



VETERINAAR- JA TOIDUAMET

JUHEND mee märgistusel ja muul viisil antava teabe kohta



Veterinaar-ja Toiduamet
Toiduosakond
22.06.2017

JUHEND mee märgistusel ja muul viisil antava teabe kohta

Käesolev juhend on mõeldud toidu käitlejale, kes tegeleb mee käitlemisega (sh pakendamine, turustamine). Juhendi eesmärgiks on selgitada, milliseid õigusaktidega kehtestatud üldisi nõudeid/tingimusi tuleb mee märgistamisel järgida.

NB! Antud juhend ei ole mõeldud lisanditega meetoodete märgistamiseks (näiteks mesi kaneeliga jne).

Mesi on toit.

Meena käsitatakse looduslikku magusat ainet, mida toodavad *Apis mellifera* mesilased taimede nektarist ning elusate taimeosade ja neist toituvate putukate eritistest, mida mesilased koguvad, seda endile eriomaste ainetega ühendades muundavad, kärjekannudesse paigutavad, seal kuivatavad ja ladustavad ning lõpuks sinna küpsema ja valmima jätavad.

Mee märgistamisel tuleb järgida toidu märgistamise üldnõudeid (toodud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EL) nr [1169/2011](#), milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele (edaspidi „toidualase teabe määrus“) ja erinõudeid (toodud Põllumajandusministri 20.11.2014. a määruses nr 104 [Mee koostis- ja kvaliteedinõuded ning toidualase teabe esitamise nõuded](#)).

Toidualane teave on toitu käsitlev teave, mis tehakse tarbijale teatavaks müügi pakendil (müügi pakendi märgistus), lisamaterjaliga (nt info- või reklaamlehel) või muude vahenditega (nt teave toote/tootja kodulehel, teave e-poes või kataloogis, suuliselt antav teave toote esitlemisel jne).

Mee märgistamine, esitlemine ja reklaamimine ei tohi:

- eksitada tarbijat toidu iseloomulike tunnuste, omaduste või toime osas;
- omistada toidule haigusi vältida aitavaid, leevendavaid või ravivaid omadusi.

Mee (ja mesindussaaduste) kasutamist teraapias, ravis, ravimites ning vastavasisulise teabe esitamist ei reguleeri toiduseadus, sest toiduseadus ei kohaldu ravimiseaduses sätestatud ravimite suhtes.

Toidualane teave, sh märgistus peab olema täpne, selge ja tarbijale kergesti arusaadav.

Eestis tarbijale müüdava või muul viisil üleantava toidu toidualane teave esitatakse eesti keeles.

Kohustuslikud toidualase teabe andmed esitatakse müügi pakendil või pakendi külge kinnitatud märgistusel:

- silmatorkavas kohas hästi nähtavalt, selgesti [loetavalt](#) ja vajaduse korral kulumiskindlalt ning

- kasutades kirja, mille tähemärgisuuruse x-kõrgus on 1,2 mm või suurem. Erandina on väikepakenditel või –mahutitel, mille suurima külje pindala on alla 80 cm², lubatud kasutada kirja x-kõrgusega vähemalt 0,9 mm.

Tähemärgi suurus ja x-kõrguse määratlus



1	Ülajoon
2	Piirjoon
3	Keskjoon
4	Alusjoon
5	Alajoon
6	x-kõrgus
7	Tähemärgi suurus

SUURED TÄHED/TRÜKITÄHED = A

NUMBRID=A

Väike täht: x kõrgus 1,2 mm

Mee märgistusel tuleb esitada järgmine teave (kohustuslik toidualane teave)

- nimetus*
- netokogus*
- minimaalse säilimisaja tähtpäev
- päritoluriik või – riigid, kus mesi on korjatud
- tootja või pakendaja või müüja nimi/ärinimi ja aadress (importimise korral importija nimi/ärinimi ja aadress)
 - vajadusel säilitamisjuhend (nt hoida kuivas)
 - vajadusel toidupartii tähistus (partii number)

*nimetus ja netokogus esitatakse samas vaateväljas.

1. Toidu nimetus

Mee märgistusel on toote nimetuseks “**mesi**”, v.a järgmised juhud, mil tuleb kasutada täpset nimetust: kärjemesi, kärjetüki või kärjetükkidega mesi, filtreeritud mesi ja pagarimesi.

Kärjemesi – mesi, mille mesilased on paigutanud vastehitatud haudmeta kärjekannudesse või mesilasvahast valmistatud õhukesele kärjepõhjale ehitatud kärjekannudesse ja mida müüakse kaanetatud tervete meekärgede või nende osadena.

Kärjetüki või kärjetükkidega mesi – üht või mitut meekärjetükki sisaldav mesi.

Filtreeritud mesi – mesi, millest on eraldatud mee koostisele võõrad orgaanilised või anorgaanilised ained sellisel viisil, mille tulemusena on eemaldatud märkimisväärne kogus õietolmu.

Pagarimesi – on selline mesi, mis võib olla üle kuumutatud, käärimistunnustega või käärinud, samuti võõra lõhna ja maitsega, teda kasutatakse tööstuslikult või muu hiljem töödeldava toidu koostises. Pagarimee puhul esitatakse toote nimetuse vahetus läheduses sõnad „üksnes kuumtöötlemiseks”.

Nõrutatud mee, vurrimee ja pressitud mee puhul **võib** kasutada nimetuse „mesi” asemel täpsemat nimetust, kuid nimetus „mesi” on samuti õige.

Nõrutatud mesi – lahtikaanetatud haudmeta meekärgede nõrutamise abil saadud mesi.

Vurrimesi – lahtikaanetatud haudmeta meekärgedest tsentrifugaaljõu abil eraldatud mesi.

Pressitud mesi – haudmeta meekärgede pressimisel kuumutamata või mõõdukat, temperatuurini kuni 45 °C, kuumutamist kasutades saadud mesi.

Mee nimetuses on lubatud viidata mee botaanilisele päritolule, näiteks „Õiemesi”, „Lehemesi”.

Lubatud on mee nimetusele, välja arvatud pagarimesi ja filtreeritud mesi, lisada teavet õite või taimede kohta, millelt mesi on saadud. Seda tohib teha vaid monokultuurse mee korral, mis tähendab, et see mesi pärineb täielikult või peamiselt nimetatud õitelt või taimedelt ning sellel meel on vastavad organoleptilised, füüsikalise-keemilised ja mikroskoopilised omadused. Sõna „peamiselt” tõlgendatakse, et see on rangem kui „domineerivalt” ja see tähendab „peaaegu täielikult”. Väga harva esineb sellist mett, mis sisaldab 100% sama botaanilise päritoluga õietolmu, seetõttu peab säilitama teatud tolerantsi, mida sisaldab endas termin „peamiselt”. Näiteks „Kanarbikumesi” jne.

Toote nimetust pole lubatud asendada selliste nimetustega nagu „lille mesi” või „kõikide lillede mesi” või „tuhande lille mesi”. Mee määrus näeb ette printsiipi, et erinevatel meeliikidel tehakse vahet lähtudes nende botaanilisest päritolust (näit õiemesi). Määrus lubab mee nimetusel lisada teavet õite või taime kohta, millelt mesi on saadud, juhul kui see pärineb täielikult või peamiselt esitatud õitelt või taimedelt ning sellel on vastavad organoleptilised, füüsikalise-keemilised ja mikroskoopilised omadused. Sõnu „tuhat lille” ja „kõik lilled” võib märgistusele

lisada, kuid toote nimetusest erinevas kohas. Lisaks tuleb arvestada, et sellist nime saab kasutada mee puhul, mis pärineb ühest keskkonnast, mis on rikas erinevate lillede poolest, aga mitte mee puhul, mis koosneb erinevate monokultuursete meede segust. Segu mee märgistusel pole lubatud kasutada selliseid nimetusi, nagu „tuhat lille“ ja „kõik lilled“.

Mesi on õigusaktiga määratletud kui „looduslik magus aine, mida toodavad mesilased taimede nektarist ja elusate taimeosade ning neist toituvate putukate eritistest ...“. Seega on mesi juba oma olemuselt naturaalne toode ja ei saa olla mittenaturaalset mett.

Mett tohib kuumutada üksnes ulatuses, mille tagajärjel mee looduslikud ensüümid ei lagune ega oluliselt inaktiveeru, st temperatuurini kuni 45 °C. Seega ei saa olla ka rohkem või vähem elusat mett.

Kuna toidu märgistus ei tohi (märgistuse üks osa on toidu nimetus) tarbijat eksitada, omistades toidule eriomadusi, kui sellised omadused on kõigil sarnastel toitudel, siis ei ole õige lisada mee nimetusele sõna „naturaalne“, „looduslik“ või „elus“, sest kõik nimetust „mesi“ kandvad toidud on selles mõttes sarnased.

2. Toidu netokogus

Esitatakse mee massi järgi grammides (g) või kilogrammides (kg).

NB! Toidu nimetus ja netokogus esitatakse müügi pakendil samas vaateväljas.

3. Minimaalse säilimisaja tähtpäev („Parim enne“/ “Parim enne ... lõppu“)

Minimaalne säilimisaeg on tähtaeg, mille jooksul toidu valmistaja või pakendaja tagab säilitamistingimuste järgimise korral toidu nõuetekohasuse. Säilitamisnõuded määrab toidule selle valmistaja või pakendaja kas kestvuskatsete alusel või lähtub muude standardite alusel kehtestatud säilitamistemperatuuridest/säilimistähtaegadest.

Juhul kui mee pakendaja juhindub Meestandardist EVS 738:1997, siis tuleb tal järgida standardi punktis 9 sätestatud, mis ütleb et tootja tagab mee vastavuse standardi nõuetele 2 aasta jooksul, kui järgitakse standardi p 8.1 ja 8.2 nõudeid.

p 8.1 Mett transporditakse toiduainete veoks määratud igat liiki transpordivahenditega vastavalt sellele transpordiliigile kehtivate veoeskirjadele, kaitstuna sademete ja otsese päikesekiirguse eest.

p 8.2 Mett **säilitatakse** ruumides, kus pole tugevasti lõhnavaid aineid, kaitstuna otsese päikesekiirte ja soojuskiirguse eest temperatuuril mitte üle 25 kraadi, kusjuures õhu suhteline niiskus on mitte üle 65%.

Selgituseks! Mett **hakatakse säilitama** selle kogumise hetkest st mee vurrimisest, kui see kogutakse ja säilitusnõudesse pannakse!

Kui mee käitleja soovib anda meele pikemat säilimisaega kui standardis lubatud 2 aastat, siis tuleb tal teha kestvuskatsed vastavalt Toiduseaduse § 22 kohaselt.

Minimaalne säilimisaeg esitatakse kujul "Parim enne: kuupäev-kuu-aasta". Sellisel viisil esitatud „parim enne” puhul ei ole toidupartii numbrit vaja lisada. Kui esitada minimaalse säilimisaja lõpptähtaeg kuu ja aasta, siis tuleb kasutada teksti „Parim enne lõppu”. Sellise esitusviisi korral tuleb arvestada, et kindlasti lisataks ka partii number.

Toidupartii tähistus võimaldab määrata, millisest partiist toit pärineb. Toidupartii määrab valmistaja või pakendaja ja toob selle välja ka pakendil.

Lubatud on esitada minimaalne säilimisaeg ka viitega nimetatud tähtaja asukohale pakendil. Näiteks: Parim enne: vaata tähistust kaanel.

4. Päritoluriik või päritoluriigid, kus mesi on korjatud

Märgistusel tuleb esitada **päritoluriik või päritoluriigid**, kust mesi on korjatud. Näiteks: Päritolu Eesti. Kui toidu nimetuses on juba kirjas, et tegu on Eesti meega, siis ei ole vaja eraldi märgistusel välja tuua, et mee päritoluriik on Eesti vt märgistamise näide nr 3.

Mee nimetusele on lubatud lisada teavet (välja arvatud pagarimesi ja filtreeritud mesi) mee piirkondliku, territoriaalse või topograafilise päritolu kohta juhul, kui mesi pärineb üksnes nimetatud kohast.

Kui toidu nimetus on näiteks Vormsi mesi, Saare talu mesi vms, siis tuleb märgistusele lisada ka mee päritoluriigi nimi.

Näiteks: Saaremaa mesi. Päritoluriik: Eesti.

Kui mesi pärineb mitmest Euroopa Liidu liikmesriigist või Euroopa Liitu mittekuuluvast riigist, võib päritoluriigi nime asendada ühega järgmistest märgetest:

- 1) «Euroopa Liidust pärit mee segu»;
- 2) «väljastpoolt Euroopa Liitu pärit mee segu»;
- 3) «Euroopa Liidust ja väljastpoolt Euroopa Liitu pärit mee segu».

5. Toidukäitleja (tootja või pakendaja või müüja) või toidu Euroopa Liitu importija nimi või ärinimi ja aadress: esitatakse nimi (ärinimi) ja aadress, mille kaudu on tarbijal soovi või vajaduse korral võimalik käitlejaga ühendust saada – näiteks mesiniku nimi ja aadress. NB! Veebiaadress ei asenda käitleja aadressi.

6. Mis tahes eritingimused säilitamise ja/või kasutamise kohta

Kui toitu tuleb säilitada ja/või kasutada eritingimustes, siis tuleb märkida need tingimused. Meestandardis antakse nõuetekohase mee säilimisajaks 2 aastat juhul, kui mett hoitakse soovitatavates tingimustes. Seega võib anda ka tarbijale edasi vastava juhise. Näiteks: Hoida kaitstuna otseste päikesekiirte eest või hoida kuivas vms. Tarvitusjuhise esitatakse vajadusel. Mesi kui toit ei vaja tarvitusjuhise esitamist.

Erandina tuleb mee pisipakendi märgistusel (pakendi suurim küljepind alla 10 cm²) esitada:

- toidu nimetus
- netokogus
- minimaalse säilimisaja tähtpäev.

Kõik kohustuslikud andmed esitatakse teiste vahendite abil, nt rühmapakendil või tehakse kättesaadavaks tarbija nõudmisel.

Märgistamise näited:

Näide 1

MESI

500 g

Hoida kaitstuna otseste päikesekiirte eest

Parim enne: 21.07.2018

Pakendaja: OÜ Mesilinnuke, Tallinn Väike-Paala 3 tel ...

Mee päritolu: Eesti

Näide 2

Saaremaa mesi

300 g

Parim enne: vt kaanelt

Tootja: OÜ Mesilinnuke, Tallinn Väike-Paala 3 tel ...

Mee päritoluriik: Eesti

Näide 3

EESTI MESI

250 g

Hoida kuivas

Parim enne: vt kaanelt

OÜ Mesilinnuke, Tallinn Väike-Paala 3 tel ...

Märgistusel esitatav lisateave (st mitte kohustuslik toidualane teave) ja teabe esitamise piirangud

Toidu märgistusel võib anda tarbijale lisaks kohustuslikule teabele ka lisateavet.

Lisateabe andmisel ei tohi ära unustada, et mee märgistamine, esitlemine ja reklaamimine ei tohi:

- eksitada tarbijat toidu iseloomulike tunnuste, omaduste või toime osas;
- omistada toidule haigusi vältida aitavaid, leevendavaid või ravivaid omadusi.

Seega, **mee kui toidu märgistusel ei tohi kasutada ka rahvameditsiinist pärinevaid väiteid!**

Näiteks ei ole lubatud kasutada järgmisi väited:

Arooniamesi omab nõrka vererõhku reguleerivat toimet.

Tatramesi on südame tervisele väga hea. Nimelt on sellel veresoonte lubjastumise vastane mõju, lisaks tugevdab tatramesi verd.

NB! Selline piirang kehtib ka toidu reklaamil, kodulehel edastatava teabe, mee kui toidu esitlemise suhtes jne.

1. Toitumisalane teave

Toitumisalase teabe esitamine meel ei ole kohustuslik!

Kui toitumisalast teavet soovitakse esitada vabatahtlikult, siis peab see olema kooskõlas toidualase teabe määruse nõuetega.

Toitumisalane teave esitatakse 100 g toidu kohta. Teave esitatakse ühes kohas tabelina, numbrid üksteise all. Kui tabeliks ei ole ruumi, siis võib teavet esitada ka üksteise järel.

Toitumisalases teabes esitatud väärtused peavad olema keskmised väärtused, mille aluseks on:

- toidu analüüs toidu kohta või
- üldiselt kehtivad ja heakskiidetud andmed või
- arvutused koostisosade teadaolevate või tegelike keskmiste väärtuste põhjal.

Kohustuslik 100 g teave sisaldab järgmisi näitajaid järgmises järjestuses (Tabel 1):

Tabel 1. Toitumisalane teave 100 g toote kohta:

Energiasisaldus	kJ/kcal
rasvad, millest	g
-küllastunud rasvhapped	g
süsivesikud, millest	g
-suhkrud*	g
valgud	g
sool**	g

* Toitumisalases teabes esitatavad suhkrud on kõik monosahhariidid ja disahhariidid, mis toidus sisalduvad (nt glükoos, fruktoos, laktoos, sahharoos, maltoos jne), mitte ainult toidule lisatav suhkur. Suhkrute hulka ei arvestata polüoole.

** Toitumisalase teabes esitatav sool on soolasisalduse ekvivalent, mis arvutatakse toidu üldise naatriumisalduse põhjal kasutades valemit:

$$\text{sool} = \text{naatrium} \times 2,5$$

Toitumisalase teabe vahetusse lähedusse võib lisada märke, et soola sisaldus tuleneb ainult loodusliku naatriumi olemasolust.

Kui soola sisaldus on $\leq 0,0125$ g/100 g, siis võib toitumisalases teabes esitada soola sisalduse kujul „0 g“. Näiteks toidu koostise andmebaasi NutriData järgi (©NutriData toidu koostise andmebaas, versioon 7.0, tka.nutridata.ee, 2017) on mees soola sisaldus 0.0055 g/100g (<http://tka.nutridata.ee/tka/showFood.action?food.id=573>). Seega võib esitada soola koguse kujul 0 g.

Energiasisaldus esitatakse alati kilodžaulides (kJ) ja kilokalorites (kcal), märkides esimesele kohale kilodžaulid ning teisele kohale kilokalorid.

Toitumisalases teabes võib süsivesikud ja suhkrud ümardada täisarvuni. Näiteks mees on toidu koostise andmebaasi (NutriData) järgi süsivesikuid 80,8 g, millest suhkruid samuti 80,8 g. Seega võib süsivesikud ja suhkrud esitada kujul 81 g.

Kui valkude sisaldus on $\leq 0,5$ g/100 g, siis võib toitumisalases teabes esitada valkude sisalduse kujul „0 g“.

Lisaks võib anda teavet ka portsjoni, näiteks supilusikatäie mee kohta, kui portsjoni suurus ja portsjonite arv pakendis on märgistusel esitatud.

Kui energiasisaldus või mõne toitaine kogus tootes on väheoluline ehk tühine, võib teabe nende ainete osas asendada sõnadega nagu „**Sisaldab väheolulisel määral**“. Sellisel juhul ei esitata toitumisalases teabes väheolulisel määral sisalduvaid toitaineid. Toitumisalase teabe vahetus läheduses (nt tabeli all) esitatakse tekst „Sisaldab väheolulisel määral“ koos asjakohase loeteluga.

Teksti „sisaldab väheolulisel määral“ saab kasutada järgmistel tingimustel (tabel 2):

Tabel 2. Toitainete väheoluline kogus 100 g (ml) toidus

	Väheoluline kogus
rasvad, süsivesikud, suhkrud, valgud, kiudained, polüoolid, tärklis	$\leq 0,5$ g/100 g või 100 ml
küllastunud, mono- ja polüküllastumata rasvhapped	$\leq 0,1$ g/100 g või 100 ml
sool	$\leq 0,0125$ g/100 g või 100 ml

Täpsemalt saab toitumisalase teabe esitamisest lugeda lisaks VTA kodulehelt.

Näide 4

Aegna saare lehemesi

Netokogus: 300 g

100 g toodet sisaldab keskmiselt:

Energiasisaldus	1380 kJ/ 325 kcal
rasvad, millest	0 g
-küllastunud rasvhapped	0 g
süsivesikud, millest	81 g

-suhkrud	81 g
valgud	0,5 g
sool	0,01 g

Hoida kuivas.

Päritoluriik: Eesti

Parim enne: vt kaanelt

OÜ Mesilinnuke, Väike-Paala 3 Tallinn. Tel ...

Näide 5

Aegna saare lehemesi

Netokogus: 300 g

100 g toodet sisaldab:

Energiasisaldus	1380 kJ/ 325 kcal
rasvad, millest	0 g
-küllastunud rasvhapped	0 g
süsivesikud, millest	81 g
-suhkrud	81 g
valgud	0 g
sool	0 g

Hoida kuivas.

Päritoluriik: Eesti

Parim enne: vt kaanelt

OÜ Mesilinnuke, Väike-Paala 3 Tallinn. Tel ...

Näide 6 – toitumisalane teave koos portsjonteabega

Õiemesi

Toitumisalane teave:

	100 g tootes	1 sl (20 g) mett sisaldab
Energiasisaldus	1380 kJ/ 325 kcal	276 kJ/ 65 kcal
rasvad,	0 g	0 g

millest -küllastunud rasvhapped	0 g	0 g
süsivesikud, millest -suhkrud	81 g	16 g
valgud	0,5 g	0,1 g
sool	0 g	0 g

Purgis on 5 portsjonit.

Hoida toatemperatuuril

Päritoluriik: Eesti

Parim enne: vt kaanelt

OÜ Mesilinnuke, Väike-Paala 3 Tallinn. Tel ...

Näide 7

Eesti õiemesi

500 g

100 g keskmiselt:

Energiasisaldus	1380 kJ/ 325 kcal
süsivesikud, millest -suhkrud	81 g
	81 g

Sisaldab väheolulisel määral rasvu, küllastunud rasvhappeid, valkusid ja soola

Hoida kuivas.

Parim enne: vt kaanelt

OÜ Mesilinnuke, Väike-Paala 3 Tallinn. Tel ...

2. Käitlemisettevõtte tegevusloa number

Käitlemisettevõtte tegevusloa numbri esitamine märgistamisel ei ole nõutav, kuid kui ettevõttele on antud tegevusloa number, siis võib seda märgistusel esitada järgmisel kujul: Tegevusloa nr 650 või meepakenduskeskuse tegevusloa nr 650.