

REGLUGERÐ

um krydd og kryddvörur.

129

17. des.

Skýring hugtaka.

1. gr.

Krydd eru heilir eða muldir, ilmandi eða bragðsterkir plöntuhlutar, sem ekkert hefir verið úr tekið og engu í bætt og ætlaðir eru til smekkbætis í mat eða drykk.

Af kryddi má sérstaklega nefna eftirfarandi tegundir:

I. Jarðstönglar.

1. **Engifer** eru þvegnir og þurrkaðir eða flysjaðir og þurrkaðir jarðstönglar af *Zingiber officinale* Rosc. Í engifer er að minnsta kosti 42% af sterkju, að minnsta kosti 1,5% af ilmólíum (aetherískum olíum), í mesta lagi 8% af tréni, í mesta lagi 1% af kalki (CaO), í mesta lagi 7% af ösku og í mesta lagi 2% af sandi.

II. Berkir.

2. **Ceylon-kanill** er þurrkaður innri börkur (basthluti barkarins) af *Cinnamomum Ceylanicum* BREYNE. Í Ceylon-kanil er að minnsta kosti 1,5% af ilmólíum, í mesta lagi 5% af ösku og í mesta lagi 2% af sandi.
3. **Kanill** er flysjaður eða óflysjaður þurrkaður börkur af tegundum ættarinnar *Cinnamomum* öðrum en *C. Ceylanicum* Br. Í kanil er að minnsta kosti 1% af ilmólíum, í mesta lagi 8% af ösku og í mesta lagi 2% af sandi.

III. Blöð.

4. **Majóran** eru þurrkaðir blaðsprotar með eða án nokkurs hluta af blóminu af *Majorana hortensis* MOENCH. Í majóran er í mesta lagi 16% af ösku, í mesta lagi 4,5% af sandi og í mesta lagi 10% af stönglum og öðrum óskaðlegum, annarlegum efnum.
5. **Lárviðarlauf** eru þurrkuð blöð af lárviðnum, *Laurus nobilis* L.

IV. Blóm og blómknappar.

6. **Negull** er þurrkaður blómknappur af *Caryophyllus aromaticus* L. Í negul er að minnsta kosti 15% af ilmólíum, í mesta lagi 10% af tréni, í mesta lagi 7% af ösku og í mesta lagi 0,5% af sandi.
7. **Kapar** eru blómknappar af *Capparis spinosa* L.
8. **Kanilblóm** eru fullþroska og þurrkuð blóm af *Cinnamomum cassia* Bl., sem fallin eru af plöntunni.

V. Aldini.

9. **Svartur pipar** eru óþroskuð og þurrkuð aldini af *Piper nigrum* L. Í svörtum pipar er í mesta lagi 7% af ösku, í mesta lagi 2% af sandi, í mesta lagi 17% af tréni, ekki minna en 6% af eturextrakti og ekki minna en 30% af sterkju.
10. **Hvítur pipar** eru fullþroskuð og þurrkuð aldini af *Piper nigrum* L., sem ytri eða bæði ytri og innri fræskurnin hefir verið flysjuð af. Í hvítum pipar er í mesta lagi 4% af ösku, í mesta lagi 1% af sandi, í mesta lagi 5% af tréni, ekki minna en 6% af eturextrakti og ekki minna en 52% af sterkju.
11. **Píment (negulpipar, Jamaica-pipar, enskt krydd, allrahanda)** er ekki fullþroska en þurrkað aldin af *Pimenta officinalis* BERG. Í pímenti er í mesta lagi 6% af ösku, í mesta lagi 1% af sandi, ekki minna en 2% af ilmólíum og ekki meira en 25% af tréni.
12. **Paprika (spanskur pipar)** eru fullþroska og þurrkuð aldini af *Capsicum annum* L. eða *C. longum* D. C. Í papríku er í mesta lagi 8,5% af ösku og í mesta lagi 1% af sandi.
13. **Cayenne-pipar** eru fullþroska og þurrkuð aldini af ýmsum tegundum *Capsicum*-ættarinnar, t. d. *C. frutescens* L., *C. fastigiatum* Bl., *C. baccatum* L. Í Cayenne-pipar er í mesta lagi 8% af ösku, í mesta lagi 1,25% af sandi, í mesta lagi 1,5% af sterkju, ekki minna en 15% af eturextrakti og ekki meira en 28% af tréni.
14. **Kardamómur** eru nær fullþroska og þurrkuð aldini af *Elettaria cardamomum* WHITE ET MATON. Í kardamómum er í mesta lagi 8% af ösku og í mesta lagi 3% af sandi.

- 129 15. **Vanilja** eru nær fullþroska, gerjuð og síðan þurrkuð aldini af *Vanilla planifolia* ANDREW. Í vanilju er í mesta lagi 6% af ösku og aðeins lítið eitt af píperónali.
17. des. 16. **Stjörnuanis** er þurrkuð aldinskipun af *Illicium verum* Hook. Í stjörnuanis er í mesta lagi 5% af ösku.
17. **Anís** eru fullþroskuð aldini af *Pimpinella anisum* L. Í anís er í mesta lagi 9% af ösku, í mesta lagi 1,5% af sandi og ekki minna en 2% af ilmólíum.
18. **Finkull** eru fullþroska og þurrkuð aldini af *Foeniculum vulgare* MILLER (*Foeniculum officinale* ND., *F. capillaceum* GILIB.). Í finkli er í mesta lagi 9% af ösku, í mesta lagi 2% af sandi og ekki minna en 3% af ilmólíum.
19. **Kúmen** eru fullþroskuð og þurrkuð aldini af *Carum carvi* L. Í kúmeni er í mesta lagi 6% af ösku, í mesta lagi 1,5% af sandi, og ekki minna en 2% af ilmólíum.
20. **Kóriandri** eru fullþroska og þurrkuð aldini af *Coriandrum sativum* L. Í kóriandra er í mesta lagi 7% af ösku og í mesta lagi 1,5% af sandi.

VI. Fræ.

21. **Múskathnetur** eru þurrkaðir frækjarnar af *Myristica fragans* HOUTT; af þeim er tekið frælegið og skurnin, og eru þeir kalkaðir eða ókalkaðir. Í múskathnetum er í mesta lagi 5% af ösku, í mesta lagi 0,5% af sandi, í mesta lagi 10% af tréni og ekki minna en 25% af eturextrakti.
22. **Múskatblóm (macís)** eru þurrkuð fræleg af *Myristica fragans* HOUTT. Í múskatblómum er í mesta lagi 3% af ösku, í mesta lagi 0,5% af sandi, í mesta lagi 10% af tréni, í mesta lagi 30% en þó meira en 20% af eturextrakti.
23. **Mustarður (sinnep)** eru fræ af *Sinapis alba* L. (hvítur mustarður), *Brassica nigra* KOCH (svartur mustarður), *B. juncea* Coss. (rússneskur mustarður) eða náskyldum tegundum *B. nigra* og *B. juncea*.

Í hvítum mustarði (*Sinapis alba*) er í mesta lagi 5% af ösku og í mesta lagi 1,5% af sandi.

Í svörtum mustarði (*Brassica nigra*), rússneskum mustarði (*B. juncea*) og öðrum skyldum tegundum er að minnsta kosti 0,6% af ilmólíum, í mesta lagi 5% af ösku og í mesta lagi 1,5% af sandi.

2. gr.

Kryddvörur eru ilmandi eða bragðsterk efni, önnur en krydd, en stundum unnin úr kryddi, og eru ætluð til smekkbætis í mat eða drykk.

Af kryddvörum má sérstaklega nefna eftirfarandi tegundir:

- Mustarðsmjöl (sinnepsmjöl)** er unnið úr mustarði (1. grein, 23. töluliður) á þann hátt, að fræin eru finmulin. Þau eru stundum flysjuð og úr þeim pressað nokkuð af fitunni.
- Borðmustarður (borðsinnep)** er meirt og hlaupkennt mauk, sem býið er til úr mustarði eða mustarðsmjöli, matarsalti (NaCl) og ediki. Stundum er einnig notað í það vín, sykur (saccharose), mysa, krydd og kryddvörur. Í borðmustarði er í mesta lagi 75% af vatni, í matarsalts-snauðu þurrefninu í mesta lagi 8% af ösku og í mesta lagi 1% af sandi og í þurrefninu í mesta lagi 15% af matarsalti.
- Karrý** er kryddblanda, sem í er venjulega engifer, kardamómur, pípar, kúrkúma, auk annara kryddtegunda.
- Möndluolíudropar** er upplausn af cyanvetnissýrusnauðri möndluolíu í vatn-aethylalkóhólslöndu, og er í þeim að minnsta kosti 5% af möndluolíu miðað við rúmmál.
Möndluolía er ilmólía, sem unnin er úr beiskum möndlum, fræjum af *Amygdalus communis* L.
- Sítrónolíudropar** er upplausn af sítrónuolíu í aethylalkóhóli, og er í þeim að minnsta kosti 25% af sítrónuolíu, miðað við rúmmál.
Sítrónuolía er ilmólía, sem unnin er úr berki eða berki og aldinkjöti sítrónanna, aldina af *Citrus limonia* OSBECK.
- Kardamómolíudropar** er upplausn af kardamómuolíu, eða ekstrakt úr kardamómum eða hvorttveggja í vatn-aethylalkóhólslöndu, og er í þeim að minnsta kosti 0,5% af kardamómuolíu, miðað við rúmmál.
Kardamómuolía er ilmólía, sem unnin er úr kardamómum (1. grein, 14. töluliður).
- Vaniljudropar** er vatn-aethylalkóhólsextrakt af vanilju (1. grein, 15. töluliður), og er í þeim að minnsta kosti uppleysanleg efni úr 10 grömmum af vanilju í hverjum 100 rúmsentimetrum.

8. **Vanillíndropar** er upplausn af vanillíni [prótocatechúaldehyd-3-methyleter, $C_6H_3(O.CH_3).OH.CHO$] **129**
í vatn-aethylalkóhólblöndu, og er í þeim að minnsta kosti 2% af vanillíni. Vanillíndropar 17. des.
eru stundum litaðir með brenndum sykri.
9. **Vaniljusykur** er sykur blandaður að minnsta kosti 10% af þurrkaðri vanilju.
10. **Vanillínsykur** er sykur blandaður að minnsta kosti 2% af vanillíni.
Vaniljusykur, sem blandaður er vanillínsykri eða vanillíni, skal auðkenndur sem „vanillínsykur“.

Ákvæði til verndar heilbrigði manna.

3. gr.

Sérstaklega er óheimilt að hafa eftirtaldar vörur á boðstólum, selja þær eða láta á annan hátt af hendi:

1. Majóran, sem í eru blöð af *Coriaria myrtifolia* L.
2. Kapar, sem í er meira en 55 milligrömm af kopar í einu kílógrammi.
3. Kapar, sem í eru blómknappar af hófsóley, *Caltha palustris* L.
4. Kapar, sem í eru óþroskuð aldin af *Euphorbia lathyris* L.
5. Anís, sem í eru aldini af *Conium maculatum* L.
6. Japanskur stjörnuanis, *Illicium religiosum* SIEB. ET ZUCC.
7. Stjörnuanis, sem í er japanskur stjörnuanis.

Matsreglur.

4. gr.

Krydd og kryddvörur þær, er hér greinir, eru sérstaklega metnar skemmdar, og má ekki hafa þær í umferð, þótt þær séu auðkenndar með tilliti til þess:

1. Krydd, sem er til muna myglað eða fúkkað.
2. Krydd, sem hefir orðið fyrir svo miklum skemmdum af völdum vatns, lélegrar geymslu eða annara ástæðna, að það er miður hæft til neyzlu sökum annarlegrar eða ógeðslegrar lyktar eða bragðs.
3. Krydd, sem skemmt er af völdum skordýra eða lirfa eða í eru vefir, egg, lirfur, púpur eða fullvaxin skordýr (imago).

5. gr.

Sérstaklega þegar svo til hagar, er hér greinir, eru krydd og kryddvörur metnar eftirlíktar eða falsaður, og má ekki hafa þær í umferð, þótt þær séu auðkenndar með tilliti til þess:

1. Krydd, sem ilm- eða bragðefnin hafa verið tekin úr að nokkru eða öllu leyti.
2. Krydd, sem í eru annarleg efni.
3. Krydd sem litað hefir verið, einnig þótt það sé gert með annarri kryddtegund.
4. Krydd, sem lélegum kryddtegundum hefir verið blandað í, jafnvel þótt varan þannig blönduð fullnægi skilyrðum 1. greinar.
5. Krydd, sem í hefir verið blandað úrgangi, sem fengizt hefir við hreinsun og flokkun á kryddi.
6. Kanill og Ceylon-kanill, sem í hefir verið blandað „chips“, en það er úrgangurinn, sem fæst við flysjun Ceylon-kanils.
7. Negull, sem í er meira en 7% af negulstönglum.
8. Kapar, sem í eru óþroskuð aldin kaparrunnans, *Capparis spinosa* L.
9. Pípar, sem í er til muna af uppþornuðum kornum.
10. Mulinn pípar, sem í er hýði af hvítum pípar.
11. Píment, sem í er til muna af aldinstönglum.
12. Vanilja, sem í hefir verið bætt vanillíni, eða ilmvaett vanilja.
13. Múskatblóm, sem í hefir verið blandað Bombay- eða Papua-macis.
14. Kryddvörur, sem í hafa verið notuð óhrein eða skemmd hráefni.
15. Vanillíndropar og vanillínsykur, sem í hefir verið notað vanillín, sem ekki fullnægir kröfum Ph. D.

6. gr.

Sérstaklega þegar svo til hagar, er hér greinir, eru krydd og kryddvörur taldar blekkjandi vegna villandi auðkenningar, upplýsinga eða umbúnaðs:

- 129 1. Vörur með auðkenningu, upplýsingum eða umbúnaði eins og þær væru einhverjar af þeim vörum, sem taldar eru í 1. og 2. grein þessarar reglugerðar, án þess þó að fullnægja þar settum skilyrðum.
17. des. 2. Krydd eða kryddvörur, sem auðkenndar eru með einhverju gervinafni, nema þær séu jafnframt auðkenndar með réttu tegundarheiti.
3. Blandað krydd eða blandaðar kryddvörur, sem ekki eru auðkenndar með báðum eða öllum tegundunum, sem í blöndunni eru, þó að undanteknum borðmustarði og karrý (2. gr., 2. og 3. töluliður).
4. Ef ranglega er bent til ákveðins uppruna eða sérstaklega vandaðrar framleiðslu.
5. Þegar umbúðir, einkennismiðar eða auglýsingar eru notaðar til að gefa í skyn ranga eiginleika krydds eða kryddvöru.
6. Krydd eða kryddvörur, sem eru ranglega taldar hafa sérstök hollustuáhrif.

Verzlun með krydd og kryddvörur.

7. gr.

Minni skammta en 10 kílógrömm af kryddi eða kryddvörum má því aðeins setja í umferð eða hafa á boðstólum, að ritað sé á umbúðirnar tegundarheiti samkvæmt þessari reglugerð. Áritunin skal vera greinileg, og ef ekki er ætlað til, að vörurnar séu seldar neytendum í þessum umbúðum, skulu stafirnir vera að minnsta kosti 1 sentimetrí á hæð og að minnsta kosti 1 millímetra gildir.

Almenn ákvæði.

8. 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. og 2. grein þessarar reglugerðar, kr. 5.00 fyrir hver 100 kg eða brot úr 100 kg af innflutningi eða framleiðslu. Gjald þetta innheimtist með tolltekjum ríkissjóðs og eftir sömu reglum.

9. 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.

10. gr.

Reglugerð þessi gengur í gildi 1. marz 1937.

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, 17. desember 1936.

Haraldur Guðmundsson.

Gústav A. Jónasson.