

# EUROOPA PARLAMENT

2004



2009

*Konsolideeritud õigusloomega seotud dokument*

10.7.2007

EP-PE\_TC1-COD(2006)0147

**\*\*\*I**

## **EUROOPA PARLAMENDI SEISUKOHT**

vastu võetud esimesel lugemisel 10. juulil 2007. aastal eesmärgiga võtta vastu Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr .../2007, mis käsitleb toiduainetes kasutatavaid lõhna- ja maitseaineid ning teatavaid lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi ning millega muudetakse nõukogu määrust (EMÜ) nr 1576/89, nõukogu määrust (EMÜ) nr 1601/91, määrust (EÜ) nr 2232/96 ja direktiivi 2000/13/EÜ(EP-PE\_TC1-COD(2006)0147)

PE 391.166

**ET**

**ET**

## EUROOPA PARLAMENDI SEISUKOHT

vastu võetud esimesel lugemisel 10. juulil 2007. aastal

**eesmärgiga võtta vastu Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr .../2007, mis käsitleb toiduainetes kasutatavaid lõhna- ja maitseaineid ning teatavaid lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi ning millega muudetakse nõukogu määrust (EMÜ) nr 1576/89, nõukogu määrust (EMÜ) nr 1601/91, määrust (EÜ) nr 2232/96 ja direktiivi 2000/13/EÜ**

**(EMPs kohaldatav tekst)**

EUROOPA PARLAMENT JA EUROOPA LIIDU NÕUKOGU,

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut ja eriti selle artikleid 37 ja 95,

võttes arvesse komisjoni ettepanekut, ||

võttes arvesse Euroopa Majandus- ja Sotsiaalkomitee arvamust,<sup>1</sup>

toimides asutamislepingu artiklis 251 sätestatud korras,<sup>2</sup>

ning arvestades järgmist:

- (1) Nõukogu 22. juuni 1988. aasta direktiivi 88/388/EMÜ toiduainetes kasutatavaid lõhna- ja maitseaineid ning nende tootmiseks vajalikke lähtematerjale käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta<sup>3</sup> tuleb tehnika ja teaduse arengut arvestades ajakohastada. Direktiiv 88/388/EMÜ tuleb selguse ja tõhususe huvides asendada käesoleva määrusega.

---

<sup>1</sup> ELT C 168, 20.7.2007, lk 34.

<sup>2</sup> Euroopa Parlamendi 10. juuli 2007. aasta otsus.

<sup>3</sup> EÜT L 184, 15.7.1988, lk 61. Direktiivi on viimati muudetud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusega (EÜ) nr 1882/2003 (ELT L 284, 31.10.2003, lk 1).

- (2) Nõukogu 22. juuni 1988. aasta otsuses 88/389/EMÜ komisjoni kehtestatava lõhna- ja maitseainete valmistamisel kasutatavate lähtematerjalide ja -ainete loendi kohta<sup>1</sup> on ette nähtud kõnealuse loendi koostamine 24 kuu jooksul pärast otsuse vastuvõtmist. Kõnealune otsus on praeguseks vananenud ja tuleks kehtetuks tunnistada.
- (3) Komisjoni 16. jaanuari 1991. aasta direktiivis 91/71/EMÜ, millega täiendatakse nõukogu direktiivi 88/388/EMÜ toiduainetes kasutatavaid lõhna- ja maitseaineid ning nende tootmiseks vajalikke lähtematerjale käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta,<sup>2</sup> on sätestatud lõhna- ja maitseainete märgistamiseskirjad. Need eeskirjad asendatakse käesoleva määrusega ja *nimetatud* direktiiv tuleks nüüd kehtetuks tunnistada.
- (4) Ohutu ja tervisliku toidu vaba liikumine on siseturu oluline aspekt ning aitab oluliselt kaasa inimeste tervisele ning heaolule ja nende sotsiaalsete ning majanduslike huvide kaitsmisele.
- (5) Käesoleva määruse reguleerimisala peaks inimeste tervise kaitsmiseks hõlmama lõhna- ja maitseaineid, lõhna- ja maitseainete lähtematerjale ning lõhna- ja maitseaineid sisaldavat toitu. See peaks hõlmama ka teatavaid lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi, mida lisatakse toidule peamiselt lõhna ja maitse andmise eesmärgil ning mis aitavad oluliselt kaasa teatavate looduslikult esinevate soovimatute ainete („lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosad”), nende lähteainete ja neid sisaldava toidu esinemisele toidus.

---

<sup>1</sup> EÜT L 184, 15.7.1988, lk 67.

<sup>2</sup> EÜT L 42, 15.2.1991, lk 25.

- (6) Lõhna- ja maitseaineid ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi võib kasutada vaid juhul, kui need vastavad käesolevas määruses sätestatud kriteeriumidele. Need peavad olema kasutamisel ohutud ja seetõttu tuleb teatavate lõhna- ja maitseainete puhul viia läbi ohu hindamine, enne kui neid võib toidus kasutada. ***Võimaluse korral tuleks tähelepanu pöörata sellele, kas haavatavate rühmade jaoks võiksid kaasneda negatiivsed tagajärjed, sealhulgas seoses laste maitse-eelistuste väljakujunemisega.*** Need ei tohi tarbijat eksitada ja seetõttu tuleb nende esinemisele toidus alati asjakohase märgistusega osutada. ***Tarbija eksitamise alla kuulub näiteks kasutatud koostisosade iseloomu, värskuse ja kvaliteedi, toodete või tootmisprotsessi looduslikkuse või toote toiteväärtusega seonduv, kuid see ei piirdu vaid nende aspektidega.***
- (7) 1999. aastast alates on toidu teaduskomitee ja seejärel Euroopa Toiduohutusamet avaldanud arvamust mitmete lõhna- ja maitseainete ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosade lähtematerjalides looduslikult esinevate ainete kohta,<sup>1</sup> mis Euroopa Nõukogu lõhna- ja maitseühendite ekspertkomisjoni arvamuse kohaselt on toksikoloogiliselt ohtlikud. Aineid, mille toksikoloogilist ohtlikkust on kinnitanud toidu teaduskomitee, tuleb käsitada soovimatute ainetena, mida ei tohi sellisena toidule lisada.
- (8) Soovimatud ained võivad nende loodusliku olemasolu tõttu taimedes esineda lõhna- ja maitsepreparaatides ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosades. Taimi kasutatakse traditsiooniliselt toiduna või toidu koostisosadena. Tuleks kehtestada asjakohased maksimaalsed piirmäärad nende soovimatute ainete esinemise kohta sellises toidus, millest kõige enam neid aineid omastatakse, arvestades nii inimeste tervise kaitsmise vajadust kui nende ainete vältimatut olemasolu traditsioonilistes toitudes.
- (9) Ühenduse tasandil tuleks kehtestada sätted nende teatavate taimsete või loomsete materjalide kasutuse keelamiseks või piiramiseks, mis lõhna- ja maitseainete ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosade tootmisel ja nende kasutamisel toidu tootmisel ohustavad inimeste tervist.

---

<sup>1</sup> [http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/flavouring/scientificadvice\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/flavouring/scientificadvice_en.htm)

- (10) Ohtu *peaks* hindama Euroopa Toiduohutusamet, edaspidi „toiduohutusamet”, mis asutati Euroopa Parlamendi ja nõukogu 28. jaanuari 2002. aasta määrusega (EÜ) nr 178/2002, millega sätestatakse toidualaste õigusnormide üldised põhimõtted ja nõuded, asutatakse Euroopa Toiduohutusamet ja kehtestatakse toidu ohutusega seotud menetlused.<sup>1</sup>
- (11) Ühtsuse tagamiseks tuleb hindamisele kuuluvate lõhna- ja maitseainete ning lähtematerjalide ohtu hinnata ning lõhna- ja maitseained ning lähtematerjalid heaks kiita vastavalt *ettevaatusprintsibile ning* menetlusele, mis on sätestatud *Euroopa Parlamendi ja nõukogu ...* määruses (EÜ) nr .../2007 [millega kehtestatakse toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus].<sup>2</sup>
- (12) Lõhna- ja maitseühendid on lõhna- ja maitseomadustega keemilised ained. Lõhna- ja maitseühendite hindamiskava viiakse ellu vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu 28. oktoobri 1996. aasta määrusele (EÜ) nr 2232/96, milles sätestatakse ühenduse menetlus toiduainetes kasutatud või kasutatavate lõhna- ja maitseainete suhtes.<sup>3</sup> Kõnealuse määruse kohaselt tuleb viie aasta jooksul pärast nimetatud kava vastuvõtmist võtta vastu lõhna- ja maitseühendite loetelu. Selle loetelu vastuvõtmiseks tuleks määrata uus tähtaeg. On pakutud välja selle loetelu lisamine määruse (EÜ) nr .../2007 [millega kehtestatakse toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus]<sup>++</sup> artikli 2 lõikes 1 osutatud loetellu.
- (13) Lõhna- ja maitsepreparaadid on teised lõhna- ja maitseained peale keemiliselt valmistatud ainete, mis saadakse taimse, loomse või mineraalse päritoluga materjalidest asjakohaste füüsikaliste, ensümaatiliste või mikrobioloogiliste protsesside kaudu ja mis esinevad kas toores olekus või mida töödeldakse inимtoiduks. Toidust toodetud lõhna- ja maitsepreparaadid ei vaja toiduainetes kasutamiseks hindamist ega heakskiitmist, kui nende ohutus on väljaspool kahtlust. Materjalist, mis ei ole toit, toodetud lõhna- ja maitsepreparaatide ohutust tuleks siiski enne heakskiitmist hinnata.

---

<sup>1</sup> EÜT L 31, 1.2.2002, lk 1. Määrust on viimati muudetud *komisjoni* määrusega (EÜ) nr 575/2006 (ELT L 100, 8.4.2006, lk 3).

<sup>2</sup> *Väljaannete talitus: palun sisestage nimetatud määruse number.*

<sup>3</sup> EÜT L 299, 23.11.1996, lk 1. Määrust on viimati muudetud määrusega (EÜ) nr 1882/2003.

<sup>++</sup> *Väljaannete talitus: palun sisestage nimetatud määruse number.*

- (14) Määruses (EÜ) nr 178/2002 on toit määratletud kui töödeldud, osaliselt töödeldud või töötlemata aine või toode, mis on ette nähtud inimestele tarvitamiseks või mille puhul põhjendatult eeldatakse, et seda tarvitavad inimesed. Taimse, loomse või mikrobioloogilise päritoluga materjale, mille kasutamise kohta lõhna- ja maitseainete tootmiseks on senini olulisi tõendeid, käsitatakse sel eesmärgil toiduks kasutatavate materjalidena, kuigi mõnda neist lähtematerjalidest, nagu roosipuud, tammelaaste või maasikalehti, ei ole võib-olla sellisena toiduks kasutatud. Neid ei ole vaja hinnata.
- (15) Samuti ei tuleks hinnata ega heaks kiita toidust lubatud tingimustes toodetud termiliselt töödeldud lõhna- ja maitseainete toiduainetes kasutamist, kui nende ohutus on väljaspool kahtlust. Materjalist, mis ei ole toit, või lubamatutes tingimustes toodetud termiliselt töödeldud lõhna- ja maitseainete ohutust tuleks siiski enne nende heakskiitmist hinnata.
- (16) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 10. novembri 2003. aasta määruses (EÜ) nr 2065/2003 toidus või toidu pinnal kasutatavate või kasutamiseks mõeldud suitsutuspreparaatide kohta<sup>1</sup> on sätestatud suitsutuspreparaatide ohutuse hindamise ja heakskiitmise menetlus ning taotletud kasutusluba omavate esmaste suitsutuskondensaatide ja esmaste tõrvafraktsioonide loetelu loomist, mis välistab kõigi teiste preparaate kasutuse.
- (17) Lõhna ja maitse lähteained annavad toidu töötlemise ajal toimuva keemilise reaktsiooni kaudu toidule lõhna ja maitse. Toidust toodetud lõhna ja maitse lähteained ei vaja toiduainetes kasutamiseks hindamist ega heakskiitmist, kui nende ohutus on väljaspool kahtlust. Materjalist, mis ei ole toit, toodetud lõhna ja maitse lähteainete ohutust tuleks siiski enne nende heakskiitmist hinnata.
- (18) Teisi lõhna- ja maitseaineid, mida eespool nimetatud lõhna- ja maitseaine määratlused ei hõlma, võib toiduainetes kasutada pärast hindamist ja heakskiitmist.

---

<sup>1</sup> ELT L 309, 26.11.2003, lk 1.

- (19) Taimse, loomse, mikrobioloogilise või mineraalse päritoluga materjali, mis ei ole toit, kasutamist lõhna- ja maitseainete tootmiseks võib lubada alles pärast selle ohutuse teaduslikku hindamist. Võib osutada vajalikuks anda luba vaid materjali teatavate osade kasutamiseks või määrata kasutustingimused.
- (20) ■ Lõhna- ja maitseaine või lähtematerjal, mis kuulub Euroopa Parlamendi ja nõukogu 22. septembri 2003. aasta määruse (EÜ) nr 1829/2003 geneetiliselt muundatud toidu ja sööda kohta<sup>1</sup> reguleerimisalasse, *peab* saama loa viimatinimetatud määruse *ja käesoleva* määruse alusel.
- (21) Lõhna- ja maitseühendid või lõhna- ja maitsepreparaadid võivad kanda märget „looduslik” vaid juhul, kui nad vastavad teatud kriteeriumidele, mis tagavad, et tarbijaid ei eksitata.
- (22) Teabega seotud erinõuded *peaksid* tagama, et tarbijaid ei eksitata seoses looduslike lõhna- ja maitseainete tootmiseks kasutatud lähtematerjaliga ■ .
- (23) *Toidu lõhna- ja maitseainete suhtes tuleks ka edaspidi kohaldada Euroopa Parlamendi ja nõukogu 20. märtsi 2000. aasta direktiiviga 2000/13/EÜ toidu märgistamist, esitlemist ja reklaami käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta<sup>2</sup> ning vajaduse korral määrusega (EÜ) nr 1829/2003 ette nähtud üldist märgistamiskohustust. Lisaks sellele tuleks käesolevasse määrusesse lisada erisätted tootjale või lõpptarbijale müüdavate toidu lõhna- ja maitseainete märgistamise kohta.*
- (24) Tarbijaid tuleks teavitada, kui konkreetse toidu suitsune maitse tuleneb suitsutuspreparaatide lisamisest || direktiivi 2000/13/EÜ || artikli 5 kohaselt ei tohi nimetus, mille all toodet müüakse, viia tarbijat segadusse, kas toode on suitsutatud tavapäraselt värske suitsuga või töödeldud suitsutuspreparaatidega. Kõnealust direktiivi tuleb kohandada vastavalt käesolevas määruses sätestatud lõhna- ja maitseaine ning suitsutuspreparaadi mõistetele ja mõiste „looduslik” kasutamisele lõhna- ja maitseainete kirjeldamisel.

---

<sup>1</sup> ELT L 268, 18.10.2003, lk 1. Määrust on muudetud komisjoni määrusega (EÜ) nr 1981/2006 (ELT L 368, 23.12.2006, lk 99).

<sup>2</sup> EÜT L 109, 6.5.2000, lk 29. Direktiivi on viimati muudetud komisjoni direktiiviga 2006/142/EÜ (ELT L 368, 23.12.2006, lk 110).

- (25) Lõhna- ja maitseühendite tarbimise ja kasutuse andmed on otsustava tähtsusega, et hinnata lõhna- ja maitseühendite ohutust inimeste tervisele. Seetõttu tuleks toidule lisatavate lõhna- ja maitseühendite koguseid järjepidevalt kontrollida.
- (26) Käesoleva määruse rakendamiseks vajalikud meetmed peavad olema kooskõlas nõukogu 28. juuni 1999. aasta otsusega 1999/468/EÜ, millega kehtestatakse komisjoni rakendusvolituste kasutamise menetlused.<sup>1</sup>
- (27) *Eelkõige tuleks komisjonile anda volitus kohandada muu hulgas II–V lisa II teaduse ja tehnika arenguga ning kehtestada meetodid teabe kogumiseks lõhna- ja maitseainete tarbimise ja kasutamise kohta. Kuna need on üldmeetmed ja nende eesmärk on muuta käesoleva määruse vähemolulisi sätteid, muu hulgas jätta mõned sätted välja või täiendada käesolevat määrust, lisades uusi vähemolulisi sätteid, tuleb need vastu võtta vastavalt otsuse 1999/468/EÜ artiklis 5a sätestatud kontrolliga regulatiivmenetlusele.*
- (28) Lõhna- ja maitseaineid käsitlevate ühenduse õigusaktide proportsionaalseks ja tõhusaks väljatöötamiseks ning ajakohastamiseks on vaja koguda andmeid, jagada teavet ja kooskõlastada tööd liikmesriikide vahel. Sel eesmärgil võib otsustusprotsessi hõlbustamiseks osutada kasulikuks uurimuste korraldamine teatavatel teemadel. On asjakohane, et ühendus rahastab selliseid uurimusi oma eelarvemenetluse käigus. Kõnealuste meetmete rahastamine toimub vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrusele (EÜ) nr 882/2004 (ametlike kontrollide kohta, mida tehakse sööda- ja toidualaste õigusnormide ning loomatervishoidu ja loomade heaolu käsitlevate eeskirjade täitmise kontrollimise tagamiseks),<sup>2</sup> mis on ühtlasi ka ülalnimetatud meemete rahastamise õiguslikuks aluseks.

---

<sup>1</sup> EÜT L 184, 17.7.1999, lk 23. **Otsust on muudetud otsusega 2006/512/EÜ (ELT L 200, 22.7.2006, lk 11).**

<sup>2</sup> ELT L 165, 30.4.2004, lk 1. **Määrust on viimati muudetud nõukogu määrusega (EÜ) nr 1791/2006 (ELT L 363, 20.12.2006, lk 1).**



- (29) Ühenduse loetelu kehtestamist oodates tuleb sätestada nende lõhna- ja maitseühendite hindamine ja heakskiitmine, mida määruses (EÜ) nr 2232/96 ettenähtud hindamiskava ei hõlma. Seetõttu tuleb sätestada üleminekukord. Kõnealuse korra kohaselt tuleb selliseid lõhna- ja maitseühendeid hinnata ja heaks kiita vastavalt määruses (EÜ) nr .../2007 [millega kehtestatakse toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus].<sup>+</sup> sätestatud menetluskorrale. Nimetatud määruses ettenähtud tähtaegu ei tuleks siiski kohaldada toiduohutusameti arvamuse vastuvõtmise puhul ja komisjoni suhtes ühenduse loetelu ajakohastava määruse eelnõu esitamiseks toiduahela ja loomatervishoiu alalisele komiteele, kuna eelistada tuleb pidevat hindamiskava.
- (30) Kuna liikmesriigid ei suuda piisaval määral saavutada võetava meetme eesmärki, milleks on lõhna- ja maitseainete ning teatavate lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosade toiduainetes kasutamist käsitlevate ühenduse eeskirjade sätestamine, ning mis on seetõttu turu terviklikkust ning tarbijakaitse kõrget taset silmas pidades paremini saavutatav ühenduse tasandil, võib ühendus võtta meetmed kooskõlas EÜ asutamislepingu artiklis 5 sätestatud subsidiaarsuse põhimõttega. Kõnealuses artiklis sätestatud proportsionaalsuse põhimõtte kohaselt ei lähe käesolev määrus nimetatud eesmärgi saavutamiseks vajalikust kaugemale.
- (31) Nõukogu 29. mai 1989. aasta määrust (EMÜ) nr 1576/89, millega kehtestatakse piiritusjookide määratlemise, kirjeldamise ja esitlemise üldeeskirjad,<sup>1</sup> ja nõukogu 10. juuni 1991. aasta määrust (EMÜ) nr 1601/91, millega sätestatakse aromatiseeritud veinide, aromatiseeritud veinijookide ja aromatiseeritud veinikokteilide määratlemise, kirjeldamise ja esitlemise üldeeskirjad,<sup>2</sup> tuleb kohandada vastavalt käesolevas määruses sätestatud uutele mõistetele.
- (32) Määrusi (EMÜ) nr 1576/89, (EMÜ) nr 1601/91 ja (EÜ) nr 2232/96 ning direktiivi 2000/13/EÜ tuleks vastavalt muuta,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

---

<sup>+</sup> Väljaannete talitus: palun sisestage nimetatud määruse number.

<sup>1</sup> EÜT L 160, 12.6.1989, lk 1. Määrust on viimati muudetud 2005. aasta ühinemislepinguga.

<sup>2</sup> EÜT L 149, 14.6.1991, lk 1. Määrust on viimati muudetud 2005. aasta ühinemislepinguga.

## I PEATÜKK SISU, REGULEERIMISALA JA MÕISTED

### Artikkel 1 Sisu

Käesoleva määrusega kehtestatakse eeskirjad toiduainetes kasutatavate lõhna- ja maitseainete ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosade kohta, et tagada ***inimeste tervisekaitse ja tarbijakaitse kõrge tase ning siseturu tõhus toimimine***.

Käesoleva määrusega nähakse sel eesmärgil ette:

- a) toiduainetes kasutada lubatud lõhna- ja maitseaineid ning nende lähtematerjale käsitlev ühenduse loetelu, mis on sätestatud I lisas (edaspidi „ühenduse loetelu”);
- b) lõhna- ja maitseainete ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosade toiduainetes kasutamise tingimused;
- c) lõhna- ja maitseainete märgistamiskord.

### Artikkel 2 Reguleerimisala

1. Käesolevat määrust kohaldatakse:

- a) lõhna- ja maitseainete suhtes, mida kasutatakse või mis on ette nähtud kasutamiseks toiduainetes, ***ilma et see piiraks määrusega*** (EÜ) nr 2065/2003 ***kehtestatud täpsemate sätete kohaldamist***;
- b) lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosade suhtes;

- c) lõhna- ja maitseaineid **ja/või** lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi sisaldava toidu suhtes;
  - d) lõhna- ja maitseainete ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosade lähtematerjalide suhtes.
2. Käesolevat määrust ei kohaldata:
- a) ainete suhtes, millel on ainult magus, hapu või soolane maitse;
  - b) toor- või mitteliittoitude suhtes, **nagu – aga mitte ainult – värsked, kuivatatud või külmutatud maitsetaimed ja vürtsid või tee/taimeteed.**
3. Vajadusel võib **vastavalt artikli 18 lõikes 3** osutatud **kontrolliga regulatiivmenetlusele** otsustada, kas teatav aine või ainete segu, materjal või toidu liik kuulub või ei kuulu käesoleva määruse reguleerimisalasse.

### Artikkel 3

#### Mõisted

1. Käesolevas määrukses kasutatakse määrukses (EÜ) nr 178/2002 ja (EÜ) nr 1829/2003 sätestatud mõisteid.
2. Lisaks kasutatakse järgmisi mõisteid:
- a) „lõhna- ja maitseained” – tooted:
    - i) mis ei ole ette nähtud sellisena tarbimiseks ja mida lisatakse toidule lõhna ja/või maitse andmiseks;
    - ii) mis on valmistatud järgmistest rühmadest või koosnevad nendest: lõhna- ja maitseühendid, lõhna- ja maitsepreparaadid, termiliselt töödeldud lõhna- ja maitseained, suitsutuspreparaadid, lõhna ja maitse lähteained või muud lõhna- ja maitseained või nende segud;

**iii) mis sisaldavad määrusega (EÜ) nr .../2007 (toidu lisaainete kohta)<sup>+</sup> lubatud lisaainetega toitu;**

- b) „lõhna- ja maitseühend” – teatav keemiline aine, millel on lõhna- ja maitseomadused **ning mis saadakse sobivate looduslike protsesside või keemilise sünteesi tulemusel**;
- c) „looduslik lõhna- ja maitseühend” – lõhna- ja maitseühend, mis on saadud asjakohaste füüsikaliste, ensümaatiliste või mikrobioloogiliste protsesside teel taimsest, loomsest või mikrobioloogilisest toorainest kas töötlemata kujul või pärast töötlemist inimtoiduks II lisas nimetatud ühel või mitmel traditsioonilisel toiduvalmistamisviisil;
- d) „lõhna- ja maitsepreparaat” – toode (mitte lõhna- ja maitseühend), mis on saadud:
  - i) toidust asjakohaste füüsikaliste, ensümaatiliste või mikrobioloogiliste protsesside teel kas töötlemata kujul või pärast töötlemist inimtoiduks II lisas nimetatud ühel või mitmel traditsioonilisel toiduvalmistamisviisil ja/või asjakohase füüsikalise protsessi teel  
  
ja/või
  - ii) taimsest, loomsest või mikrobioloogilisest toorainest, mis ei ole toit, pärast töötlemist II lisas nimetatud ühel või mitmel traditsioonilisel toiduvalmistamisviisil ja/või asjakohaste füüsikaliste, ensümaatiliste või mikrobioloogiliste protsesside teel;

---

<sup>+</sup>

*Väljaannete talitus: palun sisestage nimetatud määruse number.*

- e) „termiliselt töödeldud lõhna- ja maitseaine” – toode, mis on saadud pärast kuumutamist koostisainete segust, millel endil ei ole tingimata lõhna- ja maitseomadusi ja millest vähemalt üks sisaldab lämmastikku (amino) ja teine on redutseeriv suhkur; koostisained termiliselt töödeldud lõhna- ja maitseainete tootmiseks võivad olla:
- i) toit  
ja/või
  - ii) lähtematerjal, mis ei ole toit;
- f) „suitsutuspreparaat” – toode, mis on saadud kondenseeritud suitsu fraktsioneerimise ja puhastamise teel, saades esmased suitsutuskondensaadid, esmased tõrvafraktsioonid ja/või esmatoodetest saadud suitsutuspreparaadid, mis on määratletud määruse (EÜ) nr 2065/2003 artikli 3 punktides 1, 2 ja 4;
- g) „lõhna ja maitse lähteaine” – toode, millel endal ei ole tingimata lõhna- ja maitseomadusi ning mida lisatakse toidule tahtlikult ainsa eesmärgiga kutsuda toidu töötlemisel lagunedes või teiste komponentidega reageerides esile lõhna ja maitset; seda võib saada:
- i) toidust  
ja/või
  - ii) lähtematerjalist, mis ei ole toit;
- h) „**mujal määratlemata** lõhna- ja maitseained” – lõhna- ja maitseained, mida on lõhna ja/või maitse andmiseks lisatud toidule või mis on ette nähtud sel eesmärgil toidule lisamiseks ja mida ei hõlma punktides b–g loetletud mõisted;

- i) „lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosa” – toidu koostisosa (mitte lõhna- ja maitseained), mida võib lisada toidule ja mille peamine eesmärk on lisada sellele lõhna ja maitset või muuta selle lõhna ja maitset **ning mille kasutamine aitab oluliselt kaasa teatavate ainete esinemisele III lisa B osas nimetatud liittoitudes**;
  - j) „lähtematerjal” – taimse, loomse, mikrobioloogilise või mineraalse päritoluga materjal, millest toodetakse lõhna- ja maitseaineid või lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi; see võib olla:
    - i) toit
    - või
    - ii) lähtematerjal, mis ei ole toit;
  - k) **toodetud geneetiliselt muundatud organismide abil – toode, mis on saadud tootmisprotsessis, mille käigus kasutatakse geneetiliselt muundatud organismi kui viimast elusorganismi, kuid mis ei sisalda ega koosne geneetiliselt muundatud organismidest ega ole neist toodetud**;
  - l) „asjakohane füüsikaline protsess” – füüsikaline protsess, mis ei muuda tahtlikult lõhna- ja maitseainete komponentide keemilist olemust ja milles, **ilma et see piiraks II lisas loetletud traditsiooniliste toiduvalmistusviiside kohaldamist**, ei kasutata ühevalentset hapnikku, osooni, anorgaanilisi katalüsaatoreid ■, metallorgaanilisi reaktiive ja/või ultraviolettkiirgust.
3. Seoses lõike 2 punktides e, g ja j loetletud mõistetega käsitatakse toiduna lähtematerjale, mille kasutuse kohta lõhna- ja maitseainete tootmiseks on olulisi tõendeid.

■

## II PEATÜKK

### LÕHNA- JA MAITSEAINETE, LÕHNA- JA MAITSEOMADUSTEGA TOIDU KOOSTISOSADE JA LÄHTEMATERJALIDE KASUTUSTINGIMUSED

#### Artikkel 4

Lõhna- ja maitseainete ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosade üldised kasutustingimused

Toiduainetes võib kasutada vaid lõhna- ja maitseaineid või lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi, mis vastavad järgmistele tingimustele:

- a) olemasolevate teaduslike tõendite **ja ettevaatusprintsipi** kohaselt ei ole need tarbijate tervisele ohtlikud;
- b) nende kasutamine ei eksita tarbijaid;
- c) **nende kasutamisega kaasnevad eelised ja kasu tarbija jaoks;**
- d) **esineb põhjendatud tehnoloogiline vajadus nende järele;**

#### Artikkel 5

Teatavate ainete esinemine

1. III lisa A osas nimetatud aineid ei tohi sellisena toidule lisada.

2. ***Kui esineb teaduslikult põhjendatud kahtlus, et teatavad lõhna- ja maitseainetes ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosades looduslikult esinevad ained võivad liittoitudes ohustada tarbijate tervist, võib komisjon omal algatusel või liikmesriikide esitatud teabe alusel ja toiduohutusameti arvamust arvestades kehtestada nimetatud ainete osas maksimaalsed piirmäärad, mis loetletakse III lisa B osas.***

Maksimaalseid piirmäärasid kohaldatakse liittoitude suhtes juhul, kui neid pakutakse valmiskujul tarbimiseks või valmistatakse vastavalt tootja juhistele.

3. ***Erandina lõikest 2 ei kohaldata maksimaalseid piirmäärasid juhul, kui liittoit ei sisalda lisatud lõhna- ja maitseaineid ning ainukesteks kasutatud lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosadeks on värsked, kuivatatud või külmutatud maitsetaimed ja vürtsid.***
4. Lõike 2 rakendamise üksikasjalikud eeskirjad võib vastu võtta ***vastavalt artikli 18 lõikes 3 osutatud kontrolliga regulatiivmenetlusele.***

#### Artikkel 6

##### Teatavate lähtematerjalide kasutamine

1. IV lisa A osas nimetatud lähtematerjale ei tohi kasutada lõhna- ja maitseainete ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosade tootmiseks.
2. IV lisa B osas nimetatud lähtematerjalidest toodetud lõhna- ja maitseaineid ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi võib kasutada vaid kõnealuses lisas sätestatud tingimuste kohaselt.



## Artikkel 7

Lõhna- ja maitseained, mille hindamine ja heakskiitmine ei ole kohustuslik

1. Käesoleva määruse kohase heakskiitmiseta võib toiduainetes kasutada järgmisi lõhna- ja maitseaineid, tingimusel et need vastavad artikli 4 sätetele:
  - a) artikli 3 lõike 2 punkti d alapunktis i nimetatud lõhna- ja maitsepreparaate;
  - b) artikli 3 lõike 2 punkti e alapunktis i nimetatud termiliselt töödeldud lõhna- ja maitseaineid, mis vastavad V lisas sätestatud termiliselt töödeldud lõhna- ja maitseainete tootmise tingimustele ning teatavate ainete maksimaalsetele piirmääradele termiliselt töödeldud lõhna- ja maitseainetes;
  - c) artikli 3 lõike 2 punkti g alapunktis i nimetatud lõhna ja maitse lähteaineid;
  - d) lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi.
2. Olenemata lõikes 1 sätestatust peab Euroopa Toiduohutusamet (edaspidi „toiduohutusamet”) viima läbi lõikes 1 nimetatud lõhna- ja maitseainete või lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosade ohu hindamise, kui komisjonil, liikmesriigil või toiduohutusametil on kahtlusi selliste lõhna- ja maitseainete või lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosade ohutuse suhtes. Sel juhul kohaldatakse määruse (EÜ) nr .../2007 [millega kehtestatakse toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus]<sup>+</sup> artikleid 4–6 *mutatis mutandis*.

Pärast toiduohutusameti arvamuse saamist võtab komisjon vajaduse korral meetmed **vastavalt artikli 18 lõikes 3** osutatud **kontrolliga regulatiivmenetlusele**. Need meetmed sätestatakse vastavalt vajadusele III, IV ja/või V lisas.

---

<sup>+</sup> Väljaannete talitus: palun sisestage nimetatud määruse number.

### III PEATÜKK

#### TOIDUAINETES KASUTADA LUBATUD LÕHNA- JA MAITSEAINEID NING NENDE LÄHTEMATERJALE KÄSITLEV ÜHENDUSE LOETELU

##### Artikkel 8

Lõhna- ja maitseained ning lähtematerjalid, mille hindamine ja heakskiitmine on kohustuslik

Käesolevat peatükki kohaldatakse:

- a) lõhna- ja maitseühendite suhtes;
- b) artikli 3 lõike 2 punkti d alapunktis ii *osutatud* lõhna- ja maitsepreparaatide suhtes;
- c) termiliselt töödeldud lõhna- ja maitseainete suhtes, mis on saadud selliste koostisainete kuumutamisel, mis kuuluvad osaliselt või täielikult artikli 3 lõike 2 punkti e alapunkti ii alla või mis ei vasta V lisas sätestatud termiliselt töödeldud lõhna- ja maitseainete tootmise tingimustele või teatavate ainete maksimaalsetele piirmääradele termiliselt töödeldud lõhna- ja maitseainetes;
- d) artikli 3 lõike 2 punkti g alapunktis ii *osutatud* lõhna ja maitse lähteainete suhtes;
- e) artikli 3 lõike 2 punktis h *osutatud mujal nimetamata* lõhna- ja maitseainete suhtes;
- f) artikli 3 lõike 2 punkti j alapunktis ii *osutatud* lähtematerjali suhtes, mis ei ole toit.

##### Artikkel 9

Lõhna- ja maitseaineid ning lähtematerjale käsitlev ühenduse loetelu

Artiklis 8 nimetatud lõhna- ja maitseainetest ning lähtematerjalidest võib sellisena turule viia ja toiduainetes kasutada vaid neid, mis on kantud ühenduse loetellu.

## Artikkel 10

### Lõhna- ja maitseainete ning lähtematerjalide kandmine ühenduse loetellu

1. Lõhna- ja maitseaine või lähtematerjali võib kanda ühenduse loetellu vastavalt määrusega (EÜ) nr .../2007 [millega kehtestatakse toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus]<sup>+</sup> kehtestatud menetlusele vaid juhul, kui see vastab artiklis 4 sätestatud tingimustele.
2. Lõhna- ja maitseaine või lähtematerjali kandmisel ühenduse loetellu tuleb märkida:
  - a) lubatud lõhna- ja maitseaine või lähtematerjali identifitseerimistunnus;
  - b) vajaduse korral lõhna- ja maitseaine kasutustingimused.
3. Ühenduse loetelu muudetakse vastavalt menetlusele, millele on osutatud määruses (EÜ) nr .../2007 [millega kehtestatakse toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus]<sup>+</sup>.

## Artikkel 11

### Määruse (EÜ) nr 1829/2003 reguleerimisalasse kuuluvad lõhna- ja maitseained või lähtematerjalid

Määruse (EÜ) nr 1829/2003 reguleerimisalasse kuuluva lõhna- ja maitseaine või lähtematerjali, **mis pole veel kantud käesoleva määruse I lisas esitatud ühenduse loetelusse**, võib kanda **sellesse loetelusse vastavalt käesolevale määrusele ainult siis, kui talle kehtib luba** määruse (EÜ) nr 1829/2003 I kohaselt.

---

<sup>+</sup> Väljaannete talitus: palun sisestage nimetatud määruse number.

## IV PEATÜKK MÄRGISTAMINE

### 1. OSA

#### NENDE LÕHNA- JA MAITSEAINETE MÄRGISTAMINE, MIS EI OLE ETTE NÄHTUD MÜÜGIKS LÕPPTARBIJALE

##### Artikkel 12

Nende lõhna- ja maitseainete märgistamine, mis ei ole ette nähtud müügiks lõpptarbijale

Lõhna- ja maitseaineid, mis ei ole ette nähtud müügiks lõpptarbijale, võib turustada vaid juhul, kui nende pakendile, mahutitele või saatedokumentidesse on märgitud artiklites 13 ja 14 ettenähtud andmed, mis peavad olema selgesti nähtavad, loetavad ja kustumatud.

##### Artikkel 13

Lõhna- ja maitseainete märgistamisele esitatavad üldnõuded

1. Lõpptarbijale müügiks mitte ette nähtud lõhna- ja maitseaine pakenditele või mahutitele tuleb märkida järgmised andmed:
  - a) müüginimetus: kas sõna „lõhna- ja maitseaine” või lõhna- ja maitseaine täpsem nimetus või kirjeldus;
  - b) **ühenduses registreeritud** valmistaja, pakendaja või müüja nimi või ärinimi ja aadress;
  - c) kas märges „kasutamiseks toidus” või märges „piiratud kasutamine toidus” või täpsem viide selle ettenähtud kasutusele toidus;

- d) kahanevas kaalujärjestuses:
    - i) tootes sisalduvate lõhna- ja maitseainete rühmad ning
    - ii) kõigi teiste tootes sisalduvate ainete või materjalide nimetused, nende E-numbrid **ja vajaduse korral märke „toodetud geneetiliselt muundatud organismidest”**;
  - e) iga komponendi või komponendirühma, mille kasutamisel toidus kohaldatakse koguselist piirangut, maksimaalne kogus ja/või piisav, selge ja kergestimõistetav teave, mis võimaldab ostjal järgida käesoleva määruse või muude asjakohaste ühenduse õigusaktide, **sealhulgas määruse (EÜ) nr 1829/2003** tingimusi;
  - f) vajaduse korral ladustamise ja kasutuse eritingimused;
  - g) viimane müügikuupäev;
  - h) partii või seeria identifitseerimistähis;
  - i) netokogus.
2. Erandina lõikest 1 võib kõnealuse lõike punktides c–g 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 märke „ette nähtud toidu valmistamiseks ja mitte jaemüügiks”.

## Artikkel 14

### Lõhna- ja maitseainete müüginimetusele esitatavad erinõuded

1. Mõistet „looduslik” võib kasutada vaid lõhna- ja maitseaine kirjeldamiseks artikli 13 lõike 1 punktis a osutatud müüginimetuses vastavalt *käesoleva artikli* lõigetele 2–6.
2. Mõistet „looduslik” võib lõhna- ja maitseaine kirjeldamiseks kasutada vaid juhul, kui lõhna- ja maitsekomponent sisaldab ainult lõhna- ja maitsepreparaate ja/või looduslikke lõhna- ja maitseühendeid.
3. Mõistet „looduslik(ud) lõhna- ja maitseühend(id)” võib kasutada vaid lõhna- ja maitseainete kohta, mille lõhna- ja maitsekomponent sisaldab ainult looduslikke lõhna- ja maitseühendeid.
4. Mõistet „looduslik” võib kasutada vaid koos viitega toidule, toidurühmale või taimsele või loomsele lõhna- ja maitseaine lähteainele, kui vähemalt **95%** [w/w] lõhna- ja maitsekomponendist on saadud nimetatud lähtematerjalist.

Lõhna- ja maitsekomponent võib sisaldada lõhna- ja maitsepreparaate ja/või looduslikke lõhna- ja maitseühendeid.

Kirjelduse sõnastus on „looduslik(ud) <<toit(toidud) või toidurühm või lähteaine(d)>> lõhna- ja maitseaine”.

5. Kirjeldust „looduslik(ud) << toit(toidud) või toidurühm või lähteaine(d) >> lõhna- ja maitseaine koos teiste looduslike lõhna- ja maitseainetega” võib kasutada vaid juhul, kui lõhna- ja maitsekomponent on osaliselt saadud lähtematerjalist, millele on viidatud ja mida on lihtne ära tunda.

Lõhna- ja maitsekomponent võib sisaldada lõhna- ja maitsepreparaate ja/või looduslikke lõhna- ja maitseühendeid.

6. Mõistet „looduslik lõhna- ja maitseaine” võib kasutada vaid juhul, kui lõhna- ja maitsekomponent on saadud erinevatest lähtematerjalidest ja kui lähtematerjalidele viitamine ei kajastaks nende lõhna või maitset **ning lõigetes 4 ja 5 kirjeldatud asjaoludel**.

Lõhna- ja maitsekomponent võib sisaldada lõhna- ja maitsepreparaate ja/või looduslikke lõhna- ja maitseühendeid.

## 2. OSA

### LÕPPTARBIJALE MÜÜGIKS ETTE NÄHTUD LÕHNA- JA MAITSEAINETE MÄRGISTAMINE

#### Artikkel 15

##### Lõpptarbijale müügis ette nähtud lõhna- ja maitseainete märgistamine

1. Ilma et see piiraks direktiivi 2000/13/EÜ, **direktiivi 89/396/EMÜ<sup>1</sup> ja, kui see on asjakohane, määruse (EÜ) nr 1829/2003** kohaldamist, võib lõpptarbijale müügis ette nähtud lõhna- ja maitseaineid turustada vaid juhul, kui nende pakendile on kantud kas märg „kasutamiseks toidus” või märg „piiratud kasutamine toidus” või täpsem viide ettenähtud kasutusele toidus, ning kõnealune märg või viide peab olema selgesti nähtav, loetav ja kustumatu.
2. Mõistet „looduslik” kasutatakse lõhna- ja maitseaine kirjeldamiseks artikli 13 lõike 1 punktis a osutatud müüginimetuses ainult vastavalt artikli 14 sätetele.

---

<sup>1</sup> Nõukogu 14. juuni 1989. aasta direktiiv 89/396/EMÜ toidupartiide tähistamise ja märgistamise kohta (EÜT L 186, 30.6.1989, lk 21). Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 92/11/EMÜ (EÜT L 65, 11.3.1992, lk 32.)

V PEATÜKK  
MENETLUSSÄTTED JA RAKENDAMINE

Artikkel 16  
Käitlejate aruandlus

1. *Lõhna- või maitseühendi tootja või kasutaja teeb komisjonile kohe teatavaks igasuguse talle teadaoleva ja kättesaadava uue teadus- või tehnikaalase teabe, mis võib mõjutada lõhna- või maitseühendi ohutuse hindamist.*
2. *Toiduainetööstuses lõhna- ja maitseühendeid sisaldavate lõhna- ja maitseainete kasutaja ning lõhna- ja maitseaine tootja teevad koostöös komisjonile viimase taotlusel teatavaks lõhna- ja maitseühendi tegeliku kasutuse. Sellega seoses esitatud teavet käsitatakse konfidentsiaalsena.*
3. Lõike 1 rakendamise üksikasjalikud eeskirjad võetakse vastu *vastavalt* artikli 18 lõikes 2 osutatud *regulatiivmenetlusele*.

Artikkel 17  
Liikmesriikidepoolne järelevalve ja aruandlus

1. Liikmesriigid peavad looma ühenduse loetellu kantud lõhna- ja maitseainete tarbimise ja kasutamise ning III lisas nimetatud ainete tarbimise kontrollisüsteemid ja esitama tehtud järelduste kohta kord aastas aruande komisjonile ja toiduohutusametile.
2. Pärast konsulteerimist toiduohutusametiga *võtavad* liikmesriigid *vastavalt artikli 18 lõikes 3* osutatud *kontrolliga regulatiivmenetlusele* vastu ühise metoodika, mille alusel liikmesriigid koguvad andmeid ühenduse loetellu kantud lõhna- ja maitseainete ning III lisas nimetatud ainete tarbimise ja kasutamise kohta.



Artikkel 18  
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 lõikes 6 tähenduses kehtestatakse kolm kuud.*
3. ***Käesolevale lõikele viitamisel kohaldatakse otsuse 1999/468/EÜ artikli 5a lõikeid 1–4 ja artiklit 7, võttes arvesse selle otsuse artikli 8 sätteid.***

Artikkel 19  
II–V lisa muudatused

|| II–V lisa muudatused, mis kajastavad teaduse ja tehnika edusamme, võetakse vastu vastavalt ***artikli 18 lõikes 3*** osutatud ***kontrolliga regulatiivmenetlusele***.

Artikkel 20  
Ühtlustatud põhimõtete ühendusepoolne rahastamine

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

## VI PEATÜKK ÜLEMINERKE- JA LÕPPSÄTTED

### Artikkel 21 Kehtetuks tunnistamine

1. Direktiiv 88/388/EMÜ, otsus 88/389/EMÜ ja direktiiv 91/71/EMÜ tunnistatakse kehtetuks.

Määrus (EÜ) nr 2232/96 tunnistatakse kehtetuks alates kõnealuse määruse artikli 2 lõikes 2 osutatud loetelu kohaldamise kuupäevast.

2. Viiteid kehtetuks tunnistatud õigusaktidele käsitatakse viidetena käesolevale määrusele.

### Artikkel 22 Lõhna- ja maitseaineid ning lähtematerjale käsitleva ühenduse loetelu ja üleminekukorra kehtestamine

1. Ühenduse loetelu kehtestatakse määruse (EÜ) nr 2232/96 artikli 2 lõikes 2 osutatud lõhna- ja maitseühendite loetelu kandmisega käesoleva määruse I lisasse selle vastuvõtmise ajal.
2. Ühenduse loetelu kehtestamiseni kohaldatakse nende lõhna- ja maitseühendite hindamiseks ja heakskiitmiseks, mis ei kuulu määruse (EÜ) nr 2232/96 artiklis 4 ettenähtud hindamiskava alla, *määrusega (EÜ) nr .../2007 [millega kehtestatakse toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus]*<sup>+</sup> kehtestatud lubade andmise ühtset menetlust.

---

<sup>+</sup> Väljaannete talitus: palun sisestage nimetatud määruse number.

Erandina kõnealusest menetlusest ei kohaldata sellise hindamise ja heakskiitmise suhtes määruse (EÜ) nr .../2007, [millega kehtestatakse toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus]<sup>+</sup> artikli 5 lõikes 1 ja artiklis 7 osutatud kuuekuulist ja üheksakuulist tähtaega.

3. Kõik asjakohased üleminekumeetmed võib vastu võtta vastavalt **artikli 18 lõikes 3** osutatud **kontrolliga regulatiivmenetlusele**.

Artikkel 23  
Määruse (EMÜ) nr 1576/89 muutmine

Käesolevaga muudetakse määrust (EMÜ) nr 1576/89 järgmiselt.

1. Artikli 1 lõike 4 punkti m muudetakse järgmiselt:

- a) punkti 1 alapunkti a teine lõik asendatakse järgmisega:

„Lisaks || võib kasutada ka muid Euroopa Parlamendi ja nõukogu ... määruse (EÜ) nr .../2007, [mis käsitleb toiduainetes kasutatavaid lõhna- ja maitseaineid ning teatavaid lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi]<sup>++</sup> artikli 3 lõike 2 punktis b nimetatud lõhna- ja maitseühendeid ja/või aroomaatseid taimi või nende osi, kusjuures kadaka organoleptilised omadused peavad olema tuntavad, isegi kui need on mõnikord nõrgenenud. ||

\*      *ELT ....*”

- b) punkti 2 alapunkt a asendatakse järgmisega:

„jooki võib tähistada nimetusega „džinn”, kui see on saadud organoleptiliselt sobivast toidutoormest valmistatud etüülalkoholi maitsestamisest määruse (EÜ) nr .../2007 [mis käsitleb toiduainetes kasutatavaid lõhna- ja maitseaineid ning teatavaid lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi]<sup>+++</sup> artikli 3 lõike 2 punktis b nimetatud lõhna- ja maitseühenditega ja/või määruse artikli 3 lõike 2 punktis d nimetatud lõhna- ja maitsepreparaatidega, nii et kadakamarja maitse oleks ülekaalus.”

<sup>+</sup> Väljaannete talitus: palun sisestage nimetatud määruse number.

<sup>++</sup> Väljaannete talitus: palun sisestage käesoleva määruse ELT avaldamisviide.

<sup>+++</sup> Väljaannete talitus: palun sisestage käesoleva määruse number.

- c) punkti 2 alapunkti b esimene lõik asendatakse järgmisega:

„jooki võib tähistada nimetusega „destilleeritud džinn”, kui seda saadakse organoleptiliselt sobivast ja kindlaksmääratud kvaliteediga toidutoormest valmistatud etüülalkoholist, mille esialgne alkoholisisaldus on vähemalt 96%, destilleerides seda ümber traditsiooniliselt ainult džinni tarbeks kasutatavas destilleerimisseadmes koos kadakamarjade ja muude taimedega nii, et kadakamarja maitse on ülekaalus. Nimetust „destilleeritud džinn” võib kasutada ka sellise segu puhul, mis on saadud nimetatud destilleerimissaaduse ja samasuguse koostise, puhtuse ja alkoholisisaldusega toidutoormest valmistatud etüülalkoholi segamisel. Destilleeritud džinni maitsestamiseks võib samuti kasutada määruse (EÜ) nr .../2007 [*mis käsitleb toiduainetes kasutatavaid lõhna- ja maitseaineid ning teatavaid lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi*]<sup>+</sup> artikli 3 lõike 2 punktis b nimetatud lõhna- ja maitseühendeid ja/või alapunktis a kindlaksmääratud lõhna- ja maitsepreparaate. Destilleeritud džinni üks mark on *London gin*.”

2. Artikli 1 lõike 4 punkti n alapunkti 1 teine lõik asendatakse järgmisega:

„Lisaks sellele võib kasutada ka teisi lõhna- ja maitseühendeid, mis on nimetatud määruse (EÜ) nr .../2007 [*mis käsitleb toiduainetes kasutatavaid lõhna- ja maitseaineid ning teatavaid lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi*]<sup>+</sup> artikli 3 lõike 2 punktis b, ja/või lõhna- ja maitsepreparaate, mis on nimetatud selle määruse artikli 3 lõike 2 punktis d, kõõmnemaitse peab seejuures aga olema ülekaalus.”

3. Artikli 1 lõike 4 punkti p esimene lõik asendatakse järgmisega:

„ülekaalukalt mõru maitsega piiritusjoogid, mis saadakse toidutoormest valmistatud etüülalkoholi maitsestamisel lõhna- ja maitseühenditega, mis on nimetatud määruse (EÜ) nr .../2007 [*mis käsitleb toiduainetes kasutatavaid lõhna- ja maitseaineid ning teatavaid lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi*]<sup>+</sup> artikli 3 lõike 2 punktis b, ja/või lõhna- ja maitsepreparaatidega, mis on nimetatud selle määruse artikli 3 lõike 2 punktis d.”

---

<sup>+</sup> Väljaannete talitus: palun sisestada käesoleva määruse number.

4. Artikli 1 lõike 4 punkti u esimene lõik asendatakse järgmisega:

„piiritusjook, mis saadakse toidutoormest valmistatud etüülalkoholi maitsestamisega nelgi ja/või kaneeli maitseainega, kasutades üht järgnevatest protsessidest: leotamine ja/või destilleerimine, alkoholi redestilleerimine koos eespool nimetatud taimede osadega, määruse (EÜ) nr .../2007 [mis käsitleb toiduainetes kasutatavaid lõhna- ja maitseaineid ning teatavaid lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi]<sup>+</sup> artikli 3 lõike 2 punktis b kindlaksmääratud nelgi või kaneeli lõhna- ja maitseühendite lisamine või nende meetodite kombinatsioon.”

5. Artikli 4 lõike 5 esimene ja teine lõik, välja arvatud punktides a ja b esitatud loetelud, asendatakse järgmisega:

„Artikli 1 lõikes 4 määratletud piiritusjookide valmistamisel võib kasutada ainult määruse (EÜ) nr .../2007 [mis käsitleb toiduainetes kasutatavaid lõhna- ja maitseaineid ning teatavaid lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi]<sup>+</sup> artikli 3 lõike 2 punktides b ja d nimetatud looduslikke lõhna- ja maitseühendeid ning -preparaate, välja arvatud artikli 1 lõike 4 punktides m, n ja p määratletud juhud.

Määruse (EÜ) nr .../2007 [mis käsitleb toiduainetes kasutatavaid lõhna- ja maitseaineid ning teatavaid lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi]<sup>+</sup> artikli 3 lõike 2 punktis b nimetatud lõhna- ja maitseühendeid ning selle määruse artikli 3 lõike 2 punktis d nimetatud lõhna- ja maitsepreparaate on lubatud kasutada liköörides, välja arvatud alljärgnevatel juhtudel:”

#### Artikkel 24 Määruse (EMÜ) nr 1601/91 muutmine

Käesolevaga muudetakse artikli 2 lõiget 1 järgmiselt:

1. Punkti a kolmanda taande esimene alltaane asendatakse järgmisega:

„– lõhna- ja maitseühendite ja/või lõhna- ja maitsepreparaatidega, nii nagu on määratletud *Euroopa Parlamendi ja nõukogu ... määruse (EÜ) nr .../2007 [mis käsitleb toiduainetes kasutatavaid lõhna- ja maitseaineid ning teatavaid lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi]*<sup>++</sup> artikli 3 lõike 2 punktides b ja d, ja/või ||

---

\* *ELT ....* ”

---

<sup>+</sup> Väljaannete talitus: palun sisestage käesoleva määruse number.

<sup>++</sup> Väljaannete talitus: palun sisestage käesoleva määruse ELT avaldamisviide.

2. Punkti b teise taande esimene alltaane asendatakse järgmisega:

„– lõhna- ja maitseühendite ja/või lõhna- ja maitsepreparaatidega, nii nagu on määratletud määruse (EÜ) nr .../2007 *[mis käsitleb toiduainetes kasutatavaid lõhna- ja maitseaineid ning teatavaid lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi]*<sup>+</sup> artikli 3 lõike 2 punktides b ja d, ja/või”

3. Punkti c teise taande esimene alltaane asendatakse järgmisega:

„– lõhna- ja maitseühendite ja/või lõhna- ja maitsepreparaatidega, nii nagu on määratletud määruse (EÜ) nr .../2007 *[mis käsitleb toiduainetes kasutatavaid lõhna- ja maitseaineid ning teatavaid lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi]*<sup>+</sup> artikli 3 lõike 2 punktides b ja d, ja/või”

#### Artikkel 25

#### Määruse (EÜ) nr 2232/96 muutmine

Määruse (EÜ) nr 2232/96 artikli 5 lõige 1 asendatakse järgmisega:

„1. Artikli 2 lõikes 2 nimetatud lõhna- ja maitseühendite loetelu võetakse vastu vastavalt artiklis 7 sätestatud menetlusele hiljemalt 31. detsembriks 2008.”

---

<sup>+</sup> Väljaannete talitus: palun sisestage käesoleva määruse number.

Artikkel 26  
Direktiivi 2000/13/EÜ muutmine

Direktiivi 2000/13/EÜ III lisa asendatakse järgmisega:

„III lisa

LÕHNA- JA MAITSEAINETE TÄHISTAMINE KOOSTISOSADE LOETELUS

1. Ilma et see piiraks lõike 2 kohaldamist, tähistatakse lõhna- ja maitseained mõistega
  - „lõhna- ja maitseained” või lõhna- või maitseaine täpsema nimetuse või kirjeldusega, kui lõhna- ja maitsekomponent sisaldab Euroopa Parlamendi ja nõukogu ... määruse (EÜ) nr .../2007 [*mis käsitleb toiduainetes kasutatavaid lõhna- ja maitseaineid ning teatavaid lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi*]<sup>\*,\*</sup> artikli 3 lõike 2 punktides b, c, d, e, f, g ja h määratletud lõhna- ja maitseaineid;
  - „suitsutuspreparaat” või „suitsutuspreparaadid” **või konkreetsem suitsutuspreparaadi või -preparaatide nimetus või kirjeldus**, kui lõhna- ja maitsekomponent sisaldab || määruse (EÜ) nr .../2007 [|| lõhna- ja maitseainete kohta]<sup>++</sup> artikli 3 lõike 2 punktis f määratletud lõhna- ja maitseaineid ning annab toidule suitsuse maitse.
2. Mõistet „looduslik” kasutatakse lõhna- ja maitseainete kirjeldamiseks vastavalt määruse (EÜ) nr .../2007 [ || lõhna- ja maitseainete kohta] <sup>++</sup> artikli 14 sätetele. ||
3. ***Euroopa Parlamendi ja nõukogu 22. septembri 2003. aasta määruse (EÜ) nr 1829/2003 (geneetiliselt muundatud toidu ja sööda kohta)\*\* reguleerimisalasse kuuluvast lähtematerjalist toodetud lõhna- ja maitseainete puhul kantakse märgistusele viide „toodetud geneetiliselt muundatud organismidest”.***

***Määruse (EÜ) nr 1829/2003 reguleerimisalasse kuuluva organismi abil toodetud lõhna- ja maitseainete puhul erimärgistust ei nõuta.***

---

\* ELT L ...

\*\* ***ELT L 268, 18.10.2003, lk 1. Määrust on muudetud komisjoni määrusega (EÜ) nr 1981/2006 (ELT L 368, 23.12.2006, lk 99). ”***

---

+ Väljaannete talitus: palun sisestage käesoleva määruse ELT avaldamisviide.

++ Väljaannete talitus: palun sisestage käesoleva määruse number.

Artikkel 27  
Jõustumine

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

Määrust kohaldatakse alates ...<sup>\*</sup>. **Artiklit 9** kohaldatakse siiski alates ...<sup>\*\*</sup>.

***Enne eespool nimetatud tähtaegu seaduslikult turule viidud lõhna- ja maitseaineid ning toitu võib edasi kasutada kuni varude ammendumiseni.***

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

||,

Euroopa Parlamendi nimel  
president

Nõukogu nimel  
eesistuja

---

<sup>\*</sup> 24 kuud pärast käesoleva määruse jõustumise kuupäeva.  
<sup>\*\*</sup> 18 kuud pärast ühenduse loetelu jõustumise kuupäeva.



## I LISA

Ühenduse loetelu toiduainetes kasutada lubatud lõhna- ja maitseainetest ning nende lähtematerjalidest

## II LISA

Loetelu traditsioonilistest toiduvalmistusviisidest, mille abil saadakse looduslikud lõhna- ja maitseühendid ning looduslikud lõhna- ja maitsepreparaadid

Tükeldamine	Glasuurimine
Keetmine, küpsetamine, praadimine (kuni 240°C)	Jahutamine
Lõikamine	Destillatsioon / rektifikatsioon
Kuivatamine	Emulgeerimine
Aurutamine	Ekstraktsioon, sh solventekstraktsioon
Kääritamine	Filtreerimine
Peenestamine	Kuumutamine
Infusioon	Leotamine
Mikrobioloogilised protsessid	Segamine
Koorimine	Nõrutamine
Pressimine	Külmutamine
Röstimine / grillimine	Pigistamine
Immutamine	

### III LISA

#### Teatavate ainete esinemine

A osa. Ained, mida ei tohi sellisena toidule lisada

Agarhape

Kapsaitsiin

Hüperitsiin

$\beta$ -asaroon

1-allüül-4-metoksübenseen

Vesiniktsüaniidhape

Mentofuraan

4-allüül-1,2-dimetoksübenseen

Pulegoon

Guassiin

1-allüül-3,4-metüleendioksübenseen, safrool

Teukriin A

Tujoon (alfa ja beeta)

B osa. Teatavate lõhna- ja maitseainetes ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosades looduslikult esinevate ainete maksimaalsed piirmäärad teatavates liittoitudes, millele on lisatud lõhna- ja maitseaineid ja/või lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi

Aine nimetus	Liittoit, milles on aine esinemine piiratud	Maksimaalne piirmäär [mg/kg]
I		

#### IV LISA

Loetelu lähtematerjalidest, mille suhtes kohaldatakse piiranguid nende kasutamisel lõhna- ja maitseainete ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosade tootmiseks

A osa. Lähtematerjalid, mida ei tohi kasutada lõhna- ja maitseainete ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosade tootmiseks

Lähtematerjal	
Ladinakeelne nimetus	Üldnimetus
Acorus calamus'e tetraploidne vorm	Kalmuse tetraploidne vorm

B osa. Teatavatest lähtematerjalidest toodetud lõhna- ja maitseainete ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosade kasutustingimused

Lähtematerjal		Kasutustingimused
Ladinakeelne nimetus	Üldnimetus	
Quassia amara L. ja Picrasma excelsa (Sw)	Mõru kvassipuu ja kõrge kibepuu (guassiin)	Kõnealusest lähtematerjalist toodetud lõhna- ja maitseaineid ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi võib kasutada vaid jookide ja pagaritoodete tootmiseks.
Laricifomes officinales (Vill.: Fr) Kotl. et Pouz või Fomes officinalis	Valge lehikseen	Kõnealusest lähtematerjalist toodetud lõhna- ja maitseaineid ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi võib kasutada vaid alkoholsete jookide tootmiseks.
Hypericum perforatum	Harilik naistepuna	
Teucrium chamaedrys	Lõhnatu tarinõges	

## V LISA

Termiliselt töödeldud lõhna- ja maitseainete tootmistingimused ja termiliselt töödeldud lõhna- ja maitseainetes teatavate ainete sisalduse maksimaalsed piirmäärad

A osa. Tootmistingimused:

- a) toodete temperatuur ei tohi töötlemise ajal ületada 180°C;
- b) termiline töötlemine 180°C juures ei tohi kesta üle 15 minuti ja madalamatel temperatuuridel vastavalt pikema aja, s.t temperatuuri langedes 10°C võrra kuumutusaeg kahekordistub, ulatudes maksimaalselt 12 tunnini;
- c) pH-tase ei tohi töötlemise ajal olla üle 8,0.

B osa. Teatavate ainete maksimaalsed piirmäärad

Aine	Maksimaalne piirmäär µg/ kg
2-amino-3,4,8-trimetüülmedasool [4,5-f] kinoksaliin (4,8-DiMeIQx)	50
2-amino-1-metüül-6-fenüülmedasool [4,5-b]püridiin (PhIP)	50