



MAAELUMINISTERIUM



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeringud
maapiirkondadesse

Toidu lisaained

Annika Leis
Toiduohutuse osakond
Toidu üldnõuete büroo peaspetsialist
annika.leis@agri.ee, 6256 271

Toitu parendavate ainete ühtne loamenetlus

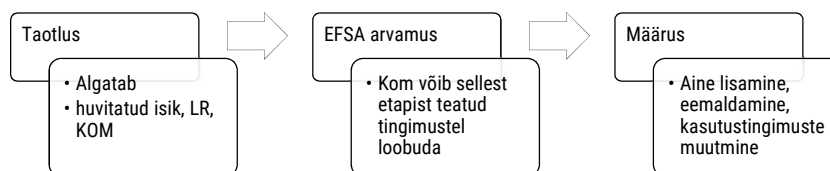
Määrusega 1331/2008 kehtestatakse **toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete** lubade andmise ühtne menetlus.

Reguleeritud on:

- aine lisamine ühenduse loetellu;
- aine välja jätmise ühenduse loetelust;
- aine loetelus olemisega seotud tingimuste, eripära või piirangute lisamine, välja jätmise või muutmine.

Ühtne loamenetlus

- Menetlus põhineb taotlusel. Taotluse esitab huvitatud isik või liikmesriik.
- Menetluse lõpus võtab Euroopa Komisjon vastu ajakohastava määruse.
- Euroopa Komisjon võib menetluse peatada menetluse igas etapis, kui otsustab, et ajakohastamine ei ole õigustatud.



Lisaainete alane seadusandlus

- Määrus 1333/2008 EÜ toidu lisaainete kohta;
- Määrus 231/2012 EÜ lisaainete spetsifikatsioonid (puhtuskriteeriumid);
- Määrus 1169/2011 EÜ toidu lisaainete märgistamine

Toidu lisaainete alane seadusandlus

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus
1333/2008 EÜ toidu lisaainete kohta

Viimane konsolideeritud versioon: (12.02.2018,
sisaldab 75 muudatust)

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/PDF/?uri=CELEX:02008R1333-20180212&qid=1523468466858&from=EN>

Artikkel 2: reguleerimisala

Määrust kohaldatakse toidu lisaainete suhtes,
ei kohaldata järgmiste ainete suhtes:

- abiained;
- taimekaitsevahendid
- toitained
- vee käitlemiseks kasutatavad ained
- lõhna- ja maitseained, ensüümid

Artikkel 3: mõisted

Lisaained ei ole:

- mono-, di- või oligosahharidid;
- värviva kõrvaltoimega kuivatatud ja kontsentreeritud toidud;
- ained, mida kasutatakse katte- või pinnakattematerjalides (vaabad);
- tooted, mis sisaldavad pektiini, tärklis, vereplasma, aminohapped, kaseiin, inuliin.

Toidu lisaaine on aine:

mida ei kasutata tavaliselt iseseisva toiduna või toidule iseloomuliku koostisosana ja mille **tahtlik tehnoloogilisel eesmärgil lisamine** toidule selle tootmisel, töötlemisel, valmistamisel, käitlemisel, pakendamisel, transpordil või ladustamisel viib selleni, et lisaaine ise või tema kõrvalsaadused muutuvad otseselt või kaudselt selliste toitude koostisosaks.

Abiaine on aine:

- mida ei tarbita iseseisva toiduna;
- mida kasutatakse tahtlikult toorainete, toitude või nende koostisainete töötlemisel teatava tehnoloogilise käitlemis- või töötlemiseesmärgi saavutamiseks ja
- mis ise või mille jäägid võivad tahtmatult olla lõpptootes tingimusel, et need ei tekita ohtu tervisele ja neil ei ole mingit tehnoloogilist mõju lõpptootele;

Artikkel 5:**Tingimustele mittevastavate toidu lisaainete ja/või tingimustele mittevastava toidu keelamine**

Mitte keegi ei tohi turule lasta selliseid toidu lisaaineid, mis ei vasta käesolevale määrusele, või mis tahes toitu, milles esinevad sellised toidu lisaained.

Artikli 5 tingimustele mittevastavus

Näiteks:

- Lisaaine pole ühenduse nimekirjas;
- Lisaaine pole lubatud selles toidus;
- Lisaaine kasutus ületab lubatud koguseid;
- Lisaaine ei vasta puhtuskriteeriumitele

Artikkel 6: lisaainete kasutamise põhimõtted

- Olemasolevate teaduslike tõendite kohaselt ei põhjusta kavandatud kasutustasemel probleeme tarbija tervisele;
- Nende järele on **põhjendatud tehnoloogiline vajadus**, mida ei saa rahuldada teiste majanduslikult või tehnoloogiliselt teostatavate vahenditega;
- Nende kasutamine ei eksita tarbijat

Artikkel 6: lisaainete kasutamise põhimõtted

- toidu toiteväärtuse säilitamine;
- eritoidu vajalike koostisosade tagamine;
- toidu säilivuse või stabiilsuse suurendamine või selle organoleptiliste omaduste parandamine, kui see ei muuda toidu laadi, olemust või kvaliteeti ega eksita tarbijat.

Artikkel 7: magusainete kasutamise tingimused

- suhkru asendamine **vähendatud energiasisaldusega toidu**, kaariest mitteteketava toidu või sukrulisandita toidu tootmisel ;
- suhkru asendamine seal, kus see võimaldab toidu säilimisaega pikendada;
- eritoiduks ettenähtud toidu tootmisel.

Artikkel 8: toiduvärvide kasutamise tingimused

- toidu esialgse välimuse taastamine, kui toidu värvus on töötlemisel, ladustamisel, pakendamisel ja jaotamisel muutunud ja see ei ole enam isuäratav;
- toidule ahvatlevama välimuse andmine;
- iseenesest värvitule toidule värvuse andmine.

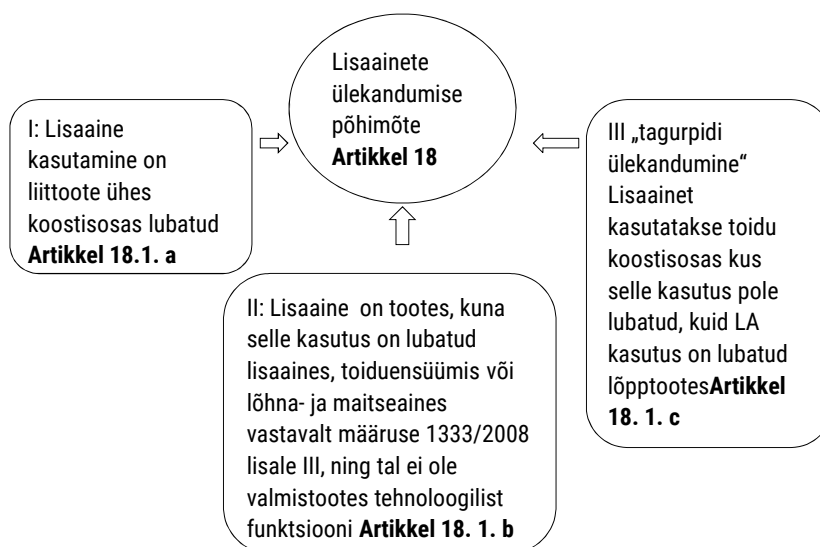
Artikkel 11: kasutuskogused

- soovitud mõju saavutamiseks **kõige madalamal vajalikul tasemel**;
- võttes arvesse toidu lisaaine osas kehtestatud vastuvõetavat päevast kogust ning kõikidest allikatest saadavat oletatavat toidu lisaaine päevast kogust;

Kasutuskogused:

- kui on asjakohane, ei kehtestata toidu lisaaine jaoks arvulisi piirnorme (*quantum satis*). Sellisel juhul kasutatakse toidu lisaainet vastavalt **quantum satis** põhimõttele.
- piirnorme kohaldatakse **turustatava toote suhtes**, kui ei ole sätestatud teisiti. Erandiks on kuivatatud ja/või kontsentreeritud toit

Artikkel 18: lisaainete ülekandumine



I liittoidus, kui lisaaine on lubatud ühes liittoidu koostisosas

- sulatatud juustus (toidugrupp 1.7.5) pole nitritid (E 249-E 250) lubatud. Sulatatud juustus, mis sisaldab sinki on nitritite olemasolu lubatav ülekandumise tõttu kuna singis (toidugrupp 8.3.2) on nitritid lubatud 150 mg/kg;
- Sool võib sisaldada paakumisvastaseid aineid (E 551). Kuigi lihatoodetes pole paakumisvastased ained lubatud võivad need seal ülekandumise tõttu olla;

II läbi lisaaine, toiduensüümi või lõhna- ja maitseaine kasutuse

tingimusel, et lisaaine ei oma tehnoloogilist toimet lõpptootele

- Toidus kasutatakse LMA-d, mis sisaldab sorbaate.

Lisa III 4. osa lubab sorbaate 1500 mg/kg LMA kohta.

Kasutatud sorbaadid võivad lõpptootes sisalduda läbi LMA proportsionaalselt LMA kogusele.

III toidus, mida kasutatakse üksnes liittoidu valmistamiseks

tingimusel, et liittoit vastab käesoleva määruse nõuetele (nn. „tagurpidi ülekandumine“)

- E 500 pole lubatud jahus (toidugrupp 6.2.1) kuid sellist jahu kasutatakse leiva-saiatoodete (toidugrupp 7.1) ja valikpagaritoodete (toidugrupp 7.2) tootmiseks sest nendes toidugruppides on E 500 lubatud.
- Vahetoode moosisuhkur, mis on mõeldud moosi (toidugrupp 4.2.5.1) tegemiseks võib sisaldada paksendajaid mis on lubatud moosides.

Lisaainete märgistamine (1169/2011)

Lisa VII- Lisaaine märgistatakse **tema funktsionaalse klassiga ja aine nime või E numbriga**

Artikkel 20 „**Toidu komponentide väljajätmine koostisosade loetelust**“

b) Ülekanduvad lisaained ja toiduensüümid: i) mis esinevad toidus ainult seetõttu, et sisalduvad vastavalt määruse (EÜ) nr 1333/2008 artikli 18 lõike 1 punktides a ja b osutatud ülekandumise põhimõttele kõnealuse toidu ühes või mitmes koostisosas, **juhul kui neil ei ole tehnoloogilist funktsiooni valmistootes**

Määruse 1333/2008 lisad: I lisa

Lisaainete funktsionaalrühmade definitsioonid
(27 funktsionaalrühma)

Näiteks konservandid, toiduvärvid, emulgaatorid,
lõhna- ja maitsetugevdajad, antioksüdandid,
happesuse regulaatorid, magusained.

Määruse 1333/2008 lisad

- **A osa:** sissejuhatus ja üldsätted,
- Tabel 1 – Toidud, milles ei tohi leiduda lisaaineid ülekandumise põhimõtte tõttu (näiteks töötlemata toidud, või, maitsestatamata hapendatud piimatooted, jne);
- Tabel 2 – Toidud, milles ei tohi leiduda toiduvärve ülekandumise tõttu (näiteks töötlemata toidud, saia- leivatooted, tomatipõhised kastmed, jne).
- **B osa:** kõikide lisaainete loetelu. Lisaainete nimetused ja E numbrid.

Tabel 1

Toiduained, milles ei tohi leiduda lisaaineid määruse (EÜ) nr 1333/2008 artikli 18 lõike 1 punktis a sätestatud ülekandumise põhimõtte tõttu

1	Tootlemata toidud, nagu määratletud määruse (EÜ) nr 1333/2008 artiklis 3, välja arvatud määruses (EÜ) nr 853/2004 määratletud lihavalmistised
2	Mesi, nagu määratletud nõukogu direktiivis 2001/110/EÜ (*)
3	Emulgeerimata loomsed ja taimsed õlid ja rasvad
4	Või
5	Maitsestatamata pastöriseeritud ja steriliseeritud (sh kõrgkuumutatud) piim ja maitsestatamata pastöriseeritud koor (v.a vähendatud rasvasisaldusega koor)
6	Maitsestatamata hapendatud piimatooted, mida ei ole pärast hapendamist kuumutatud
7	Maitsestatamata peet (v.a steriliseeritud peet)
8	Naturaalne mineraalvesi, nagu määratletud Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivis 2009/54/EÜ, (*) ning allikavesi ja muu pudelisse villitud või pakendatud vesi
9	Kohv (v.a maitsestatatud lahustuv kohv) ja kohviekstraktid
10	Maitsestatamata tee
11	Suhkrud, nagu määratletud nõukogu direktiivis 2001/111/EÜ (*)
12	Kuivad makarontooted, v.a gluteenita ja/või vähese valgusisaldusega dieediks ettenähtud makarontooted, vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivile 2009/39/EÜ (*)
13	Imiku- ja väikelapsetoidud, nagu on osutatud määruses (EL) nr 609/2013, (*) sh meditsiinilisel näidustusel kasutamiseks ettenähtud imiku- ja väikelapsetoidud

- **C osa:** lisaainete rühmade määratlused (rühmadele viidatakse lisa II E osa toidugruppide all)
- I rühm: *quantum satis* lisaained (137 lisaainet, lõhna- ja maitsetugevdajad piinormidega);
- II rühm: *quantum satis* toiduvärvid (looduslikud);
- III rühm: piinormiga toiduvärvid;
- IV rühm: polüoolid;
- V rühm: muud lisaained, piinormi grupi kohta - kehtib üksikuna või segus, nt

- **D osa:** toidugrupid (0-18)

Näiteks piimatooted , marjad, puu-ja köögiviljad, liha, kala ja kalatooted jne

- **E osa:** Toidus lubatud lisaained ja toidugruppides kasutamise tingimused

14.1.4 Maitsetatud joogid				
I rühm	Lisaained			Lisaained E 420, E 421, E 953, E 965, E 966 ja E 967 kasutada ei tohi. Lisaaine E 968 kasutada ei tohi, välja arvatud juhul, kui see on konkreetselt sätestatud käesolevas toidugrupis.
II rühm	Toiduvärvid, mida on lubatud kasutada vajalikus koguses (punktum zettis)	punktum zettis		Välja arvatud šokolaadipiim ja limasestooted Kohaldatakse 31. juunini 2014
II rühm	Toiduvärvid, mida on lubatud kasutada vajalikus koguses (punktum zettis)	punktum zettis	(74)	Välja arvatud šokolaadipiim ja limasestooted Kohaldatakse 1. augustist 2014
III rühm	Toiduvärvid, mille puhul piirnorma kehtib nii üksikaine kui ka segu kohta	100	(25)	Välja arvatud šokolaadipiim ja limasestooted Kohaldatakse 31. juunini 2014

07	Pagaritooted			
07.1	Saia-leivatooted			
	I rühm	Lisaained		Välja arvatud grupp 7.1.1 ja 7.1.2 kuuluvad tooted
	E 150a-d	Karamellid	quantity satis	Ainult linnastega saia-leivatooted
	E 200-203	Sorbiinhape ja sorbiinid	2 000	(1) (2) Ainult müügil pakendis viimatud saia-leivatooted ja rukkileib, jaemüügiks ettenähtud eelküpsetatud pagaritooted ja jaemüügiks ettenähtud vähendatud energiasaldusega saia-leivatooted
164	E 280-283	Propioonhape ja propionaadid	3 000	(1) (6) Ainult pakendatud viimatud saia-leivatooted ja rukkileib
	E 280-283	Propioonhape ja propionaadid	2 000	(1) (6) Ainult vähendatud energiasaldusega saia-leivatooted, osaliselt eelküpsetatud ning pakendatud saia-leivatooted, pakendatud kuklid, tortilla ja pits, pakendatud taani kuklid, pollebrot ja bollev ning taani pikk saai
	E 280-283	Propioonhape ja propionaadid	1 000	(1) (6) Ainult pakendatud saia-leivatooted

LA ülehindamise programm

- Kõik lisaained, mille kasutus oli lubatud enne **20. jaanuarit 2009** peavad läbima EFSA poolt uue riski hindamise.
- Ülehindamist reguleerib Komisjoni määrus **257/2010** millega kehtestatakse toidus lubatud lisaainete uue hindamise kava kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusega (EÜ) nr 1333/2008 toidu lisaainete kohta.

Lisaainete andmebaas

- https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/?event=display

EL lisaainete andmebaas

Browse the structure



Toidugruppide juhend

1.2.	Maitsestatamata hapendatud piimatooted, sealhulgas naturaalne maitsestatamata pelt (välja arvatud steriliseeritud pelt), mida ei ole pärast hapendamist kuumtöödeldud
	Hapendatud piimatooted toodetakse hapendamise teel piimhappe tekkeks vajalike bakterite või aroomi kujundamist soodustavate bakterite iseenesliku hapnemise teel või piimhappe tekkeks vajalike bakterite või aroomi kujundamist soodustavate bakterite inokulatsiooni teel. Pelt on või valmistamisel (nt hapendatud või hapendamata piima ja koore kokkulöömisel) järele jääv peaaegu rasvavaba vedelik. Pelt (tuntud ka petipiimana) valmistatakse samuti suhteliselt madala rasvasisaldusega vedelal kujul piima hapendamise teel, kasutades samu võtteid, nagu on üldiselt kirjeldatud eespool, hapendatud piimatoodete puhul. Siia gruppi ei kuulu hapendatud koor, mis on grupis 1.6.
1.3.	Maitsestatamata hapendatud piimatooted, mida on pärast hapendamist kuumutatud
	Siia kuulub pastöriseeritud või steriliseeritud pelt. Siia gruppi ei kuulu hapendatud koor, mis on grupis 1.6.
1.4.	Maitsestatatud hapendatud piimatooted, sealhulgas kuumtöödeldud tooted
	Siia gruppi kuuluvad kuumtöödeldud ja -töötlemata tooted. Neid tooteid võib kasutada magustoiduna. Muud magustoidud, mis ei kuulu siia gruppi, on grupis 16. Siia gruppi ei kuulu maitsestatatud hapendatud koor, mis on grupis 1.6.3.

Infomaterjalid Maaeluministeriumi kodulehel

- Juhenddokument määruse 1333/2008 toidugruppide kohta
- <https://www.agri.ee/sites/default/files/content/toiduohutus/juhend-maarus-1333-2008-ii-lisa.pdf>
- Lisaainete kasutamise erand kolmes Eesti rahvuslikus lihavalmistises (šašlõkk, toorvorst, ahjupraad):
- <https://www.agri.ee/sites/default/files/content/toiduohutus/toiduohutus-lisaained-erandid-2016-08.pdf>
- Juhenddokument värviva omadusega ekstrakti ja toiduvärvi eristamiseks
<https://www.agri.ee/sites/default/files/content/toiduohutus/juhend-ek-suunavad-markused-varvivad-ekstraktid-2013-11-29.pdf>

https://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/additives_en

The screenshot shows the European Commission website page for Food Additives. The page is titled "Additives" and is part of the "FOOD IMPROVEMENT AGENTS" section. The navigation menu includes HEALTH, FOOD, ANIMALS, PLANTS, and AMR. The page content includes a sidebar with links to EU Rules, Database, Re-evaluation Programme, Enzymes, Flavourings, Extraction Solvents, and Common Authorisation Procedure. The main content area is titled "What are food additives?" and provides a definition: "Additives are substances used for a variety of reasons - such as preservation, colouring, sweetening, etc.- during the preparation of food. The European Union legislation defines them as "any substance not normally consumed as a food in itself and not normally used as a characteristic ingredient of food, whether or not it has nutritive value". It also states that additives are used for technological purposes and lists three types: Colours, Preservatives, and Antioxidants. The right sidebar contains a "Share" button, "RELATED LINKS" (Q&A on Food Additives), and "QUICK LINKS" (Rapid Alert for Food and Feed (RASFF), Health and food audits and analysis, European Food Safety Authority (EFSA), Better Training for Safer Food (BTSF), E-News, Press Releases, Events).



MAELUMINISTEERIUM

Annika Leis
annika.leis@agri.ee