

- 0** Sisukord
- 1** Alusta siit
- 2** Mõisted
- 3** Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused
  - 3.1 Teabe asukoht
  - 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis
  - 3.3 Tüpograafia
  - 3.4 Pakendid ja trükitehnika
- 4** Kontrollnimekiri
- 5** Lisad
  - 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu
  - 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus

# TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA





Euroopa Maaelu Arengu  
Põllumajandusfond:  
Euroopa investeeringud  
maapiirkondadesse

## 0 Sisukord

## 1 Alusta siit

## 2 Mõisted

## 3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### 3.3 Tüpopograafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

## 4 Kontrollnimekiri

## 5 Lisad

### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus

Regionaal- ja Põllumajandusministeeriumi ning PRIA tellimusel välja andnud Eesti Toiduainetööstuse Liit, 2023. Rahastatud Euroopa Maaelu Arengu Põllumajandusfondist (EAFRD). Varalised õigused kuuluvad materjali tellijale. Kõik autoriõigused on kaitstud.

Toidu märgistuse loetavuse ja teksti paigutuse hea tava on koostatud FoodDrinkEurope'i 2022. aastal avaldatud materjali „[Guidelines on Legibility of Labelling](#)“ eeskujul. Arvesse on võetud 2022. aastal Maaeluministeeriumi valitsemisalas toimunud teenusedisaini arenguprogrammi tulemusi. Materjali on koostanud, kujundanud ja visualiseerinud Koor OÜ koostöös Regionaal- ja Põllumajandusministeeriumi ning Põllumajandus- ja Toiduametiga.

Hea tava valmimisse on panustanud järgmised eksperdid: Rain Ader, Diana Didyk, Katre Tamme, Evelin Valge, Anu Lilp, Jaanus Veerberk, Hannes Paesoo, Urmas Villmann, Kairi Ringo, Tiiu Rand, Evelin Kivima, Külli Johanson, Hellika Kallaste, Katrin Lõhmus, Jaak Margus Klaar, Kätlin Sepp, Annika Oja, Illi Pikk, Kristel Rimmel, Reet Nurm, Heli Sepp, Tiina Stint, Janne Laik-Lõhmus, Karina Kruusimäe, Evelin Toomela, Helen Ojamäe. Tänuõnad kuuluvad ka kõigile teenusedisaini arenguprogrammi vältel panustanud ekspertidele.

## Eellugu

Idee koostada toidu märgistuse ja teksti paigutuse hea tava sündis 2022. aastal Maaeluministeeriumi valitsemisalas toimunud teenusedisaini arenguprogrammi tulemusel. Toidupakenditele keskendunud meeskond otsis arenguprogrammi vältel lahendusi, kuidas parandada pakenditel toidu kohta esitatava teabe loetavust, rakendades selleks teenusedisaini meetodikat ja disainmõtlemist. Poole aasta jooksul kaasati protsessi ka teisi teemaga seotud pooli (toidutööstuse esindajad, pakendidisainerid, jaekaubanduse esindajad jt), tehti intervjuusid, suheldi tarbijatega, korraldati veebiküsitlus, katsetati võimalikke lahendusi potentsiaalsete kasutajate seas jne. Kõige enam väärtust loova ideena nähti hea tava koostamist. Sellest teekonnast saab lähemalt kuulda [siit](#).



# O

## Sisukord

### 1 Alusta siit

### 2 Mõisted

### 3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

#### 3.1 Teabe asukoht

#### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

#### 3.3 Tüpograafia

#### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

### 4 Kontrollnimekiri

### 5 Lisad

#### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

#### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

4 Mis on probleem? Kellele ja miks? Õiguslik taust

9 Loetavus Kirjatüüp Font Tähemärgi suurus Tähemärgi kõrgus Tähevahe Vaateväli

21

22 Teabe poolitamine Keevitusribad Viited QR-kood Voldikmärgistus Tõlkekleebised

30 Teabe esiletoomine Keelte tähistus Teksti paigutus Toitumisalane teave Allergeenid

42 Kirjatüübi valik Tähekõrgus Tähelaius Reavahe Joondamine Tekstirea pikkus Kontrastsus

52 Pakendimaterjal Pakendi kuju Läbipaistvus Trükitehnoloogia Fleksotrükk Säilimisaeg

60 Teabe asukoht Teabe paigutus ja esitusviis Tüpograafia Pakendid ja trükitehnika

63

63 Leibur Kalev

73 Selge märgistus on tarbija jaoks oluline Lisainfo Kasutatud kirjandus

**0** Sisukord

**1** Alusta siit

**2** Mõisted

**3** Loetavust mõjutavad  
tegurid ja soovitused

3.1 Teabe asukoht

3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

3.3 Tüpopograafia

3.4 Pakendid ja trükitehnika

**4** Kontrollnimekiri

**5** Lisad

5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

# ALUSTA SIIT

## 0 Sisukord

# 1 Alusta siit

## 2 Mõisted

## 3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### 3.3 Tüüpograafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

## 4 Kontrollnimekiri

## 5 Lisad

### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



Eesti turul on palju mitmesuguseid toidu- ja joogikaupu. Et poeriiulil silma paista ja tarbijate tähelepanu püüda, pannakse suurt rõhku pakendi disainile. Ei ole saladus, et pakendit peetakse üheks olulisemaks turundusvahendiks. Samal ajal on pakendil tähtis ülesanne edastada tarbijale teavet, mis aitab teha teadlikke valikuid ning annab juhised toidu ohutuks säilitamiseks ja kasutamiseks.

## Mis on probleem?

Paraku ei ole pakendil esitatud info alati hästi nähtav ja selgesti loetav. Eestis tehtud tarbijauuringud näitavad, et rahulolematust toidupakendil esitatud teabe loetavusega on märkimisväärne ning selliselt arvanute osakaal on aastate jooksul üha suurenenud.

2019. aastal Eestis tehtud [uuringu](#) kohaselt arvas veidi üle 70% vastanutest, et esitatud info on liiga väikses kirjas. Liiga väikse kirjasuuruse kõrval põhjustab sageli probleeme ka teabe paigutus. Kui 2014. aasta [uuringu](#) tulemuste põhjal leidis 45% vastanutest, et oluline info on pakendil kehva paigutuse tõttu halvasti nähtav, siis 2019. aastal küündis selliselt arvanute osakaal juba 60% lähedale. 2023. aasta [uuringu](#) tulemused märkimisväärselt muutunud ei ole.

**2023. aastal Eestis tehtud uuringu kohaselt arvas ca 70% vastanutest, et esitatud info on liiga väikses kirjas.**

Maaeluministerium korraldas 2023. aasta juunis tarbijatele anonüümse veebiküsitluse, mille vastustest selgus, et peamisteks probleemideks peetakse liiga väikest kirjasuurust, ebapiisavat kontrastsust teksti ja muu tausta vahel, halba info paigutust, säilimisaja kuupäeva ülesleidmist, importtoodetele lisatud eestikeelse info asetust pakendil ja ebatäpseid tõlkeid. Muu hulgas märgiti:

- „Tekst on liiga väike isegi siis, kui pakendil ruumi oleks.“
- „Vahel isegi oma normaalnägija silmadega hakkad oma nägemisvõimes siiralt kahtlema!“
- „Topsides toodetel on info kusagile kaane serva ringikujulise reana ära peidetud.“

## 0 Sisukord

# 1 Alusta siit

## 2 Mõisted

## 3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### 3.3 Tüüpograafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

## 4 Kontrollnimekiri

## 5 Lisad

### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



- „Keeruline on lugeda pakendeid, kus väikeses kirjas on kõik riburada pidi kirjas alustades koostisosadest ja lõpetades toitumisalase teabega ja seda eraldi keeltes. Toitumisalane teave ei peaks olema iga keele taga, vaid võiks olla ka sellisel pakendil tabelina.“
- „Säilimisajad võiksid olla kõigil sarnastel toodetel ühes kohas, nagu on tetrapakendis olevatel piimatoodetel.“

**„Vahel isegi oma normaalnägija silmadega hakkad oma nägemisvõimes siiralt kahtlema!“**

- „Kannan juba aastaid luupi kaasas. Kui ikka väga loetamatu, jääb toode ostmata.“
- „Kasutan teksti uurimiseks prille, aga mõnikord ei aita ka see, oleks vaja suurendusega luupi. Olen seetõttu jätnud ka mingeid tooteid ostmata.“

- „Mul on väga hea nägemine, keerutades ja õiget nurka otsides saab info nähtud. Mida peaksid tegema 45+ inimesed, kui nägemine VEIDI langeb? Vanuritest rääkimata.“

**„Luup ei ole okei!“**

Pakendi disainimisel ja märgistuse loomisel tuleb meeles pidada, et vajalik info peab olema pakendil hästi nähtav ja selgesti loetav. Viimases hädas on kauplused pannud riiulite juurde või ostukärude külge luubid. Samuti ei ole harvad juhused, kus inimesel on poes pakendi lugemiseks luup kotis. Teinekord piisab aga väikestest muudatustest pakendi märgistuses ja loetavus paraneb märgatavalt.

## Kellele ja miks?

Hea tava on välja töötatud koostöös pakendidisainerite ja toidutööstuse esindajatega, et anda märgistuse koostajale ja kujundajale soovitusi hästi nähtava ja

## 0 Sisukord

# 1 Alusta siit

## 2 Mõisted

## 3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### 3.3 Tüpopraafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

## 4 Kontrollnimekiri

## 5 Lisad

### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



loetava märgistuse loomiseks. Praktilised soovitused on mõeldud eelkõige Eesti toidu tootjatele, müüjatele ja toitlustusettevõtetele, kes tegelevad müügipakendis toidu märgistamise, pakendimaterjalide valiku ning disainiga, samuti pakendidisaineritele, kes aitavad ettevõtetel pakendeid välja töötada ja kujundada. Heas tavas käsitletakse loetavust mõjutavaid tegureid, eeskätt teabe asukoha, selle paigutuse ja esitusviisi, tüpopraafia ning pakendite ja trükitehnikaga

Heas tavas käsitletakse loetavust mõjutavaid tegureid, eeskätt teabe asukoha, selle paigutuse ja esitusviisi, tüpopraafia ning pakendite ja trükitehnikaga seonduvat.

seonduvat. Parimatele tavadele osutatakse materjalis **roheline linnukesega. Hüüumärk** viitab tavale, mida peaks pigem vältima. Materjali lõpust leitav ülevaatlik **kontrollnimekiri** aitab enne märgistuse või

pakendi trükki saatmist hinnata, kas see on loetavuse vaatepunktist sobilik.

Visuaalsete ja illustratiivsete näidetega antakse mõistele „loetavus“ täpsem sisu. Materjalis esitatud näited märgistustest on illustreerivad ega ole täielikud. Nende eesmärk on selgitada mõnd konkreetset loetavuse aspekti.

## Õiguslik taust

Toidualase teabe esitamist tarbijatele reguleerib Euroopa Parlamendi ja nõukogu [määrus \(EL\) nr 1169/2011](#), milles on sätestatud toidu märgistuse sisulised nõuded, aga ka nõue, et märgistus peab olema hästi loetav.

Määruse artiklis 2 on loetavuse mõiste defineeritud järgmiselt:

*Loetavus – teabe füüsiline esitamine, mille abil on teave üldsusele visuaalselt kättesaadav ja mis sõltub erinevatest elementidest, muu hulgas tähemärgi suurus, tähe- ja reavahe, kirja joonetugevus, värvi- ja kirjatüüp, tähelaiuse ja -kõrguse suhe, materjali pind ning kirja ja tausta vaheline kontrastsus*

## 0 Sisukord

# 1 Alusta siit

## 2 Mõisted

## 3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### 3.3 Tüpoograafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

## 4 Kontrollnimekiri

## 5 Lisad

### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



Samas määruises kehtestatakse nõuded kohustusliku toidualase teabe teatud loetavuse aspektidele. Muu hulgas nähakse ette:

- Kohustuslik toidualane teave peab olema märgitud silmatorkavasse kohta hästi nähtavalt, selgesti loetavalt ja vajaduse korral kulumiskindlalt. Seda teavet ei tohi mingil viisil peita, varjata, kahjustada ega katkestada muu teksti- või kujunduslike elementidega või mis tahes muu segava materjaliga (artikli 13 lõige 1).
- Kohustuslik toidualane teave tuleb esitada, kasutades tähemärgisuurust, mille väikse tähe x-kõrgus on 1,2 mm või suurem (artikli 13 lõige 2). Pakenditel või mahutitel, mille suurima külje pindala on väiksem kui 80 cm<sup>2</sup>, võib väikse tähe x-kõrgus olla 0,9 mm või suurem (artikli 13 lõige 3).
- Allergiat või talumatust põhjustavad ained või tooted tuleb esitada koostisosade loetelus teistest koostisosadest eristuva kujul (artikli 21 lõige 1).

Rahvusvahelise ühtsete toidustandardite programmi Codex Alimentariuse müügipakendisse pakendatud toidu märgistamise üldstandardi ([CXS 1-1985](#)) punktis 8.1.2 on märgistuse loetavust käsitletud järgmiselt:

*Selle standardi või muude Codexi standardite kohaselt märgistusel nõutav teave peab olema selge,*

*hästi nähtav, kulumiskindel ja tavapärastes ostu- ja kasutustingimustes tarbijale kergesti loetav.*

Selles juhendmaterjalis käsitletakse pakendi disaini ja seal esitatava teksti nähtavuse ning loetavuse teemasid. Toidualase teabe esitamise ja toidu märgistamise sisulisi nõudeid selgitatakse [toidu märgistamise e-käsiraamatus](#). Hea tava ei ole õigusaktide ametlik tõlgendus ega muul viisil õiguslikult siduv dokument. Teabe loetavuse ja õigusaktides sätestatud nõuete täitmise eest vastutab toidukäitleja, mistõttu soovitate vajaduse korral kontrollida nõudeid õigusaktist ja järgida neid.



**0** Sisukord

**1** Alusta siit

**2** Mõisted

**3** Loetavust mõjutavad  
tegurid ja soovitused

3.1 Teabe asukoht

3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

3.3 Tüpograafia

3.4 Pakendid ja trükitehnika

**4** Kontrollnimekiri

**5** Lisad

5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

# MÕISTED

0 Sisukord

1 Alusta siit

**2** Mõisted

3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

3.1 Teabe asukoht

3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

3.3 Tüpopograafia

3.4 Pakendid ja trükitehnika

4 Kontrollnimekiri

5 Lisad

5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

Sellesse peatükki on koondatud heas tavas kasutatavad mõisted, mis tulenevad peamiselt määrusest (EL) nr 1169/2011 ja tüpopograafiaga seotud erialatekstidest.

## Loetavus

Teabe füüsiline esitamine, mille abil on teave üldsusele visuaalselt kättesaadav ja mis sõltub erinevatest elementidest, muu hulgas tähemärgi suurus, tähe- ja reavahe, kirja joonetugevus, värvi- ja kirjatüüp, tähelaiuse ja -kõrguse suhe, materjali pind ning kirja ja tausta vaheline kontrastsus ([määrus \(EL\) nr 1169/2011](#)).

Tekst on loetav, kui normaalse nägemisega inimene saab seda heades valgustingimustes lihtsasti lugeda.

## Tüpopograafia

Trükikunst, mis tegeleb eelkõige tähtede, sõnade ja tekstimassiivi korrastamisega, et anda selle mõtet edasi võimalikult selgelt ja meeldejäävalt. Tüpopograafia spetsiifiliseks avaldumisvormiks on kirjatüübi konstrueerimine. ([Levin, 2011](#))

0 Sisukord

1 Alusta siit

2 Mõisted

3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

3.1 Teabe asukoht

3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

3.3 Tüpopograafia

3.4 Pakendid ja trükitehnika

4 Kontrollnimekiri

5 Lisad

5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## Kirjatüüp

Kujundusreeglite kogum, mille järgi moodustatakse kõik tähed ja sümbolid. Kirjatüüp sisaldab tavaliselt tähestiku jagu tähti, numbreid, kirjavahemärke ning erisümboleid. Kirjatüüp on näiteks Times või Helvetica. (Rinde, s.a)

## Seriifkiri

Kirjatüüp, mida iseloomustavad tähe otstes paiknevad väikesed erikujulised tähejalakesed ja kiilukujulised lisandid ehk seriifid (Levin, 2011).

## Seriifideta kiri

Kirjatüüp, mille peamiseks tunnuseks on seriifide puudumine (Rinde, s.a).

## Kitsas ehk *condensed*-kiri

Kiri, mille eritunnuseks on kokkupressitud tähekeha. Leiab sagedast kasutust pakenditel, millele on vaja mahutada palju teavet.

Kirjatüüpide näited

**Blackletter**  
**Sans-Serif**  
**Seriifkiri**  
*Script (käekiri)*

Seriifkirjad

Minion Bodoni  
Palatino Century

Seriifideta kirjad

Univers Futura  
Helvetica DIN

Kitsad ehk *condensed*-kirjad

Myriad Condensed  
DIN Condensed

0 Sisukord

1 Alusta siit

2 Mõisted

3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

3.1 Teabe asukoht

3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

3.3 Tüüpograafia

3.4 Pakendid ja trükitehnika

4 Kontrollnimekiri

5 Lisad

5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## Kirjaperekond

Kirjaperekond on komplekt kirju, mis põhinevad roman-stiilis tähekehal, ja sisaldab hulka erineva kaaluga kirju. Ühe kirjaperekonna esindajatel on ühised eritunnused. Kirjaperekonnad on näiteks Times, Bodoni, Univers, Caslon, Helvetica, Myriad. (Levin, 2011)

## Font

Tavaliselt kindla suuruse, kindla kaalu (nt *bold* või *light*) ja kindla stiiliga (enamasti *regular*, *italic* või *condensed*) kirjamärkide kogum.

Font on ka kirja perekond digitaalsel kujul, mida talletatakse ja kasutatakse arvutis. (Rinde, s.a)

Font tähistab ka faili, mis sisaldab mastaabitavaid tähtede kontuure ühes või mitmes vormingus (Levin, 2011).

Universi kirjaperekond

Univers Roman  
Univers Oblique  
**Univers Black**  
**Univers Black Oblique**

Caslioni kirjaperekond

Caslon Regular  
Caslon Italic  
**Caslon Bold**  
**Caslon Bold Italic**

Eri fontide näited

Futura Light 10 pt

Futura Light Oblique 10 pt

Futura Light 20 pt

Futura Book 20 pt

**Futura Bold 15 pt**

**Futura Bold 20 pt**



10-punktine Futura ja 20-punktine Futura on eri fondid, kuid kirja perekond on neil ühine.

## 0 Sisukord

## 1 Alusta siit

# 2 Mõisted

## 3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### 3.3 Tüpograafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

## 4 Kontrollnimekiri

## 5 Lisad

### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## Punkt

Standardne mõõtühik (pt), mida kasutatakse **fondi suuruse** määramiseks.

Punkti suuruse jaoks on eri mõõdusüsteeme:

Didot' punkt = 0,3759 mm

ATA = 0,3514598 mm

IN = 0,4 mm

PS või DTP = 0.3527777778 mm

TeX = 0,3514598035 mm

(FoodDrinkEurope, 2022)

## Tähemärgi suurus

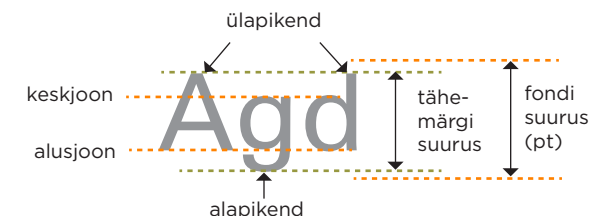
Tähemärgi kõrgus mõõdetuna tähe ülapikendi (ingl *ascender*) ülemisest servast tähe alapikendi (ingl *descender*) alumise servani (Rinde, s.a).

**Ülapikendid** - Ülapikendid on tähemärkide osad, mis asuvad keskjoonest kõrgemal või ulatuvad üle väikse tähe x-kõrguse (Rinde, s.a).

**Alapikendid** - Alapikendid on tähemärkide osad, mis asuvad alusjoonest allpool (Rinde, s.a).



Fondi suurus ei ole sama mis **tähemärgi suurus**. Sama fondi suurusega, aga eri kirjaverekonadest pärit tähemärgid võivad olla erineva kõrgusega



0 Sisukord

1 Alusta siit

2 Mõisted

3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

3.1 Teabe asukoht

3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

3.3 Tüpopraafia

3.4 Pakendid ja trükitehnika

4 Kontrollnimekiri

5 Lisad

5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

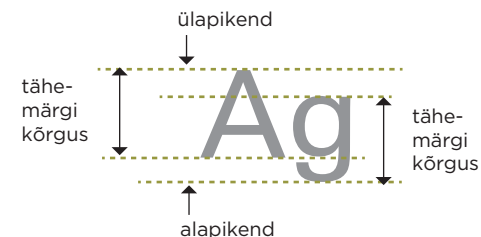
## Tähemärgi kõrgus

Tähemärgi (nt A või g) tegelik kõrgus mõõdetuna alusjoonest tähe ülapikeni ülemise servani. Tavaliselt moodustab see 72% tähemärgi suurusel. (FoodDrinkEurope, 2022)

## Väikse tähe x-kõrgus ehk väiketähe kõrgus

Tähemärgi kõrgus mõõdetuna ilma tähe üla- ja alapikenditeta alusjoonest keskjoonele (Rinde, s.a).

Väikse tähe x-kõrguse suurus määrab kirja väljanägemise – mida suurem on väiketähe kõrgus, seda suurem tundub olevat ka kiri. Näiteks on Helvetica kirja x-kõrgus suurem kui Timesi kirjal ning see tundub seetõttu suurem. (Rinde, s.a)



### Times 6,5 punkti



### Helvetica 6 punkti



## 0 Sisukord

## 1 Alusta siit

# 2 Mõisted

## 3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### 3.3 Tüpograafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

## 4 Kontrollnimekiri

## 5 Lisad

### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



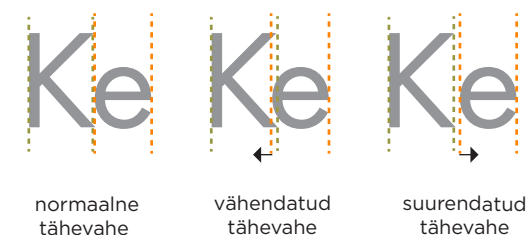
## Kerning

Tähevahe koondamine eri tähepaaride vahel, et tähtedevaheline ala oleks visuaalselt ühtlane. Kujundusprogrammid rakendavad seda automaatselt.



## Tracking

Tähevahede muutmine kõikide tähtede vahel. Vajalik eelkõige teksti tihendamiseks, ruumi efektiivseks kasutamiseks, poolituste vältimiseks või veeru korrektseks lõpetamiseks. (Levin, 2011)



## Reavahe

Vertikaalne tühi ruum, mis jäetakse tekstiridade vahele (FoodDrinkEurope, 2022).

## Sümbol

Miski, mis esindab tajutava seosena mingit ideed või teatavat omadust. Sümbolid võivad olla näiteks ikoonid ja piktogrammide, mida kasutatakse sageli teksti visualiseerimiseks. (Sõnaveeb, 2023)



0 Sisukord

1 Alusta siit

2 Mõisted

3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

3.1 Teabe asukoht

3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

3.3 Tüpoograafia

3.4 Pakendid ja trükitehnika

4 Kontrollnimekiri

5 Lisad

5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## Kontrastsus

Võime suuremal või vähemal määral anda edasi objekti eri osade heleduse vahet. Kontrastsus on ka terav erinevus. Näiteks terav erinevus heledamate ja tumedate värvide vahel, mis muudab objekti (nt teksti) eristavamaks. (Sõnaveeb, 2021)



väike kontrastsus



suur kontrastsus



väike kontrastsus



suur kontrastsus



väike kontrastsus



väike kontrastsus



väike kontrastsus



suur kontrastsus



väike kontrastsus



suur kontrastsus



väike kontrastsus



väike kontrastsus



Vastandvärvide ehk komplementaarvärvide paarid ei ole kontrastsed, kui neil on väike heleda-tumeda kontrast.



0 Sisukord

1 Alusta siit

**2** Mõisted

3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitus

3.1 Teabe asukoht

3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

3.3 Tüüpograafia

3.4 Pakendid ja trükitehnika

4 Kontrollnimekiri

5 Lisad

5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## Vaateväli

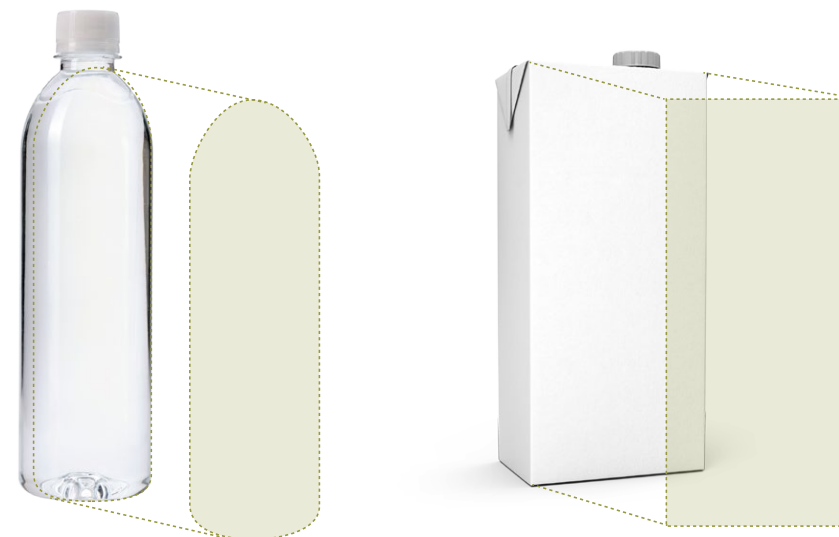
Pakendi kõik sellised pinnad, mis on loetavad ühest vaatepunktist (määrus (EL) nr 1169/2011).

## Põhivaateväli

Pakendi vaateväli, mis on tarbijale ostu sooritamise ajal esmapilgul kõige tõenäolisemalt nähtav ja mis võimaldab tarbijal kohe toodet identifitseerida selle omaduste või olemuse ning vajaduse korral ka kaubamärgi järgi. Kui pakendil on mitu samasugust põhivaatevälja, määrab põhivaatevälja kindlaks toidukäitleja. (määrus (EL) nr 1169/2011)

## Pakendi suurim külg

Pakendi suurim ala, mis on nähtav ühest vaatepunktist ja millele on võimalik trükkida (FoodDrinkEurope, 2022).



Vaateväli ja põhivaateväli

0 Sisukord

1 Alusta siit

## 2 Mõisted

3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitus

3.1 Teabe asukoht

3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

3.3 Tüüpograafia

3.4 Pakendid ja trükitehnika

4 Kontrollnimekiri

5 Lisad

5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



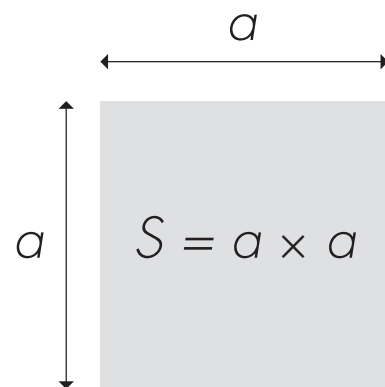
TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## Pakendi suurima külje pindala leidmine

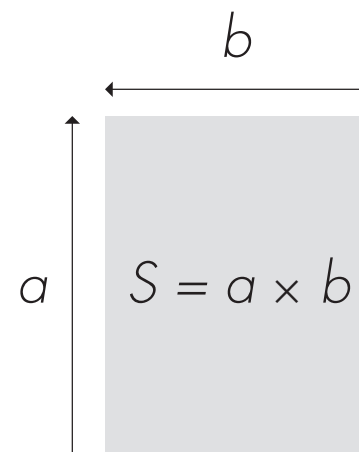
RISTKÜLIKUKUJULISED KÜLJED, KARBIKUJULISED PAKENDID

Pindala määratakse pakendi suurima külje järgi (pikkus × laius).

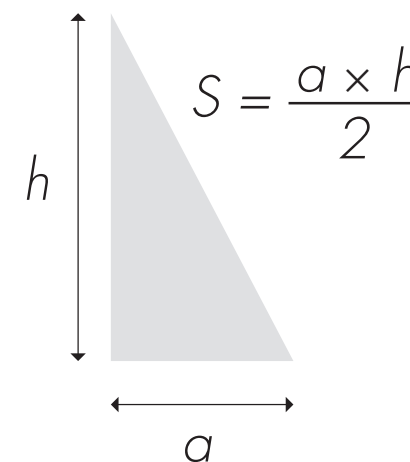
ruut



ristkülik



kolmnurk



0 Sisukord

1 Alusta siit

2 Mõisted

3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

3.1 Teabe asukoht

3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

3.3 Tüpopograafia

3.4 Pakendid ja trükitehnika

4 Kontrollnimekiri

5 Lisad

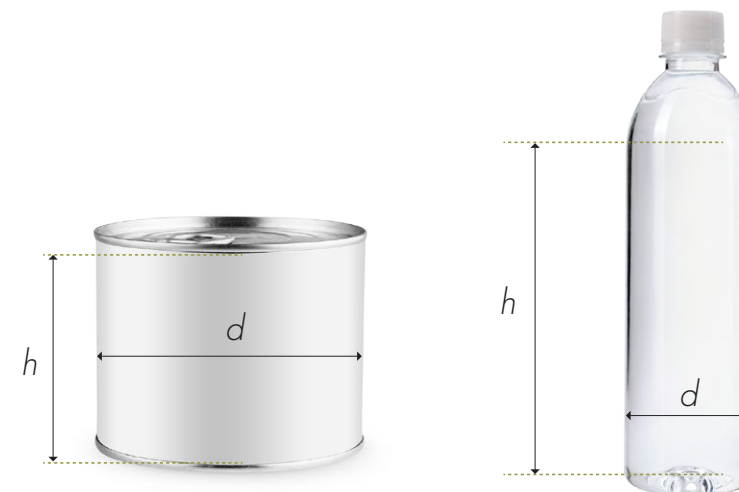
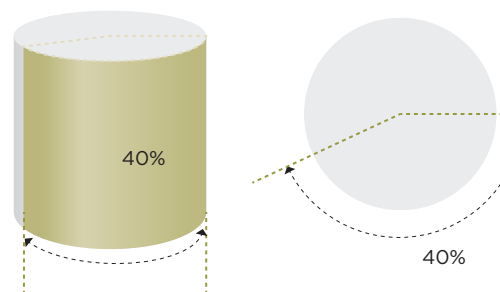
5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## SILINDRIKUJULISED PAKENDID, PUDELID



Rahvusvahelise Legaalmetroloogia Organisatsiooni rahvusvahelise soovituse nr 79 kohaselt määratakse silindrikujulise või peaaegu silindrikujulise pakendi põhivaatevälja pindalaks 40% selle pakendi kõrguse ja übermõõdu korrutisest.



Silindrikujulise pakendi suurima küljena võib mõista pinda, mille hulka ei arvata kaant, põhja, konservikarbi ülemist ja alumist ranti ning pudeli või purgi kumerat osa ja kaela.

Komisjoni teatis - Küsimused ja vastused Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1169/2011 (milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele) kohaldamise kohta, 2018/C 196/01

## 0 Sisukord

## 1 Alusta siit

# 2 Mõisted

## 3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### 3.3 Tüüpograafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

## 4 Kontrollnimekiri

## 5 Lisad

### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



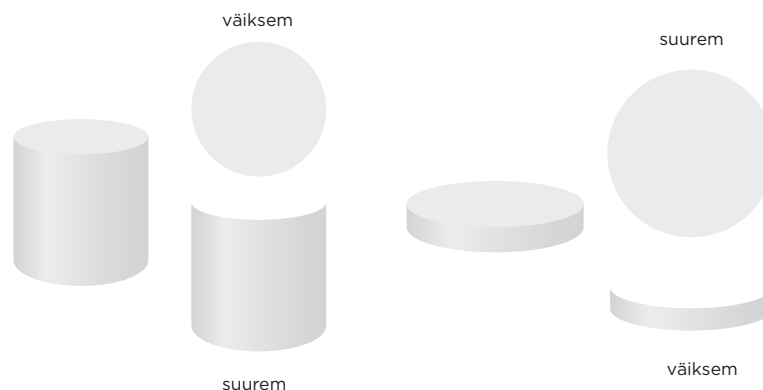
TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## SILINDRI PINDALA ARVUTAMINE

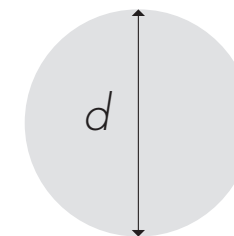
Silindri kogupindala leidmiseks liidetakse kokku ülemise ja alumise tahu ning külje pindala.



Silindri puhul on oluline veenduda, kas suurim külg on silindri külg või hoopis ülemine/ alumine tahk.



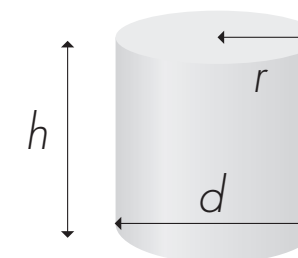
ring



$$S = \pi \times d^2$$

$$\pi = 3,14$$

silindri külg



$$S = 2 \times \pi \times r \times h$$

$$S = \pi \times d \times h$$

0 Sisukord

1 Alusta siit

2 Mõisted

**3** Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

3.1 Teabe asukoht

3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

3.3 Tüpopograafia

3.4 Pakendid ja trükitehnika

4 Kontrollnimekiri

5 Lisad

5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

# LOETAVUST MÕJUTAVAD TEGURID JA SOOVITUSED

0 Sisukord

1 Alusta siit

2 Mõisted

3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

3.1 Teabe asukoht

3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

3.3 Tüpopograafia

3.4 Pakendid ja trükitehnika

4 Kontrollnimekiri

5 Lisad

5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus

TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## 3.1 Teabe asukoht

### TEABE ESITAMINE PAKENDI ERI KÜLGEDEL

Info on paremini nähtav ja loetav, kui see on esitatud karbi küljel või kaanel, mitte põhja all.



Tuleks mõelda oma tootele ja sellele, kas on mõistlik teksti põhja alla paigutada või on parem, kui see on ikkagi mujal.



Eri keeltes esitatud teave on jagatud kaanele ja küljele.



Eestikeelset infot on lihtsam üles leida, kui pakendil on korraga vähem keeli ja vastav info paikneb võimaluse korral samas vaateväljas.



## 0 Sisukord

## 1 Alusta siit

## 2 Mõisted

# 3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### 3.3 Tüpopgraafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

## 4 Kontrollnimekiri

## 5 Lisad

### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## KEEVITUSRIBAD JA -VOLDID

Kohustuslikku toidualast teavet ei tohi mingil viisil peita, varjata, kahjustada ega katkestada muu teksti- või kujunduslike elementidega või mis tahes muu segava materjaliga (määruse (EL) nr 1169/2011 art 13 lg 1).



Tuleks vältida olukordi, kus oluline teave jääb pakendil kinnitusriba alla peitu. Võib juhtuda, et tarbijal tuleb info lugemiseks pakendit lõhkuda, näiteks kinnitusriba mõlemast otsast lahti tõmmata. See võib rikkuda nii pakendi kui ka toote.



Kinnitusriba on mõlemast otsast lahti ja tekst ei alga kohe kinnitusriba alt, vaid seal on ka paar tühja rida, mis teeb lugemise lihtsamaks.

## 0 Sisukord

## 1 Alusta siit

## 2 Mõisted

# 3

## Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### 3.3 Tüpopograafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

## 4 Kontrollnimekiri

## 5 Lisad

### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA



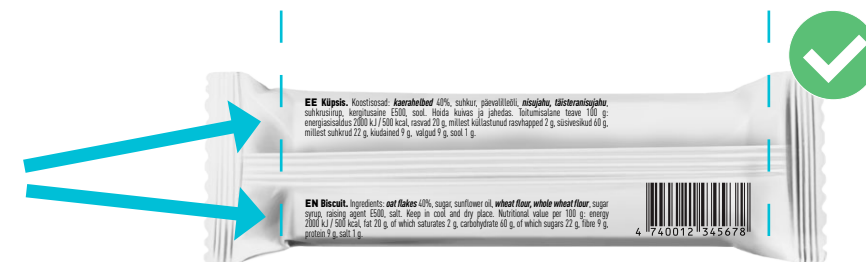
Tekst ja ribakood on otstele liiga lähedal.



Tekst jääb keevitusriba alla.

A

Tuleks jätta **piisavalt ruumi** keevitusribast ja otsakeevitustest.



B

Lahtise keevitusriba korral on soovitatav jätta keevituskohast natuke ruumi.





0 Sisukord

1 Alusta siit

2 Mõisted

3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

3.1 Teabe asukoht

3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

3.3 Tüpopgraafia

3.4 Pakendid ja trükitehnika

4 Kontrollnimekiri

5 Lisad

5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus

TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## VIIDETE KASUTAMINE

Ruumiliste või tehniliste piirangute tõttu võib tekkida vajadus kasutada märgistusel **viideid**. Viitamist kasutatakse näiteks säilimisaja märke asukohale osutamiseks. Viide säilimisaja märke täpsele asukohale peaks olema tehtud selliselt, et tarbijal oleks lihtne pakendilt säilimisajaga leida. Näiteks viidet „Parim enne: vaata pakendilt“ võib pidada liiga üldsõnaliseks. Viide peaks olema võimalikult konkreetne.



## 0 Sisukord

## 1 Alusta siit

## 2 Mõisted

# 3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### 3.3 Tüpopograafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

## 4 Kontrollnimekiri

## 5 Lisad

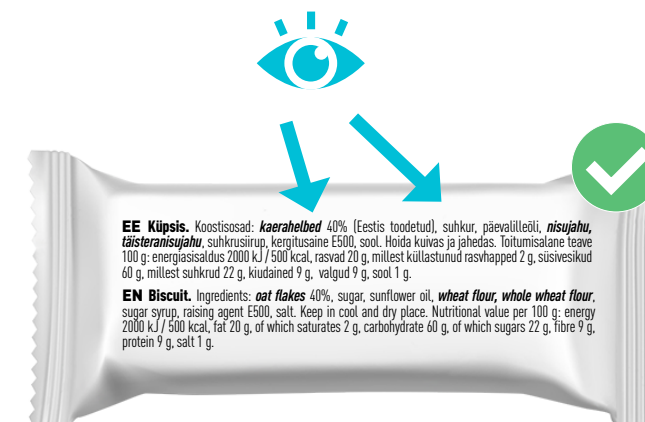
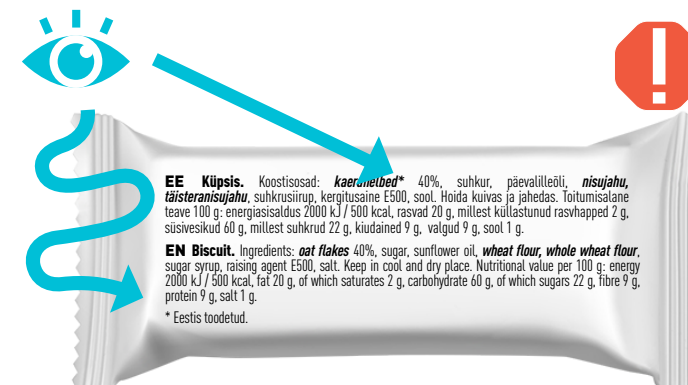
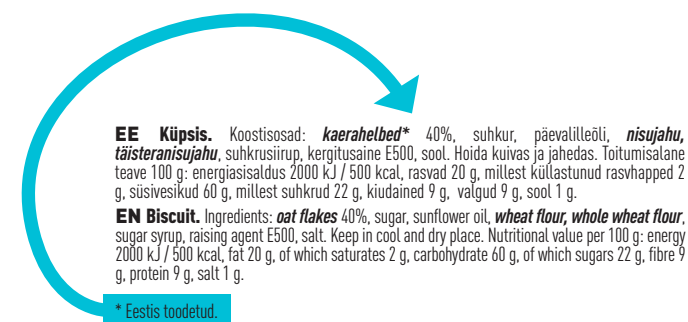
### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus

## VIITEID KASUTATAKSE SOOVITUD LISATEABE ANDMISEKS

Viitamise asemel võib koostisosa lisateabe esitada vahetult koostisosa nimetuse järel sulgudes.

Kui kasutatakse viidet, tuleks selgitus paigutada vahetult koostisosade loetelu juurde või vahetusse lähedusse nii, et tarbija leiaks selle lihtsasti üles.



0 Sisukord

1 Alusta siit

2 Mõisted

3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

3.1 Teabe asukoht

3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

3.3 Tüpopograafia

3.4 Pakendid ja trükitehnika

4 Kontrollnimekiri

5 Lisad

5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

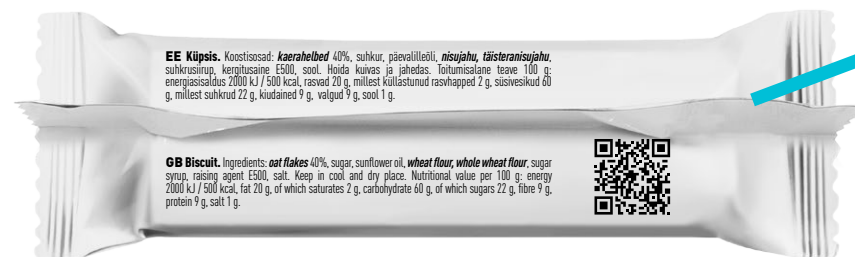
5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus

TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## QR-KOOD

Lisateabe andmiseks või kohustusliku teabe kordamiseks võib kasutada QR-koodi. Kui pakendil olev tekst on väike ja tihe, võib vajalikku infot olla lihtsam lugeda telefoniekraanilt.

QR-koodi juurde on soovitatav lisada selgitus või sõnum, miks peaksid tarbijad koodi skaneerima või millist infot antakse, näiteks „Toote sünnilugu“.



**EE Küpsis.** Koostisosad: *kaerhelbed* 40%, suhkur, päevalilleõli, *nisujahu, täisteranisujahu*, suhkrusiirup, kergitusaine E500, sool. Hoida kuivas ja jahedas. Toitumislane teave 100 g: energiasisaldus 2000 kJ / 500 kcal, rasvad 20 g, millest küllastunud rasvhapped 2 g, süsivesikud 60 g, millest suhkrud 22 g, kiudained 9 g, valgud 9 g, sool 1 g.

TOITUMISALANE TEAVE	100 g
Energiasisaldus (kJ/kcal)	2000/500
Rasvad, millest küllastunud rasvhapped	20g 2 g
Süsivesikud, millest suhkrud	60 g 22 g
Kiudained	9 g
Valgud	9 g
Sool	1 g

**EN Biscuit.** Ingredients: *oat flakes* 40%, sugar, sunflower oil, *wheat flour, whole wheat flour*, sugar syrup, raising agent E500, salt. Keep in cool and dry place. Nutritional value per 100 g: energy 2000 kJ / 500 kcal, fat 20 g, of which saturates 2 g, carbohydrate 60 g, of which sugars 22 g, fibre 9 g, protein 9 g, salt 1 g.



0 Sisukord

1 Alusta siit

2 Mõisted

3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

3.1 Teabe asukoht

3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

3.3 Tüpopgraafia

3.4 Pakendid ja trükitehnika

4 Kontrollnimekiri

5 Lisad

5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

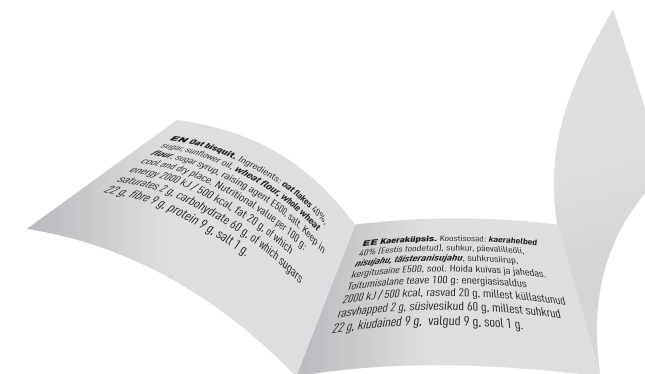
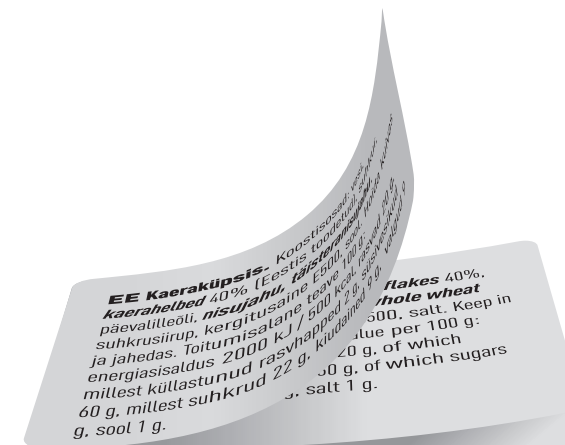
## VOLDIKMÄRGISTUS

Teatises 2018/C 196/01 on kirjas:

Et mitte vähendada tarbijale mõeldud kohustusliku toidualase teabe kättesaadavust või sellele juurdepääsu, ei tohi märgistus olla kergesti eemaldatav.

Pakendile kinnitatud lahtivõetava sildi või muu äratõmmatava märgistuse puhul tuleb iga juhtumi korral eraldi hinnata, kas kohustusliku teabe kättesaadavuse, juurdepääsetavuse ja paigutusega seotud üldised nõuded on täidetud.

Komisjoni teatis – Küsimused ja vastused Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1169/2011 (milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele) kohaldamise kohta, 2018/C 196/01



Voldikmärgistus ega muu lahtivõetav või äratõmmatav märgistus ei tohi olla kergesti eemaldatav. Tarbijale mõeldud kohustusliku toidualase teabe kättesaadavust või sellele juurdepääsu ei tohi piirata.

0 Sisukord

1 Alusta siit

2 Mõisted

3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

3.1 Teabe asukoht

3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

3.3 Tüpopograafia

3.4 Pakendid ja trükitehnika

4 Kontrollnimekiri

5 Lisad

5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus

TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## EESTIKEELSE TEABE KLEEBISED

Kui eestikeelne teave lisatakse võõrkeelsele pakendile kleebisega, ei tohi unustada, et kohustuslike andmete puhul tuleb järgida minimaalse tähemärgi suuruse nõuet. Veenduda tuleb ka tõlgete täpsuses.

Võimalusel paigutada kleebis vabale pinnale või kleepida üle tagaküljel korduv logo või väheolulisem disainielement. Kui mahub, võib lisada ka QR-koodi.



0 Sisukord

1 Alusta siit

2 Mõisted

3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

3.1 Teabe asukoht

3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

3.3 Tüpopgraafia

3.4 Pakendid ja trükitehnika

4 Kontrollnimekiri

5 Lisad

5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

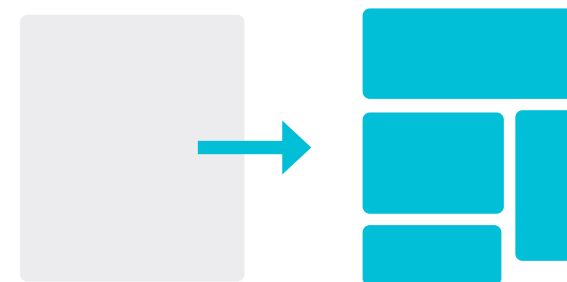
5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus

TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### TEABE PAIGUTAMINE PLOKKIDESSE

Infot on soovitatav liigendada loogilisteks rühmadeks ja hea oleks **jätta väikesed vahed**.



**ET Kohupiimakreem mustikakisselliga 150 g. Koostisosad:** kohupiimakreem 53% (kohupiim, koor, suhkur, vanilliin), mustikakissell 47% (vesi, suhkur, mustikad 24%, glükoo- si-fruktoosiiirup, mustikamahl kontsentradiid, modifitseeritud tärklis, paksendaja (pektiin), happesuse regulaatorid (sidrunhape, naatriumsitraat, kaltsiumtsitraat), lõhna- ja maitseaine). **Kõlblik kuni:** vaata kaanelt. **Toodet hoida temperatuuril +2...+6 °C. Keskmine toite- väärtus 100 g:** energiasisaldus 395 kJ / 93 kcal, rasvad 1,6 g, millest küllastunud rasvhapped 0,8 g, süsivesikud 14 g, millest suhkrud 13 g, valgud 5,2 g, sool 0,07 g. **EN Curd cream with blueberry kissel 150 g. Ingredients:** curd cream 53% (curd paste, cream, sugar, vanillin), blueberry kissel 47% (water, sugar, blueberries 10%, glucose-fructose syrup, stabilizers (modified starch, pectin), acidity regulators (citric acid, sodium citrate, calcium citrate), flavouring). **Use by:** see the lid. **Storage product at +2...+6 °C. Nutritional value per 100 g:** energy 395 kJ / 93 kcal, fat 1,6 g, of which saturates 0,8 g, carbohydrate 14 g, of which sugars 13 g, protein 5,2 g, salt 0,07 g. **LV Biezpiena krēms ar melleni ķīseli 150 g. Sastāvda- las:** biezpiena krēms 53% (biezpiena pasta, saldais krējums, cukurs, vaniļins), melleni ķīse- lis 47% (ūdens, cukurs, mellenes 24%, glikozes-fruktozes sirups, melleni sula no koncentrāta, modificēta ciete, biezinātājs (pektīns), skābuma regulatori (citronskābe, nātrija citrāts, kalciņa citrāts), aromatizētājs). **Izlietot līdz:** skatiet vāku. **Produktu uzglabāt temperatūrā +2...+6 °C. Uzturvērtība 100 g:** enerģētiskā vērtība 395 kJ / 93 kcal, tauki 1,6 g, tostarp piesātinātās taukskābes 0,8 g, oghidrāti 14 g, tostarp cukuri 13 g, olbaltumvielas 5,2 g, sāls 0,07 g.

**ET Kohupiimakreem mustikakisselliga 150 g. Koostisosad:** kohupiimakreem 53% (kohu- piim, koor, suhkur, vanilliin), mustikakissell 47% (vesi, suhkur, mustikad 24%, glükoo- si-fruktoosiiirup, mustikamahl kontsentradiid, modifitseeritud tärklis, paksendaja (pektiin), happesuse regula- torid (sidrunhape, naatriumsitraat, kaltsiumtsitraat), lõhna- ja maitseaine). **Kõlblik kuni:** vaata kaanelt. **Toodet hoida temperatuuril +2...+6 °C. Keskmine toiteväärtus 100 g:** energiasis- aldus 395 kJ / 93 kcal, rasvad 1,6 g, millest küllastunud rasvhapped 0,8 g, süsivesikud 14 g, millest suhkrud 13 g, valgud 5,2 g, sool 0,07 g.

**EN Curd cream with blueberry kissel 150 g. Ingredients:** curd cream 53% (curd paste, cream, sugar, vanillin), blueberry kissel 47% (water, sugar, blueberries 10%, glucose-fructose syrup, stabilizers (modified starch, pectin), acidity regulators (citric acid, sodium citrate, calcium citrate), flavouring). **Use by:** see the lid. **Storage product at +2...+6 °C. Nutritional value per 100 g:** energy 395 kJ / 93 kcal, fat 1,6 g, of which saturates 0,8 g, carbohydrate 14 g, of which sugars 13 g, protein 5,2 g, salt 0,07 g.

**LV Biezpiena krēms ar melleni ķīseli 150 g. Sastāvdaļas:** biezpiena krēms 53% (biezpiena pasta, saldais krējums, cukurs, vaniļins), melleni ķīselis 47% (ūdens, cukurs, mellenes 24%, gliko- zes-fruktozes sirups, melleni sula no koncentrāta, modificēta ciete, biezinātājs (pektīns), skābuma regulatori (citronskābe, nātrija citrāts, kalciņa citrāts), aromatizētājs). **Izlietot līdz:** skatiet vāku. **Produktu uzglabāt temperatūrā +2...+6 °C. Uzturvērtība 100 g:** enerģētiskā vērtība 395 kJ / 93 kcal, tauki 1,6 g, tostarp piesātinātās taukskābes 0,8 g, oghidrāti 14 g, tostarp cukuri 13 g, olbaltumvielas 5,2 g, sāls 0,07 g.

0 Sisukord

1 Alusta siit

2 Mõisted

3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

3.1 Teabe asukoht

3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

3.3 Tüpopograafia

3.4 Pakendid ja trükitehnika

4 Kontrollnimekiri

5 Lisad

5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus

TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## TEABE ESILETOOMISE VÕIMALUSED

**EE TÄHE SOKOLAAD KIRSILISAND Tükkiidega.** Koostisosad: suhkur, kakaomass, kirsilisand 15% (suhkur, kirss 25%, õunapüree, fruktoosisiirup, riisijahu, palmirasv, želeeriv aine (pektiin), hape (sidrunhape), lõhna- ja maitseaine), kakaovõi, vähendatud rasvasisaldusega kakaopulber, emulgator (letsitiin), lõhna- ja maitseaine. Sokolaadis kakao sisaldus vähemalt 56%. Võib sisaldada vähesel määral erinevaid pähkleid, maapähkleid, gluteeni sisaldavaid teravilju, muna- ja piimatoteid. Hoida kuivas ja jahedas ( $18 \pm 3$  °C).



**SORTEERI PAKEND: SEGAPAKEND**

**SORTEERI PAKEND: segapakend**

**SORTEERI PAKEND: segapakend**



Sorteerimisinfo saab esile tuua kujundatuna, joonega või värviga.



Säilimiskuupäeva alla saab jätta valge tausta.



Olulise märke asukoht pakendil võiks olla kohas, mida tarbija poes kohe märkab.

## 0 Sisukord

## 1 Alusta siit

## 2 Mõisted

# 3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### 3.3 Tüpopograafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

## 4 Kontrollnimekiri

## 5 Lisad

### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus

 TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## ERI KEELTE ERISTAMINE JA TÄHISTAMINE

Mitmekeelsel pakendil olevad keeled võiksid olla piisavalt hästi eristatud ja tähistatud. Selleks on palju kujunduslikke võimalusi joonte, kujundite ja värvi abil.

Keelte tähistamise standardid

ISO 639-2	ISO 639-1	ISO 3166-1 (riigi kood)	ISO 3166-1 alpha-2 (riigi kood)
EST	ET	EST	EE
ENG	EN	GBR	GB
LAV	LV	LVA	LV
LIT	LT	LTU	LT
RUS	RU	RUS	RU



ISO 3166 on riikide tähistamise standard

**EE Kohupiimakreem mustikakisselliga 150 g. Koostisosad:** kohupiimakreem 53% (kohupiim, koor, suhkur, vanilliin), mustikakissell 47% [vesi, suhkur, mustikad 24%, glükoosi-fruktoosisiirup, mustikamahl kontsentraadist, modifitseeritud tärklis, paksendaja (pektiin), happesuse regulaatorid (sidrunhape, naatriumtsitraat, kaltsiumtsitraat), lõhna- ja maitseaineid. **Kõlblik kuni:** vaata kaanelt. **Toodet hoida temperatuuril +2...+6 °C. Keskmise toiteväärtus 100 g:** energiasisaldus 395 kJ / 93 kcal, rasvad 1,6 g, millest küllastunud rasvhapped 0,8 g, süsivesikud 14 g, millest suhkrud 13 g, valgud 5,2 g, sool 0,07 g. **EN Curd cream with blueberry kissel 150 g. Ingredients:** curd cream 53% (curd paste, cream, sugar, vanillin), blueberry kissel 47% [water, sugar, blueberries 10%, glucose-fructose syrup, stabilizers (modified starch, pectin), acidity regulators (citric acid, sodium citrate, calcium citrate), flavouring]. **Use by:** see the lid. **Storage product at +2...+6 °C. Nutritional value per 100 g:** energy 395 kJ / 93 kcal, fat 1,6 g, of which saturates 0,8 g, carbohydrate 14 g, of which sugars 13 g, protein 5,2 g, salt 0,07 g. **LV Biezpiena krēms ar melleņu ķiseļi 150 g. Sastāvdaļas:** biezpiena krēms 53% (biezpiena pasta, saldais krējums, cukurs, vaniļins), melleņu ķiseļis 47% [ūdens, cukurs, mellenes 24%, glükozes-fruktozes sirups, melleņu sula no koncentrāta, modificēta ciete, biezinātājs (pektīns), skābuma regulatori (citronskābe, nātrija citrāts, kalcija citrāts), aromatizētājs]. **Izlietot līdz:** skatiet vāku. **Produktu uzglabāt temperatūrā +2...+6 °C. Uzturvērtība 100 g:** enerģētiskā vērtība 395 kJ / 93 kcal, tauki 1,6 g, tostarp piesātinātās taukskābes 0,8 g, oghidrāti 14 g, tostarp cukuri 13 g, olbaltumvielas 5,2 g, sāls 0,07 g.



Keelte tähistus ei ole hästi nähtav.

**ET Kohupiimakreem mustikakisselliga 150 g. Koostisosad:** kohupiimakreem 53% (kohupiim, koor, suhkur, vanilliin), mustikakissell 47% [vesi, suhkur, mustikad 24%, glükoosi-fruktoosisiirup, mustikamahl kontsentraadist, modifitseeritud tärklis, paksendaja (pektiin), happesuse regulaatorid (sidrunhape, naatriumtsitraat, kaltsiumtsitraat), lõhna- ja maitseaineid. **Kõlblik kuni:** vaata kaanelt. **Toodet hoida temperatuuril +2...+6 °C. Keskmise toiteväärtus 100 g:** energiasisaldus 395 kJ / 93 kcal, rasvad 1,6 g, millest küllastunud rasvhapped 0,8 g, süsivesikud 14 g, millest suhkrud 13 g, valgud 5,2 g, sool 0,07 g.

**EN Curd cream with blueberry kissel 150 g. Ingredients:** curd cream 53% (curd paste, cream, sugar, vanillin), blueberry kissel 47% [water, sugar, blueberries 10%, glucose-fructose syrup, stabilizers (modified starch, pectin), acidity regulators (citric acid, sodium citrate, calcium citrate), flavouring]. **Use by:** see the lid. **Storage product at +2...+6 °C. Nutritional value per 100 g:** energy 395 kJ / 93 kcal, fat 1,6 g, of which saturates 0,8 g, carbohydrate 14 g, of which sugars 13 g, protein 5,2 g, salt 0,07 g.

**LV Biezpiena krēms ar melleņu ķiseļi 150 g. Sastāvdaļas:** biezpiena krēms 53% (biezpiena pasta, saldais krējums, cukurs, vaniļins), melleņu ķiseļis 47% [ūdens, cukurs, mellenes 24%, glükozes-fruktozes sirups, melleņu sula no koncentrāta, modificēta ciete, biezinātājs (pektīns), skābuma regulatori (citronskābe, nātrija citrāts, kalcija citrāts), aromatizētājs]. **Izlietot līdz:** skatiet vāku. **Produktu uzglabāt temperatūrā +2...+6 °C. Uzturvērtība 100 g:** enerģētiskā vērtība 395 kJ / 93 kcal, tauki 1,6 g, tostarp piesātinātās taukskābes 0,8 g, oghidrāti 14 g, tostarp cukuri 13 g, olbaltumvielas 5,2 g, sāls 0,07 g.



Keeled on nähtavalt tähistatud ja jagatud eraldi seksioonideks.



## 0 Sisukord

## 1 Alusta siit

## 2 Mõisted

# 3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### 3.3 Tüpopograafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

## 4 Kontrollnimekiri

## 5 Lisad

### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## VAHEPEALKIRJADE ESILETOOMINE

Toote nimetus, vahepealkirjad ja muu oluline info võiksid põhitekstist piisavalt eristuda. Vahepealkirjad peaksid olema parema loetavuse huvides võimalikult lühikesed, ent arusaadavad.

**Koostisosade loetelu:**



**Koostisosad:**

**Toitumisalane teave 100 g toote kohta:**



**Toitumisalane teave 100 g:  
100 g sisaldab keskmiselt:**

**Sügavkülmutatud toode.**



**Külmutatud**



vähemalt 56%. Võib sisaldada vähesel määral erinevaid pähkleid, maapähkleid, gluteeni sisaldavaid teravilju, muna- ja piimatooteid.  
**TOITUMISALANE TEAVE 100 g:** energiasisaldus 2153 kJ / 516 kcal, rasvad 28 g, millest küllastunud rasvhapped 17 g, süsivesikud 55 g, millest suhkrud 46 g, valgud 6,1 g, sool 0,02 g. Hoida kuivas ja

vähemalt 56%. Võib sisaldada vähesel määral erinevaid pähkleid, maapähkleid, gluteeni sisaldavaid teravilju, muna- ja piimatooteid.  
**TOITUMISALANE TEAVE 100 g:** energiasisaldus 2153 kJ / 516 kcal, rasvad 28 g, millest küllastunud rasvhapped 17 g, süsivesikud 55 g, millest suhkrud 46 g, valgud 6,1 g, sool 0,02 g. Hoida kuivas ja



Vahepealkirjad on võimalik eristada ka värvilise või kontrastse taustatooniga.

**Tume šokolaad kirsilisandi tükkidega 100 g.** Koostisosad: suhkur, kakaomass, kirsilisand 15% (suhkur, kirss 25%, õunapüree, fruktoosisiirup, riisijahu, palmirasv, želeeriv aine (pektiin), hape (sidrunhape), lõhna- ja maitseaine), kakaovõi, vähendatud rasvasisaldusega kakaopulber, emulgaator (letsitiin), lõhna- ja maitseaine. Säilitusaineteta. Šokolaadis kakao sisaldus vähemalt 56%. Võib sisaldada vähesel määral erinevaid pähkleid, maapähkleid, gluteeni sisaldavaid teravilju, muna- ja piimatooteid. **Toitumisalane teave 100 g:** energiasisaldus 2153 kJ / 516 kcal, rasvad 28 g, millest küllastunud rasvhapped 17 g, süsivesikud 55 g, millest suhkrud 46 g, valgud 6,1 g, sool 0,02 g. Hoida kuivas ja jahedas (18±3 °C).

**TUME ŠOKOLAAD KIRSILISANDI TÜKKIDEGA 100 g.** Koostisosad: suhkur, kakaomass, kirsilisand 15% (suhkur, kirss 25%, õunapüree, fruktoosisiirup, riisijahu, palmirasv, želeeriv aine (pektiin), hape (sidrunhape), lõhna- ja maitseaine), kakaovõi, vähendatud rasvasisaldusega kakaopulber, emulgaator (letsitiin), lõhna- ja maitseaine. Šokolaadis kakao sisaldus vähemalt 56%. Võib sisaldada vähesel määral erinevaid pähkleid, maapähkleid, gluteeni sisaldavaid teravilju, muna- ja piimatooteid. **Toitumisalane teave 100 g:** energiasisaldus 2153 kJ / 516 kcal, rasvad 28 g, millest küllastunud rasvhapped 17 g, süsivesikud 55 g, millest suhkrud 46 g, valgud 6,1 g, sool 0,02 g. Hoida kuivas ja jahedas (18±3 °C).



Vahepealkiri ei eristu piisavalt põhitekstist.



Toidu nimetus on suurtähtedega, vahepealkirjad piisavalt eristuvad kirjastiilis.

0 Sisukord

1 Alusta siit

2 Mõisted

3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

3.1 Teabe asukoht

3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

3.3 Tüpopgraafia

3.4 Pakendid ja trükitehnika

4 Kontrollnimekiri

5 Lisad

5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus

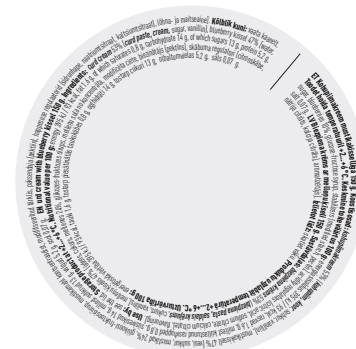
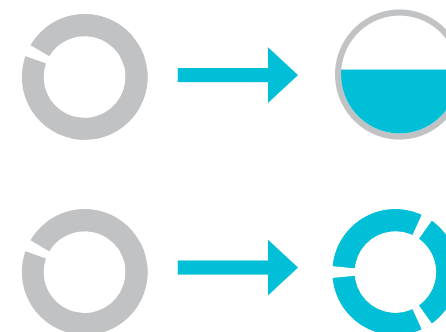
TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## TEKSTI RINGIKUJULINE PAIGUTUS

Vältima peaks teksti **ringjat paigutust** (näiteks topside kaantel).



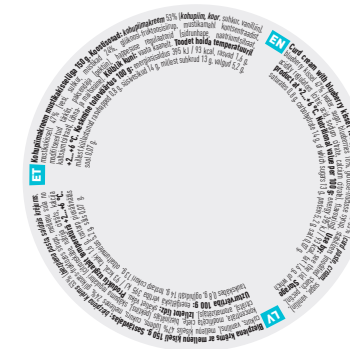
Info on võimalik paigutada horisontaalselt või jagada teemade ja keelte kaupa **kitsamatesse sektoritesse**.



! Read on lugemiseks liiga pikad.



✓ Info on paigutatud horisontaalselt.



✓ Info on jagatud keelte kaupa sektoritesse.

0 Sisukord

1 Alusta siit

2 Mõisted

3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

3.1 Teabe asukoht

3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

3.3 Tüpopograafia

3.4 Pakendid ja trükitehnika

4 Kontrollnimekiri

5 Lisad

5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus

TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## TEKSTI PAIGUTUS SILINDRILE

Vältima peaks pikkade horisontaalsete tekstiridade paigutust silindrikujulistele pakenditele (pudelid, purgid). Kogu tekstirida võiks jääda samasse vaatevälja.



Read on lugemiseks liiga pikad, pakendit peab pöörama ning järgmiselt realt on raskem lugemist alustada.



Info on võimalik paigutada kitsastele pindadele vertikaalselt. Kleebise saab kujundada püstiselt.

## 0 Sisukord

## 1 Alusta siit

## 2 Mõisted

# 3

## Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### 3.3 Tüpopograafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

## 4 Kontrollnimekiri

## 5 Lisad

### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## TEKSTI TAUST

Vältima peaks teksti paigutamist **väga kontrastsetele elementidele või mustriilisele taustale**. Soovitatav pole ka kontrastse tausta hägustamine teksti all või muud poolikud lahendused. Eelistatud on valge või ühtlane, ühevärviline taust.



Teksti taustal on taustamustrit läbi kumav pind.



Teksti taust on ühtlane, kujunduses juba kasutatud värviga pind.

## 0 Sisukord

## 1 Alusta siit

## 2 Mõisted

# 3

## Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### 3.3 Tüpopograafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

## 4 Kontrollnimekiri

## 5 Lisad

### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## TOITUMISALANE TEAVE

Toitumisalane teave peab olema esitatud tabelina, arvud üksteise all. Kui tabeli jaoks ruumi ei jätku, võib andmed esitada üksteise järel. (määruse (EL) nr 1169/2011 artikli 34 lõige 2)

Teave tuleb esitada numbrite ja sõnadega, lisaks võib kasutada piktogramme või sümboleid.



**EE Kohupiimakreem mustikakisselliga 150 g. Koostisosad: kohupiimakreem 53% (kohupiim, koor, suhkur, vanilliin), mustikakissell 47% (vesi, suhkur, mustikad 24%, glükoosi-fruktoosisiirup, mustikamahl kontsentraadist, modifitseeritud tärklis, paksendaja (pektiin), happesuse regulaatorid (sidrunhape, naatriumtsitraat, kaltsiumtsitraat), lõhna- ja maitseaine). **Kõlblik kuni:** vaata kaanelt. **Toodet hoida temperatuuril +2...+6 °C. Keskmine toiteväärtus 100 g:** energiasisaldus 395 kJ / 93 kcal, rasvad 1,6 g, millest küllastunud rasvhapped 0,8 g, süsivesikud 14 g, millest suhkrud 13 g, valgud 5,2 g, sool 0,07 g.**

**EN Curd cream with blueberry kissel 150 g. Ingredients: curd cream 53% (curd paste, cream, sugar, vanillin), blueberry kissel 47% (water, sugar, blueberries 10%, glucose-fructose syrup, stabilizers (modified starch, pectin), acidity regulators (citric acid, sodium citrate, calcium citrate), flavouring). **Use by:** see the lid. **Storage product at +2...+6 °C. Nutritional value per 100 g:** energy 395 kJ / 93 kcal, fat 1,6 g, of which saturates 0,8 g, carbohydrate 14 g, of which sugars 13 g, protein 5,2 g, salt 0,07 g.**

TOITUMISALANE TEAVE / NUTRITIONAL VALUE	100 g
Energiasisaldus / energy (kJ/kcal)	834/198
Rasvad / fat, millest küllastunud rasvhapped / of which saturates	5,1 g 2,2 g
Süsivesikud / carbohydrates, millest suhkrud / of which sugars	25 g 4,1 g
Kiudained / fiber	4,1 g
Valgud / protein	11 g
Sool / salt	1,25 g

TOITUMISALANE TEAVE / NUTRITIONAL VALUE	100 g
Energiasisaldus / energy (kJ/kcal)	834/198
Rasvad / fat, millest küllastunud rasvhapped / of which saturates	5,1 g 2,2 g
Süsivesikud / carbohydrates, millest suhkrud / of which sugars	25 g 4,1 g
Kiudained / fiber	4,1 g
Valgud / protein	11 g
Sool / salt	1,25 g



Toitained võib tähistada eri värvidega.

TOITUMISALANE TEAVE / NUTRITIONAL VALUE	100 g
Energiasisaldus / energy (kJ/kcal)	395/93
Rasvad / fat, millest küllastunud rasvhapped / of which saturates	1,6 g 0,8 g
Süsivesikud / carbohydrates, millest suhkrud / of which sugars	14 g 13 g
Valgud / protein	5,2 g
Sool / salt	0,07 g



0 Sisukord

1 Alusta siit

2 Mõisted

3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

3.1 Teabe asukoht

3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

3.3 Tüpopograafia

3.4 Pakendid ja trükitehnika

4 Kontrollnimekiri

5 Lisad

5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## PORTSJONI TEABE KUJUTAMINE

Võimalikult selgelt peaks edasi andma portsjoni kogust. Kindlasti juurde kirjutada „1 portsjon sisaldab“, „portsjon“, „1 viil“ või „1 lõik“ jne. Võib kasutada **ikooni**.

TOITUMISALANE TEAVE	100 g	1 viil (25 g)
------------------------	-------	------------------

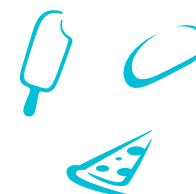
TOITUMISALANE TEAVE	100 g	1 portsjon (25 g)
------------------------	-------	----------------------


TOITUMISALANE TEAVE	100 g	45 g
Energiasaldus (kJ/kcal)	834/198	357/86
Rasvad, millest küllastunud rasvhapped	11,1 g 6,9 g	5,0 g 3,1 g
Süsivesikud, millest suhkrud	18,8 g 13,5 g	8,5 g 6,1 g
Kiudained	4,8 g	2,2 g
Valgud	3,9 g	1,8 g
Sool	0,18 g	0,08 g



Ei ole üheselt arusaadav, mida tähistab „45 grammi“.

Portsjoni infot on võimalik täiendada ikoonidega:



TOITUMISALANE TEAVE	100 g	45 g 
Energiasaldus (kJ/kcal)	834/198	357/86
Rasvad, millest küllastunud rasvhapped	11,1 g 6,9 g	5,0 g 3,1 g
Süsivesikud, millest suhkrud	18,8 g 13,5 g	8,5 g 6,1 g
Kiudained	4,8 g	2,2 g
Valgud	3,9 g	1,8 g
Sool	0,18 g	0,08 g



Portsjoni tulba päises on täiendavalt kasutatud pulgajäätise ikooni.

0 Sisukord

1 Alusta siit

2 Mõisted

3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

3.1 Teabe asukoht

3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

3.3 Tüpopraafia

3.4 Pakendid ja trükitehnika

4 Kontrollnimekiri

5 Lisad

5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## ALLERGEENIDE ERISTAMISE VÕIMALUSED

Koostisosade loetelus esitatud allergeenid tuleb teistest koostisosadest esile tuua võimalikult hästi eristuvalt.

### Kaeraküpsis 300 g

**EE Kaeraküpsis. Koostisosad:** vesi, *kaerahelbed* 37% (Eestis toodetud), suhkur, päevalilleõli, *nisujahu*, *täisteranisujahu*, suhkruisrup, kergitusaine E500, sool. Hoida kuivas ja jahedas. **Toitumisalane teave 100 g:** energiasisaldus 1992 kJ / 475 kcal, rasvad 20 g, millest küllastunud rasvhapped 1,8 g, süsivesikud 61 g, millest suhkrud 23 g, kiudained 7,1 g, valgud 8,6 g, sool 0,91 g.



Allergeenid on markeeritud kaldkirjas, tavapaksusega. Väikese tekstisuuruse puhul jääb sellest aga väheseks ja teave ei ole kergesti eristatav.

## SUURTÄHTEDEGA

### Kaeraküpsis 300 g

**EE Kaeraküpsis. Koostisosad:** vesi, KAERAHELBED 37% (Eestis toodetud), suhkur, päevalilleõli, NISUJAHU, TÄISTERANISUJAHU, suhkruisrup, kergitusaine E500, sool. Hoida kuivas ja jahedas. **Toitumisalane teave 100 g:** energiasisaldus 1992 kJ / 475 kcal, rasvad 20 g, millest küllastunud rasvhapped 1,8 g, süsivesikud 61 g, millest suhkrud 23 g, kiudained 7,1 g, valgud 8,6 g, sool 0,91 g.

Kaldkirjas, poolpaksus kirjas

### Kaeraküpsis 300 g

**EE Kaeraküpsis. Koostisosad:** vesi, *kaerahelbed* 37% (Eestis toodetud), suhkur, päevalilleõli, *nisujahu*, *täisteranisujahu*, suhkruisrup, kergitusaine E500, sool. Hoida kuivas ja jahedas. **Toitumisalane teave 100 g:** energiasisaldus 1992 kJ / 475 kcal, rasvad 20 g, millest küllastunud rasvhapped 1,8 g, süsivesikud 61 g, millest suhkrud 23 g, kiudained 7,1 g, valgud 8,6 g, sool 0,91 g.



Allergeenid peaks eristama ülejäänud tekstist erinevate tüpopraafiliste vahenditega või neid kombineerides. Kasutatud vahendid võivad olenevalt kirjaperekonna iseloomust varieeruda. Mõne perekonna poolpaks kirjastiil võib olla paremini loetav kui suurtähed jne.

0 Sisukord

1 Alusta siit

2 Mõisted

**3** Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

3.1 Teabe asukoht

3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

3.3 Tüpopograafia

3.4 Pakendid ja trükitehnika

4 Kontrollnimekiri

5 Lisad

5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## SÜMBOLID, PIKTOGRAMMID

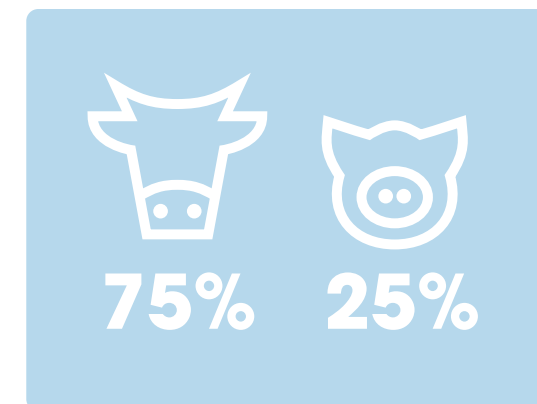
Sümbolitega võib kohustuslikke andmeid **täiendada**. Sümbolid peaksid olema lihtsad, äratuntavad ja funktsionaalsed. Liiga keerulised sümbolid ning nende liigne kasutamine ei tule kasuks.

VALMISTAMISÕPETUS. **Ahjus:** küpseta eelsoojendatud ahjus pöördõhu-programmil 180 °C juures 40 minutit. **Grillil:** söed on valmis, kui leeki enam pole ja saad kätt hoida grillrestil kohal 10 cm kõrgusel end kõrvetamata 3–4 sekundit. Küpseta liha grillil 10 minutit kummaltki poolt. **Pannil:** toodet küpseta kuuma pannil 10 minutit kummaltki poolt.



Tekstile lisaks on esitatud arusaadavad küpsetusmeetodi ja -aja sümbolid.

EESTIMAINE HAKKLIHA. **Koostisosad:** veiseliha (75%), sealih (25%).  
**100 g toodet sisaldab keskmiselt:** energiasisaldus 439 kJ / 104 kcal; rasvu 1,6 g, millest küllastunud rasvhapped 0,5 g; süsivesikuid <0,5 g, millest suhkrud <0,5 g; valke 22 g; soola 0,13 g.



Tekstile lisaks on äratuntavalt esitatud kummagi lihatüübi sisaldus.



0 Sisukord

1 Alusta siit

2 Mõisted

3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

3.1 Teabe asukoht

3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

3.3 Tüpopgraafia

3.4 Pakendid ja trükitehnika

4 Kontrollnimekiri

5 Lisad

5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus

TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## PILDID, LOGOD JA REKLAAMTEKSTID

Pildid, logod ja reklaamtekstid ei tohi ära võtta ruumi, mida oleks vaja kohustusliku märgistuse nõuetekohaseks esitamiseks. Näiteks ei tohi ebaproportsionaalselt suurena esitatud kaubamärkide, tootemarginimetuste või piltide tõttu tekkida olukord, kus toitumisalast teavet ei saa esitada tabelina.



Logo ja tootenimetus on nõnda suurelt, et ribakood ja toiteväärtuste tabel ei mahu karbi küljele ära.



0 Sisukord

1 Alusta siit

2 Mõisted

3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

3.1 Teabe asukoht

3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

3.3 Tüpopograafia

3.4 Pakendid ja trükitehnika

4 Kontrollnimekiri

5 Lisad

5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## 3.3 Tüpopograafia

### KIRJATÜÜBI VALIK

Märgistuses kasutatava kirjatüübi valikul on kõige olulisem selle loetavus. Arvestama peab kirjatüübi iseloomuga ja kirjaperekonna valikul võiks olla pigem konservatiivne. Parimad kirjatüübid on **seriifideta kirjad**. Ettevaatlik peaks olema aga seriifkirjade valimisel. Vältida võiks erilisi ja liigselt dekoratiivseid kirjatüüpe.

Univers Futura  
Helvetica DIN



Eelistatud on seriifideta kirjade perekonnad.

Minion Bodoni  
Palatino Century



Seriifkirjade perekonnad.

**TUME ŠOKOLAAD KIRSILISANDI TÜKKIDEGA.**  
**KOOSTISOSAD:** SUHKUR, KAKAOMASS, KIRSILISAND 15% (SUHKUR, KIRSS 25%, ÕUNAPÜREE, FRUKTOOSISIIRUP, RIISIJAHU, PALMIRASV, ŽELEERIV AINE (PEKTIIN), HAPE (SIDRUNHAPE), LÖHNA- JA MAITSEAINE), KAKAOVÕI, VÄHENDATUD RASVASISALDUSEGA KAKAOPULBER, EMULGAATOR (LETSITIIN), LÖHNA- JA MAITSEAINE.



Kindlasti peab vältima kogu teksti esitamist suurtähtedega, sest sellisel juhul on loetavus väiketähtedega võrreldes kehvem.

Century 6 pt

Century



Seriifkirjade kasutamisel tuleb arvestada, et väikese punktisuuruse puhul jäävad seriifid liiga väikesed ning negatiivtekstis kaovad seriifid ja peenemad detailid punktikasvu tõttu täiesti ära.

## 0 Sisukord

## 1 Alusta siit

## 2 Mõisted

# 3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### 3.3 Tüpograafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

## 4 Kontrollnimekiri

## 5 Lisad

### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## TÄHEKÕRGUS

Harilikult mõeldakse tähekõrguse all väiketähe ehk x-kõrgust. See mõõdetakse alusjoonest väiketähe ülemise servani. Erinevalt kirjasuurusest mõõdetakse tähekõrgust millimeetrites.

Pakendi korral, mille suurima külje pindala on üle 80 cm<sup>2</sup>, on kohustusliku märgistuse teksti **minimaalne x-kõrgus 1,2 mm**. Sellest väiksema suurima külje pindalaga pakenditel on minimaalne lubatud tähe x-kõrgus 0,9 mm



Kui pakendile jääb ruumi, tuleks kasutada suuremat tähekõrgust kui minimaalne määrukses nõutud.



Oluline on meeles pidada, et sama punktisuuruse juures võivad eri kirjaverekondade suur- ja väiketähtede kõrgused olla küllaltki erinevad.

### Times Regular, 7,6 punkti

suurtähe kõrgus 1,8 mm x-kõrgus 1,2 mm

### Futura Book 7,2 punkti

suurtähe kõrgus 2 mm x-kõrgus 1,2 mm

### Times Regular, 5,7 punkti

suurtähe kõrgus 1,35 mm x-kõrgus 0,9 mm

### Futura Book 5,4 punkti

suurtähe kõrgus 1,5 mm x-kõrgus 0,9 mm

0 Sisukord

1 Alusta siit

2 Mõisted

3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

3.1 Teabe asukoht

3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

3.3 Tüpopraafia

3.4 Pakendid ja trükitehnika

4 Kontrollnimekiri

5 Lisad

5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus

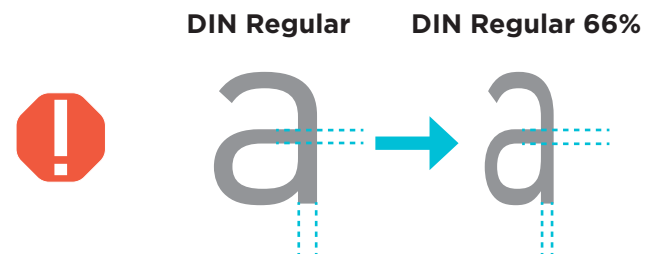


TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## TÄHELAIUS

Alati peaks eelistama tavalaiusega kirjastiili kokkusurutud stiilile, kuid tihti ei ole selleks pakendil piisavalt ruumi. Tavapraktikas kasutatakse seepärast **kitsast ehk condensed-kirjastiili**.

Helvetica Condensed  
Myriad Condensed  
DIN Condensed



Tuleks vältida tähtede liigset horisontaalset kokkusurumist, sest tähtede püstised detailid võivad jääda liiga kitsad.



Tähti tohib kokku suruda, kuid sellisel juhul peaks eelistama sama kirjanime perekonna kitsast kirjastiili, mitte suruda mehaaniliselt kokku tavalaiusega kirjastiili. Ühtegi kirjastiili ei ole soovitatav horisontaalselt kokku pressida alla 85% (0,85 x originaalist).



Kasutada tuleks sama perekonna kitsast kirjastiili, sest siis jäävad tähemärkide proportsioonid kirjanime perekonnale omased ja tekst on lihtsamini loetav.

## 0 Sisukord

## 1 Alusta siit

## 2 Mõisted

# 3

### Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

#### 3.1 Teabe asukoht

#### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

#### 3.3 Tüpopraafia

#### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

## 4 Kontrollnimekiri

## 5 Lisad

#### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

#### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



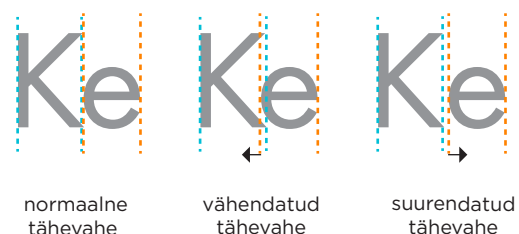
TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## TÄHEVAHE

**Kerning** on tähevahe koondamine eri tähepaaride vahel, et tähtedevaheline ala oleks visuaalselt ühtlane. Kujundusprogrammid rakendavad seda automaatselt.



**Tähevahe** ehk *tracking* on kõikide tähtede vahelise ala ühesugune muutmine.



Tähevahe on liiga väike, optiliselt moodustuvad loetavust raskendavad täherühmad või lausa uued tähed:

**Tume šokolaad kirsilisandi tükkidega. Koostisosad:** suhkur, kakaomass, kirsilisand 15% (suhkur, kirss 25%, õunapüree, fruktoosisiirup, riisijahu, palmirasv, želeeriv aine (pektiin), hape (sidrunhape), lõhna- ja maitseaine), kakaovõi, vähendatud rasvasisaldusega kakaopulber, emulgaator (letsitiin), lõhna- ja maitseaine.

Lisa → Li sa



Tähevahe on hea, tekst on paremini loetav.

**Tume šokolaad kirsilisandi tükkidega. Koostisosad:** suhkur, kakaomass, kirsilisand 15% (suhkur, kirss 25%, õunapüree, fruktoosisiirup, riisijahu, palmirasv, želeeriv aine (pektiin), hape (sidrunhape), lõhna- ja maitseaine), kakaovõi, vähendatud rasvasisaldusega kakaopulber, emulgaator (letsitiin), lõhna- ja maitseaine.

## 0 Sisukord

## 1 Alusta siit

## 2 Mõisted

# 3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### 3.3 Tüpopraafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

## 4 Kontrollnimekiri

## 5 Lisad

### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## REAVAHE

Reavahe ehk reasamm peab olema piisavalt suur, et silm uuele reale liikudes ära ei eksiks.

Reavahe (punktides) ei tohiks kunagi olla väiksem fondi suurusest punktides.



**Tume šokolaad kirsilisandi tükkidega.**  
**Koostisosa:** suhkur, kakaomass, kirsilisand 15%,  
suhkur, kirss 25%, õunapüree, fruktoosisürup, riisijahu,  
palmirasv, želatüün, pehme sidrunhape,  
lõhna- ja maitseaine, kakaovõi, vähendatud  
rasvasisaldusega kakaopulber, emulgaator (letsitiin),  
lõhna- ja maitseaine.

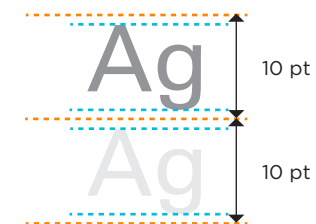
kirss 25%,  
v, želeel ai



Reavahe on liiga väike, tähed on teineteise peal.

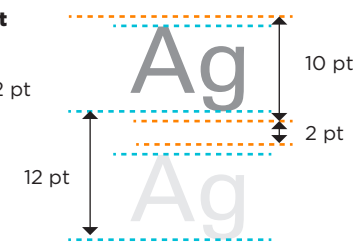
Univers 10 pt

Reavahe puudub

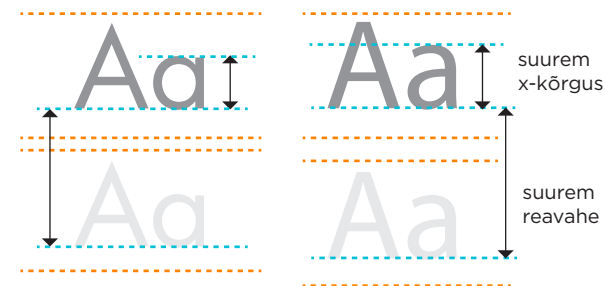


Univers 10 pt

Reavahe  
10 + 2 pt = 12 pt



Soovitav reavahe on 120% teksti kõrgusest. Alumisel näidisel on teksti kõrgus 10 pt, reavahe +20% ehk 12 pt. Reavahe 10 + 2 pt = 12 pt.



Õige reavahe valimisel tuleb jälgida ka tähemärgi x-kõrgust, kuna suurem väiketähe kõrgus nõuab ka suuremat reavahet.

## 0 Sisukord

## 1 Alusta siit

## 2 Mõisted

# 3

## Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### 3.3 Tüpopograafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

## 4 Kontrollnimekiri

## 5 Lisad

### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## TEKSTI JOONDAMINE

Enamikus keeltes loetakse teksti vasakult paremale. Seetõttu on loomulik joondada tekst vasakule servale. Silm leiab iga järgmise rea alguse oodatavast asukohast ja valest reast alustamise tõenäosus on väiksem.

**Tume šokolaad kirsilisandi tükkidega. Koostisosad:** suhkur, kakaomass, kirsilisand 15% (suhkur, kirss 25%, õunapüree, fruktoosisiirup, riisijahu, palmirasv, zeleeeriv aine (pektiin), hape (sidrunhape), lõhna- ja maitseaine), kakaovõi, vähendatud rasvasisaldusega kakaopulber, emulgaator (letsitiin), lõhna- ja maitseaine.

**Tume šokolaad kirsilisandi tükkidega. Koostisosad:** suhkur, kakaomass, kirsilisand 15% (suhkur, kirss 25%, õunapüree, fruktoosisiirup, riisijahu, palmirasv, zeleeeriv aine (pektiin), hape (sidrunhape), lõhna- ja maitseaine), kakaovõi, vähendatud rasvasisaldusega kakaopulber, emulgaator (letsitiin), lõhna- ja maitseaine.



Kitsamad tekstiveerud peaks joondama **vasakule**, laiemate veergude puhul saab kasutada ka **rööpjoondust**.

**Tume šokolaad kirsilisandi tükkidega. Koostisosad:** suhkur, kakaomass, kirsilisand 15% (suhkur, kirss 25%, õunapüree, fruktoosisiirup, riisijahu, palmirasv, zeleeeriv aine (pektiin), hape (sidrunhape), lõhna- ja maitseaine), kakaovõi, vähendatud rasvasisaldusega kakaopulber, emulgaator (letsitiin), lõhna- ja maitseaine.

**Tume šokolaad kirsilisandi tükkidega. Koostisosad:** suhkur, kakaomass, kirsilisand 15% (suhkur, kirss 25%, õunapüree, fruktoosisiirup, riisijahu, palmirasv, zeleeeriv aine (pektiin), hape (sidrunhape), lõhna- ja maitseaine), kakaovõi, vähendatud rasvasisaldusega kakaopulber, emulgaator (letsitiin), lõhna- ja maitseaine.



Kitsastel veergudel ei tohiks kasutada rööpjoondust, sest teksti sisse moodustuvad tühikutest püstised „**jõed**“. Mõningal määral saab seda parandada, kui muuta sõna- ja tähevahede sätteid (ingl *justification*).

**Tume šokolaad kirsilisandi tükkidega. Koostisosad:** suhkur, kakaomass, kirsilisand 15% (suhkur, kirss 25%, õunapüree, fruktoosisiirup, riisijahu, palmirasv, zeleeeriv aine (pektiin), hape (sidrunhape), lõhna- ja maitseaine), kakaovõi, vähendatud rasvasisaldusega kakaopulber, emulgaator (letsitiin), lõhna- ja maitseaine.

**Toitumisalane teave 100 g:** energiasisaldus 2153 kJ / 516 kcal, rasvad 28 g, millest küllastunud rasvhapped 17 g, süsivesikud 55 g, millest suhkrud 46 g, valgud 6,1 g, sool 0,02 g. Hoida kuivas ja jahedas (18±3 °C).



Vältima peaks paremale joondamist. Ebaühtlane vasak äär tekitab segadust ja silmal ei ole pidepunkti järgmisele reale liikumiseks.

## 0 Sisukord

## 1 Alusta siit

## 2 Mõisted

# 3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### 3.3 Tüpopograafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

## 4 Kontrollnimekiri

## 5 Lisad

### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus

 TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## TEKSTIREA PIKKUS

Õigesti valitud tekstirea pikkus parandab loetavust.

Tekstirea minimaalseks pikkuseks loetakse 25 tähemärki.  
Optimaalne tekstirea pikkus on 40–75 tähemärki.

Tekstirea pikkust mõjutavad ka pakendi mõõtmed ja pakendil lubatud tekstisuurus.

**Tume šokolaad kirsilisandi tükkidega. Koostisosad:** suhkur, kakaomass, kirsilisand 15% (suhkur, kirs 25%, õunapüree, fruktoosisirup, riisijahu, palmirasv, želeeriv aine (pektiin), hape (sidrunhape), lõhna- ja maitseaine), kakaovõi, vähendatud rasvasisaldusega kakaopulber, emulgator (letsitiin), lõhna- ja maitseaine. **Toitumisalane teave 100 g:** energiasisaldus 2153 kJ / 516 kcal, rasvad 28 g, millest küllastunud rasvhapped 17 g, süsivesikud 55 g, millest suhkrud 46 g, valgud 6,1 g, sool 0,02 g. Hoida kuivas ja jahedas (18±3 °C).



Õigesti planeeritud tekstirea pikkus võimaldab kasutada ka rööpjoondust.

**Tume šokolaad kirsilisandi tükkidega. Koostisosad:** suhkur, kakaomass, kirsilisand 15% (suhkur, kirs 25%, õunapüree, fruktoosisirup, riisijahu, palmirasv, želeeriv aine (pektiin), hape (sidrunhape), lõhna- ja maitseaine), kakaovõi, vähendatud rasvasisaldusega kakaopulber, emulgator (letsitiin), lõhna- ja maitseaine. **Toitumisalane teave 100 g:** energiasisaldus 2153 kJ / 516 kcal, rasvad 28 g, millest küllastunud rasvhapped 17 g, süsivesikud 55 g, millest suhkrud 46 g, valgud 6,1 g, sool 0,02 g. Hoida kuivas ja jahedas (18±3 °C).



Liiga pikk rida aeglustab lugemist ning silmal on raske järgmise rea algust haarata.



Vajaduse korral tuleks etiketi kuju muuta, et tekst vaatevälja mahutada.

**Tume šokolaad kirsilisandi tükkidega. Koostisosad:** suhkur, kakaomass, kirsilisand 15% (suhkur, kirs 25%, õunapüree, fruktoosisirup, riisijahu, palmirasv, želeeriv aine (pektiin), hape (sidrunhape), lõhna- ja maitseaine), kakaovõi, vähendatud rasvasisaldusega kakaopulber, emulgator (letsitiin), lõhna- ja maitseaine. **Toitumisalane teave 100 g:** energiasisaldus 2153 kJ / 516 kcal, rasvad 28 g, millest küllastunud rasvhapped 17 g, süsivesikud 55 g, millest suhkrud 46 g, valgud 6,1 g, sool 0,02 g. Hoida kuivas ja jahedas (18±3 °C).



**Tume šokolaad kirsilisandi tükkidega. Koostisosad:** suhkur, kakaomass, kirsilisand 15% (suhkur, kirs 25%, õunapüree, fruktoosisirup, riisijahu, palmirasv, želeeriv aine (pektiin), hape (sidrunhape), lõhna- ja maitseaine), kakaovõi, vähendatud rasvasisaldusega kakaopulber, emulgator (letsitiin), lõhna- ja maitseaine. **Toitumisalane teave 100 g:** energiasisaldus 2153 kJ / 516 kcal, rasvad 28 g, millest küllastunud rasvhapped 17 g, süsivesikud 55 g, millest suhkrud 46 g, valgud 6,1 g, sool 0,02 g. Hoida kuivas ja jahedas (18±3 °C).



Kui tekstirida jääb liiga lühike, peaks proovima teksti paigutada teistpidi.



## 0 Sisukord

## 1 Alusta siit

## 2 Mõisted

# 3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### 3.3 Tüpopograafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

## 4 Kontrollnimekiri

## 5 Lisad

### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu


### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus

## POOLITAMINE

Ei ole vaja poolitada lühikesi sõnu, jättes rea lõppu või uue rea algusesse lühikese silbi. Tuleb jälgida, et poolitusmärgiga ei lõppeks järjest mitu rida. Samuti peab poolitamisel järgima keelereegleid ja poolitama loogilistest kohtadest (näiteks liitsõnad).



Tekstiveeru laiust on võimalik muuta, et ei peaks sõnu poolitama.



**Tume šokolaad kirsilisandi tükkidega.**  
**Koostisosad:** suhkur, kakaomass, kirsilisand 15% (suhkur, kirss 25%, õunapüree, fruktoosisiirup, riisijahu, palmirasv, želeeriv aine (pektiin), maitseaine, hape (sidrunhape)), kakaovõi, vähendatud rasvasisaldusega kakaopulber, emulgaator (letsitiin), lõhna- ja maitseaine. **Toitumisalane teave 100 g:** energiasisaldus 2153 kJ / 516 kcal, rasvad 28 g, millest küllastunud rasvhapped 17 g, süsivesikud 55 g, millest suhkrud 46 g, valgud 6,1 g, sool 0,02 g. Hoida kuivas ja jahedas (18±3 °C).

maitseaine

55 g

süivesikud

sool 0,02 g

**Tume šokolaad kirsilisandi tükkidega.**  
**Koostisosad:** suhkur, kakaomass, kirsilisand 15% (suhkur, kirss 25%, õunapüree, fruktoosisiirup, riisijahu, palmirasv, želeeriv aine (pektiin), maitseaine, hape (sidrunhape)), kakaovõi, vähendatud rasvasisaldusega kakaopulber, emulgaator (letsitiin), lõhna- ja maitseaine. **Toitumisalane teave 100 g:** energiasisaldus 2153 kJ / 516 kcal, rasvad 28 g, millest küllastunud rasvhapped 17 g, süsivesikud 55 g, millest suhkrud 46 g, valgud 6,1 g, sool 0,02 g. Hoida kuivas ja jahedas (18±3 °C).



Poolitama ei peaks ka arve ning arvud ja ühikud tuleb sättida samale reale. Toiteväärtuste loetelus peaks võimaluse korral hoidma toitaine koos arvu ja vastava ühikuga.

## 0 Sisukord

## 1 Alusta siit

## 2 Mõisted

# 3

## Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### 3.3 Tüpopograafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

## 4 Kontrollnimekiri

## 5 Lisad

### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus

## KONTRASTSUS JA VÄRVID

Parim teksti kontrast on must tekst ja valge taust. Kui on vaja kasutada värvilist teksti, tuleb valida piisavalt erineva tumedusega värvitoonid.



kontrast vähemalt 40%

kontrast vähemalt 50%



Negatiivis tekst peaks olema suurem ja kontrastsem kui tavaline.

**Tume šokolaad kirsilisandi tükkidega. Koostisosad:** suhkur, kakaomass, kirsilisand 15% (suhkur, kirss 25%, õunapüree, fruktoosisirup, riisijahu, palmirasv, želeeriv aine (pektiin), hape (sidrunhape), lõhna- ja maitseaine), kakaovõi, vähendatud rasvasisaldusega kakaopulber, emulgaator (letsitiin), lõhna- ja maitseaine. **Toitumisalane teave 100 g:** energiasisaldus 2000 kJ / 500 kcal, rasvad 20 g, millest küllastunud rasvhapped 2 g, süsivesikud 60 g, millest suhkrud 22 g, kiudained 9 g, valgud 9 g, sool 1 g. Hoida kuivas ja jahedas (18±3 °C).

**Tume šokolaad kirsilisandi tükkidega. Koostisosad:** suhkur, kakaomass, kirsilisand 15% (suhkur, kirss 25%, õunapüree, fruktoosisirup, riisijahu, palmirasv, želeeriv aine (pektiin), hape (sidrunhape), lõhna- ja maitseaine), kakaovõi, vähendatud rasvasisaldusega kakaopulber, emulgaator (letsitiin), lõhna- ja maitseaine. **Toitumisalane teave 100 g:** energiasisaldus 2000 kJ / 500 kcal, rasvad 20 g, millest küllastunud rasvhapped 2 g, süsivesikud 60 g, millest suhkrud 22 g, kiudained 9 g, valgud 9 g, sool 1 g. Hoida kuivas ja jahedas (18±3 °C).



Soovitav on mitte kombineerida lähedasi toone või vastandvärve, mis on lähedase heletumeduse väärtusega.



Tumedal taustal tuleb kasutada heledaid värve, heledal taustal tumedaid värve.

**Tume šokolaad kirsilisandi tükkidega. Koostisosad:** suhkur, kakaomass, kirsilisand 15% (suhkur, kirss 25%, õunapüree, fruktoosisirup, riisijahu, palmirasv, želeeriv aine (pektiin), hape (sidrunhape), lõhna- ja maitseaine), kakaovõi, vähendatud rasvasisaldusega kakaopulber, emulgaator (letsitiin), lõhna- ja maitseaine. **Toitumisalane teave 100 g:** energiasisaldus 2000 kJ / 500 kcal, rasvad 20 g, millest küllastunud rasvhapped 2 g, süsivesikud 60 g, millest suhkrud 22 g, kiudained 9 g, valgud 9 g, sool 1 g. Hoida kuivas ja jahedas (18±3 °C).

**Tume šokolaad kirsilisandi tükkidega. Koostisosad:** suhkur, kakaomass, kirsilisand 15% (suhkur, kirss 25%, õunapüree, fruktoosisirup, riisijahu, palmirasv, želeeriv aine (pektiin), hape (sidrunhape), lõhna- ja maitseaine), kakaovõi, vähendatud rasvasisaldusega kakaopulber, emulgaator (letsitiin), lõhna- ja maitseaine. **Toitumisalane teave 100 g:** energiasisaldus 2000 kJ / 500 kcal, rasvad 20 g, millest küllastunud rasvhapped 2 g, süsivesikud 60 g, millest suhkrud 22 g, kiudained 9 g, valgud 9 g, sool 1 g. Hoida kuivas ja jahedas (18±3 °C).

**Tume šokolaad kirsilisandi tükkidega. Koostisosad:** suhkur, kakaomass, kirsilisand 15% (suhkur, kirss 25%, õunapüree, fruktoosisirup, riisijahu, palmirasv, želeeriv aine (pektiin), hape (sidrunhape), lõhna- ja maitseaine), kakaovõi, vähendatud rasvasisaldusega kakaopulber, emulgaator (letsitiin), lõhna- ja maitseaine. **Toitumisalane teave 100 g:** energiasisaldus 2000 kJ / 500 kcal, rasvad 20 g, millest küllastunud rasvhapped 2 g, süsivesikud 60 g, millest suhkrud 22 g, kiudained 9 g, valgud 9 g, sool 1 g. Hoida kuivas ja jahedas (18±3 °C).

**Tume šokolaad kirsilisandi tükkidega. Koostisosad:** suhkur, kakaomass, kirsilisand 15% (suhkur, kirss 25%, õunapüree, fruktoosisirup, riisijahu, palmirasv, želeeriv aine (pektiin), hape (sidrunhape), lõhna- ja maitseaine), kakaovõi, vähendatud rasvasisaldusega kakaopulber, emulgaator (letsitiin), lõhna- ja maitseaine. **Toitumisalane teave 100 g:** energiasisaldus 2000 kJ / 500 kcal, rasvad 20 g, millest küllastunud rasvhapped 2 g, süsivesikud 60 g, millest suhkrud 22 g, kiudained 9 g, valgud 9 g, sool 1 g. Hoida kuivas ja jahedas (18±3 °C).



Tumedaid värve tumedal taustal ei tohiks kasutada.

## 0 Sisukord

## 1 Alusta siit

## 2 Mõisted

# 3

## Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### 3.3 Tüpopograafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

## 4 Kontrollnimekiri

## 5 Lisad

### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## KUJUNDUSLIKUD ELEMENDID

3D-efektid jms taustamüra võib loetavust halvendada, mistõttu võiks neid võimaluse korral vältida või kasutada targasti.

Kohustuslikku infot ei tohi mingil viisil peita, varjata ega katkestada muude teksti- või kujunduslike elementidega.



**Tume šokolaad kirsilisandi tükkidega. Koostisosad:** suhkur, kakaomass, kirsilisand 15% (suhkur, kirss 25%, õunapüree, fruktoosisiirup, riisijahu, palmirasv, želeeriv aine (pektiin), hape (sidrunhape), lõhna- ja maitseaine), kakaovõi, vähendatud rasvasisaldusega kakaopulber, emulgaator (letsitiin), lõhna- ja maitseaine. **Toitumisalane teave 100 g:** energiasisaldus 2153 kJ / 516 kcal, rasvad 28 g, millest küllastunud rasvhapped 17 g, süsivesikud 55 g, millest suhkrud 46 g, valgud 6,1 g, sool 0,02 g. Hoida kuivas ja jahedas (18±3 °C).



**Tume šokolaad kirsilisandi tükkidega. Koostisosad:** suhkur, kakaomass, kirsilisand 15% (suhkur, kirss 25%, õunapüree, fruktoosisiirup, riisijahu, palmirasv, želeeriv aine (pektiin), hape (sidrunhape), lõhna- ja maitseaine), kakaovõi, vähendatud rasvasisaldusega kakaopulber, emulgaator (letsitiin), lõhna- ja maitseaine. **Toitumisalane teave 100 g:** energiasisaldus 2153 kJ / 516 kcal, rasvad 28 g, millest küllastunud rasvhapped 17 g, süsivesikud 55 g, millest suhkrud 46 g, valgud 6,1 g, sool 0,02 g. Hoida kuivas ja jahedas (18±3 °C).

Tekstides peaks vältima joone kasutamist, kui selleks puudub trükitehniline vajadus.



Vältida tuleks 3D-efektide rakendamist tekstidele.

**Tume šokolaad kirsilisandi tükkidega. Koostisosad:** suhkur, kakaomass, kirsilisand 15% (suhkur, kirss 25%, õunapüree, fruktoosisiirup, riisijahu, palmirasv, želeeriv aine (pektiin), hape (sidrunhape), lõhna- ja maitseaine), kakaovõi, vähendatud rasvasisaldusega kakaopulber, emulgaator (letsitiin), lõhna- ja maitseaine. **Toitumisalane teave 100 g:** energiasisaldus 2153 kJ / 516 kcal, rasvad 28 g, millest küllastunud rasvhapped 17 g, süsivesikud 55 g, millest suhkrud 46 g, valgud 6,1 g, sool 0,02 g. Hoida kuivas ja jahedas (18±3 °C).

**Tume šokolaad kirsilisandi tükkidega. Koostisosad:** suhkur, kakaomass, kirsilisand 15% (suhkur, kirss 25%, õunapüree, fruktoosisiirup, riisijahu, palmirasv, želeeriv aine (pektiin), hape (sidrunhape), lõhna- ja maitseaine), kakaovõi, vähendatud rasvasisaldusega kakaopulber, emulgaator (letsitiin), lõhna- ja maitseaine. **Toitumisalane teave 100 g:** energiasisaldus 2153 kJ / 516 kcal, rasvad 28 g, millest küllastunud rasvhapped 17 g, süsivesikud 55 g, millest suhkrud 46 g, valgud 6,1 g, sool 0,02 g. Hoida kuivas ja jahedas (18±3 °C).



Vältida tuleks tekstide all varjude kasutamist.

0 Sisukord

1 Alusta siit

2 Mõisted

**3** Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

3.1 Teabe asukoht

3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

3.3 Tüpopraafia

**3.4 Pakendid ja trükitehnika**

4 Kontrollnimekiri

5 Lisad

5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## 3.4 Pakendid ja trükitehnika

Sama palju, kui on eri pakenditüüpe, on ka eri trükitehnikaid kujunduse ja märgistuse pakendimaterjalile kandmiseks. Valitud trükitehnoloogia, nagu fleksotrüki, ofsettrüki või gravüürtrüki tehnilised eripärad võivad tugevalt mõjutada pakendimärgistuse lõpptulemust pakendil.



Alati tuleks konsulteerida trükikojaga, et saavutada parim võimalik tulemus ja teksti loetavus.



## 0 Sisukord

## 1 Alusta siit

## 2 Mõisted

# 3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### 3.3 Tüpopograafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

## 4 Kontrollnimekiri

## 5 Lisad

### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## PAKENDIMATERJALI PINNAOMADUSED

Pakendi materjal ja pinnaviimistlus mõjutab märkimisväärselt teksti loetavust. Läikivatel pakenditel on alati infot raskem näha kui mati viimistlusega pakendil. Arvestada tuleb, et märgistus peab olema vastupidav ja kulumiskindel. Märgistuse loetavus ei tohi halveneda näiteks hõõrdumise või niiskuse tõttu, millega kaup normaalsel käsitsemisel ja ettenähtud tingimustel säilitamisel kokku puutub. Näiteks ei sobi kasutada tinti, mis läheb niiskust saades kergesti laiali. Juba kujunduse planeerimisfaasis tuleb kindlaks määrata, milliseid materjale kasutatakse, ning veenduda, et valitud materjal sobiks asjaomasele tootele.



Alati tuleks konsulteerida trükikojaga, et saavutada parim võimalik tulemus ja teksti loetavus.



Kõrgläikega pinnad võimendavad kõiki läikeid ja peegeldusi, mistõttu peab suuremat tähelepanu pöörama kontrastile ja info paigutusele.



Kileümbrise läige segab tugevalt teksti lugemist.



Sama pakend on mattviimistlusega märgatavalt loetavam.

0 Sisukord

1 Alusta siit

2 Mõisted

3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

3.1 Teabe asukoht

3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

3.3 Tüpopgraafia

3.4 Pakendid ja trükitehnika

4 Kontrollnimekiri

5 Lisad

5.1 Leiburi ja Kalevi lugu


5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus

 TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA


## PAKENDI KUJU

Läikeid ja pinnapeegeldusi võib veelgi suurendada pakendi kuju (silinder, kera, tuub jne). Infot ei tohiks paigutada kohtadesse, mis deformeeruvad või murduvad.




 Info, mida tarbijal pärast ostu vaja ei lähe, tuleks paigutada tuubi kokkuvolditavale poolele, olulisem info aga korgi poole.



 Kumeralt läikivalt pinnalt võib olla raske lugeda korraka tervet tekstirida.



 Info vertikaalne paigutus võimaldab lugeda korraka terve tekstirea, samuti tuvastab EAN-luger paremini koodi.

0 Sisukord

1 Alusta siit

2 Mõisted

3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

3.1 Teabe asukoht

3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

3.3 Tüpopograafia

3.4 Pakendid ja trükitehnika

4 Kontrollnimekiri

5 Lisad

5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

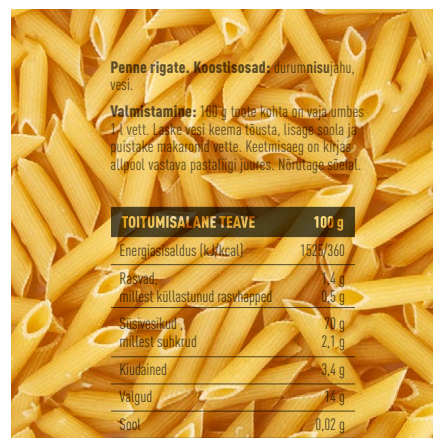
5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus

TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## LÄBIPAISTVAD PAKENDID



Läbipaistva materjali ja värvide trükiomaduste suhtes tuleks alati konsulteerida trükikojaga, et saavutada parim võimalik tulemus ja teksti nähtavus.



Kuna pakendi sisu on kirju, ei paista isegi must tekst välja.



Tekstile ja graafikale peab kõigepealt trükkima valge alusvärvi.



Hele toode ja piisavalt suur tekst.

## 0 Sisukord

## 1 Alusta siit

## 2 Mõisted

# 3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### 3.3 Tüpopograafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

## 4 Kontrollnimekiri

## 5 Lisad

### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## TRÜKITEHNOLOOGIA

Olenevalt trükitehnoloogiast tuleb arvestada võimaliku punktikasvu, trükirastri suurusega, moodsatrukiga ja muude trükkimise käigus toimuvate moonutustega.



Alati tuleks konsulteerida trükikojaga, et saavutada parim võimalik tulemus ja teksti loetavus.



ületrükk puudub

**olaad kirsilisandi tükkide**  
**sad:** suhkur, kakaomass, kirs  
rss 25%, õunapüree, fruktoosi  
žeeleriv aine (pektiin), hape (s  
haitseaine), kakaovõi, vähenda



ületrükk rakendatud

**olaad kirsilisandi tükkide**  
**sad:** suhkur, kakaomass, kirs  
rss 25%, õunapüree, fruktoos  
žeeleriv aine (pektiin), hape (s  
haitseaine), kakaovõi, vähenda



Tumedatel tekstidel tuleb alati rakendada ületrükki.



taust CMYK-värv,  
ületrükk puudub



taust spotvärv,  
ületrükk rakendatud

**laad kirsilisandi ti**  
**id:** suhkur, kakaomas  
s 25%, õunapüree, fru  
žeeleriv aine (pektiin)

**laad kirsilisandi ti**  
**id:** suhkur, kakaomas  
s 25%, õunapüree, fru  
žeeleriv aine (pektiin)



CMYK-värvidele tuleb eelistada spotvärve.

	ekraanil	pakendil	
Cyan 15% Magenta 30% Yellow 34% Black 12%			
Cyan 24% Magenta 34% Yellow 39% Black 0%			
SPOT (Pantone 480)			



Taustatoonideks peab eelistama spotvärve. Neljavärvitrükis peab vältima neljast värvist koosnevaid toone ja sarnane toon tuleb segada 2-3 värviga.



## 0 Sisukord

## 1 Alusta siit

## 2 Mõisted

# 3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### 3.3 Tüpograafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

## 4 Kontrollnimekiri

## 5 Lisad

### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

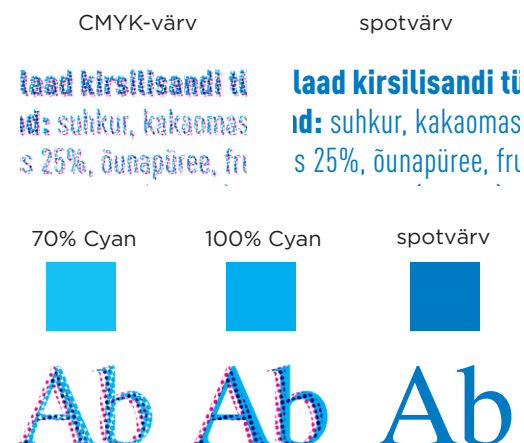
### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



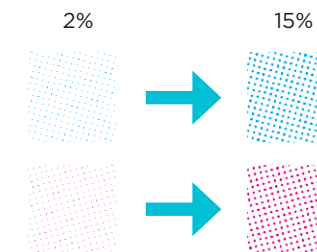
TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## FLEKSOTRÜKK

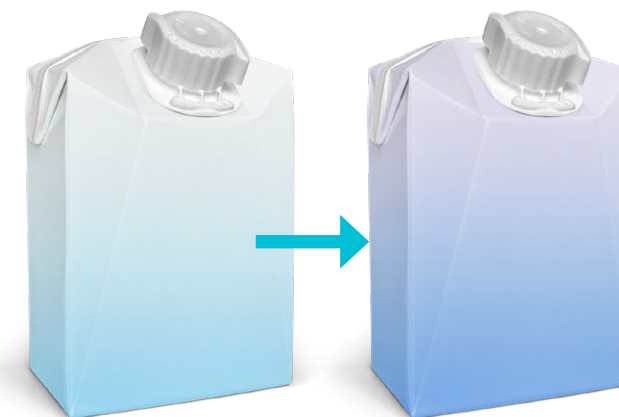
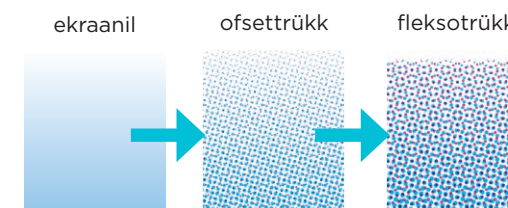
Fleksotrükki ehk fleksograafilist trükki tehakse rotatsioonimasinatel, kus trükivärv kantakse pakenditele 1–2 mm paksuste elastsete kummist trükiplaatidega. Fleksotrükki kasutatakse peamiselt seetõttu, et elastsem trükipaat võimaldab trükkida rohkematele ja keerulisematele pindadele kui tavaline ofsettrükk.



Suure moodsatrüki tõenäosuse tõttu tuleb kasutada tekstide värvimisel vähemalt ühte CMYK-täisvärvi või spotvärvi.



Fleksotrüki suur punktikasv (ingl *dot gain*) seab värvivalikule rangemad nõuded.



Vältima peaks heledate toonide värviüleminekuid, sest taustatoon muutub punktikasvu tõttu liiga tumedaks ja teksti on seetõttu raskem lugeda.

## 0 Sisukord

## 1 Alusta siit

## 2 Mõisted

# 3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### 3.3 Tüpopograafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

## 4 Kontrollnimekiri

## 5 Lisad

### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## ERITEHNOLOOGIAD

Eritehnoloogiate korral, nagu laser, reljeeftrükk, reljeeflakk, peaks kasutama kindlasti suuremat tähemärgi suurust kui tavatrükitehnoloogiatega, et tekst jääks igal juhul lõpptulemusel loetav.

Eriefektide rakendamisel tuleks olla pigem konservatiivne. Vajaduse korral peaks efekte kasutama pigem pakendi esikülgedel ja suurematel detailidel.

ootus

Tume šokolaad kirsilisandi ti  
**Koostisosad:** suhkur, kakaomass, k  
suhkur, kirss 25%, õunapüree, frukto  
palmirasv, želeeriv aine (pektiin), hap  
õhna- ja maitseaine), kakaovõi, vähe  
rasvasisaldusega kakaopulber, emulg

tulemus

Tume šokolaad kirsilisandi ti  
**Koostisosad:** suhkur, kakaomass, l  
(suhkur, kirss 25%, õunapüree, frukt  
palmirasv, želeeriv aine (pektiin), hap  
õhna- ja maitseaine), kakaovõi, vähe  
rasvasisaldusega kakaopulber, emulg



Reljeefi ja muid 3D-efekte ei ole soovitatav rakendada väikestel tekstidel.



Alati tuleks konsulteerida trükikojaga, et saavutada parim võimalik tulemus ja teksti loetavus.

spotvärvid



CMYK-värvid



CMYK-värve tuleks vältida ja eelistada spotvärve või kasutada ainult üht CMYK-värvi.

0 Sisukord

1 Alusta siit

2 Mõisted

3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

3.1 Teabe asukoht

3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

3.3 Tüpopograafia

3.4 Pakendid ja trükitehnika

4 Kontrollnimekiri

5 Lisad

5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## SÄILIMISAJA TÄHTPÄEVA LISAMINE VAHETULT PAKENDILE

Enamasti on valmispakendatud toiduainete pakendid juba eeltrükitud ning pakendamisiinil trükitakse peale ainult kuupäev. Kõik eeltoodud soovitused kirja suuruse, värvi, kontrasti ja pinnamaterjali kohta kehtivad ka kuupäeva lisamisel. Erilist tähelepanu peab aga pöörama juhul, kui kuupäeva ei trükita mitte selleks ettenähtud ja kujundatud alale või eraldi kleebisele, vaid otse pakendi pinnale või näiteks purgi kaanele. Sellisel juhul on vaja hea loetavuse tagamiseks kasutada veel suuremat kirja ning leida selle jaoks pakendil parim asukoht.



Pakendi disainimisel tuleb arvestada tootmisliini eripäradega, samuti peab kohe alguses välja selgitama, kuhu saab trükkida kuupäeva.



Võimaluse korral tuleb kuupäev paigutada vastavate sõnade juurde, näiteks „Parim enne 20.11“.



Kuupäev on läikival pinnal.



Kuupäev on suurelt, aga ebaõnnestunud paigutusega.



Kuupäev on väiksemalt, aga selle eest nähtavas kohas.

**0** Sisukord

**1** Alusta siit

**2** Mõisted

**3** Loetavust mõjutavad  
tegurid ja soovitused

3.1 Teabe asukoht

3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

3.3 Tüüpograafia

3.4 Pakendid ja trükitehnika

**4** Kontrollnimekiri

**5** Lisad

5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

# KONTROLL- NIMEKIRI

## 0 Sisukord

## 1 Alusta siit

## 2 Mõisted

## 3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### 3.3 Tüpograafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

# 4 Kontrollnimekiri

## 5 Lisad

### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA



## SOOVITAME

### TEABE ASUKOHT

- Hoia eestikeelne teave võimalusel ühes vaateväljas.
- Jäta tekstidele piisavalt ruumi kinnitusribast ning otsakeevitustest.
- Kasuta võimalikult konkreetset viidet.
- Paiguta viite selgitus viitele võimalikult lähedale.

### TEABE PAIGUTUS JA ESITUSVIIS

- Jaga info loogilisteks rühmadeks ja jäta piisavad vahed.
- Eri keeled võiksid olla piisavalt hästi eristatud ja tähistatud.
- Esita olulised vahepealkirjad piisavalt eristavas kirjastiilis.
- Eelista valget või ühtlast, ühevärvilist tausta.
- Esita toitumisalane teave tabelina, arvud üksteise all.
- Koostisosade loetelus esitatud allergeenid too esile teistest koostisosadest võimalikult hästi eristuvalt.



## PÖÖRA TÄHELEPANU!

- Paiguta pakendile korraga vähem keeli.
- Vali eestikeelsele kleebisele sobiv tähemärgi suurus.
- Viide säilimisaega märke täpsele asukohale peaks olema tehtud selliselt, et tarbijal oleks lihtne pakendilt säilimisaega leida.
- Paiguta oluline mäрге pakendile hästi märgatavasse kohta.
- Keelte tähistamisel jälgi lühendite standardit.
- Vahepealkirjad peaksid olema võimalikult lühikesed, ent arusaadavad.
- Kogu tekstirida võiks jääda samasse vaatevälja.
- Portsjoni kogust anna edasi võimalikult selgelt.
- Sümbolid ja piktogrammide peaksid olema lihtsad, äratuntavad ja funktsionaalsed.



## VÄLDI!

- Ära paiguta olulist teavet põhja alla.
- Väldi olukordi, kus oluline teave jääb kinnitusriba alla peitu.
- Voldikmärgistus ei tohi olla kergesti eemaldatav.
- Väldi eri tüüpi info paigutamist järjest ühte tekstiplokki.
- Väldi teksti ringjat paigutust.
- Väldi pikkade horisontaalsete tekstiridade paigutust silindrikujulistele pakenditele.
- Väldi teksti paigutamist väga kontrastsetele elementidele või muustrilisele taustale.
- Väldi liiga keerulisi sümboliteid ja nende liigset kasutamist.
- Pildid ja reklaamtekstid ei tohi ära võtta ruumi, mida on vaja kohustusliku märgistuse nõuetekohaseks esitamiseks.

## 0 Sisukord

## 1 Alusta siit

## 2 Mõisted

## 3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### 3.3 Tüpograafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

# 4 Kontrollnimekiri

## 5 Lisad

### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA



## SOOVITAME

- Ole kirjaverekkonna valikul pigem konservatiivne.
- Eelista seriifideta kirjatüüpi seriifkirjadele.
- Kui on vaba ruumi, kasuta minimaalsest nõutavast suuremat tähemärgi suurust.
- Eelista tavalaiusega kirjastiili kokkupressitud stiilile.
- Eelista kitsast kirjastiili tavalaiusega kirjastiili kokkusurumisele.
- Kitsamad tekstiveerud joonda vasakule.
- Eelista musta teksti valgel taustal.

### TÜPOGRAAFIA

- Konsulteerige alati trükikojaga, et saavutada parim võimalik tulemus ja teksti loetavus.
- Eelista matti pinnaviimistlust läikivale.
- Rakenda tumedatel tekstidel alati ületrükki.
- Eelista CMYK-värvidele spotvärve.
- Kasuta tekstidel vähemalt ühte CMYK-täisvärvi või spotvärvi.
- Eritehnoloogiatega kasuta suuremat tähemärgi suurust.
- Paiguta säilimisaja kuupäev nähtavale kohale.

### PAKENDID JA TRÜKITEHNIKA



## PÖÖRA TÄHELEPANU!

- Veendu kirjatüübi valikul selle loetavuses.
- Jälgi, et kohustusliku märgistuse tekst oleks vähemalt määruses nõutavas suuruses.
- Soovitav reavahe on 120% teksti kõrgusest.
- Õige reavahe valimisel jälgi ka tähemärgi x-kõrgust.
- Tekstirida võiks mahtuda vaatevälja.
- Proovi mitte kasutada poolitusi.
- Järgi poolitusreegleid.
- Ole ettevaatlik 3D-efektide, varjude jms taustamüra kasutamisel.

- Kõrgläikega pindadel pööra suuremat tähelepanu kontrastile ja info paigutusele.
- Kumeralt läikivalt pinnalt võib olla raske lugeda korraka tervet tekstirida.
- Veendu, et läbipaistval pakendil trükitakse tekstile ja graafikale kõigepealt valge alusvärv või läbipaistmatu taust.
- Ole eriefektide rakendamisel konservatiivne.



## VÄLDI!

- Väldi seriifkirjade kasutamist, eriti väikese punktisuurusega.
- Väldi tähtede liigset horisontaalset kokkusurumist.
- Ära rakenda liiga väikest tähevahet.
- Reavahe ei tohi olla nii väike, et tähed on teineteise peal.
- Ära kasuta kitsastel veergudel rööpjoondust.
- Väldi paremale joondamist.
- Väldi liiga pikki tekstiridu.
- Ära poolita lühikesi sõnu.
- Ära poolita arvusid, hoia arvud ühikutega samal real.
- Märgistuse loetavus ei tohi halveneda näiteks hõõrdumise või niiskuse tõttu.
- Väldi info paigutamist kohtadesse, mis deformeeruvad või murduvad.
- Väldi neljast CMYK-värvist koosnevaid toone.
- Väldi fleksotrükis heledate toonide värvüleminekuid.
- Ära rakenda reljeefi ja muid 3D-efekte väikestel tekstidel.

**0** Sisukord

**1** Alusta siit

**2** Mõisted

**3** Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

3.1 Teabe asukoht

3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

3.3 Tüpograafia

3.4 Pakendid ja trükitehnika

**4** Kontrollnimekiri

**5** Lisad

**5.1** Leiburi ja Kalevi lugu

5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus

# LEIBURI JA KALEVI LUGU

Selge märgistuse tähtsad alustalad on ettevõtte hoiakud, ärikultuur ja suhtumine tarbijasse. Sageli tekib küsimus, kas pakendit ja kohustusliku teabe esitamist kujundades on mõeldud ka tarbija vajadustele ja ootustele. Läbimõeldud märgistuseni jõudmise teekonda jagavad kaks ettevõtet.



- 0 Sisukord
- 1 Alusta siit
- 2 Mõisted
- 3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused
  - 3.1 Teabe asukoht
  - 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis
  - 3.3 Tüpoograafia
  - 3.4 Pakendid ja trükitehnika
- 4 Kontrollnimekiri
- 5 Lisad**
  - 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu
  - 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



Leibur





## 0 Sisukord

## 1 Alusta siit

## 2 Mõisted

## 3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### 3.3 Tüpopograafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

## 4 Kontrollnimekiri

# 5 Lisad

### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



**Leiburi** tootepakendid said läbimõeldud uuenduse 2015. aastal. Põhjaliku eeltöö käigus leidis kinnitust tõsiasi, et tarbijatel on raskusi pagaritoodete eristamisega ning just endale sobivat valikut on sageli keeruline teha. Koos uue disainiga muudeti selgemaks ja loetavamaks iga toote tagaküljel olev infoväli. Et anda tarbijatele

**Koos uue disainiga  
muudeti selgemaks ja  
loetavamaks iga toote  
tagaküljel olev infoväli.**

toodetest parem ülevaade, on esitatud palju rohkem teavet, kui toidualase teabe esitamise määrukses on ette nähtud.

Kui varem oli tooteinfo kujundatud disaini osana, siis nüüd on vaade kõikidel Leiburi tootepakenditel ühesuguse vormi ning võrreldava sisuga –

toote koostisosad, toiteväärtused, positiivsed tooteargumendid ning muu kasutamist ja pakendi käitlemist puudutav info on esitatud ühtemoodi ja loetavalt.

- Alati märgitakse ära, mitu grammi ja viilu on pakendis ning millised on 100 g ja 1 viilu toiteväärtused.
- Selgitatakse, miks osa koostisosadest on poolpaksumis kirjas. Kindlasti on sellega kursis allergikud, aga see võiks olla kõigile selge.
- Nimetatakse iga toote head omadused.
- Kiudained on inimese seedetalitluses väga tähtsad, täistera on peamine kiudainete allikas. Et aidata tarbijatel jälgida oma päevast tarbitavate kiudainete kogust, tuuakse eraldi välja, kui palju kiudaineid saab iga toote kahest viilust.
- Vähendamaks toidujäätmete teket kodus, julgustatakse leiba-saia ohutult külmutama.
- Selgitatakse pakendiringluse märgi tähendust.

## 0 Sisukord

## 1 Alusta siit

## 2 Mõisted

## 3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### 3.3 Tüpoograafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

## 4 Kontrollnimekiri

## 5 Lisad

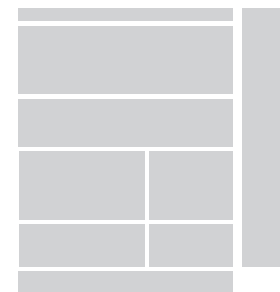
### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus

 TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA



Leiburi Rukkivala tooteinfo on struktureeritud nõnda, et vajalik teave oleks kergemini leitav.



nimetus

koostisosade loetelu

väited toote kohta

toiteväärtuse tabel

säilimisaeg

logod, lisainfo

portsjoni info

ribakood

pakendi sorteerimine

**LEIBURI RUKKIPALA** **330 g / 12 viilu**

**KOOSTISOSAD:** täisterarukis 50% (jahu, terad, linnased), vesi, nisujahu, pärm, nisugluteen, sool, jahu parendaja askorbiinhape. Traditsiooniliselt kääritatud rukkijuuretisega.  
**СОСТАВ:** цельное ржаное зерно 50% (мука, зерно, солодовая мука), вода, пшеничная мука, дрожжи, пшеничный глютен, соль, улучшитель муки аскорбиновая кислота. Традиционное брожение с использованием ржаной закваски.  
Allergeenid on koostises välja toodud **tugevas** kirjas.  
Аллергены в составе приведены **жирным** шрифтом.

**67% teraviljast täisterarukis** • 67% цельное ржаное зерно  
**Ilma lisatud suhkruta** • Без добавления сахара  
**Kiudainerikas (>6 g/100 g)** • Высокое содержание клетчатки (>6 г/100 г)  
**Valguallikas** • Источник белка

Toode sisaldab keskmiselt	100 grammis	1 viilus (27 g)
Energia	1063 kJ / 252 kcal	287 kJ / 68 kcal
Rasvad	1,5 g	0,4 g
- millest küllastunud rasvhapped	0,3 g	0,1 g
Süsivesikud	46,2 g	12,5 g
- millest suhkrud	0,8 g	0,2 g
Kiudained	10,7 g	2,9 g
Valgud	8,0 g	2,2 g
Sool	1,1 g	0,3 g

**Parim enne: kinnitusklaamil.** Hoida kuivas ja jahedas. Värske toode sobib ka külmutamiseks ja tarbimiseks kolme kuu jooksul. Sulatatud toodet uuesti mitte külmutada.  
**Срок годности: на зажиме пакета.** Хранить в сухом и прохладном месте. Свежий продукт подходит также для замораживания и потребления в течение трех месяцев. Размороженный продукт повторно не замораживать.

Valmistaja: AS Leibur, Leiva 1, 12618 Tallinn, Tel 650 4777, www.leibur.ee

4 740072 130514

Hoia loodust ja vii Leiburi taaskasutatavad pakendid ümbertöötuseks lähimasse kogumispunkti või konteinerisse. Берегите природу и сдавайте упаковки Leibur для вторичного использования в ближайший пункт сбора или контейнер для переработки.

**RÖSTI**  
pala pooled  
**KOOS**



2 viilust saad 5,8 g kiudaineid  
2 ломтика содержат 5,8 г клетчатки

EESTI PARIM TOIT TERVISELE 2004

EESTI PARIM PAKARITOOD 2004

**0** Sisukord

**1** Alusta siit

**2** Mõisted

**3** Loetavust mõjutavad  
tegurid ja soovitused

3.1 Teabe asukoht

3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

3.3 Tüpoograafia

3.4 Pakendid ja trükitehnika

**4** Kontrollnimekiri

**5** Lisad

5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

*Kalev*  
TÜKIKE HEAD

## 0 Sisukord

## 1 Alusta siit

## 2 Mõisted

## 3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitlusviis

### 3.3 Tüpopograafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

## 4 Kontrollnimekiri

## 5 Lisad

### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



**Kalevi** uut pakendidisaini hakati välja töötama 2021. aastal ja tagakülgede kontseptsioonil oli selles oluline osa. Nii pakendi esi- kui ka tagakülje kontseptsiooni loomisel lähtuti sellest, et info oleks tarbija jaoks võimalikult selge ja arusaadav.

Pakend on olemuselt tervik ning kõik pakendi küljed võiksid töötada maksimaalselt toote heaks – anda tarbijale kätte vajalik ja oluline info toote kohta ning seda kasutaja jaoks mugaval viisil. Tagakülgede kontseptsiooni loomisel vaadati enne läbi ka mitme teise tootja pakendid, et leida häid näiteid ja tavasid. Teatud ideid ja mõtteid see andis, kuid siiski alustati pigem puhtalt lehelt. Loogika määramisel võeti arvesse brändi pakendi tervikpilti ja kujundusloogikat, samuti pakenditüüpi ning sellest tulenevaid piiranguid, kohustuslikku märgistuse infot ja lisateavet, mida sooviti tarbijale toote kohta anda.

Kalevi pakendite tagaküljed olid varem peamiselt märgistusel nõutud info esitamiseks. Need olid küll liigendatud, kuid võib öelda, et tarbijamugavuses oli kindlasti arenguruumi. Info oli väga tihedalt koos ja ruumi liigenduseks ei olnud. Ei olnud kasutatud eri plokkide, värve ega olulisel määral ka piktogramme.

Uue tagakülje struktuuri ja loogika kindlaks määramisel vaadati kõigepealt kriitiliselt üle olemasolevad pakendid ning eemaldati sealt info, mida ei olnud toote seisukohast tegelikult vaja. Selleks olid näiteks

osad pakendi märgistuse keeled. Kuna Kalevi tooted on positsioneeritud valdavalt koduturule, siis senise viie-kuue keele asemel jäeti alles vaid kolm Kalevi jaoks olulisemat (eesti, inglise ja vene keel). See muudatus andis kohe märgatavalt lisaruumi. Samuti eemaldati mõned märgised, mis ei olnud kohustuslikud ega tooteinfo edasi andmiseks vajalikud. Muudeti ka kirjatüüpi ja uue valikul lähtuti sellest, et tekst oleks ka väikses suurus lihtsasti loetav.

Seejärel mõeldi läbi, milline on oluline teave, mida tarbija võiks toote kohta teada: koostisosa sisaldumise või mittesisaldumise märgised, teave tooraine päritolu ja brändi kestlikkuse kohta, pakendi sorteerimise juhis. Samuti esitati oma legendaarsete toodete pakenditel põnevat infot nende koostise või ajaloo kohta. Selle jaoks töötati välja väidete reeglistik ning katsetati oma lahendusi eri värvi ja kujuga pakendite tagakülgedel, veendumaks, et lahendus annab soovitud tulemuse. Koostisosade sisaldumise või mittesisaldumise teabe esitamiseks töötati brändile välja spetsiaalne märgiste (piktogrammide) skeem, mille puhul samuti veenduti, et iga märgis annab piisavalt selgelt oma sõnumi edasi. Olulised väited, nagu kestlikkuse või pakendi sorteerimise info, liigendati eraldi plokkidesse, mis on ümbritsetud joonte või eri värvi taustaga, et need paremini esile tuleksid. Info liigendamine annab

## 0 Sisukord

## 1 Alusta siit

## 2 Mõisted

## 3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### 3.3 Tüpograafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

## 4 Kontrollnimekiri

# 5 Lisad

### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



võimaluse esitada teavet selgelt ja tarbijale mugaval viisil.

Seejärel võeti aluseks see, kuidas tarbija infot loeb (z-lugemine), ja iga pakenditüübi kohta töötati välja teabe asetuse struktuur. Toote lisainfo (loo, kestlikkuse,

**Läbimõeldud ja kasutaja jaoks mugav pakendi tagakülg annab tarbijale lihtsamini kätte vajaliku info.**

tooraine päritolu või koostisosade kohta) paikneb üldjuhul pakendi ülaosas ning märgistus ja muu info on allpool. Samuti liigendati toote koostisosade loetelusid: pisut selgemalt toodi esile eri keeltes märgistuse plokid. Et info oleks paremini haaratav, lisati eri keeltes koostisosade loetelude vahele reavahe. Keele

lühend eristati teise värviga ning toote nimetus esitati poolpaksus kirjas.

Läbimõeldud ja kasutaja jaoks mugav pakendi tagakülg annab tarbijale lihtsamini kätte vajaliku info ning loodetavasti üllatab positiivselt, kuna seal on toote kohta põnevaid lisafakte, mida muidu ehk ei teagi. Ettevõtte kasu seisneb selles, et oma toodet puudutavaid olulisi sõnumeid saab paremini esile tuua ja tarbijad on rahulolevamad.

## 0 Sisukord

## 1 Alusta siit

## 2 Mõisted

## 3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitusused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### 3.3 Tüpoograafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

## 4 Kontrollnimekiri

## 5 Lisad

### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus

- ① EAN ehk masinloetav vöötкод
- ② Toote koostisosade loetelu
- ③ Rainforest Alliance'i sertifitseeritud kakao märgis - selgitame lahti pakendi esiküljel oleva märgi tähenduse
- ④ Juhime tähelepanu tootes sisalduvatele või mittesisalduvatele koostisosadele
- ⑤ Pakendi sorteerimisjuhised
- ⑥ Toote netokogus
- ⑦ 100 g ja ühe portsjoni toiteväärtus
- ⑧ Toote minimaalne säilimisaeg



NUTRIENT INFORMATION TABLE / ПИЩЕВЫЕ СВОЙСТВА / NUTRIENTIAALNE VÄLDE		100 g	75 g	% R* 25 g
Energy / Energia / Энергия	kJ / kcal	2291 / 550	1718 / 413	7%
Carbohydrates / Süsivesikud / Углеводы	g	37	28	10%
Protein / Valgu / Белок	g	18	14	10%
Fat / Rasv / Жир	g	34	26	10%
Sugar / Sakkulad / Сахар	g	11	8	6%
Salt / Sool / Соль	g	0,1	0,1	0%

## 0 Sisukord

## 1 Alusta siit

## 2 Mõisted

## 3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### 3.3 Tüpoograafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

## 4 Kontrollnimekiri

# 5 Lisad

### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus

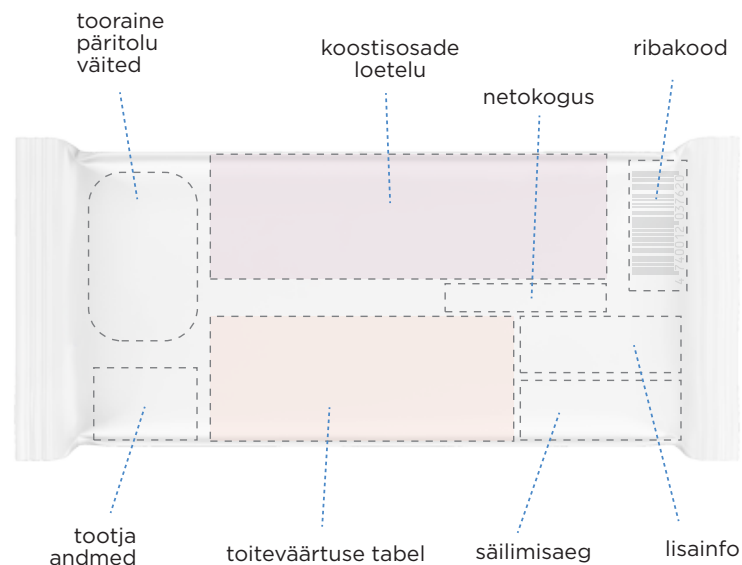


TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

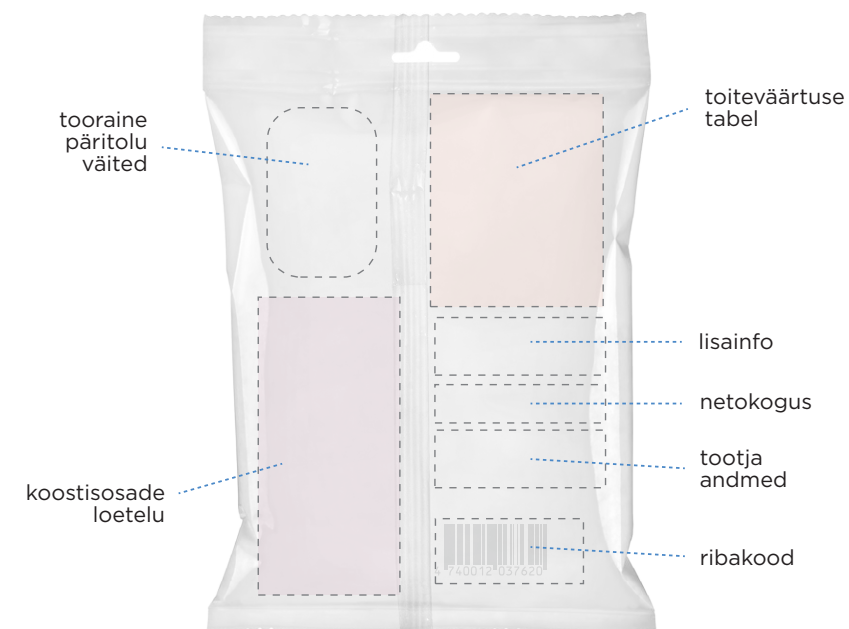


Näited eri tootekategoriade tootepakendite tagakülgede märgistuste kujunduskeemidest

### Kalevi šokolaaditahvli tagakülje elementide paigutuse skeem



### Kalevi kommikoti tagakülje elementide paigutuse skeem



**0** Sisukord

**1** Alusta siit

**2** Mõisted

**3** Loetavust mõjutavad  
tegurid ja soovitused

3.1 Teabe asukoht

3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

3.3 Tüpopraafia

3.4 Pakendid ja trükitehnika

**4** Kontrollnimekiri

**5** Lisad

5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus

# SELGE MÄRGISTUS ON TARBIJA JAOKS OLULINE



TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA



## 0 Sisukord

## 1 Alusta siit

## 2 Mõisted

## 3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### 3.3 Tüpopraafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

## 4 Kontrollnimekiri

## 5 Lisad

### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



## SELGE MÄRGISTUS ON TARBIIJA JAOKS OLULINE

Toidu märgistus annab tarbijale toidu kohta olulist teavet. Märgistuselt leiab muu hulgas toidu nimetuse, toidu koguse, koostisosade loetelu, allergeenid, energiasisalduse, oluliste toitainete sisalduse, säilimisaja ja säilitamistingimused. See võimaldab ostjal tooteid omavahel võrrelda ja teha meelepäraseid valikuid sõltuvalt soovidest ning vajadustest. Lisaks sellele, et teave peab olema täpne ja ei tohi tarbijat eksitada, peab see olema ka hästi nähtav ning selgesti loetav. Hästi nähtav ja selgesti loetav märgistus loob eelduse teabe mugavaks leidmiseks ja ühtlasi ka selle paremaks mõistmiseks.

Selge märgistus on tootja ja tarbija vahelise usalduse, aga ka läbipaistvuse suurendamise võti. Kui toidu märgistust on mugav ja lihtne lugeda, leitakse vajalik info tõenäoliselt kiiresti üles, tundmata, et teavet on püütud kuidagi peita või varjata. See loob usalduse toote vastu. Tarbijad kinnitavad, et ostavad meelsamini toodet, kus teave hästi nähtav. Halvasti nähtava ja ebaselge märgistusega toode jäetakse aga võimalusel ostmata.

Hästi loetav märgistus võimaldab märgata ka toidu koostisosi, mida soovitakse toitumispiirangute või isiklike eelistuste tõttu vältida. Teabe halb loetavus seevastu raskendab teadlike ning tervist toetavate valikute tegemist. Eelkõige kaasneb halva loetavusega aga võimalik terviserisk toiduallergia või -talumatusega inimestele. Näiteks juhul, kui koostisosad ei ole loetavalt esitatud või allergeenid ei ole loetelus piisavalt hästi muudest koostisosadest eristatud, on neid keeruline märgata.

Lisaks võib olla teabe kehval paigutusel või esitusviisil märkimisväärne mõju toiduraiskamisele. Näiteks kui toidu säilimisaega on pakendilt keeruline leida või kuupäev ei ole loetav, võib see soodustada toidu kergekäelist äraviskamist.

Hästi koostatud ja kujundatud märgistus võimaldab olulisele teabele paremat juurdepääsu, loob usalduse toote ja tootja vastu ning toetab teadlike valikute tegemist. Lisaks aitab selge märgistus toitu ohutult kasutada ja vähem raisata.

## 0 Sisukord

## 1 Alusta siit

## 2 Mõisted

## 3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### 3.3 Tüpopograafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

## 4 Kontrollnimekiri

## 5 Lisad

### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



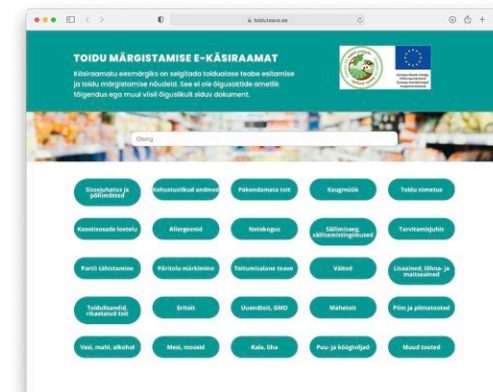
TOIDU MÄRGISTUSE LOETAVUSE  
JA TEKSTI PAIGUTUSE HEA TAVA

## TOIDU MÄRGISTAMISE E-KÄSIRAAMAT

2021. aastal valmis Maaeluministeriumi ning Põllumajanduse Registre ja Informatsiooni Ameti tellimisel toidu märgistamise nõudeid käsitlev e-käsiraamat, millesse on koondatud toidualase teabe esitamise üldnõuded ning toidugruppide kohta kehtestatud erinõuded. Käsiraamatu eesmärk on selgitada toidualase teabe esitamise ja toidu märgistamise nõudeid, kuid see ei ole õigusaktide ametlik tõlgendus ega muul viisil õiguslikult siduv dokument.

Käsiraamat koosneb 25 peatükki jagatud teoreetilisest osast ning rakendusest „Koosta märgistus“. Rakenduse eesmärk on aidata läbi mõelda ja vormistada märgistusel esitatavat teavet. Rakendus põhineb üldnõuetel ega võta arvesse teabe esitamisel lubatud erijuhte, mistõttu tuleb meele pidada, et selle kasutamine ei taga nõuetekohast märgistust, küll aga aitab selle loomisele kaasa. E-käsiraamat on leitav [siit](#).

Teabematerjalid ja videoloengud märgistuse teemal on leitavad [Toiduteabe veebilehelt](#).



## PAKENDITE DISAINIJUHEND KESKKONNAHOIDLIKE PAKENDITE DISAINIMISEKS

2022. aasta suvel valmis Rohetiigri ja Keskkonnaministeriumi koostöös pakendite disainijuhend, mille eesmärk on edendada keskkonnanõuetekohast pakendamist. Juhend keskendub pakendite disaini aspektidele, mis aitavad ettevõtetel vähendada pakendite keskkonnamõju ja soodustada ringlussevõttu. Juhendis antakse muu hulgas ülevaade erinevatest pakendimaterjalidest ja nende keskkonnamõjust ning disainipõhimõtetest, mis aitavad luua keskkonnanõuetekohaseid pakendeid. Lisaks käsitletakse juhendis pakendite märgistamist. Pakendite disainijuhend on leitav [siit](#).



## 0 Sisukord

## 1 Alusta siit

## 2 Mõisted

## 3 Loetavust mõjutavad tegurid ja soovitused

### 3.1 Teabe asukoht

### 3.2 Teabe paigutus ja esitusviis

### 3.3 Tüpopraafia

### 3.4 Pakendid ja trükitehnika

## 4 Kontrollnimekiri

## 5 Lisad

### 5.1 Leiburi ja Kalevi lugu

### 5.2 Lisainfo ja kasutatud kirjandus



## KASUTATUD KIRJANDUS:

Euroopa Komisjon. (2018). Komisjoni teatis – *Küsimused ja vastused Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1169/2011* (milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele) kohaldamise kohta, 2018/C 196/01.

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/?uri=CELEX:52018XC0608\(01\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/?uri=CELEX:52018XC0608(01))

*Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) nr 1169/2011* (25.10.2011). EUR-Lex.

Kasutatud 10.11.2023, <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/?uri=CELEX:02011R1169-20180101>

FoodDrinkEurope. (2022). *Guidelines on Legibility of Labelling*.

[https://www.fooddrinkeurope.eu/wp-content/uploads/2022/10/06672-Guidelines-on-Legibility-of-Labelling\\_45.pdf](https://www.fooddrinkeurope.eu/wp-content/uploads/2022/10/06672-Guidelines-on-Legibility-of-Labelling_45.pdf)

Kontrastsus. *EKI ühendsõnastik 2023*. Eesti Keele Instituut, Sõnaveeb 2021. <https://sonaveeb.ee/search/unif/dlall/dsall/kontrastsus/1> (10.12.2023)

Levin, M. (2011). *Tüpopraafia alused*.

<https://www.digar.ee/arhiiv/et/download/109255>

RAIT Faktum & Ariko. (2019). *Toidu märgistamise ja toiduhügieeni uuring*. Uuringuraport. [https://veebiarhiiv.digar.ee/a/20220715195626mp\\_/https://www.agri.ee/sites/default/files/content/uuringud/uuring-2019-toiduhugieen.pdf](https://veebiarhiiv.digar.ee/a/20220715195626mp_/https://www.agri.ee/sites/default/files/content/uuringud/uuring-2019-toiduhugieen.pdf)

RAIT Faktum & Ariko. (2023). *Toidu märgistuse ja toiduhügieeni alane uuring*. Uuringuraport.

<https://www.agri.ee/media/10723/download>

Rinde, A. (s.a). *Multimeedium, tekstmaterjal*. Tallinna Ülikooli informaatika instituut

[http://www.cs.tlu.ee/~rinde/mm\\_materjal/pdf/mm\\_tekst.pdf](http://www.cs.tlu.ee/~rinde/mm_materjal/pdf/mm_tekst.pdf)

Sümbol. *EKI ühendsõnastik 2023*. Eesti Keele Instituut, Sõnaveeb 2023.

<https://sonaveeb.ee/search/unif/dlall/dsall/s%C3%BCmbol/1> (24.11.2023)

TNS Emor. (2014). *Toidumärgistuse alane uuring*. Uuringu aruanne. [https://veebiarhiiv.digar.ee/a/20220715195626mp\\_/https://www.agri.ee/sites/default/files/content/uuringud/2014/uuring-2014-toidumargistus.pdf](https://veebiarhiiv.digar.ee/a/20220715195626mp_/https://www.agri.ee/sites/default/files/content/uuringud/2014/uuring-2014-toidumargistus.pdf)