



REGIONAAL- JA  
PÕLLUMAJANDUSMINISTEERIUM



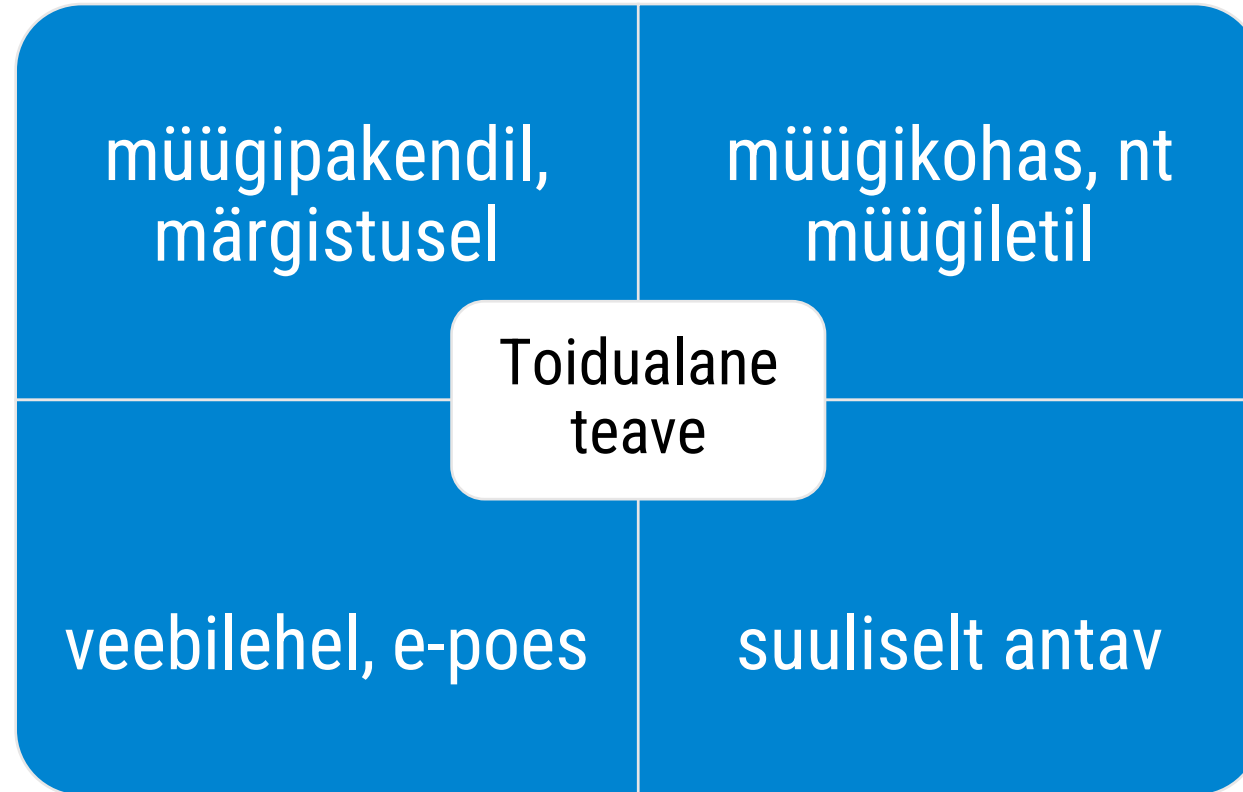
Euroopa Maaelu Arengu  
Põllumajandusfond:  
Euroopa investeeringud  
maapiirkondadesse

# Toidualase teabe põhioõuded, sh e-kaubanduses

Hellika Kallaste  
toiduohutuse osakonna nõunik

13.10.2023

# Toidualane teave – tarbijale toidu kohta antav info



# Õiguslik taust

## Toiduseadus

Toidualase teabe  
esitamine tarbijale

Euroopa Parlamendi ja  
nõukogu määrus 1169/2011

Müügipakendisse  
pakendamata toit

Põllumajandusministri  
11.03.2015 määrus nr 24

Teatava toidu märgistamise erinõuded

# Täiendavad märgistamise nõuded ehk erinõuded

## 1. Koostis- ja kvaliteedinõuded ([vt lisaks](#))

nt kakao- ja šokolaaditooted, mesi, mahlatooted, moos

## 2. Toidugrupipõhised erinõuded ([vt lisaks](#))

nt uuendtoit, toidulisandid, eritoit

## 3. Turukorralduse määrusest tulenevad erinõuded ([vt lisaks](#))

nt värsked puu- ja köögiviljad, kalapüügi- ja vesiviljelustooted, piim ja piimatooted

# Toidualase teabe esitamise põhinõuded

## Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) nr 1169/2011

Määruse nõuded kehtivad järgmiste toitude suhtes:

- **tarbijale ette nähtud toit** (nii müügi pakendis kui ka müügi pakendisse pakendamata toit (sh toitlustusettevõtete pakutav toit))
- **toitlustusettevõtetele tarnimiseks ette nähtud toit**

Määruse nõuded kehtivad ka siis, kui toitu müüakse veebi, telefoni või muude sidevahendite vahendusel ehk kaugmüügil.

# Vastutus

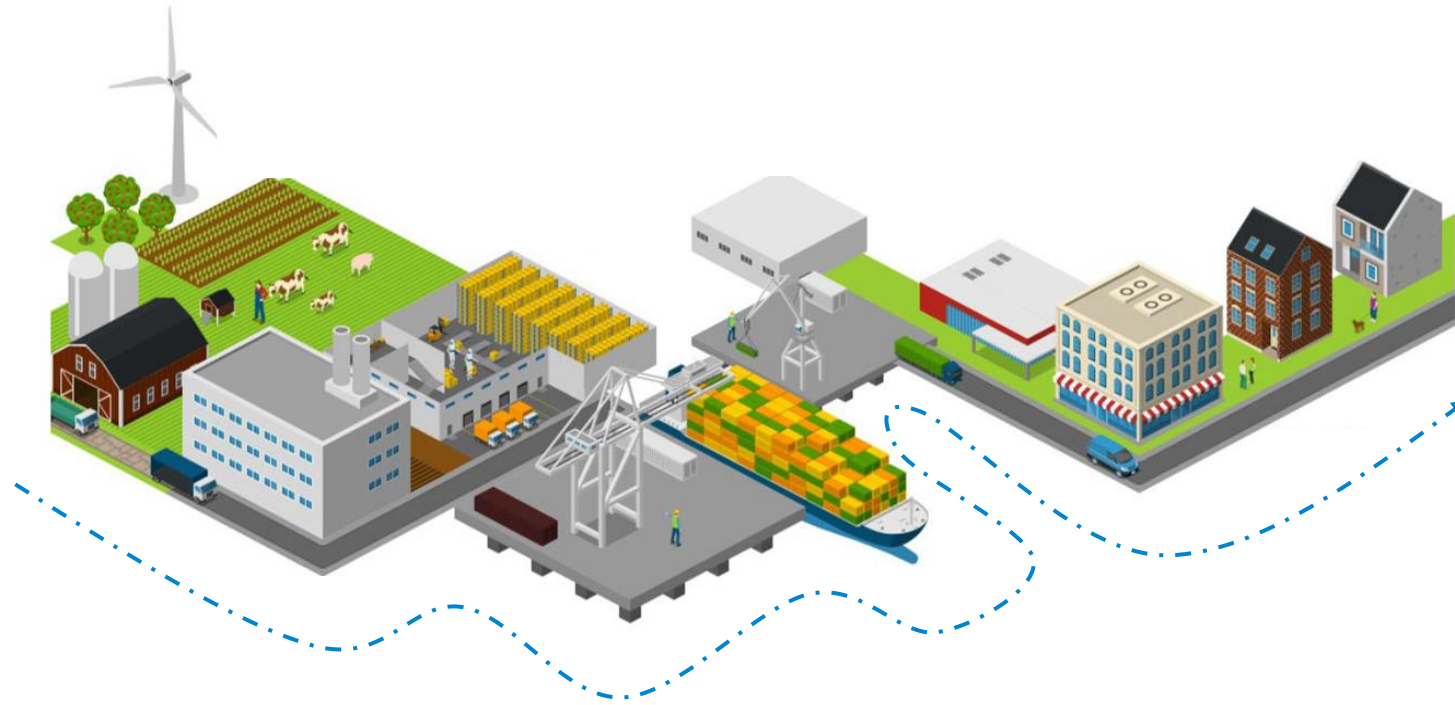
Toidualase teabe eest vastutab toidukäitleja, kelle (äri)nime all toitu turustatakse, näiteks tootja, valmistaja, pakendaja.

➤ EL-i imporditud toidu puhul on vastutajaks EL-i turule importija

Toidukäitlejad, kes muudavad toidule lisatavat teavet, vastutavad tehtud muudatuste eest.

Tarbijale/toitlustusettevõtetele tarnimiseks ette nähtud pakendamata toidu tarnijad peavad tagama, et vajalik info antakse edasi toidukäitlejale (nt kohvikule), kes võtab toidu vastu, et see käitleja saaks anda kohustuslikku teavet tarbijale.

# Teabe liikumine tarneahelas



Illustratsioon: Patrick J. Kiger

# Eksitamise keeld

## Toidu kohta antav teave ei tohi olla tarbijat eksitav

- ei tohi eksitada toidu olemuse, omaduste, koostise, koguse, päritolu jms osas
- ei tohi omistada mõju, mida sellel toidul tegelikult ei ole
- ei tohi viidata haigusi vältida aitavatele, leevendavatele või ravivatele omadustele
- ei tohi esitada toitumis- ja tervisealaseid väiteid, kui need ei ole lubatud või on vastuolus nõuetega (toitumis- ja tervisealaste väidete EL register)

Tarbijale esitatav teave peab olema täpne, selge ja kergesti mõistetav

**NB!** Põhimõtted kehtivad ka toidu reklaamile ja toidu esitlemisele (nt messidel)



# Keelenõuded

## Eestis turustatav toit

- kohustuslik toidualane teave (kohustuslikud üksikasjad) tuleb esitada eesti keeles

Keelenõuet ei pea täitma, kui esitatav teave on teises keeles või muul viisil esitatuna tarbijale arusaadav, näiteks:

- laialt kasutusel olevad võõrkeelsed toidu nimetused (nt *hot dog, quiche, cappuccino*)
- lühend NRV (nutrient reference value), kui on olemas eestikeelne selgitus
- käitleja nimes ja aadressis sisalduvad võõrkeelsed sõnad
- alkohoolse joogi tarbijapakendi märgistus võib olla võõrkeelne, kui kauba müügil võimaldatakse eestikeelset teavet (alkoholiseaduse § 5 lõige 2)

# Kohustuslik toidualane teave

Müügipakendisse  
pakendatud toit

Euroopa Parlamendi ja  
nõukogu määrus [1169/2011](#)



Müügipakendisse  
pakendamata toit

Põllumajandusministri  
11.03.2015 määrus nr [24](#)



# Müügipakendis toit

Kohustuslikud andmed esitatakse pakendil või sellele lisatud märgistusel

Kohustuslik teave peab olema:

- silmatorkavas kohas hästi nähtav
- selgesti loetav
- vastupidav ja kulumiskindel
- piisava tähemärgisuurusega

Kohustuslikku teavet ei tohi mingil viisil peita ega varjata.

# Teabe loetavus

Kohustuslik teave peab olema selgesti loetav

Näited loetavust mõjutavate tegurite kohta:

- teabe asukoht (nt koogikarbi põhja all vs küljel)
- teabe paigutus (nt ringjalt vs joondatud vasakule)
- teksti ja muu tausta vaheline kontrastsus
- pakendimaterjali pinnaomadused
- kirjatüüp
- tähemärgisuurus

# Minimaalne kirjasuurus

## Kehtib kohustuslikule toidualasele teabele

- väikse tähe kõrgus minimaalselt 1,2 mm

Kui pakendi suurima külje pindala on alla 80 cm<sup>2</sup>

- väikse tähe kõrgus minimaalselt 0,9 mm

### X-KÕRGUSE MÄÄRATLUS

X-KÕRGUS



Legend

↑  
väikse tähe kõrgus

**NB!** Importtoodetele lisatavad eestikeelsed märgistused peavad olema samuti loetavad

# Kohustuslik toidualane teave

## Märgistusel tuleb esitada:

- toidu nimetus
- toidu koostisosade loetelu (sh allergeenid, teatud koostisosade kogus (%))
- netokogus
- säilimisaeg
- eritingimused säilitamise ja/või kasutamise kohta (nt „säilitada kuivas ja jahedas”)
- tarvitamisjuhised (vajadusel)
- toidukäitleja (või importija) andmed: (äri)nimi ja aadress
- päritoluriik või lähtekoht (kui nõutud või vajalik)
- toitumisalane teave
- alkohoolse joogi etanoolisisaldus mahuprotsentides, kui suurem kui 1,2 % vol

# Kohustuslik toidualane teave

## Märgistusel samas vaateväljas tuleb esitada:

- toidu nimetus
- toidu koostisosade loetelu (sh allergeenid, teatud koostisosade kogus (%))
- netokogus
- säilimisaeg
- eritingimused säilitamise ja/või kasutamise kohta (nt „säilitada kuivas ja jahedas”)
- tarvitamisjuhised (vajadusel)
- toidukäitleja (või importija) andmed: (äri)nimi ja aadress
- päritoluriik või lähtekoht (kui nõutud või vajalik)
- toitumisalane teave
- alkohoolse joogi etanoolisisaldus mahuprotsentides, kui suurem kui 1,2 % vol

# Samas vaateväljas teabe esitamine

Vaateväli – pakendi kõik sellised pinnad, mis on loetavad ühest vaatepunktist



toidu nimetus ja netokogus on esitatud samas vaateväljas



# Väikestele pakenditele kehtivad erandid

<b>Pakendi suurima külje pindala</b>	<b>Erand</b>
Kuni 80 cm <sup>2</sup>	Minimaalne kirjasuurus 0,9 mm
Kuni 25 cm <sup>2</sup>	Toitumisalast teavet ei pea esitama
Kuni 10 cm <sup>2</sup>	Pakendil on nõutud vaid toidu nimetus, allergiat või talumatust põhjustavad koostisosad, netokogus ja säilimisaeg. Koostisosade loetelu esitatakse teiste vahendite kaudu. Sama vaatevälja nõuet ei kohaldata.

# Toidu nimetus

Toidu nimetuse eri liigid:

1. **Seaduslik nimetus** (nt piim, šokolaad, mahl)
  - ette nähtud konkreetse toidu suhtes kohaldatavas õigusaktis
2. **Üldtuntud nimetus** (nt kali, müsli, vastlakukkel)
  - kasutatakse seadusliku nimetuse puudumise korral
3. **Kirjeldav nimetus** (nt seemnetega sepik, kohupiimakook kirssidega)
  - kasutatakse üldtuntud nimetuse puudumise korral

**Kaubamärk** (nt Snickers, Twix) ega **väljamõeldud nimetus** (nt Smuuti) ei asenda toidu nimetust

# Nimetusele lisatavad kohustuslikud andmed

määruse nr 1169/2011 VI lisa

## A osa

toidu nimetusega kaasnevad kohustuslikud andmed

Nt andmed toidu füüsikalise oleku või eritöötamise kohta  
(pulbristatud, suitsutatud, külmuivatatud vms)

## B osa

„hakkliha” nimetust puudutavad erinõuded

## C osa

vorstitoote kesta nimetust puudutavad erinõuded

# Toidu koostisosade loetelu

## Toidu koostisosad - toidu tootmisel või valmistamisel kasutatavad ained või tooted

- koostisosad peavad kajastuma koostisosade loetelus
- loetelule eelnev pealkiri peab sisaldama sõna „koostisosad”
- koostisosad märgitakse täpse nimetusega, kuid teatud juhtudel võib kasutada toidugrupi nimetust (nt jahu, taimsed õlid)
- märgitakse kaalu alusel (alanevas järjestuses)
- teatud juhtudel tuleb esitada koostisosa kogus (%) (esitatakse koostisosade loetelus, toidu nimetuses või kohe pärast nimetust)
- liitkoostisosa võib loetelusse kanda oma nimetuse all, millele järgneb vahetult selle koostisosade loetelu, nt tomatikaste (tomat, paprika, sibul, vürtsid)
- allergiat või talumatust põhjustavad ained eristatakse teistest koostisosadest

# Toidugrupi nimetuste kasutamine

Teatud koostisosi võib tähistada konkreetse nimetuse asemel toidugrupi nimetusega

(määruse nr 1169/2011 VII lisa B osa)

Näiteid toidugrupi nimetustest:

- kala (kõik kalaliigid, kui nimetus ja esitlusviis ei viita konkreetsele kalaliigile)
- taimsed rasvad ja õlid
- jahu
- vürtsid või vürtside segu ja maitsetaimed või maitsetaimede segu
- kuivikupuru

Allergeenid tuleb esitada ka siis, kui kasutatakse toidugrupi nimetust:

Nt maitsetaimed (sh **seller**); kuivikupuru (**nisu**)

# Maitsetaimed ja vürtsid

**Maitsetaimede** (nt basiilik, majoraan, tüümian) puhul üldnimetuse „maitsetaim(ed)” või „maitsetaimede segu” kasutamine

- toidus sisalduvad maitsetaimed ei ületa 2% toidu kaalust

**Vürtside** (nt must pipar, nelk, koriander, kaneel) puhul üldnimetuse „vürts(id)” või „vürtside segu” kasutamine

- toidus sisalduvad vürtsid ei ületa 2% toidu kaalust



# Koostisosade esitamisega seotud erandid

Koostisosad, mille sisaldus valmistoidus on alla 2%, võib esitada vabas järjekorras muude koostisosade järel

## Vesi ja lenduvad ühendid

- kantakse loetelusse kaalujärjestuses, nagu nad sisalduvad valmistootes  
(lisatud vee kogus = valmistootte kogus – muude koostisosade kogus)
- lisatud vett ei pea koostisosana esitama, kui selle sisaldus valmistootes ei ole üle 5%

**NB!** Erand ei kehti liha, lihavalmististe, töötlemata kalandustoodete ja töötlemata kahepoolmeliste molluskite suhtes

# Koostisosade loetelu ei pea esitama

- värsked (koorimata, tükeldamata jne) marjad, puu- ja köögivili, sh kartulid, seemned
- karboniseeritud vesi (kui nimetusest selgub, et toode on karboniseeritud)
- fermenteeritud äädikad, mis on saadud ühe põhisaaduse töötlemisel ja tingimusel, et ühtegi muud koostisosa ei ole lisatud (nt õunaäädikas õuntest)
- juust, või, hapupiimatooted, mis sisaldavad vaid piimatooteid, tootmiseks vajalikke toiduensüüme, mikroorganismide kultuure ja juustu puhul valmistamiseks vajalikku soola
- ühest koostisosast koosnev toit, kui toidu nimetus on sama mis koostisosa nimetus või toidu nimetus võimaldab koostisosa olemuse eksimatult kindlaks määrata (nt nisujahu, suhkur)
- joogid, mille etanoolisisaldus on üle 1,2 mahuprotsendi





# Teatud komponentide väljajätmine

Koostisosade loetelus ei pea esitama järgmisi komponente:

- tootmisprotsessi käigus ajutiselt eraldatud ning hiljem uuesti lisatud koostisosa komponendid (nt mahla tootmisel ajutiselt eraldatud viljaliha, mis on hiljem uuesti lisatud)
- lisaained ja toiduensüümid (liitkoostisosast üle kandunud), millel puudub tehnoloogiline funktsioon lõpptootes (nt maitseainesegust kartulisalatisse üle kandunud paakumisvastane aine)
- kandeained (nt kookosõli lõhna- ja maitseainete viimiseks toitu)
- abiained (nt ensüüm pektinaas, mida kasutatakse mahla tootmiseks; vormi määrimiseks kasutatav rasvaine)
- vesi, mida kasutatakse kontsentreeritud või veetustatud koostisosa taastamiseks või vedela keskkonna puhul, mida tavaliselt toiduks ei tarbita (nt marinaadi valmistamiseks kasutatud vesi)

# Lisaainete esitamine

## Lisaainete tähistus:

1. Rühmanimetus (nt kergitusaine, emulgaator, paksendaja)
2. Lisaaine täpne nimetus või E-number

Nt emulgaator: rasvhapete mono- ja diglütseriidid; magusaine E 951

Allergiat põhjustavad lisaained tuleb esitada nimetusega, üksnes E-numbri esitamine ei ole piisav.

Nt **sulfitid**, lüsosüüm (**munast**)

Kui toit sisaldab magusaineid või teatud toiduvärve, siis on vajalik lisateabe esitamine

- magusaineid sisaldavad toidud → määruse (EL) nr 1169/2011 III lisa
- teatud toiduvärve sisaldavad toidud → määruse (EL) nr 1333/2008 V lisa



# Lõhna- ja maitseainete esitamine

## Tähistus:

- „lõhna- ja maitseaine(d)” või esitatakse veelgi täpsema nimetuse või kirjeldusega (nt maasika lõhna- ja maitseaine, paprikaekstrakt, piparmündi eeterlik õli)
- „suitsutuspreparaat” või „suitsutuspreparaadid” või vastav nimetus koos viitega lähtematerjalile (nt pöökpuust toodetud suitsutuspreparaat)

Aroom(id), aroomaine(d), lõhnaaine(d), naturaalsed maitseained jms ei sobi!

**NB!** Kui toidule lisatakse lõhna ja/või maitse andmiseks üksnes lõhna- ja maitseainet, peab toidu nimetuses kasutama sõnalõppu „-maitseaine” (nt apelsinimaitseaine jook)

# Koostisosa kogus

Kogus (%) esitatakse koostisosade loetelus, toidu nimetuses või vahetult pärast nimetust, kui:

- koostisosa on esitatud nimetuses või seostatav nimetusega  
Nt maasika-mustikajogurt → maasikad x% ja mustikad y%
- koostisosa on rõhutatud sõnas, pildis, graafiliselt  
Nt märgistusel eraldiseisev sõna „kukeseentega” + pilt kukeseentest
- koostisosa on põhiline toidu iseloomustamiseks ja eristab seda teistest nimetuse või välimuse tõttu sarnastest toitudest  
Nt martsipan → mandlid x%



<https://www.estover.ee/tooted/sulatatud-juustud/hiirte-sulatatud-juust-kukeseentega-200-g/>

# Koostisosa kogus

## Töötlemise tõttu niiskust kaotanud toidud

- koostisosa koguse arvutamisel lähtutakse toidu valmistamiseks kasutatud koostisosa kogusest
- koostisosa kogus esitatakse massiprotsendina valmistoote massist  
Nt mustikakook – lisatud mustikamoosi kogus valmistoote massist (%)

## Koostisosa(de) protsentuaalne kogus ületab 100% valmistoote massist

- % asemel esitatakse 100 g valmistoote valmistamiseks kasutatud koostisosa(de) kogus(ed) massiühikutes  
Nt 100 g vorsti valmistamiseks on kasutatud 165 g sealiha

# Koostisosa kogust ei ole vaja märkida

(määruse nr 1169/2011 VIII lisa)

- ühest koostisosast koosnevad toidud
- koostisosa vedelikuta netokaal on märgistusel esitatud (nt virsikud siirupis)
- koostisosa kasutatakse väikeses koguses maitsestamiseks (nt paprikamaitselised krõpsud, kaneeliküpsised, küüslauguleivad)
- nimetuses esitatud koostisosa ei mõjuta tarbija valikut, sest koguseline varieerumine ei ole oluline toidu iseloomustamisel, eristamisel (nt sojakaste, meeõlu, soolapulgad)
- koostisosa kogus on nõutud teistest nõuetest tulenevalt (nt kakao- ja šokolaaditooted)
- puu- ja köögiviljade, marjade ning seente segude ja maitsetaimede ning vürtside segude puhul, kus ükski koostisosa koguseliselt ei domineeri
- ...

# Allergiat/talumatust põhjustada võivad ained või tooted

- gluteeni sisaldavad teraviljad: **nisu, rukis, oder, kaer**
- lupiin
- koorikloomad
- kala
- molluskid
- maapähklid + erinevad pähklid  
(mandlid, sarapuupähklid jne)
- seesamiseemned
- sojoad
- piim
- muna
- seller
- sinep
- vääveldioksiid ja sulfitid

määruse nr 1169/2011 II lisa

# Allergeenide esitamine

Allergeenid tuleb esitada **koostisosade loetelus** eristuvalt (kasutades nt kirjastiili, kirjasuurust).

- viidata tuleb allergeeni täpsele nimetusele, vajadusel tõstetakse esile toidu nimetuse juures, nt kamut (nisu) või tilaapia (**kala**)

Kui koostisosade loetelu puudub või kui koostisosade loetelu ei pea esitama (nt pakendi suurima külje pindala kuni 10 cm<sup>2</sup>):

- allergeenid tuuakse välja sõnaga „sisaldab” → nt „sisaldab sulfiteid” (ei pea trükitehniliselt eristama)

## Allergeenide esiletõstmine pole vajalik

- toidu nimetus viitab selgelt allergeenile ja koostisosade loetelu esitamine pole nõutud nt „juust” → ei pea esitama „sisaldab piima”



# Netokogus

## Netokoguse väljendamine

- Vedelad tooted: mahühikud (cl, ml, l)
- Muud tooted: massühikud (g, kg)

## Netokogust ei pea esitama

- tükikaupa müüdav toit (tükide hulk peab olema selgelt nähtav), nt munad, tükikaupa müüdavad puuviljad
- toit, mille netokogus on alla 5 g või 5 ml (vürtside ja maitsetaimede suhtes ei kehti)
- toit, mille maht või kaal võib oluliselt väheneda ning mida müüakse tükikaupa või kaalutakse ostja juuresolekul, nt saiakesed, pirukad
- suhkrutooted, mille mass on alla 20 g

# Säilimisaja märgistus

## 1) Minimaalse säilimisaja tähtpäev (pikema säilimisajaga toidud)

„Parim enne ...” või „Parim enne ... lõppu”

säilimisaeg **kuni 3 kuud:**

kuupäeva täpsusega,  
nt „Parim enne 01.02”

säilimisaeg **enam kui 3 kuud:**

piisab kuust ja aastast (3-18 kuud ) või üksnes aastast  
nt „Parim enne 11.2023 lõppu”

## 2) Tarvitamise tähtpäev (kiiresti riknevad toidud)

„Kõlblik kuni ...”

kuupäeva täpsusega,  
nt „Kõlblik kuni 01.02”

# Säilimisaja tähtpäeva esitamine

1) Märke „parim enne”, „parim enne ... lõppu” või „kõlblik kuni” juures

nt „Parim enne 01.02”

„Parim enne 01.2023 lõppu”

2) Kui mujal märgistusel, siis vastava märke juures peab olema viide tähtpäeva asukohale

nt „Parim enne: vaata kaanelt”

Säilitamistingimuste kirjeldus → Nt „säilitada kuivas ja jahedas” (NB! „kõlblik kuni” puhul kohustuslik)

Säilitamistingimusi võib täiendada kasutamistingimustega → Nt „Pärast avamist tarbida 5 päeva jooksul”

# Külmutamise tähtpäev

Nõutud külmutatud liha, lihavalmististe ja töötlemata kalandustoodete märgistusel

Külmutamise tähtpäeva esitamine

- 1) Märge: „külmutatud ...”
- 2) Tähtpäev või viide tähtpäeva asukohale märgistusel

Tähtpäev: päev.kuu.aasta → Nt „külmutatud 25.02.2022”

**NB!** Külmutatud toidu nimetuse juures on lubatud kasutada sõnu „külmutatud” või „sügavkülmutatud”, kuid külmutamise tähtpäevaga koos tohib kasutada üksnes sõna „külmutatud”

# Päritolu märkimine

Toidu päritolu esitamine on nõutud:

- teatud toitude puhul  
(nt veise-, sea-, lamba-, kitse- ja kodulinnuliha, kala, mesi, oliiviõli, puu- ja köögiviljad)
- kui päritolu puudumine võib tarbijat eksitada

Päritolu märkimiseks näidatakse päritoluriigi nime (nt Eesti) või lähtekohta (nt Saaremaa)

- riigikoodide (nt EE, LV) esitamine ei ole piisav
- lubatud on üldtuntud lühendite kasutamine (USA, UK, EL)

**Toidu põhikoostisosa päritolu esitamine** on vajalik, kui toidu päritoluriik või lähtekoht on märgitud, kuid see erineb toidu põhilise koostisosa päritolust (esitamist täpsustab rakendusmäärus (EL) 2018/775)

# Toitumisalane teave

Tuleb esitada 100 g või 100 ml kohta kindlas järjekorras tabeli kujul.

## Kohustuslikud elemendid:

- energiasisaldus (kJ/kcal)
- rasvad (g)
- küllastunud rasvhapped (g)
- süsivesikud (g)
- suhkrud (g)
- valgud (g)
- sool\* (g)

\*arvutatakse toidu üldise naatriumisisalduse põhjal (sool = naatrium x 2,5)

## lisaks võib esitada:

monoküllastumata rasvhapped (g), polüküllastumata rasvhapped (g), polüoolid (g), tärklis (g), kiudained (g),  
**vitamiinid ja mineraalained** (µg või mg)



märkimisväärne kogus! (1169/2011 XIII lisa A osa)

Keskmesed väärtused võivad põhineda laborianalüüsidel või arvutustel, nt TAI Nutridata rakenduste hulka kuuluv toote arvutus- ja andmesisestusprogramm

# Toitumisalane teave

Toidud, mille puhul ei pea toitumisalast teavet esitama:  
1169/2011 V lisa

Teatud osa toitumisalasest teabest võib korrata ka pakendi esiküljel:

- energiasisaldus või energiasisaldus + rasvad, küllastunud rasvhapped, suhkrud, sool

Toitumisalast teavet võib esitada/väljendada lisaks:

- portsjoni või tarbimisühiku kohta (portsjoni või tarbimisühiku suurus peab olema esitatud toitumisalase teabe vahetus läheduses)
- protsendina võrdluskogusest 100 g või 100 ml toote või ühe portsjoni või tarbimisühiku kohta

TOITUMISALANE TEAVE / NUTRITIONAL VALUE PER	100 g	~10,5 g (1 tk / pc.)	% RI* 10,5 g
energiasisaldus / energy (kJ/kcal)	2355 / 565	247 / 59	3 %
rasvad / fat	37 g	3,9 g	6 %
millest küllastunud rasvhapped / of which saturates	20 g	2,1 g	11 %
süsivesikud / carbohydrate	48 g	5,0 g	2 %
millest suhkrud / of which sugars	47 g	4,9 g	5 %
valgud / protein	8,9 g	0,9 g	2 %
sool / salt	0,14 g	0,02 g	<1 %

\*Keskmise täiskasvanu võrdluskogus (8400 kJ/2000 kcal). Reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal).  
Pakendis on ~33 tükki. В упаковке ~33 штуки. The packaging contains ~33 pieces.

võrdluskoguse tähistust „RI”  
võib kasutada, kui see on lahti  
seletatud

# Müügipakendisse pakendamata toit

põllumajandusministri 11.03.2015 määrus nr 24

## 1. Lahtiselt müüdav toit

- näiteks värsked puuviljad, saiakesed

## 2. Tarbija soovil müügikohas pakendatav toit

- näiteks kaupluses kaasamüüdav salat

## 3. Müügikohas tarbija juuresolekuta vahetult müügiks pakendatud toit

- näiteks kaupluses pakendatud salat



**NB!** Arvestama peab ka toidugrupipõhiste lisanõuetega



# Lahtiselt müüdav toit ja tarbija soovil pakendatav toit

## Toitlustusettevõttes

Toidu müügikohas tuleb esitada:

- toidu nimetus
- teave allergeenide kohta (v.a juhul, kui toidu nimetus viitab otseselt allergeenile)

Allergeenide kohta võib infot anda suuliselt, kui selleks on müügikohas vastav teade.

Vajadusel teade hoiatamaks tarbijat, et toidu koostis võib muutuda.

Tarbija soovil peab teenindaja oskama anda suulist teavet toidu koostisosade kohta (jae + toitlustus).

## Jaekaubandusettevõttes

Lisaks toidu nimetusele ja allergeenidele tuleb toidu juures või toidu müügikohas esitada:

- toidu nimetusega kaasnevad kohustuslikud andmed (nt märge „sulatatud”)
- käitleja nimi, kelle nime all toitu turustatakse
- päritoluriik või lähtekoht (kui nõutud või puudumine eksitab)
- säilimisaeg

# Tarbija juureolekuta vahetult müügiks pakendatud toit

## Jaekaubandusettevõttes ja toitlustusettevõttes

Toidu juures või müügikohas tuleb esitada:

- toidu nimetus + nimetusega kaasnevad kohustuslikud andmed
- teave allergeenide kohta (v.a juhul, kui toidu nimetus viitab otseselt allergeenile)
- käitleja nimi, kelle nime all toitu turustatakse
- päritoluriik või lähtekoht (kui nõutud või puudumine eksitab)
- säilimisaeg
- netokogus (pole vajalik toitlustusettevõttes portsjonina vahetult müügiks pakendatud toidu puhul)

Tarbija soovil peab teenindaja oskama anda suulist teavet toidu koostisosade kohta.

# Toidu e-kaubandus

Kaugmüügil (sidevahendite vahendusel toidu müümine) kehtivad kõik toidualase teabe esitamise nõuded + arvestama peab ka toidugruppidele kehtivate erinõuetega

Tarbija peab saama kogu nõutud teabe enne ostu sooritamist, v.a toidu säilimisaeg, külmutamise tähtpäev

- teave peab olema lisatasuta kättesaadav veebilehel (nt e-poes) või muul viisil
- kui e-poes ei ole vastavat teavet, siis peab müüja andma selged juhised selle kohta, kust tarbija teavet saab (nt viitama e-poes tootja veebilehele)
- kui teatud andmed toidu kohta võivad varieeruda (nt päritolu), siis tuleks see veebilehel või muus teabeallikas ära märkida

**NB!** Kättetoimetamise ajal peavad olema kõik kohustuslikud andmed kättesaadavad (sh säilimisaeg, külmutamise tähtpäev) ja need andmed peavad olema täpsed

# Allergeenide esitamine e-poes

## I variant

---

### Koostisosad



seemned 35,9% (päevalille-, kõrvitsa-, lina- ja SEESAMISEEMNED) vesi, RUKIS 25,4% (purustatud terad, jahu, lõigatud terad), NISUJAHU, NISUGLUTEEN, suhkur, KAERahelbed, pärm, ODRAInnaseekstrakt, sool, kartulitärklis.



## II variant

---

### Koostisosad



---

### Allergeenid



Rukis, nisu, piim, laktoos, küüslauk, kurkum, paprika.



# Lõpetuseks

- Toidualane teave peab olema tõene, selge, tarbijale üheselt arusaadav, ei tohi eksitada
- Toidu reklaamimisel, kaugmüügil tuleb samuti järgida üldiseid toidualase teabe esitamise põhimõtteid
- Arvestama peab ka toidugruppidele kehtivate erinõuetega

## Kasulikud lingid

- Põllumajandus- ja Toiduameti juhend [„Toidu müük ja reklaam e-kaubanduses“](#)
- [Toidu märgistamise e-käsiraamat](#)
- [Euroopa Komisjoni toidu märgistamise infosüsteem](#)
- Infomaterjal [Toidualase teabe esitamise põhinõuded](#)