

Väljaandja:  
Akti liik:  
Teksti liik:  
Jõustumise kp:  
Avaldamismärge:

Vabariigi Valitsus  
määrus  
algtekst  
01.02.2005  
RT I 2005, 3, 9

## **Vabariigi Valitsuse 7. märtsi 2000. a määruse nr 81 "Toidus lubatud lisaainete loetelu ja piirnormid toidugruppide kaupa, lisaainete kasutamise tingimused ja viisid ning lisaainete märgistamise ja muul viisil teabe edastamise erinõuded ja kord" muutmise**

Vastu võetud 17.01.2005 nr 4

Määrus kehtestatakse «Toiduseaduse» (RT I 1999, 30, 415; 2002, 13, 81; 61, 375; 63, 387; 102, 603; 2004, 27, 177; 34, 236) § 16 lõike 3 ja § 38 lõike 5 alusel.

§ 1. Vabariigi Valitsuse 7. märtsi 2000. a määrust nr 81 «Toidus lubatud lisaainete loetelu ja piirnormid toidugruppide kaupa, lisaainete kasutamise tingimused ja viisid ning lisaainete märgistamise ja muul viisil teabe edastamise erinõuded ja kord» (RT I 2000, 23, 131; 66, 428; 2002, 40, 248; 2003, 72, 482) muudetakse järgmiselt:

1) paragrahvi 2 punkt 7 sõnastatakse järgmiselt:

« 7) stabilisaatorid – ained, mis säilitavad toidu füüsikalise-keemilist seisundit. Stabilisaatorite hulka kuuluvad ained, mis hoiavad kahe või enama segunematu faasi ühtlast dispersiooni, säilitavad või tugevdavad toidu värvust või suurendavad toidu sidumisvõimet, sealhulgas valkudevaheliste võrkstruktuuride teket, mis võimaldavad siduda toidu osi taastatud toiduks;»;

2) paragrahvi 6 lõiget 3 täiendatakse lausetega järgmises sõnastuses:

«Imiku- ja väikelapsetoidud võivad sisaldada polüküllastumata rasvhapete preparaatide või vitamiinipreparaatide lisanditest tingituna naatriumoktenüülsuksinaattärklis (E 1450). Tarvitamiseks valmis toitu võib vitamiinipreparaatidest üle kanduda naatriumoktenüülsuksinaattärklis kuni 100 mg/kg ning polüküllastumata rasvhapete preparaatidest kuni 1000 mg/kg.»;

3) paragrahvi 7 lõige 1 sõnastatakse järgmiselt:

« (1) Määruse lisas 2 toodud toidus lubatud lisaainete sisalduse piirnormid arvestatakse tarbijale üleandmiseks ettenähtud tarvitamiseks valmis toidu või valmistaja antud tarvitamisjuhise kohaselt valmistatud toidu kohta, välja arvatud ortofosforhappe (E 338), fosfaatide (E 339–341, E 343) ning di-, tri- ja polüfosfaatide (E 450 – 452) piirnormid, mille puhul on lisas 2 esitatud maksimaalne lubatud lisatav kogus valmistoote kohta.»;

4) paragrahvi 7 täiendatakse lõigetega 9 ja 10 järgmises sõnastuses:

« (9) Toidus võib lõhna- ja maitseaines lubatud piirnormi piires sisalduda tema koostises kasutatud lõhna- ja maitseainest ülekandunud lisaainet eeldusel, et toitu ülekandunud lisaainel ei ole toidus tehnoloogilist funktsiooni.

(10) Lõhna- ja maitseainetes võib lisaaineid sisalduda minimaalses lõhna- ja maitseaine ohutuse ja kvaliteedi ning säilitamise tagamiseks vajalikus koguses. Lisaainete kasutamine lõhna- ja maitseainetes ei tohi eksitada tarbijat või ohustada nende tervist. Kui toitu lõhna- ja maitseainest ülekandunud lisaainel on selles tehnoloogiline funktsioon, käsitatakse seda toidu lisaainena, mitte lõhna- ja maitseaine lisaainena.»;

5) paragrahvi 12 lõike 4 punkt 5 sõnastatakse järgmiselt:

« 5) minimaalne säilimisaeg vastavalt Vabariigi Valitsuse 19. detsembri 2003. a määrusele nr 324 «Toidu märgistusele esitatavad nõuded ja märgistamise ning muul viisil teabe edastamise kord» (RT I 2003, 83, 562; 2004, 63, 442);»;

6) paragrahvi 12 lõige 6 sõnastatakse järgmiselt:

« (6) Eestis müüdava lisaaine puhul esitatakse lõigetes 2 ja 4 nõutav teave eesti keeles, välja arvatud juhul, kui teave on teises keeles või muul viisil esitatuna ostjale arusaadav.»;

7)paragrahvi 13 täiendatakse lõikega 5 järgmises sõnastuses:

« (5) Määruse 1. veebruaril 2005. a jõustunud nõuetele mittevastavate toodetega kauplemine ja nende kasutamine on lubatud kuni 27. jaanuarini 2006. a. Enne nimetatud kuupäeva turule viidud või märgistatud tooteid, mis ei vasta 1. veebruaril 2005. a jõustunud nõuetele, võib turustada kuni kauba lõppemiseni.»;

8)normitehnilist märkust <sup>1</sup>täiendatakse enne sõna «nõuetega» sõnadega«<sup>1</sup>, 2003/114/EÜ (ELT L 24, 29.01.2004, lk 58)»;

9)normitehniline märkus <sup>2</sup>sõnastatakse järgmiselt:

«<sup>2</sup>Tuleb 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, pakendaja või Euroopa Liidu liikmesriigis asutatud müüjaga.»;

10)lisa 1 «Lisaainetes loetelu» veerus «Lisaaaine nimetus» asendatakse sõna «Betaniin» sõnadega «Betaniin, peedipunane»;

11)lisa 1 veerus «Lisaaaine nimetus» asendatakse sõnad «Kaltsiumkarbonaat (77 220) ja kaltsiumvesinikkarbonaat» sõnadega «Kaltsiumkarbonaat (77 220)»;

12)lisast 1 jäetakse välja rida:

Bifenüül	E 230	säilitusaine
----------	-------	--------------

13)lisa 1 veerus «Lisaaaine nimetus» asendatakse sõnad «Naatriumkarboksümetüülselluloos, karboksümetüülselluloos» sõnadega «Naatriumkarboksümetüülselluloos, karboksümetüülselluloos, tsellulooskummi»;

14)lisa 1 veerus «Lisaaaine nimetus» asendatakse sõnad «Ensümaatiliselt hüdrolüüsitud karboksümetüülselluloos» sõnadega «Ensümaatiliselt hüdrolüüsitud karboksümetüülselluloos, ensümaatiliselt hüdrolüüsitud tsellulooskummi»;

15)lisa 1 lisatakse rea

Mikrokristalne vaha	E 905	glaseeraine
---------------------	-------	-------------

järele rida

Hüdrogeenitud polü-1-detseen	E 907	glaseeraine
------------------------------	-------	-------------

16)lisa 1 lisatakse rea

Trietüülsitraat	E 1505	stabilisaator
-----------------	--------	---------------

järele rida

Glütserüüldiatsetaat	E 1517	lisaainetes kandja
----------------------	--------	--------------------

17)lisa 1 lisatakse rea

Glütserüültriatsetaat	E 1518	niiskusesäilitaja
-----------------------	--------	-------------------

järele rida

Bensüülalkohol	E 1519	lisaainetes kandja
----------------	--------	--------------------

18)lisa 1 veerus «Lisaaaine nimetus» lisatakse sõnade «Karrageen», «Tselluloosi sisaldav karrageen» ning «Pektiinid: 1) pektiin 2) amiiditud pektiin» järele ülaindeks «6» ja lisa 1 lõppu normitehniline märkus järgmises sõnastuses:

«<sup>6</sup>Lisaainet võib standardida suhkrutega eeldusel, et sellealane teave antakse lisaks nimetusele ja numbrile.»;

19)lisa 2 «Lisaainetes kasutamine ja piirnormid toidugruppide kaupa» punktides 1.1.2, 1.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.3, 1.5.2 ja 1.6.1 asendatakse veerus «Lisaaaine nimetus» sõnad «Kaltsiumkarbonaadid (77 220)» sõnadega «Kaltsiumkarbonaat (77 220)»;

20)lisa 2 punkti 1.4.1 «Pastöriseeritud, kõrgpastöriseeritud (UHT) ja steriliseeritud koored» tabeliosasse «Segarühm» lisatakse rea

Ortofosforhape ja fosfaadid	E 338–341, E 343, 450–452	Kokku 5 g/kg
-----------------------------	---------------------------	--------------

järele rida

Naatriumtsitraadid	E 331	UHT kitsepiim, 4 g/l
--------------------	-------	----------------------

21) lisa 2 punkti 1.6.1 «Valmimata juustud» tabeliosasse «Segarühm» lisatakse rea

Rivieri titaanjuur	E 425	10 g/kg
--------------------	-------	---------

järele rida

Pulbertselluloos	E 460 (2)	Viilutatud ja riivitud Mozzarellajuust, vajalik kogus
------------------	-----------	--

22) lisa 2 punkti 1.6.3 «Vadakujuustud» tabeliosa «Segarühm» lõppu lisatakse rida

Pulbertselluloos	E 460 (2)	Viilutatud ja riivitud juustud, vajalik kogus
------------------	-----------	---

23) lisa 2 punkti 4.1.2 «Töödeldud pealispinnaga puu- ja köögiviljad» tabeliosast «Antioksidandid, säilitusained» jäetakse välja rida

Bifenüül	E 230	Tsitrusviljade pealispinna töötlemiseks, 70 mg/kg
----------	-------	--

24) lisa 2 punkti 4.1.2 «Töödeldud pealispinnaga puu- ja köögiviljad» tabeliosas «Segarühm» asendatakse read

Meevaha	E 901	Tsitrusviljad, melonid, pähklid, pirnid, õunad, virsikud ja ananassid, vajalik kogus pealispinna töötlemiseks
Candelilla vaha	E 902	
Karnaubavaha	E 903	
Šellak	E 904	

ridadega

Meevaha	E 901	Tsitrusviljad, melonid, pähklid, pirnid, õunad, virsikud ja ananassid, vajalik kogus pealispinna töötlemiseks
Candelilla vaha	E 902	
Šellak	E 904	
Karnaubavaha	E 903	Tsitrusviljad, melonid, pähklid, pirnid, õunad, virsikud ja ananassid, pealispinna töötlemiseks, 200 mg/kg

25) lisa 2 punkti 4.1.3 «Kooritud ja/või tükeldatud puu- ja köögiviljad» tabeliosasse «Segarühm» lisatakse enne rida

Askorbiinhape ja askorbaadid	E 300–302	Kooritud kartulid, tarbimiseks valmis pakendatud jahutatud puu- ja köögivili, vajalik kogus
Sidrunhape ja tsitraadid	E 330–333	

rida

Õunhape (DL-)	E 296	Kooritud kartulid, vajalik kogus
---------------	-------	----------------------------------

26) lisa 2 punkti 4.2.1 «Kuivatatud puu- ja köögiviljad» tabeliosasse «Segarühm» lisatakse rea

Loetelu lisas 3		Vajalik kogus
-----------------	--	---------------

ette rida

Hüdrogeenitud polü-1-detseen	E 907	Pealispinna töötlemiseks, 2 g/kg
------------------------------	-------	----------------------------------

27) lisa 2 punkti 4.2.4.2 «Punktis 4.2.4.1 nimetatamata tooted, sealhulgas vähendatud energiasisaldusega džemmid, ekstra džemmid, keedised, moosid, želeed, ekstra želeed, tsitrusmarmelaadid ja magustatud kastanipüreed» tabeliosas «Segarühm» asendatakse read

Algiinhape ja alginaadid	E 400–404	Kokku 10 g/kg
Agar	E 406	
Karrageen	E 407	
Jaaniivapuujuhu	E 410	
Guarkummi	E 412	
Ksantaankummi	E 415	
Gellankummi	E 418	

ridadega

Algiinhape ja alginaadid	E 400–404	Kokku 10 g/kg
Agar	E 406	
Karrageen	E 407	
Jaaniivapuujuhu	E 410	
Guarkummi	E 412	
Ksantaankummi	E 415	
Gellankummi	E 418	Kastanid vedelikus, vajalik kogus

**28)** lisa 2 punkti 4.2.8 «Puu- ja köögiviljatooted, v.a punktides 4.2.1–4.2.7» tabeliosasse «Segarühm» lisatakse rea

Rivieri titaanjuur	E 425	10 g/kg, välja arvatud puuvilja-marjakompotid
--------------------	-------	---

järele read

Pektiin	E 440	Puuvilja-marjakompotid, välja arvatud õunakompotid, vajalik kogus
Kaltsiumkloriid	E 509	

**29)** lisa 2 punkti 5.1 «Kakao- ja šokolaaditooted» tabeliosasse «Segarühm» lisatakse rea

Rasvhapete mono- ja diglütseriidid	E 471	Vajalik kogus
------------------------------------	-------	---------------

järele rida

Rasvhapete mono- ja diglütseriidide estrid sidrunhappega	E 472c	Vajalik kogus
--	--------	---------------

**30)** lisa 2 punkti 5.1 «Kakao- ja šokolaaditooted» tabeliosas «Segarühm» asendatakse read

Meevaha	E 901	Šokolaadi pealispinna töötlemiseks, vajalik kogus
Candelilla vaha	E 902	
Karnaubavaha	E 903	
Šellak	E 904	

ridadega

Meevaha	E 901	Šokolaadi pealispinna töötlemiseks, vajalik kogus
Candelilla vaha	E 902	
Šellak	E 904	
Karnaubavaha	E 903	Šokolaadi pealispinna töötlemiseks, 500 mg/kg

**31)** lisa 2 punkti 5.2 «Kondiitritooted peale punktides 5.1 ja 5.3 toodute (sealhulgas vähendatud energiasaldusega tooted)» tabeliosas «Segarühm» asendatakse read

Rasvhapete propüleenglükooliestrid	E 477	5 g/kg	Suhkrulised kondiitritooted
Stearüülaktülaadid	E 481–482	Kokku 5 g/kg	
Rasvhapete sorbitaanestrid	E 491–495	Kokku 5 g/kg	

ridadega

Rasvhapete propüleenglükooliestrid	E 477	5 g/kg	Suhkrulised kondiitritooted
Stearüülaktülaadid	E 481–482	Kokku 5 g/kg	
Rasvhapete sorbitaanestrid	E 491–495	Kokku 5 g/kg	
Hüdrogeenitud polü-1-detseen	E 907	Pealispinna töötlemiseks, 2 g/kg	

**32)** lisa 2 punkti 5.2 «Kondiitritooted peale punktides 5.1 ja 5.3 toodute (sealhulgas vähendatud energiasaldusega tooted)» tabeliosas «Segarühm» asendatakse read

Meevaha	E 901	Pealispinna töötlemiseks, vajalik kogus
Candelilla vaha	E 902	
Karnaubavaha	E 903	
Šellak	E 904	

ridadega

Meevaha	E 901	Pealispinna töötlemiseks, vajalik kogus
Candelilla vaha	E 902	
Šellak	E 904	
Karnaubavaha	E 903	Pealispinna töötlemiseks, 500 mg/kg

**33)** lisa 2 punkti 5.3 «Närimiskumm» tabeliosas «Segarühm» asendatakse read

Meevaha	E 901	Pealispinna töötlemiseks, vajalik kogus
Candelilla vaha	E 902	
Karnaubavaha	E 903	
Šellak	E 904	
Mikrokristalliline vaha	E 905	

ridadega

Meevaha	E 901	Pealispinna töötlemiseks, vajalik kogus
Candelilla vaha	E 902	
Šellak	E 904	
Mikrokristalliline vaha	E 905	
Karnaubavaha	E 903	Pealispinna töötlemiseks, 1200 mg/kg

**34)** lisa 2 punkti 5.3 «Närimiskumm» tabeliosas «Segarühm» asendatakse read

Atsesulfaamkaalium	E 950	800 g/kg	10 mg/kg, maitse tugevdamiseks toodetele, kuhu on lisatud suhkrut 3)
Aspartaam	E 951	2,5 g/kg	
Taumatiin	E 957	10 mg/kg	
Neohesperidiin DC	E 959	150 mg/kg	

ridadega

Atsesulfaamkaalium	E 950	800 mg/kg	3); taumatiini 10 mg/kg, ainult maitse tugevdamiseks
Aspartaam	E 951	2,5 g/kg	
Taumatiin	E 957	10 mg/kg	
Neohesperidiin DC	E 959	150 mg/kg	

**35)** lisa 2 punkti 7.1 «Leib ja teised lihtpagaritooted» tabeliosas «Antioksidandid, säilitusained» asendatakse rida

Sorbiinhape ja sorbaadid	E 200, E 202–203	Pakendatud viilutatud või pakendatud osaliselt küpsetatud tooted (ainult jaemüügiks), kokku 2 g/kg
--------------------------	------------------	--

reaga

Sorbiinhape ja sorbaadid	E 200, E 202–203	Jaemüügiks pakendatud viilutatud ja pakendatud osaliselt küpsetatud ning vähendatud energiasaldusega tooted, kokku 2 g/kg
--------------------------	------------------	---

**36)** lisa 2 punkti 7.2 «Valikpagaritooted» tabeliosas «Segarühm» asendatakse read

Meevaha	E 901	Šokolaadiglasuuriga magusate küpsiste pealispinna töötlemiseks, vajalik kogus
Candelilla vaha	E 902	
Karnaubavaha	E 903	
Šellak	E 904	

ridadega

Meevaha	E 901	Šokolaadiglasuuriga magusate küpsiste pealispinna töötlemiseks, vajalik kogus
Candelilla vaha	E 902	
Šellak	E 904	
Karnaubavaha	E 903	Šokolaadiglasuuriga magusate küpsiste pealispinna töötlemiseks, 200 mg/kg

37) lisa 2 punkti 8.3.1 «Kuumtöötlemata raie- või tükilihatooded» tabeliosasse «Antioksidandid, säilitusained» lisatakse ridade

Gallaadid	E 310–312	Kuivatatud tooted, kokku 200 mg/kg 1)
Butüülhüdroksüanisool	E 320	

järele rida

Isoaskorbiinhape ja naatriumisoaskorbaat	E 315–316	Kauasäilivad ja soolatud tooted, kokku 500 mg/kg, arvestatuna isoaskorbiinhappena
--	-----------	---

38) lisa 2 punkti 8.3.2 «Kuumtööteldud raie- ja tükilihatooded» tabeliosas «Antioksidandid, säilitusained» asendatakse rida

Isoaskorbiinhape ja naatriumisoaskorbaat	E 315–316	Poolkonservid (pastöriseeritud) ja täiskonservid (steriliseeritud), kokku 500 mg/kg
--	-----------	---

reaga

Isoaskorbiinhape ja naatriumisoaskorbaat	E 315–316	Kauasäilivad tooted, kokku 500 mg/kg, arvestatuna isoaskorbiinhappena
--	-----------	---

39) lisa 2 punkti 8.4.1 «Kuumtöötlemata hakklihast tooted» tabeliosasse «Antioksidandid, säilitusained» lisatakse rea

Nitraadid	E 251–252	Soolatud tooted, lisatav kogus kokku 300 mg/kg, jääsisaldus kokku 250 mg/kg
-----------	-----------	---

järele rida

Isoaskorbiinhape ja naatriumisoaskorbaat	E 315–316	Kauasäilivad ja soolatud tooted, kokku 500 mg/kg, arvestatuna isoaskorbiinhappena
--	-----------	---

40) lisa 2 punkti 8.4.2 «Kuumtööteldud hakklihast tooted» tabeliosas «Antioksidandid, säilitusained» asendatakse rida

Isoaskorbiinhape ja naatriumisoaskorbaat	E 315–316	Poolkonservid (pastöriseeritud) ja täiskonservid (steriliseeritud), kokku 500 mg/kg, arvestatuna isoaskorbiinhappele
--	-----------	--

reaga

Isoaskorbiinhape ja naatriumisoaskorbaat	E 315–316	Kauasäilivad tooted, kokku 500 mg/kg, arvutatuna isoaskorbiinhappena
--	-----------	--

41) lisa 2 punkti 9.3.1.2 «Keedetud, küpsetatud ja röstitud vähilaadsed, molluskid ja tooted nendest» tabeliosas «Antioksidandid, säilitusained» asendatakse read

Sorbiinhape ja sorbaadid	E 200, E 202–203	Krevetid, kokku 2 g/kg; <i>Crangon crangon</i> ja <i>Crangon vulgaris</i> , kokku 6 g/kg
Bensoehape ja bensoaadid	E 210–213	

ridadega

Sorbiinhape ja sorbaadid	E 200, E 202–203	Keedetud vähilakad ja keedetud marineeritud pakendatud molluskid, kokku 2 g/kg	Krevetid, kokku 2 g/kg; <i>Crangon crangon</i> ja <i>Crangon vulgaris</i> , kokku 6 g/kg
Bensoehape ja bensoaadid	E 210–213		

42) lisa 2 punkti 13.7 «Toidulisandid» tabeliosas «Segarühm» asendatakse read

Meevaha	E 901	Vajalik kogus
Candelilla vaha	E 902	
Karnaubavaha	E 903	
Šellak	E 904	

ridadega

Meevaha	E 901	Vajalik kogus
Candelilla vaha	E 902	
Šellak	E 904	

Karnaubavaha	E 903	200 mg/kg
--------------	-------	-----------

43) lisa 2 punkti 14.1.5 «Kohv, kohviasendajad, tee, taimsed leotised ja teised kuumad joogid, välja arvatud kakao» tabeliosas «Segarühm» asendatakse read

Meevaha	E 901	Kohviubade pealispinna töötlemiseks, vajalik kogus
Candelilla vaha	E 902	
Karnaubavaha	E 903	
Šellak	E 904	

ridadega

Meevaha	E 901	Kohviubade pealispinna töötlemiseks, vajalik kogus
Candelilla vaha	E 902	
Šellak	E 904	
Karnaubavaha	E 903	Kohviubade pealispinna töötlemiseks, 200 mg/kg

44) lisa 2 punkti 14.2.2 «Õunasiidid ja pirnisiidid» tabeliosast «Segarühm» jäetakse välja rida

Ortofosforhape ja fosfaadid	E 338–341, E 343, 450–452	Kokku 2 g/l
-----------------------------	---------------------------	-------------

45) lisa 2 punkti 14.2.3.1 «Naturaalsed veinid» tabeliosa «Antioksidandid, säilitusained» lõppu lisatakse rida

Lüsotsüüm	E 1105	Vajalik kogus
-----------	--------	---------------

46) lisa 2 punkti 14.2.6.2 «Lahjad alkohoolsed joogid (alkoholisisaldusega alla 15 mahuprotsendi)» tabeliosas «Segarühm» asendatakse rida

Kampoli glütseroolestrid	E 445	Hägused joogid, 100 mg/l
--------------------------	-------	--------------------------

ridadega

Sahharosdiatsetaat-heksaisobutüraat	E 444	300 mg/l	Hägused joogid
Kampoli glütseroolestrid	E 445	100 mg/l	

47) lisa 2 punkti 15.1 «Teravilja, kartuli või tärglise baasil valmistatud suupisted» tabeliosas «Segarühm» asendatakse read

Meevaha	E 901	Pealispinna töötlemiseks, vajalik kogus
Candelilla vaha	E 902	
Karnaubavaha	E 903	
Šellak	E 904	

ridadega

Meevaha	E 901	Pealispinna töötlemiseks, vajalik kogus
Candelilla vaha	E 902	
Šellak	E 904	
Karnaubavaha	E 903	Pealispinna töötlemiseks, 200 mg/kg

48) lisa 2 tabelit täiendatakse punktiga 17 järgnevas sõnastuses

<b>17. Lõhna- ja maitseained</b>		
Antioksidandid, säilitusained		
Sorbiinhape ja sorbaadid	E 200, E 202–203	Kokku 1500 mg/kg
Bensoehape ja bensoaadid	E 210–213	
Propüülgallaat	E 310	Eeterlikes õlides, 1000 mg/kg (gallaadid ja BHA üksikult või kombineeritult); lõhna- ja maitseainetes, välja arvatud eeterlikes õlides, 100 mg/kg (gallaadid üksikult või kombineeritult) või 200 mg/kg (BHA-d)
Oktüülgallaat	E 311	
Dodetsüülgallaat	E 312	
Butüülhüdroksüanisool	E 320	
Segarühm		

Ortofosforhape ja fosfaadid	E 338–341, E 343, E 450–452	Kokku 40 g/kg
Karaiakummi	E 416	50 g/kg
Rasvhapete polüoksüetüleensorbitaanestrid	E 432–436	Lõhna- ja maitseained, välja arvatud vedelad suitsutuspreparaadid ning vürtside õlivaikudel põhinevad lõhna- ja maitseained, kokku 10 g/kg; toidus, mis sisaldab vedelaid suitsutuspreparaate ning vürtside õlivaikudel põhinevaid lõhna- ja maitseaineid, kokku 1 g/kg 1)
Beeta-tsüklodekstriin	E 459	Kapseldatud lõhna- ja maitseained maitsestatud teedes ja lahustuvates joogipulbrites, 500 mg/l; kapseldatud lõhna- ja maitseained maitsestatud suupistetes, tarvitamiseks valmis või valmistaja tarvitamisjuhise kohaselt valmistatud toitudes 1 g/kg
Amorfne ränidioksiid	E 551	50 g/kg
Dimetüülpolüsiloksaan	E 900	10 mg/kg
Trietüültsitraat	E 1505	Lõhna- ja maitseained, tarvitamiseks valmis või valmistaja tarvitamisjuhise kohaselt valmistatud toitudes kokku 3 g/kg; üksikult või seguna. Jookide puhul on E 1520 piirnorm 1 g/l
Glütserüüldiatsetaat	E 1517	
Glütserüültriatsetaat	E 1518	
Propaan-1,2-diool (propüleenglükool)	E 1520	
Bensüülalkohol	E 1519	Lõhna- ja maitseained liköörides, aromatiseeritud veinides, aromatiseeritud veinide baasil jookides ja aromatiseeritud veinitoodete kokteilides kasutamiseks, 100 mg/l; lõhna- ja maitseained kondiitritooidetes, sh šokolaadis ja valikpagaritooidetes kasutamiseks, tarvitamiseks valmis või valmistaja tarvitamisjuhise kohaselt valmistatud toitudes kokku 250 mg/kg

1) Vürtsi õlivaik on vürtsi ekstraktist ekstraheerimislahusti äraaurustamisel alles jääv eeterliku õli ja vaigu segu.

**49)** lisa 3 «Vajalikus koguses kasutada lubatud lisaained» asendatakse rida

E 170	Kaltsiumkarbonaadid	1) kaltsiumkarbonaat (77 220)
		2) kaltsiumvesinikkarbonaat

reaga

E 170	Kaltsiumkarbonaat (77 220)
-------	----------------------------

**50)** lisa 5 «Lisaainete kandjate loetelu» asendatakse rida

E 468	Võrkstruktuuriga naatriumkarboksümetüülselluloos	Magusainete jaoks
-------	--	-------------------

reaga

E 468	Võrkstruktuuriga naatriumkarboksümetüülselluloos, võrkstruktuuriga tsellulooskummi	Magusainete jaoks
-------	--	-------------------

**51)** lisa 5 lisatakse rea

E 553b	Talk	Toiduvärvide jaoks, maksimaalselt 5%
--------	------	--------------------------------------

järele rida

E 555	Kaaliumalumiiniumsilikaat	Titaandioksiidis (E 171) ning raudoksiidides ja -hüdroksiidides (E 172) (maksimaalselt 90% pigmendist)
-------	---------------------------	--



52)lisas 5 lisatakse rea

E 1505	Trietüültsitraat	
--------	------------------	--

järele rida

E 1517	Glütserüüldiatsetaat	Lõhna- ja maitseainete jaoks
--------	----------------------	------------------------------

53)lisas 5 lisatakse rea

E 1518	Glütserüültriatsetaat (triatsetiin)	
--------	-------------------------------------	--

järele rida

E 1519	Bensüülalkohol	Lõhna- ja maitseainete jaoks
--------	----------------	------------------------------

54)lisas 5 asendatakse rida

	1,2-propaandiool (propüleenglükool)	Toiduvärvide, emulgaatorite, antioksidantide ja ensüümide jaoks, maksimaalselt 1 g/kg toidu kohta
--	--	---

reaga

E 1520	1,2-propaandiool (propüleenglükool)	Lõhna- ja maitseainete, toiduvärvide, emulgaatorite, antioksidantide ja ensüümide jaoks, maksimaalselt 1 g/kg toidu kohta
--------	--	--

§ 2.Määrus jõustub 1. veebruaril 2005. a.

**Peaminister Juhan PARTS**

**Põllumajandusminister Ester TUIKSOO**

**Riigisekretär Heiki LOOT**