

6. Óbundnar sýrur

≤ 40 millíjafngildi
(meqv) síru/kg

**7. Virkni díastasa og magn hýdroxímetylþurfurals (HMF)
eftir vinnslu og blöndun****a) Virkni díastasa (Schade-kvarði)**

- Almennt ≥ 8
- Hunang með lágt innihald náttúrulegra lífhvata (t.d. sítrushunang)
og með HMF-innihald ≤ 15 mg/kg ≥ 3
- b) HMF ≤ 40 mg/kg

6. júlí 1995

Nr. 392

REGLUGERÐ

um mjólkurprótein til notkunar í matvæli.

I. KAFLI

Gildissvið og ýmis ákvæði.

1. gr.

Reglugerð þessi gildir um mjólkurprótein samanber skilgreiningu í 2. gr. og blöndur þeirra. Hún gildir þó ekki um slíkar vörur sem ætlaðar eru til útflutnings til ríkja utan Evrópsks efnahagssvæðis.

2. gr.

Kasein er í reglugerð þessari hreinsað og þurrkað mjólkurprótein, óleysanlegt í vatni og fengið úr undanrennu við útfellingu með einhverri eftirtalinna aðferða:

- a) með notkun síru;
- b) sýringu með örverum;
- c) með hleypi;
- d) öðrum lífhvötum;

Heimilt er að beita jónaskipta- eða þykkingaraðferðum fyrir útfellingu.

Kaseinöt eru afurðir fengnar með því að þurrka kasein, sem hefur verið hlutleyst.

3. gr.

Við framleiðslu og markaðssetningu skulu mjólkurprótein uppfylla þau skilyrði sem fram koma í viðauka. Framleiðandi eða innflytjandi er ábyrgur fyrir því að þessum skilyrðum sé fullnægt.

Hráefni sem notað er til framleiðslu á kaseinum og kaseinötum skal hitameðhöndlað þannig að fosfatasi verði óvirkur.

4. gr.

Kasein og kaseinöt skal merkja samkvæmt reglugerð nr. 588/1993 um merkingu, auglýsingu og kynningu matvæla. Auk þess skulu eftirfarandi skilyrði uppfyllt þar sem við á:

- a) heiti vörutegunda skal vera í samræmi við skilgreiningar í 2. gr. og skilyrði í viðauka;
- b) í tengslum við heiti vörutegunda sem innihalda kaseinöt skal merkja upplýsingar um katjónir;

- c) vörum, sem dreift er sem blöndum, skal merkja með „blanda af...“ ásamt heitum á efnum sem blandan er úr, í röð eftir minnkandi magni. Ef blandan inniheldur kaseínöt skulu upplýsingar um katjónir og magn próteina koma fram;
- d) ef varan er flutt inn frá ríki utan Evrópsks efnahagssvæðis skal tilgreina framleiðslu-land.

Fullnægjandi er að upplýsingar um magn próteina, nettóþyngd og heiti og heimilisfang framleiðanda eða dreifingaraðila komi aðeins fram í fylgiskjöllum. Þegar um stórar einingar er að ræða, er heimilt að láta þessa undanþágu einnig ná til upplýsinga um katjónir og merkingu framleiðslulotu eða aðra sambærilega merkingu, sem segir til um rekjanleika vörunnar.

II. KAFLI

Eftirlit og gildistaka.

5. gr.

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

6. gr.

Sýnataka á kaseinum og kaseinötum skal vera í samræmi við tilskipun Evrópusam-bandsins nr. 86/424/EBE frá 15. júlí 1986.

Aðferðir til greiningar á kaseinum og kaseinötum skulu vera í samræmi við tilskipun Evrópusambandsins nr. 85/503/EBE frá 25. október 1985.

7. gr.

Með brot gegn reglugerð þessari skal farið samkvæmt lögum nr. 93/1995 um matvæli og lögum nr. 81/1988 um hollustuhætti og heilbrigðiseftirlit, með síðari breytingum, nema þyngri refsing liggi við samkvæmt öðrum lögum. Með mál sem rísa út af brotum gegn reglugerð þessari skal farið að hætti opinberra mála.

8. gr.

Reglugerð þessi er sett með stoð í lögum nr. 93/1995 um matvæli og lögum nr. 81/1988 um hollustuhætti og heilbrigðiseftirlit, með síðari breytingum og öðlast gildi við birtingu. Einnig var höfð hliðsjón af ákvæðum samningsins um Evrópskt efnahagssvæði, sem vísað er til í II. viðauka XII. kafla, 32. tölul., tilskipun 83/417/EBE um tiltekin mjólkurprótein (kasein og kaseinöt) sem ætluð eru í matvæli, 35. tölul., tilskipun 85/503/EBE um grein-ingaraðferðir á ætum kaseinum og kaseinötum og 40. tölul., tilskipun 86/424/EBE um að-ferðir við sýnatöku fyrir efnagreiningu á tilteknum ætum kaseinum og kaseinötum. Einnig með þeim breytingum og viðbótum sem leiða af II. viðauka, bókun 1 við samninginn og öðrum ákvæðum hans.

Umhverfisstjórnuneytið, 6. júlí 1995.

Guðmundur Bjarnason.

Ingimar Sigurðsson.

Viðauki

Skilyrði fyrir kasein og kaseinöt.

I. Sýrt kasein fyrir matvæli

a) Samsetning

- | | |
|---|--|
| 1. Rakainnihald | hámark 10% m.v.p.) |
| 2. Magn mjólkurpróteina miðað við þurrefni,
þar af kasein | lágmark 90% m.v.p.
lágmark 95% m.v.p. |
| 3. Mjólkurfita miðað við þurrefni | hámark 2,25% m.v.p. |
| 4. Súrleiki kaseina, fundinn með títrun og gefinn
upp í ml af 0,1 N NaOH-lausun í grammi | hámark 0,27 |
| 5. Aska (þar með talið P_2O_5) | hámark 2,5% m.v.p. |
| 6. Laktósi (afvatnaður) | hámark 1% m.v.p. |
| 7. Botnfall (brenndar agnir) | hámark 22,5 mg í 25 g |

b) Aðskotaefni og -hlutir

- | | |
|---|----------------|
| Blý (Pb) | hámark 1 mg/kg |
| Framandi efni (s.s viður, málmagnir, hár
eða skordýrahlutar) | engin í 25 g |

c) Tæknileg hjálparefni og örverur, sem henta í matvæli og eru leyfileg við framleiðslu

- mjólkursýra (E 270)
- saltsýra (E 507)
- brennisteinssýra (E 513)
- sítrónusýra (E 330)
- ediksýra (E 260)
- fosfórsýra (E 338)
- mysa
- örverur til að framleiða mjólkursýru

d) Skynmat

Lykt: Engin framandi lykt.

Útlit: Frá hvítum út í rjómagulan lit. Varan má ekki innihalda kekki sem ekki leysast
upp við vægan þrýsting.

II. Hleypt kasein fyrir matvæli

a) Samsetning

- | | |
|--|--|
| 1. Rakainnihald | hámark 10 % m.v.p. |
| 2. Magn mjólkurpróteina miðað við þurrefni,
þar af kasein | lágmark 84% m.v.p.
lágmark 95% m.v.p. |
| 3. Mjólkurfita miðað við þurrefni | hámark 2% m.v.p. |
| 4. Aska (þar með talið P_2O_5) | lágmark 7,5% m.v.p. |
| 5. Laktósi (afvatnaður) | hámark 1% m.v.p. |
| 6. Botnfall (brenndar agnir) | hámark 22,5 mg í 25 g |

b) Aðskotaefni og -hlutir

- | | |
|---|----------------|
| Blý | hámark 1 mg/kg |
| Framandi efni (s.s viður, málmagnir, hár
eða skordýrahlutar) | engin í 25 g |

- c) *Tæknileg hjálparefni sem eru leyfileg við framleiðslu*
- hleypir
- aðrir lífhvatar til að hleypa mjólk

d) *Skynmat*

Lykt: Engin framandi lykt.

Útlit: Frá hvítum út í rjómagulan lit. Varan má ekki innihalda kekki sem ekki leysast upp við vægan þrýsting.

III. Kaseinöt fyrir matvæli

a) *Samsetning*

- | | |
|--|-----------------------|
| 1. Rakainnihald | hámark 8% m.v.þ. |
| 2. Magn mjólkurpróteina miðað við þurrefni | lágmark 88% m.v.þ. |
| 3. Mjólkurfita miðað við þurrefni | hámark 2% m.v.þ. |
| 4. Laktósi (afvatnaður) | hámark 1% m.v.þ. |
| 5. Sýrustig (pH gildi) | 6 til 8 |
| 6. Botnfall (brenndar agnir) | hámark 22,5 mg í 25 g |

b) *Aðskotaefni og -hlutir*

- | | |
|--|----------------|
| Blý | hámark 1 mg/kg |
| Framandi efni (s.s viður, málmagnir, hár eða skordýrahlutar) | engin í 25 g |

c) *Tæknileg hjálparefni sem eru leyfileg við framleiðslu*

Hýdroxíð, karbónöt, fosföt og sítröt af natríum (Na), kalíum (K), kalsíum (Ca), ammóníum (NH₄) og magníum (Mg).

d) *Skynmat*

Lykt: Mjög dauf, framandi lykt.

Útlit: Frá hvítum út í rjómagulan lit. Varan skal vera laus við harða kekki.

Leysni: Mikil í eimuðu vatni, nema fyrir kalsíumkaseinöt.

1) m.v.þ. = miðað við þyngd

AUGLÝSING

um breytingu á nafni Vestmannaeyjakaupstaðar.

1. gr.

Nafn sveitarfélagsins skal vera Vestmannaeyjabær.

2. gr.

Eftirfarandi breytingar verða á samþykkt um stjórn Vestmannaeyja og fundarsköp bæjarstjórnar nr. 196/1988, sbr. samþykktir nr. 420/1992, 407/1993 og 180/1994:

- Heiti samþykktarinnar skal vera svohljóðandi: Samþykkt um stjórn Vestmannaeyjabæjar og fundarsköp bæjarstjórnar.
- Í stað orðsins „Vestmannaeyja“ í 1., 3. og 6. gr. samþykktarinnar kemur orðið „Vestmannaeyjabæjar“.