

Eestimaine siga Rakverest – linnalegend või tegelikkus?

Kõik Rakvere LK värsket liha pakendid kannavad tunnusmärki “Eesti siga”.

Läbi pikkade aastate oli Eesti tarbija harjunud ostma värsket liha turult või mõnelt tuttavalt talumehelt. Kui liha tootmise ja turustamise nõuded karmistused, hakkasid ka tarbijad liikuma turgudelt poodidesse. Emori viimase uuringu põhjal (Emor, “Lihaturu uuring 02/2008”) on viimase 3 aastaga ainult kauplustest liha ostjate osakaal kasvanud 31%-lt 45%-le.

LEGEND JA TEGELIKKUS

Ilmselt üleminekuajast on pärit legendid selle liha päritolu kohta, mida Rakvere Lihakombinaat kasutab oma toodangus. Küll tuli liha Soomest, küll Lätist ja ei tea kust veel. Tegelikuses võib seda nimetada linnalegendiks, kuna Rakvere kasvatab enamiku oma toodangu jaoks vajamineva liha ise või ostab kokku kohalikest loomakasvatajatelt.

Esimene tapamaja avati Rakveres juba 1890. aastal ning sellest on välja kasvanud tänane Rakvere Lihakombinaat. 1990. aastal sai Rakvere LK uue alguse, kui Rakveres Näpil valmis Euroopa tasemele vastava tehnoloogiaga moodsaim ja suurim lihakombinaat Baltikumis. Sellel positsioonil on ettevõtte tänini.

Septembris 2003 anti Rakvere Lihakombinaadile eurotunnustus, mis lubab värsket liha ekspordida Euroopa Liidu liikmesriikidesse. See tähendab ühtlasi seda, et Rakvere LK lihalõikus ja tapamaja vastavad kõikidele EL-i poolt esitatavatele nõuetele. Samal aastal lõi et-



tevõtte tarbijale suunatud Rakvere Lihakombinaadi tunnusmärgi “Eesti siga”, et nii kinnitada tarbijate teadmist selle kohta, missugusest toorainest valmistatud toitu nad söövad.

KÕIGE ENAM SIGU TOODAB EKSEKO

Viljandi külje all Viiratsis asub Euroopa üks suurimaid seafarme EKSEKO, mis on Rakvere Lihakombinaadi tütarfirma. Hetkel ruigab seal 10 500 emist, kusjuures igäüks sünnitab 25–26 põrsast aastas. Osa neist jääb sinna samasse 6-korruselisse nuumamajja – see tähendab, et iga kuu kasvab EKSEKO-s üles ca 5500 siga.

Kuna EKSEKO ruumid on piiratud, osalevad ülejäänud pisikesed kärssinad nn põrsaprojektis. See tähendab, et osa neist viiakse siit 2 nädala vanuselt üle Eesti laiali 8 nuumafarmi, kus nad üles kasvatatakse. Kui sead on valmis meie

toidulauale tulema, tuuakse nad Rakveresse tagasi. Teine osa põrsastest veetakse 2 kuu vanuselt 14 koostööfarmi nuumale ning 4 kuu pärast saabub Rakverre veel 8000 siga (nii igas kuus).

Kokkuvõttes tuleb kogu Rakvere hallatavast seakasvatussüsteemist ühe kuu jooksul töötlusesse ca 20 500 siga ehk 1700 tonni värsket kondiga sealihalihalõikusesse. Seega jõuab Rakvere Lihakombinaati 250 000 siga aastas.

Kui aga vaadata statistikat, siis Rakveres realiseeritakse 2/3 kõigest Eestimaal kasvatatud sigadest ning peale selle ligikaudu 50% veistest. Toodud numbrid on piisavalt aukartustäratavad, et Rakvere Lihakombinaat oleks Eesti loomakasvatajate jaoks suurim ning olulisim koostööpartner.

MÜÜGIL ÜLE EESTI

Rakvere Lihakombinaadil on Eestis kokku 40 värsket liha letti, nendest 26 on Selverites üle Eesti. Esimese sellise avas ettevõtte Tallinnas hulgiabaasis Kaupmees juba 2000. aastal ning esimene lihalett Selveris sai valmis 2002. aastal. Kõikides on tööl Rakveres koolitatud lihameistrid, kokku 85.

Selleks et kodumaisest toorainest valmistatud tooted poeriulilt üles leiaks, on kõik Rakvere värsket liha pakendid varustatud tunnusmärgiga “Eesti siga”. See on Rakvere Lihakombinaadi kvaliteedimärk – seda kannavad tooted on **alati** valmistatud eestimisest toorainest.

