



JUHEND KOOSTISOSA KOGUSE MÄRKIMISE KOHTA

Juhendi koostas Põllumajandusministeeriumi toiduohutuse osakonna toidu üldnõuete büroo peaspetsialist Külli Johanson (tel: 625 6508, e-post: kylli.johanson@agri.ee) koostöös Tarbijakaitseametiga, Veterinaar- ja Toiduametiga, Eesti Toiduainetööstuse Liiduga, Eesti Kalaliiduga, Eesti Lihaliiduga ja Eesti Piimaliidu spetsialistidega.

Lihasisalduse märgi osa koostas Põllumajandusministeeriumi toiduohutuse osakonna toiduhügieeni büroo (e-post: toiduhygieen@agri.ee).

SISUKORD

1	SISSEJUHATUS.....	2
2	TOIDU KOOSTISOSA KOGUSE ESITAMINE	2
3	KOOSTISOSA KOGUSE ARVESTAMINE	8
4	ERIJUHUD	9
5	KOOSTISOSA KOGUSE ESITAMISE ASUKOHT	10
6	LIHASISALDUSE MÄRK KEEDUVORSTIDELE, VIINERITELE JA SARDELLIDELE	10



1. SISSEJUHATUS

Tähelepanu! Juhend koos näidetega ei ole määruse ametlik tõlgendus, õigusaktide tõlgendamise õigus on vaid kohtul. Näiteid on kasutatud teksti selgituseks ning nende loetelu ei ole lõplik.

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr [1169/2011](#), milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele (edaspidi *toidualase teabe määrus*) artikli 9 lõike 1 punkti d alusel peab märgistusel esitama koostisosa või koostisosade grupi koguse protsentides, kui see on ette nähtud vastavalt artiklile 22. Sama määruse artiklis 22 ja VIII lisas on täpsemad nõuded, millal on nõutav koostisosa või koostisosade grupi koguse märkimine protsentides ja antakse erandid. Käesolevas juhendis selgitatakse nimetatud sätete nõudeid, samuti tuuakse näiteid eranditest, millal ei ole koostisosa protsendilise koguse esitamine vajalik.

Nõuete eesmärgiks on anda tarbijale teavet tähtsamate koostisosade sisaldusest toidus ning aidata seega teha valikut erinevate toitude vahel. Juhendi koostamisel on aluseks võetud Euroopa Komisjoni juhend “General guidelines for implementing the principle of Quantitative Ingredients Declaration (QUID) – Article 7 of Directive 79/112/EEC as amended by Directive 97/4/EC” (III/5260-rev5/98). (Varem reguleeris märgistamise nõudeid direktiiv 79/112/EMÜ). Kasutatud on samuti Soome ja Ühendkuningriigi vastavaid juhendeid.

Lisaks toidualase teabe määrusest tulenevale koostisosa protsendilise koguse esitamisele hõlmab käesolev juhend lihasisaldust esiletoova märgi kasutamise tingimusi. Lihasisalduse märgi võib kanda keeduvorstide, viinerite ja sardellide pakendile, kui tootes on liha vähemalt 60% ja toode ei sisalda lihamassi. Lihasisalduse märgi kasutamine on vabatahtlik.

2. TOIDU KOOSTISOSA KOGUSE ESITAMINE

(Artikkel 22)

2.1 Koostisosa koguse peab esitama protsendiliselt järgmistel juhtudel

(Toidualase teabe määruse artikli 22 lõige 1)

- 2.1.1 [Koostisosa on esitatud toidu nimetuses või tavaliselt tarbija poolt toidu nimetusega seostatav.](#)
- 2.1.2 [Koostisosa on märgistusel sõnaliselt, pildina või graafiliselt rõhutatud.](#)
- 2.1.3 [Koostisosa on põhiline toidu iseloomustamiseks ja eristab seda muudest nimetuse või välimuse poolest sarnastest toitudest.](#)

2.1.1 *Koostisosa on esitatud toidu nimetuses või tavaliselt tarbija poolt toidu nimetusega seostatav*

(Toidualase teabe määruse artikli 22 lõige 1 punkt a)

Toidu nimetuses on esitatud tavaliselt ühe või enama koostisosa nimetus, mis iseloomustab toodet ja annab üldise käsitluse toidust. Toidu nimetuses esineva ühe koostisosa nimetuse korral tuleb koostisosa kogus üldjuhul esitada. Kui toidu nimetuses esineb rohkem kui üks koostisosa, esitatakse selle koostisosa või nende koostisosade kogus, mis on tarbijale valiku tegemisel oluline.

Näited 1

Toidu nimetus

Koostisosa, mille protsent tuleb esitada



Toidu nimetus	Koostisosa, mille protsent tuleb esitada
Maasikajogurt	Maasikad või maasikamoos
Sokolaadiga jäätis	Sokolaad
Rosinakohupiim, rosinasai	Rosinad
Singi-seenepitsa	Sink, seened
Kohupiimapirukas	Kohupiim
Tuunikalasalat	Tuunikala
Kreemitäidisega küpsised	Kreemitäidis
Võiküpsised, võisai	Või
Kookoshelbeküpsised	Kookoshelbed
Sokolaadiga kaetud küpsised	Sokolaad
Mandlitega kaetud küpsised	Mandlid
Hüdrogeenitud rasvglasuuriga küpsised	Glasuur
Sokolaadiglasuuriga vaniljejäätis	Sokolaadiglasuur (vaniljet ei pea esitama; vt punkti 2.4)
Glasuurkohuke	Glasuur
Vaarika-vahukoore kook	Vaarikad või vaarikamoos ja vahukoor
Paprikajuust	Paprika
Sealihakonserv	Sealiha
Veiseliavorst	Veiseliha
Maksavorst, maksapasteet	Maks
Verekook, verivorst, verikäkk	Veri
Broileripallid	Broileriliha

Toidu nimetuses võib koostisosa esitada märgistamise korra lisas nimetatud **üldnimetusena** (näiteks liha, kala, juust), siis esitatakse protsendiline kogus üldnimetuse alla kuuluva toidu kohta. Toidu nimetuses võivad esineda ka toidualase teabe määrukses nimetatamata üldnimetused (näiteks linnuliha, marjad, puuviljad), kuid koostisosade loetelus peab sellisel juhul esitama koostisosade täpsed nimetused ja protsendilised kogused iga koostisosa kohta.
[Näited 2](#)

Toidu nimetuses esineb koostisosa üldnimetusega	Koostisosa, mille protsent tuleb esitada
Juustavorst	Juust, sealiha, veiseliha
Paneeritud kalapulgad	Kala
Köögivilja-riisivorm	Köögivilid
Lihapirukas	Liha (kasutatud sea- ja veiseliha; ei pea näitama mõlema lihaliigi protsenti eraldi, vaid liha sisalduse kokku, kuid nimetada tuleb koostisosade loetelus kõik lihaliigid)
Eksootiliste puuviljadega jogurt	Eksootilised puuviljad ...% (virsik, mango, kiivi) <i>Kolme viimase näite puhul eeldatakse, et ükski köögivilid, lihaliik ega puuvili ei domineeri massivahekorras oluliselt</i>

Kui koostisosa esineb nimetuses **liitkoostisosana** (näiteks rullbiskviit kohupiimakreemiga), siis tuleb liitkoostisosa (kohupiimakreem) kogus esitada protsentides. Rõhutades märgistusel täiendavalt liitkoostisosa koostisosa (rullbiskviit mustasõstra-kohupiimakreemiga), peab ka selle sisalduse esitama (kohupiimakreem, mustad sõstrad või mustasõstramoos).

Punkti 2.1.1 nõude teine osa käsitleb koostisosa koguse esitamist juhul, kui tarbijal seostub toidu nimetusega teatud kindel koostisosa, mis on tarbijale oluline ja mõjutab ta ostuvalikut. Kuigi toote nimetuses koostisosa ei märgita, peab selle koostisosa koguse märgistusel esitama, et tarbijal oleks võimalik teha sama nime kandvate toodete vahel valikut. Märgistusel



kogusena esitatava koostisosa väljaselgitamiseks võib koostada kirjeldava nimetuse ja selle alusel määrata koostisosad, mis on olulised tarbijale ja mille kogused esitatakse märgistusel. Samas ei ole näiteks oluline märkida siidri valmistamisel kasutatud õunte kogust.

Näited 3

Toode	Kirjeldav nimetus	Koostisosa, mille sisaldus esitatakse protsentides
<i>Chilli con carne</i>	Roog veisehakklihast, ubadest, tomatitest pipra, sibula ja tšillipipraga	Veisehakkliha
Karjala pirukas	Riisitäidisega pirukas	Riis
Pelmeenid	Lihatoode	Liha ...% (sea- ja veiseliha)
Kiievi kotlet	Paneeritud kanalihatode	Kanaliha

2.1.2 Koostisosa on märgistusel sõnaliselt, pildina või graafiliselt rõhutatud (Toidualase teabe määruse artikli 22 lõige 1 punkt b)

Koostisosa protsendiline kogus esitatakse, kui:

- toidu koostisosa nimetus ei ole esitatud toidu nimetuses, vaid on esitatud teisiti, näiteks märgistusel tuuakse eraldiseisvana sõna "võiga" või "kanaga";
- teatud koostisosa puhul kasutatakse märgistusel erinevat kirjasuurust, värvi ja/või stiili, et rõhutada seda koostisosa mujal kui toidu nimetuses;
- illustratsiooniga rõhutatakse valikuliselt ühte või mitut koostisosa;
- koostisosa rõhutatakse selle päritolu esiletoomisega.

Järgmised juhtumid ei loeta koostisosa rõhutamiseks märgistusel sõnas, pildis või graafiliselt:

- märgistusel esitatakse illustratsioon müüdavast toidust;
- märgistusel esitatakse illustratsioon serveeritavast roast
[Näited: Pilt valmisroast ilma ühtegi koostisosa rõhutamata. Pilt valmisroast koos selle juurde sobivate lisanditega. (Viimase näite puhul võib tarbijat teavitada, et pilt on serveerimise soovitus)];
- kõik toidu põhilised koostisosad esitatakse märgistusel pildina, ilma ühtegi neist esile toomata
(Näide: Märgistusel esitatakse illustratsioon kõigist köögiviljadest, mida kasutati konserveeritud köögiviljasupi valmistamisel);
- erinevatest toiduainetest valmistatava toidu puhul esitatakse pakendil illustreerivad pildid, kuidas toitu valmistada;
- toidu märgistusel on hoiatav lause allergikutele (näiteks "sisaldab pähkleid").

2.1.3 Koostisosa on põhiline toidu iseloomustamiseks ja eristab seda muudest nimetuse või välimuse poolest sarnastest toitudest (Toidualase teabe määruse artikli 22 lõige 1 punkt c)

Näited 4

Toidu nimetus	Koostisosa, mille protsent tuleb esitada
Martsipan	Mandlid
Majonees	Muna või munapulber
Erinevat liiki piimadest (lisaks lehmapiimale kasutatakse kitse- või lambapiima)	Piimade protsendilised kogused



valmistatud juust	
Keeduvorst	Sealiha ja veiseliha protsendilised kogused

2.2 Koostisosa kogust protsentides ei pea esitama järgmistel juhtudel

(Toidualase teabe määruse VIII lisa)

- 2.2.1 [KooS vedelikuga väljastatava toidu märgistusel on näidatud põhikoostisosa netomass § 12 lõike 5 kohaselt.](#)
- 2.2.2 [Koostisosa kogus tuleb esitada märgistusel toiduseaduse § 12 lõike 4 ja § 38 lõike 4 alusel kehtestatud koostis- ja kvaliteedinõuete ning toidualase teabe esitamise nõuete kohaselt.](#)
- 2.2.3 [Koostisosa kogus on kindlaks määratud “Toiduseaduse” § 12 lõike 4 ja § 38 lõike 4 alusel kehtestatud koostis- ja kvaliteedinõuetes ning toidualase teabe esitamise nõuetes, mille kohaselt ei nõuta selle koostisosa koguse esitamist märgistusel.](#)
- 2.2.4 [Koostisosa kasutatakse toidu maitsestamiseks väikeses koguses.](#)
- 2.2.5 [Nimetuses esinev koostisosa ei mõjuta tarbija valikuid riigis, kus seda toitu turustatakse, sest koguseline varieerumine ei ole oluline selle toidu iseloomustamisel ega eristamisel muudest sarnastest toitudest.](#)
- 2.2.6 [Puuvilja-, kaasa arvatud marja-, või köögiviljasegude ning looduslike maitseainetega puhul ükski koostisosa massivahekorras oluliselt ei domineeri.](#)
- 2.2.7 [Koostisosaks on magusaine või magusaine ja suhkur juhul, kui toidu nimetusele on lisatud sellekohane märgne toidualase teabe määruse III lisa kohaselt.](#)
- 2.2.8 [Koostisosaks on lisatud vitamiinid või mineraaltoitained, mille kohta esitatakse toitumisalane teave.](#)

Koostisosa kogust ei esitata toidus looduslikult sisalduvate koostisosade puhul, nagu näiteks kofeiin kohvis ning vitamiinid ja mineraaltoitained puuviljamahlas. Samuti ei pea esitama koostisosa kogust teatud toitude puhul, mille valmistamisel ei ole kasutatud valmistoote nimetuses esitatud koostisosa, nagu näiteks šokolaadijäätis (ei sisalda šokolaadi, vaid kakaod), teekook, moosisuhkur.

2.2.1 *KooS vedelikuga väljastatava toidu märgistusel on näidatud põhikoostisosa netomass IX lisa punkti 5 kohaselt*

Toidualase teabe määruse IX lisa punkti 5 kohaselt esitatakse nõue, et kooS vedeliku väljastatava toidu puhul, kus vedelik kuulub põhikoostisosa juurde, tuleb märgistusel näidata põhikoostisosa netomass. Vedelik võib olla külmutatud ning koosneb vähemalt ühest järgmisest koostisosast: vesi, soolade vesilahused, soolvesi, toiduhapete vesilahused, äädikas, suhkrute vesilahused, muude magustavate omadustega ainete vesilahused ning puuviljade, kaasa arvatud marjade, ja köögiviljade puhul ka marja-, puuvilja- või köögiviljamahlad. Sama põhimõtet võib rakendada ka sellisel juhul, kui vedelik (vedel keskkond) ei kuulu eelnimetatud loetelusse (nt õli), kuid vabatahtlikult esitatakse põhikoostisosa netomass.

Toidu puhul, mis koosneb erinevate koostisosade segust ning märgistusel rõhutatakse kas ühte või mitut neist koostisosadest, peab siiski esitama nende koostisosade protsendilised kogused. Koostisosa kogust protsentides ei pea esitama puu- ja köögiviljade puhul, kui ükski neist ei domineeri massivahekorras (vt punkti 2.2.6).

Näited 5

Praetud räimed marinaadis	Räimi vähemalt ... g
Tuunikala vees või õlis	Tuunikala vähemalt ... g
Puuviljad või köögiviljad vees, mahlas vms	Puuvilju vähemalt ... g, köögivilju vähemalt ... g



Pirnid ja virsikud suhkrulahuses	Puuvilju vähemalt ... g, millest pirne ...% ja virsikuid ...%
----------------------------------	---

2.2.2 Koostisosa kogus tuleb esitada märgistusel toiduseaduse § 12 lõike 4 ja § 38 lõike 4 alusel kehtestatud koostis- ja kvaliteedinõuete ning toidualase teabe esitamise nõuete kohaselt

Kehtestatud on järgmised koostis- ja kvaliteedinõuded ning toidualase teabe esitamise nõuded:

- Vabariigi Valitsuse 29. detsembri 1999. a määrus nr 436 "[Eritoitude koostis- ja kvaliteedinõuete ning eritoitude valmistamiseks kasutatavate ainete ja eritoidu käitlemise suhtes esitatavate nõuete ning eritoitude märgistamise ja muul viisil teabe edastamise erinõuete ja korra kinnitamine](#)" (RT I 2000, 2, 6; 28.06.2014, 52);
- Vabariigi Valitsuse 20. juuni 2000. a määrus nr 198 "[Meditsiinilisel näidustusel kasutamiseks ettenähtud toidu koostis- ja kvaliteedinõuded ning selle valmistamiseks kasutatavate ainete ja käitlemise suhtes esitatavad nõuded ning märgistamise ja muul viisil teabe edastamise erinõuded ja kord](#)" (RT I 2000, 49, 314; 2010, 6, 18);
- Põllumajandusministri 20. novembri 2014. a määrus nr 103 "[Kohviekstrakti ja siguriekstrakti koostis- ja kvaliteedinõuded ning toidualase teabe esitamise nõuded](#)" (RT I 25.11.2014, 14);
- Põllumajandusministri 6. novembri 2014. a määrus nr 96 "[Kakao- ja šokolaaditoodete koostis- ja kvaliteedinõuded ning toidualase teabe esitamise nõuded](#)" (RT I 11.11.2014);
- Põllumajandusministri 28. novembri 2014. a määrus nr 111 "[Kaseini ja kaseinaatide koostis- ja kvaliteedinõuded, toidualase teabe esitamise nõuded ning proovide võtmise ja analüüsimise meetodid](#)" (RT I 03.12.2014, 11);
- Põllumajandusministri 20. novembri 2014. a määrus nr 102 "[Suhkrutoodete koostis- ja kvaliteedinõuded ning toidualase teabe esitamise nõuded ja analüüsimise meetodid](#)" (RT I 25.11.2014, 13);
- Põllumajandusministri 28. novembri 2014. a määrus nr 113 "[Kondenspiimade ja piimapulbrite koostis- ja kvaliteedinõuded ning toidualase teabe esitamise nõuded, kondenspiimadest ja piimapulbriest proovide võtmise ja proovide analüüsimise meetodid](#)" (RT I 03.12.2014, 13);
- Põllumajandusministri 20. novembri 2014. a määrus nr 104 "[Mee koostis- ja kvaliteedinõuded ning toidualase teabe esitamise nõuded](#)" (RT I 25.11.2014, 15);
- Põllumajandusministri 6. novembri 2014. a määrus nr 92 "[Mahlatoodete koostis- ja kvaliteedinõuded ning toidualase teabe esitamise nõuded](#)" (RT I 11.11.2014, 9)
- Põllumajandusministri 6. novembri 2014. a määrus nr 95 "[Džemmi, žele, marmelaadi ja magustatud kastanipüree koostis- ja kvaliteedinõuded ning toidualase teabe esitamise nõuded](#)" (RT I 12.11.2014, 1);
- Põllumajandusministri 12. novembri 2014. a määrus nr 100 "[Toidulisandi koostis- ja kvaliteedinõuded ning toidualase teabe esitamise nõuded](#)" (RT I 14.11.2014, 5).

Märgistusel ei pea koostisosa kogust protsentides esitama kui koostisosa koguse esitamine on nõutud teiste nõueteaga. Siiski juhul, kui nektari või keedise nimetuses esitatakse kahe või enama puuvilja nimetus ja mõni puuvili neist domineerib massivahekorras, peab nende koostisosade kogused protsentides esitama.

Näited 6. Näited tulenevalt märgistamise erinõuetest

Toidu nimetus	Koostisosa kogus märgistusel
Apelsininektar	Puuvilja sisaldus vähemalt ...%



Õunakeedis	Valmistatud ... g puuviljadest 100 g toote kohta
Mustasõstra-punasesõstra džemm	Valmistatud ... g puuviljadest 100 g valmistoote kohta, kusjuures musti sõstraid ...% ja punaseid sõstraid ...%

2.2.3 Koostisosa kogus on kindlaks määratud “Toiduseaduse” § 12 lõike 4 ja § 38 lõike 4 alusel kehtestatud koostis- ja kvaliteedinõuetes ning märgistamise erinõuetes, mille kohaselt ei nõuta selle koostisosa koguse esitamist märgistusel

Näide: Vastavalt šokolaadile esitatud koostis- ja kvaliteedinõuetele ning märgistamise erinõuetele peab piimašokolaad sisaldama piimakuivainet vähemalt 14%, kuid piima protsendi esitamist ei nõuta.

2.2.4 Koostisosa kasutatakse toidu maitsestamiseks väikeses koguses

Antud erand kehtib olenemata piltide esitamisest märgistusel. Eelkõige hõlmab erand toitusid, mille nimetuses rõhutatakse sõnaga “...maitseline”, et koostisosa kasutati vaid maitsestamiseks. Erand ei hõlma ainult tehiskõhna- ja maitseaineid, vaid kehtib kõikide koostisosade kohta, mida kasutatakse väikeses koguses maitsestamiseks (näiteks küüslauk, ürdid, vürtsid).

Toidualase teabe määrus ei defineeri, kui suur on “väike kogus”. Soovituslikult võiks lugeda väikeseks koguseks maksimaalselt 2 massiprotsenti (ilma kandja ja lahusti koguseta), kusjuures protsent väljendab toidu valmistamisel kasutatud koostisosa kogust.

Näited 7

- | | |
|-------------------------------------|--|
| - Paprikamaitseline juust | - Kookoshelbekohuke |
| - Krevetimaitsevised kartulikrõpsud | - Kaneeliga küpsised |
| - Vaarikamaitseiline rullbiskviit | - Murulaugu sulatatud juust |
| - Maasikamaitseiline jogurt | - Teised toidud, kus viidatakse taimedele, maitseainetele või teistele tugeva lõhna ja maitsega koostisosadele |
| - Soolaküpsised | |
| - Küüslauguleib | |

2.2.5 Nimetuses esinev koostisosa ei mõjuta tarbija valikuid riigis, kus seda toitu turustatakse, sest koguseline varieerumine ei ole oluline selle toidu iseloomustamisel ega eristamisel muudest sarnastest toitudest

Antud säte annab erandi juhul, kui koostisosa kogus eeldatavalt ei mõjuta tarbija ostueelistust. Erandit ei saa rakendada juhul, kui koostisosa nimetust rõhutatakse märgistusel täiendavalt. Näiteks kui koostisosa nimetus on esitatud väljaspool toote nimetust, mistõttu ostja tähelepanu juhitakse sellele koostisosale.

Näited

- Ühekomponendilised või põhiliselt ühekomponendilised toidud (maisihelbed, kartulivorm, kaalikavorm, porgandivorm, peedisalat).
- Rukkileib, mille valmistamisel on jahudest kasutatud vaid rukkijahu.
- Koorejäätis.
- Toidud, mille nimetuses nimetatakse palju erinevaid väheolulisi koostisosi (kanavorm kartulite, ubade ja porganditega, kus tuleb vaid kana protsent esitada).
- Pastatooted, mille märgistusel mainitakse erinevaid nisutüüpe.



- Imiku piimasegud ja jätkupiimasegud, mis põhinevad sojavalgul ja/või lehmapiimavalgul.
- Kastmed, mis erinevad teineteisest vaid vürtside ja/või lõhna- ja maitseainete poolest.
- Maitseained, mille nimetuses tuuakse esile milleks seda kasutatakse ja põhilised koostisosad (kana maitseaine – soola, paprika, peterselli ja teiste maitseainete segu).

2.2.6 *Puuvilja-, kaasa arvatud marja- või köögiviljasegude ning looduslike maitseainesegude puhul ükski koostisosa massivahekorras oluliselt ei domineeri*

Näited

- puuviljasegud (kuivatatud, külmutatud või kompotina)
- köögiviljasegud (sügavkülmutatud porgandi, herne ja maisi segu)
- pähklisegud
- maitseainetesegud
- apelsini-mango-pirnimahl

2.2.7 *Koostisosaks on magusaine või magusaine ja suhkur juhul, kui toidu nimetusele on lisatud sellekohane märgete toidualase teabe määruse III lisa kohaselt*

Kui toidule on lisatud magusainet, lisatakse nimetusele sõna “magusainega” ning kui toidule on lisatud suhkrut (suhkruid) ja magusainet (magusaineid) üheaegselt, lisatakse nimetusele sõnad “suhkru(te) ja magusaine(te)ga”, kuid nende sisaldust protsentides ei ole vaja näidata.

2.2.8 *Koostisosaks on lisatud vitamiinid või mineraaltoitained, mille kohta esitatakse toitumisalane teave*

Lisatud vitamiinid ja mineraaltoitained, kui need on esitatud toidu nimetuses või neid rõhutatakse märgistusel sõnaliselt, pildina või graafiliselt ja mille kohta on esitatud toitumisalase teave. Samuti ei esitata toitainet või muu ainet kogust protsentides, kui need on toidulisandi koostisosad ning mille kohta on esitatud toitumisalane teave. Toitumisalase väite kirjutamise korral tuleb esitada selle vitamiini või mineraaltoitainete kogus mg-des või µg-des ja protsentides selle vitamiini või mineraaltoitainete täiskasvanud inimese päevasest võrdluskogusest.

Näide:

- C-vitamiiniga mahla puhul esitatakse toitumisalases teabes: C-vitamiin (40 mg, mis on 50% täiskasvanud inimese päevasest võrdluskogusest)

3. KOOSTISOSA KOGUSE ARVESTAMINE

Koostisosa kogus protsentides peab väljendama toidu valmistamise etapis kasutatud koostisosa kogust (välja arvatud erijuhtudel) (toidualase teabe määruse VIII lisa punkt 3).

Märgistusel esitatav koostisosa kogus peab väljendama koostisosa kogust hetkel, kui seda koostisosa lisatakse. Protsendilise väärtuse võib ümardada täisarvuks või kui koostisosa sisaldus on alla 5%, siis lähima 0,5-ni.

Koostisosa kogus protsentides tuleb esitada valmistamisel kasutatud ja koostisosade loetelus nimetatud koostisosa kohta. Näiteks, kui koostisosana nimetatakse “kana”, “piim”, või “ploomid”, siis peab üldjuhul koostisosa kogus protsentides väljendama töötlemata kujul kasutatud koostisosa kogust. Nende näidete puhul ei esitatud teavet nimetuses rõhutatud



koostisosa töötlemisviisi kohta, viidates seega töötlemata koostisosa kasutamisele. Kui toidu valmistamisel kasutatakse töödeldud koostisosa ja vastavalt eelnevale näitele esitatakse koostisosade loetelus “küpsetatud kana” või “piimapulber” või “kuivatatud ploomid”, siis peab ka koostisosa kogus protsentides väljendama töödeldud koostisosa kogust. Töödeldud koostisosa (näiteks kuivatatud ploomid) kasutamise puhul võib esitada täiendavalt sama koostisosa koguse töötlemata kujul (ploomid), et anda tarbijale võimalus võrrelda ühesuguseid toite, mille puhul on kasutatud erinevalt kas töödeldud või töötlemata koostisosa.

Vaatamata eelnevale ei pea esitama koostisosade loetelus töötlemisviisi nende koostisosade puhul, mille töötlemisviis on tarbijale ilmselge lähtuvalt toidu olemusest. Näiteks singi-makaronisalatil puhul võib kirjutada koostisosade loetelus kas makaronid või keedetud makaronid ja singi protsent arvestatakse selle sisalduse järgi nn “segamismomendil”. Samuti kui toote nimetuses on koostisosa töötlemisviis nimetatud, ei pea koostisosade loetelus selle koostisosa töötlemisviisi uuesti esitama eeldusel, et protsendiline kogus arvestatakse töödeldud koostisosa kohta. Näiteks toidu “suitsukanasalat” puhul piisab kui koostisosade loetelus kirjutatakse “kana” ja selle järel suitsukana protsendiline kogus.

Lisatud vett ei pea märkima koostisosade hulgas, kui lisatud vee kogus ei ületa 5% valmistoote massist, koostisosa protsendilise koguse määramisel tuleb vee kogust siiski arvestada. Lisatud vee, mis moodustab kuni 5% valmistoote massist, peab siiski märkima liha, lihavalmististe, töötlemata kalandustoodete ja töötlemata kahepoolmeliste molluskite puhul.

4. ERIJUHUD

4.1 Valmistamise käigus taastatava kontsentreeritud või kuivatatud koostisosa kasutamise korral on lubatud arvestada selle sisaldust veetustamiseelse massi järgi

Toidualase teabe määruse VIII lisa punkti 4 alapunkt c

Valmistamisel kontsentreeritud või kuivatatud koostisosa kasutamise puhul võib koostisosa koguse arvestamisel lähtuda selle toiduaine kogusest taastunud kujul.

Näited

- Seenekastme puhul võib kuivatatud seente koguse asemel esitada värskete seente koguse.
- Verekoogi ja verivorsti puhul – kui kasutatakse kuivatatud verd – võib vere koguse esitamisel lähtuda taastunud verest.

4.2 Kontsentreeritud või kuivatatud toidu puhul, mis eeldatavasti taastatakse vee lisamisega, võib märgistusel koostisosade esitamisel lähtuda nende sisaldusest taastatud tootes, tingimusel et koostisosade loetelule lisatakse sõnad “koostisosad valmistootes” või “koostisosad taastatud tootes”

Toidualase teabe määruse VIII lisa punkti 4 alapunkt d

Näited:

- Supikontsentraat, millele tarbija lisab vett.
- Keekspulber, millele vee lisamisel saadakse sobiv tainas.

4.3 Kuum- või mõne muu töötlemise tagajärjel niiskust kaotanud toidu puhul lähtutakse koostisosa koguse arvutamisel toidu valmistamiseks kasutatud



koostisosa kogusest, mida väljendatakse massiprotsendina valmistoote massist. Kui märgistusel protsentides välja toodud koostisosa või kõigi koostisosade mass kokku ületab 100% valmistoote massist, kirjutatakse protsendilise koguse asemel 100 g valmistoote valmistamiseks kasutatud koostisosa või koostisosade kogused massiühikutes

Toidualase teabe määruse VIII lisa punkti 4 alapunkt a

Näited:

- Koogid (mustikakook – lisatud mustikamoosi kogus valmistoote massist protsendina)
- Küpsised
- Pirukad

Seega kui märgistusel protsentides välja toodud koostisosa või koostisosade mass kokku ületab 100% valmistoote massist, kirjutatakse protsendilise koguse asemel 100 g valmistoote valmistamiseks kasutatud koostisosa või koostisosade kogused massiühikutes.

Näide

- Salaamivorst veiseliha (115 g veiseliha 100 g valmistoote kohta)

4.4 Koostisosa koguse arvutamisel esitatakse lenduvad ühendid nende sisalduse järgi valmistootes

Toidualase teabe määruse VIII lisa punkti 4 alapunkt b

Antud nõuet rakendatakse eelkõige toitude puhul, mis sisaldavad alkoholi.

Näide:

- Kook brändiga

5. KOOSTISOSA KOGUSE ESITAMISE ASUKOHT

Toidu koostisosa koguse protsendiline väärtus esitatakse toidu koostisosade loetelus või toidu nimetuses või vahetult pärast nimetust.

Kui toidu nimetust korratakse pakendi erinevatel külgedel, siis piisab koostisosa koguse ühekordsest esitamisest toidu nimetuses eeldusel, et see teave on selgelt loetav ja asub märgistusel kergesti nähtaval kohal.

6. LIHASISALDUSE MÄRK KEEDUVORSTIDELE, VIINERITELE JA SARDELLIDELE

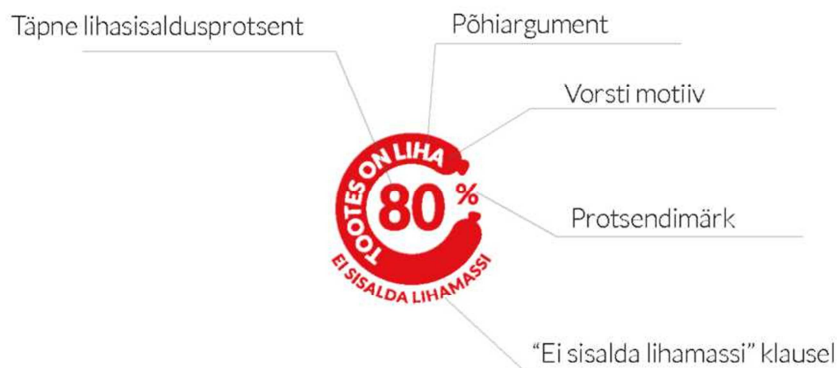
Keeduvorstide, viinerite ja sardellide pakendile võib kanda lihasisalduse märgi kui toode vastab järgmistele nõuetele:

- lihasisaldus vähemalt 60%
- ei sisalda lihamassi



Lihasisalduse märk koosneb viiest elemendist, mis moodustavad ühtse ümarakujulise terviku:

- Täpne lihasisaldusprotsent, mis on esitatud toote koostises. Erinevate lihaliikide kogused liidetakse.
- Põhiargument "TOOTES ON LIHA".
- Vorsti motiiv.
- Protsendimärk.
- "EI SISALDA LIHAMASSI" klausel.



Täiendav info lihasisalduse märgi kohta:

- [Vorstitoodete lihasisalduse protsenti näitavad märgid ehk nn vorstimärgid »](#)
- [Vorstitoodete lihasisalduse protsenti näitava märgi ehk nn vorstimärgi kasutamist selgitav juhend »](#)