Väljaandja:	Põllumajandusminister
Akti liik:	määrus
Teksti liik:	algtekst-terviktekst
Redaktsiooni jõustumise kp:	13.12.2014
Redaktsiooni kehtivuse lõpp:	21.12.2016
Avaldamismärge:	RT I, 03.12.2014, 11

Kaseiini ja kaseinaatide koostis- ja kvaliteedinõuded, toidualase teabe esitamise nõuded ning proovide võtmise ja analüüsimise meetodid[1]

Vastu võetud 28.11.2014 nr 111

Määrus kehtestatakse toiduseaduse§ 12 lõike 4, § 38 lõike 4 ja § 51[3]lõike 2 alusel.

1. peatükk
Üldsäte

§ 1. Reguleerimisala

Määrusega kehtestatakse happekaseiini, laabikaseiini, kaseinaatide ja nende segu koostis- ja kvaliteedinõuded, toidualase teabe esitamise nõuded ning analüüsimise meetodid.

2. peatükk
Koostis- ja kvaliteedinõuded

§ 2. Kaseiini ja kaseinaatide koostis- ja kvaliteedinõuded

Happekaseiin, laabikaseiin, kaseinaadid ja nende segu ei tohi sisaldada fosfataasi. Negatiivse fosfataasreaktsiooni saamiseks tuleb neid termiliselt töödelda.

§ 3. Happekaseiini koostis- ja kvaliteedinõuded

(1) Happekaseiini saadakse rasvata piima või rasvata taastatud piima töötlemisel piimhappe (E 270), soolhappe (E 507), väävelhappe (E 513), sidrunhappe (E 330), äädikhappe (E 260), ortofosforhappe (E 338), vadaku või piimhappebakterite kultuuridega.

(2) Happekaseiin peab vastama järgmistele koostis- ja kvaliteedinõuetele:
1) niiskusesisaldus kuni 10 massiprotsenti;
2) piimavalgu sisaldus kuivaines vähemalt 90 massiprotsenti, millest kaseiini vähemalt 95 massiprotsenti;
3) piimarasva sisaldus kuivaines kuni 2,25 massiprotsenti;
4) tiitritav happesus mitte üle 0,27 milliliitri 0,1 molaarset naatriumhüdroksiidilahust 1 grammi happekaseiini kohta;
5) tuhasus, sealhulgas difosforpentaoksiidi sisaldus, kuni 2,5 massiprotsenti;
6) veevaba laktoosi sisaldus kuni 1 massiprotsent;
7) kõrbenud osakesi kuni 22,5 milligrammi 25 grammis;
8) 25 grammis ei leidu võõrkehi: puidu- või metalliosakesi, karvu, putukajäänuseid ega muud taolist;
9) plii sisaldus kuni 1 mg/kg.

(3) Happekaseiin on valge kuni kreemika värvusega ja kõrvallõhnata. Happekaseiinis esinevad tükid peavad kergel vajutamisel purunema.

§ 4. Laabikaseiini koostis- ja kvaliteedinõuded

(1) Laabikaseiini saadakse rasvata piima või rasvata taastatud piima töötlemisel laapensüümi või teiste piima kalgendavate ensüümidega, mis vastavad Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1332/2008, mis käsitleb toiduensüüme ning millega muudetakse nõukogu direktiivi 83/417/EMÜ, nõukogu määrust (EÜ)

nr 1493/1999, direktiivi 2000/13/EÜ, nõukogu direktiivi 2001/112/EÜ ja määrust (EÜ) nr 258/97 (ELT L 354, 31.12.2008, lk 7–15), nõuetele.

(2) Laabikaseiin peab vastama järgmistele koostis- ja kvaliteedinõuetele:
1) niiskusesisaldus kuni 10 massiprotsenti;
2) piimavalgu sisaldus kuivaines vähemalt 84 massiprotsenti, millest kaseiini vähemalt 95 massiprotsenti;
3) piimarasva sisaldus kuivaines kuni 2 massiprotsenti;
4) tuhasus, sealhulgas difosforpentaoksiidi sisaldus, vähemalt 7,5 massiprotsenti;
5) veevaba laktoosi sisaldus kuni 1 massiprotsent;
6) kõrbenud osakesi kuni 22,5 milligrammi 25 grammis;
7) 25 grammis ei leidu võõrkehi: puidu- või metalliosakesi, karvu, putukajäänuseid ega muud taolist;
8) plii sisaldus kuni 1 mg/kg.

(3) Laabikaseiin on valge kuni kreemika värvusega ja kõrvallõhnata. Laabikaseiinis esinevad tükid peavad kergel vajutamisel purunema.

§ 5. Kaseinaatide koostis- ja kvaliteedinõuded

(1) Kaseinaadid on naatrium-, kaalium-, kaltsium-, ammoonium- või magneesiumhüdroksiidi, naatrium-, kaalium-, kaltsium-, ammoonium- või magneesiumkarbonaadi, naatrium-, kaalium-, kaltsium-, ammoonium- või magneesiumfosfaadi, naatrium-, kaalium-, kaltsium-, ammoonium- või magneesiumtsitraadi abil kaseiinidest saadud tooted.

(2) Kaseinaadid peavad vastama järgmistele koostis- ja kvaliteedinõuetele:
1) niiskusesisaldus kuni 8 massiprotsenti;
2) piimavalgu sisaldus kuivaines vähemalt 88 massiprotsenti;
3) piimarasva sisaldus kuivaines kuni 2 massiprotsenti;
4) veevaba laktoosi sisaldus kuni 1 massiprotsent;
5) pH 6 kuni 8;
6) kõrbenud osakesi kuni 22,5 milligrammi 25 grammis;
7) 25 grammis ei leidu võõrkehi: puidu- või metalliosakesi, karvu, putukajäänuseid ega muud taolist;
8) plii sisaldus kuni 1 mg/kg.

(3) Kaseinaadid peavad olema valge kuni kreemika värvusega ja võivad olla väga nõrga kõrvallõhnaga. Kaseinaadid, välja arvatud kaltsiumkaseinaat, peavad destilleeritud vees lahustuma peaaegu täielikult ning neis esinevad tükid peavad kergel vajutamisel purunema.

3. peatükk
Toidualase teabe esitamise nõuded

§ 6. Kaseiini ja kaseinaatide toidualase teabe esitamise nõuded

(1) Tarbijale valmistatud happekaseiini, laabikaseiini, kaseinaatide ja nende segu toidualase teabe esitamise korral järgitakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EL) nr 1169/2011, milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele ning millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusi (EÜ) nr 1924/2006 ja (EÜ) nr 1925/2006 ning tunnistatakse kehtetuks komisjoni direktiiv 87/250/EMÜ, nõukogu direktiiv 90/496/EMÜ, komisjoni direktiiv 1999/10/EÜ, Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv 2000/13/EÜ, komisjoni direktiivid 2002/67/EÜ ja 2008/5/EÜ ning komisjoni määrus (EÜ) nr 608/2004 (ELT L 304, 22.11.2011, lk 18–63), ning selles paragrahvis sätestatud nõudeid.

(2) Happekaseiini, laabikaseiini, kaseinaatide ja nende segu, mida turustatakse tarbijale müümisele eelnevas käitlemise etapis, märgistamisel järgitakse lõigetes 3−9 sätestatud nõudeid.

(3) Paragrahvides 3−5 sätestatud koostis- ja kvaliteedinõuetele vastavate happekaseiini, laabikaseiini ja kaseinaatide puhul kasutatakse selles määruses esitatud nimetusi. Kaseinaatide ja neid sisaldava segu puhul märgitakse nimetuses katioon või katioonid.

(4) Happekaseiini, laabikaseiini, kaseinaatide ja nende segu märgistamisel esitatakse toote netokogus ning valmistaja või pakendaja nimi ja asukoha aadress.

(5) Seguna turustatava toote märgistamisel esitatakse selle koostisosad nende sisalduse alanevas järjestuses ja sobivas käändes, lisades sõna „segu”.

(6) Kaseinaate sisaldava segu märgistamisel esitatakse selle valgusisaldus.

(7) Happekaseiini, laabikaseiini ja kaseinaatide märgistamisel esitatakse toote päritolumaa. Euroopa Liidu liikmesriigist pärineva toote puhul võib päritolumaana märkida „Euroopa Liit”.

(8) Happekaseiini, laabikaseiini, kaseinaatide ja nende segu märgistamisel esitatakse valmistamise kuupäev või toidupartii identifitseerimiseks vajalikud andmed.

(9) Netokogust, päritolumaad, valmistaja või pakendaja nime, asukoha aadressi ning kaseinaate sisaldava segu valgusisaldust ei pea märgistamisel esitama, kui need andmed märgitakse tootegakaasasolevale dokumendile. Puistes vedamise korral võib tootega kaasasolevale dokumendile lisaks eelnimetatud andmetele märkida valmistamise kuupäeva või toidupartii identifitseerimiseks vajalikud andmed ning kaseinaate sisaldava segu puhul katiooni või katioonid.

4. peatükk
Proovide võtmise meetod kaseiini ja kaseinaatide analüüsi jaoks

§ 7. Proovivõtul kasutatavad vahendid

(1) Proovivõtul kasutatavad vahendid on:
1) õõnespuur;
2) lusikas, spaatel või kühvel;
3) proovimahuti.

(2) Proovivõtul kasutatav vahend on valmistatud materjalist, mis ei põhjusta analüüsi tulemusi mõjutavaid muutusi proovis.

(3) Proovivõtul kasutatav vahend on proovi võtmise ajal puhas ja kuiv.

§ 8. Nõuded õõnespuuri kohta

(1) Õõnespuuri tera ja vars on valmistatud poleeritud roostevabast terasest või muust metallist. Pika õõnespuuri käepideme materjalina on eelistatav roostevaba teras. Lühikesel õõnespuuril on äravõetav käepide, mis kinnitub teral paikneva bajonettfiksaatori abil.

(2) Pika õõnespuuri esileulatuva tera serv peab olema nii terav, et seda saab kasutada kaabitsana.

(3) Õõnespuuri tera tipp on proovi võtmiseks piisavalt terav.

(4) Õõnespuuri kuju, materjalid ning pinnatöötlus võimaldavad õõnespuuri kergesti puhastada. Õõnespuuri ehituse näidis on toodud määruse lisas 1.

(5) Õõnespuur peab vastama tabelis toodud järgmistele mõõtudele, kuid võib neist erineda kuni 10%:

Õõnespuuri osa	Mõõdud (millimeetrites)	
	Pikk õõnespuur	Lühike õõnespuur
Tera pikkusTerametalli paksusTera sisediameeter tipus	8001 kuni 218	4001 kuni 232
Tera sisediameeter käepideme või varre juuresPilu laius tipusPilu laius käepideme või varre juures	22414	282014

§ 9. Nõuded lusika, spaatli ja kühvli kohta

Lusikas, spaatel ja kühvel on sileda ja pragudeta pinna, laia kaba ja ümarate nurkadega ning nende materjalina on eelistatav roostevaba teras.

§ 10. Nõuded proovimahuti kohta

(1) Proovimahuti on proovi jaoks sobiva kuju ja mahuga.

(2) Proovimahutid ja nende sulgurid on valmistatud klaasist, metallist või plastmassist ning on proovi piisavalt kaitsva ehitusega.

(3) Keermega kork, millel vajaduse korral on ka sisekate, on valmistatud metallist või plastmassist.

(4) Sisekate on valmistatud mitteabsorbeerivast lõhnatust materjalist.

(5) Punnkork on olema valmistatud mitteabsorbeerivast lõhnatust materjalist või on sellega kaetud.

(6) Punnkork ja sisekate on lahustumatud ja rasvakindlad.

(7) Proovimahuti on hermeetiliselt suletav.

§ 11. Proovi võtmine

(1) Prooviks võetakse vähemalt 200 grammi toodet.

(2) Proovi võtmisel õõnespuuri abil viiakse õõnespuur, pilu allpool, ühtlase kiirusega läbi toote mahuti põhjani, vajaduse korral mahutit kallutades või külili hoides. Kui puur jõuab mahuti põhjani, pööratakse teda 180° võrra, tõmmatakse välja ja tühjendatakse proovimahutisse.

(3) Proovi võtmisel vähevoolavast pulbrist võib puuri vertikaalselt sisse viia. Pika puuri võib vertikaalselt välja tõmmata. Lühike puur tõmmatakse välja kaldasendis, et vältida kadu puuri alumisest otsast.

(4) Proovi võtmisel vabaltvoolavast pulbrist kallutatakse mahutit ning sisestatakse puur, pilu allpool, peaaegu horisontaalselt ning tõmmatakse välja, pilu ülespool.

(5) Väikeses jaemüügipakendis kaubast proovi võtmise korral võib prooviks võtta terve avamata pakendi. Kui võimalik, tuleks samast partiist võtta mitu jaemüügipakendit, et saada kokku vähemalt 200-grammine proov.

(6) Kui lõigetes 2−5 sätestatud meetodi abil ei ole võimalik proovi võtta, kasutatakse muud meetodit, mis tagab proovi esinduslikkuse.

(7) Proovivõtja sulgeb proovimahuti, mis sisaldab lõikes 1 sätestatud proovikogust, kohe pärast proovi võtmist proovi võtmise kohas.

(8) Proovimahuti suletakse tihedalt ning plommitakse või pitseeritakse, et tagada proovide puutumatus ja vältida nende võltsimist. Iga proov varustatakse vee- ja kulumiskindla tunnuskoodiga.

(9) Proovivõtja koostab proovi laboratooriumile üleandmiseks kaaskirja.

§ 12. Proovide säilitamine ja vedamine

(1) Kaseiinide ja kaseinaatide proovi säilitustemperatuur ei tohi ületada 25 °C.

(2) Läbipaistva või poolläbipaistva proovimahuti kasutamise korral säilitatakse proovi sisaldavat mahutit pimedas.

(3) Proov veetakse laboratooriumisse võimalikult kiiresti, soovitatavalt hiljemalt 24 tunni möödudes alates proovi võtmisest.

(4) Proovivõtja rakendab vajalikke ettevaatusabinõusid, et vältida muutusi proovis selle vedamise või säilitamise ajal.

5. peatükk
Proovide analüüsimise meetodid

§ 13. Kaseiini ja kaseinaatide proovide analüüsimise meetodid

Kaseiini ja kaseinaatide niiskusesisalduse, valgusisalduse, tiitritava happelisuse, tuhasuse ja pH-nõuetele vastavuse kontrollimiseks analüüsitakse võetud proove, järgides lisas 2 sätestatud üldnõudeid, järgmistel meetoditel:
1) kaseiinis ja kaseinaatides niiskusesisalduse määramise meetod (lisa 3);
2) ammooniumkaseinaati või muid mittevalgulisi ammooniumi- või lämmastikuühendeid mitte sisaldavate kaseiini ja kaseinaatide valgusisalduse määramise meetod (lisa 4);
3) happekaseiinis tiitritava happelisuse määramise meetod (lisa 5);
4) happekaseiinis tuhasuse (sealhulgas P_2O_5) määramise meetod (lisa 6);
5) laabikaseiinis tuhasuse (sealhulgas P_2O_5) määramise meetod (lisa 7);
6) kaseinaatides pH määramise meetod (lisa 8).

6. peatükk
Rakendussäte

§ 14. Määruse jõustumine

Määrus jõustub 13. detsembril 2014. a.

[1]Komisjoni direktiiv 86/424/EMÜ, millega sätestatakse proovivõtumeetodid söödavate kaseiinide ja kaseinaatide keemilise analüüsi jaoks (EÜT L 243, 28.08.1986, lk 29−33), komisjoni direktiiv 85/503/EMÜ, söödavate kaseiinide ja kaseinaatide analüüsimeetodite kohta (EÜT L 308, 20.11.1985, lk 12−24), nõukogu direktiiv 83/417/EMÜ, teatavaid inimtoiduks ettenähtud piimavalke (kaseiini ja kaseinaate) käsitlevate

liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta (EÜT L 237, 26.08.1983, lk 25−31), muudetud määrustega (EÜ) nr 807/2003 (ELT L 122, 16.5.2003, lk 36–62), 1332/2008 (ELT L 354, 31.12.2008, lk 7–15).

Ivari Padar
Minister

Ants Noot
Kantsler

Lisa 1 Kaseiinist ja kaseinaatidest proovide võtmiseks sobivad õõnespuurid

Lisa 2 Kaseiini ja kaseinaatide analüüsimise meetodite üldnõuded

Lisa 3 Kaseiinis ja kaseinaatides niiskusesisalduse määramise meetod

Lisa 4 Ammooniumkaseinaati või muid mittevalgulisi ammooniumi- või lämmastikuühendeid mitte sisaldavate kaseiini ja kaseinaatide valgusisalduse määramise meetod

Lisa 5 Happekaseiinis tiitritava happelisuse määramise meetod

Lisa 6 Happekaseiinis tuhasuse (sealhulgas P2O5) määramise meetod

Lisa 7 Laabikaseiinis tuhasuse (sealhulgas P2O5) määramise meetod

Lisa 8 Kaseinaatides pH määramise meetod