

# NÕUDED

# ALKOHOOLSE JOOGI

# VÄIKEKÄITLJALE

## Teabematerjal

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik. Teabematerjal sisaldab toiduohutuse ja kvaliteedi nõudeid, turukorralduse nõudeid, nõudeid alkoholset jookide tootmisele ja pakendamisele.

Teabematerjal on valminud Regionaal- ja Põllumajandusministeeriumi tellimisel teadmussiirde pikaajalise programmi raames.  
Rahastatud Euroopa Maaelu Arengu Põllumajandusfondist (EAFRD).  
Varalised õigused kuuluvad materjali tellijale. Kõik autoriõigused on kaitstud.



Euroopa Maaelu Arengu  
Põllumajandusfond:  
Euroopa investeeringud  
maapiirkondadesse

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

## Sisukord

<b>1</b>	<b>ÕIGUSAKTID</b> .....	<b>3</b>
1.1	Alkoholsete jookidega seotud õigusaktid .....	3
1.2	Valdkonnaga seotud teised õigusaktid .....	3
<b>2</b>	<b>ALKOHOOLSETE JOOKIDE KLASSIFIKATSIOON JA NIMETUSED</b> .....	<b>6</b>
2.1	Kääritatud alkohoolsed joogid .....	8
2.1.1	<i>Õlu</i> .....	8
2.1.2	<i>Mõdu</i> .....	8
2.1.3	<i>Siider</i> .....	8
2.1.4	<i>Perry</i> .....	8
2.1.5	<i>Puuvilja- ja marjavein</i> .....	9
2.1.6	<i>Puuviljavahuvein</i> .....	9
2.1.7	<i>Vein</i> .....	10
2.1.8	<i>Vahuvein</i> .....	11
2.2	Destilleeritud alkohoolsed joogid ehk piiritusjoogid .....	11
2.2.1	<i>Piiritusjook</i> .....	11
2.2.2	<i>Gin</i> .....	12
2.2.3	<i>Puuviljade pressimisjäädikdest valmistatud piiritusjook</i> .....	13
2.2.4	<i>Puuviljadest valmistatud piiritusjook</i> .....	14
2.2.5	<i>Õunasiidrist ja pirnisiidrist valmistatud piiritusjoogid</i> .....	15
2.2.6	<i>Viin ehk vodka</i> .....	16
2.2.7	<i>Meest valmistatud piiritusjook</i> .....	16
2.2.8	<i>Liköör ehk liqueur</i> .....	17
2.2.9	<i>Mõrumaitseline piiritusjook ehk bitter</i> .....	18
2.2.10	<i>Akvavit ehk aquavit</i> .....	19
2.2.11	<i>Leotamise ja destilleerimise teel valmistatud piiritusjook</i> .....	19
2.2.12	<i>Whisky ehk whiskey</i> .....	20
2.2.13	<i>Teraviljast valmistatud piiritusjook</i> .....	20
2.2.14	<i>Ülejäänud piiritusjookide kategooriad</i> .....	21
2.3	Muud alkohoolsed joogid, sh segatud ja kangedatud alkohoolsed joogid .....	22
2.4	Geograafilised tähised ja kvaliteedikavad .....	23
2.4.1	<i>Estonian Vodka</i> .....	24
<b>3</b>	<b>TEGEVUSED TOOTMISE ALUSTAMISEKS</b> .....	<b>25</b>
3.1	Teatamiskohustus toiduseaduse ja loakohustus aktsiisiseaduse alusel .....	25
3.1.1	<i>Aktiisilao tegevusloa taotlemine</i> .....	26
3.1.2	<i>Alkoholi väiketootja aktsiisilao tegevusloa saamise tingimused</i> .....	31
3.1.3	<i>Pädeva mõõtja nõuded</i> .....	31
<b>4</b>	<b>ALKOHOLI JA ALKOHOOLSETE JOOKIDE KÄITLEMINE</b> .....	<b>33</b>
4.1.1	<i>Nõuded alkoholsete jooki tootmislaole, sh aktsiisilaole</i> .....	33
4.1.2	<i>Hügieeninõuded tegevuskohale</i> .....	34
4.1.3	<i>Peamised hügieeninõuded, mida alkoholitootja peab järgima</i> .....	36
4.1.4	<i>Enesekontrollisüsteem</i> .....	39
4.1.5	<i>Tootmine</i> .....	40
4.1.6	<i>Ohtude analüüs</i> .....	41
4.1.7	<i>Koostisosad ja piirnormid alkoholsetes jookides</i> .....	42
4.1.8	<i>Lisaained alkoholsetes jookides</i> .....	45
4.1.9	<i>Alkoholi ja alkoholsete jookide analüüsimine</i> .....	46
4.1.10	<i>Alkoholsete jookide mõõtmine</i> .....	46
4.2	Toidualane teave ja pakendamine .....	47

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

4.2.1	<i>Toidualane teave</i> .....	47
4.2.2	<i>Pakendamine</i> .....	55
4.2.3	<i>Alkohoolse joogi reklaam</i> .....	57
4.3	Alkoholi ja alkohoolsete jookide kaubavahetus .....	58
4.3.1	<i>KN-koodid</i> .....	58
4.3.2	<i>Saateleht</i> .....	59
4.4	Alkohoolse joogi turule lubamine, hulgimüük ja jaemüük.....	59
4.4.1	<i>Alkohoolse joogi registrisse kandmine</i> .....	60
4.4.2	<i>Hulgimüük</i> .....	61
4.4.3	<i>Jaemüük</i> .....	62
4.4.4	<i>E-kaubandus</i> .....	63
<b>5</b>	<b>ALKOHOLI JA ALKOHOLSETE JOOKIDE MAKSUSTAMINE</b> .....	<b>64</b>
5.1	Aktsiisimäärad alkoholile ja alkohoolsetele jookidele .....	64
5.1.1	<i>Maksumärgid</i> .....	64
5.1.2	<i>Maksuerisused väikekäitlejatele</i> .....	65
5.2	Mõõtmisega seonduvad tasud .....	66
5.3	Pandipakend .....	67
5.4	Riigilõiv alkohoolse joogi registreerimisel .....	68
5.1	Toidukäitleja järelevalvetasu .....	68

# 1 ÕIGUSAKTID

**NB!** Infomaterjal kajastab õigusakte seisuga 1. jaanuar 2025.

**NB!** Õigusaktide avamisel veendu alati, et tegemist on kehtiva versiooniga. Euroopa Liidu õigusaktid on esitatud esmase versioonina, kus kõik muudatused viiakse sisse eraldi määrustega. Kuigi konsolideeritud versioonid hõlmavad algset määrust koos hilisemate muudatustega, on oluline jälgida, millal konsolideeritud versiooni on viimati uuendatud.

## 1.1 Alkohoolsete jookidega seotud õigusaktid

### 1. Alkoholiseadus

- Alkoholi määratlemise, kirjeldamise ja müügiks esitlemise nõuded
- Riiklikku alkoholiregistrisse registrikande tegemiseks esitatava taotluse vorminõuded
- Katseprotokollis sisalduvate andmete loetelu

### 2. Piiritusjookide määrus

- Piiritusjookide nimetused koos ühe või mitme toiduainega
- Standardmeetodid piiritusjookide analüüsimiseks
- Suunised piiritusjookide märgistamiseks
- Piiritusjookide seaduslike nimetuste kasutamine viitamisel ja viidetes

### 3. Piiritusjookide, veinide ja muude alkohoolsete jookide geograafilised tähised

### 4. Põllumajandustoodete ühine turukorraldus (vein)

- Suunised veinide märgistamiseks
- Kõik veinide EL-i õigusaktid ja dokumendid

### 5. Aromatiseeritud veinitoodete määrus

- Aromatiseeritud veinitoodete lubatud valmistamisprotsessid
- Veinisektori kaitstud päritolunimetused, geograafilised tähised ja traditsioonilised nimetused

## 1.2 Valdkonnaga seotud teised õigusaktid

### 1. Aktiisiseadus

- Alkoholi ja tubakatoodete maksumärkide kujundus ja liigid, maksumärkide tellimise kord, maksumärgistatud alkoholi ja tubakatoodete teisele aktsiisilaopidajale lähetamise kord ning maksumärkide saatelehe andmekoosseis

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

- E-saatelehe menetlemise kord
  - Aktiisikauba mõõtmiseks kasutatavate mõõtevahendite metrooloogilistele omadustele ja mõõteprotseduuridele esitatavad nõuded
  - Aktiisikauba liikumise ja laoseisu aruande vormid ja nende täitmise kord
  - Aktiisideklaratsiooni vormid ja nende täitmise kord
  - Siseriiklike aktiisikauba saatedokumentide menetlemise kord
  - Alkoholi aktiisivabastuse loa vorm ja selle täitmise kord
  - Aktiisikauba kao piirnorm aktiisikauba ladustamisel ja veol
  - Juhend aktiisilao tegevusloa saamise tingimused ning tegevusele ja tegevuskohale kehtestatud nõuded
2. Mõõteseadus
    - Nõuded mõõteprotseduurile ja mõõtja erialasele pädevusele ning pädevuse hindamise ja tõendamise kord
    - Kinnispakkide kohustuslikud eelmääratud nimikogused, kinnispakkide märgistamise nõuded, täitekoguse lubatud hälbed nimikogusest ning kinnispakkide täitekoguste kontrollimise kord
  3. Tollitariifistiku rakendusmäärus
  4. Pakendiseadus
    - Pakendi tagatiraha suurus
  5. Toiduga kokkupuutuvate materjalide ja esemete raammäärus
  6. Toiduseadus
    - Toiduga kokku puutuda lubatud materjalide ja esemete kohta esitatavad nõuded, nende gruppide kohta esitatavad erinõuded ning nimetatud materjalide ja esemete ohutuse katsetamise meetodid
  7. Toiduainete hügieeni määrus
    - Suunised toidu hügieenimääruse rakendamiseks
  8. Toidualase teabe määrus
    - Juhend koostisosade koguse märkimise kohta
  9. Toidu lisaainete määrus
  10. Lõhna- ja maitseainete määrus
  11. Euroopa Liidu lõhna- ja maitseainete andmebaas
  12. Toidu saasteainete määrus
  13. Toidu üldpõhimõtete ja nõuete, sh jälgitavuse määrus

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

#### 14. Reklaamiseadus

#### 15. Tarbijakaitseadus

- Kauba ja teenuse hinna avaldamise ja kauba hinna alandamisest teavitamise nõuded

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

## 2 ALKOHOLSETE JOOKIDE KLASSIFIKATSIOON JA NIMETUSED

Alkohoolseks joogiks loetakse kõiki jooke, mille alkoholisisaldus ületab 1,2 mahuprotsenti, ning õlut, mille puhul jook loetakse alkohoolseks, kui selle alkoholisisaldus ületab 0,5 mahuprotsenti.

Alkoholi ja piiritust, mida kasutatakse alkohoolsete jookide valmistamiseks, tohib toota ainult põllumajandusliku päritoluga toorainest (vastavalt EL-i toimimise aluslepingu lisas I nimetatule). Mõne piiritusjooigi puhul on siiski lubatud erandid.

Alkohoolsete jookide mõisted ja nimetused sõltuvad kontekstist ning õigusaktist, milles neid kasutatakse. Ühes õigusaktis kehtiv definitsioon ei pruugi olla samasugune teises.

Üldiselt võib mõisted jaotada kahte valdkonda:

1. **Rahvusvahelise kaubanduse ja maksunduse kontekstis kasutatavad mõisted.** Need on seotud näiteks maksustamise ja rahvusvaheliste standarditega ning neid käsitletakse põhjalikumalt peatükis „Alkoholi ja alkohoolsete jookide maksustamine“.
2. **Toidu- ja joogitootmise ning toidualase teabe mõisted.** Need puudutavad alkohoolsete jookide koostist, tootmist ja turustamist, sealhulgas märgistamise nõudeid.

Käesolevas peatükis on välja toodud joogitootmisega seotud mõisted, mida kasutatakse muu hulgas toodete turustamisel nende seadusliku nimetusena.

### Mõisted

**Seaduslik nimetus** – Toidu nimetus, mis on määratud seda toitu reguleerivates Euroopa Liidu õigusnormides. Kui vastavaid EL-i õigusnorme ei ole, kasutatakse nimetust, mis on ette nähtud liikmesriigi õigusaktides ja halduseeskirjades, kus toitu lõpptarbijale või toitlustusettevõtetele müüakse.

**Toidualane teave** – Teave toidu, sealhulgas joogi kohta, mis tehakse tarbijale teatavaks mis tahes viisil: müügipakendil, lisamaterjalides, veebis või suuliselt. Toidualane teave peab olema täpne, selge ja tarbijatele arusaadav.

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

**Kohustuslik toidualane teave** – Andmed, mis tuleb esitada lõpptarbijale nähtavalt, loetavalt ja vajaduse korral kulumiskindlalt.

**Märgistamine** – Tootega seotud sõnad, kaubamärgid, üksikasjalikud andmed, kaubamärgid, margitoodete nimed, kujundlikud elemendid või sümbolid, mis on esitatud pakendil, märgistusel (sh etiketil, sedelil, pudelikaelasildil) või muudel tootega kaasnevatel materjalidel.

**Märgistus** – Silt, etikett, kaubamärk või muu kujundlik element, mis on toidu pakendile või mahutile kirjutatud, trükitud, šablooni abil värvitud, reljeefselt sisse pressitud, tembeldatud või kinnitatud.

**Pakend** – Kaitsvad ümbrised, nagu karbid, kastid, mahutid ja pudelid, mida kasutatakse alkohoolsete jookide transpordiks või müügiks.

**Kinnispakk** – Pakendatud toode, millele pakendaja on märkinud eelmääratud nimikoguse ja mis on suletud viisil, mis ei võimalda täitekogust muuta pakendit rikkumata.

**Viinamarjavirre** – Loomulikult või füüsilisel töötlemisel saadud vedelik värsketest viinamarjadest, mille tegelik alkoholisisaldus ei ületa 1 mahuprotsenti.

**Osaliselt kääritatud viinamarjavirre ehk kääriv viinamarjavirre** – Viinamarjavirde kääritamise saadus, mille alkoholisisaldus on üle 1 mahuprotsendi, kuid jääb alla kolme viiendiku selle üldalkoholisisaldusest.

**Destilleerimine** – Termiline protsess, mis hõlmab üht või mitut eraldusfaasi ning mille eesmärk on suurendada alkoholisisaldust ja saavutada soovitud organoleptilised omadused. Destilleerimine võib toimuda tavarõhul või vaakumis ning hõlmata ühte või mitut etappi.

**Põllumajandusliku päritoluga destillaat** – Alkoholi sisaldav vedelik, mis on saadud põllumajandustoodetest (v.a puit) destilleerimisel pärast kääritamist. Destillaadil puuduvad etüülalkoholi omadused ning see säilitab kasutatud tooraine lõhna ja maitse.

**Põllumajandusliku päritoluga etüülalkohol ehk (toidu)piiritus** – Vähemalt 96 mahuprotsendilise alkoholisisaldusega vedelik, mis on toodetud EL-i aluslepingu lisas I nimetatud põllumajandustoodetest (v.a puit). Sellel ei ole muud maitset peale tooraine spetsiifilise maitse. Maksimaalne jääkainete sisaldus ei ületa:

- etüülatsetaat: 1,3 g/hl 100-mahuprotsendilise alkoholi kohta



Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

- atsetaldehyüd (etanaali ja 1,1-dietoksüetaani summa): 0,5 g/hl 100-mahuprotsendilise alkoholi kohta
- kõrgemad alkoholid (propaan-1-ooli, butaan-1-ooli, butaan-2-ooli, 2-metüülpropaan-1-ooli, 2-metüülbutaan-1-ooli ja 3-metüülbutaan-1-ooli summa): 0,5 g/hl 100-mahuprotsendilise alkoholi kohta
- metanool: 30 g/hl 100-mahuprotsendilise alkoholi kohta
- furfuraal: 0,5 g/hl 100-mahuprotsendilise alkoholi kohta.

## **2.1 Kääritatud alkohoolsed joogid**

### **2.1.1 Õlu**

Õlu on jook, mis valmistatakse linnastest (või linnastest ja linnastamata materjalist), humalatest ja veest pärmi abil kääritamise teel. Õlu võib olla pastöriseeritud.

### **2.1.2 Mõdu**

Mõdu ei ole otseselt seaduslikult reguleeritud. Üldiselt mõistetakse mõduna kääritatud meejooki, mille alkoholisisaldus jääb vahemikku 1,2–22 mahuprotsenti (kaasa arvatud). Jook võib olla pastöriseeritud, karboniseeritud või maitsestatud. Mõdu kuulub seaduslikult kategooriasse „muu alkohoolne jook“. Joogi nimena on lubatud kasutada nimetust „mõdu“.

### **2.1.3 Siider**

Siider on jook, mis valmistatakse õunamahlast või kontsentreeritud õunamahla lahjendamisel saadud mahla kääritamise teel. Kääritamine võib olla täielik või osaline. Siidri valmistamisel võib lisada piiratud koguses pիրnimahla, vett ja suhkrutooteid ning pärast kääritamist ka värsket või kontsentreeritud õunamahla. Siider võib olla karboniseeritud, kas naturaalse kääritamise tulemusel või süsihappegaasi lisamise teel. Destilleeritud alkoholi lisamine siidri valmistamisel ei ole lubatud.

### **2.1.4 Perry**

Perry valmistatakse pիրnimahlast või kontsentreeritud pիրnimahla lahjendamisel saadud mahla täieliku või osalise kääritamise teel. Valmistamisel võib lisada piiratud koguses õunamahla, vett ja suhkrutooteid enne või pärast kääritamist ning värsket või kontsentreeritud pիրnimahla

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

pärast kääritamist. Perry võib olla karboniseeritud, kas teisesse kääritamise teel või süsihappegaasi lisamisega. Destilleeritud alkoholi lisamine ei ole lubatud.

### **2.1.5 Puuvilja- ja marjavein**

Puuvilja- ja marjavein (edaspidi „puuviljavein“) on kääritamise teel saadud alkoholne jook, mis valmistatakse marjade, puuviljade või muu taimse materjali mahlast, kontsentreeritud mahlast, tõmmismahlast või püreest. Lubatud on lisada vett, suhkrutooteid või mett kääritamise parandamiseks või joogi magustamiseks. Pärast kääritamist võib lisada ka marjade või puuviljade mahla või kontsentreeritud mahla.

Puuviljaveini võib maitsestada lõhna- ja maitseainetega, kuid nende organoleptilised omadused peavad olema kooskõlas peamise tooraine omadustega. Kasutatavaid lisaaineid võib lisada vaid lubatud ulatuses.

#### **Seadusliku nimetuse variandid:**

Kui joogi valmistamisel kasutati ühe puuvilja- või marjasorti, peab seaduslik nimetus sisaldama selle tooraine nimetust. Näiteks „õunavein“, „sõstravein“.

Kui joogi valmistamisel kasutati mitut puuvilja või marja, tuleb need esitada kahanevas järjestuses vastavalt kogusele. Näiteks „õuna-mustikavein“, „valgesõstra-vaarikavein“.

Kui joogi toorainena kasutati erinevaid puuvilju või marju, võib kasutada nimetusena:

- „puuviljavein“ – kui tooraineks on ainult puuviljad.
- „marjavein“ – kui tooraineks on ainult marjad.
- „puuvilja-marjavein“ – kui toorainena on kasutatud nii marju kui ka puuvilju.

### **2.1.6 Puuviljavahuvein**

Puuviljavahuvein on puuviljavein, milles on veini teisesel kääritamisel tekkinud süsihappegaas. Joogis lahustunud süsihappegaasi rõhk suletud mahutis temperatuuril 20 °C on joogis lahustunud süsihappegaasi tõttu vähemalt 3 baari.

Vahutav puuviljavein on puuviljavein, milles on veini teisesel kääritamisel tekkinud või lisatud süsihappegaas. Joogis lahustunud süsihappegaasi rõhk suletud mahutis temperatuuril 20 °C on joogis lahustunud süsihappegaasi tõttu vähemalt 1-3 (kaasa arvatud) baari.

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

Gaseeritud puuviljavein on puuviljavein, mis sisaldab süsihappegaasi ja mille rõhk suletud mahutis temperatuuril 20 °C on joogis lahustunud süsihappegaasi tõttu üle 3 baari.

### **Seadusliku nimetuse variandid:**

Puuviljavahuveini, vahutava puuviljaveini või gaseeritud puuviljaveini seaduslik nimetus peab sisaldama sõna „vein“, millele eelneb joogi peamise tooraine nimetus. Näiteks: „õunavahuvein“, „vahutav sõstravahuvein“, „gaseeritud kirsivahuvein“.

### **Mitme tooraine kasutamine**

Kui joogi valmistamisel kasutati mitut puuvilja ja/või marja ning nendele viidatakse joogi seaduslikus nimetuses, tuleb koostisosad esitada kahanevas järjestuses vastavalt nende mahule joogi valmistamisel. Näiteks: „õuna-mustikavahuvein“, „vahutav valgesõstra-vaarikavein“, „gaseeritud õuna-kirsivein“.

### **Alternatiivsed nimed**

Kui joogi valmistamisel kasutati mitmesuguseid tooraineid, võib seaduslik nimetus olla üldisem, järgides järgmist loogikat:

- „puuviljavein“ – kui valmistamisel kasutati ainult puuvilju,
- „marjavein“ – kui kasutati ainult marju,
- „puuvilja-marjavein“ – kui tooraineks olid nii puuviljad kui ka marjad.

## **2.1.7 Vein**

Vein on saadus, mis valmistatakse ainult värsketest purustatud või purustamata viinamarjadest või viinamarjavirdest täieliku või osalise kääritamise teel. Eesti kasvualas peab veini tegelik alkoholisaldus olema vähemalt 8,5 mahuprotsenti, üldalkoholisaldus ei tohi ületada 15 mahuprotsenti ning üldhappesisaldus, väljendatuna viinhappes, peab olema vähemalt 3,5 grammi liitri kohta või 46,6 milliekvivalenti liitri kohta.

Veini valmistamiseks võib kasutada ainult veiniviinamarjasorte, mis kuuluvad *Vitis vinifera* liiki või on *Vitis vinifera* liigi ja teiste *Vitis* perekonna liikide ristandid. Keelatud on kasutada järgmisi sorte: „Noah“, „Othello“, „Isabelle“, „Jacquez“, „Clinton“ ja „Herbemont“.

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

Kõik veinitoodete kategooriad ja nende seaduslikud nimetused on välja toodud EL-i põllumajandustoodete ühise turukorralduse määruse VII lisa II osas.

### **2.1.8 Vahuvein**

Vahuvein on alkoholne jook, mis on valmistatud värsketest viinamarjadest, viinamarjavirdest või veinist, kasutades esimest või teist alkoholkäärimist. Peamised omadused: mahuti avamisel vabaneb ainult kääritamise teel tekkinud süsinikdioksiid; süsinikdioksiidi ülerõhk suletud mahutis temperatuuril 20 °C peab olema vähemalt 3 baari; valmistamiseks kasutatud veinisegu ehk kuveede üldalkoholisisaldus peab olema vähemalt 8,5 mahuprotsenti. Kvaliteetvahuvein on vahuvein, mille süsinikdioksiidi ülerõhk suletud mahutis temperatuuril 20 °C on vähemalt 3,5 baari. Kvaliteetvahuveini valmistamiseks kasutatud kuveede üldalkoholisisaldus peab olema vähemalt 9 mahuprotsenti.

Kõik vahuveinide kategooriad ja nende seaduslikud nimetused on välja toodud EL-i põllumajandustoodete ühise turukorralduse määruse VII lisa II osas.

## **2.2 Destilleeritud alkohoolsed joogid ehk piiritusjoogid**

### **2.2.1 Piiritusjook**

Piiritusjook ehk destilleeritud alkoholne jook on piiritusest või destillaadist valmistatud alkoholne jook, mille minimaalne alkoholisisaldus on vähemalt 15 mahuprotsenti (erandiks on munaliköör, mille minimaalne alkoholisisaldus on 14 mahuprotsenti).

Piiritusjooגי valmistamisel võib kasutada:

- kääritatud saaduste destilleerimist koos lõhna- ja maitseainetega, maitsestavate toiduainetega või ilma;
- taimematerjalide leotamist või samalaadset töötlemist piirituses, destillaadis või piiritusjookides;
- koostisosade lisamist, sealhulgas: lõhna- ja maitseaineid, toiduvärve, lisaaineid, magusaineid, põllumajandustooteid või toiduaineid.

Koostisosade lisamine võib toimuda piiritusele, põllumajandusliku päritoluga destillaadile või piiritusjookidele, eraldi või omavahel kombineerituna, samuti segades joogile teist piiritusjooki, destillaati või piiritust.

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

Kui jook vastab piiritusjooigi üldistele tingimustele, kuid ei vasta ühelegi konkreetsele piiritusjooigikategooriale, kasutatakse seaduslikku nimetust „**piiritusjook**“.

Piiritusjooigi ja selle kategooriate täpsemad nõuded, sealhulgas kõik kategooriad, on määratletud **piiritusjookide määruses**.

Eestis toodetakse mitmesuguseid piiritusjooke, sealhulgas:

### **2.2.2 Gin**

*Gin* on vähemalt 37,5% vol alkoholisisaldusega kadakamarjamaitseline piiritusjook, mis on valmistatud piirituse maitsestamisega kadakamarjadega (*Juniperus communis* L.). *Gini* valmistamisel võib kasutada lõhna- ja maitseühendeid või lõhna- ja maitsepreparaate ainult juhul, kui kadakamarjamaitse on selgelt ülekaalus. Kui toode sisaldab invertsuhkrus väljendatuna vähem kui 0,1 g lisatud magusaineid ühe liitri kohta, võib nimetusele „*gin*“ lisada sõna „**dry**“.

#### **Destilleeritud gin**

Destilleeritud *gin* on vähemalt 37,5% vol alkoholisisaldusega kadakamarjamaitseline piiritusjook, mis on valmistatud:

- piirituse destilleerimisel koos kadakamarjade (*Juniperus communis* L.) ja teiste taimede või looduslike materjalidega, tingimusel et kadakamarjamaitse on domineeriv; või
- destilleerimisel saadud produkti ja piirituse kombineerimisel, kasutades maitsestamiseks lõhna- ja maitseühendeid ja/või lõhna- ja maitsepreparaate, kuid säilitades kadakamarjade ülekaaluka maitse.

Destilleeritud *gin* ei tohi olla valmistatud üksnes essentside või maitseainetega maitsestatud piiritusest.

Kui tootes on lisatud invertsuhkrus väljendatuna vähem kui 0,1 g magusaineid ühe liitri kohta, võib kasutada nimetust „**Dry destilleeritud gin**“.

#### **London gin**

London *gin* on eriline destilleeritud *gin*, mille valmistamisel järgitakse järgmisi rangemaid nõudeid:

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

- *Gin* valmistatakse ainult piiritusest, mille maksimaalne metanoolisisaldus on kuni 5 g/hl 100-mahuprotsendilise alkoholi kohta.
- Destillaadi alkoholisisaldus on vähemalt 70 mahuprotsenti.
- Lisatud piirituse maksimaalne metanoolisisaldus ei tohi ületada 5 g/hl 100-mahuprotsendilise alkoholi kohta.
- Toode ei ole värvitud.
- Lisatud magusaineid väljendatuna invertsuhkrus on vähem kui 0,1 g/l.
- Minimaalne alkoholisisaldus lõpptootes on 37,5 mahuprotsenti.

Nimetusele „*London gin*“ võib lisada sõna „*dry*“, kui toode sisaldab invertsuhkrus väljendatuna vähem kui 0,1 g lisatud magusaineid ühe liitri kohta.

### **2.2.3 Puuviljade pressimisjääddest valmistatud piiritusjook**

Puuviljade pressimisjääddest valmistatud piiritusjook on minimaalselt 37,5% vol alkoholisisaldusega värvitu destillaat, mis saadakse puuviljade pressimisjääddest kääritamisel ja destilleerimisel.

#### **Peamised omadused:**

- Esimene destillatsioon toimub koos pressimisjääddest.
- Alkoholisisaldus ei tohi destilleerimise käigus ületada 85 mahuprotsenti.
- Jooki ei ole lubatud maitsestada.
- Maitse parendamiseks on lubatud magustamine, kuid magusaineid ei tohi olla rohkem kui 20 g/l (invertsuhkrus väljendatuna).
- Värvu parandamiseks võib lisada karamelli.

#### **Joogi seadusliku nimetuse variatsioonid**

Kõikidel juhtudel kasutatakse seaduslikku nimetust „**Puuviljade pressimisjääddest valmistatud piiritusjook**“, millele vajadusel lisatakse täiendav teave peamise tooraine kohta.

Kui jook on valmistatud ühe puuvilja pressimisjääddest, lisatakse nimetusele vastav puuvilja nimetus. Näiteks: „Õunte pressimisjääddest valmistatud piiritusjook“.

Kui jook on valmistatud mitme puuvilja pressimisjääddest, tuleb koostisosad esitada kahanevas järjekorras vastavalt nende kasutamisele. Näiteks, kui joogi valmistamisel kasutati

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

50% õuna, 30% pirni, 20% kirsi pressimisjääke, on joogi nimetus „Õuna-, pirni- ja kirsi pressimisjääkidest valmistatud piiritusjook“.

## 2.2.4 Puuviljadest valmistatud piiritusjook

Puuviljadest valmistatud piiritusjook on värvitu destillaat, mille alkoholisisaldus on vähemalt 37,5% vol. See valmistatakse puuviljade, sealhulgas banaanide, marjade või köögiviljade alkoholikäritamise ja destilleerimise teel.

### Peamised omadused:

- Joogi maitsestamine ei ole lubatud.
- Maitse parendamiseks on lubatud magustamine, kuid magusaineid ei tohi olla rohkem kui 18 g/l (invertsuhkrus väljendatuna).
- Kui jook on laagerdatud kokkupuutes puiduga, võib värvi parandamiseks lisada karamelli.
- Lõpptootes lubatud maksimaalne metanoolisisaldus sõltub kasutatud toorainest.

### Joogi seadusliku nimetuse variatsioonid

Kui jook on valmistatud ainult ühest puuviljast, marjast või köögiviljast, moodustub seaduslik nimetus vastava tooraine nimetusest ja sõnast „**piiritusjook**“ või „*wasser*“. Näiteks: „Õuna piiritusjook“ või „Õuna *wasser*“, „Mustsõstra piiritusjook“ või „Mustsõstra *wasser*“.

Alternatiivina kasutatakse spetsiifilisi nimetusi sõltuvalt toorainest:

- „*Kirsch*“ – kirssidest,
- „*Plum*“, „*Quetsch*“ või „*Slivovitz*“ – ploomidest,
- „*Mirabelle*“ – mirabellist,
- „*Fruit of arbutus*“ – maasikapuu viljast,
- „*Golden Delicious*“ – Golden Delicious sorti õuntest,
- „*Obstler*“ – valmistatud puuviljadest (ja/või marjadega), tingimusel, et vähemalt 85% meskist on saadud eri liiki õuntest ja/või pirnidest.
- „*Williams*“ või „*williams*“ – üksnes sordi Williams pirnidest.

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

Kui jook on valmistatud mitmest puuviljast, marjast või köögiviljast, on seaduslik nimetus üldisem: „**puuviljadest valmistatud piiritusjook**“ või „**puu- ja köögiviljadest valmistatud piiritusjook**“.

Seaduslikku nimetust võib täiendada kõigi koostisosade nimetustega, mis esitatakse kahanevas järjestuses vastavalt nende kasutamisele. Näiteks: „Õuna-, piri- ja kirsipiiritusjook“, „Õuna- ja porgandipiiritusjook“.

Kui jook on valmistatud ainult köögiviljadest, kasutatakse nimetust „**köögiviljadest valmistatud piiritusjook**“, mida võib täiendada köögiviljade nimetustega kahanevas järjestuses. Näiteks: „porgandi- ja peedipiiritusjook“.

## **2.2.5 Õunasiidrist ja pirnisiidrist valmistatud piiritusjoogid**

**Õunasiidrist valmistatud piiritusjook, pirnisiidrist valmistatud piiritusjook ning õuna- ja pirnisiidrist valmistatud piiritusjook** on alkohoolsed joogid, mis saadakse õunasiidri ja/või perry (pirnisiidri) destilleerimise teel.

Peamised omadused:

- Alkoholisisaldus on vähemalt 37,5% vol.
- Maitsestamine ei ole lubatud.
- Maitse parendamiseks on magustamine lubatud, kui magusaineid on alla 15 g/l (invertsuhkrus väljendatuna).
- Värviparandamiseks võib lisada karamelli.
- Joogile on kehtestatud piirangud lenduvate ainete ja metanooli sisaldusele.

### **Joogi seadusliku nimetuse variatsioonid**

Kui jook on valmistatud ainult õunasiidri destilleerimisel, on seaduslik nimetus: „**Õunasiidrist valmistatud piiritusjook**“.

Kui jook on valmistatud ainult pirnisiidri destilleerimisel, on seaduslik nimetus: „**Pirnisiidrist valmistatud piiritusjook**“.

Kui jook on valmistatud nii õunasiidri kui ka pirnisiidri destilleerimisel, on seaduslik nimetus: „**Õuna- ja pirnisiidrist valmistatud piiritusjook**“.



Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

## 2.2.6 Viin ehk vodka

Viin valmistatakse piiritusest, mis saadakse pärmil abil kääritates kas kartulist, teraviljast või muust põllumajanduslikust toorainest. Lõpptoodang peab olema vähemalt 37,5% vol alkoholisisaldusega piiritusjook. Erilise aroomi ja maitse andmiseks võib viina destilleerida ja/või töödelda sobivate abiainetega, sealhulgas näiteks aktiivsöega filtreerimise teel.

Viina lõhna- ja maitseainetena on lubatud kasutada looduslikke ühendeid, mis esinevad kääritatud toorainest saadud destillaadis, või lõhna- ja maitsepreparaate. Tootele võib anda erilisi organoleptilisi omadusi, mis ei tohi tekitada domineerivat maitset. Viina võib maitse tasakaalustamiseks magustada, kuid lõpptootes ei tohi invertsuhkrus väljendatuna olla rohkem kui 8 grammi magusaineid liitri kohta. Viina metanoolisisaldus ei tohi ületada 10 grammi 100-mahuprotsendilise alkoholi ühe hektoliitri kohta.

### Joogi seadusliku nimetuse variatsioonid

Kui jook valmistatakse ainult kartulist ja/või teraviljast, võib kasutada seaduslikku nimetust „viin“. Alternatiivina võib viina seaduslikuks nimetuseks olla „vodka“. Kui jook valmistatakse muust toorainest, tuleb seadusliku nimetuse lähedusse lisada märkus „valmistatud“ koos tooraine nimetusega.

### Maitsestatud viin

Maitsestatud viin on jook, millel on viina toorainest erinev maitse. Maitsestatud viina minimaalne alkoholisisaldus on 37,5 mahuprotsenti. Seda võib magustada, segada sama liiki jookidega, maitsestada, laagerdada või värvida. Kui jook on magustatud, ei tohi see sisaldada invertsuhkrus väljendatuna üle 100 grammi magusaineid liitri kohta.

Maitsestatud viina seaduslik nimetus võib sisaldada ülekaalus oleva maitse nimetust koos sõnaga „viin“ või „vodka“, näiteks „pirni viin“ või „pirni vodka“.

## 2.2.7 Meest valmistatud piiritusjook

Meest valmistatud piiritusjook saadakse meemeski kääritamise ja destilleerimise teel.

Peamised omadused:

- Minimaalne alkoholisisaldus 35% vol.

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

- Jook on värvusetu.
- Värvu parandamiseks on lubatud lisada karamelli.
- Jook ei ole maitsestatud.
- Maitse parendamiseks on lubatud magustamine, kuid ainult meega. Lisatud mee kogus ei tohi ületada 20 g/l (invertsuhkrus väljendatuna).

### 2.2.8 Liköör ehk *liqueur*

Liköör on jook, mille alkoholisaldus on vähemalt 15% vol ja mille magusainete sisaldus on invertsuhkrus väljendatuna vähemalt 100 grammi liitri kohta. Baasalkoholina kasutatakse piiritust, destillaati, piiritusjooki või nende kombinatsioone. Erandina on madalam magusainete sisaldus lubatud:

- Kirsi- või hapukirsilikööride puhul: vähemalt 70 grammi liitri kohta, kui need sisaldavad ainult kirssidest või hapukirssidest saadud piiritust.
- Emajuure või samalaadse taime või koirohuga maitsestatud likööride puhul: vähemalt 80 grammi liitri kohta.

Likööri valmistamisel võib kasutada lõhna- ja maitseühendeid ning -preparaate. Kui liköör valmistatakse teatavatest puuviljadest, marjadest või taimedest, on lubatud kasutada ainult spetsiifiliselt seda maitset andvaid aineid.

### Joogi seadusliku nimetuse variatsioonid

Seaduslik nimetus võib olla „liköör“ või „*liqueur*“.

- Piirituses leotatud kirssidest või hapukirssidest valmistatud liköör: nimetusteks võivad olla „*guignolet*“ või „*češnjevec*“ koos sõnaga „liköör“ või ilma.
- Piirituses leotatud hapukirssidest valmistatud liköör: nimetusteks võivad olla „*ginja*“, „*ginjinha*“ või „*višnjevec*“ koos sõnaga „liköör“ või ilma.
- Rummipõhised liköörid: võib kasutada nimetust „*punch au rhum*“ koos sõnaga „liköör“ või ilma. Kui likööris on kasutatud baasalkoholina rummi võib liitnimetusena kasutada seadusliku nimetusega „liköör“ samas vaateväljas liitnime *solbaerrom* ehk mustsõstrarumm.

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

- Piima- või piimatootepõhised liköörid: seaduslik nimetus võib sisaldada sõna „*cream*“, mida täiendatakse ülekaalus oleva maitse andnud tooraine nimetusega koos sõnaga „liköör“ või ilma.
- *Brandy*’ ehk *Weinbrand*’i baasil valmistatud liköörid: võib kasutada liitnimetusi nagu näiteks „*prune brandy*“, „*orange brandy*“, „*apricot brandy*“ või „*cherry brandy*“, tingimusel, et samas vaateväljas on märgitud joogi seadusliku nimetusena „liköör“.
- „*Crème de*“ liköörid: minimaalse magusainete sisaldusega invertsuhkrus väljendatuna 250 grammi liitri kohta, mida täiendatakse kasutatud puuvilja või muu tooraine nimetusega, näiteks „*Crème de menthe*“. Need ei sisalda piimatooteid.
- „*Crème de cassis*“: mustast sõstrast valmistatud liköör, mille magusainete sisaldus invertsuhkrus väljendatuna on vähemalt 400 grammi liitri kohta.
- Munaliköör ehk *advocaat*, *avocat*, *advokaat*: munakollasest, munavalgest, suhkrust ja/või meest liköör, mis mõnikord võib sisaldada ka piimatooteid. Munalikööri alkoholisisaldus on 14% vol ja selle mee ja/või suhkru minimaalne sisaldus invertsuhkrus väljendatuna on 150 grammi liitri kohta. Puhta munakollase minimaalne sisaldus on 140 grammi lõppsaaduse ühe liitri kohta.

### **Teised likööritüübid**

Piiritusjookide määruse lisas I on lisaks ülalnimetatutele loetletud ka liköörid, millel on määruuses spetsiifiline kategooria ehk seaduslik nimetus, mida tuleb likööri kirjeldamisel, esitlemisel ja märgistamisel järgida, kui jook vastab sätestatud nõuetele:

- *Sloe gin*
- *Sambuca*
- *Maraschino*, *marrasquino* ehk *maraskino*
- *Nocino* ehk *orehovec*
- Munaliköör ehk *advocaat*, *avocat*, *advokaat*
- Munasisaldusega liköör

### **2.2.9 Mõrumaitseline piiritusjook ehk *bitter***

Mõrumaitseline piiritusjook on ülekaaluka mõru maitsega piiritusjook, mis valmistatakse piirituse ja/või destillaadi maitsestamisel lõhna- ja maitseühendite, lõhna- ja maitsepreparaatide või mõlema abil. Joogi minimaalne alkoholisisaldus on 15% vol.

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

Seaduslik nimetus võib olla „mõrumaitseline piiritusjook“, „*bitter*“ või „mõru“, kas koos täiendava märksõnaga või ilma.

### **2.2.10 Akvavit ehk aquavit**

*Akvavit* ehk *aquavit* on köömne- ja/või tilliseemnemaitseeline piiritusjook, mille minimaalne alkoholisisaldus on 37,5% vol. See valmistatakse piiritusest, mida maitsestatakse taime- või vürtsidestillaadiga. Lisaks võib kasutada looduslikke lõhna- ja maitseühendeid ning lõhna- ja maitsepreparaate, kuid joogi maitse peab valdavalt pärinema hariliku köömne- ja/või tilliseemnete destillaadist. Eeterlike õlide kasutamine on keelatud.

### **2.2.11 Leotamise ja destilleerimise teel valmistatud piiritusjook**

See piiritusjook valmistatakse leotamise ja destilleerimise teel puuviljadest, marjadest või pähklitest, mille mahlasisaldus on väike. Tüüpilised toorained on näiteks aroonia, must aroonia, kastan, tsitrusviljad, sarapuupähkel, harilik kukemari, maasikas, hariliku astelpaju mari, teravalehise iileksi mari, kirsskontpuu, kreeka pähkel, banaan, harilik mürt, kaktusvili, granadill, toomingas, laukaploom, must sõstar, lumi-karusmari, punane sõstar, karusmari, koer-kibuvitsa mari, soomurakas, rabamurakas, vampel, vaarikas, musta leedri mari, hariliku, vahtralehise või aedpihlaka mari, ambarella, kollane mombin, kännasmustikas, jõhvikas, mustikas või pohl.

Osaliselt kääritatud või kääritamata leotisele võib lisada (100 kg tooraine kohta 20 liitrit) piiritust või samast toorainest või segust valmistatud piiritust või destillaati.

Joogi minimaalne alkoholisisaldus on 37,5% vol. Seda ei värvita ega maitsestata, kuid maitse parendamiseks on magustamine lubatud, kui magusainete sisaldus liitri kohta invertsuhkrus väljendatuna ei ületa 18 grammi. Värvide parendamine on lubatud vaid karamelliga, kui jook on laagerdunud kokkupuutes puiduga vähemalt ühe aasta.

### **Joogi seadusliku nimetuse variatsioonid**

Joogi seaduslikule nimetusele lisatakse kasutatud puuviljade, marjade või pähklite nimetus. Näiteks:

- „Leotamise ja destilleerimise teel valmistatud piiritusjook arooniast“
- „Leotamise ja destilleerimise teel valmistatud karusmarja piiritusjook“

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

## 2.2.12 Whisky ehk whiskey

*Whisky* ehk *whiskey* on vähemalt 40% vol alkoholisisaldusega piiritusjook, mida valmistatakse järgides kõiki järgmisi etappe:

- Meski valmistamine: Linnastatud teraviljast valmistatakse meski, mida võib destilleerida koos linnastamata teravilja tervete teradega või ilma. Meski suhkrustamiseks kasutatakse linnases sisalduvat ensüümi diastaasi, millele võib lisada teisi looduslikke ensüüme. Kääritamine toimub pärmil abil.
- Destilleerimine: Iga destilleerimine viiakse läbi kuni alkoholisisalduseni alla 94,8 mahuprotsendi, säilitades destillaadis kasutatud toorainest tuleneva lõhna ja maitse.
- Laagerdamine: Viimane destillaat laagerdatakse vähemalt kolm aastat kuni 700-liitristes puidust vaatides.

Viimasele destillaadile võib lisada ainult vett ja karamelli värvimiseks. Jooki ei magustata, isegi mitte maitse ümardamiseks, ning seda ei maitsestata.

### Seaduslik nimetus ja variatsioonid

Seaduslikule nimetusele *whisky* või *whiskey* võib lisada sõnad „*single malt*“ („ühelinnase-“) ainult juhul, kui jook on valmistatud üksnes linnastatud odrast ja destilleeritud ühesainsas destilleerimiskojas.

## 2.2.13 Teraviljast valmistatud piiritusjook

Teraviljast valmistatud piiritusjook valmistatakse tervetest teradest kääritatud teraviljameski destilleerimisel, säilitades toorainest tulenevad lõhna- ja maitseomadused. Joogi minimaalne alkoholisisaldus on 35% vol. Seda ei maitsestata, kuid maitse parendamiseks on magustamine lubatud, kui magusainete sisaldus liitri kohta invertsuhkrus väljendatuna ei ületa 10 grammi. Värvuse parandamiseks võib joogile lisada ainult karamelli.

### Joogi seadusliku nimetuse variatsioonid

Seaduslik nimetus võib olla „teraviljabrändi“ („*grain brandy*“), kui jook on valmistatud kääritatud täistera teraviljameski destilleerimise teel alkoholisisalduseni alla 95 mahuprotsendi, säilitades kasutatud toorainest tulenevad organoleptilised omadused.

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

Seaduslikus nimetuses „teraviljast valmistatud piiritusjook“ või „teraviljabrändi“ võib sõna „teravilja-“ asendada teravilja nimetusega, mida piiritusjoogi valmistamisel ainsana kasutati. Näiteks: „rukkist valmistatud piiritusjook“ või „nisust valmistatud brändi“.

## 2.2.14 Ülejäänud piiritusjookide kategooriad

Käesolevas dokumendis on välja toodud need piiritusjookide kategooriad, mida Eestis koostamise hetkel enim toodeti. Piiritusjookide määruse lisas I on loetletud veel mitmeid seaduslikke piiritusjookide nimetusi. Iga nimetuse jaoks on kehtestatud spetsiifilised kategooriad ja nendele vastavad reeglid, mis käsitlevad jookide kirjeldamist, esitlemist ja märgistamist.

Alljärgnevalt on esitatud sellised seaduslikud nimetused ehk piiritusjookide kategooriad:

- Rumm
- Viinamarjade pressimisjäädikdest valmistatud piiritusjook
- Rosinatest valmistatud piiritusjook (ehk *raisin brandy*)
- *Hefebrand* (ehk käärimissetest valmistatud piiritusjook)
- Õllest valmistatud piiritusjook
- *Topinambur* (ehk maapirnidest valmistatud piiritusjook)
- Leotamise ja destilleerimise teel valmistatud piiritusjook (nimetusele lisatakse kasutatud puuvilja, marjade või pähklite nimetus)
- *Geist* (millele eelneb kasutatud puuvilja või tooraine nimetus)
- Emajuurepiiritusjook
- Kõõnemaitseline piiritusjook (ehk *Kümmel*)
- Aniisimaitseline piiritusjook
- *Pastis*
- *Pastis de Marseille*
- *Anis* (ehk *janeževac*)
- Destilleeritud *anis*
- Mõrumaitseline piiritusjook (ehk *bitter*)
- Laukaploomimaitseline piiritusjook (ehk *pacharán*)
- *Mistrà*
- Väikevä *glögi* (ehk *spritglögg*)

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

- *Berenburg* (ehk *Beerenburg*)
- Mee- ehk mõdunektar

## 2.3 Muud alkohoolsed joogid, sh segatud ja kangestatud alkohoolsed joogid

**Aromatiseeritud veinitooted** on alkohoolsed joogid, mis on toodetud lõhna- ja maitseainete ning muude koostisosade (nt viinamarjavirre ja/või alkohol, värvained ja suhkrud) lisamisega teatavatele veinitoodetele. Euroopa Liidus liigitatakse need kolme põhikategooriasse:

- Aromatiseeritud veinid (nt vermut)
- Aromatiseeritud veinijoogid (nt sangria ja *Glühwein*)
- Aromatiseeritud veinikokteilid.

**Aromatiseeritud puuviljavein** on puuviljavein, mille organoleptilised omadused tulenevad lõhna- ja maitseainetest, mida on kasutatud valmistamisel.

**Kangendatud puuviljavein** on puuviljavein, millele on lisatud põllumajandusliku päritoluga etanooli. Joogi tegelik etanoolisisaldus on 14–22 (kaasa arvatud) mahuprotsenti. Vähemalt 4 mahuprotsenti etanoolisisaldusest peab olema tekkinud kääritamise teel.

**Puuviljalikõõrvein** on puuviljavein, millele on kangendamise eesmärgil lisatud üksnes puuvilja- ja marjaveinist valmistatud destillaati. Joogi tegelik etanoolisisaldus: 14–22 (kaasa arvatud) mahuprotsenti.

Muu alkoholne jook on jook, mis on saadud piirituse, piiritusjooži, kääritatud joogi, vee või muu mittealkohoolse joogi kokkusegamisel. Joogi etanoolisisaldus on 1,2–20 (kaasa arvatud) mahuprotsenti. Jook võib olla karboniseeritud ja maitsestatud.

### **Alkoholsete jookide valmistamisel kasutatavad nõuded:**

- Alkoholsete jookide valmistamisel kasutatavate toiduvärvide, lõhna- ja maitseainete ning kõikide muude lubatud koostisosade lahjendamiseks või lahustamiseks kasutatakse ainult põllumajandusliku päritoluga etüülalkoholi, destillaate või piiritusjooke.
- Lahjendamist või lahustamist teostatakse vaid määral, mis on vältimatult vajalik.

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

- Alkohoolsed joogid ei tohi sisaldada sünteetilist alkoholi ega muud mittepõllumajandusliku päritoluga alkoholi.

## 2.4 Geograafilised tähised ja kvaliteedikavad

Euroopa Liidu kvaliteedipoliitika eesmärk on kaitsta konkreetsete toodete nimetusi, et rõhutada nende ainulaadseid omadusi, mis on seotud toodete geograafilise päritolu ja valmistamisel kasutatud traditsioonilise oskusteabega. Geograafilistel tähistel on ELi ja kolmandate riikide vahelistes kaubanduslääbirääkimistes järjest suurem tähtsus.

Geograafilised tähised kehtestavad kollektiivsed intellektuaalomandi õigused toodetele, mille omadused on otseselt seotud tootmispiirkonnaga. Nimetust võib kasutada iga tootja, kes asub määratletud geograafilises piirkonnas, järgib tootespetsifikatsiooni ning kelle toote vastavust sellele on kontrollinud Põllumajandus- ja Toiduamet enne toote turule laskmist.

Toote nimetusele võib anda geograafilise tähise (GT) staatuse, kui sellel on toote valmistamise asukohaga eriline seos. Geograafilise tähise tunnustamine aitab tarbijatel usaldada ja eristada kvaliteetseid tooteid ning toetab tootjaid toodete turustamisel. Tooded, millele geograafilise tähise staatus on antud või mis seda taotlevad, on loetletud [kvaliteettoodete registrites](#). Need registrid sisaldavad ka kirjeldusi toodete geograafilisest päritolust ja tootmisprotsessidest.

Euroopa Liidu kvaliteedikavad hõlmavad järgmist:

- KPN – [kaitstud päritolunimetus](#): vein, vahuvein, alkohoolsed joogid (v.a piiritusjoogid ja aromatiseeritud veinid).
- KGT – [kaitstud geograafiline tähis](#): vein, vahuvein, alkohoolsed joogid (v.a piiritusjoogid ja aromatiseeritud veinid).
- GT – [geograafiline tähis](#): piiritusjoogid ja aromatiseeritud veinid.

ELi geograafiliste tähiste süsteem kaitseb nende toodete nimetusi, mis pärinevad kindlast piirkonnast ja millel on erilised omadused või maine, mis on seotud tootmispiirkonnaga. KPNi ja KGT peamine erinevus seisneb selles, kui suur osa toorainest peab pärinema määratletud piirkonnast ja kui suur osa tootmisprotsessist peab seal toimuma. Geograafilist tähist kasutatakse eelkõige piiritusjookide ja aromatiseeritud veinide puhul.



Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

**NB!** Keelatud on kasutada geograafilisi tähiseid või kaitstud päritolunimetusi alkoholsete jookide kirjeldamisel, esitlemisel või märgistamisel, kui toode ei vasta asjaomasele tähisele või nimetusele. See keeld kehtib ka juhul, kui kasutatakse väljendeid nagu „sarnane“, „liiki“, „stiili“, „valmistatud“, „lõhna või maitsega“ või muid sarnaseid sõnu. Samuti ei ole lubatud kasutada tähiste eestikeelseid tõlkeid või mugandatud versioone, näiteks: *Cognac*’i stiilis piiritusjook või konjaki stiilis piiritusjook, *Chablis* sarnane marjavein või šablii sarnane marjavein, *Champagne* laadis toodetud puuviljavahuvein või šampuse laadis toodetud puuviljavahuvein.

#### **2.4.1 Estonian Vodka**

2017. aastal kiitis Euroopa Komisjon heaks Estonian Spirit OÜ ja Remedia ASi ühise taotluse registreerida "Estonian Vodka" kaitstud geograafilise tähisena (KGT). Sellega sai Eesti oma esimese kaitstud geograafilise tähisega toote.

Nimetust "Estonian Vodka" võivad kasutada kõik Eesti viinaproduktid, kes valmistavad viina vastavalt geograafilise tähise tehnilises toimikus sätestatud nõuetele. "Estonian Vodka" on kaitstud geograafiline tähis viinale, mille valmistamisel kasutatakse Eestis kasvatatud toorainest toodetud etüülalkoholi ja Eesti päritolu vett. Tehnilises toimikus on toodud ka etüülalkoholi jääkainete maksimaalsed lubatud sisaldused.

Muude Eestis valmistatud viinade puhul võib kasutada väljendeid nagu "Vodka from Estonia", "Vodka made in Estonia" jms.

Lisainformatsioon geograafilise tähise "Estonian Vodka" kohta:

- [Kaitstud tähis "Estonian Vodka" – tehniline toimik | 184.56 KB | pdf](#)
- [Kaitstud tähis "Estonian Vodka" – tehnilise toimiku lisa 1: Etüülalkoholi jääkainete maksimaalsed sisalduse nõuded | 86.12 KB | pdf](#)

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

## 3 TEGEVUSED TOOTMISE ALUSTAMISEKS

### 3.1 Teatamiskohustus toiduseaduse ja loakohustus aktsiisiseaduse alusel

Alkohoolsete jookide tootja peab esitama Põllumajandus- ja Toiduametile majandustegevusteate. Seda saab teha Regionaal- ja Põllumajandusministeeriumi [kliendiportaal](#)is või Eesti teabevärava [Eesti.ee](#) kaudu.

Teates tuleb märkida:

- Toidugrupp: „alkohol“
- Käitlemisvaldkond: „mitteloomse toidu ja liittoidu käitlemine“ või „põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas toidu valmistamine, kui loomset toitu ei tarnita enda jaekaubandusettevõttesse ega teisele käitlejale“.

Majandustegevuse klassifikaatori (EMTAK 2025) järgi kuuluvad alkohoolsete jookide tootjad üldiselt jagu C, alajagu 11 („joogitootmine“) alla, koodiks kas:

1101 Kange alkoholi destilleerimine, rektifitseerimine ja segamine

11011 Kange alkoholi destilleerimine, rektifitseerimine ja segamine – piiritusjookide tootmine ja segamine, destilleeritud alkoholi sisaldavate segujookide tootmine, destillaatide (alkoholisisaldusega alla 80 mahuprotsendi)

1102 Viinamarjaveini tootmine

11021 Viinamarjaveini tootmine – veini ja vahuveini tootmine sh ka kontsentreeritud virdest, veini segamine, selitamine ja villimine ning vähese alkoholisisaldusega või alkoholivaba veini tootmine.

1103 Siidri ja muu marja- ja puuviljaveini tootmine

11031 Siidri ja muu marja- ja puuviljaveini tootmine – kääritatud alkohoolsete jookide tootmine, mõdu tootmine, marja- ja puuviljaveini sisaldavate segujookide tootmine

1104 Muude destilleerimata kääritatud jookide tootmine

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

11041 Muude destilleerimata kääritatud jookide tootmine - muude destilleerimata kääritatud jookide nt aromatiseeritud veinitoodete tootmine

1105 Õlletootmine

11051 Õlletootmine – erinevate õlled ja linnasejookide tootmine ning vähese alkoholisisaldusega või alkoholivaba õlle tootmine

1106 Linnasetootmine

11061 Linnasetootmine

1089 Mujal liigitamata toiduainete tootmine

10891 Mujal liigitamata toiduainete tootmine – alkoholsete toodete segude tootmine jookide valmistamiseks

### 3.1.1 Aktsiisilao tegevusloa taotlemine

Kuna alkohoolsed joogid ja piiritus on aktsiisiga maksustatud, võib neid toota ainult aktsiisilaos, millel on kehtiv aktsiisilao tegevusluba.

Taotlus aktsiisilao tegevusloa saamiseks tuleb esitada Maksu- ja Tolliametile (MTA).

Taotlusele tuleb lisada järgmised dokumendid:

#### 1. Taotlus, mis sisaldab andmeid:

- taotleja nimi, kuupäev, allkiri
- taotleja kontaktandmed: kontaktisiku nimi, juriidilise isiku aadress, telefoni numbrid, e-posti aadress
- taotleja pangarekviisiidid
- äriregistri ja käibemaksukohuslase number
- aktsiisilao tegevuskoha asutamise põhjendus koos alkoholi liikide ja tegevustega
- info tootmise ja ladustamise kohta
- aktsiisilao tegevuskoha aadressid, plaanitav tegevusvaldkond (tootmine, teenuse pakkumine, ühendusesised ja –välised tehingud jne)
- kasutatavate raamatupidamisprogrammide nimi ning kannete muutumatuse kinnitus. (Programmi muutumisest peab maksuhaldurit kirjalikult teavitama)

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

- lao- ja tootmisarvestuse süsteemi kirjeldus (programmi nimi või kirjeldus, kuidas arvestust peetakse. nt Excelis).

## 2. Äriplaan, milles tuleb esitada järgmine teave:

- käideldava alkoholi kirjeldus, mis peab sisaldama vähemalt järgmisi andmeid:
  - alkoholi nimetus: toodetav, ladustatav ja vastuvõetav alkohol (nt õlu, vein, kääritatud jook) ning vastavad KN-koodid.
  - aktsiisi arvutamise aluseks olevad andmed: alkoholisisaldus, pakend, maht jne.
- tootmisvõimsus ja maksimaalne ladustamismaht
- maksukohustuse suuruse arvutus:
  - tegevuse alustamisel või ebaregulaarse tegevuse korral arvutatakse maksukohustuse suurus koostöös Maksu- ja Tolliametiga (MTA).
  - pideva tegevuse korral arvutatakse maksukohustuse suurus viimase kuue kalendrikuu andmete alusel. Maksukohustuse suurus põhineb alltoodud kogustelt arvutatud aktsiisimaksude summal:
    - ajutise aktsiisivabastusega ladustatava aktsiisikauba keskmine kogus (päevas).
    - samaaegselt väljaspool aktsiisiladu ajutise aktsiisivabastusega veetava aktsiisikauba maksimaalne kogus (suurim veos).
    - kalendrikuu jooksul aktsiisilaost lähetatava aktsiisiga maksustatud aktsiisikauba kogus.

## 3. Raamatupidamise sise-eeskiri peab sisaldama järgmist:

- Kontoplaan koos kontode sisu kirjeldusega (soovitavalt aktsiisimaksu ja muude seotud kontod eraldi).
- Majandustehingute dokumenteerimine ja kirjendamine.
- Algdokumentide käive ja säilitamine.
- Raamatupidamisregistrite pidamine.
- Tulude ja kulude kajastamine kasumiaruande kirjetel.
- Varade ja kohustuste inventeerimine.
- Raamatupidamiskohustustlase kasutatavad arvestuspõhimõtted ja informatsiooni esitusviis.
- Aruannete koostamise kord.
- Arvutitarkvara kasutamine raamatupidamises (muutmatu kirjete haldamine, paranduskannete süsteem, algversioonide säilitamine).

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

- Raamatupidamise korraldamine ja sisekontrolli meetmete rakendamine.
- Aktsiisikauba tehingute kirjendamine (vajadusel lisada selgitus eraldi dokumendis).

#### **4. Laoarvestuse näidised**

#### **5. Mõõtmise korralduse kirjeldus**

Mõõtmise korraldus võib olla osa tootmisprotsessi kirjeldusest. Alkoholilaopidaja selgitab, millistes etappides ja milliseid mõõtevahendeid kasutatakse koguste ja alkoholisisalduse mõõtmiseks. Samuti kirjeldatakse, kuidas mõõtetulemused dokumenteeritakse ja millises dokumendis need kajastuvad.

#### **6. Tootmisprotsessi ja alkohoolse joogi ladustamise kirjeldus** peab sisaldama järgmisi andmeid:

- Toormaterjali, pooltoodete ja valmistoote kirjeldus.
- Toodetava ja kasutatava alkohoolse joogi KN-kood.
- Tehnoloogilise protsessi kirjeldus koos viidetega kasutatavatele seadmetele ja mahutitele. Kui mahutitel on tähistused, tuleb need samuti esitada.
- Alkoholi tekkimise moment alkoholi liigiti ja arvele võtmise etapp aktsiisikaubana.
- Etapid, kus alkoholi, selle toormaterjale või pooltooteid mõõdetakse või kus teostatakse kvaliteedikontrolli.
- Alkoholi partiinumbri määramise alused, kus kirjeldatakse partiinumbri määramise põhimõtteid. Soovitav on siduda partiinumber kupaaži ja/või tootmiskuupäevaga. Partiiks loetakse ühesuguse nimetuse, omaduste ja tingimustega (sealhulgas aeg) toodetud, valmistatud või pakendatud alkoholi kogus, mida nimetatakse "tootepartiiks".
- Tehnoloogiline skeem (plaan), millel on näidatud protsessi erinevad etapid. Kui kasutatakse mahuteid või seadmeid, tuleb skeemil esitada ka nende tähistused, mis peavad vastama tehnoloogilises kirjelduses toodud andmetele. Erinevate toorainete, pool- ja lõpptoodete liikumist on soovitatav tähistada eri värvidega. Püsitorustike puhul märgitakse vedeliku liikumise suund.

#### **7. Alkoholi kulunormid**

Kulunorm on alkoholi kogus, mis on eelnevalt aktsepteeritud Maksu- ja Tolliameti (MTA) poolt ja vabastatud aktsiisist. Kulunorm hõlmab:

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

- alkoholi, mida aktsiisilaopidaja kasutab kvaliteedikontrolliks (kas ise või akrediteeritud sõltumatus laboris),
- alkoholi, mida kasutatakse tootmiseseadmete puhastamiseks või muul tootmistegevuse otstarbel.

Märkus: Muid aktsiisikauba kasutusviise kulunormi hulka ei arvata.

Kulunormide aktsepteerimiseks esitatav informatsioon (iga alkoholi liigi kohta):

- Alkoholi liik ja KN-kood
- Kulu kogus liitrites, mis tekib ühe kalendrikuu kohta.
- Kulu põhjus. Kui põhjuseid on rohkem kui üks, esitatakse andmed iga kulu põhjuse kohta eraldi.

## **8. Alkoholi kao piirnormid.**

Kaonormide aktsepteerimiseks tuleb esitada järgmine teave eraldi iga alkoholi liigi kohta:

- Alkoholi liik ja KN-kood
- Kao piirnorm (%)
- Kao põhjus, kus kirjeldatakse toimingut või muud asjaolu, mis kadu põhjustas. Kui põhjuseid on mitu, esitatakse teave iga põhjuse kohta eraldi.

Kui aktsiisilaopidaja avastab, et kao suurus ületab kehtestatud piirnormi, tuleb koostada viivitamata akt. Aktis tuleb märkida:

- kao suurus,
- kao tekkimise põhjused.
- kui aktsiisikauba kadu peetakse põhjendatuks, tuleb akt koos asjakohaste tõenditega esitada Maksu- ja Tolliametile (MTA).

Alkoholi ladustamisele ja veole kehtestatud kao piirnormid on sätestatud rahandusministri 19.06.2006 määruses nr 37 "Aktsiisikauba kao piirnorm aktsiisikauba ladustamisel ja veol".

**NB!** Kui loa taotlemisel esitatud andmed muutuvad, peab aktsiisilaopidaja esitama maksuhaldurile muutusi tõendavad dokumendid. Muudatused võib rakendada alles pärast maksuhalduri poolset aktsepteerimist.

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

**9. Tegevuskoha asendiplaan ja hoonete plaanid**, kus tuleb märkida:

- kogu territooriumi, hoonete ja rajatiste pindala,
- juurdepääsud, ruumide pindala ning sisse- ja väljapääsud.

Kui aktsiisiladu on osa suuremast territooriumist või ruumist, tuleb aktsiisilao territoorium plaanil selgelt eraldi märgistada.

**10. Tegevuskoha omaniku andmed ja kasutamise ainuõiguse tõend**, milles märgitakse:

- tegevuskoha territooriumi, hoonete, ruumide ja rajatiste omaniku nimi
- viide kinnistusraamatus registreeritud katastritunnusele või kinnistu numbrile
- kui territoorium või hooned on renditud, tuleb lisada digitaalselt sõlmitud rendileping omaniku ja rentniku vahel.

**11. Aktsiisilao ruumide kasutamise kirjeldus**, mis peab sisaldama andmeid toorme ladustamise, alkoholi vastuvõtmise, ladustamise ja tootmise kohta. Kirjeldatud ruumid peavad olema selgelt tuvastatavad hoonete plaanidel.

**12. Tehnoloogiliste seadmete ja torustike skeemid (olemasolul)**

**13. Aktsiisikauba, selle tooraine ja pooltoote mahutite asukohaskeemid ning andmed mahutite mahu kohta.** Mahutite mahu määramisel võetakse aluseks kehtiv taatlus- või kalibreerimistunnistus. Märgitakse mahutite tähistus, maht ning kasutamise otstarve (nt tooraine ladustamine, tootmine, valmistoote hoidmine).

**14. Aktsiisilao tegevuskoha töökorralduse eeskiri** peab sisaldama vähemalt järgmisi andmeid:

- Lao kontaktid ja tööaeg.
- Töökorralduse eest vastutava isiku nimi ja ametikoht.
- Laoarvestuse pidamise kirjeldus.
- Aktsiisimaksukohustuse tekkimise arvestus. Aktsiisimaksukohustuse tekkimise kohta peetakse arvestust kasvavas kokkuvõttes.
- Mõõtmiste teostamise kirjeldus. Kui mõõtmiste kirjeldus on juba esitatud tehnoloogilise protsessi kirjelduses, viidatakse vastavale dokumendile.
- Inventuuride teostamise sagedus

**NB!** Eeskirja koostamisel soovitatakse tutvuda Maksu- ja Tolliameti juhendmaterjaliga [„Aktsiisilao tegevusloa saamise tingimused ning tegevusele ja tegevuskohale kehtestatud nõuded“](#).

### 3.1.2 Alkoholi väiketootja aktsiisilao tegevusloa saamise tingimused

Väiketootja aktsiisilao pidaja tegevusluba väljastatakse juhul, kui on täidetud järgmised tingimused:

- Isik on kantud äriregistrisse ja käibemaksukohustuslaste registrisse.
- Isiku suhtes ei ole algatatud pankroti- ega likvideerimismenetlust.
- Isiku aktsiisilao tegevusluba ei ole viimase aasta jooksul, arvestades taotluse esitamise kuupäeva, kehtetuks tunnistatud. Erandiks on juhud, kui luba on kehtetuks tunnistatud isiku enda taotlusel.
- Isik ei ole toime pannud järgmistes seadustes sätestatud süü- või väärteguid:
  - Karistusseadustik (KarS): §-d 335, 336, 374–376<sup>2</sup>, 389<sup>1</sup>–391 ja 393.
  - Maksukorralduse seadus (MKS): §-d 153<sup>1</sup>–155<sup>2</sup>.
- Isikul ei ole maksuvõlga ega ajatatud maksuvõlga.
- Tegevuskoht vastab aktsiisiseaduse § 34 sätestatud nõuetele.
- Isiku raamatupidamise sise-eeskiri vastab kehtestatud nõuetele.

### 3.1.3 Pädeva mõõtja nõuded

Mõõtetulemuse jälgitavus on tõendatud, kui mõõtmisel kasutatakse taadeldud mõõtevahendit ja:

- mõõtmise on teinud pädev mõõtja, kes on akrediteeritud või tunnistatud erialaselt pädevaks, järgides asjakohast mõõtemetoodikat, või
- mõõtmisel on järgitud üksikasjalikke nõudeid mõõteprotseduurile ja mõõtetulemuse töötlemisele.

#### **Pädev mõõtja vastab järgmistele kriteeriumitele:**

- Järgib mõõtmisele kehtestatud nõudeid ning tagab mõõtetulemuse jälgitavuse.
- Personalil on vajalikud oskused, teadmised ja väljaõpe, nende vastutusvaldkonnad on selgelt määratletud ning huvide konflikti on välditud.
- Kasutab sobivat mõõtemetoodit ja protseduuri ning kehtestab proovivõtmiseks plaani ja protseduuri.
- Omab vaba juurdepääsu kõigile mõõtevahenditele ja abiseadmetele.
- Tagab, et mõõtevahendid on jälgitavalt kalibreeritud või taadeldud.



Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

- Tagab, et mõõtmiseks kasutatavad ruumid ja keskkonnatingimused võimaldavad täpset mõõtmist.
- Kehtestab protseduuri mõõtemääramatuse hindamiseks, sh esitab mõõtemääramatuse laiendmääramatusena 95%-lise tõenäosustasemega või vastavalt mõõtmist reguleerivas õigusaktis sätestatud tõenäosustasemega ning rakendab mõõtemääramatuse hindamise protseduuri.
- Tagab, et dokumenteeritakse kogu mõõtetulemuse jaoks vajalik informatsioon.
- Säilitab mõõte- ja vaatlusandmed, nende alusel tehtud arvutused ja otsustused, mõõteprotokollid ning väljastatud dokumentide koopiaid vähemalt 7 aastat.
- Kehtestab ja rakendab mõõtmise kvaliteedi tagamise kontrollprotseduuri.
- Kehtestab protseduuri mittevastavate mõõtetevõtmiste ennetamiseks või toimunud vigade parandamiseks vastavalt väljakujunenud praktikatele.
- Koostab ja rakendab mõõtetulemuse usaldusväärsuse tagamiseks vajalikku dokumentatsiooni.

## 4 ALKOHOLI JA ALKOHOLSETE JOOKIDE KÄITLEMINE

Alkoholi ja alkohoolse joogi käitlemine hõlmab järgmisi tegevusi:

- Alkoholi ja alkohoolse joogi tootmine, töötlemine ning villimine ehk pakendamine.
- Alkoholi ja alkohoolse joogi sissevedu riiki ehk import.
- Alkoholi ja alkohoolse joogi väljavedu riigist ehk eksport.
- Müügiks pakkumine või müük ühelt ettevõtjalt teisele ettevõtjale või isikule, kes ei ole tarbija ehk hulgimüük.
- Müügiks pakkumine, müük või mis tahes võlaõigusliku lepingu alusel alkoholi ja alkohoolse joogi kättesaadavaks tegemine või üleandmine tarbijale ehk jaemüük.
- Alkoholi ja alkohoolse joogi säilitamine, ladustamine või edasitoimetamine kaubanduslikul otstarbel.

### 4.1.1 Nõuded alkohoolse joogi tootmislaole, sh aktsiisilaole

Alkohoolsete jookide tootmine ja ladustamine on lubatud ainult aktsiisilao territooriumil, mille kasutamise ainuõigus on aktsiisilaopidajal. See tähendab, et aktsiisilao ruumides ja territooriumil tohib alkoholi toota ja ladustada vaid aktsiisilaopidaja ise. Teistel ettevõtjatel ei ole mingisugust õigust kasutada seda tegevuskohta alkoholi tootmiseks ega alkoholi aktsiisilattu toomiseks või sealt väljaviimiseks.

Tegevuskohaks võib olla piiritletud territoorium, hoone, ruum või hoones paiknev püsipiirdega eraldatud ala. Püsipiirded peavad olema kindlad ja statsionaarsed, vältides igasugust võimalust viia kaupa territooriumilt välja ilma jälgi jätmata. Lisaks peab aktsiisilaopidajal olema kogu tegevuskoha territooriumi kasutamise ainuõigus.

Tegevuskoha ruumid peavad olema täielikult eraldatud teiste isikute ruumidest, samuti mitteärilisel otstarbel kasutatavatest ruumidest. Näiteks ei loeta tegevuskohaks eluruume või muid mitteärilisi ruume, kui need ei ole tegevusruumidest füüsiliselt eraldatud ja turvatud. Samas võivad tegevuskohas paikneda taotleja enda muud äriruumid, kuid need ei tohi põhjustada olulisi takistusi maksuhalduri tööks ega suurendada maksuriske.

Aktsiisilao sisse- ja väljapääsudele ning seal asuvatele mahutitele peab olema võimalik paigaldada tõkendit, mis takistavad volitamata ligipääsu kaubale. Tõkendite paigaldus peab olema selline, et kaubale ei oleks võimalik juurde pääseda ilma tõkendit rikkumata.

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

Tegevuskohas ei tohi toimuda teiste isikute äri- ega mitteärilist tegevust. Kuigi tööjõudent on lubatud, jääb kogu vastutus laos toimuvate tegevuste eest aktsiisilaopidajale, ning renditud töötajad peavad tegutsema tema nimel. Kui aktsiisilaopidaja otsustab oma tegevuskoha müüa või muul viisil teisele ettevõtjale üle anda, peab uus isik taotlema uue aktsiisilaopidaja tegevusloa, sest luba ei ole üleantav.

Kui territooriumil ladustatakse kaupa, mis on seotud erinevate ladustamisrežiimidega (näiteks tolliladu), peab aktsiisilaopidaja ise olema ka nende ladude pidaja. Alternatiivselt peab ta võtma vastutuse kogu koosladustatavalt kaubalt tekkiva maksukohustuse eest.

Maksu- ja Tolliametile peab olema tagatud vaba ligipääs kogu tegevuskoha territooriumile ja ruumidesse. Alkohol tuleb ladustada nii, et ametnikud pääseksid igale mahutile ja kaubapartiile ligi ilma kaupade ümberpaigutamisetä. Kui ladustamistingimused seda siiski ei võimalda, peab laopidaja tagama ametnike abistamise kaupade läbivaatamisel.

Aktsiisilao korraldus peab tagama alkohoolse joogi ja muu kauba ladustamise selge eraldamise.

Aktsiisilaos peab lahus ladustama:

- muu kauba alla kuuluvad kõik mitteaktsiisikaupade kategooriasse kuuluvad esemed, sealhulgas pakendid, toormaterjalid ja tootmisvahendid.
- aktsiisiga maksustatud ja maksustamata alkohol.
- pakendatud alkohol, mis peab olema ladustatud omanike järgi eraldi rühmitatuna.

Kui ladustatakse muud tootmisega mitte seotud kaupa, peab selle olemasolu olema põhjendatud ja korralduslikult sobima aktsiisilao tegevusega.

#### **4.1.2 Hügieeninõuded tegevuskohale**

Hügieeninõuete järgimine tagab toodete kvaliteedi ja ohutuse. Tootmishoone planeerimine ja ehitamine peab tagama kuluefektiivse ja hügieenilise tootmise ning minimeerima toiduohutusega seotud ohud. Olulist rolli mängivad sobivad ehitusmaterjalid ja läbimõeldud ruumide paigutus, mis aitavad tagada kõrge hügieenitaseme.

#### **Territoorium ja tootmishoone**

Territooriumi ja tootmishoone all mõeldakse ettevõtte tööks kasutatavaid hooneid ja territooriumi. Territoorium ja tootmishoone peavad olema hooldatud ja korras, puhas ja hästi

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

hoitud. Territooriumil ei tohi esineda üleujutusi ega kokkupuuteid ohtlike kemikaalide, tolmu, kõrvaliste lõhnade, kahjurite ega loomadega. Kõik tootmisega mitte seotud esemed, nagu vanad seadmed või muu mittevajalik, tuleb territooriumilt eemaldada. Teekate peab olema tugev, tolmuvaba ning vältima vee kogunemist. Tootmishoone välisfassaad, katus, ukсед ja aknad peavad olema heas seisukorras ning tihedad, et vältida lindude, loomade ja näriliste sisenemist. Prügikastid peavad olema paigutatud sobivasse kohta, olema kaanega suletavad ning tagama, et loomad ja kahjurid nendele ligi ei pääse.

### **Siseviimistlus**

Tootmishoone sisemuses peavad seinad ja laed olema siledad, veekindlad, kergesti puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad. Seinte ja põrandate ühenduskohad võiksid olla kumerad, et vältida mustuse kogunemist ja lihtsustada puhastamist. Aknad ja ukсед peavad olema heas korras, sileda pinnaga, avatavate akende ees tuleb kasutada putukavõrke. Põrandad peavad olema vastupidavast, libisemiskindlast, siledast materjalist ja kergesti puhastatavad.

Ruumides peab olema piisav loomulik või mehaaniline ventilatsioon. Valgustus võib olla nii loomulik kui kunstlik, tagades piisava valgustuse. Valgustid peaksid olema varustatud katetega, et vältida lambipirnide purunemisel klaasikildude sattumist toodetesse.

### **Siseplaneering**

Siseplaneering peab olema korraldatud viisil, mis tagab tõhusa ja ohutu töökorralduse ning vastab hügieeninõuetele. Ristsaastumise vältimiseks tuleb pakkematerjale ja tagastatavat taarat hoiustada eraldi. Töötajad peavad kulgema toorainest valmistoote suunas, et minimeerida saastumise riske. Töötajate hügieeni ja töövahendite pesemise tarbeks peavad vajaminevad vahendid, näiteks kraanikauss, asuma töökohtade juures. Pärast töö lõpetamist peab olema tagatud võimalus ruume puhastada ja pesta. Samuti tuleb välistada putukate, näriliste, koduloomade ja lindude pääs tootmisruumidesse. Enne toidukäitlemise alale liikumist peab olema koht, kus töötajad saavad selga panna tööriietuse – kuigi see ei pea olema eraldi ruum, tuleb tööriietust hoida viisil, mis väldib saastumist, näiteks nagidel või kappides. Välisjalanõud tuleb enne toidutootmise alale sisenemist vahetada või desinfitseerida. Töötajatele peab olema ette nähtud koht üleriie ja välisjalanõude hoidmiseks. Töötajate arvule vastavalt peab olema piisav arv vesiloputusega tualette. Lisaks tuleb tagada piisava suuruse ja võimsusega külma- ja

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

või külmikud toiduainete ja kiiresti riknevate toodete säilitamiseks. Külmladudes ja külmikutes peab olema võimalus temperatuuri jälgida ja tagada, et säilitusolud vastaksid nõuetele.

### **4.1.3 Peamised hügieeninõuded, mida alkoholitootja peab järgima**

#### **Jälgitavus**

Toit, sealhulgas alkohoolsed joogid, piiritus ja kõik nende koostisosad, peavad olema jälgitavad tootmise, töötlemise ja turustamise kõigis etappides. Alkoholikäitlejad peavad suutma kindlaks teha iga isiku, kellelt on tarnitud tooraine, alkoholne jook või muu aine, mis on ette nähtud toote koostisse lisamiseks. Selle tagamiseks kasutatakse süsteeme ja menetlusi, mis võimaldavad kõnealuse teabe esitamist ja dokumenteerimist.

#### **Tootmisruumid**

- Tootmisruumides peab olema kontrollitud temperatuur ja niiskus, mis vastavad ettenähtud normidele.
- Toodete pakendamine ja märgistamine võib toimuda tootmisruumis, kui ristsaastumine on välistatud.
- Ruumid peavad olema puhtad ja korras ning neid tuleb regulaarselt puhastada ja desinfitseerida.
- Tootmisalal peab olema piisav arv kraane sooja ja külma veega. Kätepesukohad peavad olema varustatud kätepesu- ja kuivatusvahenditega.
- Sama valamut võib kasutada seadmete ja käte pesemiseks, kui ristsaastumine on välistatud.
- Puhtaid tööriistu ja seadmeid võib hoida avatud riulitel tootmisruumis.
- Puhastusvahendid tuleb hoiustada viisil, mis välistab ohu toodetele. Kemikaalid peavad olema selgelt märgistatud.
- Müügiala peab olema heas seisukorras, kuid ei pea vastama tootmisruumidele kehtestatud tingimustele.

#### **Tootmiseseadmed**

- Seadmed ja tööriistad peavad olema kergesti puhastatavad ning valmistatud materjalidest, mis sobivad kokkupuuteks toiduga.
- Seadmeid ja masinaid tuleb regulaarselt puhastada ja hooldada vastavalt hooldusplaanile, mis sisaldab desinfitseerimist nii enne kui ka pärast tootmist.

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

## Toorainete ja materjalide käitlemine

- Toorained ja muud materjalid tuleb ladustada viisil, mis välistab saastumise.
- Koostisaineid hoitakse nõuetekohaselt puhtal ja kuival alal.
- Jälgimissüsteem peab tagama toorainete päritolu ja kvaliteedi jälgitavuse.

## Personal

- Töötajad peavad järgima ranget isikliku hügieeni režiimi, kandes sobivaid tööriideid, kindaid ja juuksevärke.
- Töötajad peavad olema koolitatud hügieeni- ja ohutusnõuete järgimises.
- Töötajad peavad regulaarselt läbima tervisekontrolli ning omama kehtivat tervisetõendit, mille väljastab perearst või töötervishoiuarst. Tervisekontrolli regulaarsuse saab määrata käitleja, kuid väljakujunenud tava kohaselt on sagedus üks kord kahe aasta jooksul.
- Töötajad, kellel on viimase 48 tunni jooksul esinenud haigussümptomeid (nt oksendamine, kõhulahtisus, nahainfektsioonid, haavad, eritised silmadest, ninast või kõrvadest) ei tohi tootmisprotsessis osaleda ning peavad sellest viivitamatult tööandjat teavitama.
- Tervisetõendite koopiaid tuleb säilitada enesekontrolliplaani juures. Lisaks tuleb enesekontrolliplaani lisada toitu käitlevate töötajate nimekiri koos tervisetõendite kehtivuse aegadega, et tagada nende lihtne ja õigeaegne jälgimine.

## Kahjurite tõrje

- Tootmisruumides peab olema kahjuritõrjeprogramm, mis välistab näriliste, putukate ja muude kahjurite sattumise tootmisprotsessi.
- Regulaarne kontroll ja vajadusel tõrjemeetmete rakendamine on kohustuslik.

## Vee kvaliteet

- Kasutatav vesi peab vastama joogivee kvaliteedinõuetele.
- Veepuhastussüsteemid tuleb regulaarselt hooldada ja kontrollida.
- Kui kasutatakse oma veevõtukohta, näiteks puur- või salvkaevu, ja lisaks tehakse vesi kättesaadavaks ka kolmandatele osapooltele, tuleb järgida [veeseaduse](#) ja määruses [„Joogivee kvaliteedi- ja kontrollinõuded ja analüüsimeetodid ning tarbijale teabe](#)

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

[esitamise nõuded](#)“ kehtestatud nõudeid. Joogiveeproove joogivee kvaliteedi kontrollimiseks võivad võtta atesteeritud proovivõtjad.

**Lisainfo:** Rohkem infot joogivee nõuete kohta ja tegevustest enne tootmise alustamist on leitavad Põllumajanduse ja Toiduameti kodulehel rubriigis “[Toidu üldised nõuded](#)”.

**Lisainfo:** Joogivee mikrobioloogilisi ja keemilisi omadusi uuritakse akrediteeritud laborites, milleks võivad olla Terviseamet, Riigi Laboriuuringute ja Riskihindamise Keskus (LABRIS), või suuremate vee-ettevõtete laborid.

### Jäätmete käitlemine

- Jäätmed tuleb nõuetekohaselt sorteerida ja ladustada viisil, mis välistab ristsaastumise.
- Toidujäätmed ja muud tootmisjäätmed tuleb tootmisalalt kiiresti eemaldada, hoiustada eraldi konteinerites ning likvideerida kooskõlas kehtivate nõuetega.
- Peab olema tagatud, et loomad ja kahjurid ei pääse jäätmetele ligi.
- Toidujäätmeid tuleb hoida eraldi pakendijäätmetest.
- Jäätmete kõrvaldamisel tuleb järgida keskkonnanõudeid.

### Dokumentatsioon ja jälgitavus

Kõik tootmise hügieeniprotseduurid ja nende kontrollid peavad olema korrektselt dokumenteeritud. Tootmisprotsessi jälgitavus on oluline, et vajadusel saaks kiiresti tuvastada ja kõrvaldada võimalikke probleeme. Jälgitavuse lihtsustamiseks võib kasutada järgmisi meetodeid:

- säilitada arvete ja saatelehtede koopiaid;
- dokumenteerida partii number, kogus, klient ning kauba väljastamise kuupäev.

Tõhus sisejälgitavuse süsteem võimaldab sihipäraselt ja täpselt tooteid turult tagasi kutsuda ning probleemid kõrvaldada. Soovitatav on luua seos sissetulevate ja väljaminevate toodete vahel ning säilitada andmed, mille alusel saab selgelt määratleda, kuidas tootepartiid ettevõttes moodustatakse.

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

## Õhu kvaliteet

Tootmisruumide õhk peab olema puhas ja vastama standarditele ning vajadusel tuleb kasutada õhufiltreerimissüsteeme.

## Pakendamine

Kõik pakendid peavad olema ettenähtud otstarbeks sobivad ning pakendamine peab toimuma hügieeniliselt. Pakendamisel tuleb arvestada järgmiste põhimõtetega:

- Toidu ja joogi pakendamiseks võib kasutada ainult spetsiaalselt selleks ettenähtud pakendeid.
- Sobiv pakend valitakse lähtudes ettevõtte vajadustest (arvestades pakendatava toote keemilisi omadusi, aga ka pakendamise ja pakendatud toote säilitamise tingimusi). Pakenditootja esitab vajaduse korral ohutu ja asjakohase kasutuse juhised pakendite märgistusel või saatedokumentides.
- Pakkematerjalid ja muud kasutatavad esemed tuleb osta usaldusväärsetelt tarnijatelt. Teatud materjalist pakenditega peab kaasas olema vastavusdeklaratsioon (vt peatükki 4.2.2. Pakendamine punkti „**Alkohoolse joogiga kokku puutuvad materjalid, sh pakendimaterjal**“), mida tuleb selliste pakendite müüjalt küsida..
- Vastavusdeklaratsioonil esitatud andmete ja nõuetele vastavuse kinnituste õigsuse eest vastutab selle väljaandja, kuid esemete ja pakendite ohutu ja asjakohase kasutamise ning nende jälgitavuse tagamise eest joogikäitlemisettevõtja.

Korduvkasutusega pakendid peavad olema puhtad, heas seisukorras, kergesti puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad, et tagada ohutus ja hügieen kogu tootmisprotsessis.

### 4.1.4 Enesekontrollisüsteem

Enesekontrolli eesmärk on tuvastada alkohoolse joogi tootmise ja tooraine käitlemisega seotud võimalikud ohud, määratleda tegevused nende ohtude kontrolli all hoidmiseks ning töötada välja plaan juhuks, kui oht peaks tekkima. Joogitootmise ettevõttes peab olema loodud enesekontrollisüsteem, mis koosneb eeltingimuste programmist, toidu jälgitavuse ja tagasikutsumise süsteemist ning HACCP-põhimõtetele (*Hazard Analysis and Critical Control Points*, ohtude analüüs ja kriitiliste kontrollpunktide ohje) põhinevast toiduohutuse tagamise süsteemist.



Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

Enesekontrolliplaan kirjeldab üksikasjalikult tegevusi ja abinõusid, mis on vajalikud alkohoolse joogi ohutuks valmistamiseks. Kirjalikult vormistatud enesekontrolliplaan koos igapäevaselt tehtavate toimingutega moodustab tervikliku enesekontrollisüsteemi.

Enesekontrolli raames määratakse kindlaks toidu ohutuse tagamiseks olulised käitlemisetapid, mida tuleb kontrollida. Kontrolli tulemused tuleb alati dokumenteerida. Kontrollitavate käitlemisetappide hulka kuuluvad ka kriitilised kontrollpunktid (KKP), mis on osa rahvusvaheliselt tunnustatud HACCP-metoodikast.

Olulised põhimõtted enesekontrolli rakendamisel:

- Kontrollida tuleb ka oma tooraine tarnijaid, et tagada tarnitud tooraine vastavus nõuetele.
- Enesekontrolliplaani tuleb perioodiliselt (vähemalt kord aastas) üle vaadata ja vajadusel uuendada.
- Plaani uuendamine on vajalik ka siis, kui ettevõttes tehakse tehnoloogilisi, ehituslikke või muid muudatusi.

#### **4.1.5 Tootmine**

Tehnoloogilise skeemi koostamisel ei ole määratud kindlaid vormistusreegleid, kuid plokk skeemina esitatud ülevaade on lihtsamini jälgitav, arusaadav ja kasutatav. Skeem peab kajastama tootmisprotsessi algusest lõpuni – alates tooraine vastuvõtmisest kuni toodete turustamiseni. Skeem tuleb koostada eraldi iga tooterühma ning vajadusel iga konkreetse toote kohta.

Tehnoloogiline skeem peab kajastama tegelikku tootmisprotsessi ning kõiki selle etappe õiges järjekorras. Skeemile märgitakse kõik toiduohutuse seisukohalt olulised parameetrid, näiteks aeg, temperatuur ja pH. Vajadusel lisatakse ka hoiuruumide ja seadmete numbrid. Täpsed ja tõepärased parameetrid on olulised, sest nendest lähtutakse ohtude analüüsis.

Kui tehnoloogiline skeem vastab tegelikule olukorrale, kinnitab enesekontrolli meeskonna juht selle oma allkirja ja kuupäevaga. Pärast skeemi kinnitamist lisatakse sellele ka toiduohutuse seisukohalt olulised kriitilised kontrollpunktid (KKP), mis selgitatakse välja ohuanalüüsi käigus.

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

Kuna skeemile ei ole alati võimalik kõiki andmeid ja parameetreid mahutada, koostatakse selle juurde täienduseks tootmisprotsessi lühikirjeldus. Lühikirjelduses selgitatakse järgmised tootmisetapid:

- Tooraine ja pakkematerjalide vastuvõtt
- Tooraine ja pakkematerjalide säilitamine ja ladustamine
- Tooraine ettevalmistamine
- Toote valmistamise tehnoloogilised etapid
- Pakendamine ja märgistamine
- Säilitamine
- Transport

#### 4.1.6 Ohtude analüüs

Tehnoloogilise skeemi alusel analüüsitakse tootmisprotsessi igas etapis keemilisi, füüsikalisi ja mikrobioloogilisi ohte, alustades toorainete ja koostisosade vastuvõttust ning ladustamisest kuni viivitusteni tootmise ajal. Oht defineeritakse kui potentsiaalne kahjupõhjustaja, mis võib avaldada negatiivset mõju tarbijale. Iga etapi puhul hinnatakse võimalikke eksimusi ja nende reaalselt mõju ohu tekkimisele. Seejärel analüüsitakse ohtude tõsidust ja esinemise tõenäosust ehk riski taset.

Ohte liigitatakse kolme põhitüüpi:

- **Bioloogilised ohud**
  - Makrobioloogilised ohud: parasiidid, kahjurputukad, närilised.
  - Mikrobioloogilised ohud: patogeendid, mis põhjustavad toidu riknemist ja toidutekkelist haigusi. Näiteks võib toit saastuda, kui töötajad eiravad hügieeninõudeid (nt pesemata käed).
  - Mikroorganismid võivad kiiresti paljuneda, kui toitu hoitakse valedes tingimustes. Ebapiisava kuumtötluse korral (nt *salmonella*) võivad haigustekitajad ellu jääda, mis kujutab ohtu inimeste tervisele.
- **Füüsikalised ohud**
  - Näiteks ehted, juuksekarvad, plaastrid, seadmete metallosad, klaasikillud või närilised.

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

- Ohtude allikad võivad olla töötajate puudulikud hügieenialased teadmised, hooldamata seadmed või ruumide halb seisukord.
- **Keemilised ohud**
  - Puhastusainete jäägid, allergeenid, saasteained, kahjuritõrjevahendid, lisaained (üledoseerimise korral).

Ohu tekkepõhjused võivad tuleneda järgmistest teguritest:

- Inimesed: ebapiisavad oskused, hoolimatus, vähene koolitus või eiratud hügieenireeglid.
- Meetodid: valed töötlemisviisid või tegevused.
- Seadmed: vananenud seadmed, puudulik pesemine ja desinfitseerimine.
- Tooraine: potentsiaalselt ohtlik või saastunud tooraine.
- Keskkond: mikrobioloogiliselt saastunud õhk, sobimatud tootmistingimused.

Tootmisprotsessi igas etapis on oluline täita hügieeninõudeid, et vältida ohtude tekkimist ja levimist.

Kui kõigis etappides on võimalikud ohud määratletud, tuleb kehtestada ennetavad tegevused, mille abil oht kõrvaldatakse või vähendatakse selle esinemise tõenäosus vastuvõetava tasemeni.

## **4.1.7 Koostisosad ja piirnormid alkoholsetes jookides**

### **4.1.7.1 Lõhna ja maitseained**

Euroopa Liidu lõhna- ja maitseainete täielik loetelu on [lõhna- ja maitseainete määruses](#). Teavet lõhna- ja maitseainete kohta saab ka [Euroopa Liidu lõhna- ja maitseainete andmebaasist](#). Lõhna- ja maitseainete andmebaasis olev info tuleb alati üle kontrollida lõhna- ja maitseainete määrusest, et tagada selle vastavus kehtivatele nõuetele.

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

**Tabel 1.** Teatavate lõhna- ja maitseainetes ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosades looduslikult esinevate ainete maksimaalsed piirmäärad teatavates tarbitavates liittoitudes, millele on lisatud lõhna- ja maitseaineid ja/või lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi.

Aine nimetus	Alkohoolse joogi liik	Maksimaalne piirmäär mg/kg
β-asaroon	Alkohoolsed joogid	1,0
Vesiniktsüaniidhape	Alkohoolsed joogid	35
Mentofuraan	Münti/piparmünti sisaldavad alkohoolsed joogid	200
Pulegoon	Münti/piparmünti sisaldavad alkohoolsed joogid	100
Teukriin A	Alkohoolsed joogid, v.a. Mõrumaitselised piiritusjoogid ehk bitter ning mõrumaitseline liköör	2
	Mõrumaitselised piiritusjoogid ehk bitter	5
	Mõrumaitseline liköör	5
Tujoon (alfa ja beeta)	Alkohoolsed joogid, välja arvatud puju (Artemisia) liikidest toodetud joogid	10
	Puju (Artemisia) liikidest toodetud alkohoolsed joogid	35

**NB!** Tabelis 1 nimetatud aineid ei tohi sellisena toidule lisada.

**Tabel 2.** Lõhna- ja maitseainete keemilised nimetused ning kasutuspiirangud alkoholsetes jookides

Keemiline nimetus	Alkohoolse joogi liik	Kasutuspiirang, mg/kg
2-fenüülkrotonaldehyd	Õlu ja linnasejoogid	kuni 0,20 mg/kg
	Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas määratletud vein ja muud tooted	kuni 0,30 mg/kg
	Mõdu	kuni 0,50 mg/kg
	Piiritusjoogid	kuni 1,50 mg/kg
5-metüül-2-fenüülheks-2-enaal	Õlu ja linnasejoogid	kuni 1,25 mg/kg
	Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas määratletud vein ja muud tooted	kuni 5,00 mg/kg
	Mõdu	kuni 5,00 mg/kg
4-metüül-2-fenüülpent-2-enaal	Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas määratletud vein ja muud tooted	kuni 0,08 mg/kg
	Mõdu	kuni 0,08 mg/kg
	Piiritusjoogid	kuni 0,08 mg/kg

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

d-kamper	Alkohoolsed joogid, sh nende mittealkohoolsed või väikese alkoholisisaldusega analoogid	kuni 50 mg/l
	Välja arvatud Schwedenbitter'is	kuni 850 mg/l
kiniinhüdrokloriid	Alkohoolsed joogid, sh nende mittealkohoolsed või väikese alkoholisisaldusega analoogid	kuni 100 mg/kg
	Piiritusjoogid	kuni 250 mg/kg
kiniinsulfaat	Alkohoolsed joogid, sh nende mittealkohoolsed või väikese alkoholisisaldusega analoogid	kuni 100 mg/kg
	Piiritusjoogid	kuni 250 mg/kg.
Kiniinmonovesinikkloriid-dihüdraat	Alkohoolsed joogid, sh nende mittealkohoolsed või väikese alkoholisisaldusega analoogid	kuni 100 mg/kg
	Piiritusjoogid	kuni 250 mg/kg
glütsürritsiinhape	Alkohoolsed joogid, sh nende mittealkohoolsed või väikese alkoholisisaldusega analoogid	kuni 550 mg/kg
ammooniumkloriid	Alkohoolsed joogid, sh nende mittealkohoolsed või väikese alkoholisisaldusega analoogid	kuni 25 g/l
glütsürritsiinhape, ammoniaagiga küllastatud	Alkohoolsed joogid, sh nende mittealkohoolsed või väikese alkoholisisaldusega analoogid	kuni 200 mg/kg
neohesperidiin-divesinikhalkoon	Alkohoolsed joogid, sh nende mittealkohoolsed või väikese alkoholisisaldusega analoogid	kuni 3 mg/kg
A-rebaudiosiid	Piirangud kasutamisel lõhna- ja maitseainena alkoholsetes jookides, sh nende mittealkohoolsetes või väikese alkoholisisaldusega analoogides	kuni 10 mg/kg
4-amino-5-(3-(isopropüülamino)-2,2-dimetüül-3oksopropoksü)-2-metüülkinoliin-3-karboksüülhape	Õlu ja linnasejoogid	kuni 7 mg/l
	Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas määratletud vein ja muud tooted	kuni 10 mg/l
	Mõdu	kuni 10 mg/l
4-amino-5-(3-(isopropüülamino)-2,2-dimetüül-3oksopropoksü)-2-metüülkinoliin-3-karboksüülhape hemisulfaatmonohüdraatsool	Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas määratletud vein ja muud tooted	kuni 10 mg/l
	Mõdu	kuni 10 mg/l

Lisaks kasutuspiirangutele, tuleb järgida ka aine puhtusekriteeriume.

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

#### 4.1.8 Lisaained alkoholsetes jookides

Lisaainete kasutamisel tuleb järgida [lisaainete määruses](#) (EÜ) nr 1333/2008 esitatud kasutustingimusi. Kasutustingimused on leitavad ka Euroopa Komisjoni kodulehel olevast [andmebaasist](#). Andmebaas lihtsustab lisaaine kasutamisele seatud tingimuste leidmist, kuid seal esitatud info tuleb alati üle kontrollida lisaainete määrusest.,.

Olulised põhimõtted lisaainete kasutamisel:

- Enne lisaaine kasutamist tuleb kindlaks määrata toote toidugrupp, et teada, kas ja millises koguses lisaainet selles tootes kasutada tohib.
- Joogid kuuluvad 14. toidugruppi ja vastavalt tootele tuleb määrata õige alamgrupp. Toidugrupi määramist hõlbustab lisaainete määrust täiendav [juhenddokument](#), kus on toidugruppe täpsemalt kirjeldatud
- Üksiku lisaaine piirnormi asemel võib määruses või andmebaasis olla esitatud piirnorm lisaainete rühma kohta (nt I rühma lisaained, II rühma lisaained).
- Lisaainete rühmade täpsemad määratlused on esitatud lisaainete määruse II osa C-osas.
- Lisaainete kasutustingimused (sh piirnormid ja erandid) on esitatud lisaainete määruse II osa E-osas.

#### Toidud, milles ei tohi leiduda toiduvärve

Määruse (EÜ) nr 1333/2008 artikli 18 lõike 1 punktis a on sätestatud ülekandumise põhimõte. Toiduvärve ei tohi üle kanduda järgmistesse toodetesse<sup>1</sup>:

- Vein ja muud tooted, mis on loetletud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas.
- Piiritusjoogid, nagu määratletud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2019/787 (6) I lisa kategooriates 1–14. Siia kuuluvad ka viin (nimetusele lisatakse puuvilja, marjade või pähklite nimetus), mis on valmistatud leotamise ja destilleerimise teel, ning London gin (määratletud määruse I lisa kategooriates 16 ja 22).
- *Sambuca*, *Maraschino*, *Marrasquino* või *Maraskino* ja *Mistrà*, nagu määratletud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2019/787 I lisa kategooriates 36, 37 ja 41.

---

<sup>1</sup> (EÜ) nr 1333/2008, II lisa, A-osa, tabel 2

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

- *Sangria, Clarea ja Zurra*, nagu määratletud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EL) nr 251/2014.
- Linnased ja linnasetooted.

#### **4.1.9 Alkoholi ja alkoholsete jookide analüüsimine**

Akrediteeritud laboris tellitud alkoholi ja alkoholsete jookide analüüs on tasuline ning sõltub analüüsitavatest proovidest. Eestis teostab alkoholi järelevalve ja registrikande analüüse volitatud labor LABRIS, mis asub Tartus.

Regulaarsed analüüsid alkoholist ja alkoholsetest jookidest tuleb läbi viia enesekontrolli raames, mitte ainult juhul, kui jook kantakse alkoholiregistrisse. Lisaks alkoholi ja alkoholsete jookide spetsiifilistele analüüsidele, mis on määratletud määrustes „Katseprotokollis sisalduvate andmete loetelu“, piiritusjookide määruses, aromatiseeritud veinide määruses ja muudes alkoholsete jooke reguleerivates õigusaktides, tuleb lähtuda ka toiduvaldkonna nõuetest. See tähendab, et jookides tuleb analüüsida näiteks lisaineid, saasteaineid, allergeene ning muid toiduohutuse ja -kvaliteedi näitajaid.

#### **4.1.10 Alkoholsete jookide mõõtmine**

Alkoholi tootja peab mõõtma alkoholi kogust nii vastuvõtmisel tegevuskohta kui väljastamisel tegevuskohast. Selleks peavad mõõtjal olema sobivad ja nõuetekohased mõõtevahendid. Alkoholi kogust mõõdetakse 20 °C juures ning arvestatakse liitrites.

Tootja peab teostama tooraine, pooltoodete ja valmistoodangu mõõtmist ning määrama etanoolisisaldust. Mõõtmistulemused tuleb dokumenteerida ning nende üle arvestust pidada. Dokumenteeritud tulemusi tuleb säilitada vähemalt 7 aastat.

Alkoholi tootja peab kindlaks määrama ja dokumenteerima tootmisprotsessi osad, kus toodetava alkoholi kvaliteet või kogus pöördumatult muutub, sealhulgas etanoolisisalduse muutused. Need andmed kuuluvad tootmise tehnoloogilise protsessi kirjelduse juurde (vt „taotlemine“).

**Kasutatavad mõõtevahendid peavad olema:**

- taadeldud või kalibreeritud,

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

- vastavuses määrusega [Nõuded mõõteprotseduurile ja mõõtja erialasele pädevusele ning pädevuse hindamise ja tõendamise kord.](#)

Taatlemise kohustus kehtib määruse lisas loetletud mõõtevahendite suhtes. Kui mõõtevahendit ei ole vaja taadelda, peab see olema jälgitavalt kalibreeritud.

Taatlemise eesmärk on tagada mõõtmistulemuste usaldusväärsus. Taatlemise läbimist tõendavad:

- taatlustunnistus,
- mõõtevahendile kinnitatud taatlusmärgis, mis sisaldab taatluslabori nime ja taatluse kuupäeva.

Kalibreerimise eesmärk on samuti tagada mõõtmistulemuste usaldusväärsus. Kalibreerimist tõendab kalibreerimistunnistus.

Mõõtevahendi taatluskohustus on täidetud, kui:

- see on läbinud EÜ esmataatluse,
- vastab mõõtevahendite või mitteautomaatkaalude direktiivi nõuetele,
- on läbinud riigisisese esmataatluse või kordustaatluse.

Mitteautomaatkaalude vastavushindamist tõendavad:

- tootja poolt kaalu korpusele kantud CE-märgis,
- metrooloogiline lisamärgis (M-täht ja aastaarvu kaks viimast numbrit),
- teavitatud asutuse identifitseerimise number.

## **4.2 Toidualane teave ja pakendamine**

### **4.2.1 Toidualane teave**

Toidualane teave peab olema tõene, vastama kehtivatele õigusaktidele ega tohi eksitada käitlejat ega tarbijat. Alkohoolse joogi märgistus peab tagama tarbijale joogi kohta vajaliku teabe saamise.

NB! Alkohoolsete jookide kohta ei tohi esitada tervise- ega toitumisalaseid väiteid, välja arvatud juhul, kui viidatakse alkoholi- või energiasisalduse vähendamisele.



Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

## **Kohustuslik toidualane teave**

Alkohoolse joogi märgistusel tuleb esitada järgmine teave:

- Alkohoolse joogi nimetus
- Tegelik etanoolisisaldus
- Netokogus
- Päritoluriik või lähtekoht, kui selle puudumine võib tarbijat eksitada või kui see on nõutud mõne muu õigusaktiga
- Alkohoolse joogi käitleja (äri)nimi ja aadress
- Allergiat või talumatust põhjustav koostisosa või abiaine
- Säilimisaeg (joogid, mille etanoolisisaldus on alla 10 mahuprotsendi)
- Eritingimused toote säilitamiseks/kasutamiseks ja vajadusel tarvitamisjuhhis

**NB!** Jookidel, mille etanoolisisaldus on üle 1,2 mahuprotsendi (ja õlu, mille etanoolisisaldus on üle 0,5 mahuprotsendi), tuleb märgistusel esitada samas vaateväljas järgmine teave:

- alkohoolse joogi nimetus,
- netokogus,
- tegelik etanoolisisaldus mahuprotsentides.

## **Kohustusliku teabe esitamise erandid**

- Säilimisaega ei ole vaja märkida järgmistel juhtudel:
  - Joogid, mille etanoolisisaldus on vähemalt 10 mahuprotsenti või rohkem.
  - Veinid, liköörveinid, vahuveinid, aromatiseeritud veinid ja sarnased tooted, mis on valmistatud muudest puuviljadest kui viinamarjad.
  - CN rubriiki 2206 00 kuuluvad joogid, mis on saadud viinamarjadest või viinamarjavirdest.
- Alkohoolsete jookide puhul ei ole koostisosade loetelu esitamine kohustuslik. Kui siiski otsustatakse see teave lisada, tuleb koostisosad esitada mahu järgi kahanevas järjestuses, lähtudes nende kasutamisest alkohoolse joogi valmistamisel.
- Toitumisalase teabe esitamine ei ole kõigil alkohoolsetel jookidel kohustuslik. Kui teave siiski lisatakse, võib rasva, küllastunud rasvhapete, süsivesikute, suhkrute, valkude ja soola sisalduse asemel esitada ainult joogi energiasisalduse.

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

**NB!** Kui alkohoolse joogi märgistusel viidatakse alkoholi- või energiasisalduse vähendamisele, on toitumisalase teabe esitamine alati kohustuslik.

### Alkohoolse joogi nimetus

Alkohoolse joogi nimetamisel tuleb esmajärjekorras kasutada alkohoolse joogi seaduslikku nimetust. Kui toode ei vasta õigusaktiga sätestatud nõuetele, ei ole seadusliku nimetuse kasutamine lubatud. Sellisel juhul tuleb kasutada üldtuntud nimetust (nt mõdu) või jooki kirjeldavat nimetust (nt mustsõstra glögi). Alkohoolsete jookide seaduslikud nimetused on leitavad peatükis 2 „Alkohoolsete jookide klassifikatsioon ja nimetused“.

Seaduslikku nimetust kasutatakse alkohoolse joogi kirjeldamisel, esitlemisel ja märgistamisel. Nimetus peab olema esitatud selgelt ja nähtavalt joogi märgistusel (nt pudeli etiketil). Seaduslikku nimetust ei tohi asendada ega muuta.

### Piiritusjoogid

Piiritusjoogi seaduslikuks nimetuseks on selle kategooria nimi, mis on määratletud piiritusjookide määruse lisas I (nt vodka, *gin*, rumm). Kui piiritusjook ei vasta ühelegi kategooriale, on selle seaduslik nimetus lihtsalt „piiritusjook“.

**NB!** Keelatud on kasutada piiritusjoogi kategooriate nimetusi alkohoolsete jookide kohta, mis ei vasta asjaomasele kategooriale. See keeld kehtib ka juhul, kui kategoorianimetust kasutatakse koos täiendavate sõnadega, nagu „sarnane“, „liiki“, „stiili“, „valmistatud“, „lõhna või maitsega“. Samuti ei ole lubatud kasutada kategoorianimede tõlgitud või eestindatud versioone. Näiteks ei ole lubatud nimetada jooki „*gin*’i stiilis piiritusjoogiks“ või „džinni stiilis piiritusjoogiks“.

### Alkohoolset jooki kirjeldav liitnimetus

Liitnimetuse kujundamisel tuleb järgida järgmisi nõudeid:

- Peab olema kirjutatud ühesuguse kirjatüübi ja -suurusega ning sama värvi tähtedega.
- Ei tohi olla katkestatud mis tahes tekstilise või pildilise elemendiga, mis ei ole selle osa.
- Ei tohi olla kirjutatud suurema kirjasuurusega kui alkohoolse joogi nimetus.

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

- Kui alkoholne jook on piiritusjook, peab see alati kandma piiritusjoogi seaduslikku nimetust, mis esitatakse liitnimetusega samal vaateväljal. Erandina võib seadusliku nimetuse asendada liitnimetusega.

## Tegelik etanoolisisaldus

Alkoholsete jookide alkoholisisaldus tuleb esitada järgmistel tingimustel:

- Täpsus: Alkoholisisaldus märgitakse kuni ühe kümnendkoha täpsusega, millele järgneb sümbol „% vol” (mahuprotsent). Näiteks: 5,7% vol või alc 13% vol.
- Täiendav tekst: Mahuprotsendile võib eelneda sõna „alkohol” või lühend „alk” või „alc”.
- Etanoolisisaldus määratakse kindlaks temperatuuril 20 °C.

Etanoolisisalduse esitamisel mahuprotsentides on lubatud järgmised positiivsed ja negatiivsed hälbed. Need on esitatud absoluutväärtustena ning kehtivad sõltumata kasutatavast analüüsimeetodist.

**Tabel 3.** Etanoolisisalduse positiivsed ja negatiivsed hälbed

Joogi kirjeldus	Positiivne ja negatiivne hälve
CN rubriiki 2203 00 kuuluv õlu, mille etanoolisisaldus ei ületa 5,5 mahuprotsenti; CN rubriiki 2206 00 kuuluvad karboniseerimata joogid, mis on saadud viinamarjadest	0,5% vol.
Õlu, mille etanoolisisaldus ületab 5,5 mahuprotsenti; CN rubriiki 2206 00 kuuluvad karboniseeritud joogid, mis on saadud viinamarjadest, siidrid, pirnisiidrid, marja-, puuviljaveinid jm, mis on saadud muudest marjadest, puuviljadest kui viinamarjad ja mis võivad olla poolvahuveinid või vahuveinid; mõdu	1% vol.
Leotatud marju, puuvilju või taimeosi sisaldavad joogid	1,5% vol.
Kõik muud joogid, mille etanoolisisaldus on üle 1,2 mahuprotsendi	0,3% vol.

## Netokogus

Alkoholse joogi netokogus märgitakse vastavalt vajadusele liitrites (l), sentiliitrites (cl) või milliliitrites (ml). Tabel 4 esitab erinevate joogitüüpide lubatud nimikogused mahupõhises müügis. Erinevatele jookidele on määratud spetsiifilised mahupiirangud, mida saab müügiks

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

kasutada, ulatudes näiteks veinide puhul 100 ml-st kuni 1 500 ml-ni ja piiritusjookide puhul 100 ml-st kuni 2 000 ml-ni. Kõigi joogitüüpide puhul on määratletud kindlad nimikogused, milles tooteid on lubatud müüa.

**Tabel 4.** Mahu alusel müüdavate toodete lubatud nimikogused (ml)

Joogi liik	Mahuvahemik ja lubatud nimikogused
Vein	Vahemikus 100 ml kuni 1 500 ml ainult järgmised 8 nimikogust: ml: 100 – 187 – 250 – 375 – 500 – 750 – 1 000 – 1 500
Vahuvein	Vahemikus 125 ml kuni 1 500 ml ainult järgmised 5 nimikogust: ml: 125 – 200 – 375 – 750 – 1 500
Likööri vein	Vahemikus 100 ml kuni 1 500 ml ainult järgmised 7 nimikogust: ml: 100 – 200 – 375 – 500 – 750 – 1 000 – 1 500
Aromatiseeritud vein	Vahemikus 100 ml kuni 1 500 ml ainult järgmised 7 nimikogust: ml: 100 – 200 – 375 – 500 – 750 – 1 000 – 1 500
Piiritusjoogid	Vahemikus 100 ml kuni 2 000 ml ainult järgmised 9 nimikogust: ml: 100 – 200 – 350 – 500 – 700 – 1 000 – 1 500 – 1 750 – 2 000

Alkohoolse joogi villimisel kehtivad nimikoguse suhtes lubatud hälbed. Üksiku kinnispaki täitekoguse lubatud negatiivset hälvet nimikogusest iseloomustab suurus  $T$ , mille maksimaalsed väärtused on toodud allolevas tabelis.

**Tabel 5.** Alkohoolse joogi nimikoguse lubatud negatiivsed hälbed

Nimikogus $Q_n$ , g või ml	$T$	
	protsenti $Q_n$ -st	g või ml
5 kuni 50	9	–
50 kuni 100	–	4,5
100 kuni 200	4,5	–
200 kuni 300	–	9
300 kuni 500	3	–
500 kuni 1000	–	15
1000 kuni 10 000 (kaasa arvatud)	1,5	–

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

**Märkus:** Täitekoguse lubatud negatiivse hälbe määramisel tabeli teise veeru alusel tuleb saadud tulemus ümardada ülespoole ühe kümnendkohani grammi või milliliitri täpsusega.

### **Päritoluriik või lähtekoht**

Toidualase teabe määrase üldreegli kohaselt tuleb päritoluriigi või lähtekoha mäрге esitada juhul, kui selle puudumine võib tarbijat toidu tegeliku päritoluriigi või lähtekoha osas eksitada. See on eriti oluline siis, kui toidule lisatud teave või märgistus tervikuna viitab teisele päritoluriigile või lähtekohale.

Viinamarjadest valmistatud veinide märgistusel tuleb lähtekoht esitada vastavalt määrasele (EL) nr 1308/2013, mis käsitleb ühist turukorraldust.

NB! Põhilise koostisosa päritolu tuleb esitada juhul, kui toidu päritoluriik või lähtekoht on märgitud ja see ei kattu toidu põhikoostisosa päritoluga. Sellisel juhul tuleb esitada toidu põhikoostisosa(de) päritolu.

Näide: Kui siidri valmistamiseks on kasutatud õunu, mis ei ole Eesti päritolu, kuid siidri märgistusel on päritoluriigiks märgitud Eesti, tuleb õunte päritolu eraldi välja tuua. See nõue tuleneb toidualase teabe määrase artikli 26 lõikest 3 ning on mõeldud vältima tarbija eksitamist.

### **Allergeenid**

Tootmisel või valmistamisel kasutatavad allergiat või talumatust põhjustavad koostisosad või abiained ehk allergeenid tuleb märgistusel selgelt esile tuua:

- Kui koostisosade loetelu on esitatud: Allergeen tuleb esitada trükikirjas, mis eristub teistest koostisosadest (näiteks rasvases või suurendatud kirjas).
- Kui koostisosade loetelu puudub: Allergeeni märkimiseks kasutatakse sõna „sisaldab“ (nt „sisaldab piima“).

Allergiat või talumatust põhjustavate ainete loetelu on toodud toidualase teabe määrase lisa II.

Erand: Allergeeni ei pea eraldi välja tooma, kui see on juba selgelt esitatud toote nimetuses.

Näide: „Munaliköör“ – nimetus viitab selgelt, et toode sisaldab muna.

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

## Säilimisaeg

Säilimisaega tuleb märkida jookidel, mille etanoolisisaldus on alla 10 mahuprotsendi.

Säilimisaega ei pea märkima:

- Jookidel, mille etanoolisisaldus on 10 mahuprotsenti või rohkem.
- Veinidel, liköörveinidel, vahuveinidel, aromatiseeritud veinidel ja sarnastel toodetel, mis on saadud muudest puuviljadest kui viinamarjad.
- Jookidel, mille KN kood algab numbritega 2206 00 ja mis on saadud viinamarjadest või viinamarjavirdest.

Märkeid „Parim enne“ ja „Parim enne ... lõppu“ kasutatakse toitude puhul, mis ei ole kiiresti riknevad:

- Kui säilimisaeg on kuni 3 kuud: tuleb kasutada täpse kuupäevaga märget „Parim enne ...“ (nt „Parim enne 18.11.2025“).
- Kui säilimisaeg ületab 3 kuud: kasutatakse märget „Parim enne ... lõppu“ (nt „Parim enne 2025. aasta lõppu“).
- Tähtpäeva asemel võib viidata ka selle asukohale pakendil, näiteks „Parim enne: vaata korgilt“.

Kui toote säilitamine nõuab eritingimusi, tuleb „Parim enne“ teabele lisada säilitamistingimuste kirjeldus (nt „Hoida jahedas ja kuivas kohas“), et tarbija saaks toodet säilitada viisil, mis tagab selle säilimise märgitud aja jooksul.

## Toitumisalane teave

Kõikide alkoholsete jookide puhul ei ole toitumisalase teabe esitamine kohustuslik.

**Kohustuslik on toitumisalane teave esitada ühise turukorralduse määruses (vein) nimetatud jookide puhul.**

Toitumisalase teabe eri elementide esitamise järjekord on kindlaks määratud ning see tuleb esitada tabelina.

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

**Tabel 6.** Toitumisalase teabe esitamise järjekord

Energiasisaldus
Rasvad
Millest
- küllastunud rasvhapped
Süsivesikud
Millest
- suhkrud
Valgud
Sool

Kui märgistusel ei ole piisavalt ruumi esitada see tabelvormis, võib andmed esitada kindlas etteantud järjestuses üksteise järel: „Energiasisaldus, rasvad (millest küllastunud rasvhapped), süsivesikud (millest suhkrud), valgud, sool.”

Tootjal on võimalik vabatahtlikult esitada kas:

- ainult energiasisaldus, või
- energiasisaldus koos rasvade, küllastunud rasvhapete, süsivesikute, suhkrute, valkude ja soola sisaldusega.

Energiasisaldus ja toitainete kogused tuleb esitada 100 ml joogi kohta. Energiasisaldus märgitakse kilodžaulides (kJ) ja kilokalorites (kcal), kusjuures esimesena tuleb märkida kilodžaulid. Toitainete kogused (rasvad, süsivesikud, jne) esitatakse grammides (g).

Energiasisaldus arvutatakse ümberarvestuskoeffitsientide alusel:

Alkohol (etanol): 29 kJ/ml — 7 kcal/ml

**NB!** Vajalikud ümberarvestuskoeffitsiendid (sh süsivesikute ja valkude jaoks) on leitavad toidualase teabe määruse XIV lisast.

### **Toidupartii tähistamine**

Toidupartii (ingl k *lot*) on toote kindlaksmääratud kogus, millel on sama nimetus, ühesugused omadused ning mis on toodetud, valmistatud või pakendatud ühesugustel tingimustel. Toidupartii tähistus võimaldab määrata, millisest partiist konkreetne toit pärineb.

Müügipakendil tuleb esitada toidupartii tähis. Toidupartii tähistuse määrab ja märgib pakendile alkohoolse joogi tootja, töötleja, valmistaja või pakendaja.

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

Erand: Toidupartii tähistust ei ole vaja esitada, kui toidu säilimisaja tähistus (nt „Parim enne ...“) sisaldab kodeerimata kronoloogilises järjestuses kuupäeva ja kuud (näiteks „Parim enne 25.09“).

Kui toit ei ole müügipakendis, tuleb toidupartii tähistus kanda selgelt loetavalt, hästi nähtavalt ja kulumiskindlalt muule pakendile või mahutile (nt hulgipakendile või kaubaalusele). Kui tähistust ei ole võimalik pakendile või mahutile kanda, tuleb see märkida kauba saatedokumentidesse.

#### **4.2.2 Pakendamine**

Alkohoolse joogi tootja on pakendiseaduse mõistes pakendi tootja ning peab pidama arvestust pakendi ja pakendimaterjali liikide kaupa järgmiselt:

- toodetud tühi pakend ning sisse- ja väljaveetud tühi pakend
- pakendatud kauba pakend ning sisse- ja väljaveetud pakendatud kauba pakend
- turule lastud kauba pakend
- tekkinud pakendijäätmed
- korduskasutuspakend
- Eestis taaskasutatud pakendijäätmed ning sisse- ja väljaveetud pakendijäätmed
- raskmetalle sisaldav pakend.

#### **Pakendi liigid:**

- Müügipakend (esmane pakend): Mõeldud lõppkasutajale või tarbijale müügikohas määratud müügiühiku osa üleandmiseks.
- Rühmapakend (teisene pakend): Kasutatakse teatud hulga müügiühikute rühmitamiseks müügikohas, sõltumata sellest, kas rühmapakend müüakse koos kaubaga või seda kasutatakse kauba käsitsemise lihtsustamiseks, kaitsmiseks või esitlemiseks. Rühmapakendi eemaldamine ei muuda toote omadusi.
- Veopakend (kolmandane pakend): Mõeldud müügiühikute või rühmapakendite käsitsemiseks ja veoks, et vältida kauba füüsilisi kahjustusi. Veopakenditeks ei loeta maantee-, raudtee-, mere- ega õhuveokonteinereid.

#### **Pakendi alaliigid sõltuvalt kasutuskordadest:**



Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

- Korduskasutuspakend: Kavandatud ja valmistatud mitme veo- või kasutuskorra jaoks sama eesmärgi täitmiseks.
- Ühekorrapakend: Mõeldud üksnes ühekordseks kasutamiseks.

### **Alkohoolse joogiga kokku puutuvad materjalid, sh pakendimaterjal**

Toiduga, sealhulgas joogiga kokkupuutuvad materjalid on kõik materjalid ja esemed, mis on kontaktis toiduga. Nende hulka kuuluvad näiteks klaas, plast, puit jms materjalid ning esemed nagu korgid, kõrred, töö- ja mõõtevahendid. Kõigil toiduga kokkupuutuvatel toodetel ja seadmetel peavad olema kehtivad tõendusdokumendid. Kui toode koosneb mitmest materjalist, tuleb tagada, et iga materjali kohta esitatakse korrektsed ja kehtivad tõendusdokumendid.

Joogikäitlejal on kohustus kasutada toiduga kokkupuutuvat materjali vastavalt tootja juhiste, järgides nõuetekohaseid ladustamistingimusi, hügieenilisi ümber pakendamismeetodeid ning sobilikke kasutusviise (nt kuumvillimise korral tuleb kasutada selleks ette nähtud pakendit).

Alkohoolse joogi tootjal on kohustus tõendada järgmist:

- Materjal või ese vastab nõuetele.
- Teatud materjalirühmade puhul on nõutud vastavusdeklaratsioon. See kehtib järgmiste materjalide korral:
  - plastid (sh kile ja vahtplast),
  - keraamika,
  - aktiivsed ja intelligentsed materjalid ja esemed,
  - epoksühendeid sisaldavad materjalid ja esemed,
  - bisfenool A-d sisaldava lakiga lakitud materjalid (nt lakitud metallpurgid).

### **Pakendimaterjalid ja nende kasutusotstarve**

Tarbijale üleantavad või tootmisprotsessis (nt hoiustamiseks, selitamiseks, laagerdamiseks või muuks tehnoloogiliseks otstarbeks) kasutatavad pakendid võivad olla valmistatud järgmistest materjalidest:

- Klaas – kõik sulatatud anorgaanilise klaasi liigid (KN-koodi algus 70);
- Plast – polümeerid ja looduslikel või tehispolümeeridel põhinevad materjalid nii ühe- kui mitmekihilises teostuses (KN-koodi algus 39);
- Mustmetall – teras (KN-koodi algus 73);

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

- Värviline metall – alumiinium (kombineeritud nomenklatuuri grupp 76) ja muud XV jaotusesse kuuluvad metallid;
- Paber ja kartong, sh kihiline kartong (KN-koodi algus 48);
- Puit;
- Muu materjal.

Täiendav teave: Toiduga kokkupuutuvate materjalide, sealhulgas nende nõuete kohta, saab täpsemat teavet [Põllumajandus- ja Toiduameti kodulehelt](#).

### 4.2.3 Alkohoolse joogi reklaam

Alkohoolsete jookide reklaamimisele on kehtestatud olulised piirangud. Reklaamis esitatav teave peab olema tootekeskne ja neutraalne, ilma üleskutsuta alkoholi ostmiseks või tarbimiseks. Reklaamis võib esitada ainult järgmisi andmeid:

- toote nimi;
- toote liik;
- tootja nimi;
- kaubamärk;
- päritolumaa;
- geograafiline piirkond;
- etanoolisisaldus mahuprotsentides;
- müügi pakendi kujutis;
- toote omadused (värvus, aroom, maitse);
- serveerimisviis.

### Hoiatustekst

Alkohoolse joogi reklaamis peab olema hoiatustekst:

**„Tähelepanu! Tegemist on alkoholiga. Alkohol võib kahjustada teie tervist.”**

Hoiatustekst peab olema esitatud selgelt ja nähtavalt. Kasutatav kirjatüüp, suurus ja värvus peavad tagama, et tekst on tavalise tähelepanu juures kergesti märgatav, arusaadav ja muust teabest eristuv. Trükireklaamis tuleb hoiatustekst esitada musta värviga valgel taustal, kusjuures tekst ja taust peavad katma vähemalt 20% reklaami kogupinnast. Helireklaamis tuleb hoiatustekst esitada tavakõne kiirusel reklaami lõpus.

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

## **Keelatud reklaamialad**

Alkohoolsete jookide reklaamimine on keelatud järgmistel juhtudel ja kohtades:

- koolieelsete lasteasutuste, põhikoolide, gümnaasiumide, kutseõppeasutuste, huvikoolide, noortekeskuste, noorteühingute ning noorte püsilaagrite ja projektlaagrite kasutuses olevates ehitistes (välja arvatud õppe- ja kasvatustöövälisel ajal täisealistele mõeldud üritustel);
- sportimiseks ettenähtud ehitistes (v.a alkohoolse joogi müügikohad);
- tervishoiu- ja hoolekandetasutuste ehitistes;
- Kaitseväge, Kaitseliidu ja politsei ehitistes;
- kinnipidamisasutuste ehitistes;
- kinode, muuseumide ja etendusasutuste ehitistes (v.a alkohoolse joogi müügikohad);
- trükistes, mis on suunatud peamiselt lastele, või lehekülgedel, kus avaldatakse lastele suunatud teavet;
- peamiselt lastele suunatud ürituste toimumise ajal ja kohas, samuti selliste ürituste pääsmetel;
- lastele vaba aja veetmiseks mõeldud kohtades;
- tele- ja raadioprogrammides ajavahemikus 7.00–22.00;
- jaekaubanduses müügiks pakutavatel või teeninduses laenutatavatel videokassettidel, DVD-del, laserplaatidel või muudel andmekandjatel ning nende pakenditel;
- ajalehtede ja ajakirjade esi- ja tagakülgedel, samuti lisaväljaannete esi- ja tagakülgedel;
- välireklaamina;
- sotsiaalmeedia võrgustikes (v.a alkoholikäitleja ametlikud veebilehed ja sotsiaalmeedia kontod).

## **4.3 Alkoholi ja alkohoolsete jookide kaubavahetus**

### **4.3.1 KN-koodid**

Kaubanduses kasutatakse alkohoolsete jookide määramisel tollitariifistiku nomenklatuuri (KN-koodid). Igal tootel on vastav KN-kood, mis algab alkohoolsete jookide puhul numbriga 22.

- Alkohoolsed joogid on klassifitseeritud rubriikidesse 2203–2206 ja 2208.

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

- Rubriigis 2202 tähistab termin „mittealkohoolsed joogid“ jooke, mille alkoholisisaldus on kuni 0,5% mahust.

### **4.3.2 Saateleht**

Iga alkohoolse joogi, piirituse või muu alkoholisisaldusega vedeliku (sh alkohoolse joogi tootmiseks kasutatava vedeliku) müügi või üleandmise korral teisele ettevõttele tuleb vormistada saateleht.

- Saateleht peab sisaldama unikaalset saatelehe numbrit.
- Kauba veol peab olema kaasas saatelehe väljatrükk või paberkandjal saateleht, mis asendab elektroonilist versiooni.

NB! Alkohoolse joogi lähetamisel ajutisse aktsiisivabastusse või aktsiisikaupade üleandmisel aktsiisilaos tuleb veenduda, et kauba saaja on õigustatud isik.

### **Saatelehtede vormistamine**

Saatelehtede vormistamiseks kasutatakse:

- EMCS – liikmesriikide vaheline elektrooniline rakendus.
- SADHES – siseriiklik kaubaliikumiste rakendus, mis asub Maksu- ja Tolliameti e-teenuste keskkonnas e-MTA.
  - Juurdepääs: Maksud – Aktsiisid – Aktsiisikaupade saatelehed (SADHES).

Alkoholi lähetamine teise liikmesriiki ajutise aktsiisivabastusega tuleb alkoholi rühma- või veopakendid nummerdada ja tagada, et juurdepääs alkoholile oleks jälgi jätmata võimatu.

## **4.4 Alkohoolse joogi turule lubamine, hulгимүүк ja jaemүүк**

Tarbijale suunatud ehk müügivalmis alkohoolne jook peab lisaks muudele õigusaktidega kehtestatud nõuetele vastama järgmistele tingimustele:

- alkohoolne jook peab vastama kehtestatud nõuetele, mis reguleerivad selle määratlemist ja kirjeldamist.
- toode peab olema kantud riiklikku alkoholiregistrisse.
- toode peab vastama riiklikku alkoholiregistrisse kandmisel esitatud katsetulemuste protokollis või sertifikaadis (edaspidi katseprotokoll) märgitud näitajatele.

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

- tarbijapakend ja selle märgistus peavad vastama riiklikku alkoholiregistrisse kandmisel esitatud tootenäidisele.
- alkoholne jook peab olema nõuetekohaselt maksumärgistatud.

#### **4.4.1 Alkoholise joogi registrisse kandmine**

Riiklik alkoholiregister koondab teavet Eestis toodetud ja Eestisse toimetatud alkoholi kohta, võimaldades pidada arvestust ja teostada järelevalvet alkoholi käitlemise üle.

Eestis toodetud alkoholi registrisse kandmist taotleb alkoholi tootja, kellel on aktsiisilao tegevusluba. Kui tootjaid on mitu, esitab taotluse ettevõtja, kes lubab alkoholi oma nimel tarbimisse.

##### **Taotluse esitamine**

Registrisse kandmiseks tuleb Põllumajandus- ja Toiduametile esitada allkirjastatud digitaalne või paberkandjal taotlus koos:

- Volitatud labori katseprotokolliga.
- Tarbijapakendil kasutatavate etikettide näidistega või värvifotodega.
- Aktsiisisaatelehe ja saatedokumendiga (Eestisse toimetatud toodete puhul, sh veini ja veinitooted).

Lisaks võib taotlemisel esitada muid dokumente ja näidiseid, mis võivad hõlbustada taotluse läbivaatamist või järelevalve teostamist. Tootenäidised tagastatakse taotlejale.

Taotluses peavad olema esitatud järgmised andmed:

- Taotleja nimi ja kontaktandmed (telefon, faks, e-posti aadress).
- Aktsiisilao tegevusloa number (kui registrikande tegemist taotleb tootja).
- Tegevusloa otsuse tegemise kuupäev ja number (toiduseaduse tähenduses).
- Majandustegevuse registreerimise number.
- Toote nimi.
- Toote päritolumaa.
- Toote liik.
- Tootja või pakendaja nimi, võimaluse korral ka aadress ja kontaktandmed.
- Tootjamaa, pakendaja asukohariik või EL müüja asukohariik.

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

- Importija nimi ja võimaluse korral aadress ja kontaktandmed (imporditud veini puhul).
- Tarbijapakendisse pakendatud alkoholipuhul tarbijapakendi maht.
- Toote alkoholisisaldus.
- Kaheksakohaline KN-kood vastavalt kombineeritud nomenklatuurile.
- Tarbijapakendi või pakendi materjal.
- Tarbijapakendi või pakendi etikettide arv.
- Pudeli kuju ja värvus.
- Korgi materjal, värvus ja kuju.
- Suka olemasolu ja selle värvus (kui on).
- Etikettide olemasolu (esi-, taga-, kaelaetikett või muu).
- Taotlusele lisatud dokumentide ja materjalide loetelu.
- Taotluse esitaja nimi, ametikoht ja allkiri.

NB! Alkoholiregistrisse tuleb kanda ka piiritus, destillaat ja muud alkohoolse joogi alkoholisisaldusega vahetooted, mida tootja toodab edasimüümise eesmärgil.

### **Märgistuse muutmine**

Kui alkoholiregistrisse kantud alkohoolse joogi märgistusel muutub kohustuslik teave (v.a tootjapoolse partii tähistus või selle asukoht), tuleb jook uuesti registrisse kanda.

Taotluse läbivaatamise eest tuleb tasuda riigilõiv vastavalt riigilõivuseaduses sätestatud määrale.

### **4.4.2 Hulgimüük**

Alkohoolse joogi ja selle valmistamiseks vajaliku alkoholisisaldusega vahetootte müügiks tuleb täita järgmised nõuded:

- Enne käitlemise alustamist tuleb esitada majandustegevusteade:
  - [majandustegevuse registrisse](#), kus on märgitud tegevusalaks hulgikaubandus. Majandustegevusteade tuleb esitada enne alkoholi käitlemise alustamist. See kehtib nii vahendajatelt alkoholi ostmise kui ka ise maaletoomise korral.
  - Põllumajandus- ja Toiduametile - teavituse saab esitada Regionaal ja põllumajandusministeeriumi [kliendiportaalis](#) või [Eesti teabevärava](#) kaudu.

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

Alkohoolse joogi ja piirituse hulгимүүк ning eksport tuleb vormistada saatedokumendiga, mis võimaldab kauba ja selle partiid selgelt identifitseerida. Saatedokumendile tuleb lisaks muudele õigusaktis sätestatud nõuetele märkida:

- Alkoholi määratlus: liik, nimi, tootja, müügipakendi maht, etanoolisisaldus, tootjapoolne partii tähistus (kui kasutatakse nii partii numbrit kui ka aastakäigu tähistust, tuleb märkida mõlemad).
- Käideldava alkoholi registrikande number, kui alkohol on kantud riiklikku alkoholiregistrisse.

#### 4.4.3 Jaemүүк

Alkoholi väiketootja võib teostada alkohoolse joogi jaemүүкi, kui majandustegevuse teade on esitatud:

- [majandustegevuse registrisse](#);
- Põllumajandus- ja Toiduametile, esitades teatise Regionaal- ja põllumajandusministeeriumi [kliendiportaalis](#) või [Eesti teabevärava](#) kaudu.

Jaemүүк on lubatud järgmistel tingimustel:

- Kauplus – jaekaubandusega tegeleva kaupleja valduses olev müügisaal, kus pakutakse ja müüakse kaupa.
- Toitlustusettevõtte – alkohoolset jooki müüakse toitlustamise raames.
- Väljaspool ettevõtja tegevuskohta – juhul kui alkohoolset jooki müüakse toitlustamise tegevusalal toitlustamise käigus.
- Majutusettevõtte – vastavalt seaduses sätestatud tingimustele.
- Liikuv müügikoht – sõiduk, mis on kohandatud kauba jaemүүгiks.
- E-kaubandus – ettevõtte kaupluse või toitlustusettevõtte kaudu, mis on märgitud majandustegevuse registri andmetes.

Alkohoolse joogi müügi kaasamүүк on lubatud ajavahemikus 10.00–22.00. Kohapeal tarbimiseks võib alkohoolseid jooke müüa ajavahemikus 22.00–10.00.

Alkohoolsed joogid peavad olema paigutatud teistest kaupadest eraldi. Joogid ei tohi olla märgatavalt nähtavad väljastpoolt müügikohta.

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

## **Hinna avaldamine**

Tarbijat tuleb teavitada kauba müügihinnast ja ühikuhinnast. Müügihind on lõpphind, mida tarbija maksab kaubaühiku või -koguse eest. Hind sisaldab käibemaksu ja muid müügiga seotud makse. Ühikuhind on lõpphind ühe liitri kohta.

Kui kauba pakendile on määratud tagatisraha vastavalt pakendiseadusele, peab müügihind olema esitatud kahes osas:

- Kaubaühiku hind.
- Pakendi tagatisraha suurus, mida näidatakse eraldi.

### **4.4.4 E-kaubandus**

E-kaubandus on kauplemisviis, mille käigus ettevõtja pakub kaupu või teenuseid elektroonilises keskkonnas, kusjuures lepingud sõlmitakse pakkuja ja kliendi vahel elektroonilisel teel, ilma et pooled viibiksid füüsiliselt samas kohas.

E-kaubandusele kehtivad kõik tavapärasele jae- ja hulgimüügile sätestatud nõuded ja tingimused. Lisaks tuleb järgida alkoholsete jookide puhul kauba üleandmiseks sätestatud lubatud kellaaegu.

Ostuprotsessi tuleb tarbijale kirjeldada selgelt ja arusaadavalt. Müügiplatvormil peavad olema müügitingimused kergesti märgatavas kohas, et tarbija saaks nendega probleemideta tutvuda.



## **5 ALKOHOLI JA ALKOHOLSETE JOOKIDE MAKSUSTAMINE**

### **5.1 Aktsiisimäärad alkoholile ja alkohoolsetele jookidele**

Alkohoolseid jooke ja piiritust maksustatakse vastavalt joogi alkoholisisaldusele, kuid maksustamise aluseks on ka:

- toote KN-kood;
- tootmistehnoloogia, mis kajastab, millest ja kuidas on alkohoolne jook valmistatud.

Tootmistehnoloogia põhjal eristatakse järgmisi jooke:

- Kääritamise teel valminud joogid - joogid, millele ei ole lisatud destilleeritud alkoholi. Näiteks: õlu, siider, vein, marja- ja puuviljavein, mõdu.
- Rikastatud joogid - joogid, mille naturaalse alkoholisisalduse mahuprotsenti on tõstetud sahharoosi, kontsentreeritud viinamarjavirde lisamise teel või veini kontsentreerimise meetoditega (nt pöördosmoos või jahutamine). Viide: Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) nr 1308/2013, VIII lisa.
- Liköörveinid - veinid alkoholisisaldusega 15% kuni 22%, mis on saadud käärivast viinamarjavirdest või -veinist ja millele on lisatud alkoholi (nt veinist saadud neutraalset alkoholi, veini viinamarjade destillaati). Näiteks portvein.
- Aromatiseeritud veinid - veinid alkoholisisaldusega 14,5% kuni 22%, mis on valmistatud viinamarjasaadustest, millele võib olla lisatud alkoholi ja mida on maitsestatud. Näiteks vermut.
- Destilleeritud alkohoolsed joogid - joogid, mis on valmistatud piirituse, destillaadi või piiritusjoogi baasil.

#### **5.1.1 Maksumärgid**

Alkohoolne jook, mille alkoholisisaldus on üle 22 mahuprotsendi ja mis on villitud pakendisse mahuga alates 0,05 liitrist, peab olema maksumärgistatud. Maksumärk kinnitatakse joogile aktsiisilaos. Maksumärke saab tellida Maksu- ja Tolliametist juhul, kui täidetakse järgmised tingimused:

- Isikul on kehtiv aktsiisilao tegevusluba või registreeritud kaubasaaja tegevusluba.

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

- Isikul ei ole maksuvõlga, sealhulgas ajatatud maksuvõlga.
- Isikul on Maksu- ja Tolliameti poolt aktsepteeritud tagatis.
- Isik on hüvitanud Maksu- ja Tolliametile maksumärkide trükkimise kulud, mis on tekkinud seoses:
  - kasutatud maksumärkide tagastamisega (nt rikutud maksumärgid),
  - maksuhalduri järelevalve all müügipakendilt eemaldatud maksumärkide tagastamisega,
  - tootele kinnitatud maksumärkide tagastamisega.

Erand: Defektseid maksumärke tagastades ei ole trükkimise kulude hüvitamine vajalik.

Maksumärgid väljastatakse Maksu- ja Tolliameti Tallinna kontoris aadressil: Lõõtsa 8a, Tallinn.

### **5.1.2 Maksuerisused väikekäitlejatele**

Aktiisiseadus võimaldab väikekäitlejatele, kes toodavad õlut, kääritatud jooke ja veini, teatud maksuerisusi.

#### **Maksuerisus sõltumatule väikeõlletootjale**

Teistest õlletootjatest õiguslikult ja majanduslikult sõltumatu väikeõlletootja aktiisimäär on 50% tavamäärast, kui:

- tootja tootis eelmisel aastal kuni 15 000 hektoliitrit õlut.
- tootja kasutab füüsiliselt eraldi asetsevaid ruume teistest õlletootjatest.
- tootja ei tegutse litsentsi alusel.

Väikeõlletootja või tema toodangut tarbimisse lubav isik peab esitama Maksu- ja Tolliametile andmed toodangu mahu ja tingimustele vastavuse kohta enne soodusmäära kohaldamist.

#### **Maksuerisused väiketootjatele, kes toodavad õlut, veini ja kääritatud jooki**

Teistest alkoholitootjatest õiguslikult ja majanduslikult sõltumatu väiketootja, kes toodab ainult õlut, veini ja kääritatud jooke, võib saada maksuerisusi vastavalt toodangu mahule ja tegevuse iseloomule.

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

- Väiketootja, kes toodab aastas kuni 40 000 liitrit õlut ning kuni 15 000 liitrit veini ja kääritatud jooke kokku, ei pea mõõtmiste teostamiseks olema pädev mõõtja. Siiski on tal kohustus mõõta toorainet, pooltoodet ja aktsiisikaupa taadeldud (erandjuhul kalibreeritud) mõõteseadmega ning dokumenteerida mõõtetulemused. Selline väiketootja ei pea üldjuhul esitama tagatist, kuid maksuhaldur võib seda nõuda, kui on alust arvata, et maksukohustus võib jääda täitmata.
- Väiketootja, kes tegutseb väljaspool linna, alevit või alevikku majutus- ja toitlustusteenust osutava ettevõtjana turismiseaduse mõistes, kelle aastatoodang on kokku kuni 4000 liitrit ning kelle tootmine toimub majutus- ja toitlustusteenuse osutamise ruumides asuvas aktsiisilaos, võib toodetud õlut, veini ja kääritatud jooke müüa ainult ettevõtte tegevuskohas kohapeal tarbimiseks. Müük aktsiisilaos ei ole lubatud ning ettevõtte ei tohi aktsiisilattu vastu võtta teiste tootjate alkoholseid jooke. Kuna aktsiisilaos on jaemüük keelatud, peavad aktsiisiladu ja müügikoht olema selgelt eraldatud.

Sellisele väiketootjale laienevad lisaks veel järgmised lihtsustused:

- ta ei pea olema kantud äriregistrisse ega registreeritud käibemaksukohustuslasena;
- tema tegevuskoha nõuded on lihtsustatud, kuid aktsiisilaona kasutatavad ruumid peavad olema eraldatud teiste firmade ruumidest ja eluruumidest;
- väiketootja ei pea koostama saatelehte alkoholi väljastamisel aktsiisilaost majutus- ja toitlustusteenuse osutamise tegevuskohta.

**NB!** Aktsiisikauba jaemüük on aktsiisilaos keelatud, mistõttu peavad aktsiisiladu ja müügikoht olema selgelt eraldatud.

## 5.2 Mõõtmisega seonduvad tasud

Mõõtetulemuste jälgitavuse tagamiseks peavad mõõtmiseks kasutatavad vahendid olema taadeldud. Mõõtmine peab toimuma vastavalt mõõteseadustele või teistele seadustele, järgides kehtestatud mõõteprotseduure ja mõõtetulemuste töötlemise nõudeid.

Taatlemine ehk mõõtevahendi nõuetele vastavuse kontroll peab olema teostatud akrediteeritud labori poolt (nt Metrosert). Taatlemise eesmärk on muuta mõõtmine võimalikult täpseks, et vähendada mõõtmise kaudu tekkida võivaid kahjusid.

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

Akrediteeringut ja erialast pädevust mõõtmisteks saab kontrollida [Eesti Akrediteerimiskeskuse kodulehelt](#). Taatluse kehtivusaeg on üks aasta. Mahumõõtevahendi taatlemise tasu määr sõltub teenusepakkuja hinnakirjast ega ole üheselt sätestatud.

Mõõtja erialase pädevuse hindamiseks ja tõendamiseks tuleb läbida vastav koolitus, mille tasu sõltub koolitajast, kellel on pädev tunnistus koolituse läbiviimiseks.

### 5.3 Pandipakend

Pakendiettevõtja, kes laseb turule pakendatud kaupa, peab tagatisraha märgi kandma pakendile või pakendi etiketile, millele on kehtestatud tagatisraha. Tagatisraha määratakse ühe pakendi ühiku kohta.

Tagatisraha märk tuleb lisada klaaspakendis, plastpakendis või metallpakendis järgmiste alkohoolsete jookide puhul:

- õlu;
- vähese etanoolisisaldusega alkohoolsed joogid (alkoholisisaldus kuni 6 mahuprotsenti, kaasa arvatud);
- siider;
- perry.

Vabatahtlikult võib tagatisraha rakendada ka kange ja lahja alkohoolse joogi ühekorra- ja korduskasutuspakendile.

Pakendi tagatisraha ehk pandi suurus ühe müügiühiku kohta:

- korduskasutuse klaaspakend: 0,10 eurot;
- korduskasutuse plastpakend: 0,10 eurot;
- ühekorra klaaspakend: 0,10 eurot;
- ühekorra metallpakend: 0,10 eurot;
- ühekorra plastpakend mahuga kuni 0,5 liitrit (kaasa arvatud): 0,10 eurot;
- ühekorra plastpakend mahuga üle 0,5 liitri (välja arvatud): 0,10 eurot.

Käesolev teabematerjal on esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik.

## 5.4 Riigilõiv alkohoolse joogi registreerimisel

Alkoholi registrisse kandmise taotluse läbivaatamise eest tuleb tasuda riigilõiv, mille määr kehtestatakse riigilõivuseaduses.

- Esmakordne registreerimine: riigilõivu suurus on 10 eurot.
- Registrikande kehtivusaja pikendamine (kehtib viis aastat): riigilõiv on 4 eurot.

Riigilõiv tuleb tasuda Rahandusministeeriumi arveldusarvele:

- SEB Pank: EE891010220034796011 (BIC/SWIFT: EEUH22XX)
- Swedbank: EE932200221023778606 (BIC/SWIFT: HABAEE2X)
- LHV Pank: EE777700771003813400 (BIC/SWIFT: LHV222XX)
- Luminor Bank: EE701700017001577198 (BIC/SWIFT: RIKOEE22)

Viitenumber: 2900083028 (alkoholiregistri toimingud).

## 5.1 Toidukäitleja järelevalvetasu

Toidu, sealhulgas alkohoolse joogi, käitlemisnõuete kontrollimisel võetakse järelevalvetasu, mille suurus sõltub toimingu läbiviimiseks kulunud ajast. Järelevalve toimingute tegemise eest võetav tunnitasu määr kehtestatakse igal aastal ministri määrusega.

### Alkoholi ja alkohoolse joogi analüüsimine

Akrediteeritud laboris tellitud alkoholi ja alkohoolse joogi analüüsimine on tasuline ning hind sõltub analüüsitavatest proovidest.