

Käesolev dokument on vaid dokumenteerimisvahend ja institutsioonid ei vastuta selle sisu eest

► **B**

NÕUKOGU DIREKTIIV,

13. juuni 1988,

toiduainete ja toidu koostisosade tootmisel kasutatavaid ekstrahente käsitlevate liikmesriikide õiguskaitse ühtlustamise kohta

(88/344/EMÜ)

(EÜT L 157 , 24.6.1988, lk 28)

Muudetud:

	Euroopa Liidu Teataja		
	nr	lehekülg	kuupäev
► M1 Nõukogu direktiiv 92/115/EMÜ, 17. detsember 1992,	L 409	31	31.12.1992
► M2 Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv 94/52/EÜ, 7. detsember 1994,	L 331	10	21.12.1994
► M3 Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv 97/60/EÜ, 27. oktoober 1997,	L 331	7	3.12.1997



NÕUKOGU DIREKTIIV,

13. juuni 1988,

toiduainete ja toidu koostisosade tootmisel kasutatavaid ekstrahente käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta

(88/344/EMÜ)

EUROOPA ÜHENDUSTE NÕUKOGU,

võttes arvesse Euroopa Majandusühenduse asutamislepingut, eriti selle artiklit 100a,

võttes arvesse komisjoni ettepanekut, ⁽¹⁾

koostöös Euroopa Parlamendiga, ⁽²⁾

võttes arvesse majandus- ja sotsiaalkomitee arvamust ⁽³⁾

ning arvestades, et:

ekstrahente käsitlevate siseriiklike õigusaktide erinevused takistavad toiduainete vaba liikumist ja võivad põhjustada konkurentsitingimuste ebavõrdsust, mõjutades sellega otseselt ühisturu rajamist või toimimist;

toiduainete vaba liikumise saavutamiseks tuleb need õigusaktid ühtlustada;

toiduainetes kasutatavaid ekstrahente käsitlevad õigusaktid peaksid eelkõige arvesse võtma inimeste tervisest lähtudes kehtestatud nõudeid, aga neis piires, mis tervisekaitse võimaldab, ka majanduse ning tehnika vajadusi;

ühtlustamine peab hõlmama toiduainete või toidu koostisosade valmistamiseks ettenähtud ekstrahentide ühtse nimekirja koostamist; samuti tuleks täpsustada üldised puhtusekriteeriumid;

ekstrahendi kasutamisel heade tootmistavade tingimustes tuleks kindlaks teha, et toiduainetest või toidu koostisosadest eemaldataks kõik ekstrahentide jäägid või suurem osa nendest;

sellistes tingimustes võib jääkide või derivaatide sisaldus lõplikus toiduaines või toidu koostisosas olla tahtmatu, kuid tehniliselt vältimatu;

kuigi eripiirang on enamasti kasulik, ei pruugi seda ette näha lisa I osas loetletud ainete puhul, mida loetakse tarbijaohutuse seisukohast vastuvõetavaks, kui neid kasutatakse heade tootmistavade tingimustes;

rahva tervise kaitse arvesse võtmiseks tuleks kehtestada muude lisa II ja III osas loetletud ekstrahentide ning toidus ja toidu koostisosades lubatud jääkainete kasutamise tingimused;

kuni lõhna- ja maitseaineid käsitlevate ühenduse eeskirjade vastuvõtmiseni ei tohiks liikmesriike takistada lubamast teatavate lõhna- ja maitseainete ekstrahentidena aineid, mida kasutatakse lõhna- ja maitseainete lahustamiseks ja lahjendamiseks;

teatavad ekstrahente käsitlevad sätted tuleks mõne aja jooksul uuesti läbi vaadata, võttes aluseks selliste ekstrahentide vastuvõetavust ja nende kasutustingimusi käsitlevaid uusimaid teadus- ja tehnikauuringuid;

ekstrahentidele tuleks kehtestada konkreetset puhtusekriteeriumid ja meetodid toiduainetes kasutatavate ekstrahentide analüüsimiseks ja nendest proovide võtmiseks;

kui käesoleva direktiiviga ettenähtud ekstrahendi kasutamine näib olevat uue teabe põhjal tervisele ohtlik, peavad liikmesriigid suutma selle kasutamise peatada või seda piirata või vähendada olemasolevaid piiranguid kuni otsuse tegemiseni ühenduse tasandil;

loetletud ainete ja nende puhtusstandardite kontrollimiseks nõutavate proovivõtu- ja analüüsimenetluste kehtestamine kuulub tehniliste rakendusmeetmete hulka; nende menetluste lihtsustamiseks ja kiirendamiseks

⁽¹⁾ EÜT C 312, 17.11.1983, lk 3 ja EÜT C 77, 23.3.1985, lk 7.

⁽²⁾ EÜT C 12, 14.1.1985, lk 152 ja EÜT C 68, 14.3.1988, lk 51.

⁽³⁾ EÜT C 206, 6.8.1984, lk 7.

▼B

ning nende kohaldamise hõlbustamiseks on soovitatav tagada liikmesriikide ja komisjoni vahel tihe koostöö nõukogu otsuse 69/414/EMÜ⁽¹⁾ alusel moodustatud alalise toiduainekomitee raames,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA DIREKTIIVI:

Artikkel 1

1. Käesolevat direktiivi kohaldatakse selliste ekstrahentide suhtes, mida kasutatakse või mis on ette nähtud kasutamiseks toiduainete või toidu koostisosade tootmisel.

Käesolevat direktiivi ei kohaldata selliste ekstrahentide suhtes, mida kasutatakse lisaainete, vitamiinide ja muude toitaineliste lisandite tootmisel, välja arvatud lisa loetletud lisaained, vitamiinid või toitainelised lisandid.

Liikmesriigid tagavad, et lisaainete, vitamiinide ja muude toitaineliste lisandite kasutamine ei too kaasa selliste toiduainete tootmist, mis sisaldavad inimeste tervisele ohtlikku ekstrahendi jäägi taset.

▼M1

Käesoleva direktiivi kohaldamine ei piira ühenduse täpsemate eeskirjade alusel vastuvõetud sätete kohaldamist.

▼B

3. Käesolevas direktiivis kasutatakse järgmisi mõisteid:

- a) *lahusti* – aine, mida kasutatakse toiduaine või mõne selle koostisosa lahustamiseks, kaasa arvatud selles toiduaines sisalduvad saasteained;
- b) *ekstrahent* – lahusti, mida kasutatakse toorainete, toiduainete või nende toodete koostisosade ekstraheerimisel ja mis eemaldatakse, kuid mis võib kaasa tuua tahtmatu, kuid tehniliselt vältimatu jääkainete või derivaatide sisalduse toiduaines või toidu koostisosades.

Artikkel 2

1. Liikmesriigid lubavad lisa loetletud ainete ja materjalide kasutamist ekstrahentidena toiduainete või toidu koostisosade tootmisel lisa ettenähtud kasutustingimuste ja vajaduse korral jääkide piirnormati kohaselt.

Liikmesriigid ei või keelata, piirata ega takistada toiduainete või toidu koostisosade turustamist põhjendusel, et on kasutatud ekstrahente või esineb nende jääke, kui need on kooskõlas käesoleva direktiiviga.

2. Liikmesriigid ei luba ekstrahentidena kasutada muid kui lisa loetletud ained ja materjale, samuti ei luba nad laiendada lisa loetletud ekstrahentide kasutustingimusi ega suurendada jääkide lubatud piirnormi.

3. Kuni lõhna- ja maitseainete lahjendamisel ja lahustamisel kasutatavaid aineid käsitlevate ühenduse sätete vastuvõtmiseni võivad liikmesriigid lubada oma territooriumil looduslikest lõhna- ja maitsematerjalidest lõhna- ja maitseainete ekstraheerimiseks kasutada lahustina lõhna- ja maitseainete lahjendamisel ja lahustamisel kasutatavaid aineid.

4. Vesi, millele võib olla lisatud aineid selle happesuse või leelisuse reguleerimiseks, muud lahustile iseloomulike omadustega toiduained ja etanool on toiduainete või toidu koostisosade tootmisel ekstrahentidena lubatud.

▼M1

⁽¹⁾ EÜT L 291, 19.11.1969, lk 9.

▼ **B***Artikkel 3*

Liikmesriigid võtavad kõik meetmed tagamaks, et lisa ekstrahentidena loetletud ained ja materjalid vastavad järgmistele puhtusekriteeriumidele:

- a) nad ei sisalda mingeid elemente ega aineid toksikoloogiliselt ohtlikus koguses;
- b) kui punktis c nimetatud konkreetsete puhtusekriteeriumide eranditest ei tulene teisiti, ei sisalda nad rohkem kui 1mg/kg arseeni ega rohkem kui 1mg/kg pliid;
- c) nad vastavad artikli 4 kohaselt määratud konkreetsetele puhtusekriteeriumidele.

Artikkel 4

Artiklis 6 sätestatud korras määratakse kindlaks:

▼ **M3**

- a) teaduse ja tehnika arengut silmas pidades lisa tehtavad vajalikud muudatused ekstrahentide kasutamise, nende kasutustingimuste ja nende jääkide piimormide kohta;

▼ **B**

► **M3** b) ◀ vajalikud analüüsimeetodid artiklis 3 nimetatud üldiste ja spetsiifiliste puhtusekriteeriumide täitmise kontrollimiseks;

► **M3** c) ◀ toiduainetes või toidu koostisosades kasutatavate lisa loetletud ekstrahentide proovivõtumenetlused ning kvalitatiivse ja kvantitatiivse analüüsi meetodid;

► **M3** d) ◀ vajaduse korral lisa loetletud ekstrahentide spetsiifilised puhtusekriteeriumid, eelkõige elavhõbeda ja kaadmiumi lubatud piirnormid ekstrahentides; need kriteeriumid tuleb vastu võtta kolme aasta jooksul alates käesoleva direktiivi vastuvõtmisest.

Artikkel 5

1. Kui liikmesriigil on uue teabe saamise või pärast direktiivi vastuvõtmist olemasoleva teabe ümberhindamise tulemusena üksikasjalikud põhjendused selle kohta, et mõne lisa loetletud aine kasutamine toiduainetes või sellises aines sisalduvad üks või mitu artiklis 3 nimetatud koostisosa võivad inimeste tervisele ohtlikud olla, kuigi need vastavad käesoleva direktiivi tingimustele, võib see liikmesriik kõnealuste sätete kohaldamise oma territooriumil ajutiselt peatada või seda piirata. Liikmesriik teatab sellest viivitamata teistele liikmesriikidele ja komisjonile ning põhjendab oma otsust.

2. Komisjon vaatab võimalikult kiiresti asjaomase liikmesriigi esitatud tõendid läbi, konsulteerib alalise toiduainekomiteega ja esitab seejärel viivitamata oma arvamuse ja võtab asjakohased meetmed, mis võivad asendada lõikes 1 nimetatud meetmeid.

3. Kui komisjon leiab, et lõikes 1 nimetatud raskuste lahendamiseks ja inimeste tervise kaitse tagamiseks on vaja käesolevat direktiivi muuta, algatab ta muudatuste vastuvõtmiseks artiklis 6 sätestatud menetluse. Liikmesriik, kes on vastu võtnud kaitsemeetmed, võib nende rakendamist jätkata, kuni muudatused tema territooriumil jõustuvad.

Artikkel 6

1. Käesolevas artiklis sätestatud korda järgides suunab eesistuja küsimuse alalisele toiduainekomiteele.

2. Võetavate meetmete eelnõu esitab komiteele komisjoni esindaja. Tähtaja jooksul, mille määrab eesistuja lähtudes küsimuse kiireloomulisusest, esitab komitee eelnõu kohta oma arvamuse. Arvamus esitatakse sellise hääleteenamusega, nagu on sätestatud asutamislepingu artikli 148 lõikes 2 nõukogu otsuste vastuvõtmiseks komisjoni ettepaneku põhjal. Liikmesriikide esindajate hääli komitees arvestatakse nimetatud artiklis sätestatud viisil. Eesistuja ei hääleta.

3. a) Kui kavandatavad meetmed on komitee arvamusga kooskõlas, võtab komisjon need vastu.

▼B

- b) Kui kavandatud meetmed ei ole komitee arvamusega kooskõlas või kui komitee ei esita oma arvamust, esitab komisjon võetavate meetmete kohta viivitamata ettepaneku nõukogule. Nõukogu teeb otsuse kvalifitseeritud hääleteenamusega.
- c) Kui nõukogu ei ole ettepanud meetmeid vastu võtnud kolme kuu jooksul alates nõukogu poole pöördumisest, võtab komisjon need vastu.

Artikkel 7

1. Liikmesriigid võtavad kõik vajalikud meetmed tagamaks, et lisas loetletud ja toiduainetes ekstrahentidena kasutamiseks ettenähtud aineid ei või turustada, kui nende pakenditel, mahutitel või etiketidel ei ole hästi nähtavalt, selgesti loetavalt ja kustumiskindlalt esitatud järgmine teave:

- a) kaubanimi vastavalt lisas esitatule;
- b) selge märge, et materjali kvaliteet võimaldab seda kasutada toidu või toidu koostisosade ekstraheerimisel;
- c) tähis partii identifitseerimiseks;
- d) tootja, pakendaja või ühenduses asuva müüja nimi või ärinimi ja aadress;
- e) mahuühikutes väljendatud netokogus;
- f) vajaduse korral ladustamise või kasutuse eritingimused.

2. Erandina lõikest 1 võib kõnealuse lõike punktides c, d, e ja f täpsustatud teave olla ka ainult partiiga seotud kaubandusdokumentidel, mis tuleb esitada tarnega koos või enne seda.

3. Käesolev artikkel ei piira kaalusid ja mõõtusi käsitlevate täpsemate või laialdasemate ühenduse sätete ega ohtlike ainete ja preparaatide klassifitseerimist, pakendamist ja märgistamist käsitlevate sätete kohaldamist.

4. Seoses käesoleva artikliga ettenähtud üksikasjade esitamise viisiga hoiduvad liikmesriigid sätestamast üksikasjalikumaid nõudeid, kui on need, mis käesolevas artiklis sisalduvad.

Liikmesriigid tagavad, et ekstrahentide müük nende territooriumidel keelatakse, kui käesoleva artikliga ettenähtud üksikasjad ei ole esitatud ostjatele kergesti arusaadavas keeles, välja arvatud juhul, kui ostja teavitamiseks on võetud muud meetmed. Käesolev säte ei takista selliste üksikasjade esitamist mitmes keeles.

Artikkel 8

1. Käesolevat direktiivi kohaldatakse ka selliste ekstrahentide suhtes, mida kasutatakse või mis on ette nähtud kasutamiseks ühendusse imporditud toiduainete või toidu koostisosade tootmisel.

2. Käesolevat direktiivi ei kohaldata väljapoole ühendust eksportimiseks ettenähtud ekstrahentide või toiduainete suhtes.

Artikkel 9

Liikmesriigid võtavad käesoleva direktiivi täitmiseks vajalikud meetmed kolme aasta jooksul alates selle vastuvõtmisest, et lubada sellest kuupäevast käesolevale direktiivile vastavate ekstrahentidega kauplemist ja nende kasutamist ning keelata selliste ekstrahentidega kauplemine ja nende kasutamine, mis käesolevale direktiivile ei vasta. Liikmesriigid teatavad sellest viivitamata komisjonile.

Artikkel 10

Käesolev direktiiv on adresseeritud liikmesriikidele.

▼ **B**

LISA

EKSTRAHENDID, MIDA VÕIB KASUTADA TOORAINETE, TOIDUAINETE VÕI TOIDU KOOSTISOSADE TÖÖTLEMISEL**I OSA****Ekstrahendid, mida kasutatakse heade tootmistavade kohaselt kõikidel kasutuseesmärkidel⁽¹⁾**

Nimi

Propaan

Butaan

▼ **M3**▼ **B**

Etüülatsetaat

Etanool

Süsinikdioksiid

Atsetoon ► **M1** ⁽²⁾ ◀

Dilämmastikoksiid

(¹) Ekstrahenti loetakse headele tootmistavadele vastavaks, kui selle kasutamine toob kaasa ainult tehniliselt vältimatutes kogustes jääkaineid või derivaate, mis ei ohusta inimeste tervist.

► **M1** ⁽²⁾ Atsetooni kasutamine oliivijääkõli rafineerimisel on keelatud. ◀

II OSA**Ekstrahendid, mille kasutustingimused on määratletud**

Nimetus	Kasutustingimused (ekstraheerimise lühikirjeldus)	Jääkaine piirmõrd ekstraheeritud toiduaines või toidu koostisosas
▼ M3 Heksaan (¹)	Rasvade ja õlide tootmine või fraktsioneerimine ning kakaovõi tootmine Rasvatustatud valgutoodete ja rasvatustatud jahude valmistamine Rasvatustatud teraviljajaidude valmistamine	1 mg/kg rasvas, õlis või kakaovõis 10 mg/kg toiduaines, mis sisaldab rasvatustatud valgutooteid ja rasvatustatud jahusid 30 mg/kg lõpptarbijale müüdavates rasvatustatud sojatoodetes 5 mg/kg rasvatustatud teraviljajaidudes
▼ B Metüülatsetaat	Kohvi ja tee kofeiinivabaks muutmine või nendest ärritajate ja mõruainete eemaldamine Suhkru valmistamine melassist	20 mg/kg kohvis või tees 1 mg/kg suhkrus
Etüülmetüülkeetoon ► M1 ⁽²⁾ ◀	Rasvade ja õlide fraktsioneerimine Kohvi ja tee kofeiinivabaks muutmine või nendest ärritajate ja mõruainete eemaldamine	5 mg/kg rasvas või õlis 20 mg/kg kohvis või tees

▼ **B**

Nimetus	Kasutustingimused (ekstraheerimise lühikirjeldus)	Jääkaine piirmormid ekstraheeritud toiduaines või toidu koostisosas
Diklorometaan	Kohvi ja tee kofeiinivabaks muutmine või nendest ärritajate ja mõruainete eemaldamine	► M1 2 mg/kg ◀ röstitud kohvis ja 5 mg/kg tees
▼ M1 Metanool	Lisatakse igasuguseks kasutamiseks	10 mg/kg
Propaan-2-ool	Lisatakse igasuguseks kasutamiseks	10 mg/kg

▼ **B**

(¹) *Heksaan* – kaubandustoode, mis koosneb põhiliselt atsililistest küllastatud süsivesinikest, sisaldab kuut süsinikuaatomi ja mille destilliseerimistemperatuur on 64–70°C.
 ► **M1** Heksaani ja etüülmetüülketooni ei tohi koos kasutada. ◀
 ► **M1** ————— ◀
 ► **M1** (²) N-heksaani sisaldus selles ekstrahendis ei tohiks ületada 50 mg/kg. Seda ekstrahenti ei tohi kasutada koos heksaaniga. ◀

III OSA

Ekstrahendid, mille kasutustingimused on määratletud

Nimetus	Jääkainete piirmäärad toiduaines, millesse need on sattunud seoses ekstrahentide kasutamisega looduslikest lõhna- ja maitsematerjalidest lõhna- ja maitseainete valmistamisel
Dietüüleeter	2 mg/kg
▼ M1 —————	
▼ B Heksaan ► M1 (¹) ◀	1 mg/kg
▼ M1 —————	
▼ M2 Tsükloheksaan	1 mg/kg
▼ B Metüülatsetaat	1 mg/kg
Butaan-1-ool	1 mg/kg
Butaan-2-ool	1 mg/kg
Etüülmetüülketoon ► M1 (¹) ◀	1 mg/kg
Diklorometaan	► M1 0,02 mg/kg ◀ ► M1 ————— ◀
▼ M3 —————	
▼ M1 Propaan-1-ool	1 mg/kg
▼ M3 1, 1, 1, 2-tetrafluoroetaan	0,02 mg/kg
▼ B ► M1 ————— ◀ ► M1 (¹) Neid kahte ekstrahenti ei tohi koos kasutada. ◀	