

Väljaandja:
Akti liik:
Teksti liik:
Redaktsiooni jõustumise kp:
Redaktsiooni kehtivuse lõpp:
Avaldamismärge:

Põllumajandusminister
määrus
terviktekst
26.12.2023
Hetkel kehtiv
RT I, 23.12.2023, 34

Toidu ekstraheerimislahusti suhtes esitatavad nõuded, ekstraheerimislahusti kasutamise tingimused ja viisid ning toidus lubatud jääksisalduse piirnormid¹

Vastu võetud 23.10.2014 nr 90
[RT I, 28.10.2014, 9](#)
jõustumine 13.12.2014

Muudetud järgmiste aktidega

Vastuvõtmine	Avaldamine	Jõustumine
21.05.2018	RT I, 25.05.2018, 2	28.05.2018
20.12.2023	RT I, 23.12.2023, 31	26.12.2023

Määrus kehtestatakse [toiduseaduse](#) § 18 lõike 2 alusel.

§ 1. Reguleerimisala

(1) Määrusega kehtestatakse toidus kasutada lubatud ekstraheerimislahusti (edaspidi *ekstraheerimislahusti*) suhtes esitatavad nõuded, ekstraheerimislahusti kasutamise tingimused ja viisid ning toidus lubatud jääksisalduse piirnormid.

(2) Ekstraheerimislahustina käsitatakse selle määruse tähenduses ainet ja ainete segu, mida kasutatakse toidu või selle komponendi, kaasa arvatud saasteaine lahustamiseks ekstraheerimisprotsessis tooraine, toidu või nende koostisosa või komponendi töötlemisel ning mis eemaldatakse toidust, kuid mille jäägid või derivaadid võivad vältimatul põhjusel sisalduda toidus või selle koostisosas.

(3) Määruse nõudeid ei kohaldata sellise ekstraheerimislahusti suhtes, mida kasutatakse lisaainete, vitamiinide ja muude toidulisandite valmistamisel, välja arvatud lisa loetletud lisaained, vitamiinid ja muud toidulisandid. Lisaainete, vitamiinide ja muude toidulisandite kasutamine ei tohi põhjustada toidus tervisele ohtlikku ekstraheerimislahusti jääkide sisaldust.

§ 2. Ekstraheerimislahusti suhtes esitatavad nõuded, ekstraheerimislahusti kasutamise tingimused ja viisid ning toidus lubatud jääksisalduse piirnormid

(1) Ekstraheerimislahusti ei tohi sisaldada toksilises koguses elemente ega ühendeid, sealhulgas arseeni mitte üle ühe milligrammi kilogrammi kohta ja pliid mitte üle ühe milligrammi kilogrammi kohta.

(2) Ekstraheerimislahustit võib turustada, kui selle pakendile, mahutile või etiketile on kantud kergesti nähtavalt, selgesti loetavalt ja kulumiskindlalt järgmine teave:

- 1) ekstraheerimislahusti nimetus lisa kohaselt;
- 2) selge teave ekstraheerimislahusti kvaliteedi sobivuse kohta toidu või selle koostisosa ekstraheerimiseks;
- 3) partii tähistus;
- 4) valmistaja, pakendaja või Euroopa Liidu liikmesriigis asutatud müüja nimi ja aadress²;
- 5) ekstraheerimislahusti netokogus mahuühikutes;
- 6) vajaduse korral teave ekstraheerimislahusti säilitamise ja kasutamise tingimuste kohta.

(3) Ekstraheerimislahustit kasutatakse viisil, mis ei saasta toitu. Ekstraheerimislahustid, nende kasutamise tingimused ja nende puhtuse erikriteeriumid ning toidus lubatud jääksisalduse piirnormid on sätestatud lisa. [[RT I, 23.12.2023, 31](#)- jõust. 26.12.2023]

(4) Erandina võib lõike 2 punktides 3–6 nimetatud teavet esitada üksnes ekstraheerimislahusti partii saatedokumendil, mis esitatakse enne partii saabumist või koos sellega.

§ 3. Määruse jõustumine

Määrus jõustub 13. detsembril 2014. a.

¹Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv 2009/32/EÜ toiduainete ja toidu koostisosade tootmisel kasutatavaid ekstrahente käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta (ELT L 141, 06.06.2009, lk 3–11), muudetud direktiiviga 2010/59/EL (ELT L 225, 27.08.2010, lk 10–12), direktiiviga (EL) 2016/1855 (ELT L 284, 20.10.2016, lk 19–20), direktiiviga (EL) 2023/175 (ELT L 25, 27.01.2023, lk 67–69).
[RT I, 23.12.2023, 31- jõust. 26.12.2023]

²Esitatakse juriidilise isiku asukoha aadress, füüsilisest isikust ettevõtja puhul tema ettevõtte asukoha aadress.

[Lisa](#) Ekstraheerimislahustid, nende kasutamise tingimused ja nende puhtuse erikriteeriumid ning toidus lubatud jääksisalduse piirnormid
[RT I, 23.12.2023, 31- jõust. 26.12.2023]

Põllumajandusministri 23.10.2014 määrus nr 90
 „Toidu ekstraheerimislahusti suhtes esitatavad
 nõuded, ekstraheerimislahusti kasutamise tingimused
 ja viisid ning toidus lubatud jääksisalduse piirnormid“

Lisa
 (regionaalministri 20.12.2023. a määruse nr 108 sõnastuses)

**EKSTRAHEERIMISLAHUSTID, NENDE KASUTAMISE TINGIMUSED JA
 NENDE PUHTUSE ERIKRITEERIUMID NING TOIDUS LUBATUD
 JÄÄKSISALDUSE PIIRNORMID**

Ekstraheerimislahusti nimetus	Kasutamise tingimused	Toidus lubatud jääksisalduse piirnorm	Puhtuse erikriteerium
Atsetoon	Iga liiki toidu ekstraheerimine, välja arvatud oliivijääkõli puhastamine	Tehniliselt võimalik minimaalne sisaldus ¹	
Butaan	Iga liiki toidu ekstraheerimine	Tehniliselt võimalik minimaalne sisaldus ¹	
Butanool	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	1 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus	
2-butanool	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	1 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus	
Dietüüleeter	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	2 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus	
Diklorometaan	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	0,02 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus	
	Kohvi ja tee vabastamine kofeiinist või mürudest ja ärritavatest ainetest	2 mg/kg röstitud kohvis, 5 mg/kg tees	
Dilämmastikoksiid	Iga liiki toidu ekstraheerimine	Tehniliselt võimalik minimaalne sisaldus ¹	
Dimetüüleeter	Rasvatustatud loomse valgu toodete, sealhulgas želatiini ² valmistamine	0,009 mg/kg rasvatustatud loomse valgu tootes, sealhulgas želatiinis	
	Kollageeni ³ ja kollageeni derivaatide, välja arvatud želatiini valmistamine	3 mg/kg kollageenis ja kollageeni derivaatides, välja arvatud želatiinis	
Etanool	Iga liiki toidu ekstraheerimine	Tehniliselt võimalik minimaalne sisaldus ¹	

Etüülatsetaat	Iga liiki toidu ekstraheerimine	Tehniliselt võimalik minimaalne sisaldus ¹	
Etüülmetüülketoon ⁴	Kohvi ja tee vabastamine kofeiinist või mõrudest ja ärritavatest ainetest	20 mg/kg kohvis ja tees	
	Rasva ja õli fraktsioneerimine	5 mg/kg rasvas ja õlis	
	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	1 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus	
Heksaan ⁵	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	1 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus	
	Rasvatustatud valgutoodete ja rasvatustatud jahu tootmine	10 mg/kg rasvatustatud valgutooteid ja rasvatustatud jahu sisaldavas toidus, 30 mg/kg tarbijale müüdavas sojatootes	
	Rasvatustatud teraviljaidude tootmine	5 mg/kg rasvatustatud teraviljaidudes	
	Rasva ja õli tootmine või fraktsioneerimine, kakaovõi tootmine	1 mg/kg rasvas, õlis ja kakaovõis	
Metanool	Iga liiki toidu ekstraheerimine	10 mg/kg	
	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	1,5 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus	
Metüülatsetaat	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	1 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus	
	Suhkru tootmine melassist	1 mg/kg suhkrus	
	Kohvi ja tee vabastamine kofeiinist või mõrudest ja ärritavatest ainetest	20 mg/kg kohvis ja tees	
2-metüüloksolaan	Rasva ja õli tootmine või fraktsioneerimine, kakaovõi tootmine	1 mg/kg rasvas, õlis ja kakaovõis	CASi number 96-47-9 Analüütiline sisaldus kuivaaines vähemalt 99,9% Puhtus:
	Rasvatustatud valgutoodete ja rasvatustatud jahu tootmine	10 mg/kg rasvatustatud valgutooteid ja rasvatustatud jahu sisaldavas toidus, 30 mg/kg tarbijale müüdavas sojatootes	

	Rasvatustatud teraviljaidude tootmine	5 mg/kg rasvatustatud teraviljaidudes	- Furaan – mitte üle 50 mg/kg (kuivaines) 2-metüülfuraan – mitte üle 500 mg/kg (kuivaines) - Etanool – mitte üle 450 mg/kg (kuivaines)
	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	1 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus	
Propaan	Iga liiki toidu ekstraheerimine	Tehniliselt võimalik minimaalne sisaldus ¹	
Propanool	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	1 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus	
2-propanool	Iga liiki toidu ekstraheerimine	10 mg/kg	
	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	1 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus	
Süsinikdioksiid	Iga liiki toidu ekstraheerimine	Tehniliselt võimalik minimaalne sisaldus ¹	
1,1,1,2-tetrafluoroetaan	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	0,02 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus	
Tsükloheksaan	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	1 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus	
Vesi, millele võib olla lisatud happelisust või aluselisust reguleerivaid aineid, ning muud ekstraheerimislahusti omadustega toiduained	Iga liiki toidu ekstraheerimine	Tehniliselt võimalik minimaalne sisaldus ¹	

¹ Ekstraheerimislahustit kasutatakse vastavalt heale tootmistavale, mille kohaselt ekstraheerimislahusti jäägid eemaldatakse. Jääksisaldus toidus peab olema inimese tervisele ohutu.

² Selles määrukses mõistetakse želatiini all Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 853/2004, millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad (ELT L 139, 30.04.2004, lk 55–205), I lisa punktis 7.7 sätestatud toodet, mis on valmistatud nimetatud määruse nõuete kohaselt.

³ Selles määrukses mõistetakse kollageeni all määruse (EÜ) nr 853/2004 I lisa punktis 7.8 sätestatud toodet, mis on valmistatud nimetatud määruse nõuete kohaselt.

⁴ *n*-heksaani sisaldus ei tohi ületada 50 mg/kg; etüülmetüülketooni ja heksaani koos ei kasutata.

⁵ Selles määrukses mõistetakse heksaani all põhiliselt kuuest süsinikuaatomist koosnevate atsükliliste küllastunud süsivesinike fraktsiooni, mis destilleerub temperatuurivahemikus 64–70 °C; heksaani ja etüülmetüülketooni koos ei kasutata.