



Õigusaktid

- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) nr 1169/2011, milles käsitletakse toidualase teabe esitlemist tarbijale
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) nr 1379/2013 kalapüügi- ja vesiviljelustoodete ühise turukorralduse kohta
- Põllumajandusministri määrus „Kalapüügi- ja vesiviljelustoodete liikide tootenimetuste loetelu“
- Põllumajandusministri määrus „Müügipakendisse pakendamata toidu toidualase teabe esitamise nõuded“

EL määrused saab kätte portaalist EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/>), Eesti õigusaktid elektroonilisest Riigi Teatajast (<https://www.riigiteataja.ee>).



Märge selle kohta, kui tegemist on sulatatud tootega
Päritolu ja tootmismeetod Kalaliigi nimetus eesti ja ladina keeles

| | |
|--|--|
| Tootmismeetod ja -piirkond: kasvatatud Vietnamis | |
| Sulatatud pakslau-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 | Address: Valge 62, Saku, Harjumaa 10164 Eesti |



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

Tarvitamise tähtpäev

Näide: kohustuslik ja lisateave sulatatud pakslau-pangaasiuse filee pakendil.

Püügivahendi nimetus

| | |
|---|---|
| Tootmismeetod, -piirkond ja püügivahend: püütud FAO 27 Iild (Läänemeri) traalpüünisega | |
| Külmutatud räim <i>Clupea harengus membras</i> | |
| Netokaal: 1,5 kg Külmutatud: 01.06.2015 | Parim enne: 31. detsember 2015 Säilitada vähemalt -18°C juures |
| Tootja: OÜ Räämekala 10586333 | Address: Õnne 13, Jõhvi, Ida-Virumaa 10888 Eesti |



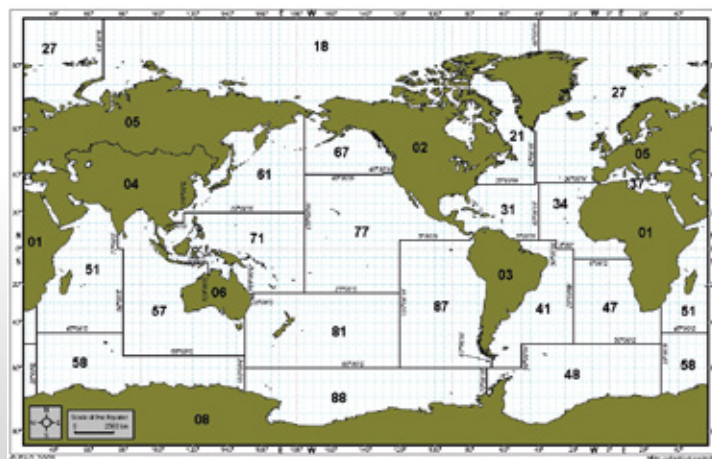
Vabatahtlik lisateave tootjalt / turustajalt
(nt toote päritolu, töötlemise või omaduste kohta)

Näide: kohustuslik ja lisateave külmutatud räime pakendil.



Tabel 1. FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) püügipiirkondade jaotus

| Püügipiirkond | Piirkonna nimetus |
|---------------------------|------------------------------|
| Arktika | FAO 18 |
| Loode-Atlant | FAO 21 |
| Kirde-Atlant ¹ | FAO 27 |
| Läänemeri | FAO 27 alapiirkond IIIId |
| Lääne-Atlandi keskosa | FAO 31 |
| Ida-Atlandi keskosa | FAO 34 |
| Edela-Atlant | FAO 41 |
| Kagu-Atlant | FAO 47 |
| Vahemeri | FAO 37.1, 37.2, ja 37.3 |
| Must meri | FAO 37.4 |
| India ookean | FAO 51 ja 57 |
| Vaikne ookean | FAO 61, 67, 71, 77, 81 ja 87 |
| Antarktika | FAO 48, 58 ja 88 |



ftp://ftp.fao.org/fi/maps/world_2003.gif



Tabel 2. Teave kalapüügivahendi kohta (1379/2013 III lisa I)

| Kohustuslik teave kalapüügivahendi liigi kohta |
|--|
| Noodad |
| Traalpüünised |
| Nakkevõrgud ja sarnased võrgud |
| Haardnoodad ja tõstevõrgud |
| Õnged ja jasad |
| Tragid |
| Lõkspüünised |



PÕLLUMAJANDUS-
MINISTEERIUM





Euroopa Liidus muutusid 2014. aasta 13. detsembrist toidu, sealhulgas kalatoodete (nii kalapüügi- kui ka vesiviljelustoodete) märgistamise nõuded täpsemaks.

Toidu märgistamise üldpõhimõtteid ja toidualase teabe esitamist tarbijale reguleerib Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) nr 1169/2011. Täiendavad nõuded kalatoodete märgistamisele on Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EL) nr 1379/2013.

Kõnealused märgistusnõuded kehtivad järgmistele kalatoodetele:

- eluskala;
 - värske või jahutatud kala;
 - külmutatud kala;
 - kalafileed ja muu kalaliha (kalahakkliha);
 - kuivatatud, soolatud või soolvees kala;
 - külm- või kuumsuitsukala;
 - koorikloomad, puhastatud või puhastamata, elusad, värsked, jahutatud, külmutatud, kuivatatud, soolvees või soolatud;
 - limused, karbis või karbita, elusad, värsked, jahutatud, külmutatud, kuivatatud, soolvees või soolatud;
 - inimtoiduks kõlblik jahu, -pulber ja -graanulid, mis on valmistatud kalast, koorikloomadest või limustest;
 - mere- ja muud vetikad.
- Täiendavad kalatoodete märgistamise nõuded ei kehti järgmistele kalatoodetele:
- toidud ja konservid, mis on valmistatud kalast, koorikloomadest, limustest või veeseligrootutest;
 - kaaviar ja kalamarjast valmistatud kaaviariasendajad.



Milline kohustuslik teave peab olema esitatud kalatoote pakendil alates 13. detsembrist 2014?

Tootenimetus

Märgistusel peab jaemüügi korral olema esitatud kalaliigi eestikeelne tootenimetus ja teaduslik (ladinakeelne) nimetus. Mõlemakeelsed nimetused leiab põllumajandusministri määruse „Kalapüügi- ja vesiviljelustoodete liikide tootenimetusete loetelu” lisas toodud loendist. Lisas on loetletud ligi 300 liigi tootenimetusel nii ladina kui ka eesti keeles.

Tootmismeetod

Pakendilt peab olema välja loetav viide tootmismeetodile. Viide peab sisaldama teavet selle kohta, kas kalatoode on püütud merest või mageveekogust või on ta vesiviljelussaadus (nt „merest püütud”; „mageveekogust püütud”; „kasvatatud”).



Püügi- või tootmispiirkond

Märge püügi- või tootmispiirkonna kohta peab sisaldama järgmist teavet.

- Merest püütud kalatoode: FAO püügipiirkondade loetellu kuuluv piirkond, alapiirkond või rajoon (vt Tabel 1; nt Läänemeri – FAO piirkonna 27 IIIId alapiirkond). Pakendil võib olla ka piktogramm või kaart, mis annab täpsemat teavet püügipiirkonna kohta. **Uue nõudena tuleb pakendile märkida kalapüügil kasutatud püügivahendi liik.** Kohustuslik teave kalapüügivahendi liigi kohta on loetletud Euroopa Parlamendi ja Nõukogu määruse (EL) nr 1379/2013 III lisa I veerus (vt Tabel 2).
- Mageveekogust püütud kalatoode: viide riigile ja veekogule, kust toode pärineb.
- Vesiviljelustoode: riik, kus toode saavutas vähemalt poole oma lõplikust massist või asus vähemalt poole oma kasvatamisperioodist (karploomade puhul vähemalt 6-kuuline kasvatusetapp).

Ettevõtjad võivad soovi korral märkida täpsema püügi- või tootmispiirkonna (nt QR koodi näol).



Esitlusviis

Kalatootte märgistusel peab kajastuma teave selle külmutamise ning sulatamise kohta. Töötlemata kalatootte puhul peab olema esitatud külmutamise kuupäev sõnaga „külmutatud ...”. Külmutatud toote müümisel sulatatuna tuleb toidu nimetusele lisada märge „sulatatud”. Kui hilisem sulatamine mõjutab toote edasisi kasutusvõimalusi, peab tarbijat sellest ka märgistusel teavitama.

Minimaalne säilimisaeg

Minimaalne säilimisaeg annab tarbijale teavet, kui kaua toode vähemalt säilib või mis tähtpäevaks tuleb toode ära tarvitada. Enamikul kalatoodetel kui mikrobioloogiliselt kiiresti rikneval toidul tuleb pakendil esitada tarvitamise tähtpäev. Tarvitamise tähtpäev esitatakse müügi pakendis tootel tekstiga „kõlblik kuni”, arvestades märgitud tähtpäeva säilimisaja sisse. Tarvitamise tähtpäeva järel on **kohustus esitada säilitamistingimused**, mis on vajalikud toidu nõuetekohasuse tagamiseks (nt „hoida temperatuuril +2 °C kuni +6 °C”). **“Kõlblik kuni” ületanud toitu müüa ega edasiseks käitlemiseks kasutada ei tohi.**

Minimaalse säilimisaja tähtpäev on aeg, mille jooksul valmistaja või pakendaja tagab toidu kvaliteedi ja omaduste säilimise. Koos minimaalse säilimisajaga märgitakse pakendile järgmine tekst:

- kui tähtpäev sisaldab päeva – „parim enne ...”;
- muudel juhtudel – „parim enne ... lõppu”.

Minimaalse säilimisaja viimane päev, kuu või aasta arvatakse säilimisaja sisse.



Säilitamistingimused esitatakse „parim enne ...” tähtpäeva järel juhul, kui nende järgimine on vajalik toidu säilimiseks esitatud säilimisaja jooksul.

NB! Kirjeldatud märgistusnõudeid ei kohaldata kalatootte väikese tootekoguse suhtes. Väikeseks loetakse sel puhul kogust, mis müüakse vahetult pärast püüki kalalaevalt otse tarbijatele kokku kuni 50 euro eest päevas.

NB! Pakendamata kalatootte jaemüügil võib kohustusliku teabe esitada tarbijale näiteks plakati või stendi vahendusel.

Vabatahtlik lisateave

Vabatahtliku lisateabena võib tootja või töötaja esitada pakendil järgmist:

- kalapüügi- või vesiviljelustootte püügikuupäev;
- kalapüügitoote lossimise kuupäev ja teave sadama kohta, kus lossimine toimus;
- detailsem teave püügivahendi ja püügilaeva kohta;
- keskkonnaalane teave;
- teave tootmismeetodite ja -tavade kohta;
- andmed toiteväärtuse kohta*.

Teabe esitamisel võib kasutada QR koodi. Märgistusel ei tohi esitada sellist teavet, mille õigsust ei ole võimalik kontrollida.

* Alates 13. detsembrist 2016 muutub toitumislase teabe esitamine etiketil kohustuslikuks. Erandiks on ühest koostisosast valmistatud, töötlemata tooted.