

## Mee märgistuse ning koostis- ja kvaliteedi minimaalsed nõuded mee esmatootjatele

### Õiguslik alus

1. Toiduseadus
2. Vabariigi Valitsuse 19.02.2004. a määrus nr 41 „Mee koostis- ja kvaliteedinõuded ning märgistamise erinõuded“
3. Vabariigi Valitsuse 19.12.2003. a määrus nr 324 „Toidu märgistusele esitatavad nõuded ja märgistamise ning muul viisil teabe edastamise kord“



### Sissejuhatuseks

Antud juhend puudutab mee esmatootjaid (olenemata mesilasperede arvust), kes oma toodet juba pakendatud kujul turustavad. Esmatootmine hõlmab mesilaste pidamist, mee võtmist tarudest, vurritamist ning pakendamist mesiniku valdustes.

Kui mesinik oma mett turustab, kehtivad talle Toiduseaduses toodud nõuded ja piirangud, ka need, mis puudutavad märgistust või toidu kvaliteeti. Siinkohal ei tehta vahet, mis koguses mett toodetakse. Juhendis keskendutakse müügipakendisse (nt klaaspurki) pakendatud meele. Kui mett turustatakse tarbijale müügipakendisse pakendamata kujul (lahtise toidu müük), siis tuleb vastav teave esitada müügikohas (nt turuletil hinnasildil).

Juba müügipakendisse pakendatud mee puhul esitatakse nõutav teave müügipakendil või selle külge kinnitatud etiketil. See tähendab, et näiteks purki pakendatud mee kohta käiv teave võib olla ära toodud nii purgile liimitaval sildil kui ka muul viisil purgi külge kinnitatud etiketil.

NB! Toidu märgistus ja märgistamise meetodid ei tohi viidata haigusi tõkestavatele, ravivatele või leevendavatele omadustele. Seega, mee märgistusel, samuti müügikohas teabe esitamisel, ei tohi kasutada ka rahvameditsiinist pärinevaid väiteid.

### Etiketi näide:

<b>MESI</b>	500 g
Korjatud Eestis	
Parim enne lõppu: august 2013.a, partii nr L 08/11-1	
Hoida toatemperatuuril	
Tootja/pakendaja: pr Meesi Muum, Väike-Paala 3, Tallinn	

Mee märgistusel tuleb minimaalselt esitada järgmine teave:

### 1. Toidu nimetus

Mee märgistusel on toote nimetuseks “mesi”, kui see toode vastab mee kohta kehtestatud koostis- ja kvaliteedinõuetele.

Filtreeritud mee, kärjemee, kärjetüki või kärjetükkidega mee ja pagarimee nimetusi ei tohi aga asendada nimetusega “mesi”, vaid tuleb kasutada vastavaid täpseid nimetusi, nt „Filtreeritud mesi”, „Kärjemesi“ jne.

Kuna vastavalt toidu märgistamise nõuetele ei tohi märgistus tarbijat eksitada, omistades toidule eriomadusi, kui sellised omadused on kõigil sarnastel toitudel, siis ei ole õige lisada mee nimetusele sõna „naturaalne”, sest kõik nimetust „mesi” kandvad toidud on naturaalsed.

### 2. Netokogus

Esitatakse mee massi järgi grammides (g) või kilogrammides (kg).

### 3. Minimaalne säilimisaeg ja toidupartii tähistus

Minimaalse säilimisaja määrab mee selle tootja või pakendaja kas kestvuskatsete alusel või lähtudes kehtestatud standarditest. Juhul kui juhitudakse Eesti standardist EVS 738:1997 („Mesi. Tehnilised nõuded ja katsetamine“), siis tuleb järgida standardi punktis 9 sätestatud, mis annab mee minimaalseks säilivusajaks 2 a.

Minimaalne säilimisaeg esitatakse kujul “Parim enne: kuupäev-kuu-aasta” või „Parim enne lõppu”, kui tähtaega ei näidata kuupäeva täpsusega. Juhul, kui esitada minimaalse säilimisaja lõpptähtaeg kuu ja aasta või ainult aasta täpsusega, siis **tuleb** kasutada teksti „Parim enne **lõppu**”. Sellise esitusviisi korral peab kindlasti lisama ka partii numbri, mille määrab toidu valmistaja või pakendaja ise.

Lubatud on esitada minimaalne säilimisaeg ka viitega nimetatud tähtaja asukohale pakendil. Näiteks: Parim enne: vaata tähistust kaanel.

**Selgituseks!** Mett hakatakse säilitama selle kogumise hetkest st mee vurrimisest (vurrimee puhul), kui see kogutakse ja säilitusnõudesse pannakse! Seega – kui nt vurrimee puhul lähtutakse Eesti standardist EVS 738:1997, on selle minimaalne säilivusaeg 2 aastat vurrimisest. Kui käitleja soovib anda mee pikemat säilimisega kui standardis lubatud 2 aastat või ei soovi lähtuda antud standardist (nt soovib arvestada „parim enne“ tähtaega pakendamise kuupäevast) siis on tal võimalus teha kestvuskatsed Toiduseaduse § 22 kohaselt.

### 4. Päritolumaa

Märgistusel tuleb esitada päritolumaa, kus mesi on korjatud. Näiteks: Päritolu Eesti.

**5. Valmistaja, pakendaja** või Euroopa Liidu liikmesriigis asutatud müüja nimi ja aadress, mille kaudu on võimalik ühendust saada – näiteks mesiniku nimi ja aadress.

### 6. Säilitamistingimused

Mesi säilib nõuetekohasena vähemalt minimaalse säilimisaja lõpuni juhul, kui seda hoitakse soovitatavates tingimustes. Seega on oluline anda ka tarbijale edasi vastav juhised. Näiteks: Hoida toatemperatuuril vms.

Lisainfo ja täpsem juhised mee märgistuse kohta on leitavad Veterinaar- ja Toiduameti kodulehelt aadressil: <http://www.vet.agri.ee/?op=body&id=759>

## Mee koostis- ja kvaliteedinõuded

Meena käsitatakse looduslikku magusat ainet, mida toodavad *Apis mellifera* mesilased. Mee konsistents võib olla vedel või viskoosne ning osaliselt või täielikult kristalliseerunud. Lõhn ja maitse võivad olla erinevad, kuid tulenevad mee päritolutaimedest.

### Töötlemis- ja müügiks pakkumise viisi järgi liigitatakse mett:

- kärjemeeks – mesi, mida müüakse kaanetatud tervete meekärgede või nende osadena;
- kärjetüki või kärjetükkidega meeks – üht või mitut meekärjetükki sisaldav mesi;
- nõrutatud meeks – lahtikaanetatud haudmeta meekärgede nõrutamise abil saadud mesi;
- vurrimeeks – lahtikaanetatud haudmeta meekärgedest tsentrifugaaljõu abil eraldatud mesi;
- pressitud meeks – haudmeta meekärgede pressimisel kuumutamata või mõõdukalt, temperatuurini kuni 45 °C, kuumutamist kasutades saadud mesi;
- filtreeritud meeks – mesi, millest on eraldatud mee koostisele võõrad orgaanilised või anorgaanilised ained sellisel viisil, mille tulemusena on eemaldatud märkimisväärne kogus õietolmu.

Mesi, mida turustatakse mee nimetuse all, peab vastama järgmistele nõuetele:

- mee ei tohi olla lisatud üksnes mett;
- mees peab olema võimalikult vähe mee koostisele võõraid orgaanilisi ja anorgaanilisi aineid;
- mesi peab olema kõrvalmaitse või -lõhnata, käärimise tunnusteta, kunstlikult muutmata happesusega ning kuumutamata ulatuses, mille tagajärjel mee looduslikud ensüümid laguneksid või oluliselt inaktiveeruksid. Antud punkti ei kohaldata pagarimeele.



## Lisaks peab mesi vastama ka järgmistele füüsikalise-keemilistele näitajatele:

- 1) **fruktoosi- ja glükoosisisaldus** õiemes vähemalt 60 grammi 100 grammi kohta; lehemes ja lehemee ning õiemee segus vähemalt 45 grammi 100 grammi kohta;
- 2) **sahharoosisisaldus** kuni 5 grammi 100 grammi kohta;
- 3) **niiskusesisaldus** kuni 20 protsenti; kanarbiku- ja pagarimees kuni 23 protsenti; kanarbikust saadud pagarimees kuni 25 protsenti;
- 4) **vees lahustumatute ainete sisaldus** kuni 0,1 grammi 100 grammi kohta; pressitud mees kuni 0,5 grammi 100 grammi kohta;
- 5) **elektrijuhtivus** kuni 0,8 millisiimensit sentimeetri kohta (mS/cm); lehemes vähemalt 0,8 mS/cm;
- 6) **vabade hapete sisaldus** kuni 50 milliekvivalenti 1000 grammi kohta; pagarimees kuni 80 milliekvivalenti 1000 grammi kohta;
- 7) **diastaasarv** pärast töötlemist ja segamist (Schade'i skaala järgi) vähemalt 8, välja arvatud pagarimees;
- 8) **hüdrosümetüülfurfuraali sisaldus** pärast töötlemist ja segamist kuni 40 milligrammi kilogrammi kohta, välja arvatud pagarimees.

Teatud botaanilise päritoluga meelega kehtivad siiski mõningad erisused. Need on väljatoodud Vabariigi Valitsuse 19.02.2004. a määruses nr 41 „Mee koostis- ja kvaliteedinõuded ning märgistamise erinõuded“

Turustatava mee nõuetele vastavuse hindamiseks võetakse Veterinaar- ja Toiduameti poolt järelevalveproove, mida uuritakse diastaasarvu, hüdrosümetüülfurfuraali sisalduse ja niiskusesisalduse suhtes. Kui nende kolme osas on tulemused normikohased, võib antud mee lugeda füüsikalise-keemiliste näitajate suhtes üldjoontes nõuetele vastavaks. Teatud juhtudel (nt tarbija kaebused) aga on vajalikud ka lisaanalüüsid mõne muu näitaja osas.

Selleks, et veenduda, et toodetud mesi on tõepoolest nõuetele vastav, on asjakohane, et ka mesinik laseb oma mett akrediteeritud laboris uurida. Uuritavad näitajad ja analüüsimeetodid, nagu ka üldine meekvaliteedi tagamise süsteem ja meetodid peaksid meekäitlejal olema kajastatud enesekontrolliplaanis. Juhul, kui see nii ei ole, peab Veterinaar- ja Toiduamet siiski üldjuhul piisavaks tõendiks, et mesi vastab kvaliteedinõuetele, kui mett on uuritud samade näitajate suhtes nagu järelevalveproovidega.

Üheks prooviks vajalik mee kogus on tavaliselt 400 g, aga on soovitatav see laboriga üle täpsustada. Kõige mugavam on meeproov laborisse viia müügipakendis (nt purgis).

Analüüsimeetodika, mida labor antud näitajate määramiseks kasutab, peab olema samuti nõuetele vastav (valideeritud või akrediteeritud).

Meeproovide analüüsimeetodiks on vastavad võimalused olemas näiteks järgmistel laboritel:

- OÜ Keskkonnauuringute Keskus – koduleht: [www.klab.ee](http://www.klab.ee); infot saab telefonil 611 2900
- Veterinaar- ja Toidulaboratoorium – koduleht: [www.vetlab.ee](http://www.vetlab.ee); infot saab telefonil: 7 386 107 ja 50 66 687