



TÍMAFRESTIR

Frestur til að merkja eftirtalda ofnæmis- og óþolsvalda er til 1. janúar 2006:

- Krabbadýr og afurðir úr þeim.
- Sellerí og afurðir úr því.
- Sesamfræ og afurðir úr því.
- Sinnep og afurðir úr því.
- Súlphúr díoxíð og súlfíð í meira magni en 10 mg/kg eða 10 mg/l, gefið upp sem SO₂.

Í sumum tilvikum er búið að vinna afurðir ofnæmis- og óþolsvaldandi matvæla það mikið að ólíklegt er að þau geti valdið ofnæmis- eða óþolsviðbrögðum. Gefinn er lengri frestur fyrir þessar afurðir, eða til 25. nóvember 2007, og eru þau eftirfarandi:

- Glúkósasíróp, þ.m.t. dextrósi úr hveiti.
- Malt-dextrín úr hveiti.
- Glúkósasíróp úr bygg.
- Korn notað í gerjunarvökva til að eima vínanda úr.
- Lýsósím (úr eggjum) notað í léttvín.
- Albúmín (úr eggjum) notað sem felliefni í léttvín og sítra.
- Fiskigelatín notað sem burðarefni fyrir vítamín og bragðefni.
- Fiskigelatín eða fiskilím til nota sem felliefni fyrir bjór, sítra og léttvín.
- Fullhreinsuð sojabauaolía og fita.
- Náttúrulegt blandað tókóferól (E306), náttúrulegt D-alfa-tókóferól, náttúrulegt D-alfa-tókóferólasetat, náttúrulegt D-alfa-tókóferólsúksínat úr sojabauunum.
- Fýtósteról úr jurtaolíu og fýtósterólestrar úr sojabauunum.
- Stanólestri úr sojaolíusterólum.
- Mýsa notuð í gerjunarvökva til að eima vínanda úr.
- Laktítól.
- Mjólkurafurðir (kaseín) til nota sem felliefni fyrir sítra og léttvín.
- Hnetur notaðar í gerjunarvökva til að eima vínanda úr.
- Hnetur (möndlur, valhnetur) notaðar (sem bragðgjafi) í vínanda.
- Olía úr sellerílaufi og sellerífræi.
- Óleóresín úr sellerífræi.
- Sinnepsolía.
- Sinnepsfræsolía.
- Óleóresín úr sinnepsfræi.

Veittur er frestur til 1. janúar 2006 til að uppfylla ákvæði um merkingar á samsettum innihaldsefnum.

Veittur er frestur til 17. maí 2006 til að uppfylla ákvæði um viðbótar-upplýsingar á vörum sem innihalda lakkrís.

Ljósmyndir:
Sesselja María Sveinsdóttir

Frekari upplýsingar:
Reglugerð nr. 503/2005 um merkingu matvæla.
<http://www.ust.is>

NÝJAR REGLUR UM MERKINGU MATVÆLA

MERKINGAR MATVÆLA

Mikilvægt er að framleiðendur og innflytjendur þekki vel gildandi reglugerðir um merkingu matvæla og vinni samkvæmt ákvæðum þeirra. Þeir sem framleiða matvæli eða dreifa þeim skulu haga starfsemi sinni í samræmi við almenna hollustuhætti og tryggja að matvæli valdi ekki heilsutjóni. Merkingar eru afar mikilvægar fyrir neytendur og geta verið lífsnauðsynlegar til að koma í veg fyrir óbætanlegt heilsutjón eins og til dæmis merkingar á ofnæmis- og óþolsvöldum og matvælum sem innihalda lakkrísplöntuna *Glycyrrhiza glabra*.

NÝ REGLUGERÐ UM MERKINGU MATVÆLA

Umhverfissráðuneytið gaf út nýja reglugerð 17. maí sl. nr. 503/2005 um merkingu matvæla og er hún byggð á tilskipunum Evrópusambandsins. Eldri reglugerð var uppfærð með breytingum sem á henni hafa verið gerðar og jafnframt voru teknar upp þrjár nýjar EB gerðir. Hér á eftir er fjallað stuttlega um veigamestu breytingarnar við útgáfu nýrrar reglugerðar.

MERKINGAR Á OFNÆMIS- OG ÓÞOLSVÖLDUM

Nýr listi hefur verið gefin út yfir ofnæmis- og óþolsvalda. Merkja skal með skýrum hætti öll efni og efnisþætti sem upprunnin eru úr einhverjum þeirra innihaldsefna sem fram koma á eftirfarandi lista yfir ofnæmis- og óþolsvalda:

- Egg og afurðir úr þeim.
- Fiskur og fiskafurðir.
- Hnetur, þ.e.
 - möndlur (*Amygdalus communis* L.),
 - heslihnetur (*Corylus avellana*),
 - valhnetur (*Juglans regia*),
 - kasjú hnetur (*Anacardium occidentale*),
 - pekanhnetur (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch),
 - parahnetur (*Brasilíuhnetur*) (*Bertholletia excelsa*),
 - pistasiur (hjartaaldin) (*Pistacia vera*),
 - macadamiahnetur (*Macadamia ternifolia*) og afurðir þeirra.
- Jarðhnetur og afurðir úr þeim.
- Korn sem inniheldur glúten (þ.e. hveiti, rúgur, bygg, hafrar, spelt, kamut eða afbrigði þessara tegunda) og afurðir úr því.
- Krabbadýr og afurðir úr þeim.
- Mjólk og mjólkurafurðir (laktósi meðtalinn).
- Sellerí og afurðir úr því.
- Sesamfræ og afurðir úr því.
- Sinnep og afurðir úr því.
- Sojabauur og afurðir úr þeim.
- Súlphúr díoxíð og súlfíð í meira magni en 10 mg/kg eða 10 mg/l, gefið upp sem SO₂.



Listi yfir ofnæmis- og óþolsvalda hefur lengst. Nýjar tegundir á listanum eru t.d. krabbadýr, sellerí, sesamfræ, sinnep og súlfúr díoxíð og súlfíð í meira magni en 10 mg/kg eða 10 mg/l, gefið upp sem SO₂.





DÆMI UM SKÝRAR MERKINGAR

Ef innihaldsefni í matvælum er unnið úr ofnæmis- eða óþolsvaldi skal merkja sérstaklega ofnæmis- eða óþolsvaldinn sem það er upprunnið úr.

Dæmi: Lesítín (bindiefni), sem er aukefni, skal merkja sem sojalesítín eða eggja-lesítín eftir því hvort það er unnið úr soja eða eggjum.

Dæmi: Ef sterkja er innihaldsefni í matvöru skal merkja úr hverju hún er unnin, t.d. hveitisterkja, maíssterkja.

Nota skal auðskiljanleg heiti í innihaldslýsingu yfir matvæli á listanum eða hafa þau í sviga á eftir meira framandi heiti. Dæmi um skýrar merkingar í innihaldslýsingu eða í tengslum við vöruheiti:

- Mjólkurprótein í stað kasein
- Sesam í stað tahini.
- Hveiti í stað couscous.

Ekki er lengur nóg að merkja aukefni með E-númeri og flokksheiti t.d. E322 (bindiefni) þegar efnið er unnið úr matvælum á lista yfir ofnæmis og óþolsvalda. Í þessu tilviki þarf merkingu eins og kemur hér að neðan.

Dæmi: E322 (sojalesítín)

MERKINGAR Á SAMSETTUM INNIHALDSEFNUM

Heimilt hefur verið að merkja samsett hráefni undir eigin heiti í innihaldslýsingu án nánari innihaldslýsingar efnanna sem hráefnið er samsett úr, þegar það er minna en 25% af nettóþyngd vörunnar (25% reglan).

Með nýrri reglugerð hefur þetta hlutfall verið lækkað í 2% af nettóþyngd vörunnar. Ávallt þarf þó að merkja ofnæmis- og óþolsvalda (sbr. lista yfir ofnæmis- og óþolsvalda).



Samsett innihaldsefni, allt niður í 2% af heildarþyngd vöru, þarf nú að merkja með sérstakri innihaldslýsingu.



MERKINGAR Á LAKKRÍS

Ákveðnar viðbótarupplýsingar eiga að koma fram á umbúðum um laccris eða matvæli sem innihalda laccris í eftirtöldum tilvikum:

GERÐ EÐA FLOKKUR MATVÆLA

MERKING

Sælgæti eða drykkir sem innihalda glýcýrrhizinicsýru eða ammóníumsalt hennar, þar sem efninu eða laccrisplöntunni *Glycyrrhiza glabra* hefur verið bætt í vöruna í magninu 100 mg/kg eða 10 mg/l eða meira.

„Inniheldur laccris“ skal koma fram strax á eftir innihaldslýsingu, nema að orðið laccris komi fram í innihaldslýsingu eða heiti vörunnar. Þegar innihaldslýsing er óþörf skulu upplýsingarnar koma fram nálægt vöruheiti.

Sælgæti sem inniheldur glycyrrhizinicsýru eða ammóníumsalt hennar, þar sem efninu eða laccrisplöntunni *Glycyrrhiza glabra* hefur verið bætt í magninu 4 g/kg eða yfir.

„Inniheldur laccris – fólk með háþrýsting ætti að forðast óhóflega neyslu“ skal koma fram á eftir innihaldslýsingu. Þegar innihaldslýsing er óþörf skulu upplýsingarnar koma fram nálægt vöruheiti.

Drykkir sem innihalda glycyrrhizinicsýru eða ammóníumsalt hennar þar sem efninu eða laccrisplöntunni *Glycyrrhiza glabra* hefur verið bætt í magninu 50 mg/l eða yfir eða í 300 mg/l eða yfir í drykkjum sem innihalda meira en 1,2% alkóhól.

„Inniheldur laccris – fólk með háan blóðþrýsting skal forðast óhóflega neyslu“ skal koma fram á eftir innihaldslýsingu. Þegar innihaldslýsing er óþörf skulu upplýsingarnar koma fram nálægt heiti vörunnar