

Põllumajandusministri 23. oktoobri 2014 määrus nr 90
 „Toidu ekstraheerimislahusti suhtes esitatavad nõuded,
 ekstraheerimislahusti kasutamise tingimused ja viisid
 ning toidus lubatud jääksisalduse piirnormid”

lisa

(maaeluministri 21. mai 2018. a määruse nr 31 sõnastuses)

**EKSTRAHEERIMISLAHUSTID JA NENDE KASUTAMISE TINGIMUSED
 NING TOIDUS LUBATUD JÄÄKSISALDUSE PIIRNORMID**

Ekstraheerimislahusti nimetus	Kasutamise tingimused	Toidus lubatud jääksisalduse piirnorm
Atsetoon	Iga liiki toidu ekstraheerimine, välja arvatud oliivijääkõli puhastamine	Tehniliselt võimalik minimaalne sisaldus ¹
Butaan	Iga liiki toidu ekstraheerimine	Tehniliselt võimalik minimaalne sisaldus ¹
Butanool	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	1 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus
2-butanool	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	1 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus
Dietüüleeter	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	2 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus
Diklorometaan	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	0,02 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus
	Kohvi ja tee vabastamine kofeiinist või mõrudest ja ärritavatest ainetest	2 mg/kg röstitud kohvis, 5 mg/kg tees
Dilämmastikoksiid	Iga liiki toidu ekstraheerimine	Tehniliselt võimalik minimaalne sisaldus ¹
Dimetüüleeter	Rasvatustatud loomse valgu toodete, sealhulgas želatiini ² valmistamine	0,009 mg/kg rasvatustatud loomse valgu tootes, sealhulgas želatiinis
	Kollageeni ³ ja kollageeni derivaatide, välja arvatud želatiini valmistamine	3 mg/kg kollageenis ja kollageeni derivaatides, välja arvatud želatiinis
Etanool	Iga liiki toidu ekstraheerimine	Tehniliselt võimalik minimaalne sisaldus ¹
Etüülatsetaat	Iga liiki toidu ekstraheerimine	Tehniliselt võimalik minimaalne sisaldus ¹
Etüülmetüülketoon ⁴	Kohvi ja tee vabastamine kofeiinist või mõrudest ja ärritavatest ainetest	20 mg/kg kohvis ja tees
	Rasva ja õli fraktsioneerimine	5 mg/kg rasvas ja õlis
	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	1 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus
Heksaan ⁵	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	1 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus

	Rasvatustatud valgutoodete ja rasvatustatud jahu tootmine	10 mg/kg rasvatustatud valgutooteid ja rasvatustatud jahu sisaldavas toidus, 30 mg/kg tarbijale müüdavas sojatootes
	Rasvatustatud teraviljaidude tootmine	5 mg/kg rasvatustatud teraviljaidudes
	Rasva ja õli tootmine või fraktsioneerimine, kakaovõi tootmine	1 mg/kg rasvas, õlis ja kakaovõis
Metanool	Iga liiki toidu ekstraheerimine	10 mg/kg
	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	1,5 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus
Metüülatsetaat	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	1 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus
	Suhkru tootmine melassist	1 mg/kg suhkrus
	Kohvi ja tee vabastamine kofeiinist või mõrudest ja ärritavatest ainetest	20 mg/kg kohvis ja tees
Propaan	Iga liiki toidu ekstraheerimine	Tehniliselt võimalik minimaalne sisaldus ¹
Propanool	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	1 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus
2-propanool	Iga liiki toidu ekstraheerimine	10 mg/kg
	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	1 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus
Süsinikdioksiid	Iga liiki toidu ekstraheerimine	Tehniliselt võimalik minimaalne sisaldus ¹
1,1,1,2-tetrafluoroetaan	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	0,02 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus
Tsükloheksaan	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	1 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus
Vesi, millele võib olla lisatud happelisust või aluselisust reguleerivaid aineid, ning muud ekstraheerimislahusti omadustega toiduained	Iga liiki toidu ekstraheerimine	Tehniliselt võimalik minimaalne sisaldus ¹

¹ Ekstraheerimislahustit kasutatakse vastavalt heale tootmistavale, mille kohaselt ekstraheerimislahusti jäägid eemaldatakse. Jääksisaldus toidus peab olema inimese tervisele ohutu.

² Selles määruses mõistetakse želatiini all Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 853/2004, millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad (ELT L 139, 30.04.2004, lk 55–205), I lisa punktis 7.7 sätestatud toodet, mis on valmistatud nimetatud määruse nõuete kohaselt.

³ Selles määruses mõistetakse kollageeni all määruse (EÜ) nr 853/2004 I lisa punktis 7.8 sätestatud toodet, mis on valmistatud nimetatud määruse nõuete kohaselt.

⁴ *n*-heksaani sisaldus ei tohi ületada 50 mg/kg; etüülmetüülketooni ja heksaani koos ei kasutata.

⁵ Selles määruses mõistetakse heksaani all põhiliselt kuuest süsinikuaatomist koosnevate atsükliliste küllastunud süsivesinike fraktsiooni, mis destilleerub temperatuurivahemikus 64–70 °C; heksaani ja etüülmetüülketooni koos ei kasutata.