**Toidu koostisosade ja allergeenide kohta küsi infot lapsehoidjalt.**

**Allergeenid toidualase teabe esitamise ja toidu märgistamise tähenduses on kindel loetelu ainetest või toodetest.**

Need on:

|  |  |
| --- | --- |
| Gluteeni sisaldavad teraviljad: nisu (nt speltanisu ja turaani nisu), rukis, oder, kaer või nende hübriidliinid ja neist valmistatud tootedNt: nisujahu, rukkilinnased, nisugluteen, odralinnaseekstrakt, kaerahelbed jne | *Välja arvatud:**a) nisul põhinevad glükoosisiirupid, sealhulgas glükoos;**b) nisul põhinevad maltodekstriinid;**c) odral põhinevad glükoosisiirupid;**d) teraviljad, millest valmistatakse põllumajandusliku päritoluga destillaati, sealhulgas etüülalkoholi;* |
| Piim ja sellest valmistatud tooted (sh laktoos)Nt: piim, hapupiim, rõõskkoor, hapukoor, või, hapendatud pett, juust, kodujuust, jogurt, keefir, piimapulber, koorepulber, lõssipulber, kondenspiim jt | *välja arvatud:**a) vadak, millest valmistatakse põllumajandusliku päritoluga destillaati, sealhulgas etüülalkoholi;**b) laktitool;* |
| Munad ja neist valmistatud tooted |   |
| Kala ja sellest valmistatud tooted | välja arvatud:*a) kalaželatiin, mida kasutatakse vitamiinide või karotenoidipreparaatide kandjana;**b) kalaželatiin või kalaliim, mida kasutatakse selitusainena õlles ja veinis;* |
| Koorikloomad ja neist valmistatud tootedNt: krevetid, garneelid, homaarid jt |   |
| Molluskid ja neist valmistatud tootedNt: kammkarbid jt |   |
| Maapähklid ja neist valmistatud tooted |   |
| Sojaoad ja neist valmistatud tooted | välja arvatud:*a) täielikult rafineeritud sojaõli ja -rasv;**b) sojaoast saadud looduslikult segatud tokoferoolid (E306), looduslik D-α-tokoferool, looduslik D-α-tokoferoolatsetaat, looduslik D-α-tokoferoolsuktsinaat;**c) sojaoast saadud taimsete õlide fütosteroolid ja fütosteroolestrid;**d) sojaoast saadud taimsete õlide steroolidest toodetud taimne stanoolester;* |
| Pähklid, nimelt: mandlid (Amygdalus communis L.), sarapuupähklid (Corylus avellana), kreeka pähklid (Juglans regia), india pähklid ehk kašupähklid (Anacardium occidentale), pekanipähklid (Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch), brasiilia pähklid ehk parapähklid (Bertholletia excelsa), pistaatsiapähklid (Pistacia vera), makadaamiapähklid (Macadamia ternifolia) ja neist valmistatud tooted | *välja arvatud pähklid, millest valmistatakse põllumajandusliku päritoluga destillaati, sealhulgas etüülalkoholi;* |
| Seller ja sellest valmistatud tooted |   |
| Sinep ja sellest valmistatud tooted |   |
| Seesamiseemned ja neist valmistatud tooted |   |
| Lupiin ja sellest valmistatud tooted |   |
| Vääveldioksiid ja sulfitid kontsentratsiooniga üle 10 mg/kg või 10 mg/l arvutatuna SO2üldsisaldusena toodete suhtes, mis on tarvitusvalmis või mis muudetakse tarvitusvalmiks tootja juhendi kohaselt. |   |

Tekst „**neist valmistatud tooted**“ tähendab kõiki tooteid, mis on saadud allergiat põhjustada võivast toidust (nt ka abiained).

**Üldnõue**

Müügipakendis toidul esitatakse allergeenid koostisosade loetelus, viidates selgesõnaliselt allergeeni nimetusele ja kasutades trükki, mis eristaks allergeenseid koostisosi selgelt teistest koostisosadest. Näiteks võib allergeenid esitada teise kirjatüübi või kirjastiiliga või teise taustavärviga jne.

Näide. Koostisosad: **nisujahu**, vesi, **munakollane**, pärm, sool, maitsetaimed ja vürtsid (sh **seller**).

NB! Gluteeni sisaldavate teraviljade korral tuleb eristuvana esitada tervilja liik (nt **nisu** või **nisujahu** vmt), mitte gluteen. Gluteeni esitamisel tuleb lisada teravilja liik, millest gluteen on saadud ja eristuvana märkida just tervilja liik (nt **nisugluteen** või gluteen **nisust**).

Kui ühest allergiat või talumatust põhjustavast ainest või tootest on saadud mitu koostisosa või abiainet, tuleb kõik need koostisosad eristuvana esitada. Allergeensete koostisosade suhtes ei kehti ka erandid, mil teatud aineid võib koostisosade loetelust välja jätta.

**Erandid allergeenide esitamisel**

* koostisosade loetelu puudumise korral esitatakse allergeen(id) sõnaga ”sisaldab”, millele järgneb allergeeni(de) nimetus. Sellisteks eranditeks on näiteks joogid etanoolisisaldusega üle 1,2 mahuprotsendi ja toidud, mille müügipakendi suurim külg on alla 10 cm2.
* kui toidu nimetus osutab selgesõnaliselt allergeenile, siis ei ole selle allergeeni märkimine nõutud.

Teabe esitamine **allergeenide võimaliku ja tahtmatu sisalduse kohta** toidus (nt võimalikust ristsaastumisest tulenevalt tekstiga „võib sisaldada vähesel määral …..“ vmt) ei ole praegu reguleeritud. Millal sellesisulist lisateavet esitada ning millises sõnastuses, on eelkõige käitleja hinnata ja otsustada. Oluline on, et toit oleks ohutu ning lisateave ei eksitaks tarbijat.

<http://www.vet.agri.ee/?op=body&id=1282>