



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeringud
maapiirkondadesse

Toidu nimetused MIS ON MIS?



PIIM ja PIIMATOOTED

Toidu nimetus peab aitama tarbijal mõista toidu olemust ja eristada seda teistest toodetest. Oluline on, et toodet turustataks toote olemusele vastava nimetusega. Toidukaitleja peab toidule nimetuse andmisel lähtuma määruses (EL) nr 1169/2011¹ toodud toidualase teabe esitamise nõuetest.

Toidu nimetusena tuleb esmajärjekorras kasutada selle seaduslikku nimetust ehk õigusaktiga kehtestatud nimetust (nt täispiim). Toidu nimetus võib olla ka üldtuntud nimetus, mida tarbijad mõistavad, ilma et see vajaks lisaselgitust (nt keefir) või toitu kirjeldavat nimetust (nt kõrgpastöriseeritud piimast maasikamaitseline hapupiimajook). Kaubamärk või väljamõeldud nimetus ei asenda toidu nimetust. Toidu koostisosade nimetamisel järgitakse samu põhimõtteid.



Piim ja piimatooted^{2,3} on loomset päritolu tooted. Kui tegemist ei ole lehmapiimaga, tuleb ära märkida, millise looma piimaga on tegu. Sojast, riisist, mandlitest, kaerast või muudest taimedest saadud jooke ja toite ei tohi nimetada piimale ja piimatoodetele reserveeritud nimetustega. Euroopa Komisjoni otsuses 2010/791/EL⁴ fikseeritud eranditena on erinevates keeltes lubatud mõned pikaajaste traditsioonidega taimsete toodete nimetused. Eestikeelseid erandeid selles otsuses ei ole.

Toorpiim on piim, mida ei ole kuumutatud üle 40 °C ega töödeldud muul samaväärselise mõjuga viisil.

Täispiim on kuumtöödeldud piim rasvasisaldusega vähemalt 3,5%. Täispiima rasvasisaldus võib olla pärast lüpsmist muutmata või standardseks muudetud.

¹ Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) nr 1169/2011, milles käsitletakse toidualase teabe esitamist

² Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) nr 1308/2013 põllumajandustoodete ühise turukorralduse kohta

³ Põllumajandusministri 28.11.2014 määrus nr 113 kondenspiimade ja piimapulbrite kohta

⁴ Komisjoni otsus 2010/791/EL, milles loetletakse nõukogu määruse (EÜ) nr 1234/2007 XII lisa III punkti alapunkti 1 teises lõigus osutatud tooted



Madala rasvasisaldusega piim on kuumtöödeldud piim rasvasisaldusega 1,5–1,8%.

Rasvatu piim on kuumtöödeldud piim rasvasisaldusega mitte üle 0,5%.

Piim X% (nt piim 2,5%) on kuumtöödeldud piim, mille rasvasisaldus erineb eespool toodud rasvasisaldustest. Toote rasvasisaldus esitatakse pakendil kümnendkoha täpsusega.

Laktoosivaba piim on kuumtöödeldud piim, mille laktoosisisaldust on vähendatud laktoosi glükoosiks ja galaktoosiks lõhustamisega. Selles tootes on laktoosi sisaldus alla 10 mg 100 ml kohta.

Löss ehk kooritud piim saadakse piima separeerimisel ja selle rasvasisaldus ei ole üldjuhul üle 0,05%.

Kondenspiimad saadakse vee osalise eemaldamisega piimast, väherasvasest piimast, lõssist või nende segust. Kondenspiimad võivad olla magustatud või magusta-

mata ja neile võib olla lisatud koort või piimapulbrit. Reguleeritud tootenimetused on kõrge rasvasisaldusega kondenspiim (rasva vähemalt 15%, piimakuivainet vähemalt 26,5%), kondenspiim (rasva vähemalt 7,5%, piimakuivainet vähemalt 25%), väherasvane kondenspiim (rasva vähemalt 1%, kuid alla 7,5%, piimakuivainet vähemalt 20%), kondenslöss (rasva kuni 1%, piimakuivainet vähemalt 20%).

Piimapulbrid saadakse vee eemaldamisega piimast, väherasvasest piimast, lõssist, koorest või nende segust. Nende massist võib vesi moodustada kuni 5%. Reguleeritud tootenimetused on koorepulber (rasva vähemalt 42%), täispiimapulber (rasva vähemalt 26%, kuid alla 42%), väherasvane piimapulber (rasva üle 1,5%, kuid alla 26%), lõssipulber (rasva kuni 1,5%).

Või on piimarasvatoode, mis sisaldab vähemalt 80%, kuid alla 90% piimarasva, kuni 16% vett ja kuni 2% piimarasvata kuivainet. Kui või on valmistatud otse piimast või koorest, on lubatud koos nimetusega „või“ kasutada mõistet „traditsiooniline“.

Liittoote puhul, mille oluline osa on või ja mis on valmistatud ainult võist ja teistest nimetuses mainitud koostisosadest, tohib nimetust „või“ kasutada siis, kui lõpptoode sisaldab vähemalt 75% piimarasva. Liittoote puhul, mis vastab samadele tingimustele ja sisaldab piimarasva alla 75%, kuid vähemalt 62%, kasutatakse nimetust „võitood“⁵.

Kolmveerandrasvane või (vähendatud rasvasisaldusega või) on toode, mis sisaldab 60–62% piimarasva. Poolrasvane või (vähendatud rasvasisaldusega või) on toode, mis sisaldab 39–41% piimarasva.

Piimarasvavõie X% on piimarasvatoode, mille rasvasisaldus erineb eespool toodud rasvasisaldustest.



Veevaba piimarasv, piimarasv, veevaba võiõli, võiõli ja ghee on rasvased tooted, mis on saadud vee ja rasvata kuivaine peaaegu täielikult eemaldamisega piimast ja/või piimatoodetest, nagu koor ja või. Kulinaariaterminina on kasutusel ka „selitatud või“.

⁵ Komisjoni määrus (EÜ) nr 445/2007