

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

► **B**

KOMISJONI MÄÄRUS (EÜ) nr 41/2009,

20. jaanuar 2009,

gluteenitalumatusega inimestele sobiva toidu koostise ja märgistamise kohta

(EMPs kohaldatav tekst)

(ELT L 16, 21.1.2009, lk 3)

Parandatud:

► **C1** Parandus, ELT L 171, 1.7.2009, lk 48 (41/2009)



KOMISJONI MÄÄRUS (EÜ) nr 41/2009,

20. jaanuar 2009,

**gluteenitalumatusega inimestele sobiva toidu koostise ja
mürgistamise kohta**

(EMPs kohaldatav tekst)

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut,

võttes arvesse nõukogu 3. mai 1989. aasta direktiivi 89/398/EMÜ eritoiduks ettenähtud toiduaineid käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 2 lõiget 3 ja artiklit 4a,

ning arvestades järgmist:

- (1) Direktiivis 89/398/EMÜ käsitletakse eritoitu, mis tänu oma erilisele koostisele või tootmisprotsessile on ette nähtud teatavate elanikerühmade eriliste toitumisvajaduste rahuldamiseks. Üheks selliseks elanikerühmaks on tsöliaakiat põdevad inimesed, kellel on püsiv gluteenitalumatus.
- (2) Toidutööstus on loonud tootevaliku, mille esitlemiseks kasutatakse väljendit „gluteenivaba” või mõnda muud samaväärset väljendit. Selliste tootekirjelduste kasutamise tingimuste erinevused liikmesriikide õigusaktides võivad takistada asjaomaste toodete vaba liikumist ning põhjustada olukorra, kus ei saa tagada tarbijate kaitse ühtviisi kõrget taset. Selguse huvides ning liikmesriikides erinevate tootekirjelduste kasutamisega tarbijates segaduse tekitamise vältimiseks tuleks gluteeni puudumisega seotud väljendite kasutamise tingimused sätestada ühenduse tasandil.
- (3) Nisu (st kõik *Triticum*’i liigid nagu kõva nisu, spelta nisu ja kamut), rukis ja oder on teraviljad, mille gluteenisisaldus on teaduslikult tõestatud. Nendes teraviljades sisalduv gluteen võib kahjustada gluteenitalumatusega inimeste tervist ning seetõttu peaksid nad neid teravilju vältima.
- (4) Gluteeni eemaldamine gluteeni sisaldavast teraviljast on tehniliselt väga raske ja majanduslikult piiratud, mistõttu on täiesti gluteenivaba toidu tootmine keeruline. Sellest tulenevalt võib turul olev selline eritoit sisaldada vähesel määral gluteenijääke.
- (5) Enamik gluteenitalumatusega inimestest (kuid mitte kõik) võib oma toiduvalikusse kaasata kaera, ilma et see kahjustaks nende tervist. Selles valdkonnas käib pidev teadustöö ja uurimine. Suur probleem on see, et kaera hulka võib sattuda nisu, rukist või otra vilja koristamise, transpordi, ladustamise või töötlemise ajal. Seetõttu tuleks kaera sisaldavate toodete mürgistamisel võtta arvesse võimalikku gluteenisisaldust.
- (6) Erinevad gluteenitalumatusega inimesed võivad teatavates piirides taluda erinevaid väikseid gluteenikoguseid. Et võimaldada inimestel leida turult erinevat toitu, mis vastaks nende vajadustele ja gluteenitundlikkusele, peaks olema võimalik nendes piirides valida erineva madala gluteenisisaldusega tooteid. On siiski oluline, et erinevad tooted oleksid korralikult mürgistatud, et gluteenitalumatusega inimesed saaksid neid õigesti kasutada; selle juures on neile abiks liikmesriikides korraldatavad teavituskampaaniad.
- (7) Spetsiaalselt gluteenitalumatusega inimeste toitumisvajadusi arvestades koostatud, töödeldud või valmistatud eritoit, mida sellisena ka turustatakse, peaks olema mürgistatud kas väljendiga „väga madala gluteenisisaldusega” või „gluteenivaba” vastavalt

⁽¹⁾ EÜT L 186, 30.6.1989, lk 27.

▼B

käeoleva määruse sätetele. Nende sätete tingimustele vastamiseks võib kasutada toitu, mida on spetsiaalselt töödeldud, et vähendada ühe või mitme gluteeni sisaldava koostisosa gluteenisaldust, ja/või toitu, milles gluteeni sisaldavad koostisosad on asendatud muude, looduslikult gluteenivabade koostisosadega.

- (8) Direktiivi 89/398/EMÜ artikli 2 lõikes 3 on sätestatud võimalus eritoiduks sobiva tavatoidu puhul sellisele sobivusele viidata. Seetõttu peaks olema võimalik kasutada gluteeni puudumisele viitavaid väljendeid sellise tavatoidu puhul, mis sobib gluteenivabasse toiduvalikusse, sest see ei sisalda gluteeni sisaldavast teraviljast või kaerast saadud koostisosi. Euroopa Parlamendi ja nõukogu 20. märtsi 2000. aasta direktiivis 2000/13/EÜ (toidu märgistamist, esitlemist ja reklaami käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta) ⁽¹⁾ on nõutud, et märgistus ei tohi tarbijat eksitada, omistades toidule eriomadusi, kui sellised omadused on tegelikult kõigil sarnastel toitudel.
- (9) Komisjoni 22. detsembri 2006. aasta direktiiviga 2006/141/EÜ (imiku piimasegude ja jätkupiimasegude kohta ning millega muudetakse direktiivi 1999/21/EÜ) ⁽²⁾ on keelatud kasutada nimetatud toidu tootmisel gluteeni sisaldavaid koostisosi. Seetõttu peaks olema keelatud kasutada kõnealuste toodete märgistamisel väljendeid „väga madala gluteenisaldusega” või „gluteenivaba”, sest käesoleva määruse kohaselt kasutatakse neid väljendeid sellise gluteenisalduse tähistamiseks, mis ei ületa vastavalt 100 mg/kg või 20 mg/kg.
- (10) Komisjoni 5. detsembri 2006. aasta direktiivis 2006/125/EÜ (imikutele ja väikelastele mõeldud teraviljapõhiste töödeldud toitute ja muude imikutoitute kohta) ⁽³⁾ on sätestatud nõue märkida teave gluteeni sisalduse või selle puudumise kohta alla kuue kuu vanusele imikule ettenähtud toidu puhul. Gluteeni puudumisele sellistes toodetes tuleks viidata käesolevas määruses sätestatud nõuete kohaselt.
- (11) 2008. aasta juulis võttis *Codex Alimentarius*'e komisjon oma 31. istungil vastu Codexi gluteenitalumatusega inimeste eritoidu standardi, ⁽⁴⁾ mille eesmärk on aidata neil inimestel leida turult nende vajadustele ja gluteenitundlikkusele vastavat toitu. Seda standardit tuleks käesolevas määruses asjakohaselt arvesse võtta.
- (12) Käesoleva määruse kohaldamise alguskuupäev peaks võimaldama ettevõtjatele tootmisprotsessi kohandamiseks vajaliku üleminekuaja. Tooteid, mis käesoleva määruse jõustumise kuupäeval juba vastavad selle sätetele, võib siiski ühenduses turustada alates määruse jõustumise kuupäevast.
- (13) Käesoleva määrusega ette nähtud meetmed on kooskõlas toiduahela ja loomatervishoiu alalise komitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Reguleerimisala

Käesolevat määrust kohaldatakse toidu, välja arvatud direktiiviga 2006/141/EÜ reguleeritavate imiku piimasegude ja jätkupiimasegude suhtes.

⁽¹⁾ EÜT L 109, 6.5.2000, lk 29.

⁽²⁾ ELT L 401, 30.12.2006, lk 1.

⁽³⁾ ELT L 339, 6.12.2006, lk 16.

⁽⁴⁾ http://www.codexalimentarius.net/download/standards/291/cxs_118e.pdf

▼B*Artikkel 2***Mõisted**

Käesolevas määruses kasutatakse järgmisi mõisteid:

a) „gluteenitalumatuslega inimestele ette nähtud toit” – eritoit, mis on spetsiaalselt toodetud, valmistatud ja/või töödeldud gluteenitalumatuslega inimeste erilisi toitumisvajadusi arvestades;

▼C1

b) „gluteen” – nisus, rukkis, odras, kaeras või nende ristandites sisalduv valgufraktsioon ja selle derivaadid, mida osa inimestest ei talu, ning mis on vees ja 0,5 M naatriumkloriidi lahuses lahustumatu;

▼B

c) „nisu” – kõik *Triticum*’i liigid.

*Artikkel 3***Gluteenitalumatuslega inimestele ette nähtud toidu koostis ja märgistamine**

1. Gluteenitalumatuslega inimestele ette nähtud toit, mis koosneb ühest või enamast nisust, rukkist, odrast, kaerast või nende ristanditest valmistatud koostisosast, mida on spetsiaalselt töödeldud gluteenisisalduse vähendamiseks, või mis sisaldab nimetatud koostisosi, ei tohi sisaldada gluteeni rohkem kui 100 mg/kg lõpptarbijale müüdavas toidus.

2. Lõikes 1 nimetatud toodete märgistamisel, reklaamimisel ja esitlemisel kasutatakse väljendit „väga madala gluteenisisaldusega”. Väljendit „gluteenivaba” võib nende toodete puhul kasutada juhul, kui gluteenisisaldus lõpptarbijale müüdavas toidus ei ületa 20 mg/kg.

3. Gluteenitalumatuslega inimestele ette nähtud toidus sisalduv kaer peab olema spetsiaalselt toodetud, valmistatud ja/või töödeldud nii, et oleks välditud kokkupuude nisu, rukki, odra või nende ristanditega, ning sellise kaera gluteenisisaldus ei tohi ületada 20 mg/kg.

4. Gluteenitalumatuslega inimestele ette nähtud toidu, mis koosneb ühest või enamast nisu, rukist, otra, kaera või nende ristandeid asendavast koostisosast või mis sisaldab neid koostisosi, gluteenisisaldus ei tohi lõpptarbijale müüdavas toidus ületada 20 mg/kg. Nimetatud toodete märgistamisel, reklaamimisel ja esitlemisel kasutatakse väljendit „gluteenivaba”.

5. Kui gluteenitalumatuslega inimestele ette nähtud toit sisaldab nii koostisosi, mis asendavad nisu, rukist, otra, kaera või nende ristandeid, kui ka koostisosi, mis on valmistatud nisust, rukkist, odrast, kaerast või nende ristanditest, mida on gluteenisisalduse vähendamiseks spetsiaalselt töödeldud, kohaldatakse lõikeid 1, 2 ja 3 ning ei kohaldata lõiget 4.

6. Lõigetes 2 ja 4 nimetatud väljendid „väga madala gluteenisisaldusega” või „gluteenivaba” esitatakse toidu nimetuse läheduses.

*Artikkel 4***Gluteenitalumatuslega inimestele sobiva muu toidu koostis ja märgistamine**

1. Ilma et see piiraks direktiivi 2000/13/EÜ artikli 2 lõike 1 punkti a alapunkti iii kohaldamist, võib järgmise toidu märgistamisel, reklaamimisel ja esitlemisel kasutada väljendit „gluteenivaba”, kui gluteenisisaldus lõpptarbijale müüdavas toidus ei ületa 20 mg/kg:

a) tavatoit;

b) eritoit, mis on spetsiaalselt toodetud, valmistatud ja/või töödeldud muude kui gluteenitalumatuslega inimeste erilisi toitumisvajadusi arvestades, kuid mis on oma koostiselt siiski sobiv gluteenitalumatuslega inimeste eridieeti.

▼B

2. Lõikes 1 nimetatud toidu märgistamisel, reklaamimisel ja esitlemisel ei tohi kasutada väljendit „väga madala gluteenisisaldusega”.

Artikkel 5

Jõustumine ja kohaldamine

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

Seda kohaldatakse alates 1. jaanuarist 2012.

Toitu, mis käesoleva määruse jõustumise päeval vastab selle sätetele, võib ühenduse turule viia.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.