

AUGLÝSING

um deiliskipulag við Lækjamót í Sandgerði.

Bæjarstjórn Sandgerðisbæjar hefur þann 21. maí 2003 samþykkt deiliskipulag íbúðarsvæðis við Lækjamót.

Skipulagstillagan hefur fengið þá meðferð, sem skipulags- og byggingarlög mæla fyrir um.

Deiliskipulagið öðlast þegar gildi.

F.h. Sandgerðisbæjar, 18. júlí 2003,

Guðfinnur G. Þórðarson, skipulags- og byggingarfulltrúi.

REGLUGERÐ

um ávaxtasafa og sambærilegar vörur.

1. gr.

Gildissvið.

Reglugerð þessi gildir um ávaxtasafa og sambærilegar vörur sem skilgreindar eru í 2. grein. Reglugerðin gildir ekki um vörur sem ætlaðar eru til útflutnings til ríkja utan Evrópska efnahagssvæðisins.

2. gr.

Skilgreiningar.

Ávaxtasafi er safi sem getur gerjast. Hann er unninn úr einni eða fleiri tegundum óskemmdra og þroskaðra ávaxta, ef til vill kældum, og er að lit, ilmi og bragði einkennandi fyrir safi ávaxtarins sem hann er unninn úr. Setja má bragð, aldinkjöt og safabelgi sem skilst frá við vinnslu aftur í safann. Safi sítrusávaxta skal unninn úr innlagi ávaxtanna (endocarp). Þó er heimilt að vinna súraldinsafa (lime) úr öllum ávextinum sé réttum framleiðsluháttum beitt þannig að hlutfall efnispátta barkarins sé í lágmarki.

Ávaxtasafi úr þykkni er safi sem fæst með því að bæta neysluvatni, bragði og eftir því sem við á, aldinkjöti og safabelgjum í ávaxtaþykkni í stað þess sem skildist frá við þykkinguna. Ávaxtasafi úr þykkni skal hafa sömu eiginleika hvað varðar skynmat og samsetningu og annar safi úr sömu ávöxtum.

Ávaxtaþykkni fæst með því að fjarlægja ákveðið hlutfall vatns úr ávaxtasafa með eðlisfræðilegum aðferðum. Ef varan er ætluð til beinnar sölu til neytenda skal þykkingin vera að minnsta kosti 50%.

Þurrkaður ávaxtasafi (ávaxtasafi á duftformi) er unninn úr ávaxtasafa með því að fjarlægja nánast allt vatn úr einni eða fleiri tegundum ávaxtasafa með eðlisfræðilegum aðferðum.

Ávaxtanektar er vara sem getur gerjast, fengin með því að bæta vatni og sykri og/eða hunangi í ávaxtasafa, ávaxtasafa úr þykkni, ávaxtaþykkni þurrkaðan ávaxtasafa, ávaxtamauk eða blöndu þeirra og er að öðru leyti í samræmi við viðauka 3. Sykur og/eða hunang má nema allt að 20% af heildarþyngd endanlegu vörunnar. Þegar ávaxtanektar er framleiddur án viðbættis sykurs eða með lágt orkugildi er heimilt að nota sætuefni í stað sykurs, alveg eða að hluta til, í samræmi við reglugerð um aukefni í matvælum.

3. gr.

Skilyrði fyrir framleiðslu og dreifingu.

Vörum, sem bera heiti, sem skilgreind eru í 2. gr., má einungis dreifa ef þær eru í samræmi við skilgreiningarnar og uppfylla önnur ákvæði reglugerðarinnar. Við framleiðslu þeirra má einungis nota þær aðferðir og auk vatns þau efni sem koma fram í II. hluta viðauka 1 og hráefni sem uppfylla skilyrði í viðauka 2 að teknu tilliti til reglugerðar um aukefni í matvælum. Nektarsafar skulu enn fremur uppfylla ákvæði í viðauka 3.

4. gr.

Vöruheiti og merkingar.

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

- a) Heiti vörunnar í samræmi við skilgreiningu í 2. gr. Fyrir vörur unnar úr einni tegund ávaxta kemur heiti þeirrar tegundar í staðinn fyrir orðið „ávöxtur“;
- b) fyrir vörur unnar úr tveimur eða fleiri tegundum ávaxta skal í tengslum við vöruheiti tiltaka þá ávexti sem notaðir eru, í röð eftir minnkandi rúmmáli safu eða mauks. Vörur sem eru unnar úr þremur eða fleiri tegundum ávaxta er þó heimilt að merkja með „ávaxtablanda“, „nokkrir ávextir“ eða sambærilegu heiti, eða tiltaka fjölda ávaxtategunda í stað þess að merkja heiti þeirra;
- c) þegar um er að ræða ávaxtasafa með viðbættum sykri skal söluheitið fela í sér orðið „sykraður“ eða „með viðbættum sykri“ ásamt ábendingu um hámarksmagn viðbættis sykurs, reiknað sem þurrefni og gefið upp sem grömm á lítra;
- d) ekki skal tilgreina í innihaldslýsingu efni sem skiljast frá við framleiðslu og bætt er aftur í þær vörur sem skilgreindar eru í 2. gr. nema notað sé meira af aldinkjöti eða safabelgjum, sbr. skilgreiningu í viðauka 2, en nauðsynlegt er til að koma vörunni í upprunalegt ástand;
- e) fyrir blöndur af ávaxtasafa og ávaxtaþykknir og fyrir nektar, sem fenginn er að öllu leyti eða að hluta úr einni eða fleiri þykktum vörum, skal merkingin „framleitt úr þykknir“ eða „framleitt að hluta til úr þykknir“ koma fram með skýru letri í sama sjónsviði og vöruheitið;
- f) þegar um nektarsafa er að ræða skal tilgreina lágmarksmagn ávaxtasafa, ávaxtamauks eða blöndu þeirra, sbr. „ávaxtamagn: minnst: %“. Upplýsingarnar skulu vera í sama sjónsviði og vöruheitið.

5. gr.

Viðbættur sykur.

Í merkingu á ávaxtaþykknir, sem ekki er ætlað beint til sölu til neytenda, skal ábending koma fram um tilvist og magn viðbættis sykurs, sítrónusafa eða sýrustilla skv. reglugerð nr. 285/2002 um aukefni í matvælum. Merkingin skal koma fram á umbúðum, viðföstum merkimiða eða á fylgiskjali.

6. gr.

Íblöndun bætiefna.

Að teknu tilliti til reglugerðar um merkingu næringargildis matvæla er heimilt að sækja um leyfi til Umhverfisstofnunar til notkunar bætiefna (vítamína og steinefna) í þær vörur sem skilgreindar eru í 2. gr., sbr. ákvæði til bráðabirgða reglugerðar um aukefni í matvælum.

7. gr.

Ábyrgð framleiðenda.

Innlendur framleiðandi eða innflytjandi er ábyrgur fyrir því að þær vörur sem um getur í 2. gr. séu í samræmi við ákvæði þessarar reglugerðar.

8. gr.

Eftirlit.

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

9. gr.

Þvingunarúrræði.

Með brot gegn reglugerð þessari skal farið samkvæmt lögum nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum, nema þyngri refsing liggi við samkvæmt öðrum lögum.

10. gr.

Gildistaka.

Reglugerð þessi er sett með stoð í 18. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum sbr. og lögum nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir. Einnig var höfð hliðsjón af ákvæðum samningsins um Evrópskt efnahagssvæði, sem vísað er til 9. tölul., XII. kafla, II. viðauka (tilskipun 2001/112/EBE varðandi aldinsafa og tilteknar álíka vörur til manneldis).

Reglugerðin öðlast gildi við birtingu. Frá sama tíma fellur úr gildi reglugerð nr. 561/1995 um ávaxtasafa og sambærilegar vörur.

Ákvæði til bráðabirgða.

I.

Vegna þeirra vörutegunda sem eru hér á markaði við gildistöku þessarar reglugerðar og ekki eru í samræmi við ákvæði hennar er veittur frestur til 12. júlí 2004 til að koma á nauðsynlegum breytingum. Dreifing á vörum sem þessi reglugerð tekur til og hafa verið merktar fyrir 12. júlí 2004 í samræmi við reglugerð nr. 561/1995, um ávaxtasafa og sambærilegar vörur, er heimil uns birgðir eru þrotnar.

Umhverfísráðuneytinu, 11. júlí 2003.

F. h. r.

Magnús Jóhannesson.

Sigríður Auður Arnardóttir.

VIÐAUKI 1

Skilyrði við framleiðslu.**I. Innihaldsefni sem heimilt er að nota.**

1) Við framleiðslu á ávaxtasafa er heimilt að:

- a) bæta í bragði, aldinkjöti og safabelgjum sem hafa verið skilin frá safanum við vinnslu. Í þrúgusafa má einungis bæta söltum vínsýru;
- b) nota sykrur (reiknað sem þurrvigti) með eftirfarandi skilyrðum nema í peru- og þrúgusafa og að því tilskyldu að heildarmagn sykurs fari ekki yfir 150 g á lítra:

- 15 g á hvern lítra af safi til að stilla súrleika,
 - 150 g á hvern lítra af safi til að sæta hann;
 - c) bæta allt að 3 g af sítrónusafa og/eða sítrónuþykkni (gefið upp sem vatnsfrí sítrónusýra) á hvern lítra safi til að stilla súrleika.
- 2) Við framleiðslu á ávaxtasafi úr þykkni er heimilt að:
- a) bæta í bragði, aldinkjöti og safabelgjum sem hafa verið skilin frá safanum við vinnslu og einnig úr ávaxtasafi af sömu gerð. Í þrúgasafi má einungis bæta söltum vínsýru;
 - b) nota sykrur (reiknað sem þurrvig) með eftirfarandi skilyrðum nema í peru- og þrúgasafi og að því tilskyldu að heildarmagn sykurs fari ekki yfir 150 g á lítra:
 - 15 g á hvern lítra af safi til að stilla súrleika,
 - 150 g á hvern lítra af safi til að sæta hann;
 - c) bæta allt að 3 g af sítrónusafa og/eða sítrónuþykkni (gefið upp sem vatnsfrí sítrónusýra) á hvern lítra safi til að stilla súrleika.
- 3) Við framleiðslu á ávaxtaþykkni er heimilt að:
- a) nota sykrur (reiknað sem þurrvig) með eftirfarandi skilyrðum nema í peru- og þrúgasafi og að því tilskyldu að heildarmagn sykurs fari ekki yfir 150 g á lítra:
 - 15 g á hvern lítra af safi til að stilla súrleika,
 - 150 g á hvern lítra af safi til að sæta hann;
 - b) bæta allt að 3 g af sítrónusafa og/eða sítrónuþykkni (gefið upp sem vatnsfrí sítrónusýra) á hvern lítra safi til að stilla súrleika.
- 4) Við framleiðslu á þurrkuðum ávaxtasafi er heimilt að:
- a) nota sykrur (reiknað sem þurrvig) með eftirfarandi skilyrðum nema í peru- og þrúgasafi og að því tilskyldu að heildarmagn sykurs fari ekki yfir 150 g á lítra:
 - 15 g á hvern lítra af safi til að stilla súrleika,
 - 150 g á hvern lítra af safi til að sæta hann;
 - b) bæta allt að 3 g af sítrónusafa og/eða sítrónuþykkni (gefið upp sem vatnsfrí sítrónusýra) á hvern lítra safi til að stilla súrleika.
- 5) Við framleiðslu á ávaxtanektar er heimilt að:
- a) bæta allt að 3 g af sítrónusafa og/eða sítrónuþykkni (gefið upp sem vatnsfrí sítrónusýra) á hvern lítra safi til að stilla súrleika,
 - b) Í nektarsafi án viðbættis sykurs eða með lágt orkugildi má setja sætuefni í stað sykurs, alveg eða að hluta til, í samræmi við reglugerð nr. 285/2002 um aukefni í matvælum,
 - c) nota aprikósur og ávextina, sem eru skráðir í II. og III. hluta í viðauka 3, hverja fyrir sig eða í blöndu, til að framleiða nektarsafi án viðbættis sykurs, hunangs eða sætuefna.
- Heilmilt er að nota koltvísýring sem innihaldsefni. Óheimilt er að bæta við bæði sykri og sítrónusafa/sítrónuþykkni eða sýrustillum sbr. reglugerð nr. 285/2002 um aukefni í matvælum, í sama ávaxtasafann.

II. Aðferðir og efni sem heimilt er að nota:

- a) Vélrænar útdrattaraðferðir;
- b) venjulegar eðlisfræðilegar aðferðir, þ.m.t. aðferð (flæðiaðferð) til að draga vatn úr neysluhæfum hluta ávaxta annarra en vínberja til framleiðslu á ávaxtaþykkni, að því tilskildu að safinn uppfylli skilgreiningu á ávaxtaþykkni í 2. gr.;
- c) eðlisfræðilegar aðferðir til að hreinsa brennistein þegar um er að ræða þrúgasafi þar sem vínberin eru meðhöndluð með brennisteinsdíoxíði (SO_2) að því tilskildu að heildarmagn SO_2 í lokaafurð fari ekki yfir 10 mg/l;
- d) pektólítísk ensím, próteólítísk ensím, amýlólítísk ensím, neysluhæf gelatín, tannín, bentónít, silíkatgel og viðarkol;

- e) efnafræðilega hvarftreg síunarhjálparefni og útfellingarefni (t.d. perlusteinn, þveginn kísilgúr, sellulósi, óuppleysanlegt pólýamíð, pólývínýlpólýpýrólidon, pólýstýren) sem uppfylla ákvæði reglugerðar um efni og hluti sem ætlað er að komast í snertingu við matvæli;
- f) efnafræðilega hvarftreg aðsogshjálparefni sem uppfylla ákvæði reglugerðar um efni og hluti sem ætlað er að komast í snertingu við matvæli og sem eru notuð til að minnka magn límonóíðs og naringíns í sítrónusýru án þess að hafa veruleg áhrif á límonóíðglúkósíða, sykrur (þ.m.t. fásykrur), sýru- eða steinefnainnihald.

VIÐAUKI 2

Skilgreiningar á hráefnum.

Í þessari reglugerð er merking eftirfarandi hugtaka sem hér segir:

Ávextir eru allir ávextir að undanskildum tómötum sem hér eru ekki taldir til ávaxta.

Ávaxtamauk er ógerjuð vara sem getur gerjast, unnin með því að sía neysluhæfa hluta heilla eða afhýddra ávaxta án þess að fjarlægja safann.

Þykkt ávaxtamauk er vara sem er unnin með því að fjarlægja með eðlisfræðilegum aðferðum ákveðið hlutfall vatns úr ávaxtamauki.

Sykrur til framleiðslu á:

Nektarsöfum:

- sykrur, eins og þær eru skilgreindar í reglugerð um sykur og sykurvörur;
- frúktósasíróp;
- sykrur úr ávöxtum.

Ávaxtasafa úr þykkni:

- sykrur eins og þær eru skilgreindar í reglugerð um sykur og sykurvörur;
- frúktósasíróp.

Ávaxtasöfum:

- sykrur eins og þær eru skilgreindar í reglugerð um sykur og sykurvörur og innihalda minna en 2% vatn;
- frúktósasíróp sem inniheldur minna en 2% vatn.

Hunang skal vera í samræmi við skilgreiningu í reglugerð um hunang.

Aldinkjöt eða safabelgir unnið úr neysluhæfum hlutum ávaxta af sömu gerð án þess að safinn sé fjarlægður. Þegar um er að ræða sítrusávexti er aldinkjötið eða safabelgirnir og safapokarnir í innlagi ávaxtarins.

VIÐAUKI 3

Sérákvæði um nektarsafa.

Nektarsafar úr	Lágmarksmagn safa og/eða mauks (gefið upp í % miðað við þyngd fullunninnar vöru)
I. ávöxtum með súrum safa, óneysluhæfum í náttúrlegu ástandi	
ástaraldin	25
gullepli	25
sólber	25
hvít rífsber	25
rauð rífsber	25
garðaber	30

þistilber	25
þyrnplómur	30
plómur	30
sveskjuplómur	30
reyniber	30
rósaber	40
súr kirsuber	35
önnur kirsuber	40
aðalbláber	40
ylliber	50
hindber	40
apríkósur	40
jarðarber	40
mórber/brómber	40
trönuber	30
kveði	50
sítrónur og súraldin	25
aðrir ávextir sem tilheyra þessum flokki	25
II. ávöxtum með lágu sýruinnihaldi eða með miklu aldinkjöti, eða bragðsterk, með óneysluhæfum safi í náttúrlegu ástandi	
mangó	25
bananar	25
gvava	25
papæjaldin	25
litkaber	25
ávextir aseróltrésins	25
broddótt annóna	25
uxarhjarta	25
sykurepli	25
granatepli	25
kasúaldin	25
spænskar plómur	25
útbú	25
aðrir ávextir sem tilheyra þessum flokki	25
III. ávöxtum með neysluhæfum safi í náttúrlegu ástandi	
epli	50
perur	50
ferskjur	50
sítrusávextir nema sítrónur og súraldin	50
ananas	50
aðrir ávextir sem tilheyra þessum flokki	50