

2022

# Abiks väiketötlejale Mahemärgistatud toodete töötlemine



NB! Teabematerjal sisaldab mahetöötlemise nõudeid seisuga 1.01.2022.

Teabematerjali koostasid: Pille Edovald, Põllumajandus- ja Toiduamet; Airi Vetemaa, Mahepõllumajanduse Koostöökogu

Kaanefoto: Lauri Laan

*Teabematerjal valmis 2021. a Maaeluministeeriumi ja PRIA tellimusel, varalised õigused kuuluvad materjali tellijale. Autoriõigus kuulub Mahepõllumajanduse Koostöökogule. Kõik autoriõigused on kaitstud.*

*Toetas Euroopa Maaelu Arengu Põllumajandusfond (EAFRD) „Teadmussirde programm põllumajanduse, toidu ja maamajanduse valdkonnas“ mahemajanduse valdkonna raames.*



MAHEPÕLLUMAJANDUSE  
KOOSTÖÖKOGU



Euroopa Maaelu Arengu  
Põllumajandusfond  
Euroopa Investeeringud  
maapiirkondadesse

# Sisukord

1	Sissejuhatus.....	5
2	Mahemärkega toodete töötlemise nõuded.....	6
2.1	Üldised põhimõtted.....	6
2.2	Riskide hindamine ning ettevaatus- ja ennetusmeetmed.....	7
2.3	Eristatavuse tagamine maheettevõttes.....	9
2.4	Arvestuse pidamine.....	10
2.4.1	Toodete vastuvõtmine ja väljastamine.....	11
2.4.2	Toodete pakendamine ja vedu.....	13
2.4.3	Toodete töötlemine.....	14
2.5	Alltöövõtt.....	15
2.6	Toodete koostisosad.....	16
2.6.1	Mahetoote koostisosad.....	17
2.6.2	Mahemärkega tavatoote koostisosad.....	18
2.6.3	Nõuded mahemärkega toodete (mahe ja tava) koostisele.....	19
2.7	Mahepõllumajandusele viitav märgistamine.....	22
2.7.1	Mahetoote märgistamine.....	23
2.7.2	Mahemärkega tavatoote märgistamine.....	26
2.7.3	Mahepõllumajandusele ülemineku aja toote märgistamine.....	26
2.7.4	Jahi- või kalastussaadustest toodete märgistamine ja nõuded koostisele.....	27
2.8	Maheveini tootmine.....	28
2.9	Mahepärimi tootmine.....	28
3	Mahepõllumajanduse seaduse alusel tunnustamine.....	29
3.1	Mahetunnustamise taotluse esitamine.....	29
3.2	Taotlusele lisatavad andmed ja dokumendid.....	30

3.3	Taotluse menetlemine ja ettevõtja tunnustamine .....	32
3.4	Tegevuses toimunud muudatused .....	32
4	Järelevalve.....	33
5	Mahetöötlemise jätkamine .....	33
6	Õigusaktid .....	34
Lisa 1.	Töödeldud mahepõllumajandusliku toidu ning toidu- või söödapärmi tootmises kasutada lubatud tooted ja ained. Määruse (EL) 2021/1165 V lisa.....	36

# 1 Sissejuhatus

Mahetöötlemine on väiketöötlejate jaoks hea võimalus pakkuda on toodangut selgelt eristuva märgistusega. Mahemärgistus annab toodangule laiemad turustusvõimalused ökopoodide näol ja ka suuremate kaupluste ökotoodete kategoorias.

Käesolev materjal on mõeldud eelkõige väiketöötlejatele, kellel on soov alustada mahetöötlemisega, aga ka juba mahetöötlemisega tegelevatele ettevõtjatele.

**Teabematerjalis on kirjeldatud** mahetöötlemise nõuded alates toorainete vastuvõtmisest läbi kogu tootmisprotsessi, kuni nende märgistamise, väljastamise ja vedamiseni. Samuti on kirjeldatud tunnustamise taotlemine [mahepõllumajanduse seaduse](#) alusel ning tegevusega jätkamisest teavitamine.

**Mahetöötlemise nõuded** kohalduvad kõikidele ettevõtjatele, kes soovivad oma töödeldud tooteid mahemärgistada. Nad peavad olema Põllumajandus- ja Toiduameti (edaspidi PTA) poolt kontrollitud ning neile peab olema väljastanud mahetöötlemise nõuetele vastavust kinnitav dokument (tõendav dokument e sertifikaat).

**Mahemärgistatud tooted ehk mahemärkega tooted** on kõik tooted, mille märgistusel on viide mahepõllumajanduslikule tootmisviisile, nendeks on:

- ✓ mahetooted,
- ✓ tavatooted, mille koostisosade loetelus on viidatud mahekoostisosadele,
- ✓ mahepõllumajandusele üleminekuaja tooted,
- ✓ jahi- või kalastussaadustest tooted, mis sisaldavad mahepõllumajanduslikke koostisosi.

**Märgistus** on tootega seotud andmed, mis on paigutatud toote pakendile ja/või lisatud sellega kaasnevale dokumendile, nt:

- ✓ toote nimetus, toote koostisosad,
- ✓ kaubamärgid ja kujundlikud elemendid või sümbolid.

Käesolevas teabematerjalis kasutatakse samas tähenduses mõisteid „töötlemine“, „valmistamine“ ja „tootmine“. Mahepõllumajandust reguleerivates õigusaktides kuulub töötlemine, sh toidu valmistamine üldmõiste „ettevalmistamine“ alla.

## 2 Mahemärkega toodete töötlemise nõuded

### 2.1 Üldised põhimõtted

Mahemärkega toodete töötlemine peab vastama nii **toidu töötlemise üldistele nõuetele**, mis on kehtestatud toiduseadusega, kui ka **mahetöötlemise nõuetele**. Selleks, et tooteid mahemärkega märgistada, peab ettevõtte olema **tunnustatud mahepõllumajanduse seaduse alusel**.

Mahemärkega toodete (mahetooted; mahepõllumajandusele üleminekuaja tooted; tavatooted, mis sisaldavad mahekoostisosi; jahi- või kalastussaadustest tooted, mis sisaldavad mahekoostisosi) töötlemine peab tuginema järgmistele põhimõtetele:

- ✓ Mahemärkega tooteid **peab** valmistama põllumajanduslikest koostisosadest.
- ✓ Kasutada saab ainult neid väheseid toidu lisaaineid ja töötlemise abiaineid, mis on mahetöötlemisel lubatud ainete nimekirjas.
- ✓ Tooteid **peab** töötleva hoolikalt, kasutades selleks eelistatult bioloogilisi, mehaanilisi ja füüsikalisi meetodeid.
- ✓ Töötlemismeetodid **peavad** vastama hea tootmistava põhimõtetele ja **soovitav** on lähtuda sellest, et töötlemisprotsessis tooraine kvaliteet võimalikult vähe langeks (vitamiinide säilimine jms).
- ✓ **Peab** tuginema riskide hindamisele ning ettevaatus- ja ennetusmeetmete kasutamisele.
- ✓ **Peab** rakendama sobivaid ja piisavaid puhastusmeetmeid, jälgima nende tõhusust ja dokumenteerima vastavad toimingud.
- ✓ **Peab** järgima, et töötlemine põhineb dokumentaalsel tõestusel.
- ✓ Kasutada **ei tohi** tooteid, aineid ega meetodeid, mis taastaksid toodete töötlemisel ja ladustamisel kaduma läinud omadusi, parandaksid toodete töötlemisel esinenud hooletuse tagajärgi või võiksid olla eksitavad toodete tegeliku laadi osas.
- ✓ Tehisnainomaterjale sisaldavat või neist koosnevat tooteid **ei tohi** töötlemisel kasutada.

- ✓ GMOsid, GMOdest toodetud tooteid ja GMOde abil toodetud tooteid **ei tohi** töötlemisel kasutada.
- ✓ Ioniseerivat kiirgust ega ioniseeriva kiirgusega töödeldud toorainet **ei tohi** töötlemisel kasutada.

## 2.2 Riskide hindamine ning ettevaatus- ja ennetusmeetmed

Igas toodete ettevalmistus- ja turustusetapis tuleb rakendada ettevaatusmeetmeid, et turule ei satuks mahemärgistatuna tooted, mis ei vasta mahenõuetele.

Ettevõtja on ise vastutav mahemärkega toodete ja nende töötlemise nõuetekohasuse eest ning peab rakendama abinõusid selle tagamiseks. Üks abinõu on enesekontrolliplaani koostamine.

**Enesekontrolliplaan** on nõutud ka [toiduseaduse](#) alusel ning sellesse paneb ettevõtja kirja kõik ettevõtte tegevused, nendega kaasneda võivad ohud, meetmed ohtude hindamiseks, kõrvaldamiseks ja ennetamiseks või viimiseks vastuvõetavale tasemele ning tegevused juhuks, kui tuvastatakse mittenõuetekohane toode.

Mahetöötlemise õigusaktides kasutatakse enesekontrolli tähenduses sõnastust: **meetmed ja menetlused, mida ettevõtja teeb selleks, et tagada mahemärkega toodete nõuetekohane käitlemine** (sh töötlemine, pakendamine, ladustamine, turustamine).

Enesekontrolliplaani tuleb järgida ja hoida ajakohasena. Kui ettevõtte tegevuses toimuvad muudatused, tuleb muuta ka tegevuse kirjeldust ehk enesekontrolliplaani.

Mahetöötlemisega seotud aspekte saab kirjeldada enesekontrolliplaani vastavates peatükkides. *Nt olemasolevat vastuvõtuprotseduuri või toodete vastuvõtmist kirjeldavat osa täiendatakse aspektidega, mis on olulised mahetoodete vastuvõtmisel.*

### Mahetöötlemisega seotud meetmed ja menetlused toodete nõuetekohaseks käitlemiseks

- ✓ Tuleb **hinnata riske**.  
Vastavalt toote tehnoloogilisele skeemile mõeldakse läbi, kus on saastumine lubamatute toodete või ainetega võimalik ja selleks analüüsitakse kõiki töötlemise etappe alates toorainete ostmisest ja vastuvõtmisest, läbi tootmise kuni müügini;
- ✓ Tuleb kehtestada **ennetavad meetmed ja tegevused riskide ohjamiseks**.

*Nt kõigis etappides, kus on võimalik, et mahetooted võivad saastuda kas tavatoodete või puhastusainete jääkidega, on ennetusmeede korrektne puhastamine. Kui ettevõttes valmistatakse ka tavatooteid, on ennetusmeede ka eristatavuse tagamine.*

- ✓ Tuleb kasutada sobivaid ja piisavaid puhastustoiminguid, nende tõhusust peab jälgima ja vastavad toimingud peab dokumenteerima. Enesekontrolliplaanis olevasse puhastusplaani peab mahetöötaja lisama puhastustoimingute dokumenteerimise nõude. See on vajalik, et ka tagantjärgi oleks tõestatatav, et enne mahetoodete ladustamist ja käitlemist on riskisutuses olevad alad puhastatud igasugustest jääkidest, sh tavatoodangu jääkidest.

Mahenõuded ei reguleeri praegu veel puhastus- ja desinfitseerimisvahendite kasutust. Mahetöötlemises kasutada lubatud puhastus- ja desinfitseerimisvahendite loetelu on aga koostamisel ja jõustub praeguse kava kohaselt 2023. a.

- ✓ Tuleb **töötajad koolitada mahetöötlemise nõuetest.**

Toiduhügieenikoolitusele lisaks peab töötajaid koolitama mahenõuetest ja selle osa võib lisada koolituskavasse. Hea on, kui töötajatele on koostatud spetsiaalne tööjuhend mahenõuete tagamiseks. Koolituse vormile ei ole kindlaid reegleid ja ettevõtja võib ise infot hankida sobivatest allikatest. Enesekontrolliplaani koolituse osasse tuleks kirja panna, kust on ettevõtja oma maheteadmisi kogunud.

*Nt kirjutatakse, et infot hangiti PTA teabematerjalist. Juhul, kui ettevõttes on rohkem töötajaid, siis kirjutatakse, et töötajale anti vastav info edasi juhendamise käigus.*

*Nt töötaja, kes võtab ettevõttesse vastu tooraineid ja kelle kohustus on kontrollida nende vastavust nõuetele, peab olema juhendatud selles osas, mida mahetoodete vastuvõtmisel peab kontrollima.*

- ✓ Tuleb kehtestada **ennetavad meetmed ja tegevused tegutsemiseks kahtluse korral.**

Kui ettevõtja kahtlustab, et vastuvõetud toorained ja seeläbi ka valmistatud tooted võivad olla mahenõuetele mittevastavad, siis peab ta kindlaks tegema, kas kahtlus on põhjendatud, ning põhjendatud kahtluse korral tagama, et kahtlusalused tooted turule ei satuks.



#### Selleks peab ta:

- identifitseerima ja eraldama kahtlusaluse toote;
- kontrollima vastuvõetud mahetoote märgistuse vastavust selle saatedokumentidel oleva teabega;
- kontrollima, kas tarnija tõendaval dokumendil olev teave on vastavuses ostetud tootega;
- kontrollima, kas saastumine võis olla toimunud oma ettevõttes ja mil viisil;
- dokumenteerima läbiviidud menetlused.

Kuni kahtluse kõrvaldamiseni ei tohi toodet mahedana turule viia ega kasutada seda mahetoodete töötlemisel.

Kui kahtlus on põhjendatud või kui seda ei ole võimalik kõrvaldada, **peab ettevõtja PTAle viivitamata teavitama:**

- kogu tarnijat käsitleva teabe ja dokumendid (toote saabumisteatis/saateleht, tarnija tõendav dokument. Kui ettevõtja on toote ise kolmandast riigist importinud, siis mahetoodete kontrollsertifikaat;
- toote jälgitavuse dokumendid, mis on kokkuviidavad partiiga (arved, saateleht-arved, pakkelehed, vastavussertifikaadid jmt);
- laojäägi ja müüdud toote kogused;
- kui on olemas, siis akrediteeritud laborilt saadud proovivõtuprotokollid;
- kui tootest on ise tehtud analüüsid, siis proovivõtuprotokollid;
- igasuguse teabe ka varasemate kahtluste kohta seoses konkreetse lubamatu toote või ainega.

## 2.3 Eristatavuse tagamine maheettevõttes

Ühes ettevõttes **on lubatud töödelda tava- ja mahetooteid**, kuid tuleb tagada, et mahetooted ei seguneks tavatoodetega. Eristatavus tuleb tagada igas toote töötlemise etapis alates vastuvõtust, läbi tootmise, kuni müügini.

Kõige kindlam on tagada **ruumiline eristatavus**. See tähendab eraldi asuvate ladude, vastuvõtualade ja käitlemisruumide ning neis olevate seadmete, sisseseade ja inventari

kasutamist. Sellisel juhul on mahetoodete segunemise võimalus tavatoodetega viidud miinimumini.

Kui ruumiline eristatavus pole otstarbekas, tuleb **eristavatus tagada ajaliselt**. Sellisel juhul kasutatakse küll samu ruume ning seadmeid jm inventari, kuid mahe- ja tavatooteid töödeldakse eri aegadel. On hea tava alustada töötlemist mahetoodetega ning üle minna tavatöötlemisele. Samuti võib mahetooteid töödelda kindlal päeval nädalas, mil tavatooteid ei valmistata. Enne mahetoote käitlemist peab riskisutuses olevad pinnad ja alad põhjalikult puhastama ning puhastustoimingud dokumenteerima.

Kui mahe- ja tavatoodete valmistamiseks on küll samad ruumid, kuid kasutusel on erinev inventar ja erinevad vahendid, tuleks need vastavalt markeerida.

Mahetooteid ja tavatooteid peab **ladustama** nende segunemise vältimiseks ja partiide identifitseerimiseks eraldi asuvatel ja vastavalt märgistatud aladel/kohtadel. Kui valmistooted ja toorained on pakendatud ja märgistatud, ei ole eelneva nõude täitmine asjakohane.

## 2.4 Arvestuse pidamine

Arvestust tuleb pidada igas käitlemise etapis: kauba vastuvõtmisel, töötlemisel ja väljastamisel. **Arvestust peab pidama selleks, et ettevõttes oleks olemas ülevaade vastuvõetud ja toodete valmistamisel kasutatud toorainetest ning ettevõtetest turustatud toodetest ja nende kogustest.**

Enamasti sobivad arvestuse pidamiseks ettevõtte laoarvestuse või raamatupidamise dokumendid/programmid ja eraldi arvestuse pidamist mahenõuete järgimiseks vaja pole (vt lihtsustatud skeemi joonis 1).

Milliseid arvestuse pidamise meetodeid ettevõttes kasutatakse, on ettevõtte otsustada. Arvestust võib pidada paberkandjal või elektrooniliselt.

Kui ettevõttes valmistatakse ka tavatooteid, tuleb pidada samasugust arvestust ka tavatoodete üle.

VASTUVÕTT	TÖÖTLEMINE	VÄLJASTAMINE
<p>Pane Excelisse vm (lao)programmi või vihikusse kirja, mis toorainet, millal ja kui palju vastu võtsid.</p> <p>Süsteemiseeri selle infoga seotud dokumendid, sest neist peab selguma kellelt ja kust said ning kas toote tarnija oli tunnustatud ja kas tarnitud toode vastas nõutele.</p>	<p>Pane Excelisse vm programmi või vihikusse kirja, mida, millal ja kui palju valmistasid.</p> <p>Olemas peavad olema retseptuurid valmistatud toodete kohta.</p>	<p>Pane Excelisse vm programmi või vihikusse kirja, mis tooteid, kellele ja kui palju väljastasid.</p> <p>Süsteemiseeri selle infoga seotud dokumendid.</p>

Joonis 1. Arvestuse pidamine eri etappides

### 2.4.1 Toodete vastuvõtmine ja väljastamine

Toodete vastuvõtmisel ja väljastamisel peab pidama arvestust selliselt, et ettevõttes oleksid olemas andmed vastuvõetud toorainete ja väljastatud toodete ning nende koguste kohta. Selleks peavad ettevõttes olemas olema seda infot sisaldavad dokumendid.

#### Tooteid võetakse vastu alati koos dokumentidega.

Toodetega kaasnevatest dokumentidest peab selguma:

- ✓ toodete vastuvõtmise kuupäev;
- ✓ toodete tarnija nimi ja aadress ning juhul, kui tarnija ei ole toote omanik või müüja, siis ka toodete omaniku või müüja nimi ja aadress;
- ✓ vastuvõetud tooted ja nende kogused.

#### Tooteid väljastatakse ettevõttest alati koos dokumentidega.

Dokumendid (nt müügiarve, arve-saateleht, saateleht, pakkeleht, vastavusdeklaratsioon) tuleb vormistada selliselt, et neilt selguks:

- ✓ kellele tooted on väljastatud, ehk toodete saajad, ning juhul, kui tegemist on eri isikuga, siis ka kellele tooted on müüdnud (ehk ostja nimi ja aadress);
- ✓ toodete väljastamise kuupäev;
- ✓ väljastatud tooted ja nende kogused.

Loetletud andmed ei pea olema ühel dokumendil, kuid dokumendid peavad olema omavahel kokkuviidavad ning tootega kokkuviidavad. Ehk teisisõnu peab olema selgus, et koos kaubaga saabuvad dokumendid on omavahel seotud ja vastuvõetud tootega seotud.

Vastuvõetavad ja väljastatavad tooted peavad olema **identifitseeritavad partii põhiselt**. Kui vastuvõtudokumentidest ei selgu vastuvõetava tootepartii andmeid, tuleb dokumendile partii andmed ise lisada (*nt lisada saatelehele või arvele toote pakendil olev parim enne kuupäev*). Partii identifitseerimine on oluline vajadusel toidu turult tagasivõtmiseks ning see aitab kaasa ka tõhusale varude uuendamisele.

Mahenõuetele vastavate toodete vastuvõtmine ja väljastamine peab olema ka tagantjärgi tõestatav, seega peab ettevõtja alles hoidma (vähemalt 3 aastat) kõik dokumendid, millega tooteid vastu võeti ja väljastati. Dokumendid peavad olema kergesti leitavad ja kohapeal olemas ning lao- ja finantsdokumentidega tõendatud.

*Nt ettevõttes on olemas kergesti väljavõetaval kujul saatelehed (eraldi kaustas), millel on vastuvõtja allkiri ja kuupäev. Saateleht on omakorda seostatav arvega. Võib pidada ka eraldi tabelit, kuhu pannakse kirja vastuvõetud toorained ja vastava saatedokumendi/arve number. Sageli on selline arvestus raamatupidamis- või laoprogrammi osa. Saatelehed, arved jne võivad olla ka digitaalsel kujul.*

Mahetoote vastuvõtja peab lisaks kontrollima, kas vastuvõetav toode on:

- ✓ tarnitud **tunnustatud ettevõttelt** (kontrollisüsteemi kuuluvalt ettevõttelt)
- ✓ **vastab mahenõuetele** (sh kas pakend on avamise tunnusteta) ja
- ✓ on **mahenõuete kohaselt märgistatud**.

**Ettevõtja peab kontrollima oma tarnija kuulumist kontrollisüsteemi.** Et ainult mahekontrollisüsteemi kuuluvatel ehk tunnustatud ettevõtjatel on lubatud turustada mahemärkega tooteid edasiseks käitlemiseks, siis peab mahetöötaja kasutama mahemärkega toodete valmistamiseks ainult tunnustatud ettevõtete käest tarnitud mahemärkega tooteid. NB! Kui nt kui mahetöötaja kasvatab ise maitsetaimi, aga tema taimekasvatus ei ole tunnustatud mahetootmine, siis on tegu tavatoorainega.

Tunnustamata ettevõttest tarnitud tooteid (isegi kui need kannavad mahemärgised) ei tohi mahemärkega toodete valmistamiseks kasutada.

Kõik Eestis tegutsevad tunnustatud mahetootjad ja -käitlejad on kantud [mahepõllumajanduse registrisse](#). Registrist saab kontrollida tarnija kuulumist kontrollisüsteemi ning vajadusel alla laadida tarnija tõendava dokumendi e mahesertifikaadi. Muudest riikidest mahetooteid ostes tuleb paluda tarnijal/müüjal tõendav dokument endale saata või lasta see koos toote muude dokumentidega kaubaga kaasa panna.

Silmas tuleb pidada, et tõendav dokument on tähtajaline ning seetõttu tuleb kontrollida ka selle kehtivust.

## 2.4.2 Toodete pakendamine ja vedu

Mahemärkega tooteid peab vedama teistele ettevõtjatele või sama ettevõtte muudesse üksustesse ainult sellisel viisil suletud pakendites või konteinerites või sõidukites, mis ei võimalda pakendit rikkumata asendada selle sisu teise tootega.

**Pakendil** peab olema etikett (märgistus), millel on järgmised andmed:

- A. selle ettevõtja nimi, kes on toote mahemärgistanud, või juhul, kui tegemist on eri isikuga, toote omaniku või müüja nimi ja aadress;
- B. toote nimetus;
- C. ettevõtjat kontrolliva kontrolliasutuse nimi või koodnumber;
- D. partii tähis <sup>1</sup>.

Kui pakendile pole kõik loetletud andmed märgitud, võib need esitada ka **saatedokumendil**, kui on kindel, et saatedokumenti saab vaieldamatult seostada toote pakendi, konteineri või sõidukiga. Saatedokumenti tuleb märkida tarnija või vedaja andmed (nimi, kontaktinfo).

**Toode ja dokumendid peavad olema omavahel kokkuviidavad.**

Kui korrektselt suletud **pakendis tooted on omakorda paigutatud pakendisse** (nt transporttaarasse, hulgi pakendisse), siis sellele omakorda ei ole kohustuslik punktides A.-D.

---

<sup>1</sup> Toidupartii tähistus võimaldab määrata, millisest partiist toit pärineb. Toidupartii määrab ja tähistab pakendil tootja, töötleja, valmistaja, pakendaja või Euroopa Liidu liikmesriigis asutatud müüja, kes seda toitu esimesena müüb. Toidupartii võib olla ka toidu minimaalse säilimisaja tähtpäev või tarvitamise tähtpäev. Toidupartii tähistuse esitamine ei ole vajalik põllumajandussaaduste puhul, mis tootjaetevõttest saadetakse viivitamatuks töötlemiseks.

nimetatud andmete märkimine, samuti ei pea see pakend olema suletud viisil, mis ei võimalda pakendit rikkumata asendada selle sisu teise tootega. Vastuvõtja peab veenduma, et transporttaaras olevad pakendid on korrektselt suletud ja märgistatud.

NB! Munakast peab olema korrektselt suletud ja märgistatud, sest munakarbid ja restid seda ei ole.

**Erisus! Pakendamata** mahetooteid võib **väljastada ja vastu võtta** vaid juhul, kui kõik loendis esitatud nõuded on täidetud:

- ✓ vedu toimub vahetult kahe maheettevõtja vahel (st mõlemad on kontrollitud vastavalt mahenõuetele);
- ✓ veetakse ainult mahetooteid või ainult mahepõllumajandusele üleminekuaja tooteid;
- ✓ toodetele on lisatud dokument, mis sisaldab punktides a-d ette nähtud teavet;
- ✓ nii lähetav kui ka vastuvõttev ettevõtja hoiavad selliseid veotoiminguid käsitlevaid dokumente PTA jaoks kättesaadavatena (saateleht /arve või nende koopiad säilitatakse ettevõttes kohapeal).

### 2.4.3 Toodete töötlemine

**Toodete töötlemisel (valmistamisel)** peab pidama arvestust selliselt, et ettevõttes oleksid olemas andmed kasutatud toorainete ja nende koguste kohta (retseptuurid).

**Dokumenteerima peab**, mis ajaühiku jooksul mida valmistati ja kui palju. Dokumenteerimise ajaühik võib olenevalt ettevõtte profiilist ja tootmismahitudest suuresti erineda. Enamasti dokumenteeritakse partii kaupa (*nt ühesuguste omadustega toorainest sama säilivusajaga toode*).

*Näited:*

- ✓ *Õunamahla valmistaja jaoks on partii ühe sordi õuntest valmistatud mahl, mida ta teeb ühe nädala jooksul.*
- ✓ *Väikepagar valmistab päevas 8-24 leiba, märgib igal tootmispäeval valminud leibade koguse tootmispäevikusse ning teeb kokkuvõtte kasutatud tooraine ja valmistatud leibade koguse kohta iga kuu lõpus.*

## 2.5 Alltöövõtt

Kui ettevõtja (teenuse tellija) kasutab mahemärkega toodete valmistamisel mõne tegevuse puhul kolmandast isikust alltöövõtjat, peab üldjuhul ka alltöövõtja kuuluma kontrollisüsteemi, ehk olema mahetunnustatud. Siiski on võimalik kasutada mahetunnustuseta alltöövõtjate teenust, kuid ainult tingimusel, et:

- ✓ teenuse tellija **jääb ise vastutavaks mahenõuete täitmise eest**, ega anna vastutust üle alltöövõtjale;
- ✓ tooted jäävad kogu toote käitlemise protsessi jooksul teenuse tellija omandisse;
- ✓ alltöövõtja tegevus vastab mahenõuetele ja seda kontrollitakse teenuse tellija kontrolli raames.

NB! Teenust saab pakkuda ainult alltöövõtja, kes on toiduseaduse alusel järelevalve all. Kõik teavitatud ja tegevusloaga toidukäitlejad on kantud [registrisse](#).

Tellija peab allhanke kasutamiseks sõlmima alltöövõtjaga lepingu, kus ta tellib teenuse, mille tegemiseks tal endal puuduvad võimalused, ja kus on sätestatud, et teenus peab olema osutatud mahenõudeid täites.

Tellija peab alltöövõtulepingu sõlmimisest PTAlle 7 päeva jooksul teada andma.

**Teenuse tellija kohustused:** Tellija peab kõiki oma tegevusi, kaasa arvatud alltöövõtja poolt tehtavaid tegevusi, kirjeldama oma tegevuse kirjelduses. Mahemärkega toote nõuetekohase käitlemise eest **vastutab alati** teenuse tellija ehk mahetunnustatud ettevõtte, seetõttu on oluline, et teenuse tellija ja alltöövõtja tööülesannetes täpselt kokku lepivad. Tellijal tuleb pidada arvestust selliselt, et ta omaks ülevaadet alltöövõtja poolt tehtud toimingutest.

**Alltöövõtja kohustused:** Teenust (nt pakub pakendamise teenust) osutades võtab alltöövõtja kohustuse osutada seda mahenõuetele vastavalt ning võimaldama enda juures mahenõuete täitmise kontrollimist. Alltöövõtja peab samuti pidama arvestust alltöövõtu korras tehtud tööde kohta. *Nt peab alltöövõtja dokumenteerima kellele, milliseid tooteid, kui palju ja millal ta töötles/valmistas. Tal peavad olema esitada kaubadokumendid (saatelehed, arved) vastuvõetud toodete kohta nagu ka toodete väljaandmise kohta.*

Alltöövõtu näited:

- ✓ *Maherüpsiõli valmistaja Rüks OÜ ei oma villimisliini ja ostab teenuse sisse tavaettevõttelt Pudel OÜ, kes villib õli pudelitesse. Vastutus mahenõuete täitmise eest (sh jälgitavuse tagamine, segunemise ja saastumise vältimine villimisel) lasub Rüks OÜ-l. Tal peab Pudel OÜ-ga olema sõlmitud allhankeleping ja ta peab olema kindel, et Pudel OÜ on mahenõuetest teadlik ja täidab neid. Samuti peab Pudel OÜ olema nõus, et PTA ametnik tuleb tema ettevõttesse mahenõuete järgimist kontrollima.*
- ✓ *Maheõun OÜ on põllumajandustootja, kes kasvatab maheõunu ning soovib neist valmistada mahemahla, kuid tal ei ole töötlemisruume. Ta ostab mahla valmistamise teenuse sisse mahlatöötlemisega tegelevalt mahetunnustamata ettevõttelt Mahl OÜ. Maheõun OÜ sõlmib Mahl OÜga allhanke lepingu. Mahetootte töötlemise eest vastutab Maheõun OÜ. Selleks, et maheõuntest valmistatud mahla saaks mahemärgistada ja mahetoodete töötlemise ahel ei katkeks, peab Maheõun OÜ ise taotlema tunnustamist mahetoodete töötlemise valdkonnas.*

## 2.6 Toodete koostisosad

**Toote koostisosa** on toidu tootmisel või valmistamisel kasutatav mis tahes aine või toode, sealhulgas lõhna- ja maitseained, lisaained ja toidus kasutatavad ensüümid ning liitkoostisosa komponendid, mida valmistoodete, ka muudetud kujul, sisaldab<sup>2</sup>.

Koostisosad jagatakse: põllumajanduslikud ja mittepõllumajanduslikud koostisosad.

**Põllumajanduslikud koostisosad** on kõik põllumajandusest pärinevad saadused:

- ✓ **töötlemata põllumajandussaadused** on taimekasvatussaadused (nt teraviljade seemned, puu- ja köögiviljad), sh korjatud saadused (nt marjad, seemned, ürdid, maitsetaimed) ja loomakasvatussaadused (nt piim, munad, vesiviljelussaadused, mesi);
- ✓ **töödeldud põllumajandussaadused** on töötlemisel saadud tooted (nt lihatooded, alkohol, suhkur, jahu, maitseained, tükeldatud köögiviljad);

---

<sup>2</sup> Määrus (EL) [1169/2011](#) art 2 (f)



- ✓ pärmid, looduslikud lõhna- ja maitseained ning teatud toidu lisaained, mis on määruse (EL) [2021/1165](#) V lisa A osas märgitud tärniga (nt pektiin, guarkummi, jaanileivapuujuhu).
- ✓ Kõik põllumajanduslikud koostisosad jagunevad omakorda:
  - mahekoostisosad,
  - mittemahekoostisosad.

Mittepõllumajanduslikud koostisosad on kõik tooted ja ained, mis ei pärine põllumajandusest:

- ✓ joogivesi,
- ✓ sool (põhikomponendid naatriumkloriid või kaaliumkloriid),  
Alates 2022. a saab ka soola mahemärgistada, seega on olemas nii mahe- kui ka mittemahesool, samas ei nõuta mahesoola kasutamist.
- ✓ toidu lisaained (nt vääveldioksiid, askorbiinhape, sidrunhape, agar) ja töötlemise abiained (nt väävelhape, soolhape) jt lubatud tooted ja ained.

### 2.6.1 Mahetoote koostisosad

Mahetoote puhul peavad mahepõllumajanduslikud koostisosad moodustama vähemalt 95% toote kõikide põllumajanduslike koostisosade kogusest.

Kokku kuni 5% ulatuses on lubatud kasutada järgmisi tavapõllumajanduslikke koostisosi:

- ✓ pärme ning looduslike lõhna- ja maitseaineid;
- ✓ määruse (EL) [2021/1165](#) V lisa A osas olevaid tärniga tähistatud põllumajanduslike lisaaineid;
- ✓ teatavaid mõnesid tavatooraineid, mis on loetletud määruse (EL) [2021/1165](#) V lisa B osas.

Nii pärme kui ka looduslike lõhna- ja maitseaineid ning osasid määruse V lisa A osas olevaid lisaaineid on olemas ka mahedana.

Joogivee kasutamisele piiranguid ei ole.

Soola kasutamisele piiranguid ei ole (võib kasutada nii tava- kui ka mahesoola).

Soola puhul tuleb siiski kontrollida, et see ei sisaldaks mõnda lisaainet, mida mahedas pole lubatud kasutada. Nt paakumisvastane aine (E536), mida toidusoolale sageli lisatakse, ei ole mahemärkega toodetes lubatud.

Näited mahetoodetest:

- ✓ *sai, mis koosneb mahenisujahust ja mahevõist ning kasutatud on tavapärimi;*
- ✓ *maitsevesi, mille peamine koostisosa on vesi ning lisatud on mahemahla ning looduslikke lõhna- ja maitseaineid;*
- ✓ *maitsesool, mille peamine koostisosa on tavasool ja lisatud on maheürte.*

Mahepõllumajanduslike koostisosade %i arvutamise näide mahetootes vt tabel 1.

**Tabel 1. Mahetoodete – mahepõllumajanduslike koostisosade % arvutamine**

	Põllumajanduslike koostisosade kogus (100 g)	Mahekoostisosade kogus (100 g)
Mahekoostisosa, 46 g	46 g	46 g
Mahekoostisosa, 50 g	50 g	50 g
Lisaaine, mis on 2021/1165 V lisa A osas märgitud tärniga, 4g	4 g	
Lisatud vesi, 36 g		
<b>Kokku</b>	<b>100 g</b>	<b>96 g (96g/100g*100=96%)</b>

*Mahekoostisosad moodustavad 96% kõikidest põllumajanduslikest koostisosadest.*

*Tegemist on mahetootega.*

## 2.6.2 Mahemärkega tavatoote koostisosad

Kui toidu mahekoostisosad moodustavad alla 95% toote põllumajanduslike koostisosade kogusest, siis on tegu **tavatootega** ja mahepõllumajandusele saab viidata ainult toidu **koostisosade loetelus**. Sellise toidu valmistamisel võib kasutada ühte või mitut mahepõllumajandusest pärit toorainet.

Mahepõllumajanduslike koostisosade % arvutamise näide mahetootes vt tabel 2.

Tabel 2. Tavatoode – mahepõllumajanduslike koostisosade % arvutamine

	Põllumajanduslike koostisosade kogus (100 g)	Mahekoostisosade kogus (100 g)
Mahekoostisosa, 20 g	15 g	15 g
Mahekoostisosa, 50 g	50 g	50 g
Mahekoostisosa, 30 g	30 g	30 g
Lisaaine, mis on 2021/1165 V lisa A osas märgitud tärniga ja mis peab olema mahe	4 g	4 g
Tavapõllumajandusest pärit pärm	4 g	
Loodulik lõhna- ja maitseaine 3g	3 g	
Lisatud vesi, 20 g		
<b>Kokku</b>	<b>106 g</b>	<b>99 g (99g/106g*100=93%)</b>

Mahekoostisosad moodustavad 93% kõikidest põllumajanduslikest koostisosadest.

Tegemist *ei ole* mahetootega.

Seega, et seda toodet saaks nimetada mahetooteks, tuleks kasutada näiteks mahepärm, siis saaks pärm koguse kanda mahekoostisade hulka ja mahekoostisosad moodustaksid 97% kõikidest põllumajanduslikest koostisosadest.

### 2.6.3 Nõuded mahemärkega toodete (mahe ja tava) koostisele

Järgmised nõuded kehtivad kõikidele mahemärkega toodetele, nii mahetoodetele kui ka tavatoodetele, kui selle koostisosade loetelus on viidatud mahekoostisosale.

- ✓ Toode **peab** olema valmistatud peamiselt põllumajandusliku päritoluga koostisosadest. Ainult juhul, kui valdav koostisosa on vesi (*nt erinevad joogid*) või sool (*nt maitsesoolad*), ei pea toode olema peamiselt põllumajanduslikku päritolu koostisosadest.
- ✓ Sama koostisosa **ei tohi** kasutada ühes tootes nii mahe- kui ka tavapäraselt toodetuna (*nt ei saa ühes tootes olla mahe- ja tavanisujahu*). Ka mahepõllumajandusele üleminekuaja koostisosa ei või esineda koos sama koostisosaga, mis on mahe või mittemahe.
- ✓ GMOsid, GMOdest toodetud tooteid ja GMOde abil toodetud tooteid **ei tohi** mahemärkega toidu töötlemisel ega valmistamisel kasutada. Kui tooraineks on toit, võib usaldada toote märgistust: kui toit ei ole GMOdele viitavalt märgistatud või sellega ei ole kaasas vastavaid dokumente, siis ei ole selle tootmisel GMOsid ega GMOdest toodetud tooteid kasutatud.

Toodete puhul, mis ei ole toit (lisaained ja abiained) või GMO kahtluse korral, peab ettevõtja küsima müüjalt kinnituse, et tarnitud tooted ei ole GMOdest koosnevad ega GMOde abil toodetud. Kahtluse korral ei tohi toorainet kasutada enne, kui kinnitus GMO-vaba tooraine kohta on saadud. Vastutus selle eest, et GMO keeldu järgitakse, lasub mahetöötlejal: juba toorainet ostes või lepingut sõlmides peaks veenduma, et tooraine müüja teab GMO-keelu nõuet.

- ✓ Mahemärkega toodete ning mahemärkega tootes kasutatava tooraine töötlemisel **on keelatud** kasutada ioniseerivat kiirgust.

Sisseostetud tooraine puhul põhineb kiiritamiskeelu järgimine dokumentatsioonil ning toodete segunemise ja saastumise vältimisel. Kiiritatud toit peab olema vastavalt märgistatud. Kiiritada on ELis lubatud vaid maitsetaimi ja ürte, seetõttu võiks nende ostmisel märgistust ekstra kontrollida.

- ✓ Kasutada **on lubatud** ainult neid lisaained ja töötlemise abiaineid, mis on loetletud määruse (EL) [2021/1165](#) V lisa A osas. Enamasti on lubatud lisaained looduslikku päritolu, nt õunhape, sidrunhape, agar.

NB! Kõnealusel määruses on osade lisaainete juurde märgitud, et need loetakse põllumajanduslikeks koostisosadeks, lisatingimusena peavad mõned neist pärinema ainult mahetootmisest.

NB! Üldised eeskirjad kõikide toidu lisaainete kasutamise kohta on kehtestatud lisaainete määruses (EÜ) [1333/2008](#). Määruse (EL) [2021/1165](#) V lisa A osas on kirjas täiendavad piirangud mahemärkega toodetes lisaainete kasutamisele.

*Nt on vääveldioksiidi (E220) lubatud kasutada mahedate puuviljaveinide, sh mahe õuna- ja pirnisiidri valmistamisel, kuid poole väiksemas koguses kui samade tavatoodete puhul.*

- ✓ Kasutada **on lubatud** toidu töötlemisel tavaliselt kasutatavaid mikroorganismide preparaate ja toiduensüüme.

Kui toiduensüüme kasutatakse lisaainetena, peavad need olema mahetöötlemisel kasutamiseks lubatud lisaainete loetelus. See tähendab, et kui toiduensüüm on tähistatud E-numbriga, siis peab kontrollima, kas seda on lubatud kasutada mahemärkega tootes.

- ✓ Kasutada **on lubatud** ainult looduslikke lõhna- ja maitseühendeid<sup>3</sup> ja looduslikke lõhna- ja maitsepreparaate<sup>4</sup>.  
Veendumaks, kas lõhna- ja maitseühend või preparaat on looduslik, tuleb selle tarnijalt küsida toote sertifikaat.
- ✓ Mineraale (sh mikroelemente), vitamiine, aminohappeid ja mikrotoitaineid **on lubatud** lisada **ainult** teatud eritoitudele: imiku piimasegule ja jätkupiimasegule, imikutoitudele ja teraviljapõhiste töödeldud eritoitudele<sup>5</sup> ning vastavalt nende eritoitude nõudeid reguleerivatele õigusaktidele.

---

<sup>3</sup>Looduslikud lõhna- ja maitseühendid eraldatakse taimsest, loomsest või mikrobioloogilisest toorainest ning need ühendid on vastavad looduslikult esinevatele ühenditele. Lõhna- ja maitseühendid on näiteks vanilliin, kofeiin, A-rebaudiosiid. Looduliku lõhna- ja maitseühendi mõiste on sätestatud määruses (EÜ) [1334/2008](#) (toiduainetes kasutatavaid lõhna- ja maitseaineid) art 3, punkt 2c)

<sup>4</sup> Preparaadid saadakse taimsest, loomsest või mikrobioloogilisest toorainest traditsiooniliste toiduvalmistamisviisidega, st nende tootmiseks ei kasutata sünteetilisust. Preparaadid on näiteks puu- ja juurviljaekstraktid, vürtsi- ja ürdiekstraktid, eeterlikud õlid. Lõhna- ja maitsepreparaadi mõiste on sätestatud määruses (EÜ) [1334/2008](#) (toiduainetes kasutatavaid lõhna- ja maitseaineid) art 3, punkt 2 d) alapunkt i

<sup>5</sup> Teraviljapõhine töödeldud toit on toit, mis on ette nähtud tervete imikute eritoitumisvajaduste rahuldamiseks võõrutusperioodil ja tervete väikelaste (1-3 eluaastat) lisatoiduks ja/või nende järkjärguliseks kohanemiseks tavatoiduga ning mis kuulub ühte järgmisse rühma: lihtsad teraviljatoidud, mille valmistamiseks on lisatud või tuleb lisada piima või muid sobivaid vedelikke; teraviljatoidud, millele on lisatud suure valgusisaldusega toitu ja mille valmistamiseks on lisatud või tuleb lisada vett või muud valguvaba vedelikku; pastatooted, mida tarvitatakse pärast vee või muus sobivas vedelikus keetmist; kuivikud ja küpsised, mida tarvitatakse kas valmiskujul või peenestatuna vee, piima või muu sobiva vedeliku lisamisel.

## 2.7 Mahepõllumajandusele viitav märgistamine

Mahepõllumajandusele viitavalt märgistatud toodeteks ehk mahemärkega toodeteks peetakse kõiki tooteid, mille märgistusel<sup>6</sup> on kasutatud sõnu „mahe“, „öko“ või muid sama tähendust omavaid sõnu.

Mahepõllumajandusele viitavaks märgistamiseks on ka nende sõnade kasutamine toote koostisosade loetelus või tootega seotud dokumentidel või toote reklaamimisel<sup>7</sup>.

Mahepõllumajandusele viitavaid sõnu ja mõisteid ei tohi kasutada ühegi toote märgistamisel, mis ei vasta mahenõuetele. Samuti ei tohi toodete reklaamimisel (sh kaubamärkides või äriühingute nimedes) kasutada mõisteid, mis võiksid tarbijaid eksitada, jättes neile mulje, et toode või selle koostisosad vastavad mahenõuetele.

Mahemärkega toodete puhul peavad olema täidetud:

- ✓ **üldised toidu märgistamise nõuded** vastavalt toidualase teabe määrusele (EL) [1169/2011](#) ja
- ✓ **mahemärgistamise täiendavad nõuded.**

Kõik mahemärkega toodete kohustuslikud tähised tuleb hõlpsasti märgatavasse kohta paigutada hästi nähtavalt, selgesti loetavalt ja kustumiskindlalt.

---

<sup>6</sup> Märgistus on kõik tootega seotud sõnad, andmed, kaubamärgid, margitoodete nimed, kujunduselemendid või sümbolid, mis asuvad toote pakendil või tootega kaasas käival dokumendil, sedelil, etiketil, sildil või kaelaetiketil või mis viitavad sellele tootele (EL) [2018/848](#) art 3(52)

<sup>7</sup> Reklaam on igasugune toodete avalik esitlemine muul viisil kui märgistuse abil, mille eesmärk või tõenäoline tulemus on hoiakute, veendumuste ja käitumise mõjutamine ja kujundamine, et otseselt või kaudselt edendada toodete müüki (EL) [2018/848](#) art 3(53)

## 2.7.1 Mahetoote märgistamine

Kui tegu on **mahetootega** (vt nõuded punktid 2.6.1 ja 2.6.3), siis toote müügipakendil<sup>8</sup>:

- ✓ **võib** toote nimetuses kasutada mõisteid „mahe” ja „ökoloogiline” ning nende tuletisi või lühendeid (nt „öko”, „mahe”) kas eraldi või kombineerituna;
- ✓ **peab** toote koostisosade loetelus ära märkima, millised põllumajanduslikud koostisosad on mahedad (ka juhul kui kõik põllumajanduslikud koostisosad on pärit mahepõllumajandusest). Mahekoostisosad peavad olema märgitud sama värvi ja suurusega ning samasuguses kirjas kui muud koostisosade loetelus esitatud tähised (vt näide joonis 2).
- ✓ **peab** kasutama ELi mahelogo;
- ✓ **peab** ELi mahelogoga samale vaateväljale (pakendi samale küljele) märkima PTA koodnumbri EE-ÖKO-03 ning vahetult selle alla tähistuse toote põllumajanduslike koostisosade kasvatuskohta (päritolutähis);
- ✓ **võib** märgistusel kasutada Eesti ökomärki.

<b>KANEELISAIAKE MAHE</b> Koostisosad: nisujahu*, piim*, või*, muna*, roosuhkur*, kaneel*0,7%, sool, pärm* *Kontrollitud mahepõllumajandusest	<b>MAHEKANEELISAIAKE</b> Koostisosad: mahenisujahu, mahepiim, mahevõi, mahemuna, mahesuhkur, mahekaneel 0,7%, sool, mahepärm
---	---

Joonis 2. Mahekoostisosade märkimise näited toote pakendil. *Osad koostisosadest on märgitud paksu kirjaga, sest tegu on allergeenidega.*

## Euroopa Liidu mahelogo

Euroopa Liidu mahelogo (edaspidi logo) **võib kasutada ainult mahetoote puhul**, müügipakendil **peab** logo kasutama, muul märgistusel **võib** seda kasutada.

Logo peab asuma PTA koodnumbriga samal visuaalsel vaateväljal (pakendi samal küljel).

---

<sup>8</sup>Müügipakendis toit on iga lõpptarbijale või toitlustusettevõtetele valmis kujul esitatav artikkel, mis koosneb toidust ning pakendist, millesse toit on pakitud enne müüki andmist, olenemata sellest, kas pakend ümbritseb toitu täielikult või ainult osaliselt, kuid igal juhul sellisel viisil, mis ei võimalda pakendit avamata või muutmata selle sisu muuta.

Logo peab olema vähemalt 9 mm kõrge ja vähemalt 13,5 mm lai, kõrguse ja laiuse suhe peab alati olema 1:1,5.

Logo peab olema originaalvärvis: Pantone värvistandardi järgi Pantone roheline nr 376 ja neljavärvitrüki puhul roheline (50% tsüaan (sinine) + 100% kollane).

Logo värvilahenduste puhul on lubatud mõned erandid:

- ✓ kui värviline logo ei ole praktiliselt rakendatav (kui kogu trükk on must-valge), võib logo kasutada ka mustvalgena;
- ✓ kui pakendi või märgise taustavärv on tume, võib logo sümboleid kasutada negatiivis, kasutades pakendi või märgise taustavärvi;
- ✓ kui kasutatakse värvilist logo värvilisel taustal, mistõttu logo on raske eristada, võib logo ümbritseda joonega, et suurendada selle kontrasti taustavärviga;
- ✓ kui pakendil esitatud teave on ühevärviline, võib logo kasutada samavärvilisena.

[Siit leiab ELi mahelogo kasutusjuhendi ja kujundusfailid](#) erinevates formaatides.



EE-ÖKO-03  
Eesti põllumajandus

**Joonis 2. ELi mahelogo koos kohustuslike tähistega, mis peavad olema logoga samal vaateväljal (toote ühel küljel): PTA koodnumber ning päritolutähis, mis peab paiknema vahetult koodnumbri all.**

Logo kasutamisel märgitakse logoga samale väljale ja vahetult koodnumbri alla **koht, kus kasvatati põllumajanduslik tooraine, millest toode koosneb (päritolutähis)**, kasutades selleks üht järgmistest kujudest:

- ✓ „Eesti põllumajandus“, kui põllumajanduslik tooraine on kasvatatud ELis;
- ✓ „Eesti-väline põllumajandus“, kui põllumajanduslik tooraine on kasvatatud kolmandates riikides;
- ✓ „Eesti/ELi-väline põllumajandus“, kui osa põllumajanduslikust toorainest on kasvatatud ELis ja osa kolmandas riigis.



Kui kogu toote koostises olev põllumajanduslik tooraine on kasvatatud ühes riigis, siis võib sõnad „ELi“ või „ELi-väline“ asendada selle riigi nimetusega (nt „Eesti põllumajandus“).

Päritolutähise märkimisel võib arvestamata jätta koostisosade väikese koguse, mis jääb alla 5% põllumajandusliku tooraine kaalust.

*Nt kui vähemalt 95% toote põllumajanduslike koostisosade kogusest on kasvatatud Eestis ja tootes on kuni 5% mujalt riigist (riikidest) pärit põllumajanduslikke koostisosi (nt maitseained), siis võib ikkagi kasutada märget „Eesti põllumajandus“.*

Sõnad „ELi“ või „ELi-väline“ ei tohi olla värvi, suuruse ega kirja poolest silmatorkavamad kui toote nimetus.

Kui logo kasutatakse ka mujal kui müügi pakendil (nt *hulgipakendis toodetel või e-poes turustamisel*), siis tuleb samuti logo juurde lisada päritolutähis ja PTA kood.

### Eesti riiklik ökomärk

Eestis toodetud **mahetoodetele** võib lisada Eesti siseriikliku ökomärgi (edaspidi ökomärk).

Sarnaselt ELi logole **ei tohi** ökomärki kasutada üleminekuaja toodetel ega tavatoodetel, mille koostisosade loetelus on viide mahekoostisosale.

Ökomärgi roheline värvus on Pantone värvitabeli järgi – 355 C; CMYK C 100.0; M 0.0; Y:91.0; K:6.0. Lubatud on ka mustvalge ökomärk.

Ökomärk peab olema kantud pakendile selgelt nähtavana ja pakendamata kaubale peab see olema lisatud viisil, mis võimaldab seda muust kaubast eristada.



Joonis 3. Eestis siseriiklik mahepõllumajandusele viitav märk ehk ökomärk, mille kasutamine on vabatahtlik.

Siit saab alla laadida ökomärki [vektorkujul](#), [pdf](#), ja [jpg](#) kujul.

Siit leiab ökomärgi [etalonkirjelduse ja märgi kasutamise korra](#).

## 2.7.2 Mahemärkega tavatoote märgistamine

Kui **tavatoote koostisosade loetlus viidatakse mahekoostisosadele** (vt nõuded punktid 2.6.2 ja 2.6.3), siis toidu müügi pakendil:

- ✓ **ei tohi** toidu nimetuses ega nimetuse juures ega ka müüginimetusega samal väljal kasutada sõna mahe, öko jm sarnast;
- ✓ **peab** koostisosade loetelus näitama, millised põllumajanduslikud koostisosad on pärit mahepõllumajandusest;
- ✓ **peab** koostisosade loetelu juures ära näitama mahekoostisosade protsentuaalse osakaalu toote põllumajanduslikest koostisosadest (“X% põllumajanduslike koostisosi mahepõllumajandusest”);
- ✓ **peab** esitama märgistusel PTA koodnumbri EE-ÖKO-03;
- ✓ **ei tohi** kasutada ELi mahelogo ega Eesti ökomärki.

**NB!** Viiteid mahepõllumajandusele on lubatud kasutada ainult mahekoostisosade loetelus, mahekoostisosad märgitakse nt tärniga või kasutatakse vastava koostisosa juures sõna mahe. Mahekoostisosad ja nende protsentuaalne osakaal **peavad** olema märgitud sama värvi ja suurusega ning samasuguses kirjas kui muud koostisosade loetelus esitatud tähised. Need tähised **ei tohi** värvi, suuruse ega kirja poolest olla silmatorkavamad kui toote müüginimetus.

## 2.7.3 Mahepõllumajandusele ülemineku aja toote märgistamine

Mahepõllumajandusele üleminekuajal olevale taimsest toorainest tootele on lubatud lisada **ainult** mäрге „Üleminekuaja toode“ või „Mahepõllumajandusele üleminekuaja toode“ **ainult tingimusel** kui:

- ✓ toode sisaldab vaid ühte põllumajandusest pärinevat taimset koostisosa (nt nisujahu v rüpsiõli) **ja**
- ✓ enne tooraine saagikoristust on üleminekuage mahepõllumajandusele kestnud vähemalt 12 kuud.

Märgistusel **peab** esitama PTA koodnumbri EE-ÖKO-03 ning **ei tohi** kasutada ELi mahelogo ega Eesti ökomärki.

## 2.7.4 Jahi- või kalastussaadustest toodete märgistamine ja nõuded koostisele

Metsloomade küttemise ja kalapüügi tulemusel saadud tooteid **ei loeta mahetoodeteks** ning neid tooteid **ei saa märgistada mahepõllumajandusele viitavalt**.

Kui tootele, mille peamine koostisosa on jahi- või kalastussaadus, **on lisatud mahepõllumajandusest pärit koostisosi**, saab seda toodet mahemärgistada järgmistel tingimustel:

- ✓ Kõik selle toote põllumajanduslikud koostisosad **peavad olema mahedad**. See tähendab, et kuigi mahetoodete koostises on lubatud kasutada kuni 5% ulatuses nt tavapärmid või tavalõhna- ja maitseaineid või teatud toidu lisaaineid, mida loetakse samuti põllumajanduslikeks koostisosadeks määruse (EL) [2021/1165](#) V lisa A osas märgitud tärniga), siis selle toote koostises peavad ka need olema mahedad.
- ✓ Täidetud **peavad** olema ka kõik muud mahemärgistatud toodete koostisele kehtivad nõuded, nagu see on kirjas punktis 2.6.3.
- ✓ Mahedale **võib viidata** toote müüginimetuses, tingimusel et maheviide on toote müüginimetuses selgelt seotud muu koostisosaga, mis on põllumajanduslik ega ole põhiline koostisosa. Toote nimetusest ei tohi jääda muljet, et tegemist on mahetootega, vaid tootega, mille peamine koostisosa on nt kala või metssea liha ja mahedad on muud koostisosad.

*Nt „Tursk mahepaneeringus“, „Sprotid maheõlis“.*

- ✓ Koostisosade loetelus **peab** ära näitama mahepõllumajanduslikud koostisosad.
- ✓ Koostisosade loetelu juures **peab** esitama mahekoostisosade protsentuaalse sisalduse põllumajanduslikest koostisosadest.

*Nt “100% põllumajanduslike koostisosi mahepõllumajandusest”,*

*„kõik põllumajanduslikud koostisosad mahepõllumajandusest“.*

- ✓ Mahekoostisosad ja nende protsentuaalne osakaal **peavad** olema märgitud sama värvi ja suurusega ning samasuguses kirjas kui muud koostisosade loetelus esitatud tähised. Need tähised **ei tohi** värvi, suuruse ega kirja poolest olla silmatorkavamad kui toote müüginimetuses.
- ✓ **Peab** esitama märgistusel PTA koodnumbri EE-ÖKO-03.
- ✓ **Ei tohi** kasutada ELi mahelogo ega Eesti ökomärki.

## 2.8 Maheveini tootmine

Maheveini suhtes kohaldatakse peaaesjalikult samu norme, mida kõigi töödeldud mahetoitude kohta. Maheveinide tootmiseks ja säilitamiseks on lubatud kasutada tooteid ja ained, mis on kirjas määruse (EL) [2021/1165](#) V lisa D osas. Lisaks peab veinitootja järgima määruse (EL) [1308/2013](#), põllumajandustoodete ühise turukorralduse nõudeid ning ka Komisjoni määrusi (EÜ) 606/2009<sup>9</sup> ja (EÜ) 607/2009<sup>10</sup>.

## 2.9 Mahepärmide tootmine

Kuna pärmid loetakse põllumajanduslikeks koostisosadeks, siis on kehtestatud nõuded ka mahepärmide tootmisele.

Toiduna kasutatava **mahepärmide** tootmisel on lubatud kasutada ainult mahesubstraate.

Kuni 31. detsembrini 2023 on lubatud mahepärmide tootmisel lisada substraadile kuni 5% mittemahe pärmiekstrakti või selle autolüsaati (arvutatud kuivaine massina), kui ettevõtjad ei suuda hankida mahepärmiekstrakti või selle autolüsaati.

Mahepärmide ja seda sisaldavate segude ja saaduste tootmisel võib kasutada järgmisi tooteid ja aineid:

- ✓ toidu töötlemisel tavaliselt kasutatavad mikroorganismide preparaadid ja toiduensüümid (toidu lisaainetena kasutatavad toiduensüümid peavad olema mahetootmises lubatud lisaainete loetelus);
- ✓ ainult looduslikud lõhna- ja maitseühendeid ning looduslikud lõhna- ja maitsepreparaadid;
- ✓ joogivesi ja mahe või mittemahe sool (põhikomponendid naatriumkloriid või kaaliumkloriid), mida üldiselt kasutatakse toidu töötlemisel.

---

<sup>9</sup> Komisjoni määrus (EÜ) [606/2009](#), millega kehtestatakse nõukogu määruse (EÜ) 479/2008 teatavad rakenduseeskirjad seoses viinamarjasaaduste kategooriate, veinivalmistustavade ja asjaomaste piirangutega.

<sup>10</sup> Komisjoni määrus (EÜ) [607/2009](#), millega kehtestatakse üksikasjalikud rakenduseeskirjad nõukogu määrusele (EÜ) 479/2008 seoses teatavate veinitoodete kaitstud päritolunimetuste, kaitstud geograafiliste tähiste, traditsiooniliste nimetuste, märgistuse ja esitlusvälimusega.

## 3 Mahepõllumajanduse seaduse alusel tunnustamine

Kõik ettevõtjad, kes soovivad oma töödeldud tooteid mahemärgistada, peavad olema PTA poolt kontrollitud ja tunnustatud. Tunnustatud peab olema ettevõtja ka sellisel juhul, kui ta valmistab tavatooteid ja soovib viidata mahepõllumajandusele ainult toote koostisosade loetelus.

Tunnustamise saamiseks tuleb ettevõtjal esitada PTAlle taotlus, sinna juurde kuuluvad andmed ja dokumendid ning tasuda [riigilõiv](#).

Riigilõivu tuleb tasuda edaspidi igal aastal, mil ettevõttes mahemärkega toodete töötlemisega tegelemist jätkatakse.

Ettevõttes peab täitma mahetöötlemise nõudeid taotluse esitamise päevast alates, seega tuleb kõigepealt nõuded selgeks teha.

**NB!** Ettevõttes, kus soovitakse tegeleda mahemärgistatud toodete töötlemisega, peab täitma ka toiduseadusest tulenevaid nõudeid, kuna mahetoit peab alati vastama nii toidu kohta esitatavatele nõuetele, kui ka täiendavatele mahenõuetele.

Seega peab ettevõtja enne mahemärgistatud toodete töötlemisega alustamist taotlema toiduseaduse alusel PTAlt tegevusloa või esitama PTAlle majandustegevusteate. Toiduseaduse alusel tegevusest teavitamine või tegevusloa taotlemine on tasuta.

Toiduseaduse nõuete kohta saab lugeda siit:

<https://pta.agri.ee/ettevotjale-tootjale-ja-turustajale/toidu-tootmine>

Toiduseaduse alusel teavitamise või tegevusloa taotlemise kohta saab lugeda siit:

<https://pta.agri.ee/ettevotjale-tootjale-ja-turustajale/toidu-tootmine/tegevusload-ja-teavitamine>

### 3.1 Mahetunnustamise taotluse esitamine

Taotluse esitamiseks on soovitatav kasutada [Maaeluministeeriumi Kliendiportaali](#) (teenuse kasutamine nõuab autentimist ID-kaardi, Mobiil-ID või Smart-ID kaudu). Portaalil tuleb valida PTA teenuste alt rubriigist „Mahe toit ja sööt“ > “Mahe tunnustamise taotlus“ > Alusta uut taotlust.

Kui ettevõtjal puudub võimalus esitada taotlus Kliendiportaali kaudu, siis saab [taotluse ja dokumendid](#) saata digitaalselt allkirjastatuna e-kirja teel või paberil allkirjastatuna posti teel.

Tunnustamise taotlusi mahetoidu ettevalmistamise valdkonnas menetlevad [PTA regionaalsed esindused](#) vastavalt ettevõtte asukohale.

**Lisaks taotlusele** peab esitama PTAle andmed ja dokumendid<sup>11</sup>, mis on kirjeldatud punktis 3.2.

## 3.2 Taotlusele lisatavad andmed ja dokumendid

Tunnustamise taotlusele tuleb lisada info, millest selgub ettevõtja tegevus mahemärkega toodete valmistamisel.

Tunnustamise taotlusele lisatavad andmed ja dokumendid:

**a) toote ja tootegrupi nimetus ning andmed toote koostisosade, nende päritolu ja tootes kasutatava koguse kohta;**

Esitada tuleb toodete retseptuurid, milles näidatakse ära kõik toote valmistamisel kasutatavad koostisosad<sup>12</sup> mingi koguse valmistatava toote kohta (nt 100 g/10 kg kohta). Koostisosad jagunevad: mahepõllumajanduslikud koostisosad, tavapõllumajanduslikud koostisosad ning koostisosad, mis ei ole põllumajandusest pärit (nt joogivesi, söögisool või kasutada lubatud lisaained, mida ei loeta põllumajanduslikeks koostisosadeks).

Koostisosade päritolu ehk tootmispiirkonda on vajalik teada, et valmistoote müügi pakendile kirja panna, kus kasvatati põllumajanduslikud toorained, millest toode koosneb.

**b) käitlemisprotsessi tehnoloogiline skeem ja andmed kasutatavate tehnoloogiliste võtete kohta;**

Tehnoloogiline skeem peab kajastama kogu protsessi tooraine vastuvõtmisest läbi töötlemise (toote valmistamise) kuni turustamiseni. Igale tootegrupile (vajadusel tootele) peab olema

---

<sup>11</sup> [Põllumajandusministri määrus „Mahepõllumajanduse valdkonnas tegutsemiseks tunnustamise taotlemine ja taotluse menetlemise kord](#)

<sup>12</sup> Koostisosa on toidu tootmisel või valmistamisel kasutatav mis tahes aine või toode, sealhulgas lõhna- ja maitseained, lisaained ja toidus kasutatavad ensüümid, ning liitkoostisosa komponendid, mida valmistoode, ka muudetud kujul, sisaldab. (EL) 1169/2011 art 2 (f)

koostatud oma skeem. Vajadusel esitatakse skeemile lisana tootmisprotsessi lühikirjeldus. Info esitatakse enesekontrolliplaanis.

**c) andmed tegeliku tootmisvõimsuse ning ette valmistada või toota kavatsetavate tootegruppide ja eeldatava toodangu mahu kohta;**

Planeeritav töötlemisvõimsus näidatakse tootegrupi kaupa nii aastas kui ka lühema perioodi (nädal, kuu) kohta.

**d) nende meetmete kirjeldus, millega tagatakse märgistatud saaduste või toodete nõuetekohane ettevalmistamine;**

Ettevõtte peab oma tegevusega tagama, et müüdav toodang vastaks mahenõuetele. Siin on silmas peetud just neid meetmeid ja tegevusi, sh ennetavaid tegevusi, millega tagatakse toodete mahenõuete kohane ettevalmistamine. Seetõttu tuleb hoolikalt läbi mõelda ja kirja panna, milliseid ennetusmeetmeid ja tegevusi selleks igas tootmise etapis rakendatakse. Info esitatakse enesekontrolliplaanis.

Mahemärkega toodete töötlemise nõuded on kirjeldatud punktis 2.

**e) muud vajalikud andmed, nt toote märgistuse näidis;**

Esitatakse etikettide näidised või kavandid või märgistuste kirjeldused. Märgistusel peavad olema täidetud nii üldised toidu toidualase teabe esitamise nõuded vastavalt määrusele (EL) [1169/2011](#) kui ka mahetoidu märgistamise täiendavad nõuded. Muud vajalikud andmed on ka alltöövõtu lepingud (vt punkti 2.5).

Osa infost, punktid b ja d kirjeldatakse enesekontrolliplaanis, seega pole nende andmete kohta vaja koostada eraldi dokumenti ning mahetunnustamiseks esitatakse enesekontrolliplaan.

Alustades tegevust uue ettevõttena ja kohe ka sooviga hakata töötleva mahetooteid, tasub enesekontrolliplaani koostamisel arvestada, et see kataks nii toiduseadusest tulenevad nõuded kui ka mahenõuded.

### 3.3 Taotluse menetlemine ja ettevõtja tunnustamine

Esmalt kontrollib PTA ametnik taotluse ja dokumentide vastavust taotlusele esitatud nõuetele. Taotlusel ja dokumentidel tuvastatud puudustest teavitatakse ettevõtjat kirjalikult. Nõuetele mittevastav on ka dokumentideta esitatud taotlus.

Kui taotlus on nõuetekohane, teeb ametnik kontrollkäigu ettevõttesse, kus kontrollib esitatud dokumentide ja andmete vastavust tegelikule olukorrale ettevõttes ning koostab selle kohta protokoll.

Kui ettevõtte vastab ka kohapealse kontrolli tulemusel nõuetele, siis ettevõtte tunnustatakse. Tunnustamise otsuse väljastamine tähendab, et ettevõtte lülitatakse mahekontrollisüsteemi ja kantakse mahepõllumajanduse registrisse.

Tunnustamise otsus kehtib kuni otsuse tegemise aastale järgneva aasta 31. detsembrini.

Otsuse tunnustamise kohta või põhjendatud otsuse tunnustamisest keeldumise kohta teeb PTA nõuetekohase taotluse saamisest arvates 30 tööpäeva jooksul.

### 3.4 Tegevuses toimunud muudatused

Tunnustamise ajal ettevõttes valitsenud tingimusi muutvatest ehituslikest, tehnoloogilistest, töökorralduslikest ja teistest ümberkorraldustest ning tegevuse peatamisest või lõpetamisest peab ettevõtja PTAd kirjalikult teavitama.

Juhul kui soovitakse hakata tegutsema uues mahevaldkonnas, nt kui ettevõtja on tunnustatud toodete ettevalmistamise (mahetöötlemise) valdkonnas, kuid soovib hakata lisaks turustama mahetooteid, mida ta ise ei valmista, peab ta PTAle taas esitama taotluse ja nõutud dokumendid ning tasuma riigilõivu.

PTAd tuleb teavitada (esitada taotlus) ka uue tootegrupi valmistama hakkamisest. Täiendavalt riigilõivu sellisel juhul tasuma ei pea.

*Nt taotlus tuleb esitada, kui ettevõtte tunnustamise otsusel on kirjas mittealkohoolsed joogid, kuid soovitakse valmistama hakata ka alkohoolseid jooke.*

Esitada tuleb ka kõik uut toodet või tootegrupi puudutavad andmed. See tähendab uu(t)e too(de)te retseptuur(id) ja planeeritavad toodangumahud, märgistus(t)e näidis(ed) või kavand(id) ning tehnoloogiline skeem, kui see muutub ning kui tulenevalt uuest tootest



võetakse kasutusele täiendavad meetmed, tuleb täiendada ka ettevõtte meetmete ja menetluste kirjeldust.

## 4 Järelevalve

Ettevõtte vastavust mahenõuetele kontrollitakse kord aastas. PTA viib kontrolli läbi omal algatusel ning see võib toimuda ka ettevõtjale ette teatamata. Kui kontrolli tulemustel vastab ettevõtte jätkuvalt mahenõuetele, väljastab PTA ettevõttele uue tunnustamise otsuse.

Suurema riskiga ettevõtetes teeb PTA täiendavaid kontrolle, mille valim koostatakse riskianalüüsil. Riskide hindamisel arvestatakse nt ettevõtte tootmiskahtu, eelneval aastal tuvastatud rikkumisi ja nende tõsidust, aga ka toodete vahetussemineku ohtu. Samuti on võimalik, et riskihindamise tulemusel kontrollitakse väiksema riskiga ettevõtteid kohapeal harvem.

Mahenõuetele vastavuse kontrolli eest järelevalvetasu ei võeta, sest ettevõtja on juba tasunud riigilõivu. Juhul kui sama kontrolli käigus kontrollitakse nii mahenõuete kui ka toiduseaduse nõuete täimist, siis toiduseaduse nõuete kontrollimise eest järelevalvetasu võetakse. Järelevalvetasu arvestamise aeg on seotud ainult toiduseaduse alusel tehtud kontrolliga.

## 5 Mahetöötlemise jätkamine

Ettevõtja peab igal aastal PTAd **teavitama mahetegevusega jätkamisest**<sup>13</sup>. Teavitamise kuupäev on **1. veebruar** ning samaks kuupäevaks peab ettevõtja:

- ✓ PTAlle teada andma eelmisel aastal toodetud mahetoodete mahud tootegruppide kaupa,
- ✓ tasuma iga-aastase riigilõivu.

Mahetegevusest jätkamise teavituse saab esitada [Maaeluministeeriumi kliendiportaali](#) kaudu, valides PTA teenuste alt rubriigist „Mahe toit ja sööt“ > “Mahe tootmiskahtude ja jätkamise teatis“ > Alusta uut taotlust.

---

<sup>13</sup> [Põllumajandusministri 20.02.2009, määrusega nr. 25 „Mahepõllumajandusliku tootmise nõuded“](#).

## 6 Õigusaktid

Mahetoote töötlemise nõuded tulenevad peamiselt järgmistest õigusaktidest:

### Euroopa Liidu õigusaktid

- ✓ Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) [2018/848](#), 30. mai 2018, mis käsitleb mahepõllumajanduslikku tootmist ja mahepõllumajanduslike toodete märgistamist ning millega tunnistatakse kehtetuks nõukogu määrus (EÜ) 834/2007.
- ✓ Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) [2020/1693](#), 11. november 2020.
- ✓ millega muudetakse mahepõllumajanduslikku tootmist ja mahepõllumajandustoodete märgistamist käsitlevat määrust (EL) 2018/848 selle kohaldamistähtpäeva ja teatavate muude kõnealuses määruses osutatud kuupäevade osas.
- ✓ Komisjoni rakendusmäärus (EL) [2021/1165](#), 15. juuli 2021, millega lubatakse mahepõllumajanduslikus tootmises kasutada teatavaid tooteid ja aineid ning koostatakse nende loetelud.  
Komisjoni rakendusmäärus (EL) [2021/1921](#), 4. november 2021, millega parandatakse rakendusmääruse (EL) 2020/464 (millega kehtestatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2018/848 teatavad rakenduseeskirjad seoses üleminekuajade tagasiulatuvaks tunnustamiseks vajalike dokumentidega, mahepõllumajanduslike toodete tootmisega ja liikmesriikide esitatava teabega) horvaadikeelset versiooni. *Toidu töötlemisel lubatud meetodid.*
- ✓ Komisjoni delegeeritud määrus (EL) [2020/2146](#), 24. september 2020, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2018/848 mahepõllumajandusliku tootmise erandlike nõuete osas. *Erand veinisektori toodets vääveldioksiidi kasutamisele.*
- ✓ Komisjoni rakendusmäärus (EL) [2021/279](#), 22. veebruar 2021, millega kehtestatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2018/848 (mis käsitleb mahepõllumajandusliku tootmise jälgitavuse ja nõuetele vastavuse tagamise kontrolle ja muid meetmeid ning mahepõllumajanduslike toodete märgistamist) üksikasjalikud rakenduseeskirjad.
- ✓ Komisjoni delegeeritud määrus (EL) [2021/642](#), 30. oktoober 2020, millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2018/848 III lisa mahepõllumajanduslike toodete märgistamisel nõutava teabe osas. *Muudetud*

*eeskirjad mahepõllumajanduslike ja üleminekuaja toodete veol pakendite kantavate märgiste kohta.*

- ✓ Komisjoni delegeeritud määrus (EL) [2021/771](#), 21. jaanuar 2021, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2018/848, sätestades konkreetsete kriteeriumid ja tingimused raamatupidamisdokumentide kontrolliks mahepõllumajandusliku tootmise ametlike kontrollide ja ettevõtjate rühmade ametlike kontrollide raames.
- ✓ Komisjoni delegeeritud määrus (EL) [2021/1006](#), 12. aprill 2021, millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2018/848 mahepõllumajandusliku tootmise nõuetele vastavust tõendava sertifikaadi näidise osas.
- ✓ Komisjoni delegeeritud määrus (EL) [2021/1691](#), 12. juuli 2021, millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2018/848 II lisa mahepõllumajandusliku tootmisega tegelevatele ettevõtjatele kehtestatud nõuete osas arvestuse pidamise kohta. *Arvestuse pidamine töötlemisel.*

#### **Eesti õigusaktid**

- ✓ [Mahepõllumajanduse seadus](#)
- ✓ Põllumajandusministri 20.02.2009. a. määrus nr [26](#) „Mahepõllumajanduse valdkonnas tegutsemiseks tunnustamise taotlemine ja taotluse menetlemise kord“
- ✓ Põllumajandusministri 20.02.2009. a. määrus nr [25](#) „Mahepõllumajandusliku tootmise nõuded“
- ✓ Maaeluministri 08.03.2019. a. määrus nr [23](#) „Mahepõllumajanduse registri põhimäärus“
- ✓ Põllumajandusministri 05.12.2006. a. määrus nr [105](#) „Mahepõllumajandusele viitava märgi etalonkirjeldus ja märgi kasutamise kord“
- ✓ Maaeluministri 27.10.2020. a määrus nr [66](#) „Mahepõllumajanduse valdkonna kontrolliasutuse koodnumber“

[Kõik mahevaldkonna õigusaktid](https://pta.agri.ee/) on leitavad PTA kodulehelt: <https://pta.agri.ee/>

# Lisa 1. Töödeldud mahepõllumajandusliku toidu ning toidu- või söödapärmi tootmises kasutada lubatud tooted ja ained. Määruse (EL) 2021/1165 V lisa

## A OSA

Kasutada lubatud toidu lisaained ja abiained, nagu osutatud määruse (EL) 2018/848 artikli 24 lõike 2 punktis a

### JAOTIS A1. TOIDU LISAAINED, KAASA ARVATUD KANDEAINED

Mahepõllumajandusliku toidu puhul, millele võib lisada toidu lisaaineid, kohaldatakse kooskõlas määrusega (EÜ) 1333/2008 antud lubade kohaseid piirnorme.

Siin esitatud eritingimusi ja piiranguid tuleb kohaldada lisaks määruse (EÜ) 1333/2008 kohase kasutusloa tingimustele.

Määruse (EL) 2018/848 artikli 30 lõikes 5 osutatud protsendiliste osakaalude arvutamisel arvestatakse toidu lisaaineid, mis on koodnumbri tulbas märgistatud tärniga, põllumajandusest pärit koostisosadena.

Kood	Nimetus	Mahetoiduained, millele võib seda lisada	Konkreetsed tingimused ja piirangud
E 153	Taimne süsi	tuhakihiga kitsejuustu söödav koorik, Morbier' juust	
160b(i)*	Annaato biksiin	Red Leicesteri juust, Double Gloucesteri juust, Cheddar, Mimolette'i juust	
E 160b(ii)*	Annaato norbiksiin	Red Leicesteri juust, Double Gloucesteri juust, Cheddar, Mimolette'i juust	
E 170	Kaltsium-karbonaat	taimsed ja loomsed tooted	mitte kasutada toodete värvainena ega kaltsiumilisandina
E 220	Väävel-dioksiid	puuviljaveinid (vein, mis on valmistatud muudest puuviljadest kui viinamarjad, sealhulgas õuna- ja pirnisiider) ning mõdu kas suhkrulisandiga või ilma	100 mg/l (kõigist allikatest pärit lisaaine summaarne piirnorm, väljendatud SO <sub>2</sub> -na mg/l).
E 223	Naatrium-metabisulfit	koorikloomad	
E 224	Kaalium-metabisulfit	puuviljaveinid (vein, mis on valmistatud muudest puuviljadest kui	100 mg/l (kõigist allikatest pärit lisaaine summaarne piirnorm, väljendatud SO <sub>2</sub> -na mg/l).

		viinamarjad, sealhulgas õuna- ja pirnisiider) ning mõdu kas suhkrulisandiga või ilma	
E250	Naatrium-nitrit	lihatooted	lisainet tohib kasutada ainult juhul, kui pädevale asutusele on tõendatud, et ei ole ühtegi muud tehnoloogilist lahendust, mis tagab samaväärselise terviseohutuse ja/või toote eriomaduste säilimise mitte kasutada koos E 252-ga lisatava koguse piirnorm, väljendatud NaNO <sub>2</sub> -na: 80 mg/kg; jäägi piirnorm, väljendatud NaNO <sub>2</sub> -na: 50 mg/kg
E252	Kaalium-nitraat	lihatooted	lisainet tohib kasutada ainult juhul, kui pädevale asutusele on tõendatud, et ei ole ühtegi muud tehnoloogilist lahendust, mis tagab samaväärselise terviseohutuse ja/või toote eriomaduste säilimise mitte kasutada koos E 250-ga lisatava koguse piirnorm, väljendatud NaNO <sub>3</sub> -na: 80 mg/kg; jäägi piirnorm, väljendatud NaNO <sub>3</sub> -na: 50 mg/kg
E 270	Piimhape	taimsed ja loomsed tooted	
E 290	Süsinik-dioksiid	taimsed ja loomsed tooted	
E 296	Õunhape	taimsed tooted	
E 300	Askorbiinhape	taimsed tooted, lihatooted	
E 301	Naatrium-askorbaat	lihatooted	võib kasutada üksnes koos nitraatide ja nitrititega
E 306*	Tokoferooli-kontsentraat	taimsed ja loomsed tooted	antioksidant
E 322*	Letsitiinid	taimsed tooted, piimatooted	<i>ainult mahepõllumajanduslikust tootmisest</i>
E 325	Naatrium-laktaat	taimsed tooted piimapõhised tooted ja lihatooted	
E 330	Sidrunhape	taimsed ja loomsed tooted	
E 331	Naatrium-tsitraadid	taimsed ja loomsed tooted	
E 333	Kaltsium-tsitraadid	taimsed tooted	
E 334	Viinhape (L+)(-)	taimsed tooted, mõdu	
E 335	Naatrium-tartraadid	taimsed tooted	

E 336	Kaalium-tartraadid	taimsed tooted	
E 341 (i)	Monokaltsiumfosfaat	isekerkiv jahu	kergitusaine
E 392*	Rosmariini-ekstrakt	taimsed ja loomsed tooted	<i>ainult mahepõllumajanduslikust tootmisest</i>
E 400	Algiinhape	taimsed tooted, piimatooted	
E 401	Naatrium-alginaat	taimsed tooted, piimatooted, lihapõhised vorstid	
E 402	Kaalium-alginaat	taimsed tooted, piimapõhised tooted	
E 406	Agar	taimsed tooted, piimapõhised tooted ja lihatooted	
E 407	Karrageen	taimsed tooted, piimapõhised tooted	
E 410*	Jaanileivapuujuha	taimsed ja loomsed tooted	<i>ainult mahepõllumajanduslikust tootmisest</i>
E 412*	Guarkummi	taimsed ja loomsed tooted	<i>ainult mahepõllumajanduslikust tootmisest</i>
E 414*	Kummi-araabik	taimsed ja loomsed tooted	<i>ainult mahepõllumajanduslikust tootmisest</i>
E 415	Ksantaan-kummi	taimsed ja loomsed tooted	
E 417	Tarakummi	taimsed ja loomsed tooted	paksendaja <i>ainult mahepõllumajanduslikust tootmisest</i>
E 418	Gellan-kummi	taimsed ja loomsed tooted	ainult rohkesti atsüülrühmi sisaldav vorm <i>üksnes mahepõllumajandusest, kohaldatakse alates 1. jaanuarist 2023</i>
E 422	Glütserool	taimsed ekstraktid lõhna- ja maitseained	ainult taimsed taimsete ekstraktide ning lõhna- ja maitseainete lahusti ja kandeaine niiskusesäilitusaine geelkapslites tablettide pinnakatteaine <i>ainult mahepõllumajanduslikust tootmisest</i>
E 440(i)*	Pektiin	taimsed tooted, piimapõhised tooted	
E 460	Tselluloos	želatiin	
E 464	Hüdroksüpropüülmetüülselluloos	taimsed ja loomsed tooted	Kapslite ümbrismaterjal
E 500	Naatrium-karbonaadid	taimsed ja loomsed tooted	

E 501	Kaalium-karbonaadid	taimsed tooted	
E 503	Ammooniumkarbonaadid	taimsed tooted	
E 504	Magneesiumkarbonaadid	taimsed tooted	
E 509	Kaltsiumkloriid	piimapõhised tooted	kalgendusaine
E 516	Kaltsiumsulfaat	taimsed tooted	kandeaine
E 524	Naatriumhüdroksiid	„Laugengebäck“, lõhna- ja maitseained	Pinnatöötlusaine, happesuse regulaator
E 551	Ränidioksiid	kuivatatud ja peenestatud maitsetaimed ja vürtsid, lõhna- ja maitseained, taruvaik	
E 553b	Talk	lihapõhised vorstid	pinnatöötlusaine
E 901	Mesilasvaha	kondiitritooted	glaseeraine <i>ainult mahepõllumajanduslikust tootmisest</i>
E 903	Karnaubavaha	kondiitritooted, tsitrusviljad	glaseeraine leevendava meetodina puu- ja köögivilja kohustusliku äärmusliku külmtöötlemise kui kahjulike organismide vastase kohustusliku karantiinimeetme puhul vastavalt komisjoni rakendusdirektiivile (EL) 2017/1279 <sup>(1)</sup> <i>ainult mahepõllumajanduslikust tootmisest</i>
E 938	Argoon	taimsed ja loomsed tooted	
E 939	Heelium	taimsed ja loomsed tooted	
E 941	Lämmastik	taimsed ja loomsed tooted	
E 948	Hapnik	taimsed ja loomsed tooted	
E 968	Erütritool	taimsed ja loomsed tooted	<i>üksnes mahepõllumajanduslikust tootmisest ilma ioonvahetustehnoloogiat kasutamata</i>

**JAOTIS A2. ABIAINED JA MUUD TOOTED, MIDA VÕIB KASUTADA MAHEPÕLLUMAJANDUSLIKULT TOODETUD KOOSTISOSADE TÖÖTLEMISEL**

Siin esitatud eritingimusi ja piiranguid tuleb kohaldada lisaks määruse (EÜ) 1333/2008 kohase kasutusloa tingimustele.

Nimetus	Lubatud kasutada üksnes järgmiste mahepõllumajanduslike toiduainete töötlemisel	Konkreetsed tingimused ja piirangud
Vesi	taimsed ja loomsed tooted	joogivesi nõukogu direktiivi 98/83/EÜ <sup>(2)</sup> tähenduses
Kaltsiumkloriid	taimsed tooted, lihapõhised vorstid	kalgendusaine
Kaltsiumkarbonaat	taimsed tooted	
Kaltsiumhüdroksiid	taimsed tooted	
Kaltsiumsulfaat	taimsed tooted	kalgendusaine
Magneesiumkloriid	taimsed tooted	kalgendusaine
Kaaliumkarbonaat	viinamarjad	kuivatav aine
Natriumkarbonaat	taimsed ja loomsed tooted	
Piimhape	Juust	soolveevanni pH reguleerimiseks juustutööstuses
kääritamise teel saadud L(+)-piimhape	taimsed valguekstraktid	
Sidrunhape	taimsed ja loomsed tooted	
Natriumhüdroksiid	suhkur(suhkrud) taimeõlid, välja arvatud oliiviõli taimsed valguekstraktid	
Väävelhape	Želatiin, suhkur(suhkrud)	
Humalaekstrakt	suhkur	ainult mikroobivastasel eesmärgil <i>mahepõllumajanduslikust tootmisest, kui on saada</i>
Männivaiguekstrakt	suhkur	ainult mikroobivastasel eesmärgil <i>mahepõllumajanduslikust tootmisest, kui on saada</i>
Soolhape	želatiin Gouda, Edami, Maasdammeri juustud, Boerenkaas, Friese ja Leidse Nagelkaas	želatiini tootmisel kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusega (EÜ) nr 853/2004 <sup>(3)</sup> soolveevanni pH reguleerimiseks juustu töötlemisel
Ammooniumhüdroksiid	želatiin	želatiini tootmisel kooskõlas määrusega (EÜ) nr 853/2004
Vesinikperoksiid	želatiin	želatiini tootmisel kooskõlas määrusega (EÜ) nr 853/2004



Süsinikdioksiid	taimsed ja loomsed tooted	
Lämmastik	taimsed ja loomsed tooted	
Etanool	taimsed ja loomsed tooted	lahusti
Parkhape	taimsed tooted	filteraine
Ovoalbumiin	taimsed tooted	
Kaseiin	taimsed tooted	
Želatiin	taimsed tooted	
Kalaliim	taimsed tooted	
Taimeõlid	taimsed ja loomsed tooted	määrdeaine, õlitusaine ja vahutamisevastane aine <i>üksnes mahepõllumajanduslikust tootmisest</i>
Ränidioksiidgeel või kolloidlahus	taimsed tooted	
Aktiivsüsi (CASi nr 7440-44-0)	taimsed ja loomsed tooted	
Talk	taimsed tooted	vastavalt lisaaine E 553b puhtuse erikriteeriumidele
Bentoniit	taimsed tooted, mõdu	mõdu selitusaine
Tselluloos	taimsed tooted, želatiin	
Kobediatomiit	taimsed tooted, želatiin	
Perliit	taimsed tooted, želatiin	
Sarapuupähklikoored	taimsed tooted	
Riisijahu	taimsed tooted	
Mesilasvaha	taimsed tooted	õlitusaine <i>ainult mahepõllumajanduslikust tootmisest</i>
Karnaubavaha	taimsed tooted	õlitusaine <i>ainult mahepõllumajanduslikust tootmisest</i>
Äädikhape/äädikas	taimsed tooted, kala	<i>ainult mahepõllumajanduslikust tootmisest</i> loomulikult kääritamisel saadud
Tiamiinvesinikkloriid	puuviljaveinid, õunasiider, pirnisiider ja mõdu	
Diammooniumfosfaat	puuviljaveinid, õunasiider, pirnisiider ja mõdu	
Puidukiud	taimsed ja loomsed tooted	puit peaks pärinema sertifitseeritud, säästvalt raiutud metsamaterjalist kasutatav puit ei tohi sisaldada toksilisi komponente (raiumisjärgne töötlus, looduslikult esinevad toksiinid või mikroorganismidest tulenevad toksiinid)

## B OSA

Määruse (EL) 2018/848 artikli 24 lõike 2 punkti b kohased mittemahepõllumajanduslikud koostisosad, mida on lubatud kasutada töödeldud mahepõllumajandusliku toidu tootmisel<sup>14</sup>

Nimetus	Konkreetsed tingimused ja piirangud
Arame vetikas ( <i>Eisenia bicyclis</i> ), nii töötlemata kujul kui ka selle vetikaga otseselt seotud esmatöötlemissaadustena	
Hijiki vetikas ( <i>Hizikia fusiforme</i> ), nii töötlemata kujul kui ka selle vetikaga otseselt seotud esmatöötlemissaadustena	
Lapatšo-tuutupuu ( <i>Handroanthus impetiginosus</i> ) koor	kasutada üksnes teeseene ja tee segudes
Kestad	looduslikust loomsest või taimsest toorainest
Želatiin	muudest allikatest kui sead
Piima mineraalid pulbrina/vedelikuna	ainult siis, kui seda kasutatakse organoleptilise lisaainena, et täielikult või osaliselt asendada naatriumkloriidi
Looduslikud kalad ja veeloomad, nii töötlemata kujul kui ka nende töötlemissaadustena	ainult kalandusettevõttest, millele on väljastatud säästva kasutamise sertifikaat kava alusel, mida tunnustab pädev asutus kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EL) nr 1380/2013 sätestatud põhimõtetega; vastavalt määruse (EL) 2018/848 II lisa III osa punkti 3.1.3.1 alapunktile c <i>ainult siis, kui mahevesiviljelusest ei ole saada</i>

<sup>14</sup> Kuni 31. detsembrini 2023 on lubatud kasutada ka määruse 889/2008 IX lisas loetletud mittemahepõllumajanduslikke koostisosi, ehk et senine loend kehtib veel kaks aastat.

C OSA

Määruse (EL) 2018/848 artikli 24 lõike 2 punkti c kohased töötlemise abiained ja muud tooted, mida on lubatud kasutada pärmis ja pärmitoodete tootmisel

Nimetus	Pärm	Pärmis tootmine/ pärmis toodete valmistamine	Konkreetsed tingimused ja piirangud
Kaltsiumkloriid	X		
Süsinikdioksiid	X	X	
Sidrunhape	X		pH reguleerimiseks pärmis tootmisel
Piimhape	X		pH reguleerimiseks pärmis tootmisel
Lämmastik	X	X	
Hapnik	X	X	
Kartulitärklis	X	X	filtrimiseks <i>ainult mahepõllumajanduslikust tootmisest</i>
Naatriumkarbonaat	X	X	pH reguleerimiseks
Taimeõlid	X	X	määrdeaine, õlitusaine ja vahutamisevastane aine <i>ainult mahepõllumajanduslikust tootmisest</i>

D OSA

Määruse (EL) 2018/848 II lisa VI osa punktis 2.2 osutatud tooted ja ained, mida on lubatud kasutada veinisektoris maheveinitoodete tootmiseks ja säilitamiseks

Nimetus	Identifitseerimisnumbrid	Viited delegeeritud määruse (EL) 2019/934 I lisas	Konkreetsed tingimused ja piirangud
Õhk		A osa, tabel 1, punktid 1 ja 8	
Gaasiline hapnik	E 948 CASi nr 17778-80-2	A osa, tabel 1, punkt 1 A osa, tabel 2, punkt 8.4	
Argoon	E 938 CASi nr 7440-37-1	A osa, tabel 1, punkt 4 A osa, tabel 2, punkt 8.1	ei tohi kasutada barboteerimiseks
Lämmastik	E 941 CASi nr 7727-37-9	A osa, tabel 1, punktid 4, 7 ja 8 A osa, tabel 2, punkt 8.2	
Süsinikdioksiid	E 290 CASi nr 124-38-9	A osa, tabel 1, punktid 4 ja 8 A osa, tabel 2, punkt 8.3	
Tammetükid		A osa, tabel 1, punkt 11	
Viinhape (L+)(-)	E 334 CASi nr 87-69-4	A osa, tabel 2, punkt 1.1	
Piimhape	E 270	A osa, tabel 2, punkt 1.3	
Kaalium-L(+)-tartraat	E 336 (ii) CASi nr 921-53-9	A osa, tabel 2, punkt 1.4	
Kaaliumvesinikkarbonaat	E 501 (ii) CASi nr 298-14-6	A osa, tabel 2, punkt 1.5	
Kaltsiumkarbonaat	E 170 CASi nr 471-34-1	A osa, tabel 2, punkt 1.6	
Kaltsiumsulfaat	E 516	A osa, tabel 2, punkt 1.8	
Vääveldioksiid	E 220 CASi nr 7446-09-5	A osa, tabel 2, punkt 2.1	vääveldioksiidisisaldus ei tohi ületada delegeeritud määruse (EL) 2019/934 I lisa B osa punkti A.1 alapunkti a kohaselt 100 milligrammi sellise punase veini ühes liitris, mille jääsuhkruisisaldus on alla 2 grammi liitri kohta
Kaaliumbisulfit	E 228 CASi nr 7773-03-7	A osa, tabel 2, punkt 2.2	
Kaaliummetabisulfit	E 224 CASi nr 16731-55-8	A osa, tabel 2, punkt 2.3	vääveldioksiidisisaldus ei tohi ületada delegeeritud määruse (EL) 2019/934 I lisa B osa punkti A.1 alapunkti b kohaselt 150 milligrammi sellise valge ja

			roosa veini ühes liitris, mille jääsuhrusisaldus on alla 2 grammi liitri kohta kõigi muude veinide puhul vähendatakse delegeeritud määruse (EL) 2019/934 I lisa B osale vastavalt kohaldatavat vääveldioksiidisisalduse piirnormi 30 milligrammi võrra liitri kohta
L-askorbiinhape	E 300	A osa, tabel 2, punkt 2.6	
Veini valmistamisel kasutatav süsi		A osa, tabel 2, punkt 3.1	
Diammoonium-vesinikfosfaat	E 342/CASi nr 7783-28-0	A osa, tabel 2, punkt 4.2	
Tiamiinvesinikkloriid	CASi nr 67-03-8	A osa, tabel 2, punkt 4.5	
Pärmi autolüsaadid		A osa, tabel 2, punkt 4.6	
Pärmirakkude kestad		A osa, tabel 2, punkt 4.7	
Inaktiveeritud pärmid		A osa, tabel 2, punkt 4.8 A osa, tabel 2, punkt 10.5 A osa, tabel 2, punkt 11.5	
Toiduželatiin	CASi nr 9000-70-8	A osa, tabel 2, punkt 5.1	<i>saadud mahepõllumajanduslikust toorainest, kui võimalik</i>
Nisuvalk		A osa, tabel 2, punkt 5.2	<i>saadud mahepõllumajanduslikust toorainest, kui võimalik</i>
Hernevalk		A osa, tabel 2, punkt 5.3	<i>saadud mahepõllumajanduslikust toorainest, kui võimalik</i>
Kartulivalk		A osa, tabel 2, punkt 5.4	<i>saadud mahepõllumajanduslikust toorainest, kui võimalik</i>
Kalaliim		A osa, tabel 2, punkt 5.5	<i>saadud mahepõllumajanduslikust toorainest, kui võimalik</i>
Kaseiin	CASi nr 9005-43-0	A osa, tabel 2, punkt 5.6	<i>saadud mahepõllumajanduslikust toorainest, kui võimalik</i>
Kaaliumkaseinaadid	CASi nr 68131-54-4	A osa, tabel 2, punkt 5.7	
Munaalbumiin	CASi nr 9006-59-1	A osa, tabel 2, punkt 5.8	<i>saadud mahepõllumajanduslikust toorainest, kui võimalik</i>
Bentoniit	E 558	A osa, tabel 2, punkt 5.9	
Ränidioksiid (geel või kolloidlahus)	E 551	A osa, tabel 2, punkt 5.10	
Tanniinid		A osa, tabel 2, punkt 5.12 A osa, tabel 2, punkt 6.4	<i>saadud mahepõllumajanduslikust toorainest, kui võimalik</i>

Aspergillus niger <sup>1</sup> ist saadud kitosaan	CASi nr 9012-76-4	A osa, tabel 2, punkt 5.13 A osa, tabel 2, punkt 10.3	
Pärmivalgukstraktid		A osa, tabel 2, punkt 5.15	<i>saadud mahepõllumajanduslikust toorainest, kui võimalik</i>
Kaaliumalginaat	E 402/CASi nr 9005-36-1	A osa, tabel 2, punkt 5.18	
Kaaliumvesiniktartraat	E 336(i)/CASi nr 868-14-4	A osa, tabel 2, punkt 6.1	
Sidrunhape	E 330	A osa, tabel 2, punkt 6.3	
Metaviinhape	E 353	A osa, tabel 2, punkt 6.7	
Kummiaraabik	E 414/CASi nr 9000-01-5	A osa, tabel 2, punkt 6.8	<i>saadud mahepõllumajanduslikust toorainest, kui võimalik</i>
Pärmi mannoproteiinid		A osa, tabel 2, punkt 6.10	
Pektiinlääsüd	EÜ 4.2.2.10	A osa, tabel 2, punkt 7.2	ainult veinivalmistamise käigus puhastamiseks
Pektiinmetüül-esteraas	EÜ 3.1.1.11	A osa, tabel 2, punkt 7.3	ainult veinivalmistamise käigus puhastamiseks
Polügalakturonaas	EÜ 3.2.1.15	A osa, tabel 2, punkt 7.4	ainult veinivalmistamise käigus puhastamiseks
Hemitsellulaas	EÜ 3.2.1.78	A osa, tabel 2, punkt 7.5	ainult veinivalmistamise käigus puhastamiseks
Tsellulaas	EÜ 3.2.1.4	A osa, tabel 2, punkt 7.6	ainult veinivalmistamise käigus puhastamiseks
Veinipärmid		A osa, tabel 2, punkt 9.1	üksikud pärmitüved, <i>võimaluse korral mahepõllumajandusest</i>
Piimhappebakterid		A osa, tabel 2, punkt 9.2	
Vasktsitraat	CASi nr 866-82-0	A osa, tabel 2, punkt 10.2	
Süüria männi vaik		A osa, tabel 2, punkt 11.1	
Värske käärimisette		A osa, tabel 2, punkt 11.2	<i>ainult mahepõllumajanduslikust tootmisest</i>

<sup>(1)</sup> Komisjoni 14. juuli 2017. aasta rakendusdirektiiv (EL) 2017/1279, millega muudetakse nõukogu direktiivi 2000/29/EÜ (taimedele või taimsetele saadustele kahjulike organismide ühendusse sissetoomise ja seal levimise vastu võetavate kaitsemeetmete kohta) I–V lisa (ELT L 184, 15.7.2017, lk 33).

<sup>(2)</sup> Nõukogu 3. novembri 1998. aasta direktiiv 98/83/EÜ olmevee kvaliteedi kohta (EÜT L 330, 5.12.1998, lk 32).

<sup>(3)</sup> Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrus (EÜ) nr 853/2004, millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad (ELT L 139, 30.4.2004, lk 55)