

INFOPÄEV

Toidualase teabe esitamine

Toidu koostisosade märgistamine

20.09.2023



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeeringud
maapiirkondadesse

1

AJAKAVA

10:00 – 11:30 Loengud

11:30 – 12:00 Paus

12:00 – 13:30 Aruteluring. Küsimustele vastamine, kogemuste jagamine

2



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa Investeeringud
maapiirkondadesse

Mida pidada meeles toidu koostisosade loetelu koostamisel?

Hellika Kallaste
toiduohutuse osakond

20.09.2023

3

Õiguslik taust

Toidualase teabe esitamine tarbijatele

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus



Märgistuse erinõuded

- Koostis- ja kvaliteedinõuded (kakao- ja šokolaaditooted, mesi, mahlatooted, moositooted jne) [vt lisaks](#)
- Eraldi reguleeritud toidugrupid (uuendtoit, toidulisandid, eritoit, lisaained, lõhna- ja maitseained jne)
- Turukorralduse määrusest tulenevad erinõuded (kalapüügi- ja vesiviljelustooted, piim ja piimatooted, oliiviõli jne) [vt lisaks](#)

4

Mõisted

määruse nr 1169/2011 art 2

- **koostisosa** – toidu tootmisel või valmistamisel kasutatav mis tahes aine või toode (sealhulgas lõhna- ja maitseained, lisaained, toiduensüümid, lisatud mineraalained ja vitamiinid, söödav vorstikest ning liitkoostisosa komponendid, mida valmistoode – ka muudetud kujul – sisaldab)
- **liitkoostisosa** – koostisosa, mis koosneb enam kui ühest koostisosast

5

Koostisosade loetelu üldpõhimõtted

- koostisosad peavad kajastuma koostisosade loetelus
- loetelu pealkiri koosneb sõnast „koostisosad” või sisaldab sõna „koostisosad”
- koostisosad tähistatakse täpse nimetusega
- teatud juhtudel võib koostisosa tähistada toidugrupi nimetusega (nt vürtsid)
- liitkoostisosa võib loetelusse kanda oma nimetuse all, millele järgneb vahetult selle koostisosade loetelu, nt tomatikaste (tomat, paprika, sibul, vürtsid)
- teatud juhtudel tuleb esitada ka koostisosa kogus (%)
- allergiat või talumatust põhjustavad ained eristatakse teistest koostisosadest

6

Koostisosade nimetamine

Nimetamisel kehtivad kõik toidu nimetust käsitlevad nõuded ja põhimõtted

Toidu nimetuse eri liigid

1. **Seaduslik nimetus** (nt piim, šokolaad, mahl)
 - ette nähtud konkreetse toidu suhtes kohaldatavas õigusaktis
2. **Üldtuntud nimetus** (nt kali, müsli, vastlakukkel)
 - kasutatakse seadusliku nimetuse puudumise korral
3. **Kirjeldav nimetus** (nt seemnetega sepik, kohupiimakook kirssidega)
 - kasutatakse seadusliku ja üldtuntud nimetuse puudumise korral

Kaubamärk (nt Snickers, Twix) ega **väljamõeldud nimetus** (nt Smuuti) **ei asenda toidu nimetust**

7

Nimetusele lisatavad kohustuslikud andmed

määruse nr 1169/2011 VI lisa

A osa

- toidu nimetusega kaasnevad kohustuslikud andmed
Nt andmed toidu füüsilise oleku või eritötluse kohta
(pulbristatud, suitsutatud, külmuivatatud vms)

B osa

- „hakkliha” nimetust puudutavad erinõuded

C osa

- vorstitoote kesta nimetust puudutavad erinõuded



<https://rannarootsi.ee/tooted/kulmkaup/hinkkaalid>

8

Toidugrupi nimetuste kasutamine

Teatud koostisosi võib koostisosade loetelus tähistada konkreetse nimetuse asemel toidugrupi nimetusega (määruse nr 1169/2011 VII lisa B osa)

Näiteid toidugrupi nimetustest:

- kala
 - kõik kalaliigid, kui nimetus ja esitusviis ei viita konkreetsele kalaliigile
- taimsed rasvad ja õlid
- jahu
- vürts(id) või vürtside segu
- maitsetaim(ed) või maitsetaimede segu
- kuivikupuru

Allergeenid tuleb esitada ka siis, kui kasutatakse toidugrupi nimetust:

Nt maitsetaimed (sh **seller**); kuivikupuru (**nisu**)

9

Toidugrupi nimetuste kasutamine

Maitsetaimed ja vürtsid

Maitsetaimede (nt basiilik, majoraan, tüümian) puhul üldnimetuse „maitsetaim(ed)” või „maitsetaimede segu” kasutamine

- toidus sisalduvad maitsetaimed ei ületa 2% toidu kaalust

Vürtside (nt must pipar, nelk, koriander, kaneel) puhul üldnimetuse „vürts(id)” või „vürtside segu” kasutamine

- toidus sisalduvad vürtsid ei ületa 2% toidu kaalust



10

Toidugrupi nimetuste kasutamine

Taimsed õlid ja rasvad

Toidugrupi nimetuse „taimsed õlid“ järel peab esitama kõik õliliigid

Nt „taimsed õlid (päevalille, rapsi)“

- võib järgneda fraas „muutuvas suhtes“

Nt „taimsed õlid (päevalille- ja rapsiõli muutuvas suhtes)“

Hüdrogeenitud õlide ja rasvade (taimsed/loomsed) puhul tuleb lisada sõnad:

- „täielikult hüdrogeenitud“ või „osaliselt hüdrogeenitud“

Nt „osaliselt hüdrogeenitud taimsed õlid (päevalille ja rapsi)“

11

Koostisosade järjestus

- koostisosad esitatakse kaalu alusel kahanevas järjestuses vastavalt nende kasutamisele toidu valmistamise ajal
- koostisosad, mille sisaldus valmistootes on alla 2%, võib esitada suvalises järjestuses muude koostisosade järel
- **vesi ja lenduvad ühendid** kantakse loetelusse kaalujärjestuses, nagu nad sisalduvad valmistootes (lisatud vee kogus = valmistoote kogus – muude koostisosade kogus)
 - lisatud vett ei pea koostisosana esitama, kui selle sisaldus valmistootes ei ole üle 5%
NB! Erand ei kehti liha, lihavalmististe, töötlemata kalandustoodete ja töötlemata kahepoolmeliste molluskite suhtes
- **koostisosad, mida kasutatakse kontsentreeritud või veetustatud kujul ja taastatakse tootmise ajal**, kantakse loetelusse järjestuses, mis vastab kaalule enne kontsentreerimist või veetustamist

12

Koostisosade järjestus

Kontsentreeritud või veetustatud toit, mis taastatakse eeldatavasti vett lisades:

(nt kuivsupisegu, millest tarbija valmistab supi vett lisades või kontsentreeritud mahla jook, millest tarbija valmistab mahla joogi vett lisades)

- koostisosad võib kanda loetelusse järjestuses, mis vastab kaalule taastatud tootes
- loetelule peab olema lisatud mäрге „koostisosad taastatud tootes” või „koostisosad valmistootes”

Nt „Koostisosad taastatud tootes: ...”



<https://ehtnejah.ee/toode/poltsamaa-mustasostra-õuna-vaarika-kannujook-200ml/>

13

Koostisosade järjestus

Puuviljade, marjade, köögiviljade ja seente segud, kus ühtegi koostisosa ei ole oluliselt rohkem kui teist ning kus nende kogused tõenäoliselt varieeruvad:

- koostisosad võib kanda loetelusse ühiselt nimetuse „puuviljad”, „marjad”, „köögiviljad” või „seened” alla, lisades selle järele fraasi „muutuvas suhtes”, millele peab järgnema vastavate puuviljade, marjade, köögiviljade või seente loetelu

Nt „Koostisosad: köögiviljad muutuvas suhtes (suvikõrvits, kollane paprika, rohelised oad)”

Maitsetaimede ja vürtside segud, milles ükski maitsetaim ega vürts ei ole kaalult olulisel määral ülekaalus:

- koostisosad võib kanda loetelusse suvalises järjestuses, kuid tingimusel, et koostisosade loetelule on lisatud mäрге „muutuvas suhtes”

14

Liitkoostisosade esitamine

Üldiselt tuleb liitkoostisosa koostisosad lõpptoote märgistusel esitada, milleks on kaks võimalust:

1. Liitkoostisosa koostisosad võib esitada üldises loetelus vastavalt nende sisaldusele lõpptootes. Kõik koostisosad esitatakse sisalduse alanevas järjestuses.

Koostisosad: ..., ..., tomat, paprika, sibul, vürtsid, ..., ..., ...

2. Liitkoostisosa võib koostisosade loetelusse kanda oma nimetuse all (üldise kaalu alusel), mille järel esitatakse liitkoostisosa koostisosade loetelu.

Koostisosad: ..., tomatikaste (tomat, paprika, sibul, vürtsid), ..., ..., ..., ...

Liitkoostisosa koostisosade loetelu ei pea esitama (v.a lisaained, allergeenid), kui:

- liitkoostisosa koostis on määratletud õigusaktiga ning selle liitkoostisosa sisaldus valmistootes on alla 2%
- liitkoostisosa koosneb vürtside ja/või maitsetaimede segust, mille sisaldus valmistootes on alla 2%
- liitkoostisosa on toit, mille puhul ei nõuta koostisosade loetelu

15

Koostisosade loetelu ei pea esitama

- värsked (koorimata, tükeldamata jne) marjad, puu- ja köögiviljad, sh kartulid, seemned
- karboniseeritud vesi (kui nimetusest selgub, et toode on karboniseeritud)
- fermenteeritud äädikad, mis on saadud ühe põhisaaduse töötlemisel ja tingimusel, et ühtegi muud koostisosa ei ole lisatud (nt õunaäädikas õuntest)
- juust, või, hapupiimatooted
 - sisaldavad vaid piimatooteid, tootmiseks vajalikke toiduensüüme, mikroorganismide kultuure ja juustu puhul valmistamiseks vajalikku soola
- ühest koostisosast koosnev toit
 - toidu nimetus sama mis koostisosa nimetus või toidu nimetus võimaldab koostisosa olemuse eksimatult kindlaks määrata (nt nisujahu, suhkur)
- joogid, mille etanoolisisaldus on üle 1,2 mahuprotsendi



16

Teatud komponentide väljajätmine

Koostisosade loetelus ei pea esitama järgmisi komponente:

- tootmisprotsessi käigus ajutiselt eraldatud ning hiljem uuesti lisatud koostisosa komponendid (nt mahla tootmisel ajutiselt eraldatud viljaliha, mis on hiljem uuesti lisatud)
- lisaained ja toiduensüümid (liitkoostisosast üle kandunud), millel puudub tehnoloogiline funktsioon lõpptootes (nt maitseainesegust kartulisalatisse üle kandunud paakumisvastane aine)
- kandeained (nt kookosõli lõhna- ja maitseainete viimiseks toitu)
- abiained (nt ensüüm pektinaas, mida kasutatakse mahla tootmiseks; vormi määrimiseks kasutatav rasvaine)
- vesi, mida kasutatakse kontsentreeritud või veetustatud koostisosa taastamiseks või vedela keskkonna puhul, mida tavaliselt toiduks ei tarbita (nt marinaadi valmistamiseks kasutatud vesi)

NB! Erandid ei kehti allergeenide kohta!

17

Lisaainete ja ensüümide esitamine

Lisaainete tähistus:

1. Rühmanimetus (nt kergitusaine, emulgaator, paksendaja)
2. Lisaaine täpne nimetus või E-number

Nt emulgaator: rasvhapete mono- ja diglütseriidid; magusaine E 951

Ensüüm, millel on tehnoloogiline funktsioon lõpptootes, esitatakse koostisosade loetelus oma nimetusega.

Allergiat põhjustavad lisaained tuleb esitada nimetusega, üksnes E-numbri esitamine ei ole piisav.
Nt **sulfitid**, lüsoosüüm (**munast**)

Kui toit sisaldab magusaineid või teatud toiduvärve, siis on vajalik lisateabe esitamine

- magusaineid sisaldavad toidud → määruse (EL) nr 1169/2011 III lisa
- teatud toiduvärve sisaldavad toidud → määruse (EL) nr 1333/2008 V lisa



18

Lõhna- ja maitseainete esitamine

Tähistus:

- „lõhna- ja maitseaine(d)” või esitatakse veelgi täpsema nimetuse või kirjeldusega (nt [maasika lõhna- ja maitseaine](#), [paprikaekstrakt](#), [piparmündi eeterlik õli](#))
- „suitsutuspreparaat” või „suitsutuspreparaadid” või vastav nimetus koos viitega lähtematerjalile (nt [pöökpuust toodetud suitsutuspreparaat](#))

Aroom(id), aroomaine(d), lõhnaaine(d), naturaalsed maitseained jms ei sobi!

NB! Kui toidule lisatakse lõhna ja/või maitse andmiseks üksnes (looduslikku) lõhna- ja maitseainet, peab toidu nimetuses kasutama sõnalõppu „maitseline” (nt [apelsinimaitseline jook](#))

19

Lõhna- ja maitseainete esitamine

Mõiste „**looduslik**” kasutamine:

- võib kasutada üksnes koos viitega toidule, toidurühmale või taimsele või loomsele lõhna- ja maitseaine lähtematerjalile, kui nimetatud lähtematerjalist on saadud kogu lõhna- ja maitsekomponent või vähemalt 95% selle kaalust (nt [looduslik õuna lõhna- ja maitseaine](#))

Lõhna- ja maitseainete, **kofeiini** ja **kiniini**, nimetamine:

„lõhna- ja maitseaine kofeiin” ; „lõhna- ja maitseaine kiniin”

20

Koostisosa koguse esitamine

21

Koostisosa kogus

Kogus (%) esitatakse koostisosade loetelus, toidu nimetuses või vahetult pärast nimetust, kui:

- koostisosa on esitatud nimetuses või seostatav nimetusega
Nt singi-juustupitsa → sink x% ja juust y%
Nt pelmeenid → liha x%
- koostisosa on rõhutatud sõnas, pildis, graafiliselt
Nt märgistusel eraldiseisev sõna „kukeseentega“ + pilt kukeseentest
- koostisosa on põhiline toidu iseloomustamiseks ja eristab seda teistest nimetuse või välimuse tõttu sarnastest toitudest
Nt keeduvorst → veiseliha x% ja sealiha y%
Nt martsipan → mandlid x%



<https://www.eestiveri.eu/foodnet/foodnet/foodnet/foodnet/vahetatud-juust-kukeseentega-200g/>

22

Koostisosa kogus

Töötlemise tõttu niiskust kaotanud toidud

- koostisosa koguse arvutamisel lähtutakse toidu valmistamiseks kasutatud koostisosa kogusest
- koostisosa kogus esitatakse massiprotsendina valmistoote massist
Nt mustikakook – lisatud mustikamoosi kogus valmistoote massist (%)

Koostisosa(de) protsentuaalne kogus ületab 100% valmistoote massist

- % asemel esitatakse 100 g valmistoote valmistamiseks kasutatud koostisosa(de) kogus(ed) massiühikutes
Nt salaamivorst sealihast: 100 g vorsti valmistamiseks on kasutatud 165 g sealiha

23

Koostisosa kogust ei ole vaja märkida

- ühest koostisosast koosnevad toidud
- koostisosa vedelikuta netokaal on märgistusel esitatud (nt virsikud siirupis)
- kui koostisosa kogus on nõutud teistest nõuetest tulenevalt (nt kakao- ja šokolaaditooted, džemmid, želeed jm)
- koostisosa kasutatakse väikeses koguses maitsestamiseks (nt paprikamaitseelised krõpsud, kaneeliküpsised, küüslauguleivad)
- nimetuses esitatud koostisosa, mis ei mõjuta tarbija valikut, sest koguseline varieerumine ei ole oluline toidu iseloomustamisel, eristamisel (nt sojakaste, meeõlu, soolapulgad)
- teiste nõuetega on ette nähtud koostisosa või koostisosade grupi täpne kogus, ilma et see tuleks esitada märgistusel
- puu- ja köögiviljade, marjade ning seente segude ja maitsetaimede ning vürtside segude puhul, kus ükski koostisosa ei domineeri
- nimetuses „magusaine(te)ga” või „suhkru(te) ja magusaine(te)ga”
- lisatud vitamiinid või mineraalained, mille kohta esitatakse toitumisalane teave
- toidulisandi koostises olevad toitained või muud toitumisalase või füsioloogilise mõjuga ained, mille kohta esitatakse toitumisalane teave

24

Allergeenide esitamine

25

Allergiat/talumatus põhjustada võivad ained või tooted

määruse nr 1169/2011 II lisa

- gluteeni sisaldavad teraviljad: **nisu, rukis, oder, kaer**
- koorikloomad
- muna
- kala
- maapähklid + erinevad pähklid (mandlid, sarapuupähklid, pistaatsiapähklid jne)
- sojaoad
- piim
- seller
- sinep
- seesamiseemned
- vääveldioksiid ja sulfitid
- lupiin
- molluskid



<https://depositphotos.com/>

26

Allergeenide esitamine

Allergeenide esitamine

- allergeenid tuleb esitada **koostisosade loetelus** eristuvalt
 - kasutades kirjastiili, kirjasuurust, taustavärvi
- viidata tuleb allergeeni täpsele nimetusele
 - vajadusel tõstetakse esile toidu nimetuse juures, nt bulgur (**nisu**) või tilapia (**kala**)

Näide:

Koostisosad: suhkur, **MUNA**valgemass, maisitärklis, veiniäädikas, lõhna- ja maitseained (sh **MANDEL**)

Kui koostisosade loetelu puudub või kui koostisosade loetelu ei pea esitama (nt pakendi suurima külje pindala kuni 10 cm²):

- allergeenid tuuakse välja sõnaga „sisaldab” → nt „sisaldab sulfiteid” (ei pea trükitehniliselt eristama)

27

Allergeenide esitamine

Allergeenide esiletõstmine pole vajalik

- kui toidu nimetus viitab selgelt allergeenile ja koostisosade loetelu esitamine pole nõutud
Nt piim, krevetid

„Juust” → ei pea esitama „sisaldab piima”

Kui aga sellise toidu puhul koostisosade loetelu esitatakse, tuleb allergeeni seal ka rõhutada.

28

Allergeenide esitamine e-poes

I variant

Koostisosad

seemned 35,9% (päevalille-, kõrvitsa-, lina- ja SEESAMISEEMNED) vesi, RUKIS 25,4% (purustatud terad, jahu, lõigatud terad), NISUJAHU, NISUGLUTEEN, suhkur, KAERahelbed, pärm, ODRAIinnaseekstrakt, sool, kartulitärklis.



II variant

Koostisosad

Allergeenid

Rukkis, nisu, piim, laktoos, küüslauk, kurkum, paprika.



29

Harjutus - kuidas saaks lühemalt?

Koostisosade loetelu: **nisujahu** (gluteen), joogivesi, kanamuna, tomatikaste 19% (tomat, paprika, sibul, küüslauk, koriander, nelk, pipar), **juust (piim)** 9% (pastöriseeritud piim, sool, juuretis, laap), hüdrogeenimata taimsed õlid (palmiõli ja rapsiõli), keedusool, **sojavalk**, emulgaator: rasvhapete mono- ja diglütseriidid, petersell, **seller**, tüümian.



Koostisosad: **nisujahu**, vesi, **muna**, tomatikaste 19% (tomat, paprika, sibul, küüslauk, vürtsid), **juust** 9%, taimsed õlid (palmi, rapsi), sool, **sojavalk**, emulgaator E 471, maitsetaimed (sh **seller**)

30



REGIONAAL- JA
PÖLLUMAJANDUSMINISTEERIUM

**märgistamise
üldnõuded**

Hellika Kallaste
hellika.kallaste@agri.ee

**toidugrupid,
toidulisandid, rikastatud
toit, eritoit**

Evelin Kivima
evelin.kivima@agri.ee

**toitumis- ja tervisealased
väited**

Küllli Johanson
kylli.johanson@agri.ee

31



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa Investeeringud
maapiirkondadesse

Toidu lisaainete esitamine märgistusel

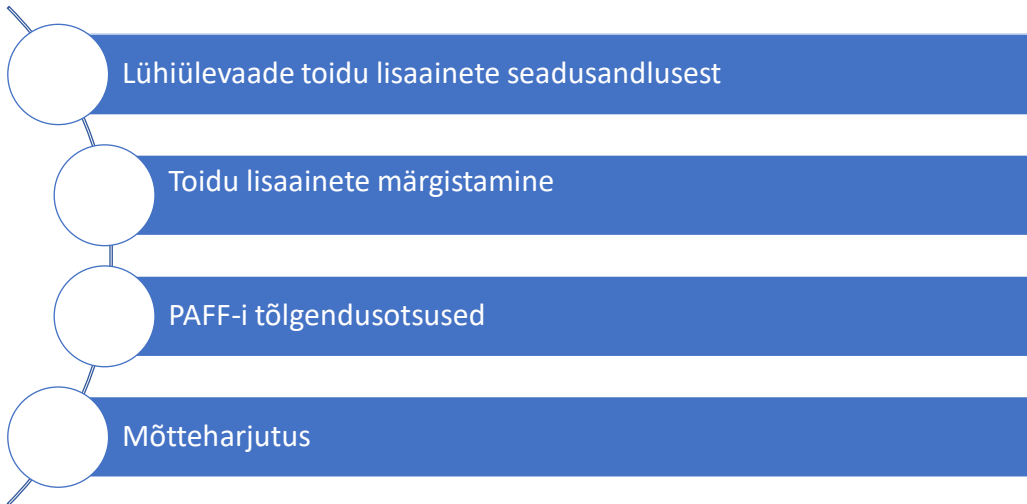
Marit Priinits

Toiduohutuse osakond, toidu üldnõuete büroo peaspetsialist

20.09.2023

32

Teemad



33

Lisaainete seadusandlus

- **Toidu lisaainete määrus (EÜ) 1333/2008**
- (viimane konsolideeritud versioon 20.07.2023; 106 muudatust)
- <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/?uri=CELEX%3A02008R1333-20230720&qid=1695012790134>
- **Mahetoodetes lisaainete kasutuse määrus (EL) 2021/1165** (V lisa A osa)
- <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/?uri=CELEX%3A02021R1165-20230207&qid=1678972366104>
- **Toidualase teabe tarbijatele esitamise määrus (EL) 1169/2011** (lisaainete märgistamine)
- <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/?uri=CELEX%3A02011R1169-20180101&qid=1652424211421>

34

Lisaained ja nende kasutamise põhimõtted

- **Toidu lisaaine** – olenemata selle toiteväärtusest **ei kasutata tavaliselt iseseisva toiduna** või toidule iseloomuliku koostisainena ja mille **tahtlik tehnoloogilisel eesmärgil lisamine toidule** selle tootmisel, töötlemisel, valmistamisel, käitlemisel, pakendamisel, transpordil või ladustamisel viib või võib põhjendatud oletusel viia selleni, et lisaaine ise või tema kõrvalsaadused muutuvad otseselt või kaudselt selliste toitude koostisosaks (määrus 1333/2008 art 3 lg 2 p a))
- Olemasolevate teaduslike tõendite kohaselt ei põhjusta kavandatud kasutustasemel probleeme tarbijate tervisele
- Selle järele on **põhjendatud tehnoloogiline vajadus**, mida ei saa rahuldada teiste majanduslikult või tehnoloogiliselt teostatavate vahenditega
- Kasutamine ei eksita tarbijaid (määrus 1333/2008 art 6 lg 1)

35

Lisaainetena ei käsitleta

- mono-, di- või oligosahhariidid
- värviva kõrvaltoimega kuivatatud ja kontsentreeritud toidu
- katte- ja pinnakattematerjalides kasutatavad ained
- „vedel pektiin“
- närimiskummi alusmaterjal
- teatud dekstriinid ja tärklised
- ammooniumkloriid
- vereplasma, toiduželatiin, valguhüdrolüsaadid, piimavalk, gluteen
- tehnoloogilise funktsioonita aminohapped
- kaseinaadid ja kaseiin
- inuliin
- (määrus 1333/2008 art 3 lg 2 p a))

36

Lisaainete määrus (EÜ) 1333/2008

- Määruses 1333/2008 on igale lisaainele kindlaks määratud nimetus ja E-number
 - ✓ nt E 388 – fosforhape, E 250 – naatriumnitrit jne
- Märgistuse aspektist on kõige olulisem **määruse 1333/2008 II lisa B osa – kõikide lubatud lisaainete loetelu (nimetused)**
- Märgistusel ei ole lubatud kasutada:
 - ✓ lisaainete sünonüüme (loetletud määruses (EL) 231/2012)
 - ✓ keemilisi valemeid (nt kaltsiumkloriidi asemel tardaine CaCl)
 - ✓ kõnekeelset rühma nimetust

37

Lisaainete märgistamine tarbijale

- Määruse 1169/2011 art 18 lg 4 ja VII lisa C osa: lisaained peavad olema tähistatud **rühma nimetusega**, millele järgneb **ainete täpne nimetus või number**

Hape	Vahustusaine
Happesuse regulaator	Želeeriv aine
Paakumisvastane aine	Glaseeraine
Vahutamistvastane aine	Niiskusesäilitaja
Antioksidant	Modifitseeritud tärklis
Mahuaine	Säilitusaine
Toiduvärv	Propellent
Emulgaator	Kergitusaine
Emulgeeriv sool	Sekvestrant
Tardaine	Stabilisaator
Lõhna- ja maitsetugevdaja	Magusaine
Jahu parendaja	Paksendaja

38

Lisaainete märgistamine tarbijale – näited

- magusaine E 967 või magusaine ksülitool
- säilitusaine E 250 või säilitusaine naatriumnitrit
- Keemiliselt modifitseeritud tärkliste E 1404–1452 puhul vaid “modifitseeritud tärklis”
- Pakendusgaaside kasutamisel märke „Pakendatud gaasikeskkonda”
- Sarnaste või omavahel asendatavate lisaainete (nt magusainete, säilitusainete jne) puhul **ei ole lubatud** koostisosade loetelus kasutada sõnastust „sisaldab ... ja/või ...”
- Kõik lisaained võiks olla märgistusel esitatud ühte moodi – kas täpsete nimetustega või E-numbritega, mitte osad nii ja teised naa

39

Mõned erinevused

Toidu koostisosa, mis ei ole lisaaine	Toidu koostisosa, mis on lisaaine*
Vedel pektiin	Pektiinid E 440
Tärklis**	Modifitseeritud tärklised E 1404–1452***

*Toidu märgistusel: rühmanimetus + lisaaine nimetus või E-number.

**Nimetus märgistusel: tärklis

***Toidu märgistusel: modifitseeritud tärklis

40

Teatud toiduvärvide täiendavad märgistusnõuded

- Järgmiste toiduvärvide märgistusele tuleb lisada teave „toiduvärvi(de) nimetus või E-number: **võib avaldada kahjulikku mõju laste aktiivsusele ja tähelepanuvõimele**“
 - ✓ Päikeseloojangukollane (E 110)
 - ✓ Kinoliinkollane (E 104)
 - ✓ Karmosiin (E 122)
 - ✓ Võlupunane (E 129)
 - ✓ Tatrasiin (E 102)
 - ✓ Ponceau 4R (E 124)
- (määrus 1333/2008 art 24 ja V lisa)

41

Lisateabe kohustus

- Lisateabe esitamise kohustus tuleb 2007. a avaldatud Southamptoni ülikooli uuringust
- Kasutati kahte lisaainete segu, mõlemad sisaldasid nelja sünteetilist toiduvärvi ja naatriumbensoaati (E 211)
- Mõju hinnati 153-le 3-aastasele lapsele ja 144-le 8-9-aastasele lapsele
- EFSA 2008. a hinnang järelendas: uuringus on piiratud tõendeid selle kohta, et nimetatud toiduvärvide ja bensoaadi segud võivad mõjutada mõne lapse aktiivsust ja tähelepanuvõimet; tulemusi ei saa üldistada kogu elanikkonna peale.
- Uuringust ei selgu, kas negatiivne mõju võib avalduda uuritud segudes sisalduvate lisaainete koosmõjul või mõne üksiku lisaaine tõttu.

42

Magusainete täiendavad märgistusnõuded

- **Lauamagusaine müüginimetuses** peab olema mõiste „... põhinev lauamagusaine“
 - nt erütritoolil põhinev lauamagusaine
- Magusainet sisaldava **toidu nimetuse juurde** peab lisama märke „magusaine(te)ga“ või „suhkrute ja magusaine(te)ga“
- Aspartaami (E 951) või aspartaam-atsesulfaamsoola (E 962) sisaldava toidu märgistusele hoiatus „sisaldab fenüülalaniini allikat“
- Üle 10% polüoole sisaldava toidu märgistusele hoiatus „ülemäärane tarbimine võib tekitada kõhulahtisust“
- (määrus 1333/2008 art 23, määrus 1169/2011 III lisa)

43

Ülekandumise põhimõte

- Lisaainet võib toidus leiduda, kui (määrus 1333/2008 art 18):
 - ✓ Selles toidugrupis on kasutus lubatud vastavalt määruse 1333/2008 II lisale
 - ✓ Liittoidus, kui lisaaine on lubatud ühes liittoidu koostisosas
 - ✓ Lisaaine sisaldus lisaaines, lõhna- ja maitseaines või toiduensüümis
- Määruse 1333/2008 põhjendus (16):
- „Ilma et see piiraks täiendavate piirangute kehtestamist, võib lisaaine esineda toidus peale otse toidule lisamise veel ülekandumise tulemusena koostisosalt, milles see lisaaine oli lubatud, tingimusel et valmistoidus ei ole lisaaine tase suurem, kui see oleks olnud koostisosa kasutamisel õigete tehnoloogiliste tingimuste ja hea tootmistava juures.“

44

Märgistamine ülekandumise korral

- Koostisosade loetellu ei pea lisama lisaaineid (määrus 1169/2011 art 20):
 - a) mis esinevad toidus ainult seetõttu, et sisalduvad toidus vastavalt ülekandumise põhimõttele kas selle ühes või mitmes koostisosas, **juhul kui neil ei ole tehnoloogilist funktsiooni valmistootes**,
 - b) mida kasutatakse abiainena
- Tehnoloogilist funktsiooni lõpptootes hindab iga toidukäitleja ise (vaja arvestada ka lisaaine kogust)
- Toidukäitleja peab suutma järelevalvele hinnangut tõendada
- Kui väikseimgi kahtlus on parem esitada koostisosade loetelus

45

Allergiat või talumatust põhjustavad ained – väaveldioksiidi ja sulfitite (E 220–228) märgistamine

- **Allergiat või talumatust põhjustavad** ained või komponendid, mis on allergeenide loetelus, tuleb **alati märgistusel esitada** (nt väaveldioksiid ja sulfitid E 220–228) (määrus 1169/2011 art 9, 21 ja II lisa)
- Määruse 1333/2008 II lisa E osas on kasutuskoguste juures järgmine allmärkus: „Piirnorm väljendatakse SO₂-na ja see hõlmab kõikidest allikatest saadavat üldkogust; SO₂ sisaldus kuni 10 mg/kg ja 10 mg/l kohta loetakse tühiseks.“
- Toidukäitlejate tõlgenduse kohaselt ei pea E 220–228 koostisosade loetelus esitama, kui sisaldus jääb alla 10 mg/kg või 10 mg/l kohta
- Kui tootes on kasutatud lisaainena E 220–228, siis peab selle alati märgistusel esitama, isegi kui sisaldus jääb alla 10 mg/kg või 10 mg/l kohta

46

Lisaainete märgistamine ettevõtjalt ettevõtjale (1)

- Pakendil/mahutil peavad olema järgmised andmed:
 - a) iga lisaaine nimi ja/või E-number
 - b) märke „toiduks“, „piiratud kasutamine toidus“ või täpsem viide kavandatud kasutusele toidus
 - c) vajadusel ladustamise või kasutamise eritingimused
 - d) partii või seeria identifitseerimistähis
 - e) kasutusjuhend (kui selle puudumine takistaks lisaainet otstarbekat kasutamist)
 - f) valmistaja, pakendaja või müüja nimi/ärinimi ja aadress
 - g) teave koguseliste piirangute kohta

47

Lisaainete märgistamine ettevõtjalt ettevõtjale (2)

- h) netokogus
- i) säilivusaeg
- j) vajadusel teave allergiat või talumatust põhjustavate ainete kohta
 - Kui lisaaineid müüakse omavahel või teiste toidu koostisosadega segatuna, peab olema märgitud **kõigi** koostisosade loetelu (kahanevas järjestuses)
 - Kui lisaainetele lisatakse aineid (sh lisaaineid ja muid toidu koostisosi) nende ladustamise, müügi, standardimise, lahjendamise või lahustamise hõlbustamiseks, tuleb pakenditele või mahutitele märkida **kõigi selliste ainete loetelu** (kahanevas järjestuses)
 - Info punktide e) – g) kohta ning kõik koostisosad võib esitada ka vaid saatedokumentides
- (määrus 1333/2008 art 22)

48

Taimede, loomade, toidu ja sööda alalise komitee (PAFF) uuendtoidu ja toksikoloogilise ohutuse sektsiooni tõlgendusotsused

- Kõik liikmesriigid peaksid õigusakte ühtemoodi rakendama
- PAFF tõlgendusotsusega saavutatakse kokkulepe teema käsitluses
- Vastu on võetud mitmeid lisaaineid puudutavaid otsuseid
- Taimsete ekstraktide esitamine koostisosade loetelus:
 - ✓ Ei piisa rühma nimetusest ja aine täpsest nimest või E-numbrist
 - ✓ Peab vastama lisaaineid reguleerivatele õigusaktidele ehk Euroopa Komisjonilt tuleb taotleda uue lisaaine luba
- https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/committees/paff-committees/novel-food-and-toxicological-safety_en
- <https://www.agri.ee/taimede-loomade-toidu-ja-sooda-alalise-komitee-paff-uuendtoidu-ja-toksikoloogilise-ohutuse>

49

Suure nitraadisisaldusega spinatiekstrakt (dets 2006)

- Kasutati suure nitraadisisaldusega spinatiekstrakti – määrgistusel väideti, et tootes ei ole kasutatud säilitusaineid
- Sellise spinatiekstrakti kasutus on tahtlik lisaaine kasutus, sest eesmärk on pikendada lõpptoote säilivusaega ja tuleb seega esitada ka määrgistusel koostisosade loetelus

50

Leelistavate ainete kasutamine kakaotoodete töötlemisel (juuni 2016)

- Leelistavaid aineid (nt kaltsiumkarbonaat (E 170), karbonaadid (E 500–504) ja hüdroksiidid (E 524–528)) kasutatakse kakaopulbri töötlemisel, et kakaopulbri lahustuvust parandada, mõru maitset vähendada ja värvi muuta
- Kakaopulbri töötlemisel kasutatavad leelistavad ained jäävad kakaopulbri koostisesse ja neil on pulbris tehnoloogiline mõju
- Tegemist on lisaaine kasutamisega ning need lisaained tuleb esitada koostisosade loetelus

51

Pagaritoodetes tehnoloogilist funktsiooni omavad ühendid (juuni 2016)

- Jahuparandajana on lubatud mitmeid lisaaineid, nt fosforhape ja fosfaadid (E 338–452), L-tsüsteiin (E 920) ja askorbaadid (E 300–301) – kasutus parandab küpsetusomadusi
- Nimetatud lisaainete kasutamine on lubatud toidugrupis 6.2.1 (Jahud), kuid neil ei ole funktsiooni mitte jahus, vaid taigna valmistamisel. Need aitavad hoida taigna stabiilsust, mõjuvad lõpptoote õhulisusele ja kooriku tekkele. Nii taigna kui ka sellest valmistatud saia või leiva koostis on sama
- Neil lisaainetel on tehnoloogiline funktsioon – ained jäävad lõpptootesse ning neil on seal mõju
- Tegemist on lisaaine kasutusega, need ained tuleb lisada koostisosade loetellu

52

Taimsete ekstraktide kasutamine (sept 2018)

- Taimsed ekstraktid, mis sisaldavad tehnoloogilist mõju omavaid koostisosi või on rikkad nende prekursoritest
- Selliste ekstraktide tahtlik kasutamine toidus tehnoloogilisel eesmärgil (sarnane säilitusainete, antioksüdantide, (värvi) stabilisaatorite tehnoloogilisele funktsioonile) on sihilik lisaaine kasutus
 - ✓ Selleriekstrakt – nitritirikas köögiviljaekstrakt asendab E 249–250
 - ✓ Pärmiekstrakt – asendab E 621 naatriumvesinikglutamaati
- Võimalik toota selektiivselt ekstraheeritud pärmiekstrakti, mille glutamaadi sisaldus on väga kõrge (tavalises pärmiekstraktis 5%)
 - ✓ Magusad ekstraktid – asendab magusaineid
- Sellised ekstraktid tuleb esitada koostisosade loetelus

53

Puhverdatud äädikas (nov 2020)

- Äädika puhverdamine/kuivatamine hoiab ära tavalise äädika mõju toote värvile ja maitsele
- Puhverdatud äädikat iseseiva toiduna ei tarbita, see ei ole toidu iseloomulik koostisosa
- Puhverdatud äädika kasutamine tehnoloogilisel eesmärgil toidus on sihilik lisaainena kasutamine ja tuleb märgistusel koostisosade loetelus esitada
- Lõppfaasis on puhverdatud äädikale lisaainena kasutamise loa andmine
 - ✓ säilitusaine või happesuse regulaator
 - ✓ E-numbriks saab E 267

54

a) Kuidas tuua lisaained välja märgistusel – õige või vale?

- „säilitusaine Naniitrit“
- **Vale.** Õige on säilitusaine naatriumnitrit või säilitusaine E 250

55

b) Kuidas tuua lisaained välja märgistusel – õige või vale?

- „Stevia“
- **Vale.** Õige on magusaine stevioolglükosiidid või magusaine E 960a

56

c) Kuidas tuua lisaained välja märgistusel – õige või vale?

- „toiduvärv 153“
- **Vale.** Õige on toiduvärv E 153 või toiduvärv taimne süsi

57

d) Kuidas tuua lisaained välja märgistusel – õige või vale?

- „paakumisvastane aine äädikhape“
- **Vale.** Õige on happesuse regulaator või säilitusaine äädikhape (E 260)

58

e) Kuidas tuua lisaained välja märgistusel – õige või vale?

- „paksendaja karrageen“
- Õige. Alternatiiv: paksendaja E 407

59

Abimaterjalid lisaainete kohta

- Maaeluministeriumi kodulehel, keemiline ohutus
- <https://www.agri.ee/toiduohutus-toidumargistus/toiduohutus/keemiline-ohutus>
- Teabematerjal Toiduteave.ee kodulehel
- „Mida on vaja teada toidu lisaainete kasutamisel“
- https://toiduteave.ee/wp-content/uploads/2019/12/Lisaainete_kasutamine_t_eabematerjal_20.12.2019.pdf

MIDA ON VAJA TEADA TOIDU LISAAINETE KASUTAMISEL

Lisaainete ohutuse hindamine, kasutusele lubamine ja toidu valmistamisel kasutamine on Euroopa Liidu reguleeritud keeruka struktuuriga õigusaktidega. Teabematerjal annab toidu käitlejale ülevaate lisaainetega seonduvatest mõistetest, loamenetlusest, toidus kasutamise tingimustest ja piirnormidest ning märgistamisest.

Mõisted

Lisaained on ained, mida lisatakse toidule tehnoloogilisel eesmärgil, näiteks säilivusaja pikendamiseks, värvi andmiseks või magustamiseks. Neid ei kasutata iseseisva toiduna ega toidu põhikoostisosana. Küll aga käsitatakse kasutatud lisaainet või selle derivaati toidu koostisosana.

Lisaainetena ei käsitata aineid, mida kasutatakse lõhna ja/või maitse esiletoomiseks (lõhna- ja maitseained), lisatakse toitainelisel eesmärgil (nt soolaasendajad, vitamiinid, mineraalained), tehnoloogilisel eesmärgil kasutatavaid toite, nagu keedusool või värvainena kasutatavat safran ega toiduensüüme. Toidust ja muudest looduslikest materjalidest toite- või aromaatsete komponentide (nt pigmentide) selektiivse ekstraheerimise teel saadud valmistisi, mis avaldavad

tehnoloogilist mõju lõpptootetele, tuleb siiski käsitada toidu lisaainetena.

Tooraine, toidu või selle koostisosade töötlemisel kasutatakse ka **tehnoloogilisi abiaineid**, mis samuti ei kuulu lisaainete mõiste ja regulatsiooni alla. Abiained või nende derivaadid võivad tahtmatult, kuid tehniliselt vältimatult olla lõpptootes tingimused, et need ei tekita ohtu tervisele ja neil ei ole tehnoloogilist mõju lõpptootetele. Näiteks on sellised joogi selitamiseks või filtreerimiseks kasutatavad ained, samuti ekstraheerimislahustid. Segamini ei tohi ajada lisaaineid ja toidulisandeid. **Toidulisandite** all mõtleme näiteks vitamiine, mineraalaineteid ja kiudaineid, mille kasutamise eesmärk on tarvatoitu tootaineliselt täiendada.

60



MAAELUMINISTEERIUM

toiduyld@agri.ee

61



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeeringud
maapiirkondadesse

Lõhna- ja maitseained

Katrin Kempfi

62

Sisukord

- LMA-de jaotus
- LMA-de loetelu
- LMA-de märgistamine, termini „looduslik“ kasutamine
- Suitsutuspreparaadid
- Suitsutuspreparaatide loetelu ja jälgitavus



63

Määrus (EÜ) nr 1334/2008

► **II** EUROOPA PARLAMENDI JA NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 1334/2008, mis käsitleb toidainete kasvatamisel lihtsa ja muudetud ning teatud lihtsa ja muudetud toidainete nende kasvatamisel ning muudetud toidainete märgistamist (EMÜ) nr 1401/91, määrust (EÜ) nr 2122/96 ja (EÜ) nr 110/2008 ning direktiivi 2000/13/EÜ (EMÜ) kohaldamise kohta
(EÜT L 154, 11.12.2008, lk 34)

Mündetud

		Europea Liidu Teataja	nr	lehekülg	kuupäev
►M1	Europea Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) nr 1169/2011, 25. oktoober 2011	L 304	18	22.11.2011	
►M2	Komisjoni rakendusmäärus (EL) nr 872/2012, 1. oktoober 2012	L 267	1	2.10.2012	
►M3	Komisjoni määrus (EL) nr 545/2013, 14. juuni 2013	L 163	15	15.6.2013	
►M4	Komisjoni määrus (EL) nr 965/2013, 14. oktoober 2013	L 273	18	15.10.2013	
►M5	Komisjoni määrus (EL) nr 746/2014, 15. märts 2014	L 74	58	14.3.2014	
►M6	Europea Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) nr 251/2014, 26. veebruar 2014	L 84	14	26.2.2014	
►M7	Komisjoni määrus (EL) nr 1198/2014, 17. oktoober 2014	L 300	41	18.10.2014	
►M8	Komisjoni määrus (EL) 2015/648, 24. aprill 2015	L 107	15	25.4.2015	
►M9	Komisjoni määrus (EL) 2015/1102, 8. juuni 2015	L 181	54	9.7.2015	
►M10	Komisjoni määrus (EL) 2015/1760, 1. oktoober 2015	L 257	27	2.10.2015	
►M11	Komisjoni määrus (EL) 2016/54, 19. jaanuar 2016	L 13	40	20.1.2016	
►M12	Komisjoni määrus (EL) 2016/55, 19. jaanuar 2016	L 13	43	20.1.2016	
►M13	Komisjoni määrus (EL) 2016/178, 10. veebruar 2016	L 35	6	11.2.2016	
►M14	Komisjoni määrus (EL) 2016/637, 22. aprill 2016	L 108	24	23.4.2016	
►M15	Komisjoni määrus (EL) 2016/692, 4. mai 2016	L 120	7	5.5.2016	
►M16	Komisjoni määrus (EL) 2016/124, 28. juuni 2016	L 204	7	29.7.2016	
►M17	Komisjoni määrus (EL) 2017/378, 3. märts 2017	L 58	14	4.3.2017	
►M18	Komisjoni määrus (EL) 2017/1250, 11. juuni 2017	L 179	3	12.7.2017	
►M19	Komisjoni määrus (EL) 2018/978, 3. mai 2018	L 114	15	4.5.2018	
►M20	Komisjoni määrus (EL) 2018/1346, 18. september 2018	L 235	3	19.9.2018	
►M21	Komisjoni määrus (EL) 2018/1482, 4. oktoober 2018	L 251	19	5.10.2018	
►M22	Komisjoni määrus (EL) 2018/1648, 5. november 2018	L 275	7	6.11.2018	
►M23	Komisjoni määrus (EL) 2019/56, 10. jaanuar 2019	L 9	85	11.1.2019	
►M24	Komisjoni määrus (EL) 2019/799, 17. märts 2019	L 112	12	20.3.2019	

- Määruse (EÜ) nr 1334/2008 konsolideeritud versioon
- <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/ALL/?uri=CELEX:32008R1334>

64

Lõhna- ja maitseained

- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus nr 1334/2008

Määruses:

- mõisted
- kasutustingimused
- märgistamise tingimused (B2B)
- loetelu (sh kasutuspiirangud)

65

Mis on lõhna- ja maitseaine?

- Ei ole ette nähtud **sellisena tarbimiseks**, lisatakse toidule lõhna ja/või maitse andmiseks või muutmiseks
- Koosneb ühest või enamast järgnevast 6 kategooriast:
 - lõhna- ja maitseühendid, sh looduslikud,
 - lõhna- ja maitsepreparaadid,
 - termilisel töötlusel saadud LMA,
 - suitsutuspreparaadid,
 - lõhna- ja maitseprekursor,
 - teised lõhna- ja maitseained
- Võivad lisaks sisaldada lisaaineid ja muid toidu koostisosi

66

Lõhna ja maitseühend

- „LM-ühend” – kindlaksmääratud keemiline aine, millel on lõhna- ja maitseomadused
- „Looduslik LM-ühend” – vastavad looduslikult esinevatele ja looduses kindlaks tehtud ühenditele. Saadakse taimsest, loomsest või mikrobioloogilisest toorainest kasutades traditsioonilisi toiduvalmistamisviise.
- Nt limoneen, mis on saadud apelsinidest.
- On vaja hinnata → I lisa loetelu A-osa

67

Lõhna- ja maitsepreparaadid

- Segu toormaterjali koostisosadest
- Juur- ja puuvilja ekstraktid, vürtsi- ja ürdiekstraktid,
- eeterlikud õlid.
- Saadakse taimsest, loomsest või mikrobioloogilisest toorainest kasutades traditsioonilisi toiduvalmistamisviise.
- LM-preparaat on toormaterjali peamine iseloomulikku maitset/lõhna andev komponent.
- Toidust toodetud LM-preparaate ei ole vaja hinnata.



68

Termilisel töötlusel saadud lõhna- ja maitseaine

- Saadakse pärast kuumutamist koostisainete segust, millest vähemalt üks sisaldab lämmastikku ja teine on redutseeriv suhkur
- Tootmistingimused sätestatud V lisas.
- Toidust toodetud LMA-d ei ole vaja hinnata.

69

Lõhna- ja maitse prekursor ning teised lõhna- ja maitseained

- **LM-prekursor** – toode, millel endal ei ole lõhna- ja maitseomadusi, kuid mis toidu töötlemisel lagunedes või teiste komponentidega reageerides toob esile lõhna ja maitset.
 - Näiteks süsivesikud, oligopeptiidid ja aminohapped.
 - Toidust toodetud prekursorid ei vaja hindamist.
- **Teised LMA-d**
 - Näiteks LMA, mis saadakse õli või rasva kuumutamisel– tekib grillilõhn ja -maitse.
 - Enne toidus kasutamist on vaja hinnata.

70

I LISA A OSA EL lõhna- ja maitseainete loetelu

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
FLi number	Keemiline nimetus	CASi number	JECFA number	CoE nr	Nimetatud aine puhtus vähemalt 95 %, kui ei ole öeldud teisiti	Kasutuspiirangud	Joonealuse märkus	Viide
07.215	d-kamper	464-49-3	1395	140		<p>Toidugrupis 1: kuni 16 mg/kg.</p> <p>Toidugruppides 2 ja 8: kuni 50 mg/kg.</p> <p>Toidugrupis 3: kuni 20 mg/kg.</p> <p>Toidugruppides 5, 6, 7, 12 ja 15: kuni 100 mg/kg.</p> <p>Toidugrupis 14.1: kuni 50 mg/l.</p> <p>Toidugrupis 14.2: kuni 50 mg/l (välja arvatud kuni 850 mg/l <i>Schwedenbitter</i>'is).</p>		EFSA

71

LMA andmebaas

- <https://ec.europa.eu/food/food-feed-portal/screen/food-flavourings/search>

Search Food flavourings

European Commission > Food > Food and Feed Information Portal > Food flavourings > Search Food flavourings

Food flavourings (2546 matching records)

↕ CAS No.	↕ FL No.	↕ CoE No.	↕ JECFA No.	↕ Chemical name
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
0000098-01-1	13.018	2014	450	Furfural
0000098-00-0	13.019	2023	451	Furfuryl alcohol
0000097-99-4	13.020	2029	1443	Tetrahydrofurfuryl alcohol
0034300-94-2	12.137		544	3-Mercapto-3-methylbutan-1-ol
0050746-10-6	12.138		549	3-Mercapto-3-methylbutyl formate
0053626-94-1	12.196			S-Prenyl thioisobutyrate

72

Märgistamine

- Märgistamisega on määruses (EÜ) nr 1334/2008 seotud artiklid 14–18
 - artiklid 14 ja 15 – üldised nõuded B2B märgistusele
 - artikkel 16 – mõiste „looduslik“ kasutamise erinõuded
 - artikkel 17 – lõpptarbijale müügiks ette nähtud LMA märgistus (nt väiksed pakendid LMA-ga, mida kodus küpsetamisel kasutada)
 - artikkel 18 – muud märgistamisnõuded

73

Märgistamine

Andmed pakendil või mahutil (B2B):

- a) müüginimetus: kas sõna „lõhna- ja maitseaine“ või lõhna- ja maitseaine täpsem nimetus või kirjeldus;
- b) kas märgi „kasutamiseks toidus“ või märgi „piiratud kasutamine toidus“ või täpsem viide selle ettenähtud kasutusele toidus;
- c) vajaduse korral ladustamise ja/või kasutuse eritingimused;

74

Märgistamine

Andmed pakendil või mahutil (B2B):

- d) partii või seeria identifitseerimistähis;
- e) kahanevas kaalujärjestuses loetelu:
 - i) tootes sisalduvate lõhna- ja maitseainete rühmadest ja
 - ii) kõigi teiste tootes sisalduvate ainete või materjalide nimetustest või vajaduse korral nende E-numbritest;
- f) valmistaja, pakendaja või müüja nimi või ärinimi ja aadress;

75

Märgistamine

Andmed pakendil või mahutil (B2B):

- g) iga komponendi või komponendirühma, mille kasutamisel toidus kohaldatakse koguselist piirangut, maksimaalne kogus ja/või piisav, selge ja kergestimõistetav teave, mis võimaldab ostjal järgida käesolevat määrust või muud asjakohast ühenduse õigust;
- h) netokogus;
- i) minimaalne säilivusaeg või realiseerimise ja tarvitamise lõpptähtpäev;

76

Märgistamine

Andmed pakendil või mahutil (B2B):

- j) vajaduse korral andmed lõhna- ja maitseaine või muude käesolevas artiklis osutatud ainete kohta, mis on loetletud määruse (EÜ) nr 1169/2011 II lisas seoses toitudes esinevate koostisosade esitamisega – allergiat või talumatust tekitavad ained või tooted

77

Mõiste „looduslik“ kasutamine

- Võib kasutada LMA kirjeldamiseks juhul, kui
- LM-komponent sisaldab **ainult** LM-preparaate ja/või looduslike LM-ühendeid
- → LM-komponent peab olema 100 % looduslik.
- LMA-sse võib selle standardimise, lahjendamise, jne eesmärgil lisada lisaaineid või teisi toidu koostisosi.
- LM-komponent on see osa, mis annab lõhna/maitse.

78

Mõiste „looduslik“ kasutamine

- Mõistet „**looduslik(ud) lõhna- ja maitseühend(id)**“ võib kasutada LMA kohta, mille LM-komponent sisaldab ainult looduslike LM-ühendeid.
- „*Looduslik lõhna- ja maitseühend*“,
- „*Looduslik lõhna- ja maitseaine kofeiin*“

79

Mõiste „looduslik“ kasutamine

- Kirjeldust „**looduslik „viide lähtematerjalile“ lõhna- ja maitseaine**“ võib kasutada, kui lähtematerjalist on saadud vähemalt 95 % LM-komponendi kaalust.
- Ülejäänud 5 % võib olla maitseenoodiks – looduslik.
- Näiteks:
 - „*Looduslik vanilje lõhna- ja maitseaine*“,
 - „*Looduslik maasika lõhna- ja maitseaine*“

80

Mõiste „looduslik“ kasutamine

- Kirjeldust „**looduslik „viide lähtematerjalile“ lõhna- ja maitseaine koos teiste looduslike lõhna- ja maitseainetega**“ võib kasutada, kui LM-komponent on osaliselt saadud osutatud lähtematerjalist, mille lõhna/maitset on lihtne ära tunda.
- Näiteks:
 - „Looduslik sibula lõhna- ja maitseaine koos teiste looduslike lõhna- ja maitseainetega“
 - 85% sibula õli, 15% küüslaugu õli. Sibula LMA on alla 95%, kuid selle lõhn/maitse on kergesti tuntav.

81

Mõiste „looduslik“ kasutamine

- Kirjeldust „**looduslik lõhna- ja maitseaine**“ võib kasutada, kui LM-komponent on saadud erinevatest lähtematerjalidest ja kui lähtematerjalile viitamine ei kajasta nende lõhna/maitset.
- *Tutti-frutti maitse on saavutatud erinevate looduslike ühendite segus.*
- *Troopiliste puuviljade maitse on segu mango, ananassi, grenadilli jt puuviljadest.*
- Viitamine lähtematerjalile ei väljendaks tegelikku lõhna/maitset.

82

Näide: Looduslik maasika lõhna- ja maitseaine

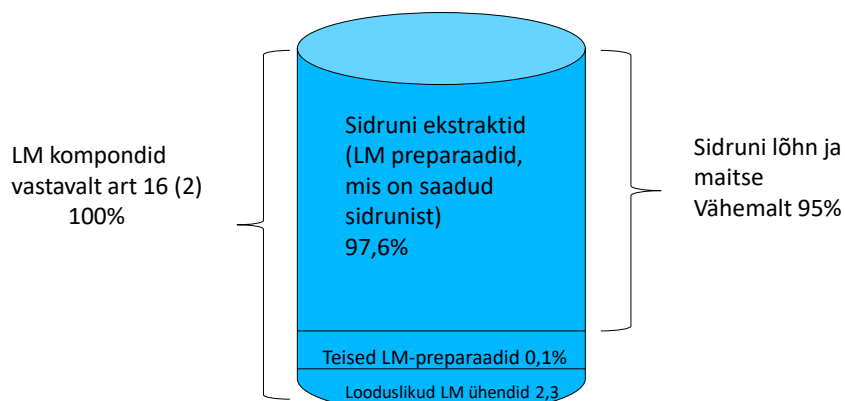
Lõhna- ja maitseaine osa	Koostisosa (LMA komponendid ja teised koostisosad)		Kogus /100 g	LMA komponendi koguseline %	
LMA komponent vastavalt art 16 (2)	LM-preparaat	Maasika ekstrakt n°1*	32,8 g	67,3%	97,5% - LM komponent on saadud maasikast, millele viidatakse ka nimetuses
	LM-preparaat	Maasika ekstrakt n°2	14,7 g	30,2%	
	Looduslikud LMA-d		1,2 g	2,5%	
Art 3 (4) koostisosad	Toidu lisaained, muud toidu koostisosad		51,3 g		

Kokku: 100 g

* „ekstrakt“ = LM-preparaat, mis on saadud maasikast

83

Näide: Looduslik sidruni lõhna- ja maitseaine



* ülejäänud maksimaalselt 5 % võib kasutada üksnes standardimiseks või näiteks lõhna- ja maitseainele värskema, teravama, küpsema, toorema jne lõhna- ja maitsevarjundi andmiseks.

84

Suitsutuspreparaadid

- Suitsutuspreparaatide tootmine algab suitsu kondenseerimisest.
- Kondenseeritud suits lahutatakse:
 - veepõhiseks esmaseks suitsutuskondensaadiks
 - vees lahustumatuks suure tihedusega tõrvafaasiks ehk esmaseks tõrvafraktsiooniks
 - ~~vees lahustumatuks õlifaasiks~~ (kõrvalsaadus – ei sobi kasutamiseks).

85

Suitsutuspreparaadid

- Esmased suitsutuskondensaadid ja esmased tõrvafraktsioonid puhastatakse, et kõrvaldada neist inimese tervisele ohtlikud suitsu koostisosad – PAH-d.
- Seejärel võib neid sellisel kujul kasutada toidus või toidu pinnal või suitsutuspreparaatides, mis on saadud esmatoodete edasisel töötlemisel.

86

Suitsutuspreparaadid



- Suitsutuspreparaate kasutatakse:
- traditsioonilistes suitsutusprotsessides;
- traditsioonilise suitsutamise asendamiseks (regeneeritud suits, suitsukondensaadi pritsimine/vannis);
- toidule lisamiseks lõhna- ja maitseainena.

87

Suitsutuspreparaadid

- Kuna suitsutuspreparaate toodetakse suitsust, mis läbib fraktsioneerimis- ja puhastusprotsessi, peetakse suitsutuspreparaate tervisele üldiselt vähem ohtlikuks kui traditsioonilist suitsutamist.
- NB! Suitsutuspreparaadid ei ole loodulikud!

88

Seotud õigusaktid

Määrus (EÜ) nr
2065/2003

- tootmistingimused
- loataotlus
- **jälgitavus** (artikkel 13)

Määrus (EL) nr
1321/2013

- Loetelu suitsutuspreparaatidest-
esmatoodetest

89

Suitsutuspreparaatide loetelu

- Koosneb 10 esmatootest, mida võib sellisena kasutada toidus või toidu pinnal ja/või suitsutuspreparaatide tootmiseks.
- Loahoidja andmed
- Luba 10 aastaks – kehtivused lõppevad **01.01.2024**
- Esmatoote kirjeldus ja puhtusnõuded
- Kasutamistingimused – toidugrupid ja piirnormid

90

Suitsutuspreparaatide loetelu


- **Märkus 1:** Piirnormid on **esmatoot**e kasutamise kohta ning on väljendatud turustatava toote suhtes. Kui esmatootest on toodetud suitsutuspreparaat, siis tuleb piirnorme vastavalt kohandada.
- **Märkus 2:** Kui suitsutuspreparaate kasutakse kombineeritult, tuleb piirnorme proportsionaalselt vähendada.
- **Märkus 3:** Kui toitu suitsutatakse lubatud suitsutuspreparaate kasutades suitsutuskambris regenereeritud suitsuga, tuleb suitsutuspreparaate kasutada hea tootmistava kohaselt
- **Märkus 4:** Ülekandumine lubatud, va eritoidud

91

Piirnormide proportsionaalne vähendamine

- EFFA veebileht
- <https://effa.eu/library/guidance-documents>

EFFA Guidance Document on the Proportional Reduction of Smoke Flavouring Primary Products

 [EFFA Guidance Document 14 01 on the Proportional Reduction of Smoke Flavouring Primary Products fin](#)
100314

0.21 MB

 [End to EFFA Guidance Document 14 01 Calculation Tool Smoke PP template EFFA formula](#)

0.03 MB

92

Jälgitavus

Määruse (EÜ) nr 2065/2003 artikkel 13

- **Lõige 1:** Loetelus nimetatud lubatud esmatoote või lubatud toodetest saadud suitsutuspreparaadi turule viimise esimesel etapil tagavad toidukäitlejad, et toodet vastuvõtvale toidukäitlejale edastatakse järgmine teave:
 - Loetelus märgitud lubatud esmatoote kood
 - Loetelus sätestatud lubatud toote kasutamistingimused
 - Esmatootest saadud suitsutuspreparaadi puhul selle ja esmatoote kvantitatiivne suhe; see peab olema esitatud selgelt ja arusaadavalt, et vastuvõttev toidukäitleja saaks esmatootest saadud suitsutuspreparaati kasutada kooskõlas loetelus sätestatud kasutamistingimustega

93

Jälgitavus

Määruse (EÜ) nr 2065/2003 artikkel 13

- **Lõige 2:** Kõikides turuleviimise järgmistes etappides peavad toidukäitlejad tagama, et lõike 1 kohaselt saadud teave edastatakse tooteid vastuvõtvale toidukäitlejale
- **Lõige 3:** Toidukäitlejad loovad süsteemid ja korra, mis võimaldavad identifitseerida inimese, kellelt lõikes 1 nimetatud tooted on saadud ja kellele need on kättesaadavaks tehtud
- **Lõige 4:** lõigete 1 – 3 kohaldamisega ei piirata muude ühenduse õigusaktidega sätestatud erinõuete kohaldamist

94

Piiritusjookide seaduslike nimetuste kasutamine toidu märgistusel

Kadri Pajur Peaspetsialist
Kadri.pajur@pta.agri.ee

20. september 2023

95

Piiritusjookide kasutamine toidus*

* Läbivalt on mõeldud muud toitu kui piiritusjooget

- Piiritusjookide määruses [\(EL\) 2019/787](#) sätestatakse õigusnormid mh **piiritusjookide seaduslike nimetuste kasutamise kohta muude toiduainete** (nt kommid, koogid alkoholivabad joogid) **kui piiritusjookide esitlemisel ja märgistamisel.**
- **Kohaldatakse** toodete suhtes, mis **lastakse liidu turule**, olenemata sellest, kas need on valmistatud liidus või kolmandates riikides, ning samuti siis, kui neid valmistatakse liidus **eksporti eesmärgil.**

96

Piiritusjookide seaduslike nimetuste kasutamine toidu märgistusel

- Keelatud on kasutada piiritusjookide seaduslike nimetusi (nt brandy, rumm, whisky) või geograafilisi tähiseid (nt Cognac, Calvados) selliste jookide (sh alkohoolse või mittealkohoolse) kirjeldamisel, esitlemisel või märgistamisel, mis ei vasta 2019/787 I lisas sätestatud asjaomase kategooria nõuetele või asjaomasele geograafilisele tähisele.
 - Seda keeldu kohaldatakse ka juhul, kui selliseid seaduslike nimetusi või geograafilisi tähiseid kasutatakse koos selliste sõnadega nagu „sarnane“, „liiki“, „stiili“, „valmistatud“, „lõhna või maitsega“ või muude samalaadsete sõnadega. Keelatud on nt Cognac'i - maiteline jook, alkoholivaba gin, whisky-liiki jook.
 - Erandid keelust: liitnimetused, viited, toidu koostisosade loetelu.
- (EL) 2019/787 art 10 lg 7

97

Piiritusjookide seaduslike nimetuste kasutamine toidu* märgistusel

- Lõhna- ja maitseainete puhul, mis sarnanevad piiritusjoogile või mida kasutatakse muude toiduainete valmistamiseks kui jook, võib kasutada nende esitlemisel ja märgistamisel piiritusjookide seaduslike nimetusi, tingimusel et neile on lisatud väljend „lõhna või maitsega“ või muud samalaadsed sõnad.
 - Lubatud: rummimaiteline kook, brandy-maiteline šokolaad (kasutatud piiritusjoogile sarnanevaid lõhna- ja maitseaineid) Sellisel juhul ei tohi toodet nimetada kui „Rummikook“ või „Šokolaad brandyga“!
 - Geograafilisi tähiseid selliste lõhna- ja maitseainete kirjeldamiseks ei kasutata.
 - Keelatud: Cognac'i maitselised kommid, Calvados'i maiteline kook
- (EL) 2019/787 art 10 lg 7

98

Piiritusjooigi seaduslik nimetus (2019/787 art 10)

- Piiritusjooigi nimetus on selle seaduslik nimetus.
- **Piiritusjooigi kirjeldamisel, esitlemisel ja märgistamisel tuleb kasutada selle seaduslikku nimetust.**

99

Piiritusjooigi seaduslikule nimetusele viitamine toidu märgistusel (2019/787 art 12)

- Muude toiduainete kui alkohoolsete jookide esitlemisel ja märgistamisel **on lubatud kasutada viiteid** I lisas sätestatud **ühe või mitme piiritusjooigikategooria seaduslikule nimetusele** või **ühele või mitmele piiritusjooigi geograafilisele tähisele** tingimusel, et toiduaine tootmisel kasutatav **alkohol on pärit üksnes viites osutatud piiritusjooigist või piiritusjookidest**, va alkohol, mis võib sisalduda selle toiduaine tootmiseks kasutatud lõhna- ja maitseainetes, toiduvärvides või muudes lubatud koostisosades (st alkohol, mida on kasutatud nende koostisosade valmistamiseks).
- **Lubatud: rummikook** (kui toode sisaldab rummi); **šokolaad brandyga** (toode sisaldab brandyt); **Cognac'i šokolaadikommid** (toode sisaldab autentset Cognac'i). Lisaks ei ole kasutatud muud alkoholi.

100

Soovitus tutvuda piiritusjookide määruse suunisdokumendiga

- Euroopa Komisjon on koostanud **piiritusjookide suhtes kohaldatavate märgistamissätete**, eelkõige „seaduslike nimetuste“, „liitnimetuste“, „viidete“, „miksitud piiritusjookide“ ja „segude“ kasutamist käsitlevate sätete **praktilise selgitusega** [suunisdokumendi](#).
- Toodud välja palju näiteid.
- Käesolev suunisdokument on küll esitatud üksnes teavitamise eesmärgil ja selle sisu ei asenda mis tahes kehtivate õigusallikatega tutvumist ega õiguseksperdi nõuannet, kui see on vajalik, kuid kindlasti on abiks märgistuse koostamisel.