

Väljaandja:
Akti liik:
Teksti liik:
Redaktsiooni jõustumise kp:
Redaktsiooni kehtivuse lõpp:
Avaldamismärge:

Vabariigi Valitsus
määrus
terviktekst
08.08.2004
03.03.2011

Toidus lubatud tehislake lõhna- ja maitseainete loetelu ning toidugruppide kaupa piirnormide, lõhna- ja maitseainete suhtes esitatavate nõuete, nende ainete kasutamise ja valmistamise tingimuste ning viiside ja märgistamise erinõuete kehtestamine

Vastu võetud 06.10.1999 nr 292

[RT I 1999, 74, 702](#)

jõustumine 01.01.2000, osaliselt 1.01.2001

Muudetud järgmiste aktidega

Vastuvõtmine	Avaldamine	Jõustumine
22.07.2004	RT I 2004, 60, 424	08.08.2004

[Toiduseaduse](#) (RT I 1999, 30, 415; 58, 608) paragrahvi 17 lõike 2 ja paragrahvi 38 lõike 5 alusel ning arvestades Euroopa Ühenduse direktiivide 88/388/EMÜ (EÜT L 184, 15.07.1988, lk 61) ja 91/71/EMÜ (EÜT L 42, 5.02.1991, lk 25) nõudeid, Vabariigi Valitsus määrab:

1. Toidus lubatud tehislake lõhna- ja maitseainete (edaspidi *lõhna- ja maitseained*), mida kasutatakse toidus või toidule lõhna ja maitse andmiseks ning toorainena lõhna- ja maitseaine tootmiseks, loetelu nende valmistamise viisi alusel:

1) looduslik lõhna- ja maitseühend, mis saadakse traditsiooniliste toiduvalmistusviisidega, sealhulgas kuivatamine, röstimine ja fermentatsioon, töötlemata või töödeldud taimsest või loomsest toidutoormest (edaspidi *toidutoore*) füüsikaliste, sealhulgas destillatsioon ja ekstraheerimine, ensümaatiliste või mikrobioloogiliste protsessidega;

2) looduslähedane lõhna- ja maitseühend, mis saadakse keemilise sünteesi teel või isoleeritakse toidutoormest keemilise töötlemisega, kuid on keemiliselt samaväärne käesoleva punkti alapunktis 1 kirjeldatud toidutoormes esineva ainega;

3) sünteetiline lõhna- ja maitseühend, mis saadakse keemilise sünteesi teel, kuid mis ei ole keemiliselt samaväärne käesoleva punkti alapunktis 1 kirjeldatud toidutoormes esineva ainega;

4) looduslik lõhna- ja maitsepreparaat ehk lõhna- ja maitseomadustega toode, välja arvatud looduslik lõhna- ja maitseühend, mis saadakse füüsikaliste, ensümaatiliste või mikrobioloogiliste protsessidega käesoleva punkti alapunktis 1 kirjeldatud toidutoormest;

5) küpsetuspreparaat ehk toode, mis saadakse vastavalt heale tootmistavale, kuumutades koostisosade segu vastavalt vajadusele, kuid mitte üle 180 °C ja 15 minuti. Kuumutatava segu koostisosad ei pea olema lõhna- ja maitseomadustega, kuid üks peab sisaldama amiinset lämmastikku ning teine olema redutseerivate omadustega suhkur;

6) suitsutuspreparaat ehk suitsutusaine, mida kasutatakse traditsiooniliste suitsutusprotsesside puhul või lisatakse toidule selle valmistamisel;

7) käesoleva punkti alapunktides 1–6 nimetatud ainete segu.

[[RT I 2004, 60, 424](#)- jõust. 08.08.2004] 2. Määrust ei kohaldata üksnes magusa, hapu või soolase maitsega ainele, lõhna- ja maitseaine valmistamiseks mittekasutatavale taimse või loomse päritoluga lõhna- ja maitseomadustega ainele ning söödavale ainele ja tootele, mis on mõeldud sellisena tarbimiseks.

[RT I 2004, 60, 424- jõust. 08.08.2004]3. Lõhna- ja maitseaine ei tohi sisaldada elemente või ühendeid inimese tervisele ohtlikus koguses, sealhulgas mitte üle 3 mg/kg arseeni, 10 mg/kg pliid, 1 mg/kg kaadmiumi ja 1 mg/kg elavhõbedat.

4. Lõhna- ja maitseainele võib lisada toiduaineid, aineid nende lahustamiseks ja lahjendamiseks, tehnoloogilisi abiaineid ning lisaaineid.

5. Käesoleva määruse lisas sätestatud ained võivad esineda toidus looduslikult või sattuda sinna lõhna- ja maitseaine kasutamisel, kuid mitte nimetatud ainete puhtal kujul lisamisel. Lõhna- ja maitseainete kasutamisel peab kinni pidama käesoleva määruse lisas «Ainete piirnormid valmistoidus toidugruppide kaupa» sätestatud nõuetest.

6. Lõhna- ja maitseainete kasutamisel ei tohi valmistoidus 3,4-bensopüreeni sisaldus olla üle 0,03 µg/kg.

7. Lõhna- ja maitseaine märgistamisel järgitakse märgistamise erinõudeid. Eestis müüdava või muul viisil üleantava lõhna- ja maitseaine puhul esitatakse märgistusel nõutav teave eesti keeles, välja arvatud juhul, kui teave on teises keeles või muul viisil esitatuna tarbijale arusaadav.

[RT I 2004, 60, 424- jõust. 08.08.2004]8. Edasiseks käitlemiseks, välja arvatud jaemüügiks, ettenähtud lõhna- ja maitseaine pakendile kantakse kergesti nähtavalt, selgesti loetavalt ja kulumiskindlalt:

1) mäрге «lõhna- ja maitseaine» või lõhna- ja maitseaine täpne nimetus või kirjeldus;

2) lõhna- ja maitseaine gruppide loetelu nende ainete sisalduse alanevas järjekorras vastavalt käesoleva määruse punktile 1;

3) lõhna- ja maitseainele nende lahustamiseks ja lahjendamiseks lisatud aine nimetus. Kui lõhna- ja maitseainele on lisatud lisaaineid, tuleb pakendile kanda selle lisaaine rühmanimetus, millele järgneb lisaaine nimetus või rahvusvaheliselt kehtestatud numbriline tunnus. Lisatud ainete ning lisaainete nimetused kantakse pakendile nende sisalduse alanevas järjekorras;

4) lõhna- ja maitseainete segu iga koostisosa või koostisosade grupi maksimaalne kogus, kui kehtib nende sisalduse piirnorm toiduaines;

5) mäрге «kasutamiseks toidus» ja täpsem tarvitamisjuhis;

6) partii tähistus vastavalt toidu märgistusele esitatavatele nõuetele;

7) valmistaja, pakendaja või Euroopa Liidu liikmesriigis asutatud müüja nimi ja aadress¹;

8) netokogus massi- või mahuühikutes.

[RT I 2004, 60, 424- jõust. 08.08.2004]9. Käesoleva määruse punkti 8 alapunktides 2, 3 ja 4 sätestatud teave võib esitada kauba saatedokumentides, kui lõhna- ja maitseainepakendi hästi nähtavasse piirkonda on kantud mäрге «Kasutamiseks toiduainetööstuses, mitte jaemüügiks».

[RT I 2004, 60, 424- jõust. 08.08.2004]10. Jaemüügiks ettenähtud lõhna- ja maitseaine müügipakendile kantakse kergesti nähtavalt, selgesti loetavalt ja kulumiskindlalt:

1) mäрге «lõhna- ja maitseaine» või lõhna- ja maitseaine täpsem nimetus või kirjeldus;

2) mäрге «kasutamiseks toidus» või täpsem tarvitamisjuhis;

3) minimaalne säilimisaeg vastavalt toidu märgistusele esitatavatele nõuetele;

4) säilitamistingimused, kui need on vajalikud lõhna- ja maitseaine omadustest tulenevalt;

5) tarvitamisjuhis, kui selle puudumine ei võimalda lõhna- ja maitseaine õiget tarbimist;

6) netokogus massi- või mahuühikutes;

7) valmistaja, pakendaja või Euroopa Liidu liikmesriigis asutatud müüja nimi ja aadress¹;

8) toidukauba partii tähistus vastavalt toidu märgistusele esitatavatele nõuetele;

9) lõhna- ja maitseainete segu korral teiste ainetega lõhna- ja maitseained nende sisalduse alanevas järjestuses, nimetus vastavalt käesoleva punkti alapunktile 1, teiste ainete nimetused ning lisaainete puhul rühmanimetus, millele järgneb lisaaine nimetus või rahvusvaheliselt kehtestatud numbriline tunnus.

[RT I 2004, 60, 424- jõust. 08.08.2004]11. Sõna «looduslik» ja teisi samatähenduslikke sõnu võib kasutada nende lõhna- ja maitseainete puhul, mille lõhna- ja maitseomadustega koostisosa sisaldab käesoleva määruse punkti 1 alapunktides 1 ja 4 nimetatud lõhna- ja maitseainet.

[RT I 2004, 60, 424- jõust. 08.08.2004]12. Sõna «looduslik» ja teisi samatähenduslikke sõnu ei kasutata lõhna- ja maitseaine puhul, mille nimetus viitab toiduainele või lõhna- ja maitseaine toormele, kuid selle lõhna- ja maitseomadustega koostisosa pole isoleeritud ainult või peaaegu ainult toiduainest või lõhna- ja maitseaine toormest füüsikaliste, ensümaatiliste, mikrobioloogiliste protsessidega või toidu töötlemisega traditsioonilisel viisil.

13. [käesolevast tekstist välja jäetud]

14. Käesolev määrus jõustub 1. jaanuaril 2000. a, välja arvatud punkt 6, mis jõustub 1. jaanuaril 2001. a.

¹Tuleb esitada juriidilise isiku asukoht ja aadress, füüsilisest isikust ettevõtja puhul ettevõtte asukoht ja aadress või mõni muu aadress, mille kaudu on võimalik ühendust saada valmistaja või pakendaja või Euroopa Liidu liikmesriigis asutatud müüjaga.
[RT I 2004, 60, 424– jõust. 8.08.2004]

Lisa
Vabariigi Valitsuse 6. oktoobri 1999. a määruse nr 292
«Toidus lubatud tehislise lõhna- ja maitseainete loetelu ning toidugruppide kaupa piirnõuete, lõhna- ja maitseainete suhtes esitatavate nõuete, nende ainete kasutamise ja valmistamise tingimuste ning viiside ja märgistamise erinõuete kehtestamine» juurde

AINETE PIIRNORMID VALMISTOOTES TOIDUGRUPPIDE KAUPA

Aine	Piirnorm valmistootes toidugruppide kaupa
1	2
1. Agarhape	Kuni 20 mg/kg; alkohoolsetes jookides ning seeni sisaldavates toitudes kuni 100 mg/kg
2. Aloiin	Kuni 0,1 mg/kg; alkohoolsetes jookides kuni 50 mg/kg
3. β-asaroon	Kuni 0,1 mg/kg; suupistete valmistamisel kasutatavates maitseainete kuivsegudes ning alkohoolsetes jookides kuni 1 mg/kg
4. Berberiin	Kuni 0,1 mg/kg; alkohoolsetes jookides kuni 10 mg/kg
5. Kumariin	Kuni 2 mg/kg; karamellmaiustustes kuni 10 mg/kg, närimiskummis kuni 50 mg/kg ja alkohoolsetes jookides kuni 10 mg/kg
6. Vesiniktsüaniidhape	Kuni 1 mg/kg; päklikompvekkides, martsipanis või selle aseainetes või sarnastes toodetes kuni 50 mg/kg, alkohoolsetes jookides kuni 1 mg/alkoholi mahuprotsendi kohta ning konserveeritud luuviljades kuni 5 mg/kg
7. Hüperitsiin	Kuni 0,1 mg/kg; alkohoolsetes jookides kuni 10 mg/kg ja maiustustes kuni 1 mg/kg
8. Pulegoon	Kuni 25 mg/kg; jookides 100 mg/kg, mündi- või piparmündimaitsetes jookides kuni 250 mg/kg ja mündimaitsetes kuni 350 mg/kg
9. Guassiin	Kuni 5 mg/kg; pastillides kuni 10 mg/kg ja alkohoolsetes jookides kuni 50 mg/kg
10. Safrool ja isosafrool	Kuni 1 mg/kg; alkohoolsetes jookides mahuprotsendiga mitte üle 25% kuni 2 mg/kg, alkohoolsetes jookides mahuprotsendiga üle 25% kuni 5 mg/kg ning muskaati ja muskaatpähklit sisaldavates toiduainetes kuni 15 mg/kg
11. Santoniin	Kuni 0,1 mg/kg; alkohoolsetes jookides mahuprotsendiga üle 25% kuni 1 mg/kg
12. α- ja β-tujoon	Kuni 0,5 mg/kg; alkohoolsetes jookides mahuprotsendiga mitte üle 25% kuni 5 mg/kg, alkohoolsetes jookides mahuprotsendiga üle 25% kuni 10 mg/kg, salvei põhjal valmistatud tooteid sisaldavates toiduainetes kuni 25 mg/kg ning Bitteris kuni 35 mg/kg