

JUHEND

mee märgistusel ja muul viisil antava teabe kohta

Käesolev juhend on mõeldud toidu käitlejale, kes tegeleb mee käitlemisega (sh pakendamine, turustamine). Juhendi eesmärgiks on selgitada, milliseid õigusaktidega kehtestatud üldisi nõudeid/tingimusi tuleb mee märgistamisel järgida.

Mesi on toit.

Mee kui toidu kohta toote märgistusel ja muul viisil antav teave (näiteks reklaamtekstis või kodulehel edastatav info) peab olema tõene ja kooskõlas toidu õigusaktidega ning ei tohi tarbijat eksitada. Selline teabe esitamise nõue on kehtestatud Toiduseadusega.

Toiduseadusega on kehtestatud ka teabe **esitamise piirangud**: toidu märgistus ja märgistamise meetodid **ei tohi viidata haigusi tõkestavatele, ravivatele või leevendavatele omadustele** ega eksitada tarbijat, omistades toidule omadusi või toimet, mida toidul ei ole.

Mee märgistamine

Mee märgistamisel tuleb järgida toidu märgistamise nõudeid (Toidu märgistusele esitatavad nõuded ja märgistamise ning muul viisil teabe edastamise kord) ning mee märgistamise erinõudeid (Mee koostis- ja kvaliteedinõuded ning märgistamise erinõuded § 3).

Märgistusena käsitletakse toiduga (meega) seonduvaid sõnu, andmeid, kaubamärke, margitoodete nimetusi ja pilte või sümboleid, mis on tootega kaasas oleval või tootele viitaval pakendil, dokumendil, sedelil, etiketil või kaelasildil.

Mee märgistusel tuleb esitada järgmine teave (kohustuslik teave)

1. Toidu nimetus

Kui toidul on õigusaktiga kehtestatud nimetus, siis tuleb kasutada seda nimetust. Mesi on õigusaktiga määratletud toit - seega 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 asendada nimetusega "mesi", vaid tuleb kasutada vastavaid täpseid nimetusi „Filtreeritud mesi” jne.

Mee nimetuses on lubatud viidata mee botaanilisele päritolule, näiteks „Õiemesi”, „Lehemesi”.

Lubatud on mee nimetusele, välja arvatud pagarimesi ja filtreeritud mesi, lisada teavet õite või taimede kohta, millelt mesi on saadud. Seda tohib teha vaid monokultuurse mee korral, mis tähendab, et see mesi pärineb täielikult või peamiselt nimetatud õitelt või taimedelt ning sellel meel on vastavad organoleptilised, füüsikalised-keemilised ja mikroskoopilised omadused. Näiteks „Kanarbikumesi” jne.

Mesi on õigusaktiga määratletud kui „looduslik magus aine, mida toodavad mesilased taimede nektarist ja elusate taimeosade ning neist toituvate putukate eritistest ...”. Seega on mesi juba oma olemuselt naturaalne toode ja ei saa olla mittenaturaalset mett.

Kuna vastavalt toidu märgistamise nõuetele ei tohi märgistus (märgistuse üks osa on toidu nimetus) 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.

Meesegude (näiteks mesi, millele on lisatud nt ingveripulbrit) puhul tuleb toote nimetusele märkida „mesi ingveriga” mitte aga „ingverimesi”.

2. Toidu koostisosad ehk „Koostis”

Toidu koostisosadeks on kõik toidu valmistamisel kasutatud ained. Koostisosade loetelu esitatakse märgistusel pealdise “Koostis” all. Koostisosade loetelus tuleb esitada kõik toidu koostisosad nende sisalduse alanevas järjestuses.

Kui toit koosneb ainult ühest koostisosast, mille nimetus on sama mis toidul, siis koostisosade loetelu esitama ei pea. Näiteks „Kanarbikumesi” koosneb vaid kanarbikumeest, seega koostist esitama ei pea.

Kui toit koosneb rohkem kui ühest koostisosast (näiteks meesegud), siis tuleb esitada toidu koostisosade loetelu. Näiteks „Mesi ingveriga” on rohkem kui ühest koostisosast koosnev toit, seega tuleb esitada koostisosade loetelu. Lisaks tuleb toodud näite puhul esitada ka ingveri kogus protsentides, sest ingver eristab seda toitu puhtast meest ja teistest meesegudest. Ingveri kogus protsentides tuleb esitada kas koostisosade loetelus või nimetuses.

Näiteks:

1. Mesi ingveriga. Koostis: mesi, jahvatatud ingverijuur 1 %, või;
2. Mesi ja ingver 1 %. Koostis: mesi, jahvatatud ingverijuur.

3. Netokogus

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

4. Minimaalne säilimisaeg ja toidupartii tähistus

Minimaalne säilimisaeg on tähtaeg, mille jooksul toidu valmistaja või pakendaja tagab säilitamistingimuste järgimise korral toidu nõuetekohasuse. Säilitamislõuded määrab toidule selle valmistaja või pakendaja kas kestvuskatsete alusel või lähtub muude standardite alusel kehtestatud säilitamistemperatuuridest/säilimistähtaegadest.

Juhul kui mee pakendaja juhindub Meestandardist EVS 738:1997, siis tuleb tal järgida standardi punktis 9 sätestatust, mis ütleb et tootja tagab mee vastavuse standardi nõuetele 2 aasta jooksul, kui järgitakse standardi p 8.1 ja 8.2 nõudeid.

p 8.1 Mett transporditakse toiduainete veoks määratud igat liiki transpordivahenditega vastavalt sellele transpordiliigile kehtivate veoeskirjadele, kaitstuna sademete ja otsese päikese kiirguse eest.

p 8.2 Mett **säilitatakse** ruumides, kus pole tugevasti lõhnavaid aineid, kaitstuna otsese päikese kiirte ja soojuskiirguse eest temperatuuril mitte üle 25 kraadi, kusjuures õhu suhteline niiskus on mitte üle 65%.

Selgituseks! Mett **hakatakse säilitama** selle kogumise hetkest st mee vurritamist, kui see kogutakse ja säilitusnõudesse pannakse!

Kui mee käitleja soovib anda mee pikemat säilimisaega kui standardis lubatud 2 aastat, siis tuleb tal teha kestvuskatsed vastavalt Toiduseaduse § 22 kohaselt. Meesegude puhul tuleb teha kestvuskatsed igal juhul, sest standard ei kohaldu meesegudele vaid üksnes mee.

Toidupartii tähistus võimaldab määrata, millisest partiist toit pärineb. Toidupartii määrab valmistaja või pakendaja ja toob selle välja ka pakendil.

Minimaalne säilimisaeg esitatakse kujul “Parim enne: kuupäev-kuu-aasta”. Sellisel viisil esitatud „parim enne” puhul ei ole toidupartii numbrit vaja lisada. Kui esitada minimaalse säilimisaja lõpptähtaeg kuu ja aasta, siis tuleb kasutada teksti „Parim enne lõppu”. Sellise esitusviisi korral tuleb arvestada, et kindlasti lisataks ka partii number.

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

5. Päritolumaa

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

Mee nimetusele on lubatud lisada teavet (välja arvatud pagarimesi ja filtreeritud mesi) mee piirkondliku, territoriaalse või topograafilise päritolu kohta juhul, kui mesi pärineb üksnes nimetatud kohast.

Näiteks: Saaremaa mesi. Päritolumaa: Eesti.

Kui mesi pärineb mitmest Euroopa Liidu liikmesriigist või Euroopa Liitu mittekuuluvast riigist, võib päritolumaa nime asendada ühega järgmistest märgetest:

- 1) «Euroopa Ühendusest pärit mee segu»;
- 2) «väljastpoolt Euroopa Ühendust pärit mee segu»;
- 3) «Euroopa Ühendusest ja väljastpoolt Euroopa Ühendust pärit mee segu».

6. Valmistaja, pakendaja või Euroopa Liidu liikmesriigis asutatud **müüja** nimi ja aadress, mille kaudu on võimalik ühendust saada valmistaja või pakendaja või Euroopa Liidu liikmesriigis asutatud müüjaga.

7. Säilitamistingimused ja tarvitamisjuhised.

Säilitamistingimused esitatakse juhul, kui nende järgimine on vajalik toidu säilimiseks esitatud säilimisaja jooksul.

Meestandardis antakse nõuetekohase mee säilimisajaks 2 aastat juhul kui mett hoitakse soovitatavates tingimustes. Seega on oluline anda ka tarbijale edasi vastav juhised. Näiteks: Hoida toatemperatuuril vms.

Tarvitamisjuhised esitatakse vajadusel. Mesi kui toit ei vaja tarvitamisjuhise esitamist.

Märgistamise näited:

Näide 1

Mesi

500 g

Hoida toatemperatuuril

Parim enne: 21.08.2010

Pakendaja: OÜ Mesilinnuke, Tallinn Väike-Paala 3 tel ...

Mee päritolu: Eesti

Näide 2

Eesti mesi taruvaiguga

Koostis: mesi, taruvaik 10%

500 g

Hoida toatemperatuuril

Parim enne: vt kaanelt

Valmistaja: OÜ Mesilinnuke, Väike-Paala 3 Tallinn Tel ...

Näide 3

TÕMS

Eesti mesi õietolmu, suira ja taruvaiguga. Koostis: mesi, õietolm 20 %, suir 2 %, taruvaik 1 %.

500 g

Hoida toatemperatuuril

Parim enne: vt kaanelt

Valmistaja: OÜ Mesilinnuke, Väike-Paala 3 Tallinn. Tel ...

Märkus: kuna TÕMS on väljamõeldud nimetus, mitte üldtuntud nimetus, siis tuleb lisada toidu kirjeldav nimetus, milleks antud näites on „mesi õietolmu, suira ja taruvaiguga”.

Näide 4

Mesi maitseainetega lihatoitudele

Koostis: Eesti mesi, maitseainesegu 20 % (kadakamarjad, sinepiseemned).

Kasutamine: määri lihale enne küpsetamist või lisa liha marinaadkastmesse.

300 g

Hoida toatemperatuuril

Parim enne: vt kaanelt

Valmistaja: OÜ Mesilinnuke, Väike-Paala 3, Tallinn

Märgistusel esitatav lisateave (st mitte kohustuslik teave) ja teabe esitamise piirangud

Toidu märgistusel võib anda tarbijale lisaks kohustuslikule teabele ka lisateavet.

Lisateabe andmisel ei tohi ära unustada **toiduseadusega kehtestatud teabe esitamise piiranguid nagu:**

toidu märgistus ja märgistamise meetodid **ei tohi viidata haigusi tõkestavatele, ravivatele või leevendavatele omadustele** ega eksitada tarbijat, omistades toidule omadusi või toimet, mida toidul ei ole.

Seega **mee kui toidu märgistusel ei tohi kasutada ka rahvameditsiinist pärinevaid väiteid!** Näiteks ei ole lubatud kasutada järgmisi väited:

Mesi kadakamarjadega aitab neerude alatalitluse korral. Päevane annus 1 sl.

Mesi saialillega on nõrga põletikuvastase toimega.

Arooniamesi omab nõrka vererõhku reguleerivat toimet

NB! Selline piirang kehtib ka toidu reklaamil, kodulehel edastatava teabe, toidu esitlemise suhtes jne.

1. Toitumisalane teave

Kui soovitakse anda tarbijale teavet näiteks mee kalorsuse kohta, siis ei piisa vaid energiasisalduse esitamisest. Sel juhul tuleb esitada toitumisalane teave mee energiasisalduse ning valkude, süsivesikute ja rasvade koguse kohta (ehk 1. rühma näitajate osas ehk nn lühike teave). Toitumisalane teave esitatakse 100 g mee kohta kasutades pealdist „100 g mett sisaldab” või „Toitumisalane teave 100 g mee kohta” või muud samaväärset.

Teabes esitatakse **keskmised väärtused**, mis on saadud toidu keemilisel analüüsimisel või pärinevad üldtunnustatud andmetest, näiteks teatmeteostest. Energiasisaldus väljendatakse nii kilokalorites (kcal) kui ka kilodžaulides (kJ), valgud, süsivesikud ja rasvad esitatakse grammides (g). Kui mingi toitaine sisalduse arvvärtus on 0 tuleb see ikkagi märgistusel esitada.

Lisaks võib anda teavet ka toidukorra, näiteks supilusikatäie mee kohta, kui toidukorra suurus on märgistusel esitatud.

Näide 5

Aegna saare lehemesi

Netokogus: 300 g

Toitumisalane teave:

	<u>100 g mett sisaldab</u>	<u>1 sl (20 g) mett sisaldab</u>
Energiat	334 kcal/ 1399 kJ	67 kcal/ 279 kJ
Valke	0,3 g	0 g
Süsivesikuid	82,0 g	16 g
Rasvu	0 g	0 g

Hoida toatemperatuuril ...

Päritolumaa: Eesti

Parim enne: vt kaanelt

Pakendaja: OÜ Mesilinnuke, Väike-Paala 3 Tallinn. Tel ...

2. Toitumis- ja tervisealased väited

Toidul on lubatud esitada toitumis- ja tervisealaseid väiteid. Need väited peavad põhinema üldtunnustatud teaduslikel tõenditel ja olema ka tõendatud.

NB! Väidete esitamine on vabatahtlik. Kui aga väiteid soovitakse esitada siis tuleb seda teha nõuetekohaselt. Väidete esitamise nõuded on kehtestatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusega (EÜ) nr 1924/2006 (toidu kohta esitatavate toitumis- ja tervisealaste väidete kohta).. Kuidas esitada toidul toitumis- ja tervisealaseid väiteid, seda on põhjalikumalt seletatud toidukäitlejatele koostatud juhendmaterjalis Määruse 1924/2006 toitumis- ja tervisealase väite juhend.

a. Toitumisalane väide

Toitumisalane väide annab mõista, et toidul on teatavad kasulikud toitainelised omadused, mis tulenevad sellest, et toode sisaldab, sisaldab suurendatud või vähendatud määral või ei sisalda energiat, toitaineid või mingit muud ainet. Kasutada tohib vaid määruse nr 1924/2006 lisas toodud toitumisalaseid väiteid. Väite sõnastus ei pea olema sama, mis määruhes – lubatud on ka muu samatähenduslik sõnastus või esitusviis.

Näiteks mett võiks iseloomustada järgmine toitumisalane väide: „Mesi sisaldab vaid looduslikult esinevaid suhkruid”.

Toitumisalase väite esitamise korral on nõue esitada toitumisalane teave. Eelpooltoodud näites on toitumisalane väide esitatud suhkrute kohta, järelikult peab ka toitumisalases teabes, lisaks muudele näitajatele, olema esitatud suhkrute sisaldus. Seega tuleb esitada toitumisalane teave 2. rühma näitajate osas ehk nn pikk teave.

(1. rühma näitajad ehk nn lühike teave on: energiasisaldus, valgud, süsivesikud, rasvad. 2. rühma näitajad ehk nn pikk teave on: energiasisaldus; valgud; süsivesikud, millest suhkrud; rasvad, millest küllastunud rasvhapped; kiudained; naatrium. Vaata ka Toidu märgistusele esitatavad nõuded ja märgistamise ning muul viisil teabe edastamise kord § 16, 17, 18.)

Näide 6

Eesti mesi

Mesi sisaldab vaid looduslikult esinevaid suhkruid

Toitumisalane teave 100 g mee kohta:

Energiasisaldus 334 kcal/ 1399 kJ

Valgud 0,3 g

Süsivesikud 82,0 g, millest suhkrud 74,7 g

Rasvad 0 g, millest küllastunud rasvhapped 0 g

Kiudained 0 g

Naatrium 0,005 g.

500 g

Hoida toatemperatuuril

Parim enne: vt kaanelt

Pakendaja: OÜ Mesilinnuke, Väike-Paala 3 Tallinn. Tel...

b. Tervisealane väide

Tervisealane väide annab mõista, et toidu või selle koostisosa ja tervise vahel on seos. Seega näitab tervisealane väide, mida kasulikku see toit inimese tervisele teeb. NB! Ei tohi unustada, et keelatud on viidata **haiguslike tõkestavatele, ravivatele või leevendavatele omadustele**. NB! Väited peavad põhinema üldtunnustatud **teaduslikel** tõenditel ja olema ka teaduslike uuringutega tõendatud.

Kasutada tohib vaid määrusega nr 1924/2006 kooskõlas olevaid, Euroopa Toiduohutusameti ja Euroopa Komisjoni poolt heakskiidetud tervisealaste väidete nimekirjas toodud tervisealaseid väiteid, kuid see nimekiri on alles koostamisel. Kuni selle nimekirja vastuvõtmiseni (tähtaeg 31.01.2010) tohib üldtunnustatud teaduslikel tõenditel põhinevaid väiteid kasutada, kui on täidetud märgistamise lisanõuded.

Lubatud tervisealaste väidete nimekirja olemasolul võivad seda vabalt kasutada kõik toidukäitlejad, kui toode vastab antud väite esitamise tingimustele.

Näiteks **võiks** iseloomustada mett järgmise tervisealase väitega: „Mesi aitab tõsta organismi immuunsust”. **NB! Näitena esitatud väide ei ole veel heakskiidetud ega ametlikult lubatud.**

Tervisealase väite esitamisel tuleb alati esitada toitumisalane teave 2. rühma näitajate osas (ehk nn pikk teave). Lisaks tuleb esitada väidetava kasuliku mõju saavutamiseks vajalik toidukogus ja tarbimise viis, viide mitmekülgse ja tasakaalustatud toitumise ning tervisliku eluviisi tähtsusele, vajadusel viide inimestele, kes peaksid vältima selle toidu tarbimist ning vajadusel hoiatus liigse tarbimise eest.

3. Käitlemisettevõtte tunnustamise number

Käitlemisettevõtte tunnustamise numbril esitamine märgistamisel ei ole nõutav, kuid kui ettevõttele on antud tunnustamise number, siis võib seda märgistusel esitada järgmisel kujul: Tunnustamise nr 650 või meepakenduskeskuse tunnustamise nr 650.