SUOMEN SÄÄDÖSKOKOELMA

Julkaistu Helsingissä 9 päivänä syyskuuta 2011

1020/2011

Maa- ja metsätalousministeriön asetus

valmistuksen apuaineista elintarvikkeissa

Annettu Helsingissä 5 päivänä syyskuuta 2011

Maa- ja metsätalousministeriön päätöksen mukaisesti säädetään elintarvikelain (23/2006) 7 §:n 3 momentin nojalla:

1 §

Soveltamisala

Tämä asetus koskee valmistuksen apuaineita ja niiden käyttöä elintarvikkeen tai sen ainesosan valmistuksessa.

Tätä asetusta ei sovelleta, jos muualla lainsäädännössä annetaan yksityiskohtaisempia säännöksiä.

Tätä asetusta ei sovelleta elintarvikelisäaineiden, vitamiinien ja muiden ravintoaineiden valmistuksessa käytettäviin uuttoliuottimiin, ellei jäljempänä toisin säädetä.

2 §

Määritelmät

Tässä asetuksessa tarkoitetaan

1) *valmistuksen apuaineella* aineita,

i.) joita ei kuluteta varsinaisina elintarvikkeina,

ii.) joita tarkoituksellisesti käytetään tiettyä teknologista tarkoitusta varten raaka-aineiden, elintarvikkeiden tai niiden ainesosien käsittelyssä tai prosessoinnissa, ja

iii.) jotka itse tai joiden johdannaiset saattavat esiintyä lopputuotteessa tahattomasti mutta teknisesti väistämättömänä jäämänä, josta ei aiheudu vaaraa terveydelle ja jolla ei ole teknologista vaikutusta lopputuotteeseen;

2) *liuottimella* ainetta, jota käytetään liuottamaan elintarviketta tai elintarvikkeen ainesosaa mukaan lukien vieraat aineet, joita voi esiintyä kyseisessä elintarvikkeessa ja

3) *uuttoliuottimella* sellaista valmistuksen apuainetta, jota käytetään elintarvikkeen tai sen ainesosan uuttamiseen ja joka uuton jälkeen poistetaan elintarvikkeesta tai sen ainesosasta.

3 §

Valmistuksen apuaineen ominaisuudet ja käyttö

Valmistuksen apuaineen on puhtaudeltaan,

Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivit 2009/32/EY, EYVL N:o L 141, 6.6.2009, s. 3; 2010/59/EU, EYVL 225, 27.8.2010, s. 10

laadultaan ja muilta ominaisuuksiltaan oltava sopivaa käytettäväksi elintarvikkeen tai sen ainesosan valmistuksessa. Jos valmistuksen apuainetta käytetään myös elintarvikelisäaineena, sen on täytettävä elintarvikelisäaineelle erikseen määrätyt laatuvaatimukset.

Valmistuksen apuaineen käyttö ei saa tehdä elintarviketta terveydelle vahingolliseksi.

4 §

Uuttoliuottimelle asetetut vaatimukset

Uuttoliuotin ei saa sisältää vierasta ainetta tai muuta ainetta sellaista määrää, että uuttoliuottimen käytön seurauksena elintarvike tai sen ainesosa tulee terveydelle vahingolliseksi.

Ellei muualla toisin määrätä, uuttoliuotin saa sisältää arseenia enintään 1 mg/kg ja lyijyä enintään 1 mg/kg.

5 §

Uuttoliuottimen pakkausmerkinnät

Tässä päätöksessä määrättyjä uuttoliuottimia saa myydä elintarvikkeen valmistukseen käytettäväksi ainoastaan sellaisessa pakkauksessa tai astiassa, jossa on seuraavat näkyvät, helposti luettavat ja pysyvästi tehdyt merkinnät:

a) liitteessä mainittu uuttoliuottimen nimi,

b) selkeä merkintä siitä, että aine on laadultaan sopivaa käytettäväksi elintarvikkeen valmistukseen,

c) erätunnus,

d) valmistajan, pakkaajan tai Euroopan talousalueella toimivan myyjän nimi, toiminimi tai aputoiminimi ja osoite,

e) sisällön määrä tilavuusyksikköinä, ja

f) erityiset varastointi- tai käyttöohjeet tarvittaessa.

Kohdissa c, d, e ja f olevat tiedot voidaan antaa erillisessä tavaraerään liittyvässä asiakirjassa, joka seuraa tavaraerän mukana tai toimitetaan etukäteen vastaanottajalle.

Tämän asetuksen lisäksi on noudatettava, mitä vaarallisten aineiden ja valmisteiden painon ilmoittamisesta sekä niiden luokittelusta, pakkaamisesta ja muista merkinnöistä on tarkemmin säädetty.

Edellä määrätyt merkinnät on tehtävä suomen ja ruotsin kielellä tai muulla ostajan hyväksymällä ja ymmärtämällä kielellä.

6 §

Uuttoliuottimen käytön salliminen

Elintarvikkeen valmistuksessa saa uuttoliuottimena käyttää vettä, johon saa lisätä sallittuja happamuudensäätöaineita, sekä muita uuttamiseen soveltuvia elintarvikkeita, joilla on liuotinominaisuuksia.

Sen lisäksi, mitä edellä 1 momentissa on määrätty, saa uuttoliuottimena käyttää vain liitteessä mainittuja aineita siinä määrätyillä ehdoilla.

Maa- ja metsätalousministeriö voi rajoittaa tai kieltää tässä asetuksessa sallitun uuttoliuottimen myynnin tai käytön elintarvikkeen valmistuksessa, jos uusissa tutkimuksissa tai tiedon uudelleen arvioinnissa käy ilmi, että aineen käytöstä voi olla vaaraa tai haittaa kuluttajan terveydelle.

7 §

Voimaantulo

Tämä asetus tulee voimaan 15 päivänä syyskuuta 2011.

Tällä asetuksella kumotaan valmistuksen apuaineista elintarvikkeissa annettu kauppa- ja teollisuusministeriön päätös (760/1998).

Helsingissä 5 päivänä syyskuuta 2011

Maa- ja metsätalousministeri *Jari Koskinen*

Elintarvikeylitarkastaja Liisa Rajakangas

Liite

UUTTOLIUOTTIMET, JOITA SAA KÄYTTÄÄ ELINTARVIKKEIDEN SEKÄ NIIDEN AINESOSIEN VALMISTAMISEEN

I. Uuttoliuottimet [1], joita saa käyttää hyvän valmistustavan mukaisesti kaikkiin käyttö-tarkoituksiin:

Propaani
Butaani
Etyyliasetaatti
Etanoli
Hiilidioksidi
Asetoni[2]
Typpioksidi

---

[1] Uuttoliuotinta katsotaan käytetyn hyvän valmistustavan mukaisesti, jos sen käytön seurauksena on vain kuluttajan terveydelle haitattomia teknisiä jäämiä tai niiden johdannaisia.

[2] Asetonin käyttö oliivin jäännösöljyn jalostukseen on kielletty.

II. Uuttoliuottimet, joita saa käyttää seuraavilla ehdoilla:

Uuttoliuotin	Käyttö	Enimmäismäärä elintarvikkeessa
Heksaani[1]	Rasvojen ja öljyjen valmistus tai fraktiointi sekä kaakaovoin valmistus	1 mg/kg rasvassa, öljyssä tai kaakaovoissa
	Rasvattomien proteiinivalmisteiden ja rasvattomien jauhojen valmistus	10 mg/kg elintarvikkeessa, joka sisältää rasvatonta proteiinivalmistetta ja rasvatonta jauhoa 30 mg/kg kuluttajalle myyntivalmiissa, rasvattomassa soijatuotteessa
	Rasvattomien viljan itujen valmistus	5 mg/kg rasvattomissa viljan iduissa
Metyyliasetaatti	Kofeiinin sekä ärsyttävien ja katkeran makuisten aineiden poistaminen kahvista ja teestä	20 mg/kg kahvissa ja teessä
	Sokerin valmistaminen siirapista	1 mg/kg sokerissa
Etyylimetyyliketoni[2]	Rasvojen ja öljyjen fraktiointi	5 mg/kg rasvassa tai öljyssä
	Kofeiinin sekä ärsyttävien ja katkeran makuisten aineiden poistaminen kahvista ja teestä	20 mg/kg kahvissa tai teessä
Dikloorimetaani	Kofeiinin sekä ärsyttävien ja katkeran makuisten aineiden poistaminen kahvista ja teestä	2 mg/kg paahdetussa kahvissa ja 5 mg/kg teessä
Metanoli	Kaikkiin elintarvikkeisiin	10 mg/kg
Propan-2-oli	Kaikkiin elintarvikkeisiin	10 mg/kg
Dimetyylieetteri	Rasvasta puhdistettujen eläinperäisten proteiinituotteiden valmistus	0,009 mg/kg rasvasta puhdistetussa proteiinituotteessa

[1] Heksaanilla tarkoitetaan kaupallista valmistetta, joka koostuu ensisijassa asyklisistä tyydyttyneistä hiili-vedyistä, jotka sisältävät kuusi hiiliatomia ja jotka tislautuvat lämpötilavälillä 64... 70 C. Heksaanin ja etyylimetyyliketonin käyttö yhdessä on kielletty.

[2] n-Heksaanin määrä liuottimessa saa olla enintään 50 mg/kg. Etyylimetyyliketonin ja heksaanin käyttö yhdessä on kielletty.

III. Uuttoliuottimet, joita saa käyttää seuraavilla ehdoilla:

Uuttoliuotin	Uuttoliuottimen enimmäismäärä elintarvikkeessa, johon sitä on joutunut sellaisten aromien mukana, joiden valmistamiseen luonnon aromilähteistä sitä on käytetty
Dietyylieetteri	2 mg/kg
Heksaani[(1)]	1 mg/kg
Sykloheksaani	1 mg/kg
Metyyliasetaatti	1 mg/kg
Butan-1-oli	1 mg/kg
Butan-2-oli	1 mg/kg
Etyylimetyyliketoni[(1)]	1 mg/kg
Dikloorimetaani	0,02 mg/kg
Propan-1-oli	1 mg/kg
Sykloheksaani	1 mg/kg
1,1,1,2-tetrafluoroetaani	0,02 mg/kg
Metanoli	1,5 mg/kg
Propan-2-oli	1 mg/kg

(1) Heksaanin ja etyylimetyyliketonin käyttö yhdessä on kielletty.

JULKAISIJA: OIKEUSMINISTERIÖ EDITA PRIMA OY / EDITA PUBLISHING OY ISSN 1455-8904 / 1237-3419 (painettu)