



VETERINAAR- JA TOIDUAMET

# Toidualase teabe esitamise nõuded

Tiiu Rand

Jaekaubanduse, mahepõllumajanduse  
ja mitteloosse toidu büroo peaspetsialist

# Toidualane teave (to-teave)

Et tarbija saaks  
teha teadliku valiku

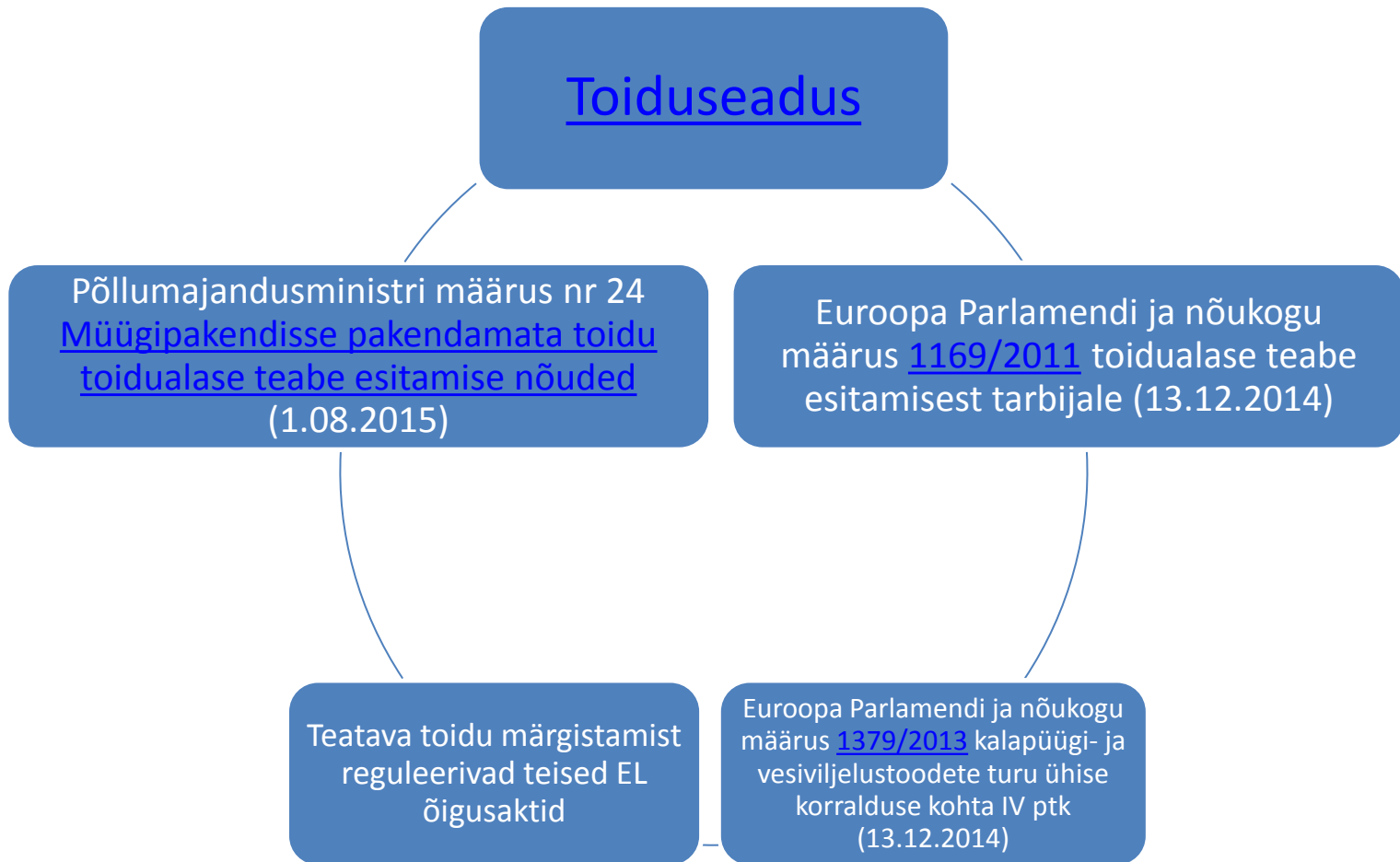
Tarbijale edastatav teave toidu kohta

etiketil, pakendil -> müügipakendi **märgistusel**

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

infolehel jne -> **lisamaterjaliga**

# Õigusaktid



# Kohustus ja vastutus

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

# Müügipakendis toit



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

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

# Müügipakendisse pakendamata toit



tarbija soovil müügikohas pakitav toit

tarbija juuresolekuta vahetult müügiks pakitav toit

lahtine toit kaupluse iseteeninduses;  
lahtiselt üleantav toit/roog toitlustusettevõttes



# Müügipakendis toidul



- kohustuslik toidualane teave vahetult **müügipakendil või sellele kinnitatud märgistusel**
- kohustuslik teave peab olema:
  - hästi nähtav,
  - **selgesti loetav** ja
  - vajaduse korral kulumiskindel;
- kohustuslik teave ei tohi olla varjatud
- **minimaalne kirjasuurus** (kohustuslikule to-teabele)
  - väike x-täht: kõrgus min 1,2 mm
  - erandiks pakend, mille suurim külg/pind alla 80 cm<sup>2</sup> : x-> min 0,9 mm
- **13.12.2016 lisandub kohustus esitada toitumisalane teave** (100 g toodet sisaldab ...)

# Minimaalne kirjasuurus (kohustuslik to-teave)

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






# Suurima külje arvutus



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

# To-teave – kohustuslikud üksikasjad

- Toidu nimetus\*(sammas vaateväljas)
- koostisosade loetelu
- sh **allergeenid**
- sh teatavate koostisosade kogus
- netokogus\*(sammas vaateväljas)
- säilimisaeg ('parim enne' või 'kõlblik kuni')
  - külmutatud töötlemata kalandustootel esitada lisaks külmutamise tähtpäev tekstiga „külmutatud: (päev-kuu-aasta)“ (või viide tähtpäeva asukohale)
- säilitamistingimused (hoida ...)
- valmistamisjuhend (vajadusel)
- toidu valmistaja või pakendaja või müüja (äri)nimi ja aadress
- päritoluriik või lähtekoht (kui nõutud või kui puudumine eksitab)
- **toitumisalane teave (13.12.2016)**



müügipakendis toidu  
mürgistusel (etiketil)

# Kalapüügi- ja vesiviljelustooted

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

**Tarbijale tuleb teada anda**  
(**müügi pakendis või lahtine toit**)

- liigi nimetus
- *teaduslik nimi*
- tootmismeetod
- püügipiirkond või kasvatamise koht (riik)
- püügivahendi liik
- „sulatatud“ (kui enne müüki oli külmutatud)
- „kõlblik kuni“ või „parim enne“ tähtpäev

# Müügipakendisse pakendamata toit (kaupluses)- üldnõuded

- Toidu juures või toidu müügikohas esitatakse kergesti nähtaval kohal selgesti loetavalt (sh infotahvlid, kaustad):
  - toidu nimetus ja sellega kaasnevad kohustuslikud üksikasjad
  - allergeenid viitega allergeeni nimetusele
    - v.a juhul kui toidu nimetus viitab allergeenile (*nt soolalõhe viilud*)
  - käitleja nimi, kelle nime all toitu turustatakse (valmistaja/tootja nimi)
  - päritoluriik või lähtekoht
    - kalapüügitoodetel erinõuded;
    - muud toidud (*kala majoneesis*) juhul, kui päritolu/lähtekoha esitamata jätmise eeldab tarbijat
  - ‘parim enne’ või ‘kõlblik kuni’ tähtpäev
  - (vahetult müügiks pakitud toidul ka netokogus)
- **Tarbija soovil** annab teenindav isik müügikohas suulist teavet koostisosade ja koostisosa(de) koguse kohta

# Müügipakendisse **pakendamata** toit (roog) toitlustusettevõttes

- toidu müügikohas esitatakse:
  - toidu/roa nimetus
  - **allergeenid** (1169/2011 II lisa)
  - vajadusel teade, et toidu/roa koostis võib muutuda
- teenindaja peab oskama tarbija nõudmisel anda suuliselt teavet koostisosade kohta
- NB! Allergeenide teave ei ole nõutud, kui:
  - toidu nimetus viitab allergeenile
  - toitu antakse tarbijale vastavalt tema erivajadusele (eelnev kokkulepe, nt raviasutused)

võib esitada  
suuliselt, kui selle  
kohta on teade

# Toidu e-müük

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

# Mille põhjal kohustuslikku to-teavet esitada?

## Retsept

Tehnoloogiline  
skeem

Toidualane teave  
eelmisest etapist

To-teave  
tarbijale/toitlus-  
tusettevõttele:

**müügipakendil;**

**toiduga kaasa**  
(dokumendil,  
veopakendil ...)

# Toidu nimetus

- Seaduslik nimetus – *Heeringafilee (Clupea harengus harengus) jne*
- Üldtuntud nimetus – *Vürtsikilu, Sprotid, Marineeritud angerjas jne*
- Kirjeldav nimetus – annab edasi toidu olemuse ja eristab seda teistest toodetest
- Väljamõeldud nimetus, kaubamärk või kaitstud nimetus ei asenda toidu nimetust
  - nt *Makra*



# Toidu seaduslik nimetus

- Seaduslik nimetus kalapüügi-/vesiviljelustootel:
  - liigi tootenimetus ja teaduslik nimi -> *Heeringafilee (Clupea harengus harengus) jne*
- teatud kaladest konservide müüginimetused:
  - sardiinikonservid, konservid sardiinilaadsetest kaladest -> *Sardiinid õlis*
  - tuuni- ja pelamiidikonservid

# Toidu seaduslik nimetus (2)

- piim, piimatooted (*hapukoor, või, hapupiim, jogurt, juust ...*)
- oliiviõlid (*ekstra-neitsioliiviõli, neitsioliiviõli ...*)
- mahlatooted (mahl, mahl kontsentreeritud mahlast, tõmmismahl, kontsentreeritud mahl, mahlapulber, nektar)
- moos, džemm ehk keedis, ekstra džemm, želee, marmelaad, tsitrusmarmelaad, magustatud kastanipüree (seaduslikku nimetust ei kohaldata valikpagaritoodetes (sh küpsistes) ja kondiitritoodetes kasutatavale tootele)
- mesi: mesi, õiemesi, lehemesi, vurrimesi, pressitud mesi, nõrutatud mesi, filtreeritud mesi, kärjemesi, kärjetükkidega mesi
- looduslik mineraalvesi, allikavesi
- jt

# Nimetusega kaasnevad üksikasjad

- toidu nimetusele lisatakse:
  - **suitsutatud, kuivatatud, soolatud (soola-) jne**, kui selle puudumine võiks tarbijat eksitada
  - **sulatatud** (v.a tervisekaitse eesmärgil (parasiitide hävitamine) vajaliku külmutamise korral)
    - **lisatud veega** (*nt maitsestatud fileesse lisatud vett üle 5 %*)
    - muud päritolu **loomne valk** (*nt seavalguga, muu kala valguga jne*)
    - **“liidetud”** (*filee on loomuliku kalafilee välimusega, kuid tegelikult vormitud ehk liidetud mitmest tükist*)
    - jt

# Koostisosade loetelu

- “Koostisosad:” (Koostis -> **Koostisosad**)
  - Esitatakse kõik toidu valmistamisel kasutatud koostisosad
  - nende kaalu järgi ja kahanevas järjestuses
  - vastavalt nende kasutamisele toidu valmistamise ajal
  - täpse nimetusega (üldjuhul, ka erandid)
- Koostisosade loetelu tehakse retsepti põhjal
  - NB! Soola kogust %ga ei esitata

# Koostisosade loetelu

- Lisaained ja ensüümid esitatakse funktsionaalrühma nimetusega, millele järgneb aine täpne nimetus või E-number
  - *hape (sidrunhape) VÕI hape E330*
  - *kergitusaine: naatriumkarbonaadid*
- lõhna- ja maitseained (*paprikaekstrakt, mündiõli ...*)
- suitsutuspreparaat/pöökpuust saadud suitsutuspreparaat
- liitkoostisosade koostisosad (*nt majonees (...)*)

# Koostisosade loetelu

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

# Koostisosade loetelu ei ole nõutud

- juust, või, hapendatud piimatooded (*nt jogurt, kohupiim ...*)
- ....
- ....
- ....

# Koostisosade koguse märkimine

- koostisosa/koostisosade grupi kogus esitatakse, kui:
  - koostisosa esineb toidu nimetuses või tarbija seostab seda koostisosa selle toidu nimetusega
    - *nt Kilupirukas -> kilu*
    - *nt Marineeritud heeringafilee rullid kurgiga -> kurk*
  - koostisosa tuuakse esile märgistuses sõna, pildi, graafikaga
    - *nt Marineeritud heeringafilee rullid kurgiga -> kurk*
  - koostisosa on olulise tähtsusega toidu iseloomustamisel ja teistest eristamisel (*nt kalahakkliha kalapulkades*)



# Koostisosade koguse märkimine (2)

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

# Allergeenid

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

# Allergeenid

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

NB! Allergeene eraldi välja ei tooda (*v.a erandid*)!

# Allergeenide esitamise erandid

- kui toidu nimetus viitab allergeenile, siis seda allergeeni ei tule täiendavalt rõhutada
  - nt *‘Külmutatud räimefilee’ müügipakendis -> ei tule esitada täiendavat viidet allergeenile*
- Kui toidul ei ole koostisosade loetelu või ei tule koostisosade loetelu esitada (nt väike pakend suurima küljega alla 10 cm<sup>2</sup>), siis tuuakse allergeen(id) eraldi välja:
  - “Sisaldab: nisu, muna”
  - „Sisaldab sulfiteid“

# Päritoluriik või lähtekoht

- Kohustus esitada teatud toitudel:
  - kalapüügi- ja vesiviljelustoode, mesi, puu- ja köögivili, teatud oliiviõlid, mahetooded, veise-, sea-, kitse-, lamba- ja kodulinnuliha
- teistel toitudel (*nt konservid*) tuleb esitada juhul, kui päritoluriigi/lähtekooha **puudumine võib tarbijat eksitada**

# Säilimisajad



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

# Säilimisajad (2)



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

# Netokogus

- kui tahket toitu müüakse vedelas keskkonnas – määrgistusel netokogus ja lisaks tahke toidu netokogus (*nt Marineeritud silmud 400 g, silmu 250 g*)
- NB! külmutatud ja glaseeritud toidu netokaal ilma glaseeraineta (*nt külmutatud krevetid, netokaal glaseeraineta 160 g*)



- Säilitamis- või kasutamistingimused
- Tarvitamisjuhised – sõnade ja numbritega
- Täiendavad üksikasjad:
  - pakendatud gaasikeskkonda
  - **külmutamise või esmakordse külmutamise tähtpäev**  
(*Külmutatud: päev-kuu-aasta / Külmutatud vt ...*) –  
töötlemata kalandustooted (*nt roogitud kala*)
  - magusainega
  - ...

# Partii tähistamine

- Partii - ühesuguse nimetuse ja ühesuguste omadustega ning ühesugustel tingimustel toodetud, valmistatud või pakendatud toidukogus (ToiduS § 35 lg3)
- Toidupartii tähistamise nõuded [PÕM 109](#)
- **Partii tähistuse esitamine ei ole nõutud:**
  - “parim enne” või “kõlblik kuni” on esitatud vähemalt (kuupäev-kuu) kodeerimata ja kronoloogilises järjestuses
  - pakendi suurim külg on alla 10 cm<sup>2</sup>
  - lahtise toidu müügil
  - ...

# Toitumisalane teave

- Kohustuslik alates **13.12.2016**
  - müügi pakendis toidu märgistusel teatud **eranditega**, nt:
    - toit (sh käsitööna valmistatud toit), millega tootja varustab väikeses koguses vahetult lõpptarbijat või kohalikku poodi/restorani (kes müüb tarbijale)

vt juhend meie kodulehelt [Juhend seoses eranditega toitumisalase teabe nõuetest](#) ->

- ühest koostisosast/koostisosade grupist koosnev töötlemata toit (*külmutatud kalafilee müügi pakendis, ...*)
- kui pakendi/mahuti suurim külg alla 25 cm<sup>2</sup>
- ...

# Erandi selgitus

Toit, mida valmistatakse:

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

**Käsitööna valmistatud toit** - valmistamis- või tootmisprotsessist on enamusest tehtud käsitsi

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

# Kohustuslik toitumisalane teave

## 100 g/100 ml kohta

### (müügipakendis toidul)

Toitumisalane teave	100 g (või 100 ml) kohta
Energiasisaldus	kJ/kcal
Rasvad	g
millest küllastunud rasvhapped	g
Süsivesikud	g
millest suhkrud	g
Valgud	g
Sool	g

Suhkrud – glükoos, fruktoos, sahharoos, laktoos ...

NB! Sool on soolasisalduse ekvivalent, mis arvutatakse naatrium x 2,5

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

# Toitumisalase teabe väljendamine ja esitamine (kohustuslik, täiendav)

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

Vit & min.ained ->  
XIII lisa A osa p 1

# Toitumisalase teabe saamine

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

# Üldnõuded

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



# Üldnõuded

- Eksitamise vältimine
  - ei tohi anda mõista, et toit on **eriomadustega**, kui selliste omadustega on tegelikult kõik samalaadsed toidud
    - *nt 'E-vaba' toidul, millele ei ole lubatud lisada lisaaineid, on eksitav*

# NÄITEID MÄRGISTUSEST

# Kalapüügi-/vesiviljelustoode müügipakendis

**SOOLALÕHE VIILUD 150 g**

*Salmo salar , kasvatatud Norras*

Koostisosad: **lõhe**, sool, säilitusaine (E 211 või  
lisaaine nimetus naatriumbensoaat)

Kõlblik kuni: 20.11.2016 (või vaata ...)

Hoida temperatuuril .....

Käitleja nimi/ärinimi, aadress

100 g toodet sisaldab: .....

# Külmutatud kala müügipakendis

## **KÜLMUTATUD LESTAFILÉE (nahata)**

*Teaduslik nimi*

*Püütud (piirkond ja püügivahendi liik)*

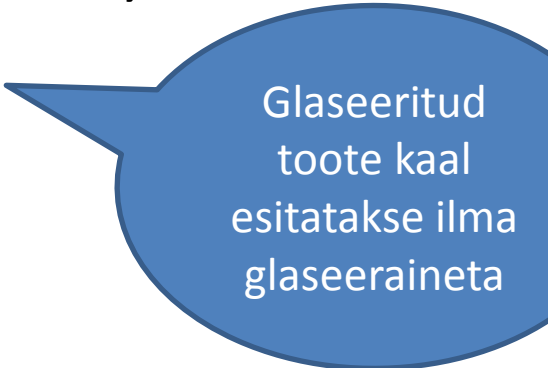
Kaal (glaseeraineta) 240 g

Hoida -18° C või madalamal

Parim enne: vt tagaküljelt

**Pärast sulamist uuesti mitte külmutada**

Käitleja nimi/ärinimi, aadress



Glaseeritud  
toote kaal  
esitatakse ilma  
glaseeraineta

# Kalatoode

## **SILMUD MARINAADIS**

Koostisosad: **silmud**, marinaad (vesi, äädikas, sool, suhkur, vürtsid)

Kaal: 400 g, millest silmud 300 g

Kõlblik kuni: päev-kuu-aasta

Hoida jahedas (+2 kuni +6° C)

Käitleja nimi/ärinimi, aadress

Toitumisalane teave 100 g: ....

# Müügipakendisse **pakendamata** toit (roog) toitlustusettevõttes - allergeenid

- Kuidas panen kirja allergeenid, kui kasutan kokaraamatu retsepti?



Retsept  
kokaraamatus

# Lisateave

- Maaeluministeeriumi veebilehelt [www.agri.ee](http://www.agri.ee)
- Veterinaar- ja Toiduameti veebilehelt [www.vet.agri.ee](http://www.vet.agri.ee)

**Täna!**

**[www.vet.agri.ee](http://www.vet.agri.ee)**

**[vet@vet.agri.ee](mailto:vet@vet.agri.ee)**