

# Juhend toitlustusettevõttes mahepõllumajandusele viitavalt märgistatud toidu valmistamiseks ja reklaamimiseks



Juhend on mõeldud  
toitlustusettevõtetele (restoranid,  
kohvikud, turismitalud, sööklad jt),  
kes soovivad kasutada mahetoorainet  
ja sellest tarbijatele teada anda

Tallinn 2018



Euroopa Maaelu Arengu  
Põllumajandusfond:  
Euroopa investeringud  
maapiirkondadesse

## Sissejuhatus

Mahetoit kogub tarbijate hulgas populaarsust ning mahetoitu soovitakse osta mitte ainult poest, vaid ka kodust väljas einestades. Viimasel ajal on mahetoidu pakkumine toitlustuses paljudes riikides (nt Taani, Rootsi, Prantsusmaa, Itaalia, Saksamaa) kiiresti kasvanud. Heaks näiteks on siin Taani, kus juba üle 2500 toitlustaja kasutab sealset kolmeastmelist toitlustuse ökomärki – nende hulgas on nii tipprestorane, kohvikuid kui ka väga palju avaliku sektori toitlustajaid, nt lasteasutuste sööklaid. Koolides ja lasteaedades on mahetoidu kasutamisele oma panuse andnud riigi ja omavalitsuste suur huvi mahetoitlustust edendada. Nt seadis Kopenhaagen eesmärgiks pakkuda koolides ja lasteaedades 90% ulatuses mahetoitu ning on selle ka juba 2018. a seisuga saavutanud. Ka mitmed Rootsi omavalitsused (nt Malmö) on seadnud kõrged eesmärgid.

Eestis on mahetoidu müük ja tarbimine samuti pidevalt kasvanud ning sellest tulenevalt on järjest enam ka neid inimesi, kes soovivad, et lastele pakutaks lasteaia-koolis just mahetoitu või kes eelistaksid mahetoitu ka kohvikus või restoranis. 2018. a märtsis Tallinnas Turu-uuringute AS poolt läbiviidud küsitlus näitas, et 87% tallinlastest, kelle leibkonnas on lasteaia või üldhariduskoolis käivaid lapsi, on huvitatud oma lapse lasteaia/kooli üleminekust mahetoidule.

Eestis on ligi 2000 mahetootjat ja ka töötajate arv kasvab pidevalt, kuid toitlustusettevõtete hulgas on mahetoidu pakkujaid kahjuks veel väga vähe. Paljud toitlustajad küll ostavad toorainet mahetootjatelt ja -töötajatelt, kuid ei anna kliendile selle kasutamisest teada. Selleks, et mahetoorainele tohiks viidata, tuleb täita mahepõllumajanduse seadusest tulenevaid nõudeid.

Mahetoidu pakkumist saab alustada erineval moel, nt vähehaaval, kaasates menüüsse algul vaid paar mahekoostisosa, valmistada osad toidud vaid mahekoostisosadest või kasutada hoopis toitlustuse ökomärki. Viimane võimalus loodi Maaeluministeriumi poolt 2017. a Skandinaaviamaade eeskujul lihtsustamaks mahetoidu kasutamisele viitamist. Märgi kasutamise nõuded on sarnased Taanile, Rootsile ja Norrale ning sellega kaasnev bürokraatia ei tohiks toitlustajatel üle jõu käia.

**Soovides viidata mahetoidu kasutamisele, tuleb põhjalikult läbi mõelda, kas maheteave soovitakse tarbijale esitada:**

- A. mahepõllumajanduslike toodete (edaspidi mahetoodete) protsentuaalsele osakaalule viitava toitlustuse ökomärgiga, vt täpsemaid nõudeid lk 2;**
- B. muul viisil mahepõllumajanduslike koostisosade (edaspidi mahekoostisosade) kasutamisele viidates, vt võimalikke variante (nt kõik road menüüs on mahedad, mingi tooraine on kogu menüüs mahe) ja nõudeid lk 9.**

**Samaaegselt võib kasutada ka mõlemaid võimalusi.**

## A. Mahetoodete protsentuaalsele osakaalule viitav toitlustuse ökomärk

Lihtne viis toitlustusettevõttes mahetoodete kasutamisele viidata on **toitlustuse ökomärk**. Arvestusperiood on **üks kuu** ja arvestust peetakse **eelmise kuu kohta**. Seega peab märgi kasutamisel olema igal kasutamisele eelneval kuul ettevõttesse sisse ostetud/toodud mahetoodete osakaal põllumajandustoodetest üle 20%. Sisseostu kohta võib arvestust pidada nii **koguseliselt** kui ka **maksumuse** põhjal. Millisel viisil arvestust peetakse, on ettevõtte enda otsustada. Toitlustuse ökomärgil on olenevalt mahetoodangu osakaalust kolm astet.

### Miks on toitlustuse ökomärgi kasutamine teistest mahetoidule viitamise võimalustest lihtsam?

Mahekoostisosade kasutamisele viitamisel tuleb toidu valmistamisel üldjuhul tagada, et mahepõllumajanduslikud tooted ei seguneks sama liiki mittemahepõllumajanduslike toodetega, pidada arvestust kasutatavate mahekoostisosade täpse kulu kohta roogade kaupa ja täita muid nõudeid (vt juhendi osast B lk 9). Juhul, kui tarbijat teavitatakse **ainult toitlustuse ökomärgiga**, ei rakendu eeltoodud eristatavuse nõue ega täiendavad arvestuse pidamise nõuded. Tähtis on vaid see, et eelmisel kuul ettevõttesse ostetud/toodud mahetoodete osa vastaks kasutatava märgi nõuetele ja see oleks arvestuse pidamise abil tõestatav.

### Mahetoodete protsentuaalse osakaalu kohta teabe esitamisel lubatud väited ja ökomärgid

- kui **üle 20 kuni 50%** eelmise kuu jooksul ettevõttesse toidu valmistamiseks toodud põllumajandustoodetest on mahepõllumajanduslikud, võib kasutada väidet „üle 20 kuni 50% toorainest on mahe” või märki:



- kui **üle 50 kuni 80%** eelmise kuu jooksul ettevõttesse toidu valmistamiseks toodud põllumajandustoodetest on mahepõllumajanduslikud, võib kasutada väidet „üle 50 kuni 80% toorainest on mahe” või märki:



- kui **üle 80 kuni 100%** eelmise kuu jooksul ettevõttesse toidu valmistamiseks toodud põllumajandustoodetest on mahepõllumajanduslikud, võib kasutada väidet „üle 80 kuni 100% toorainest on mahe” või märki:



Toidu, sh mahepõllumajandusliku toidu ettevõttesse toomine tähendab, et see toit kasutatakse ära toidu valmistamiseks või pakutakse seda valmistoiduna (nt toidu kõrvale pakutav leib, sai, mahl, hommikusöögilauas pakutav jogurt).

Kui sisse ostetakse ka nt mahešokolaadi, mahesnäkke jms, mida ei kasutata toidu valmistamisel, vaid pakutakse tarbijale kaasa ostmiseks, siis seda kaupa mahetoodete protsendi arvutamisel arvesse ei võeta.

Teave mahetoodete protsentuaalse osakaalu kohta toidus esitatakse tarbijale nähtaval kohal selgesti loetavalt füüsilise või elektroonilise vahendi kaudu.

**Info selle kohta, kas osakaal on arvatud põllumajandustoodete koguse või maksumuse põhjal tuleb esitada samas vaateväljas toitlustuse ökomärgiga, kasutades väljendeid „arvatud kogusest“ või „arvatud maksumusest“.**

Märgi etalonkirjelduse (k.a korrektse värvitooni) leiate [Maaeluministri 21. veebruari 2017. a määruse nr 19 §6-st.](#)

Tähtis on meeles pidada, et märgi kasutamisel peab tarbijat teenindav isik oskama tarbija soovil anda suulist teavet selle kohta, millised toidu koostisosad on mahepõllumajanduslikud.

### ***Millele peab mõtlema enne alustamist?***

Et toitlustuse ökomärk võimaldab mahetoodete ettevõttesse ostmise/toomise kohta arvestust pidada nii koguseliselt kui ka maksumuse põhjal, tuleb kõigepealt otsustada, millisel moel seda tegema hakatakse. Arvestuse pidamise perioodi keskel arvestuse meetodit vahetada ei ole lubatud. Maksumuse põhjal osakaalu arvestamise aluseks võib võtta hinnad käibemaksuga või ilma, kahte erinevat meetodit segamini ei ole lubatud kasutada.

### ***Mida peab tegema enne toitlustuse ökomärgi kasutamisega alustamist?***

- Teavitage Veterinaar- ja Toiduametit (VTA) kas läbi [Maaeluministeeriumi kliendiportaali](#) või digitaalselt allkirjastatuna (e-kirjaga) kasutades VTA kodulehel olevat [teavitamise vormi](#) (vt avalduse vormi lisa 2)
- Lisage teavitusele eelmise kuu kohta tehtud mahetoodete osakaalu arvutamise arvestus, selleks võib kasutada VTA soovituslikku vormi (lisa 3) või enda tehtud nõutud infot sisaldavat arvestust. Oluline on sisu, mitte vorm. Vt täpsemalt lk 4
- Soovi korral tutvuge lisaks juhendile ka õigusaktidega (vt lisa 1)

**Toitlustuse ökomärgi kasutamise eesmärgile mingit tasu ega riigilõivu ei kaasne.**

### ***Kes ettevõtet kontrollib?***

Toitlustuse ökomärgi kasutamisest teavitatud ettevõtet kontrollib ettevõtte asukoha järgse VTA piirkondliku keskuse järelevalveametnik.

## Arvestuse pidamine

### Mida võetakse protsentuaalse osakaalu arvutamisel arvesse ja mida ei võeta?

Protsentuaalse osakaalu arvutamisel tuleb arvesse võtta kõik **põllumajanduslikud koostisosad**, milleks on põllumajandusest pärinevad töötlemata ja töödeldud saadused (nt jahu, liha, piimatooted, köögiviljad, maitseained). Põllumajanduslikud koostisosad tuleb omakorda jagada mahepõllumajanduslikeks ja mittemahepõllumajanduslikeks.

**Joogivett, soola ning jahindusest** (metsloomade liha) ja **looduslikust kalapüügist** (NB! kasvandusest pärinevad kalad tuleb arvestusse võtta) saadud tooteid ning **alkohoolseid jooke osakaalu arvutamisel arvesse ei võeta. Arvestuses ei kajastu need tooted ei mahetoidu ega tavatoidu poolel.** Kui toidlustusettevõtte ostab sisse ka näiteks mahešokolaadi ja muid mahesnäkke, mida ei kasutata toidu valmistamisel, kuid mida tarbijale müügiks pakutakse, siis selline kaup ei kajastu samuti ei mahe- ega tavatoidu poolel.

#### Näide arvestuse pidamise ja koguselise protsentuaalse osakaalu arvutamise kohta koguse põhjal:

Arve number	Tarnija	Mahepõllu- majanduslikud tooted (kg)	Mittemahe- põllu- majanduslikud tooted (kg)	Kokku (kg)
2389578	Mahe Mati OÜ	10	0	10
3455673	Food AS	5	6	11
9087900	Kauplus „Tuvi“	0,5	0	0,5
6578890	Eat Organic OÜ	2	0	2
		<b>17,5 kg</b>	<b>6 kg</b>	<b>23,5 kg</b>

Arvestus:  $17,5/23,5 * 100\% = 74,04\%$

Mahetoodete protsentuaalne osakaal: **74,04 %**

#### Näide arvestuse pidamise ja protsentuaalse osakaalu arvutamise kohta maksumuse põhjal:

Arve number	Tarnija	Mahepõllu- majanduslikud tooted (eurot km-ta)	Mittemahe- põllu- majanduslikud tooted (eurot km-ta)	Kokku (eurot km- ta)
2389578	Mahe Mati OÜ	28	0	28
3455673	Food AS	19	10	29
9087900	Kauplus „Tuvi“	2,42	0	2,42
6578890	Eat Organic OÜ	14,5	0	14,5
		<b>63,92 eurot</b>	<b>10 eurot</b>	<b>73,92 eurot</b>

Arvestus:  $63,92/73,92 * 100\% = 86,47\%$

Mahetoodete protsentuaalne osakaal: **86,47 %**

## Mis ajaks peab arvestus olema tehtud?

Arvestuse pidamine toimub **eelmise kuu kohta**. Mahetoodete % arvutatakse (ettevõtte raamatupidamisdokumentide alusel) ettevõttesse **eelmisel kuul** toidu valmistamiseks toodud põllumajandustoodete koguse või maksumuse põhjal **iga kalendrikuu 20. kuupäevaks**.

## Kuidas osakaalu vahemikke arvutada?

Vahemike arvutamisel ja teabe esitamisel ei kasutata ümardamist rohkem kui kahe komakohani. Näiteks teabe esitamiseks kujul „üle 50 kuni 80% toorainest on mahe“ peab mahepõllumajanduslike toodete protsentuaalne osakaal olema üle 50,0%. Seega ka näiteks osakaalud 49,99% ja 50,0% jäävad vahemikku „üle 20 kuni 50% toorainest on mahe“ ning alles siis, kui osakaal on üle 50,0%, võib esitada teabe „üle 50 kuni 80% toorainest on mahe“.

## Soovituslik vorm ja muud võimalused arvestuse pidamiseks

VTA on koostanud osakaalu arvestamiseks Lisas 3 toodud soovitusliku vormi. Kui näiteks ettevõttes kasutusel olev lao- või raamatupidamisprogramm võimaldab pidada vajalikku arvestust ja info on sealt kuupõhiselt väljavõetav, siis ei ole eraldi vormil arvestuse pidamine kohustuslik. Oluline on sisu! Arvestus tuleb esitada nõudmisel ettevõtet kontrollivale ametnikule. Igakuiselt seda VTASSE saata pole vaja, see tuleb esitada vaid kohapealse kontrolli käigus ametniku poolt küsitud kuu kohta. Kõik arvestuse pidamiseks kasutatud andmed tuleb ettevõttes säilitada, kas elektroonselt või paber kandjal vähemalt kaks aastat nende kogumisest arvates.

## Kuidas arvestada toorainet, mis on ise kasvatatud/korjatud?

Ettevõttesse toodud toiduna käsitatakse lisaks sisseostetule ka sama ettevõtja poolt kasvatatud/korjatud toodangut (nt maitsetaimed, köögiviljad, marjad, seemned jne). Sellisel juhul võetakse mahetoodete protsentuaalse osakaalu arvutamisel arvesse nende toodete koguse või sama liiki toodete turuhinna põhjal arvestatud maksumus.

**NB!** Meeles tuleb pidada, et ise kasvatatud või looduslikelt aladelt korjatud saadusi saab mahetoodetena käsitada üksnes siis, kui ettevõttel on vastav [mahetunnustus](#).

## Mida teha, kui mahetoorainet ostetakse mitmeks kuuks ette?

Mõned toitlustajad ostavad osa tooteid (nt lasteasutustes köögivilja, kartuli või külmutatud marjad kogu talveks, restoranis talleliha hooajaliseks menüüks) pikemaks perioodiks ette ja see võib oluliselt mõjutada igakuisel arvestuse pidamisel mahetoodete osakaalu. Sel juhul võib erandkorras jagada pikemaajaliseks kasutamiseks sisseostetud tooted (olenevalt arvestuse pidamise viisist, kas koguse või maksumuse alusel) nende kuude peale, kus see kasutuses on, viidates mitmel kuul samale arvele, kuid konkreetset kuud puudutavale kogusele/maksumusele.

## Kuidas pidada arvestust, kui ettevõttel on mitu tootmisüksust?

Sama ettevõtja erinevates tootmisüksustes kasutatud toodete üle tuleb arvestust pidada selliselt, et erinevates tootmisüksustes kasutatud tooted oleksid raamatupidamises eristatud. Toodete viimisel

ühel üksusest teise, lisatakse nendele saateleht, millega tagatakse selgus selle kohta, millised tooted tootlustusettevõttesse toidu valmistamiseks toodi.

## Dokumentide säilitamine

Arvestuse pidamiseks vajalikke andmeid ja dokumente tuleb säilitada vähemalt kaks aastat nende kogumisest arvates. Lao- ja finantsarvestuse dokumente tuleb hoida üksuses või tööruumides ja nende põhjal peab saama kindlaks teha ettevõttesse toodud toodete kogused ja tarnijad.

Raamatupidamisdokumendid peavad sisaldama ka mahetoodete vastuvõtmisel tehtud kontrolli tulemusi (st märged saatedokumendil või tooraine vastuvõtu kontroll-lehel selle nõuetekohasuse kohta). Raamatupidamisaruannetes esitatud andmed peavad olema dokumentaalselt (saatelehed/arved) tõendatud.

## Sisseostetavate toodete mahepõllumajandusliku päritolu kontrollimine

Mahetooteid ostes tuleb kontrollida, kas need on ikka mahedad ja kas müüjal on kehtiv tõendav dokument.

Mahetoidu tarnijatel (sh hulgimüüja, töötleja, talunik) peab olema **kehtiv mahe tõendav dokument**, mis Eesti ettevõtete puhul on väljastatud kas VTA poolt (hulgimüüjad, töötlejad) või PMA poolt (põllumajandusettevõtted). Tõendavas dokumendis on kirjas, mis tooteid (tootegruppe) ettevõtte mahedana toodab või turustab. Kõik Eestis väljastatud kehtivad tõendavad dokumendid on saadaval PMA veebilehel asuvas [Mahepõllumajanduse registris](#). Selle saab registrist alla laadida või mahetoidu tarnija käest esimest korda ostes, paluda see kaubaga kaasa panna. Silmas tuleb pidada, et tõendav dokument väljastatakse üheks või kolmeks aastaks, olenevalt ettevõtte tegevusvaldkonnast. Mahepõllumajanduse registrist peaks aeg-ajalt kontrollima, kas tarnija tõendav dokument on ikka kehtiv, sest juhul, kui ettevõtte mahetunnustus on vahepeal kehtetuks tunnistatud, ettevõtet enam registrist ei leia ning tema toodang ei ole enam mahepõllumajanduslik.

Kauplustel, kes müüvad mahetoitu vaid jaepakendis, ei pea olema mahetunnustust. Mahetooteid tohib siiski osta ka neist kauplustest, ostetud toodete puhul tuleb aga tagada, et ostutšekil oleks olemas viide mahedale. Kui kassatšekil ostetud toote kohta maheviide puudub, tuleb saada kauplusest ostutšekile allkirjastatud kinnitus, et sellest poest ostetud ning kassatšekil esitatud toode on mahe.

Teiseks peab kontrollima, et müügi pakendis mahetoidul, mis on valmistatud või pakendatud Euroopa Liidus, oleks Euroopa Liidu mahelogo (vt joonis 1), kontrollasutuse kood ja päritolutähis. Ka selle olemasolu tuleb müügi pakendis mahetoitu ostes jälgida. Hulgipakendis mahetoidu ostmisel pole ELi mahelogo kohustuslik.



Kontrollasutuse kood  
EE-ÖKO-02 ←  
EL põllumajandus ← Mahepõllumajanduslike koostisosade päritolu

### Joonis 1. Euroopa Liidu mahelogo koos kontrollasutuse koodi ja päritolutähisega

Toitlustusettevõttesse vastuvõetud müügipakendis mahetoodetel võib lisaks ELi logole olla ka Eesti ökomärk (vt joonis 2) või mõne muu riigi või kontrollasutuse ökomärk, et aga selliste märkide kasutamine ei ole kohustuslik, siis ei pruugi neid olla.



### Joonis 2. Eesti riiklik ökomärk

Ettevõttesse müügipakendis mahetoodete vastuvõtmisel peab ettevõtja kontrollima ka pakendite suletust ja etiketile märgitud teabe vastavust saatedokumentides olevale teabele.

Kolmandaks peab vaatama, et mahetoidu tarnija poolt väljastatud **arvel ja saatelehel** oleks viide toidu mahepõllumajanduslikule päritolule (nt „Mahekartul“, „Kartul mahe“, „Kartul öko“ või viide, et kõik arvel toodud tooted on mahetooded või pärinevad mahepõllumajandusest. Kui ostetakse mingit toodet müügipakendisse pakendamata kujul (nt lahtine köögivili, lihatooted) või hulgipakendis, siis peab saatedokumendil olema ka kontrollasutuse kood.

Saatelehe/arve korrektsust peab kauba vastuvõtmisel kindlasti kontrollima, korrektsust kontrollib pisteliselt ka ettevõtet kontrolliv ametnik ja ka tema peab saatedokumendilt selgelt aru saama, et tegemist on mahetootega.

Saatelehed/arved või nende koopiad tuleb säilitada ettevõttes kohapeal kaks aastat.

## Ökomärgi etaloni vahemiku muutumine ja ökomärgist loobumine

### Ökomärgi etaloni vahemiku muutmine

Kui selgub, et ettevõttesse toodud mahetoodete kogus või maksumus ei küünda taotlusel esitatud protsentuaalse osakaaluni, tuleb sellest koheselt VTA-d teavitada ning lõpetada mittekorrektse märgi kasutamine. Teavitamiseks esitada uus teavitamise avaldus (nt läbi [Maaeluministeeriumi kliendiportaali](#)) ja märkida sellel uus etaloni vahemik. Loomulikult tuleb välja vahetada ka ökomärk, et see vastaks tegelikule protsendivahemikule. Kui uus protsent jääb väiksemaks kui 20%, tuleb märgi kasutamine kohe lõpetada ja teavitada sellest VTA-d samuti nt läbi kliendiportaali.

*Näide:* Kohvik „Päike“ esitas VTA-le mais teavitamise avalduse koos kinnitavate dokumentidega, et ettevõttesse eelmisel kuul (aprillis) toodud toodete kogus (ettevõtte otsustas arvestust pidada



koguseliselt) on 74% ja võttis kasutusele märki „50-80 % toorainest on mahe“. Järgnevatel kuudel (mai, juuni, juuli, august) jäi ettevõttesse toodud mahetooraine osa vahemikku 60-70%. Oktoobris selgus, et septembris toodi ettevõttesse mahetooteid vaid 48%. Ettevõtte teavitas kohe VTA-d, esitades uue teavitamise avalduse, märkides ära uue vahemiku „üle 20 kuni 50% toorainest on mahe“ ja uuendas ettevõttes kasutatavat märki, andes tarbijale õiget teavet.

## **Ökomärgist loobumine**

Kui ettevõtte ei soovi (või vähenenud mahetoodete sisseostu tõttu ei tohi) enam kasutada toitlustuse ökomärki, tuleb sellest kohe teavitada VTA-d. Märgist loobumise korral tuleb esitada loobumise taotlus läbi [Maaeluministeeriumi kliendiportaali](#) või digitaalselt allkirjastatuna (e-kirjaga) kasutades VTA kodulehel olevat [teavitamise vormi](#) (teavitamise avaldus toitlustusettevõttes mahepõllumajandusliku toidu ettevalmistamise ja turuleviimisega tegelemise lõpetamisest). Ökomärgi uuesti kasutusele võtmise soovi korral tuleb alustada arvestuse pidamist algusest, st arvutada eelmisel kuul toidu valmistamiseks sisse toodud mahetoodete protsentuaalne osakaal ning esitada uus teavitamise avaldus VTAlle.

## **Mahetooraine kasutamisele viitamine muul viisil**

Kui soovite kasutada vaid toitlustuse ökomärki, ei tohi märki seostada ühegi kindla toidu ega koostisosaga. Märki ei kasutata mingi kindla toidu märgistamisel, menüüs toidu nimetusega samal väljal ega koostisosade loetelus. Samuti ei ole lubatud viidata mahepõllumajanduslikule tootmisviisile toidu nimetuses, koostisosades jm. Kui soovite seda lisaks märki kasutamisele teha, siis lugege täiendavaid nõudeid osast B.

## **Kust ökomärgi kleepse saab?**

Maaeluministeerium tellis toitlustuse ökomärkide kleepse nii läbipaistval põhjal peegelpildis (klaasile kleepimiseks) kui ka valgel põhjal. Märke saab Mahepõllumajanduse Koostöökogust (kirjutades e-mailile [mahekogu@gmail.com](mailto:mahekogu@gmail.com)) või VTA-st ([kairi.sisask@vet.agri.ee](mailto:kairi.sisask@vet.agri.ee)).

Märgi võib ka ise trükkida, kasutada tuleb Maaeluministri 21. veebruari 2017.a määruse nr 19 §6-s toodud etalonkirjeldust ja värvi.

## B. Muul viisil mahekoostisosade kasutamisele viitamine

Mahepõllumajanduslikule tootmisviisile viitamiseks nimetatakse seda, kui toidu märgistamisel, reklaamimisel või äridokumentides kasutatakse toidu kirjeldamiseks mõisteid mahe, öko, bio (ja nende sõnade tuletisi ja deminutiive), millega antakse ostjale teada, et kõnealune toit või selle koostisosad on valmistatud mahepõllumajanduse nõudeid järgides.

Mahepõllumajandusele viitamiseks loetakse ka seda, kui menüüs, kodulehel või Facebooki postitustes väidetakse, et kasutatakse nt ökotalu õunamahla või maheveiseliha ja ka see, kui restorani nimeks on Maherestoran, Ökotuba vms. **Kõigil nendel juhtudel peab ettevõtte olema mahetoitlustusest teavitatud.**

**Lisaks juhendi osas A kirjeldatud toitlustuse ökomärgile on maheviite kasutamiseks mitmed variandid:**

- üks või mitu rooga menüüs on mahedad (vt lk 10 );
- mingi koostisosa on kogu menüüs kasutusel mahedana (vt lk 10);
- roa mingi komponent on mahe (vt lk 11 );
- mahedad on üksnes mõningad tavaroa koostisosad (vt lk 11)

Kui kõik road menüüs on mahedad, võib kasutada nimetust mahemenüü.

Kõigil eelviidatud juhtudel võib sõna „mahe“ asemel kasutada ka sõna „öko“.

Mahetoidu valmistamise nõuetest rääkides on oluline teada, et mahetoidu korral jagatakse toidus kasutatav tooraine ehk koostisosad erinevatesse gruppidesse:

- **Põllumajanduslikud koostisosad**, milleks on kõik põllumajandustootmisest pärinevad töötlemata ja töödeldud saadused. Põllumajanduslikuks koostisosaks loetakse ka alkohol ja pärm. Põllumajanduslikud koostisosad jagunevad omakorda mahepõllumajanduslikeks ja mittemahepõllumajanduslikeks.
- **Mittepõllumajanduslikud koostisosad**, milleks on lisaained, abiained jms ained, mis ei pärine põllumajandustootmisest (näiteks toiduvärvid, magusained, sidrunhape jm).
- **Joogivesi ja keedusool** (KCl või NaCl) on käsitletavad erandina, mida ei loeta ei põllumajanduslikuks ega mittepõllumajanduslikuks koostisosaks ning mida on alati lubatud kasutada.

Maheviite esitamisel ei ole lubatud ühes roas koos kasutada sama liiki mahepõllumajanduslikku ja mittemahepõllumajanduslikku koostisosa (nt mahe- ja tavakartul).

Kõige suurem piirang on seatud mittepõllumajanduslike koostisosade kasutamisele. Toidu valmistamisel võib kasutada nt söögisoodat või sidrunhapet, aga ei ole lubatud kasutada sünteetilisi magusaineid või toiduvärve. Mahepõllumajandusele viitavalt märgistatud toidu valmistamisel kasutada lubatud lisaainete loetelu leiate määruse [\(EU\) 889/2008](#) lisast VIII. Mittepõllumajanduslike koostisosade kasutamise piirang kehtib ka siis, kui tegu on tavaroga, mis sisaldab mahekoostisosa.

Ettevõtte otsustab ise, millisel viisil ja millises ulatuses ta mahetoitu pakub ning kuidas ta sellest oma klienti teavitab. Kehtib siiski üks oluline reegel: maheviide peab olema tõene ja väite tõesus peab olema dokumentaalselt tõestatav. Seetõttu ei saa näiteks kasutada liiga üldisi viiteid nagu „Me kasutame peamiselt mahepõllumajandusest pärinevat toorainet“.

## **Maheviite esitamise ja mahetoidu pakkumise reklaamimise võimalused**

### **Viide mahedale roa nimetuses ehk „maheroog“ (serveerimiseks valmis mahetoit menüüs)**

Tavapäraselt mõistetakse **menüü** all kas toidukorra (eine) toitude ja jookide loetelu kindlas järjestuses või toitlustusettevõtte toidukaarti. **Maheroog** on üks menüüs loetletud toitudest.

Maheroog ehk mahetoit on näiteks „Mahe lasanje“, „Mahe mustikakook“, „Mahe guljašš“, „Mahe porgandipüreesupp“ jne.

Rooga ehk toitu võib nimetada mahedaks üksnes siis, kui kõik selles toidus kasutatud põllumajanduslikud koostisosad on mahepõllumajanduslikku päritolu.

Seaduse kohaselt on küll lubatud kasutada kuni 5% ulatuses mittemahepõllumajanduslikke koostisosi, kui need koostisosad on loetletud määruse [\(EU\) 889/2008](#) IX lisas (vt määrusest või juhendi lisast 4). Selles lisas on loetletud koostisosad, mida ei ole Euroopa Liidus mahedana saada. Nimekiri lubatud tavapõllumajanduslikest koostisosadest on väga piiratud ning sisaldab koostisosi, mida tavapäraselt toitlustuses ei kasutata või kasutatakse vähe (tammetõrud, koolapähklid jne).

Sageli tõlgendatakse seda määruse sätet aga valesti ning arvatakse et 5% ulatuses võib kasutada ükskõik milliseid tavapõllumajanduslikke koostisosi. Nii see siiski ei ole, kasutada võib vaid ülalnimetatud määruse lisas loetletud põllumajanduslikke koostisosi.

Maheroa müümisel on müüdnud portsjonite arv kergesti läbi kassasüsteemi (või lasteasutustes läbi muu arvestuse pidamise viisi) tuvastatav ning andmete koondamine lihtne. Maheroa valmistamise ning müümise võivad muuta aga keerukaks mahepõllumajanduslike koostisosade hankimisega seonduvad probleemid ja see, kui sama liiki toorainet kasutatakse ettevõttes ka mittemahepõllumajandusliku roa valmistamiseks. Vältimaks mahe- ja tavakoostisosade segunemist, eraldi hoidmise, toidu valmistamisega ja arvestuse pidamisega seonduvaid probleeme, võiks kaaluda mõne põhikoostisosa (nt kartul, porgand, veiseliha) kasutamist ettevõttes üksnes mahedana.

### **Viide ühte liiki mahekoostisosa(de) kasutamisele**

Osad toitlustusettevõtted otsustavad mõnda toorainet osta sisse üksnes mahedana ja seda ka vastavalt klientidele reklaamida. Sel juhul on kõikides roogades kasutatav vastav koostisosa (nt kartul, porgand, veiseliha) alati mahe.

Sellisel juhul on lubatud kasutada väiteid, nagu nt „Me pakume üksnes mahekartulit“, „Hommikusöögilauas serveeritakse mahemune“, „Me kasutame ainult mahekaerahelbeid, maheriisi ja mahetatart“ vms.

Kasutatavaid põllumajanduslikke koostisosi võib ka grupeerida, näiteks kui kõik ettevõttes kasutatavad köögiviljad on mahepõllumajanduslikku päritolu, võib öelda: „Pakume üksnes mahepõllumajanduslikku päritolu köögivilju“.

Ühe tooraine täielik asendamine mahedaga on ettevõttele mugav ja lihtne viis. Puudub vajadus eraldi ladustada või mahetoitu eraldi valmistada, sest puudub oht, et mahekoostisosa võib sama liiki tavakoostisosaga segamini minna ja nii on toidu jälgitavus lihtsamini tagatav. Ühtlasi saab korraga sisse osta suurema koguse toorainet ning seeläbi võib olla võimalus saada ka soodsamat hinda.

### Viide roa mahedale komponendile ehk osa roast on mahe

Mahedaks roa komponendiks võib olla roa osa, mis valmistatakse küll eraldi, aga serveeritakse koos roaga ja seda roa osa on tarbija vaatenurgast võimalik ülejäänud toidust lihtsalt eristada. Sellisteks roa osadeks on näiteks liha, traditsioonilised praelisandid (riis, kartul) või salat. Selline roa osa ei ole aga nt supis sisalduv köögivilj või salatis sisalduv tomat.

Menüüs saab mahedale viidata näiteks nii: „Kodune kotlet mahekartulipüreega“ või „Lõhe medaljon riisi ja maheköögiviljadega“. Viide „mahe“ peab olema sama värvi ja suurusega ning samasuguses kirjas kui muud koostisosad, see ei tohi olla eriliselt (näiteks rasvasema või teist värvi kirjaga) või suuremalt välja toodud.

Põllumajanduslikku päritolu mahe roa komponent (roa osa), mida soovitakse reklaamida mahedana, peab koosnema üksnes mahepõllumajandusest pärinevatest koostisosadest. Välja arvatud erand, mille kohaselt on 5% ulatuses lubatud tavapäraselt toodetud põllumajanduslike koostisosi juhul, kui need koostisosad on loetletud määruse [\(EU\) 889/2008](#) IX lisas (vt määrusest või juhendi lisast 4). Selles lisas on loetletud koostisosad, mida ei ole Euroopa Liidus mahedana saada. Nimekiri lubatud tavapõllumajanduslikest koostisosadest on väga piiratud ning sisaldab koostisosi, mida tavapäraselt tootlustuses ei kasutata või kasutatakse vähe (tammetõrud, koolapähklid jne).

Näiteks liha praadimiseks kasutatav õli, kartulipüree valmistamiseks kasutatav piim või köögiviljadele valatav kaste, samuti vastavate roa osade maitsestamiseks kasutatavad maitseained peavad olema mahedad.

Roas oleva ühe mahekomponendi serveerimise eeliseks võrreldes maheroaga on suurem paindlikkus nii tooraine hankimisel, laovarude haldamisel kui ka menüü koostamisel.

### Viide mahekoostisosa(de)le tavatoidus

Tavatoidus kasutatava(te) mahekoostisosa(de) kohta võib esitada sellekohase viite koostisosade loetelus. Näiteks kui supi valmistamiseks kasutatakse mahekartuleid, võib viidata nii: „Veiselihasupp (veiseliha, mahekartul, porgand, sibul)“ või „Kartulisalat (koostises on mahekartul ja mahehernes)“. Sellisel juhul ei tohi mahedale viidata toidu nimetuses (nt ei ole lubatud „Veiselihasupp mahekartuliga“).

Koostisosade loetelus peab viide „mahe“ olema sama värvi ja suurusega ning samasuguses kirjas kui muud koostisosad, see ei tohi olla eriliselt (näiteks rasvasema või teist värvi kirjaga) või suuremalt välja toodud.

## ***Euroopa Liidu mahelogo, Eesti ökomärk ja nende kasutamine***

**Eesti ökomärki on lubatud kasutada** toitlustusettevõttes valmistatud **maheroa või maheroa komponendi** (vt selgitus eespool) märgistamisel juhul, kui mahetoitlustusettevõtte on seaduse kohaselt teavitatud ning esitatud maheviide on tõene. Ökomärgi kasutamisel peab olema selgelt aru saada, millise roa või roa komponendi osas märk on esitatud.

**NB! ELi mahelogo ei ole lubatud tootlustusettevõttes valmistatud toidu märgistamisel kasutada.**

## ***Mahetoitlustusega alustamine (mahetoitlustusest teavitamine) ning mahetoitlustuse lõpetamine***

**Enne mahetoitlustusega alustamist** teavitage Veterinaar- ja Toiduametit (VTA) kas läbi [Maaeluministeeriumi kliendiportaali](#) või digitaalselt allkirjastatuna (e-kirjaga) kasutades VTA kodulehel olevat [teavitamise vormi](#) (vt avalduse vormi lisa 2).

**Mahetoitlustusega tegelemise lõpetamisel** esitatakse samuti VTA-le sellekohane kirjalik **teavitamise avaldus**. Teavitamise saab teha kas läbi [Maaeluministeeriumi kliendiportaali](#) või digitaalselt allkirjastatuna (e-kirjaga) kasutades VTA kodulehel olevat [teavitamise vormi](#).

Mahepõllumajanduse seaduse kohast teavitamise kohustust ei ole, kui tootlustusettevõttes pakutakse tarbijale mahetoitu vaid müügi pakendis, nt limonaad, siider või õlu pudeliga, šokolaaditahvel jms.

**Ettevõtte võib hakata mahetoidu pakkumisele viitama kohe pärast nõuete täitmist ja teavitamise avalduse esitamist.**

**Mahetoitlustusest teavitamise puhul riigilõivu maksta ei tule ning mahepõllumajanduse seaduse alusel teostatud kontrollimise eest ettevõtte järelevalvetasu maksta ei pea.**

## ***Nõuded toidu vastuvõtmisel, ladustamisel, toidu valmistamisel ja arvestuse pidamisel***

### **Mahepõllumajandusliku päritolu kontrollimine toidu vastuvõtmisel**

Ettevõttesse vastuvõetava toidu kontrollimine peaks olema iga ettevõtte jaoks tavapärane praktika. Mahetoidu kontrollimine lisab tavapärasele kontrollile mõned nüansid.

Sisseostetavate toodete mahepõllumajandusliku päritolu kontrollimise kohta lugege täpsemalt juhendi A osa vastavast alajaotusest (lk 6).

Ettevõttesse võib võtta vastu mahepõllumajanduslikku ja mittemahepõllumajanduslikku toitu ka samaaegselt. Oluline on, et mahepõllumajandusliku toidu identifitseerimine on tagatud ning on välistatud mahe ja tavatoidu segi- või vahetusminek.

## Toodete ladustamine ja toidu valmistamine

Toidu ladustamise ja toidu valmistamise juures tuleb tagada, et mahe- ja tavatoit oleksid selgelt eristatavad ning nende segimine või segunemine oleks välistatud. Mahe- ja tavatoidu segi- ja vahetussemineku vältimiseks tuleb kasutusele võtta vajalikud meetmed. Eraldatuse võib tagada toidu selge märgistamisega, eraldi ruumid, riiulid või tööpinnad mahetoidu ladustamiseks ega valmistamiseks ei ole kohustuslikud. Võib kasutada ka erinevat värvi nõusid või silte, eraldi ala riiulil. Kõik töötajad, kes toitu käitlevad, peavad olema instrueeritud ning teadlikud, milline tooraine on mahe ja milline tava ning kuidas neid ettevõttes käidelda.

## Arvestuse pidamine

Kõik ettevõttes valmistatavate toitude **retseptid** peavad olema ettevõttes kohapeal ning kättesaadavad ettevõtet kontrollivale järelevalveametnikule. Retseptist peab selguma, milline koostisosa on mahe ja millises koguses seda kasutatakse. Lisas 6 on näitena toodud üks võimalus, millisel viisil on võimalik retseptis näidata mahekoostisosade kogust. Juhul, kui mingis roas kasutatakse vaid mahepõllumajanduslikke koostisosi, siis ei ole vaja protsenti arvutada, retseptist peavad selguma aga kõigi koostisosade kogused.

**Ettevõtte peab pidama arvestust nii ettevõttesse tulnud mahetooraine kui ka müüdüd toidu koguste üle.**

Osad ettevõtted kasutavad elektroonilisi laoarvestusprogramme ja kassasüsteeme, mõned peavad arvestust lihtsas Exceli failis. Kõik variandid on lubatud. Oluline on, et ettevõtte on võimeline esitama andmed sissetulnud, laos oleva ja müüdüd toidukoguste kohta ning need andmed on dokumentaalselt tõendatavad.

**Lisas 5 on näide Exceli programmis tehtud arvestuse pidamise süsteemist**, kus arvestus tehakse kuuajalise perioodi kaupa. See sisaldab arvestust hõlbustavaid valemeid ning seda on võimalik kasutamiseks alla laadida [Maaeluministeeriumi kodulehelt](#). Selle tabeli kasutamine pole kohustuslik, toitlustaja võib pidada arvestust ka muul endale sobilikul moel, peaasi, et see on selgesti arusaadav ja kontrollitav.

## Ettevõtte kontroll

Ettevõttes, mis on teavitanud mahetoitlustusega alustamisest, viiakse läbi mahepõllumajanduse seaduse kohane kontroll. Kontrollib ettevõtte asukoha järgse maakonna VTA piirkondliku keskuse järelevalveametnik.

Kontrolliks valmistumisel tuleb ettevõttel koondada järgnev info:

- Näited, kuidas tarbijatele on mahetoidu pakkumisest teada antud või plaanitakse teada anda. *Nt menüüd, flaierid, veebileht või nende kavandid.*
- Ettevõtte ruumide plaan, millel on märgitud kohad, kus mahetoorainet ladustatakse ning kus mahetoitu valmistatakse. *Sobib asendi/ruumide plaan, millele on vastavad märged lisatud.*
- Ettevõttes mahetoitlustuse eest vastutavate töötajate nimekiri koos vastutusvaldkonna kirjeldusega. *Nt kohviku juhataja – vastutab sisseostetava tooraine ning arvestuse pidamise eest, peakokk – vastutab mahetoidu käitlemise ja retseptide koostamise eest.*

- Arved ja saatelehed ning muud dokumendid, mis võimaldavad nii ettevõtjal endal kui ka järelevalveametnikul välja selgitada:
  - a) mahetoidu tarnija ning juhul, kui tegemist on eri isikuga, müüja,
  - b) ettevõttesse vastuvõetud mahetoidu kogused,
  - c) ettevõttes ladustatava mahetoidu kogused,
  - d) väljastatud mahetoidu kogused.

*Järelevalveametnikul on õigus küsida samu andmeid ka ettevõttes käideldava tavatoidu kohta.*
- Aruanne, milles on kajastatud kindla perioodi (nt ühe kuu) kohta ettevõttesse vastu võetud ning väljastatud mahetoidu kogused (vt lisa 5 näidistabel „Arvestuse pidamine“).

Aruannet ja kontrollitavaid dokumente hoitakse ettevõttes kättesaadavana õigusaktidest või ettevõtte enda sisekorrast tuleneva tähtaja jooksul. Mahepõllumajanduse nõuded siin täiendavaid reegleid ei kehtesta.

Järelevalvet ettevõtte üle tehakse vähemalt kord aastas. Pärast ettevõtte teavitamise avalduse esitamist viiakse läbi esmane kontroll, edaspidi toimuvad etteteatamata järelkontrollid.

Kontrolli käigus vaadatakse:

- kas ettevõtte kontrollib saabuvat mahetoorainet ning peab korrektset arvestust kasutatud mahetooraine osas,
- kas ettevõttes klientidele esitatud väited on tõesed,
- kas ettevõttes on tagatud mahetoidu ja tavatoidu segunemise vältimine,
- kas ettevõttes on tagatud toidu jälgitavus,
- kui tegu on järelkontrolliga, siis kas eelmisel kontrollimisel ettevõtte poolt esitatud andmed ja kirjeldused on kehtivad.

Ettevõtte peab tagama VTA järelevalveametnikule kontrolli eesmärkidel ligipääsu kõigile arvestuse pidamisega seotud dokumentidele, raamatupidamistoimikutele ja vajalikele arvetele, samuti jagama järelevalveametnikule vajalikku informatsiooni.

## Juhendi koostajad:

Merit Mikk (Ökoloogiliste Tehnoloogiate Keskus, Mahepõllumajanduse Koostöökogu, [meritoko@gmail.com](mailto:meritoko@gmail.com))

Kairi Sisask (Veterinaar- ja Toiduamet, [kairi.sisask@vet.agri.ee](mailto:kairi.sisask@vet.agri.ee))

## Täname:

Marika Ruberg (Maaeluministerium)

Airi Vetemaa (Eesti Mahepõllumajanduse Sihtasutus)

## Kasutatud on:

- Varem väljaantud juhendeid:
  - Juhend toitlustusettevõttes mahepõllumajandusele viitavalt märgistatud toidu valmistamiseks ja reklaamimiseks. Koostajad: P. Rajasalu, A. Vetemaa, M. Mikk. Tallinn, 2015
  - Juhend toitlustusettevõtetele mahepõllumajanduslike toodete kasutamisele viitava ökomärgi kasutamiseks. [www.vet.agri.ee](http://www.vet.agri.ee)
- Kairi Sisaski ja Piret Rajasalu ettekannete materjale
- Mahepõllumajandust puudutavaid õigusakte
- Mahetoitlustuse seminaride raames toitlustajatelt kogutud informatsiooni

Juhend valmis "Teadussiirde pikaajaline programm mahepõllumajanduse tegevusvaldkonnas" raames, toetab Euroopa Liit.

Tallinn 2018

ISBN 978-9949-9877-8-8 (pdf)



**LISA 1. Õigusaktid, mis reguleerivad mahetoidu kasutamist ja selle kasutamisele viitamist toitlustusettevõttes:**

- [Mahepõllumajanduse seadus](#)
- Maaeluministri 21. veebruari 2017.a määrus nr 19 „[Toitlustusettevõttes mahepõllumajandusliku toidu ja mahepõllumajanduslike koostisosi sisaldava toidu valmistamise täpsemad nõuded, mahepõllumajanduslike koostisosade kohta teabe esitamise ja arvestuse pidamise täpsemad nõuded](#)“
- Nõukogu määrus (EÜ) [nr 834/2007](#), artiklid 6, 9 ja 10 (Toidu valmistamisel täidetakse neid nõudeid - GMOde kasutamise keeld, ioniseeriva kiirguse kasutamise keeld)
- Komisjoni määrus (EÜ) [nr 889/2008](#), artiklid 26-29, 30,31,33 ja 35

## LISA 2. Toitlustusettevõtte teavitamise avaldus

### TEAVITAMISE AVALDUS

#### TOITLUSTUSETTEVÕTTES MAHEPÕLLUMAJANDUSLIKU TOOTE ETTEVALMISTAMISE JA TURULEVIIMISEGA TEGELEMISE ALUSTAMINE JA ÖKOMÄRGI KASUTAMINE

Taotlus esitatakse: (tegutsemiskoha järgsele Veterinaar-ja Toiduameti piirkondlikule keskusele)

- Harjumaa keskus Väike-Paala 3, 11415 Tallinn, E-post: [info.hariu@vet.agri.ee](mailto:info.hariu@vet.agri.ee)
- Hiiumaa-Saaremaa keskus Saaremaal Kohtu 10, pk 35 93802 Kuressaare, E-post: [info.hiiu@vet.agri.ee](mailto:info.hiiu@vet.agri.ee)
- Hiiumaa-Saaremaa keskus Hiiumaal Hiiu mnt 3, 92101 Käina, E-post: [info.saare@vet.agri.ee](mailto:info.saare@vet.agri.ee)
- Virumaa keskus Ida-Virumaal Viru 5a, 41537 Jõhvi linn, E-post: [info.iv@vet.agri.ee](mailto:info.iv@vet.agri.ee)
- Virumaa keskus Lääne-Virumaal Neffi 2, 46607 Piira, E-post: [info.lv@vet.agri.ee](mailto:info.lv@vet.agri.ee)
- Jõgevamaa-Tartumaa keskus Jõgevamaal Ravila 10, 48306 Jõgeva, E-post: [info.jogeva@vet.agri.ee](mailto:info.jogeva@vet.agri.ee)
- Jõgevamaa-Tartumaa keskus Tartumaal Tähe 4, 51010 Tartu, E-post: [info.tartu@vet.agri.ee](mailto:info.tartu@vet.agri.ee)
- Järvamaa keskus Pärnu 58, 72712 Paide, E-post: [info.jarva@vet.agri.ee](mailto:info.jarva@vet.agri.ee)
- Läänemaa-Raplamaa keskus Läänemaal Jaani 8, 90502 Haapsalu, E-post: [info.rapla\\_lm@vet.agri.ee](mailto:info.rapla_lm@vet.agri.ee)
- Läänemaa-Raplamaa keskus Raplamaal Kuusiku tee 6, 79511 Rapla, E-post: [info.rapla\\_lm@vet.agri.ee](mailto:info.rapla_lm@vet.agri.ee)
- Pärnumaa keskus Haapsalu mnt 86, 80010 Pärnu, E-post: [info.prn@vet.agri.ee](mailto:info.prn@vet.agri.ee)
- Põlvamaa keskus Puuri tee 1, 63308 Põlva, E-post: [info.polva@vet.agri.ee](mailto:info.polva@vet.agri.ee)
- Valgamaa keskus Tartu mnt 79, 68205 Valga, E-post: [info.valqa@vet.agri.ee](mailto:info.valqa@vet.agri.ee)
- Viljandimaa keskus Vabaduse plats 4, 71020 Viljandi, E-post: [info.vil@vet.agri.ee](mailto:info.vil@vet.agri.ee)
- Võrumaa keskus Jüri tn 18, 65608 Võru, E-post: [info.voru@vet.agri.ee](mailto:info.voru@vet.agri.ee)

#### ETTEVÕTTE ANDMED

Isiku nimi:	Äriregistrikood või isikukood:	
Juriidiline aadress:	Sihnumber	Maakond
Tegevuskoha aadress:	Sihnumber	Maakond
Kontaktisik:	Ettevõtte kodulehe aadress	
Telefoninumber, E-posti aadress:		

Teavitan toitlustusettevõttes mahepõllumajandusliku toote ettevalmistamise ja turuleviimisega tegelemise alustamisest.

Teavitan mahepõllumajanduslike toodete kasutamisele viitava ökomärgi kasutusele võtust (avaldusele on lisatud osakaalu arvutamise vorm kinnitamaks ettevõtte vastavust teavitatud etaloni märgile)

- märgi etalon „üle 80 kuni 100% toorainest on mahe“
- märgi etalon „üle 50 kuni 80% toorainest on mahe“
- märgi etalon „üle 20 kuni 50% toorainest on mahe“

ALLKIRI	Kuupäev	Isiku esindaja nimi, ametinimetus ja allkiri
---------	---------	--

Allkirjastatud teatis esitatakse ettevõtte tegutsemiskoha järgse Veterinaar- ja Toiduameti piirkondlikule keskusele (maakonna keskusele), digitaalselt allkirjastatud taotlus edastatakse ettevõtte tegutsemiskoha järgse maakonna piirkondliku keskuse E-posti aadressil.

Lisainformatsiooni leiab Veterinaar- ja Toiduameti koduleheküljelt [www.vet.agri.ee-mahepõllumajandus](http://www.vet.agri.ee-mahepõllumajandus)

Veterinaar- ja Toiduamet Väike-Paala 3, 11415 Tallinn, tel. 605 1710, faks 621 1441, [vet@vet.agri.ee](mailto:vet@vet.agri.ee)



## LISA 4. Mahetoidus lubatud (kokku kuni 5%) mittemahepõllumajanduslikud koostisosad

Väljavõtte määruse (EÜ) nr 889/2008, IX lisast. Artiklis 28 osutatud põllumajandusest pärinevad koostisosad, mis ei ole mahepõllumajanduslikult toodetud

### Artiklis 28 osutatud põllumajandusest pärinevad koostisosad, mis ei ole mahepõllumajanduslikult toodetud

#### 1. TÖÖTLEMATA TAIMSED SAADUSED JA NENDEST MENETLUSTE ABIL VALMISTATUD TOOTED

##### 1.1. Toidukõlblikud viljad, pähklid ja seemned:

- tammetõrud *Quercus* spp.
- koolapähklid *Cola acuminata*
- karusmarjad *Ribes uva-crispa*
- maracuja (granadill) *Passiflora edulis*
- vaarikad (kuivatatud) *Rubus idaeus*
- punased sõstrad (kuivatatud) *Ribes rubrum*

##### 1.2. Toidukõlblikud vürtsid ja maitsetaimed:

- roseepipar *Schinus molle* L.
- mädarõika seemned *Armoracia rusticana*
- väike kalganirohi *Alpinia officinarum*
- värvisafloori õied *Carthamus tinctorius*
- ürt-allikkerss *Nasturtium officinale*

1.3. **Muud** Vetikad, k.a merevetikad, lubatud kasutada mittemahepõllumajanduslikul toiduainete valmistamisel.

#### 2. TAIMSED SAADUSED

##### 2.1. Rasvad ja õlid, rafineeritud või rafineerimata, kuid keemiliselt modifitseerimata, mille saamiseks on kasutatud muid taimi kui:

- kakao *Theobroma cacao*
- kookospähkel *Cocos nucifera*
- oliiv *Olea europaea*
- päevalill *Helianthus annuus*
- palm *Elaeis guineensis*
- raps *Brassica napus, rapa*
- värvisafloor *Carthamus tinctorius*
- seesam *Sesamum indicum*
- soja *Glycine max*

##### 2.2. Järgmised suhkrud, tärklised ja muud teraviljast ja mugulatest valmistatud tooted:

- fruktoos
- riispaber
- hapnemata leivast valmistatud paber
- riisist ja vahataolisest maisist valmistatud tärklis, keemiliselt modifitseerimata.

##### 2.3. Muud

- hernevalk (*Pisum* spp.)
- rumm, ainult roosuhkru mahlast valmistatud
- kirsiviin, valmistatud puuviljast ning artikli 27 lõike 1 punktis c osutatud lõhna- ja maitseainetest.

#### 3. LOOMSED SAADUSED

Veeorganismid, mis ei pärine vesiviljelusest ning mida on lubatud kasutada mittemahepõllumajanduslikul toiduainete valmistamisel

- želatiin
- vadakupulber „Herasuola“
- sooled.

## LISA 5. Näidistabel: Arvestuse pidamine

Valemeid sisaldava Exceli tabeli saab alla laadida Maaeluministeriumi kodulehelt

([www.agri.ee/sites/default/files/content/valjaanded/2015/trykis-2015-mahetoitlustus-lisa.xlsx](http://www.agri.ee/sites/default/files/content/valjaanded/2015/trykis-2015-mahetoitlustus-lisa.xlsx)).

MAHEPÖLLUPÖLLUMAJANDUSLIKU KÄITLEMISE aruanne							
Käitlemisettevõtte nimi:							
Mahekäitlemise periood (ajavahemik):							
AASTA:	2015	2015	2015	2015	2015	2015	KOKKU
KUU:	1	2	3	4	5	6	
<b>1. Mahetooraine laoseis kuu esimesel kuupäeval (kg):</b>							<b>KOKKU</b>
		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
<b>KOKKU:</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>2. Ettevõttesse vastu võetud mahetooraine kogus (kg):</b>							<b>KOKKU:</b>
0							0,00
0							0,00
0							0,00
0							0,00
0							0,00
<b>KOKKU:</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>3. Toidu valmistamiseks kasutatud mahetooraine kogus bruto (kg):</b>							<b>KOKKU:</b>
0							0,00
0							0,00
0							0,00
0							0,00
0							0,00
<b>KOKKU:</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>4. Mahetoodete käitlemisel tekkinud kaod (kg):</b>							<b>KOKKU:</b>
0							0,00
0							0,00
0							0,00
0							0,00
0							0,00
<b>KOKKU:</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>5. Muud mahakandmised (müüdnud/kasutatud tavatoiduna, riknenud) (kg) :</b>							<b>KOKKU:</b>
0							0,00
0							0,00
0							0,00
0							0,00
0							0,00
<b>KOKKU:</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>6. Mahetooraine laovarude kuu viimasel päeval (kg):</b>							
0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
<b>KOKKU:</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	
<b>7. Mahepõllumajandusliku tooraine kogus (neto), mis on kasutatud toidu valmistamiseks vastaval perioodil ja realiseeritud (kg):</b>							<b>KOKKU:</b>
0	0						0,00
0	0						0,00
0	0						0,00
0	0						0,00
0	0						0,00
<b>KOKKU:</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
Ametikoht		Nimi					Kuupäev

## LISA 6. Näidistabel: Mahepõllumajanduslike koostisosade protsendi arvutamine retseptis

Valemeid sisaldava Exceli tabeli saab alla laadida Maaeluministeeriumi kodulehelt

([www.agri.ee/sites/default/files/content/valjaanded/2015/trykis-2015-mahetoitlustus-lisa.xlsx](http://www.agri.ee/sites/default/files/content/valjaanded/2015/trykis-2015-mahetoitlustus-lisa.xlsx)).

Koostisosa nimetus	Põllumajandusliku koostisosa kogus (g)		Mittepõllumajandusliku koostisosa kaal (g)	Joogivesi (g)	Sool (g)
	Mahepõllumajandusliku koostisosa kaal (g)	Mittemahepõllumajandusliku koostisosa kaal (g)			
Kokku:					
Kaal kokku (g):					
Põllumajanduslike koostisosade protsent:					
Mahepõllumajanduslike koostisosade protsent:					