

Kohalik sealiha – miks seda eelistada?



2 Miks peaks tarbima Eesti sealiha?

3 Kvaliteet
Keskkond ja heaolu

4 Tarbimisel eelista kodumaist
Milleks eelistada kodumaist?

5 Söötmine ja tervis

6 Seatõud Eestis

Seatõud Eestis

- Eestis kasvatatakse kolme seatõugu: suur valge e jorkšir, maatõug e landrass ja djurok.
- Suure valge tõu iseloomulikuks välimikutunnuseks on kikkis kõrvad, samal ajal kui maatõul on need lontis. Djuroki tõugu sead on välimikult punakaspruunid.
- Tagamaks seakasvatajatele maksimaalne kasu ja tarbijatele parim lihakvaliteet ristatakse seatõugusid omavahel.

Djuroki tõugu põrsas



- Djuroki tõugu sigade lihastes on palju lihasesisest rasva (2,5–4,0%), mis annab lihale hea maitse ja muudab selle õrnemaks.
- Eestis seakasvatajad kasutavad maailma juhtivate ettevõtete aretusmaterjali.

- Kohalik.
- Pika traditsiooniga.
- Vastutustundlikult kasvatatud.
- Turvaline.
- Hästi hoitud.
- Jätkusuutlik.
- Lühikese tarneahelaga.
- Südamega valmistatud.



Eelistage Eestimaist sealiha!

Koostajad: pm-dr Alo Tänavots (EMÜ), pm-knd Aarne Põldvere (ETSAÜ), Raivo Laanemaa (ETSAÜ) ja Anu Hellenurme (ETSAÜ)

Voldiku koostamisel on konsulteeritud professor Mihkel Zilmeriga (TÜ).

Kujundus: Alo Tänavots, Fotod: Adobe Stock



6

Söötmine ja tervis

- Seakasvatajad teevad kõik endast oleneva, et nende sead oleksid terved.
- Eesti sigalate bioturvalisuse tase on üks kõrgemaid Euroopa Liidus.
- Sigade heaolu tagamiseks varustatakse üha enam Eesti sigalaid kaameratega.
- Sigade sööt ei sisalda antibiootikume ja kasvukiirendajaid ning loomade ravimiseks kasutatavate antibiootikumide kogus on üks EL väiksemaid.
- Enamik sigade söödateraviljast kasvatatakse kohapeal.

5



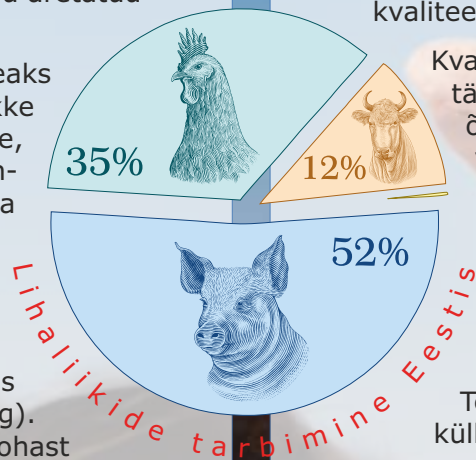
Miks peaks tarbima Eesti sealiha?

Eestis on seakasvatusega tegeletud ligi 4000 aastat, kuid organiseeritult on meil sigu aretatud juba 100 aastat.

Liha on üks põhitoiduaine, mida peaks sööma. Sealt saame hädavajalikke toitaineid, sh kõrgkvaliteetseid valke, vitamiine, mineraalaineid ja mõningaid lihaspetsiifilisi ained. Liha on ka väga hea toiduenergia allikas.

90% eestimaalastest tarbib liha regulaarselt ja 7% aeg-ajalt. Eelistatumaks on just sealiha, mis moodustab üle poole aastas tarbitavast liha kogusest (u 80 kg). Seetõttu on toidujulgeoleku seisukohast oluline, et me suudaksime toiduainete-tööstusi varustada kohaliku toorainega.

Tarbijad ilmutavad üha suuremat huvi sigade heaolu vastu, millel aga on oluline mõju sealiha kvaliteedile. Sigade heaolu tagamiseks vähendatakse stressi tekke võimalusi. Seetõttu on Eesti Tõusigade Aretusühistu koostanud seakasvatajatele juhised, mis on suunatud sealiha kvaliteedi parandamiseks. Eesti sigalate bioturvalisuse tase on üks kõrgemaid maailmas. Kohalike sigade pidamistingimusi kontrollitakse regulaarselt ka riiklike järevalve-organite poolt.



Kvaliteet

Tarbija soovib väherasvast õrna ja mahlakat sealiha. Selle saavutamiseks kasutatakse meil djuroki tõugu kulte. See tagab nende järglastel hea lihakvaliteedi ja maitsva liha.

Kvaliteetse liha ostmisel tuleks pöörata tähelepanu nii selle värvusele kui ka õrnusele. Liha õrnust saab hinnata ka visuaalselt. Kuna heledama liha töötlemisel eraldub rohkem vett, siis on see vintskem. Tumedama värvusega liha on aga mahlakam ja õrnem.

Levinud arvamus on, et sealihas on palju küllastunud rasvhappeid. Tegelikult on tervisele kasulikke monoküllastumata rasvhappeid seal rohkem.

Eesti Tõusigade Aretusühistus kontrollitakse regulaarselt sealiha kvaliteeti, et see vastaks tarbijate poolt soovitud nõuetele. Hindamiseks sealiha kulinaarseid jt omadusi tehakse koostööd Eesti teadusasutustega.

Keskkond ja heaolu

Üha suuremat tähelepanu pööratakse Eestis seakasvatuse keskkonnasõbralikkusele. EMÜ dotsendi Allan Kaasiku hinnangul on Eesti seakasvatuse keskkonna jalajälg väike.

Seakasvatustevõtetele on kehtestatud ranged keskkonnanõuded ja piirangud, mille täitmist kontrollitakse süstemaatiliselt. Samuti on seakasvatavad keskkonnateadlikud. Nende tulevikutegevused on suunatud sellele, et Eesti päritolu sealiha oleks kõige väiksema keskkonna jalajäljega.

Paljudesse meie seafarmidesse on paigaldatud kaamerad, mille kaudu saavad seakasvatavad jälgida oma loomade heaolu.



Tarbimisel eelista kodumaist

Sealiha tarbimisel tuleks eelistada kodumaist, millel on lühike tarneahel ja seetõttu importlihast alati värskem. Lühike tarneahel tähendab ka väiksemat kahju keskkonnale.

Milleks eelistada kodumaist?

- 1 Kohaliku põllumajanduse toetamine: valides kohalikku sealiha, toetate kohalikke põllumehi ja seakasvatajaid, mis aitab säilitada maapiirkondade elujõulisust ja töökohti.
- 2 Väiksem keskkonnamõju: kohalik sealiha vähendab transpordi tõttu tekkivat keskkonnamõju, sest toodete tarneahel on lühike, vähendades seeläbi CO₂ heitkoguseid.
- 3 Parema kvaliteediga: kohalikud seakasvatavad on rohkem huvitatud loomade heaolust ja loomasõbralikust tootmisest kui ettevõtted välismaal.
- 4 Maitsvam: kohalikud tooted on tavaliselt maitsvamad ja värskemad, sest need ei pea tarbijani jõudmiseks läbima pikka vahemaad.
- 5 Toetada kohalikku majandust: toetades kohalikku seakasvatust, toetate ka kohalikku majandust, sest raha jääb samasse piirkonda, mitte ei lähe välismaale.

