

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

Põllumajandusminister
määrus
algtekst-terviktekst
13.12.2014
Hetkel kehtiv
RT I, 11.11.2014, 9

Mahlatoodete koostis- ja kvaliteedinõuded ning toidualase teabe esitamise nõuded¹

Vastu võetud 06.11.2014 nr 92

Määrus kehtestatakse [toiduseaduse](#) § 12 lõike 4 ja § 38 lõike 4 alusel.

1. peatükk Üldsätted

§ 1. Reguleerimisala

- (1) Määruses kehtestatakse puuviljadest ja marjadest (edaspidi *puuviljad*) valmistatud mahlatoodete koostis- ja kvaliteedinõuded ning toidualase teabe nõuded.
- (2) Mahlatooted käesoleva määruse tähenduses on mahl, mahl kontsentreeritud mahlast, tömmismahl, kontsentreeritud mahl, mahlapulber ja nektar.
- (3) Määrust kohaldatakse ka tomatitest valmistatud mahlatoodete suhtes.

2. peatükk Mahlatoodete koostis- ja kvaliteedinõuded

§ 2. Mahl

- (1) Mahl on käärimisvõimeline, kuid käärimata toode, mis saadakse üht või mitut liiki veatute ja küpsete, värskete või jahutamise või külmutamise abil säilitatud puuviljade söödavatest osadest ning mahlal on puuviljaliigile iseloomulik värv, lõhn ja maitse.
- (2) Mahla lahustuva kuivaine sisaldus ehk Brix'i väärtus on puuviljadest eraldatud mahla Brix'i väärtus, mida ei muudeta, välja arvatud juhul, kui mahl segatakse sama liiki puuvilja mahlaga.
- (3) Tsitrusviljamahl eraldatakse vilja endokarbist. Laimimahla võib eraldada tervest puuviljast.
- (4) Koos seemnete ja koortega puuviljadest valmistatud mahla koostises ei sisaldu seemnete ega koorte osakesi. Seda nõuet ei kohaldata juhul, kui seemnete ega koorte osakesi ei ole võimalik headele tootmistavadele vastava töötlemisega eemaldada.
- (5) Mahla valmistamisel on lubatud segada mahla püreega.
- (6) Mahla võib taastada sama liiki puuviljadest sobiva füüsikalise töötlemisviisi abil saadud lõhna, maitset, viljaliha ja puuviljarakke.

§ 3. Mahl kontsentreeritud mahlast

- (1) Mahl kontsentreeritud mahlast saadakse kontsentreeritud mahla taastamisel joogiveega, mis vastab veeseaduse § 13 lõike 2 alusel kehtestatud joogivee nõuetele.
- (2) Mahla kontsentreeritud mahlast valmistamisel kasutatakse sobivat töötlemisviisi, mis säilitab samadest puuviljadest saadud keskmise mahla olulised füüsikalised, keemilised, organoleptilised ja toitainelised omadused.

(3) Mahla kontsentreeritud mahlast lahustuva kuivaine sisaldus valmistootes peab vastama lisas 1 esitatud Bixi miinimumväärtustele.

(4) Lisas 1 nimetamata puuviljast valmistatud mahla kontsentreeritud mahlast Bixi miinimumväärtus on kontsentreeritud mahla valmistamiseks kasutatud puuviljast eraldatud mahla Bixi väärtus. Lisas 1 kehtestatud taastatud mahla ja taastatud püree Bixi miinimumväärtus ei hõlma võimalike lisatud koostisosade ja lisaainete lahustuva kuivaine sisaldust.

(5) Mahla kontsentreeritud mahlast võib taastada sama liiki puuviljadest sobiva füüsikalise töötlemisviisi abil saadud lõhna, maitset, viljaliha ja puuviljarakke.

(6) Mahla kontsentreeritud mahlast valmistamisel on lubatud mahla või kontsentreeritud mahla või neid mõlemaid segada püreega või kontsentreeritud püreega või nende mõlemaga.

§ 4. Tõmmismahl, kontsentreeritud mahl, mahlapulber ja nektar

(1) Tõmmismahla saadakse järgmiste puuviljade leotamisel vees:

- 1) veetustatud terved puuviljad või
- 2) viljaliharikkad terved puuviljad, mille mahla pole võimalik füüsikaliste töötlemisviiside abil eraldada.

(2) Kontsentreeritud mahl saadakse ühest või mitmest puuviljaliigist saadud mahlast teatava osa vee füüsikalise eraldamisega. Kui kontsentreeritud mahl on ette nähtud tarbijale üleandmiseks, peab mahlast olema eraldatud vähemalt 50 protsenti vett.

(3) Mahlapulber saadakse ühest või mitmest puuviljaliigist saadud mahlast peaaegu kogu vee füüsikalise eraldamisega.

(4) Nektar on käärimisvõimeline, kuid käärimata toode, mis saadakse vee või vee ja suhkrutoote või mee või vee ja suhkrutoote ja mee lisamisega § 2 lõikes 1, § 3 lõikes 1 ning selle paragrahvi lõigetes 1–3 nimetatud mahlatootele, püreele, kontsentreeritud püreele või nende segule. Nektari koostis peab vastama lisas 2 esitatud nõuetele.

(5) Kontsentreeritud mahla ja nektarisse võib taastada sama liiki puuviljadest sobiva füüsikalise töötlemisviisi abil saadud lõhna, maitset, viljaliha ja puuviljarakke.

(6) Lisatud suhkruta või vähendatud energiasisaldusega nektari puhul võib suhkrut osaliselt või täielikult asendada magusainega kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusega (EÜ) nr 1333/2008 toidu lisaainete kohta (ELT L 354, 31.12.2008, lk 16–33) ning Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusega (EÜ) nr 1924/2006 toidu kohta esitatavate toitumis- ja tervisealaste väidete kohta (ELT L 404, 30.12.2006, lk 9–25).

§ 5. Mahlatoodete valmistamisel kasutatav tooraine

(1) Mahlatoodete valmistamisel kasutatakse puuvilju, mis on veatud, sobiva küpsusega ja värsked või säilitatud füüsikalise meetodiga või töötlemisviisiga, sealhulgas Euroopa Liidu õigusaktidega kooskõlas olevate saagikoristusjärgsete töötlemisviisidega.

(2) Mahlatoodete valmistamisel kasutatav püree on käärimisvõimeline, kuid käärimata toode, mis saadakse sobivate füüsikaliste töötlemisviiside abil tervete või kooritud puuviljade söödavast osast ilma mahla eraldamata. Sobivad füüsikalised töötlemisviisid on sõelumine, purustamine ja jahvatamine.

(3) Kontsentreeritud püree saadakse püreest osa vee füüsikalise eraldamisega. Kontsentreeritud püreesse võib taastada sama liiki puuviljadest §-s 7 esitatud sobiva füüsikalise töötlemisviisi abil saadud lõhna ja maitset.

(4) Taastatav lõhn ja maitse saadakse puuvilja töötlemisel sobiva füüsikalise töötlemisviisi abil kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusega (EÜ) nr 1334/2008, mis käsitleb toiduainetes kasutatavaid lõhna- ja maitseaineid ning teatavaid lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi ning millega muudetakse nõukogu määrust (EMÜ) nr 1601/91, määrusi (EÜ) nr 2232/96 ja (EÜ) nr 110/2008 ning direktiivi 2000/13/EÜ (ELT L 354, 31.12.2008, lk 34–50).

(5) Füüsikalisi töötlemisviise võib kasutada lõhna ja maitse kvaliteedi säilitamiseks ja stabiliseerimiseks ning need hõlmavad eelkõige pressimist, ekstraheerimist, destilleerimist, filtreerimist, adsorbeerimist, aurustamist, fraktsioneerimist ja kontsentreerimist.

(6) Lõhn ja maitse saadakse puuvilja söödavast osast. Lõhna ja maitset võib saada ka tsitrusvilja koore külmpressitud õlist ja puuviljakividest.

(7) Viljaliha ja puuviljarakud saadakse sama liiki puuvilja söödavast osast ilma sellest mahla eraldamata. Tsitrusviljamahla viljalihaks ja puuviljarakkudeks on ka vilja endokarbis sisalduvad mahlakotid.

§ 6. Mahlatoodetele lisada lubatud koostisosad

(1) Mahlatoodetele võib lisada vitamiine ja mineraalaineid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EÜ) nr 1925/2006 vitamiinide, mineraaltoitainete ja teatud muude ainete toidule lisamise kohta (ELT L 404, 30.12.2006, lk 26–38) sätestatud nõuete kohaselt ning lisaaineid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EÜ) nr 1333/2008 sätestatud nõuete kohaselt.

(2) Mahlatoodetesse võib hapu maitse reguleerimiseks lisada kontsentreeritud või kontsentreerimata sidruni- või laimimahla või mõlemaid arvestatuna veevaba sidrunhappena kuni 3 grammi liitri mahla kohta.

(3) Viinhappe soolaseid võib taastada üksnes viinamarjamahla puhul.

(4) Nektarisse võib lisada:

- 1) suhkrutooteid või mett või neid mõlemaid kuni 20 protsenti valmistoote kogumassist või
- 2) magusaineid või
- 3) punktides 1 ja 2 sätestatud koostisosi.

(5) Astelpajumahlale võib lisada suhkrutooteid või mett või neid mõlemaid. Suhkrutooteid võib lisada kuni 140 grammi liitri mahla kohta.

(6) Nektari ja astelpajumahla valmistamisel võib lisada toiduseaduse § 12 lõike 4 ja § 38 lõike 4 alusel kehtestatud nõuetele vastavat mett ja järgmisi suhkrutooteid:

- 1) fruktoosisiirup;
- 2) puuviljast saadud suhkrud;
- 3) toiduseaduse § 12 lõike 4, § 38 lõike 4 ja § 51³ lõike 2 alusel kehtestatud nõuetes nimetatud suhkrutooted.

(7) Tomatimahlale ja tomatimahlale kontsentreeritud mahlast võib lisada soola, vürtse ja maitsetaimi.

§ 7. Mahlatoodete valmistamisel kasutada lubatud töötlemisviisid ja ained

Mahlatoodete valmistamisel võib kasutada üksnes järgmisi töötlemisviise ja aineid:

- 1) mehaanilist ekstraheerimist;
- 2) tavapäraseid füüsikalisi töötlemisviise, kaasa arvatud kontsentreeritud mahla valmistamisel puuviljade, välja arvatud viinamarjad, söödava osa vesiekstraktsioon, kui nende abil saadakse §-des 2 ja 3 sätestatud nõuete kohane mahl;
- 3) viinamarjamahla puhul, kui viinamarju on sulfiteeritud vääveldioksiidiga, on lubatud desulfiteerimine füüsikalise töötlemisviisiga eeldusel, et liitri valmistoote vääveldioksiidisaldus ei ületa 10 milligrammi;
- 4) Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EÜ) nr 1332/2008, mis käsitleb toiduensüüme ning millega muudetakse nõukogu direktiivi 83/417/EMÜ, nõukogu määrust (EÜ) nr 1493/1999, direktiivi 2000/13/EÜ, nõukogu direktiivi 2001/112/EÜ ja määrust (EÜ) nr 258/97 (ELT L 354, 31.12.2008, lk 7–15), sätestatud nõuetele vastavaid toiduensüümi preparaate, milleks on pektiinaasid pektiinide lõhustamiseks, proteaasid proteiinide lõhustamiseks ja amülaasid tärklise lõhustamiseks;
- 5) toiduželatiini;
- 6) tanniine;
- 7) bentoniiti adsorbeeriva savina;
- 8) silikasoola;
- 9) aktiivsütt;
- 10) lämmastikku;
- 11) Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EÜ) nr 1935/2004 toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalide ja esemete kohta, millega tunnistatakse kehtetuks direktiivid 50/590/EMÜ ja 89/109/EMÜ (ELT L 338, 13.11.2004, lk 4–14), sätestatud nõuete kohaseid keemiliselt inertseid filtreerimise abiaineid ja sadestamise toimeaineid, nagu perliit, pestud diatomiit, tselluloos, lahustumatu polüamiid, polüvinüülpolüürrolidoon ja polüstüreen;
- 12) Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EÜ) nr 1935/2004 sätestatud nõuete kohaseid keemiliselt inertseid adsorbeerimise abiaineid, mida kasutatakse tsitrusviljade mahlas limonoidi- ja naringiinisalduse vähendamiseks, mõjutamata seejuures märkimisväärselt limonoidglükosiidide, hapete, suhkrute, sealhulgas oligosahhariidide, või mineraalainete sisaldust.

3. peatükk

MAHLATOODETE TOIDUALASE TEABE ESITAMISE NÕUDED

§ 8. Mahlatoodete toidualase teabe esitamise nõuded

(1) Mahlatoodete toidualase teabe esitamise korral tuleb järgida Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EL) nr 1169/2011, milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele ning millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusi (EÜ) nr 1924/2006 ja (EÜ) nr 1925/2006 ning tunnistatakse kehtetuks komisjoni direktiiv 87/250/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), esitatud nõudeid ning selles paragrahvis sätestatud nõudeid.

(2) Paragrahvi 1 lõikes 2 esitatud nimetusi kasutatakse üksnes 2. peatükis sätestatud koostis- ja kvaliteedinõuete kohaste mahlatoodete puhul. Suhkrutoodetega magustatud astelpajumahla nimetuseks on „astelpajumahl suhkruga”.

(3) Üht liiki puuviljadest valmistatud mahlatoodete puhul kasutatakse nimetuses puuvilja nimetust. Enam kui üht liiki puuviljadest, välja arvatud § 6 lõikes 2 sätestatud nõuete kohaselt lisatud sidruni- ja laimimahla, valmistatud mahlatoodete nimetuses märgitakse kasutatud puuviljade nimetused mahla või püree mahulise sisalduse alanevas järjekorras.

(4) Kolmest ja enamast puuviljaliigist valmistatud mahlatoodete nimetuses võib kasutada sõnu „mitme puuvilja” või „mitme marja” või „mitme puuvilja/marja” või teisi sama tähendusega sõnu või märkida kasutatud puuviljaliikide arv.

(5) Mahla, püree ja nektari valmistamisel tuleb kasutada lisas 1 loetletud botaanilistele nimetustele vastavaid puuviljaliike, kui selle nimetuses on esitatud vastava puuvilja nimetus või toote üldnimetus. Lisas 1 nimetatud puuviljaliikide puhul kasutatakse nimetuses puuvilja korrektset botaanilist nimetust või üldnimetust.

(6) Koostisosade loetelus ei pea esitama aineid, mida kasutatakse mahlatoodetes nende sisalduse taastamiseks täpselt vajalikus koguses. Paragrahvi 2 lõikes 1 ja § 3 lõikes 1 nimetatud mahlale täiendava viljaliha või puuviljarakkude lisamine esitatakse selle märgistusel.

(7) Paragrahvi 2 lõikes 1 ja § 3 lõikes 1 nimetatud mahlade segu ning sellise nektari märgistamisel, mis on osaliselt või täielikult saadud ühest või mitmest kontsentreeritud tootest, esitatakse vastavalt sõnad „kontsentreeritud mahlast” või „kontsentreeritud püreest” või „osaliselt kontsentreeritud mahlast” või „osaliselt kontsentreeritud püreest”. See teave esitatakse toote nimetuse vahetus läheduses, taustast hästi eristatavana ja selgelt nähtavana.

(8) Nektari puhul esitatakse minimaalne mahla-, püree- või nende segu sisaldus toote nimetusega samas vaateväljas koos sõnadega „puuviljasisaldus vähemalt ...%” või „marjasisaldus vähemalt ...%” või „puuvilja-/marjasisaldus vähemalt ...%”.

(9) Sellise kontsentreeritud mahla puhul, mis ei ole ette nähtud tarbijale üleandmiseks, esitatakse teave lisatud sidrunimahla, laimimahla või Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EÜ) nr 1333/2008 lubatud happesuse regulaatori kohta ning samuti tuleb esitada selle koostisosa kogus. See teave esitatakse pakendil, pakendile kinnitatud märgistusel või tootega kaasasoleval dokumendil.

(10) Väiteid selle kohta, et nektarile pole lisatud suhkruid, või teisi tarbija jaoks samasisulisi väiteid võib esitada ainult siis, kui nektar ei sisalda lisatud mono- või disahhariide või teisi magustamise eesmärgil lisatud toite, kaasa arvatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EÜ) nr 1333/2008 nimetatud magusained. Kui nektar sisaldab looduslikke suhkruid, esitatakse lisaks väitele märgistusel teave „sisaldab looduslikult esinevaid suhkruid”.

4. peatükk Lõppsätted

§ 9. Määruse rakendamine

(1) Mahlatooteid, mis on turule viidud või märgistatud enne 28. oktoobrit 2013. a ja enne nimetatud kuupäeva kehtinud nõuete kohaselt, võib turustada kuni 28. aprillini 2015. a.

(2) Mahlatoodete, välja arvatud nektarite, märgistusel võib kuni 28. oktoobrini 2016. a esitada toote nimetusega samas vaateväljas teave „alates 28. aprillist 2015. a ei sisalda puuvilja- ega marjamahlad lisatud suhkruid”.

§ 10. Määruse jõustumine

Määrus jõustub 13. detsembril 2014. a.

¹Nõukogu direktiiv 2001/112/EÜ toiduks ettenähtud puuvilja- ja marja mahlade ning teatavate samalaadsete toodete kohta (EÜT L 10, 12.01.2002, lk 58–66), muudetud määrusega (EÜ) nr 1182/2007 (ELT L 273, 17.10.2007, lk 1–30), määrusega (EÜ) nr 1332/2008 (ELT L 354, 31.12.2008, lk 7–15), direktiiviga 2009/106/EÜ (ELT L 212, 15.08.2009, lk 42–44), direktiiviga 2012/12/EL (ELT L 115, 27.04.2012, lk 1–11).

Ivari Padar
Minister

Ants Noot
Kantsler

[Lisa 1](#) Bixi miinimumväärtused taastatud mahlas ja taastatud pürees

[Lisa 2](#) Minimaalne mahla-, püree- ja nende segu sisaldus nektaris