



MAAELUMINISTEERIUM



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeeringud
maapiirkondadesse

Toidu topeltstandardid

Külli Suurvarik
Maaeluministeeriumi
toiduohutuse osakond

Juttu tuleb

- toidu topeltstandarditest
- uuringutest
- ebaausatest kaubandustavadest
- sellest, mida tehakse lahendamiseks

Mis on toidu topeltstandardid?

Ühe kaubamärgi all sama välimusega pakendis turustatakse (liikmesriigiti) tooteid, mille omadused erinevad

Kahese kvaliteediga toit

Dual quality of products

Uuringute tulemusi

Lihakonserv: lihaliik sealiha vs kanalihamass

Kalapulgad: kalaliik lõhe vs heik või tursk

kalasisaldus 65% vs 58%

(analüüsituna) 63,8% vs 50,2%

Pitsa: juustukogus 22% vs 17%

Jogurt: paksendajate ja värvaineteta vs lisaainetega

Eesti uuring

- 29 proovi
- 27 proovile tehti organoleptiline analüüs
 - erinevusi ei leitud
- Mõningad koostise ja välimuse erinevused
- Ei ole veel lõpetatud

Näide toitumisalase teabe erinevusest

	Toode A	Toode B
Energiasisaldus	1950 kJ 465 kcal	1944 kJ 463 kcal
Rasvad, millest küllastunud rasvhappeid	18,5 g 8,0 g	19 g 8,4 g
Süsivesikud, millest suhkrud	65 g 6,6 g	64 g 6,8 g
Kiudained	2,4 g	2,3 g
Valgud	8,3 g	8,1 g
Sool	2,35 g	2,48 g

Näide koostisosade erinevusest

Koostisosad:

Kartulid	Kartulid
Palmiõli	Päevalilleõli
Sool	Sool

Energiasisaldus	2284 kJ	2184 kJ
	548 kcal	524 kcal
Rasvad,	35 g	31 g
millest küllastunud	2,8 g	13 g
rasvhappeid		
Kiudained	3,5 g	4,9 g

Mõnede rasvade rasvhappelise koostise võrdlus

Rasv	Küllastunud rasvhappeid, %	Küllastumata rasvhappeid, %
Rapsiõli	6	94
Päevalilleõli	7	93
Palmirasv	48	52
Kookosrasv	91	8

www.tlu.ee/~kpappel/TOIDUKEEMIA%202017/Toidukeemia.2017.%20Lipiidid.doc

Tõlkeprobleem?

4 Zwiebel**pulver***,
 5 Zucker,
 6 1,8% Rindfleisch,
 7 Speisesalz,
 8 1,4% Tomaten*,
 9 Aromen,
 10 Hefeextrakt,
 11 Kochsalzersatz³,
 12 Meersalz,

4 Sibul (4,3%),
 5 Suhkur,
 6 Veiseliha (1,8%),
 7 Sool (sh meresool),
 8 Tomat (1,4%),
 9 Lõhna- ja maitseained,
 10 Pärmiekstrakt,
 11 Kaaliumkloriid,
 12 Porgand (0,7%),

Tõlkeprobleem?

Koostisosad	
Sonnenblumenöl 44,5%,	Päevalilleõli (44,5%),
Grana Padano g.U käse 4,5% (enthält Milch und Lysozym aus Ei),	Juust (Grana Padano) 4,5%
Molkenpulver (Milch),	Vadakupulber (piim),
Peccorino Romano g.U Schafkäse 1,2% (enthält Schafmilch)	Juust (Peccorino Romano) 1,2%,

Kas võrreldakse samal kujul toodet?

Energiasisaldus	1883 kJ 450 kcal	422 kJ 101 kcal
Rasvad, millest küllastunud rasvhappeid	20,6 g 10,3 g	4,6 g 2,3 g
Süsivesikud, millest suhkrud	55,9 g 5,5 g	12,5 g 1,2 g
Kiudained	5,6 g	1,3 g
Valgud	7,5 g	1,7 g
Sool	3,8 g	0,90 g

Põhjuseid

- Tarbijate maitse-eelistused
- Riigisisesed nõuded
- Tooraine kvaliteedi kõikumine
- Toidu koostise muutmine (soola, suhkru, rasva vähendamine) tasakaalustatud toitumise eesmärgil (reformuleerimine)

Ebaausad kaubandusvõtted – tarbijakaitse seadus

- Kauplemisvõte** on ettevõtja tegevus, tegevusetus, teguviis või esitusviis, kommertsteadanne (sh reklaam) ja turustamine, mis on otseselt seotud kauba reklaamimise, pakkumise, müügi või tarnimisega tarbijale
- Kauplemisvõte on **ebaaus**, kui see moonutab keskmise tarbija majanduskäitumist kauba puhul, mis on talle suunatud)
- Ebaaus on eelkõige eksitav ja agressiivne kaubandusvõte
- Ebaausa kaubandusvõtte kasutamine on keelatud

Eksitav kauplemisvõte

- Kauplemisvõte on eksitav, kui
 - esitatakse ebaõiget teavet,
 - jäetakse **oluline** teave esitamata,
 - esitatakse teave viisil, mis petab keskmist tarbijat ja selle tagajärjel teeb keskmine tarbija tehinguotsuse, mida ta muul juhul ei oleks teinud
- Toidu puhul kohaldatakse
 - 1) toidu valdkonna õigusnorme
 - 2) tarbijakaitse valdkonna õigusnorme

Mida tehakse probleemi lahendamiseks?

- Euroopa Komisjoni juhised kehtivate normide rakendamise kohta
- Suurendatakse õigusselgust - sõnastatakse sama välimuse, kuid **oluliselt erineva kvaliteediga** toodete turustamine kui eksitav kaubandusvõte
- Kogu Euroopat hõlmav uuring

Euroopat hõlmav uuring

- Esmane uuring aprill-juuli 2018
 - Pildistati tooteid, võrreldi koostisosi (kvaliteedi erinevust järeldada ei saanud)
- Edaspidi plaanis teha organoleptiliste ja keemiliste omaduste analüüs
- Selgitada välja oluliste erinevuste kriteeriumid

Ühe kaubamärgi all **sama välimusega** pakendis turustatakse (liikmesriigiti) tooteid, mille **omadused erinevad oluliselt**

Kriteeriumid, et tuvastada

- sama välimus
- oluliselt erinevad omadused

Sama välimus

Kui palju võib välimus erineda, et tarbija tajuks seda sama välimusena?

- Pakendi suurus, kuju
- Teises keeles esitatud tekst
- Muud väikesed erinevused



Kas on sama välimus?



Omaduste märkimisväärne erinevus?

- Ühe koostisosa asendamine teisega
 - päevalilleõli, kookosõli või päevalilleõli + palmiõli
 - E 223 naatriumdisulfit või E 221 naatriumsulfit

- Koostisosa koguse erinevus
 - 40% vs 32%
 - 9% vs 8,2%



MAAELUMINISTEERIUM

Täna tähelepanu eest!

Külli Suurvarik
625 6570
kylli.suurvarik@agri.ee