

50

20. júlí

REGLUGERÐ

um aldinsultu og aldinm auk.

I. KAFLI

Skýring hugtaka.

1. gr.

Aldinsulta (jam) er vara, sem búin er til úr einni aldintegund. Sultan er hlaupkennd, þykk og meir. Aldinsultan er búin til úr heilu eða brytjuðu aldinkjöti einnar tegundar, og er það nýtt eða rotvarið (konserverað). Ennfremur er notaður í sultuna breinn, hvítur neyzlusykur (saccharose). Aldinkjötið og sykurinn er soðið saman, unz nægjanlega mikið er gufað burt af vatninu. Við framleiðsluna eru í minnsta lagi notaðir 45 hlutar af aldinkjöti á móti í mesta lagi 55 hlutum af neyzlusykri. Við framleiðslu á aldinsultum citrus-tegundanna eru í minnsta lagi notaðir 30 hlutar af aldinkjöti á móti í mesta lagi 70 hlutum af neyzlusykri. Aldinsultur eru stundum búnar til úr óflysjuðum aldinum, litlu einu af aldinpektíni, sterkjusírópi, vinsýru eða mjólkursýru. Í sultunni fullgerðri er auðþekkjanlegt, hverrar tegundar aldinin eru. Aldinsulta er kennd við aldintegund þá, sem hún er búin til úr.

Aldinm auk (marmelade) er þykk, hlaupkennd og meir vara, sem búin er til úr kjarnalausum aldinkjöti einnar tegundar og hreinum, hvítum neyzlusykri. Aldinkjötið og sykurinn er soðið saman, unz nægjanlega mikið er gufað burt af vatninu. Aldinkjötið er nýtt eða rotvarið. Við framleiðsluna eru í minnsta lagi notaðir 45 hlutar af aldinkjöti á móti í mesta lagi 55 hlutum af neyzlusykri. Aldinm auk er stundum búið til úr óflysjuðum aldinum, litlu einu af aldinpektíni, sterkjusírópi, vinsýru eða mjólkursýru. Aldinm auk er kennt við aldintegund þá, sem í það er notuð.

Blandað aldinm auk er búið til úr kjarnalausum aldinkjöti tveggja eða í mesta lagi þriggja aldintegunda, en að öðru leyti á sama hátt og aldinm auk (2. málsgrein þessarar greinar). Þegar í blandað aldinm auk eru notaðar tvær tegundir aldina, er blutfallið á milli þeirra í minnsta lagi 40:60, en ef þrjár tegundir eru notaðar, er af engri aldintegundinni minna en $\frac{1}{3}$ af öllu aldinkjötinu. Blandað aldinm auk er kennt við aldintegundir þær, sem í það eru notaðar.

Um **rabarbaram auk** gilda sömu reglur og um aldinm auk. Þó má það ekki auðkennast sem aldinm auk. Það er búið til úr leggjum rabarbarans (tröllasúrinnar) og hreinum, hvítum neyzlusykri. Leggirnir og sykurinn er soðið saman, unz nægjanlega mikið er gufað burt af vatninu. Við framleiðsluna eru í minnsta lagi notaðir 45 hlutar af rabarbaraleggjum á móti í mesta lagi 55 hlutum af sykri. Í rabarbaram auk er stundum blandað allt að 5% af náttúrulegu kryddi eða þurrkuðum eða nýjum aldinum, svo og litlu einu af aldinpektíni, sterkjusírópi, vinsýru eða mjólkursýru. Nú er aldinm auk blandað rabarbaram auki, og er þá aðalauðkenning blöndunnar „blandað rabarbaram auk“. Að öðru leyti gilda ákvæði 3. málsgreinar þessarar greinar.

Aldinm auk, blandað aldinm auk úr þurrkuðum aldinum er vara, sem búin er til á sama hátt og segir um aldinm auk og blandað aldinm auk, en í stað nýrra aldina eru þó notuð þurrkuð aldin, sem bleytt eru upp í jafnmiklu vatni og úr þeim hvarf við þurrkunina.

Hratm auk er búið til úr aldinleifum, þ. e. aldinum, sem safinn hefir að einhverju leyti verið pressaður úr (hrati), eða nýjum aldinum og aldinleifum, stundum með vatni til viðbótar, en að öðru leyti eins og segir í 1. málsgrein þessarar greinar. Ef bætt er vatni í aldinleifarnar, má það ekki fara fram úr 20%, miðað við aldinleifarnar eða aldinleifarnar og aldinin.

II. KAFLI

Ákvæði til verndar heilbrigði manna.

2. gr.

Sérstaklega er óheimilt:

1. að búa til þær vörur, sem nefndar eru í 1. grein þessarar reglugerðar, á þann hátt, að í þeim sé arsen, blý eða zink eða meira en svo af antimóni eða kopar, að minna geti ekki orðið,
2. að hafa á boðstólum, selja eða láta á annan hátt af hendi þesskonar vörur.

III. KAFLI

Matsreglur.

50

20. júlí

3. gr.

Aldinsulta og aldinmauk, er hér greinir, eru sérstaklega metin **skemmd**, og má ekki hafa þau í umferð, þótt auðkennd séu með tilliti til þess:

1. Aldinsulta og aldinmauk, sem eru mygluð eða mjög óhrein eða hafa annarlega eða viðbjóðslega lykt eða bragð.
2. Aldinsulta og aldinmauk, sem búið eru til úr skemmdum aldinum. Til skemmda telst þó ekki smávægileg gerjun, sem stöðvuð hefir verið með upphitun.
3. Aldinsulta og aldinmauk, sem mjög eru tekin að gerjast víngerjun eða súrri gerjun.
4. Viðbrennd aldinsulta og aldinmauk.

4. gr.

Um **eftirlíkingu** er þá sérstaklega að ræða, þegar vara, sem sett er í umferð sem aldinsulta eða aldinmauk eða er lík þeim að útliti, lykt, bragði eða öðrum eiginleikum, ef hún er eingöngu búið til úr aldinleifum, þ. e. aldinum, sem safinn hefir að öllu eða einhverju leyti verið pressaður úr (hrati), eða að nokkru eða öllu leyti úr öðrum plöntuhlutum en þeim, sem heimilaðir eru í 1. grein þessarar reglugerðar. Eftirlíkta aldinsultu eða aldinmauk má ekki hafa á boðstólum, þótt auðkennd séu með tilliti til þess, þó að undanteknu hratmauki (1. grein, 6. málsgrein).

5. gr.

Sérstaklega þegar svo til hagar, er hér greinir, eru aldinsultur og aldinmauk metin **fölsuð**, og má ekki hafa þau í umferð, þótt auðkennd séu með tilliti til þess. Undanteknar eru þó vörur þær, er greinir í 1., 9. og 11. tölulið þessarar greinar:

1. Aldinsultur og aldinmauk, sem í hafa verið notaðar aldinleifar, enda séu þær ekki auðkenndar sem hratmauk.
2. Aldinsultur og aldinmauk, sem í hafa verið notuð önnur ilm- og bragðefni en þau, sem burt hurfu við suðuna, enda hafi þau verið höndluð á ný með einþéttunaráhöldum og notuð í sömu vöru.
3. Aldinsultur og aldinmauk, sem í er meira en 35% af vatni.
4. Aldinsultur og aldinmauk, sem lituð hafa verið.
5. Aldinsultur og aldinmauk, sem í hafa verið notuð steinefni.
6. Aldinsultur og aldinmauk, sem í hefir verið notað agar-agar, gelatine eða önnur hlaupefni, sem ekki eru í aldinum.
7. Aldinsultur og aldinmauk, sem í er meira en 0,5% af pektíni miðað við kalcíumpektat og fullgerða vöruna.
8. Aldinsultur og aldinmauk, sem í er meira en 0,5% af vinsýru eða mjólkursýru.
9. Aldinsultur og aldinmauk, sem í hefir verið notað meira en 5% af sterkjusírópi, enda sé varan ekki auðkennd með orðunum „með sterkjusírópi“ (sbr. þó ákvæði 10. töluliðs).
10. Aldinsultur og aldinmauk, sem í hefir verið notað meira en 12% af sterkjusírópi.
11. Aldinsultur og aldinmauk, sem í hafa verið notuð þurrkuð aldin, enda sé varan ekki auðkennd í beinu sambandi við nafnið með orðunum „úr þurrkuðum aldinum“ eða „úr þurrkuðum (nafn ávaxta)“.
12. Blandað aldinmauk, sem ekki er búið til samkvæmt fyrirætlum 3. málsgreinar 1. greinar.

6. gr.

Sérstaklega þegar svo til hagar, er hér greinir, telst vara **blekkjandi** vegna villandi **auðkenningar**, **upplýsinga** eða **umbúnaðar**:

1. Vörur með auðkenningu sem aldinsulta eða aldinmauk eða einhverju því nafni, sem myndað er úr þessum orðum, nokkrum hluta þeirra eða orðum með sömu eða tilsvarendi merkingu, enda fullnægi varan ekki þeim skilyrðum, sem aldinsultur eða aldinmauk eiga að fullnægja samkvæmt þessari reglugerð.
2. Aldinsultur eða aldinmauk, sem auðkennd eru með einhverju gervinafni, nema þau séu jafnframt auðkennd með réttu tegundarheiti.
3. Ef aldinsulta eða aldinmauk er auðkennt með nafni einherrar sérstakrar aldintegundar, en er þó ekki eingöngu búið til úr þessari aldintegund.

- 50 4. Ef blandað aldinmauk er ekki auðkennt með báðum eða öllum aldirtegundunum, sem í það
20. júlí voru notaðar.
5. Ef ranglega er bent til ákveðins uppruna eða sérstaklega vandaðrar framleiðslu.
6. Þegar umbúðir, einkennismiðar eða auglýsingar eru notaðar til að gefa í skyn ranga eiginleika aldinsultu eða aldinmauks, sérstaklega ef á einkennismiða hratmauks eða aldinmauks úr þurrkuðum aldinum eru myndir af nýjum aldinum eða á þau er bent með öðru móti.

IV. KAFLI

Almenn ákvæði.

7. gr.

Til að standast kostnað af eftirliti með þeim vörum, sem undir þessa reglugerð falla, skal fyrst um sinn, eða þangað til gefin verður út almenn reglugerð um kostnað af eftirliti með matvælum og öðrum neyzlu- og nauðsynjavörum greiða gjald af þeim vörutegundum, sem um getur í 1. grein þessarar reglugerðar, kr. 1,50 fyrir hver 100 kg eða brot úr 100 kg af innflutningi eða framleiðslu. Gjald þetta innheimtist með tolltekjum ríkissjóðs og eftir sömu reglum.

8. gr.

Um mál út af brotum á reglugerð þessari og refsingar fyrir þau fer samkvæmt 11. grein laga nr. 24, 1. febrúar 1936, um eftirlit með matvælum og öðrum neyzlu- og nauðsynjavörum.

9. gr.

Reglugerð þessi öðlast gildi 1. október 1936.

Reglugerð þessi er sett samkvæmt lögum nr. 24, 1. febrúar 1936, og birtist til leiðbeiningar og eftirbreytni öllum þeim, sem hlut eiga að máli.

Í heilbrigðismálaráðuneytinu, 20. júlí 1936.

Haraldur Guðmundsson.

Friðg. Bjarnarson.

REGLUGERÐ

um aldinsafa og aldinsöft.

I. KAFLI

Skýring hugtaka.

1. gr.

Aldinsafi er vökvi sá, sem pressaður er úr nýjum eða gerjuðum berjum eða ávöxtum einnar tegundar, og er safinn annaðhvort síaður eða ósíaður. Í aldinsafa citrus-tegundanna er oftast lítið eitt af ilm- og bragðefnum barkarins. Aldinsafinn er kenndur við aldirtegund þá, sem hann er unninn úr.

Af aldinsafategundum má sérstaklega nefna kirsiberja-, hindberja-, ribsberja-, jarðarberja-, bláberja-, krækiberja-, epla-, sitrónu-, appelsínusafa.

Um safa, sem unninn er úr leggjum **rabarbarans** (tröllasúrunnar), gilda sömu reglur og um aldinsafa. Þó má hann ekki auðkennast sem aldinsafi. Hann er unninn á sama hátt og segir í 1. málsgrein þessarar greinar.

2. gr.

Aldinsaft er þykkur vökvi, sem soðinn er úr aldinsafa einnar aldirtegundar og hreinum, hvítum neyzlusykri (saccharose). Aldinsaft er stundum búið til án upphitunar úr nýjum aldinum eða aldinsafa og neyzlusykri. Í aldinsaft er ennfremur stundum notað lítið eitt af vínsýru eða