

Väljaandja:	Vabariigi Valitsus
Akti liik:	määrus
Teksti liik:	algtekst-terviktekst
Redaktsiooni jõustumise kp:	08.03.2004
Redaktsiooni kehtivuse lõpp:	30.06.2009
Avaldamismärge:	RT I 2004, 11, 66

Mee koostis- ja kvaliteedinõuded ning märgistamise erinõuded

Vastu võetud 19.02.2004 nr 41

Määrus kehtestatakse «[Toiduseaduse](#)» (RT I 1999, 30, 415; 2002, 13, 81; 61, 375; 63, 387; 102, 603) § 12 lõike 4 ja § 38 lõike 5 alusel.

§ 1. Reguleerimisala

Määrusega kehtestatakse mee koostis- ja kvaliteedinõuded ning märgistamise erinõuded. Meena käsitatakse looduslikku magusat ainet, mida toodavad *Apis mellifera* mesilased taime nektarist ja elusate taimeosade ning neist toituvate putukate eritistest, mida mesilased koguvad, seda endile eriomaste ainetega ühendades muundavad, kärjekannudesse paigutavad, seal kuivatavad ja ladustavad ning lõpuks sinna küpsema ja valmima jätavad.

§ 2. Mee koostis- ja kvaliteedinõuded

(1) Botaanilise päritolu järgi liigitatakse mett järgmiselt:

- 1) õiemesi ehk nektarimesi – taime nektarist saadud mesi;
- 2) lehemesi – peamiselt elusate taimeosade ja neist toituvate putukate (*Hemiptera*) eritistest saadud mesi.

(2) Töötlemis- ja müügiks pakkumise viisi järgi liigitatakse mett järgmiselt:

- 1) kärjemesi – mesi, mille mesilased on paigutanud vastehitatud haudmeta kärjekannudesse või mesilasvahast valmistatud õhukesele kärjepõhjale ehitatud kärjekannudesse ja mida müüakse kaanetatud tervete meekärgede või nende osadena;
- 2) kärjetüki või kärjetükkidega mesi – üht või mitut meekärjetükki sisaldav mesi;
- 3) nõrutatud mesi – lahtikaanetatud haudmeta meekärgede nõrutamise abil saadud mesi;
- 4) vurrimesi – lahtikaanetatud haudmeta meekärgedest tsentrifugaaljõu abil eraldatud mesi;
- 5) pressitud mesi – haudmeta meekärgede pressimisel kuumutamata või mõõdukalt, temperatuurini kuni 45 °C, kuumutamist kasutades saadud mesi;
- 6) filtreeritud mesi – mesi, millest on eraldatud mee koostisele võõrad orgaanilised või anorgaanilised ained sellisel viisil, mille tulemusena on eemaldatud märkimisväärne kogus õietolmu.

(3) Mesi koosneb põhiliselt suhkrutest, peamiselt fruktoosist ja glükoosist, ning muudest ainetest, nagu orgaanilised happed, ensüümid ja mee kogumisel lisandunud tahked osakesed. Mee värvus varieerub peaaegu värvusetust kuni tumepruunini. Mee konsistents võib olla vedel või viskoosne ning osaliselt või täielikult kristalliseerunud. Mee lõhn ja maitse võivad olla erinevad, kuid tulenevad mee päritolutaimeidest.

(4) Mesi, mida turustatakse mee nimetuse all või kasutatakse toidu koostises, peab vastama järgmistele nõuetele:

- 1) meelega ei tohi olla lisatud üksnes mett;
- 2) mees peab olema võimalikult vähe mee koostisele võõraid orgaanilisi ja anorgaanilisi aineid;
- 3) mesi peab olema kõrvalmaitse või -lõhnata, käärimise tunnusteta, kunstlikult muutmata happesusega ning kuumutamata ulatuses, mille tagajärjel mee looduslikud ensüümid lagunevad või oluliselt inaktiveeruvad.

(5) Tööstuslikult või muu hiljem töödeldava toidu koostises kasutatav pagarimesi võib olla üle kuumutatud, käärimistunnustega või käärinud, samuti võõra lõhna ja maitsega. Pagarimees suhtes ei kohaldata lõike 4 punktis 3 esitatud nõuet.

(6) Meest, välja arvatud filtreeritud mesi, ei eemaldata selle koostisele eriomast õietolmu ega muid koostisosi, välja arvatud juhul, kui need vältimatult eemaldatakse koos võõraste anorgaaniliste või orgaaniliste ainetega.

(7) Mesi, mida turustatakse mee nimetuse all või kasutatakse toidu koostises, peab vastama järgmistele füüsikalise-keemilistele näitajatele:

- 1) fruktoosi- ja glükoosisisaldus õiemees vähemalt 60 grammi 100 grammi kohta; lehemees ja lehemee ning õiemee segus vähemalt 45 grammi 100 grammi kohta;

- 2) saharoosisisaldus kuni 5 grammi 100 grammi kohta; harilikust robiiniast (*Robinia pseudoacacia*), lutsernist (*Medicago sativa*), banksiast (*Banksia menziesii*), maguristikust (*Hedysarum*), eukalüptist (*Eucalyptus camadulensis*), lõhnavast kuismast, väikesest kuismast (*Eucryphia lucida*, *Eucryphia milliganii*) või tsitrusest (*Citrus* spp) saadud mees kuni 10 grammi 100 grammi kohta; lavendlist (*Lavandula* spp) või harilikust kurgirohust (*Borago officinalis*) saadud mees kuni 15 grammi 100 grammi kohta;
- 3) niiskusesisaldus kuni 20 protsenti; kanarbiku- (*Calluna*) ja pagarimees kuni 23 protsenti; kanarbikust saadud pagarimees kuni 25 protsenti;
- 4) vees lahustumatute ainete sisaldus kuni 0,1 grammi 100 grammi kohta; pressitud mees kuni 0,5 grammi 100 grammi kohta;
- 5) elektrijuhtivus kuni 0,8 millisiimensit sentimeetri kohta (mS/cm); lehemees ja kastanimees ning nende segus vähemalt 0,8 millisiimensit sentimeetri kohta; välja arvatud harilikust maasikapuust (*Arbutus unedo*), eerikast (*Erica*), eukalüptist, pärnast (*Tilia* spp), kanarbikust (*Calluna vulgaris*), lõunamürdist (*Leptospermum*) ja melaleukast (*Melaleuca* spp) saadud mees;
- 6) vabade hapete sisaldus kuni 50 milliekvivalenti 1000 grammi kohta; pagarimees kuni 80 milliekvivalenti 1000 grammi kohta;
- 7) diastaasarv pärast töötlemist ja segamist (Schade'i skaala järgi) vähemalt 8, välja arvatud pagarimees; diastaasarv looduslikult vähese ensüümisaldusega mees, nagu tsitrusemees, mille hüdroksümetüülfurfuraali (HMF) sisaldus on kuni 15 milligrammi kilogrammi kohta, vähemalt 3;
- 8) hüdroksümetüülfurfuraali sisaldus pärast töötlemist ja segamist kuni 40 milligrammi kilogrammi kohta, välja arvatud pagarimees, ning arvestades punktis 7 toodud HMF sisaldust; troopilise kliimaga piirkondadest pärit mees ja selle segudes kuni 80 milligrammi kilogrammi kohta.

§ 3. Mee märgistamise erinõuded

- (1) Mee märgistamisel järgitakse «Toiduseaduse» § 38 lõigete 3 ja 5 alusel kehtestatud toidu märgistusele esitatavaid nõudeid, märgistamise ja muul viisil teabe edastamise ning toorme päritolust informeerimise korda ning käesolevas paragrahvis sätestatud nõudeid.
- (2) Nimetust «mesi» kasutatakse üksnes §-s 1 toodud määratluse kohase toote puhul.
- (3) Paragrahvi 2 lõigetes 1, 2 ja 5 esitatud nimetusi kasutatakse üksnes nendes sätetes toodud koostis- ja kvaliteedinõuete kohaste toodete puhul. Nimetused võib asendada nimetusega «mesi», välja arvatud filtreeritud mee, kärjemee, pagarimee ning kärjetüki ja kärjetükikidega mee puhul.
- (4) Pagarimee puhul esitatakse toote nimetuse vahetus läheduses sõnad «üksnes kuumtöötlemiseks».
- (5) Mee nimetusele, välja arvatud pagarimesi ja filtreeritud mesi, võib lisada teavet, mis viitab:
 - 1) õitele või taimedele, millelt mesi on saadud, kui see pärineb täielikult või peamiselt esitatud õitelt või taimedelt ning sellel on vastavad organoleptilised, füüsikalised-keemilised ja mikroskoopilised omadused;
 - 2) piirkondlikule, territoriaalsele või topograafilisele päritolule juhul, kui toode pärineb üksnes märgitud kohast;
 - 3) eriomastele kvaliteediomadustele.
- (6) Pagarimee toidu koostises kasutamise korral võib toidu nimetuses nimetuse «pagarimesi» asemel kasutada nimetust «mesi», kasutades koostisosade loetelus nimetust «pagarimesi».
- (7) Märgistusel esitatakse päritolumaa, kus mesi on korjatud. 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».
- (8) Filtreeritud mee ja pagarimee puhul märgitakse konteinerile, pakendile ja kaubaga kaasas olevatele dokumentidele § 2 lõike 2 punktis 6 ja lõikes 5 sätestatud nimetus.

§ 4. Määruse kehtetuks tunnistamine

Vabariigi Valitsuse 12. mai 1999. a määrus nr 149 «Mee koostis- ja kvaliteedinõuete ning märgistamise erinõuete kinnitamine» (RT I 1999, 45, 520; 2000, 21, 124) tunnistatakse kehtetuks.

§ 5. Määruse rakendamine

- (1) Kuni 31. juulini 2004. a võib jätkata seni kehtinud määruse nõuetele vastavate toodete valmistamist ja märgistamist.
- (2) Enne 1. augustit 2004. a lõike 1 kohaselt valmistatud ja märgistatud kaupa võib turustada kuni selle lõppemiseni.

¹2001/110/EÜ (EÜT L 010, 12.01.2002, lk 47)

Peaminister Juhan PARTS

Põllumajandusminister Tiit TAMMSAAR

Riigisekretär Heiki LOOT