

Juhend

Toitlustusettevõttes mahepõllumajandusele viitavalt märgistatud toidu valmistamine ja reklaamimine



Juhend on mõeldud toitlustajatele (restoranid, kohvikud, turismitalud, koolid, lasteaedad jt), kes soovivad kasutada mahetoorainet või tegeleda mahetoitlustamisega ja sellest tarbijatele teada anda

Algne versioon: 2018
Viimane uuendus: juuli 2024



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeeringud
maapiirkondadesse

Sissejuhatus

Mahetoit kogub tarbijate hulgas populaarsust ning mahetoitu soovitakse osta mitte ainult poest, vaid ka kodust väljas einestades ning pakkuda lastele koolides ja lasteaedades. Viimasel ajal on mahetoidu pakkumine toitlustuses paljudes riikides (nt Taani, Rootsi, Prantsusmaa, Itaalia, Saksamaa) kiiresti kasvanud. Heaks näiteks on siin Taani, kus juba ligi 3500 toitlustajat kasutab sealset kolmeastmelist toitlustuse ökomärki – nende hulgas on nii avaliku sektori toitlustajaid (nt lasteaedade, koolide, haiglate sööklad) kui ka kohvikuid ja tipprestorane. Koolides ja lasteaedades on mahetoidu kasutamisele oma panuse andnud riigi ja omavalitsuste suur huvi mahetoitlustust edendada. Nt seadis Kopenhaagen eesmärgiks pakkuda koolides ja lasteaedades 90% ulatuses mahetoitu ning on selle ka juba saavutanud. Ka mitmed Rootsi omavalitsused (nt Malmö) on seadnud kõrged eesmärgid.

Ka Eestis on juba mitmeid häid piirkondlikke näiteid mahetoidu kasutamise kohta haridusasutustes. Tartu linn alustas mahetoidu pakkumist toitlustaja hangete kaudu järkjärgult 2018. a ning 2023. a lõpus oli juba munitsipaalkoolide pakutavas toidus vähemalt 50% mahetoorainet. Enamikus Tartu munitsipaallasteaedades valmistatakse toitu vähemalt 20% osas mahetoorainest, osades ka 50-80%. Selged sihid seati ka Võru maakonnas. Sealsed omavalitsused, SA Võrumaa Arenduskeskus ja MTÜ Setomaa Liit sõlmisid 2020. a kokkulepe, et aastaks 2024 pakutakse kõikides maakonna haridusasutustes vähemalt 20% ulatuses mahetoitu. 2024. aasta alguseks oli juba ligi kolmveerandil Võru maakonna haridusasutustest toitlustuse ökomärgi 20-50% kasutusõigus. Haridusasutustes mahetoidu kasutamist toetab ka riik – Maaeluministerium hakkas 2022. a sügisest toetama haridusasutusi, kus kasutatakse toidu valmistamiseks vähemalt 20% ulatuses mahetoorainet. 2024. a märtsi lõpus oli selliseid lasteaedu ja koole juba 166 ja neis käis 53 000 last.

Eestis oli 2023. a lõpu seisuga 1968 mahetootjat ja 184 mahetöötajat. Mahetooraine kasutamisest oli Põllumajandus- ja Toiduametit (edaspidi PTA) teavitanud 174 toitlustuskohta, kellest 153 on haridusasutused. Kui haridusasutustes on mahetoidu kasutamine ilusti edenenud, siis mahetoidule viitavaid restorane ja kohvikuid on veel kahjuks väga vähe. On küll ka selliseid toitlustajaid, kes ostavad toorainet mahetootjatelt ja -töötajatelt, kuid ei ole sellest teavitanud ja ei saa seega kliendile mahetooraine kasutamisest teada anda. Selleks, et mahetoorainele tohiks viidata, tuleb täita mahepõllumajanduse seadusest tulenevaid nõudeid, millest see juhend räägibki.

Mahetoidu pakkumist saab alustada erineval moel, nt vähehaaval, kaasates menüüsse algul vaid paar mahekoostisosa, valmistada osad toidud vaid mahekoostisosadest või hoopis anda kliendile teada, et teatud protsendi ulatuses on toidu valmistamisel kasutatud mahepõllumajanduslikult kasvatatud tooraineid, ehk hakata kasutama toitlustuse ökomärki.

Viimane võimalus loodi Maaeluministeeriumi poolt 2017. a Skandinaavia maade eeskujul lihtsustamaks mahetoidu kasutamisele viitamist. Märgi kasutamise nõuded on sarnased Taanile, Rootsile ja Norrale ning sellega kaasnev bürokraatia ei tohiks toitlustajatel üle jõu käia.

Soovides viidata mahetoidu kasutamisele, tuleb põhjalikult läbi mõelda, kas maheteave soovitakse kliendile esitada:

- A. mahepõllumajanduslike toodete (edaspidi mahetoodete) protsentuaalsele osakaalule viitava märgiga (edaspidi toitlustuse ökomärk), vt täpsemaid nõudeid lk 4 - 13;**
- B. muul viisil mahepõllumajanduslike koostisosade (edaspidi mahekoostisosade) kasutamisele viidates, vt võimalikke variante (nt kõik road menüüs on mahedad, mingi tooraine on kogu menüüs mahe) ja nõudeid lk 14 - 19.**

NB! Samaaegselt võib kasutada ka mõlemaid võimalusi

A. Mahetoodete protsentuaalsele osakaalule viitav toitlustuse ökomärk

Lihtne viis toitlustusettevõttes mahetoodete kasutamisele viidata on **toitlustuse ökomärk**. **Arvestusperiood on üks kuu** ja arvestust peetakse **eelmise kuu kohta**. Seega peab märgi kasutamisel olema igal märgi kasutamisele **eelneval kuul ettevõttesse sisse ostetud/toodud mahetoodete osakaal põllumajandustoodetest üle 20%**. Selle kohta võib arvestust pidada kas **koguse** või **maksumuse** põhjal. Millisel viisil arvestust peetakse, on ettevõtte enda otsustada. Toitlustuse ökomärgil on **olenevalt mahetoodangu osakaalust kolm astet**.

Miks on toitlustuse ökomärgi kasutamine teistest mahetoidule viitamise võimalustest lihtsam?

Mahekoostisosade kasutamisele viitamisel tuleb toidu valmistamisel tagada, et mahepõllumajanduslikud tooted ei seguneks sama liiki mittemahepõllumajanduslike toodetega, pidada arvestust kasutatavate mahekoostisosade täpse kulu kohta roogade kaupa ja täita muid nõudeid (vt juhendi osast B lk 14). Juhul, kui toidu tarbijat teavitatakse **ainult toitlustuse ökomärgiga**, ei rakendu eeltoodud eristatavuse tagamise nõue ega täiendavad arvestuse pidamise nõuded. **Tähtis on vaid see, et märgi kasutamisele eelneval kuul ettevõttesse toidu valmistamiseks ostetud/toodud mahetoodete osa vastaks kasutatava märgi nõuetele ja see oleks arvestuse pidamise abil tõestatav.**

Mahetoodete protsentuaalse osakaalu kohta teabe esitamisel lubatud väited ja toitlustuse ökomärgid

- kui **üle 20% kuni 50%** eelmise kuu jooksul ettevõttesse toidu valmistamiseks toodud põllumajandustoodetest on mahepõllumajanduslikud, võib kasutada väidet „üle 20 kuni 50% toorainest on mahe” või märki:



- kui **üle 50% kuni 80%** eelmise kuu jooksul ettevõttesse toidu valmistamiseks toodud põllumajandustoodetest on mahepõllumajanduslikud, võib kasutada väidet „üle 50 kuni 80% toorainest on mahe“ või märki:



- kui **üle 80% kuni 100%** eelmise kuu jooksul ettevõttesse toidu valmistamiseks toodud põllumajandustoodetest on mahepõllumajanduslikud, võib kasutada väidet „üle 80 kuni 100% toorainest on mahe“ või märki:



Toidu, sh mahepõllumajandusliku toidu ettevõttesse toomine tähendab, et see toit kasutatakse ära toidu valmistamiseks või serveeritakse seda (nt arvesse võetakse toidu kõrvale pakutav leib, sai, mahl, piim, hommikusöögilauas pakutav jogurt). **Lõpptarbijatele müüdavaid mahetooteid protsendi arvutamisel arvesse ei võeta.** Näiteks kui tootlustusasutuses (nt kohvikus) müüakse tarbijale kaasaostmiseks jaepakendis mahetooteid (mahešokolaadi, mahesnärke jms) või ka pakendamata mahetooteid (nt saiakesed, puuvili), siis neid toitusid tootlustaja mahetoodete protsendi arvutamisel arvesse ei saa võtta. Mahetoodete lõpptarbijatele müümisele kohalduvad EL mahemääruse asjakohased nõuded.

Teave mahetoodete protsentuaalse osakaalu kohta toidus esitatakse tarbijale nähtaval kohal selgesti loetavalt, füüsilise või elektroonilise vahendi kaudu.

Info selle kohta, kas osakaal on arvatud põllumajandustoodete koguse või maksumuse põhjal tuleb esitada samas vaateväljas tootlustuse ökomärgiga, kasutades väljendeid „arvatud kogusest“ või „arvatud maksumusest“.

Märgi etalonkirjelduse (k.a korrektse värvitooni) leiate [Maaeluministri 21. veebruari 2017. a määruse nr 19 §6-st.](#)

Tähtis on meeles pidada, et märgi kasutamisel peab klienti teenindav isik oskama klienti soovil anda suulist teavet selle kohta, millised toidu koostisosad on mahepõllumajanduslikud.

Millele peab mõtlema enne toitlustuse ökomärgi kasutamise alustamist?

Et toitlustuse ökomärk võimaldab mahetoodete ettevõttesse ostmise/toomise kohta arvestust pidada nii koguseliselt kui ka maksumuse põhjal, tuleb kõigepealt otsustada, millisel moel seda tegema hakatakse. Heaks tavaks on pärast otsustamist, kuidas arvestust pidama hakatakse, jätkata valitud meetodiga. Kuid nt juhul, kui seni mahedana ostetud tooraineid enam saada pole (nt pole kevadel enam mahekartulit või -köögivilja enam kuskilt osta), võib seda ka muuta. Maksumuse põhjal osakaalu arvestamise aluseks võib võtta hinnad käibemaksuga või ilma. Oluline on, et kahte erinevat meetodit segamini ei kasutataks.

Mida peab tegema enne toitlustuse ökomärgi kasutamise alustamist?

- **Teavitage Põllumajandus- ja Toiduametit** (edaspidi ka PTA või amet), kas läbi [Maaeluministeeriumi kliendiportaali](#) või digitaalselt allkirjastatuna (e-kirjaga) kasutades PTA kodulehel olevat mahetoitlustamisega alustamisest [teavitamise avaldust](#). Teavitamise avaldus esitatakse toitlustuskoha asukoha järgsele [PTA piirkondlikule esindusele](#).

Mahetoitlustamisest saab teavitada toitlustusasutus, kes on toiduseaduse alusel oma tegevusest teavitanud või saanud vastava tegevusloa (tegevusluba on vajalik nt koolieelses lasteasutuses, põhikoolis, gümnaasiumis toitlustamiseks. Aga nt kohvikus toitlustamisega tegelemiseks piisab majandustegevusteate esitamisest. Täpsemalt saab lugeda PTA [kodulehelt](#)). Mahetoitlustamisest teavitamise avalduse võib esitada ka koos toiduseaduse alusel toitlustusettevõttes toidu käitlemiseks esitatava majandustegevusteate või tegevusloa taotlusega.

NB! Kui ettevõtte asukoht muutub (näiteks ettevõtte kolib ühest kohast teise), siis tuleb vanas asukohas tegevuse lõpetamisest PTA-le teada anda ning enne uuel asukohal tegutsema hakkamist esitada taas majandustegevusteate või taotleda tegevusluba ning teavitada ka mahetoitlustamisest.

- Lisage võimalusel teavitusele eelmise kuu kohta tehtud mahetoodete osakaalu arvutamise arvestus, selleks võib kasutada PTA soovituslikku vormi (lisa 2), laoprogrammi väljavõtet või enda tehtud arvestust, mis sisaldab nõutud infot. Oluline on sisu, mitte vorm. Vt täpsemalt lk. 7.
- Tutvuge lisaks juhendile ka [Mahepõllumajanduse seaduse](#), § 4¹ § 12¹ ja § 13¹ ning Maaeluministri 21. veebruari 2017.a määrusega nr 19 „[Toitlustusettevõttes mahepõllumajandusliku toidu ja mahepõllumajanduslike koostisosi sisaldava toidu valmistamise täpsemad nõuded, mahepõllumajanduslike koostisosade kohta teabe esitamise ja arvestuse pidamise täpsemad nõuded](#)“.

Ettevõtte võib hakata toitlustuse ökomärki kasutama kohe pärast nõuete täitmist ja PTA-le teavitamise avalduse esitamist. PTA vastust ootama ei pea.

Toitlustuse ökomärgi kasutamise puhul riigilõivu maksta ei tule ning mahepõllumajanduse seaduse alusel teostatud kontrollimise eest järelevalvetasu maksta ei pea.

Arvestuse pidamine

Mida võetakse protsentuaalse osakaalu arvutamisel arvesse ja mida ei võeta?

Protsentuaalse osakaalu arvutamisel tuleb arvesse võtta **kõik põllumajanduslikud koostisosad**, milleks on põllumajandusest pärinevad töötlemata ja töödeldud saadused, nt kuivained, liha, piimatooted, köögiviljad, marjad-puuviljad, maitsetaimed ja maitseained. Siia hulka kuuluvad ka mitteharitavatelt aladelt teatud tingimustel kogutud saadused. Põllumajanduslikud koostisosad tuleb omakorda jagada mahepõllumajanduslikeks ja mittemahepõllumajanduslikeks.

Joogivett, soola ning jahindusest (metsloomade liha) ja looduslikust kalapüügist saadud tooteid ning alkohoolseid jooke osakaalu arvutamisel arvesse ei võeta. Arvestuses ei kajastu need toidud ei mahetoidu ega tavatoidu poolel.

NB! Kasvandusest pärinevad kalad tuleb arvestusse võtta vastavalt tava- või mahetootena, praegu Eestis mahekalakasvandusi veel pole. Seda, kas tegemist on looduslikust kalapüügist pärit kala või kasvandusest pärit kalaga, saate kontrollida saatelehelts/arvelt või kui see info sealt puudub, siis ostetud kala pakendilt.

Kui tootlustusettevõtte ostab sisse ka tooteid, mida ei kasutata toidu valmistamisel (nt mahesnärke), vaid müüakse tarbijale kaasaostmiseks, siis selline toit ei kajastu samuti ei mahe- ega tavatoidu poolel.

Mis ajaks peab arvestus olema tehtud?

Arvestuse pidamine toimub eelmise kuu kohta. Mahetoodete % arvutatakse ettevõtte raamatupidamisdokumentide alusel ettevõttesse **eelmisel kuul** toidu valmistamiseks toodud põllumajandustoodete **koguse või maksumuse** põhjal hiljemalt **iga kalendrikuu 20. kuupäevaks**. Info peab olema kohapeal kättesaadav, kui PTA seda kontrollida soovib, s.t. PTA-le seda igakuiselt saatma ei pea.

Kuidas osakaalu vahemikke arvutada?

Vahemike arvutamisel ei kasutata ümardamist täisarvuni ja arvutuse tulemus pannakse kirja täpsusega kaks kohta peale koma. Kui mahetoorainete koguse arvutamisel saadakse tulemuseks 20%, või alla selle (nt 19,99%), ei saa tootlustuse ökomärki kasutada, sest **väikseim vahemik, millest saab teavitada on „üle 20% kuni 50% toorainest on mahe“**. Kui arvutamisel saadakse tulemuseks 49,99%, siis saab kasutada märki „üle 20 kuni 50% toorainest on mahe“. Niisamuti ka juhul, kui mahetoorainete koguse arvutamisel saadaks tulemuseks täpselt 50%. Märki „üle 50 kuni 80% toorainest on mahe“ saab kasutada ainult juhul kui arvutuse tulemus on üle 50% (alates 50,01%).

Soovituslik vorm ja muud võimalused arvestuse pidamiseks

PTA on koostanud osakaalu arvestamiseks soovitusliku [vormi](#) (vt näidist lisa 2). Kui ettevõttes kasutusel olev lao- või raamatupidamisprogramm võimaldab pidada vajalikku arvestust ja info on sealt kuupõhiselt väljavõetav ja arusaadav, siis ei ole eraldi vormil arvestuse pidamine vajalik. Oluline on sisu! Arvestus tuleb esitada nõudmisel ettevõtet kontrollivale ametnikule. Igakuise seda PTAsse ei saadeta, see tuleb esitada vaid kohapealse kontrolli käigus ametniku poolt küsitud kuu kohta. Kõik arvestuse pidamiseks kasutatud andmed (saatelehed/arved ja igakuine arvestus) tuleb ettevõttes säilitada kas elektroonselt või paber kandjal vähemalt kaks aastat nende kogumisest arvates.

Alljärgnevalt on toodud kaks näidet arvestuse pidamise kohta: koguse põhjal (tabel 1) ja maksumuse põhjal (tabel 2).

Tabel 1. Näide arvestuse pidamise ja koguselise protsentuaalse osakaalu arvutamise kohta koguse põhjal:

| Arve number | Tarnija | Mahepõllu- majanduslikud tooted (kg) | Mittemahe- põllu- majanduslikud tooted (kg) | Kokku (kg) |
|-------------|----------------|--|--|----------------|
| 238 | Mahe Mati OÜ | 10 | 0 | 10 |
| 3455673 | Food AS | 5 | 6 | 11 |
| 9087900 | Kauplus „Tuvi“ | 0,5 | 0 | 0,5 |
| 65788 | Eat Organic OÜ | 2 | 0 | 2 |
| | | 17,5 kg | 6 kg | 23,5 kg |

Arvestus: $17,5/23,5*100\%=74,47\%$

Mahetoodete protsentuaalne osakaal: **74,47%**

Tabel 2. Näide arvestuse pidamise ja maksumuse põhjal protsentuaalse osakaalu arvutamise kohta:

| Arve number | Tarnija | Mahepõllu- majanduslikud tooted (eurot km-ta) | Mittemahe- põllu- majanduslikud tooted (eurot km-ta) | Kokku (eurot km-ta) |
|-------------|----------------|--|--|------------------------|
| 238 | Mahe Mati OÜ | 28 | 0 | 28 |
| 3455673 | Food AS | 19 | 10 | 29 |
| 9087900 | Kauplus „Tuvi“ | 2,42 | 0 | 2,42 |
| 65788 | Eat Organic OÜ | 14,5 | 0 | 14,5 |
| | | 63,92 eurot | 10 eurot | 73,92 eurot |

Arvestus: $63,92/73,92*100\%=86,47\%$

Mahetoodete protsentuaalne osakaal: **86,47%**

Kuidas arvestada toorainet, mis on ise kasvatatud/korjatud?

Ettevõttesse toodud toiduna käsitletakse lisaks sisseostetule ka sama ettevõtja poolt kasvatatud/korjatud toodangut (nt maitsetaimed, köögiviljad, marjad, seened). Sellisel juhul võetakse mahetoodete protsentuaalse osakaalu arvutamisel arvesse nende toodete kogus või maksumuse põhjal arvestust pidades sama liiki toodete turuhinna põhjal arvestatud maksumus.

NB! Meeles tuleb pidada, et ise kasvatatud või looduslikelt aladelt korjatud saadusi saab mahetoodetena käsitada üksnes siis, kui ettevõttel on vastav [mahetunnustus](#).

Mida teha, kui mahetoorainet ostetakse mitmeks kuuks ette?

Mõned toitlustajad ostavad osa tooteid (nt haridusasutustes köögivilju, kartulit või külmutatud marju, taimeteed jms kogu talveks või restoranis lalleliha hooajaliseks menüüks) pikemaks perioodiks ette ja see võib oluliselt mõjutada igakuisel arvestuse pidamisel mahetoodete osakaalu. Sel juhul võib erandkorras jagada pikemaajaliseks kasutamiseks sisseostetud tooted (olenevalt arvestuse pidamise viisist, kas koguse või maksumuse alusel) nende kuude peale, kus see kasutuses on, viidates mitmel kuul samale arvele, kuid konkreetset kuud puudutavale kogusele/maksumusele.

Kuidas pidada arvestust, kui ettevõtjal on mitu toitlustamiskohta?

Kui sama isik tegeleb toitlustamisega erinevates toitlustamiskohtades, siis kasutatud toodete üle tuleb arvestust pidada selliselt, et erinevates toitlustuskohtades kasutatud toodete kohta oleks eraldi arvestus. Nii tooraine kui ka valmistoidu viimisel ühest kohast teise, lisatakse neile saateleht, millega tagatakse selgus selle kohta, millised toorained/valmistoidud konkreetsesse toitlustuskohta viidi. Eelnev kehtib ka juhul, kui tegemist on ühe haridusasutusega, mis asub kahes erinevas majas.

NB! Toitlustamine ei hõlma üksnes toidu valmistamist ja selle kohapeal tarbijale pakkumist. Toitlustamise alla kuulub näiteks ka toidu serveerimine. **Seetõttu tuleb PTAd teavitada ka neist tegevuskohtadest, kus üksnes pakutakse ehk serveeritakse mahetoitu.**

Näide:

Toitlustaja valmistab ja pakub mahetoitu kooli sööklas söövatele õpilastele ning lisaks kohapeal pakkumisele, valmistab sama toitlustaja mahetoitu ka kõrval asuva lasteaia tarbeks (ehk osutab toitlustamise teenust kõrval asuvale lasteaiale) ja ka serveerib seda seal. Mõlemas tegevuskohas soovitakse tarbijale teada anda, et roogade valmistamisel on kasutatud üle 20% kuni 50% mahetoorainet. Toitlustaja teavitab ametit mõlemas tegevuskohas toimuvast mahetoitlustamisest, see tähendab nii koolis, kui ka kõrval asuvas lasteaias. Kui aga lasteaia töötjad serveerivad kooli sööklast saadud toidu ise lasteaia lastele, siis toitlustaja teavitab ametit mahetoitlustamisest kooli sööklas ja kõrval asuv lasteaia teavitab mahetoitlustamisest lasteaias.

Arvestust tooraine saamise/ostmise kohta saab pidada siiski üksnes toidu valmistaja. Seega kui kahes erinevas tegevuskohas on üks ja sama menüü, siis topelt arvestust ei peeta, sest see kehtib mõlema tegevuskoha kohta. Kui köök on sama, aga menüüd on erinevad, siis tuleb arvestust pidada mõlema tegevuskoha kohta eraldi, et oleks selgelt jälgitav mõlemas tegevuskohas pakutava toidu valmistamiseks kasutatud toorained. Ka valmistoidu viimise kohta ühest kohast teise serveerimiseks on vaja pidada selget arvestust.

Dokumentide säilitamine

Arveid ja saatelehti tuleb hoida üksuses või tööruumides ja nende põhjal peab saama kindlaks teha ettevõttesse toodud toodete kogused, hinnad (kui arvestust peetakse maksumuse põhjal) ja tarnijad. Arvestuse pidamiseks vajalikke andmeid ja dokumente tuleb säilitada vähemalt kaks aastat nende kogumisest arvates.

Mahepõllumajandusliku päritolu kontrollimine toidu vastuvõtmisel

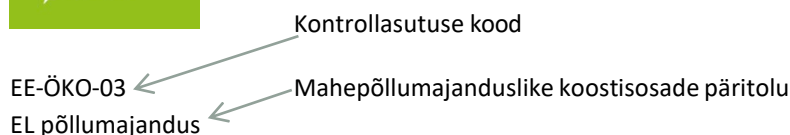
Ettevõttesse vastuvõetava toidu kontrollimine on ilmselt iga ettevõtte jaoks tavapärane praktika. Mahetoidu kontrollimine lisab tavapärasele kontrollile mõned nüansid.

Mahetooteid ostes tuleb kontrollida, kas need on ikka mahedad ja kas nende müüjal on kehtiv mahesertifikaat. Selleks:

- 1) Kontrollige vastuvõetud mahetoodete pakendite suletust, märgistust ja dokumente. Mahetoote märgistuselt ja/või tootega kaasas olevalt dokumendilt peate leidma:
 - a) ettevõtja või juhul, kui tegemist on eri isikuga, toote omaniku või müüja nime ja aadressi;
 - b) toote nimetuse;
 - c) toote tootnud või valmistanud ettevõtjat kontrolliva kontrolliasutuse või kontrollorgani nime või koodi;
 - d) toote partiid identifitseerivad andmed, mis on kokkuviidavad ettevõttes peetava arvestusega.

Müügipakendis mahetoidul, mis on valmistatud või pakendatud Euroopa Liidus, peab toote pakendile või etiketile olema kantud Euroopa Liidu mahelogo (vt joonis 1), kontrollasutuse kood ja päritolutähis.

Hulgipakendis mahetoidule ei ole ELi mahelogo märkimine kohustuslik, kuid toote pakendil või tootega kokkuviidaval dokumendil peab olema selle kontrollasutuse kood, kes on kontrollinud tootele mahemärgised lisanud ettevõtjat (nt PTA kood on EE-ÖKO-03).



Joonis 1. Euroopa Liidu mahelogo koos kontrollasutuse koodi ja päritolutähisega

Toitlustusettevõttesse vastuvõetud müügapakendis mahetoodetel võib lisaks ELi logole olla ka Eesti riiklik ökomärk (vt joonis 2) või mõne muu riigi või kontrollasutuse ökomärk, aga et riiklike märkide kasutamine ei ole kohustuslik, siis ei pruugi neid olla.



Joonis 2. Eesti riiklik ökomärk

- 2) Kontrollgei, kas mahetoote müüjal on olemas kehtiv mahesertifikaat. Seda saate kontrollida Euroopa Liidu maheettevõtjate avalikust andmebaasist [TRACES](#). Eesti ettevõtjate poolt toodetavate toodete või tootegruppide kohta leiab lisaks TRACES süsteemile teavet ka PTA veebilehel asuvast [Mahepõllumajanduse registrist](#): [Mahepõllumajanduse tootjad \(põllumajandusettevõtted\)](#) ja [Mahekäitlejad](#) (Exceli tabel „Mahepõllumajanduse register käitlejad 2024“). Valida tuleb õige andmebaas, olenevalt sellest, kas mahetooteid ostetakse otse esmatootjalt või töötlejalt või hulgimüüjalt (viimasel kahel juhul tuleb valida mahekäitlejate tabel). Tarnija sertifikaadi saab TRACES-st alla laadida või mahetoidu tarnija käest esimest korda ostes paluda see kaubaga kaasa panna või endale e-posti teel edastada. Silmas tuleb pidada, et sertifikaat väljastatakse üldjuhul üheks aastaks, müügapakendis mahetoodetega kaupleva hulgimüüja puhul võib see olla väljastatud ka kolmeks aastaks. Aegajalt tuleks kontrollida, kas tarnija sertifikaat on ikka kehtiv, sest juhul, kui ettevõtte mahetunnustus on vahepeal kehtetuks tunnistatud, ettevõtet enam registrist ei leia ning tema tarnitav toodang ei ole enam mahepõllumajanduslik.

NB! Euroopa Liidu mahemääruses toodud **erandi** kohaselt ei pea olema kauplused tunnustatud, kui lõpptarbijaatele müüdavad mahetooted on pakendatud ja/või lõpptarbijale müüakse pakendamata mahetoitu väikeses koguses. Seetõttu ei pruugi kauplused olla eelpool nimetatud registritesse kantud.

Kauplusest ostetud toodete puhul tuleb samuti tagada toodete jälgitavus (sh arvestuse pidamisel). See tähendab, et tooraine ostutšekil peab olema viide mahedale. Ostutšekke tuleb säilitada, nii nagu muid arvestuse aluseks olevad dokumente, ettevõttes kohapeal kaks aastat.

Arvestuse pidamist ja selle aluseks olevaid dokumente (arved, saatelehed) kontrollib pisteliselt ka ettevõtet kontrolliv ametnik ja ka tema peab saatedokumendilt selgelt aru saama, et tegemist on mahetootega.

Toitlustuse ökomärgi etaloni vahemiku muutumine ja ökomärgist loobumine

Toitlustuse ökomärgi etaloni vahemiku muutmine

Kui selgub, et ettevõttesse toodud mahetoodete kogus või maksumus ei küündi teatisel esitatud protsentuaalse osakaaluni, tuleb sellest koheselt PTA-d teavitada ning lõpetada mittekorrektse märgi kasutamine.

Selleks tuleb esitada uus teavitamise avaldus (nt läbi [Maaeluministeeriumi kliendiportaali](#)) ja märkida sellel uus etaloni vahemik. Loomulikult tuleb välja vahetada ka ökomärk, et see vastaks tegelikule protsendivahemikule. Kui uus protsent jääb väiksemaks kui 20%, tuleb märgi kasutamine kohe lõpetada ja teavitada sellest PTA-d samuti läbi kliendiportaali või e-posti teel avaldusega.

Näide: Kohvik „Päike“ esitas PTA-le mais teavitamise avalduse koos kinnitavate dokumentidega, et ettevõttesse eelmisel kuul (aprillis) toodud mahetoodete kogus (ettevõtte otsustas arvestust pidada koguseliselt) on 74% ja võttis kasutusele märgi „50-80% toorainest on mahe“. Järgnevatel kuudel (mai, juuni, juuli, august) jäi ettevõttesse toodud mahetooraine osa vahemikku 60-70%. Oktoobris selgus, et septembris toodi ettevõttesse mahetooteid vaid 48%. Ettevõtte teavitas kohe PTA-d, esitades uue teavitamise avalduse, märkides ära uue vahemiku „üle 20 kuni 50% toorainest on mahe“ ja uuendas ettevõttes kasutatavat märki, andes tarbijale õiget teavet.

Toitlustuse ökomärgist loobumine

Kui ettevõtte ei soovi (või vähenenud mahetoodete sisseostu tõttu ei tohi) enam kasutada toitlustuse ökomärki, tuleb sellest kohe teavitada PTA-d.

Märgist loobumise korral tuleb esitada loobumise taotlus läbi [Maaeluministeeriumi kliendiportaali](#) või digitaalselt allkirjastatuna (e-kirjaga), kasutades PTA kodulehel olevat [teavitamise vormi](#) (teavitamine mahetoitlustamise lõpetamisest)

Toitlustuse ökomärgi uuesti kasutusele võtmise soovi korral tuleb alustada arvestuse pidamist algusest, st arvutada eelmisel kuul toidu valmistamiseks sisse toodud mahetoodete protsentuaalne/rahaline osakaal ning esitada uus teavitamise avaldus PTAlle.

Mahetooraine kasutamisele viitamine muul viisil

Kui soovite kasutada vaid toitlustuse ökomärki, ei saa märki seostada ühegi kindla toidu ega koostisosaga. Märki ei kasutata mingi kindla toidu märgistamisel menüüs toidu nimetusega samal väljal ega koostisosade loetelus. Samuti ei ole lubatud viidata mahepõllumajanduslikule tootmisviisile toidu nimetuses, koostisosades jm. Märk annab üldist teavet, et roogade valmistamiseks on kasutatud mahepõllumajanduslikku toorainet teatud protsendi ulatuses. Kui soovite lisaks märgi kasutamisele viidata ka konkreetsele kasutatud mahetoorainele, siis lugege täiendavaid nõudeid juhendi osast B lk 14.

Kes ettevõtet kontrollib?

Toitlustuse ökomärgi kasutamisest teavitanud toitlustajat kontrollib PTA järelevalveametnik.

Pärast ettevõtte poolset toitlustuse ökomärgi kasutamisest teavitamist viiakse läbi esmane kontrollimine, edaspidi toimuvad üldjuhul riskipõhised kontrollid. Järelevalveametnik võib küsida ka varasemate kuude arvestust ja saatelehti/arveid.

Kust toitlustuse ökomärgi kleepse saab?

Mahepõllumajanduse Koostöökogul on toitlustuse ökomärkide kleepse nii läbipaistval põhjal peegelpildis (klaasile kleepimiseks) kui ka valgel põhjal.

Märke saab Mahepõllumajanduse Koostöökogult, kirjutades e-mailile mahekoogu@gmail.com või PTA-lt (pille.edovald@pta.agri.ee).

Märgi võib ka ise trükkida, kasutada tuleb Maaeluministri 21. veebruari 2017.a määruse nr 19 §6-s toodud etalonkirjeldust ja värvi.

Märgi etalonide failid saab .png ja .pdf formaadis alla laadida www.maheklubi.ee/toitlustajale.

Mahetoidu toetus haridusasutustele

Maaeluministeerium hakkas 2022. a septembris toetama mahetoidu pakkumist haridusasutustes. Toetust makstakse haridusasutuse pidajale nende koolide ja lasteaedade eest, kus valmistatakse toitu vähemalt 20% ulatuses mahetoorainest ning kes on oma tegevusest PTA-d teavitanud.

Toetuse määr on kalendrikuus ühe koolieelse lasteasutuse lapse kohta 4,90 eurot ja kooliõpilase kohta 2,20 eurot kõigi kalendrikuude eest aastas, mille jooksul haridusasutus vastas toetuse saamise nõuetele. Toetust maksab PRIA eelneva kvartali eest kvartalile järgneva kalendrikuu jooksul, maksmise aluseks on Eesti Hariduse Infosüsteemis (EHIS) olev laste arv. Toetuse maksmisel arvestatakse nende kalendrikuude arvu kvartalis, mille jooksul haridusasutus vastas toetuse saamise nõuetele.

2024. a I kvartali eest saadi toetust 166 lasteaia/kooli eest, neis toitlustati 53 000 last.

Vaata lisa PRIA kodulehelt: [Haridusasutuses mahepõllumajandusliku toidu ja mahepõllumajanduslikke koostisosi sisaldava toidu pakkumise toetus 2023 | PRIA](#)

B. Muudel viisidel mahekoostisosade kasutamisele viitamine

Mahepõllumajanduslikule tootmisviisile viitamiseks nimetatakse seda, kui toidu märgistamisel või reklaamimisel kasutatakse toidu kirjeldamiseks mõisteid mahe, öko, bio (ja nende sõnade tuletisi ja deminutiive), millega antakse ostjale teada, et kõnealune toit või selle koostisosad on valmistatud mahepõllumajanduse nõudeid järgides.

Mahepõllumajandusele viitamiseks loetakse ka seda, kui menüüs, kodulehel või Facebooki postitustes väidetakse, et kasutatakse nt ökotalu õunamahla või maheveiseliha ja ka see, kui kohviku või restorani nimes on sõnad mahe, öko vmt, nt Maie mahekohvik. **Kõigil nendel juhtudel peab ettevõtte olema mahetoitlustusest teavitatud.**

Lisaks juhendi osas A kirjeldatud toitlustuse ökomärgile on maheviite kasutamiseks mitmed teised variandid:

- mingi koostisosa on kogu menüüs kasutusel mahedana;
- roa mingi komponent on mahe;
- üks või mitu rooga menüüs on mahedad;
- mahedad on üksnes mõningad tavaroa koostisosad.

Kui kõik road menüüs on mahedad, võib kasutada nimetust mahemenüü.

Kõigil eelviidatud juhtudel võib sõna „mahe“ asemel kasutada ka sõna „öko“.

Maheviite esitamisel ei ole lubatud ühes roas koos kasutada sama mahepõllumajanduslikku ja mittemahepõllumajanduslikku koostisosa (nt mahe- ja tavakartul).

Kõige suurem piirang on seatud **toidu valmistamisel kasutatavatele lisaainetele ja töötlemise abiaainetele, ning lõhna- ja maitseühenditele või lõhna- ja maitsepreparaatidele (LMA)**. Mahepõllumajandusele viitavalt märgistatud toidu valmistamisel **kasutada lubatud lisaainete ja töötlemise abiainete loetelu on leitav määruse (EL) 2021/1165 V lisa A osast** ning mahetoodete valmistamisel on lubatud kasutada vaid looduslikke LMAsid. Mahetoidu valmistamisel võib kasutada nt söögisoodat või sidrunhapet, aga ei ole lubatud kasutada sünteetilisi magusaineid või sünteetilisi toiduvärve. Eelpool kirjutatud piirang lisaainete, abiainete ja LMAde toidule lisamise osas kehtib ka juhul, kui valmistatakse tavarooga, mis sisaldab mahekoostisosa(sid).

Ettevõtte otsustab ise, millisel viisil ja millises ulatuses ta mahetoitu pakub ning kuidas ta sellest oma klienti teavitab.

Kehtib siiski üks oluline reegel: maheviide peab olema tõene ja väite tõesus peab olema dokumentaalselt tõestatav. Seetõttu ei saa näiteks kasutada liiga üldisi viiteid nagu „Me kasutame peamiselt mahepõllumajandusest pärinevat toorainet“.

Maheviite esitamise ja mahetoidu pakkumise reklaamimise võimalused

Viide konkreetse(te) mahekoostisosa(de) kasutamisele

Osad toitlustusettevõtted soovivad mõnda toorainet osta sisse üksnes mahedana ja seda ka vastavalt klientidele reklaamida.

Sellisel juhul on lubatud kasutada väiteid, nagu nt „Me pakume üksnes mahekartulit“, „Hommikusöögilauas serveeritakse mahemune“, „Me kasutame ainult mahekaerahelbeid, maheriisi ja mahetatart“ vms.

Kasutatavaid põllumajanduslikke koostisosi võib ka grupeerida, näiteks kui kõik ettevõttes kasutatavad köögiviljad on mahepõllumajanduslikku päritolu, võib öelda: „Pakume üksnes maheköögivilju“.

Ühe tooraine täielik asendamine mahedaga on ettevõttele mugav ja lihtne viis. Puudub vajadus eraldi ladustada või mahetoitu eraldi valmistada, sest puudub oht, et mahekoostisosa võib sama liiki tavakoostisosaga segamini minna ja nii on toidu jälgitavus lihtsamini tagatav. Ühtlasi saab korraga sisse osta suurema koguse toorainet ning seeläbi võib olla võimalus saada ka soodsamat hinda.

Viide roa mahedale komponendile ehk osa roast on mahe

Mahedaks roa komponendiks võib olla roa osa, mis valmistatakse küll eraldi, aga serveeritakse koos roaga ja seda roa osa on tarbija vaatenurgast võimalik ülejäänud toidust lihtsalt eristada. Sellisteks roa osadeks on näiteks liha, traditsioonilised praelisandid (riis, kartul) või salat. Selline roa osa **ei ole** aga nt supis sisalduv köögivili või salatis sisalduv tomat.

Menüüs saab mahedale viidata näiteks nii: „Kodune kotlet mahekartulipüreega“ või „Lõhe medaljon riisi ja maheköögiviljadega“. Viide „mahe“ peab olema sama värvi ja suurusega ning samasuguses kirjas kui muud koostisosad, see ei tohi olla eriliselt (näiteks rasvasema või teist värvi kirjaga) või suuremalt välja toodud.

Põllumajanduslikku päritolu mahe roa komponent (roa osa), mida soovitakse reklaamida mahedana, peab koosnema üksnes mahepõllumajandusest pärinevatest koostisosadest.

Välja arvatud erand, mille kohaselt on 5% ulatuses lubatud kasutada tavapäraselt toodetud põllumajanduslikke koostisosi juhul, kui need koostisosad on loetletud määruse [\(EU\) 889/2008](#) IX lisas (vt määrusest). Nimekiri lubatud tavapõllumajanduslikest koostisosadest on aga väga piiratud ning sisaldab koostisosi, mida tavapäraselt toitlustuses ei kasutata või kasutatakse vähe (tammetõrud, koolapähklid jne). **NB!** Alates 1. jaanuarist 2024 võib kasutada ainult määruse [\(EL\) 2021/1165](#) V lisa B osas loetletud mittemahepõllumajanduslikke koostisosi.

Kui roa komponendina viidatakse näiteks liha mahepäritolule, peab ka selle praadimiseks kasutatav õli olema mahe, sarnaselt nagu mahekartulipüree valmistamiseks kasutatav piim või maheköögiviljadele valatav kaste või vastavate roa osade maitsestamiseks kasutatavad maitseained peavad olema mahedad.

Roas oleva ühe mahekomponendi serveerimise eeliseks võrreldes maheroaga on suurem paindlikkus nii tooraine hankimisel, laovarude haldamisel kui ka menüü koostamisel.

Viide mahedale roa nimetuses ehk „maheroog“ (serveerimiseks valmis mahetoit menüüs)

Maheroog on üks konkreetne roog menüüs olevatest toitudest. Maheroog ehk mahetoit on näiteks „Mahe lasanje“, „Mahe mustikakook“, „Mahe guljašš“, „Mahe porgandipüreesupp“ jne.

Rooga ehk toitu võib nimetada mahedaks üksnes siis, kui kõik selles toidus kasutatud põllumajanduslikud koostisosad on mahepõllumajanduslikku päritolu.

Maheroa müümisel on müüdnud portsjonite arv kergesti läbi kassasüsteemi (või lasteasutustes läbi muu arvestuse pidamise viisi) tuvastatav ning andmete koondamine lihtne. Maheroa valmistamise ning müümise võivad muuta aga keerukaks mahepõllumajanduslike koostisosade hankimisega seonduvad probleemid ja see, kui sama liiki toorainet kasutatakse ettevõttes ka mittemahepõllumajandusliku roa valmistamiseks. Vältimaks mahe- ja tavakoostisosade segunemist, eraldi hoidmise, toidu valmistamisega ja arvestuse pidamisega seonduvaid probleeme, võiks kaaluda mõne põhikoostisosa (nt kartul, porgand, veiseliha) kasutamist ettevõttes üksnes mahedana.

Viide mahekoostisosa(de)le tavatoidus

Tavatoidus kasutatava(te) mahekoostisosa(de) kohta võib esitada sellekohase viite koostisosade loetelus. Näiteks kui supi valmistamiseks kasutatakse mahekartuleid, võib viidata nii: „Veiselihasupp (veiseliha, mahekartul, porgand, sibul)“ või „Kartulisalad (koostises on mahekartul ja mahehernes)“. Sellisel juhul ei tohi mahedale viidata toidu nimetuses (nt ei ole lubatud „Veiselihasupp mahekartuliga“).

Koostisosade loetelus peab viide „mahe“ olema sama värvi ja suurusega ning samasuguses kirjas kui muud koostisosad, see ei tohi olla eriliselt (näiteks rasvasema või teist värvi kirjaga) või suuremalt välja toodud.

Euroopa Liidu mahelogo, Eesti ökomärk ja nende kasutamine

Eesti ökomärki (joonis 2, lk 11) on lubatud kasutada toitlustusettevõttes valmistatud **maheroa või maheroa komponendi** (vt selgitus eespool) märgistamisel juhul, kui mahetoitlustusettevõtte on seaduse kohaselt teavitatud ning esitatud maheviide on tõene. Ökomärgi kasutamisel peab olema selgelt aru saada, millise roa või roa komponendi osas märk on esitatud.

NB! ELi mahelogo ei ole lubatud toitlustusettevõttes valmistatud toidu märgistamisel kasutada. Toitlustuse ökomärgi kasutamisest loe juhendi osast A, lk 4-13.

Mahetoitlustusega alustamine (mahetoitlustusest teavitamine)

Enne mahetoitlustusega alustamist teavitage PTA-d kas läbi [Maaeluministeeriumi kliendiportaali](#) või digitaalselt allkirjastatuna (e-kirjaga) kasutades PTA kodulehel olevat [teavitamise vormi](#). Teavitamise avaldus esitatakse toitlustuskoha asukoha järgsele PTA piirkondlikule esindusele.

Mahepõllumajanduse seaduse kohast teavitamise kohustust ei ole, kui toitlustusettevõttes pakutakse tarbijale mahetoitu vaid müügipakendis, nt limonaad, siider või õlu pudeliga, šokolaaditahvel jms.

Ettevõtte võib hakata mahetoidu pakkumisele viitama kohe pärast nõuete täitmist ja teavitamise avalduse esitamist. PTA vastust ei pea ootama.

Mahetoitlustusest teavitamise puhul riigilõivu maksta ei tule ning mahepõllumajanduse seaduse alusel teostatud kontrollimise eest ettevõtte järelevalvetasu maksmata ei pea.

Nõuded mahetoidu vastuvõtmisel, ladustamisel, toidu valmistamisel ja arvestuse pidamisel

Mahepõllumajandusliku päritolu kontrollimine toidu vastuvõtmisel

Ettevõttesse vastuvõetava toidu kontrollimine on ilmselt iga ettevõtte jaoks tavapärane praktika. Mahetoidu kontrollimine lisab tavapärasele kontrollile mõned nüansid, mis on kirjeldatud juhendi A osa vastavast alajaotuses (lk 10).

Toodete ladustamine ja toidu valmistamine

Toidu ladustamise ja toidu valmistamise juures tuleb tagada, et mahe- ja tavatoid oleksid selgelt eristatavad ning nende segimine või segunemine oleks välistatud. Mahe- ja tavatoidu segi- ja vahetussemineku vältimiseks tuleb kasutusele võtta vajalikud meetmed. Eraldatuse võib tagada toidu selge märgistamisega, eraldi ruumid, riiulid või tööpinnad mahetoidu ladustamiseks ega valmistamiseks ei ole kohustuslikud. Võib kasutada ka erinevat värvi nõusid või silte, eraldi ala riiulil. Kõik töötajad, kes toitu käitlevad, peavad olema instrueeritud ning teadlikud, milline tooraine on mahe ja milline tava ning kuidas neid ettevõttes käidelda. Samade seadmete, sisseseade ja inventari kasutamisel tavatoidu ja mahetoidu valmistamisel, tuleb enne mahetoidu valmistama hakkamist kõik riskitasutuses olevad esemed ja vahendid puhastada.

Ettevõttesse võib võtta sama mahepõllumajanduslikku ja mittemahepõllumajanduslikku toitu vastu ka samaaegselt. Oluline on, et mahepõllumajandusliku toidu identifitseerimine on tagatud ning on välistatud mahe ja tavatoidu segi- või vahetusseminek.

Arvestuse pidamine

Kui ökomärgise kasutamise korral tuleb pidada arvestust ainult ettevõttesse ostetud/vastuvõetud tooraine kohta, siis muul viisil mahepõllumajandusele viitamise korral tuleb pidada arvestust ka tooraine toidus kasutamise kohta. Selline arvestuse pidamine on seotud otseselt sellega, kuidas toitlustusasutuses tarbijale maheteavet antakse. Kuna ökomärgist ei seota ühegi konkreetse toiduga, siis ei ole vaja ka pidada arvestust tooraine kasutamise kohta toitudes. Samal ajal viidates näiteks

restorani menüüs sellele, et roogade valmistamisel kasutakse ainult mahepõllumajandusest pärit köögivilju, on tarvilik ka pidada arvestust köögiviljade ostmise ja neist valmistatud roogade üle.

Kõigi ettevõttes valmistatavate toitude **retseptid** peavad olema olemas ettevõttes kohapeal ning kättesaadavad ettevõtet kontrollivale järelevalveametnikule. Retseptist peab selguma, milline koostisosa on mahe ja millises koguses seda kasutatakse (ehk palju mingil ajaperioodil roogasid, kus mahe koostisosa sees oli, valmistati/tarbijatele müüdi). Juhul, kui mingis roas kasutatakse vaid mahepõllumajanduslikke koostisosi, siis peavad retseptist selguma kõigi koostisosade kogused Ettevõttese vastuvõetud toodete (toorainete) ja ettevõttes valmistatud roogade kogused peavad olema tasakaalus. Selline tasakaaluarvestus peab olema dokumenteeritud nii, et saaks võrrelda ettevõttesse vastu võetud ning väljastatud mahetoidu koguseid. Ajaühikuks võib näiteks valida vastava menüü kehtimise.

Enamasti sobivad arvestuse pidamiseks ettevõtte laoarvestuse või raamatupidamise dokumendid/programmid ja kassasüsteemid, ning sellisel juhul eraldi arvestuse pidamist mahenõuete järgimiseks vaja pole.

Milliseid arvestuse pidamise meetodeid ettevõttes kasutatakse, on ettevõtte otsustada. Arvestust võib pidada paber kandjal või elektrooniliselt.

Ettevõtte peab pidama arvestust nii ettevõttesse tulnud mahetooraine kui ka müüdüd toidu koguste üle.

Ettevõtte kontroll

Igal toitlustamisega tegeleval ettevõtjal peab olema koostatud toiduseaduse kohane enesekontrolliplaan, milles kirjeldatud tegevusi järgides tagatakse tarbijatele ohutu toit. Kui ettevõtja tegeleb mahetoitlustamisega, siis peab ta enesekontrolliplaanis kirjeldama ka seda, kuidas kogu tegevuse jooksul alates toorainete vastuvõtmist, kuni roa serveerimiseni tagatakse mahenõuete täitmine. Selleks tuleb kõik ettevõttes tehtavad tegevused läbi mõelda mahenõudeid silmas pidades ja kehtestada tegevused tagamaks mahenõuetele vastavad toidud.

Näiteks on toitlustaja esimeseks tegevuseks tooraine varumine ja vastuvõtmine. Enesekontrolliplaanis peaks kirjeldama täiendavalt milliseid aspekte mahetoidu vastuvõtmisel jälgitakse ja kuidas vastuvõtmisel tehtavad kontrollid kajastuvad ettevõttes peetavas arvestuses. Enesekontrolliplaanis tuleks kirjeldada, kuidas tagatakse eristatavus tavatoodetest (milliseid meetodeid kasutatakse) ja kuidas töötjaid instrueeritakse. Puhastusplaan on ettevõtte enesekontrolliplaani lahutamatu osa, kuid, kui samu seadmeid ja sisseseadet kasutatakse nii tava- kui mahetoidu valmistamiseks, peab vahendid ja seadmed enne mahetoidu valmistamist puhastama. Enesekontrolliplaani tuleb vastav tegevus kirja panna.

Kes ettevõtet kontrollib?

Mahetoitlustamisest teavitatud toitlustajat kontrollib PTA järelevalveametnik.

Pärast ettevõtte poolset tegevusest teavitamist viiakse läbi esmane kontrollimine, edaspidi toimuvad üldjuhul etteteatamata riskipõhised kontrollid.

Kontrollitakse:

- kas ettevõttes on olemas mahetoidud/mahetoorained, millele menüüs viidatakse (näiteks kui menüüs on viidatud, et pakutakse üksnes mahekartulit, siis veendumaks, kas pakutavad kartulid on mahedad, kontrollitakse kas ettevõttesse on mahekartulit vastu võetud ja kas neid oli piisavalt võrreldes müüdud kartulit sisaldavate roogadega);
- kas vastuvõetud mahetoidud/toorained vastavad mahenõuetele (kontrollitakse märgistust, vajadusel dokumente ja kellelt tarniti);
- kontrollitakse mahetoidu märgistust ja vajadusel dokumente, kui märgistuselt vajalikud andmed ei selgu;
- kellelt ostetakse mahetoidud/mahetoorained;
- kuidas ettevõtte ise kontrollib saabuvat mahetoorainet ning kas ja kuidas peab ta arvestust vastuvõetud toidu/tooraine ja sellest valmistatud roogade üle;
- kas ja kuidas ettevõtja tagab eristatavuse, kui ta selle tagama peab (nt kui kasutatakse mingit toorainet mingite toitude valmistamisel mahedana ja teiste puhul mittemahedana).

Mahetoitlustusega lõpetamine

Mahetoitlustusega tegelemise lõpetamisel esitatakse PTA-le sellekohane kirjalik teavitamise avaldus. Teavitamise saab teha kas läbi [Maaeluministeeriumi kliendiportaali](#) või digitaalselt allkirjastatuna (e-kirjaga) kasutades PTA kodulehel olevat [teavitamise vormi](#).

Juhendi koostajad:

Merit Mikk (Ökoloogiliste Tehnoloogiate Keskus, Mahepõllumajanduse Koostöökogu, meritoko@gmail.com)

Pille Edovald (Põllumajandus- ja Toiduamet)

Kairi Sisask (algne versioon; Põllumajandus- ja Toiduamet)

Täname:

Marika Ruberg (Regionaal- ja Põllumajandusministeerium)

Elen Peetsmann (Eesti Maaülikooli Mahekeskus)

Airi Vetemaa (Eesti Mahepõllumajanduse Sihtasutus)

Kasutatud on:

- Varem väljaantud juhendeid:
 - Juhend toitlustusettevõttes mahepõllumajandusele viitavalt märgistatud toidu valmistamiseks ja reklaamimiseks. Koostajad: P. Rajasalu, A. Vetemaa, M. Mikk. Tallinn, 2015
 - Juhend toitlustusettevõtetele mahepõllumajanduslike toodete kasutamisele viitava ökomärgi kasutamiseks Veterinaar-ja Toiduameti kodulehel, 2015
- Erinevaid mahetoitlustuse teemaliste ürituste ettekannete materjale
- Mahepõllumajandust puudutavaid õigusakte
- Mahetoitlustuse seminaride raames toitlustajatelt kogutud informatsiooni

Juhendi viimased täiendused on tehtud 2024. a. juulis.

2018. a koostatud juhendi algne põhjalikum uuendus tehti 2022. a Maaeluministeeriumi ja PRIA tellimusel, varalised õigused kuuluvad materjali tellijale. Autoriõigus kuulub Mahepõllumajanduse Koostöökogule. Kõik autoriõigused on kaitstud. Toetas Euroopa Maaelu Arengu Põllumajandusfond (EAFRD) „Teadmussiirde programm põllumajanduse, toidu ja maamajanduse valdkonnas“ mahemajanduse valdkonna raames.

ISBN 978-9949-9877-8-8 (pdf)

LISA 1. Õigusaktid, mis reguleerivad mahetoidu kasutamist ja selle kasutamisele viitamist toitlustusettevõttes:

- [Mahepõllumajanduse seadus](#)
- Maaeluministri 21. veebruari 2017.a määrus nr 19 „[Toitlustusettevõttes mahepõllumajandusliku toidu ja mahepõllumajanduslike koostisosi sisaldava toidu valmistamise täpsemad nõuded, mahepõllumajanduslike koostisosade kohta teabe esitamise ja arvestuse pidamise täpsemad nõuded](#)“
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) [2018/848](#), 30. mai 2018
- Komisjoni rakendusmäärus (EL) [2021/1165](#), 15. juuli 2021



Rohkem infot mahepõllumajanduse kohta leiad:

www.maheklubi.ee

www.facebook.com/maheklubi



**MAHEPÕLLUMAJANDUSE
KOOSTÖÖKOGU**

2024