

# Juhend

## Toitlustusettevõttes mahepõllumajandusele viitavalt märgistatud toidu valmistamine ja reklaamimine



Juhend on mõeldud toitlustajatele (restoranid, kohvikud, turismitalud, koolid, lasteaiad jt), kes soovivad kasutada mahetoorainet või tegeleda mahetoitlustamisega ja sellest tarbijatele teada anda

**Algne versioon: 2018**

**Uuendatud versioon: detsember 2022**



Euroopa Maaelu Arengu  
Põllumajandusfond:  
Euroopa investeeringud  
maapiirkondadesse

## Sissejuhatus

Mahetoit kogub tarbijate hulgas populaarsust ning mahetoitu soovitakse osta mitte ainult poest, vaid ka kodust väljas einestades ning pakkuda lastele koolides ja lasteaedades. Viimasel ajal on mahetoidu pakkumine toitlustuses paljudes riikides (nt Taani, Rootsi, Prantsusmaa, Itaalia, Saksamaa) kiiresti kasvanud. Heaks näiteks on siin Taani, kus juba üle 3400 toitlustaja kasutab sealset kolmeastmelist toitlustuse ökomärki – nende hulgas on nii avaliku sektori toitlustajaid (nt lasteaedade, koolide, haiglate sööklad) kui ka kohvikuid ja tipprestorane. Koolides ja lasteaedades on mahetoidu kasutamisele oma panuse andnud riigi ja omavalitsuste suur huvi mahetoitlustust edendada. Nt seadis Kopenhaagen eesmärgiks pakkuda koolides ja lasteaedades 90% ulatuses mahetoitu ning on selle ka juba saavutanud. Ka mitmed Rootsi omavalitsused (nt Malmö) on seadnud kõrged eesmärgid.

Ka Eestis on juba mitmeid häid piirkondlikke näiteid mahetoidu kasutamise kohta haridusasutustes. Tartu linn alustas mahetoidu pakkumist toitlustaja hangete kaudu järkjärgult 2018. a ning 2022. a sügisel oli juba kõigi munitsipaalkoolide pakutavas toidus vähemalt 20% mahetoorainet, osades ka 50-80%. Enamikus Tartu munitsipaallasteaedades valmistatakse samuti toitu vähemalt 20% osas mahetoorainest, osades ka 50-80%. Selged sihid on seatud ka Võru maakonnas. Sealsed omavalitsused, SA Võrumaa Arenduskeskus ja MTÜ Setomaa Liit sõlmisid 2020. a kokkulepe, et aastaks 2024 pakutakse kõikides maakonna haridusasutustes vähemalt 20% ulatuses mahetoitu. Kahe aasta möödudes on juba pooltel Võru maakonna haridusasutustel toitlustuse ökomärgi 20-50% kasutusõigus. Haridusasutustes mahetoidu kasutamist toetab ka riik – Maaeluministerium hakkas 2022. a sügisest toetama haridusasutusi, kus kasutatakse toidu valmistamiseks vähemalt 20% ulatuses mahetoorainet.

Eestis on üle 2000 mahetootja ja ka töötajate arv kasvab pidevalt. 2022. a detsembri seisuga on mahetooraine kasutamisest Põllumajandus- ja Toiduametit (edaspidi PTA) teavitanud 122 toitlustuskohta, kellest 107 on haridusasutused. Kahjuks mõjutas koroonaviirus tugevalt kohvikuid ja restorane ning mõned varasemad mahetooraine kasutajad on tegevuse lõpetanud. On ka selliseid toitlustajaid, kes küll ostavad toorainet mahetootjatelt ja -töötajatelt, kuid ei ole sellest teavitanud ja ei saa seega kliendile mahetooraine kasutamisest teada anda. Selleks, et mahetoorainele tohiks viidata, tuleb täita mahepõllumajanduse seadusest tulenevaid nõudeid.

Mahetoidu pakkumist saab alustada erineval moel, nt vähehaaval, kaasates menüüsse algul vaid paar mahekoostisosa, valmistada osad toidud vaid mahekoostisosadest või hoopis anda kliendile teada, et teatud protsendi ulatuses on toidu valmistamisel kasutatud

mahepõllumajanduslikult kasvatatud tooraineid, ehk hakata kasutama toitlustuse ökomärki. Viimane võimalus loodi Maaeluministeeriumi poolt 2017. a Skandinaaviamaade eeskujul lihtsustamaks mahetoidu kasutamisele viitamist. Märgi kasutamise nõuded on sarnased Taanile, Rootsile ja Norrale ning sellega kaasnev bürokraatia ei tohiks toitlustajatel üle jõu käia.

**Soovides viidata mahetoidu kasutamisele, tuleb põhjalikult läbi mõelda, kas maheteave soovitakse kliendile esitada:**

- A. mahepõllumajanduslike toodete (edaspidi mahetoodete) protsentuaalsele osakaalule viitava märgiga (edaspidi toitlustuse ökomärk), vt täpsemaid nõudeid lk 4;**
- B. muul viisil mahepõllumajanduslike koostisosade (edaspidi mahekoostisosade) kasutamisele viidates, vt võimalikke variante (nt kõik road menüüs on mahedad, mingi tooraine on kogu menüüs mahe) ja nõudeid lk 13.**

**NB! Samaaegselt võib kasutada ka mõlemaid võimalusi.**

## A. Mahetoodete protsentuaalsele osakaalule viitav toitlustuse ökomärk

Lihtne viis toitlustusettevõttes mahetoodete kasutamisele viidata on **toitlustuse ökomärk**. **Arvestusperiood on üks kuu** ja arvestust peetakse **eelmise kuu kohta**. Seega peab märgi kasutamisel olema igal märgi kasutamisele eelneval kuul ettevõttesse sisse ostetud/toodud mahetoodete osakaal põllumajandustoodetest üle 20%. Sisseostu kohta võib arvestust pidada kas **koguse** või **maksumuse** põhjal. Millisel viisil arvestust peetakse, on ettevõtte enda otsustada. Toitlustuse ökomärgil on olenevalt mahetoodangu osakaalust kolm astet.

### Miks on toitlustuse ökomärgi kasutamine teistest mahetoidule viitamise võimalustest lihtsam?

Mahekoostisosade kasutamisele viitamisel tuleb toidu valmistamisel üldjuhul tagada, et mahepõllumajanduslikud tooted ei seguneks sama liiki mittemahepõllumajanduslike toodetega, pidada arvestust kasutatavate mahekoostisosade täpse kulu kohta roogade kaupa ja täita muid nõudeid (vt juhendi osast B lk 13). Juhul, kui toidu tarbijat teavitatakse **ainult toitlustuse ökomärgiga**, ei rakendu eeltoodud eristatavuse nõue ega täiendavad arvestuse pidamise nõuded. **Tähtis on vaid see, et eelmisel kuul ettevõttesse ostetud/toodud mahetoodete osa vastaks kasutatava märgi nõuetele ja see oleks arvestuse pidamise abil tõestatav.**

### Mahetoodete protsentuaalse osakaalu kohta teabe esitamisel lubatud väited ja toitlustuse ökomärgid

- kui **üle 20% kuni 50%** eelmise kuu jooksul ettevõttesse toidu valmistamiseks toodud põllumajandustoodetest on mahepõllumajanduslikud, võib kasutada väidet „üle 20 kuni 50% toorainest on mahe” või märki:



- kui **üle 50% kuni 80%** eelmise kuu jooksul ettevõttesse toidu valmistamiseks toodud põllumajandustoodetest on mahepõllumajanduslikud, võib kasutada väidet „üle 50 kuni 80% toorainest on mahe“ või märki:



- kui **üle 80% kuni 100%** eelmise kuu jooksul ettevõttesse toidu valmistamiseks toodud põllumajandustoodetest on mahepõllumajanduslikud, võib kasutada väidet „üle 80 kuni 100% toorainest on mahe“ või märki:



Toidu, sh mahepõllumajandusliku toidu ettevõttesse toomine tähendab, et see toit kasutatakse ära toidu valmistamiseks või pakutakse seda valmistoiduna (nt toidu kõrvale pakutav leib, sai, mahl, hommikusöögilauas pakutav jogurt).

**Kaasa müüdavaid mahetooteid protsendi arvutamisel arvesse ei võeta.** Näiteks, kui sisse ostetakse ka mahešokolaadi, mahesnäkke jms, mida ei kasutata toidu valmistamisel, vaid pakutakse tarbijale kaasa ostmiseks, siis seda toitu mahetoodete protsendi arvutamisel arvesse ei võeta.

Teave mahetoodete protsentuaalse osakaalu kohta toidus esitatakse tarbijale nähtaval kohal selgesti loetavalt, füüsilise või elektroonilise vahendi kaudu.

**Info selle kohta, kas osakaal on arvatud põllumajandustoodete koguse või maksumuse põhjal tuleb esitada samas vaateväljas toitlustuse ökomärgiga, kasutades väljendeid „arvatud kogusest“ või „arvatud maksumusest“.**

Märgi etalonkirjelduse (k.a korrektse värvitooni) leiata [Maaeluministri 21. veebruari 2017. a määruse nr 19 §6-st.](#)

Tähtis on meeles pidada, et märgi kasutamisel peab klienti teenindav isik oskama klienti soovil anda suulist teavet selle kohta, millised toidu koostisosad on mahepõllumajanduslikud.

## Millele peab mõtlema enne toitlustuse ökomärgi kasutamisega alustamist?

Et toitlustuse ökomärk võimaldab mahetoodete ettevõttesse ostmise/toomise kohta arvestust pidada nii koguseliselt kui ka maksumuse põhjal, tuleb kõigepealt otsustada, millisel moel seda tegema hakatakse. Arvestuse pidamise perioodi keskel arvestuse meetodit vahetada ei tohi. Maksumuse põhjal osakaalu arvestamise aluseks võib võtta hinnad käibemaksuga või ilma (vastavalt oma soovile), oluline on, et kahte erinevat meetodit segamini ei kasutata.

## Mida peab tegema enne toitlustuse ökomärgi kasutamisega alustamist?

- Teavitage Põllumajandus- ja Toiduametit (edaspidi ka PTA või amet), kas läbi [Maaeluministeeriumi kliendiportaali](#) või digitaalselt allkirjastatuna (e-kirjaga) kasutades PTA kodulehel olevat mahetoitlustamisega alustamisest [teavitamise avaldust](#) (vt avalduse vormi lisas 2). Teavitamise avaldus esitatakse toitlustuskoha asukoha järgsele [PTA piirkondlikule esindusele](#).
- Lisage võimalusel teavitusele eelmise kuu kohta tehtud mahetoodete osakaalu arvutamise arvestus, selleks võib kasutada PTA soovituslikku vormi (lisa 3), laoprogrammi väljavõtet või enda tehtud arvestust, mis sisaldab nõutud infot. Oluline on sisu, mitte vorm. Vt täpsemalt lk 6.
- Tutvuge lisaks juhendile ka [Mahepõllumajanduse seaduse](#), § 4<sup>1</sup> § 12<sup>1</sup> ja § 13<sup>1</sup> ning Maaeluministri 21. veebruari 2017.a määrusega nr 19 „[Toitlustusettevõttes mahepõllumajandusliku toidu ja mahepõllumajanduslike koostisosi sisaldava toidu valmistamise täpsemad nõuded, mahepõllumajanduslike koostisosade kohta teabe esitamise ja arvestuse pidamise täpsemad nõuded](#)“.

**Ettevõtte võib hakata toitlustuse ökomärki kasutama kohe pärast nõuete täitmist ja PTA-le teavitamise avalduse esitamist. PTA vastust ei pea ootama.**

**Toitlustuse ökomärgi kasutamise puhul riigilõivu maksta ei tule ning mahepõllumajanduse seaduse alusel teostatud kontrollimise eest järelevalvetasu maksta ei pea.**

## Arvestuse pidamine

### ***Mida võetakse protsentuaalse osakaalu arvutamisel arvesse ja mida ei võeta?***

Protsentuaalse osakaalu arvutamisel tuleb arvesse võtta **kõik põllumajanduslikud koostisosad**, milleks on põllumajandusest pärinevad töötlemata ja töödeldud saadused (nt jahu, liha, piimatooted, köögiviljad, maitsetaimed ja ürdid). Põllumajanduslikud koostisosad tuleb omakorda jagada mahepõllumajanduslikeks ja mittemahepõllumajanduslikeks.

**Joogivett, soola ning jahindusest** (metsloomade liha) ja **looduslikust kalapüügist saadud tooteid ning alkohoolseid jooke osakaalu arvutamisel arvesse ei võeta. Arvestuses ei kajastu need tooted ei mahetoidu ega tavatoidu poolel.**

NB! Kasvandusest pärinevad kalad tuleb arvestusse võtta vastavalt tava- või mahetootena, praegu Eestis mahekalakasvandusi veel pole. Seda, kas tegemist on looduslikust kalapüügist pärit kala v kasvandusest pärit kalaga, saate kontrollide saatelehelts/arvelt või kui see info sealt puudub, siis ostetud kala pakendilt.

**Kui toitlustusettevõtte ostab sisse ka tooteid, mida ei kasutata toidu valmistamisel** (nt mahesnärke), kuid mida tarbijale müügiks pakutakse, **siis selline toit ei kajastu samuti ei mahe- ega tavatoidu poolel.**

### **Mis ajaks peab arvestus olema tehtud?**

Arvestuse pidamine toimub eelmise kuu kohta. Mahetoodete % arvutatakse (ettevõtte raamatupidamisdokumentide alusel) ettevõttesse **eelmisel kuul** toidu valmistamiseks toodud põllumajandustoodete **koguse või maksumuse** põhjal hiljemalt **iga kalendrikuu 20. kuupäevaks**. Info peab olema kohapeal kättesaadav, kui PTA seda kontrollida soovib.

### **Kuidas osakaalu vahemikke arvutada?**

Vahemike arvutamisel ei kasutata ümardamist täisarvuni ja arvutuse tulemus pannakse kirja täpsusega kaks kohta peale koma. Kui mahetoorainete koguse arvutamisel saadakse tulemuseks 20%, või alla selle (nt 19,99%), ei saa toitlustuse ökomärki kasutada, sest **väikseim vahemik, millest saab teavitada on „üle 20% kuni 50% toorainest on mahe“**. Kui arvutamisel saadakse tulemuseks 49,99%, siis saab kasutada märki „üle 20 kuni 50% toorainest on mahe“. Niisamuti ka juhul, kui mahetoorainete koguse arvutamisel saadaks tulemuseks täpselt 50%, saab kasutada märki „üle 20 kuni 50% toorainest on mahe“. Märki „üle 50 kuni 80% toorainest on mahe“ saab kasutada ainult juhul kui arvutuse tulemus on üle 50% (nt 50,01%).

### **Soovituslik vorm ja muud võimalused arvestuse pidamiseks**

PTA on koostanud osakaalu arvestamiseks soovitusliku vormi (vt näidist lisa 3). Kui näiteks ettevõttes kasutusel olev lao- või raamatupidamisprogramm võimaldab pidada vajalikku arvestust ja info on sealt kuupõhiselt väljavõetav, siis ei ole eraldi vormil arvestuse pidamine kohustuslik. Oluline on sisu! Arvestus tuleb esitada nõudmisel ettevõtet kontrollivale ametnikule. Igakuiselt seda PTAsse ei saadeta, see tuleb esitada vaid kohapealse kontrolli käigus ametniku poolt küsitud kuu kohta. Kõik arvestuse pidamiseks kasutatud andmed (saatelehed/arved ja igakuine arvestus) tuleb ettevõttes säilitada, kas elektroonselt või paber kandjal vähemalt kaks aastat nende kogumisest arvates.

Alljärgnevalt on toodud kaks näidet arvestuse pidamise kohta: koguse põhjal (tabel 1) ja maksumuse põhjal (tabel 2).

**Tabel 1. Näide arvestuse pidamise ja koguselise protsentuaalse osakaalu arvutamise kohta koguse põhjal:**

Arve number	Tarnija	Mahepõllu- majanduslikud tooted (kg)	Mittemahe- põllu- majanduslikud tooted (kg)	Kokku (kg)
2389578	Mahe Mati OÜ	10	0	10
3455673	Food AS	5	6	11
9087900	Kauplus „Tuvi“	0,5	0	0,5
6578890	Eat Organic OÜ	2	0	2
		<b>17,5 kg</b>	<b>6 kg</b>	<b>23,5 kg</b>

Arvestus:  $17,5/23,5 * 100\% = 74,47\%$

Mahetoodete protsentuaalne osakaal: **74,47%**

**Tabel 2. Näide arvestuse pidamise ja maksumuse põhjal protsentuaalse osakaalu arvutamise kohta:**

Arve number	Tarnija	Mahepõllu- majanduslikud tooted (eurot km-ta)	Mittemahe- põllu- majanduslikud tooted (eurot km-ta)	Kokku (eurot km-ta)
2389578	Mahe Mati OÜ	28	0	28
3455673	Food AS	19	10	29
9087900	Kauplus „Tuvi“	2,42	0	2,42
6578890	Eat Organic OÜ	14,5	0	14,5
		<b>63,92 eurot</b>	<b>10 eurot</b>	<b>73,92 eurot</b>

Arvestus:  $63,92/73,92 * 100\% = 86,47\%$

Mahetoodete protsentuaalne osakaal: **86,47%**

### **Kuidas arvestada toorainet, mis on ise kasvatatud/korjatud?**

Ettevõttesse toodud toiduna käsitletakse lisaks sisseostetule ka sama ettevõtja poolt kasvatatud/korjatud toodangut (nt maitsetaimed, köögivilid, marjad, seemned). Sellisel juhul võetakse mahetoodete protsentuaalse osakaalu arvutamisel arvesse nende toodete kogus või maksumuse põhjal arvestust pidades sama liiki toodete turuhinna põhjal arvestatud maksumus.

**NB!** Meeles tuleb pidada, et ise kasvatatud või looduslikelt aladelt korjatud saadusi saab mahetoodetena käsitada üksnes siis, kui ettevõttel on vastav [mahetunnustus](#).



## ***Mida teha, kui mahetoorainet ostetakse mitmeks kuuks ette?***

Mõned toitlustajad ostavad osa tooteid (lasteasutustes köögivilja, kartuli või külmutatud marjad, taimeteed jms kogu talveks, restoranis talleliha hooajaliseks menüüks) pikemaks perioodiks ette ja see võib oluliselt mõjutada igakuisel arvestuse pidamisel mahetoodete osakaalu. Sel juhul võib erandkorras jagada pikemaajaliseks kasutamiseks sisseostetud tooted (olenevalt arvestuse pidamise viisist, kas koguse või maksumuse alusel) nende kuude peale, kus see kasutuses on, viidates mitmel kuul samale arvele, kuid konkreetset kuud puudutavale kogusele/maksumusele.

## ***Kuidas pidada arvestust, kui ettevõtjal on mitu toitlustamiskohta?***

Sama ettevõtja erinevates toitlustamiskohtades kasutatud toodete üle tuleb arvestust pidada selliselt, et erinevates toitlustuskohtades kasutatud tooted oleksid raamatupidamises eristatud. Toodete toomisest ühest kohast teise, lisatakse neile saateleht, millega tagatakse selgus selle kohta, millised tooted konkreetseesse toitlustuskohta toidu valmistamiseks toodi.

Samuti peab sama ettevõtja erinevates toitlustuskohtades mahetoitlustamisega tegelemisest eraldi PTAd teavitama. Toitlustamise alla kuuluvad erinevad tegevused, nt toidu valmistamine koos serverimisega, aga ka toidu taaskuumutamine ja selle serverimine, ning ka toidu üksnes serverimine, kui nende ühine nimetaja on see, et toit on mõeldud koheseks tarbimiseks. Seega peab nt ettevõtja, kes tegeleb ökomärgi kasutamise nõuetele vastava toidu üksnes serverimisega, teavitama ametit vastavast tegevuskohast, kus serverimine toimub, hoolimata sellest, et ta üksnes serverib toitu. Olukorras, kus mahetoitu valmistatakse ühes tegevuskohas ühe toidukäiteja poolt ja see antakse üle serverimiseks teisele ettevõtjale, peavad mahetoitlustamise korral PTAd teavitama mõlemad isikud.

Mahetoitlustamisest peab teavitama toidukäitleja, mitte nt ruumide omanik ning sellest saab teavitada ainult toitlustusasutus, kes on toiduseaduse alusel oma tegevusest teavitatud või taotlenud selleks tegevusloa.

## ***Dokumentide säilitamine***

Arvestuse pidamiseks vajalikke andmeid ja dokumente tuleb säilitada vähemalt kaks aastat nende kogumisest arvates. Lao- ja finantsarvestuse dokumente tuleb hoida üksuses või tööruumides ja nende põhjal peab saama kindlaks teha ettevõttesse toodud toodete kogused ja tarnijad.

Raamatupidamisdokumendid peavad sisaldama ka mahetoodete vastuvõtmisel tehtud kontrolli tulemusi (st märget saatedokumendil või tooraine vastuvõtu kontroll-lehel selle nõuetekohasuse kohta). Raamatupidamisaruannetes esitatud andmed peavad olema dokumentaalselt (saatelehed/arved) tõendatud.

## **Sisseostetavate toodete mahepõllumajandusliku päritolu kontrollimine**

**Mahetooteid ostes tuleb kontrollida, kas need on ikka mahedad ja kas nende müüjal on kehtiv sertifikaat.** Üldiselt peavad kõik ettevõtjad, kes tegelevad mahetoodete tootmise, nende töötlemise

ja/või pakendamise, üksnes ladustamise, märgistamise või ka turustamisega kuuluma mahekontrollisüsteemi ehk olema mahetunnustatud. Erisusena ei laiene tunnustamise kohustus vaid jaemüügiga tegelevatele ettevõtjatele, kes turustavad üksnes pakendatud mahetooteid või pakendamata mahetoitu väikeses koguses.

Seega peab mahetoidu tarnijatel (sh hulгимүүја, töötleja, talunik) olema **kehtiv** sertifikaat, mis Eesti ettevõtjate puhul on väljastatud PTA poolt. Sertifikaadil on kirjas ettevõtja tegevusala(d) ja tootekategooriad, mida ta mahedana toodab või turustab. Alates 1. jaanuarist 2023 väljastatakse kõik Euroopa Liidu mahepõllumajanduse sertifikaadid elektroonilise kaubanduse kontrolli- ja ekspertsüsteemis (TRACES) kaudu. Link [mahepõllumajanduslike ettevõtete sertifikaatide andmebaasile – TRACES](#) on leitav PTA veebilehel. Eesti ettevõtjate poolt toodetavate toodete või tootegruppide kohta leiate teavet PTA veebilehel asuvast Mahepõllumajanduse registrist: [Mahepõllumajanduse tootjad \(põllumajandusettevõtted\)](#) ja [Mahekäitlejad](#) (Exceli tabel „Mahepõllumajanduse register käitlejad 2023“). Valige õige andmebaas, olenevalt sellest, kas ostate mahetooteid tootjalt otse või töötlejalt või hulгимүүјalt (viimasel kahel juhul peate valima mahekäitlejate tabeli).

Tarnija sertifikaadi saab TRACES-st alla laadida või mahetoidu tarnija käest esimest korda ostes, paluda see kaubaga kaasa panna või endale e-posti teel edastada. Silmas tuleb pidada, et sertifikaat väljastatakse üldjuhul üheks aastaks, müügipakendis mahetoodetega kaupleva hulгимүүја puhul võib see olla ka kolmeks aastaks. Aeg-ajalt tuleks kontrollida, kas tarnija sertifikaat on ikka kehtiv, sest juhul, kui ettevõtte mahetunnustus on vahepeal kehtetuks tunnistatud, ettevõtet enam registrist ei leia ning tema toodang ei ole enam mahepõllumajanduslik.

Erisusena on tootlustajatel, kes on teavitanud tootlustamise ökomärgi kasutamisest, lubatud osta mahetooteid ka tavalistest kauplustest. Sellisel juhul peab ostetud toodete puhul tagama, et ostutšekil oleks olemas viide mahedale. Kui kassatšekil ostetud toote kohta maheviide puudub, tuleb saada kauplusest ostutšekile allkirjastatud kinnitus, et sellest poest ostetud ning kassatšekil esitatud toode on mahe.

**Teiseks** peab kontrollima ostetud ja vastuvõetud mahetoote märgistust. Müügipakendis mahetoidul, mis on valmistatud või pakendatud Euroopa Liidus, peab toote pakendile või etiketile olema kantud Euroopa Liidu mahelogo (vt joonis 1), kontrollasutuse kood ja päritolutähis. Hulгимүүјapakendis mahetoidule ei ole ELi mahelogo märkimine kohustuslik, kuid toote pakendil või tootega kokkuviidaval dokumendil peab olema selle kontrollasutuse kood, kes on kontrollinud tootele mahemärgised lisanud ettevõtjat (PTA kood on EE-ÖKO-03).



Kontrollasutuse kood  
EE-ÖKO-03 ← Mahepõllumajanduslike koostisosade päritolu  
EL põllumajandus ←

**Joonis 1. Euroopa Liidu mahelogo koos kontrollasutuse koodi ja päritolutähisega**

Toitlustusettevõttesse vastuvõetud müügi pakendis mahetoodetel võib lisaks ELi logole olla ka Eesti ökomärk (vt joonis 2) või mõne muu riigi või kontrollasutuse ökomärk, aga et riiklike märkide kasutamine ei ole kohustuslik, siis ei pruugi neid olla.



## Joonis 2. Eesti riiklik ökomärk

Ettevõttesse pakendatud mahetoodete vastuvõtmisel peab ettevõtja kontrollima ka pakendite suletust ja etiketile märgitud teabe vastavust saatedokumentides olevale teabele.

**Kolmandaks** peab vaatama, et mahetoidu tarnija poolt väljastatud dokumentidelt (arvel ja saatelehel või pakkelehel jms) selguks, kes on vastuvõetud/ostetud tooted tootnud või ettevalmistanud, kui seda ei ole teinud tarnija ise ning kust tooted on tarnitud.

Kui ostetakse mingit toodet pakendamata kujul (nt lahtine köögivilj, lihatooted) või hulgi pakendis, siis võivad andmed või osad andmed olla saatedokumentidel.

Saatelehe/arve korrektsust ja kokkuviidavust toote endaga peab kauba vastuvõtmisel kindlasti kontrollima, korrektsust kontrollib pisteliselt ka ettevõtet kontrolliv ametnik ja ka tema peab saatedokumentidelt selgelt aru saama, et tegemist on mahetootega.

Saatelehed/arved või nende koopiad tuleb säilitada ettevõttes kohapeal kaks aastat.

## Toitlustuse ökomärgi etaloni vahemiku muutumine ja ökomärgist loobumine

### Toitlustuse ökomärgi etaloni vahemiku muutmine

**Kui selgub, et ettevõttesse toodud mahetoodete kogus või maksumus ei küündi taotlusel esitatud protsentuaalse osakaaluni, tuleb sellest koheselt PTA-d teavitada ning lõpetada mittekorrekse märgi kasutamine.**

Selleks tuleb esitada uus teavitamise avaldus (nt läbi [Maaeluministeeriumi kliendiportaali](#)) ja märkida sellel uus etaloni vahemik. Loomulikult tuleb välja vahetada ka ökomärk, et see vastaks tegelikule protsendivahemikule. Kui uus protsent jääb väiksemaks kui 20%, tuleb märgi kasutamine kohe lõpetada ja teavitada sellest PTA-d samuti läbi kliendiportaali või e-posti teel avaldusega.

*Näide:* Kohvik „Päike“ esitas PTA-le mais teavitamise avalduse koos kinnitavate dokumentidega, et ettevõttesse eelmisel kuul (aprillis) toodud toodete kogus (ettevõtte otsustas arvestust pidada koguseliselt) on 74% ja võttis kasutusele märgi „50-80% toorainest on mahe“. Järgnevatel kuudel (mai, juuni, juuli, august) jäi ettevõttesse toodud mahetooraine osa vahemikku 60-70%. Oktoobris selgus, et septembris toodi ettevõttesse mahetooteid vaid 48%. Ettevõtte teavitas kohe PTA-d, esitades uue teavitamise avalduse, märkides ära uue vahemiku „üle 20 kuni 50% toorainest on mahe“ ja uuendas ettevõttes kasutatavat märki, andes tarbijale õiget teavet.

## Toitlustuse ökomärgist loobumine

**Kui ettevõtte ei soovi (või vähenenud mahetoodete sisseostu tõttu ei tohi) enam kasutada toitlustuse ökomärki, tuleb sellest kohe teavitada PTA-d.**

Märgist loobumise korral tuleb esitada loobumise taotlus läbi [Maaeluministeriumi kliendiportaali](#) või digitaalselt allkirjastatuna (e-kirjaga) kasutades PTA kodulehel olevat [teavitamise vormi](#) (teavitamise avaldus toitlustusettevõttes mahepõllumajandusliku toidu ettevalmistamise ja turuleviimisega tegelemise lõpetamisest).

Toitlustuse ökomärgi uuesti kasutusele võtmise soovi korral tuleb alustada arvestuse pidamist algusest, st arvutada eelmisel kuul toidu valmistamiseks sisse toodud mahetoodete protsentuaalne/rahaline osakaal ning esitada uus teavitamise avaldus PTAle.

## Mahetooraine kasutamisele viitamine muul viisil

**Kui soovite kasutada vaid toitlustuse ökomärki, ei tohi märki seostada ühegi kindla toidu ega koostisosaga. Märki ei kasutata mingi kindla toidu märgistamisel menüüs toidu nimetusega samal väljal ega koostisosade loetelus. Samuti ei ole lubatud viidata mahepõllumajanduslikule tootmisviisile toidu nimetuses, koostisosades jm. Märk annab üldist teavet, et roogade valmistamiseks on kasutatud mahepõllumajanduslikku toorainet teatud protsendi ulatuses.**

Kui soovite lisaks märgi kasutamisele viidata ka kasutatud konkreetsele mahetoorainele, siis lugege täiendavaid nõudeid juhendi osast B lk 14.

## Kes ettevõtet kontrollib?

**Toitlustuse ökomärgi kasutamisest teavitanud toitlustajat kontrollib toitlustuskoha asukoha järgse PTA piirkondliku esinduse järelevalveametnik.**

Pärast ettevõtte poolset tegevusest teavitamist viiakse läbi esmane kontrollimine, edaspidi toimuvad üldjuhul riskipõhised kontrollid. Järelevalveametnik võib küsida ka varasemate kuude arvestust ja saatelehti/arveid.

## Kust toitlustuse ökomärgi kleepse saab?

Maaeluministerium tellis toitlustuse ökomärkide kleepse nii läbipaistval põhjal peegelpildis (klaasile kleepimiseks) kui ka valgel põhjal.

**Märke saab Mahepõllumajanduse Koostöökogult (kirjutades e-mailile [mahekogugu@gmail.com](mailto:mahekogugu@gmail.com)).**

Märgi võib ka ise trükkida, kasutada tuleb Maaeluministri 21. veebruari 2017.a määruse nr 19 §6-s toodud etalonkirjeldust ja värvi.

**Märgi etalonide failid saab .png ja .pdf formaadis alla laadida [www.maheklubi.ee/toitlustajale](http://www.maheklubi.ee/toitlustajale).**

## Mahetoidu toetus haridusasutustele

Maaeluministerium hakkas 2022. a septembris toetama mahetoidu pakkumist haridusasutustes. Toetust makstakse haridusasutuse pidajale nende koolide ja lasteaedade eest, kus valmistatakse toitu vähemalt 20% ulatuses mahetoorainest ning kes on oma tegevusest PTA-d teavitanud. Toetuse määr on kalendrikuus ühe koolieelse lasteasutuse lapse kohta 4,90 eurot ja kooliõpilase kohta 2,20 eurot kõigi kalendrikuude eest aastas, mille jooksul haridusasutus vastas toetuse saamise nõuetele. Toetust maksab PRIA iga kvartali lõpule järgneval kuul, maksmise aluseks on Eesti Hariduse Infosüsteemis olev laste arv.

**Vaata lisa PRIA kodulehelt: [www.pria.ee/toetused/haridusasutuses-mahepollumajandusliku-toidu-ja-mahepollumajanduslikke-koostisosi-sisaldava](http://www.pria.ee/toetused/haridusasutuses-mahepollumajandusliku-toidu-ja-mahepollumajanduslikke-koostisosi-sisaldava)**

## B. Muudel viisidel mahekoostisosade kasutamisele viitamine

**Mahepõllumajanduslikule tootmisviisile viitamiseks nimetatakse seda, kui toidu märgistamisel või reklaamimisel kasutatakse toidu kirjeldamiseks mõisteid mahe, öko, bio (ja nende sõnade tuletisi ja deminutiive), millega antakse ostjale teada, et kõnealune toit või selle koostisosad on valmistatud mahepõllumajanduse nõudeid järgides.**

Mahepõllumajandusele viitamiseks loetakse ka seda, kui menüüs, kodulehel või Facebooki postitustes väidetakse, et kasutatakse nt ökotalu õunamahla või maheveiseliha ja ka see, kui kohviku või restorani nimes on sõnad mahe, öko vmt, nt Maie mahekohvik. **Kõigil nendel juhtudel peab ettevõtte olema mahetoitlustusest teavitanud.**

**Lisaks juhendi osas A kirjeldatud toitlustuse ökomärgile on maheviite kasutamiseks mitmed teised variandid:**

- mingi koostisosa on kogu menüüs kasutusel mahedana (vt lk 15);
- roa mingi komponent on mahe (vt lk 15 );
- üks või mitu rooga menüüs on mahedad (vt lk 16);
- mahedad on üksnes mõningad tavaroa koostisosad (vt lk 16)

Kui kõik road menüüs on mahedad, võib kasutada nimetust mahemenüü.

**Kõigil eelviidatud juhtudel võib sõna „mahe“ asemel kasutada ka sõna „öko“.**

Mahetoidu valmistamise nõuetest rääkides on oluline teada, et mahetoidu korral jagatakse toidus kasutatav tooraine ehk toidu koostisosad erinevatesse gruppidesse:

- **Põllumajanduslikud koostisosad**, milleks on kõik põllumajandustootmisest pärinevad töötlemata ja töödeldud saadused. Põllumajanduslikuks koostisosaks loetakse ka alkohol ja pärm. Põllumajanduslikud koostisosad jagunevad omakorda mahepõllumajanduslikeks ja mittemahepõllumajanduslikeks.
- **Mittepõllumajanduslikud koostisosad**, milleks on lisaained, abiained jms ained, mis ei pärine põllumajandustootmisest (nt toiduvärvid, magusained, sidrunhape jm).
- **Joogivesi ja keedusool** (KCl või NaCl) on käsitletavad erandina, mida ei loeta ei põllumajanduslikuks ega mittepõllumajanduslikuks koostisosaks ning mida on alati lubatud kasutada.

Maheviite esitamisel ei ole lubatud ühes roas koos kasutada sama mahepõllumajanduslikku ja mittemahepõllumajanduslikku koostisosa (nt mahe- ja tavakartul).

Kõige suurem piirang on seatud **mittepõllumajanduslike koostisosade kasutamisele, milleks on toidu valmistamisel kasutatavad lisaained ja töötlemise abiained, aga ka lõhna- ja maitseühendid või lõhna- ja maitsepreparaadid**. Mahepõllumajandusele viitavalt märgistatud toidu valmistamisel **kasutada lubatud lisaainete ja töötlemise abiainetete loetelu leiate määruse (EL) 2021/1165 V lisa A osast** ning mahetoodete valmistamisel on lubatud kasutada vaid looduslikke lõhna- ja maitseühendeid või looduslike lõhna- ja maitsepreparaate. Mahetoidu valmistamisel võib kasutada nt söögisoodat või sidrunhapet, aga ei ole lubatud kasutada sünteetilisi magusaineid või sünteetilisi toiduvärve. Mittepõllumajanduslike koostisosade kasutamise piirang kehtib ka siis, kui tegu on tavaroga, mis sisaldab mahekoostisosa.

Ettevõtte otsustab ise, millisel viisil ja millises ulatuses ta mahetoitu pakub ning kuidas ta sellest oma klienti teavitab.

**Kehtib siiski üks oluline reegel: maheviide peab olema tõene ja väite tõesus peab olema dokumentaalselt tõestatav. Seetõttu ei saa näiteks kasutada liiga üldisi viiteid nagu „Me kasutame peamiselt mahepõllumajandusest pärinevat toorainet“.**

## Maheviite esitamise ja mahetoidu pakkumise reklaamimise võimalused

### *Viide ühte liiki mahekoostisosa(de) kasutamisele*

Osad toitlustusettevõtted soovivad mõnda toorainet osta sisse üksnes mahedana ja seda ka vastavalt klientidele reklaamida.

Sellisel juhul on lubatud kasutada väiteid, nagu nt „Me pakume üksnes mahekartulit“, „Hommikusöögilauas serveeritakse mahemune“, „Me kasutame ainult mahekaerahelbeid, maheriisi ja mahetatart“ vms.

Kasutatavaid põllumajanduslikke koostisosi võib ka grupeerida, näiteks kui kõik ettevõttes kasutatavad köögiviljad on mahepõllumajanduslikku päritolu, võib öelda: „Pakume üksnes maheköögivilju“.

Ühe tooraine täielik asendamine mahedaga on ettevõttele mugav ja lihtne viis. Puudub vajadus eraldi ladustada või mahetoitu eraldi valmistada, sest puudub oht, et mahekoostisosa võib sama liiki tavakoostisosaga segamini minna ja nii on toidu jälgitavus lihtsamini tagatav. Ühtlasi saab korraga sisse osta suurema koguse toorainet ning seeläbi võib olla võimalus saada ka soodsamat hinda.

### *Viide roa mahedale komponendile ehk osa roast on mahe*

**Mahedaks roa komponendiks võib olla roa osa**, mis valmistatakse küll eraldi, aga serveeritakse koos roaga ja seda roa osa on tarbija vaatenurgast võimalik ülejäänud toidust lihtsalt eristada. Sellisteks roa osadeks on näiteks liha, traditsioonilised praelisandid (riis, kartul) või salat. Selline roa osa **ei ole** aga nt supis sisalduv köögivili või salatis sisalduv tomat.

Menüüs saab mahedale viidata näiteks nii: „Kodune kotlet mahekartulipüreega“ või „Lõhe medaljon riisi ja maheköögiviljadega“. Viide „mahe“ peab olema sama värvi ja suurusega ning samasuguses kirjas kui muud koostisosad, see ei tohi olla eriliselt (näiteks rasvasema või teist värvi kirjaga) või suuremalt välja toodud.

**Põllumajanduslikku päritolu mahe roa komponent (roa osa), mida soovitakse reklaamida mahedana, peab koosnema üksnes mahepõllumajandusest pärinevatest koostisosadest.**

Välja arvatud erand, mille kohaselt on 5% ulatuses lubatud kasutada tavapäraselt toodetud põllumajanduslikke koostisosi juhul, kui need koostisosad on loetletud määruse [\(EU\) 889/2008](#) IX lisas (vt määrusest). Nimekiri lubatud tavapõllumajanduslikest koostisosadest on aga väga piiratud ning sisaldab koostisosi, mida tavapäraselt toitlustuses ei kasutata või kasutatakse vähe (tammetõrud, koolapähklid jne). **NB!** Alates 1. jaanuarist 2024 võib kasutada ainult määruse [\(EL\) 2021/1165](#) V lisa B osas loetletud mittemahepõllumajanduslikke koostisosi.

Kui roa komponendina viidatakse näiteks liha mahepäritolule, peab ka selle praadimiseks kasutatav õli olema mahe, sarnaselt nagu mahekartulipüree valmistamiseks kasutatav piim või maheköögiviljadele valatav kaste või vastavate roa osade maitsestamiseks kasutatavad maitseained peavad olema mahedad.

Roas oleva ühe mahekomponendi serveerimise eeliseks võrreldes maheroaga on suurem paindlikkus nii tooraine hankimisel, laovarude haldamisel kui ka menüü koostamisel.

### **Viide mahedale roa nimetuses ehk „maheroog“ (serveerimiseks valmis mahetoit menüüs)**

**Maheroog** on üks konkreetne roog menüüs olevatest toitudest. Maheroog ehk mahetoit on näiteks „Mahe lasanje“, „Mahe mustikakook“, „Mahe guljašš“, „Mahe porgandipüreesupp“ jne.

**Rooga ehk toitu võib nimetada mahedaks üksnes siis, kui kõik selles toidus kasutatud põllumajanduslikud koostisosad on mahepõllumajanduslikku päritolu.**

Määruse kohaselt on küll lubatud kasutada kuni 5% ulatuses mittemahepõllumajanduslikke koostisosi, kui need koostisosad on loetletud määruse [\(EU\) 889/2008](#) IX lisas (vt määrusest). Nimekiri lubatud tavapõllumajanduslikest koostisosadest on aga väga piiratud ning sisaldab koostisosi, mida tavapäraselt tootlustuses ei kasutata või kasutatakse vähe (tammetõrud, koolapähklid jne). Sageli tõlgendatakse seda määruse sätet valesti ning arvatakse, et 5% ulatuses võib kasutada ükskõik milliseid tavapõllumajanduslikke koostisosi. Nii see siiski ei ole, kasutada võib vaid ülalnimetatud määruse lisas loetletud põllumajanduslikke koostisosi. **NB!** Alates 1. jaanuarist 2024 võib kasutada ainult määruse [\(EL\) 2021/1165](#) V lisa B osas loetletud mittemahepõllumajanduslikke koostisosi.

Maheroa müümisel on müüdnud portsjonite arv kergesti läbi kassasüsteemi (või lasteasutustes läbi muu arvestuse pidamise viisi) tuvastatav ning andmete koondamine lihtne. Maheroa valmistamise ning müümise võivad muuta aga keerukaks mahepõllumajanduslike koostisosade hankimisega seonduvad probleemid ja see, kui sama liiki toorainet kasutatakse ettevõttes ka mittemahepõllumajandusliku roa valmistamiseks. Vältimaks mahe- ja tavakoostisosade segunemist, eraldi hoidmise, toidu valmistamisega ja arvestuse pidamisega seonduvaid probleeme, võiks kaaluda mõne põhikoostisosa (nt kartul, porgand, veiseliha) kasutamist ettevõttes üksnes mahedana.

### **Viide mahekoostisosa(de)le tavatoidus**

Tavatoidus kasutatava(te) mahekoostisosa(de) kohta võib esitada sellekohase viite koostisosade loetelus. Näiteks kui supi valmistamiseks kasutatakse mahekartuleid, võib viidata nii: „Veiselihasupp (veiseliha, mahekartul, porgand, sibul)“ või „Kartulisalad (koostises on mahekartul ja mahehernes)“. Sellisel juhul ei tohi mahedale viidata toidu nimetuses (nt ei ole lubatud „Veiselihasupp mahekartuliga“).

Koostisosade loetelus peab viide „mahe“ olema sama värvi ja suurusega ning samasuguses kirjas kui muud koostisosad, see ei tohi olla eriliselt (näiteks rasvasema või teist värvi kirjaga) või suuremalt välja toodud.



## Euroopa Liidu mahelogo, Eesti ökomärk ja nende kasutamine

Eesti ökomärki (joonis 2, lk 10) on lubatud kasutada tootlustusettevõttes valmistatud maheroa või maheroa komponendi (vt selgitus eespool) märgistamisel juhul, kui mahetoitlustusettevõtte on seaduse kohaselt teavitatud ning esitatud maheviide on tõene. Ökomärgi kasutamisel peab olema selgelt aru saada, millise roa või roa komponendi osas märk on esitatud.

**NB! ELi mahelogo ei ole lubatud tootlustusettevõttes valmistatud toidu märgistamisel kasutada. Tootlustuse ökomärgi kasutamisest loe juhendi osast A, lk 4-12.**

## Mahetoitlustusega alustamine (mahetoitlustusest teavitamine)

Enne mahetoitlustusega alustamist teavitage PTA-d kas läbi [Maaeluministeeriumi kliendiportaali](#) või digitaalselt allkirjastatuna (e-kirjaga) kasutades PTA kodulehel olevat [teavitamise vormi](#) (vt avalduse vormi lisa 2). Teavitamise avaldus esitatakse tootlustuskoha asukoha järgsele PTA piirkondlikule esindusele.

Mahepõllumajanduse seaduse kohast teavitamise kohustust ei ole, kui tootlustusettevõttes pakutakse tarbijale mahetoitu vaid müügipakendis, nt limonaad, siider või õlu pudeliga, šokolaaditahvel jms.

**Ettevõtte võib hakata mahetoidu pakkumisele viitama kohe pärast nõuete täitmist ja teavitamise avalduse esitamist. PTA vastust ei pea ootama.**

**Mahetoitlustusest teavitamise puhul riigilõivu maksta ei tule ning mahepõllumajanduse seaduse alusel teostatud kontrollimise eest ettevõtte järelevalvetasu maksta ei pea.**

## Nõuded mahetoidu vastuvõtmisel, ladustamisel, toidu valmistamisel ja arvestuse pidamisel

### *Mahepõllumajandusliku päritolu kontrollimine toidu vastuvõtmisel*

Ettevõttesse vastuvõetava toidu kontrollimine peaks olema iga ettevõtte jaoks tavapärane praktika. Mahetoidu kontrollimine lisab tavapärasele kontrollile mõned nüansid.

Sisseostetavate toodete mahepõllumajandusliku päritolu kontrollimise kohta lugege täpsemalt juhendi A osa vastavast alajaotusest (lk 9).

**Ettevõttesse võib võtta vastu mahepõllumajanduslikku ja mittemahepõllumajanduslikku toitu ka samaaegselt. Oluline on, et mahepõllumajandusliku toidu identifitseerimine on tagatud ning on välistatud mahe ja tavatoidu segi- või vahetusseminek.**

### *Toodete ladustamine ja toidu valmistamine*

Toidu ladustamise ja toidu valmistamise juures tuleb tagada, et mahe- ja tavatoid oleksid selgelt eristatavad ning nende segimine või segunemine oleks välistatud. Mahe- ja tavatoidu segi- ja vahetussemineku vältimiseks tuleb kasutusele võtta vajalikud meetmed. Eraldatuse võib tagada toidu

selge märgistamisega, eraldi ruumid, riulid või tööpinnad mahetoidu ladustamiseks ega valmistamiseks ei ole kohustuslikud. Võib kasutada ka erinevat värvi nõusid või silte, eraldi ala riulil. Kõik töötajad, kes toitu käitlevad, peavad olema instrueeritud ning teadlikud, milline tooraine on mahe ja milline tava ning kuidas neid ettevõttes käidelda.

### **Arvestuse pidamine**

Kui ökomärgise kasutamise korral tuleb pidada arvestust ainult ettevõttesse ostetud/vastuvõetud tooraine kohta, siis muul viisil mahepõllumajandusele viitamise korral tuleb pidada arvestust ka tooraine toidus kasutamise kohta. Selline arvestuse pidamine on seotud otseselt sellega kuidas toitlustusasutuses tarbijale maheteavet antakse. Kuna ökomärgist ei seota ühegi konkreetse toiduga, siis ei ole vaja ka pidada arvestust tooraine kasutamise kohta toitudes. Samal ajal viidates näiteks restorani menüüs sellele, et roogade valmistamisel kasutatakse ainult mahepõllumajandusest pärit köögivilju, siis on tarvilik ka pidada arvestust köögiviljade ostmise, neist valmistatud roogade üle.

Kõik ettevõttes valmistatavate toitude **retseptid** peavad olema ettevõttes kohapeal ning kättesaadavad ettevõtet kontrollivale järelevalveametnikule. Retseptist peab selguma, milline koostisosa on mahe ja millises koguses seda kasutatakse (ehk palju mingil ajaperioodil roogasid, kus mahe koostisosa sees oli, valmistati/tarbijatele müüdi). Juhul, kui mingis roas kasutatakse vaid mahepõllumajanduslikke koostisosi, siis peavad retseptist selguma kõigi koostisosade kogused. Ettevõtte vastuvõetud toodete (toorainete) ja ettevõttes valmistatud roogade kogused peavad olema tasakaalus. Selline tasakaaluarvestus peab olema dokumenteeritud, ehk võrdlema peab ettevõttesse vastu võetud ning väljastatud mahetoidu koguseid. Ajaühikuks peaks olema vastava menüü kehtimine nt.

Enamasti sobivad arvestuse pidamiseks ettevõtte laoarvestuse või raamatupidamise dokumendid/programmid ja kassasüsteemid, ning eraldi arvestuse pidamist mahenõuete järgimiseks vaja pole.

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.

**Ettevõtte peab pidama arvestust nii ettevõttesse tulnud mahetooraine kui ka müüdüd toidu koguste üle.**

### **Ettevõtte kontroll**

Igal toitlustamisega tegeleval ettevõtjal peab olema koostatud toiduseaduse kohane enesekontrolliplaan, milles kirjeldatud tegevusi järgides tagatakse tarbijatele ohutu toit. Kui ettevõtja tegeleb mahetoitlustamisega, siis peab ta tegema mõned ekstra sammud, et tagada kogu oma tegevuse jooksul alates toorainete vastuvõtmist, kuni roa serveerimiseni, et toit vastaks lisaks ka toidu kohta tarbijale esitatavale maheteabele. Selleks tuleb kõik ettevõttes tehtavad tegevused läbi analüüsida mahenõudeid silmas pidades ja kehtestada tegevused tagamaks mahenõuetele vastavad toidud tarbijatele.

Näiteks on toitlustaja esimeseks tegevuseks tooraine varumine ja vastuvõtmine. Mahetoodete vastuvõtmisel peab tegema mõned ekstra kontrollid, et veenduda lisaks sellele, et vastuvõetavad toidud on ohutud ja jälgitavad toiduseaduse tähenduses, oleks tegemist ka mahetootega. Näiteks peab toidu valmistamise käigus lisaks toiduohutuse tagamisele, tegelema nüüd ka sellega, et eristavaus tavatoodetest oleks tagatud (juhul kui tegeletakse samas tegevuskohas ka tavatoidu valmistamisega). Eristavaus on vaja tagada läbi kogu tegevuse, sest lõpuks peab jõudma tarbija taldrikule see, mida menüüs või reklaamis jne lubatakse. Ettevõtte enesekontrolliplaanis tulebki kirjeldada kuidas toitlustusasutuses eelnevalt kirjutatu tagatakse.

Mahetoodete vastuvõtmisest lugege juhendi osast A lk 10-11. nt tuleb enesekontrolliplaani kirja panna, mida kontrollitakse ja kuidas vastuvõtmisel tehtud kontrollid dokumenteeritakse ning kes seda teeb ehk vastutajad. *Nt juhataja – vastutab sisseostetava mahetooraine ning arvestuse pidamise eest, peakokk – vastutab mahetoidu käitlemise ja retseptide koostamise eest.*

Eristatavust on võimalik tagada mitmel moel ja selle kohta lugege lk 17-18 ning enesekontrolliplaanis kirjeldage, milliseid meetmeid kasutatakse.

Nagu eelnevalt kirjutatud, on kogu tegevuse jookusul oluline tagada, et mahetooted ei saastuks tavatoodetega, aga sama oluline on see, et need ei saastuks lubamatute ainetega, ehk tagada tuleb ka puhtad toiduga kokkupuutuvad pinnad. Puhastusplaan on ettevõtte enesekontrolliplaani lahutamatu osa kuid, kui samu seadmeid ja sisseseadet kasutatakse nii tava kui mahetoidu valmistamiseks, peab vahendid ja seadmed enne mahetoidu valmistamist puhastama. Enesekontrolliplaani tuleb vastav tegevus kirja panna.

## Kes ettevõtet kontrollib?

**Mahetoitlustamisest teavitatud toitlustajat kontrollib toitlustuskoha asukoha järgse PTA piirkondliku esinduse järelevalveametnik.**

Pärast ettevõtte poolset tegevusest teavitamist viiakse läbi esmane kontrollimine, edaspidi toimuvad üldjuhul etteteatamata riskipõhised kontrollid.

Kontrollitakse:

- kas ettevõttes on olemas mahetooraine, kui menüüs sellele viidatakse ning kas vastuvõetud tooraine vastab mahenõuetele;
- kuidas ettevõtte ise kontrollib saabuvat mahetoorainet ning kas ja kuidas peab korrektset arvestust kasutatud mahetooraine osas;
- kas klientidele esitatud väited on tõesed;
- kas mahetoidu saastumine lubamatute ainetega ja tavatoiduga on välditud;
- kas toidu jälgitavus on tagatud.

## Mahetoitlustusega lõpetamine

**Mahetoitlustusega tegelemise lõpetamisel esitatakse PTA-le sellekohane kirjalik teavitamise avaldus.** Teavitamise saab teha kas läbi [Maaeluministeeriumi kliendiportaali](#) või digitaalselt allkirjastatuna (e-kirjaga) kasutades PTA kodulehel olevat [teavitamise vormi](#).

## Juhendi koostajad:

Merit Mikk (Ökoloogiliste Tehnoloogiate Keskus, Mahepõllumajanduse Koostöökogu, [meritoko@gmail.com](mailto:meritoko@gmail.com))

Pille Edovald (Põllumajandus- ja Toiduamet)

Kairi Sisask (Põllumajandus- ja Toiduamet)

## Täname:

Marika Ruberg (Maaeluministerium)

Elen Peetsmann (Eesti Maaülikooli Mahekeskus)

Airi Vetemaa (Eesti Mahepõllumajanduse Sihtasutus)

## Kasutatud on:

- Varem väljaantud juhendeid:
  - Juhend toitlustusettevõttes mahepõllumajandusele viitavalt märgistatud toidu valmistamiseks ja reklaamimiseks. Koostajad: P. Rajasalu, A. Vetemaa, M. Mikk. Tallinn, 2015
  - Juhend toitlustusettevõtetele mahepõllumajanduslike toodete kasutamisele viitava ökomärgi kasutamiseks Veterinaar-ja Toiduameti kodulehel, 2015
- Erinevaid mahetoitlustuse teemaliste ürituste ettekannete materjale
- Mahepõllumajandust puudutavaid õigusakte
- Mahetoitlustuse seminaride raames toitlustajatelt kogutud informatsiooni

Juhend valmis "Teadmussiirde pikaajaline programm mahepõllumajanduse tegevusvaldkonnas" raames, toetab Euroopa Liit.

Teabematerjal uuendati 2022. a Maaeluministeriumi ja PRIA tellimusel, varalised õigused kuuluvad materjali tellijale. Autoriõigus kuulub Mahepõllumajanduse Koostöökogule. Kõik autoriõigused on kaitstud. Toetas Euroopa Maaelu Arengu Põllumajandusfond (EAFRD) „Teadmussiirde programm põllumajanduse, toidu ja maamajanduse valdkonnas“ mahemajanduse valdkonna raames.

Koostatud 2018, uuendatud ja täiendatud versioon 2022

ISBN 978-9949-9877-8-8 (pdf)

**LISA 1. Õigusaktid, mis reguleerivad mahetoidu kasutamist ja selle kasutamisele viitamist tootlustusettevõttes:**

- [Mahepõllumajanduse seadus](#)
- Maaeluministri 21. veebruari 2017.a määrus nr 19 „[Tootlustusettevõttes mahepõllumajandusliku toidu ja mahepõllumajanduslike koostisosi sisaldava toidu valmistamise täpsemad nõuded, mahepõllumajanduslike koostisosade kohta teabe esitamise ja arvestuse pidamise täpsemad nõuded](#)“
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) [2018/848](#), 30. mai 2018
- Komisjoni rakendusmäärus (EL) [2021/1165](#), 15. juuli 2021

## LISA 2. Toitlustusettevõtte teavitamise avaldus

### TEAVITAMINE TOITLUSTUSETTEVÕTTES MAHEPÕLLUMAJANDUSLIKU TOOTE ETTEVALMISTAMISE JA TURULEVIIMISEGA TEGELEMISEGA ALUSTAMISEST

Toidukäitleja andmed <sup>1</sup>	Isiku nimi	
	Juriidiline aadress <sup>2</sup>	
	Esindaja ees- ja perekonnanimi	
	Kontaktandmed (telefon, e-post)	
Tegevuskoha andmed	Tegevuskoha nimi <sup>3</sup>	
	Aadress	
	Ettevõtte kontaktisiku andmed (nimi, telefon ja e-post) <sup>4</sup>	

<sup>1</sup> Mahetoitlustamisega tegelev ettevõtja nt AS, OÜ, FIE, samuti KOV või ka füüsiline isik, kelle ülesandeks on tagada õigusnormide nõuete täitmine toidukäitlemisettevõttes ehk toitlustusasutuses

<sup>2</sup> füüsilise isiku puhul märkida elukoht

<sup>3</sup> kui tegevuskohal nimi puudub, siis märkida toidukäitleja nimi. Haridusasutuse puhul märkida kooli või lasteaia nimi

<sup>4</sup> olemasolu korral

- Teavitan toitlustusettevõttes mahepõllumajandusliku toote ettevalmistamise ja turuleviimisega tegelemisega alustamisest.
- Teavitan mahepõllumajanduslike toodete kasutamisele viitava ökomärgi kasutusele võtust (*võimalusel lisada avaldusele mahepõllumajandusliku tooraine osakaalu arvutamise vorm kinnitamaks ettevõtte vastavust teavitatud etaloni märgile*)
  - märgi etalon „üle 80 kuni 100% toorainest on mahe“
  - märgi etalon „üle 50 kuni 80% toorainest on mahe“
  - märgi etalon „üle 20 kuni 50% toorainest on mahe“

ALLKIRI	Kuupäev	Isiku esindaja nimi ja allkiri

Allkirjastatud teatis esitatakse Põllumajandus- ja Toiduameti piirkondlikule esindusele või saadetakse piirkondliku esinduse e-posti aadressile.

Piirkondlike esinduste kontaktid ja lisainformatsiooni leiab Põllumajandus- ja Toiduameti kodulehelt: [pta.agri.ee](http://pta.agri.ee)





Rohkem infot mahepõllumajanduse kohta leiad:

[www.maheklubi.ee](http://www.maheklubi.ee)

[www.facebook.com/maheklubi](https://www.facebook.com/maheklubi)



MAHEPÕLLUMAJANDUSE  
KOOSTÖÖKOGU

2022