Juhend toitlustusettevõttes mahepõllumajandusele viitavalt märgistatud toidu valmistamiseks ja reklaamimiseks

Juhend on mõeldud toitlustusettevõtetele (restoranid, kohvikud, sööklad jt), kes soovivad kasutada mahetoorainet ja selle kasutamisest teada anda ka tarbijale.

Koostajad: Piret Rajasalu, Veterinaar- ja Toiduamet, [piret.rajasalu@vet.agri.ee](mailto:piret.rajasalu@vet.agri.ee)

Airi Vetemaa, Eesti Mahepõllumajanduse Sihtasutus, [airi.vetemaa@gmail.com](mailto:airi.vetemaa@gmail.com)

Merit Mikk, Eesti Mahepõllumajanduse Sihtasutus, [meritoko@gmail.com](mailto:meritoko@gmail.com)

Täname: Eve Ader

Tellija: Põllumajandusministeerium

Tallinn, 2015

Sisukord

[1 Sissejuhatus 3](#_Toc415146777)

[2 Mahetoitlustamise planeerimine ja üldised nõuded 4](#_Toc415146778)

[2.1 Erinevad võimalused maheviite esitamiseks 5](#_Toc415146779)

[2.1.1 Viide mahedale roa nimetuses ehk „maheroog“ (serveerimiseks valmis mahetoit menüüs) …………………………………………………………………………………………………………………………….………5](#_Toc415146780)

[2.1.2 Viide ühte liiki mahetooraine kasutamisele 6](#_Toc415146781)

[2.1.3 Viide roa mahedale komponendile ehk osa roast on mahe 6](#_Toc415146782)

[2.1.4 Viide mahekoostisosa(de)le tavatoidus 6](#_Toc415146783)

[2.2 Müügipakendis mahetoidu pakkumine 7](#_Toc415146784)

[2.3 Euroopa Liidu mahelogo, Eesti ökomärk ja nende kasutamine 7](#_Toc415146785)

[2.3.1 Euroopa Liidu mahelogo 7](#_Toc415146786)

[2.3.2 Eesti ökomärk 7](#_Toc415146787)

[3 Mahetoidu tarneahel ja toidu jälgitavus 9](#_Toc415146788)

[3.1 Toidu vastuvõtmine 9](#_Toc415146789)

[3.2 Toodete ladustamine ja toidu valmistamine 10](#_Toc415146790)

[3.3 Arvestuse pidamine 10](#_Toc415146791)

[4 Mahetoitlustamisega alustamine (mahetoitlustamisest teavitamine) ning mahetoitlustamise lõpetamine 12](#_Toc415146792)

[5 Ettevõtte kontroll 13](#_Toc415146793)

[6 Õigusaktid 15](#_Toc415146794)

[LISA 1. Mahetoidus lubatud lisa-, kande-, abi- jm ained 16](#_Toc415146795)

[LISA 2. Mahetoidus lubatud (kokku kuni 5%) mittemahepõllumajanduslikud koostisosad 21](#_Toc415146796)

[LISA 3. Näidistabel „Arvestuse pidamine“ 23](#_Toc415146797)

[LISA 4. Mahepõllumajanduslike koostisosade protsendi arvutamise tabeli näide 24](#_Toc415146798)

[LISA 5. Toitlustusettevõtte teavitamise avaldus 25](#_Toc415146799)

# Sissejuhatus

Mahetoit kogub tarbijate hulgas populaarsust ning mahetoitu soovitakse osta mitte ainult poest, vaid ka kodust väljas einestades. Viimasel ajal on mahetoidu pakkumine toitlustuses paljudes riikides (nt Rootsi, Taani, Prantsusmaa, Itaalia) kiiresti kasvanud. Heaks näiteks on siin Taani, kus kahe viimase aastaga tuli juurde umbes 600 mahetoitu pakkuvat toitlustajat ning nende arv oli 2014. a lõpus juba ligi 950 – nende hulgas oli nii tipprestorane kui ka lasteasutuste sööklaid. Koolides ja lasteaedades andis oma panuse kindlasti ka riigi ja omavalitsuste suur huvi mahetoitlustamist edendada.

Ka Eestis on mahetoidu müük ja tarbimine pidevalt kasvanud ning sellest tulenevalt on järjest enam ilmselt ka neid inimesi, kes valiksid selle olemasolu korral kohvikus või restoranis mahetoidu. Samas on toitlustusettevõtetes mahetoidu pakkujaid veel väga vähe. Paljud toitlustajad küll ostavad toorainet mahetootjatelt ja -töötlejatelt, kuid ei anna kliendile mahetoidu pakkumisest teada. Selleks, et kasutatud mahetoorainele tohiks viidata, tuleb täita mõningaid seadusest tulenevaid nõudeid. 2015. aasta alguseks oli mahetoitlustamisest teavitanud ettevõtteid vaid 26, kellest 12 pakkusid mahetoitu lasteasutustes või koolis.

Kui toitlustusasutuses on mahepõllumajanduse nõuded täidetud, võib kohe, kui järelevalveasutusele Veterinaar- ja Toiduametile on esitatud vastav teavitamise avaldus, hakata mahepõllumajandusele viitama. Mahetoidu pakkumist saab alustada ka vähehaaval, kaasates menüüsse algul vaid paar mahetoorainet. Mahetoitlustamise nõuded ja mahetoidu üle arvestuse pidamine ei ole tegelikkuses ülearu keerulised, pigem on seni olnud probleem selles, et mahetoitlustamise nõuete kohta pole olnud piisavalt infot

Põllumajandusministeeriumis on väljatöötamisel ka spetsiaalne mahetoitlustuse märk, mida toitlustajad saavad hakata kasutama ilmselt 2016. aastal.

**Käesolev juhend on mõeldud nõuete selgitamiseks mahetoitu kasutavatele või selle kasutamist planeerivatele toitlustusettevõtetele** (restoranidele, kohvikutele, sööklatele jt), kes soovivad ka tarbijale teada anda, et nad pakuvad mahetoitu.

# Mahetoitlustamise planeerimine ja üldised nõuded

Mahepõllumajanduslikule tootmisviisile viitamiseks nimetatakse seda, kui toidu märgistamisel, reklaamimisel või äridokumentides 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 restorani nimeks on Maherestoran, Ökotuba vms.

Maheviidet ei ole lubatud esitada, kui see ei ole tõene, lisaks peab ka viite esitaja ise täitma mahepõllumajanduse seadusest tulenevaid nõudeid.

Jõudnud otsusele hakata toitlustusettevõttes turustama ja reklaamima mahepõllumajandusele viitavalt märgistatud toitu (edaspidi mahetoit), on vajalik hinnata, millises ulatuses mahetoitu pakkuma hakatakse: Maheviite kasutamiseks on mitmed variandid:

* kõik road menüüs on mahedad (mahemenüü);
* üks või mitu rooga menüüs on mahedad (vt 2.1.1);
* mingi tooraine on kogu menüüs kasutusel mahedana (vt 2.1.2);
* roa mingi komponent on mahe (vt 2.1.3);
* mahedad on üksnes mõningad tavaroa koostisosad (vt 2.1.4)

Mahetoidu pakkumise ulatusest sõltub tegevuste ulatus, mida tuleb ettevõttes teostada ning edaspidi ettevõttes läbiviidava mahejärelevalve sisu.

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

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

Mahetoidu valmistamisel tuleb kasutada peamiselt mahepõllumajandusest pärinevaid põllumajanduslikke koostisosi (mahepõllumajanduslikke koostisosi). Lisaks võib teatud tingimustel kasutada tavapõllumajandusest pärinevaid koostisosi (vt 2.1.4) Toidu valmistamisel on lisaks põllumajanduslikele koostisosadele lubatud kasutada joogivett ja tavalist toidu valmistamisel kasutatavat soola.

Maheviite esitamisel ei ole lubatud ühes roas koos kasutada sama liiki mahepõllumajanduslikku (näiteks mahekartul) ja mittemahepõllumajanduslikku koostisosa (näiteks tavakartul).

Kõige suurem piirang on seatud mittepõllumajanduslike koostisosade kasutamisele. Toidu valmistamisel võib kasutada näiteks söögisoodat või sidrunhapet, aga ei ole lubatud kasutada sünteetilisi magusaineid või toiduvärve. Mahepõllumajandusele viitavalt märgistatud toidu valmistamisel kasutada lubatud lisaainete loetelu leiate käesoleva juhendi 1. lisast (nimekiri on koostatud vastavalt määruse (EÜ) nr 889/2008 lisale VIII).

Mittepõllumajanduslike koostisosade kasutamise piirang kehtib ka siis, kui tegu on tavaroaga, mis sisaldab mahekoostisosa (vt p 2.1.4).

## Erinevad võimalused maheviite esitamiseks

Ettevõte 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 esitamiseks ja mahetoidu pakkumise reklaamimiseks on neli erinevat võimalust, mis on toodud peatükkides 2.1.1-2.1.4.

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

Tavapäraselt mõistetakse **menüü** all kas toidukorra (eine) toitude ja jookide loetelu kindlas järjestuses või toitlustusettevõtte toidukaarti. **Maheroog** on üks menüüs loetletud 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.

Seaduse kohaselt on küll kuni 5% ulatuses lubatud tavapäraselt toodetud põllumajanduslikke koostisosi, juhul kui need koostisosad on loetletud määruse [(EU) 889/2008](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:250:0001:0084:ET:PDF) IX lisas ([vt lisa 2](#_LISA_2._Mahetoidus)). Selles lisas on loetletud koostisosad, mida ei ole Euroopa Liidus mahedana saada. Nimekiri lubatud tavapäraselt toodetud põllumajanduslikest koostisosadest on väga piiratud ning sisaldab koostisosi, mida tavapäraselt toitlustuses ei kasutata või kasutatakse vähe (tammetõrud, koolapähklid jne).

Sageli tõlgendatakse seda määruse sätet valesti ning arvatakse et 5% ulatuses võib kasutada ükskõik milliseid tavapäraseid põllumajanduslikke koostisosi. Nii see siiski ei ole, kasutada võib vaid ülalnimetatud määruse lisas loetletud põllumajanduslikke koostisosi.

Maheroa müümise eeliseks on lihtne arvestuse pidamine, sest müüdud portsjonite arv on kergesti läbi kassasüsteemi (v lasteasutustes läbi muu arvestuse pidamise viisi) tuvastatav ning andmete koondamine lihtne. See vähendab kindlasti ka arvestuse pidamisele kuluvat aega.

Maheroa valmistamise ning müümise võivad muuta 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 (kartul, õli, teatud maitsetaimed) kasutamist ettevõttes üksnes mahedana.

### Viide ühte liiki mahetooraine kasutamisele

Osad toitlustusettevõtted otsustavad mõnda toorainet osta sisse üksnes mahedana (nt kaerahelbed, kartul, veiseliha) ja seda ka vastavalt klientidele reklaamida. Sellisel juhul on kõikides roogades kasutatav vastav koostisosa (nt kartul) alati mahe.

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 toorained võib ka grupeerida, näiteks kui kõik ettevõttes kasutatavad köögiviljad on mahepõllumajanduslikku päritolu, võib öelda: „Pakume üksnes mahepõllumajanduslikku päritolu köögivilju“.

Ühe tooraine täielik asendamine mahedaga on ettevõttele mugav ja lihtne viis, mille võiks valida mahetoidu pakkumist alustades. Puudub vajadus eraldi ladustada või koostisosi eraldi valmistada, sest puudub oht, et mahetooraine võib sama liiki tavatoorainega segamini minna ja toidu jälgitavus on lihtsamini tagatav. Ühtlasi saab korraga sisse osta suurema koguse ning seeläbi on võimalus saada 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 või 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 tavapäraselt toodetud põllumajanduslikke koostisosi juhul kui need koostisosad on loetletud määruse [(EU) 889/2008](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:250:0001:0084:ET:PDF) IX lisas. Näiteks liha praadimiseks kasutatav õli, kartulipüree valmistamiseks kasutatav piim või köögiviljadele valatav kaste, samuti vastavate roa osade maitsestamiseks kasutatavad maitseained peavad olema mahedad.

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

### Viide mahekoostisosa(de)le tavatoidus

Tavatoidus kasutatava mahekoostisosa(de) kohta võib esitada sellekohase viite koostisosade loetelus. Näiteks kui supi valmistamiseks kasutatakse mahekartuleid, võib viidata nii: „Veiselihasupp (veiseliha, mahekartul, porgand, sibul)“ või „Kartulisalat (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.

## Müügipakendis mahetoidu pakkumine

Kui toitlustaja pakub ainult müügipakendis mahetoitu, näiteks pakiteed, jogurteid, siis võib ta sellele menüüs viidata (nt „Mahe roheline tee“, „Mahe õunajogurt“), ilma, et VTA-d oleks mahetoitlustamisest teavitatud. Tuleb silmas pidada, et sellisel juhul peab mahetoit tarbijale üleandmisel olema müügipakendis.

## Euroopa Liidu mahelogo, Eesti ökomärk ja nende kasutamine

### Euroopa Liidu mahelogo

 Kontrollasutuse kood

EE-ÖKO-02 Mahepõllumajanduslike koostisosade päritolu  
EL põllumajandus

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

Müügipakendis **mahetoidul**, mis on valmistatud või pakendatud Euroopa Liidus, peab olema **Euroopa Liidu mahelogo**, toidu valmistamise üle järelevalvet teostanud kontrollasutuse kood ja mahepõllumajanduslike koostisosade päritolutähis (vt joonis 1).

*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; müügipakendis toidu määratlus ei hõlma toitu, mida pakitakse tarbija soovil müügikohas või pakitakse müügipakendisse vahetult müügiks[[1]](#footnote-1).*

**NB! ELi mahelogo ei ole lubatud kasutada toitlustusettevõttes valmistatud toidu märgistamisel.**

### Eesti ökomärk



Mahepõllumajanduse seaduse kohaselt tunnustatud või teavitatud ettevõttes on lubatud mahepõllumajanduse seaduse kohaselt valmistatud toidu märgistamisel kasutada Eesti ökomärki.

Eesti ökomärk võib olla toitlustusettevõttesse sisseostetud pakendatud mahetoidul, aga ei ole kohustuslik.

**Eesti ökomärki on lubatud kasutad**a toitlustusettevõttes valmistatud **maheroa või maheroa komponendi** (vt selgitus eespool) märgistamisel, juhul kui mahetoitlustusettevõttest 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.

# Mahetoidu tarneahel ja toidu jälgitavus

## Toidu vastuvõtmine

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

Mahetoidu tarnijal (müüjal, sh hulgimüüja, töötleja, talunik) peab olema **kehtiv** **mahe tõendav dokument**, mis Eesti ettevõtete puhul on väljastatud kas Veterinaar- ja Toiduameti poolt (hulgimüüjad, töötlejad) või Põllumajandusameti poolt (põllumajandusettevõtted). Tõendavas dokumendis on kirjas, mis tooteid (tootegruppe) ettevõtte mahedana toodab või turustab. Kõik Eestis väljastatud kehtivad tõendavad dokumendid on saadaval Põllumajandusameti veebilehel asuvas Mahepõllumajanduse registris (<http://www.pma.agri.ee/index.php?id=104&sub=128&sub2=319>). Selle saab sealt alla laadida või mahetoitu mingi tarnija käest esimest korda ostes paluda kauba müüjal kaubaga kaasa panna. Silmas tuleb pidada, et seda dokumenti uuendatakse üks kord aastas.

Lisaks üldistele nõuetele müügipakendis toidu märgistusel esitatava teabe osas, peab ettevõttesse vastuvõetud  **müügipakendis mahetoidul**, mis on valmistatud või pakendatud Euroopa Liidus, olema **Euroopa Liidu mahelogo**, kontrollasutuse kood ja päritolutähis (vt punkt 2.3.1).

Toitlustusettevõttesse vastuvõetud müügipakendis mahetoidul võib lisaks ELi logole olla ka Eesti ökomärk (vt punkt 2.3.2) või mõne muu riigi vabatahtlik ökomärk aga et selliste märkide kasutamine ei ole kohustuslik, siis ei pruugi neid olla.

Vastuvõetav mahetoit peab olema pakendis, mis on suletud viisil, mis ei võimalda pakendit rikkumata asendada sisu teise tootega. Lisaks peab pakend olema varustatud etiketiga, millele lisaks toiduseadusest tulenevatele müügipakendil toidu märgistusel esitatavatele kohustuslikele andmetele[[2]](#footnote-2) on märgitud:

* valmistaja või juhul, kui tegemist on eri isikuga, toidu turustaja nimi ja aadress;
* toidu nimetus, millele on lisatud viide mahepõllumajanduslikule tootmismeetodile *(nt Mahe kartul, kartul (mahe))*;
* toidu valmistajat või pakendajat kontrollinud kontrollasutuse kood;
* vajaduse korral partii tähis, mis võimaldab seostada partiid esitatud arvega. *(Partii tähistusena võidakse kasutada ka minimaalse säilimise tähtaega või märget „kõlblik kuni”).*

Kohustuslikud andmed peavad olema esitatud müügipakendil või sellele kinnitatud märgistusel, või toidu kohta esitatavates saatedokumentides juhul, kui on võimalik tagada, et need dokumendid on kas asjaomasele toidule lisatud või saadetud enne tarnimist või tarnimise ajal.

Mahetoidu tarnija poolt väljastatud **arvel ja saatelehel** peab olema viide selle mahepõllumajanduslikule päritolule (nt „Mahekartul“, „Kartul mahe“, „Kartul öko“ või nt viide, et kõik arvel toodud tooted on mahepäritolu, või nt viide, et \* tooted on mahepõllumajandusest).

Saateleht /arve või nende koopiad säilitatakse ettevõttes kohapeal.

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. Sissetuleva kauba rutiinne kontroll muudab toodete vastuvõtmise läbipaistvaks ning võimaldab kogu sissetuleva mahetoidu päritolu ja saabuvate koguste tuvastamist.

## Toodete ladustamine ja toidu valmistamine

Toidu ladustamise ja toidu valmistamise juures tuleb tagada, et mahe- ja tavatoit oleksid selgelt eristatavad ning nende segiminek või segunemine oleks välistatud. See kehtib nii laoruumide, -riiulite, külmikute kui ka toidu valmistamise ruumide ja tööpindade kohta.

Mahe- ja tavatoidu segi- ja vahetussemineku vältimiseks tuleb kasutusele võtta kõik vajalikud meetmed. Eraldatuse võib tagada üksnes toidu selge märgistamisega, eraldi ruumid, riiulid või tööpinnad mahetoidu ladustamiseks ega valmistamiseks ei ole kohustuslikud. Võib kasutada ka erinevat värvi nõusid või silte.

Mahetoidu valmistamiseks võib kasutada samu töövahendeid, mida tavatoidu puhulgi, oluline on, et need oleks eelnevalt puhastatud. Vahendite ja seadmete puhastamise nõue tuleb fikseerida puhastusplaanis.

Kõik töötajad, kes toitu käitlevad, peavad olema instrueeritud ning teadlikud, milline tooraine on mahe ja milline tava ning kuidas neid ettevõttes käidelda.

## Arvestuse pidamine

Kõik ettevõttes valmistatavate toitude **retseptid** peavad olema ettevõttes kohapeal ning kättesaadavad mahetooraine kasutamist kontrollivale ettevõtte vastutavale isikule ja ettevõtet kontrollivale järelevalveametnikule. Retseptist peab selguma, milline tooraine on mahe ja millises koguses seda kasutatakse. Lisas 4 on näitena toodud üks võimalus, millisel viisil on võimalik retseptis näidata mahekoostisosade kogust. Juhul, kui mingis roas kasutatakse vaid mahepõllumajanduslikke koostisosi, siis ei ole vaja protsenti arvutada, retseptist peavad selguma kõigi koostisosade kogused.

Ettevõte **peab pidama arvestust nii ettevõttesse tulnud mahetooraine kui ka müüdud toidu koguste üle**.

Osad ettevõtted kasutavad elektroonilisi laoarvestusprogramme ja kassasüsteeme, mõned peavad arvestust käsitsi. Kõik variandid on lubatud. Oluline on, et ettevõte on võimeline igal ajal esitama andmed sissetulnud, laos oleva ja müüdud toidukoguste kohta ning need andmed on dokumentaalselt tõendatavad.

**Lisas 3 on** **näide** **Exceli programmis tehtud arvestuse pidamise süsteemist**, kus arvestus tehakse kuuajalise perioodi kaupa. See sisaldab arvestust hõlbustavaid valemeid ning seda on võimalik kasutamiseks alla laadida ([www.agri.ee/sites/default/files/content/valjaanded/2015/trykis-2015-mahetoitlustus-lisa.xlsx](http://www.agri.ee/sites/default/files/content/valjaanded/2015/trykis-2015-mahetoitlustus-lisa.xlsx)).

# **Mahetoitlustamisega alustamine (mahetoitlustamisest teavitamine) ning mahetoitlustamise lõpetamine**

**Toitlustusettevõttes mahepõllumajandusliku toote ettevalmistamise ja turuleviimisega (mahetoitlustamisega)** alustamine eeldab, et ettevõte vastab toiduseadusest tulenevatele nõuetele. Lisainfot leiab VTA veebilehelt: [www.vet.agri.ee/?op=body&id=70](http://www.vet.agri.ee/?op=body&id=70)

**Enne mahetoitlustamise** alustamist tuleb esitada Veterinaar- ja Toiduametile sellekohane **teavitamise avaldus** ([vt lisa 5](#_LISA_5._Toitlustusettevõtte)).

**Mahetoitlustamisega tegelemise lõpetamisel** esitatakse samuti Veterinaar- ja Toiduametile sellekohane kirjalik **teavitamise avaldus**.

Teavitamise avaldused on allalaetavad VTA veebilehelt <http://www.vet.agri.ee/?op=body&id=302>.

Teavitamise avalduse võib esitada paberikandjal (ise kohale viies või postiga saates) või digitaalselt allkirjastatuna (e-kirjaga) teatisel märgitud aadressil.

Mahepõllumajanduse seaduse kohast teavitamise kohustust ei ole, kui toitlustusettevõttes pakutakse tarbijale mahetoitu vaid müügipakendis (vt p 2.2).

**Ettevõte võib hakata mahetoidu pakkumisele viitama kohe pärast juhendi eelnevates osades kirjeldatud nõuete täitmist ja teavitamise avalduse esitamist.**

**Mahetoitlustamisest teavitamise puhul riigilõivu maksta ei tule ning mahepõllumajanduse seaduse alusel teostatud kontrollimise eest ettevõte järelevalvetasu maksma ei pea.**

# Ettevõtte kontroll

Ettevõttes, mis teavitab mahetoitlustamisega alustamisest, viiakse läbi mahepõllumajanduse seaduse kohane kontroll. Kontrollib **Veterinaar- ja Toiduamet** (ettevõtte asukoha järgse maakonna Veterinaar- ja Toiduameti kohaliku asutuse järelevalveametnik).

Kontrolliks valmistumisel tuleb ettevõttel koondada järgnev info:

* Näited, kuidas tarbijatele on mahetoidu pakkumisest teada antud või plaanitakse teada anda *Nt menüüd, flaierid, veebileht või nende kavandid.*
* Ettevõtte ruumide plaan, millel on märgitud kohad, kus mahetoorainet ladustatakse ning kus mahetoitu valmistatakse. *Sobib asendi/ruumide plaan, millele on vastavad märked lisatud.*
* Ettevõttes mahetoitlustamise eest vastutavate töötajate nimekiri koos vastutusvaldkonna kirjeldusega

*Nt kohviku juhataja – vastutab sisseostetava tooraine ning arvestuse pidamise eest, peakokk – vastutab mahetoidu käitlemise ja retseptide koostamise eest.*

* Kõikide tarnijate, kelle käest on mahetoitu ostetud või ostetakse, kehtivate mahe tõendavate dokumentide koopiad (võivad olla ka elektroonsel kujul; saab nii tarnijalt küsida kui ka ise alla laadida mahepõllumajanduse registrist).
* Arved ja saatelehed vm dokumendid, mis võimaldavad nii ettevõtjal endal kui ka järelevalveametnikul välja selgitada:
  1. mahetoidu tarnija ning juhul, kui tegemist on eri isikuga, müüja,
  2. ettevõttesse vastuvõetud mahetoidu kogused,
  3. ettevõttes ladustatav mahetoit ja selle kogus,
  4. väljastatud mahetoit ning selle kogus.  
     *Järelevalveametnikul on õigus küsida samu andmeid ka ettevõttes käideldava tavatoidu kohta.*
* Aruanne, milles on kajastatud kindla perioodi (nt ühe kuu) kohta ettevõttesse vastu võetud ning väljastatud mahetoidu kogused (vt lisa 3 näidistabel „Arvestuse pidamine“).

Aruannet ja kontrollitavaid dokumente hoitakse ettevõttes kättesaadavana õigusaktidest või ettevõtte enda sisekorrast tuleneva tähtaja jooksul. Mahepõllumajanduse nõuded siin täiendavaid reegleid ei kehtesta.

Järelevalvet ettevõtte üle teostatakse vähemalt kord aastas. Pärast ettevõtte teavitamise avalduse esitamist viiakse läbi esmane kontroll, edaspidi toimuvad etteteatamata järelkontrollid.

Kontrolli käigus tuvastatakse:

* kas ettevõtte kontrollib saabuvat mahetoorainet ning peab korrektset arvestust kasutatud mahetooraine osas,
* kas ettevõttes klientidele esitatud väited on tõesed,
* kas ettevõttes on tagatud mahetoidu ja tavatoidu segunemise vältimine,
* kas ettevõttes on tagatud toidu jälgitavus,
* kui tegu on järelkontrolliga, siis kas eelmisel kontrollimisel ettevõtte poolt esitatud andmed ja kirjeldused on kehtivad.

Ettevõte peab tagama Veterinaar- ja Toiduameti järelevalveametnikule kontrolli eesmärkidel ligipääsu kõigile arvestuse pidamisega seotud dokumentidele, raamatupidamistoimikutele ja vajalikele arvetele. Samuti jagab ta järelevalveametnikule vajalikku informatsiooni.

Pärast ettevõtte kontrollimist koostatakse kontrollakt, milles tuuakse välja kõik tuvastatud asjaolud ning vajadusel esitatakse ettekirjutused.

# Õigusaktid

Mahepõllumajandusliku toote ettevalmistamise (s.h toidu töötlemise) nõuded tulenevad peamiselt järgmistest õigusaktidest:

* [Mahepõllumajanduse seadus](https://www.riigiteataja.ee/akt/112072014093?leiaKehtiv)
* Euroopa Liidu Nõukogu määrus [(EÜ) nr 834/2007](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:189:0001:0023:ET:PDF), mahepõllumajandusliku tootmise ning mahepõllumajanduslike toodete märgistamise ja määruse (EMÜ) nr 2092/91 kehtetuks tunnistamise kohta
* Euroopa Ühenduste Komisjoni määrus [(EÜ) nr 889/2008](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:250:0001:0084:ET:PDF), millega kehtestatakse nõukogu määruse (EÜ) nr 834/2007 üksikasjalikud rakenduseeskirjad seoses mahepõllumajandusliku tootmise, märgistamise ja kontrolliga
* Põllumajandusministri määrused:
  + 5. detsembri 2006. a [määrus nr 105](https://www.riigiteataja.ee/akt/12759709) „Mahepõllumajandusele viitava märgi etalonkirjeldus ja märgi kasutamise kord“
  + 17. juuni 2014. a [määrus nr 37](https://www.riigiteataja.ee/akt/119062014004) „Mahepõllumajanduse valdkonna kontrolliastutuste koodnumbrid“

Euroopa Liidu otsekohalduvad määrused leiab Eur-Lexist:

<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>

Eesti Vabariigi seadused ning määrused on leitavad Riigiteatajast: [https://www.riigiteataja.ee](https://www.riigiteataja.ee/)

Toiduseadusest tulenevate nõuete ja vastavate õigusaktide kohta saab infot VTA veebilehelt: [www.vet.agri.ee/?op=body&id=701](http://www.vet.agri.ee/?op=body&id=701)

## LISA 1. Mahetoidus lubatud lisa-, kande-, abi- jm ained

**Väljavõte määruse (EÜ) nr 889/2008, VIII lisast**

Artikli 27 lõike 1 punktis a ja artikli 27a punktis a osutatud töödeldud mahepõllumajandusliku toidu, pärmi ja pärmitoodete tootmisel kasutatavad teatavad tooted ja ained

**A OSA. LISAAINED, KAASA ARVATUD KANDEAINED**

Määruse (EÜ) nr 834/2007 artikli 23 lõike 4 punkti a alapunktis ii osutatud määra arvutamisel arvestatakse lisaaineid, mis on koodi tulbas märgistatud tärniga, põllumajandusest pärinevate koostisosadena.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kood** | **Nimetus** | **Toidu valmistamine, mille päritolu on** | | **Eritingimused** |
| **taimne** | **loomne** |
| E 153 | Taimne süsi |  | X | Tuhakihiga kitsejuust  Morbier’ juust |
| E 160b\* | Annaato, biksiin, norbiksiin |  | X | Red Leicesteri juust  Double Gloucesteri juust  Cheddar  Mimolette'i juust |
| E 170 | Kaltsiumkarbonaat | X | X | Ei kasutata toodete värvainena ega kaltsiumilisandina |
| E 220  või | Vääveldioksiid | X | X | Suhkrulisandita puuviljaveinid [(1)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R0889-20140416&qid=1417699293328&from=ET#E0043) (k.a õuna- ja pirnisiider) või mõdu: 50 mg [(2)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R0889-20140416&qid=1417699293328&from=ET#E0044) |
| E 224 | Kaaliummetabisulfit | X | X | Õuna- ja pirnisiider, millele pärast kääritamist lisatakse suhkrut või mahlakontsentraati: 100 mg [(2)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R0889-20140416&qid=1417699293328&from=ET#E0044) |
| E 223 | Naatriummetabisulfit |  | X | Koorikloomad [(2)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R0889-20140416&qid=1417699293328&from=ET#E0041) |
| E 250  või | Naatriumnitrit |  | X | Lihatoodete puhul [(1)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R0889-20140416&qid=1417699293328&from=ET#E0040): |
| E 252 | Kaaliumnitraat |  | X | E 250: soovituslik lisatav kogus, väljendatud NaNO2-na: 80 mg/kg  E 252: soovituslik lisatav kogus, väljendatud NaNO3-na: 80 mg/kg  E 250: jäägi piirnorm, väljendatud NaNO2-na: 50 mg/kg  E 252: jäägi piirnorm, väljendatud NaNO3-na: 50 mg/kg |
| E 270 | Piimhape | X | X |  |
| E 290 | Süsinikdioksiid | X | X |  |
| E 296 | Õunhape | X |  |  |
| E 300 | Askorbiinhape | X | X | Lihatooted [(2)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R0889-20140416&qid=1417699293328&from=ET#E0041) |
| E 301 | Naatriumaskorbaat |  | X | Lihatoodetes [(2)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R0889-20140416&qid=1417699293328&from=ET#E0041) koos nitraatide ja nitrititega |
| E 306\* | Tokoferoolikontsentraat | X | X | Rasvades ja õlides sisalduv antioksüdant |
| E 322\* | Letsitiinid | X | X | Piimatooted [(2)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R0889-20140416&qid=1417699293328&from=ET#E0041) |
| E 325 | Naatriumlaktaat |  | X | Piimapõhised tooted ja lihatooted |
| E 330 | Sidrunhape | X |  |  |
| E 330 | Sidrunhape |  | X | Koorikloomad ja molluskid [(2)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R0889-20140416&qid=1417699293328&from=ET#E0041) |
| E 331 | Naatriumtsitraadid |  | X |  |
| E 333 | Kaltsiumtsitraadid | X |  |  |
| E 334 | L(+)-viinhape | X |  |  |
| E 335 | Naatriumtartraadid | X |  |  |
| E 336 | Kaaliumtartraadid | X |  |  |
| E 341 (i) | Monokaltsiumfosfaadid | X |  | Kergitusainet sisaldava jahu kergitusaine |
| E 392\* | Rosmariiniekstrakt | X | X | Üksnes mahepõllumajanduslikult toodetud |
| E 400 | Algiinhape | X | X | Piimapõhised tooted [(2)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R0889-20140416&qid=1417699293328&from=ET#E0041) |
| E 401 | Naatriumalginaat | X | X | Piimapõhised tooted [(2)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R0889-20140416&qid=1417699293328&from=ET#E0041) |
| E 402 | Kaaliumalginaat | X | X | Piimapõhised tooted [(2)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R0889-20140416&qid=1417699293328&from=ET#E0041) |
| E 406 | Agar | X | X | Piimapõhised tooted ja lihatooted [(2)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R0889-20140416&qid=1417699293328&from=ET#E0041) |
| E 407 | Karrageen | X | X | Piimapõhised tooted [(2)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R0889-20140416&qid=1417699293328&from=ET#E0041) |
| E 410\* | Jaanileivapuujahu | X | X |  |
| E 412\* | Guarkummi | X | X |  |
| E 414\* | Kummi-araabik | X | X |  |
| E 415 | Ksantaankummi | X | X |  |
| E 422 | Glütserool | X |  | Taimeekstraktid |
| E 440 (i)\* | Pektiin | X | X | Piimapõhised tooted [(2)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R0889-20140416&qid=1417699293328&from=ET#E0041) |
| E 464 | Hüdroksüpropüülmetüültselluloos | X | X | Kapslite kapseldamise aine |
| E 500 | Naatriumkarbonaadid | X | X | „Dulce de leche” [(3)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R0889-20140416&qid=1417699293328&from=ET#E0042), hapukoorevõi ja sõir [(2)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R0889-20140416&qid=1417699293328&from=ET#E0041) |
| E 501 | Kaaliumkarbonaadid | X |  |  |
| E 503 | Ammooniumkarbonaadid | X |  |  |
| E 504 | Magneesiumkarbonaadid | X |  |  |
| E 509 | Kaltsiumkloriid |  | X | Piima kalgendamine |
| E 516 | Kaltsiumsulfaat | X |  | Kandeaine |
| E 524 | Naatriumhüdroksiid | X |  | Laugengebäcki pinnatöötlus |
| E 551 | Ränidioksiid | X |  | Paakumisvastane aine vürtside ja maitsetaimede jaoks |
| E 553b | Talk | X | X | Glaseeraine lihatoodete jaoks |
| E 938 | Argoon | X | X |  |
| E 939 | Heelium | X | X |  |
| E 941 | Lämmastik | X | X |  |
| E 948 | Hapnik | X | X |  |

**B OSA. TÖÖTLEMISE ABIAINED JA MUUD TOOTED, MIDA VÕIB KASUTADA PÕLLUMAJANDUSEST PÄRINEVATE MAHEPÕLLUMAJANDUSLIKULT TOODETUD KOOSTISOSADE TÖÖTLEMISEL**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nimetus** | **Taimsete toiduainete valmistamine** | **Loomsete toiduainete valmistamine** | **Eritingimused** |
| Vesi | X | X | Joogivesi nõukogu direktiivi 98/83/EÜ [(3)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R0889-20140416&qid=1417699293328&from=ET#E0047) tähenduses |
| Kaltsiumkloriid | X |  | Kalgendusaine |
| Kaltsiumkarbonaat | X |  |  |
| Kaltsiumhüdroksiid | X |  |  |
| Kaltsiumsulfaat | X |  | Kalgendusaine |
| Magneesiumkloriid (või nigari) | X |  | Kalgendusaine |
| Kaaliumkarbonaat | X |  | Viinamarjade kuivatamine |
| Naatriumkarbonaat | X |  | Suhkru(te) tootmine |
| Piimhape |  | X | Soolveevanni pH väärtuse reguleerimiseks juustutööstuses [(1)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R0889-20140416&qid=1417699293328&from=ET#E0045) |
| Sidrunhape | X | X | Soolveevanni pH väärtuse reguleerimiseks juustutööstuses [(1)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R0889-20140416&qid=1417699293328&from=ET#E0045)  Õli tootmine ja tärklise hüdrolüüs [(2)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R0889-20140416&qid=1417699293328&from=ET#E0046) |
| Naatriumhüdroksiid | X |  | Suhkru(te) tootmine Õli tootmine rapsiseemnest (Brassica spp.) |
| Väävelhape | X | X | Želatiini tootmine [(1)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R0889-20140416&qid=1417699293328&from=ET#E0045)  Suhkru(te) tootmine [(2)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R0889-20140416&qid=1417699293328&from=ET#E0046) |
| Soolhape |  | X | Želatiini tootmine  Soolveevanni pH väärtuse reguleerimiseks Gouda, Edami, Maasdammeri juustude, Boerenkaasi, Friese'i ja Leidse Nagelkaasi töötlemisel |
| Ammooniumhüdroksiid |  | X | Želatiini tootmine |
| Vesinikperoksiid |  | X | Želatiini tootmine |
| Süsinikdioksiid | X | X |  |
| Lämmastik | X | X |  |
| Etanool | X | X | Lahusti |
| Parkhape | X |  | Filteraine |
| Ovoalbumiin | X |  |  |
| Kaseiin | X |  |  |
| Želatiin | X |  |  |
| Kalaliim | X |  |  |
| Taimeõlid | X | X | Määrdeained, õlitusained ja vahutamisvastased ained |
| Ränidioksiidgeel või kolloidlahus | X |  |  |
| Aktiivsüsi | X |  |  |
| Talk | X |  | Vastavalt lisaaine E 553b puhtuse erikriteeriumidele |
| Bentoniit | X | X | Mõdu selitusaine [(1)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R0889-20140416&qid=1417699293328&from=ET#E0045) Vastavalt lisaaine E 558 puhtuse erikriteeriumidele |
| Kaoliin | X | X | Taruvaik [(1)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R0889-20140416&qid=1417699293328&from=ET#E0045)  Vastavalt lisaaine E 559 puhtuse erikriteeriumidele |
| Tselluloos | X | X | Želatiini tootmine [(1)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R0889-20140416&qid=1417699293328&from=ET#E0045) |
| Kobediatomiit | X | X | Želatiini tootmine [(1)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R0889-20140416&qid=1417699293328&from=ET#E0045) |
| Perliit | X | X | Želatiini tootmine [(1)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R0889-20140416&qid=1417699293328&from=ET#E0045) |
| Sarapuupähklikoored | X |  |  |
| Riisijahu | X |  |  |
| Mesilasvaha | X |  | Õlitusaine |
| Karnaubavaha | X |  | Õlitusaine |
| (1) Nimetatud lisaainet tohib kasutada üksnes juhul, kui pädevale asutusele on tõendatud, et ei ole ühtegi muud tehnilist lahendust, mis tagab samaväärse terviseohutuse ja/või toote eriomaduste säilimise. (2) Piirang kehtib ainult loomsete toodete kohta. (3) „Dulce de leche” või „confiture de lait” – magustatud paksendatud piimast valmistatud pehme magus pruun koor. (\*\*\*\*)  Puuviljaveini all mõistetakse siinkohal veini, mis on tehtud muudest puuviljadest kui viinamarjad. (\*\*\*\*\*)  Kõigi allikate summaarse koguse ülemmäär, väljendatud SO2-na (mg/l). | | | |

## LISA 2. Mahetoidus lubatud (kokku kuni 5%) mittemahepõllumajanduslikud koostisosad

**Väljavõte määruse (EÜ) nr 889/2008, IX LISAst**. Artiklis 28 osutatud põllumajandusest pärinevad koostisosad, mis ei ole mahepõllumajanduslikult toodetud

1. TÖÖTLEMATA TAIMSED SAADUSED JA NENDEST MENETLUSTE ABIL VALMISTATUD TOOTED   
1.1. Toidukõlblikud viljad, pähklid ja seemned:

|  |  |
| --- | --- |
| — tammetõrud | *Quercus spp.* |
| — koolapähklid | *Cola acuminata* |
| — karusmarjad | *Ribes uva-crispa* |
| — maracuja (granadill) | *Passiflora edulis* |
| — vaarikad (kuivatatud) | *Rubus idaeus* |
| — punased sõstrad (kuivatatud) | *Ribes rubrum* |

1.2. Toidukõlblikud vürtsid ja maitsetaimed:

|  |  |
| --- | --- |
| — roseepipar | *Schinus molle L.* |
| — mädarõika seemned | *Armoracia rusticana* |
| — väike kalganirohi | *Alpinia officinarum* |
| — värvisafloori õied | *Carthamus tinctorius* |
| — ürt-allikkerss | *Nasturtium officinale* |

1.3. Muud

Vetikad, k.a merevetikad, lubatud kasutada mittemahepõllumajanduslikul toiduainete valmistamisel.

2. TAIMSED SAADUSED

2.1. Rasvad ja õlid, rafineeritud või rafineerimata, kuid keemiliselt modifitseerimata, mille saamiseks on kasutatud **muid taimi kui**:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| — kakao | *Theobroma cacao* |  | — raps | *Brassica napus, rapa* |
| — kookospähkel | *Cocos nucifera* |  | — värvisafloor | *Carthamus tinctorius* |
| — oliiv | *Olea europaea* |  | — seesam | *Sesamum indicum* |
| — päevalill | *Helianthus annuus* |  | — soja | *Glycine max* |
| — palm | *Elaeis guineensis* |  |  |  |

2.2. Järgmised suhkrud, tärklised ja muud teraviljast ja mugulatest valmistatud tooted:

— fruktoos

— riispaber

— hapnemata leivast valmistatud paber

— riisist ja vahataolisest maisist valmistatud tärklis, keemiliselt modifitseerimata.

2.3. Muud

— hernevalk (Pisum spp.)

— rumm, ainult roosuhkru mahlast valmistatud

— kirsiviin, valmistatud puuviljast ning artikli 27 lõike 1 punktis c osutatud lõhna- ja maitseainetest.

3. LOOMSED SAADUSED

Veeorganismid, mis ei pärine vesiviljelusest ning mida on lubatud kasutada mittemahepõllumajanduslikul toiduainete valmistamisel

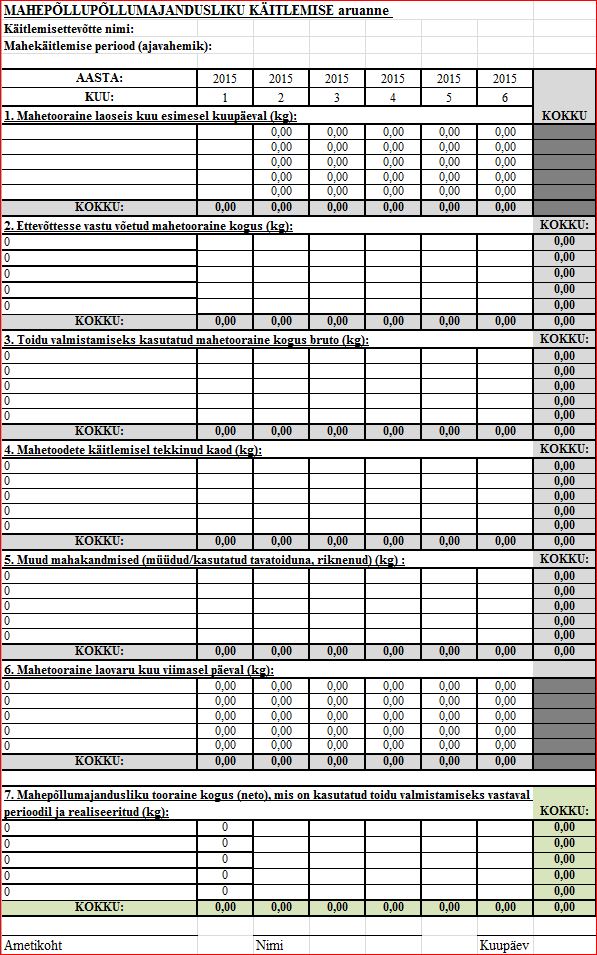
— želatiin

— vadakupulber „Herasuola”

— sooled

LISA 3. Näidistabel „Arvestuse pidamine“

Valemeid sisaldava Exceli tabeli saab alla laadida Põllumajandusministeeriumi kodulehelt ([www.agri.ee/sites/default/files/content/valjaanded/2015/trykis-2015-mahetoitlustus-lisa.xlsx](http://www.agri.ee/sites/default/files/content/valjaanded/2015/trykis-2015-mahetoitlustus-lisa.xlsx)).



## LISA 4. Mahepõllumajanduslike koostisosade protsendi arvutamise tabeli näide

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Koostisosa nimetus** | **Põllumajandusliku koostisosa kogus (g)** | | **Mittepõllumajandusliku koostisosa kaal (g)** | **Joogivesi (g)** | **Sool (g)** |
| **Mahepõllumajandusliku koostisosa kaal (g)** | **Mittemahepõllumajandusliku koostisosa kaal (g)** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Kokku:** |  |  |  |  |  |
| **Kaal kokku (g):** |  |  |  |  |  |
| **Põllumajanduslike koostisosade protsent:** |  |  |  |  |  |
| **Mahepõllumajandus-like koostisosade protsent:** |  |  |  |  |  |

## LISA 5. Toitlustusettevõtte teavitamise avaldus

TEAVITAMISE AVALDUS

**toitlustusettevõttes mahepõllumajandusliku toote ettevalmistamisE ja turuleviimisega tegelemise alustamine**

Taotlus esitatakse: *(tegutsemiskoha järgsele maakonna Veterinaarkeskusele)*

Harjumaa Veterinaarkeskus Västriku 2b, 11312 Tallinn, E-post: info.harju@vet.agri.ee

Hiiumaa Veterinaarkeskus Hiiu mnt 3, 92101 Käina, E-post: [info.hiiu@vet.agri.ee](mailto:info.hiiu@vet.agri.ee)

Ida-Virumaa Veterinaarkeskus Pargi 25, Jõhvi linn, 41537 Ida-Virumaa, E-post: [info.iv@vet.agri.ee](mailto:info.iv@vet.agri.ee)

Jõgevamaa Veterinaarkeskus Ravila 10, 48306 Jõgeva, E-post: [info.jogeva@vet.agri.ee](mailto:info.jogeva@vet.agri.ee)

Järvamaa Veterinaarkeskus Pärnu 58, 72712 Paide, E-post: [info.jarva@vet.agri.ee](mailto:info.jarva@vet.agri.ee)

Läänemaa Veterinaarkeskus Jaani 8, 90502 Haapsalu, E-post: , E-post: [info.lm@vet.agri.ee](mailto:info.lm@vet.agri.ee)

Lääne-Virumaa Veterinaarkeskus Neffi 2, Piira 46607 Rakvere, E-post: [info.lviru@vet.agri.ee](mailto:info.lviru@vet.agri.ee)

Pärnumaa Veterinaarkeskus Haapsalu mnt 86, 80010 Pärnu, E-post: [info.prn@vet.agri.ee](mailto:info.prn@vet.agri.ee)

Põlvamaa Veterinaarkeskus Puuri tee 1, 63308 Põlva, E-post: [info.polva@vet.agri.ee](mailto:info.polva@vet.agri.ee)

Raplamaa Veterinaarkeskus Kuusiku tee 6, 79511 Rapla, E-post: [info.rapla@vet.agri.ee](mailto:info.rapla@vet.agri.ee)

Saaremaa Veterinaarkeskus Kohtu 10, pk35 93802 Kuressaare, E-post: [info.saare@vet.agri.ee](mailto:info.saare@vet.agri.ee)

Tartumaa Veterinaarkeskus Vahi, Tartu vald, 60511 Tartumaa. Postiaadress: Raadi postkontor

"Nõudmiseni" Narva mnt 112, 50303 Tartu, E-post: [info.tartu@vet.agri.ee](mailto:info.tartu@vet.agri.ee)

Valgamaa Veterinaarkeskus Tartu mnt 79, 68205 Valga, E-post: [info.valga@vet.agri.ee](mailto:info.valga@vet.agri.ee)

Viljandimaa Veterinaarkeskus Peetrimõisa, 71024 Viljandi, E-post: [info.vil@vet.agri.ee](mailto:info.vil@vet.agri.ee)

Võrumaa Veterinaarkeskus Võrumõisa tee 4a, 65555 Võru linn, E-post: [info.voru@vet.agri.ee](mailto:info.voru@vet.agri.ee)

ETTEVÕTTE ANDMED

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Isiku nimi: | Äriregistrikood või isikukood: | |
|  |  | |
| Juriidiline aadress: | Sihtnumber | Maakond |
|  |  |  |
| Tegevuskoha aadress: | Sihtnumber | Maakond |
|  |  |  |
| Kontaktisik: | Ettevõtte kodulehe aadress | |
|  |  | |
| Telefoninumber, E-posti aadress: | | |
|  | | |

Teavitan toitlustusettevõttes mahepõllumajandusliku toote ettevalmistamise ja turuleviimisega tegelemise alustamisest.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ALLKIRI | Kuupäev | Isiku esindaja nimi, ametinimetus ja allkiri |
|  |  |  |

|  |
| --- |
| Allkirjastatud teatis esitatakse ettevõtte tegutsemiskoha järgse Veterinaar- ja Toiduameti kohalikule asutusele (maakonna Veterinaarkeskusele), digitaalselt allkirjastatud taotlus edastatakse ettevõtte tegutsemiskoha järgse maakonna Veterinaarkeskuse E-posti aadressil.  Lisainformatsiooni leiab Veterinaar- ja Toiduameti koduleheküljelt www.vet.agri.ee-mahepõllumajandus |

Veterinaar- ja Toiduamet Väike-Paala 3, 11415 Tallinn, tel. 605 1710, faks 621 1441, [vet@vet.agri.ee](mailto:vet@vet.agri.ee)

1. *Määrus (EL) nr 1169/2011, artikkel 2. 2. e)* [↑](#footnote-ref-1)
2. Nõuded müügipakendis toidu märgistusel esitatava kohustusliku teabe osas on sätestatud määruses (EL) nr 1169/2011. Lisaks saab lugeda Põllumajandusministeeriumi koduleheküljelt: <http://www.agri.ee/et/eesmargid-tegevused/toiduohutus/margistamine> ja Veterinaar- ja Toiduameti koduleheküljelt: <http://www.vet.agri.ee/?op=body&id=687> [↑](#footnote-ref-2)