

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

Põllumajandusminister
määrus
algtekst-terviktekst
13.12.2014
Hetkel kehtiv
RT I, 25.11.2014, 13

Suhkrutoodete koostis- ja kvaliteedinõuded ning toidualase teabe esitamise nõuded ja analüüsimise meetodid¹

Vastu võetud 20.11.2014 nr 102

Määrus kehtestatakse [toiduseaduse](#) § 12 lõike 4, § 38 lõike 4 ja § 51³ lõike 2 alusel.

1. peatükk Üldsätted

§ 1. Reguleerimisala

- (1) Määrusega kehtestatakse suhkrutoodete koostis- ja kvaliteedinõuded, toidualase teabe esitamise nõuded ja analüüsimise meetodid.
- (2) Suhkrutooted selle määruse tähenduses on poolvalge suhkur, valge suhkur ehk suhkur, ekstra valge suhkur, suhkrulahus, invertsuhkrulahus, invertsuhkruisirup, glükoosisiirup, kuivatatud glükoosisiirup, glükoos ehk glükoosmonohüdraat või veevaba glükoos ja fruktoos.
- (3) Määruse nõudeid ei kohaldata tuhksuhkru, kandeeritud suhkru ja peasuhkru suhtes.

2. peatükk Suhkrutoodete koostis- ja kvaliteedinõuded

§ 2. Poolvalge suhkru, suhkru ja ekstra valge suhkru koostis- ja kvaliteedinõuded

- (1) Poolvalge suhkur, mis koosneb puhastatud ja kristallitud sahharoosist, peab vastama järgmistele koostis- ja kvaliteedinõuetele:
 - 1) polarisatsioon vähemalt 99,5 suhkruskaala kraadi (°S);
 - 2) invertsuhkrusisaldus kuni 0,1 massiprotsenti;
 - 3) massikadu kuivatamisel kuni 0,1 massiprotsenti.
- (2) Suhkur, mis koosneb puhastatud ja kristallitud sahharoosist, peab vastama järgmistele koostis- ja kvaliteedinõuetele:
 - 1) polarisatsioon vähemalt 99,7 suhkruskaala kraadi;
 - 2) invertsuhkrusisaldus kuni 0,04 massiprotsenti;
 - 3) massikadu kuivatamisel kuni 0,06 massiprotsenti;
 - 4) värvuse liik kuni üheksa punkti (üks punkt on 0,5 ühikut Brunswicki Põllumajanduse ja Suhkrutööstuse Tehnoloogia Instituudi meetodi järgi).
- (3) Ekstra valge suhkur, mis koosneb puhastatud ja kristallitud sahharoosist, peab vastama järgmistele koostis- ja kvaliteedinõuetele:
 - 1) polarisatsioon vähemalt 99,7 suhkruskaala kraadi;
 - 2) invertsuhkrusisaldus kuni 0,04 massiprotsenti;
 - 3) massikadu kuivatamisel kuni 0,06 massiprotsenti;
 - 4) värvuse liik kuni neli punkti (Brunswicki Põllumajanduse ja Suhkrutööstuse Tehnoloogia Instituudi meetodi järgi), tuhasisaldus kuni kuus punkti (üks punkt on 0,0018 protsenti Suhkru Analüüsimetodite Rahvusvahelise Komisjoni (*International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis* (edaspidi *ICUMSA*)) meetodi järgi) ning lahuse värvus kuni kolm punkti (üks punkt on 7,5 ühikut ICUMSA meetodi kohaselt), kusjuures kokku võib punktide summa olla kuni kaheksa.

§ 3. Suhkrulahuse, invertsuhkrulahuse ja invertsuhkrusiirupi koostis- ja kvaliteedinõuded

(1) Suhkrulahus peab vastama järgmistele koostis- ja kvaliteedinõuetele:

- 1) kuivainesisaldus vähemalt 62 massiprotsenti;
- 2) invertsuhkru (fruktoosi ja *D*-glükoosi suhe $1,0 \pm 0,2$) sisaldus kuivaine massi kohta kuni kolm protsenti;
- 3) tuhasisaldus kuivaine massi kohta ICUMSA meetodi kohaselt kuni 0,1 protsenti;
- 4) lahuse värvus ICUMSA meetodi kohaselt kuni 45 ühikut.

(2) Invertsuhkrulahus, mis koosneb hüdrolüüsi abil osaliselt invertteeritud sahharoosi vesilahusest, milles invertsuhkru ei ole proportsionaalselt kõige rohkem, peab vastama järgmistele koostis- ja kvaliteedinõuetele:

- 1) kuivainesisaldus vähemalt 62 massiprotsenti;
- 2) invertsuhkru (fruktoosi ja *D*-glükoosi suhe $1,0 \pm 0,1$) sisaldus kuivaine massi kohta üle kolme protsenti, kuid mitte üle 50 protsenti;
- 3) tuhasisaldus kuivaine massi kohta ICUMSA meetodi kohaselt kuni 0,4 protsenti.

(3) Invertsuhkrusiirup, mis koosneb hüdrolüüsi abil osaliselt invertteeritud sahharoosi vesilahusest, võib olla kristallitud ja peab vastama järgmistele koostis- ja kvaliteedinõuetele:

- 1) kuivainesisaldus vähemalt 62 massiprotsenti;
- 2) invertsuhkru (fruktoosi ja *D*-glükoosi suhe $1,0 \pm 0,1$) sisaldus kuivaine massi kohta üle 50 protsenti;
- 3) tuhasisaldus kuivaine massi kohta ICUMSA meetodi kohaselt kuni 0,4 protsenti.

§ 4. Glükoosisiirupi, kuivatatud glükoosisiirupi, glükoosmonohüdraadi, veevaba glükoosi ja fruktoosi koostis- ja kvaliteedinõuded

(1) Glükoosisiirup, mis koosneb tärglisest või inuliinist või nendest mõlemast saadud puhastatud ja kontsenteeritud sahhariidi vesilahusest, peab vastama järgmistele koostis- ja kvaliteedinõuetele:

- 1) kuivainesisaldus vähemalt 70 massiprotsenti;
- 2) redutseerivate sahhariidide sisaldus, väljendatud *D*-glükoosina, mitte alla 20 protsenti kuivaine massi kohta;
- 3) sulfaattuhasisaldus kuivaine massi kohta kuni 1 protsent.

(2) Kuivatatud glükoosisiirup, mis koosneb glükoosisiirupist, millest on vesi osaliselt eraldatud, peab vastama järgmistele koostis- ja kvaliteedinõuetele:

- 1) kuivainesisaldus mitte alla 93 massiprotsenti;
- 2) redutseerivate sahhariidide sisaldus, väljendatud *D*-glükoosina, mitte alla 20 protsenti kuivaine massi kohta;
- 3) sulfaattuhasisaldus kuivaine massi kohta kuni üks protsent.

(3) Glükoosmonohüdraat ehk glükoos, mis on puhastatud ja kristallitud *D*-glükoos ühe molekuli kristallveega, peab vastama järgmistele koostis- ja kvaliteedinõuetele:

- 1) *D*-glükoosi sisaldus kuivaine massi kohta vähemalt 99,5 protsenti;
- 2) kuivainesisaldus vähemalt 90 massiprotsenti;
- 3) sulfaattuhasisaldus kuivaine massi kohta kuni 0,25 protsenti.

(4) Veevaba glükoos ehk glükoos, mis koosneb puhastatud ja kristallitud kristallveeta *D*-glükoosist, peab vastama järgmistele koostis- ja kvaliteedinõuetele:

- 1) *D*-glükoosi sisaldus kuivaine massi kohta vähemalt 99,5 protsenti;
- 2) kuivainesisaldus vähemalt 98 massiprotsenti;
- 3) sulfaattuhasisaldus kuivaine massi kohta kuni 0,25 protsenti.

(5) Fruktoos, mis koosneb puhastatud ja kristallitud *D*-fruktoosist, peab vastama järgmistele koostis- ja kvaliteedinõuetele:

- 1) fruktoosisisaldus vähemalt 98 protsenti;
- 2) glükoosisisaldus kuni 0,5 protsenti;
- 3) massikadu kuivatamisel kuni 0,5 massiprotsenti;
- 4) tuhasisaldus kuivaine massi kohta ICUMSA meetodi kohaselt kuni 0,1 protsenti.

3. peatükk Toidualase teabe esitamise nõuded

§ 5. Suhkrutoodete toidualase teabe esitamise nõuded

(1) Suhkrutoodete 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), ning selles paragrahvis sätestatud nõudeid.

(2) Paragrahvides 2–4 sätestatud koostis- ja kvaliteedinõuetele vastavate suhkrutoodete puhul peab kasutama selles määruses esitatud nimetusi. Nimetustele võib lisada tavaliselt kasutatavaid kvaliteedile viitavaid omadussõnu, mis ei tohi tarbijat eksitada.

(3) Arvestamata lõikes 2 sätestatud suhkruainete nimetusi tavakohaselt kasutada teiste toodete nimetustes, kui need ei eksita tarbijat.

(4) Märkimisel võib ekstra valge suhkru nõuetele vastava suhkruainete puhul kasutada nimetust „suhkur” või „valge suhkur”.

(5) Suhkruainete puhul võib kasutada omadussõna „valge” ainult siis, kui lahuse värvus on ICUMSA meetodi kohaselt kuni 25 ühikut. Invertsuhkruainete ja invertsuhkruainete puhul võib kasutada omadussõna „valge” ainult juhul, kui tuhasisaldus kuivaine massi kohta on kuni 0,1 protsenti ja lahuse värvus on ICUMSA meetodi kohaselt kuni 25 ühikut.

(6) Suhkruainete puhul, mille mass on alla 20 grammi, ei pea müügi pakendi märkimisel esitama selle netokogust.

(7) Suhkruainete, invertsuhkruainete ja invertsuhkruainete puhul peab müügi pakendi märkimisel esitama nii kuivaine- kui ka invertsuhkruainete sisalduse.

(8) Invertsuhkruainete puhul, mille lahuse sisaldab kristalle, peab müügi pakendi märkimisel olema sõna „kristalliseerunud”.

(9) Kui glükosiidainete või kuivatatud glükosiidainete sisaldab fruktoosi üle viie protsenti kuivaine massi kohta, peab märkimisel esitama vastava suhkruainete nimetusena „glükosiid-fruktoosiainete”, „fruktoosi-glükosiidainete”, „kuivatatud glükosiid-fruktoosiainete” või „kuivatatud fruktoosi-glükosiidainete” olenevalt sellest, kas ülekaalus on glükosiid või fruktoosi kogus.

4. peatükk **Analüüsimise meetodid**

§ 6. Suhkruainete analüüsimise meetodid

Suhkruainete massikao, kuivainesisalduse, redutseerivate sahhariidide sisalduse, sulfaattuha ja polarisatsiooni nõuetele vastavust kontrollitakse, järgides lisa 1 toodud üldnõudeid, järgimise meetoditega:

- 1) suhkrus, poolvalges suhkrus ja ekstra valges suhkrus massikao määramise meetod (lisa 2);
- 2) glükosiidainetes, kuivatatud glükosiidainetes, glükosiidmonohüdraadis ja veevabas glükosiid kuivainesisalduse määramise meetod (vaakumkuivatuskapi meetod) (lisa 3);
- 3) suhkruainetes, valges suhkruainetes, invertsuhkruainetes, valges invertsuhkruainetes, invertsuhkruainetes ning valges invertsuhkruainetes kuivainesisalduse määramise meetod (refraktomeetiline meetod) (lisa 4);
- 4) poolvalges suhkrus redutseerivate sahhariidide sisalduse määramise meetod (Berliini instituudi meetod) (lisa 5);
- 5) suhkrus ja ekstra valges suhkrus redutseerivate sahhariidide sisalduse määramise meetod (Knight-Alleni meetod) (lisa 6);
- 6) suhkruainetes, valges suhkruainetes, invertsuhkruainetes, valges invertsuhkruainetes, invertsuhkruainetes ja valges invertsuhkruainetes redutseerivate sahhariidide sisalduse määramise meetod (Luff-Schoorli meetod) (lisa 7);
- 7) glükosiidainetes, kuivatatud glükosiidainetes, glükosiidmonohüdraadis ja veevabas glükosiid sulfaattuhasisalduse määramise meetod (lisa 8);
- 8) poolvalges suhkrus, suhkrus ja ekstra valges suhkrus polarisatsiooni määramise meetod (lisa 9).

5. peatükk **Rakendussäte**

§ 7. Määruse jõustumine

Määrus jõustub 13. detsembril 2014. a.

¹Nõukogu direktiiv 2001/111/EÜ teatavate nimetoiduks ettenähtud suhkruainete kohta (EÜT L 10, 12.01.2002, lk 53–57), muudetud määrusega (EL) nr 1021/2013 (ELT 287, 29.10.2013, lk 1–4); komisjoni direktiiv 79/796/EMÜ, milles sätestatakse ühenduse analüüsimeetodid teatavate nimetoiduks ettenähtud suhkruainete kontrollimiseks (EÜT L 239, 22.09.1979, lk 24–52).

Ivari Padar
Minister

Toomas Kevvai

Toiduohutuse ning teaduse ja arenduse asekanter kantsleri ülesannetes

[Lisa 1](#) Suhkrutoodete analüüsimise meetodite üldnõuded

[Lisa 2](#) Suhkrus, poolvalges suhkrus ja ekstra valges suhkrus massikao määramise meetod

[Lisa 3](#) Glükoosisiirupis, kuivatatud glükoosisiirupis, glükoosmonohüdraadis ja veevabas glükoosis kuivainesisalduse määramise meetod (vaakumkuivatuskapi meetod)

[Lisa 4](#) Suhkrulahuses, valges suhkrulahuses, inertsuhkrulahuses, valges inertsuhkrulahuses, inertsuhkrusiirupis ning valges inertsuhkrusiirupis kuivainesisalduse määramise meetod (refraktomeetriline meetod)

[Lisa 5](#) Poolvalges suhkrus redutseerivate sahhariidide sisalduse määramise meetod (Berliini instituudi meetod)

[Lisa 6](#) Suhkrus ja ekstra valges suhkrus redutseerivate sahhariidide sisalduse määramise meetod (Knight-Alleni meetod)

[Lisa 7](#) Suhkrulahuses, valges suhkrulahuses, inertsuhkrulahuses, valges inertsuhkrulahuses, inertsuhkrusiirupis ja valges inertsuhkrusiirupis redutseerivate sahhariidide sisalduse määramise meetod (Luff-Schoorli meetod)

[Lisa 8](#) Glükoosisiirupis, kuivatatud glükoosisiirupis, glükoosmonohüdraadis ja veevabas glükoosis sulfaattuhasisalduse määramise meetod

[Lisa 9](#) Poolvalges suhkrus, suhkrus ja ekstra valges suhkrus polarisatsiooni määramise meetod