

Lisaainete kasutamise erand kolmes Eesti rahvuslikus lihavalmistises

Nitritite (E 249–250) ja fosfaatide (E 338–452) kasutamine lihavalmististes¹ on Euroopa Liidus keelatud. Erandiks on teatud rahvuslikud tooted.

Eestile kehtib erand nitritite ja fosfaatide kasutamiseks kolmes rahvuslikus lihavalmistises – toorvorst, šašlõkk ja ahjupraad.

Erandi aluseks on Euroopa Komisjoni määrus (EL) nr 601/2014², millega muudeti lisaainete üldmääruse (EÜ) nr 1333/2008³ II lisas lisaainete kasutamistingimusi lihavalmististes.

Lisaainete määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa toidugruppe (sh liikmesriikide rahvuslikke tooteid) kirjeldatakse **Euroopa Komisjoni juhendis** „Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additives“⁴.

¹ Lihavalmistis – värske liha, sealhulgas osakesteks tükeldatud liha, millele on lisatud toiduaineid, maitseaineid või lisaaineid või mida on töödeldud viisil, millest ei piisa liha sisemiste lihaskiudude struktuuri muutmiseks ja seega värske liha omaduste kaotamiseks. Definiitsioon määratletud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 853/2004 I lisas (<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/?uri=CELEX:02004R0853-20141117>).

² <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/?uri=CELEX:32014R0601>

³ <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/?uri=CELEX:32008R1333>

⁴ http://ec.europa.eu/food/safety/docs/fs_food-improvement-agents_guidance_1333-2008_annex2.pdf

⁵ <https://www.agri.ee/sites/default/files/content/valjaanded/juhend-2019-aadikhappe-turustamine.pdf>

Eesti rahvuslikud lihavalmistised, millele erand kehtib

Nitriteid (E 249-250) ja/või fosfaate (E 338-452) on lubatud lisada üksnes allpool olevate kirjelduste kohaselt valmistatud **toorvorsti**, **šašlõki** ja **ahjuprae** koostisesse. Nende lihavalmististe eestikeelsetele kirjeldustele on lisatud ka ingliskeelsed kirjeldused.

Toorvorst

Toores vorst, peenestatud (5–7 mm) sea- või kanalihast. Rasvasisaldus alla 25%, soolasisaldus (NaCl) 1,1–1,7%. Lisatud on äädikas, maitseisandid ja lisaained ning mass on pritsitud kunst- või naturaalkesta. Enne tarvitamist kuumtöödeldakse. Tüüpiliselt suvetoode.

Raw sausage, made of chopped meat (5–7 mm) of pork or chicken. Fat content less than 25%, salt content 1,1–1,7% (NaCl). Vinegar, condiments and food additives are added and stuffed into natural or artificial casings. To be heat-treated in the households. Typically summer product.

Šašlõkk

Lihavalmistis sea- või kanaliha kuubikutest või lõikudest. Rasvasisaldus alla 20%, soolasisaldus (NaCl) 1,1–1,7%. Lisatud on äädikas, maitseisandid ja lisaained. Toode on pritsitud, tumbleeritud vaakumtumbleris 2 korda 30 minutit ning seejärel marineeritud. Enne tarvitamist kuumtöödeldakse. Tüüpiliselt suvetoode.

Meat preparation made of cut or slices of pork or chicken. Fat content less than 20%, salt content 1,1–1,7% (NaCl). Vinegar, condiments and food additives are added. Product is injected, tumbled in vacuum tumbler 2 times 30 minutes and followed by pickling in marinade. To be heat-treated in the households. Typically summer product.

Ahjupraad

Lihavalmistis sea tükilihast. Rasvasisaldus alla 20%, soolasisaldus (NaCl) 1,1–1,7%. Lisatud on äädikas, maitseisandid ja lisaained. Toode on pritsitud ja tumbleeritud vaakumtumbleris 2 korda 30 minutit. Enne tarvitamist kuumtöödeldakse. Tüüpiliselt talvetoode.

Meat preparation made of a whole piece of pork. Fat content less than 20%, salt content 1,1–1,7% (NaCl). Vinegar, condiments and food additives are added. Product is injected and tumbled in vacuum tumbler 2 times 30 minutes. To be heat-treated in the households. Typically winter product.

Täiendavad märkused koostise kohta

Traditsiooniliste lihavalmististe rasvasisalduseks arvestatakse turustatava **toote**, mitte kasutatava tooraine **rasvasisaldust**. Toitumisalases teabes esitatud rasvaprotsent ei tohi traditsioonilise toorvorsti puhul ületada 25% ning traditsioonilise šašlõki ja ahjuprae puhul 20% ka rasvarikaste maitseisandite kasutamisel.

Toorvorsti **peenestusaste** on umbkaudne, et eristada toorvorsti konsistentsi emulsioonvorstist.

Traditsioonilises toote **keedusoola sisaldus (NaCl) on 1,1-1,7 %**.

Mõiste "**maitseisand**" all mõistetakse toidugruppide kirjeldajate juhenddokumendi⁴ toidugruppi **12.2.2 „maitseainesegud"**. Maitseisandeid lisatakse toitu eelkõige maitse andmise eesmärgil. Samas hõlmab toidugrupp 12.2.2 ka koostisosasid, mille eesmärk on parandada toidu maitset, kvaliteeti või funktsionaalsust, mistõttu loetakse maitseisandi alla ka taimne kiudaine, piimavalk, lõssipulber, lihavalk, tärklis, riivsai jne.

NB! Kamaraemulsioon ei ole traditsioonilise toote maitseisand.

Traditsioonilise lihavalmistise **kohustuslik koostisosa on äädikas**. Äädika all mõistetakse toidugruppide kirjeldajate juhenddokumendi⁴ toidugruppi 12.3 „Äädikad ja lahjendatud äädikhape".

Käesoleva erandi kehtestamise ajal 2014 a. turustati Eestis 30% äädikhappelahust nimetusega „äädikas". 2019. a koostatud 30% äädikhappe turustamise heas tavas⁵ anti soovitusel 30% äädikhappe vastutustundlikuks turustamiseks sh toote märgistusel mitte kasutada nimetust „äädikas".

Eespool esitatust tulenevalt, kui traditsioonilistes lihavalmististes kasutatakse 30% äädikhappe turustamise hea tava kohaselt märgistatud toodet nimetusega „30% äädikhape", esitatakse koostisosade loetelus nimetatud koostisosa nimetusega „äädikas".

NB! Mitte segi ajada lisaainega E 260 äädikhape, mida võib traditsiooniliste lihavalmististe tootmisel samuti kasutada.

Toodetes võib kasutada lisaaineid, mis on lubatud määruse EÜ nr 1333/2008 toidugrupis 08.2 „lihavalmistised" .