

## Geograafilise tähise tootespetsifikaat

### „Eesti rukkileib“

#### Liikmesriik: Eesti

#### 1. Registreeritav nimetus

„Eesti rukkileib“

#### 2. Liikmesriik

Eesti

#### 3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus

##### 3.1. Tooteliik

Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted

##### 3.2 Tootekirjeldus (toote ja tooraine kirjeldus, toote peamised füüsikalised, keemilised, mikrobioloogilised või organoleptilised omadused)

Eesti rukkileiva eripära on leiva koostises kasutatav Eestis toodetud rukkijahu ning traditsiooniline valmistamismeetod, milleks on juuretise toel taigna kääritamine. Rukkijahu osakaal leiva valmistamiseks kasutatavast Eestis toodetud jahust on vähemalt 90%. Eesti rukkileiva valmistamisel kasutatud rukkijahu rukis on kasvatatud Eestis. Juuretisega leib kerkib üldjuhul ilma lisatud pärmiga, taigna hapnemisel toimuvate protsesside abil. Leib on magus-hapu maitsega, niiske sisuga ja toitainerikas. Eesti rukkileib võib olla küpsetatud kas põrandavõi vormileivana.

Esmase juuretise valmistamiseks segatakse kokku jahu ja vesi, mida kääritatakse piimhappebakteritega ning vajadusel söögipärmiga. Järgmised leivataigna, teisisõnu haputaigna tegemised toimuvad tsüklilise kääritamisenä ehk uue leivataigna tegemisel lisatakse jahule ja veele juurde väike kogus taignat eelmisest valmistamisest. [Vajadusel lisatakse pärmi.](#) Sellise protsessiga antakse uuele kääritatavale taignale edasi vajalikud mikroorganismid, mis jätkavad järjestikust mikroobset kasvu, mille läbi fermentatsioon jätkub juba uues taignas. Haputaigna mikrofloora moodustavad üksikud organismid, mis pärinevad juuretisest, jahust, kääritusnõust ja ümbritsevast keskkonnast, sealhulgas inimestest. Haputaigna kääritamine parandab taigna omadusi, suurendades mahtu, parandades tekstuuri, maitset ja leiva toiteväärtust.

Rukkijuuretisele on omane madal pH. Juuretise kääritamise, sealhulgas tsüklilise kääritamise iseärasused aitavad kaasa valmisleiva kvaliteedile ja stabiilsusele säilitamise ajal, aeglustades leiva vananemisprotsessi ning kaitstes leiba hallituse ja bakterite põhjustatud rikkumise eest. Küpsetatud rukkileiva kuju on ovaalne põrandatootena ning kandiline vormitootena. Leiba iseloomustab krõbe ja kuiv koorik, juhul kui leib ei ole peale küpsetamist ja kohese jahutamise järel pakendatud kilepakendisse. Rukkileib on tihe ja väikese poorsusega, leiva kooriku ja sisemuse värv võib olla helepruunist (rukkileivad ilma linnaseid lisamata) kuni tumepruunini

(rukkileivad lisatud linnastega). Aroomilt on rukkileib hapukas, maitstes domineerib magushapusus.

Tänu rukkijahu suurele ekstraheerimiskiirusele ja piimhappelisele kääritamisele on rukkileib hea erinevate bioloogiliselt aktiivsete ainete, sealhulgas kiudainete ja B-rühma vitamiinide allikas. Kiudaine sisaldus >6g/100g kohta ehk suure kiudainesisaldusega.

### **3.3 Tooraine koostisosad (üksnes töödeldud toodete puhul)**

#### **Toote „Eesti rukkileib“ koostisosad:**

- Jahu, millest rukkijahu (täistera, rukkipüül, rukkikroovjahu, punane ja valge linnas) osakaal peab olema vähemalt 90%, ülejäänud osa võib olla nisujahu.
- Juuretis - taigna osa, mis jäetakse järele eelmiste taignavalmistamistest või mis esmakordsel juuretise valmistamisel on kokku segatud jahu ja vesi ning mida kääritatakse piimhappebakteritega ja vajadusel lisatud pärmiga.
- Sool
- Joogivesi

#### **3.4 Tootmise etapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:**

- [Rukki kasvatamine](#)
- [Rukkijahu tootmine](#)
- Taigna koostisosade kokku segamine
- Juuretise kääritamine
- Taigna kergitamine juuretise toel
- Leivapätside valmistamine
- Leiva küpsetamine
- Küpsetatud leiva jahutamine

3.5 Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab [Kui need puuduvad, jätke lahter tühjaks. Esitage piirangute tootepõhised põhjendused.]

- [3.6 Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab \[Kui need puuduvad, jätke lahter tühjaks. Esitage piirangute põhjendused.\]](#)

[Olenevalt, millise jahvatusastmega rukkijahu kasutatakse, võib geograafilise tähise nimetusele „Eesti rukkileib“ lisada:](#)

• [„täistera“ kui kasutatud on täistera rukkijahu.](#)

• [„rukkikroovjahust“ kui on osaliselt kliid eemaldatud ning nende sisaldus on kuni 15%. Jahu on hallikasvalge või hallikaskreemikas, kliiosakestest tingitud tähnidega. Kasutatakse rukkikroovleibade ja juuretise valmistamiseks.](#)

## **4. Geograafilise piirkonna määratlus**

Toote „Eesti rukkileib“ geograafiline tootmispiirkond hõlmab Eesti Vabariigi territooriumit.

## 5. Seos geograafilise piirkonnaga

### 5.1 Geograafilise piirkonna eripära

Kogu maailmast kasvatatavast teraviljast moodustab rukis vaid 1,5%. Eesti kuulub jahedama kliimaga Põhja-Euroopa rukkivööndisse. Kliimaatilised tingimused ja mullastik on Eestis sobilikud rukki kasvatamiseks. Tegemist on vähenõuliku kultuuriga, mis kasvab hästi ka madalama mullaviljakusega põldudel. Rukkil on tali- ja suvivorm, kuid enam kasutamist leiab talivorm. See tähendab, et sügisel külvatud rukis kasvab oraseks ja talvitub lume all. Kevadel kasvab oras edasi ning hilissuveks valmivad rukkipeas terad. Taliviljade kasvu periood Eestis on 11 kuud, võrreldes Kesk-Euroopa maksimaalselt 8 kuuse perioodiga.

Rukis kui talivilvi tagab nn talise roheline ala, vähendades toitainete leostumist ja muldade erosiooni. See on ka väga hea viljavahelduseks, kobestades oma tugeva juurestikuga hästi mulda ning surudes alla oma pika ja tiheda taimeistikuga umbrohtu.

### 5.2 Toote eripära

Eesti rukkileiva eripäraks on koostises kasutatav tooraine rukkijahu ning traditsiooniline valmistamismeetod, milleks on juuretise toel kääritatud taignast valmistatud magushapu leib. Juuretist saab küll valmistada jahu ja vee seguna piimhappebakterite ja vajadusel lisatud pärmi kääritamisel, kuid peamiselt kasutatakse juuretiseks eelmisest leivataigna tegemisest järele jäetavat taignaosa. Juuretise hapnemine tekitab rukkileivale iseloomuliku hapuka maitse.

Rukkijahu, mida leiva valmistamiseks kasutatakse, võib olla erineva jahvatusastmega:

- Täistera rukkijahu on koorimata terast järele jahu koos kliidega, hallikasvalge ning suure kiud- ja mineraalainete sisaldusega. Kasutatakse täisteraleiva valmistamiseks.
- Rukkilihtjahu on jämeda jahvatuses, sisaldab kuni 25% kliiosakesi ning see on peamine jahutüüp, mida kasutatakse rukkileiva valmistamiseks.
- Rukkikroovjahu on osaliselt kliid eemaldatud ning nende sisaldus on kuni 15%. Jahu on hallikasvalge või hallikaskreemikas, kliiosakestest tingitud tähnidega. Kasutatakse rukkikroovleibade ja juuretise valmistamiseks.
- Rukkipüül on valmistatud viljatera tuumast, st kestakihid on eemaldatud ning seetõttu on väiksem ka, vitamiinide, mineraal- ja kiudainete sisaldus. Jahu on peeneteraline, valkja või kreemika värvusega ning kasutatakse peenleiva valmistamiseks.

### 5.3 Põhjuslik seos piirkonna ja toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Rukkist nimetatakse Eesti rahvusviljaks ning rukkileib on Eesti köögi sümboliks. See loob Eesti maaga väga tugeva mainepõhise seose. [Rukkileiba hakati Eestis süüa 11. sajandil ning on olnud läbi aegade peamiseks toiduaineks kuni 20. sajandi alguseni.](#)<sup>1</sup>

Eestis kasvas rukis juba I aastatuhande alguses, kuid kultuurina hakati teda kasvatama 11. sajandil. Laiema kasvuala saavutas rukis Eestis 15.–16. sajandil. Euroopas ainulaadsetes rehielamutes kuivatatud rukis säilis hästi ja sellest sai tähtis ekspordiartikkel. Enne II

---

<sup>1</sup> Lk 10, Kaarel Vissel, Monika Levkin „Tööstuslikust leivatootmisest Eestis“

maailmasõda ilmunud uurimuses „Teravailamajandus Eestis“ viidatakse ajaloolase E. Blumfeldti uuringule, mille kohaselt oli aastail 1600-1630 Tallinna kaubandusartikliks teravili, millest peamise osa moodustas rukis.<sup>2</sup> 1868. a alustas Eesti tuntuim rukkiaretaja Sangaste mõisa omanik krahv Friedrich Georg Magnus von Berg „Sangaste“ rukki aretamist. Krahv ristas sel ajal kasvatatava peenikese teraga väikese saagikuse, kuid karmide talvedega kohanenud maarukki Vana-Kuustest saadud tugeva talvekindluse ja raske teraga rukkisordiga, mille päritolu ei ole teada. Seejärel valiti välja seemned, mis olid varisemiskindlad, suuremad, parema kuju ja värviga. 1875. aastat loetakse „Sangaste“ sordi sünniks. Berg jätkas tööd sordi parandamisega, saades talve- ja haiguskindla, saagika ning kvaliteetse sordi. Seemet hakati eksportima tsaari ajal Venemaa kubermangudesse ning lähiriikidesse. 1889.a Pariisi maailmanäitusel sai sordi väljapanek teraviljade hulgas esikoha ja talle omistati kuldmedal – Grand Prix. 1939.a ostis Eesti Sordiparanduse Selts (hiljem Jõgeva Sordiaretuse Instituudi Sangaste aretusjaam, nüüd Eesti Taimekasvatuse Instituut) krahvi pärijatelt rukkisordi edasiaretamise õiguse. „Sangaste“ on tänaseks maailma vanim tootmises levinud kultuurrukki sort. Eesti sordiaretajad on loonud stabiilselt kõrge saagipotentsiaaliga rukkisorte, mis sobivad väga hästi Eesti oludesse.

[Vesiveskites hakati jahu jahvatama Eestis umbes 13. sajandil. Kuni selle ajani ja Eesti talurahva majapidamistes veel 1940nddatenigi kasutati jahu tegemiseks käsikivi. 14. sajandist hakkas Eesti rannaäärsetel levima tuuleveskite ehitamine.](#)

Sajandeid oli igapäevase leiva küpsetamine raske käsitöö. Leivategu oli suur kunst ning see oli talus perenaise töö ja vaev. Taluperedes küpsetati leiba tavaliselt kord nädalas, laupäeviti, tehes ühekorraga valmis 6 - 10 pätsi, millest igaüks kaalus 2 - 5 kg. Algselt kasutati leiva küpsetamisel odrajahu, hiljem võeti kasutusele rukkijahu, sest rukkitaivas hapnes hästi ja leib säilis kaua, samuti oli see toitvam. Musta leiva tumedus on alati näidanud tema kvaliteeti, sest kehvematel aegadel tuli kasutada erinevaid jahusid ja segada hulka ka aganaid.<sup>3</sup>

Leivategemine oli väga tähtis sündmus. Enne taina sõtkumist pesi perenaine käed hoolega puhtaks, pani ette põlle ja sidus pähe rätiku – leiba ei tohtinud kunagi sõtkuda palja peaga. Leivanõu ehk -küna valmistati enamasti ühest puust. Kõige parema leivaküna sai lehtpuust, sest see ei andnud maitset ega pragunenud. Puupakk tahuti ühest küljest  $\frac{3}{4}$  puu jämeduseni siledaks ja õõnestati seest tühjaks. Pikliku küna otstesse kinnitati samast puust käepidemed. Saaremaal, Muhus ja Läänemaal öeldi küna kohta leivalöime, Tartu-, Viljandi- ja Pärnumaal mõhk, Setumaal ruih, Sangastes ka ruhe, Häädemeestes leivamold. Leivaküna oli umbes 1,5–2,5 m pikk, nõu suurus sõltus sellest, kui palju leiba oli vaja korraga teha. 19. sajandi lõpul hakati leiba tegema ümmarguses leivaastjas. Leivategemisel asetati küna puidust raamile, millel oli neli jalga. Künal oli samast puust kaas, paljudes peredes oli küna tarvis kootud riie, mida kasutati ainult leivategemisel. Leivategemise vaheajal hoiti leivaküna kas viljaaidas või rehetoas – kuivas puhtas kohas, et see hallitama ei läheks. Leivaküna ei tohtinud pärast leivategemist pesta, vaid see kaabiti nüri noaga puhtaks.<sup>4</sup>

<sup>2</sup> Lk 19 Eesti rukki raamat, Tallinn 2002, Eesti Rukki Selts, AS Kirjastus Ilo, ISBN 9985-57-435-4

<sup>3</sup> <https://www.puhkaeestis.ee/et/puhka-eestis/rukkileib-on-eestlase-jaoks-eriline>

<sup>4</sup> Lk 10, Rukkileib, Tallinn 2011, Raamat on valminud EPKK ja Eesti Leivaliidu koostöös

Valmis tainas siluti käega tasaseks, sellele riputati peale paks jahukord ning kaeti puhta rätiku või linaga. Küna kaeti kaanega ning tainas jäeti sooja kohta hapnema. Külmal ajal pandi kaanele veel sooje riideid, et tainas ei jahtuks. Mida soojem oli ruum, seda kiiremini tainas hapnes. Kes soovis magedamat leiba, lasi tainal hapneda lühemat aega. Hapnenud tainast hakati sõtkuma siis, kui see oli hästi kerkinud ja pealt pragunenud. Enne sõtkumist lisati eelkergitatud tainale ülejäänud jahu, maitse järgi veidi soola mõnel pool ka köömneid ning sõtkuti siis kiiresti parajaks tainaks. Kiiresti tuli sõtkuda sellepärast, et tainas ei jahtuks ja leib tuleks õhulisem. Sõtkumise ajal kasteti käsi aeg-ajalt leigesse vette ning tainas kergitati küna põhjast üles, et põhja ei jääks kuiva jahu. Tainast sõtkuti seni, kuni see muutus tihkeks ning sõtkuja käed jäid puhtaks. Seejärel siluti tainas pealt tasaseks, kaeti soojalt kinni ja jäeti kerkima.<sup>5</sup>

Kuni 1940nendate aastateni toodeti tööstuslikult leiba käsitsi või väikestes pagarikodades. Nõukogude võimu perioodi algaastatel rekonstrueeriti ja ehitati mitu uut leivatehast eelkõige suurematesse linnadesse ning leivatootmise maht kasvas märkimisväärselt: 1940.a toodeti 27000 tonni leiba, 1950.a 100 000 tonni ja 1955.a 195 000 tonni leiba<sup>6</sup>. 1990-nendate alguseks oli leivatootmine aga langenud 100 000 tonnini ning millenniumivahetuseks langenud veel kaks korda.<sup>7</sup> Kui 1950-nendatel kasutati veel puidust taigakünasid ja eestkõetavaid ahjusid ning pagarid vormisid leibu käsitsi, siis aastatel 1057-1964 toimus tööstustes ulatuslik mehhaniseerimine. Ettevõtetesse paigaldati suurema võimsusega konveierahjud, taigasegamise masinad, jahusõelujad, leivatükeldajad, koostisosade dosaatorid ja muud leivategemiseks vajalikud seadmed ning keskmise ja suure tootmisvõimsusega ettevõtted said nõuetekohased, moodsalt sisutatud laborid.<sup>8</sup> 1950-nendatel küpsetatud leibadest olid valdav osa rukkilihtjahust vormileivad.<sup>9</sup>

Rukki külvamise, kasvatamise ja lõikamisega on seotud mitmed rahvuslikud pühad. Olulisemad neist on rukkimaarjapäev augustis ja lõikuspüha oktoobris. Lõikuspüha tähenduse on seotud sügisese saagikoristusega, sest kui saak oli salves võis koos rõõmustada ja pidutseda. Kaasajal tähistatakse päeva Eesti Põllumajandusmuuseumis, mil peetakse suurt leivapidu, kus tehakse kokkuvõtteid aasta töödest, küpsetatakse leiba ning toimub koduleivaküpsetajate konkurss<sup>10</sup>.

Läbi aegade on leivaga seotud erinevaid kombetalitusi. Nii kuulus 17. sajandil pulmakombestikku leivapala jagamine pruutpaari vahel või poegade lahkumisel kodust, lõikas isa nende vahel leivapätsi võrdseteks osadeks. Leivale anti suud kui see maha kukkus ning lõigatud pätsi ei asetatud kunagi otsaga ukse poole.<sup>11</sup> Lisaks on leivaga seotud vanasõnu ja ütluseid nagu „Leib on laual!“ mis tähendab, et laud on kaetud, „Jätku leiba!“ teisisõnu „Head isu“. Ka tänapäeval kasutatakse vanasõna „Amet ei küsi leiba“, „Ei ole tööd, ei ole leiba“, „Kelle leiba sööd, selle laulu laud“, „Leib vanem kui meie“ või „Oma leib kõige magusam“.

#### **5.4 Tõendid selle kohta, et toode pärineb määratletud geograafilisest piirkonnast**

<sup>5</sup> Lk 12, Rukkileib, Tallinn 2011, Raamat on valminud EPKK ja Eesti Leivaliidu koostöös

<sup>6</sup> Lk 106, Kaarel Vissel, Monika Levkin „Tööstuslikust leivatootmisest Eestis“

<sup>7</sup> Lk 150, Kaarel Vissel, Monika Levkin „Tööstuslikust leivatootmisest Eestis“

<sup>8</sup> Lk 109, Kaarel Vissel, Monika Levkin „Tööstuslikust leivatootmisest Eestis“

<sup>9</sup> Lk 124, Kaarel Vissel, Monika Levkin „Tööstuslikust leivatootmisest Eestis“

<sup>10</sup> Lk 46, Eesti Põllumajandusmuuseumi leviajutud. Eesti Põllumajandusmuuseum 2017

<sup>11</sup> Lk 10, Kaarel Vissel, Monika Levkin „Tööstuslikust leivatootmisest Eestis“

Kirjalikes allikates mainitakse Tallinna pagarmeistreid esimest korda 1312. aastal seoses tsunftide tekkimisega. 1660. aastal küpsetasid linnas leiba ja saia juba 14 pagarit, kellel oli oma majas nii töökoda kui ka pood.<sup>12</sup> Eesti tööstusliku leivaküpsetamise rajajaks loetakse Julius Valentin Jaeeksi, kelle pagaritöökoda alustas tegevust 2. novembril 1762. aastal, mil värske Tallinna linnakodanik ja pagarmeister asutas Tallinna vanalinna Laia ja Vaimu tänava nurgas asuvasse kahekorruselisse kivimajja oma pagaritöökoja.<sup>13</sup>

Seda, et leiba on Eestis küpsetatud igal pool, näitavad saia- ja koogipagarite tsunftid. Tallinnas moodustati eraldi saiapagari ja koogipagarite tsunft 1664.a<sup>14</sup>, Tartus 1724.a, Narvas 1762.a ja Pärnus 1787.a<sup>15</sup>

Kõige selgem tõend sellest on sõna "leib, mis tuleneb germaani keeltes ning on eesti keelde laenatud II at. 1520. aastate esimesest poolest pärit Meieisa palve Kullamaa vakuraamatus on teadaolevalt esimene eesti keeles kirja pandud tekst sõnaga „leib“: „Anna meÿtte tennenÿ yckepewÿne leybp...“

Pehme ja kohev leib ilmus meie toidulauale pärast seda, kui 11.–13. sajandil avastati taina hapendamine. Leiba küpsetati väikestes kogustes vaid ühe päeva tarbeks, sest leib muutus jahtudes kiiresti kõvaks. Kord oli üks pärisori taina kokku seganud, kuid siis tööle kiirustanud. Päev otsa palavas seisnud tainas läks hapnema, aga kuna iga suutäis toitu oli ääretult oluline, otsustas ori õhtul tainast siiski leiva küpsetada. Valminud leib oli kohev ja maitsev ning see kuulutati kohe jumalate kingituseks. Sellest ajast peale jäeti igast leivateost järele veidi tainast – juuretiseks järgmise leivateo jaoks. Leivategemiseks valati leivakünasse kõigepealt toaleiget vett. Sellesse peenestati leivajuuretis ning lisati puumõla või -kulbiga segades hulka kuiva rukkijahu, kuni tainas muutus parajalt paksuks. Ühe liitri vee kohta kulus tavaliselt 1,5–1,7 kilo jahu, taina hulka segati sellest esialgu vaid pool<sup>16</sup>. Kuigi üldjuhul pärmi leiva tainavalmistamisel ei kasutatud, näitavad andmed 18. ja 19. sajandist siiski, et õllepärmiga kergitatud tainast tehti taluperes küpsetisi tähtpäevadeks, kuivõrd siis oli õlut rohkem käes. Pärmiga kergitatud leiba tehti talus ka sel juhul, kui igapäevane hapendatud leib sai otsa enne, kui uus tegu valmis, seda nimetati siis hädaleivaks.<sup>17</sup>

Linnaleiva ja -saia kõrgelt väärtustamisele pandi Eestis alus juba keskajal. Pagari- või linnaleiva eripäraks oli keskajal muu hulgas selle eriline kuju ja suurus. Tavapärasele ümmargusele leivale lisandusid kolmnurksed ja kiilukujulised. Linnapagarid maitsestasid Eesti leiba peamiselt soolaga, harvemini kasutati kaneeli või aedkõõmneid. Kuigi osa linnapagareid keskendus kallimate nisutoodete küpsetamisele, olid rukkijahust tooted Liivimaa linnades samuti tähtsal kohal. Rukkijahust on küpsetatud mitmeid erinevaid leivasorte. Juba 14. sajandil eristati rukkileibade puhul peenest ja paremast jahust leiba ning jämedast jahust küpsetatud koredat leiba.

Eesti tööstusliku leivaküpsetamise rajajaks loetakse Julius Valentin Jaeeksi, kelle pagaritöökoda alustas tegevust 2. novembril 1762. aastal, mil värske Tallinna linnakodanik ning

<sup>12</sup> Lk 15, Rukkileib, Tallinn 2011, Raamat on valminud EPKK ja Eesti Leivaliidu koostöös

<sup>13</sup> Lk 15, Rukkileib, Tallinn 2011, Raamat on valminud EPKK ja Eesti Leivaliidu koostöös

<sup>14</sup> Lk15, Kaarel Vissel, Monika Levkin „Tööstuslikust leivatootmisest Eestis“

<sup>15</sup> Lk17, Kaarel Vissel, Monika Levkin „Tööstuslikust leivatootmisest Eestis“

<sup>16</sup> Lk 12, Rukkileib, Tallinn 2011, Raamat on valminud EPKK ja Eesti Leivaliidu koostöös

<sup>17</sup> Inna Põltsam-Jürjo „Hääleib“, „saajaleib“, „ißeleib“ – Eesti leivakultuurist 13.–16. sajandil“

pagarmeister asutas Tallinna vanalinna Laia ja Vaimu tänava nurgas asuvasse kahekorruselisse kivimajja oma pagaritöökoja. Tolle aja lehekuulutustest selgub, et pagarmeister valmistas leiba ja lihtsaia. Algul olid linnaleib ja -sai siiski omamoodi luksuskaubad, põhiline osa leivast valmis ikka taluahjudes. Jaeksi rajatud pagaritöökoda arenes aja jooksul edasi, 1881. aastal sai see aurujõul töötavad seadmed ning juba 1914. aastal läks tootmine üle elektrijõule.<sup>18</sup> Esimene mehhaniseeritud leivatehas Eestis alustas tegevust Tartus 1864.a.<sup>19</sup>1960-ndatel aastatel eristati pagaritööstuste töödena: rukkileib, rukki-nisuleib, sinepileib, nisuleib seda nii vormi- kui põrandaleivana. Taasiseseisvunud Eestis 1991. aastal kinnitati leiva standard EV ST 596-91 „Leivad. Rahvuslikud tooted. Üldised tehnilised tingimused“. 1996.a asendati see Eesti Toiduainetööstuste Liidu poolt koostatud standardiga EE 01274509 ST 5:1996 „Leivad“. Standard kehtib leivale, mida valmistatakse rukkijahust, rukki-nisujahus segust või rukkijahust koos teiste leivakupsetusjahudega ja muust toorainest.

**6. Asutuste nimi ja aadress või olemasolu korral vastavalt artiklile 37 tootespetsifikaate käsitlevatele sätetele vastavust kontrollivate organite nimi ja aadress ning nende konkreetsed ülesanded;**

**Eesti Põllumajandus-Kaubanduskoda**

Pärnu mnt 141 Tallinn 11314

Telefon: 6009349

E-post: info@epkk.ee

**Põllumajandus- ja Toiduamet**

Teaduse 2, Saku, Harjumaa 75501

Väike-Paala 3, Tallinn 11415

Kontakt: +372 605 1710, [pta@pta.agri.ee](mailto:pta@pta.agri.ee)

---

<sup>18</sup> Lk 15, Rukkileib, Tallinn 2011, Raamat on valminud EPKK ja Eesti Leivaliidu koostöös

<sup>19</sup> Lk 43, Kaarel Vissel, Monika Levkin „Tööstuslikust leivatootmisest Eestis“