



HIIU VIIULI

Kvaliteedikava

ÜLEVAADE

Kodustes või väike-ettevõtte tingimustes kuivatatud Hiiumaise päritoluga lamba aba- ja/või tagakintsu LUGU

MTÜ Hiiu Veis ja Lammas

1. Sissejuhatus

Hiiumaa on osa Lääne-Eesti saarte biosfäärialast, mis kuulub üleilmsesse UNESCO võrgustikku. Biosfäärialad on säästva arengu näidisalad, kus oluliseks peetakse kohalike ressursside mõistlikku kasutamist ja ajalooliste traditsioonide säilitamist.

Tänaselgi päeval pööratakse suurt tähelepanu toidusaaduste väärindamisele ning propageeritakse nullraiskamise põhimõtteid. Hiidlased on alati maksimaalselt ära kasutanud kogu tooraine ja vähemväärtuslikele rümbatükkidele leidnud parimad kasutuslahendused. Just vähese lihaga lamba esijalg kuivas pliidi kohal ja seda hakati veel kuivamise protsessi ajal viiludena lõikama ja kerge näljapette vahepalana kasutama. Hiiu viiul ei ole mitte omaette roog, vaid just mõnus soolane amps. Hiiu viiuliks nimetati seda kuivanud lambajalga just seetõttu, et see meenutas muusikariista – viiulit.

Väga kaugesse minevikku ulatuv siseruumides liha kuivatamise oskus, teadmine ja praktika on Hiiumaal olemas veel 21. sajandil. Eri peredes ja piirkondades on soolamise ning eelkuivatuse meetodid mõnevõrra erinevad või ajaga muutunud, kuid pliidi ja ahjukonksu otsas kuivanud lambakintsu mäletavad veel paljud praegused keskealised või vanemad inimesed, aga ka mõned nooremad. Nüüd on hakatud kodus liha kuivatama ka katlaruumis või ventilaatoriga praeahjus (Põllo, H.; „Kuivatatud lambaliha valmistamine ja kasutamine Hiiumaal“, 2016).

Lamba kondiga aba- või tagakintsust kuivatatud lihatoote „hiiu viiuli“ valmistamise traditsioonide elluäratamine ja kvaliteedikava koostamine annab Hiiumaa lambakasvatajatele võimaluse elustada vana lihatöötlemise tava ja tuua kohalikule turule atraktiivse nimetusega hiiumaine niššitoode. Kindlasti aitab see kaasa lambakasvatuse laienemisele saarel, aitab korras hoida maastikke ning annab hoogu juurde erinevate lambatoodete valiku suurendamisele. Kvaliteedikavas osalemine tõstab kohalike lambakasvatajate ja tootjate huvi töötada välja uusi lambatooteid ning neid suurema kindlustundega turustada. Väheväärtusliku lambajala kuivatamine on tootjatele suhteliselt aega-, kohta- ja tähelepanu nõudev tegevus, kvaliteedikava toetab kodustes- või väike-ettevõtte tingimustes toodetud hiiumaise niššitoote tegemist ja annab sellele tootele lisandväärtuse. Kvaliteedikava suurendab lambakasvatajate konkurentsivõimet ning aitab kaasa kohalikule jätkusuutlikule arengule. Turule jõuavad hiiumaised lambatooted, mille erilised omadused tulenevad tavatoodetega võrreldes vastavalt kvaliteedikavas kirjeldatud tootmisnõuetele.

Antud toidukvaliteedikava koostamisel on kasutatud Hiiumaa lambakasvatajate ja tootjate küsitlemise tulemusi, nende praktilisi kogemusi Hiiu viiuli valmistamisel. Tehnoloogilise skeemi koostamisel on konsulteeritud kohaliku Veterinaar- ja Toiduameti ekspertidega, samuti on kvaliteedikava koostamisel arvesse võetud LEADER-programmi toel korraldatud õppereisidel (Norra 2016 ja Gotland 2017) saadud kogemusi.

2. Lamba kondiga aba- või tagakintsust toote „Hiiu viiul“ omadused

Hiiu viiuli tootmiseks kasutatakse 100% hiiumaist põhitoorainet. Tooraine on saadud Hiiumaal või seda ümbritsevatel väikesaartel või laidudel kasvatatud lammastest. Hiiumaal kasvatatud lambaliha on tervislik. Lambaid karjatatakse looduslikult mitmekesistel ranna- ja tavakarjamaadel. Lammaste karjatamine tagab poollooduslike koosluste ja avatud maastike säilimise. Karjatamine rannakarjamaadel aitab hoida ja suurendada bioloogilist mitmekesisust ning on oluline tagamaks lindude liigirikkuse.

Kuivamisel liha toitained kontsentreeruvad, sellele viitab ka toote välimus, mis reedab selgelt kokkutõmbumist. Kvaliteetsest toormest lähtuvalt sisaldab kuivliha rohkelt täisväärtuslikke lihavalke ja suhteliselt vähe rasvu, lisandite arvelt tõuseb tavalihaga võrreldes mõnevõrra süsivesikute kogus. Kuivatatud lihas on rohkesti rauda, kusjuures see on inimorganismile ka suhteliselt hõlpsasti omastatav. Kuivatatud liha on asendamatu valgullikas kõikjal, kus tavatoitu on raske kätte saada. Tavaoludes on kuivatatud liha aga lihtsalt meeldiv valgurikas vahepala niisama nosida või joogipoolise kõrvale. Juba avatud pakendi sisu tasuks kiiresti toiduks ära kasutada.

Liha valiku, kiire eeltötluse ja soolaga luuakse mikroobide arengut takistav keskkond. Kuivamise tulemusena soola lõpphulk tootes ainult suureneb ja konserveerivad omadused pääsevad paremini maksvusele. Kindlad mikroobide eluks mittesobivad abinõud on ka kuivliha minimaalne veesisaldus ning erinevate konservantide, eeskätt naatriumnitriti või teatud juhtudel ka sorbaatide bensoaatide kasutamine.

Kuuma õhu töötlus viib vee järkjärgulisele aurumisele, kusjuures liha sisemusest liigub vesi pinnakihti ja aurub lõpuks. Oluline on nii kuivatustemperatuur, õhu ringlemise kiirus kui ka õhuniiskus. Pinnakihist vesi aurustub ja sinna moodustub kiiresti kuiv koorik, kuid sisemusse jääb vesi alles.

Lambaliha sisaldab B-grupi vitamiine, eriti niatsiini (B3), riboflaviini (B2) ja kobalamiini (B12.). Lambaliha on samuti hea tsingi-, raua-, kaaliumi- ja fosforiallikas. Kirjanduses esitatud andmed näitavad ka kõrget seleeni kui antioksüdandi sisaldust lambalihas. Lambaliha tarbimine aitab kaasa päevase D-vitamiini normi saamisele. Lambajala lihased moodustavad korrektse lihasgrupi ning sisaldavad vähe rasva.

3. Protsess

Toidukvaliteedikavas võivad osaleda kõik Hiiumaa lambakasvatajad või lambatoodete tootjad. Oluline on, et põhitooraine ehk lammas oleks 100% karjatatud Hiiumaal või Hiiumaad ümbritsevatel väiksematel saartel või laidudel. Toidukvaliteedikavas osalejad peavad vastama toidukvaliteedikavas toodud tingimustele. Toidukvaliteedikavas osalemiseks tuleb MTÜ-le Hiiu Veis ja Lammas esitada vastavasisuline avaldus, kus tootja või töötaja kinnitab allkirjaga kohustust täita toidukvaliteedikava eeskirjas kehtestatud nõudeid. MTÜ juhatus kontrollib avalduse esitaja osalemiseks kvaliteedikavas vajalike nõuete vastavust ja kannab esitaja sobivuse korral toidukvaliteedikavas osalejate nimekirja.

Toidukvaliteedikavas osaleja tingimused:

- Tootja peab pidama kvaliteedikavas osalevate loomade osas arvestust, mis tähendab, et loomad on kantud seadusele ja nõuetele vastavasse registrisse;
- Tootja või töötleja järgib toidukvaliteedikava „Hiiu Viili tootmine“ kohustuslikku tootmismeetodit;
- Kannab kord aastas toidukvaliteedikava rakendava MTÜ juhatuse valitud konsulendi poolt läbiviidava järelevalve kulud;
- Ei tee takistusi järelevalve teostamisel ning esitab järelevalve läbiviimiseks vajalikud dokumendid.

Toidukvaliteedikava eeskirja nõudeid rikkuva toidukvaliteedikavas osalejad kustutatakse osalejate nimekirjast ühingu juhatuse otsusega.

4. Realiseeritav lõpptoode

Lõpptooteks on Hiiumaal kasvatatud lammaste kondiga aba- või tagakints, mis on soolatud ja seejärel kuivatatud, tootenimetusega „Hiiu Viil“. Tooraineks on kasutatud 100% Hiiumaal või selle ümbruse väikesaartel või laidudel kasvanud lambaid.

Lambad, vähemalt 4 kuused, tapetakse vastavat tegevusluba omavas tapamajas. Toidukvaliteedikavas osalevad tootjad või töötlejad ostavad lihatööstuselt tapa- ja lõikusteenust või ostavad tapamajas realiseeritud lammaste vaakumpakendatud kondiga aba- ja/või tagakintsud. Lihatööstus väljastab lamba pooltooted tavaliselt vaakumpakendis ning edasi toimub lambajalgade töötlemine kodustes või ettevõtte tingimustes.

Et tagada toote säilimiseks vajalik temperatuur transporditakse vaakumpakendatud pooltooted külmakottides või külmakastides.

5. Toidukvaliteedikava raames toodetava toote kohustuslik tootmismeetod

„Hiiu Viili“ tootmine toimub toidukvaliteedikavas osaleva tootja või töötleja kodus või kohapealses ettevõttes.

Kvaliteedikava alla kuuluvad vaid Hiiumaal ja Hiiumaad ümbritsevatel väiksematel saartel või laidudel kasvatatud lambad. Kvaliteedikava all realiseeritud lambad peavad olema heas toitumuses, terved, kasvanud tingimustes, mis vastavad EV kehtivatele loomade heaolunõuetele.

Lõpptoode valmib toidukvaliteedikavas osaleva tootja või töötleja kodus või kohapealses ettevõttes.

Lambajalg (lubatud nii kondiga aba- kui tagakints) soolatakse, selleks kasutatakse kahte meetodit:

1. Lambajalg asetatakse soolvette, soolvee soolasisaldus 10 – 13%. Pooltoodet hoitakse kaetud anumal toatemperatuuril 3 – 7 päeva.
2. Lambajalg soolatakse kuivsoolamisel, arvestusega 30 g soola 1 kg pooltoote kohta. Pakendatakse vaakumpakendisse ja hoitakse kuivsoolas jahekapis (kuni +8 °C) 2 – 4 nädalat.

Seejärel lambajalg puhastatakse liigest soolast või nõrutatakse soolveest ja riputatakse kuivama. Kütteperioodil kuivatatakse soolatud lambajalga köetava pliidi kohal või köetavas ruumis. Kuivamiseks kulub 2 – 4 nädalat. Seejärel pannakse järeлкуivamisele jahedamasse ruumi.

Aastaringelt saab lambajalga kuivatada ka spetsiaalses ventilaatoriga ahjus või vastavas kuivatuskapis, temperatuuril 35 - 40 °C 3 – 7 päeva, sõltuvalt lambajala kaalust.

Toote valmimist kontrollitakse lambajala kaalumise teel. Lambajalga kaalutakse enne kuivatamist ja kui lambajala kaal on langenud 25 – 30% esialgsest kaalust, on toode tarvitamiskõlblik.

Tarvitamiskõlblik toode on mõttekas säilitada hapnikuvabas keskkonnas, siis väheneb risk, et see võiks kuidagi rääsuda. Hiiu viiul pakendatakse vaakumpakendisse, kus jalg veel järelkuivab ja tarbija jaoks lisatakse pakendile vajalik tooteinfo ja kasutamisoetus.

Kuivatatud liha hakatakse lõikama õhematest kohtadest, mis on rohkem kuivanud, lõigatakse väga terava noaga ja kindlasti risti lihakiudu hästi õhukeste viiludena.

6. Lõpptoote kvaliteeti iseloomustavad põhinäitajad, mida saab kasutada kvaliteedi kontrollimisel:

Tooraine päritolu – kontrollitakse lambakasvatustalus või väike-ettevõttes, tooraine päritolu peab olema jälgitav tootmistalust kuni lõpptoote ni korreksete saatedokumentide alusel. Tagatud peab olema toidu jälgitavuse EÜ määruse 178/2002 art 18 kohaselt. Ettevõttes peab olema loodud süsteem, et toidutekkelise haiguse või selle kahtluse korral oleks võimalik kindlaks teha iga tooraine ja selle päritolu, mida toidu valmistamisel kasutati.

Kohustusliku tootmisprotsessi täitmine – kontrollitakse tootja kodus või ettevõttes. Kontrollija veendub, et tootjal on olemas kõik vajalikud abivahendid ja sobivad ruumid lõpptoote valmistamiseks.

7. Abinõud kohustusliku tootmismeetodi järgimise tagamiseks

Iga toidukvaliteedikavas osaleja kohustub järgima toidukvaliteedikava eeskirja nõudeid. Toidukvaliteedikava eeskirja nõuete täitmist kontrollib MTÜ Hiiu Veis ja Lammas poolt valitud kvalifitseeritud konsulent üks kord kalendriaasta jooksul. Nõuete rikkumise korral vormistatakse kontrollaktis toidukvaliteedikavas osalejale ettekirjutus ja märgitakse nõuete rikkumise likvideerimise aeg. Seejärel teostatakse järelkontroll. Korralise- ja järelkontrolli kulud kannab toidukvaliteedikavas osaleja. Korduvate eeskirja rikkumiste või järelevalve teostamise takistamise korral võib rikkuja MTÜ juhatuse otsusega toidukvaliteedikavas osalejate nimekirjast kustutada.

8. Lõpptoote eriliste omaduste kontrollimise miinimumnõuded ja kord

Toidukvaliteedikava eeskirjas toodud kohustusliku tootmismeetodi kasutamist kontrollib MTÜ Hiiu Veis ja Lammas juhatuse poolt valitud konsulent, kellel on kutseeaduse lisas 1 esitatud kvalifikatsiooniraamistiku vähemalt 5. kutsetasemele vastav kutse valdkonnas, mis hõlmab toidukvaliteedikava raames toodetud lõpptoode. Kontrolliteostamise sagedus on vähemalt üks kord kalendriaastas.

Kontrollija hindab lõpptoote vastavust kohustusliku tootmismeetodi kasutamisel järgmiste näitajate alusel:

Tooraine päritolu

Tagatud peab olema toidu jälgitavuse EÜ määruse 178/2002 art 18 kohaselt. Ettevõttes peab olema loodud süsteem, et iga sissetuleva toidu või toidu koostisosa tootja/tarnija ja partii oleks tuvastatav. Abiks on korrektsed saatedokumendid, kuhu on märgitud toote nimetus, kogus, partiid identifitseeriv number, säilimisaeg. Kehtestatud kord, et toidutekkelise haiguse või selle kahtluse korral oleks võimalik kindlaks teha iga tooraine ja selle päritolu, mida toidu valmistamisel kasutati

Kontrollija kasutab hindamisel peatükis „Lõpptoote kvaliteeti iseloomustavad põhinäitajad, mida saab kasutada kvaliteedi kontrollimisel“ kehtestatud nõudeid ja soovitusi.

9. Lõpptoote märgistamise kord

„Hiiu viiuli“ toidukvaliteedikava raames toodetud lõpptoote märgistus varustatakse viitega toidukvaliteedikavale. Selleks töötatakse välja vastav logo ja määratletakse tingimused selle kasutamiseks. Logo kiidetakse heaks mittetulundusühingu juhatuse poolt.

„Hiiu viiuli“ toidukvaliteedikava raames toodetud lõpptoote märgistus vastab toiduseaduse §-38 ja 40 sätestatud nõuetele.

Toidukvaliteedis osalejaid kontrollib MTÜ Hiiu Veis ja Lammas juhatuse poolt valitud konsulent üks kord kalendriaasta jooksul. Kontrollvisiidi käigus kontrollitakse toidukvaliteedikava eeskirjas sätestatud nõuete järgimist.

10. Veterinaar- ja Toiduameti teavitamise kord

MTÜ Hiiu Veis ja Lammas kohustub teavitama Veterinaar- ja Toiduameti Hiiumaa bürood järgmiste muudatuste korral:

- 1) ühingu postiaadressi või kontaktandmete muutmise korral;
- 2) ühingu jagunemise, ühinemise või lõppemise korral;
- 3) taotluses esitatud andmete muutumise korral;
- 4) toidukvaliteedikavas osalejate nimekirja muudatuste korral.

11. Turustamine

Turustamiseks jaekaubanduses kasutatakse vaakumpakendit (kui säilitamiseks on sobilikud tingimused, siis pannakase toode vaakumkilesse vahetult enne müüki saatmist). Turustamisel toitlustusettevõtetele täiendavat (eri)pakendit ei nõuta.

Kaubanduses turustades võib kasutada spetsiaalselt selle toote jaoks välja töötatud pakendit või lisada tarvikuid, mis annavad tootele lisandväärtuse ja on mõeldud toote tarvitamise hõlbustamiseks.

Suure tõenäosusega on terve „Hiiu viiuli“ tarbimisel piiratud sihtgrupp. Nõudlus „Hiiu viiuli“ viilutatud lihalõikudele on kindlasti oluliselt suurem. Võimalus on valmistoode viilutada õhukesteks, parajateks tükikesteks, mis vaakumpakendatakse ning müüakse juba (erilises) näiteks 100 g pakendis.

„Hiiu viiulit“ on võimalik müüa erinevatel viisidel. Selleks, et kaupadest üleküllastunud turul eristuda, tuleb turustamisel rõhutada „Hiiu viiuli“ eripära. Hiiumaal ja selle ümber olevatel saartel ja laidudel kasvanud lambad on kasvanud (eriti) puhtas keskkonnas. Tootel on eriline kohalik nimi ja ajalugu ning OMA LUGU.

Toidukvaliteedikava eeskirja võtab vastu ja kinnitab MTÜ Hiiu Veis ja Lammas juhatus.