. Tarbijate jaoks lihtsustub toodete valimine, toote ostmisel võib olla kindel selle valmistamisviisis, omadustes jne. Samas võib geograafilise tähisega toote valimisel olla tarbijal ka muid eesmärke, näiteks soov toetada vastava piirkonna ettevõtteid.

Tarbiija saab tähiselt alljärgneva informatsiooni:

- toode pärineb kindlast piirkonnast;
- toode omab kontrollitud kvaliteedi garantiid;
- toode on valmistatud pikaajaliselt omandatud traditsioonide ja retseptide järgi;
- tootel on teiste samalaadsete toodetega võrreldes erilised omadused ja geograafilisest piirkonnast ja traditsioonidest tulenev maine.

Tootja saab tähisega alljärgnevad võimalused:

- õiguslik kaitse imiteerimise vastu kogu Euroopa Liidu territooriumil;
- toote maine tõstmine mujal Euroopa Liidus;
- läbi teavituse toote läbimüügi suurendamine;
- toote müümine kõrgema hinnaga, tuginedes toote kindlale kvaliteedile ja mainele.

Seega väärtustatakse toote kvaliteeti läbi kohaliku päritoluga tooraine kasutamise ning läbi traditsiooniliste valmistamisviiside, mis kõik loob tootele lisandväärtust. Kõrgema lisandväärtusega toodete müük aitab omakorda tõsta ka ettevõtte konkurentsivõimet. Kuna päritolu seostatakse toote valmistanud riigi konkreetse geograafilise alaga, selle ala mainega ning traditsioonidega, siis aitab kvaliteedimärk kaasa ka antud riigi ja vastava piirkonna maine ja tuntuse kasvule.

Euroopa Liidu geograafiliste tähiste kvaliteedimärke (sh nende sümboleid) on kokku kolm: kaitstud päritolunimetus, kaitstud geograafiline tähis ning garanteeritud traditsiooniline eritunnus. Kui varasemalt võis tootja märgistada registreeritud geograafilise tähisega tooteid vastavate tähiste või sümboolitega, siis alates 01. maist 2009 turule viidud toodetel on vastavate tähiste või sümboolite kasutamine kohustuslik.

Kaitstud päritolunimetuse ja kaitstud geograafilise tähise eesmärkideks on päritolu rõhutades kindlustada nende toodete kvaliteedi eest õiglane tasu, anda tarbijale selget teavet toote väärtust tõstvate omaduste kohta, toetada seeläbi konkreetse piirkonna arengut ja hoida selle toidukultuuri. Garanteeritud traditsioonilisel eritunnusel on täiendavaks eesmärgiks traditsiooniliste tootmismeetodite ja retseptide säilitamine, mis tõstavad selliste toodete väärtust.

Järgnevalt on esitatud iga kvaliteedimärgi sümbol koos tingimuste kirjeldusega:



Kaitstud päritolunimetus (KPN): toode pärineb kindlast geograafilisest piirkonnast (riigist või regioonist) ning tal on kohale iseloomulikest inim- ja keskkonnateguritest tulenevad erilised omadused. Tooraine pärineb kindlast geograafilisest piirkonnast ja ka tootmine, töötlemine ja müügiks ettevalmistamine toimuvad sealsamas (st kõik tootmisetapid). Toote kvaliteet ja omadused tulenevad peamiselt või eranditult ja on seega otseselt sõltuvad sellest piirkonnast ning sellele iseloomulikest looduslikest ja inimteguritest.



Kaitstud geograafiline tähis (KGT): toode pärineb teatavast kohast, piirkonnast või riigist ning vähemalt üks tootmisetapp (s.o tootmine, töötlemine või müügiks ettevalmistamine) peab toimuma määratletud geograafilises piirkonnas. Toote seos geograafilise piirkonnaga võib põhineda nii kvaliteedil, muudel omadustel kui ka ainult mainel.



Garanteeritud traditsiooniline eritunnus (GTE)¹: traditsioonilisest toorainest või traditsioonilise koostisega või toodetud ja/või töödeldud traditsioonilisel viisil (seetõttu erineb teistest samalaadsetest toodetest, kusjuures välimust ei loeta tunnusjooneks). Eripära ei või piirduda kvalitatiivse või kvantitatiivse koostisega ega tootmisviisiga, mis on määratletud liidu või siseriiklikes õigusaktides, standardimisametuste kehtestatud või vabatahtlikes standardites. Toote nimi peab väljendama traditsioonilist iseloomu ja eripära (traditsiooniliselt kasutusel konkreetse toote puhul) ning ei tohi olla seotud mingi geograafilise piirkonnaga. Ajalugu peab olema vähemalt 30 aastat.

¹ Eestikeelses terminoloogias kasutatakse ka nimetusi *garanteeritud traditsiooniline eritoode* ja *garanteeritud traditsiooniline toode (GTT)*.

Toodud kvaliteedimärkide tingimuste kirjeldustest on näha, et kaitstud päritolunimetus ning kaitstud geograafiline tähis on suhteliselt sarnaste kriteeriumitega, peamiseks erinevuseks on asjaolu, et kaitstud geograafilise tähise tingimused on mõnevõrra vabamad, kuna lubavad mõnel tootmisetapil toimuda ka väljaspool määratletud geograafilist piirkonda. Eestis kontrollib kõigi kolme geograafilise tähise vastavust (tootespetsifikaadi suhtes) Veterinaar- ja Toiduamet.

Registreeritud geograafilist tähist kaitstakse otsese või kaudse kaubanduslikul eesmärgil väärkasutamise eest (sh imiteerimise eest). Keelatud on kasutada tõlgitud geograafilist tähist ja geograafilist tähist, millele on lisatud väljend "liiki", "laadi", "maitsega" või muu samalaadne väljend, mis võib eksitada tarbijat ning seeläbi kahjustada algupärase toote mainet ja turupositsiooni. Kaitstakse ka muude toote lähtekohta, päritolu, laadi või olulisi omadusi käsitlevate valede või eksitavate märgete eest (nt pakendil või reklaamis).

Registreeritud ning ka taotlusjärgus olevad reserveeritud tootenimetused kantakse vastavasse registrisse, kus on kirjeldatud nende geograafiline päritolu või traditsiooniline iseloom (registreid haldab ja ajakohastab Euroopa Komisjon). Registreeritud nime võivad kasutada kõik tootjad, kes asuvad konkreetsetes geograafilises piirkonnas ja toodavad registreeritud spetsifikatsioonile vastavat toodet. Euroopa Liidu tasandil on kogu registreerimisprotseduur ning kvaliteedimärkide kasutamine tasuta.

Euroopa Liidu kvaliteedimärke võib taotleda kolmes tootekategoorias, seejuures on iga tootekategooria puhul kindlaks määratud, millistele geograafilistele tähistele võib registreerimise taotlusi esitada. Iga tootekategooria puhul on oma õiguslik regulatsioon (määrused) ².

EL kvaliteedimärkide tootekategooriad ning neile vastavad tähised on alljärgnevad:

- **põllumajandustooted ja toit** (märkide kasutamine pakendil on kohustuslik) – kaitstud päritolunimetus (KPN), kaitstud geograafiline tähis (KGT), garanteeritud traditsiooniline eritunnus (GTE);
- **vein** (vaid viinamarja veinitooted³, märkide kasutamine pakendil on vabatahtlik) – kaitstud päritolunimetus (KPN), kaitstud geograafiline tähis (KGT);
- **piiritusjookid** (märkide kasutamine pakendil on vabatahtlik) – kaitstud geograafiline tähis (KGT).

² Eesti õigusaktid:

- 1) Põllumajandusministri määrus nr 67 (18.07.2011): *Põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähistega ning päritolunimetustega ja garanteeritud traditsiooniliste eritunnustega toodete nimetuste registreerimise taotlemise ja taotluse menetlemise täpsem kord.*
- 2) Põllumajandusministri määrus nr 86 (17.11.2011): *Euroopa Liidu tasandil kaitstavate piiritusjookide geograafiliste tähistega registreerimise taotlemise ja taotluse menetlemise täpsem siseriiklik kord.*

Euroopa Liidu õigusaktid:

- 1) Euroopa Parlamendi ja Nõukogu määrus (EL) nr 1308/2013 (17.12.2013), millega kehtestatakse põllumajandustoodete ühine turukorraldus (sh nõuded, mis käsitlevad veinituru ühist korraldust).
- 2) Euroopa Parlamendi ja Nõukogu määrus (EL) nr 1151/2012 (21.11.2012) põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta.
- 3) Euroopa Parlamendi ja Nõukogu määrus (EÜ) nr 110/2008 (15.01.2008) piiritusjookide määratlemise, kirjeldamise, esitlemise, märgistamise ja geograafiliste tähistega kaitse kohta.

³ Vein, liköörvinein, vahuvein, kvaliteetvahuvein, aromaadne kvaliteetvahuvein, poolvahuvein, gaseeritud poolvahuvein, osaliselt kääritatud viinamarjavirre, kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein, üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein.

Kõiki kolme EL kvaliteedimärki saab taotleda vaid põllumajandustoodete ja toidu kategoorias, seejuures on omakorda välja töötatud klassifikatsioon, millistele tooteklassidele milliseid tähiseid saab taotleda (vt tabel 1.1). Tooteklasside loetelu on mitmekesine ning võimaldab geograafilisi tähiseid taotleda väga paljudele erinevatele põllumajandustoodetele ja toitudele.

Tabel 1.1. Põllumajandustoodete ja toidu klassifikatsioon EL kvaliteedimärkide lõikes

KPN, KGT, GTE	
Klass 1.1.	Värske liha (ja rups)
Klass 1.2.	Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)
Klass 1.3.	Juust
Klass 1.4.	Muud loomse päritoluga tooted (munad, mesi, mitmesugused piimatooted (v.a või) jne)
Klass 1.5.	Õlid ja rasvad (või, margariin, õli jne)
Klass 1.6.	Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ning töödeldud kujul
Klass 1.7.	Värske kala, molluskid ja koorikloomad ning neist valmistatud tooted
Klass 1.8.	Asutamislepingu I lisa loetletud muud tooted (vürtsid jne)
KPN, KGT	
Klass 2.1.	Õlu
Klass 2.2.	Looduslik mineraalvesi ja allikavesi*
Klass 2.3.	Taimeekstraktidest valmistatud joogid
Klass 2.4.	Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted
Klass 2.5.	Looduslikud kummivaigud ja vaigud
Klass 2.6.	Sinepipasta
Klass 2.7.	Makarontooted
Klass 3.1.	Hein
Klass 3.2.	Eeterlikud õlid
Klass 3.3.	Kork
Klass 3.4.	Košenill (loomne tooraine)
Klass 3.5.	Lilled ja dekoratiivtaimed
Klass 3.6.	Vill
Klass 3.7.	Pajuviitsad
Klass 3.8.	Ropsitud lina
GTE	
Klass 2.1.	Õlu
Klass 2.2.	Šokolaad ja muud kakaosisaldusega toidukaubad
Klass 2.3.	Kondiitri- ja leivatooted, valikpagaritooted, koogid, küpsised ja muud pagaritooted
Klass 2.4.	Makarontooted, kas keetmata, keedetud või täidisega
Klass 2.5.	Eelnevalt töödeldud toidud
Klass 2.6.	Vürtsikastmete pooltooted
Klass 2.7.	Supid või puljongid
Klass 2.8.	Taimeekstraktidest valmistatud joogid
Klass 2.9.	Jäätis ja puuviljajäätis

* Euroopa Komisjon lõpetas antud tooteklassis kvaliteedimärkide väljastamise.

Allikas: Euroopa Komisjon

EL seadusandluse alusel registreeritud geograafiliste tähiste, mis omavad õiguskaitset kogu Euroopa Liidu territooriumil, taotlemise ja registreerimise protseduur hõlmab endas erinevaid etappe (vt joonis 1.1) ning kogu protsess võib kokku kesta paar aastat. Esmalt peab taotleja või taotlejate rühm⁴ esitama Maaeluministeeriumile registreerimistaotluse⁵, mis sisaldab ka tootespetsifikaati. Viimane peab sisaldama toote nimetust, kirjeldama ära toote peamised omadused (füüsikalised, keemilised, organoleptilised), määratlema geograafilise piirkonna, esitama tõendid päritolu kohta, andma ülevaate valmistamisest ja vastavatest meetoditest ning GTE puhul ka traditsioonide alustest (tootespetsifikaadi kohustusliku informatsiooni loetelu ja täpsem kirjeldus on toodud lisas 2). Seejärel analüüsitakse taotlust siseriiklikul tasandil ning positiivse otsuse korral saadetakse edasi Euroopa Komisjoni, kus arvamuse kujundab nii Komisjon ise kui ka liikmesriigid, kes võivad taotlus- ja registreerimisprotsessis kaasa rääkida, et kaitsta oma huve.

Joonis 1.1. EL kvaliteedimärgi taotlemise ja registreerimise protsess



Allikas: Euroopa Komisjon

Kokkuvõtvalt saab öelda, et EL kvaliteedimärkide taotlemine võtab aega, kuid hilisem kvaliteedimärgist saadav kasu on pikaajalisem, seejuures on tähise registreerimise järel vastaval algupärasel põllumajandustootel, toidul või joogil õiguskaitse kogu EL territooriumil.

⁴ Mis tahes õiguslikus vormis ühendus, kuhu peamiselt kuuluvad ühe ja sama tootega tegelevad tootjad ja töötajad. Rühma võivad kuuluda ka teised huvitatud isikud.

⁵ Taotlusi ainult Eesti territooriumil õiguskaitset omavate geograafiliste tähiste registreerimiseks saab esitada Patendiametile, antud valdkonda reguleerib *Geograafilise kaitse seadus*.

2. EUROOPA LIIDU KVALITEEDIMÄRKIDE KASUTAMINE

Euroopa Liidu kvaliteedimärkide kasutamise praktika geograafiliste tähiste osas on riigiti äärmiselt erinev. Antud võimalust on osa EL liikmesriike kasutanud vaid mõnede toodete puhul, samas on liikmesriike, kes on kvaliteedimärke võtnud kasutusele väga ulatuslikult, registreerides neid sadadele toodetele. Alljärgnevalt on esitatud ülevaade Euroopa Liidu kvaliteedimärkide kasutamise kohta liikmesriikides nii tähiste, tootekategooriate kui tooteklasside lõikes.

Euroopa Liidu kvaliteedimärkide kohta on võimalik informatsiooni saada Euroopa Komisjoni vastavatest registritest (elektronilistest andmebaasidest liikmesriikide lõikes eraldi põllumajandustoodete ja toidu, veini ning piiritusjookide kohta), mida on kasutatud käesoleva peatüki statistilise andmestiku allikatena⁶. Tabelis 2.1 toodud andmetest on näha, et kokku on Euroopa Liidu kvaliteedimärke registreeritud 3 423, seejuures minimaalselt garanteeritud traditsioonilist eritunnust ning valdavalt kaitstud päritolunimetust ning kaitstud geograafilist tähist. Garanteeritud traditsioonilist eritunnust on enim registreeritud Poolas (9 tootele), kaitstud päritolunimetust Itaalias (639 tootele) ning kaitstud geograafilist tähist samuti Itaalias (285 tootele).

Riigiti on erinev registreeritud kvaliteedimärkide vahekord. Näiteks Itaalias ja Prantsusmaal on kaitstud päritolunimetust registreeritud sadadele toodetele rohkem kui kaitstud geograafilist tähist, samas näiteks Saksamaa ja Kreeka puhul on olukord vastupidine – oluliselt rohkem on registreeritud kaitstud geograafilist tähist.

Kui omavahel võrrelda EL riikide aktiivsust vastavate kvaliteedimärkide registreerimisel, siis joonisel 2.1 toodud riikide pingerea põhjal saab öelda, et kõige rohkem on neid registreeritud Lõuna-Euroopas. Pingerea juhtpositsioonidel on Itaalia (926 tähist) ja Prantsusmaa (757 tähist), kellele järgnevad Hispaania (364 tähist), Kreeka (271 tähist), Portugal (209 tähist) ja Saksamaa (160 tähist). Ülejäänud riikidel jääb registreeritud kvaliteedimärkide arv alla 100.

Eesti naaberriigid asuvad riikide pingerea lõpuosas. Näiteks Põhjamaades on kvaliteedimärke registreeritud Soomes 12 tähist, Taanis 11 tähist ja Rootsis 10 tähist; Eesti lõunanaabritest on Lätil registreeritud 8 tähist ja Leedul 16 tähist.

Teiste EL liikmesriikidega võrreldes on Eesti situatsioon erandlik, kuna EL kvaliteedimärke registreeritud pole. Samas on algatatud registreerimisprotsess kaitstud geograafilisele tähisele *Estonian Vodka*, millele on Euroopa Komisjoni poolt reserveeritud positsioon piiritusjookide tasandil. Taotlus on esitatud ning registreerimisprotsess on algstaadiumis ka põllumajandustoodete ja toidu kategoorias järgmise toote osas: *Kali* (taotletakse garanteeritud traditsioonilise toote märgist).

⁶ a) Andmebaas DOOR (põllumajandustoodete ja toidu geograafilised tähised):

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>

b) Andmebaas E-BACCHUS (veinide geograafilised tähised):

<http://ec.europa.eu/agriculture/markets/wine/e-bacchus/index.cfm?event=statistics&language=ET>

c) Andmebaas E-SPIRIT-DRINKS (piiritusjookide geograafilised tähised):

<http://ec.europa.eu/agriculture/spirits/index.cfm?event=searchIndication>

Tabel 2.1. Registreeritud kvaliteedimärkide arv Euroopa Liidu riikides

Riik	KPN	KGT	GTE	Kokku
Austria	35	22	1	58
Belgia	10	22	5	37
Bulgaaria	52	17	4	73
Eesti*	0	1	0	1
Hispaania	201	159	4	364
Holland	6	22	3	31
Horvaatia	20	12	0	32
Iirimaa	1	7	0	8
Itaalia	639	285	2	926
Kreeka	108	163	0	271
Küpros	7	9	0	16
Leedu	1	13	2	16
Luksemburg	3	11	0	14
Läti	1	4	3	8
Malta	3	1	0	4
Poola	8	23	9	40
Portugal	110	98	1	209
Prantsusmaa	474	282	1	757
Rootsi	2	6	2	10
Rumeenia	39	34	0	73
Saksamaa	24	136	0	160
Slovakkia	18	23	7	48
Sloveenia	22	21	3	46
Soome	5	4	3	12
Suurbritannia	25	38	3	66
Taani	0	11	0	11
Tšehhi	18	26	4	48
Ungari	60	23	1	84
Kokku	1 892	1 473	58	3 423

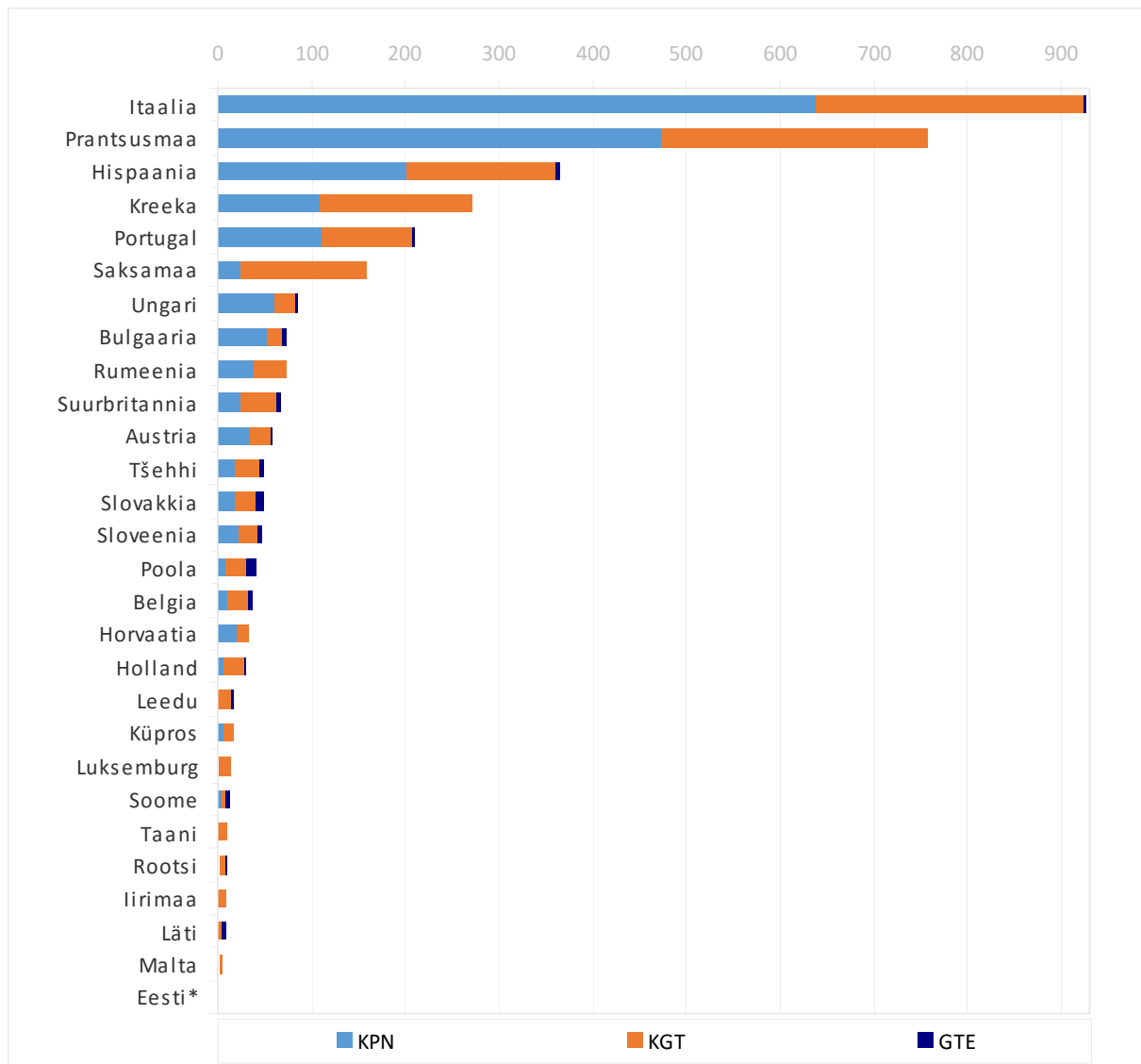
* Euroopa Komisjon on reserveerinud piiritusjookide tasandil positsiooni *Estonian Vodka*, registreerimisprotsess on pooleli.
Allikas: Euroopa Komisjon (seisuga 01.06.16)

Järgnevalt on antud ülevaade, kuidas jagunevad registreeritud kvaliteedimärgid tootekategoriate vahel. Nimelt saab EL kvaliteedimärke taotleda kolmes tootekategorias ning EL liikmesriigiti on praktika üsna erinev.

EL kvaliteedimärkide tootekategoriad on alljärgnevad:

- põllumajandustooted ja toit,
- vein,
- piiritusjoogid.

Joonis 2.1. Euroopa Liidu riikide pingerida registreeritud kvaliteedimärkide arvu järgi



* Euroopa Komisjon on reserveerinud piiritusjookide tasandil positsiooni *Estonian Vodka*, registreerimisprotsess on pooleli. Allikas: Euroopa Komisjon (seisuga 01.06.16)

Kui EL kvaliteedimärke registreerinud riikide TOP5 koosneb eranditult Lõuna-Euroopa riikidest ning teisi riike edestatakse sadade tähistega, siis tabelist 2.2 on näha, et peamiselt on antud situatsiooni tinginud veinile registreeritud kvaliteedimärkide suur arv. Näiteks Itaalia puhul moodustavad veini kvaliteedimärgid 2/3 kõigist Itaalias registreeritud kvaliteedimärkidest ning Prantsusmaal on vastav näitaja 60%. Lõuna-Euroopa regioonile iseloomulikult on veini tähistel kõrge osakaal registreeritud kvaliteedimärkide hulgas veel ka Ungaris, Bulgaarias, Rumeenias, Küprosel ja Kreekas, aga ka Maltal, kus on kokku registreeritud vaid 4 kvaliteedimärki, kuid kõik veinile.

Kogu Euroopa Liidu peale kokku moodustavad veini tähised poole kõigist registreeritud kvaliteedimärkidest, põllumajandustoodete ja toidu kategooria vastav osakaal on 39% ning kümnendiku moodustavad piiritusjookide tähised. Seega saab öelda, et valdava osa EL kvaliteedimärkide süsteemist hõlmavad alkohoolsed joogid.

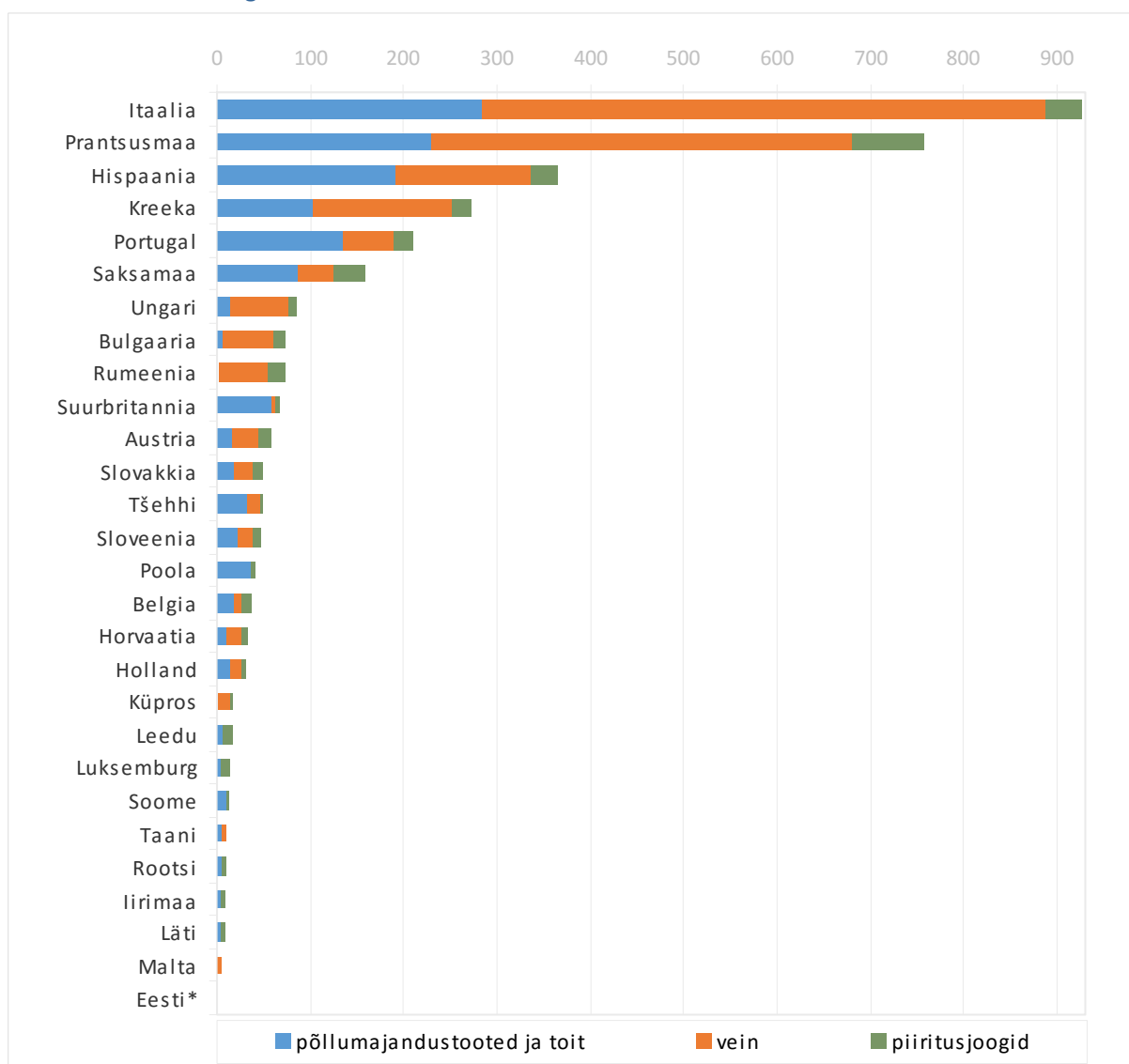
Tabel 2.2. Registreeritud kvaliteedimärkide arv Euroopa Liidu riikides tootekategooriate lõikes

Riik	Põllumajandus- tooted ja toit	Vein	Piiritusjoogid	Kokku
Austria	16	29	13	58
Belgia	18	9	10	37
Bulgaaria	6	54	13	73
Eesti*	0	0	1	1
Hispaania	192	144	28	364
Holland	14	12	5	31
Horvaatia	10	16	6	32
Iirimaa	5	0	3	8
Itaalia	284	603	39	926
Kreeka	103	149	19	271
Küpros	3	11	2	16
Leedu	7	0	9	16
Luksemburg	4	1	9	14
Läti	5	0	3	8
Malta	0	4	0	4
Poola	36	0	4	40
Portugal	134	56	19	209
Prantsusmaa	229	451	77	757
Rootsi	7	0	3	10
Rumeenia	3	51	19	73
Saksamaa	86	39	35	160
Slovakkia	18	20	10	48
Sloveenia	22	17	7	46
Soome	10	0	2	12
Suurbritannia	59	4	3	66
Taani	6	4	1	11
Tšehhi	33	14	1	48
Ungari	14	62	8	84
Kokku	1 324	1 750	349	3 423

* Euroopa Komisjon on reserveerinud piiritusjookide tasandil positsiooni *Estonian Vodka*, registreerimisprotsess on pooleli.
Allikas: Euroopa Komisjon (seisuga 01.06.16)

Joonisel 2.2 toodud riikide pingerea pealt on hästi näha, kuivõrd olulisel kohal on EL kvaliteedimärkide süsteemis alkohoolsed joogid. Kui veini tähiseid on enim registreerinud Lõuna-Euroopa veinimaad, siis piiritusjookide puhul on esikohal Prantsusmaa (77 tähist), teisena järgneb Itaalia (39 tähist), kolmandal kohal on Saksamaa (35 tähist) ning neljandal Hispaania (28 tähist). Ülejäänud riigid on piiritusjookidele registreerinud alla 20 tähise.

Joonis 2.2. Euroopa Liidu riikide pingerida registreeritud kvaliteedimärkide arvu järgi tootekategoriade lõikes



* Euroopa Komisjon on reserveerinud piiritusjookide tasandil positsiooni *Estonian Vodka*, registreerimisprotsess on pooleli. Allikas: Euroopa Komisjon (seisuga 01.06.16)

Eesti naaberriikide kohta saab välja tuua, et Lätis ja Rootsis on piiritusjookidele registreeritud 3 tähist ning Soomes 2 tähist⁷. Samas on Leedus registreeritud piiritusjookidele 9 tähist (piiritus, viin, kadakamarjamaitse piiritusjook, mõrumaitse piiritusjook, maitsestatud viin, liköör ja muud piiritusjookid), mis on üle poole Leedus registreeritud EL kvaliteedimärkidest. Teiseks selliseks riigiks on Luksemburg, kus kvaliteedimärkidest on enamus (st ligi 2/3) registreeritud piiritusjookidele.

Põllumajandustoodetele ja toidule on kõige aktiivsemalt registreerinud EL kvaliteedimärke samad riigid, kes ka alkoholsetele jookidele (TOP3 moodustavad Itaalia, Prantsusmaa ja Hispaania, kelledest igaüks on registreerinud sadu tähiseid). Üle 100 tähise on registreerinud ka Portugal ja Kreeka, teistel riikidel jääb antud arv alla 100. Samas on riigisiselt registreeritud kvaliteedimärkide hulgas põhi-

⁷ Läti: Latvijas Dzidrais (viin), Rīgas Degvīns (viin), Allažu Ķīmelis (liköör)

Rootsi: Svensk Vodka (viin), Svensk Aquavit (akvaviit), Svensk Punsch (punš)

Soome: Suomalainen Vodka (viin), Suomalainen Marjalikööri (liköör)

rõhk põllumajandustoodetel ja toidul Poolas, Suurbritannias, Soomes, Rootsis ja Tšehhis. Kõigil nimetatud riikidel moodustavad põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedimärgid üle 2/3 kõigist registreeritud kvaliteedimärkidest, seejuures ulatub vastav näitaja Poolas koguni 90%-ni. Täiendavalt saab ära märkida, et ka Portugalil, Iirimaa ja Lätil moodustavad põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedimärgid ligi 2/3 kõigist registreeritud kvaliteedimärkidest.

Eraldi tooteklasside lõikes andmeid võrreldes saab tabeli 2.3 põhjal järeldada, et kvaliteedimärke on põllumajandustoodete ja toidu kategoorias registreeritud kõige rohkem puuviljadele, köögiviljadele ja teraviljadele töötlemata ning töödeldud kujul (361 tähist). Teisel kohal on juust (233 tähist) ning kolmandal kohal lihatooted (181 tähist kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne lihatoodetele). Üle 100 kvaliteedimärgi on registreeritud veel värsele lihale (150 tähist) ning õlidele ja rasvadele (128 tähist võile, margariinile, õlile jne). Seejuures on kaitstud päritolunimetust registreeritud enim juustule; kaitstud geograafilist tähist puuviljadele, köögiviljadele ning teraviljadele; garanteeritud traditsioonilist eritunnust lihatoodetele.

Tabel 2.3. Põllumajandustoodetele ja toidule registreeritud kvaliteedimärkide arv tooteklasside lõikes

Tooteklass	KPN	KGT	GTE	Kokku
Värsk liha (ja rups)	38	110	2	150
Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)	35	128	18	181
Juust	187	40	6	233
Muud loomse päritoluga tooted (munad, mesi, mitmesugused piimatooted (v.a või) jne)	31	11	3	45
Õlid ja rasvad (või, margariin, õli jne)	112	15	1	128
Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ning töödeldud kujul	143	217	1	361
Värsk kala, molluskid ja koorikloomad ning neist valmistatud tooted	11	28	3	42
Asutamislepingu I lisas loetletud muud tooted (vürtsid jne)	32	16	4	52
Õlu	0	20	6	26
Kondiitri- ja leivatooted, valikpagaritooted, koogid, küpsised ja muud pagaritooted	-	-	13	13
Makarontooted, kas keetmata, keedetud või täidisega	-	-	1	1
Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted	4	67	-	71
Looduslikud kummivaigud ja vaigud	2	0	-	2
Sinepipasta	0	2	-	2
Makarontooted	0	7	-	7
Hein	1	0	-	1
Eeterlikud õlid	3	1	-	4
Košenill (loomne tooraine)	1	0	-	1
Lilled ja dekoratiivtaimed	0	3	-	3
Vill	1	0	-	1
Kokku	601	665	58	1 324

- Nimetatud kvaliteedimärki ei saa taotleda antud tooteklassile.

Allikas: Euroopa Komisjon (seisuga 01.06.16)

Registreeritud kvaliteedimärkide tooteklasside lõikes on tabelis 2.4 toodud välja riikide pingeread, seejuures on ära märgitud riigid, kellel on vastava tooteklassi kvaliteedimärke viis või rohkem (erandiks on tooteklassid, kus kvaliteedimärkide üldarv kõigi EL riikide peale kokku on alla 10). Tulemustest on näha, et tooteklasside lõikes on riikide varieeruvus suur, kvaliteedimärkide registreerimise võimalust on aktiivselt kasutatud erinevate põllumajandustoodete ja toitude osas.

Tabel 2.4. Riikide pingeread põllumajandustoodetele ja toidule registreeritud kvaliteedimärkide tooteklasside järgi

Tooteklass	Riikide TOP (tähiste arv)
Värske liha (ja rups)	Prantsusmaa (69), Portugal (31), Hispaania (18), Suurbritannia (13), Itaalia (5), Saksamaa (5), ülejäänud (9)
Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)	Itaalia (41), Portugal (41), Prantsusmaa (17), Hispaania (16), Saksamaa (16), Sloveenia (8), Bulgaaria (5), Horvaatia (5), ülejäänud (32)
Juust	Itaalia (51), Prantsusmaa (51), Hispaania (28), Kreeka (21), Suurbritannia (16), Portugal (12), Slovakkia (10), Holland (8), Saksamaa (8), Austria (6), Poola (5), ülejäänud (17)
Muud loomse päritoluga tooted (munad, mesi, mitmesugused piimatooted (v.a või) jne)	Portugal (12), Prantsusmaa (9), Hispaania (6), Itaalia (5), ülejäänud (13)
Õlid ja rasvad (või, margariin, õli jne)	Itaalia (43), Hispaania (31), Kreeka (30), Prantsusmaa (10), Portugal (6), ülejäänud (8)
Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ning töödeldud kujul	Itaalia (108), Hispaania (62), Prantsusmaa (53), Kreeka (43), Portugal (27), Saksamaa (22), Poola (9), Suurbritannia (7), Austria (5), ülejäänud (25)
Värske kala, molluskid ja koorikloomad ning neist valmistatud tooted	Suurbritannia (9), Saksamaa (7), Hispaania (5), Itaalia (5), Prantsusmaa (5), ülejäänud (11)
Asutamislepingu I lisas loetletud muud tooted (vürtsid jne)	Hispaania (8), Itaalia (8), Prantsusmaa (7), Saksamaa (5), Suurbritannia (5), ülejäänud (19)
Õlu	Saksamaa (9), Tšehhi (9), Belgia (5), ülejäänud (3)
Kondiitri- ja leivatooted, valikpagaritooted, koogid, küpsised ja muud pagaritooted	Hispaania (2), Läti (2), Sloveenia (2), Soome (2), ülejäänud (5)
Makarontooted, kas keetmata, keedetud või täidisega	Sloveenia (1)
Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted	Hispaania (15), Itaalia (13), Saksamaa (9), Tšehhi (9), Poola (6), ülejäänud (19)
Looduslikud kummivaigud ja vaigud	Kreeka (2)
Sinepipasta	Prantsusmaa (1), Saksamaa (1)
Makarontooted	Itaalia (3), Prantsusmaa (2), Saksamaa (2)
Hein	Prantsusmaa (1)
Eeterlikud õlid	Bulgaaria (1), Itaalia (1), Kreeka (1), Prantsusmaa (1)
Košeniill (loomne tooraine)	Hispaania (1)
Lilled ja dekoratiivtaimed	Belgia (2), Ungari (1)
Vill	Suurbritannia (1)

Allikas: Euroopa Komisjon (seisuga 01.06.16)

Eesti lähiriikide kohta on siinkohal toodud detailsem ülevaade, millistele põllumajandustoodetele ja toitumisele on kvaliteedimärke registreeritud. Kokku on registreeritud Soomes 10 tähist, Rootsis ja Leedus mõlemas 7 tähist ning Lätis 5 tähist, mida on oluliselt vähem kui enamikus teistes EL riikides, samas on registreeritud toodete kogum mitmekesine.

Eesti lähiriikides registreeritud põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedimärgid on alljärgnevad:

- Soome:** *Puruveden muikku* (rääbis, KGT)
Kitkan viisas (rääbis, KPN)
Lapin Poron kylmäsavuliha (külmsuitsu põhjapõdraliha, KPN)
Lapin Poron kuivaliha (vinnutatud põhjapõdraliha, KPN)
Lapin Poron liha (põhjapõdraliha, KPN)
Kainuun rönttönen (pirukas, KGT)
Karjalanpiirakka (pirukas, GTE)
Kalakukko (pirukas, GTE)
Sahti (koduõlu, GTE)
Lapin Puikula (kartul, KPN)
- Rootsi:** *Upplandskubb* (leib, KPN)
Kalix Løjrom (kalamari, KPN)
Bruna bönor från Öland (pruun uba, KGT)
Hushållsost (juust, GTE)
Falukorv (praevorst, GTE)
Skånsk spettekaka (kook, KGT)
Svecia (juust, KGT)
- Leedu:** *Liliputas* (juust, KGT)
Daujėnų naminė duona (must rukkileib, KGT)
Žemaitiškas kastinys (hapukoorevõie, GTE)
Stakliškės (mõdu, KGT)
Lietuviškas varškės sūris (juust, KGT)
Seiny / Łazdijų krašto medus / Miód z Sejneńszczyzny / Łódzieszczyzny (mesi, KPN)
Lietuviškas skilandis (suitsuvorst, GTE)
- Läti:** *Jāņu siers* (juust, GTE)
Latvijas lielie pelēkie zirņi (Läti uba, KPN)
Carnikavas nēģi (silmut, KGT)
Salinātā rudzu rupjmaize (peenleib, GTE)
Sklandrausis (pirukas, GTE)

Allikas: Euroopa Komisjon (seisuga 01.06.16)

Eelnevast loetelust nähtub, et Eesti lähiriikides on kvaliteedimärke registreeritud põllumajandustoodetele ja toidule 10 erineva tooteklassi lõikes (vt rühmitamist tabelist 2.5). Seejuures on enim registreeritud pagari- ja kondiitritooteid (nelja riigi peale kokku 8 tähist) ning juustu (nelja riigi peale kokku 5 tähist). Mõnevõrra vähem on registreeritud lihatooteid (4 tähist), värsket kala ja sellest valmistatud tooteid (4 tähist) ning köögivilju (3 tähist). Lisaks on kvaliteedimärgi saanud põhjapõdraliha värskel liha tooteklassis ning mesi ja hapukoorevõie muude loomse päritoluga toodete klassis. Täiendavalt saab välja tuua, et jookidest on registreeritud õlu ja koduõlu.

Tabel 2.5. Eesti lähiriikides* registreeritud põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedimärkide arv tooteklasside lõikes

Tooteklass	KPN	KGT	GTE	Kokku
Värske liha (ja rups)	1	0	0	1
Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)	2	0	2	4
Juust	0	3	2	5
Muud loomse päritoluga tooted (munad, mesi, mitmesugused piimatooted (v.a või) jne)	1	0	1	2
Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad (töötlemata ning töödeldud)	2	1	0	3
Värske kala, molluskid ja koorikloomad ning neist valmistatud tooted	3	1	0	4
Asutamislepingu I lisas loetletud muud tooted	0	1	0	1
Õlu	0	0	1	1
Kondiitri- ja leivatooted, valikpagaritooted, koogid, küpsised ja muud pagaritooted	-	-	4	4
Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted	1	3	-	4
Kokku	10	9	10	29

* Soome, Rootsi, Leedu, Läti

- Nimetatud kvaliteedimärki ei saa taotleda antud tooteklassile.

Allikas: Euroopa Komisjon (seisuga 01.06.16)

Kokkuvõtvalt saab järeldada, et nii Eesti lähiriikides kui kogu Euroopa Liidus (v.a Eestis) on kvaliteedimärkide süsteem hõlmanud palju erinevaid tooteid ning EL liikmesriigid on antud võimalust aktiivselt kasutanud.

3. EUROOPA LIIDU KVALITEEDIMÄRKIDE VÕIMALIK KASUTAMINE EESTIS

Euroopa Liidu kvaliteedimärkide saamine on heaks võimaluseks aidata turustada kõrgema lisandväärtusega kvaliteettooteid ning parandada Eesti toodete turujõudu välisturgudel. Eesti tootja saaks kasu läbi konkreetsete toodete riikliku promotsiooni ja eelistatud juurdepääsu EL toodete portfelli osalemaks erinevatel välismessidel ja sisenemisel uutele välisturgudele. Samuti saaks tootja ligipääsu teavituse ja müügiesituse programmidele: teavituskampaaniate tegemiseks saab taotleda rahastust Euroopa Liidu teavitamis- ja müügiesitusemeetmest ning turundustoetust Eesti maaelu arengukava (MAK) 2014-2020 meetmetest. Seeläbi oleks kvaliteedimärke kandvate toodete turundusele suunatud rohkem finantsvahendeid, mis tõstaks turundustegevuste edukust ning antud toodete konkurentsivõimet.

Eestis ei ole veel registreeritud EL kvaliteedimärke, kuid on algatatud registreerimisprotsess kaitstud geograafilisele tähisele *Estonian Vodka*. Euroopa Komisjon on selleks reserveerinud Eestile piiritusjookide tootekategoorias positsiooni ning vastav kaitse taotlusjärgus olev nimetus kajastub juba ka Euroopa Komisjoni hallatavas piiritusjookide geograafiliste tähiste registris E-SPIRIT-DRINKS.

Taotlus on esitatud ning registreerimisprotsess on algstaadiumis ka põllumajandustoodete ja toidu kategoorias järgmise toote osas: *Kali* (taotletakse garanteeritud traditsioonilise toote märgist).

Selgitamaks täiendavalt välja, millised Eesti põllumajandustooted, toidud ja joogid võiksid kanda kaitstud päritolunimetuse, kaitstud geograafilise tähise või garanteeritud traditsioonilise eritunnuse kvaliteedimärki, viis EKI läbi küsitluse. Valimisse kuulus 733 Eesti toidusektori ettevõtet, erialaliitu, valdkonna spetsialisti ning teadlast. Võimalus märkida ära oma tooteid anti Eesti toidusektori tunnustatud tootjatele, st küsitlusele kaasatud ettevõtteid olid Veterinaar- ja Toiduametis registreeritud toidukäitlejad ning taimsete esmatoodete tootmisega tegelevad ettevõtteid. Küsitlus viidi läbi 2016. aasta mais interneti teel, vajadusel konsulteeriti telefoni ja e-posti teel (ankeet on toodud lisa 1). Küsitlusel oli võimalik anda hinnanguid nii enda ettevõtte toodete kohta kui eksperdina. Uuringus osales 38 ettevõtte või erialaliidu esindajat ja valdkonna spetsialisti, nimetades 76 põllumajandustoodet, toitu või jooki.

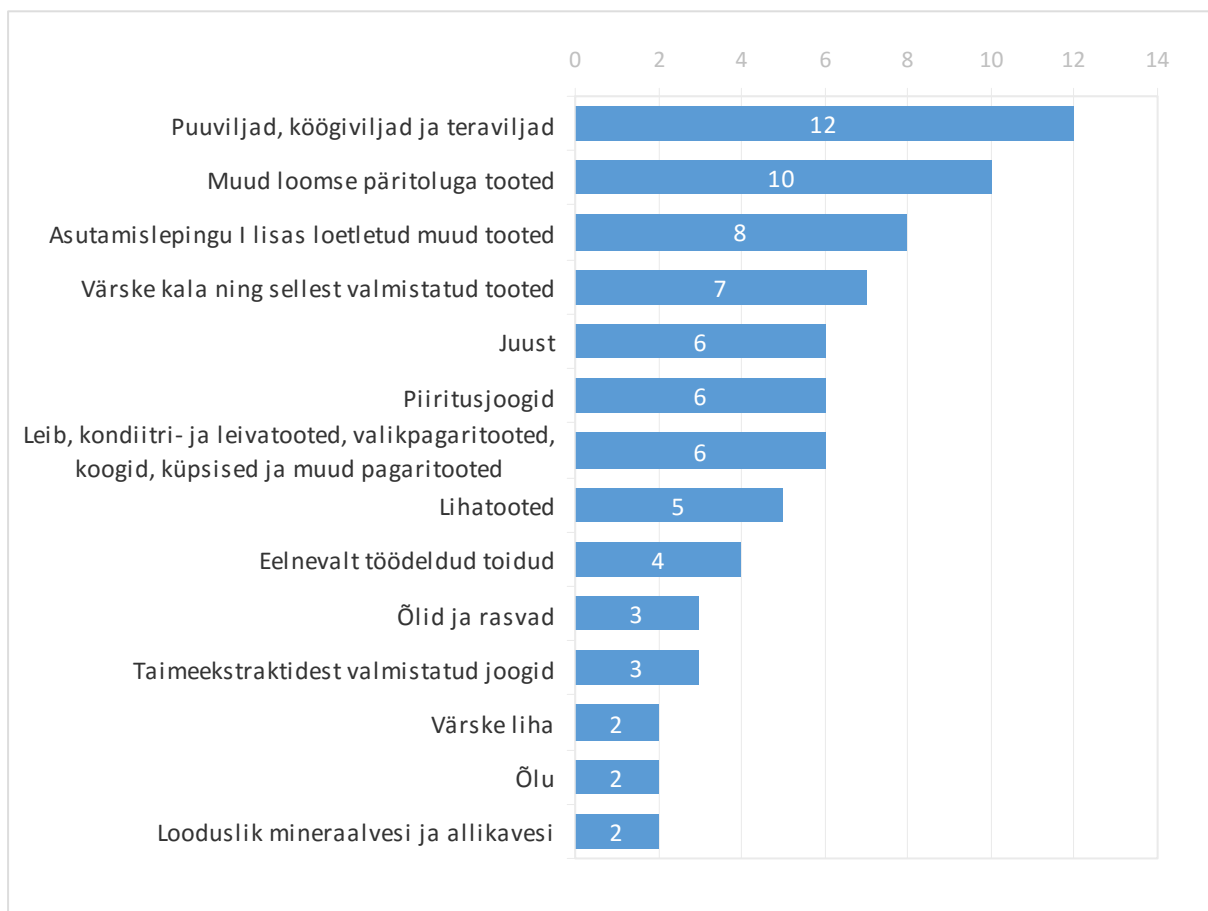
Küsitlusel selgus, et EL kvaliteedimärkidest ning nende taotlemise võimalusest teatakse suhteliselt vähe ning kahjuks ei saada sageli aru kvaliteedimärkide funktsioonist. Käesolev küsitlus oli paljude jaoks esmaseks kokkupuuteks antud temaatikaga. Vähene teadlikkus on üheks põhjuseks, miks EL kvaliteedimärkidest huvitatuid on Eestis siiski suhteliselt vähe. Teiseks mõjutab EL kvaliteedimärkide taotlemist madal ekspordisuutlikkus. Küsitlus näitas, et EL kvaliteedimärkide temaatikast pole huvitatud ettevõtteid, kes on võtnud suuna vaid siseturul tegutsemisele.

Küsitlustulemustest on siinkohal antud ülevaade järgmistes aspektides:

- o toodud välja, milliste EL kvaliteedimärkide tootekategooriate ja tooteklasside lõikes põllumajandustooteid, toitusid ja jooke nimetati;
- o loetletud võimalikke põllumajandustooteid, toitusid ja jooke, millele võiks taotleda EL kvaliteedimärke;
- o kirjeldatud, millised on nimetatud põllumajandustoodete, toitude ja jookide eripärad;
- o märgitud ära, kas taotlus- ja registreerimisprotsessi algatamiseks on olemas vastavad huvigrupid (sh kas tegemist on vastava põllumajandustoote, toidu või joogi tootja või töötlejaga);
- o nimetatud, milliste EL kvaliteedimärkide taotlemist seejuures soovitakse.

Euroopa Komisjoni poolt kasutatava EL kvaliteedimärkide klassifikatsiooni alusel on Eesti põllumajandustooted, toidud ja joogid, mis võiksid vastanute hinnangul taotleda EL kvaliteedimärki, võimalik ja-gada piiritusjookide kategooriasse ning põllumajandustoodete ja toidu kategooriasse. Küsitlusel nimetatud põllumajandustoodete ja toitude arv tooteklasside lõikes ning lisaks ka nimetatud piiritusjookide arv on toodud joonisel 3.1. Enim märgiti puuviljade, köögiviljade ja teraviljade tooteklassi tooteid (12 korda), järgnesid muud loomse päritoluga tooted (sh nimetati 7 korda mett ja meetooteid). Lisaks on järgnevalt esitatud tootekategooriate ja tooteklasside lõikes küsitlusel nimetatud võimalikud EL kvaliteedimärkide nii-öelda kandidaatooteid.

Joonis 3.1. Küsitlusel nimetatud põllumajandustoodete, toitude ja piiritusjookide arv



Allikas: EKI

Eesti põllumajandustooted, toidud ja piiritusjoogid, millele võiks vastanute hinnangul taotleda EL kvaliteedimärke

Põllumajandustooted ja toit (tooteklasside lõikes)

Värske liha (ja rups)

Rohumaaveiseliha, Hiiumaa lihaveise mahehakkliha

Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

Sült, Saaremaa pasteet, verikäkk, rehetalu suitsusaunasink

Juust

Eesti juust, Traditsiooniline Eesti Juust, Saaremaa juust, Saku juust

Muud loomse päritoluga tooted (munad, mesi, mitmesugused piimatooted (v.a või) jne)

Eesti mesi (sh Eesti mahemesi), Eesti meetoode, sõir, kamakeefir, Eesti jogurtijäätis

Õlid ja rasvad (või, margariin, õli jne)

Saaremaa või, Eesti rapsiõli

Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ning töödeldud kujul

Peipsi sibul, Lõuna-Eesti vaarikas, kasemahlatoode, kama, kamatoode, kõrvitsasalat, Saaremaa marineeritud kurgid, Saaremaa moos, marja-puuvilja snäkk, Eesti mahetatar, Eesti tatratooted

Värske kala, molluskid ja koorikloomad ning neist valmistatud tooted

Preserv vürtsikilu, Pihtla forell, silmud, Tallinna kilud, marineeritud angerjas, kuumsuitsu angerjas marinaadis, marineeritud praetud räimed

Asutamislepingu I lisas loetletud muud tooted (vürtsid jne)

Kali, Eesti puuvilja- ja marjaveinid, Tori Jõesuu siider, mõnus maitsesool, põhjamaine maitseainesegu

Õlu

Eesti õlu (sh käsitööõlu)

Taimeekstraktidest valmistatud joogid

Taimetee, Saaremaa kadakavõrse vesitõmmis, Saaremaa kadakavõrsesiirup

Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted (KPN või KGT)

Kihnu sai

Kondiitri- ja leivatooted, valikpagaritooted, koogid, küpsised ja muud pagaritooted (GTE)

Rukkileib, tume leib

Eelnevalt töödeldud toidud

Mulgipuder, mulgikapsad

Piiritusjoogid

Vergi Premium Vodka, Vao Valge Viin, Eesti maheviin, handsa, Vana Tallinn

Märkus: Euroopa Komisjon lõpetas EL kvaliteedimärkide väljastamise loodusliku mineraalvee ja allikavee tooteklassis (KPN, KGT klass 2.2), kuhu oleks Eestist võinud registreerida Häädemeeste mineraalvee ja Värska mineraalvee.

Allikas: EKI

Järgnevalt on eraldi iga tooteklassi ning piiritusjookide kohta kirjeldatud toodete eripära, kas EL kvaliteedimärkide taotlemiseks on olemas huvi ja valmisolek (eelkõige tootjapoolne) ning milliseid EL kvaliteedimärke soovitakse seejuures taotleda. EL kvaliteedimärkide taotlejad täpsustavad põllumajandustoodete, toitude ja piiritusjookide eripära (st päritolu, piirkonda, valmistamise erilisust, traditsioone, toote omadusi jne) tootespetsifikaatides, käesolev töö ei esita tootespetsifikaate.

Värske liha

Värske liha tooteklassis nimetati küsitlusel *rohumaaveiseliha* ning *Hiiumaa lihaveise mahehakkliha*. Mõlema toote puhul on olemas tootjapoolne huvi taotleda geograafilise tähisena kaitstud päritolunimetust, tootjad on valmis osalema EL kvaliteedimärgi taotlemise protsessis. Toodete eripära tuleb piirkonnast ja toote omadustest, millele annavad aluse liigirikka taimestikuga karjamaad. Eestis on lihaveiste kasvatuseks väga soodsad kliimaatilised tingimused. Eesti rohumaad on erilised oma väga mitmekülgse taimestiku poolest. Rikkalik liigirohke taimestik annab lihale eripärase maitsetugevuse, mis ei ole omane teiste veisekasvatuse riikide toodangule. Rohumaal kasvanud loomade liha on vähem rasvane, rasv on Omega-3 rasvhapete rikkam ning lihas on vähem küllastunud rasva.

Lihatooted

Lihatoodetest nimetati küsitlusel *sülti*, *Saaremaa pasteeti*, *verikäkki* ning *rehetalu suitsusaunasinki*. *Süldi* ja *Saaremaa pasteedi* puhul on olemas tootjapoolne huvi ja valmisolek taotleda EL kvaliteedimärki (*süldi* osas on Maaeluministeriumile esitatud GTE registreerimistaotlus, Saaremaa pasteet kvalifitseeruks KPN tingimustele), *verikäki* puhul on olemas maakonna tasandil maaelu edendaja toetus ning soov osaleda garanteeritud traditsioonilise eritunnuse taotlemisprotsessis. *Rehetalu suitsusaunasingi* puhul oli tegemist eksperthinnanguga, et antud toode võiks olla traditsioonilise Eesti toiduna EL kvaliteedimärgi kandidaat, kuid taotlus- ja registreerimisprotsessi algatamise huvigrupp küsitlusel puudus.

Toodete lõikes saab eripärana välja tuua järgmisi aspekte.

Sült – traditsiooniline Eesti toit, mida praegusel kujul on Eestis teatud ja valmistatud üle 100 aasta, sellest on saanud Eesti rahvustoit. Traditsiooniline sült keedetakse seapeast, seakaelast, seakootidest ja seajalgadest, mis sisaldavad niivõrd palju liimainet, et jahtuv leem tardub ilma täiendava tardaine lisamiseta. Antud valmistusviis on maailmas ainulaadne.

Saaremaa pasteet – tooraine pärineb Saaremaalt ning pasteet toodetakse sealsamas. Saaremaa puhtast ja liigirikkast loodusest pärinev tooraine annab tootele piirkonnast tuleneva eripärase maitsekoosluse.

Verikakk – traditsiooniline Eesti toit, mis on eestlaste toit olnud sajandeid ning on tunduvalt vanem kui verivorst. Verikakk on levinud erineva retseptiga paljudes riikides, seejuures võib ta olla vorstikujuline, vormis valmistatud jne. Kui paljudes maades mõistetakse käksi ja vorsti ühe ja samana, siis Eestis on kakk ja vorst selgelt eristatud. Eesti verikakk valmistatakse verest, rasvast, Lõuna-Eestis odrajahust, Põhja-Eestis vahel ka rukkijahust ning lisanditest nagu sool, sibul, praetud pekk või suitsupeekon.

Rehetalu suitsusaunasink – traditsiooniline Eesti toit eestimaisest lihast, traditsiooniline valmistusviis (ajalugu üle 100 aasta), eelnevalt liha ei keedeta, liha soolatakse, hiljem valmib toode mitu ööpäeva suitsusaunas.

Juust

Juustu tooteklassis nimetati küsitlusel erinevate piirkondade juustu⁸ ning siinkohal on olemas osa tootjate huvi ja valmisolek EL kvaliteedimärkide taotlemiseks. Seejuures soovitakse garanteeritud traditsioonilise eritunnuse tähist (*Traditsiooniline Eesti Juust*) ning kaitstud päritolunimetust (*Saku juust*).

Toodete lõikes saab eripärana välja tuua järgmisi aspekte.

Eesti juust – toodetud Eesti maatõugu lehmade piimast (tõul on kultuurilooline ja ajalooline tähtsus, aretatud kohaliku päritoluga aborigeensest karjast), piim on väga toitainerikas, kõrge rasva-, valgu- ja suhkrusisaldusega, võimaldades toota kvaliteetset juustu.

Traditsiooniline Eesti Juust – originaalne toode (1958. aastast), autentne maitse, valmistusviis (valmistatakse traditsioonilisel meetodil ja kujul) ning välimus. Silindrikujuline toode, kahekordne pressimine, ainuke Eestile eripärane juustuvalmistamise tehnoloogia, ainulaadsest valmistusmeetodist tulenevalt on juustul üksikud 3-5 mm läbimõõduga augud.

Saaremaa juust – toodetud Saaremaal varutud piimast, mis on looduslikult ja ökoloogiliselt puhtas keskkonnas toodetud tooraine. Taimeliikide rohkus annab piimale aromaatseda maitse, mis on omane ka sellest valmistatud toodetele. Tootmisel järgitakse traditsioone, tehnoloogia ja tootmine võimaldab säilitada meistrite põlvest põlve antud oskusi.

Saku juust – pastöriseerimata piimast käsitööjuust, väljendunud on juustu maitse ja lõhn, oma olemuselt pehme ja parajalt soolane, ilma kõrvallõhna ja -maitseta. Kogu tootmisahel toorainest lõpptooteni asub Sakus (s.o põllud, lehmad, meierei).

Muud loomse päritoluga tooted

Muudest loomse päritoluga toodetest nimetati küsitlusel mitmeid erinevaid tooteid: *Eesti mesi (sh Eesti mahemesi)*, *Eesti meetoode*, *sõir*, *kamakeefir ning Eesti jogurtijäätis*. Kui *sõir* ja *kamakeefir* olid nimetatud ekspertarvamuseks ning nende puhul EL kvaliteedimärgi taotlemise huvigrupid puuduvad, siis mee ja meetoodete osas on olemas tootjate tugev toetus, soovitakse osa võtta EL kvaliteedimärkide taotlemise protsessist. Vastanute hinnangul oleks seejuures eelistatuim kaitstud päritolunimetuse taotlemine, kuid märgiti ka soovi taotleda kaitstud geograafilist tähist. *Eesti jogurtijäätise* puhul on samuti olemas tootjapoolne huvi ja valmisolek osaleda taotlusprotsessis (soovituslikult kaitstud päritolunimetuse osas).

⁸ Eestis valmistatud juustu nimetati ka määratlemata piirkonnaga.

Toodete lõikes saab eripärana välja tuua järgmisi aspekte.

Eesti mesi (sh Eesti mahemesi) – omapäraks on hästi liigirikkalt taimestikult (põhiliselt ravimtaimede pealt) ja puhtast loodusest korjatud nektar. Eestis korjatud ja toodetud mahemesi peegeldab samuti puhas elukeskkonda ning mitmekesist loodust.

Eesti meetoode – Eestis korjatud meest, õietolmust, taruvaigust toode, mis sarnaselt meega pärineb hästi liigirikkalt taimestikult, põhiliselt ravimtaimede pealt ja puhtast loodusest.

Sõir – Lõuna-Eesti traditsiooniline piimatoit, laagerdumata kohupiimajuust, nimetatakse ka köömnejuustuks. Põhikoostisained on traditsiooniliselt piim või lõss, kohupiim, munad, või, köömned, sool. Selle tegemise oskuseid on antud edasi põlvest põlve.

Kamakeefir – rahvustoit kama on traditsiooniline toit, mida süüakse muuhulgas koos keefiriga, tegemist on Eestile eripärase tootega.

Eesti jogurtijäätis – valmistamise erilisus seisneb selles, et seda tehakse maitsestatamata jogurti baasil. Koostises puuduvad jäätise levinuimad komponendid nagu muna, lõssi-, piimapulber, või.

Õlid ja rasvad

Antud tooteklassi liigituvad küsitlusel nimetatud toodetest *Saaremaa või* ja *Eesti rapsiõli*. Viimase puhul on olemas tootjapoolne huvi ja valmisolek osaleda kaitstud päritolunimetuse taotlemise protsessis.

Toodete lõikes saab eripärana välja tuua järgmisi aspekte.

Saaremaa või – toodetud Saaremaal varutud piimast, mis on looduslikult ja ökoloogiliselt puhtas keskkonnas toodetud tooraine. Taimeliikide rohkus annab piimale aromaatseda maitse, mis on omane ka sellest valmistatud toodetele. Või erineb mujal toodetud võist oma kulinaarsete omaduste poolest. Tootmisel järgitakse traditsioone, tehnoloogia ja tootmine võimaldab säilitada meistrite põlvest põlve antud oskusi.

Eesti rapsiõli – toodetakse Eestis kasvatatud rapsiseemnetest (õlitootmise kogemus üle 15 aasta), õli on kvaliteetne ja puhta maitsega.

Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad

Erinevaid vilju ning nendest valmistatud tooteid ja toitusid nimetati küsitlusel palju: *Peipsi sibul*, *Lõuna-Eesti vaarikas*, *kasemahlatoode*, *kama*, *kamatoode*, *kõrvitsasalat*, *Saaremaa marineeritud kurgid*, *Saaremaa moos*, *marja-puuvilja snäkk*, *Eesti mahetatar* ja *Eesti tatratoode*. Seejuures nimetati neid nii tootjate poolt kui ekspertarvamustena. EL kvaliteedimärkide taotlemiseks on huvi ja valmisolek olemas tootjate poolt ja *Peipsi sibula* kasvatajate esindajana piirkonna maaelu edendaja poolt, toetuseta on *kasemahlatoode*, *kõrvitsasalat*, *kama* ja *kamatoode* (st kõiki nimetati ekspertarvamusega, seega mitte nende tootjate poolt). EL kvaliteedimärkidest soovetakse taotlemisprotsesse algatada kaitstud päritolunimetuse ning kaitstud geograafilise tähise osas. Samas ei osanud mõni tootja määratleda, millise kvaliteedimärgi tingimustele toode vastaks ning konkreetse tähise soov jäi seega mär-

kimata (*Eesti mahetatar, Eesti tatratooode* – kuna tegemist ei ole traditsioonilise toiduga, siis sobiks ka siinkohal taotleda piirkonnast tulenevaid tähiseid).

Toodete lõikes saab eripärana välja tuua järgmisi aspekte.

Peipsi sibul – tegemist on pesasibulaga, mis on nn rahvaselektioonisort, kohalikust sordist on aretatud Jõgeva 3. Ei sobi kasvatamiseks igal mullal, eeldab parima saagi saamiseks sobivat mulda (piirkonna eripära, Peipsi järve mõjust tulenevad kliimatingimused) ning agrotehnilisi võtteid (kõrgpeenar). Seostub nii ajaloo, traditsioonide kui piirkonnaga. Sibulakasvatuse oskusteave on edasi antud põlvest põlve, kõik tööetapid tehakse käsitsi.

Lõuna-Eesti vaarikas – puhtas ja viljakas Lõuna-Eesti mullas kasvanud maitsev mari, kohanenud põhjamaise kliimaga, viljad on tumepunased ning hoiavad hästi vormi.

Kasemahlatoode – traditsiooniline jook, mille ajalugu ulatub sajandite taha, Eesti rahvameditsiin tunneb kasemahla organismi tugevdajana ning ravimina, tootel on suur vitamiinisisaldus ning rohkelt mineraalaineid, oma omaduste poolest on ta olnud Eestis väga hinnatud.

Kama, kamatoode – kama on traditsiooniline Eesti jahutoit (Eestis levinud juba üle 100 aasta tagasi) mitme teravilja jahust (rukis, nisu, oder või kaer ning kaunviljad hernes või uba), millel on kõrge bioloogiline väärtus, ta on vitamiinirohke, sisaldab palju kiudaineid ning ka mineraalaineid. Terad keedetakse esmalt soolases vees, seejärel kuivatatakse, pruunistatakse ahjus ning jahvatatakse (järele jahu). Kama süüakse või juuakse hapupiima (ajalooliselt), keefiri või jogurtiga, hapukoorega valmistatakse kamakäkke. Kamatoodeteks on tänapäeval veel kamakreem, kamapallid, kamajoogid jne.

Kõrvitsasalat – traditsiooniline toit, ajalugu ulatub XX sajandi algusesse, algselt oli pidupäevaroog, kuid hiljem hakati kasutama põhitoidu kõrvale.

Saaremaa marineeritud kurgid – tooraineks on Saaremaal kasvatatud kurgid, tootmine leiab samuti aset Saaremaal, toode tugineb kvaliteedile, Saaremaa puhtale toorainele ja piirkonna heale mainele.

Saaremaa moos – marjad ja puuviljad pärinevad Saaremaa puhtast loodusest: jõhvikad Saaremaa rabadest, mustikad ja pohlad Saaremaa metsadest, õunad Saaremaa õunapuudelt. Toode valmib täismahus Saaremaal ning tugineb Saaremaa ökoloogiliselt puhta piirkonna mainele.

Marja-puuvilja snäkk – edasiarendus esivanemate poolt valmistatud õunatootest, kui õunamahla pressimisel järele jäänud mass segati suhkruga ning pandi ahju peale kuivama. Toode valmib Lõuna-Eestis, peamised koostisained on looduslikud (tervislik, ohtra C ja B grupi vitamiinisisaldusega, ei ole kasutatud jahu ega muna koostisaineid).

Eesti mahetatar, Eesti tatratooode – toortatar, tatrajahu, tatraküpsised, tatraõiemesi jne – Eestis kasvataval harilikul tatal on valge värvus ja puudub mõrkjas maitse, ta on väga toitainerikas. Eesti tatrakasvatuse juured ulatuvad XVIII sajandisse, sobib hästi Eesti kliimasse. Tatart on Eestis kasvatatud toiduks ning ravim- ja meetaimena.

Värske kala ning sellest valmistatud tooted

Kala ja kalatoodete puhul on tegemist küsitlusel enim mainitud tooteklassiga, seejuures nimetati järgnevaid tooteid: *preserv vürtsikilu*, *Pihthla forell*, *silmud*, *Tallinna kilud*, *marineeritud angerjas*, *kuumsuitsu angerjas marinaadis* ja *marineeritud praetud räimed*. EL kvaliteedimärkide taotlemiseks on tootjate poolt nii huvi kui valmisolek olemas (välja arvatud *silmude* ja *marineeritud praetud räimed* puhul, mida nimetati eksperthinnangutena). Pihthla forell kvalifitseerub kaitstud päritolunimetus tingimustele, teiste nimetatud kalatoodete näol on tegemist traditsiooniliste toodete ja toitudega.

Toodete lõikes saab eripärana välja tuua järgmisi aspekte.

Preserv vürtsikilu – naturaalne ja traditsiooniline Eesti kalatoode, Eesti vete kilu, ajalooa maitseaine retseptuur, vürtsiseguga soolamine.

Pihthla forell – Saaremaal, Pihthlas kasvatatud forell, keskkonnasõbralikus kasvukeskkonnas kasvatatud, tervislik, värske, heade maitseomadustega.

Silmud – Narva jõest on neid püütud aastasadu, jõesilmu eripäraks on tema kõrge rasvasisaldus, seetõttu ei saa pikaajaliselt säilitada värsketena, kuna rasv hakkab kiiresti rääsuma. Seega on Eestis põlvkondade vältel silmusid praetud või röstitud ning seejärel marineeritud.

Tallinna kilud – traditsioonilisel viisil valmistatud traditsiooniline toit, taoline kilude säilitamise viis (vürtsidega soolatud) ulatub XVIII sajandisse ning ajalooliselt oli see omane vaid Eestile (kala ei puhastatud, soolati koos sisikonnaga, mis lisas erilist maitset), kuulus XX sajandi esimesel poolel eripäraste toodete hulka, mis omasid rahvusvahelist järeletegemise kaitset, valmistamise erilisus on säilinud tänapäevani (värskest sobiva rasvasusega kalast kindla retsepti alusel, kuhu kuulub rohkelt maitseaineid).

Marineeritud angerjas – maitset mahe ja tervislik eestimaine toode, mille erilisus peitub mitmeid põlvkondi tagasi Eesti kaluritelt saadud retseptis. Töötlemine leiab aset kalakasvanduse kõrval, mistõttu on tooraine väga värske.

Kuumsuitsu angerjas marinaadis – retsept on saadud mitmeid põlvkondi tagasi Eesti kaluritelt, tegemist on traditsioonilise tootega, kala suitsutamine on Eestis väga pika traditsiooniga tegevus. Tootmine leiab aset kalakasvanduse kõrval, seega on toode valmistatud väga värskest toorainest.

Marineeritud praetud räimed – Eesti rahvuskalast traditsiooniline toit, traditsioonilise maitsega ning universaalne (nii peolauale kui argipäevaks), söödud põlvest põlve ning rahvasuust pärineb ütlemine, et Saare naine oskab räimest valmistada 20 erirooga.

Asutamislepingu I lisas loetletud muud tooted

Antud tooteklassis nimetati küsitlusel alljärgnevat jooke ja maitseaineid: *kali*, *Eesti puuvilja- ja marjaveinid*, *Tori Jõesuu siider*, *mönus maitseool ning põhjamaine maitseainesegu*. Kõikide toodete puhul oli tegemist tootjate valikuga, mida pakkuda EL kvaliteedimärkide kandidaatideks, sellest tulenevalt on olemas nii huvi kui valmisolek osaleda kvaliteedimärkide taotlemises. *Kalja* osas on Maaeluministeriumile juba esitatud GTE registreerimistaotlus, ülejäänud tooted taotleks päritolunimetust.

Toodete lõikes saab eripärana välja tuua järgmisi aspekte.

Kali – Eesti kalja ajalugu ulatub aastasade taha, tegemist on traditsioonilise joogiga (levinud üle Eesti), mis sisaldab rohkelt organismile kasulikke aineid (tulenevalt toormest ja valmistamisviisist).

Eesti puuvilja- ja marjaveinid – kohalik värske ja puhas tooraine, piirkonnaks terve Eesti.

Tori Jõesuu siider – puhta ja puutumata loodusega Soomaa piirkonna taluõuntest käsitööna, traditsioonilisel meetodil pudelis kääritatud siidri valmistamine (suhkrut on lisatud ainult teise kääritamise eel, et saaks pudelis kääritades tekkida naturaalselt süsihappegaas). Soomaa piirkond on ainulaadne kogu maailmas oma puhta ja puutumata looduse tõttu. Üks väheseid paiku, kus inimeste tegevus ei ole tekitanud suurt ökoloogilist jalajälge.

Mönus maitseool – valmistatud Eestis, retseptis on kasutatud kohalikke Saaremaa puhtast loodusest pärit kadakamarju. Annab toidule veidike Saaremaad katvate jändrike kadakate hõngu. Toote nimi kõlab Saaremaiselt: saaremaiselt mönus maitseool.

Põhjamaine maitseainesegu – tootes on kasutatud Eestis kasvavaid marju, ürte ja maitseaineid. Selles segus saavad kokku eksootilised maitsetaimed ja meie koduaedades kasvavad ürdid.

Õlu

Siinkohal saab välja tuua, et *Eesti õlu (sh käsitööõlu)* kui EL kvaliteedimärgi võimalik kandidaat omab tootjapoolset toetust taotlusprotsessi algatamiseks geograafilise tähise osas. *Eesti õlu* on Eesti toorainest ja pikaajalisi traditsioone järgides pruulitud õlu, tootel on hea maine. Traditsiooniline *käsitööõlu* on toodetud linnastest, humalast, pärmist, veest ja suhkrust.

Taimeekstraktidest valmistatud joogid

Antud tooteklassis nimetasid tootjad *taimeteed*, *Saaremaa kadakavõrse vesitõmmist ja Saaremaa kadakavõrse siirupit*. Siinkohal on tootjatel huvi ja soov taotleda piirkonnast tulenevat tähiseid.

Toodete lõikes saab eripärana välja tuua järgmisi aspekte.

Taimeteed – Eestis kasvanud taimedest (sh ravimtaimedest) on teed valmistatud aastasade jooksul, teadmisi ja kogemusi taimede korjamise, säilitamise ja nende valmistamise kohta on edasi antud mitmete sugupõlvade jooksul. Eesti puhtast loodusest pärit toorainel on hea maine.

Saaremaa kadakavõrse vesitõmmis – tervistava mõjuga kohaliku tooraine väärindamine, Saaremaa mereäärsest piirkonnast aastaringselt korjatud võrsed (Eesti läänepoolseim piirkond). Valmistamise muudab eriliseks, et tõmmis valmib puupliidil. Kadakat on ravimtaimena tuntud ja kasutatud põlvest põlve.

Saaremaa kadakavõrsesiirup – tervistava mõjuga kohaliku tooraine väärindamine, Saaremaa kadakavõrsetõmmisest valmistatakse suhkrul lisamisel siirupit ainulaadse retsepti alusel. Tooraine on Saaremaa mereäärsest piirkonnast aastaringselt korjatud võrsed. Kadakasiirupil on ravitoime.

Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted

Antud tooteklassis saab esitada taotlusi KPN või KGT saamiseks. Küsitlusel nimetati ekspertarvamusena *Kihnu saia*, millele kvaliteedimärgi taotlemiseks tootjapoolne huvi puudub. Tegemist on vormisaiaga, mille retsepti eripäraks on piima ja või koos kuumutamine, seejärel leigeks jahutamine ja tavaliselt vedelama pärmiga saiataigna segamine. Sai on hästi õhuline ning püsib mitu päeva pehme.

Kondiitri- ja leivatooted, valikpagaritooted, koogid, küpsised ja muud pagaritooted

Antud tooteklassis saab esitada taotlusi GTE saamiseks. Küsitlusel nimetati *rukkileiba* ja *tumedat leiba*, seejuures on olemas tootjapoolne huvi ning valmisolek taotleda *rukkileivale* tähist. *Rukkileib* on valmistatud naturaalselt kääritatud juuretise ja ning Eesti rukkist (valmistatud ainult rukkijahust, nisujahu lisatud pole), tegemist on Eesti traditsioonilise tootega. Naturaalselt kääritatud juuretist valmistatakse vanadele leivatootmise vanadele traditsioonidele toetudes. Eesti tööstusliku leivatootmise ajalugu on üle 100 aasta vana, kodudes valmistati aga leiba juba oluliselt varem.

Eelnevalt töödeldud toidud

Eelnevalt töödeldud toitade tooteklassis nimetati küsitlusel *mulgiputru* ja *mulgikapsaid*, seejuures on huvi ja soov taotleda EL kvaliteedimärki vaid *mulgipudrule* (garanteeritud traditsioonilist eritunnust).

Toodete lõikes saab eripärana välja tuua järgmisi aspekte.

Mulgipuder – traditsiooniline Eesti toit (laialt levinud üle Eesti XIX sajandi lõpust), tegemist on seekõrnetega kartuli-tangupudruga.

Mulgikapsad – traditsiooniline Eesti toit, mida on valmistatud XIX sajandist, s.o hautatud hapukapsad, millele on lisatud tangu või kruupe, varasemalt lisati ka seakamarat, pekki, rasva, hiljem sealihaga.

Piiritusjookid

Piiritusjookidele saab taotleda vaid kaitstud geograafilist tähist, registreerimisprotsess on pooleli tootele *Estonian Vodka*. Lisaks nimetati küsitlusel piirkondliku päritoluga toodetena järgmiseid viinasid: *Vergi Premium Vodka*, *Vao Valge Viin* ja *Eesti maheviin* (Eesti maheteraviljast). Ekspertarvamusena ka *handsat* (s.o traditsiooniline Kagu-Eestist pärit kange alkoholne jook, rukkidestillaat) ja *Vana Tallinna* (kaubamärgiga toode ei kvalifitseeru EL kvaliteedimärgi alla).

Eelnevalt antud ülevaatest selgus, et mõnedel küsitlusel välja pakutud põllumajandustoodetel, toitudel ning piiritusjookidel ei ole EL kvaliteedimärgi taotlemiseks huvigruppe. Kui toetus ja valmisolek osaleda taotlemise ja registreerimise protsessis puudub, ei saa vastavad tooted ja toidud olla potentsiaalsed kvaliteedimärgi saajad. Alljärgnevalt on esitatud kokkuvõttev loetelu nendest põllumajandustoodetest, toitudest ja piiritusjookidest, millel on eelkõige tootjapoolne või ka teiste huvitatud isikute toetus olemas (täiendavalt on ära märgitud, millist EL kvaliteedimärki võiks taotleda). Toote spetsifikaadi koostamise järel võib täpsustada hinnang, millise nimetusega ning millise EL kvaliteedimärgi taotlemiseks toode sobib.

Võimalikud Eesti põllumajandustooted, toidud ja piiritusjookid taotlemaks EL kvaliteedimärke

<i>Rohumaaveiseliha (KPN)</i>	<i>Lõuna-Eesti vaarikas (KGT)</i>
<i>Hiiumaa lihaseis mahehakkliha (KPN)</i>	<i>Eesti mahetatar (KGT)</i>
<i>Saaremaa pasteet (KPN)</i>	<i>Eesti tatratoode (KGT)</i>
<i>Saku juust (KPN)</i>	<i>Eesti õlu (KGT)</i>
<i>Eesti mesi (KPN)</i>	<i>Taimetee (KGT)</i>
<i>Eesti meetoode (KPN)</i>	<i>Vergi Premium Vodka (KGT)</i>
<i>Eesti jogurtijäätis (KPN)</i>	<i>Vao Valge Viin (KGT)</i>
<i>Eesti rapsiõli (KPN)</i>	<i>Eesti maheviin (KGT)</i>
<i>Peipsi sibul (KPN)</i>	<i>Sült (GTE)</i>
<i>Saaremaa marineeritud kurgid (KPN)</i>	<i>Verikäkk (GTE)</i>
<i>Saaremaa moos (KPN)</i>	<i>Traditsiooniline Eesti Juust (GTE)</i>
<i>Marja-puuvilja snäkk (KPN)</i>	<i>Preserv vürtsikilu (GTE)</i>
<i>Pihla forell (KPN)</i>	<i>Tallinna kilud (GTE)</i>
<i>Eesti puuvilja- ja marjaveinid (KPN)</i>	<i>Marineeritud angerjas (GTE)</i>
<i>Tori Jõesuu siider (KPN)</i>	<i>Kuumsuitsu angerjas marinaadis (GTE)</i>
<i>Mõnus maitsesool (KPN)</i>	<i>Kali (taotlemisel, GTE)</i>
<i>Põhjamaine maitseainesegu (KPN)</i>	<i>Rukkileib (GTE)</i>
<i>Saaremaa kadakavõrse vesitõmmis (KPN)</i>	<i>Mulgipuder (GTE)</i>
<i>Saaremaa kadakavõrse siirup (KPN)</i>	

Euroopa Liidu institutsioonide andmetel on liidus suurenenas traditsiooniliste toodete nõudlus, tarbijad ootavad aina paremat kvaliteeti ning on huvitatud liidu põllumajandustootmise mitmekesisuse säilimisest. See tekitab nõudluse teatavate kindlate omadustega, eelkõige selge geograafilise päritoluga põllumajandustoodete ja toidu järele. Kuna EL kvaliteedimärgid on mitmete EL riikide tarbijate seas tuntud ning osaliselt ka kolmandate riikide tarbijate hulgas, siis on tootele EL kvaliteedimärgi saamine ettevõtte jaoks väga heaks võimaluseks leida oma toodetele uusi turge või turustada neid välisturgudel kallimalt. Seega on geograafiline tähis turustusinstrument ning ekspordi abi ning järgnevalt on hinnatud, millistel küsitluse andmetel EL kvaliteedimärgi kandidaadiks olevatel Eesti põllumajandustoodetel, toitudel ja jookidel on ekspordipotentsiaali.

EL kvaliteedimärkide taotlemine eeldab tootjate koostööd, pigem tootjate rühma (mitte üksiktootja) algatust ning järgnevat ühist klasteripõhist turundust. Sel juhul on tagatud EL kvaliteedimärgi ulatuslik kasutus ning suurem mõju. Küsitluse andmetel on *Eesti meel* taoline tugev toetus tootjate ning neid koondavate aktiivsete erialaliitude näol. Seega on *Eesti meel* ekspordipotentsiaali nii mahu poo-

lest kui ka eripära poolest (päribneb Eesti puhtast ja liigirikka taimestikuga loodusest). Esile saab tuua ka Eesti kalatooteid (eelkõige pikaajalise ekspordiajaloo *vürtsikilust tooteid*), mida eksporditakse käesolevalt ilma EL kvaliteedimärgita, kuid mille positsiooni välisurgudel saaks kvaliteedimärgi kandmine parandada, tõsta toodete konkurentsivõimet ning ekspordimahtu.

Arvestades mahetoodete väärtustamist tarbijate poolt ning Eesti põllumajandustoodete hinnalist puhast toorainet, võib EL kvaliteedimärgi saamisega oodata ekspordipotentsiaali suurenemist ka *värske liha, mahetatra, rapsiõli ning maheviina* puhul. Siinkohal tuleb lisaks ära märkida marjadest ja puuviljadest valmistatav tervislik *marja-puuvilja snäkk*, millele annaks tähis samuti eeldusi jõuda välisurur arvestatava müügmahuni. Täiendavalt saab eksporditartiklitena nimetada veel *Eesti õlut, kalja ning juustu*, võimaliku nišitootena *jogurtijäätist*.

Eesti traditsiooniliste toitute ekspordile seavad eelkõige piiranguid teiste riikide tarbijate maitse-eelistused, seega on teretulnud võimalused, mis kaasnevad EL kvaliteedimärgi saamisega, tutvustada välisurbijatele Eesti tooteid.

Kokkuvõtvalt saab küsitlustulemuste kohta öelda, et Eestis on palju põllumajandustooteid, toitusid ja jookke, millele võiks taotleda EL kvaliteedimärke (nii kaitstud päritolunimetust, kaitstud geograafilist tähist kui garanteeritud traditsioonilist eritunnust). Eesti tootjatel on EL kvaliteedimärkide taotlemise huvi ning ka valmisolek antud protsessist osa võtta, seejuures on mitmetel nii-öelda kandidaattoodetel ekspordipotentsiaali, et jõuda välisurgudele või parandada olemasolevat turupositsiooni.

Samas on idee minna oma eripäraste toodetega eksporditurgudele paljude tootjate jaoks uudne ja vajab tugevat riigipoolset nõustamist ja tuge.

Kokkuvõte

Euroopa Liidu geograafiliste tähiste süsteem on loodud kaitsmaks tootjate huve algupäraste toodete ebaõiglase konkurentsi eest ning lihtsustamaks tarbijate ostuotsuste tegemist läbi EL kvaliteedimärgiga saadava informatsiooni. EL kvaliteedimärkide süsteem väärtustab kindla määratletud piirkonna päritolu eriliste omadustega tooteid.

Euroopa Liidu kvaliteedimärke on kokku kolm: kaitstud päritolunimetus (KPN), kaitstud geograafiline tähis (KGT) ning garanteeritud traditsiooniline eritunnus (GTE). Kaitstud päritolunimetuse ja kaitstud geograafilise tähise eesmärkideks on päritolu rõhutades kindlustada nende toodete kvaliteedi eest õiglane tasu, anda tarbijale selget teavet toote väärtust tõstvate omaduste kohta, toetada seeläbi konkreetse piirkonna arengut ja hoida selle toidukultuuri. Garanteeritud traditsioonilisel eritunnusel on täiendavaks eesmärgiks traditsiooniliste tootmismeetodite ja retseptide säilitamine, mis tõstavad selliste toodete väärtust.

Registreeritud ning ka taotlusjärgus olevad reserveeritud tootenimetused kantakse vastavasse Euroopa Komisjoni poolt hallatavasse registrisse. Registreeritud nime võivad kasutada kõik tootjad, kes asuvad konkreetsetes geograafilises piirkonnas ja toodavad registreeritud spetsifikatsioonile vastavat toodet. Euroopa Liidu kvaliteedimärke võib taotleda kolmes tootekategoorias: põllumajandustooted ja toit, vein ning piiritusjoogid.

Kõige aktiivsemalt on EL kvaliteedimärke registreerinud Lõuna-Euroopa riigid, seejuures enim veinile (veini tähised moodustavad EL-s poole kõigist registreeritud kvaliteedimärkidest). Teiste EL liikmesriikidega võrreldes on Eesti situatsioon erandlik, kuna EL kvaliteedimärke registreeritud pole. Samas on algatatud registreerimisprotsess kaitstud geograafilisele tähisele *Estonian Vodka* ning GTE taotlus on esitatud põllumajandustoodete ja toidu kategoorias tootele *Kali*.

Eestis on mitmeid põllumajandustooteid, toitusid ja jooke, millele võiks taotleda EL kvaliteedimärke. Eesti tootjatel on EL kvaliteedimärkide taotlemise huvi ning ka valmisolek võtta antud protsessist osa. Näiteks *Eesti meel* on tugev tootjate ning neid koondavate aktiivsete erialaliitude toetus, et taotleda EL kvaliteedimärki, kaitsta seeläbi tootjate huve ning tõsta ekspordipotentsiaali. Esile saab tuua ka Eesti kalatooteid (eelkõige pikaagekse ekspordiajalooaga *vürtsikilust tooteid*), mida eksporditakse käesolevalt ilma EL kvaliteedimärgita, kuid mille positsiooni välisurgudel saaks kvaliteedimärgi kandmine parandada, tõsta toodete konkurentsivõimet ning ekspordimahtu.

Arvestades mahetoodete väärtustamist tarbijate poolt ning Eesti põllumajandustoodete hinnalist puhast toorainet, võib EL kvaliteedimärgi saamisega oodata ekspordipotentsiaali suurenemist ka *värske liha, mahetatra, rapsiõli, marja-puuvilja snäki* ning *maheviina* puhul. Täiendavalt saab eksporditartiklitenä nimetada veel *Eesti õlut, kalja* ning *juustu*, võimaliku nišitootena *jogurtijäätist*.

Eesti traditsiooniliste toitade ekspordile seavad eelkõige piiranguid teiste riikide tarbijate maitseelistused, seega on teretulnud võimalused, mis kaasnevad EL kvaliteedimärgi saamisega, tutvustada välistarbijatele Eesti tooteid.

Kokkuvõtvalt saab järeldada, et EL kvaliteedimärkidest ning nende taotlemise võimalusest teatakse Eestis suhteliselt vähe. Samuti mõjutab EL kvaliteedimärkide taotlemist madal ekspordisuutlikkus. Paljude tootjate jaoks on oma eripäraste toodetega eksporditurgudele minemise idee uudne ja vajab tugevat riigipoolset nõustamist ja tuge.

Lisa 1. Euroopa Liidu kvaliteedimärkide uuringu ankeet

Palume Teie arvamust, millised Eesti põllumajandustooted, toidud ja joogid võiksid taotleada Euroopa Liidu kvaliteedimärki ning miks.

Euroopa Liidu kvaliteedimärgid

Kvaliteedimärkide süsteemi põhiolemus seisneb selles, et tootes avalduvad piirkonnast tulenevalt eriomadused, võrreldes samasuguste nii-öelda tavatoodetega. Näiteks tooraine päritolu, toote valmistamise eripära, toote lõppomadused (lõhn, maitse, tekstuur, välimus jne).



Kaitstud päritolunimetus: toode pärineb kindlast geograafilisest piirkonnast ning ka tootmine, töötlemine ja valmistamine toimuvad sealsamas; toote omadused tulenevad peamiselt sellest piirkonnast ning sellele iseloomulikest looduslikest ja inimteguritest.

Tootegrupid: liha-, piima-, kalatooted, puu- ja juurviljad, muud põllumajandussaadused ja -tooted, töödeldud toodetest õlu, taimeekstraktidest valmistatud joogid, sinep, pagaritooted, koogid, küpsised, kondiitritooted ja makaronitooted.



Kaitstud geograafiline tähis: toode pärineb teatavast kohast, piirkonnast või riigist ning vähemalt üks tootmisetapp (s.o tootmine, töötlemine või valmistamine) peab toimuma määratletud geograafilises piirkonnas; toote seos geograafilise piirkonnaga võib põhineda nii kvaliteedil, muudel omadustel kui ka ainult mainel.

Tootegrupid: liha-, piima-, kalatooted, puu- ja juurviljad, muud põllumajandussaadused ja -tooted, töödeldud toodetest õlu, taimeekstraktidest valmistatud joogid, sinep, pagaritooted, koogid, küpsised, kondiitritooted, makaronitooted ja piiritusjoogid.



Garanteeritud traditsiooniline toode: traditsioonilisest toorainest, traditsioonilise koostisega või toodetud ja/või töödeldud traditsioonilisel viisil; nimi peab väljendama eripära ning ei tohi olla seotud mingi geograafilise piirkonnaga; ajalugu peab olema vähemalt 30 aastat.

Tootegrupid: põllumajandussaadused ja -tooted, õlu, šokolaad ja muud kakaosisalduusega toidukaubad, kondiitritooted, koogid, küpsised ning muud pagaritooted, makaronitooted, eelnevalt töödeldud toidud, vürtsikastmete pooltooted, supid, puljongid, taimeekstraktidest valmistatud joogid, jäätised ja puuviljajäätised.

Näiteid naaberriikidest

Soome: Karjalanpiirakka (pirukas), Lapin Poron liha (põhjahapõdraliha), Lapin Poron kuivaliha (vinnutatud põhjahapõdraliha), Sahti (koduõlu), Suomalainen Vodka, Suomalainen Marjalikööri

Läti: Latvijas lielle pelēkie zirņi (Läti uba), Carnikavas nēģi (silmutud), Jāņu siers (juust), Salinātā rudzu rupjmaize (peenleib), Sklandrausis (pirukas), Latvijas Dzidrais (viin), Rīgas Degvīns (viin), Allažu Ķimelis (liköör)

Eesti põllumajandustooted, toidud ja joogid, mis võiksid Teie arvates taotleda Euroopa Liidu kvaliteedimärki⁹:

Põllumajandustoodete, toidu või jooki:

Eripära (päritolu, piirkond, valmistamise erilisus, traditsioon, ajalugu, toote omadused jne):

Kas olete selle tootja või töötaja?

- Jah
- Ei

Kas Teie ettevõtte/organisatsioon sooviks osaleda EL kvaliteedimärgi taotlemise protsessis?

- Jah
- Ei

Kui soovite taotleda EL kvaliteedimärki, siis millist?

- Kaitstud päritolunimetus
- Kaitstud geograafiline tähis
- Garanteeritud traditsiooniline toode
- Ei oska öelda

Märkused (kui soovite midagi täiendavalt lisada):

⁹ Vastajal oli võimalik märkida kuni 7 põllumajandustoodet, toitu või jooki ning vastata küsimustele neist igaühe kohta eraldi.

Lisa 2. Tootespetsifikaadi informatsioon

Kaitstud päritolunimetuse ja kaitstud geograafilise tähise tootespetsifikaat peab sisaldama järgmist informatsiooni:

- Päritolunimetusena või geograafilise tähisena kaitstav nimetus, nagu seda kutsutakse kaubanduses või tavakeeles, ja ainult keeltes, mida kasutatakse või on ajalooliselt kasutatud määratletud geograafilises piirkonnas konkreetse toote kirjeldamiseks.
- Toote, sh asjakohasel juhul tooraine kirjeldus, samuti toote peamised füüsikalised, keemilised ja organoleptilised omadused (nt maitse, lõhn, värvus, tekstuur, piima- ja lihatoodete puhul nt rasvasisaldus jne), mis iseloomustaksid seda toodet.
- Geograafilise piirkonna määratlus.
- Tõendid selle kohta, et toode pärineb mainitud geograafilisest piirkonnast (nt kirjalikud allikad: väljavõtted raamatutest, ajaloolistest dokumentidest).
- Toote valmistamise ning vajadusel algupäraste ja muutumatute kohalike meetodite kirjeldus. Lisaks pakendamise seotud teave, juhul kui taotlejate rühm seda vajalikuks peab ja esitab piisavalt tootepõhiseid põhjendusi, miks pakendamine peab kvaliteedi säilitamiseks, algupära või kontrolli tagamiseks toimuma määratletud geograafilises piirkonnas, võttes arvesse EL õigust, eelkõige kaupade vaba liikumise ja teenuste vaba osutamise kohta.
- Üksikasjad, mis tõestavad:
KPN puhul seost toote kvaliteedi või omaduste ja konkreetse geograafilise piirkonna vahel;
KGT puhul seost toote teatava kvaliteedi, maine ja muude omaduste ning geograafilise piirkonna vahel.

Garanteeritud traditsioonilise eritunnuse tootespetsifikaat peab sisaldama järgmist informatsiooni:

- Registreeritav nimetus asjakohastes keeleversioonides.
- Toote kirjeldus, sh selle peamiste füüsikaliste, keemiliste, mikrobioloogiliste või organoleptiliste omaduste kirjeldus, millest ilmneb toote eripära.
- Toote tootmismeetodi kirjeldus, mida tootjad peavad järgima, sh asjakohasel juhul tooraine või kasutatavate koostisainete laad ja omadused, ning toote valmistamisviisi kirjeldus.
- Põhielemendid, mis annavad tootele traditsioonilise iseloomu.

Allikad: Maaeluministeerium;

Nõukogu määrus (EÜ) nr 509/2006 (20.03.2006)

põllumajandustoodete ja toidu garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste kohta;

Nõukogu määrus (EÜ) nr 510/2006 (20.03.2006)

põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta.