

Lõhna ja maitset muutvate omadustega lõhna- ja maitseühendite ning lõhna- ja maitsetugevdajate klassifitseerimise juhend

27.05.2014

Sisukord

- 1. Eesmärk**
- 2. Lõhna ja maitset muutvate omadustega lõhna- ja maitseühendid**
- 3. Lõhna- ja maitsetugevdajad**
- 4. Klassifitseerimise tulemus**
- 5. Taotlejalt nõutavad tugidokumendid**

OLULINE MÄRKUS

Juhendi koostas Euroopa Komisjoni tervise ja toiduohutuse peadirektoraat, et pakkuda taotlejatele mitteametlikke juhiseid, mis ei esinda tingimata Komisjoni ametlikke vaateid. Juhendil pole ametlikku õiguslikku staatust ning taotleja peaks täiendavalt tutvuma ka asjakohaste õigusaktidega. Vaidluse korral lähtutakse Euroopa Kohtu tõlgendusest.

Juhendi koostamisel konsulteeriti Euroopa Liidu liikmesriikide spetsialistide ja asjakohaste huvirühmade esindajatega.

1. Eesmärk

Dokumendi koostamise eesmärk on luua toidu käitlejatele ja pädevatele asutustele ühised kriteeriumid, mille alusel eristada kindlaksmääratud keemiliste ainete hulgas lõhna- ja maitsetugevdajaid ning lõhna ja maitset muutvate omadustega lõhna- ja maitseühendeid. Taotleja saab nendest kriteeriumitest lähtudes klassifitseerida vastavad ühendid, kui taotleb asjakohase õigusraamistiku piires kasutusluba.

Kindlaksmääratud keemilisi aineid võib kasutada nii lõhna ja maitse andmiseks (lõhna- ja maitseühendid) kui ka tehnoloogilistel põhjustel (toidu lisaained). Õiguslik staatus sõltub koostisosa soovitud mõjust valmistoidule.

„Tugevdamine“ tähendab dokumendi mõistes nii intensiivistamist, tõstmist, tugevdamist kui ka võimendamist.

2. Lõhna ja maitset muutvate omadustega lõhna- ja maitseühendid

Õigusraamistik:

Lõhna- ja maitseained on määratletud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1334/2008¹ artikli 3 lõikes 2 järgmiselt:

(a) „Lõhna- ja maitseained“ – tooted:

(i) mis ei ole ette nähtud sellisena tarbimiseks ja mida lisatakse toidule lõhna ja/või maitse andmiseks või muutmiseks;

Järelikult lõhna- ja maitseained kas **annavad** toidule lõhna ja/või maitset või **muudavad** toidu lõhna ja/või maitset. Määruse (EÜ) nr 1334/2008 artikli 2 lõike 2 punkti a järgi ei kohaldata reguleerimisala ainetele, millel on **ainult** magus, hapu või soolane maitse.

Määruse artikli 3 lõike 2 punkti b järgi on lõhna- ja maitseühend „*kindlaksmääratud keemiline aine, millel on lõhna- ja maitseomadused*“.

Lõhna- ja maitseühend on lõhna- ja maitseomadusega ühend; lõhna- ja maitseomadused ei ole eraldi sätestatud. Nende tähenduse tõlgendamisel võib lähtuda artikli 3 lõike 2 punkti a alapunktist i: „Lisatakse toidule maitse või lõhna andmiseks või muutmiseks“. Määruses pole selgesõnaliselt täpsustatud, et ühendil peab ka eraldiseisvalt olema maitse või lõhn – järelikult võib maitse- või lõhnaühend olla ise maitsetu ja lõhnatu. Kokkuvõtlikult võib öelda, et lõhna- ja maitseühend on kindlaksmääratud keemiline aine, mida lisatakse toidule lõhna ja/või maitse **andmiseks** või **muutmiseks**. Siinkohal on oluline, millist mõju soovitakse toidule ühendi lisamisega saavutada.

Määruses ei sätestata „lõhna ja maitset muutvate omadustega lõhna- või maitseühendit“, kuid neid võib mõista kui selliseid lõhna- või maitseühendeid, mis muudavad toidu lõhna ja/või maitset.

¹ OJ 354, 31.12.2008, lk 34

Euroopa parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1334/2008 artikli 13 punktides a ja b on sätestatud, et komisjon võib menetluse korras otsustada, kas teatav aine kuulub artikli 2 lõikes 1 loetletud rühmadesse ning millisesse artikli 3 lõike 2 punktides b kuni j määratletud rühma teatav aine kuulub.

Kuidas kasutatakse lõhna ja maitset muutvate omadustega lõhna- ja maitseühendeid?

Lõhna ja maitset muutvate omadustega lõhna- ja maitseühendeid kasutatakse toidu individuaalse lõhna või maitseomaduse muutmiseks. Lõhna või maitse muutmine hõlmab toidu individuaalsete sensorsete lõhna- ja maitseomaduste tajumise võimendamist, vähendamist või muutmist.

Lõhna ja maitset muutvate omadustega lõhna- ja maitseühendid võivad

1. mõjutada aega ja kestvust, mis kulub teatavate lõhna- ja maitseomaduste tajumiseks ja/või
2. vähendada teatavat kõrvallõhna või maitset, näiteks vähendada metalset maitset ja/või
3. võimendada teatavaid lõhna- või maitseomadusi, näiteks suurendada tajutavat puuviljasust ja/või
4. vähendada teatavaid lõhna- või maitseomadusi, näiteks kibedust.

Lõhna ja maitset muutvate omadustega lõhna- ja maitseühendite mõju lõhna või maitse muutmisele ei sõltu nende enda lõhna- ega maitseomadustest.

- Näiteks neohesperidiin DC-d (millel on suurtes kogustes magus maitse) lisatakse lõhna- ja maitseainesse, mida lisatakse toidule, ning see võimendab kindlaid lõhna- ja maitseomadusi, näiteks puuviljasust või moosisust. Samas vähendab see toidu tajutavat kibedust. Toidu üldises maitseprofiilis tajutud muutus tuleneb unikaalsete lõhna- ja maitseomaduste muutumisest, mitte lihtsalt olemasolevate lõhna- ja maitseomaduste võimendamisest.

Kui lõhna ja maitset muutvate omadustega lõhna- ja maitseühendeid kasutatakse magusa, hapu või soolase maitse muutmiseks, ei tohi see olla esmane mõju. Esmane mõju peab olema vähemalt üks punktides 1–4 loetletud lõhna või maitse muutmine, mis on mingis ulatuses ka tajutav.

3. Lõhna- ja maitsetugevdajad

Õigusraamistik:

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1333/2008² lisa I punkti 14 järgi on lõhna- ja maitsetugevdajad

ained, mis tugevdavad toidule omast maitset ja/või lõhna

² OJ L 354, 31.12.2008, lk 16

Määruse artikli 3 lõike 2 punktis a määratletakse toidu lisaaine kui „*aine, mida olenemata selle toiteväärtusest ei kasutata tavaliselt iseseisva toiduna või toidule iseloomuliku koostisainena ja mille tahtlik tehnoloogilisel eesmärgil lisamine toidule selle tootmisel, töötlemisel, valmistamisel, käitlemisel, pakendamisel, transpordil või ladustamisel viib või võib põhjendatud oletusel viia selleni, et lisaaine ise või tema kõrvalsaadused muutuvad otseselt või kaudselt selliste toitude koostisosaks*“.

Lisaks on määruse artikli 3 lõike 2 punktis ii sätestatud, milliseid aineid **ei käsitata** toidu lisaainetena

- „*värviva kõrvaltoimega kuivatatud ja kontsentreeritud toidud, sealhulgas lõhna- ja maitseained, mida lisatakse liittoidu tootmisel nende lõhna- ja maitseomaduste või toiteväärtuse tõttu*“.

Lisaks sätestatakse põhjenduses 5, millistel juhtudel peaks lõhna- ja maitseühendeid käsutama toidu lisaainetena:

“*Kui aineid kasutatakse lõhna ja/või maitse esiletoomiseks või toitainelistel eesmärkidel (näiteks soolaasendajad, vitamiinid ja mineraalained), ei käsitata neid siiski lisaainetena.*“

Viimaks on määruse (EÜ) nr 1333/2008 artikli 2 lõikes 2 käsitletud määruste (EÜ) nr 1334/2008 ja (EÜ) nr 1333/2008 reguleerimisala võimalikku kattumist.

Määruse 1333/2008 artikli 2 lõikes 2 on sätestatud:

„*Käesolevat määrust ei kohaldata järgmiste ainete suhtes, kui neid ei kasutata toidu lisaainetena:*
[---]

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

Lõhna- ja maitsetugevdajad määratletakse lisa I selgesõnaliselt kui toidu lisaainete funktsionaalrühm ning siinkohal tasub rõhutada, et neid käsitatakse lisaainena, mistõttu ei ole kohaldatav artikli 2 lõike 2 punktis e sätestatud välistus.

Kui lõhna- või maitseühend kuulub lõhna- või maitsetugevdajate rühma, siis ei kehti sellele määruses sätestatud välistus ja selle ühendi kasutust tuleks lisaainena lubada.

Määruse (EÜ) nr 1333/2008 artikli 19 punktis c on öeldud, et komisjon võib menetluse käigus otsustada, kas ühend vastab artiklis 3 sätestatud toidu lisaaine määratlusele.

Kuidas kasutatakse lõhna- ja maitsetugevdajaid?

Lõhna- ja maitsetugevdaja lisatakse toidule

- et võimendada toidu **olemasolevat** maitset ja/või lõhna, ja/või
- et suurendada toidu **kõigi** lõhna- ja maitseomaduste üldist tajumist, ja/või
- et suurendada ühe valitud lõhna- ja maitseomaduse tajumist nii suurel määral, et see pole enam tasakaalus ülejäänud lõhna- ja maitseomaduste muutmisega.

Näiteks naatriumglutamaati (E621) käsitatakse kui lõhna- ja maitsetugevdajat, sest see tugevdab valkude lõhna ja maitset, samuti umami maitset näiteks suppides, kastmetes ja soolastes suupistetes.

Lõhna- ja maitsetugevdajana kasutusel olevad ühendid mitte ei anna maitset, vaid tugevdavad toidu olemasolevat maitset selle koostisosade või lisatud lõhna- ja maitseainete kaudu.

Lõhna- ja maitsetugevdajana käsitatakse seega ka ühendeid, mis peamiselt suurendavad toitu lisatud suhkru ja magusainete magusust. Lisatud ühenditega soovitakse toidu magusat maitset võimendada, tänu millele saaks lisatavate magusate koostisosade hulka vähendada. Sama lähenemisviisi saab rakendada juhul, kui lõhna- ja maitseühendit lisatakse toidule soolase või hapu maitse tugevdamiseks.

4. Lõhna- ja maitsetugevdajate ning lõhna- ja maitset muutvate omadustega lõhna- ja maitseühendite näited

Lõhna- ja maitsetugevdajad

- Naatriumglutamaat (E621). Sätestatud määruses (EÜ) nr 1333/2008 kui lisaaine, mis mõjub mitmes töödeldud toidus lõhna- ja maitsetugevdajana.

Lõhna ja maitset muutvate omadustega lõhna- ja maitseühendid

- Neohesperidiin DC, kui on lisatud toidus kasutatavale lõhna- ja maitseainele, et suurendada toidu teatavaid omadusi; sobib kindlate omaduste näiteks puuviljasuse ja moosise maitse võimendamiseks. Määruse (EÜ) nr 1334/2008 järgi on neohesperidiin DC-d lõhna- ja maitseühendina lubatud kasutada kuni 5 mg/kg.

Märkused neohesperidiin DC kohta:

1. Neohesperidiin DC-d (E959) on määruse (EÜ) nr 1333/2008 sätete järgi lubatud kasutada lõhna- ja maitsetugevdajana kuni 5 mg/kg.
2. Neohesperidiin DC-d (E959) on määruse (EÜ) nr 1333/2008 sätete järgi lubatud kasutada magusainena 10–150 mg/kg.

5. Klassifitseerimise tulemus

Taotleja peab eristama lõhna ja maitset muutvate omadustega lõhna- ja maitseühendeid ning lõhna- ja maitsetugevdajaid:

- Kindlaksmääratud keemilised ained, mis muudavad toidu maitset ja/või lõhna ning mida käsitatakse, lubatakse ja kasutatakse lõhna- ja maitseainete määruse (EÜ) nr 1334/2008 (lõige 2) kohaselt.

- Kindlaksmääratud keemilised ained, mis suurendavad toidu olemasolevat maitset ja/või lõhna soovitud tasemeni ning mida käsitatakse, lubatakse ja kasutatakse toidu lisaainete määrusele (EÜ) nr 1333/2008 (lõige 3) kohaselt.

6. Lõhna- ja maitset muutvate omadustega lõhna- ja maitseühenditega seotud taotlejalt nõutavad tugidokumendid

Sensoorsed omadused määratakse kindlaks toiduproovi maitsmisel ilma ühendita ja lisatud ühendiga, mille kohta on taotlus esitatud.

Toiduproove peab maitsma spetsialistide komisjon, kes uurib maitsestatud toidu lõhna ja maitse suhtelist tugevust, lähtudes kindlast kirjeldusest.

Spetsialistide koolitamiseks ja sensorsete omaduste määratlemiseks peaks kasutama rahvusvahelisele ISO standardile vastavat metodoloogiat, näiteks

- ISO 3972: sensoorne analüüs – metodoloogia – sensorsete omaduste määratlemise üldine juhend
- ISO 13299: sensoorne analüüs – metodoloogia – maitsetundlikkuse uurimise meetod