

Lisad

Lisa 6.1 Toidugruppide märgistamine

Teatud toidugruppidele on kehtestatud rangemad nõuded toodete koostise ja kvaliteedi osas ning see seondub otseselt ka toote märgistamisel kasutatava nimetusega. See tähendab, et ostes teatud nimetusega toitu, võib kindel olla, et selle toote koostis vastab teatud nõuetele. Kui vastava nimetusega toitu kasutatakse teise toidu koostisosana, siis ka see koostisosa peab vastama iseloomustavatele nõuetele. Järgnevas tabelis on toodud toidu nimetused ja neid iseloomustavad olulisemad nõuded.

Toidugrupp	Toidu alagrupp/iseloomustus	Toidu nimetus	Olulisemad iseloomustavad nõuded
Piim (19)			
		Toorpiim	Piim, mida ei ole kuumutatud üle 40 °C
		Täispiim	Kuumtöödeldud piim, mille rasvasisaldus on $\geq 3,5\%$
		Madala rasvasisaldusega piim	Kuumtöödeldud piim, mille rasvasisaldus jääb vahemikku 1,5–1,8%
		Rasvatu piim	Kuumtöödeldud piim, mille rasvasisaldus on $\leq 0,5\%$
		Joogipiim, X%, piim, X%	Kuumtöödeldud piim, mille rasvasisaldus on erinev eelpool toodud joogipiima nimetuste lubatud rasvaprotsentidest
Piimatooted (18)			
		Jogurt, keefir, pett, koor, juust, või, veevaba piimarasv, võiõli, vadak, kumõss, kaseiinid	Tooted, mis on saadud ainult piimast

Lisa 6.1 järg Toidugruppide märgistamine

Toidugrupp	Toidu alagrupp/iseloomustus	Toidu nimetus	Olulisemad iseloomustavad nõuded
Puuviljadest ja marjadest mahlatooted (20)		Mahl	Ei sisalda lisatud vett ja lisatud suhkruid. Väga piiratud lisaainete kasutamine (põhiliselt lubatud üksikute happesuse regulaatorite kasutamine). Lubatud taastada lõhna, maitset, viljaliha ja puuviljarakke
		Mahl kontsentreeritud mahlast	Taastatud kontsentreeritud mahlast lisades vett koguses, mis kontsentreerimisel eraldati. Ei sisalda lisatud suhkruid. Väga piiratud lisaainete kasutamine (põhiliselt lubatud üksikute happesuse regulaatorite kasutamine). Lubatud taastada lõhna, maitset, viljaliha ja puuviljarakke
		Nektar	Mahla sisaldus 25–50%, lisatud suhkruid kuni 20% valmistoote kogumassist. Väga piiratud lisaainete kasutamine (põhiliselt lubatud üksikute happesuse regulaatorite kasutamine). Lubatud taastada lõhna, maitset, viljaliha ja puuviljarakke. Vähendatud energiasisaldusega või ilma lisatud suhkruta nektarites lubatud magusainete kasutamine

Lisa 6.1 järg Toidugruppide märgistamine

Toidugrupp	Toidu alagrupp/iseloomustus	Toidu nimetus	Olulisemad iseloomustavad nõuded
Võiderasvad (19)	Selles toidugrupis: toodete puhul, mille rasvasisaldus on mitte üle 62%, võib kasutada lisaks nimetusi „vähendatud rasvasisaldusega” või „light”; „kolmveerandrasvane” ja „poolrasvane” asemel võib kasutada „vähendatud rasvasisaldusega” või „light”		
	Piimarasvad (toode ei sisalda muid rasvu peale piimarasva)		
		Või	Rasvasisaldus: >80% kuni <90%
		Kolmveerandrasvane või	Rasvasisaldus 60% kuni 62%
		Poolrasvane või	Rasvasisaldus 39% kuni 41%
		Piimarasvavõie, X%	Rasvasisaldus <39%; >41% kuni <60%; > 62% kuni 80%)
	Rasvad (taimset ja/või loomset päritolu rasvad, millest piimarasv võib moodustada kuni 3%)		
		Margariin	Rasvasisaldus: 80% kuni 90%
		Kolmveerandrasvane margariin	Rasvasisaldus: 60% kuni 62%
		Poolrasvane margariin	Rasvasisaldus: 39% kuni 41%
		Rasvavõided, X%	Rasvasisaldus: >39%; >41% kuni <60%; >62% kuni <80%;

Lisa 6.1 järg Toidugruppide märgistamine

Toidugrupp	Toidu alagrupp / iseloomustus	Toidu nimetus	Olulisemad iseloomustavad nõuded
Võiderasvad (19)	Rasvad, mis on kokku segatud taimset ja loomset päritolu rasvadest. Piimarasv võib moodustada 10%–80% kogu rasvade sisaldusest		
		Rasvasegu	Rasvasisaldus: 80% kuni 90%
		Kolmveerandrasvane rasvasegu	Rasvasisaldus: 60% kuni 62%
		Poolrasvane rasvasegu	Rasvasisaldus: 39% kuni 41%
		Rasvasegu võie, X%	Rasvasisaldus: >39%; >41% kuni <60%; >62% kuni <80%;
Oliiviõlid (19)	Neitsioliiviõlid		Õlid, mis on saadud õlipuu viljadest üksnes mehaaniliste või muude füüsiliste vahendite abil tingimustel, mis ei põhjusta õli muutumist, ja mida ei ole töödeldud muul viisil kui pesemine, dekanteerimine, tsentrifugeerimine ja filtreerimine, välja arvatud õlid, mis on saadud lahustite või keemilise või bioloogilise toimega abiainetega või ümberestardamise abil ja muude õlidega segamisel
		Ekstra-neitsioliiviõli	Neitsioliiviõli, mille oleiinhappena väljendatud vabade rasvhapete sisaldus on kuni 0,8 g/100g
		Neitsioliiviõli	Neitsioliiviõli, mille oleiinhappena väljendatud vabade rasvhapete sisaldus on kuni 2 g/100 g
		Oliiviõli, mis koosneb rafineeritud oliiviõlist ja neitsioliiviõlist	Rafineeritud oliivi- ja neitsioliiviõli (v.a lambiõli) segamisel saadud oliiviõli, mille oleiinhappena väljendatud vabade rasvhapete sisaldus on kuni 1 g/100g
		Oliivijääkõli	Rafineeritud oliivijääkõli ja neitsioliiviõli segamisel saadud õli, mille oleiinhappena väljendatud vabade rasvhapete sisaldus on kuni 1 g/100 g

Lisa 6.1 järg Toidugruppide märgistamine

Toidugrupp	Toidu alagrupp/iseloomustus	Toidu nimetus	Olulisemad iseloomustavad nõuded
Mesi (21)			
		Mesi, (liigitatakse õie- ehk nektarimeeks või lehemeeks)	Looduslik magus aine, mida toodavad <i>Apis mellifera</i> mesilased taimede nektarist ning elusate taimeosade ja neist toituvate putukate eritistest, mida mesilased koguvad, seda endile eriomaste ainetega ühendades muundavad, kärjekannudesse paigutavad, seal kuivatavad ja ladustavad ning lõpuks sinna küpsema ja valmima jätavad
		Pagarimesi	Töödeldava toidu koostises kasutatav pagarimesi võib olla üle kuumutatud, käärimistunnustega või käärinud, samuti võõra lõhna ja maitsega
		Kärjemesi	Mesi, mille mesilased on paigutanud vastehitatud haudmeta kärjekannudesse või mesilasvahast valmistatud õhukesele kärjepõhjale ehitatud kärjekannudesse ja mida müüakse kaanetatud tervete meekärgede või nende osadena
		Kärjetüki või kärjetükkidega mesi	Üht või mitut meekärjetükki sisaldav mesi
		Nõrutatud mesi	Lahtikaanetatud haudmeta meekärgede nõrutamise abil saadud mesi
		Vurrimesi	Lahtikaanetatud haudmeta meekärgedest tsentrifugaaljõu abil eraldatud mesi
		Pressitud mesi	Haudmeta meekärgede pressimisel kuumutamata või mõõduka (kuni 45 °C) kuumutamisega saadud mesi
		Filtreeritud mesi	Mesi, millest on eraldatud mee koostisele võõrad orgaanilised või anorgaanilised ained sellisel viisil, mille tulemusena on eemaldatud märkimisväärne kogus õietolmu

Lisa 6.1 järg Toidugruppide märgistamine

Toidugrupp	Toidu alagrupp/iseloomustus	Toidu nimetus	Olulisemad iseloomustavad nõuded
Džemmid ja teised sarnased tooted (22)			
		Džemm, keedis, želee, marmelaad	Lahustuva kuivaine refraktomeetriga määratud sisaldus toodetes peab olema vähemalt 60%; 1000 grammi džemmi valmistamiseks kasutatakse vähemalt 350 grammi viljaliha või püreed või nende segu. Musta sõstra, kibuvitsa, küdoonia, punase sõstra, pihlakamarjade ja astelpaju puhul kasutatakse vähemalt 250 grammi, ingveri puhul vähemalt 150 grammi, akažuuõuna puhul vähemalt 160 grammi ning grenadilli puhul vähemalt 60 grammi viljaliha või püreed või nende segu
		Moos	Lahustuva kuivaine refraktomeetriga määratud sisaldus on vähemalt 40%; puuviljade ja marjade sisaldus on sama, mis on džemmides
		Ekstra džemm, ekstra želee	Lahustuva kuivaine refraktomeetriga määratud sisaldus toodetes peab olema vähemalt 60%; 1000 grammi ekstra džemmi valmistamiseks kasutatakse viljaliha vähemalt 450 grammi. Musta sõstra, kibuvitsa, küdoonia, punase sõstra, pihlaka- ja astelpajumarjade puhul kasutatakse vähemalt 350 grammi, ingveri puhul vähemalt 250 grammi, akažuuõuna puhul vähemalt 230 grammi ning grenadilli puhul vähemalt 80 grammi viljaliha

Lisa 6.1 järg Toidugruppide märgistamine

Toidugrupp	Toidu alagrupp / iseloomustus	Toidu nimetus	Olulisemad iseloomustavad nõuded
Kakao- ja šokolaaditooted (23)		Šokolaad	Koosneb kakaoubade tuumadest saadud toodetest ja suhkrust. Šokolaadis peab kakaokuivaine üldkogus olema vähemalt 35%, sealhulgas kakaovõid vähemalt 18% ja kakao rasvata kuivainet vähemalt 14%
		Kakaopulber	Sisaldab vähemalt 20% kakaovõid
		Vähendatud rasvasisaldusega kakaopulber	Sisaldab kakaovõid alla 20%
		Šokolaadipulber	Sisaldab kakaopulbrit vähemalt 32%
		Piimašokolaad	Kakaokuivaine üldkogus vähemalt 25%; piimakuivainet vähemalt 14%, kakao rasvata kuivainet vähemalt 2,5%; piimarasva vähemalt 3,5%; rasva (kakaovõi ja piimarasv) üldkogus vähemalt 25%
		Valge šokolaad	Koosneb kakaovõist, piimast või piimatoodetest ja suhkrust. Valge šokolaad peab sisaldama vähemalt 20% kakaovõid ja vähemalt 14% piimakuivainet, mis on saadud piimapulbrist või kondenspiimast, väherasvasest kondenspiimast või väherasvasest piimapulbrist või kondenseeritud kooritud piimast või lõssipulbrist või kõrge rasvasisaldusega kondenspiimast või koorepulbrist, võist või piimarasvast ning mille piimarasva sisaldus on vähemalt 3,5%
		Hele piimašokolaad	Koosneb kakaoubade tuumadest saadud toodetest, suhkrust ja piimast või piimatoodetest. Kakaokuivaine üldkogus vähemalt 20%; piimakuivainet vähemalt 20%, kakao rasvata kuivainet vähemalt 2,5%; piimarasva vähemalt 5%; rasva (kakaovõi ja piimarasv) üldkogus vähemalt 25%

Lisa 6.1 järg Toidugruppide märgistamine

Toidugrupp	Toidu alagrupp/iseloomustus	Toidu nimetus	Olulisemad iseloomustavad nõuded
Vesi (24)			
	Mineraalvesi	Looduslik mineraalvesi	Joogiks kasutatav põhjaveekihist pärit vesi, mida võetakse looduslikult või kunstlikult kasutatavaks muudetud veevõtukohta kaudu. Looduslik mineraalvesi on tavalisest joogiveest selgelt eristatav koostise järgi oma püsiva mineraalainete sisalduse tõttu
		Looduslikult karboniseeritud looduslik mineraalvesi	Vesi, mille süsinikdioksiidisisaldus on pärast allikast vee võtmist, dekanteerimist ja villimist sama, mis veevõtukohas, arvestades, et vajaduse korral lisatakse põhjaveekihi süsinikdioksiidi sama suurel määral, nagu seda nimetatud toimingute käigus vabanes
		Allikast tuleva gaasiga rikastatud looduslik mineraalvesi	Vesi, mille süsinikdioksiidi sisaldus on pärit põhjaveekihist ja selle sisaldus pärast allikast vee võtmist, dekanteerimist ja villimist on suurem kui veevõtukohas kindlaks tehtud süsinikdioksiidisisaldus
		Karboniseeritud looduslik mineraalvesi	Vesi, millele on lisatud muu päritoluga kui põhjaveekihist või -maardlast pärit süsinikdioksiidi
	Allikavesi	Allikavesi	Vesi, mis on ette nähtud tarbimiseks joogiveena algsel looduslikul kujul ning mida villitakse veevõtukohas