



MAAELUMINISTEERIUM



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeeringud
maapiirkondadesse

Arengud lisaainete valdkonnas

Annika Leis

Toiduohutuse osakond

annika.leis@agri.ee

14.05.2021

Titaandioksiid E 171

Titaandioksiid E 171

EFSA (Euroopa Toiduohutusamet) avaldas ohutushinnangu 6. mail 2021 a.

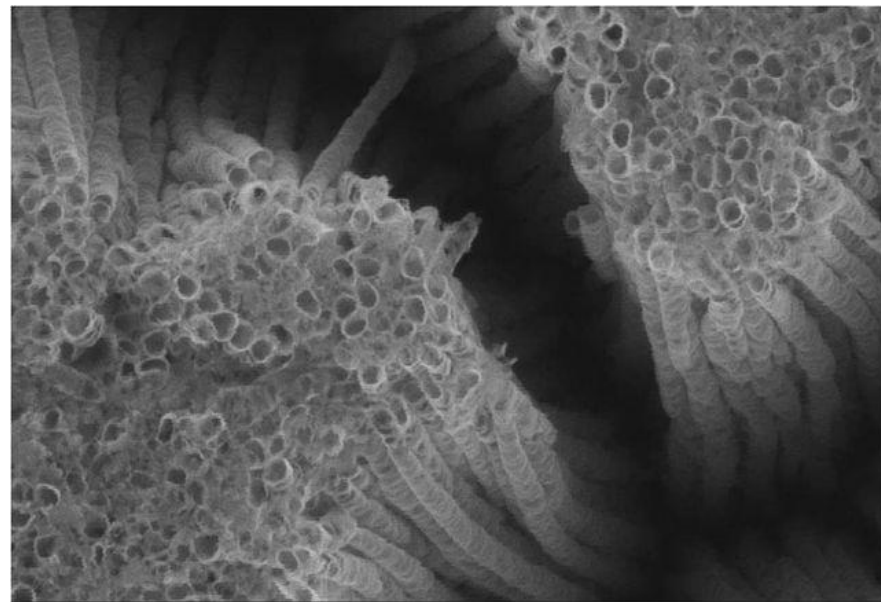
**titaandioksiidi E171 kasutust
toiduvärvina - ei saa pidada ohutuks.**

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6585>

Titaandioksiid E 171

Valge toiduvärv, mida võib kasutada ilma piirnormita tehnoloogiliselt vajalikus koguses (*Quantum satis*).

EFSA hinnangu kohaselt ei olnud võimalik välistada genotoksilisust.



By Argonne National Laboratory -
<https://www.flickr.com/photos/argonne/4093068264/in/set-72157622133780690/>, CC BY-SA 2.0,
<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=8573072>

E 171 kasutamine

EFSA 2016 a. lisaainete kasutuse andmete kohaselt:

joogivalgendajad, jäätised, kondiitritooted, maiustused, närimiskumm, valikpagaritooted, supid, kastmed, salatid ja soolased võileivamäärded, maitsestatud joogid, töödeldud pähklid ja toidulisandid.

Edasised arengud

- EFSA ohutushinnangule järgneb riskijuhtimise otsus (Euroopa Komisjon ja EL liikmesriigid), et tagada tarbijate ohutus.
- Euroopa Komisjonil on plaanis esitada eelnõu E 171 kasutuse keelamiseks.
- Kohest E 171 kasutuse keelamist arvatavasti ei tule kuna akuutset riski ei tuvastatud.

Nitritid E 249-E 250

Nitritid (E 249- E 250)

Lisaainete rühm koosneb 2 säilitusainest:

E 249 kaaliumnitrit

E 250 naatriumnitrit

Euroopa Komisjon on esitanud ettepaneku viia nitritite kasutuse piirnormid samale tasemele Taani rahvuslike rangemate nõuetega.

Toidugrupp	Kehtiv määrus 1333/2008	Muudatusettepanek – uued planeeritavad piirnormid
<p>8.2 Lihavalmistised, nagu on määratletud määruses (EÜ) nr 853/2004</p>	<p>Nitritite laialdane kasutamine ei ole lubatud. Kehtivad erandid teatud lihavalmististele: 150 mg/kg (kogus mida võib töötlemisel lisada) Eesti lihavalmististes- šašlõkk, ahjupraad, toorvorst</p>	<p>Mitte lubada kasutust lihavalmististes, sealhulgas ka Eesti lihavalmististes (šašlõkk, ahjupraad, toorvorst) Lihavalmistisel on säilinud värskeliha omadused. Nitritite kasutus mõjutab toote värvi ja säilimisaega.</p>
<p>8.3.1 Kuumtöötlemata töödeldud liha</p>	<p>150 mg/kg (kogus mida võib töötlemisel lisada)</p>	<p>70 mg/kg (kogus mida võib töötlemisel lisada), 40 mg/kg (jäakkogus töötlemisprotsessi lõpus. Erisus: 100 mg/kg (kogus mida võib töötlemisel lisada), 50 mg/kg (jäakkogus töötlemisprotsessi lõpus. Toodetele, mille aw on kõrgem kui 0.94 fermenteeritud tooted ja /või soolatud suurte tükkidena või madala soolasisaldusega tooted</p>

piirnorm on väljendatuna NaNO_2

Toidugrupp	Kehtiv määrus 1333/2008	Muudatusettepanek – uued planeeritavad piirnormid
<p>8.3.2 Kuumtöödeldud töödeldud liha</p>	<p>100 mg/kg (kogus mida võib töötlemisel lisada) steriliseeritud toodetele</p> <p>150 mg/kg mittesteriilsetele toodetele</p>	<p>60 mg/kg (kogus mida võib töötlemisel lisada), 40 mg/kg (jäakkogus töötlemisprotsessi lõpus) steriliseeritud toodetele</p> <p>100 mg/kg (kogus mida võib töötlemisel lisada), 50 mg/kg (jäakkogus töötlemisprotsessi lõpus) mittesteriilsetele toodetele</p>
<p>8.3.4 Traditsioonilised soolatud lihatooted, mille kohta kehtivad nitritite ja nitraatide lisasätted</p>	<p>Spetsiifilised piirnormid traditsioonilistele toodetele (<i>Wiltshire</i> peekon, soolatud põdraliha, mägsoolatud toorsink)</p> <p>150-180 mg/kg (kogus mida võib töötlemisel lisada), 50-175 mg/kg (jäakkogus töötlemisprotsessi lõpus) spetsiifilistele toidugrupis 8.3.4 nimetatud toodetele</p>	<p>150 mg/kg (kogus mida võib töötlemisel lisada)</p> <p>150 mg/kg (jäakkogus töötlemisprotsessi lõpus) spetsiifilistele toidugrupis 8.3.4 nimetatud toodetele</p>

Edasised arengud

Komisjoni ettepaneku kohta oodati LR arvamusi 9. aprilliks 2021 a.

Arutelud loodetakse lõpuni viia ja esitada eelnõu nitritite piirnormide vähendamiseks 2021 a. lõpuks.

Stevioolglükosiidid E 960

Stevioolglükosiidid E 960

E 960 toodeti *Stevia rebaudiana* taime lehtedest.

Stevioolglükosiidid E 960 tootmisprotsess:

- saadakse vesiekstraktsioonil *Stevia rebaudiana* Bertoni taime lehtedest ekstrakt.
- rekristalliseeritakse stevioolglükosiidid, saadakse lõpptoode, millest vähemalt **95 % moodustavad allpool nimetatud 11 samalaadset stevioolglükosiidi** (steviool, stevioolbiosiid, rubusosiid, A-dulkosiid, steviosiid, A-, B-, C-, D-, E-, F- ja M-rebaudiosiidid) mis tahes kombinatsioonis ja suhtes.

Rebaudiosiid M, E 960 c ensümaatiliselt toodetud stevioolglükosiid)

Rebaudiosiid M (stevia lehtedes väga väikeses koguses (< 1%),

- maitse on sahharoosile sarnasem kui teistel rebaudiosiididel.

Uue ensümaatilise tootmismeetodiga saadakse puhastatud stevia lehtede ekstaktist $\geq 95\%$ puhtusega rebaudiosiid M, mida nimetatakse E 960c ensümaatiliselt toodetud stevioolglükosiidid.

Stevioolglükosiidid

- Lisaainete nimekirja lisatakse uus stevioolglükosiid **E 960c** (ensümaatiliselt toodetud stevioolglükosiid)
- Magusaine stevioolglükosiidid E 960 nimi asendatakse E 960 a-ga (stevioolglükosiidid Steviast).

Luuakse **stevioolglükosiidide klass E 960a- 960c** kahe stevioolglükosiidiga: E 960a ja E 960c.

Stevioolglükosiidid eelnõu

- **Stevioolglükosiidide grupi E 960a- E 960c** kasutustingimused kattuvad E 960 kasutustingimustega.
- Eelnõu esitati hääletamiseks alalisele komiteele 26. veebruaril 2021 a.

Üleminekuajaeg: lisaainet E 960 ja toite, mis sisaldavad lisaainet E 960, mis ei ole märgistatud lisaainena E960a, võib turule viia **kuni 18 kuud pärast määruse jõustumist** kuni varude lõppemiseni.

Annaato biksiin E 160b(i)
annaato norbiksiin E
160b (ii)

Määrus 2020/771 annaato biksiin, - norbiksiin

Toiduvärv E 160 b annaato,
biksiin, norbiksiin asendatakse 2
toiduvärviga



https://en.wikipedia.org/wiki/Annatto#/media/File:Bixa_orellana_fruit_open.jpg Leonardo Re-Jorge

- E 160 b (i) annaato biksiin
- E 160 b (ii) annaato norbiksiin

Ekstraheeritakse värvibiksa (*Bixa orellana* L.) seemnetest ja see annab toidule kollase kuni punase värvitooni.

Üleminekusätted

E 160b võib sellisena jätkuvalt turule lasta kuni 2. jaanuarini 2021.

Annaatot, biksiini, norbiksiini (E 160b) sisaldavaid toiduaineid, mis on toodetud ja märgistatud kooskõlas varasemate eeskirjadega, **võib jätkuvalt turule lasta kuni 2. jaanuarini 2021**. Pärast seda kuupäeva võivad need jääda turule kuni varude ammendumiseni.

Lisaainete valdkonna tõlgendusotsused

Õigusaktide rakendamine

Euroopa Liidus kehtestatud õigusaktide puhul on oluline, et kõik liikmesriigid rakendaksid neid ühtemoodi.

Õigusakti rakendamisel võib tekkida küsimusi, millele õigusakt ei anna ühest vastust. Eriarvamusi tekitanud tõlgendusküsimustes saab **vastu võtta tõlgendusotsuse**, millega liikmesriigid lepivad kokku ühise tõlgenduse.

Lisaainete tõlgendusotsused

Olulisemad lisaainete määrusega seotud tõlgendusotsused

- › Antioksidantide kasutamine suures koguses »
- › Kaaliumatsesulfaami (E 950) kasutamine lisatud polüoolidega närimiskummis »
- › Karamellvärvide kasutamine lihatoodetes »
- › Konserveeritud vähilaadsete kirjeldus vastavalt määruse (EÜ) nr 1333/2008 toidugrupile 9.2 "Töödeldud kala ja kalatooted, sh molluskid ja vähilaadsed" »
- › Kõrge nitraadisaldusega spinatiekstrakti kasutamine vorstides »
- › Leelistavate ainete kasutamine kakaotoodete töötlemisel »
- › Naatriumkarbonaadid (E 500) ja kaaliumkarbonaadid (E 501) värskes kalas ja kalatoodetes »
- › Nitritirikka köögiviljapuljongi kasutamine »
- › Pagaritoodetes tehnoloogilist funktsiooni omavate ühendite märgistamine »
- › Piimhappe (E 270) lubatud vormid »
- › Puhverdatud äädika staatus »
- › Tehnoloogilist funktsiooni omavate koostisosadega taimsete ekstraktide kasutamine »
- › Vasksulfaadi (CuSO_4) kasutamine piimatoodetes kasutatavas kurgivalmistises »

<https://www.agri.ee/et/paff-uuendtoidu-ja-toksikoloogilise-ohutuse-sektsiooni-tolgendusotsused#lisaained>

Puhverdatud äädika staatus

Tõlgendusotsus võeti vastu 17. novembri 2020 a. alalisel komiteel.

Äädikas: terav lõhn, happeline maitse ning pH vahemikus 2-3.2.,

Puhveratud äädikas (kuivatatud äädikas, äädikapulber): pH on **4,9-6**, lisatud naatriumkarbonaatide (E 500) ja/või naatriumhüdrosiidi (E 524) või sarnaste happesuse regulaatorite tõttu.

Mis kasutatakse puhverdatud äädikat?

Tootes tekib naatriumatsetaat (E 262) või muud lisaained, mis avaldavad toidule säilitavat mõju.

Puhverdatud äädikat ei tarbita iseseiva toiduna ja see ei ole toidu iseloomulik koostisosa.

„Puhverdatud äädika“ kasutamine tehnoloogilisel eesmärgil toidus, loetakse sihilikuks kasutamiseks toidu lisaainena.

Abimaterjalid

Toidugruppide kirjeldamise juhenddokument

<https://www.agri.ee/sites/default/files/content/toiduohutus/juhend-maarus-1333-2008-ii-lisa.pdf>

- **Määrus 1333/2008 toidu lisaainete kohta:**

Viimane konsolideeritud versioon 23.12.2020 (95 muudatust)

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/PDF/?uri=CELEX:02008R1333-20201223&qid=1620803057494&from=ET>



MAAELUMINISTEERIUM

Annika Leis

annika.leis@agri.ee