

EUROOPA LIIDU GEOGRAAFILINE TÄHISED
(KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUS, KAITSTUD
GEOGRAAFILINE TÄHIS JA
GARANTEERITUD TRADITSIOONILINE
TOODE) JA RIIKLIKUD KVALITEEDIKAVAD





GEOGRAAFILINE TÄHIS RUKKILEIVALE MEELI LINDSAAR

28. oktoober



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeeringud
maapiirkondadesse

GEOGRAAFILINE TÄHIS RUKKILEIVALE

- Aasta 2025. on ülemaailmne rukkiaasta. Eestil juhtiv roll;
- Neljasektori arengukava teravilja peatükk, tegevused: Arendatakse välja ja võetakse kasutusele põllumajandustoodete ja toiduainete kvaliteedikavad.

Mida peavad eestlased kõige eestipärasemaks toiduks

Teet Malsroos



Kõige eestipärasemateks toitudeks peavad inimesed musta leiba, kama ja mulgiputru, selgus Eesti toidu Facebooki lehel tehtud küsitlusest. Toiduajaloolast Anu Kannikest eestipärasete toitude esikolmik ei üllata.

Rukkileib on eesti köögi alustala olnud juba tuhandeid aastaid – see on igapäevatoitudeks olnud nii keskele, et väljend „leib on laua“ tähendas seda, et perel oli piisavalt sisetulekut. „Kõiki muid toite on nimetatud leivakõrvalsiks, ka see näitab leiva suurt osa ja sümbolväärtust. Kodune

rukkileiva tegemine on ka tänapäeval paljude perenaiste hobi ja oskus, mille üle uhkust tuntakse,“ tõdeb Kannike.

Kama oli talupojakultuuris traditsiooniline suvetoit, mida söödi heinaajal hapupiimaga. „Meie lin-

naühiskonnas on ta endiselt menukas tänu sellele, et juba enne teist maailmasõda hakkasid kamajahu tootma kohalikud toiduainetööstused, samuti hakati 1930. aastate lõpul kama propageerima kui rahvustoitu,“ ütleb Kannike. 1990. aastatel said kohvikutes ja restoranides menukaks kamamagustoidud, mis on kama populaarsust veelgi tõstnud.

Mulgipuder ehk seakõmetega kartuli-tangupuder hakkas Kannikese sõnul levima 19. sajandi esimesel poolel Mulgimaalt ja sai seejärel tuntuks kogu Eestis. „Selle

toidu väärtustamise eest on seisnud eelkõige mulgid, kes peavad seda oma kultuuripärandi tähtsaks osaks. Samas on toidu populaarsusele kaasa aidanud see, et seda valmistab ka kodumaine tööstus, näiteks Salvest ja Põltsamaa,“ lisab toiduajaloolane.

Eestipärasete toitude esikümne hulka jõudsid ka kiluvõileivad ja kartul ning teada-tuntud traditsioonilised jõulutoidud nagu verivorst, hapukapsas ja sült.

Eesti toidu Facebooki lehel avaldas arvamust üle 280 inimese. **OHTULEHT.EE**

Eestipärasete toitude esikümme:

1. Must leib
2. Kama
3. Mulgipuder
4. Kiluvõileib
5. Verivorst
6. Hapukapsas
7. Sült
8. Mulgikapsad
9. Kilu
10. Kartul

Allikas: www.facebook.com/Eestitoit





KAITSTUD GEOGRAAFILINE TÄHIS (KGT)



- Kaitstud geograafiline tähis näitab, et kaup või teenus on pärit teatud geograafiliselt alalt. Kauba valmistamise või teenuse osutamise koha vahel on oluline omaduslik seos. Geograafilise tähise nimeks võib olla piirkonna nimi või muu sõna, mis on seotud kindla geograafilise piirkonnaga.
- EL-i kvaliteedisüsteem – tähised on kaitstud liidu territooriumil ning vabakaubanduslepingutega;
- Tegemist on kollektiivkaubamärk, st kasutada võib igaüks, kes täidab spetsifikaadi nõudeid ja on kantud registrisse;
- Eestis on kaks tähist – Estonian Vodka ja Sõir.





MENETLUSEST

- Geograafilist tähist rukkileivale aitasid koostada Lõuna Pagarid ja Eesti Pagar ning oma teadmisi jagasid ja TalTech ja TFTAK;
- Spetsifikaadi on kommenteerimiseks saanud: Eesti Toiduainetööstute Liit, Eesti Leivaliit, Eesti Rukki Selts, Tordimeistrite Liit ja Eesti Pagarite Selts
- Edasi esitatakse tähise taotlus Maaeluministeriumile, kes menetleb taotlust vastavalt geograafilise tähise kaitse seadusele.
- Seejärel saadetakse taotlus edasi Euroopa Komisjonile.





KASUTATUD KIRJANDUS

Eesti talurahva alalugu I

XXIV Etnograafiamuuseumi aastaraamat - Tuulamine Eestis ning Etnograafiamuuseumi aastaraamat XVI Toidust eesti külas XIX sajandi teisel poolel ja XX sajandi alguses

Eesti talurahva vanem toit, I osa ja II osa

Eesti rukki raamat I ja II trükk

Eesti rahvakultuuri leksikon

Eesti rahvakultuur

Rukkileib

Eesti Toiduainetööstuste Liidu koostatud standard EE 01274509 ST 5:1996 „Leivad“.

<http://www.eestirukkiselts.ee>, <https://leivaliit.ee>, <https://puhkaeestis.ee>





TOOTESPETSIFIKAAT

Sisaldab:

- Geograafilise tähise nimetus
- Toote kirjeldust - toote ja tooraine kirjeldus, toote peamised füüsikalised, keemilised, mikrobioloogilised või organoleptilised omadused
- Toote koostisosad
- Tootmise etapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas
- Geograafilise piirkonna määratlus
- Toote seos geograafilise piirkonnaga – piirkonna eripära, toote eripära ja põhjuslik seos piirkonna ja toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel
- Tõedid selle kohta, et toode pärineb määratletud geograafilisest piirkonnast



TÕEDID SELLE KOHTA, ET TOODE PÄRINEB MÄÄRATLETUD GEOGRAAFILISEST PIIRKONNAST

Taasiseseisvunud Eestis 1991. aastal kinnitati leiva standard EV ST 596-91 „Leivad. Rahvuslikud tooted. Üldised tehnilised tingimused“, see asendati 1996.a Eesti Toiduainetööstuste Liidu poolt koostatud standardiga EE 01274509 ST 5:1996 „Leivad“.

1312 – mainitakse esmakordselt Tallinna pagarmeistreid, 1660 nimetakse 14 pagarit, kes leiba ja saia küpsetasid. Tallinnas moodustati eraldi saiapagari ja koogipagarite tsunft 1664.a, Tartus 1724.a, Narvas 1762.a ja Pärnus 1787.a;

1520 – Kullamaa vakuraamatus esimene eestikeelne sõna „leib“

2. novembril 1762 tööstusliku leivaküpsetamise algus

1864 – alusas tööd esimene mehhaniseeritud leivatehas Tartus

1960nendatel hakati lisaks põrandaleivale valmistama ka vormileiba.



GEOGRAAFILISE PIIRKONNA MÄÄRATLUS

Toote „[Eesti] rukkileib“
geograafiline tootmispiirkond
hõlmab Eesti Vabariigi
territooriumit.





TOOTE SEOS GEOGRAAFILISE PIIRKONNAGA

Põhjuslik seos piirkonna ja toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Rukkist nimetatakse Eesti rahvusviljaks ning rukkileib on Eesti köögi sümboliks.

Eestis kasvas rukis juba I aastatuhande alguses, kultuurina hakati teda kasvatama 11. sajandil. 1868.a alustas Magnus von Berg rukkisordiaaretusega. „Sangaste“ on vanim tootmises levinud kultuurrukki sort.

Leivategemine on sajandite pikkune traditsioon. Küpsetati kord nädalas 6-10 pätsi, kaaluga 2-5 kg, taigen valmistati juuretise toel. Magusus sõltub hapnemise pikkusest. Juuretisele lisati vesi, jahu, veidi soola ja köömneid. 9.saj lõpust on leivaküna ümmargune ja seda puhastati noaga kraapides, et säiliks õige mikrofloora.





TOOTE SEOS GEOGRAAFILISE PIIRKONNAGA (2)

Toote seos geograafilise piirkonnaga – toote eripära

Eesti rukkileiva eripäraks on koostises kasutatav tooraine rukkijahu ning traditsiooniline valmistamismeetod, milleks on juuretise toel kääritatud taignast valmistatud magushapu leib. Rukkileib on Eesti köögi sümboliks. Juuretist saab küll valmistada jahu ja vee seguna piimhappebakterite ja vajadusel lisatud pärmi kääritamisel, kuid peamiselt kasutatakse juuretiseks eelmisest leivataigna tegemisest järele jäetavat taignaosa. Juuretise hapnemine tekitab rukkileivale iseloomuliku hapuka maitse.

Rukkijahu, mida leiva valmistamiseks kasutatakse, võib olla erineva jahvatusastmega:

- Täistera rukkijahu on koorimata terast jäme jahu koos kliidega, hallikasvalge värusega ning suure kiud- ja mineraalainete sisaldusega. Kasutatakse täisteraleiva valmistamiseks.
- Rukkilihtjahu on jämeda jahvatusega, sisaldab kuni 25% kliiosakesi ning see on peamine jahutüüp, mida kasutatakse rukkileiva valmistamiseks.
- Rukkikroovjahu on osaliselt kliid eemaldatud ning nende sisaldus on kuni 15%. Jahu on hallikasvalge või hallikaskreemikas, kliiosakestest tingitud tähnidega. Kasutatakse rukkikroovleibade ja juuretise valmistamiseks.
- Rukkipüül on valmistatud viljatera tuumast, st kestakihid on eemaldatud ning seetõttu on väiksem ka, vitamiinide, mineraal- ja kiudainete sisaldus. Jahu on peeneteraline, valkja või kreemika värusega ning kasutatakse peenleiva valmistamiseks.





TOOTE SEOS GEOGRAAFILISE PIIRKONNAGA (3)

Toote seos geograafilise piirkonnaga – piirkonna eripära

Kogu maailmast kasvatatavast teraviljast moodustab rukis vaid 1,5%. Eesti kuulub jahedama kliimaga Põhja-Euroopa rukkivööndisse. Kliimaatilised tingimused ja mullastik on Eestis sobilikud rukki kasvatamiseks. Rukis on talvituv üheaastane kultuurtaim, mis on aastaringselt põllul. Tegemist on vähenõuliku kultuuriga, mis kasvab hästi ka madalama mullaviljakusega põldudel. Rukis kui talivili tagab nn talise roheline ala, vähendades toitainete leostumist ja muldade erosiooni. See on ka väga hea viljavahelduseks, kobestades oma tugeva juurestikuga hästi mulda ning surudes alla oma pika ja tiheda taimeistikuga umbrohtu. Rukkil on tali- ja suvivorm, kuid enam kasutamist leiab talivorm. See tähendab, et sügisel külvatud rukis kasvab oraseks ja talvitub lume all. Kevadel kasvab oras edasi ning hilissuveks valmivad rukkipeas terad.





TOOTMISE ETAPID

mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:

- rukki kasvatamine,
- **rukkijahu tootmine**
- taigna koostisosade kokku segamine,
- juuretise kääritamine,
- taigna kergitamine juuretise toel,
- leivapätside valmistamine,
- leiva küpsetamine,
- küpsetatud leiva jahutamine



TOOTE KOOSTISOSAD

- Jahu, millest rukkijahu (täistera, rukkipüül, rukkikroovjahu, punane ja valge linnas) osakaal peab olema vähemalt 90%, ülejäänud osa võib olla nisujahu.
- Juuretis - taigna osa, mis jäetakse järele eelmiste taignavalmistamistest või mis esmakordsel juuretise valmistamisel on kokku segatud jahu ja vesi ning mida kääritatakse piimhappebakteritega ja vajadusel lisatud pärmiga.
- Sool
- Joogivesi
- vajadusel lisatakse pärmi.



TOOTE KIRJELDUS

toote ja tooraine kirjeldus, toote peamised füüsikalised, keemilised, mikrobioloogilised või organoleptilised omadused

- tooraine rukkijahu, mille osakaal leiva valmistamiseks kasutatavast jahust on vähemalt 90%.
- rukkijahu on toodetud Eestis ja rukis on kasvatatud Eestis.



TOOTE KIRJELDUS

toote ja tooraine kirjeldus, toote peamised füüsikalised, keemilised, mikrobioloogilised või organoleptilised omadused

- traditsiooniline valmistamismeetod - juuretise toel kääritatud tainast küpsetatud leib,
 - Esmase juuretise valmistamiseks segatakse kokku jahu ja vesi, mida kääritatakse piimhappebakteritega ning vajadusel söögipärmiga. Järgmised leivataigna, teisisõnu haputaigna tegemised toimuvad tsüklilise kääritamisenä ehk uue leivataigna tegemisel lisatakse jahule ja veele juurde väike kogus taigat eelmisest valmistamisest.
 - Haputaigna mikrofloora moodustavad üksikud organismid, mis pärinevad juuretisest, jahust, kääritusnõust ja keskkonnast, sealhulgas inimestest. Haputaigna kääritamine parandab taigna omadusi, suurendades mahtu, parandades tekstuuri, maitset ja leiva toiteväärtust.
- Eesti rukkileib võib olla küpsetatud kas põranda- või vormileivana.



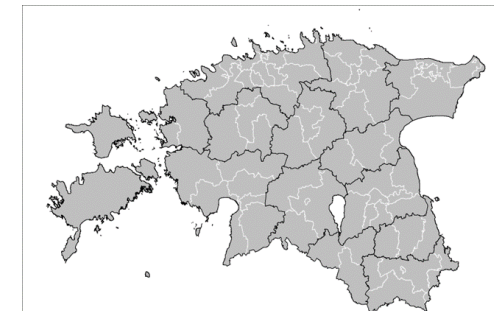


TOOTE KIRJELDUS (2)

toote ja tooraine kirjeldus, toote peamised füüsikalised, keemilised, mikrobioloogilised või organoleptilised omadused

- Juuretise kääritamise, sealhulgas tsüklilise kääritamise iseärasused aitavad kaasa valmisleiva kvaliteedile ja stabiilsusele säilitamise ajal, aeglustades leiva vananemisprotsessi ning kaitstes leiba hallituse ja bakterite põhjustatud riknemise eest.
- Rukkijuuretisele on omane madal pH.
- Küpsetatud rukkileiva kuju on ovaalne põrandatootena ning kandiline vormitootena.
- Leiba iseloomustab krõbe ja kuiv koorik, juhul kui leib ei ole peale küpsetamist ja kohese jahutamise järel pakendatud kilepakendisse.
- Rukkileib on tihe ja väikese poorsusega, leiva kooriku ja sisemuse värv võib olla helepruunist (rukkileivad ilma linnaseid lisamata) kuni tumepruunini (rukkileivad lisatud linnastega).
- Aroomilt on rukkileib hapukas, maitstes domineerib magus-hapusus.
- Tänu rukkijahu suurele ekstraheerimiskiirusele ja piimhappelisele kääritamisele on rukkileib hea erinevate bioloogiliselt aktiivsete ainete, sealhulgas kiudainete ja B-rühma vitamiinide allikas.
- Kiudaine sisaldus >6g/100g kohta ehk suure kiudainesisaldusega.





RUKKISELTSI MÕTTED

Eli geograafilise tähistega jahutooted on seotud väiksema geograafilise piirkonnaga, millele lisandu ajalooline taust ja valmistamise viis.

- *Eesti sordiaretajad loonud stabiilselt kõrge saagipotentsiaaliga rukkisorte, mis sobivad väga hästi Eesti oludesse.*

Täiendus: Eesti sordiaretajad pm loonud stabiilse saagikusega, väga hea talvekindluse ja kõrge terakvaliteediga rukkisorte, mis sobivad väga hästi Eesti oludesse.

- *1939 ostis Eesti Sordiparanduse Selts (hiljem Jõgeva Sordiaretuse Instituudi Sangaste aretusjaam, nüüd Eesti Taimekasvatuse Instituut) krahvi pärijatelt rukkisordi edasiaretamise õiguse.*

Eesti Sordiparanduse Selts asutas Jõgeva Sordikasvanduse (1920), seejärel Jõgeva Riiklik Sordiaretusjaam (1946), Jõgeva Sordiaretusjaam (1956), Jõgeva Sordiaretuse Instituut (1992), Eesti Taimekasvatuse Instituut (2013). Seega ei saa väita, et Sordikasvandus oleks Sordiparanduse Seltsi õigusjärglane.



MAAELUMINISTEERIUMI JA PTA KOMMENTAARID

- *Leib on magus-hapu maitsega, niiske sisuga ja toitainerikas*

Suure niiskusesisaldusega? Kui suur on vee sisaldus? Suurema niiskusesisaldusega?

- *Esmase juuretise valmistamiseks segatakse kokku jahu ja vesi, mida kääritatakse piimhappebakteritega ning vajadusel söögipärmiga.*

Millal peaks see vajadus tekkima? Kas ei peaks seda osa täpsustama, et oleks täpselt teada, millal on õigustatud pärm kasutamine juuretise valmistamisel ja millal mitte? Tarbijana eeldaks, et juuretise leib on siiski täiesti pärmivaba.

- *Haputaigna mikrofloora moodustavad üksikud organismid, mis pärinevad juuretisest, jahust, kääritusnõust ja keskkonnast, sealhulgas inimestest.*

Kas leivanõule (kääritamisnõule) ei seata tingimusi? Vist ei valmistata õues, metsas

- *Rukkijuuretisele on omane madal pH*

kas see peaks jääma mingisse kindlasse vahemikku? Nõ mõõdetavaid/analüüsitavaid näitajad praktiliselt üldse välja toodud ei ole (va kiudaine sisaldus >6g/100g kohta).



MAAELUMINISTEERIUMI JA PTA KOMMENTAARID (2)

- *Küpsetatud rukkileiva kuju on ovaalne põrandatootena ning kandiline vormitootena*

Kas leivapätside valmistamine (vormimine) peab toimuma käsitsi või ei ole oluline?
Kas leivapäts peaks olema ka mingis kindlas kaaluvahemikus?

- *Toote „Eesti rukkileib“ koostisosad ja nisujahu*

Suhkur? Muud koostisosad nagu rosinad, seemned, pähklid?

See millist tüüpi (jahvatusastmega) rukkijahu (täistera, rukkipüül jne) kasutatakse ei oma otseselt tähtsust, peasi, et vähemalt 90%? St võib vastavalt lõpptulemusele (kas soovitakse teha täistera-, peenleiba), jahutüüpe erinevalt kasutada. Leivameister peab ise teadma, millist tüüpi jahu ja kui palju kasutab?

Milleks ja kas on vajalik nisujahu lisamine? Seda järelevalve käigus on küll keeruline tuvastada, kas seda lisatakse 10% või 15%, kui just leivateo juures kogu aeg ei viibi.



MAAELUMINISTEERIUMI JA PTA KOMMENTAARID (3)

Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab [Kui need puuduvad, jätke lahter tühjaks. Esitage piirangute tootepõhised põhjendused.]

Kas müüa tuleb leivapätsi tervena või võib ka viilutatuna, lõigatuna pooleks, veerandiks vms kujul? Kas leivapätsi võib pakendada (ja ka viilutada/tükeldada?) väljaspool määratletud piirkonda (iseasi, kas seda keegi teha tahaks)?

Kas olenevalt kasutatavast jahutüübist, tuleb märgistusel ka täpsustada, et tegu on täistera, peenleiva vms?

Kas rukkileiba võib müüa ka pakendamata? Kui jah, siis kuidas peaks märgistama?

Valmistamise tehnoloogia küpsetuse osa on kirjeldamata?

Rukkileib võib olla põranda- või vormileivana? Kas see on ka toote eripära?





ARUTELUKS

- Registreeritav nimetus: „Rukkileib“ või „Eesti rukkileib“, kuid mitte „must leib“
- Koostisosad on praegu: juuretis, jahu, vesi, sool ja vajadusel pärm
 - Kas lisada pärm ka taigna koostisesse või jääb ainult juuretise juurde?
 - Kas lubada ka muid koostisosasid nt köömned, seemned, suitsuliha vmt
- Kas märgistamise erandite juurde lisada ka võimalus märkida jahutüüpe?



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeeringud
maapiirkondadesse

JÄTKU LEIBA!
TÄNAN TÄHELEPANU EEST!