

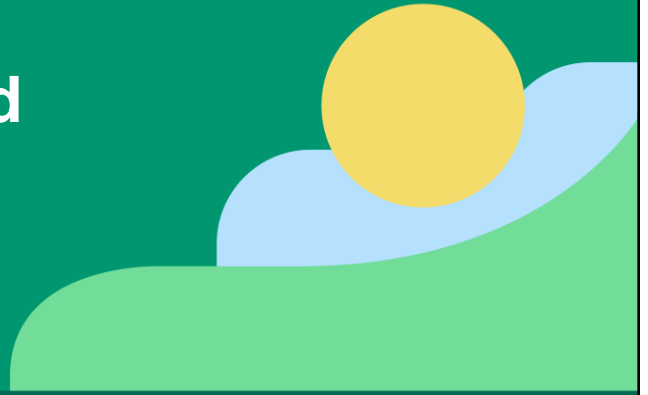


PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeeringud
maapiirkondadesse

Kalandustoodete turukorralduslikud nõuded

Ave Raie
Kalapüügi- ja turukorralduse osakonna
peaspetsialist
5. mai 2022



1

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) nr 1379/2013

kalapüügi- ja vesiviljelustoodete turu ühise
korralduse kohta

2

Kalapüügi- ja vesiviljelustoodete märgistus

Kohustuslik teave tarbijatele (IV pt, art. 35):

- **Liigi tootenimetus ja selle teaduslik nimi**
- **Tootmismeetod**
- **Püügi- või tootmispiirkond**
- **Püügivahendi liik**
- **Teave selle kohta, kas toode on sulatatud**
- **Minimaalne säilimisaeg**

Pakendamata toodete korral võib kohustusliku teabe esitada muu kaubandusteabe abil, näiteks stendid või plakatid.

3

3

Täiendavad märgistuse nõuded kehtivad järgmistele toodetele (I lisa punkt a, b, c ja e):

- | | |
|---|---|
| • Eluskala | • Külmutatud kala |
| • Värske või jahutatud kala | • Koorikloomad |
| • Külmutatud kala | • Limused |
| • Kalafileed ja muu kalaliha (kalahakkliha) | • Inimtoiduks kõlblik jahu, pulber ja graanulid |
| • Kuivatatud, soolatud või soolvees kala | • Mere- ja muud vetikad |

4

4

Täiendavad märgistuse nõuded ei kehti:

- Toidud ja konservid, mis on valmistatud kalast, koorikloomadest, limustest või veeselgrootutest;
- Kaaviar ja kalamarjast valmistatud kaaviariasendajad.



5

5

Tootenimetus

- Kalaliigi eestikeelne tootenimetus ja teaduslik (ladinakeelne) nimetus
- Põllumajandusministri 14.01.2015 a. määrus nr 5 „Kalapüügi- ja vesiviljelustoodete liikide tootenimetuste loetelu“

6

6

Tootmismeetod

- Viide selle kohta, kas kalatoode on püütud merest või mageveekogust või on ta vesiviljelussaadus (nt „merest püütud“, „mageveekogust püütud“, „kasvatatud“).
- Samadest liikidest ja erinevate meetoditega toodetud segatoote puhul märgitakse iga partii tootmismeetod.

7

7

Püügi- või tootmispiirkond

- Merest püütud kalatoodetel märgitakse FAO püügipiirkondade loetellu kuuluv piirkond, alapiirkond või rajoon ja selle piirkonna nimi tarbijale arusaadavas sõnastuses või kaart või piktogramm, millel on näidatud kõnealune piirkond
- Mageveekogust püütud kalatoodetel peab olema viide riigile ja veekogule (jõgi, järv), kust toode pärineb
- Vesiviljelustoodetel märgitakse riik, kus toode saavutas vähemalt poole oma lõplikust massist või asus vähemalt poole oma kasvatamisperioodist

8

8

Püügivahend

- Püügivahendite loetelu on toodud määruse nr. 1379/2013 III lisa I veerus

Näiteks: traalpüünis, nakkevõrk

9

9

Kohustuslik teave kalapüügivahendi liigi kohta*	Üksikasjalik teave vastavate püügivahendite kohta ja koodid, kooskõlas komisjoni määrusega (EÜ) nr 26/2004 (1) ja komisjoni rakendusmäärusega (EL) nr 404/2011 (2)	
<u>Noodad</u>	Kaldanoodad	SB
	Ankurdatud põhjanoodad	SDN
	Ankurdamata põhjanoodad	SSC
	Kaksiknoodad	SPR
<u>Traalpüünisid</u>	Piimtraal	TBB
	Traallaudadega põhjatraal	OTB
	Kaksikpõhjatraalid	PTB
	Traallaudadega pelaagilised põhjatraali	OTM
	Pelaagilised kaksiktraalid	PTM
	Muud kaksiktraalid	OTT
<u>Nakkevõrgud ja sarnased võrgud</u>	Seisvad (ankurdatud) nakkevõrgud	GNS
	Triivõrk	GND
	Haard-nakkevõrgud	GNC
	Abarad	GTR
	Kombineeritud abarad ja nakkevõrgud	GTN
<u>Haardnoodad ja tõstevõrgud</u>	Seinnoodad	PS
	Avamerenoodad	LA
	Paadist kasutatavad tõstevõrgud	LNB
	Kaldalt kasutatavad statsionaarsed	LNS

10

10

<u>Haardnoodad ja tõstevõrgud</u>		
	Kaldalt kasutatavad statsionaarsed tõstevõrgud	LNS
<u>Õnged ja jasad</u>	Ridvata õnged ja ridvaga õnged (käsitsi juhitud)	LHP
	Ridvata õnged ja ridvaga õnged (mehhaniseeritud)	LHM
	Põhjaõngejadad	LLS
	Triivõngejadad	LLD
	Veoõnged	LTL
<u>Tragid</u>	Paaditragid	DRB
	Laeval pardal kasutatavad käsitragid	DRH
	Mehhaniseeritud tragid, sealhulgas imitragid	HMD
<u>Lõkspüünised</u>	Lõkspüünised (mõrrad)	FPO

11

Esitlusviis

- Kalatoodete märgistusel peab olema teave toote külmutamise ning sulatamise kohta
- Töötlemata kalatoote puhul peab olema esitatud külmutamise kuupäev sõnaga „külmutatud“
- Külmutatud toote müümisel sulatatuna tuleb toidu nimetusele lisada märge „sulatatud“

12

12

Minimaalne säilimisaeg

- Minimaalne säilimisaeg märgitakse pakendile tekstiga „parim enne“ või „parim enne ... lõppu“
- Enamikul kalatoodetel kui mikrobioloogiliselt kiiresti rikneval toidul tuleb märkida tarvitamise tähtpäev tekstiga „kõlblik kuni“ ning esitada säilitamistingimused

13

13

Vabatahtlik lisateave art 39

Vastavalt asjakohastele dokumentidele võib märkida:

- Kalapüügi- või vesiviljelustoote püügikuupäev
- Kalapüügitoote lossimise kuupäev ja teave sadama kohta, kus lossimine toimus
- Detailsem teave püügivahendi ja –laeva kohta
- Keskkonnaalane teave
- Teave tootmismeetodite ja –tavade kohta
- Eetilist või sotsiaalset laadi teave

14

14

Märge selle kohta, kui tegemist on sulatatud tootega

Päritolu ja tootmismeetod

Kalaliigi nimetus eesti ja ladina keeles

Tootmismeetod ja -piirkond: kasvatatud Vietnamis	
Sulatatud pakslaup-pangaasiuse filee <i>Pangasius hypophthalmus</i>	
Netokaal: 338 g	Kõlblik kuni: 31. detsember 2015 Säilitada temperatuuril +2 °C kuni +6 °C
Maaletooja: OÜ Pangakala 10586218	Aadress: Valge 62, Saku, Harjumaa 10164 Eesti

Vabatahtlik lisateave tootjalt / turustajalt
(nt toote päritolu, töötlemise või omaduste kohta)

Tarvitamise tähtpäev

15

15

Täna kuulamast!

Ave Raie

16

16