

31988L0388

15.7.1988

EUROOPA ÜHENDUSTE TEATAJA

L 184/61

NÕUKOGU DIREKTIIV,

22. juuni 1988,

toiduainetes kasutatavaid lõhna- ja maitseaineid ning nende tootmiseks vajalikke lähtematerjale käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta

(88/388/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:

lõhna- ja maitseaineid käsitlevate siseriiklike õigusaktide erinevused takistavad toiduainete vaba liikumist ja võivad põhjustada ebavõrdseid konkurentsitingimusi ning mõjutada sellega otseselt ühisturu kujunemist või toimimist;

toiduainete vaba liikumise saavutamiseks tuleb need õigusaktid ühtlustada;

õigusaktides, mis on seotud lõhna- ja maitseainete kasutamisega toiduainetes, tuleks arvesse võtta eelkõige inimeste tervise kaitset käsitlevaid nõudeid, aga tervisekaitseks nõutavates piirides ka majanduslikke ja tehnoloogilisi vajadusi;

esimese sammuna tuleks üldisi puhtusekriteeriume käsitleva raamdirektiiviga ette näha määratlused, märgistus ja põhimõtted, mille alusel saab edaspidi kõrvaldada õigusaktidevahelisi erinevusi;

võttes aluseks lõhna- ja maitseainete valmistamiseks kasutatavate lähtematerjalide ja -ainete loendi, mille komisjon on kehtestanud otsuse 88/389/EMÜ ⁽⁴⁾ alusel, võtab nõukogu hilisemas staadiumis asutamislepingu artiklis 100a sätestatud kor-

ras vastu lõhna- ja maitseainete ning lähtematerjalide kategooriaid käsitlevad asjakohased sätted ning nende kasutamise ja tootmisviisidega seotud vajalikud meetmed;

uusimate teaduslike ja tehniliste uuringute tulemuste kohaselt tuleb lõhna- ja maitseainete valmistamisel kasutatava taimse või loomse tooraine teatavate komponentide kasutamist toiduainetes piirata;

tuleks kehtestada teatavate lõhna- ja maitseainete konkreetset puhtusekriteeriumid, lõhna- ja maitseainete mikrobioloogilised kriteeriumid ning toiduainetes leiduvate lõhna- ja maitseainete ning lisades loetletud ainete proovivõtu- ja analüüsimeetodid;

kui käesoleva direktiivi või hilisemas etapis vastuvõetud sätete kohaselt lubatud aine või materjali kasutamine lõhna- või maitseaines või mõne II lisas loetletud aine leidumine kujutab endast ohtu tervisele, peaks liikmesriikidel olema lubatud selline kasutamine peatada või seda piirata või vähendada ettenähtud maksimaalseid piirmääri kuni otsuse tegemiseni ühenduse tasandil;

loendi koostamine nendest ainetest ja materjalidest, mida lubatakse kasutada lisaainetena lõhna- ja maitseainete säilitamiseks ning kasutamiseks lõhna- ja maitseainete lahustite ja lahendusvedelikena ning abiainetena, ning lõhna- ja maitseainete konkreetsete puhtusekriteeriumide kehtestamine, toiduainetes leiduvate lõhna- ja maitseainete proovivõtu- ja analüüsimeetodid ning lisades sätestatud maksimaalsete piirmäärade kontrollimine on tehnilised rakendusmeetmed; menetluse lihtsustamiseks ja kiirendamiseks tuleks nende meetmete vastuvõtmine usaldada komisjonile;

⁽¹⁾ EÜT C 144, 13.6.1980, lk 9 ja EÜT C 103, 24.4.1982, lk 7.

⁽²⁾ EÜT C 66, 15.3.1982, lk 117 ja 9. märtsi 1988. aasta otsus (Euroopa Ühenduste Teatajas seni avaldamata).

⁽³⁾ EÜT C 138, 9.6.1981, lk 42.

⁽⁴⁾ EÜT L 184, 15.7.1988, lk 67.

on soovitatav, et kõigil neil juhtudel, kui nõukogu annab komisjonile toiduainetes kasutatavate lõhna- ja maitseainetega seotud eeskirjade rakendamise õiguse, tuleks ette näha kord liikmesriikide ja komisjoni tiheda koostöö sisseseadmiseks nõukogu otsuse 69/414/EMÜ⁽¹⁾ kohaselt moodustatud alalises toiduainekomitees;

ilma et see piiraks nende siseriiklike eeskirjade kohaldamist, mida lõhna- ja maitseaineid käsitlevate eridirektiivide puudumisel kohaldatakse teatavate lõhna- ja maitseainete rühmade suhtes, kohaldatakse järgmiste sätetega ettenähtud nõudeid selliselt, et lubada kaks aastat pärast käesoleva direktiivi vastuvõtmist käesolevale direktiivile vastavate lõhna- ja maitseainetega kauplemist ja nende kasutamist ning keelata kolm aastat pärast käesoleva direktiivi vastuvõtmist nende lõhna- ja maitseainetega kauplemine ja nende kasutamine, mis käesolevale direktiivile ei vasta,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA DIREKTIIVI:

Artikkel 1

1. Käesolevat direktiivi kohaldatakse lõhna- ja maitseainete suhtes, mida kasutatakse või mis on ette nähtud kasutamiseks toiduainetes neile lõhna ja/või maitse andmiseks, ning lõhna- ja maitseainete tootmisel kasutatavate lähtematerjalide suhtes.

2. Käesolevas direktiivis kasutatakse järgmisi mõisteid:

a) *lõhna- ja maitseaine* – lõhna- ja maitseühendid, lõhna- ja maitsepreparaadid, küpsetus- ja suitsutuspreparaadid või nende segud;

b) *lõhna- ja maitseühend* – teatav keemiline aine, millel on lõhna- ja maitseomadused ja mis saadakse:

i) asjakohase füüsikalise menetluse (sealhulgas destilleerimine ja lahustiga ekstraheerimine) või ensüümi- või mikrobioloogilise menetluse teel taimsest või loomsest toorainest kas töötlemata kujul või pärast inimtoiduks töötlemist traditsioonilise toiduvalmistamise teel (sealhulgas kuivatamine, röstimine ja kääritamine),

ii) keemilise sünteesi või keemilise menetluse abil eraldamise teel ja mis on keemiliselt identne alapunktis i kirjeldatud taimses või loomses tooraines olemasoleva loodusliku ainega,

iii) keemilise sünteesi teel, kuid mis ei ole keemiliselt identne alapunktis i kirjeldatud taimses või loomses tooraines olemasoleva loodusliku ainega;

c) *lõhna- ja maitsepreparaat* – punkti b alapunktis i määratletav kontsentreeritud või kontsentreerimata lõhna- ja maitseomadustega toode, mis on saadud asjakohase füüsikalise (sealhulgas destilleerimine ja lahustiga ekstraheerimine) või ensüümi- või mikrobioloogilise menetluse teel taimsest või loomsest toorainest kas töötlemata kujul või pärast inimtoiduks töötlemist traditsioonilise toiduvalmistamise teel (sealhulgas kuivatamine, röstimine ja kääritamine);

d) *küpsetuspreparaat* – toode, mis saadakse heade valmistamistavade kohaselt, kuumutades kuni temperatuurini 180 °C ja kuni 15 minutit segu, mille koostisosadel ei pruugi lõhna- ja maitseomadusi olla, kuid millest vähemalt üks sisaldab lämmastikku (amino) ja teine on redutseeriv suhkur;

e) *suitsutuspreparaat* – suitsutusaine, mida kasutatakse traditsioonilisel toiduainete suitsutamisel.

3. Lõhna- ja maitseained võivad sisaldada nii toiduaineid kui ka muid artikli 6 lõikes 1 kirjeldatud aineid.

Artikkel 2

Käesolevat direktiivi ei kohaldata:

— selliste söögikõlblike ainete ja toodete suhtes, mis on ette nähtud tarbimiseks sellisel kujul, taastatult või taastamata,

— ainete suhtes, millel on üksnes magus, hapu või soolane maitse,

— sellise loomset või taimset päritolu materjali suhtes, millel on loomupärased maitse- ja lõhnaomadused, kui neid ei kasutata lõhna- ja maitseainete lähtematerjalidena.

Artikkel 3

Liikmesriigid võtavad vajalikud meetmed tagamaks, et lõhna- ja maitseaineid ei tohi turustada ega kasutada, kui nad ei vasta käesoleva direktiiviga ettenähtud eeskirjadele.

Artikkel 4

Liikmesriigid võtavad vajalikud meetmed tagamaks, et:

a) — lõhna- ja maitseained ei sisalda toksikoloogiliselt ohtlikus koguses elemente ega aineid,

— kui artikli 6 lõike 2 kolmandas taandes nimetatud konkreetsetes puhtusekriteeriumides ettenähtud eranditest ei tulene teisiti, ei sisalda lõhna- ja maitseained rohkem kui 3 mg/kg arseeni, 10 mg/kg pliid, 1 mg/kg kaadmiumi ja 1 mg/kg elavhõbedat;

⁽¹⁾ EÜT L 291, 19.11.1969, lk 9.

- b) lõhna- ja maitseainete kasutamise tulemusel ei ole tarbimisvalmis toiduainetes I lisas loetletud ebasoovitavaid aineid rohkem, kui kõnealuses lisas on sätestatud;
- c) lõhna- ja maitseainete ning muude lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosade kasutamise tulemusel ei ole II lisas loetletud aineid rohkem, kui kõnealuses lisas on sätestatud.

Artikkel 5

Nõukogu, toimides asutamislepingu artiklis 100a sätestatud korras, võtab vastu:

1. asjakohased sätted, mis käsitlevad:

- lõhna- ja maitseainete lähtematerjale, mis koosnevad toiduainetest ning maitsetaimedest ja vürtsidest, mida tavaliselt käsitatakse toiduainetena,
- lõhna- ja maitseainete lähtematerjale, mis koosnevad taimsetest või loomsetest toorainetest, mida tavaliselt ei käsitata toiduainetena,
- lõhna- ja maitseühendeid, mida saadakse taimsetest või loomsetest toorainetest asjakohaste füüsikaliste ning ensüümi- või mikrobioloogiliste menetluste teel,
- keemiliselt sünteesitud või keemiliselt eraldatud lõhna- ja maitseühendeid, mis on keemiliselt identsed toiduainetes või tavaliselt toiduainetena kasutatavates maitsetaimedes ja vürtsides olemasolevate looduslike lõhna- ja maitseühenditega,
- keemiliselt sünteesitud või keemiliselt eraldatud lõhna- ja maitseühendeid, mis on keemiliselt identsed tavaliselt toiduainetena mittekasutatavates taimsetes või loomsetes toorainetes olemasolevate looduslike lõhna- ja maitseühenditega,
- muid keemiliselt sünteesitud või keemiliselt eraldatud lõhna- ja maitseühendeid (välja arvatud neljandas ja viiendas taandes nimetatud lõhna- ja maitseühendid),
- suitsutus- ja küpsetuspreparaatide valmistamiseks kasutatavaid lähtematerjale ja nende valmistamise reaktsiooni-tingimusi;

2. rahva tervise või kaubanduse kaitsmise seisukohast olulised erisätted, mis käsitlevad:

- lõhna- ja maitseainete kasutamist ja valmistamismeetodeid, sealhulgas füüsikalised menetlused või ensüümi- või mikrobioloogilised menetlused artikli 1 lõike 2 punkti b alapunktis i ja punktis c nimetatud lõhna- ja maitsepreparaatide ning lõhna- ja maitseühendite valmistamiseks,
- artikli 6 lõikes 1 nimetatud ainete ja materjalide kasutamise tingimused;

3. muudatused, mis käsitlevad lisades sätestatud maksimaalseid piirmääri.

Artikkel 6

Artiklis 10 sätestatud korras võetakse vastu:

1. loend ainetest või materjalidest, mis on ühenduses lubatud kui:

- lisaaained lõhna- ja maitseainete säilitamiseks ja kasutamiseks,
- lõhna- ja maitseainete lahustamiseks ja lahjendamiseks kasutatavad tooted,
- lisaaained lõhna- ja maitseainete valmistamiseks (abiained), kui selliseid lisaaaineid ei reguleerita muude ühenduse sätetega;

2. vajaduse korral:

- artiklis 4 nimetatud tasemete järgimise kontrollimiseks vajalikud analüüsimeetodid,
- proovivõtumenetlus ning toiduainetes leiduvate lõhna- ja maitseainete kvalitatiivse ja kui see on asjakohane, kvantitatiivse analüüsi meetodid,
- teatavate lõhna- ja maitseainete konkreetsete puhtusekriteeriumid;

3. — lõhna- ja maitseainete suhtes kohaldatavad mikrobioloogilised kriteeriumid,

- artikli 9 lõike 1 punktis b nimetatud erinimetuste määramise kriteeriumid;

4. asjakohased abinõud, mis tuleb võtta 1. juuliks 1990, et täiendada käesolevat direktiivi lõpptarbijale müümiseks mõeldud lõhna- ja maitseainete märgistamiseskirjadega.

Artikkel 7

Rahva tervist mõjutada võivad sätted võetakse vastu pärast toidu teaduskomiteega konsulteerimist.

Artikkel 8

1. Kui käesoleva direktiivi või ühe artiklis 5 ettenähtud direktiivi vastuvõtmise järel saadud uue teabe või olemasoleva teabe ümberhindamise tõttu on liikmesriigil üksikasjalikud tõendid, et:

- ühe käesoleva direktiivi lisades loetletud aine leidumine või kehtestatud maksimaalne piirmäär, kuigi käesolevat direktiivi järgitakse,
- lõhna- või maitseaine kasutamine, kuigi asjakohast direktiivi või käesolevat direktiivi järgitakse, või
- lisades loetletud ainetega samalaadse aine leidumine

ohustab inimeste tervist, võib kõnealune liikmesriik asjaomaste sätete kohaldamise oma territooriumil ajutiselt peatada või seda piirata. Ta teatab sellest viivitamata teistele liikmesriikidele ja komisjonile ning põhjendab oma otsust.

2. Komisjon kontrollib võimalikult kiiresti liikmesriigi esitatud tõendeid, konsulteerib alalise toiduainekomiteega ja esitab seejärel viivitamata oma arvamuse ning võtab vajalikud 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 või mõnda artiklis 5 nimetatud direktiivi muuta, algatab ta nende muudatuste vastuvõtmiseks artiklis 10 ettenähtud menetluse; kaitsemeetmed vastu võtnud liikmesriik võib sel juhul nende kohaldamist jätkata kuni muudatuste jõustumiseni.

Artikkel 9

1. Lõhna- ja maitseaineid, mis ei ole ette nähtud müügiks lõpptarbijale, tohib turustada ainult siis, kui nende pakenditel või konteineritel on järgmine hästi nähtav, selgesti loetav ja kustumatu teave:

- a) tootja või pakendaja või ühenduses registrisse kantud müüja nimi või ärinimi ja aadress;
- b) müüginimetus: kas sõnad "lõhna- ja maitseaine" või lõhna- ja maitseaine konkreetsem nimetus või kirjeldus.

Liikmesriigid võivad kolme aasta jooksul pärast käesoleva direktiivi vastuvõtmist jätkata erinimetuste kasutamist lõhna- ja maitsepreparaatide ning lõhna- ja maitseühendite segudest koosnevate lõhna- ja maitseainete tähistamiseks.

Enne kõnealuse ajavahemiku lõppemist otsustatakse artiklis 10 sätestatud korras, kas need nimetused lisatakse käesolevasse direktiivi;

- c) kas märges "kasutamiseks toiduainetes" või konkreetsem viide toiduainele, mille jaoks lõhna- ja maitseaine on ette nähtud;
- d) järgmiselt liigitatud lõhna- ja maitseühendite ning lõhna- ja maitsepreparaatide kategooriate kaaluloend kahanevas järjekorras:
 - looduslikud lõhna- ja maitseühendid artikli 1 lõike 2 punkti b alapunktis i määratletud lõhna- ja maitseühendite puhul,
 - looduslike lõhna- ja maitseainetega identsed lõhna- ja maitseühendid artikli 1 lõike 2 punkti b alapunktis ii määratletud lõhna- ja maitseühendite puhul,
 - kunstlikud lõhna- ja maitseühendid artikli 1 lõike 2 punkti b alapunktis iii määratletud lõhna- ja maitseühendite puhul,
 - lõhna- ja maitsepreparaadid artikli 1 lõike 2 punktis c määratletud preparaate puhul,
 - küpsetuspreparaadid artikli 1 lõike 2 punktis d määratletud preparaate puhul,
 - suitsutuspreparaadid artikli 1 lõike 2 punktis e määratletud preparaate puhul;

e) artikli 6 lõike 1 esimeses ja teises taandes nimetatud muid aineid või materjale sisaldava lõhna- ja maitseainete segu puhul kaaluloend kahanevas järjekorras:

- käesoleva lõike punkti d kohaselt liigitatud lõhna- ja maitseainete kategooriatest,
- kõigi teiste ainete või materjalide nimetustest või kui see on asjakohane, nende "EMÜ"-numbritest;

f) teave iga toiduaines koguselisele piiramisele kuuluva komponendi või komponentide rühma maksimaalse koguse kohta või asjakohane teave, et ostja saaks järgida toiduaine kohta käivaid ühenduse sätteid või nende puudumise korral seda toiduainet käsitlevaid siseriiklikke sätteid;

g) teave, mille abil saadeti identifitseerida;

h) nimikogus massi- või mahuühikutes.

2. Ilma et see piiraks lõike 1 punkti d kohaldamist, võib väljendit "looduslik" või muid sisuliselt sama tähendusega väljendeid kasutada ainult artikli 1 lõike 2 punkti b alapunktis i määratletud lõhna- ja maitseainete puhul ja/või selliste lõhna- ja maitseainete puhul, mille lõhna- ja maitsekomponent koosneb üksnes artikli 1 lõike 2 punktis c määratletud lõhna- ja maitsepreparaatidest.

Kui lõhna- ja maitseaine müüginimetus sisaldab viidet toiduainele või lõhna- ja maitseaineallikale, võib kasutada väljendit "looduslik" või muid sisuliselt sama tähendusega väljendeid ainult juhul, kui lõhna- ja maitsekomponent on asjakohase füüsikalise, ensüümi- või mikrobioloogilise meetodi või traditsioonilise toiduvalmistamise abil eraldatud eranditult või peaaegu eranditult asjaomasest toiduainest või lõhna- ja maitseaineallikast.

3. Erandina lõikest 1 võib lõike 1 punktides d, e ja f nõutava teabe esitada ka ainult kaubandusdokumentides, mis on seotud saadetisega ja esitatakse tarnimisel või enne seda, kui kõnealuse toote pakendil või konteineril on nähtaval kohal tähis "ette nähtud toiduainete tootmiseks ja mitte jaemüügiks".

4. Et käesolevas artiklis on ette nähtud nõutava teabe esitamise viis, hoiduvad liikmesriigid sätestamast nimetatud artiklites sisalduvatest üksikasjalikumaid nõudeid.

Käesolevas artiklis sätestatud üksikasjad esitatakse ostjatele kergesti arusaadavas vormis, kui ostja teavitamiseks ei ole võetud muid meetmeid. Käesolev säte ei takista selliste üksikasjade esitamist mitmes keeles.

Artikkel 10

1. Kui tuleb järgida käesolevas artiklis sätestatud korda, suunab alalise toiduainekomitee eesistuja kas omal algatusel või liikmesriigi esindaja taotluse korral küsimuse nimetatud komiteele.

2. Võetavate meetmete eelnõu esitab komitee komisjoni esindaja. Tähtaja jooksul, mille määrab eesistuja lähtuvalt küsimuse kiireloomulisusest, esitab komitee eelnõu kohta oma arvamuse. Arvamus esitatakse sellise kvalifitseeritud häälteenamusega, nagu on sätestatud asutamislepingu artikli 148 lõikes 2. Eesistuja ei hääleta.

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

b) Kui kavandatavad 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 häälteenamusega.

Kui nõukogu ei ole kolme kuu jooksul alates nõukogu poole pöördumisest mingeid meetmeid vastu võtnud, võtab komisjon ettepanud meetmed vastu.

Artikkel 11

1. Käesolevat direktiivi kohaldatakse ka toiduainetes kasutamiseks ette nähtud lõhna- ja maitseainete ning ühendusse imporditud toiduainete suhtes.

2. Käesolevat direktiivi ei kohaldata ühendusest väljapoole eksporditavate maitse- ja lõhnaainete ega toiduainete suhtes.

Artikkel 12

1. Liikmesriigid ei või kasutada lõhna- ja maitseainete koostise, märgistamise või nende toimega toiduainetes seotud põhjendusi käesolevale direktiivile ja artiklis 5 nimetatud direktiividele vastavate lõhna- ja maitseainete turustamise või kasutamise keelamiseks, piiramiseks või takistamiseks.

2. Lõige 1 ei mõjuta neid siseriiklikke sätteid, mida kohaldatakse artiklis 5 nimetatud direktiivide puudumise korral.

Artikkel 13

1. Liikmesriigid võtavad käesoleva direktiivi järgimiseks vajalikud meetmed 18 kuu jooksul alates direktiivi vastuvõtmisest. Liikmesriigid teatavad sellest viivitamata komisjonile. Võetud meetmetega:

— lubatakse kaks aastat pärast käesoleva direktiivi vastuvõtmist käesolevale direktiivile vastavate lõhna- ja maitseainete turustamine ja kasutamine,

— keelatakse kolm aastat pärast käesoleva direktiivi vastuvõtmist nende lõhna- ja maitseainete turustamine ja kasutamine, mis ei vasta käesolevale direktiivile.

2. Lõige 1 ei mõjuta neid siseriiklikke sätteid, mida kohaldatakse artiklis 5 nimetatud direktiivide puudumisel teatavate lõhna- ja maitseainete suhtes või millega määratakse kindlaks toiduained, milles võib käesolevale direktiivile vastavaid lõhna- ja maitseaineid kasutada.

Artikkel 14

Käesolev direktiiv on adresseeritud liikmesriikidele.

Luxembourg, 22. juuni 1988

Nõukogu nimel

eesistuja

M. BANGEMANN

I LISA

Lõhna- ja maitseainete kasutamise tagajärjel tarbimisvalmis toiduainetes leiduvate teatavate ebasoovitavate ainete maksimaalsed piirmäärad

Aine	Toiduaine	Jook
3,4-bensopüreen	0,03 µg/kg	0,03 µg/kg

II LISA

Tarbimisvalmis toiduainetes, milles on kasutatud lõhna- ja maitseaineid, leiduvatest lõhna- ja maitseainetest ning muudest lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosadest saadud teatavate ainete maksimaalsed piirmäärad

Aine	Toiduaine mg/kg	Jook mg/kg	Erandid ja/või eripiirangud
Agarhape ⁽¹⁾	20	20	100 mg/kg alkoholsetes jookides ja seeni sisaldavates toiduainetes
Aloiin ⁽¹⁾	0,1	0,1	50 mg/kg alkoholsetes jookides
Beeta-asaroon ⁽¹⁾	0,1	0,1	1 mg/kg alkoholsetes jookides ja suupistetes kasutatavates maitseainetes
Berberiin ⁽¹⁾	0,1	0,1	10 mg/kg alkoholsetes jookides
Kumariin ⁽¹⁾	2	2	10 mg/kg teatavat liiki karamellkommides 50 mg/kg närimiskummis 10 mg/kg alkoholsetes jookides
Vesiniktsüaniidhape ⁽¹⁾	1	1	50 mg/kg pähklikompvekkides, martsipanis või selle asendajates või samalaadsetes toodetes 1 mg/alkoholi mahuprotsenti alkoholsetes jookides 5 mg/kg luuviljakonservides
Hüperitsiin ⁽¹⁾	0,1	0,1	10 mg/kg alkoholsetes jookides 1 mg/kg maiustustes
Pulegoon ⁽¹⁾	25	100	250 mg/kg mündi- või piparmündimaitselistes jookides 350 mg/kg mündikommides
Guassiin ⁽¹⁾	5	5	10 mg/kg pastillides 50 mg/kg alkoholsetes jookides
Safrool ja isosafrool ⁽¹⁾	1	1	2 mg/kg alkoholsetes jookides alkoholisisaldusega kuni 25 % 5 mg/kg alkoholsetes jookides alkoholisisaldusega üle 25 % 15 mg/kg toiduainetes, mis sisaldavad muskaatõit ja muskaatpähklit
Santoniin ⁽¹⁾	0,1	0,1	1 mg/kg alkoholsetes jookides alkoholisisaldusega üle 25 %
Tujoon (alfa ja beeta) ⁽¹⁾	0,5	0,5	5 mg/kg alkoholsetes jookides alkoholisisaldusega kuni 25 % 10 mg/kg alkoholsetes jookides alkoholisisaldusega üle 25 % 25 mg/kg toiduainetes, mis sisaldavad salveil põhinevaid valmistisi 35 mg/kg mõruainetes

⁽¹⁾ Ei tohi lisada sellisel kujul toiduainetele või lõhna- ja maitseainetele. Võib esineda toiduaines kas looduslikult või pärast looduslikest toorainetest valmistatud lõhna- ja maitseainete lisamist.