

JUHEND tunnustamise dokumentatsiooni koostamiseks mahetoodete ettevalmistamise tegevusalal

*Uuendatud mai 2026

Sissejuhatus

Käesolev juhend aitab koostada dokumente, mis tuleb lisada mahepõllumajanduse valdkonnas tegutsemiseks esitatavale tunnustamise taotlusele toidu ettevalmistamise valdkonnas.

Taotlusele lisatakse põllumajandusministri 20. veebruari 2009. a määruse nr 26 „Mahepõllumajanduse valdkonnas tegutsemiseks tunnustamise taotlemine ja taotluse menetlemise kord” §-s 8 loetletud andmed ja dokumendid.

Juhendis kasutatavate mõistete selgitused

- ❖ „Ettevalmistamine” -mahepõllumajanduslike (ka üleminekuaja toodete) säilitamise või töötlemisega seotud toimingud või muud töötlemata tootega tehtavad toimingud, mille käigus ei muudeta esialgset toodet või pakendamine või märgistamine või mahepõllumajandusliku tootmisega seotud märgistusel muudatuste tegemine.

Ettevalmistamine on toidu valmistamine, aga ka toidu omadusi muutev töötlemine (nt kuivatamine, kuumutamine, suitsutamine, laagerdamine, marineerimine). Ettevalmistamiseks loetakse ka muud töötlemata tootega tehtavad toimingud, mille käigus toote esialgset olemust ei muudeta, näiteks: tapmine, tükeldamine, puhastamine, jahvatamine. Lisaks hõlmab ettevalmistamine pakendamist ja mahepõllumajanduslikule tootmisele viitava märgistuse muutmist või lisamist.

- ❖ „Märgistamine, sealhulgas märgistuse muutmine”- käesoleva juhendis peetakse märgistamiseks toidule mahepõllumajandusele viitava märgistuse lisamist või mahepõllumajanduslikule tootmisele viitava märgistuse muutmist. Enamasti toimub toidu märgistamine pärast selle valmistamist ja/või pakendamist. Sellisel juhul käsitatakse märgistamist toidu valmistamise või pakendamise osana.

Märgistamine antud juhendi tähenduses on:

- juba pakendatud mahetoidule mahepõllumajandusele viitava märgistuse lisamine,
- mitme erineva tootja kasvatatud toodangu turustamine ühe partiina pakendamata kujul.

Näiteks märgistatakse oma kaubamärgi all müüdavaid tooteid või lisatakse märgistus eelnevalt neutraalsesse ehk nn valgesse pakendisse pakendatud toodetele. Märgistamise aluseks on alati toote valmistaja poolt edastatud teave toote kohta.

- ❖ „Enesekontrolliplaan”- plaan, kus on kirjas ettevõtte tegevused, nendega kaasnevad ohud ja meetmed ohtude hindamiseks, kõrvaldamiseks ja ennetamiseks või viimiseks vastuvõetavale tasemele. Enesekontrolliplaani koostamise kohustus on kirjas toiduseaduses ja selle koostamisel peetakse silmas toidu ohutust;

- ❖ „Ettevaatusmeetmed”- meetmed, mida ettevõtja rakendab tootmise, ettevalmistamise ja turustamise kõigis etappides selleks, et:

- vältida mahetoodete saastumist toodete või ainetega, mida mahepõllumajanduslikus tootmises kasutada ei tohi;
- vältida mahepõllumajanduslike toodete segunemist mittemahepõllumajanduslike toodetega.

Ettevaatusmeetmed on mahekäitlemise oluline osa ning need peavad olema ettevõtte tegevuses

selgelt kirjeldatud ja praktiliselt rakendatud.

Taotlusele lisatavad andmed ja dokumendid

1. Toote nimetus, andmed toote koostisosade, nende päritolu ja tootes kasutatava koguse kohta.

Tunnustamise taotlusele tuleb lisada kõigi nende toodete retseptuurid, mida soovitakse märgistada mahedana või mille koostisosade loetelus soovitakse mahedale viidata. Retseptuurilehed peavad sisaldama järgmisi andmeid:

Toote nimetus.....

Koostisosa nimetus	Koostisosa päritolu ja tootes kasutatav kogus		
	Mahepõllumajanduse sliki päritoluga koostisosa kogus x g tootes	Mittemahepõllumajanduse sliki päritoluga koostisosa kogus x g tootes	Mittepõllumajandusliku koostisosa (lisaained, sh abiained, mikroobid, ensüümid) kogus x g tootes
	Kokku:(g)	Kokku:(g)	Kokku.....(g)

- Retseptuurileht koostatakse mingi konkreetse koguse kohta (nt 100 g, 1 kg, portsjon jne);
- Mahetoote valmistamisel kasutatud põllumajanduslikud koostisosad peavad pärinema vähemalt 95% ulatuses mahepõllumajandusest, ning ülejäänud 5% ulatuses võib toote valmistamisel kasutada vaid teatud kindlas loetelus olevaid mittemahepõllumajandusest pärit põllumajanduslikke koostisosi (vaata määrust [2021/1165](#) lisa V osa B);
- Pärmid loetakse põllumajanduslikeks koostisosadeks ja need tuleb retseptuuridel kirja panna kas veergu „mahepõllumajandusliku päritoluga koostisosa“, kui tegemist on mahepärmiga või veergu „mittemahepõllumajandusliku päritoluga koostisosa“, kui tegemist on mittemaheda pärmiga;
- Lõhna ja maitseühenditena (LMA) võib kasutada ainult looduslikke lõhna- ja maitseühendeid ning looduslikke lõhna- ja maitsepreparaate. LMA loetakse samuti põllumajanduslikuks koostisosaks ja seega tuleb need lisada kas veergu „mahepõllumajandusliku päritoluga koostisosa“, kui tegemist on maheda LMAga või veergu „mittemahepõllumajandusliku päritoluga koostisosa“, kui tegemist on mittemaheda LMAga;
- Lisaainete ja abiainetena on lubatud kasutada ainult piiratud loetelus olevaid tooteid (vaata määrust [2021/1165](#) lisa V osa A). Kõnealuses loetelus tärnikesega (*) tähistatud lisaained loetakse samuti põllumajanduslikeks koostisosadeks ja tuleb lisada vastavasse veergu;
- Vesi ja sool (mahe ja mittemahe) ei lähe arvesse ja neid tabelisse lisama ei pea.

Kui toote koostises on alla 95% mahepõllumajandusest pärit koostisosi, siis on mahepõllumajandusele lubatud viidata ainult koostisosade loetelus.

2. Tootmisprotsessi tehnoloogiline skeem ja andmed kasutatavate tehnoloogiliste võtete kohta.

Tootmisprotsessi skeemil või voodiagrammil esitatakse kõik toote või tootegrupi käitlemise etapid kogu tootmisprotsessi ahelas esinevas järjekorras: nt tooraine ja abimaterjalide vastuvõtt ja säilitamine, töötlemine, pakendamine, märgistamine, säilitamine, turustamine. Vajadusel koostatakse ka tehnoloogilise skeemi lühikirjeldus.

3. Andmed tegeliku tootmisvõimsuse ning ettevalmistada kavatsetavate toodete ja eeldatava toodangumahu kohta.

Esitatakse vähemalt järgmised andmed:

Näide

<i>Töödelda kavatsetav tootegrupp</i>	<i>Eeldatav toodangu maht (nädal/ kuu/ aasta)</i>	<i>Tegelik tootmisvõimsus kg (nädalas/kuus/aastas)</i>
<i>Külmutatud maasikad</i>	<i>350 kg kuus</i>	<i>500 kg kuus</i>
<i>Juust</i>	<i>100 kg/kuus</i>	<i>200 kg/kuus</i>

Tegeliku tootmisvõimsuse all peetakse silmas kui palju ettevõtte mingis ajaühikus tegelikult toota suudaks, arvestades seadmete maksimumvõimsust, personali hulka, ruumide mahutatavust. Sisuliselt on tegemist toodanguga, mida ettevõtte suudab anda, kui ta kasutab täielikult ära kõik võimalikud tootmistegurid.

4. Kirjeldus meetmete kohta, millega tagatakse mahepõllumajandusliku toote nõuetekohane ettevalmistamine

Kirjeldatakse ettevõtte tegevusi ja meetmeid, millega tagatakse mahenõuete täitmine kogu käitlemisprotsessi vältel. Kirjeldus peab olema seotud ettevõtte tegeliku tegevusega (tootmisprotsessiga) ning hõlmama kõiki etappe alates toodete vastuvõtmisest kuni ladustamise, töötlemise ja turustamiseni.

Punktides 4.1–4.6 on välja toodud olulisemad mahetoodete käitlemisega seotud nõuded, millele tuleb meetmete kirjeldamisel tähelepanu pöörata.

4.1. Kirjeldatakse:

- millistes ruumides ja milliste seadmetega tegevus toimub;
- kuidas toimub **mahetoodete** vastuvõtmine ja nõuetekohasuse kontrollimine, ladustamine, töötlemine või valmistamine, pakendamine ja väljastamine;
- millised võivad olla mahenõuete seisukohast olulised riskikohad (nt mahe- ja tavatoodete segunemine, vale märgistamine, saastumine lubamatute ainetega);
- milliseid meetmeid rakendatakse nende riskide vältimiseks.

4.2. Kirjeldatakse seadmete, tööpindade ja muude käitlemisvahendite puhastamise korraldust. Puhastusplaani peab sisaldama vähemalt:

- puhastatav objekt,
- puhastamise viis;
- puhastamise sagedus;
- kasutatavad puhastusained;
- puhastamise eest vastutav isik;
- tõhususe hindamine ja

- puhastamistoimingute dokumenteerimine.

4.3. Kirjeldatakse kuidas tagatakse vajadusel eristatavus, kui ettevõttes käideldakse lisaks mahetoodetele ka mittemahetooteid:

- kas tegevused on ruumiliselt või ajaliselt eraldatud;
- kuidas tõendatakse ajalist eristatavust;
- kuidas välditakse toodete segunemist ladustamisel, töötlemisel ja transpordil;
- kuidas puhastatakse seadmeid ja töövahendeid enne mahetoodete käitlemist ja kuidas seda tõendatakse.

4.4. Kirjeldatakse kuidas töotajaid juhendatakse mahenõuetest tulenevalt, muuhulgas:

- mis on mahetoodete käitlemise eripärasused;
- eristatuse tagamise põhimõtted;
- puhastus- ja dokumenteerimisnõuded.

4.5. Kirjeldatakse kuidas tagatuke mahetoodete **jälgitavus** kogu tegevusahela ulatuses. Arvestada tuleb, et kontrolliasutusele tuleb tõendada tootepartii päritolu ja selle liikumine ettevõttes ja sellest välja. Seega peab koostatud meetmete kirjeldusest selguma:

- kuidas tagatakse mahetoodete partiipõhine jälgitavus vastuvõtmisel, ladustamisel, töötlemisel ja pakendamisel;
- kuidas tagatakse ettevalmistatud toodete partiipõhine jälgitavus ettevõtte ühest üksusest teise (kui selline liikumine toimub) ja ettevõttest välja;
- milliste dokumentide ja kirjade alusel on võimalik jälgitavust kontrollida.

Kirjelduse oluline osa on vastuvõetud, kasutatud ja väljastatud mahetoodete ja nende mahedust tõendavate dokumentide või registreeringute (nt vastuvõtmisel tehtud kontrollid) vahelise seose loomine ja andmete ja dokumentide säilitamine. Seega tuleb ettevõttes säilitada järgmised andmed:

- mahetoote tarnija nimi ja aadress ning vajaduse korral toote omaniku, müüja või eksportija andmed;
- tarnija mahesertifikaat;
- kaubasaaja ning vajaduse korral ostja või importija andmed;
- saatedokumentidel ja märgistusel esitatud mahepõllumajanduslikule tootele viitavad andmed;
- toodete või partiide identifitseerimistunnused;
- lao-, tootmis-, müügi- ja finantsdokumendid.

Kirjeldatakse ka:

- kus ja millisel kujul andmeid säilitatakse;
- kes vastutab kannete tegemise ja kontrollimise eest;
- kuidas tagatakse, et dokumentide põhjal oleks võimalik kontrollida toodete koguste ja liikumise vastavust kogu käitlemisprotsessi vältel.

4.6. Kirjeldatakse kuidas peetakse arvestust sissetulevate, ladustatud, tootmises kasutatud ja väljaminevate toodete **koguste** üle. Arvestada tuleb, et kontrolliasutusele tuleb tõendada mahemärgistusega turule viidud toodete koguste usaldusväarsust. Seega peab koostatud meetmete kirjeldusest selguma kuidas peetakse arvestust:

- ettevõttesse vastuvõetud mahetoodete ja muude materjalide koguste üle;
- töödeldud või toidu valmistamisel kasutatud toodete koguste, vajadusel toodete koostise üle;
- ladustatud toodete koguste üle;
- ettevõttest väljastatud toodete ja nende koguste üle;
- mahetoodete koguste, mis on turustatud mittemahepõllumajanduslikena üle ning
- kas tootmis-, ettevalmistus- ja turustamisetappides tekkinud kadu, juurdekasv või muud

koguselised muudatused on põhjendatud.

Kirjelduses tuleb välja tuua:

- milliseid dokumente ja registreid kasutatakse;
- kes vastutab arvestuse pidamise eest;
- kuidas säilitatakse lao-, tootmisega seotud andmed massibilansi kontrolli võimaldamiseks.

NB! Tõendavad dokumendid võivad hõlmata näiteks:

arveid;
saatedokumente;
tarnijate sertifikaate;
laoarvestust;
tootmis- ja müügil kirjeid.

5. Mittevastavuste käsitlemine.

Kirjeldada ettevõtte tegevust olukorras, kus tekib kahtlus, et toode või tegevus ei vasta mahenõuetele.

6. Märgistuse näidis.

Tunnustamise dokumentatsioonile lisatakse märgistuse näidised või nende kavandid.

Toidu märgistamine peab olema kooskõlas toidualasele teabele esitatavate nõuetele. Toidualase teabe nõudeid reguleerib [määrus \(EL\) 1169/2011](#)

Mahetoidu märgistamisel täiendavad nõuded on sätestatud EL mahemääruses [2018/848](#) (art 30-33)

7. Alltöövõtt.

Kui ettevõtte on sõlminud mõne käitlemisetapi läbi viimiseks kokkuleppe kolmanda osapoolega (alltöövõtjaga), tuleb esitada andmed nende ettevõtete kohta.

Tunnustamise dokumentidele lisatakse alltöövõtjate nimekiri (ettevõtte ja asukoht), koos nende tegevuse kirjeldusega, mida alltöövõtu korras tehakse ning teave alltöövõtjate üle järelevalvet teostatava järelevalveasutuse kohta.

Pane tähele!

- *Kui ettevõtte tegeleb vaid toodete pakendamisega või märgistamisega, siis retseptuur esitama ei pea. Küll aga tuleb loetleda mis tooteid täpsemalt pakendatakse või märgistatakse.*
- *Toiduseaduse alusel peab iga toidukäitleja koostama enesekontrolliplaani, mille eesmärk on tagada ettevõttes käideldava toidu vastavus toiduvaldkonna õigusaktide nõuetele. Enesekontrolliplaani koostamisel lähtutakse eelkõige toiduohutusega seotud riskidest ning kirjeldatakse võimalikke ohte, nende ennetamise meetmeid, kontrollitegevusi. Tavapärast hõlmab enesekontrolliplaan juba kirjeldust või plaani kasutatavatest ruumidest ja seadmetest, puhastusplaani, tehnoloogilist skeemi koos tegevuste kirjeldusega ning personali ehk toidukäitlejate väljaõppe korraldust. Mahepõllumajanduse nõuete täitmiseks tuleb ettevõttel kirjeldada meetmeid, mida rakendatakse mahenõuete järgimise tagamiseks. Selleks ei ole siiski vajalik koostada eraldiseisvat dokumentatsiooni või täiesti uut süsteemi. Praktikas on võimalik ja põhjendatud täiendada olemasolevat enesekontrolliplaani mahenõuete täitmist käsitlevate tegevuste ja meetmetega. Näiteks võib personali koolituskavasse lisada mahenõuete alase koolituse, kirjeldada mahetoodete eristatuse tagamise meetmeid ning analüüsida mahenõuete täitmise*

seotud võimalikke riskikohti ettevõtte tegevuses.

Seega ei ole määrava tähtsusega dokumendi pealkiri või vorm, vaid selles sisalduv teave ja meetmete tegelik kirjeldus. Mahetunnustamise taotluse menetlemisel hinnatakse, kas esitatud meetmete kirjeldus kajastab vähemalt:

- *mahetegevuse kirjeldust ning kasutatavaid ruume ja seadmeid;*
 - *mahetoodete hankimise, vastuvõtmise ja ladustamise korraldust;*
 - *mahetoodete vastuvõtukontrolli;*
 - *vajaduse korral mahe- ja mittemahetoodete eristatuse tagamise meetmeid;*
 - *puhastustoiminguid*
 - *mahetoodete valmistamise, töötlemise, pakendamise ja märgistamise korraldust;*
 - *personali koolituskava või kirjeldust, kuidas töötajaid mahenõuetest lähtudes juhendatakse;*
 - *tegevusi olukorras, kus tekib kahtlus, et toode või tegevus ei vasta Euroopa Liidu mahenõuetele.*
-