

Väljaandja:  
Akti liik:  
Teksti liik:  
Redaktsiooni jõustumise kp:  
Redaktsiooni kehtivuse lõpp:  
Avaldamismärge:

Põllumajandusminister  
määrus  
algtekst-terviktekst  
13.12.2014  
Hetkel kehtiv  
RT I, 04.12.2014, 17

# Külmutatud toidu käitlemise ja toidualase teabe esitamise nõuded<sup>1</sup>

Vastu võetud 28.11.2014 nr 114

Määrus kehtestatakse [toiduseaduse](#) § 15 lõike 2 ja § 38 lõike 4 alusel.

## § 1. Üldsätted

(1) Määrusega kehtestatakse käitlemise erinõuded ja toidualase teabe esitamise nõuded külmutatuna turustatava toidu kohta, mis on läbinud sügavkülmutamisprotsessi ning mille lõplik temperatuur pärast stabiliseerumist säilib kogu ulatuses miinus 18 °C juures või sellest madalamal temperatuuril.

(2) Külmutatud toidu veovahendi ja hoiuruumi õhutemperatuuri mõõtmise ja mõõtmisvahendi suhtes ning temperatuurinäitude säilitamise suhtes kohaldatakse komisjoni määrust (EÜ) nr 37/2005 temperatuuri järelevalve kohta inimtoiduks ettenähtud kiirkülmutatud toiduainete transpordivahendites, lao- ja säilitusruumides (ELT L 010, 13.01.2005, lk 18–19).

(3) Määrust ei kohaldata jäätise ja toidujää käitlemise suhtes.

## § 2. Külmutatud toidu valmistamise ja pakendamise erinõuded

(1) Külmutatud toidu valmistamiseks kasutatakse puhast, tervet, kvaliteetset ja nõuetekohase värs্কusega toorainet.

(2) Toidu ohutuse tagamiseks ning keemiliste, biokeemiliste ja mikrobioloogiliste protsesside pidurdamiseks toidus peab sügavkülmutamine toimuma selleks ettenähtud külmutamisseadmes võimalikult kiiresti.

(3) Sügavkülmutamise käigus peab toit läbima jääkristallide moodustumise etapi võimalikult kiiresti ning saavutama kogu ulatuses püsiva temperatuuri, mis on miinus 18 °C või sellest madalam.

(4) Toiduga kokkupuutuvad külmutusained peavad olema piisavalt inertsed ning nendest ei tohi migreeruda toitu koostisosi sellises koguses, mis võib ohustada inimese tervist, saastata toitu või halvendada selle omadusi. Toidu külmutamise käigus võivad toiduga otseselt kokku puutuda õhk, lämmastik ja süsinikdioksiid.

(5) Külmutatud toidu valmistaja või pakendaja pakendab tarbija jaoks külmutatud toidu sobivasse müügi pakendisse, mis kaitseb toitu mikrobioloogilise või muu saastumise ning kuivamise eest.

## § 3. Külmutatud toidu säilitamise erinõuded

(1) Külmutatud toitu säilitatakse nii, et selle temperatuur on kogu ulatuses miinus 18 °C või madalam.

(2) Külmutatud toidu temperatuur võib lühiajaliselt tõusta kuni 3 °C võrra külmutatud toidu säilitamisel kaupluse külmlletis ja kohaliku turustamise käigus, kui seejuures järgitakse häid ladustamis- ja turustamistavasid.

(3) Külmutatud toidu hoiuruumis ning säilitamis- ja müügi seadmes, sealhulgas külmlletis, peab olema tagatud külmutatud toidu nõuetekohane temperatuur ja selle säilimine.

## § 4. Külmutatud toidu veo erinõuded

(1) Külmutatud toidu veovahendis peab olema tagatud külmutatud toidu nõuetekohane temperatuur ja selle säilimine.

(2) Veo ajal võib külmutatud toidu temperatuur tõusta lühiajaliselt kuni 3 °C võrra.

## § 5. Külmutatud toidu toidualase teabe esitamise nõuded

(1) Lisaks Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1169/2011, milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele ning millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusi (EÜ) nr 192/2006 ja (EÜ) nr 1925/2006 ning tunnistatakse kehtetuks komisjoni direktiiv 877250/EMÜ, nõukogu direktiiv 90/496/EMÜ, komisjoni direktiiv 1999/10/EÜ, Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv 2000/13/EÜ, komisjoni direktiivid 2002/67/EÜ ja 2008/5/EÜ ning komisjoni määrus (EÜ) nr 608/2004 (ELT L 304, 22.11.2011, lk 18–63), sätestatud toidualasele teabele esitatakse tarbijale ja toitlustusettevõtjale turustatava külmutatud toidu müügipakendi märgistamise puhul järgmine teave:

- 1) toidu nimetusele sõna „sügavkülmutatud” või „külmutatud”;
- 2) aeg, mille jooksul tarbija või toitlustusettevõtja võib külmutatud toitu säilitada, ning säilitamistemperatuur või asjakohase säilitamiseseadme tüüp või mõlemad;
- 3) toidupartii tähistamiseks vajalikud andmed;
- 4) juhul „Pärast sulatamist uuesti mitte külmutada” või „Sulanud toitu uuesti mitte külmutada” või muu sama tähendusega väljend.

(2) Külmutatud toidu, mida turustatakse edasisele käitlejale järgnevas töötlemiseks, välja arvatud toitlustusettevõtjale turustatav toit, pakendil või konteineril või neile kinnitatud etiketil esitatakse järgmine teave:

- 1) toidu nimetus koos sõnaga „sügavkülmutatud” või „külmutatud”;
- 2) netokogus massiühikutes;
- 3) toidupartii tähistamiseks vajalikud andmed;
- 4) valmistaja, pakendaja või Euroopa Liidu liikmesriigis asutatud müüja nimi ja asukoha aadress<sup>2</sup>.

(3) Toidu nimetusele võib lisada sõna „külmutatud” või „sügavkülmutatud” üksnes juhul, kui toit vastab § 1 lõikes 1 ning § 2 lõikes 3 sätestatud nõuetele.

## § 6. Määruse jõustumine

Määrus jõustub 13. detsembril 2014. a.

<sup>1</sup>Nõukogu direktiiv 89/108/EMÜ kiirkülmutatud toiduaineid käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta (ELT L 40, 11.02.1989, lk 34–37), muudetud määrusega (EÜ) nr 1882/2003 (ELT L 284, 31.10.2003, lk 1–53), direktiiviga 2006/107/EÜ (ELT L 363, 20.12.2006, lk 411–413), määrusega (EÜ) nr 1137/2008 (ELT L 311, 21.11.2008, lk 1–54) ja direktiiviga 2013/20/EL (ELT L 158, 10.06.2013, lk 234–239).

<sup>2</sup>Tuleb esitada juriidilise isiku asukoha aadress, füüsilisest isikust ettevõtja puhul tema ettevõtte asukoha aadress.

Ivari Padar  
Minister

Toomas Kevvai  
Toiduohutuse ning teaduse ja arenduse asekanstler kantseri ülesannetes