

# Märgistamise e-käsiraamat

Kairi Ringo

toiduvaldkonna projektijuht, käsiraamatu koostaja  
teadmussiirde pikaajaline programm põllumajanduse, toidu ja maamajanduse  
tegevusvaldkonnas (ühendPIP)

[toiduteave.ee](http://toiduteave.ee)



Euroopa Maaelu Arengu  
Põllumajandusfond:  
Euroopa investeeringud  
maapiirkondadesse

Otsi

Otsi



Euroopa Maali Arengu  
Põllumajandusfond  
Euroopa investeringud  
maajätkandesse

Ole kursis! Telli  
teavitus toiduteave.ee  
värskete postituste  
kohta!

Eesnimi\*

E-posti aadress\*

TELLI

Esita küsimus lehel

## Väljaanded

Avaldame erineva mahuga toiduohutuse alaseid teabematerjale. Teabematerjalid avaldatakse nii trükistena kui ka kodulehel.

Põhjalikumat teavet saab väljatöötatavatest käsiraamatutest. Käsiraamatud avaldatakse vaid võrguväljaannetena.

Toiduohutust mõjutavate aspektide näitlikuks esitamiseks avaldame lühikesi õppevideoid.

Bioloogiline ohutus

Keemiline ohutus

Mürgistamine

Toiduhügieen ja enesekontroll

Tehnoloogiad

Otsi

Otsi



Euroopa Maailm Aarengu  
Põllumajandusfond  
Eestiga investatsiooni  
maapirkondadesse

Ole kursis! Telli  
teavitus toiduteave.ee  
värskete postituste  
kohta!

Eesnimi\*

E-posti aadress\*

TELLI

## Märgistamise nõuded

Toidualase teabe esitamist reguleerivad ennekõike Euroopa Liidu määrus nr 1169/2011, põllumajandusministri 28.11.2014 määrus nr 109 „Toidupartii tähistamise nõuded“ ning põllumajandusministri 11.03.2015 määrus nr 24 „Müügipakendisse pakendamata toidu toidualase teabe esitamise nõuded“. Lisaks nendele üldistele nõuetele on veel mitmeid spetsiifilisi õigusakte.

Oleme siia lehele koondanud infot erinevate asutuste ja organisatsioonide poolt väljaantud toidualase teabe esitamist käsitlevatest juhendmaterjalidest, mis aitavad toidukäitlejal mõista erinevaid toidu märgistamise aspekte.

### Euroopa Komisjoni **toidu märgistamise andmebaas** (Food Labelling Information System)

#### Toidualase teabe esitamise põhinõuded

Teabematerjal, Eesti Toiduainetööstuse Liit,  
2018

#### Millist infot sisaldab toidu märgistus?

Teabeleht, Eesti Toiduainetööstuse Liit, 2017

# Teabematerjalide näiteid

## Taimed meie toidulaual

Õie kasutamine toidulaual on viimase kümnendi aasta jooksul märgatavalt kasvanud. Soovivad teid hinnataks kui omaprase maitse ja tektuurne välisvärvuse komponendi, mis võimaldab loominguil ja uuenduslike lahendusi kulinaarimaailmas.

**Mitmekesised kasutusvõimalused**

Taimed rikastavad meie toidulauda õhulahe olemisega, sõltuvalt tarbimisviisist kasutatakse toidulaudadele: salat, keetmine, hautamine, röstimine, grillimine, keetmine ja keetmine. Õie kasutamine toidulaual on viimase kümnendi aasta jooksul märgatavalt kasvanud. Soovivad teid hinnataks kui omaprase maitse ja tektuurne välisvärvuse komponendi, mis võimaldab loominguil ja uuenduslike lahendusi kulinaarimaailmas.

**Uuendust**

Uuendust on mitmeid, mis on seotud toidulauda laiendamise ja toidulauda rikastamisega. Õie kasutamine toidulaual on viimase kümnendi aasta jooksul märgatavalt kasvanud. Soovivad teid hinnataks kui omaprase maitse ja tektuurne välisvärvuse komponendi, mis võimaldab loominguil ja uuenduslike lahendusi kulinaarimaailmas.

**Mitmed**

Mitmed on mitmeid, mis on seotud toidulauda laiendamise ja toidulauda rikastamisega. Õie kasutamine toidulaual on viimase kümnendi aasta jooksul märgatavalt kasvanud. Soovivad teid hinnataks kui omaprase maitse ja tektuurne välisvärvuse komponendi, mis võimaldab loominguil ja uuenduslike lahendusi kulinaarimaailmas.

**Õie kasutamine toidulaual**

Õie kasutamine toidulaual on viimase kümnendi aasta jooksul märgatavalt kasvanud. Soovivad teid hinnataks kui omaprase maitse ja tektuurne välisvärvuse komponendi, mis võimaldab loominguil ja uuenduslike lahendusi kulinaarimaailmas.

## Tõnu Püssa TOIDU KEEMILISED OHUD

**TOITUMIS- JA TERVISEALASTE VÄIDETE ESITAMINE**

Toidu (sh toidulisand) kohta on võimalik esitada toikumisalaseid ja tervisealaseid väideteid. Väidete esitamise eesmärk on teavitada tarbijat toidu koostisest ja selle mõjust tervisele. Väidete esitamise eesmärk on teavitada tarbijat toidu koostisest ja selle mõjust tervisele.

**Mis on väide?**

Väide on sõnum või eelitus, väide, väitlus või annab mõista, et toidul on teatud kasulikud omadused. Väidete esitamise eesmärk on teavitada tarbijat toidu koostisest ja selle mõjust tervisele.

**Misall saab esitada toikumis- või tervisealaseid väideteid?**

Väidete esitamise eesmärk on teavitada tarbijat toidu koostisest ja selle mõjust tervisele. Väidete esitamise eesmärk on teavitada tarbijat toidu koostisest ja selle mõjust tervisele.

**Toitumis- ja tervisealaseid väidete kasutamine ei tohi**

- soodustada toidu ülemaarast tarbimist;
- olla vale, eksitav ega mõneti mõistetav;
- viidata muutustele keha funktsioonides, mis võivad tarbijat hirmutada;
- tekitada kaheldust muude sarnaste toitude toiteväärtuse piisavuse suhtes;
- viidata, et tasakaalustatud ja mitmekesine toitumine ei suuda teid kaitsta.

**Väidete määrsuse nõudeid kohaldatakse** tarbijale või tootlustusettevõttele määratletud reeglite ja eeskirjade raames. Nõudelehtide kasutamine võimaldab tarbijal teada saada, kas toidul on teatud kasulikud omadused. Väidete esitamise eesmärk on teavitada tarbijat toidu koostisest ja selle mõjust tervisele.

**FoodDrink Europe**

FoodDrink Europe on toidulisandite ja toidulisandite tootjate ja tarnijate ühendus. Väidete esitamise eesmärk on teavitada tarbijat toidu koostisest ja selle mõjust tervisele.

## MIS ON GLUTEN? MIS ON GLUTENIVABA TOIT?

Gluten on valk, mis leidub nisu, kaerahelveste ja rukkis. See on toidu koostisosa, mis võimaldab toidul hoida kuju. Glutenivaba toit on toitu, mis ei sisalda gluteeni. Väidete esitamise eesmärk on teavitada tarbijat toidu koostisest ja selle mõjust tervisele.

**TOITUMIS- JA TERVISEALASTE VÄIDETE ESITAMINE**

Toidu (sh toidulisand) kohta on võimalik esitada toikumisalaseid ja tervisealaseid väideteid. Väidete esitamise eesmärk on teavitada tarbijat toidu koostisest ja selle mõjust tervisele. Väidete esitamise eesmärk on teavitada tarbijat toidu koostisest ja selle mõjust tervisele.

**Mis on väide?**

Väide on sõnum või eelitus, väide, väitlus või annab mõista, et toidul on teatud kasulikud omadused. Väidete esitamise eesmärk on teavitada tarbijat toidu koostisest ja selle mõjust tervisele.

**Misall saab esitada toikumis- või tervisealaseid väideteid?**

Väidete esitamise eesmärk on teavitada tarbijat toidu koostisest ja selle mõjust tervisele. Väidete esitamise eesmärk on teavitada tarbijat toidu koostisest ja selle mõjust tervisele.

**Toitumis- ja tervisealaseid väidete kasutamine ei tohi**

- soodustada toidu ülemaarast tarbimist;
- olla vale, eksitav ega mõneti mõistetav;
- viidata muutustele keha funktsioonides, mis võivad tarbijat hirmutada;
- tekitada kaheldust muude sarnaste toitude toiteväärtuse piisavuse suhtes;
- viidata, et tasakaalustatud ja mitmekesine toitumine ei suuda teid kaitsta.

**Väidete määrsuse nõudeid kohaldatakse** tarbijale või tootlustusettevõttele määratletud reeglite ja eeskirjade raames. Nõudelehtide kasutamine võimaldab tarbijal teada saada, kas toidul on teatud kasulikud omadused. Väidete esitamise eesmärk on teavitada tarbijat toidu koostisest ja selle mõjust tervisele.

**FoodDrink Europe**

FoodDrink Europe on toidulisandite ja toidulisandite tootjate ja tarnijate ühendus. Väidete esitamise eesmärk on teavitada tarbijat toidu koostisest ja selle mõjust tervisele.

## Toidu nimetused MIS ON MIS?

Õie kasutamine toidulaual on viimase kümnendi aasta jooksul märgatavalt kasvanud. Soovivad teid hinnataks kui omaprase maitse ja tektuurne välisvärvuse komponendi, mis võimaldab loominguil ja uuenduslike lahendusi kulinaarimaailmas.

**TOIDUMIS- JA TERVISEALASTE VÄIDETE ESITAMINE**

Toidu (sh toidulisand) kohta on võimalik esitada toikumisalaseid ja tervisealaseid väideteid. Väidete esitamise eesmärk on teavitada tarbijat toidu koostisest ja selle mõjust tervisele. Väidete esitamise eesmärk on teavitada tarbijat toidu koostisest ja selle mõjust tervisele.

**Mis on väide?**

Väide on sõnum või eelitus, väide, väitlus või annab mõista, et toidul on teatud kasulikud omadused. Väidete esitamise eesmärk on teavitada tarbijat toidu koostisest ja selle mõjust tervisele.

**Misall saab esitada toikumis- või tervisealaseid väideteid?**

Väidete esitamise eesmärk on teavitada tarbijat toidu koostisest ja selle mõjust tervisele. Väidete esitamise eesmärk on teavitada tarbijat toidu koostisest ja selle mõjust tervisele.

**Toitumis- ja tervisealaseid väidete kasutamine ei tohi**

- soodustada toidu ülemaarast tarbimist;
- olla vale, eksitav ega mõneti mõistetav;
- viidata muutustele keha funktsioonides, mis võivad tarbijat hirmutada;
- tekitada kaheldust muude sarnaste toitude toiteväärtuse piisavuse suhtes;
- viidata, et tasakaalustatud ja mitmekesine toitumine ei suuda teid kaitsta.

**Väidete määrsuse nõudeid kohaldatakse** tarbijale või tootlustusettevõttele määratletud reeglite ja eeskirjade raames. Nõudelehtide kasutamine võimaldab tarbijal teada saada, kas toidul on teatud kasulikud omadused. Väidete esitamise eesmärk on teavitada tarbijat toidu koostisest ja selle mõjust tervisele.

**FoodDrink Europe**

FoodDrink Europe on toidulisandite ja toidulisandite tootjate ja tarnijate ühendus. Väidete esitamise eesmärk on teavitada tarbijat toidu koostisest ja selle mõjust tervisele.



**TOIDU- JA HÜGIEENI-PROOVIDE VÕTMINE**

mikrobioloogilisteks analüüsideks ning proovide analüüsimine

**ALLERGEENIDE JA TALUMATUST TEKITAVATE AINETE ESITAMINE TOIDU MÄRGISETUSEL**

Väidete esitamise eesmärk on teavitada tarbijat toidu koostisest ja selle mõjust tervisele. Väidete esitamise eesmärk on teavitada tarbijat toidu koostisest ja selle mõjust tervisele.

**ALLERGEENIDE JA TALUMATUST TEKITAVATE AINETE ESITAMINE TOIDU MÄRGISETUSEL**

Väidete esitamise eesmärk on teavitada tarbijat toidu koostisest ja selle mõjust tervisele. Väidete esitamise eesmärk on teavitada tarbijat toidu koostisest ja selle mõjust tervisele.

## Singipitsa

Singipitsa on populaarne toiduainetööstuse toode. Väidete esitamise eesmärk on teavitada tarbijat toidu koostisest ja selle mõjust tervisele. Väidete esitamise eesmärk on teavitada tarbijat toidu koostisest ja selle mõjust tervisele.

# Videod youtubes Toiduteave

The screenshot shows the YouTube channel page for 'Toiduteave'. The browser address bar displays 'youtube.com/channel/UCFMAIktTV\_73IYz2btIjyg/videos'. The channel name 'Toiduteave' is visible in the top left. The page features a navigation menu on the left with icons for 'Avaleht', 'Kogumised', and 'Kogu'. The main content area is a grid of video thumbnails. The top row includes three long videos (49:04, 49:03, 40:26) and two shorter ones (4:58, 4:58). The second row contains five videos with durations ranging from 3:11 to 14:22. The third row shows the beginning of several videos. A URL is visible at the bottom left: 'ps://www.youtube.com/watch?v=cpf5ywKqgYQ&t=15s'. A green logo for 'Toiduteave.ee' is in the bottom right corner.

**Navigation:** AVALEHT, VIDEOOD, ESITUSLOENDID, KANALID, TEAVE

**Video 1:** toitumis- ja tervisealaste väidete esitamise nõuded (49:04)  
Kõlli Johanson | toiduteave.ee | 13 vaatamist • 1 kuu eest

**Video 2:** Toidualase teabe esitamise põhiolemused (49:03)  
Helika Kallaste | toiduteave.ee | 23 vaatamist • 1 kuu eest

**Video 3:** Toidualase teabe esitamise põhiolemused (40:26)  
Helika Kallaste | toiduteave.ee | 31 vaatamist • 1 kuu eest

**Video 4:** Toiduhügieeni reeglid. Toidu müük ja pakkumine ajutises... (4:58)  
69 vaatamist • 3 kuu eest

**Video 5:** Toiduhügieeni reeglid. Ristsaastumise vältimine... (4:58)  
77 vaatamist • 3 kuu eest

**Video 6:** Toiduhügieeni reeglid. Ristsaastumise vältimine... (3:49)  
67 vaatamist • 3 kuu eest

**Video 7:** Kuumutada toitu ja keeda mõni minut (3:11)  
Toiduhügieeni reeglid. Toidu kuumutamine, jahutamine j... (3:11)  
66 vaatamist • 3 kuu eest

**Video 8:** Ulukite küttimine. Kütitud soku või kitse käitlemine... (14:22)  
550 vaatamist • 3 kuu eest

**Video 9:** Ulukite küttimine. Kütitud põdra esmakäitlemine... (5:22)  
370 vaatamist • 6 kuu eest

**Video 10:** Proovide võtmiseks ettevalmistamine... (5:22)  
99 vaatamist • 2 aasta eest

<https://toiduteave.ee/valjaanded/bioloogiline-ohutus/>

**TOIDU SÄILIMISAJA MÄÄRAMINE**  
**I osa**  
(täiendatud ja parandatud väljaanne)



**TOIDU SÄILIMISAJA MÄÄRAMINE**  
**II OSA**  
(täiendatud ja parandatud väljaanne)

Mikrobioloogilised näitajad toidugruppide kohta



**TOIDU SÄILIMISAJA MÄÄRAMINE**  
**III OSA**

Toidu säilitamisnõuded toidugruppide kaupa



<https://epkk.ee/heatavajuhend/>



Juhend lihtsustab hea hügieenitava nõuetest arusaamist ja viitab teemadele, millele ettevõtte rajades tuleb nii või teisiti mõelda. Abiks ja enesekontrolliplaani dokumentatsiooni loomise lihtsustamiseks on juhendiga kaasas täidetav digitaalne dokument, mida on võimalik kohandada ettevõtte vajadustele.

Vali siit juhend sobivale erialale:



# Märgistamise teemast esmase ülevaate saamiseks

<https://toiduteave.ee/valjaanded/margistamine/>

## Toidualase teabe esitamise põhinõuded

Toidualase teabe esitamist reguleerivad ennekõike Euroopa Liidu määrus nr 1169/2011, põllu- majandusministri 28.11.2014 määrus nr 109 „Toidupartii tähistamise nõuded“ ning põllumajandusministri 11.03.2015 määrus nr 24 „Müügipakendisse pakendamata toidu toidualase teabe esitamise nõuded“.

Käesolevas teabelehes on välja toodud peamised nõuded ja juhitud tähelepanu nende asukohale õigusaktides. Siiski ei sisalda see kogu vajalikku teavet. Sageli kohaldatakse erandeid. **Korrektse toidualase teabe koostamiseks tuleb kindlasti lugeda õigusakte.**

### Pakendatud toit

Pakendis toidu puhul esitatakse märgistus vahetult pakendil või selle külge kinnitatud etiketil. Esitatav teave ei tohi tarbijat eksitada. Toidukauba märgistuseks on nii pakendil või etiketil olev tekst ja arvandmed kui ka kaubamärgid, pildid või sümbolid. Teabe esitamise eest vastutab käitleja, kelle nime all toitu turustatakse.

#### Pakendi märgistus peab:

- sisaldama alltoodud andmeid (erandid art 16);
- olema eesti keeles;
- olema silmatorkavas kohas hästi nähtavalt, selgesti loetavalt ja vajadusel kulumiskindlalt;
- olema vähemalt 1,2 mm kõrguste tähtedega (erand väikestele pakenditele art 13 p 3).

### Toidu nimetus

Määruse 1169/2011 artikkel 17; lisad III ja VI.

**Toidu kohta esitatakse alati selle nimetus.** Toidu nimetus viitab toidu olemusele ja eristab seda sarnastest toodetest. Nimetust ei tohi asendada kaubamärgi või väljamõeldud nimetusega.

**Kui õigusaktiga on kehtestatud kohustuslik nimetus, siis tuleb seda kasutada.** Osale toitudele on kehtestatud koostis- ja kvaliteedinõuded või kaitstud nimetused. Kui toode vastab nõuetele, siis tuleb kasutada nendes nõuetes väljatoodud nimetus. Kui toode nõuetele ei vasta, siis kaitstud nimetust kasutada ei tohi – tuleb kasutada üldtuntud nimetust või toitu kirjeldavat nimetust. Kohustuslikud nimetused on kehtestatud toodetele järgmistes gruppides: mahlatooted; kakao- ja šokolaaditooted; džemmid jmt tooted; suhkrutooted; mesi; kohviekstrakt ja siguriekstrakt; kaseiinid ja kaseinaadid; kondenspiimad ja piimapulbrid; joogipiimad ja piimatooted; või ja võide- rasvad; oliiviõli; alkohol.

**Kui kohustuslikku nimetust ei ole, siis tuleb kasutada üldtuntud nimetust.**

**Kui üldtuntud nimetust ei ole, tuleb esitada toitu kirjeldav nimetus.**

**Mahl on õigusaktiga kehtestatud nimetus**, mida tohib kasutada üksnes 100 %-lise mahla puhul. Joogi puhul, mis sisaldab vaid 10% mahla kasutatakse toitu kirjeldavat nimetust „mahlajook“.

**„Kohuke“ on üldtuntud nimetus** tootele, mille kohupiimamass ei sisalda taimeraska. Kui kohupiima- massis on kasutatud taimeraska, siis ei ole tegu kohukesega; sellise toote kohta kasutatakse toitu kirjeldavat nimetust „dessert“ või „maius“.

**„Troopika“ on väljamõeldud nimetus**, mida saab kasutada vaid koos sobiva nimetusega, nt „karastusjook“.



toiduteave.ee

Külastamine

toiduteave.ee

PROGRAMM ▾ UUDISED SÜNDMUSED ▾ VÄLJAANDED ▾ TOIDUOHUTUS ▾ VARIA ▾

Märgistamise käsiraamat



## Teadmussiirde pikaajaline programm Toit ja toiduohutus

Programmi eesmärk on tõsta põllumajanduse ja toidu töötlemise valdkonnas tegutsevate inimeste toidu ja toiduohutuse alast teadlikkust.

Vaata tulevaid sündmusi

Vaata avaldatud väljaandeid

## TOIDU MÄRGISTAMISE E-KÄSIRAAMAT

Käsiraamatu eesmärgiks on selgitada toidualase teabe esitamise ja toidu märgistamise nõudeid. See ei ole õigusaktide ametlik tõlgendus ega muul viisil õiguslikult siduv dokument.



Euroopa Maaelu Arengu  
Põllumajandusfond:  
Euroopa Investeeringud  
maapiirkondadesse

Sissejuhatus ja põhimõtted

Kohustuslikud andmed

Pakendamata toit

Kaugmüük

Toidu nimetus

Koostisosade loetelu

Allergeenid

Netokogus

Säilimisaeg, säilitamistingimused

Tarvitusjuhised

Partii tähistamine

Päritolu märkimine

Toitumisalane teave

Väited

Lisaained, lõhna- ja maitseained

Toidulisandid, rikastatud toit

Eritoit

Uuendtoit, GMO

Mahetoit

Piim ja piimatooted

Vesi, mahl, alkohol

Mesi, moosid

Kala, liha

Puu- ja köögiviljad

Muud tooted

## TOIDU MÄRGISTAMISE E-KÄSIRAAMAT

Käsiraamatu eesmärgiks on selgitada toidualase teabe esitamise ja toidu märgistamise nõudeid. See ei ole õigusaktide ametlik tõlgendus ega muul viisil õiguslikult siduv dokument.

## Olulised meeldetuletused

Oluline teave! Palun lugege hoolikalt, enne kui lähete edasi.

Toidu märgistamise e-käsiraamatu eesmärgiks on selgitada toidualase teabe esitamise ja toidu märgistamise nõudeid. See ei ole õigusaktide ametlik tõlgendus ega muul viisil õiguslikult siduv dokument.

Vajadusel kontrollige nõudeid õigusaktist ja järgige neid. Teeme kõik endast oleneva, et käsiraamat ja selles sisalduvad viited oleksid ajakohased. Sellest hoolimata võib juhtuda, et mõned viited on vananenud, mistõttu kontrollige alati viidatud allikate kehtivust.

Käsiraamatus sisalduva rakenduse eesmärgiks on aidata läbi mõelda ja vormistada märgistusel esitatavat teavet. Selle kasutamine ei taga nõuetekohast märgistust, küll aga aitab selle loomisele kaasa.

NÕUSTUN JA LIIGUN EDASI

EI SOOVI JÄTKATA. LIIGU TOIDUTEAVE.EE LEHELE

**Käsiraamatu teksti koostajad:**

Kairi Ringo (kairi.ringo@gmail.com)

Siret Dreyersdorff (peatükk „Toitumis- ja tervisealased väited“)

**Täname:**

Katrin Vilde, Asta Übner (Orkla Eesti AS, Põltsamaa tehas)

Monika Liias (Sanitex OÜ)

Airi Vetemaa (Eesti Mahepõllumajanduse Sihtasutus)

Külli Johanson, Hellika Kallaste, Evelin Kivima, Katrin Lõhmus, Külli Suurvarik, Maia Radin, Elsa Peipman, Katrin Kempfi, Annika Leis, Ahto Tilk, Kalev Karisalu, Liina Jürgenson, Renata Tsaturjan, Anu Muhhin, Eduard Koitmaa, Kadri Rand (Maaeluministeerium)

Tiiu Rand, Airika Salumets, Edward-Tuudor Sooba, Kristi Kadak, Marika Arula, Merle Laurimaa, Ave Raie (Põllumajandus- ja Toiduamet)

Käsiraamatu on Maaeluministeeriumi ja PRIA tellimusel välja andnud Eesti Toiduainetööstuse Liit.

Rahastatud Euroopa Maaelu Arengu Põllumajandusfondist (EAFRD).

Kõik autoriõigused on kaitstud. Varalised õigused kuuluvad materjali tellijale. Autoriõigus kuulub käsiraamatu teksti koostajatele.

Tallinn 2021

ISSN 2733-3655 (võrguväljaanne: html)

Lehtede allservas ja iga sisulehe  
paremal

## KIIRLINGID

Mõisted

Õigusaktid

Juhendid

Kasutatud kirjandus

[Õigusaktid](#) [Juhendid](#) [Videoloengud](#)

Lingitud sisukord

## Sissejuhatus ja põhimõtted

### SISUKORD

1. Sissejuhatus
2. Keelenõuded
3. Eksitamise keeld
4. Vastutus
5. Teabe liikumine tarneahelas

Oluline teave punases kastis

Mõisted

### KIIRLINGID

- Mõisted
- Õigusaktid
- Juhendid
- Kasutatud kirjandus

### Sissejuhatus

Toidule, mis on ette nähtud tarnimiseks tarbijale või toitlustusettevõtetele, tuleb lisada nõuetekohane toidualane teave. Siin käsiraamatus esitatud ja selgitatud nõuded kehtivad juhul, kui toit on juba mõeldud müümiseks tarbijale või toitlustusettevõttele. Üksikutel juhtudel, kui nii on eraldi märgitud, käsitletakse ka ettevõtete vahelist teabe liikumist tarneahelas. Sellised erisätted on tavaliselt esitatud toidugrupipõhistes nõuetes.

Toidualane teave on toitu käsitlev teave, mis antakse tarbijale ükskõik millisel viisil, näiteks:

- müügi pakendil, sellele kinnitatud etiketil või kaelasildil;
- info- või reklaamlehel, tootekataloogis;
- toote/tootja veebilehel, e-poes;
- suuliselt toote esitlemisel kaupluses või telefoni teel.

Seega kehtivad toidualase teabe esitamise nõuded ühtviisi, sõltumata sellest, millisel viisil teavet edastatakse.

**Toidu märgistus** on kõik toiduga seonduvad sõnad, laused, numbrid, muud andmed, kaubamärgid, tootemarginimetused, pildid ning sümbolid, mis on esitatud toote pakendil, etiketil või kaelasildil.

Toidualase teabe esitamise üldpõhimõtted, nõuded ja vastutus on toodud Euroopa Parlamendi ja nõukogu [määruses \(EL\) nr 1169/2011](#). Lisaks sellele määrusele kehtivad mõne toidugrupi puhul ka täiendavad märgistamise nõuded ehk erinõuded.

Lingid õigusaktidele, vaata viimast konsolideeritud versiooni



Lae alla PDF-ina

Väljatrükitav pdf sellest lehest

# Sisulehtede ülaservast rakendusse

**TOIDU MÄRGISTAMISE  
E-KÄSIRAAMAT**

[← Tagasi esilehele](#)

Otsing

Koosta märgistus

Anna tagasisidet

Rakenduse eesmärgiks on aidata läbi mõelda ja vormistada märgistusel esitatavat teavet. Rakendus põhineb üldnõuetel ja ei võta arvesse teabe esitamisel lubatud erijuhte. Selle kasutamine ei taga nõuetekohast märgistust, küll aga aitab selle loomisele kaasa.

## RAKENDUS MÄRGISTUSE KOOSTAMISEKS

[← Tagasi käsiraamatu algusesse](#)

Rakenduse eesmärgiks on aidata läbi mõelda ja vormistada märgistusel esitatavat teavet. Rakendus põhineb üldnõuetel ja ei võta arvesse teabe esitamisel lubatud erijuhte. Selle kasutamine ei taga nõuetekohast märgistust, küll aga aitab selle loomisele kaasa.

Anna tagasisidet

### Toidu nimetus

**Toidu nimetusena** tuleb kasutada selle seaduslikku, üldtuntud või kirjeldavat nimetust. Kaubamärk või väljamõeldud nimetus võib olla esitatud lisaks, ent see ei asenda toidu nimetust. [Loe rohkem](#)

Müüginimetus

Kaubamärk, väljamõeldud nimetus, tootemarginimetus vms

Toidu nimetus

Õigusaktiga kehtestatud, üldtuntud või kirjeldav nimetus

Nimetusega kaasnevad andmed

(külmutatud, sügavkülmutatud, sulatatud, külmuivatatud, kontsentreeritud, kuivatatud, suitsutatud, magusainetega, suhkru ja magusainetega, lisatud veega, karboniseeritud, muu)

### Netokogus

**Netokogus** on pakendis oleva toote kogus ilma pakendi ja glaseeraineta. Netokogus väljendatakse vedelate toodete puhul liitrites, sentiliitrites või milliliitrites ning muude toodete puhul kilogrammides või grammides. [Loe rohkem](#)

Netokogus

Vali ühik

### Alkoholisaldus

**Etanoolisisaldus** mahuprotsentides tuleb esitada jookide korral, mille etanoolisisaldus on üle 1,2 mahuprotsendi. [Loe rohkem](#)

Alkoholisaldus

### Koostisosad

**Koostisosad** on kõik toidu tootmisel või valmistamisel kasutatavad ained või tooted, mida valmistoode – ka muudetud kujul – sisaldab. Mitmest koostisosast koosnevat toitu (liitkoostisosa) võib koostisosade loetelusse kanda oma nimetuse all, millele järgneb liitkoostisosa koostisosade loetelu. Teatud juhtudel peab koostisosade loetelus näitama koostisosade koguse protsentides ning allergeenid esitatakse eristaval kujul. [Loe rohkem](#)



## NÄIDE rakenduse kasutamisest. Andmete sisestamine (1)

### Toidu nimetus

**Toidu nimetusena** tuleb kasutada selle seaduslikku, üldtuntud või kirjeldavat nimetust. Kaubamärk või väljamõeldud nimetus võib olla esitatud lisaks, ent see ei asenda toidu nimetust. [Loe rohkem](#)

#### Müüginimetus

Kaubamärk, väljamõeldud nimetus, tootemarginimetus vms

#### Toidu nimetus

Õigusaktiga kehtestatud, üldtuntud või kirjeldav nimetus

#### Nimetusega kaasnevad andmed

(külmutatud, sügavkülmutatud, sulatatud, külmkuivatatud, kontsentreeritud, kuivatatud, suitsutatud, magusainetega, suhkru ja magusainetega, lisatud veega, karboniseeritud, muu)

### Netokogus

**Netokogus** on pakendis oleva toote kogus ilma pakendi ja glaseeraineta. Netokogus väljendatakse vedelate toodete puhul liitrites, sentiliitrites või milliliitrites ning muude toodete puhul kilogrammides või grammides. [Loe rohkem](#)

#### Netokogus

#### Vali ühik

### Alkoholisaldus

**Etanoolisaldus** mahuprotsentides tuleb esitada jookide korral, mille etanoolisaldus on üle 1,2 mahuprotsendi. [Loe rohkem](#)

#### Alkoholisaldus

### Koostisosad

1. Koostisosa: 100% 2. Koostisosa: 100% 3. Koostisosa: 100% 4. Koostisosa: 100% 5. Koostisosa: 100% 6. Koostisosa: 100% 7. Koostisosa: 100% 8. Koostisosa: 100% 9. Koostisosa: 100% 10. Koostisosa: 100% 11. Koostisosa: 100% 12. Koostisosa: 100% 13. Koostisosa: 100% 14. Koostisosa: 100% 15. Koostisosa: 100% 16. Koostisosa: 100% 17. Koostisosa: 100% 18. Koostisosa: 100% 19. Koostisosa: 100% 20. Koostisosa: 100% 21. Koostisosa: 100% 22. Koostisosa: 100% 23. Koostisosa: 100% 24. Koostisosa: 100% 25. Koostisosa: 100% 26. Koostisosa: 100% 27. Koostisosa: 100% 28. Koostisosa: 100% 29. Koostisosa: 100% 30. Koostisosa: 100% 31. Koostisosa: 100% 32. Koostisosa: 100% 33. Koostisosa: 100% 34. Koostisosa: 100% 35. Koostisosa: 100% 36. Koostisosa: 100% 37. Koostisosa: 100% 38. Koostisosa: 100% 39. Koostisosa: 100% 40. Koostisosa: 100% 41. Koostisosa: 100% 42. Koostisosa: 100% 43. Koostisosa: 100% 44. Koostisosa: 100% 45. Koostisosa: 100% 46. Koostisosa: 100% 47. Koostisosa: 100% 48. Koostisosa: 100% 49. Koostisosa: 100% 50. Koostisosa: 100% 51. Koostisosa: 100% 52. Koostisosa: 100% 53. Koostisosa: 100% 54. Koostisosa: 100% 55. Koostisosa: 100% 56. Koostisosa: 100% 57. Koostisosa: 100% 58. Koostisosa: 100% 59. Koostisosa: 100% 60. Koostisosa: 100% 61. Koostisosa: 100% 62. Koostisosa: 100% 63. Koostisosa: 100% 64. Koostisosa: 100% 65. Koostisosa: 100% 66. Koostisosa: 100% 67. Koostisosa: 100% 68. Koostisosa: 100% 69. Koostisosa: 100% 70. Koostisosa: 100% 71. Koostisosa: 100% 72. Koostisosa: 100% 73. Koostisosa: 100% 74. Koostisosa: 100% 75. Koostisosa: 100% 76. Koostisosa: 100% 77. Koostisosa: 100% 78. Koostisosa: 100% 79. Koostisosa: 100% 80. Koostisosa: 100% 81. Koostisosa: 100% 82. Koostisosa: 100% 83. Koostisosa: 100% 84. Koostisosa: 100% 85. Koostisosa: 100% 86. Koostisosa: 100% 87. Koostisosa: 100% 88. Koostisosa: 100% 89. Koostisosa: 100% 90. Koostisosa: 100% 91. Koostisosa: 100% 92. Koostisosa: 100% 93. Koostisosa: 100% 94. Koostisosa: 100% 95. Koostisosa: 100% 96. Koostisosa: 100% 97. Koostisosa: 100% 98. Koostisosa: 100% 99. Koostisosa: 100% 100. Koostisosa: 100%

## NÄIDE rakenduse kasutamisest. Andmete sisestamine (2)

### Koostisosad

**Koostisosad** on kõik toidu tootmisel või valmistamisel kasutatavad ained või tooted, mida valmistooode – ka muudetud kujul – sisaldab. Mitmest koostisosast koosnevat toitu (liitkoostisosa) võib koostisosade loetelusse kanda oma nimetuse all, millele järgneb liitkoostisosa koostisosade loetelu. Teatud juhtudel peab koostisosade loetelus näitama koostisosade koguse protsentides ning allergeenid esitatakse eristataval kujul. [Loe rohkem](#)

**Sisesta kõik kasutatavad koostisosad** ning nende kogused vastavalt retseptile või toote tehnilisele kirjeldusele. Oluline ei ole kas sinu retsept on 500 g, 1 kg või 300 kg toote valmistamiseks. Oluline on, et kõigi koostisosade kogused on antud grammides sama lõpptoote koguse kohta. Iga koostisosa juures mõtle läbi, kas tegemist on allergeeniga, kas koostisosade loetelus oleks vaja esitada selle koostisosa kogus protsentides, kas tegemist on liitkoostisosa või lisaainega. Rakendus paigutab koostisosad kaalu järgi kahanevasse järjekorda. Sinu poolt märgitud allergeenid eristatakse teistest koostisosadest. Liitkoostisosa koostisosad näidatakse selle järel sulgudes. Lisaaine nimetuse juurde tuleb valida ka rühmanimetus. Lõpptulemusel näidatav koostisosa kogus protsentides vastab koostisosa kogusele selle kasutamise ajal. Rakendus ei arvesta töötlemise tulemusel niiskust kaotanud toote erandit, mille kohaselt tuleb sellise toote puhul koostisosa kogus väljendada protsendina, mis vastab kasutatud koostisosa kogusele valmistooode suhtes.

Kohupiimakreem	40	g	(	kohupiim	600	g	,	suhkur	150	g	,	vahukoor	250	g	)	,	Küpsis		
60	g	(	nisujahu	500	g	,	või	325	g	,	suhkur	150	g	,	sool	25	g	)	,
moos	25	g	(	vaarikad	560	g	,	tardaine		▼	pektiin	40	g	,	suhkur	400	g	)	
<input type="button" value="Lisa koostisosa"/>																			

### Säilimisaeg ja säilitamistingimused

**Säilimisaeg** märgitakse sõnadega „kõlblik kuni“ (kiiresti riknevad toidud), „parim enne“ või „parim enne lõppu“. Määruse (EL) nr 1169/2011 X lisas on loetletud toidud, mille puhul ei pea säilimisaega märkima. Toidudel märkega „kõlblik kuni“, on säilitamistingimuste esitamine kohustuslik. Säilitamistingimusi võib täiendada kasutamistingimustega. Näiteks „Tarvitada kolme päeva jooksul pärast avamist“. [Loe rohkem](#)

Kuidas näidata säilimisaega?

Kõlblik kuni

Säilitamistingimused

**Tarvitusjuhised**

## NÄIDE rakenduse kasutamisest. Andmete sisestamine (3)

### Tarvitusjuhised

**Tarvitusjuhised** tuleb esitada, kui ilma selleta oleks toidu tarvitamine õigel viisil keeruline. Tarvitusjuhisele võib märgistusel eelneda ükskõik milline sobiv sõna, nt tarvitusjuhised, kasutusjuhised vms. [Loe rohkem](#)

Tarvitusjuhised

Sööge sulatatult

### Toitumise teave

**Toitumise teave** peab esitama toidu energiasisalduse, rasvade, küllastunud rasvhapete, süsivesikute, suhkrute, valkude ja soola kohta. Teavet esitatakse 100 g või 100 ml toidu või joogi kohta. Määruse (EL) nr 1169/2011 V lisas on loetletud toidud, mille puhul ei pea tootmisalast teavet esitama. [Loe rohkem](#)

Energiasisaldus (kJ)

1300

Energiasisaldus (kcal)

300

Energiasisaldus arvutatakse toidainete koguste põhjal, kasutades koefitsiente, mis on toodud määruse (EL) nr 1169/2011 XIV lisas.

Rasvad (g/ 100 g (ml))

20

Lipiidide üldsisaldus, sealhulgas fosfolipiidid

Millest

küllastunud rasvhapped (g/ 100 g (ml))

10

Kaksiksidemata rasvhapped.

monoküllastumata rasvhapped (g/ 100 g (ml))

Ühe cis-asendis kaksiksidemega rasvhapped. Vabatahtlik.

polüküllastumata rasvhapped (g/ 100 g (ml))

Metüleenrühmaga eraldatud cis-cis-asendis kaksiksidemeid sisaldavad rasvhapped. Vabatahtlik.

## NÄIDE rakenduse kasutamisest. Andmete sisestamine (4)

Süsivesikud (g/ 100 g (ml))

30

Kõik inimorganismi poolt omastatavad süsivesikud, kaasa arvatud polüoolid

Millest

suhkrud (g/ 100 g (ml))

Kõik toidus esinevad monosahhariidid ja disahhariidid, välja arvatud polüoolid

tärklis (g/ 100 g (ml))

Vabatahtlik.

polüoolid (g/ 100 g (ml))

Vabatahtlik.

Kiudained (g/ 100 g (ml))

Vabatahtlik.

Valgud (g/ 100 g (ml))

Arvutatakse valemiga valk = lämmastiku üldsisaldus Kjeldahli järgi  $\times$  6,25

Sool (g/ 100 g (ml))

0,3

Soolasisalduse ekvivalent, mis arvutatakse valemiga sool = naatrium  $\times$  2,5

## NÄIDE rakenduse kasutamisest. Andmete sisestamine (5)

Vitamiinidest ja mineraalainetest tohib esitada vaid neid, mis on toodud määruse (EL) nr 1169/2011 XIII lisa osas A, ja vaid siis, kui neid sisaldub toidus märkimisväärses koguses. Märkimisväärne kogus on 7,5% päevasest võrdluskogusest 100 ml joogi kohta või 15% päevasest võrdluskogusest 100 g või 100 ml toidu (v.a joogi) kohta või 15% päevasest võrdluskogusest ühte portsjonit sisaldava pakendi kohta. Viimast erandit rakendus arvutustes ei arvesta.

Soovin märkida vitamiinide ja mineraalainete kogused

Vitamiin A (µg)

Vitamiin E (mg)

Vitamiin C (mg)

Riboflaviin (mg)

Vitamiin B6 (mg)

Vitamiin B12 (µg)

Pantoteenhape (mg)

Vitamiin D (µg)

Vitamiin K (µg)

Tiamiin (mg)

Niatsiin (mg)

Foolhape (µg)

Biotiin (µg)

Kaalium (mg)


Koosta märgistus

Tühjenda kõik väljad




# NÄIDE rakenduse kasutamisest. Tulemus (1)

tagasi

Vanakooli magustoit

<b>Toidu nimetus</b>
Küpsise-kohupiima magustoit, külmutatud
<b>Netokogus</b>
125 g
<b>Koostisosad</b>
Koostisosad: küpsis 48% ( <i>nisujahu, või</i> , suhkur, sool), <i>kohupiimakreem</i> 32% ( <i>kohupiim</i> 60%, <i>vahukoor</i> , suhkur), moos (vaarikad, suhkur, tardaine (pektiin))
<b>Säilimisaeg ja säilitamistingimused</b>
Kõlblik kuni 25.11.2021
<div data-bbox="1643 872 1951 1015"> Kõlblik kuni valiku puhul on kohustuslik lisada säilitamistingimused!</div>
<b>Tarvitusjuhised</b>
Sööge sulatatult

## NÄIDE rakenduse kasutamisest. Tulemus (2)

Toitumisalane teave 100 g kohta		
energiasisaldus	1300 kJ / 300 kcal	
rasvad	20 g	
millest		
küllastunud rasvhapped	10 g	
süsivesikud	30 g	
millest		
suhkrud	g  Täida see väli!	
valgud	g  Täida see väli!	
sool	0,3 g	
Vitamiin A	40 µg	5%*  Toidu puhul ei tohi esitada kui kogus jääb alla 15%!
Vitamiin C	60 mg	75%*
* Protsent päevasest täiskasvanu võrdluskogusest.		

# TOIDU MÄRGISTAMISE E-KÄSIRAAMAT

[← Tagasi esilehele](#)

Otsing

Koosta märgistus

Anna tagasisidet

## Märkasid käsiraamatus täiendamist vajavat kohta? Kirjuta meile!

Nimi

E-posti aadress

Teie tagasiside...

15 + 2 =

Saada



# Märgistamise e-käsiraamat

<https://toiduteave.ee/margistamine/>

**Head lugemist ja katsetamist!**

**kairi.ringo@toiduteave.ee**

toiduteave.ee



Euroopa Maaelu Arengu  
Põllumajandusfond:  
Euroopa investeeringud  
maapiirkondadesse