

Annika Gorelova

Greenclean OÜ tegevjuht ja koolitaja, toidukonsultant, HCP ja toiduohutuskeemide audiitor

PEAMISED PROBLEEMID JA TEKKINUD KÜSIMUSED TOIDUALASE TEABE ESITAMISE KOHTA



16.06.2021

 Toiduhügieen.ee

EESTI PÕLLUMAJANDUS-KAUBANDUSKODA -
MAAELUMINISTEERIUMI TELLIMUSEL INFOPÄEV

ÜHISELT EDENDAME EESTI VABARIIGI TOIDUOHUTUSE KULTUURI



Toiduhügieen.ee

GREENCLEAN OÜ JA TOIDUHÜGIEEN.EE MISSIOON

Meie meeskond töötab targa tänase nimel.

Toidu, joogi, sööda, lemmiklooma toidu, toidulisandite, toiduga kokkupuutuvate materjalide käitlejale PEAB info olema kergesti arusaadav, kergesti kättesaadav, kergesti rakendatav.

Käitlejate alla loeme ka logistikat, hulgimüüki, kes ülal nimetatud teemadega kokku puutub.

Oleme raiskamise vastu. Oleme toidu ohutuse poolt. Oleme tahtliku tarbija eksitamise vastu.

Aastast 2008



Toiduhügieen.ee

ANNIKA GORELOVA

- Suhtlen igapäevaselt käitlejatega
- Konsultant, audiitor, koolitaja (väiketootja, logistik, HORECA, catering, e-pood, haridusasutus, söödakäitleja, lemmikloomatoidu käitleja, mõned suurtootjad (alkohol, soja, pähkliid, pagar-kondiiter, kala)), eraelamud
- Tegevusload, tegevusteatised, HCP (endine lühendiga HACCP plaan), ISO 22000, 2nd party audit (nt RFSMS, GMP+), GMP+, GAFTA
- Ülesastumised teavitustööde raames: “Terevisioon” (sh toidu ohutus, covid, hügieen jms), “Insight,” “Kaks kanget,” “Ringvaade,” “Safoodnet Open Seminar Risk Management by Hygienic Design and Efficient Saniation Program”
- Toidupank abi koolituse, konsultatsiooni, auditi teemadel
- Vabal ajal: mõtlemisõhtu moderaator, laste lugemisraamatu “Ponnu” autor, rohenäpp 🌿



#0 AEG

REAALSUS: IDEE ON 100% HEA. TEEME ÄRA. UUELE KÄITLJALE LANGEVAD KORRAGA KOHUSTUSED, MIS TULEB ENNE TEADA JA ENNE TEGEVUSE ALUSTAMIST TÄITA. LISAKS KOHUSTUSED, MILLEGA VEEL TUTVUNUD POLE.

TÖÖTERVISHOID- JA TÖÖOHUTUS, TULEOHUTUS, TOIDUOHUTUS, MAHE SEGUNEMINE, MAKSU JA TOLLIAMETI NÕUDED NT RAAMATUPIDAMISELE, SOTSIAALMINISTRI JA KOHALIKU OMAVALITSUSE NÕUDED, TARBIJAKAITSE, KODULEHE AVAMISEL GDPR EHK ISIKUANDMETE KAITSE.

LAHENDUS: ALUSTAV KÄITLJA PEAB SAAMA NN "ÜLEMINEKUAEGA." EHK VÄRSKEL-ALUSTAJAL-KERGEMAD-JÄTKAJAL-RANGEMAD-NÕUDED SÜSTEEM.



https://www.reddit.com/r/SmashBrosUltimate/comments/ipd7im/guess_the_highly_requested_smash_dlc_fighter_3/



Toiduhügieen.ee

#1

PUUDUB ARUSAAM KELLELE NÕUDED RAKENDUVAD?

Kas see rakendub ka meile? Vist mitte.. Või ehk ikka?

Müüt: toidu märgistus on mõeldud suurtele tootjatele.

Lahendus: kergesti leitav, kergesti arusaadav checklist asjadest, mis peab olema tehtud. Checklistist pole abi, kui see nõuab ühekorraga liiga palju, piisab loogiliset kronoloogilisest järjestusest, et teatud etapiks olemas olema.

Head checklisti toetavad ka otseviited ja juhendid, miks ka mitte kontaktid (nt riiklik labor, nutridata otseliin)



KELLELE RAKENDUVAD TOIDUALASE TEABE NÕUDED?

Rakendub alates sellest momendist, kui hakkate oma tooteid tarnima ja need tooted on mõeldud lõpptarbijale või toitlustusettevõttele.

Näiteks: eraelamu, OÜ, FIE, AS

Toidu märgistus on oluline info tarbijale teadliku valiku tegemiseks.

MILLISTELE TOITUDELE RAKENDUVAD TOIDUALASE TEABE NÕUDED?

Mis tahes toidule, mis on ette nähtud tarnimiseks lõpptarbijale või toitlustusettevõtetele, lisatakse toidualane teave määruse (EL) nr 1169/2011 kohaselt <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/?qid=1566471336498&uri=CELEX:02011R1169-20180101>



#2.1

TARBIJA EKSIAMINE NIMETUSEGA

Näiteks: frikadellisupp, aga tegelikult on tootes kartuleid rohkem kui hakklihapallikesi. Nii visuaalselt kui kaalult.

Lahendus: meil on juba olemas kohustus nimes sisalduva koostisosa% nimekirja lisada. Hea näide: vesi, kartul 25%, porgand 10%, frikadell 10% (sealiha, vesi, veiseliha, kuivikupuru (sh nisujahu), sibul, muna, piimapulber (sh laktoos), sool, sojavalk, vürtsid, lõhna- ja maitseained), puljongipulber (sool, pärmiekstrakt, päevalilleõli, rapsiõli, lõhna- ja maitseained, sibul, emulgaator E471, vürtsid), petersell, jodeeritud sool. Ei ole parim näide, sest tahaks teada, kui palju on frikadellis ka liha.

Lahendus: köögivilja supp frikadellidega

#2.2

TARBIJA EKSIITAMINE NIMETUSEGA (HOIATUS, ETTEKANDJA ISIKLIK SEISUKOHT)

On kaetud teatud tooted. Kvaliteedimärkide süsteem kaitseb EL-s rohkem kui 3300 tootenimetust, mille omadused või maine on seotud tootmispiirkonna loodusliku keskkonna ja kohalike tootjate spetsiifiliste oskustega. Näiteks Champagne, Roquefort, Parmigiano Reggiano, Irish Whiskey, Mozzarella, Münchener Bier, Cognac, Estonian Vodka. Euroopa Liidus kehtiva üldise toiduainete kvaliteedimärkide süsteemi eesmärk on kaitsta konkreetse päritoluga ja traditsioonilisi tootenimetusid. <https://www.agri.ee/sites/default/files/content/valjaanded/valjaanne-2021-el-kvaliteedimargid.pdf>

Ei ole kaetud retseptid. Näiteks: caesari salat.

Lahendus: inspireeritud caesari salatist

“Viis”, “tüüp”, “meetod”, “toodetud nagu”, “imitatsioon” või muu samalaadne väljend ei ole piisav.

#3

TOITUMISALASE TEABE GENEREERIMINE KONKUREERIVA TOOTE PAKENDILT

Retseptid on erinevad ja seetõttu ei saa kopeerida toidualast teavet ega toitumisalast teavet konkureeriva toote pealt.

Pildil: eraelamus tehtud hoidis ja jaemüügist leitav nn konkureeriv toode. Kuna lasub kohustus enne toote tarnimist toote nõuetekohane märgistus, siis on kopeerimine ainuke kiire ja soodne lahend. Kopeeritakse ka realiseerimisaegasid.

Oht: kuna retseptid on erinevad, siis on toitumisalane teave kapitaalselt eksitav ja **kuritegu**.



Toitumisalane teave 100g toote kohta: energiasaldus 3689kJ/879kcal, rasvad 99g (millest küllastunud rasvhapped 63g), süsivesikud 0g (millest suhkrud 0g), kiudained 0g, valgud 0g, sool 0g.

Päritoluma: Peruu. Pakendatud Sloveenias.

Säilitamine: kuivas ja jahedas.

Kopeerimisel võivad tekkida vead: näiteks, mis on jahe?
näiteks, kas säilitada +2..+4C või+2...+6C

Lisaks soovitus: kui pakendile panna realiseerimisaeg, siis arvestada keskmise tarbija külmiku temperatuuriga (see ei ole alati +2..+4C ega +2..+6C). Kestvuskatsed saab läbi viia äärmuslikes tingimustest, arvestades, et nt tarbija külmiku temperatuur on keskmiselt +8C või +12C.

#4 VÕLTSIMINE

Oletame, et on plaan tarnida pitsat, aga see vajab pitsakastet. Tekkis valik: kas teha kaste ise, kas kasutada valmiskastet või maitsestada valmiskastet.

Originaalretsept näeb ette kasutada kastmes kooritud tomateid, kilohinnaga 6.21EUR. Ja seda maitsestada õli, küüslaugu, soola, suhkru ja basiilikulehega. Kastme kilohind tõuseb. Suhkrut tootes ca 3.7g/100g. Odavam on teha valmiskastmega, nt juba maitsestatud segu 3,58EUR või hea magusa ketšupiga 2,79EUR. Hind langes, aga selle vangerdusega tõuseb suhkrusisaldus ca 5.2g- 22.2g/100g kohta.



3.0g suhkrut
vs
17.0 g
100g kohta

#5 ALLIKAS

Pole allikat, kus on MINU toorainevalik, MINU retsept (sh koguseline osakaal).

| Suhkru sisaldus 100g kohta keskmiselt | Allikas |
|---------------------------------------|---|
| 1.8g | USDA |
| 3.7- 5.31g | NutriData [©] |
| 3.8g | Nutritionvalue.org |
| 7.8g | Arvutuslik |
| 10.2g | Laboratoorne analüüs |

| Nutrition Facts | |
|-------------------------|-----------|
| Serving Size | 100 g |
| Amount Per Serving | 54 |
| Calories | |
| % Daily Value * | |
| Total Fat 1.2g | 2 % |
| Saturated Fat 0.5g | 2 % |
| Sodium 348mg | 15 % |
| Total Carbohydrate 8.7g | 3 % |
| Dietary Fiber 2g | 7 % |
| Sugar 3.8g | |
| Protein 2.2g | 4 % |
| Vitamin D mcg | N/A |
| Calcium 54.00mg | 4 % |
| Iron 0.90mg | 5 % |
| Potassium 354mg | 8 % |

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contribute to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

#6 LÄBIPAISTVUS

- Puudub viide allikale, kust toitusmisalane teave on võetud;
- Puuduvad retseptid ja seega ei saa
 - * võrrelda toitusmisalase teabe allikaga
 - * kontrollida toidualast teavet (sh koostisosad)
 - * kontrollida allergeenidega riskkontakti;
- Kehtib arusaam, et niikuinii toitumisalast teavet keegi põhjalikult ei kontrolli;
- Kehtib arusaam, et niikuinii tarbija ei kahtle;
- Kui liitkoostisosa/ toorainet vahetatakse, siis ei jõua
 - * toitumisalane teave järgi, nt tabelis valed ja reeglina madalamad näitajad, va kiudained :)
 - * toiduteave järgi, nt liitkoostisosal allergeen ei ole üle kantud pakendile
 - * etikette muuta (kallis rahaliselt ja ajaliselt).
 - * reklaambrožüüre muuta (juba jpeg, png või trükitud leht)

Allikas: Greenclean OÜ auditi vaatlustulemused 2020, 2021

KELLELE RAKENDUVAD
TOIDUALASE TEABE
NÕUDED? = SAIME SELGEKS

MILLISTELE TOITUDELE
RAKENDUVAD TOIDUALASE
TEABE NÕUDED? = SAIME
SELGEKS

MILLELE VEEL
RAKENDUVAD TOIDUALASE
TEABE NÕUDED?

Toitu käsitlev teave tehakse tarbijale teatavaks järgmistel viisidel:
müügipakendil (müügipakendi märgistus);
lisamaterjaliga (nt info- või reklaamlehel);
muude vahenditega (nt teave toote/tootja kodulehel, teave e-poes või kataloogis, suuliselt antav teave toote esitlemisel jne).
St ka: Facebook reklaam, reklaambrožüür, toote küljes / kaasa antav infosildike, raadioreklaam, insta teavitused, e-maili turundus/ kliendileht



#7

JUHENDID, MILLE SISUST EI SAA ARU, MILLEL ON PALJU RISTVIITEID JÄRGMISTELE DOKUMENTIDELE NING PUUDUB AEG NEID DOKUMENTE LÄBI LUGEDA

Näiteks: Toiduvalmistajatel on kohustus esitada enamus toitude puhul toitumisalast teavet - on ka mõned erandid. Toitumisalast teavet ei pea esitama näiteks müügipakendisse pakendamata toidu puhul, joogi puhul, mille etanoolisisaldus on üle 1,2 mahuprotsendi, toidulisandite ja loodusliku mineraalvee puhul. Lisaks on määruse nr 1169/2011 lisas V nimetatud järgmised toidud erandiks toitumisalase teabe esitamise nõudest /.../

Kui toidu märgistusel, esitlusel või reklaamis esitatakse toitumis- ja/või tervisealane väide, tuleb müügipakendis toidul alati esitada toitumisalane teave ja erand ei kehti.



Juhend seoses eranditega toitumisalase teabe esitamise nõudest

Vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu 25. ok
käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatek
toidu puhul kohustuslik alates 13.12.2016. Toitur
teadlikke toidu valikuid suunates neid lugema ja v
teavet. Seetõttu on see oluline teave tarbijale. To

versiooni number puudul
screenshot tehtud 14.06.2021

16.06.2021



Toiduhügieen.ee

[HTTPS://PTA.AGRI.EE/ETTEVOTJALE-TOOTJALE-JA-TURUSTAJALE/
TOIDU-TOOTMINE/TOIDU-MARGISTAMINE](https://pta.agri.ee/ettevotjale-tootjale-ja-turustajale/toidu-tootmine/toidu-margistamine)

#8

VEEBIS MÜÜK JA REKLAAM ON SAMUTI MÜÜGIKANAL

Käsitööna valmistatud toit on toit, mille valmistamis- või tootmisprotsessist on enamus tehtud käsitsi. Nt eraelamus väikeses koguses käsitööna ja/või koduste toiduvalmistamisviisidega või mikroettevõttes väikeses koguses käsitööna ja/või koduste toiduvalmistamisviisidega.

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).

Kui toidu märgistusel, esitlusel või reklaamis esitatakse toitumis- ja/või tervisealane väide, tuleb müügipakendis toidul alati esitada toitumisalane teave - erandid ei kehti.



#9.1 PETMINE

Näide elust enesest. Andmete kaitsmise huvides on toit ja andmed muidugi muudetud. Kas tarbija oskaks karta, et:

- supis kukeseent pole
- supis on vaid kuivatatud kukeseene pulber, millest on tehtud maitseaine

Lahendus:

- nimetada toit ümber näiteks "Seenesupp"
- pildi juurde lisada: serveerimissoovitus



Koostisosad: köögiviljapuljong (vesi, köögiviljad 79% – (sibul, porgand, SELLER, küüslauk, tomat, seened (šampinjon), porru) sool, pärmiekstrakt, vürtsid, ürdid (ingver, tüümian, harakputk), SOJAValk, antioksüdant – tokoferoolirikas ekstrakt), sulatatud JUUST (vesi, JUUST, RÕÕSK KOOR, LÕSSIPULBER, VÕI, emulgaator (E 339, E 450, E 452), sool (maksimaalselt 1,0%)), šampinjonid, sibul, kukeseenemaitseaine (2%)(kuivatatud kukeseene (18%), sool, vürtsid (sibul, küüslauk, paprika, kurkum, põld-lambalääts, vürtsköömen, must pipar), maltodekstriin, suhkur, paprikaekstrakt), tüümian, sool, pipar

Võib sisaldada kala, koorikloomade, soja jälgi

Säilitamine: +2...+4C
Valmistamine: kuumuta keemiseni

Supi Kata OÜ
Vee tn 66 Harjumaa 74009

Kõlblik kuni: 16.05.AAAA

#9.2

PETMINE

Salaja pannakse toidu sisse koostisosi. Kui ei julge tuua toidu koostisosa välja, siis järelikult ongi midagi valesti ja võibolla ei tasu seda toidu sisse jätta.

Näide elust enesest: kirjeldatud kahanevas järjekorras, millest toit koosneb. Lisamata jäi naatriumglutamaat (märgitakse toidupakendil tähisega E 621).


Lubatud on kasutada ligi 20 lõhna- ja maitsetugevdajat, valitakse selleks sageli naatriumglutamaat (MSG). See annab toidule meeldiva ja isuäratava soolaka maitse. Nimetatakse ka sõltuvust tekitavaks mõnuaineks ja süüdistatakse ülekaalu põhjustamises, kuna pärsib täiskõhutunde tekkimist ja muudab toidu maitsvamaks, mistõttu süüakse rohkem. Teaduslikud uuringud aga annavad vasturääkivaid tulemusi ja tõestatud seda pole.

#10

LAHTINE TOIT. TOITLUSTUSKOHAS SERVEERITAVAD, POE VÕI KOHVIKU LETIS OSTJA SOOVIL PAKITUD TOIDUD

- Miinimumnõue toitlustuskohas: nimetus, allergeenid
- Kõigi pakendita toitude müügikohas peab klient enne toidu ostmist saama teavet selles sisalduvate põhiliste allergiat tekitada võivate koostisosade kohta.
- Põhilised allergeenid on gluteeni sisaldavad teraviljad, koorikloomad, sojaoad, muna, kala, piim, pähklid, seller, sinep, seesamiseemned ja E-ained vääveldioksiid ja sulfitid.
- Allergeene pole vaja välja tuua vaid siis, kui toidu nimetus juba nende sisaldusele viitab (nt nimetus "kohupiimakreem" viitab selgelt piimasisaldusele ja see, kes ei talu laktoosi, oskab sellist toodet vältida).

| | |
|---|---|
| KOOKOSKOORENE SEENEPASTA GRILLITUD KANAGA (L) 8.5€ pappardelle, rukola, kirsstomatite & parmesaniga | |
| VEGEKOMBO (V,L,G) 8.5€ roheline salat, peedikotlet, kõõgiviljad, bataadifriikad & vegan majonees | |
| KREEMJAS KÕRVITSASUPP (V,L,G*) 4.5€ muskaatkõrvits, ingver, kookospiim, lavaš & seemned | |
| | magus |
| | ÖUNASTRUUDEL 4.5€ vaniljejäätise & karamellimandlitega |
| | KUUM LAAVAKOOK 5€ vaniljejäätise & hapuka marjakastmega |
| | V ilma piimatoodete, muna, lihata G nisujahuvaba / L piimatoodeteta lisainfot allergeenide kohta küsi |

- Pildil  : menüü, kus on kajastatud vaid osaline allergeenide info
- Hea praktika: Allergeenide kohta küsige infot meie teenindajalt -> aga see eeldab, et töötaja teab, millest toit on tehtud, sh liitkoostisosad (seller, sinepiseeme maitseaines)
- Hea praktika: Kui menüü muutub, siis panna menüü tahvlile, telekasse, ekraanile -> nii saab allergeeni infot jooksvalt ajakohastada

#11

LIITKOOSTISOSAD

Tuleb kõik välja kirjutada.

Korduma kippuv viga: et tuuakse välja vaid allergeenid.

Näiteks:

Koostisosad: köögiviljapuljong (sh SELLER, SOJAvalk), sulatatud JUUST (sh JUUST, RÕÕSK KOOR, LÕSSIPULBER, VÕI, emulgaator (E 339, E 450, E 452), sool (maksimaalselt 1,0%)), šampinjonid, sibul, kukeseenemaitseaine (2%)(kuivatatud kukeseen (18%)), sool, vürtsid (sibul, küüslauk, paprika, kurkum, põld-lambalääts, vürtsköömen, must pipar), maltodekstriin, suhkur, paprikaekstrakt), tüümian, sool, pipar



Koostisosad: köögiviljapuljong (vesi, köögiviljad 79% – (sibul, porgand, SELLER, küüslauk, tomat, seemned (šampinjon), porru) sool, pärmiekstrakt, vürtsid, ürdid (ingver, tüümian, harakputk), SOJAvalk, antioksidant – tokoferoolirikas ekstrakt), sulatatud JUUST (vesi, JUUST, RÕÕSK KOOR, LÕSSIPULBER, VÕI, emulgaator (E 339, E 450, E 452), sool (maksimaalselt 1,0%)), šampinjonid, sibul, kukeseenemaitseaine (2%)(kuivatatud kukeseen (18%)), sool, vürtsid (sibul, küüslauk, paprika, kurkum, põld-lambalääts, vürtsköömen, must pipar), maltodekstriin, suhkur, paprikaekstrakt), tüümian, sool, pipar

Võib sisaldada kala, koorikloomade, soja jälgi

Säilitamine: +2...+4C

Valmistamine: kuumuta keemiseni

Supi Kata OÜ

Vee tn 66 Harjumaa 74009

Kõlblik kuni: 16.05.AAAA

#12 KAHANEVAS JÄRJEKORRAS

Koostisosad tuleb kirjutada kahanevas järjekorras. Sellest ei saada üheselt aru.

See tähendab, et koostisosa, mida on toidus kaalu järgi kõige enam, on nimekirjas esimene.



Koostisosad: köögiviljapuljong (vesi, köögiviljad 79% – (sibul, porgand, SELLER, küüslauk, tomat, seened (šampinjon), porru) sool, pärmiekstrakt, vürtsid, ürdid (ingver, tüümian, harakputk), SOJAvalk, antioksüdant – tokoferoolirikas ekstrakt), sulatatud JUUST (vesi, JUUST, RÕÕSK KOOR, LÕSSIPULBER, VÕI, emulgaator (E 339, E 450, E 452), sool (maksimaalselt 1,0%)), šampinjonid, sibul, kukeseenemaitseaine (2%)(kuivatatud kukeseen (18%), sool, vürtsid (sibul, küüslauk, paprika, kurkum, põld-lambalääts, vürtsköömen, must pipar), maltodekstriin, suhkur, paprikaekstrakt), tüümian, sool, pipar

Võib sisaldada kala, koorikloomade, soja jälgi

Säilitamine: +2...+4C
Valmistamine: kuumuta keemiseni

Supi Kata OÜ
Vee tn 66 Harjumaa 74009

Kõlblik kuni: 16.05.AAAA

#13

ETTEVÖTTE NIMI

- Toidukäitleja on see, kelle nime või ärinime all toitu turustatakse, või kui nimetatud käitleja ei ole asutatud EL-s, siis EL turule importija.
- Toidukäitlejaks võib olla tootja, maaletooja, turustaja, valmistaja, pakendaja, müüja, ..
- Aadressina tuleb välja tuua konkreetse asukoha aadress (nt tänav, linn, maakond, riik).
- Aadressiks ei saa olla ainult e-posti aadress ega veebilehe aadress.
- Kui pakendil on nt Supi Kata OÜ, kaup ostetakse e-poest, mida haldab ärinimi Kata OÜ, siis mõlemad OÜ-d on käitlejad ja peavad olema tunnustatud/ teavitatud PTA ees. Mahe puhul mõlemad tunnustatud. Isegi kui omanikud + tegevusaadress Supi Kata OÜ-s ja Kata OÜ-s on samad, siis peab olema tagatud ikka ettevõtete vaheline toidu jälgitavus (saateleht/ arve, jälgitavus)

Supi Kata OÜ
Vee tn 66 Harjumaa 74009

Turustaja Supi Kata OÜ
Vee tn 66 Harjumaa 74009

Valmistatud Leedus

#14

KKK JÄLGITAVUSE OSAS

- Saatedokumendil toote nimetus nt "MAHE KUKESEENESUPP" ja toote pakendil esitatud tootenimetus ei tohi olla erinev, nt "KUKESEENESUPP 250g"
 - Puudub partii tähis. Nt saatedokumenti ei saa seostada tootepakendiga.
 - Sh mahe puhul: määruse 889/2008 art 31 p 1 kohaselt, ettevõtjad peavad tagama, et mahepõllumajanduslikke tooteid transporditakse teistesse üksustesse, sh hulgi- ja jaemüüjatele, ainult asjakohastes pakendites, konteinerites või sõidukites, mis on suletud viisil, mis ei võimalda pitsarit muutmata või rikkumata asendada sisu teise tootega, ning on varustatud etiketiga, millele, ilma et see piiraks õigusaktidele vastavate muude märgiste kasutamist, on märgitud: b) toote nimetus või segasööda kirjeldus, millele on lisatud viide mahepõllumajanduslikule tootmismeetodile; d) vajaduse korral partii tähis vastavalt märgistussüsteemile, mis on kinnitatud kas riigi tasandil või on kokku lepitud kontrollorgani või kontrolliasutusega ning võimaldab seostada partii punktis 66 nimetatud raamatupidamisaruannetega.
-

#15

E- POES INFO ERINEVA KUJUNDUSEGA

Koostisosad tuleb kirjutada kahanevas järjekorras. Sellest ei saada üheselt aru. Ei ole seadusevastane tegevus, aga teeb nii tarbija valmisprotsessi, andmesisestaja töö kui ka järelevalve keeruliseks.

Veenduge, et kogu e - poe ulatuses on asukohamõistes alati samadel positsioonidel:

- toote pilt
- toote nimi
- toote päritolu, valmistaja
- toote netokaal
- toote hind ja kilohind
- toote toidualane teave
- ja toitumisalane teave
- säilitamise ja kasutamise juhised

MAHE

Uus mahemäärus hakkab kehtima 01.01.2022

Fun fact/ huvitav muutus nt: taimede võrsed (tatar, hernes, päevalill jne), kui neid müüakse potiga koos tarbijale, siis saab neid ka märgistada mahedalt. Kui need lõigatakse ja pannakse pakendisse ilma potita ja mullata, siis neid ei saa enam lugeda mahedaks.



Toiduhügieen.ee







#16 MAHE, ÖKO JA E-POOD

Kui võimalik, siis e- poes toote pilt niimoodi esitleda, et sealt oleks näha ka logo juures koodi ja päritolutähist. Alati see ei ole muidugi võimalik. Siis ikkagi üksnes viidata. **Miinuspool:** Kui tootel muutub info, nt logo kood, siis tuleb ka pilt uuendada. E-poes on toodete haldamine/ ajakohastamine keeruline, eriti kui nomenklatuur 1000+ toodet.

Reeglina on mahetooted märgitud e- poes tärniga:

Koostisosad: maheveiseliha* (100 g toote valmistamiseks on kasutatud 84 g liha), mahesealiha* (100 g toote valmistamiseks on kasutatud 31 g liha), seapekk*, sool, vürtsid*, suhkur*, köögiviljapuljong*(vesi, porgand, sibul, SELLER, küüslauk, sool, pipar), küüslauk*, starterkultuur.

* Kontrollitud mahepõllumajandusest.

| Variandid, MIDA TOHIB kasutada | EI TOHI | Märkused |
|--|---|--|
| Kirsstomat | | |
| Kirsstomat, mahe või Mahe kirsstomat | Kui on pakendamata toode, siis: | Piisab toote nimetusel viitest mahedale, kui me räägime pakendatud toodetest. |
| Kirsstomat |  <p>EE-ÖKO-03 Eesti põllumajandus</p> | <p>Kui välja tuua mahelogo mahetoodete juures, siis kindlasti jälgida, et saaks <u>originaalmärgistuse</u> kood. Ise koodi muuta ei või. Ehk õige riik, õige number. Põllumajandusameti koodnumber on EE-ÖKO-01, Veterinaar- ja Toiduameti koodnumber on EE-ÖKO-02, Põllumajandus- ja Toiduameti koodnumber on EE-ÖKO-03 (alates 01.01.2021) Vana kontrollasutuse koodiga pakendid ja etiketid on lubatud kuni varude lõppemiseni ära kasutada.</p> |
| Kirsstomat, mahe või Mahe kirsstomat |  <p>EE-ÖKO-03 Eesti põllumajandus</p> | |
| |   | Eesti sisest ökomärki võivad kasutada ainult Eesti ettevõtted, kes toodavad ja valmistavad mahetoitu ise . E-pood ei tohi seda kasutada juhul, kui ta pole seda ise valmistanud. |
| Kirsstomat |  | <p>Oma tähis (näitele tõmmatud punane kastike ümber), näiteks Ö, näiteks oma kujundatud ÖKO mingis ruudus, ringis või muus kujunduses võrdub = viitega mahe. Võib kasutada mahedale viidet, kui tegemist on mahetootega. Seadus lubab kasutada järgmist sõnastust mahedale viitamiseks: mahe, öko ja bio. Kõige sagedamini eksivad ettevõtted sõnaga "orgaaniline", mille tähendus eesti keeles on hoopis teine kui mahe (aine, mis pärineb elusloodusest ja sisaldab orgaanilisi ühendeid.).</p> |
| Kirsstomat, mahe või Mahe kirsstomat |  | |

#17 HIRM

Kahtluse korral: lahendus kõikidele küsimustele:

HELISTAGE JA KÜSIGE NÕU OTSE PTA: [HTTPS://PTA.AGRI.EE/AMETIST-UUDISED-JA-KONTAKTID/KONTAKT/KOIK-KONTAKTANDMED](https://pta.agri.ee/ametist-uudised-ja-kontaktid/kontakt/koik-kontaktandmed)
JA/ VÕI MEM [HTTPS://WWW.AGRI.EE/ET/KONTAKT](https://www.agri.ee/et/kontakt)

MEIE IGAPÄEVANE TÖÖVAHEND NO1



16.06.2021



Toiduhügieen.ee

ESTI PÕLLUMAJANDUS-KASVANDUSKODA
MAALUUGITEENI TOLLUSEL INFOALY



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeeringud
maapiirkondadesse

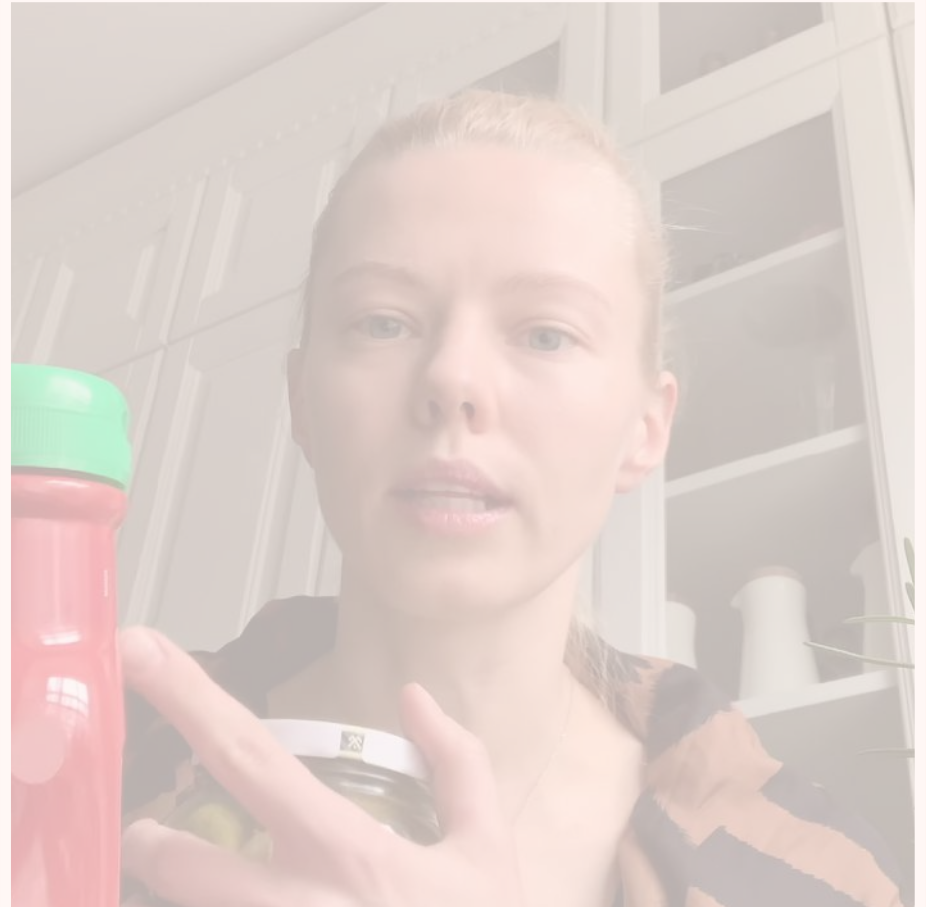
TÄNAN!

Küsimustele vastan meeleldi:

info@greenclean.ee

gsm 58501235 (tel, sms, whatsapp)

tel 6700184



Toiduhügieen.ee