



Lõhna- ja maitseainete kasutamine
mahetoidus

Määruse (EL) 2018/848 kohased juhised

juuli 2022

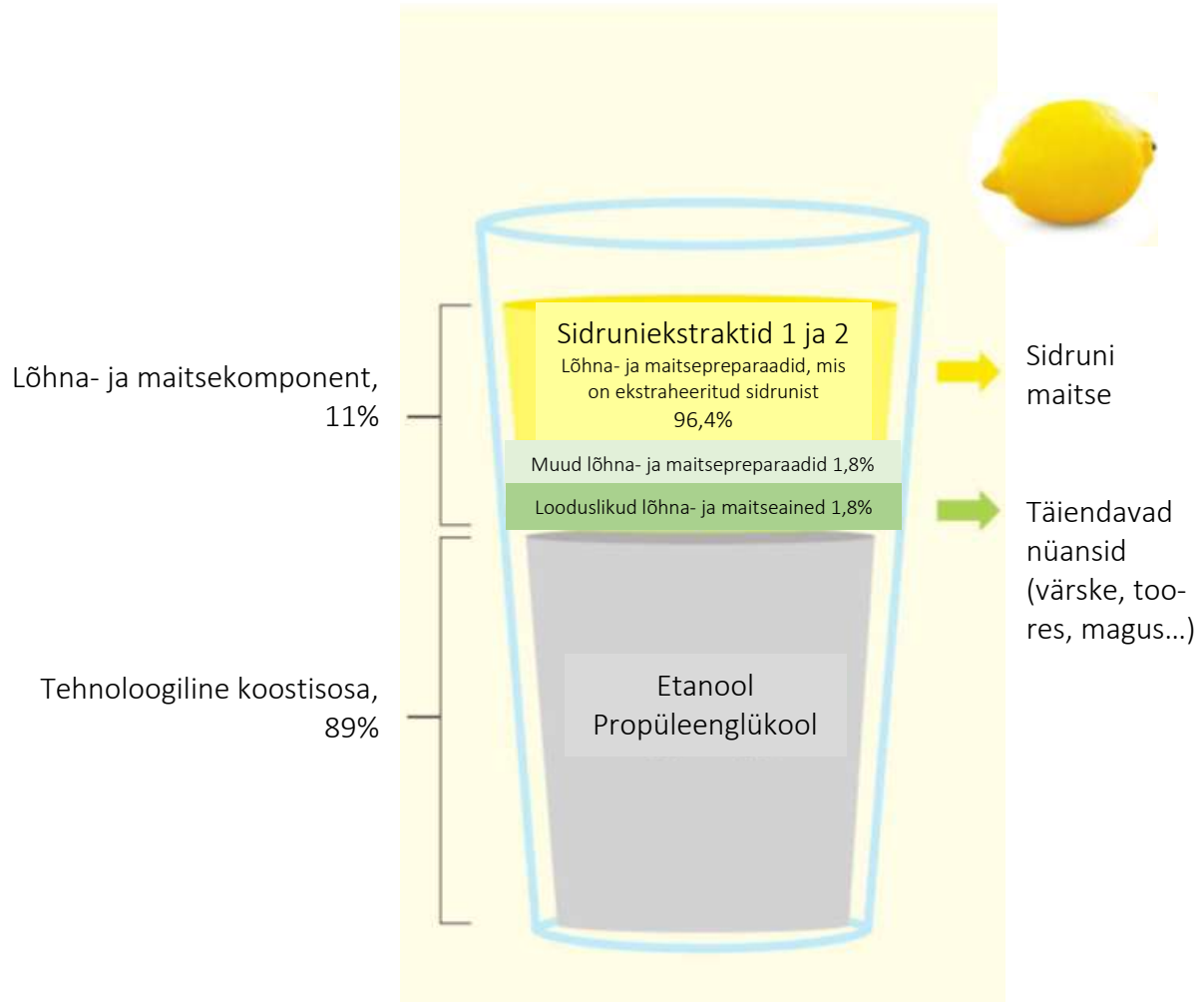


Lühike juhend

| Küsimus | JAH/EI | Tingimused/märkused |
|---|---|---|
| Kas MAHEtoidu tootmises võib kasutada MAHE looduslikke lõhna- ja maitseaineid? |  | Kindlasti jah |
| Kas saab toota MAHE looduslikke lõhna- ja maitseaineid? |  | Jah, tingimusel, et lähtematerjal on MAHE ja et kõik lisaained on lubatud MAHEtoidu tootmises. Viide lähtematerjalile peab alati olema deklareeritud. |
| Kas võib MAHEtoidu tootmises kasutada MITTEMAHE looduslikke lõhna- ja maitseaineid, nt sidruni maitse- ja lõhnaainet? |  | Jah, olles veendunud, et lõhna- ja maitseaine ei sisalda GMOsid ja/või nanomaterjale ning et ei ole kasutatud ioniseerivat kiirgust. Tuleb meeles pidada, et lõhna- ja maitseaineid peetakse põllumajandustoodeteks ja et tuleb järgida vähemalt 95% mahepõllumajanduslike koostisosade reeglit mahetoidus. |
| Kas võib mahetoidu tootmises kasutada mittemahe nt „looduslikku vaniljemaitseainet“, mille tootekirjelduses on toodud selliste lisaainete kasutamine, mis ei ole mahetoidu tootmises lubatud? |  | Jah, tingimusel, et lisaaine ei täida lõpptootes tehnoloogilist funktsiooni (ülekanumise põhimõtte). |
| Kas võib kasutada mahesidrunimahla ja mittemahe looduslikku sidrunimaitseainet (limoneen) mahetootes? |  | Jah, mahe koostisosa ei saa esineda koos sama mittemahe koostisosaga, kuid sellel juhul ei ole need kaks koostisosa samad: limoneen on määratletud keemiline aine, mis on eraldatud looduslikust sidrunist, kuid erineb sellest. |
| Kas võib MAHEtoidus kasutada MITTEMAHE "looduslikku lõhna- ja maitseainet", ilma mainimata selle lähtematerjali? |  | Ei, viide lähtematerjalile tuleb alati deklareerida. |
| Kas võib MAHEtoidu tootmises kasutada mittemahe lõhna- ja maitseainet "looduslik piparmündi lõhna- ja maitseaine koos muude looduslike lõhna- ja maitseainetega"? |  | Ei, see lõhna- ja maitseainete kategooria ei ole lubatud. |

Täpsema infoga saab tutvuda käesolevas juhendmaterjalis
Kahtluse korral palume konsulteerida järelevalveasutuse, Põllumajandus- ja Toiduametiga.

Lõhna- ja maitseaine skemaatiline esitus



Skeem on võetud *EFFA (Euroopa maitseainete assotsiatsioon) juhendist ELi uue mahemääruse kohta seoses lõhna- ja maitseainetega.*¹

¹ [EFFA suunisdokument](#) ELi uue mahemääruse kohta seoses lõhna- ja maitseainetega 19. veebruarist 2021

Sisukord

| | |
|---|----|
| Lühike juhend | 1 |
| Lõhna- ja maitseaine skemaatiline esitlus | 2 |
| Sisukord | 3 |
| 1 Sissejuhatus..... | 4 |
| 2 Lühikäitsemise mittemahe lõhna- ja maitseainete kasutamise nõuetest | 4 |
| 3 Õigusaktidest tulenevad nõuded: mahemäärus (EL) 2018/848, lõhna- ja maitseainete määrus (EÜ) nr 1334/2008 | 5 |
| 3.1 Mittemahe lõhna- ja maitseainete kasutamine mahetoidus | 5 |
| 3.2 Mida ütleb mahemäärus? | 5 |
| 3.3 Mida ütleb lõhna- ja maitseainete määrus? | 6 |
| 3.3.1 Kuidas on määratletud looduslikud lõhna- ja maitseained ning lõhna- ja maitsepreparaadid?..... | 7 |
| 3.3.2 Toidu laiendatud määratlus lõhna- ja maitsepreparaatide puhul..... | 8 |
| 4 Mittemahe lõhna- ja maitseainete koostis..... | 9 |
| 4.1 Lõhna- ja maitseaine koostisosa | 9 |
| 4.1.1 Erinevad seisukohad lõhna- ja maitseaine komponendi hindamise kohta vastavalt lõhna- ja maitseainete määruse artikli 16 lõikele 4 | 10 |
| 4.2 Maitsestatamata koostisosa..... | 10 |
| 5 Lõhna- ja maitseainete märgistamine..... | 11 |
| 5.1 Maitseainete märgistamine toiduainete töötajale..... | 11 |
| 5.2 Lõhna- ja maitseainete märgistamine lõpptarbijale..... | 11 |
| 6 Mahetoidus sisalduvate lõhna- ja maitseainete arvutamine ja kogusepiirangud | 12 |
| 6.1 Põllumajandusliku päritoluga koostisosadena kasutatavad lõhna- ja maitseained ... | 12 |
| 6.2 Mittemahe lõhna- ja maitseainete kasutamise kvantitatiivne piiramine | 13 |
| 6.3 Näited arvutuste ja kogusepiirangute kohta | 13 |
| 6.4 Samade mahe ja mittemahe koostisosade kasutamine tootes..... | 14 |
| 7 Geneetiliselt muundatud organismide, nanomaterjalide ja kiirguse välistamine | 16 |
| 7.1 Geneetiliselt muundatud organismid..... | 16 |
| 7.2 Nanomaterjalid | 18 |
| 7.3 Ioniseeriv kiirgus | 19 |
| 8 Toote kaasaolevad dokumendid | 19 |
| 8.1 Toote saatedokumendid | 19 |
| 9 Väljakutsed tootmises | 20 |
| 9.1 Mittemahe lõhna- ja maitseainete tootmine artikkel 16 lõike 4 kohaselt | 20 |
| 9.2 Jäätmed/saastumine..... | 20 |
| 10 Viited | 22 |
| I lisa..... | 23 |
| II lisa..... | 24 |

1 Sissejuhatus

Käesolev juhend põhineb IFOAM Organics Europe'i arusaamal uuest mahepõllumajanduse määrusest (EL) 2018/848 (edaspidi viidatud kui mahemäärus) ja annab ülevaate nõuetest alates 1. jaanuarist 2022.

Juhendis vastatakse järgmistele küsimustele:

- Milliseid lõhna- ja maitseaineid võivad mahetöötledjad kasutada alates 1. jaanuarist 2022?
- Millist teavet töötledjad vajavad, et tagada vastavus õigusaktide nõuetele?

Juhendi I ja II lisa on mittemahe maitse- ja lõhnaainete kasutamise kontrollnimekiri ja mahemääruse nõuetele vastavuse deklaratsiooni näidismvorm, mis käsitleb geneetiliselt muundatud organismide (GMOde) keeldu.

2 Lühiülevaade mittemahe lõhna- ja maitseainete kasutamise nõuetest

Mahemääruse kolmes punktis on mainitud lõhna- ja maitseaineid:

1. Artikkel 16: Töödeldud toidu tootmise nõuded
2. IV peatükk: Märgistamine => mahepõllumajanduslike lõhna- ja maitseainete nõuded
3. II lisa, IV osa: Töödeldud toidu tootmise nõuded

Vastavalt uuele mahemäärusele on lubatud ainult:

- a) looduslikud lõhna- ja maitseained, mille massist vähemalt 95% on saadud nime andvast lähtematerjalist (toit, toidugrupp, taimse või loomse päritoluga) ja/või
- b) toiduainetest valmistatud lõhna- ja maitsepreparaadid.

Samuti tuleb märkida, et:

- c) mahetoidus sisalduvad lõhna- ja maitseained loetakse põllumajanduslikuks koostisosaks ning need võetakse arvesse mittemahe põllumajandusliku koostisosa koossepiirangu arvutamisel (vt peatükk 6.1).
- d) mittemahe lõhna- ja maitseainete kasutamine mahetoidus on lubatud ainult kuni 5 massiprotsendi ulatuses (vt peatükk 6.2).

Mittemahe lõhna- ja maitseaineid võib kasutada, kui:

- e) need ja nende koostisosad ei sisalda geneetiliselt muundatud organisme (GMO) ega ole toodetud GMOst või GMOde abil (vt peatükk 7.1);
- f) ei sisalda nanomaterjale (vt peatükk 7.2);
- g) ei ole töödeldud ioniseeriva kiirgusega (vt peatükk 7.3).

3 Õigusaktidest tulenevad nõuded: mahemäärus (EL) 2018/848, lõhna- ja maitseainete määrus (EÜ) nr 1334/2008

3.1 Mittemahe lõhna- ja maitseainete kasutamine mahetoidus

Mahetoit koosneb mahepõllumajanduslikest koostisosadest. Mittemahe koostisosi võib kasutada ainult teatud tingimustel. Mittemahepõllumajanduslikud koostisosad mahetoidus peavad olema selgelt lubatud ELi tasandil (loetletud mahemääruse lisas) või ajutiselt lubatud riiklikul tasandil, alles siis võib neid kasutada mahetoidus kuni 5% ulatuses. Mittemahe lõhna- ja maitseained kuuluvad sama reegli alla. Käesolevas juhendis selgitatakse üksikasjalikult, milliseid mittemahe lõhna- ja maitseaineid võib mahetoidus kasutada ja millises ulatuses.

3.2 Mida ütleb mahemäärus?

Uues mahemääruses on töödeldud mahetoidu tootmise nõuded kirjas II lisa IV osas, mis hõlmab ka lõhna- ja maitseainete kasutamist mahetoidus.

II lisa IV osa punktis 2.2 "*Teatavate toodete ja ainete kasutamine toidu töötlemisel*" viidatakse lõhna- ja maitseainete kasutamise üksikasjalikele nõuetele. Seega on punktis 2.2.2. b) viidatud ainetele ja toodetele, mida võib kasutada lõhna- ja maitseainetena mahetoidu töötlemisel. Lõhna- ja maitseainete kasutamise osas viidatakse määruse (EÜ) nr 1334/2008 (selles dokumendis nimetatud "lõhna- ja maitseainete määrus") artikli 3 lõike 2 punktile c ja punkti d alapunktile i ning artikli 16 lõigetele 2, 3 ja 4.

Mahemäärus (EL) 2018/848

II lisa IV osa: Töödeldud toidu tootmise nõuded

2. Töödeldud toidu tootmise üksikasjalikud nõuded

2.2.1. ...

2.2.2 Toidu töötlemisel võib kasutada järgmisi tooteid ja aineid:

(a) ...

(b) määruse (EÜ) nr 1334/2008 artikli 3 lõike 2 punktis c ja punkti d alapunktis i määratletud ained ja tooted, mis on kõnealuse määruse artikli 16 lõigete 2, 3 ja 4 kohaselt märgistatud kui looduslikud lõhna- ja maitseühendid või looduslikud lõhna- ja maitsepreparaadid;

Lisaks käsitleb mahemääruse artikkel 60 üleminekumeetmeid: *Määruse (EÜ) nr 834/2007 kohaselt enne 1. jaanuari 2022 toodetud tooteid võib pärast kõnealust kuupäeva viia turule kuni varude ammendumiseni.*

Lõhna- ja maitseainete puhul tähendab see järgmist:

- enne 1. jaanuari 2022 määruse (EÜ) nr 834/2007 kohaselt mahepõllumajanduslikult sertifitseeritud üldisena nimetatud "mahe looduslikku lõhna- ja maitseainet" või "mahepõllumajanduslikku looduslikku lõhna- ja maitseainet X koos muude looduslike lõhna- ja maitseainetega" võib turule viia kuni varude ammendumiseni, kuid seda ei tohi

kasutada mahetoote koostisosana. See on tõlgendus mõnes liikmesriigis, tõlgendus võib olla riigiti erinev.

- enne 1. jaanuari 2022 juba turul olevaid või juba laos olevaid tooteid, mis on valmistatud mõne üldiselt nimetatud "loodusliku lõhna- ja maitseainega", võib müüa, sest need vastasid tootmise ajal kehtinud õigusaktidele.

Pärast 1. jaanuari 2022 valmistatud tooted peavad vastama uutele õigusaktidele. Lõhna- ja maitseained võivad olla ainult:

- "looduslik X lõhna- ja maitseaine" (võimalik on ka näiteks "X preparaat") või
- "mahe X looduslik lõhna- ja maitseaine".

X märgistab loetelus mõnda toiduainet, nt sidrun, maasikas, juust.

Lõhna- ja maitsepreparaate võib valmistada ainult toiduainetest, kuid kohaldatakse ka toidu laiendatud määratlust vastavalt lõhna- ja maitseainete määrusele. Lähteaineid, mida tavapäraselt toiduks ei kasutata, loetakse toiduks juhul, kui neid on tõendatult kasutatud lõhna- ja maitseainete tootmiseks varem kui 20. jaanuaril 2011.

3.3 Mida ütleb lõhna- ja maitseainete määrus?

Lõhna- ja maitseainete määruse ((EÜ) nr 1334/2008) artikli 16 lõigetes 2-6 on määratletud erinevate looduslike lõhna- ja maitseainete märgistamine. Mahemäärusega on siiski lubatud ainult need lõhna- ja maitseained, mis vastavad lõhna- ja maitseainete määruse artikli 16 lõigete 2, 3 ja 4 nõuetele:

- Artikli 16 lõikes 2 on määratletud mõiste "looduslik" kasutamise nõuded.
- Artikli 16 lõikes 3 on määratletud mõiste "looduslik(ud) lõhna- ja maitseühendi(d)" kasutamise nõuded.
- Artikli 16 lõikes 4 määratletakse nimetatud lähtematerjalist saadud looduslike lõhna- ja maitseainete märgistus: nendes lõhna- ja maitseainetes on vähemalt 95 massiprotsenti lõhna- ja maitseainete komponente saadud nimetatud lähtematerjalist. Need on nn looduslikud X-lõhna- ja maitseained. X tähistab lähtematerjali (sidruni lõhna- ja maitseaine).

Lõhna- ja maitseainete määruse artikli 16 lõigetes 5 ja 6 sätestatud muud märgistamisvõimalused ei ole mahemääruse kohaselt lubatud.

Kuidas seost artikli 16 lõigetega 2, 3 ja 4 tuleb tõlgendada, oli pikka aega ebaselge. ELi komisjon teatas siiski oma 11. detsembri 2018. aasta kirjas², et see peaks tähendama, et lubatud on ainult looduslikud X- lõhna- ja maitseained.

² <https://effa.eu/library/guidance-documents>

Lõhna- ja maitseainete määrus (EÜ) nr 1334/2008

Artikkel 16: Mõiste „looduslik“ kasutamise erinõuded.

1. ...

2. Mõistet „looduslik“ võib lõhna- ja maitseaine kirjeldamiseks kasutada üksnes juhul, kui lõhna- ja maitsekomponent sisaldab ainult lõhna- ja maitsepreparaate ja/või looduslike lõhna- ja maitseühendeid.

3. Mõistet „looduslik(ud) lõhna- ja maitseühend(id)“ võib kasutada üksnes lõhna- ja maitseainete kohta, mille lõhna- ja maitsekomponent sisaldab ainult looduslike lõhna- ja maitseühendeid.

4. Mõistet „looduslik“ 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.

Kirjelduse sõnastus peab olema „looduslik „toit(toidud) või toidurühm või lähtematerjal(id)“ lõhna- ja maitseaine“.

5. Mõistet „looduslik „toit(toidud) või toidurühm või lähtematerjal(id)“ lõhna- ja maitseaine koos teiste looduslike lõhna- ja maitseainetega“ võib kasutada üksnes juhul, kui lõhna- ja maitsekomponent on osaliselt saadud osutatud lähtematerjalist, mille lõhna ja maitset on lihtne ära tunda*.

6. Mõistet „looduslik lõhna- ja maitseaine“ võib kasutada üksnes juhul, kui lõhna- ja maitsekomponent on saadud erinevatest lähtematerjalidest ja kui lähtematerjalidele viitamine ei kajasta nende lõhna või maitset*.

** Ei ole lubatud mahepõllumajanduslikes toodetes mahekoostisosana.*

Ettevõtja, kellel oli enne 1. jaanuari 2022 ostetud üldise sõnastusega "looduslikud lõhna- ja maitseained" veel laos, ei saa neid pärast seda kuupäeva enam kasutada mahemärgistatud tootes.

Sellest sättest on üks erand ja see käib määruse (EÜ) nr 834/2007 kohaselt samaväärsuse alusel tunnustatud kolmandate riikide kohta, mille tunnustus jätkub määruse (EL) nr 848/2018 alusel piiratud ajavahemiku jooksul, mis lõpeb hiljemalt 2026. aasta detsembris. Erand puudutab kolmandatest riikidest pärit valmistooteid, kuid ei hõlma tooraineid ja pooltooteid, mis on ette nähtud edasiseks töötlemiseks või pakendamiseks ELis.

Erandina võib nt Sri Lankal toodetud ja pakendatud mahepuuviljateed, milles sisaldub lihtsalt "looduslik lõhna- ja maitseaine", kuni Sri Lanka uue tunnustamiseni (kuid mitte hiljem kui detsembris 2026) jätkuvalt lugeda mahepõllumajanduslikuks.

Samas nt Indias toodetud mango püreed, milles sisaldub üldiselt sõnastatud "looduslik lõhna- ja maitseaine", ei saa ELis kasutada puuviljajogurti valmistamiseks.

3.3.1 Kuidas on määratletud looduslikud lõhna- ja maitseained ning lõhna- ja maitsepreparaadid?

Nende looduslike lõhna- ja maitseainete ning lõhna- ja maitsepreparaatide päritolu ja tootmisprotsessid, mida võib kasutada, on täpsustatud lõhna- ja maitseainete määruse artikli 3 lõike 2 punktides c) ja d) (i), millele viidatakse ka mahemääruses.

Vastavalt lõhna- ja maitseainete määruse artikli 3 lõike 2 punktile b) on lõhna- ja maitseained keemiliselt määratletud ained, millel on lõhna- ja maitseomadused. Selle määruse artikli 3 lõike

2 punktides c) ja d) (i) on neid looduslikke lõhna- ja maitseühendeid ning lõhna- ja maitsepreparaate üksikasjalikumalt kirjeldatud.

- Punktis c) kirjeldatakse looduslikke lõhna- ja maitseühendeid kui aineid, mis on saadud üksnes füüsikaliste, ensümaatiliste või mikrobioloogiliste protsesside abil taimsetest, loomsetest või mikrobioloogilistest lähtematerjalidest ja mida kasutatakse otse või valmistatakse inimtoiduks ühe või mitme II lisas loetletud tavapärase toiduvalmistamisprotsessi abil. Need ühendid esinevad looduslikult ja neid leidub looduses. Need **on mahemärgistusega toidus lubatud**.
- Punkti d) alapunkt (i) kirjeldab toidu lõhna- ja maitsepreparaate, mis on saadud toidust, sealhulgas ka toidu laiendatud määratlusega ainetest (vt peatükk 2.4), kui need on saadud füüsikaliste, ensümaatiliste või mikrobioloogiliste protsesside abil ja neid kasutatakse otse või valmistatakse inimtoiduks ühe või mitme II lisas loetletud traditsioonilise toiduvalmistamisprotsessi abil. Need **on mahemärgistusega toidus lubatud**.
- Punkti d) alapunktis (ii) osutatud lõhna- ja maitsepreparaadid, mis on saadud ainetest, mis ei ole toiduained. **Need ei ole mahemärgistusega toidus lubatud**.

Lõhna- ja maitseainete määrus (EÜ) nr 1334/2008

Artikkel 3 Mõisted

Käesolevas määruses kasutatakse lisaks järgmisi mõisteid:

a) ...

b) ...

c) „looduslik lõhna- ja maitseühend” – lõhna- ja maitseühend, mis on saadud asjakohaste füüsikaliste, ensümaatiliste või mikrobioloogiliste protsesside teel taimsest, loomsest või mikrobioloogilisest toorainest kas töötlemata kujul või pärast töötlemist inimtoiduks ühel või mitmel II lisas nimetatud traditsioonilisel toiduvalmistamisviisil. Looduslikud lõhna- ja maitseühendid vastavad looduslikult esinevatele ja looduses kindlaks tehtud ühenditele;

d) "lõhna- ja maitsepreparaat" toode (mitte lõhna- ja maitseühend), mis on saadud:

i) toidust asjakohaste füüsikaliste, ensümaatiliste või mikrobioloogiliste protsesside teel kas töötlemata kujul või pärast töötlemist inimtoiduks ühel või mitmel II lisas nimetatud traditsioonilisel toiduvalmistamisviisil

ja/või

ii) taimsest, loomsest või mikrobioloogilisest materjalist, mis ei ole toit, asjakohaste füüsikaliste, ensümaatiliste või mikrobioloogiliste protsesside teel, kusjuures materjali kasutatakse sellisena või see valmistatakse ühel või mitmel II lisas nimetatud traditsioonilisel toiduvalmistamisviisil*.

*ei ole lubatud mahepõllumajanduslikes toodetes mahekoostisosana

3.3.2 Toidu laiendatud määratlus lõhna- ja maitsepreparaatide puhul

Nagu kirjeldatud, võib mahetoodetes kasutada ainult toiduainetest saadud lõhna- ja maitsepreparaate, st muudest ainetest saadud lõhna- ja maitsepreparaadid ei ole lubatud. Toiduained on vastavalt toiduaineid käsitleva algmääruse (EÜ) nr 178/2002 artiklile 2 "ained või tooted, mis

on ette nähtud või mille puhul on mõistlik eeldada, et inimesed tarbivad neid töödeldud, osaliselt töödeldud või töötlemata kujul."

Siiski võimaldab lõhna- ja maitseainete määrus laiendada toidu mõistet. Toiduaineks loetakse kõik lähtematerjalid, mille kasutamisest lõhna- ja maitseainete tootmisel on (jõustunud 20. jaanuar 2011, lõhna- ja maitseainete määruse kohaldamise kuupäev) märkimisväärseid tõendeid.

Seega, kui lõhna- ja maitseainete tootja suudab tõendada, et lähtematerjali kasutati lõhna- ja maitseainete valmistamiseks juba enne 20. jaanuari 2011, loetakse seda lähtematerjali toiduks. See võib hõlmata selliseid aineid nagu roosipuu või maasikalehed. Praegu ei ole ELis (alates 2021. aasta veebruarist) heaks kiidetud ühtegi toiduks mittekasutatavatest toiduainetest valmistatud lõhna- ja maitsepreparaati.

Lõhna- ja maitseainete määrus (EÜ) nr 1334/2008

Artikkel 3 Mõisted

3. Seoses lõike 2 punktides d, e, g ja j loetletud mõistetega käsitatakse käesoleva määruse kohaldamisel toiduna lähtematerjale, mille kasutuse kohta lõhna- ja maitseainete tootmiseks on olulisi tõendeid.

4 Mittemahe lõhna- ja maitseainete koostis

Mahemääruses loetletud mittemahe lõhna- ja maitseaineid võib kasutada otse. Need ei pea vastama täiendavatele heakskiitmisnõuetele.

Mahepõllumajanduslike lõhna- ja maitseainete määruse artikli 16 lõike 4 kohane mittemahe lõhna- ja maitseainete heakskiitmine toimub mahemääruse kaudu.

4.1 Lõhna- ja maitseaine koostisosa

Looduslike X lõhna- ja maitseainete puhul peab lõhna- ja maitseainete määruse artikli 16 (4) järgi vähemalt 95 massiprotsendi ulatuses olema saadud osutatud X materjalist.

Kuna lõhna- ja maitseainete kasutamine ei tohiks tarbijat eksitada, siis ülejäänud maksimaalselt 5% muud koostisosa võib olla lisatud üksnes standardimiseks või näiteks lõhna- ja maitseainele värskema, teravamana, küpsema, toorema jne lõhna- ja maitsevarjundi andmiseks (määruse (EÜ) nr 1334/2008 põhjendus 26).

Saksamaal on liidumaade toiduainekeemiaekspertide tööühm ja föderaalne tarbijakaitse- ja toiduohutuse amet (ALS) välja andnud resolutsiooni 2018/14³, milles sätestatakse, et lähtematerjali maitse peab olema tootes selgelt äratuntav ja et maitse ei tohi olla määratud kuni 5% komponendi poolt.

³ http://bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/01_Lebensmittel/ALS_ALTS/ALS_NEU/ALS_Stellungnahmen_112_Sitzung_2018.pdf?__blob=publicationFile&v=

4.1.1 Erinevad seisukohad lõhna- ja maitseainekomponendi hindamise kohta

Lõhna- ja maitseainete määruse artikli 16 lõikes 4 viitab 95 massiprotsenti lõhna- ja maitseainekomponendile. Seda mõistet ei ole aga lõhna- ja maitseainete määruuses täpsemalt määratletud. See toob kaasa eri tõlgendusi, sest lõhna- ja maitsepreparaadid on väga keerulised. Küsimus on selles, kas lõhna- ja maitsepreparaate saab käsitleda tervikuna või tuleb käsitleda lõhna- ja maitsepreparaadis sisalduvaid lõhna- ja maitse aktiivkomponente eraldi.

ELi ja liikmesriikide tasandil on artikli 16 lõike 4 üksikasjaliku tõlgendamise kohta erinevaid seisukohti⁴ :

- ELi tasandil: ELi komisjon on toiduahela ja loomatervishoiu alalise komitee (SCoFAH) kaudu oma 22. jaanuari märkuses 13 (vt viited käesoleva juhendi lõpus) väljendanud arvamust, et kompleksed lõhna- ja maitsepreparaadid tervikuna/üheskoos viidatud lähtematerjalist loetakse 95 massiprotsendi hulka.
- Saksamaal on Saksamaa liidumaade toiduainekeemiaekspertide töörühm ning tarbijakaitse ja toiduohutuse föderaalamet (ALS) oma otsuse 2012/29⁵ alusel jõudnud seisukohale, et 95 % massist moodustavad ainult lõhna- ja maitseainete koostisosad, kuid mitte kõik lõhna- ja maitseainete koostisosad.

4.2 Maitsestatamata koostisosa

Lõhna- ja maitseained võivad sisaldada heakskiidetud toidu lisaaineid ja/või muid tehnoloogilistel eesmärkidel kasutatavaid toidu koostisosi, näiteks kandjaid. Neid kasutatakse näiteks nende säilitamiseks, standardiseerimiseks, lahjendamiseks või lahustamiseks ja stabiliseerimiseks. Neil ei pruugi olla tehnoloogilist mõju mahetoidus ja seetõttu ei märgita neid lõpptootes märgistusele.

Õiguslik alus:

Kõik toidu lisaainete määruse (EÜ) nr 1333/2008 artikli 4 lõike 2 kohaselt lubatud lisaained, mis on loetletud III lisa 4. osa ühenduse lisaainete loetelus punktis "Lõhna- ja maitseainetes kasutada lubatud lisaained, sealhulgas kandained", on heaks kiidetud ja neid võib kasutada mahe-tootes kasutatavate mittemahe lõhna- ja maitseainete puhul.

Toidu lisaainete määruse (EÜ) nr 1333/2008 I lisa

...

(5) "kandjad" on ained, mida kasutatakse toidu lisaainete või lõhna- ja maitseainete, toiduensüümide, toitainete ja/või muude ainete, mida lisatakse toidule toitumisalastel või füsioloogilistel eesmärkidel, lahustamiseks, lahjendamiseks, hajutamiseks või muul viisil füüsiliseks muutmiseks, ilma et see muudaks nende funktsiooni (ja avaldaks ise tehnoloogilist mõju), et hõlbustada nende käitlemist, kasutamist või kasutamist;

Lõhna- ja maitseaines kasutatavate lisaainete puhul ei ole märgistamisnõuet töödeldud toote koostisosade loetelus, tingimusel et neil ei ole lõpptootes tehnoloogilist rolli.

⁴ http://aromenverband.de/fachthemen/stellungnahmen/positionspapier-artikel-16_4/

⁵ http://bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/01_Lebensmittel/ALS_ALTS/ALS_Stellungnahmen_100_Sitzung_2012.pdf?__blob=publicationFile

Mahemäärus ei kehtesta piiranguid mittemahe lõhna- ja maitseainete suhtes, kui neil on tehnoloogiline mõju ainult lõhna- ja maitseaines, mitte aga mahepõllumajanduslikus lõpptootes. Kõik lõhna- ja maitseainete määruse kohaselt lubatud ja kasutatavad lisaained (näiteks propüleenglükool või triatsetiin) või muud tehnoloogilistel eesmärkidel kasutatavad koostisained (näiteks toidu koostisosad, nagu maltodekstriin/taimne õli, mida kasutatakse kandjana) on lubatud, ilma et neid oleks vaja nimetada lõpptootes märgistusel.

Siiski tuleb korrata, et lõhna- ja maitseainetes kasutatavad lisaained peavad vastama määruses (EÜ) nr 1333/2008 sätestatud tingimustele, milles on sätestatud piirmäärad (või "quantum satis").

Teisisõnu, naatriumbensoadi kasutamine lõhna- ja maitseaine säilitusainena ei ole takistuseks, kuid selle kogus peab olema selline, mis on rangelt vajalik selle tehnoloogilise funktsiooni täitmiseks, välistades, et see võib toimida säilitusainena tootele, millele lõhna- ja maitseaine lisatakse.

Kui üks või mitu lõhna- ja maitseaines kasutatavat lisaainet mõjutavad juba valmistoodet, peavad need olema kantud mahetöötlemises lubatud toidu lisaainete loetellu (määruse (EL) 2018/848 artikli 24 lõike 2 punkt a) ja need peavad olema loetletud töödeldud toote etiketil olevas koostisosade loetelus.

Tuleb meeles pidada, et kuna X looduslikku lõhna- ja maitseainet peetakse põllumajandusliku päritoluga koostisosaks, tuleb see ka põllumajandusliku päritoluga koostisosade protsendi arvutamisel arvesse võtta, et näidata nende päritolu (ELi põllumajandus, ELi-väline põllumajandus, ELi/mitteliikmesriigi põllumajandus, riigi või piirkonna nimi).

See tähendab, et töötledajad vajavad teavet loodusliku lõhna- ja maitseaine põllumajandusliku päritoluga koostisosade kohta kas loodusliku lõhna- ja maitseaine tootespetsifikaadi/tehnilise lehe või tarnija eraldi deklaratsiooni kaudu.

5 Lõhna- ja maitseainete märgistamine

5.1 Maitseainete märgistamine toiduainete töötledajale

Lõhna- ja maitseainete määruse artikli 14 nõudeid kohaldatakse selliste lõhna- ja maitseainete märgistamise suhtes, mis ei ole mõeldud lõpptarbijale: lõhna- ja maitseaineid võib turustada ainult artiklis 15 sätestatud teabega. See teave peab olema nähtavalt, selgesti loetavalt ja kutsutatamatult märgitud pakendile või mahutile ja/või spetsifikaadile. See hõlmab ka müüginimetuse märkimist, mis peab olema märgitud lõhna- ja maitseaine täpsema nimetuse või kirjeldusega (nt looduslik maasikaaroom).

5.2 Lõhna- ja maitseainete märgistamine lõpptarbijale

Lõpptarbija jaoks märgistatakse lõhna- ja maitseained vastavalt toidualase teabe määruse (EL) nr 1169/2011 VII lisa D-osale.

Looduslikud X-maitseained võivad olla märgitud lõpptootele.

Määrus (EL) nr 1169/2011 VII lisa

D osa – LÖHNA- JA MAITSEAINETE NIMETAMINE KOOSTISOSADE LOETELUSES

1. Lõhna- ja maitseaineid tähistatakse kas mõistetega:

- „lõhna- ja maitseained“ või lõhna- või maitseaine veelgi täpsema nimetuse või kirjeldusega, kui lõhna- ja maitsekomponent sisaldab määruse (EÜ) nr 1334/2008 artikli 3 lõike 2 punktides b, c, d, e, f, g ja h määratletud lõhnaja maitseaineid;

2. Mõiste „looduslik“ kasutamisel lõhna- ja maitseainete kirjeldamiseks lähtutakse määruse (EÜ) nr 1334/2008 artiklist 16.

Märkus

- Mitte lõpptarbijale mõeldud lõhna- ja maitseainete märgistamise puhul peab artiklis 15 osutatud teave olema märgitud asjaomase toote pakendile või mahutile ja/või saatedokumentidele.

- Lõpptoote lõhna- ja maitseaine nimetuses võib naturaalse X lõhna- ja maitseaine puhul märkida kas toidu või toidugrupi nime või taimse või loomse lähtematerjali.

Näiteid lõpptarbijale mõeldud lõhna- ja maitseainete nimetuste kohta:

- Taimset või loomset päritolu toidu lõhna- ja maitseained: looduslik pipra maitseaine, looduslik sidruni lõhna- ja maitseaine, looduslik veiseliha maitseaine, maasikaekstrakt.

- Toiduainekategooriate lõhna- ja maitseained: looduslik juustu maitseaine, looduslik tsitruselõhna- ja maitseaine, looduslik Provence'i maitsetaimede lõhna- ja maitseaine.

- Vastavalt määruse (EÜ) nr 1334/2008 artiklile 15 on koostisosade loetelus kasutatavaks müüginimetuseks kas sõna "looduslik lõhna- ja maitseaine" või lõhna- ja maitseaine täpsem nimetus või kirjeldus. Näiteks on lubatud järgmised kirjeldused: "XXX eeterlik õli", "XXX ekstrakt", "XXX kontsentreeritud mahl", "XXX infusioon" jne.

6 Mahetoidus sisalduvate lõhna- ja maitseainete arvutamine ja kogusepiirangud

Mahetoidus kasutatavad mittemahe lõhna- ja maitseained tuleb arvesse võtta, kui arvutatakse, kas mahetoit koosneb valdavalt põllumajandusliku päritoluga koostisosadest. Neid võib kasutada ainult piiratud kogustes.

6.1 Põllumajandusliku päritoluga koostisosadena kasutatavad lõhna- ja maitseained

Mahetoidus loetakse mahemääruse (EL) 2018/848 järgi lõhna- ja maitseained koguse arvutamisel põllumajanduslikku päritolu koostisosadeks.

Mahemääruse II lisa IV osa punktis 2.2.4 b) on loetletud, milliseid valmistisi ja aineid ei loeta põllumajanduslikku päritolu koostisosadeks. Lõhna- ja maitseaineid ei ole siin loetletud, vaid on

nimetatud II lisa IV osa punktis 2.2.2 b). See tähendab, et need tuleb lugeda põllumajandusliku päritoluga koostisosaks.

Mahemääruse (EL) 2018/848 II lisa IV osa.

2.2.4 Artikli 30 lõikes 5 osutatud arvutamisel kohaldatakse järgmisi eeskirju:

(a) ...

(b) punkti 2.2.2 alapunktides a, c, d, e ja f osutatud preparaate ja aineid ei arvestata põllumajandusliku koostisainena;

Mahetoit peab põhimõtteliselt olema toodetud valdavalt (rohkem kui 50%) põllumajanduslikku päritolu koostisosadest, et seda saaks märgistada mahepõllumajanduslikuna vastavalt II lisa IV osa punkti 2.1 alapunktile a.) Vett ja soola ei võeta arvesse.

Mahemääruse (EL) 2018/848 II lisa IV osa.

2. Töödeldud toidu tootmise üksikasjalikud nõuded

2.1 Töödeldud mahepõllumajandusliku toidu koostise suhtes kehtivad järgmised tingimused:

(a) toode peab olema toodetud peamiselt I lisas loetletud põllumajanduslikest koostisosadest või toiduna kasutamiseks ettenähtud toodetest; selle kindlaksmääramisel, kas toode on toodetud peamiselt nendest toodetest, ei võeta arvesse lisatud vett ja soola

6.2 Mittemahe lõhna- ja maitseainete kasutamise kvantitatiivne piiramine

Mahetoidus peab vähemalt 95% põllumajandusliku päritoluga koostisosadest olema mahepõllumajanduslikud. Mahetoidus võib seega mittemahe lõhna- ja maitseained, kui põllumajandusliku päritoluga koostisosi olla maksimaalselt 5% ja neid tuleb toidu märgistamisel kajastada.

6.3 Näited arvutuste ja kogusepiirangute kohta

Näide 1: Mahe ürdisool

Koostisosad: sool (80%), maitsetaimed* (19%), looduslik Provence'i maitseaine (1%); *mahepõllumajandusest.

Mahe taimne sool koosneb soolast, mahe maitsetaimedest ning lõhna- ja maitseainetest. Koguste arvutamiseks ei ole soola arvestatud. Maitsetaimed ning lõhna- ja maitseaine on põllumajandusliku päritoluga koostisosad ja need tuleb protsendi arvutamisel kajastada. Seega, kuna soola ei arvestata, koosneb toode 100% ulatuses põllumajandusliku päritoluga koostisosadest. Nõue, mille kohaselt peab toode sisaldama vähemalt 50% põllumajandusliku päritoluga koostisosi, on seega täidetud. Edasi tuleb arvestada, et mahetoit peab sisaldama vähemalt 95% mahepõllumajanduslikke koostisosi ning toidule võib lisada kuni 5% mittemahepõllumajanduslikke koostisosi. Maitsetaimed peavad olema mahedad, sest tavatootmisest pärit maitsetaimed ei ole mahetoodetes lubatud. Põllumajandusliku päritoluga koostisainete osas moodustavad selles näites mahemaitsetaimed 95%. Ülejäänud 5% koostisosadest võivad koosneda mittemahe lõhna- ja maitseainetest.

Näide 2: Mahe vaarikajogurt.

Koostisosad: Jogurt*, suhkur*, vaarikapüree* (4%), vaarikamahl vaarikamahlakontsentraadist* (4%), looduslik vaarika lõhna- ja maitseaine (3%). *Koostisosad mahepõllumajandusest

Seda jogurtit võib nimetada mahevaarikajogurtiks, sest see on valmistatud peamiselt põllumajandusliku päritoluga koostisosadest ja vähem kui 5% põllumajandusliku päritoluga koostisosadest (3%) on pärit mittemahe tootmisest.

Näide 3: Mahe ženšenni maitsevesi.

Koostisosad: Vesi, looduslik ženšenni maitseaine*. *Koostisosad mahepõllumajandusest.

See peaaegu veekeskne jook koosneb ainult veest ja looduslikest lõhna- ja maitseainetest. Looduslik lõhna- ja maitseaine on põllumajandusliku päritoluga koostisosa. Seega, kuna vett ei arvestata, koosneb toode 100% põllumajandusliku päritoluga koostisosadest. Nõue, mille kohaselt peab toode sisaldama vähemalt 50% põllumajandusliku päritoluga koostisosi, on seega täidetud.

Lisaks peab vähemalt 95% põllumajanduslikest koostisosadest olema pärit mahepõllumajandusest. Et looduslik ženšenni maitseaine on ainus põllumajanduslik koostisosa, peab see olema vähemalt 95% ulatuses mahepõllumajanduslik ženšenni ekstrakt.

Ülejäänud 5% võib olla tavaline looduslik lõhna- ja/või maitseaine ja/või maitseekstrakt. Need 5% võivad aga mittemahe looduslike lõhna- ja maitseaineid ja/või lõhna- ja maitseekstrakte sisaldavate täiendavate nõuete tõttu, mis on sätestatud lõhna- ja maitseainete määruses, olla ainult standardiseerimiseks või erilise maitsenoodi andmiseks.

Näide 4: Vaarika maitsega jogurt.

Koostisosad: Jogurt*, suhkur*, looduslik vaarika lõhna- ja maitseaine (6%). *Koostisosad on pärit mahepõllumajandusest

Kuigi jogurt on valmistatud mahepiimast ja koosneb peamiselt põllumajandusliku päritoluga koostisosadest, ei tohi seda märgistada mahetootena, sest see sisaldab 6% mittemahe päritoluga koostisosi. Kui toidus kasutatakse üle 5% mittemahe koostisosi, kaotab toit mahetootestaatuse (mahemääruse artikli 30 lõike 5 punkt a).

Vastavalt mahemääruse artikli 30 lõike 5 punktile b võib mahepõllumajandusele viidata üksnes koostisosade loetelus.

6.4 Samade mahe ja mittemahe koostisosade kasutamine tootes

Lisaks tuleb märkida, et mahepõllumajanduslik koostisosa ei tohi esineda tootes koos sama mittemahe koostisosaga (mahemääruse II lisa IV osa 2.1. punkti b). Vastavalt toidualase teabe määruse (EL) nr 1169/2011 artikli 2 punktile f on koostisosad kõik ained või tooted, mida kasutatakse tootmisprotsessis ja mis jäävad lõpptootesse. See hõlmab ka lõhna- ja maitseaineid.

Mahemääruse (EL) 2018/848 II lisa IV osa

2. Töödeldud toidu tootmise üksikasjalikud nõuded

2.1 Töödeldud mahepõllumajandusliku toidu koostis peab vastama järgmistele tingimustele:

...

(b) mahepõllumajanduslik koostisosa ei või esineda koos sama koostisosaga, mis ei ole mahepõllumajanduslik;

Selles küsimuses on komisjon ja mõned liikmesriigid eriarvamusel. IFOAM Organics Europe soovib kahtluse korral pöörduda oma kontrolliasutuse poole.

Esitame siin infoks komisjoni seisukoha mõiste "samad koostisosad" kohta mahepõllumajanduslikus tootmises.

| Võib kasutada koos | | |
|---|--|--|
| Rosmariinist saadud looduslik lõhna- ja maitseaine (määratletud keemiline aine, mitte E 392). | Looduslik lõhna- ja maitseparaaat rosmariinist (saadud kuivatatud rosmariinilehtedest). | JAH, kui nende samaaegne kasutamine on põhjendatud, et saavutada toidu eriomadusi. |
| Looduslik lõhna- ja maitseparaaat , mis on saadud tüümianist (eeterlik õli, mis sisaldab tümooli (20-54 %), mürtseni, borneooli ja linalooli). | Looduslik lõhna- ja maitseaine , mis on saadud tüümianist (ainult tümool) FL nr 04.006 (BE) | JAH, kui nende samaaegne kasutamine on põhjendatud, et saavutada toidu eriomadusi. |

Info mõttes olgu lisatud, et Euroopa lõhna- ja maitseainete assotsiatsioon (EFFA) annab teavet mittevastavuse kohta ka oma suunisdokumendis⁶ uue mahemääruse IV lisa kohta (alates lk 14). Selles rõhutatakse, et lõhna- ja maitseained võivad igal juhul erineda oma konkreetse koostise poolest ja seetõttu ei saa erinevaid sidruni lõhna- ja maitseaineid iseenesest pidada samaks koostisosaks, kuna lõhna- ja maitseaine komponendi koostis võib oluliselt erineda. EFFA väidab, et mahemääruses ei viidata eristatavuse õiguslikes nõuetes lähtematerjalile, vaid koostisosale endale.

Näide 1: Mahe sidrunipuding

Koostisosad: maisitärklis*, looduslik sidruni lõhna- ja maitseaine (siin: sidruniõli)*, looduslik sidruni lõhna- ja maitseaine (siin: tsitraal), sool.

* pärit mahepõllumajandusest.

Selles näites (ilma sulgudes esitatud viideteta) ei ole koostisosa looduslik sidruni lõhna- ja maitseaine eristatav. Rangelt tehnilisest seisukohast on sidruniõli ja tsitraal erinevad määratletud

⁶ <https://effa.eu/library/guidance-documents>

keemilised ained, millel on lõhna- ja maitseomadused, seega ei ole tegemist ühe ja sama koostisosa samaaegse esinemisega, kuid arvestades, et mõned liikmesriigid on selles küsimuses eriarvamusel ja seetõttu võivad märgised põhjustada küsimusi või kaebusi, on soovitatav kontrollida oma kontrolliasutusest. Igatahes oleks võimalik deklareerida ka looduslik sidruni lõhna- ja maitseaine kui üks koostisosa, kas tavalise lõhna- ja maitseainena või, kui nõuded on täidetud, mahepõllumajandusliku lõhna- ja maitseainena.

Näide 2: Mahe sidrunipuding

Koostisosad: maisitärklis*, sidruni ekstrakt*, looduslik sidruni lõhna- ja maitseaine, sool

*mahe koostisosa.

Nagu eelmises juhtumis, on ka nendes väidetes vaja tõlgendada, mil määral tuleks sidruni ekstrakti ja looduslikku sidruni lõhna- ja maitseainet pidada samaks koostisosaks. Kuni ühise vaidlustamata tõlgenduse kehtestamiseni on soovitatav kahtluse korral kontrollida oma kontrolliasutusest.

7 Geneetiliselt muundatud organismide, nanomaterjalide ja kiirguse välistamine

7.1 Geneetiliselt muundatud organismid

Mahemääruse artikli 11 kohaselt ei ole lubatud kasutada mahetoodetes geneetiliselt muundatud organisme (GMO), GMOdest toodetud tooteid või GMOde abil toodetud tooteid.

Mahemääruse (EL) 2018/848 artikkel 11 - GMOde kasutamise keeld.

1. GMOsid, GMOdest toodetud tooteid ja GMOde abil toodetud tooteid ei tohi mahepõllumajanduslikus tootmises kasutada toidus ega söödas ega toiduna, söödana, abiainetena, taimekaitsevahenditena, väetistena, mullaomaduste parandajatena, taimse paljundusmaterjalina, mikroorganismidena ega loomadena.

2. Lõikes 1 sätestatud keelu kohaldamise eesmärgil võivad ettevõtjad GMOde ning GMOdest toiduks ja söödaks toodetud toodete osas usaldada toote etiketti, mis on toote külge kinnitatud või sellega kaasas antud kooskõlas direktiiviga 2001/18/EÜ, Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusega (EÜ) nr 1829/2003 (1) või Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusega (EÜ) nr 1830/2003, (2) või mis tahes muud nimetatud õigusaktide kohast saatedokumenti.

3. Ettevõtjad võivad eeldada, et kui nende ostetud toidu ja sööda külge ei ole kinnitatud lõikes 2 osutatud õigusaktide kohast etiketti või kui sellega ei ole kaasas antud nimetatud õigusaktide kohast saatedokumenti, siis ei ole selle tootmisel GMOsid ega GMOdest toodetud tooteid kasutatud, kui nad ei ole saanud muud teavet selle kohta, et kõnealuse toote märgistus ei ole nimetatud õigusaktidega kooskõlas.

4. Lõikes 1 sätestatud keelu kohaldamise eesmärgil nõuavad kolmandatelt isikutelt ostetud mittemahepõllumajanduslikke tooteid kasutavad ettevõtjad lõigetega 2 ja 3 hõlmamata toodete puhul müüjalt kinnitust selle kohta, et asjaomased tooted ei ole toodetud GMOdest ega GMOde abil.

Ained, mis on ise GMOD või mis on toodetud GMODEst, peavad olema asjakohaselt märgistatud vastavalt jälgitavuse ja märgistamise määruse (EÜ) nr 1830/2003 artikli 4 B lõikele 6. See teave peab olema esitatud jälgitavuse tagamiseks tarneahela kõikides etappides. Seetõttu võivad ettevõtted nende toodete puhul tugineda tarnija märgistusele või saatedokumentidele. GMODEst saadud ainete puhul, mis ei kuulu määruse (EÜ) nr 1830/2003 reguleerimisalasse, nagu näiteks abiained, on nõutav GMODE keelu deklaratsioon.

Määruse (EÜ) nr 1830/2003 artikkel 4.

GMODEst koosnevate või neid sisaldavate toodete jälgitavuse ja märgistamise nõuded

A. JÄLGITAVUS

1. GMODEst koosnevate või neid sisaldavate toodete, sealhulgas lahtiste koguste turuleviimise esimesel etapil tagavad ettevõtjad, et toodet vastuvõtvale ettevõtjale edastatakse kirjalikult järgmine teave:

a) märge, et toode sisaldab GMOSid või koosneb neist;

b) kõnealustele GMODEle artikli 8 kohaselt määratud kordumatu(d) tunnus(ed).

2. Kõikides järgmistes lõikes 1 osutatud toodete turuleviimise etappides tagavad ettevõtjad, et lõike 1 kohaselt saadud teave edastatakse kirjalikult tooteid vastuvõtjatele ettevõtjatele.

(3)... (4)... (5)...

B. MÄRGISTUS

6. GMODEst koosnevate või neid sisaldavate toodete puhul tagavad ettevõtjad järgmise:

a) kinnispakis toodete puhul, mis koosnevad GMODEst või sisaldavad neid, peavad etiketile olema märgitud sõnad: "See toode sisaldab geneetiliselt muundatud organisme" või "See toode sisaldab geneetiliselt muundatud [organismi(de) nimi(nimed)]";

b) lõpptarbijale pakutavate toodete puhul, mis ei ole kinnispakendis, peavad toodete väljapanekul olema märgitud sõnad: "See toode sisaldab geneetiliselt muundatud organisme" või "See toode sisaldab geneetiliselt muundatud [organismi(de) nimi(nimed)]".

Käesoleva lõike kohaldamisega ei piirata muude ühenduse õigusaktidega sätestatud erinõuete kohaldamist..

Mittemahe koostisainete puhul on nõutav GMODE keelamise avaldus või samaväärne kinnitus.

Lõhna- ja maitseained on komposiittooted, mis koosnevad mitmest komponendist: lõhna- ja maitseainekomponent ning lõhna- ja maitseaineteta komponent. Ükski komponent ei tohi sisaldada GMOSid ega olla toodetud GMODEst või GMODE abil. GMODE keelamise deklaratsioon peab viitama kõikidele komponentidele.

Täiendavat üksikasjalikku teavet võib leida dokumendist "Geenitehnoloogia kasutamise keelu tõlgendamine mahepõllumajandusliku toidu tootmisel ja töötlemisel".⁷

Euroopa lõhna- ja maitseainete assotsiatsioon (EFFA) annab omalt poolt teavet GMODE kasutamise/mittekasutamise kohta oma juhendmaterjalis⁸ uue mahemääruse III lisa kohta (alates lk 9): "See keeld ei kehti mitte ainult mahepõllumajanduslikus toidus kasutatava lõpliku lõhna- ja

⁷ https://www.aoel.org/wp-content/uploads/2019/04/Interpretation_AoEL-BOELW-FiBL_GVO-Verbot_Bio-Lebensmittel.pdf

⁸ <https://effa.eu/library/guidance-documents>

maitseaine kohta, vaid ka lõhna- ja maitseaine iga koostisosa kohta (lõhna- ja maitseainekomponendid ning lõhna- ja maitseainetega mitteseotud komponendid, st lisaained, muud toidu koostisosad)".

Koos selle eeltoodud korrektse väitega sätestab EFFA samas oma rubriigis Küsimused ja vastused:

"3. Kas GMOde poolt toodetud ensüümide abil valmistatud maltodekstriini on võimalik kasutada kandjana mahedasse sobivas lõhna- ja maitseaines? Jah, tingimusel, et maltodekstriin on tavalisest/mitteGMO allikast."

Arvestades, et määruses (EÜ) nr 1830/2003 geneetiliselt muundatud organismidest valmistatud toidu- ja söödatoodete kohta on sätestatud ainult a) GMOdest koosnevate või neid sisaldavate toodete määratlused,

ja b) GMOdest toodetud toit, absoluutselt mitte kaaludes uut toidu kategooriat "toodetud geneetiliselt muundatud ensüümide abil" (mis meie arvates kuulub täielikult kategooriasse b), peate veenduma, et andmelehel on selgelt kirjas, et lõhna- ja maitseaine ei koosne, ei sisalda, ei ole toodetud GMOdest ega "GMOde abil".

Mahemääruses (EL) 2008/848, nagu ka varasemas mahemääruses, kasutatakse järjepidevalt mõisteid "geneetiliselt muundatud organism/GMO", "GMOdest toodetud" ja "GMOde abil toodetud". Need mõisted on määratletud määruse (EL) 2018/848 artikli 3 punktides 58, 59 ja 60.

Isegi kui mahemäärus ei sisalda seda, piisab selleks näidisdeklaratsioonist (või samaväärsest deklaratsioonist), mis on üsna sarnane rakendusmääruse (EÜ) nr 889/2008 XIII lisas esitatud näidisdeklaratsiooniga.

Märkus

- GMOdest või GMOdest toodetud ainete puhul võib mahetootja tugineda märgistusele, kuna nende suhtes kehtib kohustuslik märgistus.
- GMOdest toodetud ainete puhul, mis ei nõua märgistamist, või ainete puhul, mis võivad olla toodetud GMOde abil, peab olema olemas GMOde keelu deklaratsioon (vt näide lisa 2).

7.2 Nanomaterjalid

Vastavalt mahemääruse artikli 7 punktile e) ei tohi mahetoidu hulka kuuluda toiduained, mis sisaldavad tehniliselt toodetud nanomaterjale või koosnevad neist. Lõhna- ja maitseained on toiduained vastavalt üldisele toidualaste õigusnormide määrusele (EÜ) nr 178/2002. Vastavalt toidualase teabe määrusele (EL) nr 1169/2011 peavad toidus sisalduvad tehnilikud nanomaterjalid olema selgelt loetletud koostisosade loetelus. Märgistamine toimub toote etiketil. Vastavalt artikli 1 lõikele 3 kohaldatakse toidualase teabe määrust toiduahela kõigi etappide suhtes.

Määrus (EL) nr 1169/2011

Artikkel 18 Koostisosade loetelu

(1) ...

(3) Kõik tehisnanomaterjali kujul esinevad koostisosad märgitakse selgesõnaliselt koostisosade loetelus. Selliste koostisainete nimetusele peab sulgudes järgnema sõna „nano”.

Märkus

- Mahetoidu töötajad võivad eeldada, et nanomaterjale ei esine, kui neid ei ole selgesõnaliselt märgistatud. Lõhna- ja maitseainetootja teavitab klienti tehniliselt toodetud nanomaterjalide kasutamisest lõhna- ja maitseaines spetsifikaadis või tootega kaasas olevates dokumentides oleva märkuse kaudu.

7.3 Ioniseeriv kiirgus

Vastavalt mahemääruse artikli 9 lõikele 4 ei tohi mahetoitu või selle lähtematerjale töödelda ioniseeriva kiirgusega. Vastavalt toidualase teabe määrusele (EL) nr 1169/2011 tuleb ioniseeriva kiirgusega töödeldud toit vastavalt märgistada. Märgistus tehakse toote etiketil. Toidualase teabe määruse artikli 1 lõiget 3 kohaldatakse toiduahela kõikides etappides.

Määruse (EL) nr 1169/2011 VI lisa A osa

3. Ioniseeriva kiirgusega töödeldud toit peab olema märgistatud ühega järgmistest väljenditest:

„kiiritatud” või „töödeldud ioniseeriva kiirgusega” ning muud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 22. veebruari 1999. aasta direktiivis 1999/2/EÜ (ioniseeriva kiirgusega töödeldud toitu ja toidu koostisosasid käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta) (1) nimetatud märgised.

Märkus

- Mahepõllumajandusliku toidu töötajad võivad olla kindlad, et ioniseerivat kiirgust ei ole kasutatud, kui see ei ole selgesõnaliselt märgitud. Maitseaine tootja teavitab kliente ioniseeriva kiirguse kasutamisest maitseaine tootmisprotsessis spetsifikaadis või tootega kaasas olevates dokumentides oleva märkuse kaudu.

8 Tootega kaasas olevad dokumendid

8.1 Toote saatedokumendid

Kuna toidus kasutatavate lõhna- ja maitseainete profiilid on sageli välja töötatud ja toodetud kohandatud kujul, ei ole toote nimes väljatoodud lähtematerjalist valmistatud lõhna- ja maitseaine, näiteks looduslik maasika lõhna- ja maitseaine, standardiseeritud toode. Tootega kaasas

olevates dokumentides peab olema teave selle kohta, kas lõhna- ja maitseaine vastab mahepõllumajanduslikus toidus kasutamise tingimustele.

Vastavalt lõhna- ja maitseainete määruse artikli 15 lõikele 1 saab mahetoidu töötleva kogu vajaliku teabe lõhna- ja maitseaine vastavuse kohta pakendil või saatedokumentides.

Määruse (EÜ) nr 1334/2008 artikkel 15.

1. Kui lõhna- ja maitseaineid, mis ei ole ette nähtud müügiks lõpptarbijale, müüakse eraldi või omavahel ja/või muude toidu koostisosadega segatuna ja/või neile on artikli 3 lõike 4 kohaselt lisatud muid aineid, peavad nende pakendile või mahutile olema märgitud järgmised andmed:

a) müüginimetus: kas sõna „lõhna- ja maitseaine” või lõhna- ja maitseaine täpsem nimetus või kirjeldus;

...

Vastavalt mahemäärusele (II lisa IV osa 2.2.2 b) võib kasutada ainult lõhna- ja maitseaineid, mis on määruse (EÜ) nr 1334/2008 artikli 16 lõigete 2, 3 ja 4 kohaselt märgistatud kui looduslikud lõhna- ja maitseühendid või looduslikud lõhna- ja maitsepreparaadid.

Koos artikli 16 lõikega 1 tähendab see, et artikli 15 lõike 1 punkti a) kohane müüginimetus peab olema pakendil või lõhna- ja maitseaine saatedokumentides deklareeritud kui "looduslik X lõhna- ja maitseaine".

See võimaldab saatedokumentidega piisavalt tõendada, et määratud lõhna- ja maitseaine vastab mahemäärusele ja seda võib kasutada mahetoidus (vt kontrollnimekiri käesoleva juhendi I lisas).

9 Väljakutsed tootmises

9.1 Mitterahe lõhna- ja maitseainete tootmine artikkel 16 lõike 4 kohaselt

Mitterahe lõhna- ja maitseainete kasutamine vastavalt lõhna- ja maitseainete määruse artikli 16 lõikele 4 mahetoidus toob kaasa kasvava nõudluse lähtetoorainete järele turul. Puuviljade (eriti punase ja kollase viljalihaga puuviljade) üsna tagasihoidlik lõhna- ja maitseainete intensiivsus kujutab endast majanduslikku ja eetilist väljakutset (suure tooraine kasutamise tõttu) lõhna- ja maitseainete tootjatele ja mahetoidu töötlevatele.

9.2 Jäägid/saastumine

Looduslike lõhna- ja maitseainete või lõhna- ja maitseekstraktide tootmisel võivad lähtematerjalid sisaldada jäägid ja saasteained, mis sisalduvad lõhna- ja maitseaines. See võib olla eriti oluline koorest saadud lähteainete puhul, kuna selles osas kogunevad kõige tõenäolisemalt jäägid või saasteained. Kuigi ei saa alati eeldada, et lõhna- ja maitseainetes sisalduvad pestitsiidide jäägid, tuleb seda võimalust arvesse võtta.

Reeglina sisaldavad toiduained väga väikeseid annuseid lõhna- ja maitseaineid, nii et pestitsiidijääkide sissekanne lõhna- ja maitseainete kaudu on tavaliselt tühine. Tuleb järgida ELi

pestitsiidide ja saasteainete määruksi ning kasutada võib ainult sobivaid lõhna- ja maitseaineid, mis vastavad ELi õigusaktidele.

Seadusandlikest nõuetest kaugemale ulatuvaid piiranguid seoses saasteainete/jääkidega saab tagada erilepingutega, et vähendada riske. Teine alternatiiv on kasutada ainult mahe lõhna- ja maitseaineid.

Mahe lõhna- ja maitseained

Mahemääruse artikli 30 punkt 5. iii) järgi kasutatakse lõhna- ja maitseainete puhul mõisteid "mahepõllumajanduslik", tuletisi ja diminutiive, nagu "bio" ja "öko", ainult selliste looduslike lõhna- ja maitseainete ja looduslike lõhna- ja maitsepreparaatide puhul, mis on märgistatud vastavalt määruse (EÜ) nr 1334/2008 artikli 16 lõigetele 2, 3 ja 4 ning mille kõik lõhna- ja maitseainete komponendid ja lõhna- ja maitseainete kandjad on mahepõllumajanduslikud.

Muud vastuolulised küsimused

Ühe ELi liikmesriigi pädev asutus on tõstatanud komisjonile nn topelt lõhna- ja maitseainete (nt naturaalne õunakaneel) küsimuse ja ootab nende vastust.

Rangelt tehnilisest vaatenurgast võib kompleksset "looduslikku metsamarjaaroomi" või "looduslikku tsitrusaroomi" (aga ka "looduslikku hõõgveiniaroomi" ja "looduslikku õuna-kaneeliaroomi") kasutada mahetöötlemises, kui eeltoodud lõhna- ja maitseaine on saadud vähemalt 95 massiprotsendi ulatuses nimetatud lähteainest, sest vastavalt lõhna- ja maitseainete määruksle on need "looduslikud lõhna- ja maitseained", st muud tooted kui toiduainetest või toidugrupist saadud lõhna- ja maitseained.

Kuid arvestades, et praegu puudub ELis ühtne menetlus lõhna- ja maitseainete koostisosade arvestamiseks lõhna- ja maitseainete ekstraktides või "topelt" lõhna- ja maitseainete puhul, peavad mahetöötledjad olema teadlikud sellest vastuolust, kui nad hangivad looduslike X-lõhna- ja maitseaineid välismaalt ja peavad veenduma, et lõhna- ja maitseained vastavad nende pädeva asutuse sätetele.

Kahtluse korral pöörduge alati oma kontrolliasutuse, Eestis Põllumajandus- ja Toiduameti poole.

10 Viited

ELi määrused:

- [Määrus \(EL\) 2018/848](#) mahepõllumajandusliku tootmise ja mahepõllumajanduslike toodete märgistamise kohta. Konsolideeritud 01.01.2022

- [Määrus \(EÜ\) nr 1334/2008](#) toiduainetes kasutatavate lõhna- ja maitseainete ning teatavate lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosade kohta. Konsolideeritud 21.11.2021.

- [Määrus \(EÜ\) nr 1333/2008](#) toidu lisaainete kohta. Konsolideeritud 22.02.2022.

- [Määrus \(EL\) nr 1169/2011](#) toidualase teabe esitamise kohta tarbijatele. Konsolideeritud 01.01.2018

- [Määrus \(EÜ\) nr 178/2002](#), millega sätestatakse toidualaste õigusnormide üldised põhimõtted ja nõuded, asutatakse Euroopa Toiduohutusamet ja kehtestatakse toidu ohutusega seotud menetlused. Konsolideeritud 26.05.2021.

- [Määrus \(EÜ\) nr 1829/2003](#) geneetiliselt muundatud toidu ja sööda kohta. Konsolideeritud 27.03.2021.

- [Määrus \(EÜ\) nr 1830/2003](#) geneetiliselt muundatud organismide jälgitavuse ja märgistamise ning geneetiliselt muundatud organismidest toodetud toidu ja sööda jälgitavuse kohta. Konsolideeritud 26.07.2019

Muud dokumendid:

- EFFA suunisdokument ELi uue mahemääruse kohta seoses lõhna- ja maitseainetega, 26. juuni 2019. [EFFA raamatukogu](#)

- Saksamaa liidumaade toidukeemiaekspertide töörühma ja föderalse tarbijakaitse- ja toiduohutuse ameti (ALS) [avaldus](#) nr 2018/14

- [DVAI seisukoht](#) artikli 16 lõike 4 tõlgendamise kohta

- Liidumaade toidukeemiaekspertide töörühma ja föderalse tarbijakaitse ja toiduohutuse ameti (ALS) [avaldus](#) 2012/29

- Geenitehnoloogia kasutamise keelu [tõlgendamine](#) mahepõllumajandusliku toidu tootmisel ja töötlemisel, AÖL, BÖLW, FiBL

I lisa

Võimalik kontrollnimekiri mittemahe lõhna- ja maitseainete kasutamise kohta mahetöötlemises

| Õiguslik viide | Nõue | Küsimus | Dokument | Vaata |
|--|---|---|--|-------------------------------|
| 1 Määrus (EÜ) nr 1334/2008 art. 16(4) | Loodusliku X lõhna- ja maitseaine või X ekstrakti koostis | Kas spetsifikatsioon "looduslik lõhna- ja maitseaine X" on kinnitatud? | Spetsifikatsioon (kinnitus, et toode on klassifitseeritud/ määratud "looduslikuks X lõhna- ja maitseaineks") | Jah/ei Kuupäev Vastutav |
| 2 Reg. (EÜ) nr 1334/2008 põhjendus 26 | | Kas ülejäänud 5% lõhna- ja maitseaine koostisosa on kasutatud ainult lõhna- ja maitseaine standardiseerimiseks? | Spetsifikatsioon (kinnitus, et toode on klassifitseeritud/ määratud "looduslikuks X lõhna- ja maitseaineks") | Jah/ei Kuupäev Vastutav |
| 3 Määrus (EÜ) nr 1334/2008 art. 3 punkt d ja 3 lõige 3 | Toiduainetest saadud lõhna- ja maitseainete ekstrakt | Kas lõhna- ja maitseainete ekstrakt on saadud ainult toidust (sealhulgas toidu laiendatud määratlus). ⁹ | Spetsifikatsioon (kinnitus nimetuse "looduslik X lõhna- ja maitseaine" kohta vastavalt määrusele (EÜ) nr 1334/2008). | Jah/ei Kuupäev Vastutav |
| 4 Reg. (EL) 848/2018 art. 11 | GMODE keeld | Kas on kasutatud aineid, mis on geneetiliselt muundatud organismid või mis on toodetud geneetiliselt muundatud organismidest? | Toote lisadokument / spetsifikatsioon | Jah/ei Kuupäev Vastutav |
| | | Kas GMO-deklaratsioon on olemas GMODEst või GMODE poolt toodetud ainete kohta? | Tarnija deklaratsioon | Jah/ei Kuupäev Vastutav |
| 5 Reg. (EL) 848/2018 art. 7 | Keelatud nanomaterjalide kasutamine | Kas on kasutatud tehniliselt toodetud nanomaterjale? | Tootega kaasasolev dokument / spetsifikatsioon | Jah/ei Kuupäev Vastutav |
| 6 Reg. (EL) 848/2018 Art. 9 | Ioniseeriva kiirguse keeld | Kas lõhna- ja maitseaines või lähtematerjalides on kasutatud ioniseerivat kiirgust? | Tootega kaasasolev dokument / spetsifikatsioon | Jah/ei Kuupäev Vastutav |

⁹ Praegu ei ole ELis lubatud kasutada lõhna- ja maitseaineid, mis on saadud mittetoiduainetest. Niipea, kui toiduks mittekasutatavatest allikatest saadud lõhna- ja maitsepreparaadid on ELis lubatud, tuleb mahetöötlemisel kinnitada, et need ei kuulu nende hulka.

II lisa

Tarnija deklaratsiooni võimalik mall

VASTAVALT MÄÄRUSE (EU) NR 848/2018 ARTIKLITELE 7, 9, ARTIKLI 11 LÕIKELE 4 JA ARTIKLILE 32

Tarnija nimi, aadress:

Identifitseerimine (nt partii või lao number):

Toote nimi:

Komponendid:

(Täpsustage kõik tootes olevad/tehases viimasena kasutatud komponendid)

.....

.....

.....

Määruse (EL) 2018/848 artiklite 7, 9 ja 11 kohaldamisel kinnitan, et see toode

- a) on valmistatud ilma selliste koostisosadeta, mis sisaldavad toodetud nanomaterjale või koosnevad nanomaterjalidest;
- b) on valmistatud ilma ioniseeriva kiirguse kasutamiseta toote ja kõigi selle komponentide puhul;
- c) ei ole GMO, ei koosne GMOdest ega ole saadud GMOdest või GMOde abil;
- d) ei ole toode ja selle komponendid saadud reaktsiooniga (mikrobioloogilise, käärutamise või muu), milles kasutatakse GMO-substraati või substraati, mis on saadud GMOdest või geneetiliselt muundatud ensüümide või mikroorganismide abil.

Mul ei ole mingit teavet, mis viitaks sellele, et see väide on ebatäpne.

Seega kinnitan, et eespool nimetatud toode vastab määruse (EL) 2018/848 artiklitele 7, 9 ja 11 seoses nanomaterjalide, ioniseeriva kiirguse ja geneetiliselt muundatud organismide kasutamise keeluga.

Määruse artikli 32 kohaldamisel kinnitan, et põllumajanduslik tooraine, millest toode koosneb, on kasvatatud:

ELis Kolmandates riikides

Osaliselt ELis ja osaliselt kolmandas riigis Järgmises riigis:

Ma kohustun viivitamatult teavitama meie klienti ja tema kontrolliasutust/ametiasutust, kui käesolev deklaratsioon tühistatakse või muudetakse või kui ilmneb mis tahes teave, mis kahjustab selle õigsust.

Ma volitan kontrolliasutust, nagu on määratletud määruse (EL) 848/2018 artiklis 3, mis teostab järelevalvet meie kliendi üle, kontrollima käesoleva deklaratsiooni õigsust ja vajaduse korral võtma analüütiliseks tõestuseks proove. Samuti nõustun, et seda ülesannet võib täita sõltumatu asutus, mille kontrolliasutus on kirjalikult määranud.

Allakirjutanu võtab vastutuse käesoleva deklaratsiooni õigsuse eest.

Riik, koht, kuupäev, müüja allkiri:

Tõlge eesti keelde: Tõlkis Mahepõllumajanduse Koostöökogu, toetas Euroopa Maaelu Arengu Põllumajandusfond (EAFRD) „Teadmussiirde programm põllumajanduse, toidu ja maamajanduse valdkonnas“ mahemajanduse valdkonna raames.



MAHEPÕLLUMAJANDUSE
KOOSTÖÖKOGU