

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

Põllumajandusminister
määrus
algtekst-terviktekst
13.12.2014
Hetkel kehtiv
RT I, 12.11.2014, 1

Džemmi, želee, marmelaadi ja magustatud kastanipüree koostis- ja kvaliteedinõuded ning toidualase teabe esitamise nõuded¹

Vastu võetud 06.11.2014 nr 95

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

1. peatükk Üldsätted

§ 1. Reguleerimisala

(1) Määrusega kehtestatakse puuviljadest valmistatud džemmi ehk keedise, moosi, ekstra džemmi, želee, ekstra želee, marmelaadi, tsitrusmarmelaadi, tsitrus-želemarmelaadi ja magustatud kastanipüree (edaspidi *tooted*) koostis- ja kvaliteedinõuded ning teabe esitamise nõuded.

(2) Määrusega kehtestatud nõudeid puuviljadest valmistatud toodete kohta kohaldatakse ka marjadest, melonitest, arbuusidest, kõrvitsatest, kurkidest, tomatitest, rabarberivartest, porganditest ja bataatidest valmistatud toodete suhtes.

(3) Ingverina käsitatakse selle määruse tähenduses ingveritaime juurt värskena või konserveeritult, kusjuures ingver võib olla kuivatatud või säilitatud siirupis.

(4) Määruse nõudeid ei kohaldata valikpargaritoodetes, sealhulgas küpsistes, ja kondiitritoodetes kasutatavate toodete suhtes.

2. peatükk Toodete koostis- ja kvaliteedinõuded

§ 2. Töötlemisviisid ja ained

(1) Toodete valmistamiseks kasutatakse järgmist toorainet:

- 1) veatud, piisavalt küpsed, rikkemistunnusteta ja värsked puuviljad, mis sisaldavad kõiki nende põhiosi ja on puhastatud, sealhulgas on eemaldatud defektid;
- 2) tervete puuviljade toidukõlblikust osast saadud viljaliha, millest on vajaduse korral eemaldatud koored, kestad, seemned ja muud sellised osad ning mis võib olla tükeldatud või purustatud, kuid püreestamata;
- 3) tervete puuviljade toidukõlblikust osast saadud püree, millest on vajaduse korral eemaldatud koored, kestad, seemned ja muud sellised osad ning mis on püreestatud läbi sõela hõõrumise teel või muul sarnasel viisil;
- 4) puuviljade vesiekstrakt, mis sisaldab kõiki puuviljade vees lahustuvaid osi, arvestamata kooskõlas hea tootmistavaga töötlemisel esinevat loomulikku kadu;
- 5) fruktoosisiirup, puuviljadest ja marjadest ekstraheeritud suhkrud, pruunsuhkur ning toiduseaduse § 12 lõike 4, § 38 lõike 4 ja § 51³ lõike 2 alusel suhkrutoodete kohta kehtestatud nõuetes nimetatud suhkrutooted.

(2) Puuviljad, viljaliha, püree ja vesiekstrakt võivad olla:

- 1) kuumutatud, jahutatud või külmutatud;
- 2) külmuivatatud;
- 3) kontsentreeritud ulatuses, mis on tehniliselt võimalik;
- 4) töödeldud vääveldioksiidi (E 220) või sulfititega (E 221–224, E 226–227), järgides Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EÜ) nr 1333/2008 toidu lisainete kohta (ELT L 354, 31.12.2008, lk 16–33) sätestatud vääveldioksiidi piirnorme.

(3) Lõike 2 punktis 4 sätestatud nõuet ei kohaldata ekstra džemmi ega ekstra želee valmistamisel kasutatava tooraine suhtes.

(4) Džemmi valmistamisel kasutatavad aprikoosid ja ploomid võivad olla kuivatatud ka mõne teise töötlemisviisiga kui külmkuivatamine.

(5) Tsitrusvilja koor võib olla säilitatud soolvees.

(6) Lahustuva kuivaine refraktomeetriga määratud sisaldus tootes peab olema vähemalt 60 protsenti, välja arvatud § 3 lõikes 4 nimetatud tootes. Seda nõuet ei pea täitma, kui suhkur on osaliselt või täielikult asendatud magusainega.

(7) Kui segatakse eri liiki puuviljad, siis vähendatakse §-des 3–8 sätestatud vähimat puuviljade kogust proportsionaalselt nende sisaldusega tootes.

(8) Toote valmistamisel võib kasutada lisaaineid kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EÜ) nr 1333/2008 lisaainete kohta kehtestatud nõuetega.

§ 3. Džemmi koostis- ja kvaliteedinõuded

(1) Džemm koosneb ühe või mitme liigi puuviljade viljalihest või püreest või nende segust ning suhkrust ja veest ning on viidud sobiva tarretisetaolise konsistentsini. Tsitrusviljade džemmi võib valmistada tervena tükeldatud puuviljadest.

(2) 1000 grammi džemmi valmistamiseks kasutatakse vähemalt 350 grammi viljaliha või püreed või nende segu. Musta sõstra, kibuvitsa, küdoonia, punase sõstra, pihlakamarja ja astelpaju puhul kasutatakse nimetatud koguse džemmi valmistamiseks 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.

(3) Džemmi koostises võib lisaks lõikes 1 nimetatud toorainele kasutada:

- 1) osa või kogu suhkru asemel mett, mis vastab toiduseaduse § 12 lõike 4 ja § 38 lõike 4 alusel mee kohta kehtestatud nõuetele;
- 2) puuviljamahla;
- 3) tsitrusvilja mahla, kui džemm ei ole valmistatud tsitrusviljadest;
- 4) punast puuviljamahla, kui džemm on valmistatud kibuvitsadest, maasikatest, vaarikatest, karusmarjadest, punastest sõstardest, ploomidest või rabarberist;
- 5) punapeedimahla, kui džemm on valmistatud maasikatest, vaarikatest, karusmarjadest, punastest sõstardest või ploomidest;
- 6) õli ja rasva vahutamistvastase ainena;
- 7) vedelat pektiini;
- 8) tsitrusvilja koort;
- 9) ülilõhnava pelargooni (*Pelargonium odoratissimum*) lehti, kui džemm on valmistatud küdooniatest;
- 10) piiritusjooki, veini ja likööri;
- 11) vaniljet, vaniljeekstrakti ja vanilliini;
- 12) pähkleid;
- 13) maitsetaimi;
- 14) vürtse.

(4) Džemmi koostis- ja kvaliteedinõuetele vastavat toodet, mille lahustuva kuivaine refraktomeetriga määratud sisaldus on vähemalt 40 protsenti, nimetatakse moosiks, sealjuures arvestades 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 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), artiklis 17 toidu nimetuse kohta sätestatud nõudeid.

§ 4. Ekstra džemmi koostis- ja kvaliteedinõuded

(1) Ekstra džemm koosneb ühe või mitme liigi puuviljade kontsentreerimata viljalihest, suhkrust ja veest ning on viidud sobiva tarretisetaolise konsistentsini. Tsitrusviljadest valmistatud ekstra džemmi võib valmistada tervena tükeldatud puuviljadest.

(2) Kibuvitsa, seemneteta vaarika, pampli, musta sõstra, mustika ja punase sõstra ekstra džemmi võib valmistada kas täielikult või osaliselt kontsentreerimata püreest, mis on valmistatud asjaomastest eespool nimetatud marjadest.

(3) 1000 grammi ekstra džemmi valmistamiseks kasutatakse viljaliha vähemalt 450 grammi. Musta sõstra, kibuvitsa, küdoonia, punase sõstra, pihlakamarja ja astelpaju puhul kasutatakse nimetatud koguse ekstra džemmi valmistamiseks vähemalt 350 grammi, ingveri puhul vähemalt 250 grammi, akažuuõuna puhul vähemalt 230 grammi ning grenadilli puhul vähemalt 80 grammi viljaliha.

(4) Ekstra džemmi valmistamisel ei segata teiste viljadega õunu, pirne, kinnise luuga ploome, meloneid, arbuuse, viinamarju, kõrvitsaid, kurke ega tomateid.

(5) Ekstra džemmi koostises võib lisaks lõikes 1 nimetatud toorainele kasutada:

- 1) osa või kogu suhkru asemel mett, mis vastab toiduseaduse § 12 lõike 4 ja § 38 lõike 4 alusel mee kohta kehtestatud nõuetele;
- 2) tsitrusvilja mahla, kui ekstra džemm ei ole valmistatud tsitrusviljadest;
- 3) punast puuviljamahla, kui ekstra džemm on valmistatud kibuvitsadest, maasikatest, vaarikatest, karusmarjadest, punastest sõstardest, ploomidest või rabarberist;
- 4) õli ja rasva vahutamistvastase ainega;
- 5) vedelat pektiini;
- 6) tsitrusvilja koort;
- 7) üliõhnava pelargooni (*Pelargonium odoratissimum*) lehti, kui ekstra džemm on valmistatud küdooniastest;
- 8) piiritusjooki, veini ja likööri;
- 9) vaniljet, vaniljeekstrakti ja vanilliini;
- 10) pähkleid;
- 11) maitsetaimi;
- 12) vürtse.

§ 5. Želee koostis- ja kvaliteedinõuded

(1) Želee koosneb ühe või mitme liigi puuviljade mahlast või vesiekstraktist või nende segust ning suhkrust ning on sobiva tarretisetaolise konsistentsiga.

(2) 1000 grammi želee valmistamiseks kasutatakse mahla või vesiekstrakti või nende segu koguses, mis on võrdne asjaomase džemmi valmistamiseks § 3 lõikes 2 esitatud kogusega või sellest suurem. Kogus arvestatakse pärast vesiekstrakti valmistamiseks kasutatud vee koguse mahaarvamist.

(3) Želee koostises võib lisaks lõikes 1 nimetatud toorainele kasutada:

- 1) osa või kogu suhkru asemel mett, mis vastab toiduseaduse § 12 lõike 4 ja § 38 lõike 4 alusel mee kohta kehtestatud nõuetele;
- 2) tsitrusvilja mahla, kui želee ei ole valmistatud tsitrusviljadest;
- 3) punapeedimahla, kui želee on valmistatud maasikatest, vaarikatest, karusmarjadest, punastest sõstardest või ploomidest;
- 4) õli ja rasva vahutamistvastase ainega;
- 5) vedelat pektiini;
- 6) tsitrusvilja koort;
- 7) üliõhnava pelargooni (*Pelargonium odoratissimum*) lehti, kui želee on valmistatud küdooniastest;
- 8) piiritusjooki, veini ja likööri;
- 9) vaniljet, vaniljeekstrakti ja vanilliini;
- 10) pähkleid;
- 11) maitsetaimi;
- 12) vürtse.

§ 6. Ekstra želee koostis- ja kvaliteedinõuded

(1) Ekstra želee koosneb ühe või mitme liigi puuviljade mahlast või vesiekstraktist või nende segust ning suhkrust ning on sobiva tarretisetaolise konsistentsiga.

(2) Ekstra želee valmistamisel ei segata teiste viljadega õunu, pirne, kinnise luuga ploome, meloneid, arbuuse, viinamarju, kõrvitsaid, kurke ega tomateid.

(3) 1000 grammi ekstra želee valmistamiseks kasutatakse mahla või vesiekstrakti või nende segu koguses, mis on võrdne asjaomase ekstra džemmi valmistamiseks § 4 lõikes 3 esitatud kogusega või sellest suurem. Kogus arvestatakse pärast vesiekstrakti valmistamiseks kasutatud vee koguse mahaarvamist.

(4) Ekstra želee koostises võib lisaks lõikes 1 nimetatud toorainele kasutada:

- 1) osa või kogu suhkru asemel mett, mis vastab toiduseaduse § 12 lõike 4 ja § 38 lõike 4 alusel mee kohta kehtestatud nõuetele;
- 2) tsitrusvilja mahla, kui ekstra želee ei ole valmistatud tsitrusviljadest;
- 3) õli ja rasva vahutamistvastase ainega;
- 4) vedelat pektiini;
- 5) tsitrusvilja koort;
- 6) üliõhnava pelargooni (*Pelargonium odoratissimum*) lehti, kui ekstra želee on valmistatud küdooniastest;
- 7) piiritusjooki, veini ja likööri;
- 8) vaniljet, vaniljeekstrakti ja vanilliini;
- 9) pähkleid;
- 10) maitsetaimi;

11) vürtse.

§ 7. Marmelaadi koostis- ja kvaliteedinõuded

(1) Tsitrusmarmelaad koosneb veest, suhkrust ja ühe või mitme liigi tsitrusviljade viljalihast, püreest, mahlast, vesiekstraktist või koorest või nende segust. Tsitrusmarmelaad on viidud sobiva tarretisetaolise konsistentsini.

(2) 1000 grammi tsitrusmarmelaadi valmistamiseks kasutatakse tsitrusvilju vähemalt 200 grammi, millest vähemalt 75 grammi peab olema saadud vilja sisekihist ehk endokarbist.

(3) Tsitrusmarmelaadi koostises võib lisaks lõikes 1 nimetatud toorainele kasutada:

- 1) osa või kogu suhkrust asemel mett, mis vastab toiduseaduse § 12 lõike 4 ja § 38 lõike 4 alusel mee kohta kehtestatud nõuetele;
- 2) tsitrusviljade eeterlikke õlisid;
- 3) õli ja rasva vahutamisevastase ainega;
- 4) vedelat pektiini;
- 5) piiritusjooki, veini ja likööri;
- 6) vaniljet, vaniljeekstrakti ja vanilliini;
- 7) pähkleid;
- 8) maitsetaimi;
- 9) vürtse.

(4) Kui toode ei sisalda muud lahustamatut ainet kui võimalikult väikeses koguses peeneks tükeldatud koort, võib tema puhul kasutada nimetust „tsitrus-želeemarmelaad”.

(5) Marmelaad, mille valmistamiseks on kasutatud teisi puuvilju kui tsitrusviljad, peab vastama selles määruses džemmi kohta kehtestatud nõuetele.

§ 8. Magustatud kastanipüree koostis- ja kvaliteedinõuded

(1) Magustatud kastanipüree koosneb püreeritud kastanitest (*Castanea sativa*), veest ja suhkrust ning on viidud sobiva tarretisetaolise konsistentsini.

(2) 1000 grammi magustatud kastanipüree valmistamiseks kasutatakse vähemalt 380 grammi kastaneid.

(3) Magustatud kastanipüree koostises võib lisaks lõikes 1 nimetatud toorainele kasutada:

- 1) osa või kogu suhkrust asemel mett, mis vastab toiduseaduse § 12 lõike 4 ja § 38 lõike 4 alusel mee kohta kehtestatud nõuetele;
- 2) õli ja rasva vahutamisevastase ainega;
- 3) vedelat pektiini;
- 4) piiritusjooki, veini ja likööri;
- 5) vaniljet, vaniljeekstrakti ja vanilliini;
- 6) pähkleid;
- 7) maitsetaimi;
- 8) vürtse.

3. peatükk Toodete toidualase teabe esitamise nõuded

§ 9. Toodete toidualase teabe esitamise nõuded

(1) Toodete toidualase teabe esitamise korral tuleb järgida Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EL) nr 1169/2011 sätestatud ning selles paragrahvis sätestatud nõudeid.

(2) Paragrahvi 1 lõigetes 1–3 esitatud toodete nimetusi kasutatakse 2. peatükis sätestatud koostis- ja kvaliteedinõuetele vastavate toodete puhul.

(3) Arvestamata lõikes 2 sätestatud nõuet, võib § 1 lõigetes 1–3 esitatud toodete nimetusi tavakohaselt kasutada teiste toodete nimetustes üksnes juhul, kui neid ei saa segi ajada selles määruses nimetatud toodetega.

(4) Toote nimetus peab sisaldama valmistamisel kasutatud puuviljade liigi või liikide nimetusi, mis märgitakse sisalduse alanevas järjestuses. Vähemalt kolme liiki puuviljadest valmistatud toote puhul võib nimetuses puuviljaliikide nimetuste märkimise asemel kasutada väljendit „sega puuvilja/marja/köögivilja” või muud sarnast sõnastust või märkida kasutatud puuviljaliikide arv.

(5) Kui vääveldioksiidi jääksisaldus tootes on üle 10 mg/kg, esitatakse see koostisosade loetelus.

(6) Toote märgistamisel esitatakse kasutatud puuvilja sisaldus valmistootes sõnadega „valmistatud ... g puuviljadest/marjadest/köögiviljadest 100 g kohta” ja kus kohane, ei võeta arvesse vesiekstrakti valmistamisel kasutatud vee massi.

(7) Toote märgistamisel esitatakse üldine suhkrute sisaldus valmistootes sõnadega „üldsuhkrusisaldus ... g 100 g kohta”. Suhkrusisaldus valmistootes määratakse refraktomeetriga 20 °C juures ja refraktomeetri näidu kõikumine võib olla ±3 refraktomeetri kraadi. Suhkrusisaldust ei esitata juhul, kui suhkruga koostis on esitatud tootumisalane väide.

(8) Lõigetes 6 ja 7 nimetatud teave esitatakse selgesti nähtavalt ja toote nimetusega ühes vaateväljas.

4. peatükk

Lõppsäte

§ 10. Määruse jõustumine

Määrus jõustub 13. detsembril 2014. a.

¹Euroopa Komisjoni direktiiv 2001/113/EÜ inimtoiduks ettenähtud puuvilja ja marja džemm, želee ja tsitrusmarmelaadid ning magustatud kastanipüree kohta (EÜT L 10, 12.01.2002, lk 67–72), muudetud direktiiviga 2004/84/EÜ (EÜT L 219, 19.6.2004, lk 8–10), määrusega nr 1182/2007 (EÜT L 273, 17.10.2007, lk 1–30) ning määrusega nr 1021/2013 (EÜT L 287, 29.10.2013, lk 1–4).

Ivari Padar
Minister

Ants Noot
Kantsler