

KOMISJONI MÄÄRUS (EL) 2023/1329,**29. juuni 2023,**

millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa seoses polüglütseroolpolüritsinolaadi (E 476) kasutamisega ja komisjoni määruse (EL) nr 231/2012 lisa seoses glütserooli (E 422), rasvhapete polüglütseroolestrite (E 475) ja polüglütseroolpolüritsinolaadi (E 476) spetsifikatsioonidega

(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⁾ eriti selle artikli 10 lõiget 3 ja artiklit 14,võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määrust (EÜ) nr 1331/2008, millega kehtestatakse toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus, ⁽²⁾ eriti selle artikli 7 lõiget 5,

ning arvestades järgmist:

- (1) Määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa on esitatud liidu loetelu toidus kasutada lubatud lisaainetest ja kõnealuste lisaainete kasutustingimused.
- (2) Komisjoni määruses (EL) nr 231/2012 ⁽³⁾ on sätestatud määruse (EÜ) nr 1333/2008 II ja III lisa loetletud toidu lisaainete spetsifikatsioonid.
- (3) Liidu toidu lisaainete loetelusi ja spetsifikatsioone võib komisjoni algatusel või pärast taotluse esitamist ajakohastada määruse (EÜ) nr 1331/2008 artikli 3 lõikes 1 osutatud ühtse menetluse kohaselt.
- (4) Glütserool (E 422), rasvhapete polüglütseroolestrid (E 475) ja polüglütseroolpolüritsinolaat (E 476) on ained, mida on lubatud kasutada vastavalt määruse (EÜ) nr 1333/2008 II ja III lisale.
- (5) 15. märtsil 2017 esitas Euroopa Toiduohutusamet (edaspidi „toiduohutusamet“) teadusliku arvamuse glütserooli (E 422) uuesti hindamise kohta toidu lisaainena, ⁽⁴⁾ milles jõuti järeldusele, et aktsepteeritava päevadoosi arvvaartust ei ole vaja kehtestada ning et see toidu lisaaine ei ole teatatud kasutusviiside puhul ohtlik. Toiduohutusamet soovitas teha mõned muudatused määruses (EL) nr 231/2012 sätestatud E 422 spetsifikatsiooni osas ning ta soovis saada rohkem teavet asjaomaste kasutusviiside ja -koguste kohta.
- (6) 23. novembril 2018 algatas komisjon avaliku andmepäringu, et koguda tehnilisi andmeid toidu lisaaine glütserooli (E 422) kohta, eesmärgiga saada toiduohutusametile vajalikke andmeid.
- (7) Pärast seda, kui huvitatud ettevõtjad olid andmed esitanud, palus komisjon toiduohutusametil esitada teadusliku arvamuse, mis kinnitaks, et huvitatud ettevõtjate esitatud tehnilised andmed on piisavad toetamaks toidu lisaaine glütserooli (E 422) spetsifikatsiooni muutmist, et viia see kooskõlla kehtivate standarditega, nagu toiduohutusamet on soovitanud.

⁽¹⁾ ELT L 354, 31.12.2008, lk 16.⁽²⁾ ELT L 354, 31.12.2008, lk 1.⁽³⁾ Komisjoni 9. märtsi 2012. aasta määrus (EL) nr 231/2012, millega kehtestatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1333/2008 II ja III lisa loetletud toidu lisaainete spetsifikatsioonid (ELT L 83, 22.3.2012, lk 1).⁽⁴⁾ EFSA Journal 2017; 15(3): 4720.

- (8) Toiduohutusamet jõudis oma 18. mail 2022 vastu võetud teaduslikus arvamuses ⁽⁵⁾ järeldusele, et glütserooli (E 422) kehtivat spetsifikatsiooni tuleb kohandada ja eelkõige vähendada mürgiste elementide (arsen, plii, elavhõbe ja kaadmium) piirnorme, jätta välja määramismeetod, mis põhineb akroleiini tekkimisel kuumutamise käigus, jätta välja akroleiinisalduse katse, lisada akroleiini piirnorm ja muuta glütserooli (E 422) määratlust.
- (9) Seepärast on asjakohane muuta glütserooli (E 422) spetsifikatsiooni. Toidu lisaaaine määratlust tuleks muuta selliselt, et see hõlmaks ainult tootmisprotsesse, mille puhul toiduohutusamet andmeid hindas. Kehtivaid mürgiste elementide piirnorme tuleks vähendada vastavalt toiduohutusameti teaduslikule arvamusele, võttes arvesse, millised on praegu saavutatavad sisaldused, kui kohaldatakse häid tootmistavasid. Glütserooli määramismeetod, mis põhineb akroleiini tekkimisel kuumutamise käigus, tuleks jätta välja, kuna glütserooli sisaldus E 422s tuleb määrata kindlaks asjakohase analüütilise meetodi abil. Akroleiinisalduse määramise katse tuleks jätta välja ja lisada akroleiini maksimaalne arvuline piirnorm vastavalt toiduohutusameti teaduslikule arvamusele ja võttes arvesse seda, millised on praegu saavutatavad sisaldused, kui kohaldatakse häid tootmistavasid.
- (10) Võttes arvesse, et toiduohutusamet ei tuvastanud mürgiste elementide ja akroleiini esinemisega seotud otsest terviseprobleemi, on asjakohane lubada üleminekuperioodil kasutada toidu lisaainet glütserooli (E 422), mis on seaduslikult turule lastud enne käesoleva määruse jõustumise kuupäeva.
- (11) Samadel põhjustel on asjakohane, et toidu lisaainet glütserooli (E 422) sisaldavat toitu, mis on seaduslikult turule lastud enne käesoleva määruse jõustumise kuupäeva, võib üleminekuperioodi jooksul jätkuvalt turule lasta ja see võib jääda turule kuni oma minimaalse säilivusaja või tarvitamise lõpptähtpäevani.
- (12) 20. detsembril 2017 esitas toiduohutusamet teadusliku arvamuse rasvhapete polüglütseroolestrite (E 475) uuesti hindamise kohta toidu lisaaينة, ⁽⁶⁾ milles jõuti järeldusele, et aktsepteeritava päevadoosi arväärtust ei ole vaja kehtestada ning et see toidu lisaaaine ei ole teatatud kasutusviiside ja -koguste puhul ohtlik. Toiduohutusamet soovitas teha mõned muudatused määru (EL) nr 231/2012 sätestatud E 475 spetsifikatsioonis.
- (13) 23. novembril 2018 algatas komisjon avaliku andmepäringu, et koguda tehnilisi andmeid toidu lisaaaine rasvhapete polüglütseroolestrite (E 475) kohta, eesmärgiga saada toiduohutusametile vajalikke andmeid.
- (14) Pärast seda, kui huvitatud ettevõtjad olid andmed esitanud, palus komisjon toiduohutusametil esitada teadusliku arvamuse, mis kinnitaks, et huvitatud ettevõtjate esitatud tehnilised andmed on piisavad, toetamaks toidu lisaaaine rasvhapete polüglütseroolestrite (E 475) spetsifikatsiooni muutmist, et viia see kooskõlla kehtivate standarditega, nagu toiduohutusamet on soovinud.
- (15) Toiduohutusamet jõudis oma 1. aprillil 2022 vastu võetud teaduslikus arvamuses ⁽⁷⁾ järeldusele, et rasvhapete polüglütseroolestrite (E 475) kehtivat spetsifikatsiooni tuleb kohandada ja eelkõige vähendada mürgiste elementide piirnorme, esitada probleemsete lisandite ja koostisainete piirnormid ning muuta rasvhapete polüglütseroolestrite (E 475) määratlust.
- (16) Seepärast on asjakohane muuta rasvhapete polüglütseroolestrite (E 475) spetsifikatsiooni. Toidu lisaaaine määratlust tuleks muuta, et glütserooli kasutamine toidu lisaaaine tootmiseks piirduks ainult toidu lisaaaine spetsifikatsioonile vastava glütserooliga (E 422). Kehtivaid mürgiste elementide piirnorme tuleks vähendada ning kooskõlas toiduohutusameti teadusliku arvamusega tuleks kehtestada 3-monokloropropaandiooli (3-MCPD) ja 3-MCPD rasvhappeestrite summa (väljendatud 3-MCPDna), rasvhapete glütsidüülestrite (väljendatud glütsidoolina) ja eruukhappe sisalduse piirnormid, võttes arvesse seda, millised on praegu saavutatavad sisaldused, kui kohaldatakse häid tootmistavasid.

⁽⁵⁾ EFSA Journal 2022; 20(6): 7353.

⁽⁶⁾ EFSA Journal 2017; 15(12): 5089.

⁽⁷⁾ EFSA Journal 2022; 20(5): 7308.

- (17) Kuna rakendatakse uusi tootmismeetodeid, mis võimaldavad toota toidu lisaainet rasvhapete polüglütseroolestreid (E 475), milles on väiksem rasvhapete glütsidüülestrite (väljendatud glütsidoolina) sisaldus, on asjakohane näha toidu lisaainete tootjatele ette üleminekuperiood, et saavutada toidu lisaaines (E 475) rasvhapete glütsidüülestrite (väljendatud glütsidoolina) piirnorm 5 mg/kg. Kuna rasvhapete glütsidüülestrid on genotoksilised ja kantserogeensed, tuleks rasvhapete glütsidüülestrite (väljendatud glütsidoolina) suhtes kohaldada vahepealset piirnormi 10 mg/kg alates käesoleva määruse jõustumise kuupäevast.
- (18) Võttes arvesse, et toiduohutusamet ei tuvastanud otsest terviseprobleemi seoses mürgiste elementide, 3-monokloropropaandiooli (3-MCPD), 3-MCPD rasvhappeestrite, eruukhappe ja rasvhapete glütsidüülestrite esinemisega, on asjakohane üleminekuperioodil lubada kasutada rasvhapete polüglütseroolestreid (E 475), mis on seaduslikult turule lastud enne käesoleva määruse jõustumise kuupäeva ning lubada lasta turule sellist toidu lisaainet sisaldavat toitu sama üleminekuperioodi jooksul ja sellel turule jääda kuni minimaalse säilivusaja või tarvitamise lõpptähtpäevani.
- (19) Samadel põhjustel ja võttes arvesse rasvhapete glütsidüülestrite vähendatud sisaldust, tuleks lubada kasutada toidu lisaainet rasvhapete polüglütseroolestreid (E 475), mis on seaduslikult turule lastud pärast käesoleva määruse jõustumise kuupäeva ja mis vastab rasvhapete glütsidüülestrite (väljendatud glütsidoolina) vähendatud vahepealsele piirnormile, kuni varude ammendumiseni ja lubada lasta turule sellist toidu lisaainet sisaldavat toitu ja sellel turule jääda kuni minimaalse säilivusaja või tarvitamise lõpptähtpäevani.
- (20) 24. märtsil 2017 esitas toiduohutusamet teadusliku arvamuse polüglütseroolpolüritsinolaadi (E 476) uuesti hindamise kohta toidu lisaainena ⁽⁸⁾. Toiduohutusamet jõudis järeldusele, et andmete põhjal oli põhjust suurendada aktsepteeritavat päevadoosi väärtuseni 25 mg kehamassi kg kohta päevas. Toiduohutusamet soovitas teha mõned muudatused määruises (EL) nr 231/2012 sätestatud E 476 spetsifikatsioonis.
- (21) 23. novembril 2018 algatas komisjon avaliku andmepäringu, et koguda tehnilisi andmeid toidu lisaaine polüglütseroolpolüritsinolaadi (E 476) kohta, eesmärgiga saada toiduohutusametile vajalikke andmeid.
- (22) 18. märtsil 2020 esitati taotlus saada luba polüglütseroolpolüritsinolaadi (E 476) kasutamiseks emulgaatorina toidujäädes, vesi-õlis tüüpi rasva- ja õliemulsioonides ning emulgeeritud kastmetes, mille rasvasisaldus on üle 20 %. Komisjon tegi taotluse vastavalt määruse (EÜ) nr 1331/2008 artiklile 4 liikmesriikidele kättesaadavaks.
- (23) Polüglütseroolpolüritsinolaat (E 476) on võimeline tekitama väiksemate tilkadega stabiilseid vesi-õlis-emulsioone, mida saab külmutada pehme kreemja toidujää tootmiseks, mille puhul on tootmisprotsessis vaja vähem energiat ja mis on tarneahelas külmutatuna stabiilsemad. See võimaldab kasutada toidujääs vähekuullastunud rasvu ja õlised ning väiksemas koguses suhkruid. Kavandatud tehnoloogilise toime saavutamiseks vajalik polüglütseroolpolüritsinolaadi (E 476) sisaldus on 4 000 mg/kg.
- (24) Polüglütseroolpolüritsinolaadi (E 476) kasutamine võimaldab ka vähendada õlisisaldust emulgeeritud kastmetes (nt majonees või salatikastmed), ilma et see maitsele halvasti mõjuks. Praegu lubatud piirnorm 4 000 mg/kg ei ole piisav toodete puhul, mille rasvasisaldus on üle 20 %. Toodetes, mille rasvasisaldus on üle 20 %, on kavandatud tehnoloogilise toime saavutamiseks vajalik polüglütseroolpolüritsinolaadi (E 476) sisaldus 8 000 mg/kg.
- (25) Pärast seda, kui vastuseks avalikule andmepäringule, et koguda tehnilisi andmeid, olid huvitatud ettevõtjad need andmed esitanud, ning pärast seda, kui oli esitatud taotlus laiendada polüglütseroolpolüritsinolaadi (E 476) kasutamist, palus komisjon toiduohutusametil esitada teadusliku arvamuse, mis kinnitaks, et huvitatud ettevõtjate esitatud tehnilised andmed on piisavad toetamaks toidu lisaaine polüglütseroolpolüritsinolaadi (E 476) spetsifikatsiooni muutmist, et viia see kooskõlla kehtivate standarditega, nagu toiduohutusamet on soovitanud.

⁽⁸⁾ EFSA Journal 2017; 15(3): 4743.

- (26) Toiduohutusamet jõudis oma 30. märtsil 2022 vastu võetud teaduslikus arvamuses ⁽⁹⁾ järeldusele, et kavandatud kasutusala laiendamine ei põhjusta ohutusprobleeme. Toiduohutusamet jõudis ka järeldusele, et polüglütseroolpolüritsinolaadi (E 476) kehtivat spetsifikatsiooni tuleb kohandada ja eelkõige vähendada mürgiliste elementide piirnorme, esitada probleemsete lisandite piirnormid ning muuta polüglütseroolpolüritsinolaadi määratlust (E 476).
- (27) Seepärast on asjakohane lubada polüglütseroolpolüritsinolaadi (E 476) kasutamist toidugrupis 03 „Toidujää“ piirnormiga 4 000 mg/kg, suurendada toidugrupis 12.6 „Kastmed“ lubatud piirnormi 8 000 mg/kg-ni emulgeeritud kastmete puhul, mille rasvasisaldus on vähemalt 20 %, ning muuta toiduohutusameti teaduslikku arvamust silmas pidades kõnealuse aine spetsifikatsiooni. Toidu lisaaaine määratlust tuleks muuta, et glütserooli kasutamine toidu lisaaaine tootmiseks piirduks ainult toidu lisaaaine spetsifikatsioonile vastava glütserooliga (E 422). Mürgiste elementide kehtivaid piirnorme tuleks vähendada ning kooskõlas toiduohutusameti teadusliku arvamusega tuleks kehtestada 3-monokloropropaandiooli (3-MCPD) ja 3-MCPD rasvhappeestrite summa (väljendatud 3-MCPDna) ning rasvhapete glütsidüüleestrite (väljendatud glütsidoolina) sisalduse piirnormid, võttes arvesse, millised on praegu saavutatavad sisaldused, kui kohaldatakse häid tootmistavasid.
- (28) Võttes arvesse, et toiduohutusamet ei tuvastanud mürgiste elementide, 3-monokloropropaandiooli (3-MCPD), 3-MCPD rasvhappeestrite ja rasvhapete glütsidüüleestrite esinemisega seotud otsest terviseprobleemi, on asjakohane lubada üleminekuperioodil kasutada toidu lisaainet polüglütseroolpolüritsinolaati (E 476), mis on seaduslikult turule lastud enne käesoleva määruse jõustumise kuupäeva.
- (29) Samadel põhjustel on asjakohane, et toidu lisaainet polüglütseroolpolüritsinolaati (E 476) sisaldavat toitu, mis on seaduslikult turule lastud enne käesoleva määruse jõustumise kuupäeva, võib üleminekuperioodi jooksul jätkuvalt turule lasta ja see võib jääda turule kuni oma minimaalse säilivusaja või tarvitamise lõpptähtpäevani.
- (30) Määrusi (EÜ) nr 1333/2008 ja (EL) nr 231/2012 tuleks seepärast vastavalt muuta.
- (31) Käesoleva määrusega ettenähtud meetmed on kooskõlas alalise taime-, looma-, toidu- ja söödakomitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa muudetakse vastavalt käesoleva määruse I lisale.

Artikkel 2

Määruse (EL) nr 231/2012 lisa muudetakse vastavalt käesoleva määruse II lisale.

Artikkel 3

Toidu lisaainet glütserooli (E 422), mis on seaduslikult turule lastud enne 20. juulit 2023 ja mis ei vasta arseeni, plii, elavhõbeda, kaadmiumi või akroleiini piirnormidele, mida kohaldatakse alates 20. juulist 2023, võib lisada toidule kooskõlas määruse (EÜ) nr 1333/2008 II ja III lisaga kuni 20. jaanuarini 2024.

Toitu, mis sisaldab toidu lisaainet glütserooli (E 422), mis on seaduslikult turule lastud enne 20. juulit 2023 ja mis ei vasta arseeni, plii, elavhõbeda, kaadmiumi või akroleiini piirnormidele, mida kohaldatakse alates 20. juulist 2023, võib jätkuvalt turule lasta kuni 20. jaanuarini 2024 ja see võib jääda turule kuni oma minimaalse säilivusaja või tarvitamise lõpptähtpäevani.

⁽⁹⁾ EFSA Journal 2022; 20(5): 7294.

Toidu lisaainet rasvhapete polüglütseroolestreid (E 475), mis on seaduslikult turule lastud enne 20. juulit 2023 ja mis ei vasta arseeni, plii, elavhõbeda, kaadmiumi, 3-monokloropropaandiooli (3-MCPD) ja 3-MCPD rasvhappeestrite summa (väljendatud 3-MCPDna), eruukhappe või rasvhapete glütsidüülestrite (väljendatud glütsidoolina) piirnormidele, mida kohaldatakse alates 20. juulist 2023, võib lisada toidule kooskõlas määruse (EÜ) nr 1333/2008 II ja III lisaga kuni 20. jaanuarini 2024.

Toitu, mis sisaldab toidu lisaainet rasvhapete polüglütseroolestreid (E 475), mis on seaduslikult turule lastud enne 20. juulit 2023 ja mis ei vasta arseeni, plii, elavhõbeda, kaadmiumi, 3-monokloropropaandiooli (3-MCPD) ja 3-MCPD rasvhappeestrite summa (väljendatud 3-MCPDna), eruukhappe või rasvhapete glütsidüülestrite (väljendatud glütsidoolina) piirnormidele, mida kohaldatakse alates 20. juulist 2023, võib jätkuvalt turule lasta kuni 20. jaanuarini 2024 ja see võib jääda turule kuni oma minimaalse säilivusaja või tarvitamise lõpptähtpäevani.

Toidu lisaainet rasvhapete polüglütseroolestreid (E 475), mis on seaduslikult turule lastud pärast 20. juulit 2023 kuni 20. jaanuarini 2024 ja mis ei vasta rasvhapete glütsidüülestrite (väljendatud glütsidoolina) piirnormile, mida kohaldatakse alates 20. jaanuarist 2024, võib lisada toidule kooskõlas määruse (EÜ) nr 1333/2008 II ja III lisaga kuni varude lõppemiseni.

Toitu, mis sisaldab toidu lisaainet rasvhapete polüglütseroolestreid (E 475), mis on seaduslikult turule lastud pärast 20. juulit 2023 kuni 20. jaanuarini 2024 ja mis ei vasta rasvhapete glütsidüülestrite (väljendatud glütsidoolina) piirnormile, mida kohaldatakse alates 20. jaanuarist 2024, võib jätkuvalt turule lasta ja see võib jääda turule kuni oma minimaalse säilivusaja või tarvitamise lõpptähtpäevani.

Toidu lisaainet polüglütseroolpolüritsinolaati (E 476), mis on seaduslikult turule lastud enne 20. juulit 2023 ja mis ei vasta arseeni, plii, elavhõbeda, kaadmiumi, 3-monokloropropaandiooli (3-MCPD) ja 3-MCPD rasvhappeestrite summa (väljendatud 3-MCPDna) või rasvhapete glütsidüülestrite (väljendatud glütsidoolina) piirnormidele, mida kohaldatakse alates 20. juulist 2023, võib lisada toidule kooskõlas määruse (EÜ) nr 1333/2008 II ja III lisaga kuni 20. jaanuarini 2024.

Toitu, mis sisaldab toidu lisaainet polüglütseroolpolüritsinolaati (E 476), mis on seaduslikult turule lastud enne 20. juulist 2023 ja mis ei vasta arseeni, plii, elavhõbeda, kaadmiumi, 3-monokloropropaandiooli (3-MCPD) ja 3-MCPD rasvhappeestrite summa (väljendatud 3-MCPDna) või rasvhapete glütsidüülestrite (väljendatud glütsidoolina) piirnormidele, mida kohaldatakse alates 20. juulist 2023, võib jätkuvalt turule lasta kuni 20. jaanuarini 2024 ja see võib jääda turule kuni oma minimaalse säilivusaja või tarvitamise lõpptähtpäevani.

Artikkel 4

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

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 29. juuni 2023

Komisjoni nimel
president
Ursula VON DER LEYEN

I LISA

Määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa E osa muudetakse järgmiselt.

1) Grupis 03 (Toidujää) lisatakse kande E 473–474 järele järgmine kanne:

	„E 476	Polüglütseroolpolüritsinolaat	4 000		Välja arvatud sorbetid“
--	--------	-------------------------------	-------	--	-------------------------

2) grupis 12.6 (Kastmed) asendatakse ainet E 476 (polüglütseroolpolüritsinolaat) käsitlev kanne järgmisega:

	„E 476	Polüglütseroolpolüritsinolaat	4 000		Ainult emulgeeritud kastmed rasvasisaldusega alla 20 %
	E 476	Polüglütseroolpolüritsinolaat	8 000		Ainult emulgeeritud kastmed rasvasisaldusega vähemalt 20 %“

II LISA

Määruse (EL) nr 231/2012 lisa muudetakse järgmiselt.

1) Toidu lisaainet E 422 glütserooli käsitlev kanne asendatakse järgmisega:

„E 422 GLÜTSEROOL	
Sünonüümid	Glütseriin
Määratlus	Glütserooli saadakse ainult taimeõlidest ja -rasvadest, kas vahetult või biodiisli tootmise kõrvaltootena saadud toorglütseroolist, ning see läbib puhastusprotsessid, mis hõlmavad destilleerimist ja muid etappe, et saada rafineeritud glütserool.
Einecs	200–289-5
Keemiline nimetus	1,2,3-propaantriool; glütserool; trihüdoksüpropaan
Keemiline valem	C ₃ H ₈ O ₃
Molekulmass	92,10
Analüütiline sisaldus	Glütserooli sisaldus vähemalt 98 % veevabast massist
Kirjeldus	Läbipaistev värvusetu hügrokoopne siirupjas vedelik, millel on nõrk iseloomulik lõhn, mis ei ole mõru ega ebameeldiv
Määramine	
Suhteline tihedus (25 °C/25 °C)	Vähemalt 1,257
Murdumisnäitaja	[n] _D ²⁰ vahemikus 1,471–1,474
Puhtus	
Veesisaldus	Mitte üle 5 % (Karl Fischeri meetod)
Sulfaattuhk	Mitte üle 0,01 % (põletamistemperatuur 800 ± 25 °C)
Butaantrioolid	Mitte üle 0,2 %
Akroleiin	Mitte üle 3 mg/kg
Rasvhapped ja estrid	Mitte üle 0,1 % ümberarvestatuna võihappeks
Klooritud ühendid	Mitte üle 30 mg/kg ümberarvestatuna klooriks
3-monokloropropaan-1,2-diool (3-MCPD)	Mitte üle 0,1 mg/kg
Arseen	Mitte üle 0,1 mg/kg
Plii	Mitte üle 0,1 mg/kg
Elavhõbe	Mitte üle 0,1 mg/kg
Kaadmium	Mitte üle 0,1 mg/kg“

2) toidu lisaainet E 475 rasvhapete polüglütseroolestreid käsitlev kanne asendatakse järgmisega:

„E 475 RASVHAPETE POLÜGLÜTSEROOLESTRID

Sünonüümid	Polüglütserooli rasvhapete estrid
Määratlus	Rasvhapete polüglütserooli estrid saadakse polüglütserooli esterdamisel toidurasvade ja -õlidega või toidurasvades ja -õlides esinevate rasvhapetega. Polüglütseroolosaks on enamasti di-, tri- või tetraglütserool, heptaglütserooli ja sellest pikemaid polüglütseroole ei esine üle 10 %. Polüglütserooli toodetakse glütseroolist, mis vastab E 422 spetsifikatsioonile.
Einecs	
Keemiline nimetus	
Keemiline valem	
Molekulmass	
Analüütiline sisaldus	Rasvhappeestrite kogusisaldus vähemalt 90 %
Kirjeldus	Helekollase või helepruuni värvusega õlijas või suure viskoossusega vedelik; helepruuni või pruuni värvusega plastne või pehme tahke aine ja helepruuni või pruuni värvusega kõva vahajas tahke aine
Määramine	
Glütserooli määramine	Vastab nõuetele
Polüglütseroolide määramine	Vastab nõuetele
Rasvhapete määramine	Vastab nõuetele
Lahustuvus	Estrid võivad olla väga hüdrofiilsed kuni lipofiilsed, kuid üldiselt rühm disperseerub vees ning lahustub orgaanilistes lahustites ja õlides
Puhtus	
Sulfaattuhk	Mitte üle 0,5 % (800 ± 25 °C)
Happed, v.a rasvhapped	Alla 1 %
Vabad rasvhapped	Mitte üle 6 % ümberarvestatuna oleiinhappeks
Glütserooli ja polüglütserooli sisaldus kokku	18 % kuni 60 %
Vaba glütserool ja polüglütserool	Mitte üle 7 %
Arseen	Mitte üle 0,1 mg/kg
Plii	Mitte üle 0,3 mg/kg
Elavhõbe	Mitte üle 0,1 mg/kg

Kaadmium	Mitte üle 0,1 mg/kg
3-monokloropropaandiooli (3-MCPD) ja 3-MCPD rasvhappeestrite summa, väljendatud 3-MCPDna	Mitte üle 2,5 mg/kg
Rasvhapete glütsidüülestrid, väljendatud glütsidoolina	Mitte üle 10 mg/kg. Seda kohaldatakse alates 20. juulist 2023 kuni 20. jaanuarini 2024. Mitte üle 5 mg/kg. Seda kohaldatakse alates 20. jaanuarist 2024.
Eruukhape	Mitte üle 2 %

Nõuded kehtivad lisaainete suhtes, milles ei leidu rasvhapete naatrium-, kaalium- ja kaltsiumsooli, viimati nimetatud ainete sisaldus võib tootes olla kuni 6 % (väljendatud naatriummoleaadina).“;

3) toidu lisaainet E 476 ritsinoolhappe polüglütseroolestreid käsitlev kanne asendatakse järgmisega:

„E 476 POLÜGLÜTSEROOLPOLÜRITSINOLAAT

Sünonüümid	Ritsinoolhappe polüglütseroolestrid; kastooröli rasvhapete polüglütseroolestrid
Määratlus	Polüglütseroolpolüritsinolaat saadakse polüglütserooli esterdamisel kondenseeritud rasvhapetega, mis on pärit kastoorölist. Polüglütseroolpolüritsinolaadi tootmiseks kasutatav kastooröli ei sisalda ritsiini. Polüglütserooli toodetakse glütseroolist, mis vastab E 422 spetsifikatsioonile.
Einecs	
Keemiline nimetus	
Keemiline valem	
Molekulmass	
Analüütiline sisaldus	
Kirjeldus	Läbipaistev väga viskoosne vedelik
Määramine	
Lahustuvus	Lahustumatu vees ja etanoolis; lahustuv eetris, süsivesinikes ja halogeenitud süsivesinikes.
Glütserooli määramine	Vastab nõuetele
Polüglütseroolide määramine	Vastab nõuetele
Ritsinoolhappe määramine	Vastab nõuetele
Murdumisnäitaja	$[n]_D^{65}$ vahemikus 1,4630–1,4665
Puhtus	
Polüglütseroolid	Polüglütseroolos on vähemalt 75 % di-, tri- ja tetraglütserooli ning heptaglütserooli ja sellest pikemaid polüglütseroole ei esine üle 10 %
Hüdrosüülarv	80–100

Happearv	Mitte üle 6
Arseen	Mitte üle 0,1 mg/kg
Plii	Mitte üle 0,1 mg/kg
Elavhõbe	Mitte üle 0,1 mg/kg
Kaadmium	Mitte üle 0,1 mg/kg
3-monokloropropaandiooli (3-MCPD) ja 3-MCPD rasvhappeestrite summa, väljendatud 3-MCPDna	Mitte üle 2,5 mg/kg
Rasvhapete glütsidüülestrid, väljendatud glütsidoolina	Mitte üle 1 mg/kg“