

DIREKTIIVID

KOMISJONI DIREKTIIV 2010/69/EL,

22. oktoober 2010,

millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivi 95/2/EÜ (toiduainetes kasutatavate lisaainete (välja arvatud värv- ja magusainete) kohta) lisasid

(EMPs kohaldatav tekst)

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määrust (EÜ) nr 1333/2008 toidu lisaainete kohta, ⁽¹⁾ eelkõige selle artiklit 31,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 28. jaanuari 2002. aasta määrust (EÜ) nr 178/2002, millega sätestatakse toidualaste õigusnormide üldised põhimõtted ja nõuded, asutatakse Euroopa Toiduohutusamet ja kehtestatakse toidu ohutusega seotud menetlused, ⁽²⁾ eriti selle artiklit 53,

olles nõu pidanud toidu teaduskomitee ja Euroopa Toiduohutusametiga,

ning arvestades järgmist:

- (1) Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivis 95/2/EÜ (toiduainetes kasutatavate lisaainete (välja arvatud värv- ja magusainete) kohta) ⁽³⁾ on sätestatud lisaainete loetelu, mida võib ühenduses kasutada, ja nende kasutamise tingimused.
- (2) Pärast direktiivi 95/2/EÜ vastuvõtmist on toidus kasutatavate lisaainete valdkonnas toimunud tehniline areng. Selle arenguga arvestamiseks tuleks kõnealust direktiivi parandada.
- (3) Kooskõlas määruse (EÜ) nr 1333/2008 artikliga 31 muudetakse komisjoni vastuvõetud meetmetega kuni kõnealuse määruse artikliga 30 ettenähtud liidu toidu lisaainete loetelude koostamiseni vajaduse korral direktiivi 95/2/EÜ lisasid.
- (4) Direktiiviga 95/2/EÜ on praegu lubatud mitmel viisil kasutada järgmisi stabilisaatoreid: agar (E 406), karrageen

(E 407), jaanileivapuujahu (E 410), guarkummi (E 412), ksantaankummi (E 415), pektiinid (E 440), tselluloos (E 460), karboksümetüülselluloos (E 466), oksideeritud tärklis (E 1404), monotärklisfosfaat (E 1410), ditärklisfosfaat (E 1412), fosfaaditud ditärklisfosfaat (E 1413), atsetüülitud ditärklisfosfaat (E 1414), atsetüülitud tärklis (E 1420), atsetüülitud ditärklisadipaat (E 1422), hüdroksüpropüültärklis (E 1440), hüdroksüpropüülditärklisfosfaat (E 1442), naatriumoktenüülsuksinaattärklis (E 1450), atsetüülitud oksüdeeritud tärklis (E 1451) ning emulgaator rasvhapete mono- ja diglütseriidid (E 471). Toidu teaduskomitee ei ole kehtestanud kõnealustele toidu lisaainetele lubatud päevast tarbitavat kogust (ADI) ja seega ei kujuta need endast ohtu tarbijate tervisele. Tehnoloogiaga seotud vajaduse tõttu tuleb laiendada nende kasutust elusbakteriga hapendatud maitsestatamata kooretoodetele ja asendustoodetele, mille rasvasisaldus on alla 20 %, et tagada emulsiooni stabiilsus ja homogeensus. Sellest oleks kasu tarbijale, sest tagatakse valik vähendatud rasvasisaldusega hapendatud kooretoodetena, mille omadused on sarnased tavatootega. Seetõttu on kohane lubada kõnealuste lisaainete täiendavat kasutamist viisi.

- (5) 1990. aastal hindas toidu teaduskomitee naatriumlaktaati ja kaaliumlaktaati (E 325 ja E 326), kaaliumatsetaati (E 261), naatriumatsetaati (E 262 i) ja naatriumatsetaadi ja äädikhappe kompleks (E 262 ii) ning jõudis järeldusele, et need kõik sisalduvad toidus looduslikult ja nende hinnanguline saadav kogus on ilmselt väiksem, võrreldes kogusega, milles neid saadakse looduslikest allikatest. Seetõttu määrati need kõik lisaainete rühma, millele ei ole kehtestatud lubatud päevast tarbitavat kogust. Sellest tulenevalt on nimetatud toidu lisaaineid kasutada lubatud kõigis toiduainetes välja arvatud direktiivi 95/2/EÜ artikli 2 lõikes 3 osutatud toiduainetes. On tehtud ettepanek laiendada nende toidu lisaainete kasutust müügipakendis värsket hakkliha valmististele, et hoida kontrolli all mikroobsete patogeenide (nt *Listeria*, *E. coli* O157) paljunemine. Võttes aluseks kirjeldatud tehnoloogilise põhjenduse ja asjaolu, et kasutamine ei põhjusta ohtu tervisele, on asjakohane täiendavalt lubada nimetatud toidu lisaainete kasutust müügipakendis värsket hakkliha valmististes.

- (6) Direktiiviga 95/2/EÜ on praegu lubatud kasutada sorbaate (E 200, E 202, E 203) ja bensoaate (E 210, E 211, E 212, E 213). On tehtud ettepanek nimetatud

⁽¹⁾ ELT L 354, 31.12.2008, lk 16.

⁽²⁾ EÜT L 31, 1.2.2002, lk 1.

⁽³⁾ EÜT L 61, 18.3.1995, lk 1.

toidu lisaainete täiendava kasutamise lubamiseks konserveeritud eri toitude kaunistamiseks tarvitavad merevetikapõhiste kalatooteasendajad (vetikatest valmistatud kaaviariasendajad), et vältida hallitus- ja pärmseente paljunemist ja mükotoksiinide moodustumist. Nende soolade lubatud päevane tarbitav kogus on vastavalt 0–25 mg/kg kehamassi kohta ja 0–5 mg/kg kehamassi kohta. Halvima stsenaariumi korral – tarbides neid lisaaineid maksimumkogustes – on hinnanguline tarbitav kogus lubatud päevase tarbitava kogusega võrreldes väga väike. Vastavas tootes lisaainete kasutamine ei põhjusta ohtu tervisele. Pidades silmas tehnoloogilist põhjendust ja kõnealuse uue toote paiknemist nišiturul, on seetõttu asjakohane lubada, et sorbaate ja bensoaate kasutatakse täiendavalt merevetikapõhistes kalatoodeteasendajates.

- (7) On taotletud ka sorbaatide (E 200, E 202, E 203) ja bensoaatide (E 210, E 211, E 212, E 213) kasutamist vaadiõlles, millele on lisatud üle 0,5 % kääritatavaid suhkruid ja/või puuviljamahla või kontsentraati ning mida serveeritakse otse vaadist. Sellised vaadiõlled võivad olla pikemat aega õllekraaniga kokkupuutes. Kuna kokkupuude kraaniga ei saa toimuda steriilsetes tingimustes, on võimalik vaadi mikrobioloogiline saastumine. See kujutab endast probleemi õlle puhul, millele on lisatud kääritatavaid suhkruid, sest sellega võib kaasneda ohtlike mikroobide levik. Seetõttu peab vaadiõlu, millele on lisatud kääritatavaid suhkruid ja/või puuviljamahla või kontsentraati, sisaldama antimikroobseid aineid. Kogustelt on sellise otse vaadist serveeritava puuviljaõlle tarbimine väike ning sorbaatide ja bensoaatide hinnanguline tarbitav kogus halvima stsenaariumi korral oleks vastavast lubatud päevastest tarbitavatest kogustest väiksem. Seetõttu on asjakohane lubada, et sorbaate ja bensoaate kasutatakse täiendavalt vaadiõlles, mis millele on lisatud üle 0,5 % kääritatavaid suhkruid ja/või puuviljamahla või kontsentraati.
- (8) Et hoida ära hallitusseente levik tsitrusviljades, on lubatud neid pärast saagikoristust töödelda pestitsiididega, nagu imasaliil ja tiabendasool. Nimetatud pestitsiidide asemel võib tsitrusviljade töötlemiseks kasutada osaliselt või täielikult sorbaate (E 200, E 202, E 203). Sorbaatidega võib töödelda koorimata värsket tsitrusvilja pinda, kasutades sorbaatide tsitrusvilja pinnale viimiseks lubatud vahetüüpe: meevaha, kandelillavaha, karnaubavaha ja šellak (vastavalt E 901, E 902, E 903 ja E 904). Sellest tulenev tarbijate kokkupuude nende lisaainetega ei põhjusta ohtu tervisele. Seetõttu on asjakohane lubada kõnealuste lisaainete täiendavat kasutusviisi.
- (9) Tarbijatel on võimalus täiendada mõne toitainete tarbimist toidulisanditega. Selleks võib toidulisanditele lisada vitamiini A ning kombinatsioonis vitamiine A ja D, nagu on määratletud Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiviga 2002/46/EÜ⁽¹⁾. Et tagada ohutu käitlemine, tuleb vita-

miin A ning kombineeritud vitamiinid A ja D muuta preparaate, mille töötlemiseks on vaja suurt niiskust ja kõrget temperatuuri ning mis sisaldavad tähtsust ja suhkruid. Selline töötlusviis võib soodustada mikroorganismide levikut. Et ära hoida mikroorganismide paljunemine, tuleks lubada, et sorbaate (E 200, E 202, E 203) ja bensoaate (E 210, E 211, E 212 ja E 213) lisatakse vitamiinile A ning kombineeritud vitamiinidele A ja D, kui neid kasutatakse kuivatatud vormis esinevates toidulisandites.

- (10) Vääveldioksiidid ja sulfitid (E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228) on direktiivi 95/2/EÜ alusel lubatud toidu lisaained, mis käituvad eelkõige antimikroobsete ainetena ja hoiavad ära keemilise riknemise. Tänapäeval on värske puuviljade vedu muutunud väga oluliseks, eriti just mõõda merd. See võib aga võtta nädalaid. Vääveldioksiidi ja sulfitite kasutamine kaitseb värsked mustikad seente leviku eest. Pidades silmas toote tõenäolist paiknemist nišiturul, tuleks lubada vääveldioksiidi ja sulfitite täiendavat kasutusviisi, et ära hoida seente levik värskestes mustikates. Arvestades ka usaldusväärseid tehnoloogilisi põhjendusi kõnealuste uute lubade andmiseks, vajadust lihtsustada ülemaailmset kaubandust ning vääveldioksiidi ja sulfitite väikest tarbitavat kogust, on seetõttu asjakohane lubada, et vääveldioksiidi kasutatakse täiendavalt mustikates käesoleva direktiivi lisas kindlaksmääratud koguses.
- (11) Kaneelipulkade ehk kaneelikangide (üksnes *Cinnamomum ceylanicum*) tootmisel kasutatakse kaneelipuu koore värsket sisekihti. Koort võivad tootjariigis ohustada mikrobioloogiline saastumine ja putukad, seda eelkõige troopiliste ja niiskete kliimatingimuste korral. Sobiv töötlusviis mikrobioloogilise saastumise ja putukate vastu on fumigatsioon vääveldioksiidiga. 1994. aastal kehtestas toidu teaduskomitee lubatud päevase tarbitava koguse 0–0,7 mg/kg kehamassi kohta ja leidis, et vääveldioksiidi ja teiste sulfitite kasutust tuleks piirata, et vähendada raskete astmaatiliste reaktsioonide teket. Ehkki vääveldioksiidi ja sulfitite kasutust tuleks piirata, suurendab kõnealune konkreetne kasutusviis vääveldioksiidi ja sulfitite tarbimist väga vähe. Seetõttu on asjakohane lubada vääveldioksiidi ja sulfitite (E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228) täiendavat kasutamist ainult kõnealuse konkreetse kaneelitüübi puhul.
- (12) Euroopa Toiduohutusamet (edaspidi „toiduohutusamet“) hindas teavet, mis käsitleb nisiini kasutamise ohutust täiendavas vedela munamassi toidugrupis ja muudetud tootmisprotsessis toodetava nisiini ohutust. Toiduohutusamet kinnitas oma 26. jaanuari 2006. aasta arvamuses⁽²⁾ eelnevalt kindlaksmääratud lubatud päevase tarbitava

⁽¹⁾ EÜT L 183, 12.7.2002, lk 51.

⁽²⁾ Lisaainete, lõhna- ja maitseainete, abiainetete ja toiduga kokkupuutuvate materjalide teaduskomisjoni teaduslik arvamus, mis esitati komisjoni palvel seoses nisiini (E 234) toidu lisaainena kasutamisega. *The EFSA Journal* (2006) 314, lk 1.

koguse 0–0,13 mg/kg nisiinile, mis on toodetud uues tootmis- ja ekstraktsiooniprotsessis, mis põhineb suhkrut sisaldava söötme kääritamisel algupärase piima sisaldava söötme kääritamise asemel. Selles arvamuses kinnitas toiduohutusamet ka, et nisiini kasutamise tõttu toidus ei teki antibiootikumiresistentsust. Toiduohutusameti sõnul puuduvad teated nisiiniresistentsetest mutantbakteritest, millel ilmneks ristresistentsus terapeutiliste antibiootikumide suhtes. Ilmselt tuleneb see terapeutiliste antibiootikumide ja nisiini erinevatest mikroobivastastest toimeviisidest. Toiduohutusamet kinnitas ka oma 20. oktoobri 2006. aasta arvamuses, ⁽¹⁾ et nisiini täiendav kasutamine pastöriseeritud vedelas munamassis kavandatud kasutustingimuste korral (maksimaalselt 6,25 mg/l) ei põhjusta ohtu tervisele ning see on tehnoloogilisest seisukohast põhjendatud, aitamaks pikendada toote kõlblikkusaega ja hoida ära ka toidumürgitust põhjustavate spoores moodustavate liikide (nt *Bacillus cereus*), mis võivad pastöriseerimisel ellu jääda, levik. Seetõttu on asjakohane lubada nisiini täiendavat kasutusviisi pastöriseeritud vedelas munamassis.

- (13) Dimetüüldikarbonaat (E 242) on direktiivi 95/2/EÜ alusel lubatud toidu lisaaine, mis toimib konservandina alkoholivabades maitsestatud jookides, alkoholivabas veinis ja vedelates teekontsentraatides. Kõnealuse lisaaine kasutust otsustati lubada toidu teaduskomitee 1990. aastal esitatud ja 1996. aastal kinnitatud positiivse arvamuse põhjal. Toidu teaduskomiteel ei olnud võimalik kindlaks määrata lubatud päevast tarbitavat kogust, sest dimetüüldikarbonaat laguneb kiirelt süsinikdioksiidiks ja metanooliks. 2001. aastal paluti toidu teaduskomiteel uurida dimetüüldikarbonaadi veinis kasutamise ohutust. Sel ajal leidis toidu teaduskomitee, et metanool ja teised reaktsioonisaadused nagu metüülkarbamaat, mis tekivad dimetüüldikarbonaadi kasutamisel alkoholsetes jookides ja veini töötlemisel, tekivad sarnaselt ka alkoholivabades jookides ning et ka rohke veini tarbimine ei kujutaks endast ohtu metanooli ja metüülkarbamaadi tõttu. On esitatud taotlus lubada dimetüüldikarbonaadi kasutamist, et hoida ära riknemine, mis tuleneb õuna ja pirnisiidri, puuviljaveini, vähese alkoholisisaldusega veini, veinipõhiste jookide ja kõikide teiste nõukogu määrusega (EMÜ) nr 1601/91 ⁽²⁾ hõlmatud toodete käärimisest avamata mittesteriilsetes täis pudelites. Nimetatud täiendav kasutus ei põhjusta ohtu tarbija ohutusele. Peale selle võib dimetüüldikarbonaadi kasutamine aidata kaasa vääveldioksiidiga kokkupuute vähendamisele. Seetõttu on asjakohane lubada, et dimetüüldikarbonaadi kasutatakse täiendavalt õuna ja pirnisiidris, puuviljaveinis, vähese alkoholisisaldusega veinis, veinipõhistes jookides ja muudes nõukogu määrusega (EMÜ) nr 1601/91 hõlmatud toodetes.
- (14) Toiduohutusamet hindas teavet, mis käsitleb rosmariiniekstrakti ohutust toiduainetes antioksidandina kasutamise korral. Rosmariiniekstrakti saadakse taimest

Rosmarinus officinalis L. ja see sisaldab mitut antioksüdantse toimega koostisosa (peamiselt fenoolhapet, flavonoidide, diterpenoidide ja triterpenoide). Ehkki toksikoloogilised andmed rosmariiniekstrakti kohta olid ebapiisavad selleks, et toiduohutusamet saaks kindlaks määrata numbrilist lubatud päevast tarbitavat kogust, pidas toiduohutusamet oma 7. märtsi 2008. aasta arvamuses ⁽³⁾ ohutuse piirväärtust piisavalt kõrgeks, et teha järeldus, mille kohaselt ei põhjusta kavandatud viisil kasutamise korral toidu kaudu saadav kogus ja kasutatud määr ohtu tervisele. Rosmariiniekstrakti võib seega lubada, kui selle kasutamiseks on tehnoloogiline põhjendus. Tuleks lubada rosmariiniekstrakti kasutamist kavandatud viisil ja anda rosmariiniekstrakti tähistamiseks E-number E 392.

- (15) Vadak on juustutootmise kõrvalsaadus. Et toetada piisavalt valkuderikast toitumist, on välja töötatud mõned vadakuvalku sisaldavad joogid. Et hoida valgud jookide kuumtöötlemise käigus suspensioonis, peab kasutama fosfaate tasemel, mis on kõrgem, kui on ette nähtud tavaliste alkoholivabade jookide puhul. Tuleks lubada fosfaatide kasutamist vadakuvalku sisaldavates spordijookides.
- (16) Meevaha (E 901) on praegu lubatud kasutada glaseerainena šokolaadiga kaetud väikestel valikpargaritoodetel. Luba ei hõlma jäätisevahvleid, mis ei ole šokolaadiglasuuriga kaetud. Lisaks sellele, et meevaha võib pidada šokolaadi asendajaks müügi pakendis jäätisevahvlites, võib vahvlite katmine meevahaga hoida ära vee sattumise vahvlisse, tagada selle krõbeduse ning pikendada toote kõlblikkusaega, mistõttu see on tehnoloogiliselt põhjendatud. Seega tuleks lubada meevaha kasutamist glaseerainena, mis asendaks täielikult või osaliselt jäätisega täidetud müügi pakendis vahvlite sisekihi šokolaadi.
- (17) Toiduohutusamet hindas teavet, mis käsitleb meevaha kasutamise ohutust, võttes arvesse meevaha täiendavat kasutamist alkoholivabade maitsestatud jookide lõhna- ja maitseainete kandainena. Ehkki kättesaadavad andmed meevaha kohta olid ebapiisavad selleks, et saaks kindlaks määrata lubatud päevase tarbitava koguse, jõudis toiduohutusamet järeldusele, et kuna meevaha ei ole mürgine, siis ei põhjusta ei selle praegune toidus kasutamine ega kavandatud uus kasutusviis ohtu tervisele. Seetõttu on asjakohane lubada meevaha täiendavat kasutamist alkoholivabade maitsestatud jookide lõhna- ja maitseainete kandainena.

⁽¹⁾ Lisaainete, lõhna- ja maitseainete, abiaainete ja toiduga kokkupuutuvate materjalide teaduskomisjoni teaduslik arvamus, mis käsitleb nisiini lisaainena kasutamise ohutust täiendavas vedela munamassi toidugrupis ja muudetud tootmisprotsessis toodetava nisiini lisaainena kasutamise ohutust; *The EFSA Journal* (2006) 314b, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 149, 14.6.1991, lk 1.

⁽³⁾ Lisaainete, lõhna- ja maitseainete, abiaainete ja toiduga kokkupuutuvate materjalide teaduskomisjoni teaduslik arvamus, mis esitab komisjoni palvel seoses rosmariiniekstrakti kasutamisega toidu lisaainena. *The EFSA Journal* (2008) 721, lk 1.

- (18) Direktiivi 95/2/EÜ alusel on ELis praegu lubatud trietüültsitraati (E 1505) kasutada maitsestatud jookide lõhna- ja maitseainete kandena ja kuivatatud muna-valges. 1990. aastal määras toidu teaduskomitee kindlaks selle lubatud päevase tarbitava koguse: 0–20 mg/kg. On tehtud ettepanek laiendada trietüültsitraadi kasutust, et tarvitada seda glaseerainena toidulisanditabeltides. Trietüültsitraat suurendaks kattekihi vastupidavust, kaitses tabletti väliskeskkonna mõjude eest ja suurendades toote ringluselubamise kestust. Halvima stsenaariumi korral oleks trietüültsitraadi täiendava kasutuse tõttu tarbitav kogus väga väike (0,25 % lubatud päevasest tarbitavast kogusest), võrreldes lubatud päevase tarbitava täiskogusega. Seetõttu on asjakohane lubada, et trietüültsitraati kasutatakse ELis täiendavalt glaseerainena toidulisanditabeltides.
- (19) Toiduohutusamet hindas teavet, mis käsitleb polüvinüülalkoholi kasutamise ohutust toidulisandite pealispinna glaseerimisel ja esitas oma arvamuse 5. detsembril 2005⁽¹⁾. Toiduohutusamet leidis, et polüvinüülalkoholi kasutamine katteainena kapslite ja tablettide kujul esinevates toidulisandites ei põhjusta ohtu tervisele. Toiduohutusamet pidas võimalikku inimeste kokkupuudet polüvinüülalkoholiga kavandatud kasutustingimuste korral väheseks. Pärast suukaudset manustamist on omastatav polüvinüülalkoholi kogus väidetavalt minimaalne. Kasutamise maksimumkoguseks on määratud 18 g/kg ja selle aluseks on halvima stsenaarium, mille põhjal on toiduohutusamet teinud oma riskihindamise. Tänu polüvinüülalkoholile heale kleepuvusele ja tugevusele, võib sel uuel lisainel olla suur tehnoloogiline roll toidulisandite katteainena, eelkõige siis, kui katteaine peab olema niiskuskindel või sel peavad olema niiskuse eest kaitsvad omadused. Seetõttu on kohane lubada kõnealust kasutamist ELis. Uue lisaine tähistamiseks tuleks anda E-number E 1203.
- (20) Toiduohutusamet hindas teavet, mis käsitleb kuue erineva molekulmassiga polüetüleenglükoolide (PEG 400, PEG 3000, PEG 3350, PEG 4000, PEG 6000, PEG 8000) kasutamise ohutust toidulisandite katteainena, ning esitas oma arvamuse 28. novembril 2006⁽²⁾. Toiduohutusamet leidis, et nimetatud molekulmassiga polüetüleenglükoolide kasutamine glaseerainena toidulisanditabeltides ja -kapslite kile laadses kattekihis ei põhjusta kavandatud kasutustingimuste korral ohtu tervisele. Toiduohutusamet on riskihindamises arvesse võtnud ka nimetatud polüetüleenglükoolidega kokkupuutumise täiendavat allikat farmaatsiatoodete näol ja leidnud, et praeguseks juba heakskiidetud PEG 6000 kasutusega kandena magusainetes ning polüetüleenglükooli kasutamisega toiduga kokkupuutuvates materjalides kaasneb koguse ületamine üksnes vähesel määral. Seetõttu on kohane lubada kõnealust uut kasutusviisi ELis. PEG 6000 piiratud tarbimise tõttu kandena magusainetes ja kuna selle toksikoloogilised omadused on sarnased teiste, erineva molekulmassiga polüetüleenglükoolidega (kõik kuus kuuluvad lubatava päevadoosiga rühma), on asjakohane lubada ka toiduohutusameti hinnatud polüetüleenglükoolide kasutamist kandena magusainetes PEG 6000 alternatiivina. Kõigi nimetatud polüetüleenglükoolide tähistamiseks tuleks anda E-number E 1521.
- (21) Toiduohutusamet hindas teavet, mis käsitleb kassiakummi kasutamise ohutust uue lisainena, mis toimib želeeriva aine ja paksendajana, ning avaldas oma arvamuse 26. septembril 2006⁽³⁾. Toiduohutusamet leidis, et kassiakummi kasutamine ei põhjusta esitatud kasutustingimuste korral ohtu tervisele. Ehkki toiduohutusamet pidas kättesaadavaid toksikoloogilisi andmeid kassiakummi kohta ebapiisavaks selleks, et saaks kindlaks määrata lubatud päevast tarbitavat kogust, ei leidnud ta praeguste andmete alusel põhjust muretseda. Eriti rõhutas toiduohutusamet kassiakummi eriti väikest omastamist ja asjaolu, et kui hüdroliis ka toimiks, siis lagundataks kassiakummi ühenditeks, mis väljuksid tavapärase ainevahetuse kaudu. Kassiakummi kasutamiseks on tehnoloogiline põhjendus želeeriva koostoime tõttu, kui seda lisatakse teistele tavalistele toidukummidele. Seetõttu on asjakohane lubada kõnealuseid kasutusviise ELis ja anda kassiakummi tähistamiseks E-number E 427.
- (22) Toiduohutusamet hindas neotaami ohutust lõhna- ja maitsetugevdajana ning esitas oma arvamuse 27. septembril 2007⁽⁴⁾. Toiduohutusamet tegi järelduse, et neotaam ei põhjusta ohtu tervisele, kui seda kasutatakse kavandatud viisil lõhna- ja maitsetugevdajana, ning määras kindlaks lubatud päevase tarbitava koguse 0–2 mg/kg kehamassi kohta päevas. Seetõttu tuleb lubada, et neotaami kasutatakse lõhna- ja maitsetugevdajana.
- (23) Toiduohutusamet hindas teavet, mis käsitleb L-tüsteiini (E 920) kasutamise ohutust teatavas imiku- ja väikelapsetoidus. Toiduohutusamet tegi oma

⁽¹⁾ Lisainete, lõhna- ja maitseainete, abianete ja toiduga kokkupuutuvate materjalide teaduskomisjoni teaduslik arvamus, mis esitati komisjoni palvel seoses polüvinüülalkoholi kasutamisega toidulisandite katteainena. *The EFSA Journal* (2005) 294, lk 1.

⁽²⁾ Lisainete, lõhna- ja maitseainete, abianete ja toiduga kokkupuutuvate materjalide teaduskomisjoni teaduslik arvamus, mis esitati komisjoni palvel seoses polüetüleenglükooli (PEG) kasutamisega toidulisandite katteainena. *The EFSA Journal* (2006) 414, lk 1.

⁽³⁾ Lisainete, lõhna- ja maitseainete, abianete ja toiduga kokkupuutuvate materjalide teaduskomisjoni teaduslik arvamus, mis esitati komisjoni palvel seoses taotlusega kassikummi toidu lisainena kasutamiseks. *The EFSA Journal* (2006) 389, lk 1.

⁽⁴⁾ Lisainete, lõhna- ja maitseainete, abianete ja toiduga kokkupuutuvate materjalide teaduskomisjoni teaduslik arvamus, mis esitati komisjoni palvel neotaami kui magusaine ning lõhna- ja maitsetugevdaja kohta. *The EFSA Journal* (2007) 581, lk 1.

26. septembri 2006. aasta arvamuses ⁽¹⁾ järelduse, et selle kavandatud kasutus teraviljapõhistes töödeldud toitudes (konkreetselt imikuküpsistes) ning imiku- ja väikelapse-toidus ei põhjusta ohtu tervisele. Imiku- ja väikelapseküpsistel peab olema sobilik koostis, sealhulgas kontrollitud suhkru- ja rasvasisaldus. Madala rasvasisaldusega küpsised on aga muredamad, millega kaasneb lämmatamis- ja lämbumisoht, sest küpsis pudeneb lapse suus. L-tsüsteiini ülesanne on muuta tainas paremaks, mis läbi paraneb ka lõpptoote struktuur. Seepärast on asjakohane lubada ELIS L-tsüsteiini kasutamist imiku- ja väikelapseküpsistes.

- (24) Toiduohutusamet hindas teavet, mis käsitleb veistelt ja/või sigadelt saadud fibrinogeeniga trombiinil põhinevate ensüümpreparaatide kasutamise ohutust lisaainena toidu uuesti kokkupanemisel, ning tegi oma 26. aprilli 2005. aasta arvamuses järelduse, et nimetatud ensüümpreparaatide kasutamine, kui neid toodetakse arvamuses viidatud moel, ei põhjusta ohtu tervisele ⁽²⁾. Euroopa Parlament leidis siiski oma 19. mai 2010. aasta resolutsioonis komisjoni direktiivi eelnõu kohta, millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivi 95/2/EÜ (toiduainetes kasutatavate lisaainete (välja arvatud värv- ja magusainete) kohta) lisasid, et selle ensüümpreparaadi lisamine direktiivi 95/2/EÜ IV lisasse kasutamiseks toidu lisaainena toidu uuesti kokkupanemisel ei ole kooskõlas määruse (EÜ) nr 1333/2008 eesmärgi ja sisuga, sest see ei vasta määruse (EÜ) nr 1333/2008 artiklis 6, eelkõige artikli 6 lõike 1 punktis c sätestatud üldtingimustele.
- (25) Komisjoni otsusega 2004/374/EÜ ⁽³⁾ peatati merevetikatest ja/või teavast kummist saadud lisaaineid (E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 405, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418) sisaldava kapslites marmelaadi turuleviimine ja import nende toodetest tuleneva lämbumisohtu tõttu. Direktiivi 95/2/EÜ muudeti vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivile 2006/52/EÜ ⁽⁴⁾. Seetõttu tuleks kehtetuks tunnistada komisjoni otsus 2004/374/EÜ, sest selle sätted on lisatud direktiivi 95/2/EÜ.
- (26) Käesoleva direktiiviga ettenähtud meetmed on kooskõlas toiduahela ja loomatervishoiu alalise komitee arvamusega ning ei Euroopa Parlament ega nõukogu ole vastuväiteid esitanud,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA DIREKTIIVI:

Artikkel 1

Direktiivi 95/2/EÜ II–VI lisa muudetakse vastavalt käesoleva direktiivi lisale.

Artikkel 2

1. Liikmesriigid võtavad vastu ja avaldavad hiljemalt 31. märtsiks 2011 käesoleva direktiivi artikli 1 järgimiseks vajalikud õigus- ja haldusnormid. Liikmesriigid teatavad nendest viivitamata komisjonile.

Nad kohaldavad kõnealuseid sätteid hiljemalt 1. aprillist 2011.

Kui liikmesriigid need normid vastu võtavad, lisavad nad nendesse normidesse või nende normide ametliku avaldamise korral nende juurde viite käesolevale direktiivile. Sellise viitamise viisi näevad ette liikmesriigid.

2. Liikmesriigid edastavad komisjonile käesoleva direktiiviga reguleeritavas valdkonnas nende poolt vastuvõetavate põhiliste siseriiklike õigusnormide teksti.

Artikkel 3

Komisjoni otsus 2004/374/EÜ tunnistatakse kehtetuks.

Artikkel 4

Käesolev direktiiv jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Artikkel 5

Käesolev direktiiv on adresseeritud liikmesriikidele.

Brüssel, 22. oktoober 2010

Komisjoni nimel
president

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ Lisaainete, lõhna- ja maitseainete, abiaainete ja toiduga kokkupuutuvate materjalide teaduskomisjoni teaduslik arvamus, mis esitati komisjoni palvel seoses L-tsüsteiini kasutamisega imiku- ja väikelapse-toidus. *The EFSA Journal* (2006) 390, lk 1.

⁽²⁾ Lisaainete, lõhna- ja maitseainete, abiaainete ja toiduga kokkupuutuvate materjalide teaduskomisjoni arvamus, mis esitati komisjoni palvel seoses taotlusega veistelt ja/või sigadelt saadud fibrinogeeniga trombiinil põhinevate ensüümpreparaatide kasutamiseks toidu lisaainena toidu uuesti kokkupanemisel. *The EFSA Journal* (2005) 214, lk 1.

⁽³⁾ ELT L 118, 23.4.2004, lk 70.

⁽⁴⁾ ELT L 204, 26.7.2006, lk 10.

LISA

Direktiivi 95/2/EÜ II-VI lisa muudetakse järgmiselt:

1) II lisa muudetakse järgmiselt:

a) kinnispakis värsket hakkliha valmistisi käsitlev kanne asendatakse järgmisega:

„Müügipakendis värsket hakkliha valmistised	E 261	Kaaliumatsetaat	<i>quantum satis</i>
	E 262i	Naatriumatsetaat	
	E 262ii	Naatriumvesinikatsetaat	
	E 300	Askorbiinhape	
	E 301	Naatriumaskorbaat	
	E 302	Kaltsiumaskorbaat	
	E 325	Naatriumlaktaat	
	E 326	Kaaliumlaktaat	
	E 330	Sidrunhape	
	E 331	Naatriumtsitraadid	
	E 332	Kaaliumtsitraadid	
	E 333	Kaltsiumtsitraadid	

b) lisa lõppu lisatakse järgmine kanne:

„Elusbakteriga hapendatud maitsestatamata kooretooted ja asendustooted, mille rasvasisaldus on alla 20 %,	E 406	Agar	<i>quantum satis</i>
	E 407	Karrageen	
	E 410	Jaanileivapuujuhu	
	E 412	Guarkummi	
	E 415	Ksantaankummi	
	E 440	Pektiinid	
	E 460	Tselluloosid	
	E 466	Karboksümetüülselluloos	
	E 471	Rasvhapete mono- ja diglütseriidid	
	E 1404	Oksüdeeritud tärklis	
	E 1410	Monotärklisfosfaat	
	E 1412	Ditärklisfosfaat	
	E 1413	Fosfaaditud ditärklisfosfaat	
	E 1414	Atsetüülitud ditärklisfosfaat	
	E 1420	Atsetüülitud tärklis	
	E 1422	Atsetüülitud ditärklisadipaat	
	E 1440	Hüdroksüpropüültärklis	

E 1442	Hüdroksüpropüülditärklisfosfaat
E 1450	Naatriumoktenüülsuktsinaattärklis
E 1451	Atsetüülitud oksüdeeritud tärklis

2) III lisa muudetakse järgmiselt:

a) A osa lisa lõppu lisatakse järgmised kanded:

„Merevetikapõhised kalatooteasendajad	1 000	500			
Vaadiõlu, millele on lisatud üle 0,5 % kääritatavaid suhkruid ja/või puuviljamahla või kontsentraati	200	200		400	
Koorimata tsitrusviljad (ainult pinna töötlemiseks)	20				
Direktiivis 2002/46/EÜ määratletud, kuivatatud vormis esinevad toidulisandid, mis sisaldavad vitamiini A ning kombineeritud vitamiinide A ja D preparaate				1 000 tarbimisvalmis tootes	

b) B osa lisa lõppu lisatakse järgmised kanded:

„Mustikad (ainult <i>Vaccinium corymbosum</i>)	10
Kaneel (ainult <i>Cinnamomum zeylanicum</i>)	150”

c) C osa muudetakse järgmiselt:

i) lisaainet E 234 käsitlev kanne asendatakse järgmisega:

„E 234	Nisiin (*)	Manna- ja tapiokipuding ning samalaadsed tooted	3 mg/kg
		Valminud juustud ja sulatatud juustud	12,5 mg/kg
		<i>Clotted cream</i>	10 mg/kg
		<i>Mascarpone</i>	10 mg/kg
		Pastöriseeritud vedel munamass (munavalge, -kollane või terve muna)	6,25 mg/l

(*) See aine võib hapendumisprotsessi tulemusena esineda teatavates juustudes.”

ii) lisaainet E 242 käsitlev kanne asendatakse järgmisega:

„E 242	Dimetüülkarbonaat	Alkoholivabad maitsestatud joogid Alkoholivaba vein Tee vedelkontsentraat	250 mg/l kasutatud kogus, tuvastatavat jääki ei ole
		Õuna- ja pirnisiider, puuviljaveinid Vähese alkoholisisaldusega vein Veinipõhised joogid ja määrusega (EMÜ) nr 1601/91 hõlmatud tooted.	250 mg/l kasutatud kogus, tuvastatavat jääki ei ole”

d) D osas lisatakse pärast lisaainet E 316 käsitlevat kannet järgmine kanne:

„E 392	Rosmariinekstrakt	Taimsed õlid (v.a neitsiõlid ja oliiviõlid) ja rasvad, mille polüküllastumata rasvhapete sisaldus on üle 15 massiprotsendi rasvhapete kogusisaldusest, kasutamiseks kuumtöötlemata toidus	30 mg/kg (väljendatud karnosooli ja karnosiinhappe summana) Väljendatud rasva alusel
		Kala- ja vetikaõli	50 mg /kg (väljendatud karnosooli ja karnosiinhappe summana) Väljendatud rasva alusel
		Veise-, linnu- ja lambarasv ja seapekk Rasvad ja õlid kuumtöödeldud toiduainete tööstuslikuks tootmiseks Praadimiseks ettenähtud õli ja rasv, välja arvatud oliiviõli ja oliivijääkõli Teravilja, kartuli või tärglise baasil valmistatud suupisted	50 mg /kg (väljendatud karnosooli ja karnosiinhappe summana) Väljendatud rasva alusel
		Kastmed	100 mg/kg (väljendatud karnosooli ja karnosiinhappe summana) Väljendatud rasva alusel
		Valikpagaritooted	200 mg/kg (väljendatud karnosooli ja karnosiinhappe summana) Väljendatud rasva alusel
		Toidulisandid, nagu on määratletud direktiivis 2002/46/EÜ	400 mg/kg (väljendatud karnosooli ja karnosiinhappe summana)
		Dehüdraaditud kartulid Munatooted Närimiskumm	200 mg/kg (väljendatud karnosooli ja karnosiinhappe summana)
		Piimapulber müügiautomaatide jaoks Maitseainesegud ja kastmelisandite segud Töödeldud pähklid	200 mg/kg (väljendatud karnosooli ja karnosiinhappe summana) Väljendatud rasva alusel
		Dehüdraaditud supid ja puljongid	50 mg/kg (väljendatud karnosooli ja karnosiinhappe summana)
		Dehüdraaditud liha	150 mg/kg (väljendatud karnosooli ja karnosiinhappe summana)
		Liha- ja kalatooted, v.a dehüdraaditud liha ja kuivatatud vorstid	150 mg/kg (väljendatud karnosooli ja karnosiinhappe summana) Väljendatud rasva alusel
		Kuivatatud vorstid	100 mg/kg (väljendatud karnosooli ja karnosiinhappe summana)
		Lõhna- ja maitseained	1 000 mg/kg (väljendatud karnosooli ja karnosiinhappe summana)
		Piimapulber jäätise tootmiseks	30 mg/kg (väljendatud karnosooli ja karnosiinhappe summana)“

3) IV lisa muudetakse järgmiselt:

- a) lisaaineid E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 ja E 452 käsitlevas kandes lisatakse taimsel valgul põhinevaid jooke käsitleva veeru järele järgmine veerg:

		„Vadakuvalku sisaldavates spordijoojades	4 g/kg”
--	--	--	---------

- b) lisaaineid E 432, E 433, E 434, E 435 ja E 436 käsitleva kande ette lisatakse järgmine kanne:

„E 427	Kassiakummi	Jäätised	2 500 mg/kg
		Hapendatud piimatooted, v.a elusbakteriga hapendatud maitsestatamata piimatooted Piimatoodetel põhinevad desserdid ja sarnased tooted Valikpagaritoodete ja dessertide täidised, kaunistuskastmed ja katted Sulatatud juust Kastmed ja salatkastmed Dehüdraaditud supid ja puljongid	
		Kuumtöödeldud lihatooted	1 500 mg/kg”

- c) lisaaineid E 901, E 902 ja E 904 käsitlevas kandes lisatakse pärast teksti „Glaseerainena ainult:” järgmine kanne:

		„— jäätisega täidetud vahvlitele müügipakendis (ainult E 901 puhul)	<i>quantum satis</i> ”
--	--	---	------------------------

- d) lisaaineid E 901, E 902 ja E 904 käsitlevas kandes lisatakse kolmandasse veergu pärast teksti „Virsikud ja ananassid (ainult pinna töötlus)” järgmine kanne:

		„Alkoholivabade maitsestatud jookide maitseained (ainult E 901 puhul)	0,2 g/kg maitsestatud jookides”
--	--	---	---------------------------------

- e) pärast lisaainet E 959 käsitlevat kanna lisatakse järgmine kanne:

„E 961	Neotaam	Veel põhinevad maitsestatud joogid, vähendatud energiasaldusega või suhkrulisandita	2 mg/l lõhna- ja maitsetugevdajana
		Piimal ja piima koostisosadel või puuviljamahlal põhinevad joogid, vähendatud energiasaldusega või ilma suhkrulisandita	2 mg/l lõhna- ja maitsetugevdajana
		„Suupisted”: teatavad müügipakendis olevad kasutusvalmis kuivad maitsestatud tooted, mis põhinevad tärklisel ja pählitel	2 mg/kg lõhna- ja maitsetugevdajana
		Tärklisel põhinevad kondiitritoored, vähendatud energiasaldusega või suhkrulisandita	3 mg/kg lõhna- ja maitsetugevdajana
		Hingeõhku värskendavad pisimaised, suhkrulisandita	3 mg/kg lõhna- ja maitsetugevdajana
		Tugevate lõhna- ja maitseainetega kurgupastillid, suhkrulisandita	3 mg/kg lõhna- ja maitsetugevdajana
		Suhkrulisandiga närimiskumm	3 mg/kg lõhna- ja maitsetugevdajana
		Vähendatud energiasaldusega moosid, tarretised ja marmelaadid	2 mg/kg lõhna- ja maitsetugevdajana

		Kastmed	2 mg/kg lõhna- ja maitsetugevdajana
		Direktiivis 2002/46/EÜ määratud vedelad toidulisandid	2 mg/kg lõhna- ja maitsetugevdajana
		Direktiivis 2002/46/EÜ määratud tahked toidulisandid	2 mg/kg lõhna- ja maitsetugevdajana
		Direktiivis 2002/46/EÜ määratud vitamiini- ja/või mineraalainepõhised toidulisandid siirupina või mitteräitavate tablettidena	2 mg/kg lõhna- ja maitsetugevdajana

f) pärast lisaainet E 1202 käsitlevat kannet lisatakse järgmine kanne:

„E 1203	Polüvinüülalkohol	Toidulisandid kapslite ja tablettidena, nagu on määratud direktiivis 2002/46/EÜ	18 g/kg”
---------	-------------------	---	----------

g) pärast lisaainet E 1202 käsitlevat kannet asendatakse ainult lisaainet E 1505 käsitlev kanne järgmisega:

„E 1505	Trietüültsitraat	Toidulisandid kapslite ja tablettidena, nagu on määratud direktiivis 2002/46/EÜ	3,5 g/kg
		Kuivatatud munavalge	<i>quantum satis</i> ”

h) pärast lisaainet E 1452 käsitlevat kannet lisatakse järgmine kanne:

„E 1521	Polüetüleenglükool	Toidulisandid kapslite ja tablettidena, nagu on määratud direktiivis 2002/46/EÜ	10 g/kg”
---------	--------------------	---	----------

4) V lisas asendatakse lisaainet polüetüleenglükooli E 6000 käsitlev kanne järgmisega:

„E 1521	Polüetüleenglükool	Magusained”
---------	--------------------	-------------

5) VI lisa 3. osas lisatakse pärast lisaainet E 526 käsitlevat kannet järgmine kanne:

„E 920	L-tsüsteiin	Imiku- ja väikelapseküpsised	1 g/kg”
--------	-------------	------------------------------	---------