

EUROOPA PARLAMENDI JA NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 1333/2008,**16. detsember 2008,****toidu lisaainete kohta****(EMPs kohaldatav tekst)**

EUROOPA PARLAMENT JA EUROOPA LIIDU NÕUKOGU,

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut, eriti selle artiklit 95,

võttes arvesse komisjoni ettepanekut,

võttes arvesse Euroopa Majandus- ja Sotsiaalkomitee arvamust ⁽¹⁾,toimides asutamislepingu artiklis 251 sätestatud korras ⁽²⁾

ning arvestades järgmist:

(1) Ohutu ja tervisliku toidu vaba liikumine on siseturu oluline aspekt ning mõjutab oluliselt inimeste tervist ja heaolu ning nende sotsiaalseid ja majanduslikke huve.

(2) Ühenduse poliitika elluviimisel tuleks tagada inimeste elu ja tervise kõrgetasemeline kaitse.

(3) Käesoleva määrusega asendatakse varasemad toitudes kasutada lubatud lisaaineid käsitlevad direktiivid ja otsused eesmärgiga tagada terviklike ja tõhusate menetluste kaudu siseturu tõhus toimimine ja inimeste tervise kaitse kõrge tase ning tarbijakaitse (sealhulgas tarbijate huvide kaitse) kõrge tase.

(4) Käesoleva määrusega ühtlustatakse ühenduses toidu lisaainete kasutamine toidus. See hõlmab nõukogu 3. mai 1989. aasta direktiivis 89/398/EMÜ (eritoiduks ettenähtud toiduaineid käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta) ⁽³⁾ käsitletud lisaainete kasutamist toitudes, samuti teatavate toiduvärvide kasutamist liha märgistamiseks teravisevärviga ning munade kaunistamiseks ja tembeldamiseks. Määrusega ühtlustatakse ka toidu lisaainete kasutamine toidu lisaainetes ja toiduensüümides; seeläbi tagatakse toidu lisaainete ohutus ja kvaliteet ning hõlbustatakse nende ladustamist ja kasutamist. Toiduensüüme ei ole ühenduse tasandil varem reguleeritud.

(5) Toidu lisaained on ained, mida tavaliselt ei tarbita toiduna, vaid mis lisatakse toidule tahtlikult käesolevas määruses kirjeldatud tehnoloogilisel eesmärgil, näiteks toidu säilitamiseks. Kõik toidu lisaained peaksid olema hõlmatud käesoleva määrusega ning seetõttu tuleks teaduse ja tehnika arengut arvesse võttes funktsionaalrühmade loetelu ajakohastada. Kui aineid kasutatakse lõhna ja/või maitse esiletoomiseks või toitainelistel eesmärkidel (näiteks soolaasendajad, vitamiinid ja mineraalained), ei käsitata neid siiski lisaainetena. Käesoleva määruse reguleerimisalasse ei kuulu ka toiduna käsitatavad ained, mida võib kasutada tehnoloogilisel eesmärgil, nagu keedusool või värvainena kasutatav safran ja toiduensüümid. Toidust ja muudest looduslikest allikmaterjalidest toite- või aromaatsete komponentide (nt pigmentide) selektiivse ekstraheerimise teel saadud valmistisi, mis avaldavad tehnoloogilist mõju valmistootele, tuleks käsitada toidu lisaainetena käesoleva määruse tähenduses. Toiduensüüme käsitletakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määruses (EÜ) nr 1332/2008 (toiduensüümide kohta), ⁽⁴⁾ mis välistab käesoleva määruse kohaldamise.

(6) Käesolev määrus ei hõlma aineid, mida ei tarbita toiduna, vaid kasutatakse tahtlikult toidu töötlemiseks, ja mis jäävad valmistoituna vaid jääkainetena ning mis ei avalda valmistootele mingisugust tehnoloogilist mõju (abiained).

⁽¹⁾ ELT C 168, 20.7.2007, lk 34.

⁽²⁾ Euroopa Parlamendi 10. juuli 2007. aasta aramus (ELT C 175 E, 10.7.2008, lk 142), nõukogu 10. märtsi 2008. aasta ühine seisukoht (ELT C 111 E, 6.5.2008, lk 10), Euroopa Parlamendi 8. juuli 2008. aasta seisukoht (*Euroopa Liidu Teatajas* seni avaldamata). Nõukogu 18. novembri 2008. aasta otsus.

⁽³⁾ EÜT L 186, 30.6.1989, lk 27.

⁽⁴⁾ Vaata käesoleva *Euroopa Liidu Teataja* lk 7.

- (7) Toidu lisaaineid tohib heaks kiita ja võib kasutada vaid juhul, kui need vastavad käesolevas määruses sätestatud kriteeriumidele. Toidu lisaained peavad olema kasutamisel ohutud, nende kasutamiseks peab olema tehnoloogiline vajadus ning need ei tohi tarbijat eksitada ja nende kasutamine peab tarbijale kasu tooma. Tarbija eksitamine hõlmab kasutatud koostisosade laadi, värskuse ja kvaliteediga, toote või tootmisprotsessi looduslikkuse või toote toiteväärtusega, sealhulgas puu- ning juurviljade sisaldusega seotud küsimusi, kuid ei piirdu nendega. Toidu lisaainete kasutamise lubamiseks tuleks arvestada muid asjakohaseid tegureid, sealhulgas ühiskondlikke, majanduslikke, traditsioonidega seonduvaid, eetilisi ja keskkonnategureid, ettevaatuspõhimõtet ning kontrolli teostatavust. Toidu lisaaine kasutamise ja piirnormide osas tuleks arvesse võtta toidu lisaaine saamist teistest allikatest ja eri tarbijarühmade (näiteks allergilised tarbijad) kokkupuudet toidu lisaainega.
- (8) Lisaained peavad vastama heakskiidetud spetsifikatsioonidele, mis peavad hõlmama andmeid lisaaine asjakohaseks identifitseerimiseks, sealhulgas päritoluandmeid, ning spetsifikatsioonides tuleb kirjeldada vastuvõetavaid puhtusekriteeriume. Varem toidu lisaainete osas väljatöötatud spetsifikatsioonid, mis on esitatud komisjoni 5. juuli 1995. aasta direktiivis 95/31/EÜ (millega nähakse ette toiduainetes kasutatavate magusainete puhtuse erikriteeriumid), ⁽¹⁾ komisjoni 26. juuli 1995. aasta direktiivis 95/45/EÜ (millega nähakse ette toiduainetes kasutatavate värvainete puhtuse erikriteeriumid) ⁽²⁾ ja komisjoni 2. detsembri 1996. aasta direktiivis 96/77/EÜ (millega nähakse ette toiduainetes kasutatavate lisaainete (välja arvatud värv- ja magusainete) puhtuse erikriteeriumid), ⁽³⁾ tuleks säilitada seni, kuni vastavad lisaained kantakse käesoleva määruse lisadesse. Selliste lisaainetega seotud spetsifikatsioonid tuleks sel hetkel näha ette määrusega. Kõnealused spetsifikatsioonid peaksid olema otseselt seotud käesoleva määruse lisades esitatud ühenduse loeteludesse kantud lisaainetega. Arvestades nende spetsifikatsioonide keerukust ja sisu, ei peaks neid selguse huvides siiski ühenduse loeteludesse lisama, vaid need peaks sätestama ühes või mitmes eraldi määruses.
- (9) Mõningaid toidu lisaaineid tohib kasutada vaid teatavates lubatud veiniproduktides ja -menetlustes. Selliste lisaainete kasutamine peaks vastama käesolevale määrusele ja asjakohastes ühenduse õigusaktides ettenähtud erisätetele.
- (10) Ühtlustamise tagamiseks tuleks toidu lisaainete riski hinnata ja toidu lisaained heaks kiita vastavalt korrale, mis on sätestatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määruses (EÜ) nr 1331/2008 (millega kehtestatakse toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus) ⁽⁴⁾.
- (11) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 28. jaanuari 2002. aasta määruse (EÜ) nr 178/2002 (millega sätestatakse toiduvalmistamise õigusnormide üldised põhimõtted ja nõuded, asutatakse Euroopa Toiduohutusamet ja kehtestatakse toidu ohutusega seotud menetlused) ⁽⁵⁾ kohaselt tuleb rahvatervist mõjutada võivate teemade korral konsulteerida Euroopa Toiduohutusametiga (edaspidi „toiduohutusamet“).
- (12) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 22. septembri 2003. aasta määruse (EÜ) nr 1829/2003 (geneetiliselt muundatud toidu ja sööda kohta) ⁽⁶⁾ reguleerimisalasse kuuluva toidu lisaaine kasutamiseks tuleks anda luba nii kõnealuse määruse kui ka käesoleva määruse alusel.
- (13) Toidu lisaaine, mis on käesoleva määruse kohaselt juba heaks kiidetud ja mille valmistamisel kasutatud tootmismeetodid või lähteained erinevad oluliselt toiduohutusameti poolt riskihindamisel analüüsitud või sätestatud spetsifikatsioonides nimetatutest, tuleks esitada toiduohutusametile hindamiseks. Oluline erinevus võib muu hulgas tähendada tootmismeetodite puhul taimest ekstraheerimiselt üleminekut kääritamisele, kasutades mikroorganisme või geneetiliselt muundatud mikroorganisme, samuti võib see tähendada lähteainete muutmist või osakeste suuruse muutmist, sealhulgas nanotehnoloogiat kasutades.
- (14) Toidu lisaaineid tuleks hoida pideva vaatluse all ja neid tuleb nende kasutustingimuste muutumist ja uut teadusinfot arvestades vajaduse korral uuesti hinnata. Vajadusel peaks komisjon koos liikmesriikidega kaaluma asjakohaste meetmete võtmist.
- (15) Liikmesriikidel, kes 1. jaanuaril 1992. aasta on säilitanud keelud teatavate lisaainete kasutamise suhtes teatud toitudes, mida käsitatakse traditsioonilistena ja toodetakse nende territooriumil, tuleks lubada nende keeldude edasist kohaldamist. Selliste toodete nagu „Feta” ja „Salame cacciatore” osas ei tohiks käesolev määrus piirata teatavate nimetuste kasutamise seotud piiravate eeskirjade kohaldamist vastavalt nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrusele (EMÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ning päritolunimetuste kaitse kohta) ⁽⁷⁾ ja nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrusele (EÜ) nr 509/2006 (põllumajandustoodete ja toidu garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste kohta) ⁽⁸⁾.

⁽¹⁾ EÜT L 178, 28.7.1995, lk 1.

⁽²⁾ EÜT L 226, 22.9.1995, lk 1.

⁽³⁾ EÜT L 339, 30.12.1996, lk 1.

⁽⁴⁾ Vaata käesoleva Euroopa Liidu Teataja lk 1.

⁽⁵⁾ EÜT L 31, 1.2.2002, lk 1.

⁽⁶⁾ ELT L 268, 18.10.2003, lk 1.

⁽⁷⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

⁽⁸⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 1.

- (16) Ilma et see piiraks täiendavate piirangute kehtestamist, võib lisaaine esineda toidus peale otse toidule lisamise veel ülekandumise tulemusena koostisosalt, milles see lisaaine oli lubatud, tingimusel et valmistoidus ei ole lisaaine tase suurem, kui see oleks olnud koostisosa kasutamisel õigete tehnoloogiliste tingimuste ja hea tootmistava juures.
- (17) Toidu lisaainete suhtes kohaldatakse ka edaspidi Euroopa Parlamendi ja nõukogu 20. märtsi 2000. aasta direktiiviga 2000/13/EÜ (toidu märgistamist, esitlemist ja reklaami käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta) ⁽¹⁾ ning vajaduse korral määrusega (EÜ) nr 1829/2003 ja Euroopa Parlamendi ja nõukogu 22. septembri 2003. aasta määrusega (EÜ) nr 1830/2003 (milles käsitletakse geneetiliselt muundatud organismide jälgitavust ja märgistamist, geneetiliselt muundatud organismidest valmistatud toiduainete ja sööda jälgitavust) ⁽²⁾ ettenähtud üldist märgistamiskohustust. Lisaks sellele tuleks käesolevasse määrusesse lisada erisätted valmistajale või lõpp-tarbijale müüdavate toidu lisaainete märgistamise kohta.
- (18) Käesoleva määruse alusel lubatud magusaineid võib kasutada otse tarbijatele müüdavates lauamagusainetes. Selliste toodete valmistajad peaksid tegema teabe sobivate vahendite abil tarbijatele kättesaadavaks, et võimaldada neil toodet ohutult kasutada. Sellise teabe saab teha kättesaadavaks mitmel viisil, sealhulgas toote etiketil, asjaomastel veebilehtedel, tarbijale mõeldud teabetelefonil või müügikohas. Selle nõude rakendamise suhtes ühetaolise lähenemisviisi võtmiseks võib osutada vajalikuks suuniste koostamine ühenduse tasandil.
- (19) Käesoleva määruse rakendamiseks vajalikud meetmed tuleks vastu võtta vastavalt nõukogu 28. juuni 1999. aasta otsusele 1999/468/EÜ (millega kehtestatakse komisjoni rakendusvolituste kasutamise menetlus) ⁽³⁾.
- (20) Komisjonile tuleks eelkõige anda volitus muuta käesoleva määruse lisasid ja võtta vastu asjakohased üleminekumeetmed. Kuna need on üldmeetmed ja nende eesmärk on muuta käesoleva määruse vähem olulisi sätteid, muu hulgas täiendades seda uute vähem oluliste sätetega, tuleb need vastu võtta vastavalt otsuse 1999/468/EÜ artiklis 5a sätestatud kontrolliga regulatiivmenetlusele.
- (21) Pidades silmas tõhusust tuleks lühendada kontrolliga regulatiivmenetluse tähtaegu, mille jooksul võetakse vastu II ja III lissasse tehtavad teatavad muudatused, mis on seotud ainetega, mis on ühenduse muu õiguse alusel juba lubatud, ning nende ainetega seonduvad mis tahes asjakohased üleminekumeetmed.
- (22) Toidu lisaaineid käsitleva ühenduse õiguse proportsionaalsuse ja tõhusaks loomiseks ning ajakohastamiseks on vaja koguda andmeid, jagada teavet ja koordineerida liikmesriikidevahelist tööd. Sel eesmärgil võib otsustusprotsessi hõlbustamiseks osutada kasulikuks uurimuste korraldamine spetsiifilistel teemadel. On asjakohane, et ühendus võib selliseid uurimusi rahastada oma eelarvemenetluse osana. Kõnealuseid meetmeid rahastatakse vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrusele (EÜ) nr 882/2004 (ametlike kontrollide kohta, mida tehakse sööda- ja toidualaste õigusnormide ning loomatervishoiu ja loomade heaolu käsitlevate eeskirjade täitmise kontrollimise tagamiseks) ⁽⁴⁾.
- (23) Liikmesriigid peavad käesoleva määruse täitmise tagamiseks viima läbi ametlikke kontrole vastavalt määrusele (EÜ) nr 882/2004.
- (24) Kuna käesoleva määruse eesmärki, nimelt toidu lisaaineid käsitlevate ühenduse eeskirjade sätestamist ei suuda liikmesriigid piisavalt saavutada ning seetõttu on seda turu teraviklikkuse ning tarbijakaitse kõrge taseme huvides parem saavutada ühenduse tasandil, võib ühendus võtta meetmeid kooskõlas asutamislepingu artiklis 5 sätestatud subsidiaarsuse põhimõttega. Kõnealuses artiklis sätestatud proportsionaalsuse põhimõtte kohaselt ei lähe käesolev määrus nimetatud eesmärgi saavutamiseks vajalikust kaugemale.
- (25) Pärast käesoleva määruse vastuvõtmist peaks komisjon toiduahela ja loomatervishoiu alalise komitee abiga vaatama läbi kõigi juba antud lubade vastavuse sellistele kriteeriumidele nagu tarbimine, tehnoloogiline vajadus ja tarbija võimalik eksitamine, kuid välja arvatud ohutus. Kõik toidu lisaained, mille load jäävad ühenduses kehtima, tuleks kanda käesoleva määruse II ja III lisa esitatud ühenduse loeteludesse. Käesoleva määruse III lisa tuleks täiendada teiste toidu lisaainetega, mida kasutatakse toidu lisaainetes ja toiduensüümides ning samuti toitainete kandeainetes, ning nende kasutustingimustega vastavalt määrusele (EÜ) nr 1331/2008 (millega kehtestatakse toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus). Asjakohase üleminekuperioodi võimaldamiseks ei kohaldata III lisa sätteid, välja arvatud toidu lisaainete kandeaineteid ning toidu lisaaineid lõhna- ja maitseainetes käsitlevaid sätteid enne 1. jaanuari 2011.
- (26) Kuni uue ühenduse toidu lisaainete loetelu koostamiseni on vajalik sätestada lihtsustatud menetlus, mis võimaldaks olemasolevates direktiivides sätestatud kehtivaid toidu lisaainete loetelusid ajakohastada.

⁽¹⁾ EÜT L 109, 6.5.2000, lk 29.

⁽²⁾ ELT L 268, 18.10.2003, lk 24.

⁽³⁾ EÜT L 184, 17.7.1999, lk 23.

⁽⁴⁾ ELT L 165, 30.4.2004, lk 1.

(27) Käesoleva määruse vastuvõtmisest ühe aasta jooksul peaks komisjon välja töötama hindamiskava, mille järgi saaks toiduohutusamet ühenduses juba lubatud lisaainete ohutust uuesti hinnata, ilma et see piiraks põhjenduses 25 osutatud läbivaatamise tulemuste kohaldamist. Selles kavas tuleks määratleda vajadused ja prioriteetide järjestus, mille alusel tuleb heakskiidetud lisaaineid analüüsida.

(28) Käesoleva määrusega tunnistatakse kehtetuks ja asendatakse järgmised õigusaktid: nõukogu 23. oktoobri 1962. aasta direktiiv 62/2645/EMÜ (toidus lubatud värvaineid käsitlevate liikmesriikide eeskirjade ühtlustamise kohta), ⁽¹⁾ nõukogu 26. jaanuari 1965. aasta direktiiv 65/66/EMÜ (millega nähakse ette toidus kasutamiseks lubatud säilitusainete puhtuse erikriteeriumid), ⁽²⁾ nõukogu 25. juuli 1978. aasta direktiiv 78/663/EMÜ (millega nähakse ette toiduainetes kasutatavate emulgaatorite, stabilisaatorite, paksendite ja tarretusainete puhtuse erikriteeriumid), ⁽³⁾ nõukogu 25. juuli 1978. aasta direktiiv 78/664/EMÜ (millega nähakse ette toidus kasutada lubatud antioksidantide puhtuse erikriteeriumid), ⁽⁴⁾ komisjoni esimene 28. juuli 1981. aasta direktiiv 81/712/EMÜ (millega kehtestatakse ühenduse analüüsimeetodid, et kontrollida teatavate toiduainetes kasutatavate lisaainete vastavust puhtusekriteeriumidele), ⁽⁵⁾ nõukogu 21. detsembri 1988. aasta direktiiv 89/107/EMÜ (toiduainetes lubatud lisaaineid käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta), ⁽⁶⁾ Euroopa Parlamendi ja nõukogu 30. juuni 1994. aasta direktiiv 94/35/EÜ (toiduainetes kasutatavate magusainete kohta), ⁽⁷⁾ Euroopa Parlamendi ja nõukogu 30. juuni 1994. aasta direktiiv 94/36/EÜ (toiduainetes kasutatavate värvainete kohta), ⁽⁸⁾ Euroopa Parlamendi ja nõukogu 20. veebruari 1995. aasta direktiiv 95/2/EÜ (toiduainetes kasutatavate lisaainete (välja arvatud värv- ja magusainete) kohta), ⁽⁹⁾ Euroopa Parlamendi ja nõukogu 19. detsembri 1996. aasta otsus nr 292/97/EÜ (selliste siseriiklike õigusaktide säilitamise kohta, millega keelatakse teatavate lisaainete kasutamine teatavate toiduainete valmistamisel), ⁽¹⁰⁾ ja komisjoni 27. märtsi 2002. aasta otsus 2002/247/EÜ (millega peatatakse lisaaine E 425 (Rivieri titaanjuur) sisaldavate pastilaa-marmelaaditoodete turuleviimine ja import) ⁽¹¹⁾. Siiski on asjakohane, et mõned kõnealuste õigusaktide sätted jääksid üleminekuperioodil kehtima, et anda aega käesoleva määruse lisades toodud ühenduse loetelude koostamiseks,

⁽¹⁾ EÜT 115, 11.11.1962, lk 2645/62.

⁽²⁾ EÜT L 22, 9.2.1965, lk 373.

⁽³⁾ EÜT L 223, 14.8.1978, lk 7.

⁽⁴⁾ EÜT L 223, 14.8.1978, lk 30.

⁽⁵⁾ EÜT L 257, 10.9.1981, lk 1.

⁽⁶⁾ EÜT L 40, 11.2.1989, lk 27.

⁽⁷⁾ EÜT L 237, 10.9.1994, lk 3.

⁽⁸⁾ EÜT L 237, 10.9.1994, lk 13.

⁽⁹⁾ EÜT L 61, 18.3.1995, lk 1.

⁽¹⁰⁾ EÜT L 48, 19.2.1997, lk 13.

⁽¹¹⁾ EÜT L 84, 28.3.2002, lk 69.

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

I PEATÜKK

SISU, REGULEERIMISALA JA MÕISTED

Artikkel 1

Sisu

Käesoleva määrusega kehtestatakse eeskirjad toidus kasutatavate toidu lisaainete kohta, et tagada siseturu tõhus toimimine ning inimeste tervise kaitse kõrge tase ja tarbijakaitse (sealhulgas tarbi- ja huvide kaitse) kõrge tase ja õiglane toidukaubandus, võttes vajaduse korral arvesse keskkonnakaitset.

Käesoleva määrusega nähakse sel eesmärgil ette:

- a) II ja III lisas esitatud ühenduse heakskiidetud toidu lisaainete loetelud;
- b) toidu lisaainete kasutustingimused toidus, sealhulgas toidu lisaainetes ja toiduensüümides ning määrusega (EÜ) nr 1332/2008 (toiduensüümide kohta) ja Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määrusega (EÜ) nr 1334/2008 (toidus kasutatavate lõhna- ja maitseainete ning teatavate lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosade kohta) hõlmatud toidu lõhna- ja maitseainetes ⁽¹²⁾;
- c) toidu lisaainete kujul müüdavate toidu lisaainete märgistamise kord.

Artikkel 2

Reguleerimisala

1. Käesolevat määrust kohaldatakse toidu lisaainete suhtes.
2. Käesolevat määrust ei kohaldata järgmiste ainete suhtes, kui neid ei kasutata toidu lisaainetena:
 - a) abiained;
 - b) ained, mida kooskõlas ühenduse taimetervise eeskirjadega kasutatakse taimede ja taimsete saaduste kaitseks;
 - c) toidule toitainetena lisatud ained;
 - d) olmevee käitlemiseks kasutatavad ained, mis kuuluvad nõukogu 3. novembri 1998. aasta direktiivi 98/83/EÜ (olmevee kvaliteedi kohta) ⁽¹³⁾ reguleerimisalasse;

⁽¹²⁾ Vaata käesoleva Euroopa Liidu Teataja lk 34.

⁽¹³⁾ EÜT L 330, 5.12.1998, lk 32.

e) lõhna- ja maitseained, mis kuuluvad määruse (EÜ) nr 1334/2008 (millega kehtestatakse toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus) reguleerimisalasse.

3. Käesolevat määrust ei kohaldata määruse (EÜ) nr 1332/2008 (toiduensüümide kohta) reguleerimisalasse kuuluvate toiduensüümide suhtes alates ühenduse toiduensüümide loetelu kohaldamise kuupäevast kooskõlas nimetatud määruse artikliga 17.

4. Käesolevat määrust kohaldatakse, ilma et see piiraks ühenduse erieeskirjade kohaldamist toidu lisaainete osas:

a) spetsiifilistes toitudes;

b) otstarbel, mis ei kuulu käesoleva määruse reguleerimisalasse.

Artikkel 3

Mõisted

1. Käesolevas määruses kasutatakse määrustes (EÜ) nr 178/2002 ja (EÜ) nr 1829/2003 sätestatud mõisteid.

2. Käesolevas määruses kasutatakse samuti järgmisi mõisteid:

a) „toidu lisaaine” – aine, mida olenemata selle toiteväärtusest ei kasutata tavaliselt iseseisva toiduna või toidule iseloomuliku koostisainena ja mille tahtlik tehnoloogilisel eesmärgil lisamine toidule selle tootmisel, töötlemisel, valmistamisel, käitlemisel, pakendamisel, transpordil või ladustamisel viib või võib põhjendatud oletusel viia selleni, et lisaaine ise või tema kõrvalsaadused muutuvad otseselt või kaudselt selliste toitude koostisosaks;

Toidu lisaainetena ei käsitata järgmisi aineid:

i) mono-, di- või oligosahhariidid ning toidud, mis sisaldavad nimetatud aineid, nende magustamisomaduste tõttu;

ii) värviva kõrvaltoimega kuivatatud ja kontsentreeritud toidud, sealhulgas lõhna- ja maitseained, mida lisatakse liittoidu tootmisel nende lõhna- ja maitseomaduste või toiteväärtuse tõttu;

iii) ained, mida kasutatakse katte- või pinnakattematerjalides, mis ei ole toidu osa ja mis ei ole ette nähtud tarbimiseks koos selle toiduga;

iv) tooted, mis sisaldavad pektiini ja mis saadakse kuivatatud õunapulbrist või tsitruseliste või küdooniade koordest või nende segust lahjendatud happega töötlemise ja järgneva osalise naatrium- või kaaliumsooladega neutraliseerimise abil („vedel pektiin”);

v) närimiskummi alusmaterjal;

vi) valge või kollane dekstriin, röstitud või dekstriinitud tärklis, happe või leelisega modifitseeritud tärklis, valgendatud tärklis, füüsikaliselt modifitseeritud tärklis ja amüülüütiliste ensüümidega töödeldud tärklis;

vii) ammooniumkloriid;

viii) vereplasma, toiduželatiin, valgühüdrolüsaadid ja nende soolad, piimavalk ja gluteen;

ix) aminohapped ja nende soolad (välja arvatud glutamiinhape, glütsiin, tsüsteiin ja tsüstiin ning nende soolad), millel ei ole tehnoloogilist funktsiooni;

x) kaseinaadid ja kaseiin;

xi) inuliin;

b) „abiaine” – mis tahes aine:

i) mida ei tarbita iseseisva toiduna;

ii) mida kasutatakse tahtlikult toorainete, toitude või nende koostisainete töötlemisel teatava tehnoloogilise käitlemis- või töötlemiseesmärgi saavutamiseks ja

iii) mis ise või mille derivaatide jäägid võivad tahtmatult, kuid tehniliselt vältimatult olla lõpptootes tingimusel, et need ei tekita ohtu tervisele ja neil ei ole mingit tehnoloogilist mõju lõpptootele;

c) „funktsionaalrühm” – üks I lisas esitatud rühmadest, mis põhineb toidu lisaaine tehnoloogilisel funktsioonil toidus;

d) „töötlemata toit” – toit, mida ei ole käideldud nii, et toidu algupärane oleks oluliselt muutunud, kusjuures olulise muutmisenähtena ei käsitata: tükeldamist, lõikamist, raiumist, konditustamist, hakkimist, nülkimist, viilutamist, koorimist, peenestamist, lõigustamist, puhastamist, korrastamist, sügavkülmutamist, külmutamist, jahutamist, jahvatamist, kestast vabastamist, pakendamist või lahtipakkimist;

e) „suhkrulisandita toit” – toit, mis ei sisalda:

i) lisatud mono- või disahhariide;

ii) lisatud toitu, mis sisaldab nende magustamisomaduste tõttu lisatud mono- või disahhariide;

- f) „vähendatud energiasisaldusega toit” – algupärase toidu või samalaadse tootega võrreldes vähemalt 30 % võrra vähendatud energiasisaldusega toit;
- g) „lauamagusaine” – lubatud magusaine, mis võib sisaldada teisi toidu lisaaineid ja/või toidu koostisosi ja mis on suhkru asendajana ettenähtud müügiks lõpptarbijale;
- h) „*quantum satis* põhimõte” – põhimõte, mille kohaselt arvulisi piirnorme ei kehtestata ja aineid kasutatakse hea tootmistava kohaselt tasemel, mis ei ole kavandatud eesmärgi saavutamiseks vajalikust tasemest kõrgem, ja tingimusel, et tarbijat ei eksitata.

II PEATÜKK

LENDE TOIDU LISAAINETE LOETELU, MILLE ÜHENDUS ON HEAKS KIITNUD

Artikkel 4

Toidu lisaainete ühenduse loetelud

1. Toidu lisaainena võib lasta turule ja kasutada toidus vaid II lisas ettenähtud kasutustingimustel kõnealuses lisas esitatud ühenduse loetellu kantud toidu lisaaineid.
2. Toidu lisaainetes, toiduensüümides ning toidu lõhna- ja maitseainetes võib kasutada III lisas ettenähtud kasutustingimustel vaid kõnealuses lisas esitatud ühenduse loetellu kantud toidu lisaaineid.
3. II lisas esitatud toidu lisaainete loetelu koostatakse nende toidurühmade alusel, millele neid toidu lisaaineid võib lisada.
4. III lisas esitatud toidu lisaainete loetelu koostatakse nende toidu lisaainete, toiduensüümide, toidu lõhna- ja maitseainete ning toitainete nende rühmade alusel, millele neid toidu lisaaineid võib lisada.
5. Toidu lisaained vastavad artiklis 14 osutatud spetsifikatsioonidele.

Artikkel 5

Tingimustele mittevastavate toidu lisaainete ja/või tingimustele mittevastava toidu keelamine

Mitte keegi ei tohi turule lasta selliseid toidu lisaaineid, mis ei vasta käesolevale määrusele, või mis tahes toitu, milles esinevad sellised toidu lisaained.

Artikkel 6

Toidu lisaainete ühenduse loetelusse kandmise ja nende kasutamise üldtingimused

1. Toidu lisaaine võib kanda II ja III lisas esitatud ühenduse loeteludesse vaid juhul, kui see vastab järgmistele tingimustele ning arvestab vajaduse korral muid õiguslikke tegureid, sealhulgas keskkonnategureid:
 - a) olemasolevate teaduslike tõendite kohaselt ei põhjusta see kavandatud kasutustasemel probleeme tarbijate tervisele ning
 - b) selle järele on põhjendatud tehnoloogiline vajadus, mida ei saa rahuldada teiste majanduslikult või tehnoloogiliselt teostatavate vahenditega, ning
 - c) selle kasutamine ei eksita tarbijaid.
2. Toidu lisaaine peab II ja III lisas esitatud ühenduse loeteludesse kandmiseks olema tarbija jaoks soodne ja kasulik ning seetõttu peab see aitama saavutada ühte või mitut järgmistest eesmärkidest:
 - a) toidu toiteväärtuse säilitamine;
 - b) eritoitu vajavatele tarbijarühmadele valmistatava toidu vajalike koostisainete või koostisosade tagamine;
 - c) toidu säilivuse või stabiilsuse suurendamine või selle organoleptiliste omaduste parandamine, kui see ei muuda toidu laadi, olemust või kvaliteeti ega eksita tarbijat;
 - d) abistamine toidu, sealhulgas toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete tootmisel, töötlemisel, valmistamisel, käitlemisel, pakendamisel, transpordil või ladustamisel, tingimusel et toidu lisaainet ei kasutata selleks, et varjata kasutatud vähese väärtusega toorainete mõju või nimetatud toimingute ajal kasutatavaid ebasoovitavaid, sealhulgas ebahügieenilisi toiminguid.
3. Erandina lõike 2 punktist a võib toidu toiteväärtust vähendada lisaaine kanda II lisas esitatud ühenduse loetellu, kui:
 - a) toit ei ole normaalse toitumise oluline komponent või
 - b) toidu lisaaine on vajalik toidu tootmiseks eritoitu vajavate tarbijarühmade jaoks.

Artikkel 7

Magusainete eritingimused

Toidu lisaaine võib kanda II lisas esitatud ühenduse loetelu magusainete funktsionaalrühma vaid juhul, kui seda lisaks kasutamisele ühel või mitmel artikli 6 lõikes 2 sätestatud eesmärgil kasutatakse vähemalt ühel järgmistest eesmärkidest:

- a) suhkru asendamine vähendatud energiasisaldusega toidu, kaariest mittetektitava toidu või suhkruilisandita toidu tootmisel või
- b) suhkru asendamine seal, kus see võimaldab toidu säilimisega pikendada, või
- c) kasutamine direktiivi 89/398/EMÜ artikli 1 lõike 2 punkti a määratluse kohaselt eritoiduks ettenähtud toidu tootmisel.

Artikkel 8

Toiduvärvide eritingimused

Toidu lisaaine võib kanda II lisas esitatud ühenduse loetelu värvainete funktsionaalrühma vaid juhul, kui seda lisaks kasutamisele ühel või mitmel artikli 6 lõikes 2 sätestatud eesmärgil kasutatakse ka ühel järgmistest eesmärkidest:

- a) toidu esialgse välimuse taastamine, kui toidu värvus on töötlemisel, ladustamisel, pakendamisel ja jaotamisel muutunud ja see ei ole enam isuäratav;
- b) toidule ahvatlevama välimuse andmine;
- c) iseenesest värvitule toidule värvuse andmine.

Artikkel 9

Toidu lisaainete funktsionaalrühmad

1. Toidu lisaained võib II ja III lisas lisaaine peamise tehnoloogilise funktsiooni alusel määrata ühte I lisas esitatud funktsionaalrühma.

Toidu lisaaine määramine ühte funktsionaalrühma ei välista selle kasutamist mitmel eesmärgil.

2. Teaduse ja tehnoloogia arengust tulenevalt võetakse vajadusel vastavalt artikli 28 lõikes 3 osutatud kontrolliga regulatiivmenetluse korras vastu meetmed, mille eesmärk on muuta käesoleva direktiivi vähemolulisi sätteid, mis on seotud täiendavate funktsionaalrühmadega, mis võidakse lisada I lisale.

Artikkel 10

Toidu lisaainete ühenduse loetelude sisu

1. Toidu lisaaine, mis vastab artiklites 6, 7 ja 8 ettenähtud tingimustele, võib määruses (EÜ) nr 1331/2008 (millega kehtestatakse toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus) osutatud korra kohaselt kanda:

- a) käesoleva määruse II lisas esitatud ühenduse loetellu ja/või
 - b) käesoleva määruse III lisas esitatud ühenduse loetellu.
2. Toidu lisaaine kandmisel II ja III lisas esitatud ühenduse loeteludesse tuleb märkida:
- a) toidu lisaaine nimetus ja selle E-number;
 - b) toidud, millesse võib seda toidu lisaainet lisada;
 - c) toidu lisaaine kasutustingimused;
 - d) vajaduse korral teave selle kohta, kas toidu lisaaine vahetult tarbijale müümise suhtes on kehtestatud piiranguid.
3. II ja III lisas esitatud ühenduse loetelusid muudetakse vastavalt korrale, millele on osutatud määruses (EÜ) nr 1331/2008 (millega kehtestatakse toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus).

Artikkel 11

Toidu lisaainete kasutustasemed

1. Artikli 10 lõike 2 punktis c osutatud kasutustingimuste kehtestamisel:

- a) tuleb kasutustase määrata soovitud mõju saavutamiseks kõige madalamal vajalikul tasemel;
- b) tasemete määramisel tuleb arvesse võtta:
 - i) toidu lisaaine osas kehtestatud vastuvõetavat päevast kogust või muud samaväärset kriteeriumi ning kõikidest allikatest saadavat oletatavat toidu lisaaine päevast kogust;
 - ii) toidu lisaaine kasutamisel toidus, mis on ette nähtud eri tarbijarühmadele, neisse rühmadesse kuuluvate tarbijate võimalikku päevast toidu lisaaine kogust.

2. Kui see on asjakohane, ei kehtestata toidu lisaaine jaoks arvulisi piirnorme (*quantum satis*). Sellisel juhul kasutatakse toidu lisaainet vastavalt *quantum satis* põhimõttele.

3. II lisas sätestatud toidu lisaainete kasutamise piirnorme kohaldatakse turustatava toote suhtes, kui ei ole sätestatud teisiti. Erandina sellest põhimõttest kohaldatakse kuivatatud ja/või kontsentreeritud toidu suhtes, mis muudetakse tarvitusvalmiks, etiketil oleva tarvitamisjuhise kohaselt tarvitusvalmiks muudetud toidu suhtes kohaldatavaid piirnorme, võttes arvesse vähimat lahjendustegurit.

4. II lisas sätestatud toiduvärvide piirnorme kohaldatakse toiduvärvi põhikomponendi koguste suhtes, kui ei ole sätestatud teisiti.

Artikkel 12

Muudatused ühenduse loetelusse kantud toidu lisaaine tootmisprotsessis või lähteainetes

Kui toidu lisaaine on juba kantud ühenduse loetelusse ja selle tootmisviisi või kasutatud lähteainete osas on tehtud oluline muudatus või on muudetud osakeste suurust, näiteks nanotehnoloogiat kasutades, tuleb uuel meetodil või uute lähteainetega toodetud toidu lisaainet käsitleda kui erinevat lisaainet ja tuleb teha uus kanne ühenduse loeteludesse või viia muudatused spetsifikatsiooni, enne kui lubada kõnealune toode turule.

Artikkel 13

Määruse (EÜ) nr 1829/2003 reguleerimisalasse kuuluvad toidu lisaained

1. Toidu lisaaine, mis kuulub määruse (EÜ) nr 1829/2003 reguleerimisalasse, võib kanda vastavalt käesolevale määrusele II ja III lisas esitatud ühenduse loeteludesse alles pärast seda, kui sellele lisaainele on antud luba vastavalt määrusele (EÜ) nr 1829/2003.

2. Kui ühenduse loetelusse juba kantud toidu lisaaine valmistatakse erinevast lähteainest, mis jääb määruse (EÜ) nr 1829/2003 reguleerimisalasse, ei ole sellele vaja taotleda uut luba käesoleva määruse alusel, tingimusel et uuele lähteainele on antud luba vastavalt määrusele (EÜ) nr 1829/2003 ning toidu lisaaine vastab käesolevas määruses kehtestatud spetsifikatsioonidele.

Artikkel 14

Toidu lisaainete spetsifikatsioonid

Toidu lisaainete spetsifikatsioonid, mis on eelkõige seotud päritolu, puhtusekriteeriumide ja teiste vajalike andmetega, võetakse vastu lisaaine esmakordsel kandmisel II ja III lisas esitatud ühenduse loeteludesse vastavalt määruses (EÜ) nr 1331/2008 (millega kehtestatakse toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus) osutatud korrale.

III PEATÜKK

TOIDU LISAAINETE KASUTAMINE TOIDUS

Artikkel 15

Toidu lisaainete kasutamine töötlemata toidus

Toidu lisaaineid ei tohi kasutada töötlemata toidus, kui sellist kasutust ei ole II lisaga eraldi ette nähtud.

Artikkel 16

Toidu lisaainete kasutamine imiku- ja väikelapsetoitutes

Toidu lisaaineid ei tohi kasutada direktiivis 89/398/EMÜ osutatud imiku- ja väikelapsetoitutes, sealhulgas meditsiiniliseks eriotstarbeks ette nähtud imikute ja väikelapse dieettoitutes, kui käesoleva määruse II lisas ei ole seda eraldi sätestatud.

Artikkel 17

Toiduvärvide kasutamine määrgistamiseks

Nõukogu 29. juuli 1991. aasta direktiiviga 91/497/EMÜ (millega muudetakse ja konsolideeritakse direktiivi 64/433/EMÜ ühendusesisest värsket lihaga kauplemist mõjutavate tervishoiuprobleemide kohta, laiendades seda värsket liha tootmisele ja turustamisele) ⁽¹⁾ ettenähtud tervisemärgi pealekandmiseks ning Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprill 2004. aasta määrusega (EÜ) nr 853/2004 (millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad) ⁽²⁾ ettenähtud teiste lihatoodetel nõutavate märkide pealekandmiseks, munakoorte kaunistamiseks ja munakoorte tembeldamiseks võib kasutada vaid käesoleva määruse II lisas loetletud toiduvärve.

Artikkel 18

Ülekandumise põhimõte

1. Toidu lisaaine esinemine on lubatud:
 - a) liittoidus (välja arvatud II lisas osutatud liittoidus), kui toidu lisaaine olemasolu on lubatud liittoidu ühes koostisosas;
 - b) toidus, millele on lisatud toidu lisaainet, toiduensüümi või toidu lõhna- ja maitseaineid, kui toidu lisaaine:
 - i) on kooskõlas käesoleva määrusega toidu lisaaines, toiduensüümis või toidu lõhna- ja maitseaines lubatud ning

⁽¹⁾ EÜT L 268, 24.9.1991, lk 69.

⁽²⁾ ELT L 139, 30.4.2004, lk 55.

- ii) on toidule toidu lisaaine, toiduensüümi või toidu lõhna- ja maitseaine kaudu üle kandunud ning
 - iii) ei oma valmistoidus mingisugust tehnoloogilist funktsiooni;
- c) toidus, mida kasutatakse vaid liittoidu valmistamiseks ja tingimisel, et liittoit vastab käesolevale määrusele.

2. Lõiget 1 ei kohaldata imikute piimasegude ja jätkupiimasegude, töödeldud teraviljatoitude ja imikutoitude ning direktiivis 89/398/EMÜ osutatud meditsiiniliseks eriotstarbeks ette nähtud imikute ja väikelapse dieettoitude suhtes, kui seda ei ole eraldi sätestatud.

3. Kui toidu lisaainel on toidus lisaainet sisaldava toidu lõhna- ja maitseaine, toidu lisaaine või toiduensüümi lisamise tõttu tehnoloogiline funktsioon, tuleb seda käsitada toidu lisaainena ja mitte lisatud lõhna- ja maitseaine, lisaaine või toiduensüümi lisaainena, ning sel juhul peab ta vastama selle toidu suhtes sätestatud kasutustingimustele.

4. Ilma et see piiraks lõike 1 kohaldamist, on magusainena kasutatava toidu lisaaine olemasolu lubatud suhkrulisandita liittoidus, vähendatud energiasisaldusega liittoidus, kalorivaeseks dieediks ette nähtud dieetliittoidus, kaariest mittetekitavas liittoidus ja pikendatud säilimisajaga liittoidus, tingimisel et magusaine on lubatud liittoidu ühe koostisosa puhul.

Artikkel 19

Tõlgendusotsused

Vajaduse korral võib vastavalt artikli 28 lõikes 2 osutatud regulatiivmenetlusele otsustada, kas

- a) konkreetne toit kuulub II lisa osutatud toidurühma või
- b) II ja III lisa loetletud lisaainet, mida lubatakse *quantum satis* põhimõttel, kasutatakse artikli 11 lõikes 2 osutatud kriteeriumide kohaselt või
- c) teatud aine vastab artiklis 3 sätestatud toidu lisaaine määratlusele.

Artikkel 20

Traditsiooniline toit

IV lisa nimetatud liikmesriigid võivad ka edaspidi keelata teatavate toidu lisaainete rühmade kasutamise nende territooriumil toodetud traditsioonilises toidus vastavalt kõnealusel lisa nimetatule.

IV PEATÜKK

MÄRGISTAMINE

Artikkel 21

Nende toidu lisaainete märgistamine, mis ei ole ette nähtud müügiks lõpptarbijale

1. Toidu lisaaineid, mis ei ole ette nähtud müügiks lõpptarbijale ja mida müüakse kas eraldi või omavahel ja/või muude direktiivi 2000/13/EÜ artikli 6 lõikes 4 määratletud toidu koostisosadega segatuna, võib turustada üksnes käesoleva määruse artiklis 22 ettenähtud märgistusega, mis peab olema selgesti nähtav, loetav ja kulumiskindel. Märgistusel esitatud teave peab olema ostjatele hõlpsasti arusaadavas keeles.

2. Liikmesriik, kus toodet turustatakse, võib vastavalt asutamislepingule omaenda territooriumil ette näha artiklis 22 sätestatud märgistamisandmete esitamise ühes või mitmes ühenduse ametlikus keeles, mille määrab kõnealune liikmesriik. See ei välista kõnealuste märgistamisandmete esitamist mitmes keeles.

Artikkel 22

Üldnõuded nende toidu lisaainete märgistamiseks, mis ei ole ette nähtud müügiks lõpptarbijale

1. Kui toidu lisaaineid, mis ei ole ette nähtud müügiks lõpptarbijale, müüakse eraldi või omavahel segatuna ja/või muude toidu koostisosadega ja/või muude neile lisatud ainetega segatuna, peavad nende pakendile või mahutile olema märgitud järgmised andmed:

- a) käesolevas määruses iga toidu lisaaine kohta sätestatud nimi ja/või E-number või müüginimetus, mis sisaldab iga toidu lisaaine nimetust ja/või E-numbrit;
- b) kas märke „toiduks” või märke „piiratud kasutamine toidus” või täpsem viide selle kavandatud kasutusele toidus;
- c) vajaduse korral ladustamise ja/või kasutamise eritingimused;
- d) partii või seeria identifitseerimistähis;
- e) kasutusjuhised, kui nende märkimata jätmine takistaks toidu lisaaine otstarbekohast kasutamist;
- f) valmistaja, pakendaja või müüja nimi või ärinimi ja aadress;

- g) teave iga toidus koguselisele piiramisele kuuluva komponendi või komponentide rühma maksimaalse koguse kohta ja/või selge ning hõlpsasti arusaadav asjakohane teave, mis võimaldab ostjal järgida käesolevat määrust või muud asjast ühenduse õigust; kui sedasama koguselist piirangut kohaldatakse eraldi või kombineeritult kasutatava komponentide rühma suhtes, võib kombineeritud osakaalu märkida üheainsa arvuna; koguseline piirang tuleb märkida kas arvuna või *quantum satis* põhimõttel;
- h) netokogus;
- i) minimaalne säilivusaeg või realiseerimise ja tarvitamise lõpptähtpäev;
- j) vajaduse korral andmed toidu lisaaine või muude ainete kohta, millele on osutatud käesolevas artiklis ja mis on loetletud direktiivi 2000/13/EÜ IIIa lisas seoses toidus lubatud koostisosade esitamisega.
2. Kui toidu lisaaineid müüakse omavahel ja/või muude toidu koostisosadega segatuna, peab nende pakendile või mahutile olema märgitud kõigi koostisosade loetelu kahanevas järjestuses vastavalt nende osale kogukaalust.
3. Kui toidu lisaainetele lisatakse aineid (sealhulgas toidu lisaaineid ja muid toidu koostisosi) nende ladustamise, müügi, standardimise, lahendamise või lahustamise hõlbustamiseks, tuleb toidu lisaainete pakenditele või mahutile märkida kõigi selliste ainete loetelu kahanevas järjestuses vastavalt nende osale kogukaalust.
4. Erandina lõigetest 1, 2 ja 3 võib lõike 1 punktides e kuni g ning lõigetes 2 ja 3 nõutud andmed märkida vaid saadetisega seotud dokumentidesse, mis tuleb esitada tarnimise hetkel või enne seda, kui kõnealuse toote pakendi või mahuti nähtavale osale on kantud märged „mitte jaemüügiks”.
5. Erandina lõigetest 1, 2 ja 3 võib juhul, kui toidu lisaaineid tarnitakse tsisternides, kõik andmed esitada üksnes saatedokumentides, mis tuleb esitada kättetoimetamisel.
- müüakse eraldi või omavahel ja/või muude toidu koostisosadega segatuna, turustada vaid juhul, kui nende pakendile on kantud järgmised andmed:
- a) käesolevas määruuses iga toidu lisaaine kohta sätestatud nimi ja E-number või müüginimetus, mis sisaldab iga toidu lisaaine nime ja E-numbrit,
- b) kas märged „toiduks” või märged „piiratud kasutamine toidus” või täpsem viide selle kavandatud kasutusele toidus.
2. Erandina lõike 1 punktist a peab lauamagusaine müüginimetus sisaldama mõistet „... põhinev lauamagusaine” ning selle koostisse kuuluva(te) magustava(te) aine(te) nimetuse(i).
3. Polüoole ja/või aspartaami ja/või aspartaam-atesulfaamsoola sisaldava lauamagusaine märgistusel peavad olema järgmised hoiatused:
- a) polüoolid: „ülemäärane tarbimine võib tekitada kõhulahtisust”;
- b) aspartaami/aspartaam-atesulfaamsool: „sisaldab fenüülalaniini allikat”.
4. Lauamagusaine valmistajad teevad sobivate vahendite abil kättesaadavaks teabe, mis võimaldab tarbijatel toodet ohutult kasutada. Käesoleva lõike rakendamise suunised võib võtta vastu vastavalt artikli 28 lõikes 3 osutatud kontrolliga regulatiivmenetlusele.
5. Käesoleva artikli lõigetes 1 kuni 3 sätestatud andmete suhtes kohaldatakse vastavalt direktiivi 2000/13/EÜ artikli 13 lõiget 2.

Artikkel 24

Teatavaid toiduvärve sisaldavate toitude märgistamisnõuded

1. Ilma et see piiraks direktiivi 2000/13/EÜ kohaldamist, lisatakse käesoleva määruuse V lisas loetletud toiduvärve sisaldava toidu märgistusse selles lisas esitatud lisateave.
2. Käesoleva artikli lõikes 1 sätestatud teabe osas kohaldatakse vastavalt direktiivi 2000/13/EÜ artikli 13 lõiget 2.
3. Teaduse ja tehnika arengust tulenevalt muudetakse V lisa vajadusel meetmetega, mille eesmärk on muuta käesoleva direktiivi vähem olulisi sätteid, vastavalt artikli 28 lõikes 4 osutatud kontrolliga regulatiivmenetlusele.

Artikkel 23

Lõpptarbijale müügiks ette nähtud toidu lisaainete märgistamine

1. Ilma et see piiraks direktiivi 2000/13/EÜ, nõukogu 14. juuni 1989 direktiivi 89/396/EMÜ (toidupartiide tähistamise ja märgistamise kohta) ⁽¹⁾ ja määruse (EÜ) nr 1829/2003 kohaldamist, võib lõpptarbijale müügiks ette nähtud toidu lisaaineid, mida

⁽¹⁾ EÜT L 186, 30.6.1989, lk 21.

*Artikkel 25***Muud märgistamisnõuded**

Artikleid 21, 22, 23 ja 24 kohaldatakse, ilma et see piiraks üksik- asjalikumate või ulatuslikumate õigusnormide, mis käsitlevad kaalu või mõõtmeid või mida kohaldatakse ohtlike ainete ja valmististe esitusviisi, liigitamise, pakendamise ja märgistamise või selliste ainete ja valmististe transpordi suhtes, kohaldamist.

V PEATÜKK

MENETLUSSÄTTED JA RAKENDAMINE*Artikkel 26***Teatamiskohustus**

1. Toidu lisaaine tootja või kasutaja teeb komisjonile viivitamata teatavaks igasuguse uue teadus- või tehnikaalase teabe, mis võib mõjutada toidu lisaaine ohutuse hindamist.

2. Toidu lisaaine tootja või kasutaja teeb komisjonile viimase nõudmisel teatavaks toidu lisaaine tegeliku kasutuse. Komisjon teeb selle teabe kättesaadavaks liikmesriikidele.

*Artikkel 27***Toidu lisaaine tarbimise järelevalve**

1. Liikmesriigid loovad süsteemid toidu lisaainete tarbimise ja kasutamise kontrollimiseks riskipõhise lähenemise alusel ning esitama tehtud järelduste kohta asjakohase sagedusega aruande komisjonile ja toiduohutusametile.

2. Pärast konsulteerimist toiduohutusametiga võivad liikmesriigid artikli 28 lõikes 2 osutatud regulatiivmenetluse kohaselt võtta vastu ühise metoodika, mille alusel liikmesriigid koguvad andmeid toidu kaudu toidu lisaainete omastamise kohta ühenduses.

*Artikkel 28***Komitee**

1. Komisjoni abistab toiduahela ja loomatervishoiu alaline komitee.

2. Käesolevale lõikele viitamisel kohaldatakse otsuse 1999/468/EÜ artikleid 5 ja 7, võttes arvesse selle otsuse artikli 8 sätteid.

Tähtajaks otsuse 1999/468/EÜ artikli 5 lõike 6 tähenduses kehtestatakse kolm kuud.

3. Käesolevale lõikele viitamisel kohaldatakse otsuse 1999/468/EÜ artikli 5a lõikeid 1 kuni 4 ja artiklit 7, võttes arvesse selle otsuse artikli 8 sätteid.

4. Käesolevale lõikele viitamisel kohaldatakse otsuse 1999/468/EÜ artikli 5a lõikeid 1 kuni 4 ja lõike 5 punkti b ning artiklit 7, võttes arvesse selle otsuse artikli 8 sätteid.

Tähtaegadeks otsuse 1999/468/EÜ artikli 5a lõike 3 punkti c, lõike 4 punkti b ja lõike 4 punkti e tähenduses kehtestatakse vastavalt kaks kuud, kaks kuud ja neli kuud.

*Artikkel 29***Ühtlustatud põhimõtete ühendusepoolne rahastamine**

Käesolevast määrusest tulenevate meetmete rahastamise õiguslik alus on määruse (EÜ) nr 882/2004 artikli 66 lõike 1 punkt c.

VI PEATÜKK

ÜLEMINEKU- JA LÕPPSÄTTED*Artikkel 30***Toidu lisaaineid käsitlevate ühenduse loetelude koostamine**

1. Toidu lisaained, mille suhtes on direktiivide 94/35/EÜ, 94/36/EÜ ja 95/2/EÜ (mida on muudetud käesoleva määruse artikli 31 alusel) alusel antud toidus kasutamise luba, ja nende kasutustingimused kantakse käesoleva määruse II lisasse pärast seda, kui on läbi vaadatud nende vastavus selle artiklitele 6, 7 ja 8. Selliste lisaainete II lisasse kandmisega seonduvad meetmed, mille eesmärk on muuta käesoleva määruse vähemolulisi sätteid, võetakse vastu vastavalt artikli 28 lõikes 4 osutatud kontrolliga regulatiivmenetlusele. Läbivaatamine ei tähenda uut toiduohutusameti teostatud riskihindamist. Läbivaatamine viiakse lõpule 20. jaanuariks 2011.

Toidu lisaaineid ja kasutusviise, mida enam ei vajata, II lisasse ei kanta.

2. Toidu lisaained, mille suhtes oli direktiivis 95/2/EÜ antud toidu lisaainetes kasutamise luba, ja nende kasutustingimused kantakse käesoleva määruse III lisa 1. osasse pärast seda, kui on läbi vaadatud nende vastavus käesoleva määruse artiklile 6. Selliste lisaainete III lisasse kandmisega seonduvad meetmed, mille eesmärk on muuta käesoleva direktiivi vähemolulisi sätteid, võetakse vastu vastavalt artikli 28 lõikes 4 osutatud kontrolliga regulatiivmenetluse korras. See läbivaatamine ei tähenda uut toiduohutusameti teostatud riskihindamist. Läbivaatamine viiakse lõpule 20. jaanuariks 2011.

Toidu lisaaineid ja kasutusviise, mida enam ei vajata, III lisasse ei kanta.

3. Toidu lisaained, mille suhtes oli direktiivi 95/2/EÜ V lisas antud toidu lõhna- ja maitseainetes kasutamise luba, ja nende kasutustingimused kantakse käesoleva määruse III lisa 4. osasse pärast seda, kui on läbi vaadatud nende vastavus selle artiklile 6. Selliste lisaainete III lisasse kandmisega seonduvad meetmed, mille eesmärk on muuta käesoleva direktiivi vähemolulisi sätteid, võetakse vastu vastavalt artikli 28 lõikes 4 osutatud kontrolliga regulatiivmenetluse korras. Läbivaatamine ei tähenda uut toiduohutusameti teostatud riskihindamist. Läbivaatamine viiakse lõpule 20. jaanuariks 2011.

Toidu lisaaineid ja kasutusviise, mida enam ei vajata, III lisasse ei kanta.

4. Kooskõlas määrusega (EÜ) nr 1331/2008 (millega kehtestatakse toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus) võetakse käesoleva artikli lõigetes 1 kuni 3 nimetatud toidu lisaainete spetsifikatsioonid vastu nende toidu lisaainete kandmisel lisadesse vastavalt nimetatud lõigetele.

5. Mis tahes asjakohaste üleminekumeetmetega seotud meetmed, mille eesmärk on käesoleva määruse vähem oluliste sätete muutmine, sealhulgas käesoleva määruse täiendamine, võetakse vastu vastavalt artikli 28 lõikes 3 osutatud kontrolliga regulatiivmenetlusele.

Artikkel 31

Üleminekumeetmed

Kuni artikliga 30 ettenähtud ühenduse toidu lisaainete loetelude koostamiseni muudetakse vajaduse korral direktiivide 94/35/EÜ, 94/36/EÜ ja 95/2/EÜ lisasid meetmetega, mis on mõeldud kõnealuste direktiivide vähem oluliste sätete muutmiseks ning mis võetakse vastu komisjoni poolt vastavalt artikli 28 lõikes 4 osutatud kontrolliga regulatiivmenetlusele.

Toidud, mis ei vasta artikli 22 lõike 1 punkti i ja lõike 4 sätetele ning mis on lastud turule või märgistatud enne 20. jaanuari 2010, võib turustada nende minimaalse säilivusaja või realiseerimise ja tarvitamise lõpptähtpäeva lõpuni.

Toite, mis ei vasta artikli 24 sätetele ning mis on lastud turule või märgistatud enne 20. juulit 2010, võib turustada nende minimaalse säilivusaja või realiseerimise ja tarvitamise lõpptähtpäeva lõpuni.

Artikkel 32

Toidus lubatud lisaainete uuesti hindamine

1. Toidu lisaainete suhtes, mille kasutamiseks anti luba enne 20. jaanuari 2009, korraldab toiduohutusamet uue riskihindamise.

2. Toiduohutusametiga konsulteerimise järel võetakse hiljemalt 20. jaanuariks 2010 vastavalt artikli 28 lõikes 2 osutatud regulatiivmenetlusele vastu toidu lisaainete hindamiskava. Kõnealune hindamiskava avaldatakse *Euroopa Liidu Teatajas*.

Artikkel 33

Kehtetuks tunnistamine

1. Järgmised õigusaktid tunnistatakse kehtetuks:
 - a) Nõukogu 23. oktoobri 1962. aasta direktiiv 62/2645/EMÜ (toidus lubatud värvaineid käsitlevate liikmesriikide eeskirjade ühtlustamise kohta);
 - b) direktiiv 65/66/EMÜ;
 - c) direktiiv 78/663/EMÜ;
 - d) direktiiv 78/664/EMÜ;
 - e) direktiiv 81/712/EMÜ;
 - f) direktiiv 89/107/EMÜ;
 - g) direktiiv 94/35/EÜ;
 - h) direktiiv 94/36/EÜ;
 - i) direktiiv 95/2/EÜ;
 - j) otsus nr 292/97/EÜ;
 - k) otsus 2002/247/EÜ.

2. Viiteid kehtetuks tunnistatud õigusaktidele käsitatakse viidetena käesolevale määrusele.

Artikkel 34

Üleminekusätted

Erandina artiklist 33 kohaldatakse järgmisi sätteid seni, kuni direktiivides 94/35/EÜ, 94/36/EÜ ja 95/2/EÜ juba lubatud toidu lisaainete ülevõtmine käesoleva määruse artikli 30 lõigete 1, 2 ja 3 alusel on lõpetatud:

- a) direktiivi 94/35/EÜ artikli 2 lõiked 1, 2 ja 4 ning kõnealuse direktiivi lisa;
- b) direktiivi 94/36/EÜ artikli 2 lõiked 1 kuni 6, 8, 9 ja 10 ning kõnealuse direktiivi lisad I kuni V;
- c) direktiivi 95/2/EÜ artiklid 2 ja 4 ning kõnealuse direktiivi lisad I kuni VI.

Olenemata punktis c sätestatust tunnistatakse direktiivis 95/2/EÜ sätestatud luba E 1103 invertaasi ja E 1105 lüsoosüümi kasutamiseks kehtetuks alates ühenduse toiduensüümide loetelu kohaldamise kuupäevast kooskõlas määruse (EÜ) nr 1332/2008 (toiduensüümide kohta) artikliga 17.

Artikkel 35

Jõustumine

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

Käesolevat määrust kohaldatakse alates 20. jaanuarist 2010.

Artikli 4 lõiget 2 kohaldatakse siiski III lisa 2., 3. ja 5. osa suhtes alates 1. jaanuarist 2011 ja artikli 23 lõiget 4 kohaldatakse alates 20. jaanuarist 2011. Artiklit 24 kohaldatakse alates 20. juulist 2010. Artiklit 31 kohaldatakse alates 20. jaanuarist 2009.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Strasbourg, 16. detsember 2008

Euroopa Parlamendi nimel
president
H.-G. PÖTTERING

Nõukogu nimel
eesistuja
B. LE MAIRE

I LISA

Toidus olevate toidu lisaainete ning toidu lisaainetes ja toiduensüümides olevate toidu lisaainete funktsionaalrühmad

1. „magusained” – ained, mida kasutatakse toidule magusa maitse andmiseks või lauamagusainetes;
2. „toiduvärvid” – aineid, mis annavad toidule värvuse või taastavad selle; need võivad olla toidu loomulikud komponendid või looduslikud allikad, mida tavapäraselt toiduna ega toidule omaste koostisainetena ei kasutata. Toidust ja teistest söödavatest looduslikest allikmaterjalidest selektiivse füüsilise ja/või keemilise ekstraheerimise teel saadud valmistisi, mille puhul pigmendid on eraldatud toite- või aromaatsetest komponentidest, käsitatakse käesolevas määruses toiduvärvidenä;
3. „konservandid” – ained, mis pikendavad toidu säilimisega, kaitstes seda mikroorganismide põhjustatud rikkemise eest ja/või mis kaitsevad patogeensete mikroorganismide kasvu eest;
4. „antioksidandid” – ained, mis pikendavad toidu säilimisega, kaitstes seda oksüdatsiooni põhjustatud rikkemise eest, nagu rasva rääsumine ja värvuse muutused;
5. „kandained” – ained, mida kasutatakse toidu lisaaine või lõhna- ja maitseaine või toiduensüümi, toitaine ja/või muu toidule toitainelise või füsioloogilise mõju eesmärgil lisatud aine lahustamiseks, lahjendamiseks, hajutamiseks või muul viisil füüsiliseks muutmiseks selle tehnoloogilist funktsiooni muutmata (ning mis ise ei avalda mingit tehnoloogilist mõju), et hõlbustada selle käitlemist, rakendamist või kasutamist;
6. „happed” – ained, mis suurendavad toidu happesust ja/või annavad sellele hapu maitse;
7. „happesuse regulaatorid” – ained, mis muudavad või reguleerivad toidu happesust või leelisust;
8. „paakumisvastased ained” – ained, mis vähendavad toidu üksikute osakeste kokkukleepuvust;
9. „vahutamistvastased ained” – ained, mis takistavad või vähendavad vahu teket;
10. „mahuained” – ained, mis suurendavad toidu mahtu selle energiasaldust oluliselt suurendamata;
11. „emulgaatorid” – ained, mis muudavad toidus kaks või enam segunematut koostisfaasi, nagu õli ja vee homogeeneks emulsiooniks või säilitavad tekkinud emulsiooni;
12. „emulgeerivad soolad” – ained, mis dispergeerivad juustuvälke ja soodustavad sellega rasva ja teiste koostisosade ühtlast jaotumist;
13. „tardained” – ained, mis muudavad puu- või köögiviljatoodete konsistentsi või annavad koos želeerivate ainetega tugeva tarde;
14. „lõhna- ja maitsetugevdajad” – ained, mis tugevdavad toidule omast maitset ja/või lõhna;
15. „vahustusained” – ained, mis võimaldavad gaasifaasi homogeenet jaotumist vedelas või tahkes toidus;
16. „tarret andvad ained” – ained, mis žele tekkimisega annavad toidule tekstuuri;
17. „glaseerained” (sealhulgas määrdeained) – ained, mille abil tekitatakse toidu välispinnale läige või kaitsekate;
18. „niiskusesäilitajad” – ained, mis takistavad toidu kuivamist madala niiskusesisaldusega õhus või soodustavad pulbrite lahustumist vesikeskkonnas;

19. „modifitseeritud tärglised” – keemiliselt töödeldud (kaasa arvatud happe või alusega hüdrolüüsitud või valgendatud) toidutärglis, mis on eelnevalt füüsiliselt või ensümaatilist töödeldud;
 20. „pakendusgaasid” – gaasid (välja arvatud õhk), mis surutakse pakendisse enne toidu pakendamist, pakendamise jooksul või pärast pakendamist;
 21. „propellendid” – gaasid (välja arvatud õhk), mis suruvad toidu pakendist välja;
 22. „kergitusained” – ained või ainete segud, millest vabaneva gaasi tõttu suureneb taigna maht;
 23. „sekvestrandid” – ained, seovad toidus metalliioonid keemilisse kompleksi;
 24. „stabilisaatorid” – ained, mis võimaldavad säilitada toidu füüsikalise-keemilise olekut; stabilisaatorite hulka kuuluvad ained, mis võimaldavad säilitada kahe või enama segunematu aine ühtlast dispergeerumist toidus ning toidu värvust stabiliseerivad, säilitavad või tugevdavad ained, samuti ained, mis suurendavad toidu sidumisvõimet, k.a valkudevaheliste võrkstruktuuride teket, mis võimaldab siduda toidu osi taastatud toiduks;
 25. „paksendajad” – ained, mis suurendavad toidu viskoossust;
 26. „jahu parendajad” – ained (välja arvatud emulgaatorid), mida lisatakse jahule või taigale selle küpsemisomaduste parandamiseks.
-

II LISA

Toidus kasutada lubatud lisaainete ühenduse loetelu ja kõnealuste lisaainete kasutamise tingimused.

III LISA

Nende lisaainete ühenduse loetelu, mida on lubatud kasutada toidu lisaainetes, toiduensüümides ning toidu lõhna- ja maitseainetes, ning nende lisaainete kasutamise tingimused.

Toidus kasutada lubatud kandeainete loetelu ja nende kasutamise tingimused.

1. osa Toidu lisaainetes kasutada lubatud kandeained
 2. osa Teised toidu lisaained peale toidu lisaainetes kasutada lubatud kandeainete
 3. osa Toiduensüümides kasutada lubatud lisaained, sealhulgas kandeained
 4. osa Lõhna- ja maitseainetes kasutada lubatud lisaained, sealhulgas kandeained
 5. osa Toitainetes ja muudes ainetes kasutada lubatud, mis lisatakse toitainelise ja/või muu füsioloogilise mõju eesmärgil
-

IV LISA

Traditsioonilised toidud, mille suhtes võivad teatavad liikmesriigid ka edaspidi keelata teatavate toidu lisaainerühmade kasutamise

Liikmesriik	Toit	Toidu lisaainerühm, mille kasutamist võib ka edaspidi keelata
Saksamaa	Traditsiooniline saksa õlu („Bier nach deutschem Reinheitsgebot gebraut“)	Kõik peale propellentgaaside
Prantsusmaa	Traditsiooniline prantsuse leib	Kõik
Prantsusmaa	Traditsioonilised prantsuse trühvlikonservid	Kõik
Prantsusmaa	Traditsioonilised prantsuse teokonservid	Kõik
Prantsusmaa	Traditsioonilised prantsuse hane- ja pardikonservid („confit“)	Kõik
Austria	Traditsiooniline Austria „Bergkäse“	Kõik peale säilitusainete
Soome	Traditsiooniline Soome „Mämmi“	Kõik peale säilitusainete
Rootsi Soome	Traditsioonilised Rootsi ja Soome puuviljasii- rupid	Toiduvärv
Taani	Traditsiooniline Taani „Kødboller“	Säilitusained ja toiduvärv
Taani	Traditsiooniline Taani „Leverpostej“	Säilitusained (peale sorbiinhappe) ja toiduvärv
Hispaania	Traditsiooniline Hispaania „Lomo embuchado“	Kõik peale säilitusainete ja antioksüdantide
Itaalia	Traditsiooniline Itaalia „Mortadella“	Kõik peale säilitusainete, antioksüdantide, pH-regulaatorite, lõhna- ja maitsetugevdajate, stabilisaatorite ja pakendusgaaside
Itaalia	Traditsiooniline Itaalia „Cotechino e zampone“	Kõik peale säilitusainete, antioksüdantide, pH-regulaatorite, lõhna- ja maitsetugevdajate, stabilisaatorite ja pakendusgaaside

V LISA

Artiklis 24 osutatud toiduvärvide loetelu, mille puhul antakse toidu märgistamisel lisateavet

Toit, mis sisaldab ühte või enamat järgmistest toiduvärvideist:	Teave
Päikeseloojangukollane (E 110) (*)	„toiduvärvi(de) nimetus või E-number: võib avaldada kahjulikku mõju laste aktiivsusele ja tähelepanuvõimele”.
Kinoliinkollane (E 104) (*)	
Karmoisiin (E 122) (*)	
Võlupunane (E 129) (*)	
Tatrasiin (E 102) (*)	
Ponceau 4R (E 124) (*)	

(*) välja arvatud toit, mille puhul on toiduvärvi kasutatud lihatoodete märgistamiseks tervisemärgiga või muu märgiga või munakoorte tembeldamiseks või kaunistamiseks.