



VETERINAAR- JA TOIDUAMET



Toidualase teabe esitamine

Tiiu Rand

Veterinaar- ja Toiduamet
peaspetsialist

21.11.2017

Toidualane teave (to-teave)

Et tarbija saaks
teha teadliku valiku

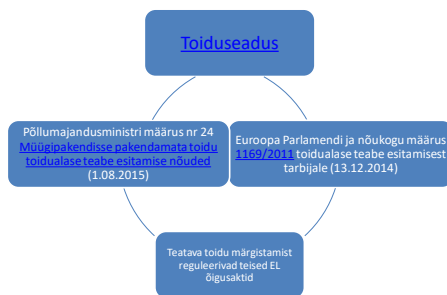
Tarbijale edastatav teave toidu kohta

etiketil, pakendil -> müügapakendi **märgistusel**

müügiletil, menüüs -> **teave müügikohas,
teave e-poes, tootja kodulehel (internetis) ...**

infolehel jne -> **lisamaterjaliga**

Õigusaktid



Kohustus ja vastutus

- To-teabe esitamise eest vastutab käitleja, kelle nime (ärinime) all toitu turustatakse (tootja, valmistaja, pakendaja, turustaja ...)
 - importimisel on selleks EL-i importija
- tarbijale/toitlustusettevõttele tarnimiseks ette nähtud **pakendamata toit**:
 - teave antakse edasi vastuvõtvale toidukäitlejale (nt kauplusele, restoranile), et see käitleja saaks anda tarbijale kohustuslikku teavet: nimetus, koostisosad, allergeenid ... (kohustusliku teabe nõuded tulevad siseriiklikust õigusaktist [PÕM 24](#));
- jt

Müügapakendis toit

tarbijale või toitlustusettevõttele valmis kujul esitatav artikkel, mis koosneb toidust ja pakendist, millesse toit on pakitud enne müüki andmist nii, et pakendi sisu ei saa muuta ilma pakendit avamata või pakendit muutmata

määratlus ei hõlma toitu, mida pakitakse tarbija soovil müügikohas või pakitakse müügapakendisse vahetult müügiks

Müügapakendisse pakendamata toit



tarbija soovil müügikohas pakitav toit

tarbija juuresolekuta vahetult müügiks pakitav toit

lahtine toit kaupluse iseteeninduses;
lahtiselt üleantav toit/roog toitlustusettevõttes



Müügipakendis toidul

- kohustuslik toidualane teave vahetult **müügipakendil või sellele kinnitatud märgistusel**
- kohustuslik teave peab olema:
 - hästi nähtav,
 - **selgesti loetav** ja
 - vajaduse korral kulumiskindel;
- kohustuslik teave ei tohi olla varjatud
- **minimaalne kirjasuurus** (kohustuslikule to-teabele)
 - väike x-täht: kõrgus min 1,2 mm
 - erandiks pakend, mille suurim kül/pind alla 80 cm² : x-> min 0,9 mm

2

Minimaalne kirjasuurus
(kohustuslik to-teave)

- Väikese tähe kõrgus ehk **x-kõrgus** on määratletud sõnas "Appendix" joonega 6
- Trükitähtedes teksti ja **numbrite** kõrgus peab vastama esimese suure „A“ tähe kõrgusele



8

Suurima külje arvutus



- Silindrikujulised pakendid (nt konservikarbid, pudelid jt):
 - **40 % kõrgus x ümbermõõt** (rahvusvahelise metroloogiaorganisatsiooni soovituselt lahtuvalt)
 - välja jäetakse konservikarpide ülemised ja alumised randid, pudelite-purkide kumerad osad ja kaelad, kaaned, põhjad

9

Kohustuslikud üksikasjad märgistusel

- Toidu nimetus ***(samas vaateväljas)**
- koostisosade loetelu
- sh **allergeenid**
- sh teatavate koostisosade kogus
- netokogus ***(samas vaateväljas)**
- säilimisaja ('parim enne' või 'kõlblik kuni')
 - külmutatud lihal ja lihavalmististel, külmutatud töötlemata kalandustootel esitada lisaks külmutamise tähtpäeva tekstiga „külmutatud: (päev-kuu-aasta)” (või viide tähtpäeva asukohale
- säilitamistingimused (hoida ...)
- valmistamisyhused (vajadusel)
- toidu valmistaja või pakendaja või müüja (äri)**nimi ja aadress**
- päritoluriik või lähtekoht (kui nõutud või kui puudumine eksitab)
- **tootumislane teave (alates 13.12.2016)**
- etanooli mahuprotsent (% vol) ***(samas vaateväljas)**

müügipakendis toidu
mürgistusel (etiketil)

10

Erand:
väike pakend suurima küljega
alla 10 cm²

- müügapakendil või märgistusel esitatakse: **nimetus, allergeenid, netokogus, „parim enne“ või „kõlblik kuni“ tähtpäev** (sealjuures nimetus ja netokogus ei pea olema samas vaateväljas);
- koostisosade loetelu esitatakse teiste vahendite abil või tarbija nõudmisel

11

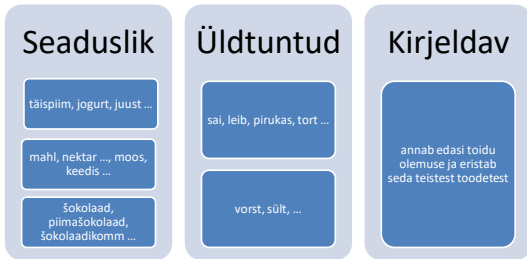
Mille põhjal kohustuslikku to-teavet
esitada?



12

Toidu nimetus

NB! Väljamõeldud nimetus, kaubamärk või kaitstud nimetus ei asenda toidu nimetust



13

Toidu seaduslik nimetus

- Seaduslik nimetus on selline toidu nimetus, mis on ette nähtud selle toidu suhtes kohaldatavates EL õigusnormides ...
 - Piim ja piimatooted: toorpiim, hapukoore, või, hapupiim, jogurt, juust ...
 - oliiviõlid (ekstra-neitsioliiviõli, neitsioliiviõli ...)
 - võiderasvad (või, margariin, rasvasegu)
 - mahlatooteid (mahl, mahl kontsentreeritud mahlast, tömmismahl, kontsentreeritud mahl, mahlapulber, nektar)
 - moos, džemm ehk keedis, ekstra džemm, žele, marmelaad, tsitrusmarmelaad ...
 - mesi: mesi, õiemesi, lehemesi, vurrimesi, pressitud mesi, nõrutatud mesi, filtreeritud mesi ...
 - kakao- ja šokolaaditooted: šokolaad, piimašokolaad, valge šokolaad ...
 - looduslik mineraalvesi, allikavesi
 - kohviekstrakt, siguriekstrakt
 - uendtoitude, nt õlivalvei (*Salvia hispanica*) seemned (mis on *chia* seemned)
 - Kalapüügi- ja vesiviljelustooted
 - jt (NB! see ei ole lõplik loetelu)

14

Nimetusega kaasnevad üksikasjad

- toidu nimetusele lisatakse:
 - sulatatud** - kui toitu oli enne müüki panemist külmutatud, kuid müüakse sulatatuna
 - **lisatud veega** (nt maitsestatud fileesse lisatud vett üle 5 %)
 - muud päritolu **loomne valk** (nt seavalguga, muu kala valguga jne)
 - **“liidetud”** (filee on loomuliku kalafilee välimusega, kuid tegelikult vormitud ehk liidetud mitmest tükist)
 - jt

15

Koostisosade loetelu

- “Koostisosad:” (Koostis -> **Koostisosad**)
 - Esitatakse kõik toidu valmistamisel kasutatud koostisosad
 - nende kaalu järgi ja kahanevas järjekorras
 - vastavalt nende kasutamisele toidu valmistamise ajal
 - täpse nimetusega (üldjuhul, on ka erandid)
- Koostisosade loetelu tehakse retsepti põhjal

16

Koostisosade loetelu

- Lisaained ja ensüümid esitatakse funktsionaalrühma nimetusega, millele järgneb aine täpne nimetus või E-number
 - **hape** (*sidrunhape*) **VÕI** **hape E330**
 - **kergetusaine**: naatriumkarbonaadid
- lõhna- ja maitseained** (*paprikaekstrakt, mündiõli* ...)
 - lubatud lood. lõhna- ja maitseühendid ning lood. lõhna- ja maitsepreparaadid
 - ei ole lubatud mahetootes
- suitsutuspreparaat/pöökpuust saadud suitsutuspreparaat**
- liitkoostisosade koostisosad (nt *majonees* (...))

17

Koostisosade loetelu

- koostisosad alla 2 %** -> suvalises (vabas) järjekorras muude koostisosade järel, ei pea esitama kaalu kahanevas järjekorras
- taimset päritolu rafineeritud õlid/rasvad – „taimsed õlid“/ „taimsed rasvad“ koos viitega konkreetsele taimsele päritolule,
 - nt „taimsed õlid (rapsi, palmi)“ või
 - nt „taimsed rasvad (palmi, kookose muutuvas suhtes)“
 - kui asjakohane, siis koos tekstiga „osaliselt hüdrogeenitud“/ „täielikult hüdrogeenitud“
- koostisosa täpse nimetuse asemel lubatud kasutada toidugrupi nimetust (üldnimetust):
 - juust, kala, kuivikupuru ...
 - „vürtsid“ või „vürtsisegu“ – kui mitte üle 2 % toidu kaalust
 - „maitsetaimed“ või „maitsetaimesegu“ – kui mitte üle 2 % toidu kaalust
 -

18

Koostisosade koguse märkimine

- koostisosa/koostisosade grupi kogus esitatakse, kui:
 - koostisosa esineb toidu nimetuses või tarbija seostab seda koostisosa selle toidu nimetusega
 - koostisosa tuuakse esile märgistuses sõna, pildi, graafikaga
 - koostisosa on olulise tähtsusega toidu iseloomustamisel ja teistest eristamisel

19

Koostisosade koguse märkimine (2)

- koostisosa/koostisosade grupi kogus esitatakse:
 - protsendiga (%)
 - toote nimetuse sees / vahetult pärast toote nimetust / koostisosade loetelus kõnealuse koostisosaga/grupiga seotult
 - teatud juhtudel kaaluna (nt 250 g veiseliha 100 g valmistoote valmistamiseks)
- erandid, mil kogust ei ole vaja märkida:
 - väike kogus maitsestamise eesmärgil
 - kogus ei mõjuta tarbija valikuid
 - erinõuded jne
- Juhend **Koostisosa koguse protsendiline esitamine** vt <https://www.agri.ee/et/eesmargid-tegevused/toiduohutus/margistamine> Lisainfo ja juhendid

20

Koostisosade loetelu ei ole nõutud

- Fermentitud äädikas ühest põhisaadusest, midagi ei ole lisatud (nt õunaäädikas õuntest/õunamahlast)
- juust, või, hapendatud piimatooide
- ühest koostisosast koosnev toit
 - kui toidu nimetus sama, mis koostisosa nimetus või
 - toidu nimetus võimaldab koostisosa eksimatult määrata
- koorimata, tükeldamata jne puu- ja köögivilji, seemned, marjad, kartul
- karboniseeritud vesi
- **alkohoolne jook (jook etanoolisisaldusega üle 1,2 mahuprotsendi)**

21

Allergeenid

- Teatavad allergiat või talumatust põhjustavad ained või tooted -> **allergeenid**
- allergeenid toidualase teabe tähenduses on kindel loetelu, esitatud määruse 1169/2011 II lisas (vt juhendit [allergiat või talumatust põhjustavad ained](#))
 - gluteeni sisaldavad teraviljad: **nisu, rukis, oder, kaer** või nende hübriidliinid ja neist valmistatud tooted (välja arvatud ...)
 - koorikloomad, kala, muna, piim ja piimatooted, soja, maapähklid, pähklid ja mandlid, seller, sinep, seesamiseemned, lupiin, molluskid, vääveldioksiid ja sulfitid (kui üle 10 mg/kg või 10 mg/l)

22

Allergeenid müügipakendis toidul

- **Müügipakendis** toidul tuleb allergeenid esitada märgistusel:
 - koostisosade loetelus
 - allergeeni nimetust rõhutatakse trükikirjas (*muu kirjatüüp, stiil, taustavärv ...*), et eristuks teistest koostisosadest

Lisateave „allergeenivaba“ või „ei sisalda allergeene“ ei ole lubatud

23

Näide: allergeenid müügipakendis toidul

Koostisosad: **täispiim, nisujahu, muna**, köögiviljad (sibul, porgand, kaalikas, **seller**), sool, ...

24

Allergeenid müügipakendis toidul

- Kui toidul ei ole koostisosade loetelu või ei tule koostisosade loetelu esitada (nt väike pakend suurima küljega alla 10 cm²), siis tuuakse allergeen(id) müügipakendil eraldi välja:
 - “Sisaldab: odralinnaseid”
- Kui toidu nimetus viitab allergeenile, siis seda allergeeni ei tule täiendavalt müügipakendil rõhutada
 - nt ‘Piim’, ‘Kitsepiimajuust’, ‘Munaliköör’

25

Säilimisajad

- „**Parim enne**“ -> minimaalse säilimisaja tähtpäev -> tähtpäev, milleni nõuetekohasel säilitamisel säilivad toidu spetsiifilised omadused
- „**parim enne**“ / “**parim enne ... lõppu**”
 - tähtpäev koosneb päevast, kuust ja võimalusel aastast kodeerimata kujul samas järjestuses
 - kuni 3 kuud – esitada vähemalt kuupäev ja kuu
 - 3 kuni 18 kuud – esitada vähemalt kuu ja aasta
 - üle 18 kuu – esitada vähemalt aasta
- kui säilimisaeg esitatakse ilma kuupäevata siis tuleb kasutada teksti “**parim enne ... lõppu**”
- võib viidata tähtpäeva asukohale märgistusel (‘vt kaanelt’)
- vajadusel lisatakse säilitamistingimuste kirjeldus (nt ‘hoida kuivas’)

26

Säilimisajad (2)

- „**Kõlblik kuni**“ -> tarvitamise tähtpäev -> mikrobioloogiliselt kiiresti riknevad toidud, mis võivad lühikese ajaga muutuda tervisele ohtlikuks;
 - pärast tarvitamise tähtpäeva ei loeta enam ohutuks
- tähtpäev koosneb päevast, kuust ja võimalusel aastast kodeerimata kujul samas järjestuses (päev-kuu)
 - võib viidata tähtpäeva asukohale märgistusel (‘vt kaanelt’)
- ‘kõlblik kuni’ tähtpäevale või selle asukoha viitele järgneb säilitamistingimuste kirjeldus (sõnade ja numbritega, nt ‘hoida +2 .. + 6 kraadi juures’)

27

Külmutamise tähtpäev

Külmutatud lihal ja lihavalmistisel, külmutatud töötlemata kalandustootel:

esitada külmutamise tähtpäev tekstiga „külmutatud: (päev-kuu-aasta)” (või viide tähtpäeva asukohale)

28

Päritoluriik või lähtekoht

- Kohustuslik teatud toitude/toidugrupidel
 - mesi, aedviljad, ekstra-neitsioliiviõlid ja neitsioliiviõlid, kalapüügi- ja vesiviljelustooted, veise- ja vasikaliha, sea-, kitse-, lamba- ja kodulinnuliha
 - **mahetooted**
- juhul, kui päritoluriigi või lähtekoha esitamata jätmise võib tarbijat eksitada toidu tegeliku päritoluriigi või lähtekoha osas

29

Mesi

- Esitatakse päritoluriik või -riigid, kus mesi on korjatud
- kui mesi (mee segu) pärineb mitmest riigist, võib riikide nimed asendada sõnadega (vastavalt):
 - Euroopa Liidust pärit mee segu
 - väljastpoolt Euroopa Liitu pärit mee segu
 - Euroopa Liidust ja väljastpoolt Euroopa Liitu pärit mee segu

30

Sea-, lamba-, kitse- ja kodulinnuliha (sh hakkliha)

- Värske, jahutatud (või külmutatud):
 - märkida looma kasvatamise ja tapmise riik
 - **Kasvatatud:** (riigi nimi)/ mitmes EL liikmesriigis / ...
 - **Tapetud:** (riigi nimi)

VÕI

- kui liha on saadud loomalt, kes on sündinud, kasvanud ja tapetud ühes ja samas riigis
 - **Päritolu:** (riigi nimi)
- (Lisaks kohustus esitada lihapartii identifitseerimise kood -> järelevalvele, mitte tarbijale)

31

Veiseliha, vasikaliha, -hakkliha

- Veiseliha ja vasikaliha - värske, jahutatud (või külmutatud):
 - märkida, millistes riikides on loom **sündinud, peetud, tapetud** ning liha **lõigatud/tükeldatud**
- Veisehakkliha - värske, jahutatud (või külmutatud):
 - märkida riik või riigid, kus loom on **tapetud** ja kus **hakkliha on valmistatud**; päritoluriikide (sündinud, peetud, tapetud) nimed esitatakse, kui need ei ole samad nagu valmistajariik

32

Kalapüügi- ja vesiviljelustooted

- Eluskala
- värske või jahutatud kala
- külmutatud kala
- kalafilee ja muu kalaliha (kalahakkliha)
- kuivatatud, soolatud või soolvees kala
- külm- või kuumsuitsukala
- kalajahu, kalapulber ja kalagraanulid inimtoiduks kalast, koorikloomadest, molluskitest
- koorikloomad puhastatud või ...
- molluskid (limused) karbis või karbita ...

Tarbijale tuleb lisaks teada anda (müügapakendis või lahtine toit)

- liigi nimetus
- *teaduslik nimi*
- tootmismeetod
- püügipiirkond või kasvatamise koht (riik)
- püügivahendi liik

Vt VTA veebilehelt
[Kalapüügi- ja vesiviljelustoodete märgistamine](#)

33

Värske puu- ja köögivilj

- kohustuslik esitada **päritoluriik** (üldine standard)
- teatud juhtudel lisaks **sordinimi ja kvaliteediklass** (konkreetne standard)

vt Põllumajandusameti veebileht
[Abimaterjal värske puu- ja köögivilja jaemüüjatele](#)

34

Toitumisalane teave

- Kohustuslik alates **13.12.2016**
 - **müügapakendis toidu märgistusel** teatud **eranditega**, nt:
 - töötlemata tooted ühest koostisosast (koostisosade grupist), nt mesi, hakkliha, kalafilee, jahu, tangud, muna ...
 - joogivesi, lõhna- ja maitseainega vesi
 - taimetee, puuvilja-marjateed, kohvioad, kohv, siguriekstraktid
 - fermenteeritud äädikad
 - maitsetaimed, vürtsid või nende segud
 - joogid etanoolisaldusega üle 1,2 % vol
 - kui pakendi/mahuti suurim külg alla 25 cm²
 - **toit** (sh käsitööna valmistatud toit), millega tootja varustab väikeses koguses vahetult lõpptarbijat või kohalikku poodi/restorani (kes müüb tarbijale)

vt juhend VTA veebilehelt [Juhend seoses eranditega toitumisalase teabe nõuetest](#) ->
– jt (ei ole lõplik loetelu)

35

Erandi selgitus

Toit, mida valmistatakse:

- **eraelamus** väikeses koguses käsitööna ja/või koduste toiduvalmistamisviisidega või
- **mikroettevõttes** (<10 inimese) väikeses koguses käsitööna ja/või koduste toiduvalmistamisviisidega

Käsitööna valmistatud toit - valmistamis- või tootmisprotsessist on **enamuse teatud käsitöid**

Erand kohaldub vaid **kohalikele Eesti ulatuses müüdavale toidule**, mille turustamine võib toimuda tootja poolt vahetult lõpptarbijale või läbi kohaliku jaekaubandusettevõtte (sh jaotusterminali või hulgimüügipunkti kaudu)

36

Kohustuslik toitumisalane teave 100 g/100 ml kohta (müügipakendis toidul)

Toitumisalane teave	100 g (või 100 ml) kohta	
Energiasaldus	kJ/kcal	
Rasvad millest küllastunud rasvhapped	g g	Suhkrud – kõik mono- ja disahhariidid (glükoos, fruktoos, sahharoos, laktoos ...)
Süsivesikud millest suhkrud	g g	
Valgud	g	NB! Sool on soolasisalduse ekvivalent, mis arvutatakse naatrium x 2,5
Sool	g	

Kui asjakohane, siis teabe lähedusse võib lisada, et soola sisaldus tuleneb ainult loodusliku naatriumi olemasolust

37

Toitumisalase teabe väljendamine ja esitamine (kohustuslik, täiendav)

	100 g/100ml kohta
Energia	kohust
Rasvad, millest	kohust
küll-nud RH	kohust
monoküll-ta RH	täiendav
polüküll-ta RH	täiendav
Süsivesikud, millest	kohust
suhkrud	kohust
polüoolid	täiendav
tärklis	täiendav
Kiudained	täiendav
Valgud	kohust
Sool	kohust
Vit & min.ained	täiendav (... %)

Vt VTA veebilehelt
[Toitumisalane teave](#)

38

Toitumisalase teabe saamine

- Esitatakse keskmised väärtused, mille aluseks on:
 - tootja analüüs toidu kohta või
 - arvutus kasutatud koostisosade teadaolevate või tegelike keskmiste väärtuste järgi või
 - arvutus üldiselt kehtivate ja heakskiidetud andmete järgi
- energiasaldus arvutatakse toitaine koguste põhjal

Kasutada saab:

[NutriData andmesistestusplatvorm, 2017, asp.nutridata.ee](#)

©NutriData toidu koostise andmebaas, versioon 7.0, [www.nutridata.ee](#), 2017.

39

Erinõuded teatud toitudele

- Vt VTA veebilehelt [Juhend eraelamus toidu käitlemiseks](#)
- Juhendi lk 9-10 leiab vajalikud viited teatud toidugruppide märgistamise erinõuetele (nt moos, mesi, mahl, nektar jne; [gluteenivaba](#) jt)

Taimede ja ravimtaimede korjamine teeks jne
NB! Ravimtaimed ei ole toit -> droog ->
Ravimiamet

40

Erinõuded (2)

- Droogid – vt SoM määrus 58 [Droogide käitlemise ning pakendi märgistamise tingimused ja kord ning droogide loetelu](#)
- järelevalvet teeb Ravimiamet
- drooge-segusid tohib jaemüügi korras müüa vaid apteegis
- drooge kaupluses, turul, laadal jne müüa ei tohi
- teave peab vastama SoM määruse nõuetele

41

Toidu e-müük

- Müügipakendis toidu kohustuslik teave müügipakendilt (v.a 'kõlblik kuni', 'parim enne', külmutamise tähtpäev)
- müügipakendisse pakendamata toidu kohta tuleb anda teavet samas mahus, mis nõutud kaupluses või toitlustusettevõttes
- > **nõutav kohustuslik teave tuleb teha kättesaadavaks ostjale enne tellimuse esitamist kaugmüüki toetavas materjalis**

42

Üldnõuded

- Tarbija õiglane teavitamine
 - toidualane teave peab olema täpne, selge ja tarbijale kergesti arusaadav
- Toidu märgistamine, esitlemine ja reklaamimine ei tohi:
 - omistada toidule haigusi vältida aitavaid, leevendavaid või ravivaid omadusi
 - eksitada tarbijat toidu iseloomulike tunnuste, omaduste või toime osas

43

Eksitamise näiteid

- „säilitusaineteta“ tootel, mille valmistamisel ei olegi lubatud säilitusaineid kasutada
- „ilma lisatud suhkruta“ tootel, mille valmistamisel ei olegi lubatud suhkruid lisada
- [Sõna "naturaalne" kasutamine toidu märgistuses](#)
- [Toitumis- ja/või tervisealaste väidete](#) esitamisel tuleb teada ja täita ka neid nõudeid (tervislik, vitamiinidega ...)

44

Kokkuvõte

- Tea, et toidualase teabe esitamise kohta on olemas nõuded
- Tunne nõudeid vähemalt kohustuslike üksikasjade osas
- Märgista toit loetavalt
- Esita märgistusel kohustuslikud üksikasjad
- Kui soovid esitada lisateavet (nt tervislik, säilitusaineteta, suhkruvaba ...) – uuri eelnevalt, millised on tingimused sellise lisateabe esitamiseks
- Kui tarnid toitu lahtiselt, pane kaasa teave kohustuslike üksikasjade osas, mida müüja peab oskama anda tarbijale ([PÕM 24](#))

45



VETERINAAR- JA TOIDUAMET

Aitäh!

Tiiu Rand
tiiu.rand@vet.agri.ee
vet@vet.agri.ee