

REGLUGERÐ

um kakó- og súkkulaðivörur.

I. KAFLI

Gildissvið og merking.

1. gr.

Reglugerð þessi gildir um kakó- og súkkulaðivörur, sem skilgreindar eru í viðauka 1. Hún gildir ekki um vörur sem ætlaðar eru til útflutnings til ríkja utan Evrópsks efnahags-svæðis.

Þær vörur sem skilgreindar eru í viðauka 1 er ekki heimilt að markaðssetja nema þær séu í samræmi við ákvæði þessarar reglugerðar.

2. gr.

Auk þess að uppfylla ákvæði reglugerðar nr. 588/1993 um merkingu, auglýsingu og kynningu matvæla skulu eftirfarandi upplýsingar koma fram á umbúðum:

- a) heiti vörunnar í samræmi við skilgreiningar í viðauka 1. Fyrir fyllt súkkulaði skulu í tengslum við heiti fylgja upplýsingar um þá tegund fyllingar sem notuð er;
- b) fyrir sykrað kakóduft, sætt kakóduft, sykrað og fituskert kakóduft, fituskert, sætt kakóduft, suðusúkkulaði og sætt suðusúkkulaði, mjólkursúkkulaði og rjómasúkkulaði, upplýsingar um heildarinnihald kakópurrefna með áletruninni „minnst % kakópurrefni“. Vörur þessar eru skilgreindar í liðum 10-13, 16-17 og 21-22 í viðauka 1;
- c) fyrir fyllt súkkulaði og súkkulaði sem er unnið úr öðrum súkkulaðivörum en suðusúkkulaði og hjúpsúkkulaði, upplýsingar um tegund eða tegundir af súkkulaði sem notaðar eru;
- d) frekari upplýsingar þar sem við á samkvæmt liðum 5-8 í viðauka 2. Fyrir vörur sem pakkað er í 10 kg einingar eða meira (nettóþyngd) og ekki eru ætlaðar til smásölu er heimilt að upplýsingarnar sem um getur í liðum b-d komi aðeins fram í fylgiskjölum.

3. gr.

Við heitin „suðusúkkulaði“ eða „mjólkursúkkulaði“ er heimilt að bæta tilvísun til ákveðinna gæða vörunnar ef:

- a) í suðusúkkulaðinu eru að minnsta kosti 43% af kakópurrefnum og þar af að minnsta kosti 26% kakósmjör;
- b) í mjólkursúkkulaðinu eru í mesta lagi 50% af súkrósa, að minnsta kosti 30% kakópurrefni og 18% mjólkurpurrefni, þar af að minnsta kosti 4,5% mjólkurfita.

II. KAFLI

Eftirlit og gildistaka.

4. gr.

Innlendir framleiðendur eða innflytjendur eru ábyrgir fyrir því að þær vörur sem um getur í viðauka 1 séu í samræmi við ákvæði þessarar reglugerðar.

5. gr.

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

6. 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. Með mál sem rísa út af brotum gegn reglugerð þessari skal farið að hætti opinberra mála.

7. 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. Einnig var höfð hliðsjón af ákvæðum samningsins um Evrópskt efnahagssvæði, sem vísað er til í II. viðauka XII. kafla, 6. tölul., tilskipun 73/241/EBE um kakó og súkkulaðivörur, með síðari breytingum. Einnig með þeim breytingum og viðbótum sem leiða af I. viðauka, bókun 1 við samninginn og öðrum ákvæðum hans. Reglugerðin öðlast gildi við birtingu. Við gildistöku reglugerðar þessarar fellur úr gildi reglugerð nr. 54/1936 um kakaó og kakaóvörur.

Ákvæði til bráðabirgða.

Fyrir vörutegundir sem eru hér á markaði við gildistöku þessarar reglugerðar og sem ekki eru í samræmi við ákvæði hennar, er veittur frestur til 1. júlí 1997 til að koma á nauðsynlegum breytingum. Hafi breytingar til samræmis við ákvæði reglugerðarinnar ekki verið gerðar að þeim tíma liðnum er sala vörunnar óheimil.

Umhverfissráðuneytinu, 12. apríl 1996.

Guðmundur Bjarnason.

Ingimar Sigurðsson.

Viðauki 1**Skilgreiningar.****1. Kakóbaunir**

Gerjuð og þurrkuð fræ kakótrésins (*Theobroma cacao* L.).

2. Kakókjarnar

Brenndar eða óbrenndar kakóbaunir, sem innihalda í mesta lagi 5% leifa af hýði eða kími og mest 10% af ösku miðað við magn af fitusnauðu þurrefni, eftir að hafa verið hreinsaðar, flysjaðar og kím fjarlægð.

3. Kakósalli

Hlutar kakóbauna í smáögnum sem safnað er sérstaklega saman við aðskiljun hýðis og kíms. Fituinnihald skal að minnsta kosti vera 20% miðað við þyngd þurrefnis.

4. Kakómassi

Kakókjarnar sem eru pressaðir saman í massa án þess að tapa við það nokkru af náttúrulegu fituinnihaldi sínu.

5. Kakódeig

Kakókjarnar eða kakómassi sem er breytt í köku, sem inniheldur að minnsta kosti 20% af kakósmjöri miðað við þyngd þurrefnis og í mesta lagi 9% af vatni.

6. Fituskert kakódeig

Kakódeig sem inniheldur að minnsta kosti 8% af kakósmjöri miðað við þyngd þurrefnis.

7. Skrúfupressað kakódeig

Kakóbaunir, kakósalli eða kakódeig, sem breytt er í köku með skrúfupressuaðferð.

8. Kakó, kakóduft

Kakódeig sem er framleitt með vökvaþrýstingi og breytt í duft og inniheldur að minnsta kosti 20% af kakósmjöri miðað við þyngd þurrefnis og í mesta lagi 9% af vatni.

9. Fituskert kakó/kakóduft

Kakóduft sem inniheldur að minnsta kosti 8% af kakósmjöri miðað við þyngd þurrefnis.

10. Sykrað kakó/kakóduft

Vara sem fæst með því að blanda saman kakódufti og súkrósa þannig að 100 g blöndunnar innihaldi minnst 32 g af kakódufti.

11. Sætt kakóduft (í drykki)

Vara sem fæst með því að blanda saman kakódufti og súkrósa þannig að 100 g blöndunnar innihaldi minnst 25 g af kakódufti.

12. Sykrað og fituskert kakó/kakóduft

Vara sem fæst með því að blanda saman fituskertu kakódufti og súkrósa þannig að 100 g blöndunnar innihaldi minnst 32 g af fituskertu kakódufti.

13. Fituskert, sætt kakóduft

Vara sem fæst með því að blanda saman fituskertu kakódufti og súkrósa þannig að 100 g blöndunnar innihaldi minnst 25 g af fituskertu kakódufti.

14. Kakósmjör

Kakósmjör er fita sem fæst úr kakóbaunum eða hluta þeirra og er í samræmi við eftirfarandi ákvæði:

Kakósmjör eða pressað kakósmjör

Kakósmjör sem er framleitt með pressun úr eftirtöldum hráefnum: Kakókjörnum, kakómassa, kakódeigi og fituskertu kakódeigi.

Einkenni:

Ósápanlegt efni (ákvarðað með leysiefni (petroleum ether))	mest 0,35%
Fríar fitusýrur (gefið upp sem olíusýra)	mest 1,75%

Skrúfupressað kakósmjör

Kakósmjör sem er framleitt með því að skrúfupressa kakóbaunir, einar sér eða með kakókjörnum, kakómassa, kakódeigi eða fituskertu kakódeigi.

Einkenni:

Ósápanlegt efni (ákvarðað með leysiefni (petroleum ether))	mest 0,5%
Fríar fitusýrur (gefið upp sem olíusýra)	mest 1,75%

Hreinsað kakósmjör

Kakósmjör sem framleitt er með pressun, skrúfupressun, útdrætti með leysiefnum eða öllum þessum aðferðum úr eftirtöldum hráefnum: Kakóbaunum, kakókjörnum, kakósalla, kakómassa, kakódeigi, fituskertu kakódeigi, skrúfupressuðu kakódeigi. Varan er hreinsuð í samræmi við b-lið 4 t.l. viðauka 2.

Þegar kakófita er notuð sem aukahráefni við framleiðslu hreinsaðs kakósmjörs, skal hún framleidd úr ofanefndum hráefnum.

Einkenni:

Ósápanlegt efni (ákvarðað með leysiefni (petroleum ether))	mest 0,5%
Fríar fitusýrur (gefið upp sem olíusýra)	mest 1,75%
Hlutfall fitu úr hýði og kímí	ekki hærra en náttúrulegt innihald í kakóbaunum.

15. Kakófita

Fita sem er framleidd úr kakóbaunum eða kakóbaunahlutum og hefur ekki þá eiginleika sem mælt er fyrir um í ýmsum flokkum kakósmjörs.

16. Suðusúkkulaði

Vara sem framleidd er úr kakókjörnum, kakómassa, kakódufti eða fituskertu kakódufti og súkrósa, með eða án viðbættis kakósmjörs. Í suðusúkkulaði skal vera minnst 35% af kakóþurrefnum, þar af að minnsta kosti 14% af fitusnauðum kakóþurrefnum og 18% af kakósmjöri. Þetta hlutfall skal reiknað út eftir að þyngd annarra innihaldsefna (sbr. 6.-8. t.l. viðauka 2) hefur verið dregin frá.

17. Sætt suðusúkkulaði

Vara sem framleidd er úr kakókjörnum, kakómassa, kakódufti eða fituskertu kakódufti og súkrósa, með eða án viðbættis kakósmjörs. Í vörunni skal vera að minnsta kosti 30% af kakóþurrefnum, þar af að minnsta kosti 12% af fitusnauðum kakóþurrefnum og 18% af kakósmjöri. Þetta hlutfall skal reiknað út eftir að þyngd annarra innihaldsefna (sbr. 6.-8. t.l. viðauka 2) hefur verið dregin frá.

18. Súkkulaðispæmir, súkkulaðiþlögur

Súkkulaði í spónum eða flögum sem í er að minnsta kosti 32% af kakóþurrefnum og þar af 12% kakósmjör.

19. Hnetusúkkulaði („Gianduja“ eða annað orð dregið af „gianduja“)

Vara sem annars vegar er framleidd úr súkkulaði sem inniheldur að minnsta kosti 32% kakóþurrefni, þar af að minnsta kosti 8% fitusnautt kakóþurrefni og hins vegar úr fínulduðum heslihnetum þannig að í 100 g vörunnar eru ekki minna en 20 g og ekki meira en 40 g af hnetum.

Einnig er heimilt að bæta við eftirfarandi:

- mjólk eða sambærilegum þykktum/þurrkuðum mjólkurvörum þannig að í fullunninni vöru sé ekki meira en 5% af þurrmjólk og þar af ekki meira en 1,25% af mjólkurfitu;
- möndlum, heslihnetum og öðrum hnetutegundum, annað hvort heilum eða í bitum, þannig að til samans, ásamt muldum heslihnetunum, eru þær ekki meira en 60% af heildarþyngd vörunnar.

20. Hjúpsúkkulaði

Súkkulaði sem inniheldur minnst 31% af kakósmjöri og 2,5% af fitusnauðum kakópurrefnum. Dökkt hjúpsúkkulaði skal innihalda minnst 31% af kakósmjöri og 16% af fitusnauðum kakópurrefnum.

21. Mjólkursúkkulaði

Vara sem framleidd er úr kakókjörnum, kakómassa, kakódufti eða fituskertu kakódufti og súkrósa, með eða án viðbættis kakósmjörs. Einnig úr mjólk eða mjólkurpurrefnum og þar sem við á úr rjóma, þykktum rjóma, smjöri eða mjólkurfitu.

Varan skal einkennast af eftirfarandi:

- kakópurrefni samtals að minnsta kosti 25%
- fitusnauð kakópurrefni að minnsta kosti 2,5%
- mjólkurpurrefni samtals að minnsta kosti 14%
- mjólkurfita að minnsta kosti 3,5%
- fita samtals að minnsta kosti 25%
- súkrósi ekki meira en 55%

Þessi hlutföll skulu reiknuð út eftir að þyngd annarra innihaldsefna (sbr. 6.-8. tl. viðauka 2) hefur verið dregin frá.

22. Rjómasúkkulaði

Vara sem framleidd er úr kakókjörnum, kakómassa, kakódufti, eða fituskertu kakódufti og súkrósa, með eða án viðbættis kakósmjörs. Einnig úr mjólk eða mjólkurpurrefnum og hugsanlega rjóma eða sambærilegum þykktum/þurrkuðum mjólkurvörum, smjöri eða mjólkurfitu.

Varan skal einkennast af eftirfarandi:

- kakópurrefni samtals að minnsta kosti 20%
- fitusnauð kakópurrefni að minnsta kosti 2,5%
- mjólkurpurrefni að minnsta kosti 20%
- mjólkurfita að minnsta kosti 5%
- fita samtals að minnsta kosti 25%
- súkrósi ekki meira en 55%

Þessi hlutföll skulu reiknuð út eftir að þyngd annarra innihaldsefna (sbr. 6.-8. tl. viðauka 2) hefur verið dregin frá.

23. Mjólkursúkkulaðispænis, mjólkursúkkulaðiþflögur

Mjólkursúkkulaði í spónum eða flögum með eftirfarandi einkenni:

- kakópurrefni samtals að minnsta kosti 20%
- mjólkurpurrefni samtals að minnsta kosti 12%
- mjólkurfita að minnsta kosti 3%
- fita samtals að minnsta kosti 12%
- súkrósi ekki meira en 66%

24. Mjólkurhnetusúkkulaði („Gianduja“ eða annað orð dregið af „gianduja“)

Vara sem er annars vegar framleidd úr mjólkursúkkulaði sem inniheldur að minnsta kosti 10% af þurrmjólk og hins vegar úr fínmuldum heslihnetum þannig að í 100 g af vörinni er ekki meira en 40 g og ekki minna en 15 g af heslihnetum. Heimilt er að bæta við möndlum, heslihnetum og öðrum hnetutegundum, annað hvort heilum eða í bitum, þannig að til samans, ásamt muldu heslihnetunum, séu þær ekki meira en 60% af heildarþyngd vörunnar.

25. Hjúpmjólkursúkkulaði

Mjólkursúkkulaði sem inniheldur að minnsta kosti 31% fitu.

26. Hvítt súkkulaði

Vara sem er framleidd úr kakósmjöri, súkrósa, mjólk, rjóma eða sambærilegum þykktum/þurrkuðum mjólkurvörum, smjöri eða mjólkurfitu og inniheldur ekki litarefni.

Varan skal einkennast af eftirfarandi:

- kakósmjör að minnsta kosti 20%
- mjólkurþurrefni samtals að minnsta kosti 14%
- mjólkurfita að minnsta kosti 3,5%
- súkrósi að minnsta kosti 55%

Þessi hlutföll skulu reiknuð út eftir að þyngd annarra innihaldsefna (sbr. 6.-8. tl. viðauka 2) hefur verið dregin frá.

27. Fyllt súkkulaði

Fyllt vara sem er hjúpuð suðusúkkulaði, sætu suðusúkkulaði, hnetusúkkulaði, hjúpsúkkulaði, mjólkursúkkulaði, rjómasúkkulaði, hnetumjólkursúkkulaði, hjúpmjólkursúkkulaði eða hvítu súkkulaði. Hjúpurinn skal vera að minnsta kosti 25% af heildarþyngd vörunnar.

28. Súkkulaðikonfekt

Vara sem er einn munnbiti að stærð, inniheldur að minnsta kosti 25% súkkulaði og er ýmist:

- fyllt súkkulaði;
- blanda af suðusúkkulaði, sætu suðusúkkulaði, hnetusúkkulaði, hjúpsúkkulaði, mjólkursúkkulaði, rjómasúkkulaði, hnetumjólkursúkkulaði, hjúpmjólkursúkkulaði eða hvítu súkkulaði. Varan getur innihaldið önnur hráefni svo fremi að þeir hlutar sem eru úr súkkulaði sjáist greinilega eða að minnsta kosti að hluta til;
- blanda af suðusúkkulaði, sætu suðusúkkulaði, hjúpsúkkulaði, mjólkursúkkulaði, rjómasúkkulaði eða hjúpmjólkursúkkulaði og öðrum innihaldsefnum, fyrir utan:
 - mjöl eða sterkju
 - fitu aðra en kakósmjör og mjólkurfitu.

Viðauki 2**Aðferðir og innihaldsefni****1. Alkalísing**

- Einungis er heimilt að alkalísera kakóbaunir, kakókjarna, kakósalla, kakómassa, kakódeig, fituskert kakódeig, skrufupressað kakódeig, kakóduft og fituskert kakóduft með ammóníaklaun og efnum sem heimiluð eru samkvæmt reglugerð nr. 579/1993 um aukefni í matvælum.
- Hafi vara verið meðhöndluð á þann hátt sem lýst er hér að framan skal magn ösku ekki fara yfir 14% miðað við þyngd fitusnaðs þurrefnis.

2. Notkun leysiefna

- Notkun leysiefna við útdrátt á kakósmjöri skal vera í samræmi við reglugerð nr. 289/1994 um leysiefni til notkunar í matvælaíðnaði.
- Við framleiðslu á kakó- og súkkulaðivörum er óheimilt að nota kakóhýði, kakókím eða annan kakóúrgang sem til fellur við framleiðslu á kakósmjöri með leysiefnum.

3. *Kakóbaunir*

Við framleiðslu á kakó- og súkkulaðivörum er óheimilt er að nota kakóbaunir sem eru skemmdar, óheilmæmar eða í ósöluhæfu ástandi.

4. *Kakósmjör*

- a) Við meðhöndlun á kakósmjöri er einungis heimilt að nota eftirfarandi aðferðir:
- síun, skiljun í skilvindu og aðrar eðlisfræðilegar aðferðir sem almennt eru notaðar til að hreinsa burt kvoðu;
 - meðhöndlun með gufu undir þrýstingi og aðrar eðlisfræðilegar aðferðir sem almennt eru notaðar til að eyða lykt.
- b) Hreinsað kakósmjör er meðhöndlað á eftirfarandi hátt:
- með basískum efnum eða áþekktum efnum sem almennt eru notuð til hlutleysingar;
 - með einu eða fleiri eftirfarandi efna: Bentóníti, virkum kolum eða öðrum áþekktum efnum sem almennt eru notuð sem aflitunarefni.

5. *Sykur*

Heimilt er að vörurnar sem taldar eru upp í viðauka 1 innihaldi í stað súkrósa:

- kristallaðan glúkósa (dextrósa), frúktósa, laktósa eða maltósa, sem samanlagt er allt að 5% af heildarþyngd vörunnar;
- kristallaðan glúkósa (dextrósa) í magni sem er meira en 5% en ekki yfir 20% af heildarþyngd vörunnar. Í þessu tilviki skulu eftirfarandi upplýsingar koma fram í tengslum við heiti vörunnar: „með kristölluðum glúkósa“ eða „með dextrósa“.

6. *Aukefni*

Við framleiðslu á kakó- og súkkulaðivörum skal notkun aukefna ávallt vera í samræmi við ákvæði reglugerðar nr. 579/1993 um aukefni í matvælum.

7. *Bragðefni*

- a) Heimilt er að bæta etýlvanillíni og öðrum bragðefnum, að undanskildum bragðefnum sem gefa bragð sem líkist venjulegu súkkulaði eða mjólkurfitu, í kakómassa, í ýmsar tegundir kakódufts, í suðusúkkulaði, í mjólkursúkkulaði, í hvítt súkkulaði og súkkulaði-konfekt.
- b) Með fyrirvara um ákvæði 8. tl. skulu nánari upplýsingar um notkun bragðefna fylgja heitinu á:
- kakómassa, hjúpsúkkulaði og hjúpmjólkursúkkulaði;
 - kakódufti, suðusúkkulaði og mjólkursúkkulaði, að undanskildu hjúpsúkkulaði og hvítu súkkulaði, þegar áhrif bragðefna eru ríkjandi.

Nánari upplýsingar felast í:

- þegar notað er bragðgefandi hráefni skal heiti þess koma fram;
- þegar etýlvanillín er notað skal merkingin „með etýlvanillíni“ eða „með etýlvanillín-bragði“ koma fram;
- þegar önnur bragðefni en etýlvanillín eru notuð skal merkingin „með bragði“, ásamt upplýsingum með jafnstórum stöfum um eðli bragðsins, koma fram. Allar vísanir til náttúrulegs uppruna skulu takmarkast við náttúruleg bragðefni.

8. *Önnur hráefni*

- a) Heimilt er að bæta öðrum hráefnum en mjöli, sterkju, fitu eða blöndu af fitu, sem er ekki eingöngu unnin úr mjólk, í suðusúkkulaði, sætt suðusúkkulaði, hjúpsúkkulaði, mjólkursúkkulaði, rjómasúkkulaði, hjúpmjólkursúkkulaði og hvítt súkkulaði.

- Miðað við heildarþyngd fullunninnar vöru skal heildarmagn þessara efna ekki vera:
- minna en 5% eða meira en 40% þegar um vel greinanlega efnisþætti er að ræða;
 - meira en 30% ef þeim er bætt í vöruna á þann hátt að ekki er unnt að greina hvern efnisþátt;
 - meira en 40% ef þeim er bætt í vöruna bæði sem vel sýnilegum og aðskildum efnisþáttum og á þann hátt að ekki er unnt að greina á hvaða formi efnin eru.
- b) Upplýsingar um hráefni sem bætt er í vöruna skulu fylgja heiti hennar. Slík merking skal þó ekki koma fram þegar um er að ræða:
- kaffi og alkóhól þegar magn þessara hráefna er undir 1% af heildarþyngd vörunnar;
 - önnur hráefni sem ekki eru vel greinanleg og magn þeirra er undir 5% af heildarþyngd vörunnar.
- c) Þegar um er að ræða fyllt súkkulaði og súkkulaðikonfekt skulu hráefnin sem um getur í a-lið ekki talin með súkkulaðihlutanum, sem samkvæmt töluliðum 27 og 28 í viðauka 1 verður að vera minnst 25% af heildarþyngdinni.
- d) Heimilt er að hjúpa suðusúkkulaði, sætt suðusúkkulaði, mjólkursúkkulaði, rjóma-súkkulaði, hvítt súkkulaði, fyllt súkkulaði og súkkulaðikonfekt að hluta til með öðrum hráefnum, sem eru í mesta lagi 10% af heildarþyngd þess. Í þeim tilvikum skulu:
- hjúpefnin talin til annarra hráefna sbr. a-lið;
 - 25% mörkin sem sett eru fyrir innihald ýmissa tegunda súkkulaðis í fylltu súkkulaði og súkkulaðikonfekt gilda um heildarþyngd vörunnar, hjúpurinn þar með talinn.

11. apríl 1996

Nr. 219

GJALDSKRÁ

vegna hundahalds í Þórshafnarhreppi.

1. gr.

Árlegt gjald fyrir að halda hund í Þórshafnarhreppi, sbr. staflið c, 2. gr. samþykktar nr. 265/1991 um hundahald í Þórshafnarhreppi skal vera kr. 6.500.

2. gr.

Handsömunargjald samkvæmt 3. gr. samþykktar nr. 265/1991 skal vera kr. 3.000 í fyrsta skipti, kr. 5.500 í annað skipti og kr. 8.500 í þriðja skipti.

3. gr.

Um vexti af vangreiddum gjöldum samkvæmt gjaldskrá þessari gilda almennar reglur.

4. gr.

Gjaldskrá þessi sem er samin og samþykkt af sveitarstjórn Þórshafnarhrepps staðfestist hér með samkvæmt 22. gr. laga nr. 81/1988 um hollustuhætti og heilbrigðiseftirlit til þess að öðlast gildi þegar í stað.

Umhverfisráðuneytinu, 11. apríl 1996.

F. h. r.

Ingimar Sigurðsson

Sigurbjörg Sæmundsdóttir.