

REGLUGERÐ um bragðefni í matvælum.

I. KAFLI

Gildissvið og skilgreiningar.

1. gr.

Reglugerð þessi gildir um bragðefni, sem notuð eru til þess að gefa matvælum bragð eða ilm, og grunnefni sem notuð eru við framleiðslu bragðefna.

2. gr.

Ákvæði reglugerðar þessarar eiga ekki við um:

- a) vörur sem ætlaðar eru til neyslu sem slíkar eða eftir blöndun eða aðra slíka meðhöndlun;
- b) efni sem einungis hafa sætt, súrt eða salt bragð;
- c) efni úr jurta- eða dýraríkinu með bragðgefandi eiginleika, í þeim tilvikum sem þau eru ekki notuð sem grunnefni í framleiðslu bragðefna.

3. gr.

1. **Bragðefni** eru bragðgefandi efni, bragðefnablöndur, hitameðhöndluð bragðefni, reykbragðefni eða blöndur af þeim.
2. **Bragðgefandi efni** er efni með bragðgefandi eiginleika framleitt með einhverri eftirtalinna aðferða:
 - a) með eðlisfræðilegum aðferðum, þar á meðal eimingu og útdrætti með leysiefni, með notkun lífhvata eða örverufræðilegum aðferðum úr jurtum eða dýrum, annaðhvort í upprunalegu formi eða eftir hefðbundna vinnslu, þar á meðal þurrkun, ristun og gerjun.
 - b) með efnafræðilegum aðferðum og hefur sömu efnafræðilegu byggingu og bragðefni úr jurtum og dýrum samanber a lið.
 - c) með efnafræðilegum aðferðum en ekki með sömu efnafræðilegu byggingu og efni úr jurtum og dýrum samanber a lið.
3. **Bragðefnablanda** er blanda efna, sem getur verið þykkt eða óþykkt, og unnin á sama hátt og getið er um í a lið 2. töluliðar.
4. **Hitameðhöndluð bragðefni** er blanda efna sem unnin eru með hitun, þó ekki yfir 180°C í 15 mín. Innihaldsefni blöndunnar þurfa ekki sem slík að hafa bragðgefandi eiginleika, en að minnsta kosti eitt efnanna verður að innihalda amínóhóp og annað að vera afoxandi sykra.
5. **Reykbragðefni** eru efni sem notuð eru við hefðbundna reykingu matvæla.

II. KAFLI

Notkun og skilyrði fyrir hreinleika bragðefna.

4. gr.

Bragðefni skulu ekki innihalda efni eða efnispátt í magni sem hættu er á að geti valdið heilsutjóni. Bragðefni mega ekki innihalda meira en 3 mg/kg af arseni, 10 mg/kg af blýi, 1 mg/kg af kadmíum eða 1 mg/kg af kvikasílfri. Við notkun bragðefna skal þess gætt að farið sé að þeim skilyrðum sem fram koma í viðauka um magn efna sem kunna að finnast í matvælum.

5. gr.

Ef talið er að bragðefni geti valdið heilsutjóni eða brjóti í bága við ákvæði þessarar reglugerðar getur Hollustuvernd ríkisins takmarkað tímabundið eða bannað notkun efnisins.

III. KAFLI

Merkingar bragðefna.

6. gr.

Umbúðir fyrir bragðefni, sem boðin eru til sölu í verslunum og ætluð eru til heimilisnota, skulu merktar á íslensku, ensku eða norðurlandamáli öðru en finnsku. Allar merkingar skulu vera greinilegar, vel læsilegar og þannig að þær máist ekki auðveldlega af umbúðunum. Á umbúðum skulu vera eftirfarandi upplýsingar:

- a) nafn og heimilisfang framleiðanda, pökkunaraðila eða dreifanda;
- b) orðið „bragðefni“ eða nánari skilgreining eða lýsing á vörunni;
- c) áletrunin „til notkunar í matvælum“ eða nánari tilvísun um notkun bragðefnisins í matvælum;
- d) lágmarksgeymslupól (best fyrir) og ef þörf krefur geymsluskilyrði;
- e) skrá skal í röð eftir minnkandi magni þá bragðefnaflokka sem skilgreindir eru í 3. grein;
- f) þegar bragðefni blandast öðrum efnum, svo sem aukefnum eða öðrum efnum sem notuð eru við framleiðslu bragðefna, skal telja efnin upp í röð eftir minnkandi magni og tilgreina númer (E-númer) efna þar sem við á;
- g) auðkenni framleiðslueiningar;
- h) magn í þyngdar- eða rúmmálseiningum.

7. gr.

Umbúðir fyrir bragðefni, önnur en þau sem boðin eru til sölu í verslunum, skulu vera merktar á íslensku, ensku eða Norðurlandamáli öðru en finnsku. Merkingar skulu vera greinilegar, vel læsilegar og þannig gerðar að þær máist ekki auðveldlega af umbúðum. Eftirfarandi upplýsingar skulu koma fram á umbúðum:

- a) nafn og heimilisfang framleiðanda eða dreifanda;
- b) orðið „bragðefni“ eða nánari skilgreining eða lýsing á vörunni;
- c) áletrunin „til notkunar í matvælum“ eða nánari tilvísun um notkun bragðefnisins í matvælum;
- d) skrá skal í röð eftir minnkandi magni þá bragðefnaflokka sem skilgreindir eru í 3. grein;
- e) þegar bragðefni blandast öðrum efnum, svo sem aukefnum eða öðrum efnum sem notuð eru við framleiðslu bragðefna, skal telja efnin upp í röð eftir minnkandi magni og tilgreina númer (E-númer) efna þar sem við á;
- f) upplýsingar um hámarks magn hvers efnispáttar eða hóps efnispátta, sem háðir eru magntakmörkunum, skal koma fram á umbúðum.

Heimilt er að veita upplýsingar þær sem um er getið í liðum d, e og f í viðskiptaskjölum viðkomandi vöru að því tilskyldu að áletrunin „ætlað til matvælaframleiðslu, ekki smásölu“, komi greinilega fram á umbúðum.

8. gr.

Orðið „náttúrulegt“ eða sambærilegt orðalag um bragðefni er einungis heimilt að nota þegar efnin eru eingöngu samsett úr bragðefnablöndum eða bragðgefandi efnum skv. skilgreiningu í a. lið 3. greinar.

IV. KAFLI Eftirlit og rannsóknir.

9. gr.

Heilbrigðisnefndir hafa undir yfirumsjón Hollustuverndar ríkisins, hver á sínum stað, eftirlit með því að ákvæðum þessarar reglugerðar sé framfylgt.

Hollustuvernd ríkisins, skal vegna opinbers eftirlits, annast rannsóknir varðandi eiginleika og hreinleika bragðefna og innihald þeirra í matvælum. Stofnunin getur þó í vissum tilvikum falið öðrum rannsóknastofum að annast slíkar rannsóknir og skal þess þá gætt að farið sé með niðurstöður rannsókna sem trúnaðarmál.

10. gr.

Leiði athuganir eða rannsóknir í ljós, að matvæli uppfylla ekki ákvæði varðandi innihald bragðefna, skal Hollustuvernd ríkisins að höfðu samráði við viðkomandi heilbrigðisnefnd krefjast þess að að sá sem sekur gerist um brot greiði allan kostnað sem leitt hefur af útvegum sýna og rannsókn á þeim. Sama málsmeðferð skal viðhöfð við athuganir og rannsóknir á bragðefnum og grunnefnum til framleiðslu þeirra.

V. KAFLI Ýmis ákvæði og gildistaka.

11. gr.

Innlendur framleiðandi og innflutningsaðili eða umboðsmaður, ef um innflutta vöru er að ræða, eru ábyrgir fyrir því að vörutegundir sem hér eru á markaði séu í samræmi við ákvæði reglugerðarinnar.

12. gr.

Með brot gegn reglugerð þessari skal farið samkvæmt lögum nr. 81/1988 um hollustuhætti og heilbrigðiseftirlit með síðari breytingum sbr. og lög nr. 24/1936 um eftirlit með matvælum og öðrum neyslu- og nauðsynjavörum, nema að þýngri refsing liggi við samkvæmt öðrum lögum.

Með mál sem rísa út af reglugerð þessari skal fara að hætti opinberra mála.

13. gr.

Reglugerð þessi er sett með stoð í lögum nr. 24/1936 um eftirlit með matvælum og öðrum neyslu- og nauðsynjavörum og lögum nr. 81/1988 um hollustuhætti og heilbrigðiseftirlit, með síðari breytingum. Einnig var höfð hliðsjón af ákvæðum samningsins um Evrópskt efnahagssvæði sem vísað er til í II. viðauka XII. kafla, 44. tölul., tilskipun 88/388/EEC um samræmingu á lögum aðildarríkjanna um bragðefni til notkunar í matvælum og grunnefni til framleiðslu þeirra, og 45. tölul., tilskipun 88/389/EEC um að framkvæmdastjórnin taki saman skrá yfir grunnefni og önnur efni sem notuð eru við framleiðslu bragðefna. Reglugerðin öðlast gildi við birtingu.

Með reglugerð þessari falla úr gildi ákvæði um bragðefni samkvæmt reglugerð nr. 409/1988 um aukefni í matvælum og öðrum neyslu- og nauðsynjavörum svo og ákvæði annarra reglugerða sem kunna að brjóta í bága við reglugerð þessa.

Heilbrigðis- og tryggingamálaráðuneytið, 30. desember 1993.

Guðmundur Árni Stefánsson.

Páll Sigurðsson.

Viðauki
Hámarksmagn (mg/kg) tiltekinna efna
sem geta fundist í matvælum sem innihalda bragðefni ⁽¹⁾

Efni	Drykkjarvörur	Önnur matvæli	Sérstök skilyrði
Agarsýra	20	20	100 mg/kg í áfengum drykkjum og matvælum sem innihalda sveppi
Alóín	0,1	0,1	50 mg/kg í áfengum drykkjum
3,4 bensópyren	0,03 µg/kg	0,03 µg/kg	
Beta asarón	0,1	0,1	1 mg/kg í áfengum drykkjum og kryddi til notkunar í samkvæmissnarli
Berberín	0,1	0,1	10 mg/kg í áfengum drykkjum
Kúmarín	2	2	10 mg/kg í ákveðnum tegundum af karamellu
			50 mg/kg í tyggigúmmí
			10 mg/kg í áfengum drykkjum
Blásýra	1	1	50 mg/kg í núgat, marsipan eða álíka vörum
			1 mg/% vínanda miðað við rúmmál í áfengum drykkjum
			5 mg/kg í niðursoðnum steinaldinum
Hýperísín	0,1	0,1	10 mg/kg í áfengum drykkjum
			1 mg/kg í sælgæti
Púlegon	100	25	250 mg/kg í mintu eða drykkjum með piparmintubragði
			350 mg/kg í sælgæti með piparmintu
Kvassín	5	5	10 mg/kg í sælgætistöflum
			50 mg/kg í áfengum drykkjum
Saffról og ísósaffról	1	1	2 mg/kg í áfengum drykkjum með 25% vínanda eða minna miðað við rúmmál
			5 mg/kg í áfengum drykkjum með meira en 25% vínanda miðað við rúmmál
			15 mg/kg í matvælum sem innihalda múskat
Santónín	0,1	0,1	1 mg/kg í áfengum drykkjum með meira en 25% vínanda miðað við rúmmál
Þúýon(α og β)	0,5	0,5	5 mg/kg í áfengum drykkjum með 25% vínanda eða minna miðað við rúmmál
			10 mg/kg í áfengum drykkjum með meira en 25% vínanda miðað við rúmmál
			25 mg/kg í matvælum sem innihalda bragðefni úr salvíu
			35 mg/kg í bitterum

(1) Óheimilt er að bæta þessum efnum í matvæli eða í bragðefni. Þau kunna að fyrirfinnast í matvælum, af náttúrulegum orsökum eða vegna notkunar bragðefna úr náttúrulegum hráefnum.