

EUROOPA PARLAMENT

2004



2009

Konsolideeritud õigusloomega seotud dokument

8.7.2008

EP-PE_TC2-COD(2006)0147

*****II**

EUROOPA PARLAMENDI SEISUKOHT

vastu võetud teisel lugemisel 8. juulil 2008. aastal eesmärgiga võtta vastu Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr .../2008, mis käsitleb toiduainetes kasutatavaid lõhna- ja maitseaineid ning teatavaid lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi ning millega muudetakse nõukogu määrust (EMÜ) nr 1601/91, määrusi (EÜ) nr 2232/96 ja (EÜ) nr 110/2008 ning direktiivi 2000/13/EÜ (EP-PE_TC2-COD(2006)0147)

ET

PE 410.235

ET

EUROOPA PARLAMENDI SEISUKOHT

vastu võetud teisel lugemisel 8. juulil 2008. aastal

eesmärgiga võtta vastu Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr .../2008, mis käsitleb toiduainetes kasutatavaid lõhna- ja maitseaineid ning teatavaid lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi ning millega muudetakse nõukogu määrust (EMÜ) nr 1601/91, määrusi (EÜ) nr 2232/96 ja (EÜ) nr 110/2008 ning direktiivi 2000/13/EÜ

(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 arvamust¹,

toimides asutamislepingu artiklis 251 sätestatud korras²

¹ ELT C 168, 20.7.2007, lk 34.

² Euroopa Parlamendi 10. juuli 2007. aasta seisukoht (ELT C 175 E, 10.7.2008, lk 175), nõukogu 10. märtsi 2008. aasta ühine seisukoht (ELT C 111 E, 6.5.2008, lk 46) ja Euroopa Parlamendi 8. juuli 2008. aasta seisukoht.

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)¹ tuleb tehnika ja teaduse arengut arvestades ajakohastada. Direktiiv 88/388/EMÜ tuleks selguse ja tõhususe huvides asendada käesoleva määrusega.
- (2) Nõukogu 22. juuni 1988. aasta otsuses 88/389/EMÜ (komisjoni kehtestatava lõhna- ja maitseainete valmistamisel kasutatavate lähtematerjalide ja -ainete loendi kohta)² nähakse ette 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)³ sätestatakse lõhna- ja maitseainete märgistamiseeskirjad. Need eeskirjad asendatakse käesoleva määrusega ja direktiiv tuleks nüüd kehtetuks tunnistada.

¹ EÜT L 184, 15.7.1988, lk 61.

² EÜT L 184, 15.7.1988, lk 67.

³ EÜT L 42, 15.2.1991, lk 25.

- (4) Ohutu ja tervisliku toidu vaba liikumine on siseturu oluline aspekt ning mõjutab oluliselt inimeste tervist ja heaolu ning nende sotsiaalseid ning majanduslikke huve.
- (5) Et kaitsta inimeste tervist, peaks käesolev määrus 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 suurendavad oluliselt teatavate looduslikult esinevate soovimatute ainete esinemist toidus (edaspidi „lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosad”), nende lähtematerjale ja neid sisaldavat toitu.
- (6) Käesoleva määruse reguleerimisalasse ei kuulu toored toidud, mida ei ole mingil viisil töödeldud, ja sellised mitteliittoidud nagu vürtsid, ürdid, tee ja tõmmised (näiteks puuvilja-, marja- või taimetõmmis) ning samuti vürtsi- ja/või ürdisegud, teesegud ja segud tõmmisteks, kui neid ei tarbita sellisena ega/või lisata toidule.

- (7) Lõhna- ja maitseaineid kasutatakse toidu lõhna ja/või maitse parandamiseks või muutmiseks tarbijale meelepärasemaks. Lõhna- ja maitseaineid ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi tuleks kasutada vaid juhul, kui need vastavad käesolevas määruses sätestatud kriteeriumidele. Need peavad olema kasutamisel ohutud ja seetõttu tuleks teatavate lõhna- ja maitseainete puhul viia läbi riskihindamine, enne kui neid võib lubada toidus kasutada. Võimaluse korral tuleks keskenduda sellele, kas teatud lõhna- ja maitseainete kasutamisega on kaasnenud negatiivsed tagajärjed haavatavatele rühmadele. Lõhna- ja maitseainete kasutamine ei tohi tarbijat eksitada ja seetõttu tuleks nende esinemisele toidus alati asjakohase märgistusega osutada. Lõhna- ja maitseaineid ei tohi eelkõige kasutada nii, et see eksitaks tarbijat küsimustes, mis on muu hulgas seotud laadi, värskuse ja kvaliteediga, toote või tootmisprotsessi looduslikkuse või toote toiteväärtusega. Lõhna- ja maitseainete kasutamise lubamisel tuleks samuti arvestada muid asjakohaseid tegureid, sh ühiskondlikke, majanduslikke, traditsioonidega seonduvaid, eetilisi ja keskkonnategureid, ettevaatuspõhimõtet ning kontrolli teostatavust.

- (8) 1999. aastast alates on toidu teaduskomitee ja seejärel 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)¹ loodud Euroopa Toiduohutusamet (edaspidi „toiduohutusamet”) avaldanud arvamust mitmete lõhna- ja maitseainete ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosade lähtematerjalides looduslikult esinevate ainete kohta, mis Euroopa Nõukogu lõhna- ja maitseühendite ekspertkomisjoni arvamuse kohaselt on toksikoloogiliselt ohtlikud. Aineid, mille toksikoloogilist ohtlikkust on kinnitanud toidu teaduskomitee, tuleks käsitada soovimatute ainetena, mida ei tohiks sellisena toidule lisada.
- (9) Soovimatud ained võivad nende loodusliku taimedes esinemise tõttu 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 neid aineid kõige enam omastatakse, arvestades nii inimeste tervise kaitsmise vajadust kui nende ainete vältimatut esinemist traditsioonilistes toitudes.

¹ EÜT L 31, 1.2.2002, lk 1.

- (10) Teatavate looduslikult esinevate soovimatute ainete maksimaalsed piirmäärad peaksid keskenduma toidule või toidurühmadele, mille kaudu neid aineid kõige rohkem omastatakse. Kui muud looduslikult esinevad soovimatud ained peaksid ohustama tarbija tervist, tuleks pärast toiduohutusameti arvamuse saamist kehtestada maksimaalsed piirmäärad. Liikmesriigid peaks korraldama riskidest lähtuvaid kontrolle kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrusega (EÜ) nr 882/2004 (ametlike kontrollide kohta, mida tehakse sööda- ja toidualaste õigusnormide ning loomatervishoidu ja loomade heaolu käsitlevate eeskirjade täitmise kontrollimise tagamiseks)¹. Toidutootjad on kohustatud mis tahes toidu valmistamisel, kui nad kasutavad lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosasid ja/või lõhna- ja maitseaineid, nende ainete esinemist arvesse võtma, tagamaks, et turule ei viida ohtlikku toitu.
- (11) Ühenduse tasandil tuleks kehtestada sätted nende teatavate taimsete, loomsete, mikrobioloogiliste või mineraalsete materjalide kasutamise keelamiseks või piiramiseks, mis lõhna- ja maitseainete ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosade tootmisel ja nende kasutamisel toidu tootmisel ohustavad inimeste tervist.
- (12) Riskihindamist peaks läbi viima toiduohutusamet.

¹ ELT L 165, 30.4.2004, lk 1. Parandatud versioon ELT L 191, 28.5.2004, lk 1.

- (13) Ühtlustamise tagamiseks tuleks hindamisele kuuluvate lõhna- ja maitseainetega ning lähtematerjalidega seotud riske hinnata ning lõhna- ja maitseained ning lähtematerjalid heaks kiita vastavalt menetlusele, mis on sätestatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu ... määruses (EÜ) nr .../... [millega kehtestatakse toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus]¹⁺.
- (14) Lõhna- ja maitseühendid on kindlaksmääratud keemilised ained, mis hõlmavad keemilise sünteesi teel saadud või keemilist töötlemist kasutades eraldatud lõhna- ja maitseühendeid, ning looduslikud lõhna- ja maitseühendid. Hetkel viiakse kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu 28. oktoobri 1996. aasta määrusega (EÜ) nr 2232/96 (milles sätestatakse ühenduse menetlus toiduainetes kasutatud või kasutatavate lõhna- ja maitseainete suhtes)² ellu lõhna- ja maitseühendite hindamiskava. Kõnealuse määruse kohaselt tuleb viie aasta jooksul pärast nimetatud kava vastuvõtmist võtta vastu lõhna- ja maitseühendite loend. Selle loendi vastuvõtmiseks tuleks määrata uus tähtpäev. Tehakse ettepanek selle loendi lisamiseks määruse (EÜ) nr .../...⁺⁺ [millega kehtestatakse toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus] artikli 2 lõikes 1 osutatud loetellu.

¹ ELT L

⁺ Väljaannete talitus: palun sisestada number, kuupäev ja ELT avaldamisviide.

² EÜT L 299, 23.11.1996, lk 1.

⁺⁺ Väljaannete talitus: palun sisestada number.

- (15) Lõhna- ja maitsepreparaadid on lõhna- ja maitseained, mis ei ole kindlaksmääratud keemilised ained ja mis saadakse asjakohaste füüsikaliste, ensümaatiliste või mikrobioloogiliste protsesside kaudu taimse, loomse või mikrobioloogilise päritoluga materjalidest, mis esinevad kas töötlemata kujul või on töödeldud inimtoiduks. Toidust toodetud lõhna- ja maitsepreparaadid ei vaja toidus kasutamiseks hindamist ega heakskiitmist, kui nende ohutus on väljaspool kahtlust. Materjalist, mis ei ole toit, toodetud lõhna- ja maitsepreparaatide ohutust tuleks hinnata ja see heaks kiita.
- (16) 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 kohta on piisavalt tõendeid, et neid on siiani kasutatud lõhna- ja maitseainete tootmiseks, käsitatakse sel eesmärgil toidus kasutatavate materjalidena, kuigi mõnda neist lähtematerjalidest, nagu roosipuud ja maasikalehti, ei ole võib-olla sellisena toidus kasutatud. Neid ei ole vaja hinnata.
- (17) Samuti ei ole vaja hinnata ega heaks kiita toidust kindlaksmääratud tingimustes termilisel töötlemisel toodetud lõhna- ja maitseainete toidus kasutamist, kui nende ohutus on väljaspool kahtlust. Materjalist, mis ei ole toit, või tingimustes, mis ei vasta teatavatele tootmistingimustele, termilisel töötlemisel toodetud lõhna- ja maitseainete ohutust tuleks siiski hinnata ning see heaks kiita.

- (18) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 10. novembri 2003. aasta määruses (EÜ) nr 2065/2003 toidus või toidu pinnal kasutatavate või kasutamiseks mõeldud suitsutuspreparaatide kohta¹ on sätestatud suitsutuspreparaatide ohutuse hindamise ja heakskiitmise menetlus ning selle eesmärk on kasutusluba omavate esmaste suitsutuskondensaatide ja esmaste tõrvafraktsioonide loetelu loomine, mis välistab kõigi teiste preparaate kasutuse.
- (19) Lõhna ja maitse prekursorid, näiteks süsivesikud, oligopeptiidid ja aminohapped, annavad toidu töötlemise ajal toimuva keemilise reaktsiooni kaudu toidule lõhna ja maitse. Toidust toodetud lõhna ja maitse prekursorid ei vaja toidus kasutamiseks hindamist ega heakskiitmist, kui nende ohutus on väljaspool kahtlust. Materjalist, mis ei ole toit, toodetud lõhna ja maitse prekursorite ohutust tuleks siiski hinnata ja see heaks kiita.
- (20) Teisi lõhna- ja maitseaineid, mida eespool nimetatud lõhna- ja maitseainete määratlused ei hõlma, võib toidus kasutada pärast hindamist ja heakskiitmist. Näitena võiks tuua lõhna- ja maitseained, mis saadakse õli või rasva kuumutamisel lühikeseks ajaks äärmiselt kõrgele temperatuurile, mille tulemusel tekib grillilõhn ja -maitse.

¹ ELT L 309, 26.11.2003, lk 1.

- (21) 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.
- (22) Lõhna- ja maitseained võivad sisaldada Euroopa Parlamendi ja nõukogu ... määrusega (EÜ) nr .../... [toidu lisaainete kohta]¹⁺ lubatud toidu lisaaineid ja/või muid toidu koostisosi tehnilistel põhjustel, näiteks nende säilitamiseks, standardimiseks, lahjendamiseks või lahustamiseks ja stabiliseerimiseks.
- (23) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 22. septembri 2003. aasta määruse (EÜ) nr 1829/2003 (geneetiliselt muundatud toidu ja sööda kohta)² reguleerimisalasse kuuluvale lõhna- ja maitseainele või lähtematerjalile tuleks anda luba nii kõnealuse määruse kui ka käesoleva määruse alusel.

¹ ELT L ...

⁺ Väljaannete talitus: palun sisestada number, kuupäev ja ELT avaldamisviide.

² ELT L 268, 18.10.2003, lk 1.

- (24) Lõhna- ja maitseainete suhtes jäävad kehtima Euroopa Parlamendi ja nõukogu 20. märtsi 2000. aasta direktiivis 2000/13/EÜ (toidu märgistamist, esitlemist ja reklaami käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta)¹ ja vajaduse korral määruses (EÜ) nr 1829/2003 ning Euroopa Parlamendi ja nõukogu 22. septembri 2003. aasta määruses (EÜ) nr 1830/2003 (milles käsitletakse geneetiliselt muundatud organismide jälgitavust ja märgistamist ning geneetiliselt muundatud organismidest valmistatud toiduainete ja sööda jälgitavust)² ettenähtud üldised märgistamisnõuded. Lisaks nähakse käesoleva määrusega ette erisätted nende lõhna- ja maitseainete märgistamise kohta, mida müüakse sellisel kujul valmistajale või lõpptarbijale.
- (25) Lõhna- ja maitseühendid või lõhna- ja maitsepreparaadid võivad kanda märget „looduslik” vaid juhul, kui nad vastavad teatavatele kriteeriumidele, mis tagavad, et tarbijaid ei eksitata.

¹ EÜT L 109, 6.5.2000, lk 29.

² ELT L 268, 18.10.2003, lk 24.

- (26) Teabega seotud erinõuded peaksid tagama, et tarbijaid ei eksitata seoses looduslike lõhna- ja maitseainete tootmiseks kasutatud lähtematerjaliga. Eelkõige, kui märget „looduslik” kasutatakse lõhna või maitse kirjeldamiseks, peaksid kasutatud lõhna- ja maitsekomponendid olema täielikult looduslikku päritolu. Lisaks peaks märgistusel olema näidatud lõhna- ja maitseaine lähtematerjal, välja arvatud juhul, kui osutatud lähtematerjalid ei ole toidu lõhnas või maitstes tuntavad. Kui lähtematerjal on märgitud, peaks vähemalt 95 % lõhna- ja maitsekomponendist olema saadud osutatud materjalist. Kuna lõhna- ja maitseainete kasutamine ei tohiks tarbijat eksitada, siis ülejäänud maksimaalselt 5 % võib kasutada üksnes standardimiseks või näiteks lõhna- ja maitseainele värskema, teravama, küpsema, toorema jne lõhna- ja maitsevarjundi andmiseks. Kui osutatud lähtematerjalist saadud maitse- ja lõhnakomponenti on kasutatud vähem kui 95 % ulatuses ja lähtematerjali lõhn ja maitse on ikkagi tuntavad, tuleks märgistusel ära näidata lähtematerjal koos märkega, et lisatud on teisi looduslikke lõhna- ja maitseaineid, näiteks kakaoekstrakt, millele on lisatud teisi lõhna- ja maitseaineid, et anda sellele banaani lõhna- ja maitsevarjund.
- (27) Tarbijaid tuleks teavitada, kui konkreetse toidu suitsune maitse tuleneb suitsutuspreparaatide lisamisest. Direktiivi 2000/13/EÜ kohaselt ei tohiks märgistus tarbijat eksitada selles suhtes, kas toode on suitsutatud tavapäraselt värske suitsuga või töödeldud suitsutuspreparaatidega. Direktiivi 2000/13/EÜ tuleb kohandada vastavalt käesolevas määruses sätestatud lõhna- ja maitseaine ning suitsutuspreparaadi määratlustele ja mõiste „looduslik” kasutamisele lõhna- ja maitseainete kirjeldamisel.

- (28) 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 korrapäraselt kontrollida.
- (29) Käesoleva määruse rakendamiseks vajalikud meetmed tuleks vastu võtta kooskõlas nõukogu 28. juuni 1999. aasta otsusega 1999/468/EÜ (millega kehtestatakse komisjoni rakendusvolituste kasutamise menetlused)¹.
- (30) Komisjonile tuleks eelkõige anda volitus muuta käesoleva määruse lisasid ja vastu võtta asjakohased üleminekumeetmed seoses ühenduse loetelu kehtestamisega. Kuna need on üldmeetmed ja nende eesmärk on muuta käesoleva määruse vähemolulisi sätteid, muu hulgas täiendades seda uute vähemoluliste sätetega, tuleb need vastu võtta vastavalt otsuse 1999/468/EÜ artiklis 5a sätestatud kontrolliga regulatiivmenetlusele.
- (31) Kui tungiva kiireloomulisuse tõttu ei ole võimalik kinni pidada kontrolliga regulatiivmenetluse tavapärastest tähtaegadest, peaks komisjonil olema võimalik kohaldada artikli 8 lõikes 2 kirjeldatud meetmete ja käesoleva määruse II kuni V lisa muutmisel otsuse 1999/468/EÜ artikli 5a lõikes 6 ette nähtud kiirmenetlust.

¹ EÜT L 184, 17.7.1999, lk 23.

- (32) Käesoleva määruse II kuni V lisa tuleks vajadusel teaduse ja tehnika arengut arvestades kohandada, võttes arvesse teavet, mida on saadud lõhna- ja maitseainete tootjatelt ja kasutajatelt ja/või liikmesriikide teostatud järelevalve ja kontrolli tulemusel.
- (33) Lõhna- ja maitseaineid käsitleva ühenduse õiguse proportsionaalseks ja tõhusaks loomiseks ning ajakohastamiseks on vaja koguda andmeid, jagada teavet ja koordineerida tööd liikmesriikide vahel. Sel eesmärgil võib otsustusprotsessi hõlbustamiseks olla kasulik viia läbi uuringuid spetsiifilistel teemadel. On asjakohane, et ühendus rahastab selliseid uuringuid oma eelarvemenetluse osana. Kõnealuste meetmete rahastamine toimub vastavalt määrusele (EÜ) nr 882/2004.
- (34) Ühenduse loetelu kehtestamiseni tuleks sätestada nende lõhna- ja maitseühendite hindamine ja heakskiitmine, mida määruses (EÜ) nr 2232/96 ettenähtud hindamiskava ei hõlma. Seetõttu tuleks sätestada üleminekukord. Kõnealuse korra kohaselt tuleks selliseid lõhna- ja maitseühendeid hinnata ja need heaks kiita määruses (EÜ) nr .../...⁺ [millega kehtestatakse toidu lisaaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus] sätestatud korras. Kõnealuses määruses sätestatud tähtaegu, mis on ette nähtud toiduohutusametile arvamuse vastuvõtmiseks ja komisjonile ühenduse loetelu ajakohastava määruse eelnõu esitamiseks toiduahela ja loomatervishoiu alalisele komiteele, ei tuleks siiski kohaldada, kuna eelistada tuleks rakendatavat hindamiskava.

⁺ Väljaannete talitus: palun sisestada number.

- (35) Kuna käesoleva määruse eesmärki, nimelt lõhna- ja maitseainete ning teatavate lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosade toidus kasutamist käsitlevate ühenduse eeskirjade sätestamist ei suuda liikmesriigid piisavalt saavutada ning seetõttu on seda turu terviklikkuse 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.
- (36) Nõukogu 10. juuni 1991. aasta määrust (EMÜ) nr 1601/91 (millega sätestatakse aromatiseeritud veinide, aromatiseeritud veinijookide ja aromatiseeritud veinikokteilide määratlemise, kirjeldamise ja esitlemise üldeeskirjad)¹ ning Euroopa Parlamendi ja nõukogu 15. jaanuari 2008. aasta määrust (EÜ) nr 110/2008 (piiritusjookide määratlemise, kirjeldamise, esitlemise, märgistamise ja geograafiliste tähiste kaitse kohta)² tuleb kohandada vastavalt käesolevas määruses sätestatud uutele mõistetele.
- (37) Määrusi (EMÜ) nr 1601/91, (EÜ) nr 2232/96 ja (EÜ) nr 110/2008 ning direktiivi 2000/13/EÜ tuleks vastavalt muuta,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

¹ EÜT L 149, 14.6.1991, lk 1.

² ELT L 39, 13.2.2008, lk 16.

I PEATÜKK

Sisu, reguleerimisala ja mõisted

Artikkel 1

Sisu

Käesoleva määrusega kehtestatakse eeskirjad toidus kasutatavate lõhna- ja maitseainete ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosade kohta, et kindlustada siseturu tõhus toimimine, tagades samas inimeste tervise kaitse ja tarbijakaitse (sealhulgas tarbijate huvide kaitse) kõrge taseme ning õiglase toidukaubanduse, võttes vajaduse korral arvesse keskkonnakaitset.

Käesoleva määrusega nähakse sel eesmärgil ette:

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

Artikkel 2

Reguleerimisala

1. Käesolevat määrust kohaldatakse:

- a) lõhna- ja maitseainete suhtes, mida kasutatakse või mis on ette nähtud kasutamiseks toidus, ilma et see mõjutaks määruse (EÜ) 2065/2003 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 lähtematerjalide ja/või lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosade lähtematerjalide suhtes.

2. Käesolevat määrust ei kohaldata:

- a) ainete suhtes, millel on ainult magus, hapu või soolane maitse;
- b) toortoidu suhtes;
- c) mitteliittoidu ning selliste segude nagu värskete, kuivatatud või külmutatud vürtsi- ja/või ürdisegude, teesegude ja tõmmisteks mõeldud segude suhtes, kuid mitte ainult, kui neid ei ole kasutatud toidu koostisosadena.

Artikkel 3

Mõisted

1. Käesolevas määruses kasutatakse määrustes (EÜ) nr 178/2002 ja (EÜ) nr 1829/2003 sätestatud mõisteid.
2. Käesolevas määruses kasutatakse lisaks järgmisi mõisteid:
 - a) „lõhna- ja maitseained” – tooted:
 - i) mis ei ole ette nähtud sellisena tarbimiseks ja mida lisatakse toidule lõhna ja/või maitse andmiseks või muutmiseks;
 - ii) mis on valmistatud järgmistest rühmadest või koosnevad nendest: lõhna- ja maitseühendid, lõhna- ja maitsepreparaadid, termilisel töötlemisel saadud lõhna- ja maitseained, suitsutuspreparaadid, lõhna ja maitse prekursorid või muud lõhna- ja maitseained või nende segud;
 - b) „lõhna- ja maitseühend” – kindlaksmääratud keemiline aine, millel on lõhna- ja maitseomadused;

- 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 ühel või mitmel II lisas nimetatud traditsioonilisel toiduvalmistamisviisil. Looduslikud lõhna- ja maitseühendid vastavad looduslikult esinevatele ja looduses kindlaks tehtud ühenditele;
- 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 ühel või mitmel II lisas nimetatud traditsioonilisel toiduvalmistamisviisil

ja/või
 - ii) taimsest, loomsest või mikrobioloogilisest materjalist, mis ei ole toit, asjakohaste füüsikaliste, ensümaatiliste või mikrobioloogiliste protsesside teel, kusjuures materjali kasutatakse sellisena või see valmistatakse ühel või mitmel II lisas nimetatud traditsioonilisel toiduvalmistamisviisil;

- e) „termilisel töötlemisel saadud 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 termilisel töötlemisel saadud 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 prekursor” – 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) „teised 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 mis aitab märkimisväärselt kaasa teatavate looduslikult esinevate soovimatute ainete esinemisele toidus;
- 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) „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 muu hulgas ühevalentset hapnikku, osooni, anorgaanilisi katalüsaatoreid, metallkatalüsaatoreid, metallorgaanilisi reaktiive ja/või ultraviolettkiirgust.

3. Seoses lõike 2 punktides d, e, g ja j loetletud mõistetega käsitatakse käesoleva määruse kohaldamisel toiduna lähtematerjale, mille kasutuse kohta lõhna- ja maitseainete tootmiseks on olulisi tõendeid.
4. Lõhna- ja maitseained võivad sisaldada määrusega (EÜ) nr .../...⁺ [toidu lisaainete kohta] lubatud toidu lisaaineid ja/või muid toidu koostisosi, mis on lisatud tehnoloogilistel põhjustel.

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

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

- a) olemasolevate teaduslike tõendite kohaselt ei ole need tarbijate tervisele ohtlikud ja
- b) nende kasutamine ei eksita tarbijat.

⁺ Väljaannete talitus: palun sisestada number.

Artikkel 5

Tingimustele mittevastavate lõhna- ja maitseainete ja/või tingimustele mittevastava toidu keelamine

Mitte keegi ei tohi turule viia käesolevale määrusele mittevastavaid lõhna- ja maitseaineid või mis tahes toitu, milles esinevad sellised lõhna- ja maitseained ja/või lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosad.

Artikkel 6

Teatavate ainete esinemine

1. III lisa A osas nimetatud aineid ei tohi sellisena toidule lisada.
2. Ilma et see piiraks määruse (EÜ) nr 110/2008 kohaldamist, ei tohi teatavate, lõhna- ja maitseainetes ja/või lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosades looduslikult esinevate ainete maksimaalseid piirmäärasid ületada III lisa B osas nimetatud liittoitudes lõhna- ja maitseainete ja/või lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosade kasutamisel nendes toitudes. III lisa esitatud ainete maksimaalseid piirmäärasid kohaldatakse turustatavate toitude suhtes, kui ei ole sätestatud teisiti. Erandina sellest põhimõttest kohaldatakse kuivatatud ja/või kontsentreeritud toidu suhtes, mida tuleb tarvitusvalmiks muuta, märgistusel oleva tarvitamisjuhise kohaselt tarvitusvalmiks muudetud toidu suhtes kohaldatavaid piirmäärasid, võttes arvesse vähimat lahjendustegurit.
3. Lõike 2 rakendamise üksikasjalikud eeskirjad võib vastu võtta vastavalt artikli 21 lõikes 2 osutatud regulatiivkomitee menetlusele pärast vajaduse korral arvamuse saamist Euroopa Toiduohutusametilt (edaspidi „toiduohutusamet”).

Artikkel 7

Teatavate lähtematerjalide kasutamine

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

Artikkel 8

Lõhna- ja maitseained ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosad,
mille hindamine ja heakskiitmine ei ole kohustuslik

1. Käesoleva määruse kohase hindamise ja heakskiitmiseta võib toidus kasutada järgmisi lõhna- ja maitseaineid ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi, 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 termilisel töötlemisel saadud lõhna- ja maitseaineid, mis vastavad V lisas sätestatud termilisel töötlemisel saadud lõhna- ja maitseainete tootmise tingimustele ning teatavate ainete maksimaalsetele piirmääradele termilisel töötlemisel saadud lõhna- ja maitseainetes;

- c) artikli 3 lõike 2 punkti g alapunktis i nimetatud lõhna ja maitse prekursoreid;
 - d) lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi.
2. Olenemata lõikes 1 sätestatust peab toiduohutusamet viima läbi lõikes 1 nimetatud lõhna- ja maitseainete või lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosade riskihindamise, 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 .../...⁺ [millega kehtestatakse toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus] artikleid 4, 5 ja 6 mutatis mutandis. Vajaduse korral võtab komisjon pärast toiduohutusametilt arvamuse saamist meetmed, mille eesmärk on muuta käesoleva määruse vähemolulisi sätteid, muu hulgas seda täiendades, vastu vastavalt artikli 21 lõikes 3 osutatud kontrolliga regulatiivmenetlusele. Need meetmed sätestatakse vajaduse korral lisades III, IV ja/või V. Tungiva kiireloomulisuse korral võib komisjon kohaldada artikli 21 lõikes 4 ette nähtud kiirmenetlust.

⁺ Väljaannete talitus: palun sisestada number.

III PEATÜKK

Toidus kasutada lubatud lõhna- ja maitseaineid ning nende lähtematerjale käsitlev ühenduse loetelu

Artikkel 9

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) termilisel töötlemisel saadud lõhna- ja maitseainete suhtes, mis on saadud selliste koostisainete kuumutamisel, mis kuuluvad osaliselt või täielikult artikli 3 lõike 2 punkti e alapunkti ii alla ja/või mis ei vasta V lisas sätestatud termilisel töötlemisel saadud lõhna- ja maitseainete tootmise tingimustele ja/või teatavate ainete maksimaalsetele piirmääradele;
- d) artikli 3 lõike 2 punkti g alapunktis ii nimetatud lõhna ja maitse prekursorite suhtes;
- e) artikli 3 lõike 2 punktis h nimetatud muude lõhna- ja maitseainete suhtes;
- f) artikli 3 lõike 2 punkti j alapunktis ii nimetatud lähtematerjali suhtes, mis ei ole toit.

Artikkel 10

Lõhna- ja maitseaineid ning lähtematerjale käsitlev ühenduse loetelu

Üksnes neid artiklis 9 nimetatud lõhna- ja maitseaineteid ning lähtematerjale, mis on kantud ühenduse loetellu, võib sellisena turule viia ning loetelus märgitud tingimustel vajaduse korral toidus kasutada.

Artikkel 11

Lõhna- ja maitseainete ning lähtematerjalide kandmine ühenduse loetellu

1. Lõhna- ja maitseaine või lähtematerjali võib kanda ühenduse loetellu vastavalt määrusega (EÜ) nr .../...⁺ [millega kehtestatakse toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus] kehtestatud menetlusele vaid juhul, kui see vastab käesoleva määruse 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.

⁺ Väljaannete talitus: palun sisestada number.

3. Ühenduse loetelu muudetakse vastavalt määruses (EÜ) nr .../...⁺ [millega kehtestatakse toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus] osutatud menetlusele.

Artikkel 12

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

1. Määruse (EÜ) nr 1829/2003 reguleerimisalasse kuuluva lõhna- ja maitseaine või lähtematerjali võib kanda I lisas esitatud ühenduse loetelusse kooskõlas käesoleva määrusega üksnes juhul, kui sellele on antud luba vastavalt määrusele (EÜ) nr 1829/2003.
2. Kui ühenduse loetelusse juba kantud lõhna- ja maitseainet valmistatakse erinevast lähteainest, mis jääb määruse (EÜ) nr 1829/2003 reguleerimisalasse, ei ole käesoleva määruse kohaselt vajalik uue loa taotlemine, tingimusel et uuele lähteainele on antud luba vastavalt määrusele (EÜ) nr 1829/2003 ning lõhna- ja maitseaine vastab käesolevas määruses kehtestatud nõuetele.

Artikkel 13

Tõlgendusotsused

Vajaduse korral võib artikli 18 lõikes 2 osutatud regulatiivkomitee menetluse korras otsustada:

- a) kas teatav aine või ainete segu, materjal või teatavat liiki toit kuulub artikli 2 lõikes 1 loetletud rühmadesse või mitte;
- b) millisesse artikli 3 lõike 2 punktides b kuni j määratletud rühma teatav aine kuulub;
- c) kas teatav toode kuulub toidu rühma või on tegemist I lisa või III lisa B osas osutatud toiduga.

IV PEATÜKK

Märgistamine

Artikkel 14

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

1. Lõhna- ja maitseaineid, mis ei ole ette nähtud müügiks lõpptarbijale, võib turustada üksnes artiklites 15 ja 16 ettenähtud märgistusega, mis peab olema selgesti nähtav, loetav ja kulumiskindel. Artiklis 15 sätestatud märgistusel esitatud teave peab olema ostjatele hõlpsasti arusaadavas keeles.

2. Liikmesriik, kus toodet turustatakse, võib vastavalt asutamislepingule omaenda territooriumil ette näha artiklis 15 sätestatud märgistamisandmete esitamise ühes või mitmes ühenduse ametlikus keeles, mille määrab kõnealune liikmesriik. See ei välista kõnealuste andmete esitamist mitmes keeles.

Artikkel 15

Üldised nõuded nende lõhna- ja maitseainete märgistamiseks,
mis ei ole ette nähtud müügiks lõpptarbijale

1. Kui lõhna- ja maitseaineid, mis ei ole ette nähtud müügiks lõpptarbijale, müüakse eraldi või omavahel ja/või muude toidu koostisosadega segatuna ja/või neile on artikli 3 lõike 4 kohaselt lisatud muid aineid, peavad nende pakendile või mahutile olema märgitud järgmised andmed:
 - a) müüginimetus: kas sõna „lõhna- ja maitseaine” või lõhna- ja maitseaine täpsem nimetus või kirjeldus;
 - b) kas märges „kasutamiseks toidus” või märges „piiratud kasutamine toidus” või täpsem viide selle ettenähtud kasutusele toidus;
 - c) vajaduse korral ladustamise ja/või kasutuse eritingimused;
 - d) partii või seeria identifitseerimistähis;

- e) kahanevas kaalujärjestuses loetelu:
 - i) tootes sisalduvate lõhna- ja maitseainete rühmadest ja
 - ii) kõigi teiste tootes sisalduvate ainete või materjalide nimetustest või vajaduse korral nende E-numbritest;
- f) valmistaja, pakendaja või müüja nimi või ärinimi ja aadress;
- g) iga komponendi või komponendirühma, mille kasutamisel toidus kohaldatakse koguselist piirangut, maksimaalne kogus ja/või piisav, selge ja kergestimõistetav teave, mis võimaldab ostjal järgida käesolevat määrust või muud asjakohast ühenduse õigust;
- h) netokogus;
- i) minimaalne säilivusaeg või realiseerimise ja tarvitamise lõpptähtpäev;
- j) vajaduse korral andmed lõhna- ja maitseaine või muude käesolevas artiklis osutatud ainete kohta, mis on loetletud direktiivi 2000/13/EÜ IIIa lisas seoses toitudes esinevate koostisosade esitamisega.

2. Erandina lõikest 1 võib kõnealuse lõike punktides e ja g nõutud andmed märkida vaid saadetisega seotud dokumentidesse, mis tuleb esitada tarnimise hetkel või enne seda, eeldusel et kõnealuse toote pakendi või mahuti nähtavale osale on kantud märke „mitte jaemüügiks”.
3. Erandina lõikest 1, võib juhul, kui lõhna- ja maitseaineid tarnitakse tsisternides, kõik andmed esitada üksnes saatedokumentides, mis tuleb esitada kättetoimetamisel.

Artikkel 16

Mõiste „looduslik” kasutamise erinõuded

1. Kui mõistet „looduslik” kasutatakse lõhna- ja maitseaine kirjeldamiseks artikli 15 lõike 1 punktis a osutatud müüginimetuses, kohaldatakse käesoleva artikli lõigete 2 kuni 6 sätteid.
2. Mõistet „looduslik” võib lõhna- ja maitseaine kirjeldamiseks kasutada üksnes 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 üksnes lõhna- ja maitseainete kohta, mille lõhna- ja maitsekomponent sisaldab ainult looduslikke lõhna- ja maitseühendeid.
4. Mõistet „looduslik” võib kasutada üksnes koos viitega toidule, toidurühmale või taimsele või loomsele lõhna- ja maitseaine lähtematerjalile, kui nimetatud lähtematerjalist on saadud kogu lõhna- ja maitsekomponent või vähemalt 95 % selle kaalust.

Kirjelduse sõnastus peab olema „looduslik <<toit(toidud) või toidurühm või lähtematerjal(id)>> lõhna- ja maitseaine”.

5. Mõistet „looduslik << toit(toidud) või toidurühm või lähtematerjal(id) >> lõhna- ja maitseaine koos teiste looduslike lõhna- ja maitseainetega” võib kasutada üksnes juhul, kui lõhna- ja maitsekomponent on osaliselt saadud osutatud lähtematerjalist, mille lõhna ja maitset on lihtne ära tunda.
6. Mõistet „looduslik lõhna- ja maitseaine” võib kasutada üksnes juhul, kui lõhna- ja maitsekomponent on saadud erinevatest lähtematerjalidest ja kui lähtematerjalidele viitamine ei kajasta nende lõhna või maitset.

Artikkel 17

Lõpptarbijale müügiks ette nähtud lõhna- ja maitseainete märgistamine

1. Ilma et see piiraks direktiivi 2000/13/EÜ, nõukogu 14. juuni 1989. aasta direktiivi 89/396/EMÜ (toidupartiide tähistamise ja märgistamise kohta)¹ ja määruse (EÜ) nr 1829/2003 kohaldamist, võib lõpptarbijale müügiks ette nähtud lõhna- ja maitseaineid, mida müüakse kas eraldi või omavahel ja/või muude toidu koostisosadega segatuna ning millele on lisatud muid aineid, turustada üksnes juhul, kui nende pakendile on kantud kas märge „kasutamiseks toidus” või „piiratud kasutamine toidus” või täpsem viide ettenähtud kasutusele toidus, ning kõnealune märge või viide peab olema selgesti nähtav, loetav ja kulumiskindel.
2. Kui mõistet „looduslik” kasutatakse lõhna- ja maitseaine kirjeldamiseks artikli 15 lõike 1 punktis a osutatud müüginimetuses, kohaldatakse artiklit 16.

¹ EÜT L 186, 30.6.1989, lk 21.

Artikkel 18

Muud märgistamisnõuded

Artikleid 14 kuni 17 kohaldatakse, ilma et see piiraks selliste üksikasjalikumate või ulatuslikumate õigusnormide kohaldamist, mis käsitlevad kaalu või mõõtmeid, või selliste üksikasjalikumate või ulatuslikumate õigusnormide kohaldamist, mida kohaldatakse ohtlike ainete ja valmististe esitlemise, klassifitseerimise, pakendamise ja märgistamise suhtes või selliste ainete ja valmististe transpordi suhtes.

V PEATÜKK

Menetlussätted ja rakendamine

Artikkel 19

Käitlejate aruandlus

1. Lõhna- ja maitseaine tootjad ja kasutajad või selliste tootjate ja kasutajate esindajad teavitavad komisjoni vastava taotluse korral sellest, milline on olnud asjaomase lõhna- ja maitseaine hulk, mida on 12 kuu jooksul ühenduses toidule lisatud. Sellega seoses esitatud teavet käsitatakse konfidentsiaalsena, kui teavet ei vajata ohutuse hindamiseks.

Komisjon teeb teabe konkreetsete toidurühmade kasutamise taseme kohta ühenduses kättesaadavaks liikmesriikidele.

2. Käesoleva määruse alusel juba heakskiidu saanud lõhna- ja maitseaine puhul, mille valmistamisel kasutatud tootmismeetodid või lähtematerjalid erinevad oluliselt toiduohutusameti poolt riskihindamisel analüüsitutest, esitab tootja või kasutaja vajaduse korral enne lõhna- ja maitseaine turustamist komisjonile vajalikud andmed selleks, et toiduohutusamet saaks lõhna- ja maitseainet muudetud tootmismeetodi või omaduste seisukohast hinnata.
3. Lõhna- ja maitseaine ja/või lähtematerjali tootja või kasutaja teatab komisjonile viivitamata mis tahes talle teadaolevast ja kättesaadavast uuest teadus- või tehnikaalasest teabest, mis võib mõjutada lõhna- ja maitseaine ohutuse hindamist.
4. Lõike 1 rakendamise üksikasjalikud eeskirjad võetakse vastu vastavalt artikli 21 lõikes 2 osutatud regulatiivkomitee menetlusele.

Artikkel 20

Liikmesriikidepoolne järelevalve ja aruandlus

1. Liikmesriigid peavad looma ühenduse loetellu kantud lõhna- ja maitseainete tarbimise ja kasutamise ning III lisas nimetatud ainete tarbimise kontrollisüsteemid, mille puhul on kasutatud ohtudel põhinevat lähenemisviisi, ja esitama tehtud järelduste kohta asjakohase sagedusega aruandeid komisjonile ja toiduohutusametile.

2. Pärast konsulteerimist toiduohutusametiga võtavad liikmesriigid vastavalt artikli 21 lõikes 2 osutatud regulatiivkomitee menetlusele hiljemalt ...⁺ vastu ühise metoodika, mille alusel liikmesriigid koguvad andmeid ühenduse loetellu kantud lõhna- ja maitseainete ning III lisas nimetatud ainete tarbimise ja kasutamise kohta.

Artikkel 21

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, 2, 4 ja 6, võttes arvesse selle otsuse artiklis 8 sätteid.

⁺ Kaks aastat pärast käesoleva määruse jõustumist.

Artikkel 22

II kuni V lisa muutmine

Käesoleva määruse II kuni V lisale tehtavad muudatused, mis kajastavad teaduse ja tehnika edusamme ning mille eesmärk on muuta käesoleva määruse vähemolulisi sätteid, võetakse vastu vastavalt artikli 21 lõikes 3 osutatud kontrolliga regulatiivmenetlusele, vajaduse korral pärast toiduohutusametilt arvamuse saamist.

Põhjendatud kiireloomulistel juhtudel võib komisjon kohaldada artikli 21 lõikes 4 osutatud kiirmenetlust.

Artikkel 23

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 24

Kehtetuks tunnistamine

1. Direktiiv 88/388/EMÜ, otsus 88/389/EMÜ ja direktiiv 91/71/EMÜ tunnistatakse kehtetuks alates...⁺.
2. Määrus (EÜ) nr 2232/96 tunnistatakse kehtetuks alates kõnealuse määruse artikli 2 lõikes 2 osutatud loendi kohaldamise kuupäevast.
3. Viiteid kehtetuks tunnistatud õigusaktidele käsitatakse viidetena käesolevale määrusele.

Artikkel 25

Lõhna- ja maitseühendite loetelu lisamine lõhna- ja maitseaineid ning lähtematerjale käsitlevasse ühenduse loetellu ning üleminekukord

1. Ühenduse loetelu kehtestatakse määruse (EÜ) nr 2232/96 artikli 2 lõikes 2 osutatud lõhna- ja maitseühendite loendi kandmisega käesoleva määruse I lisasse selle vastuvõtmise ajal.

⁺ 24 kuud pärast käesoleva määruse jõustumist.

2. Ühenduse loetelu kehtestamiseni kohaldatakse nende lõhna- ja maitseühendite hindamiseks ja heakskiitmiseks, mis ei kuulu määruse (EÜ) nr 2232/96 artiklis 4 sätestatud hindamiskava alla, määrust (EÜ) nr .../...⁺ (millega kehtestatakse toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus).

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

3. Kõik asjakohased üleminekumeetmed, mille eesmärk on käesoleva määruse vähemoluliste sätete muutmine, muu hulgas seda täiendades, võetakse vastu vastavalt artikli 21 lõikes 3 osutatud kontrolliga regulatiivmenetlusele.

⁺ Väljaannete talitus: palun sisestada number.

Artikkel 26
Määruse (EMÜ) nr 1601/91 muutmine

Artikli 2 lõiget 1 muudetakse järgmiselt:

1. punkti a kolmanda taande esimene alltaane asendatakse järgmisega:

„- Euroopa Parlamendi ja nõukogu ... määruse (EÜ) nr .../... [mis käsitleb toidus kasutatavaid lõhna- ja maitseaineid ning teatavaid lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi]⁺ artikli 3 lõike 2 punktides b ja d nimetatud lõhna- ja maitseühendite ja/või lõhna- ja maitsepreparaatidega ja/või

* ELT L”;

2. punkti b teise taande esimene alltaane asendatakse järgmisega:

„- määruse (EÜ) nr .../...⁺⁺ artikli 3 lõike 2 punktides b ja d nimetatud lõhna- ja maitseühendite ja/või lõhna- ja maitsepreparaatidega ja/või”;

3. punkti c teise taande esimene alltaane asendatakse järgmisega:

„- määruse (EÜ) nr .../...⁺⁺ artikli 3 lõike 2 punktides b ja d nimetatud lõhna- ja maitseühendite ja/või lõhna- ja maitsepreparaatidega ja/või”.

⁺ Väljaannete talitus: palun sisestada käesoleva määruse number, kuupäev ja ELT avaldamisviide.

⁺⁺ Väljaannete talitus: palun sisestada käesoleva määruse number.

Artikkel 27

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 artiklis 7 sätestatud korras hiljemalt 31. detsembriks 2010.”

Artikkel 28

Määruse (EÜ) nr 110/2008 muutmine

Määrust (EÜ) nr 110/2008 muudetakse järgmiselt.

1. Artikli 5 lõike 2 punkt c asendatakse järgmisega:

„c) sisaldada määruse (EÜ) nr .../... (millega kehtestatakse toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus)⁺ artikli 3 lõike 2 punktis b määratletud lõhna- ja maitseühendeid ning kõnealuse määruse artikli 3 lõike 2 punktis d määratletud lõhna- ja maitsepreparaate;

* ELT ... ”.

2. Artikli 5 lõike 3 punkt c asendatakse järgmisega:

„c) sisaldada ühte või mitut määruse (EÜ) nr .../...⁺⁺ artikli 3 lõike 2 punktis a määratletud lõhna- ja maitseainet;”.

⁺ Väljaannete talitus: palun sisestada käesoleva määruse number, kuupäev ja ELT avaldamisviide.

⁺⁺ Väljaannete talitus: palun sisestada käesoleva määruse number.

3. I lisa punkt 9 asendatakse järgmisega:

„9) Maitsestamine:

piiritusjoogi valmistamisel määruse (EÜ) nr.../...⁺⁺ artikli 3 lõike 2 punktis a määratletud ühe või mitme lõhna- ja maitseaine kasutamine.”

4. II lisa muudetakse järgmiselt:

a) punkti 19 alapunkt c asendatakse järgmisega:

„c) Lisaks sellele võib kasutada ka teisi määruse (EÜ) nr .../...⁺⁺ artikli 3 lõike 2 punktis b määratletud lõhna- ja maitseühendeid ja/või kõnealuse määruse artikli 3 lõike 2 punktis d määratletud lõhna- või maitsepreparaate ja/või aromaatsaid taimi või nende osi, kusjuures kadaka organoleptilised omadused peavad olema tuntavad, isegi kui need on mõnikord nõrgenenud.”;

b) punkti 20 alapunkt c asendatakse järgmisega:

„c) Gin'i valmistamiseks võib kasutada ainult määruse (EÜ) nr .../...⁺ artikli 3 lõike 2 punktis b määratletud lõhna- ja maitseühendeid ja/või kõnealuse määruse artikli 3 lõike 2 punktis d määratletud lõhna- või maitsepreparaate, kusjuures kadakamarjamaitse peab olema ülekaalus.”;

⁺ Väljaannete talitus: palun sisestada käesoleva määruse number.

c) punkti 21 alapunkti a alapunkt ii asendatakse järgmisega:

„ii) saadud nimetatud destilleerimissaaduse ja samasuguse koostise, puhtuse ja alkoholisisaldusega, põllumajandusliku päritoluga etüülalkoholi segamisel; destilleeritud gin'i maitsestamiseks võib samuti kasutada 20. kategooria punktis c nimetatud lõhna- ja maitseühendeid ja/või lõhna- ja maitsepreparaate.”;

d) punkti 23 alapunkt c asendatakse järgmisega:

„c) Joogile võib lisada ka teisi määruse (EÜ) nr .../...⁺ artikli 3 lõike 2 punktis b nimetatud lõhna- ja maitseühendeid ja/või kõnealuse määruse artikli 3 lõike 2 punktis d nimetatud lõhna- ja maitsepreparaate, kuid kõõmnemaitse peab seejuures olema ülekaalus.”;

e) punkti 24 alapunkt c asendatakse järgmisega:

„c) Lisaks sellele võib kasutada ka teisi määruse (EÜ) nr .../...⁺ artikli 3 lõike 2 punktis c määratletud looduslikke lõhna- ja maitseühendeid ja/või kõnealuse määruse artikli 3 lõike 2 punktis d määratletud lõhna- ja maitsepreparaate, kuid valdavalt peab nende jookide maitse tulenema kõõmnete (*Carum carvi* L.) ja/või aedtilli seemnete (*Anethum graveolens* L.) destillaadist, kusjuures keelatud on eeterlike õlide kasutamine.”;

f) punkti 30 alapunkt a asendatakse järgmisega:

„a) Mõrumaitseline piiritusjook ehk bitter on piiritusjook, mille puhul mõru maitse on ülekaalus ja mis on saadud põllumajandusliku päritoluga etüülalkoholi maitsestamisel määruse (EÜ) nr .../...⁺ artikli 3 lõike 2 punktis b määratletud lõhna- ja maitseühenditega ja/või kõnealuse määruse artikli 3 lõike 2 punktis d määratletud lõhna- ja maitsepreparaatidega.”;

g) punkti 32 alapunkti c esimene lõik ja teise lõigu sissejuhatav osa asendatakse järgmisega:

„c) Likööri valmistamisel võib kasutada määruse (EÜ) .../...⁺ artikli 3 lõike 2 punktis b määratletud lõhna- ja maitseühendeid ning kõnealuse määruse artikli 3 lõike 2 punktis d määratletud lõhna- ja maitsepreparaate. Ainult määruse (EÜ) nr .../...⁺ artikli 3 lõike 2 punktis c määratletud looduslikke lõhna- ja maitseühendeid ning kõnealuse määruse artikli 3 lõike 2 punktis d määratletud lõhna- ja maitsepreparaate võib siiski kasutada liköörides.”;

h) punkti 41 alapunkt c asendatakse järgmisega:

„c) Munalikööri ehk advocaat'i või avocat'i või advokat'i valmistamisel võib kasutada ainult määruse (EÜ) .../...⁺ artikli 3 lõike 2 punktis b määratletud lõhna- ja maitseühendeid ning kõnealuse määruse artikli 3 lõike 2 punktis d määratletud lõhna- ja maitsepreparaate.”;

⁺ Väljaannete talitus: palun sisestada käesoleva määruse number.

i) punkti 44 alapunkt a asendatakse järgmisega:

„a) Väkevä glögi ehk spritlõgg on piiritusjook, mis on saadud toidutoormest põllumajandusliku päritoluga etüülalkoholi maitsestamisel [...] nelgi ja/või kaneeli lõhna- ja maitseainetega, kusjuures kasutatud on ühte järgmistest meetoditest: leotamine ja/või destilleerimine, alkoholi korduv destilleerimine koos eespool nimetatud taimede osadega, määruse (EÜ) nr .../...⁺ artikli 3 lõike 2 punktis b nimetatud, nelgi või kaneeli lõhna- ja maitseühendite lisamine või nende meetodite kombinatsioon.”;

j) punkti 44 alapunkt c asendatakse järgmisega:

„c) Samuti võidakse kasutada muid määruse (EÜ) nr .../...⁺ artikli 3 lõike 2 punktides b, d ja h määratletud teisi lõhna- ja maitseaineid, lõhna- ja maitseühendeid ja/või lõhna- ja maitsepreparaate, kuid eespool osutatud vürtside maitse peab olema ülekaalus.”;

k) punktide 25, 26, 27, 28, 29, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 42, 43, 45 ja 46 alapunktis c asendatakse sõna „-preparaate” sõnadega „lõhna- ja maitsepreparaate”.

⁺ Väljaannete talitus: palun sisestada käesoleva määruse number.

Artikkel 29
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 .../... [mis käsitleb toiduainetes kasutatavaid lõhna- ja maitseaineid ning teatavaid lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi] ⁺⁺ artikli 3 lõike 2 punktides b, c, d, e, f, g ja h määratletud lõhna- ja maitseaineid;
 - „suitsutuspreparaat” või „suitsutuspreparaadid” või „toidust(toitudest) või toidurühmast või lähtematerjalist(idest)” toodetud „suitsutuspreparaat(suitsupreparaadid)” (nt pöökpuust toodetud suitsupreparaat), kui lõhna- ja maitsekomponent sisaldab määruse (EÜ) nr .../... ⁺⁺ artikli 3 lõike 2 punktis f määratletud lõhna- ja maitseaineid ning annab toidule suitsuse maitse.

⁺ Väljaannete talitus: palun sisestada käesoleva määruse number, kuupäev ja ELT avaldamisviide.

⁺⁺ Väljaannete talitus: palun sisestada käesoleva määruse number.

2. Mõistet „looduslik” kasutamisel lõhna- ja maitseainete kirjeldamiseks lähtutakse määruse (EÜ) nr .../...⁺⁺ artikli 16 sätetest.

* ELT L ...”.

Artikkel 30

Jõustumine

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

Määrust kohaldatakse alates ...⁺⁺.

Artiklit 10 kohaldatakse alates 18 kuud pärast ühenduse loetelu kohaldamise kuupäeva.

Artikleid 26 ja 28 kohaldatakse alates ühenduse loetelu kohaldamise kuupäevast.

⁺ Väljaannete talitus: palun sisestada käesoleva määruse number.
⁺⁺ 24 kuud pärast käesoleva määruse jõustumist.

Artiklit 22 kohaldatakse alates ...⁺. Enne ...⁺⁺ seaduslikult turule viidud või märgistatud tooteid, mis ei vasta käesoleva määruse nõuetele, võib turustada kuni nende minimaalse säilivusaja või realiseerimise ja tarvitamise lõpptähtpäeva lõpuni.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

...

Euroopa Parlamendi nimel
president

Nõukogu nimel
eesistuja

⁺ Käesoleva määruse jõustumise kuupäev.
⁺⁺ 24 kuud pärast käesoleva määruse jõustumist.

I LISA

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

II LISA

Loetelu traditsioonilistest toiduvalmistusviisidest

Tükeldamine	Katmine
Kuumutamine, keetmine, küpsetamine, praadimine (atmosfäärirõhul kuni 240°C) ja rõhu all keetmine (kuni 120°C)	Jahutamine
Lõikamine	Destilleerimine / rektifitseerimine
Kuivatamine	Emulgeerimine
Aurutamine	Ekstraheerimine, sh solventekstraheerimine vastavalt direktiivile 88/344/EMÜ
Kääritamine	Filtreerimine
Peenestamine	
Tömmise valmistamine	Leotamine
Mikrobioloogilised protsessid	Segamine
Koorimine	Nõrutamine
Pressimine	Jahutamine/Külmutamine
Röstimine/Grillimine	Pigistamine
Immutamine	

III LISA

Teatavate ainete esinemine

A osa: Ained, mida ei tohi sellisena toidule lisada

Agarhape

Aloiin

Kapsaitsiin

1,2-bensopüroon, kumariin

Hüperitsiin

β -asaroon

1-allüül-4-metoksübenseen, estragool

Vesiniktsüaniidhape

Mentofuraan

4-allüül-1,2-dimetoksübenseen, metüüleugenool

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 tarbitavates 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
β-asaroon	Alkohoolsed joogid	1,0
1-allüül-4-metoksübenseen, estragool*	Piimatooted	50
	Puu- ja köögiviljatooted (sh seemned, juured, mugulad, aedviljad ja kaunviljad), pähklid ja seemned	50
	Kalatooted	50
	Mittealkhoolsed joogid	10

* Maksimaalseid piirmäärasid ei kohaldata 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. Pärast liikmesriikide ja toiduohutusametiga konsulteerimist, tuginedes liikmesriikide esitatud andmetele ja uusimale teaduslasele teabele ning võttes arvesse maitsetaimede ja vürtside ning looduslike lõhna- ja maitsepreparaatide kasutamist, esitab komisjon vajaduse korral selle erandi muutmise ettepanekud.

Aine nimetus	Liittoit, milles on aine esinemine piiratud	Maksimaalne piirmäär mg/kg
Vesiniktsüaniidhape	Nugat, martsipan või selle asendajad või sarnased tooted	50
	Luuviljade konservid	5
	Alkohoolsed joogid	35
Mentofuraan	Münti/piparmünti sisaldavad kondiitritooted, välja arvatud hingeõhku värskendavad pisimaiused	500
	Hingeõhku värskendavad pisimaiused	3 000
	Närimiskumm	1 000
	Münti/piparmünti sisaldavad alkohoolsed joogid	200
4-allüül-1,2-dimetoksübenseen, metüüleugenool*	Piimatooted	20
	Lihavalmistised ja -tooted, sh linnu- ja ulukiliha	15
	Kalavalmistised ja -tooted	10
	Supid ja kastmed	60
	Valmis suupisted	20
	Mittealkohoolsed joogid	1

* Maksimaalseid piirmäärasid ei kohaldata 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. Pärast liikmesriikide ja toiduohutusametiga konsulteerimist, tuginedes liikmesriikide esitatud andmetele ja uusimale teaduslasele teabele ning võttes arvesse maitsetaimede ja vürtside ning looduslike lõhna- ja maitsepreparaatide kasutamist, esitab komisjon vajaduse korral selle erandi muutmise ettepanekud.

Aine nimetus	Liittoit, milles on aine esinemine piiratud	Maksimaalne piirmäär mg/kg
Pulegoon	Müüti/piparmüüti sisaldavad kondiitritooted, välja arvatud hingeõhku värskendavad pisimäiused	250
	Hingeõhku värskendavad pisimäiused	2 000
	Närimiskumm	350
	Müüti/piparmüüti sisaldavad mittealkohoolsed joogid	20
	Müüti/piparmüüti sisaldavad alkohoolsed joogid	100
Guassiin	Mittealkohoolsed joogid	0,5
	Pagaritooted	1
	Alkohoolsed joogid	1,5
1-allüül-3,4-metüleendioksübenseen , safrool*	Lihavalmistised ja -tööt, sh linnu- ja ulukiliha	15
	Kalavalmistised ja -tööt	15
	Supid ja kastmed	25
	Mittealkohoolsed joogid	1

* Maksimaalseid piirmäärasid ei kohaldata 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. Pärast liikmesriikide ja toiduohutusametiga konsulteerimist, tuginedes liikmesriikide esitatud andmetele ja uusimale teaduslasele teabele ning võttes arvesse maitsetaimede ja vürtside ning looduslike lõhna- ja maitsepreparaatide kasutamist, esitab komisjon vajaduse korral selle erandi muutmise ettepanekud.

Aine nimetus	Liittoit, milles on aine esinemine piiratud	Maksimaalne piirmäär mg/kg
Teukriin A	Mõrumaitselised piiritusjoogid ehk bitter ¹	5
	Liköör ² , mõrumaitseline	5
	Muud alkohoolsed joogid	2
Tujoon (alfa ja beeta)	Alkohoolsed joogid, välja arvatud puju (Artemisia) liikidest toodetud joogid	10
	Puju (Artemisia) liikidest toodetud alkohoolsed joogid	35
	Puju (Artemisia) liikidest toodetud mittealkohoolsed joogid	0,5
Kumariin	Traditsioonilised või hooajalised pagaritooted, mille märgistusel on esitatud viide kaneelile	50
	Hommikuhelbed, sh müsli	20
	Valikpagaritooted, v.a traditsioonilised või hooajalised pagaritooted, mille märgistusel on esitatud viide kaneelile	15
	Desserdid	5

¹ Nagu määratletud määruse (EÜ) 110/2008 II lisa punktis 30.

² Nagu määratletud määruse (EÜ) 110/2008 II lisa punktis 32.

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 L'i 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 L	Harilik naistepuna	
Teucrium chamaedrys L	Lõhnatu tarinõges	

V LISA

Termilisel töötlemisel saadud lõhna- ja maitseainete tootmistingimused ja teatavate ainete sisalduse maksimaalsed piirmäärad termilisel töötlemisel saadud lõhna- ja maitseainetes

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-trimetüülimiidaso [4,5-f] kinoksaliin (4,8-DiMelQx)	50
2-amino-1-metüül-6-fenüülimidasool [4,5-b]püridiin (PhlP)	50