



Toidu nimetused MIS ON MIS?

PIIMATOOTED

Toidu nimetus peab aitama tarbijal mõista toidu olemust ja eristada seda teistest toodetest. Oluline on, et toodet turustataks toote olemusele vastava nimetusega. Toidukaitleja peab toidule nimetuse andmisel lähtuma määruses (EL) nr 1169/2011¹ toodud toidualase teabe esitamise nõuetest.

Toidu nimetusena tuleb esmajärjekorras kasutada selle seaduslikku nimetust ehk õigusaktiga kehtestatud nimetust (nt täispiim). Toidu nimetus võib olla ka üldtuntud nimetus, mida tarbijad mõistavad, ilma et see vajaks lisaselgitust (nt keefir) või toitu kirjeldavat nimetust (nt kõrgpastöriseeritud piimast maasikamaitseline hapupiimajook). Kaubamärk või väljamõeldud nimetus ei asenda toidu nimetust. Toidu koostisosade nimetamisel järgitakse samu põhimõtteid.



Järgmisi nimetusi tohib kasutada üksnes piimatoodete puhul². Piimatoodete on saadud ainult piimast, millele võib olla lisatud muid aineid, kuid nende ainetega ei tohi asendada piima koostisosi. Sojast, riisist, mandlitest, kaerast või muudest taimedest saadud jook ja toite ei tohi nimetada piimale ja piimatoodetele reserveeritud nimetusega. Seda ei tohi teha ka siis, kui nimetusega kaasnevad selgitavad või kirjeldavad mõisted, mis näitavad toote taimset päritolu (nt ei ole lubatud taimne juust, juustulaadne toode jne). Euroopa Komisjoni otsuses 2010/791/EL³ fikseeritud eranditena on erinevates keeltes lubatud mõned pikaaegsete traditsioonidega taimsete toodete nimetused. Eestikeelseid erandeid selles otsuses ei ole.

Koor saadakse piimast rasvase osa eraldamise tulemusel ja selle rasvasisaldus on vähemalt 10%. Levinuimad tootenimetused on kohvikoor (rasvasisaldus enamasti 10%) ja vahukoor (rasvasisaldus enamasti vähemalt 35%).

¹ Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) nr 1169/2011, milles käsitletakse toidualase teabe esitamist

² Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) nr 1308/2013 põllumajandustoodete ühise turukorralduse kohta

³ Komisjoni otsus 2010/791/EL, milles loetletakse nõukogu määruse (EÜ) nr 1234/2007 XII lisa III punkti alapunkti 1 teises lõigus osutatud tooted

Pett saadakse koore kokkulöömisel võiks – piimarasv kontsentreerub võiterana, eraldub vedelik on pett ehk võipiim. Rõõsa koore võiks kokkulöömisel eraldub rõõsk pett, millest saab piimhappebakterite puhaskultuuridega hapendamisel valmistada hapendatud petti. Hapukoore võiks kokkulöömisel eraldub hapu pett.

Hapendatud (fermenteeritud) piimatooted valmistatakse täispiima, piima, väherasvase piima, lõssi, koore, peti või nende segu hapendamisel piimhappebakterite puhaskultuuride ehk juuretise, millele võib olla lisatud pärmseente, äädikhappebakterite ja hallitusseente kultuure. Ettevalmistatud piimale lisatakse juuretise ning hapendamine toimub kas mahutis (reservuaarmetod) või tarbijapakendis (termostaatmeetod).

Keefir on hapupiimatoode, mis valmistatakse piima hapendamisel keefriseente, keefriseene juuretise või piimhappebaktereid, äädikhappebaktereid ja pärmseeni sisaldava segajuuretise. Piimhappe- ja alkoholkäärimise tulemusena moodustub keefiris peale hapete mõningal määral alkoholi ja süsiahapetegaasi.

Hapupiim on hapupiimatoode, mis valmistatakse piima hapendamisel piimhappebakterite (peamiselt mesofiilsed, optimaalne kasvutemperatuur 20–30 °C) juuretise.

Hapukoore on hapupiimatoode, mis valmistatakse koore hapendamisel mesofiilsete piimhappebakterite juuretise (optimaalne kasvutemperatuur 20–30 °C). Levinud on 10%, 20% ja 30% rasvasisaldusega hapukoore.

Jogurt on hapupiimatoode, millele on iseloomulik termofiilsete (optimaalne kasvutemperatuur 42–46 °C) piimhappebakterite *Streptococcus salivarius* spp. *thermophilus* ja *Lactobacillus delbrueckii* spp. *bulgaricus* kasutamine ning enamasti ka piima rasvata kuivaine sisalduse suurendamine.

Kreeka tüüpi/stiilis jogurt, Türgi tüüpi/stiilis jogurt, Labneh jms on kontsentreeritud jogurti liigid, mille iseloomuliku konsistentsi ja suure kuivainesisalduse saamiseks suurendatakse piima kuivainesisaldust lõssi- või piimapulbri, kondenslõssi vms lisamisega või eemaldatakse kalgendist osa vadakust.

Kohupiim on valgurikas piimatoode, pehme valmimata juust, mis valmistatakse piima või lõssi piimhappebakterite juuretise (või ka koos laapensüümiga) kalgendamise ning saadud kalgendist vadaku osalise eraldamise teel.

Kohuke on kohupiimatoode, kus kohupiimale on lisatud koort, lõhna- ja maitseaineid, maitselisandeid, suhkrut või soola. Kohuke võib olla glasuuritud.

Kodujuust on selgelt eristatavate teradega valgurikas piimatoode, pehme valmimata juust, mis valmistatakse lõssist piimhappebakterite juuretise ja laapensüümi toi-



mel saadud kalgendist vadaku osalise eraldamise teel. Saadud kodujuustuteradele võib lisada rõõska või hapukoort, soola ja lisandeid. Rõõsa või hapukoore asemel võib olla kasutatud ka (rasvatut) piima või jogurtit.

Skyr on väikese rasvasisalduse ja suure valgusisaldusega hapupiimatoode, mis valmistatakse piimast termofiilsete piimhappebakterite juuretise ja mis sarnaneb kontsentreeritud jogurtile või kohupiimapastale.

Rjaženka on iseloomuliku kreemika värvusega hapupiimatoode, mis valmistatakse kõrgpastöriseeritud või hautatud (temperatuuril 95 °C vähemalt 3 tundi) piimast termofiilsete piimhapestreptokokkide ja *Lactobacillus delbrueckii* spp. *bulgaricus* juuretise.

Juust on valminud või valmimata pehme, poolköva, köva või eriti köva piimatoode, mis võib olla kaetud ning milles vadakuvalgu ja kaseiini suhe ei ületa sama suhet piimas. Juust valmistatakse täispiima, piima, väherasvase piima, lõssi, koore, vadakukoore, peti või nende segu laapensüümi või mõne muu sobiva ainega kalgendamise ning saadud kalgendist vadaku osalise eraldamise teel. Sulatatud juust on piimatoode, mis saadakse ühe või mitme juustusordi ja muude piimatoodete (nt või, koor, pulbrid) sulatamisel koos emulgeerivate sooladega. Sulatatud juust võib olla maitsestatud või maitsestatamata. Toorjuust on piimast ja koorest toodetud valmimata pehme määratav juust, mille koostises võib kasutada stabilisaatoreid.

Vadak on vedel kõrvalsaadus, mis eraldatakse kohupiima, juustu ja toidukaseiini tootmise käigus piimhappe ja/või laabiga saadud kalgendist.

Jäätis on külmutatud emulsioon, mille koostises on vesi ja/või piim, toidurasvad, -valgud ja suhkrud. Piima- ja koorejäätis ei sisalda muid rasvu ja valke kui piimarasv ja -valgud. Piimajäätis sisaldab vähemalt 2,5% piimarasva ja vähemalt 6% piima rasvata kuivainet. Koorejäätis sisaldab vähemalt 5% piimarasva. Rasvasema koorejäätisepuhul kasutatakse ka nimetust „plombiir“.