

Põllumajandusministri 23. oktoobri 2014 määrus nr 90  
 „Toidu ekstraheerimislahusti suhtes esitatavad nõuded,  
 ekstraheerimislahusti kasutamise tingimused ja viisid  
 ning toidus lubatud jääksisalduse piirnormid”

lisa

(maaeluministri xx. juuli 2018. a määruse nr yy sõnastuses)

**EKSTRAHEERIMISLAHUSTID JA NENDE KASUTAMISE TINGIMUSED  
 NING TOIDUS LUBATUD JÄÄKSISALDUSE PIIRNORMID**

| <b>Ekstraheerimislahusti nimetus</b> | <b>Kasutamise tingimused</b>  | <b>Toidus lubatud jääksisalduse piirnorm</b>                             |
|--------------------------------------|---|--|
| Atsetoon                             | Iga liiki toidu ekstraheerimine, välja arvatud oliivijääkõli puhastamine                | Tehniliselt võimalik minimaalne sisaldus <sup>1</sup>                    |
| Butaan                               | Iga liiki toidu ekstraheerimine   | Tehniliselt võimalik minimaalne sisaldus <sup>1</sup>                    |
| 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 mõrudest ja ärritavatest ainetest               | 2 mg/kg röstitud kohvis, 5 mg/kg tees                                    |
| Dilämmastikoksiid                    | Iga liiki toidu ekstraheerimine   | Tehniliselt võimalik minimaalne sisaldus <sup>1</sup>                    |
| Dimetüüleeter                        | Rasvatustatud loomse valgu toodete, sealhulgas želatiini <sup>2</sup> valmistamine      | 0,009 mg/kg rasvatustatud loomse valgu tootes, sealhulgas želatiinis     |
|                                      | Kollageeni <sup>3</sup> 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 <sup>1</sup>                    |
| Etüülatsetaat                        | Iga liiki toidu ekstraheerimine   | Tehniliselt võimalik minimaalne sisaldus <sup>1</sup>                    |
| Etüülmetüülketoon <sup>4</sup>       | 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 <sup>5</sup>                 | 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   |
| Propaan   | Iga liiki toidu ekstraheerimine   | Tehniliselt võimalik minimaalne sisaldus <sup>1</sup>   |
| 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 <sup>1</sup>   |
| 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 <sup>1</sup>   |

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

<sup>2</sup> Selles määruuses 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.

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

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

<sup>5</sup> Selles määruuses mõistetakse heksaani all põhiliselt kuuest süsinikuaatomist koosnevate atükliliste küllastunud süsivesinike fraktsiooni, mis destilleerub temperatuurivahemikus 64–70 °C; heksaani ja etüülmetüülketooni koos ei kasutata.