

REGLUGERÐ

um manneldiskröfur varðandi aldinsafa og sambærilegar vörur.

1. gr.

Gildissvið.

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

2. gr.

Skilgreiningar.

Aldinsafi (áður ávaxtasafi) er ógerjuð vara, sem er gerjanleg, unnin úr ætum hluta aldins sem er óskemmt og þroskað, ferskt eða rotvarið með kælingu eða frystingu, af einni eða fleiri tegundum, sem blandað er saman, með lit, ilm og bragð sem einkennir safa aldinsins sem hann kemur úr. Í þykktan aldinsafa er hægt, með viðeigandi eðlisfræðilegum aðferðum, að endurheimta ilm, aldinkjöt og safabelgi, allt úr sömu aldintegund. Þegar um er að ræða sítrusávexti skal ávaxtasafinn vera úr afhýdda ávextinum. Súraldinsafa er þó hægt að vinna úr öllum ávextinum. Ef safar eru unnir úr aldinum með steinum, fræjum eða hýði mega hlutar eða brot úr steinum, fræjum eða hýði ekki fara með í safann. Þetta ákvæði gildir ekki í tilvikum þegar ekki er unnt að fjarlægja hluta eða brot úr steinum, fræjum eða hýði með góðum framleiðsluháttum. Við framleiðslu á aldinsafa er heimilt að blanda aldinsafa með aldinmauki.

Aldinsafi úr þykkni er vara sem er unnin með því að endurgera þykktan aldinsafa með drykkjarhæfu vatni sem uppfyllir viðmiðanirnar sem settar eru fram í reglugerð nr. 536/2001 um neysluvatn, með síðari breytingum. Innihald leysanlegra þurrefna í fullunnu vörunni skal uppfylla lægsta Brix-gildið fyrir safa, sem hefur verið endurgerður með því að bæta í hann vatni, eins og tilgreint er í viðauka 4, sem birtur er með reglugerð þessari. Ef safi úr þykkni er unninn úr aldini, sem ekki er getið um í viðauka 4, skal lægsta Brix-gildi safans, sem hefur verið endurgerður með því að bæta í hann vatni, vera það Brix-gildi sem safinn hefur þegar hann er unninn úr aldininu sem notað er til að framleiða þykknið. Í aldinsafa úr þykkni er hægt, með viðeigandi eðlisfræðilegum aðferðum, að endurheimta ilm, aldinkjöt og safabelgi, allt úr sömu aldintegund. Aldinsafi úr þykkni er tilreiddur með viðeigandi ferlum sem viðhalda nauðsynlegum eðlisrænum, efnafræðilegum og skynrænum eiginleikum og næringareiginleikum í venjulegum safa úr aldininu sem hann er unninn úr. Við framleiðslu á aldinsafa úr þykkni er heimilt að blanda aldinsafa og/eða þykktan aldinsafa með aldinmauki og/eða þykktu aldinmauki.

Þykktur aldinsafi er vara sem er unnin úr safa úr einni eða fleiri tegundum af aldinum með því að fjarlægja með eðlisrænum aðferðum ákveðið hlutfall af innihaldsefninu vatni. Ef varan er ætluð til beinnar neyslu skal fjarlægja a.m.k. 50% af innihaldsefninu vatni. Í safann sem skilst frá við vinnslu, er hægt, með viðeigandi eðlisfræðilegum aðferðum, að endurheimta ilm, aldinkjöt og safabelgi, allt úr sömu aldintegund.

Vatnsútdreginn aldinsafi er vara sem fæst með útdrætti vatns úr kjötkenndum, heilum aldinum sem ekki er unnt að draga safann úr með neinum eðlisrænum aðferðum eða með útdrætti vatns úr heilum, þurrkuðum aldinum.

Þurrkaður aldinsafi/aldinsafi í duftformi er vara sem er unnin úr safa úr einni eða fleiri tegundum af aldinum með því að fjarlægja með eðlisrænum aðferðum nánast allt vatnsinnihaldið.

Aldinnektar er ógerjuð vara, sem er gerjanleg, sem er unnin með því að vatni, með eða án viðbætts sykurs og/eða hunangs, er bætt í vörunar sem eru skilgreindar í 1.-6. mgr., í aldinmauk og/eða í þykkt aldinmauk og/eða í blöndu af þessum vörum. Hún uppfyllir einnig kröfurnar í viðauka 3, sem birtur er með reglugerð þessari. Ef aldinnektar er framleitt án viðbætts sykurs eða með skertu orkugildi má setja sætuefni í stað sykursins, að öllu leyti eða að hluta til, í samræmi við annars vegar reglugerð nr. 978/2011 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1333/2008 um aukefni í matvælum, með síðari breytingum, og hins vegar reglugerð nr. 327/2010 sem innleiddi reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1925/2006 um íblöndun vítamína og steinefna. Í þykktan aldinsafa er hægt að endurheimta ilm, aldinkjöt og safabelgi allt úr sömu aldintegund, enda fengin með viðeigandi eðlisfræðilegum aðferðum.

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 3. tölulið viðauka 1 og hráefni sem uppfylla skilyrði í viðauka 2 að teknu tilliti til reglugerðar nr. 978/2011 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1333/2008 um aukefni í matvælum, með síðari breytingum. Aldinnektar skal ennfremur uppfylla ákvæði í viðauka 3.

4. gr.

Vöruheiti og merkingar.

Auk þess að uppfylla skilyrði reglugerðar nr. 406/2010 um gildistöku reglugerðar Evrópusambandsins nr. 1924/2006 um næringar- og heilsufullyrðingar er varða matvæli, með síðari breytingum, skal eftirfarandi koma fram á umbúðum:

- Heiti vörunnar í samræmi við skilgreiningu í 2. gr. Fyrir vörur unnar úr einni tegund aldina kemur heiti þeirrar tegundar í staðinn fyrir orðið "aldin";
- Þegar um er að ræða vörur sem eru framleiddar úr tveimur eða fleiri aldinum, nema þegar sítrónusafi og/eða súralsinsafi er notaður samkvæmt þeim skilyrðum sem mælt er fyrir um í 2. tölulið viðauka 1, skal heiti vörunnar sett saman úr skrá yfir þau aldin sem eru notuð, í lakkandi röð eftir minnkandi rúmmáli aldinsafans eða mauksins sem bætt er út í, eins og tilgreint er í skránni yfir innihaldsefni. Þegar um er að ræða vörur sem eru framleiddar úr þremur eða fleiri tegundum aldina geta orðin "nokkur aldin" eða svipað orðalag eða fjöldi aldintegundanna, sem eru notaðar, þó komið í stað aldinheitanna;
- 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;
- fyrir blöndur af aldinsafa og þykktum aldinsafa og fyrir nektar, sem fenginn er að öllu leyti eða að hluta úr einni eða fleiri þykktum vörum, skal merkingin "framleitt úr þykkni" eða "framleitt að hluta til úr þykkni" koma fram með skýru letri í sama sjónsviði og vöruheitið;
- þegar um nektarsafa er að ræða skal tilgreina lágmarksmagn aldinsafa, aldinmauks eða blöndu þeirra, sbr. "aldinmagn: minnst: %". Upplýsingarnar skulu vera í sama sjónsviði og vöruheitið.

5. gr.

Viðbættur sítrónusafi, súralsinsafi eða sýrustillar.

Í merkingu á þykktum aldinsafa (áður ávaxtaþykkni), sem um getur í 3. mgr. 2. gr., sem er ekki ætlaður til afhendingar til lokaneytenda skal vera tilvísun þar sem fram kemur hvort og í hvaða magni viðbættur sítrónusafi, súralsinsafi eða sýrustillar, sem eru heimilaðir samkvæmt reglugerð nr. 978/2011 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1333/2008 um aukefni í matvælum, með síðari breytingum, eru fyrir hendi. Þessi tilvísun skal koma fram á einu af eftirfarandi:

	-	á umbúðunum,
	-	á merkimiða, sem er festur á umbúðirnar, eða
	-	á fylgiskjali.

6. 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.

7. gr.
Eftirlit.

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

8. 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.

9. gr.
Gildistaka.

Reglugerð þessi er sett með stoð í 18. gr. og 31. gr. a laga um matvæli nr. 93/1995, með síðari breytingum. Hún er sett til innleiðingar á tilskipun Evrópuþingsins og ráðsins 2012/12/ESB um breytingu á tilskipun ráðsins 2001/112/EB varðandi aldinsafa og tilteknar álíka vörur til manneldis, sem var tekin inn í XII. kafla II. viðauka við EES-samninginn með ákvörðun sameiginlegu EES-nefndarinnar nr. 62/2013 frá 4. maí 2013. Reglugerðin öðlast þegar gildi. Frá sama tíma fellur úr gildi reglugerð nr. 577/2003 um ávaxtasafa og sambærilegar vörur, með síðari breytingum, sbr. þó ákvæði til bráðabirgða.

Ákvæði til bráðabirgða.

I.

Setja má vörur áfram á markað til 28. apríl 2015, sem voru settar á markað eða merktar fyrir 28. október 2013 í samræmi við reglugerð nr. 577/2003 með síðari breytingum.

II.

Yfirlýsingin: "frá og með 28. október 2015 innihalda aldinsafar ekki viðbættan sykur," má fram til 28. október 2016 koma fram á merkimiða á því sjónsviði vörunnar, sem um getur í 1.-5. mgr. 2. gr. reglugerðar þessarar.

VIÐAUKI 1

Leyfð innihaldsefni, aðferðir og efni.**1. Samsetning.**

Nota skal þær tegundir aldina sem svara til grasafraðihaitanna í viðauka 4 við tilreiðslu aldinsafa, aldinmauks og aldinnektars ef heiti viðkomandi aldins eða almennt heiti þess kemur fram í vöruheitinu. Að því er varðar aldintegundir sem ekki eru skráðar í viðauka 4 skal nota rétt grasafraðilegt heiti eða almennt heiti.

Að því er varðar aldinsafa skal Brix-gildið vera það sama og fyrir safa þegar hann er dreginn úr aldinu og því má ekki breyta nema safinn sé blandaður með safa úr sömu aldintegund.

Lægsta Brix-gildið, sem er fastsett í viðauka 4, fyrir aldinsafa, sem hefur verið endurgerður með því að bæta í hann vatni, og aldinmauk, sem hefur verið endurgert með því að bæta í það vatni, er án leysanlegra þurrefna í viðbættum, valkvæðum innihaldsefnum og aukefnum.

2. Leyfð innihaldsefni.

Einungis má bæta eftirfarandi innihaldsefnum í vörunar sem um getur í 2. gr. reglugerðarinnar:

– Vítamín og steinefni eins og heimilt er samkvæmt reglugerð nr. 327/2010 um gildistöku reglugerðar Evrópusambandsins nr. 1925/2006 um íblöndun vítamína og steinefna og tiltekinna annarra efna í matvæli, með síðari breytingum.

– Matvælaaukefni sem eru heimiluð í samræmi við reglugerð nr. 978/2011 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1333/2008 um aukefni í matvælum, með síðari breytingum.

Þar að auki:

– Að því er varðar aldinsafa, aldinsafa úr þykkni og þykktan aldinsafa: endurheimtur ilmur, aldinkjöt og safabelgir.

– Að því er varðar þrúgusafa: endurheimt sölt vínsýru.

– Að því er varðar aldinnektar: endurheimtur ilmur, aldinkjöt og safabelgir; sykur og/eða hunang allt að 20% af heildarþyngd fullunnu vörunnar; og/eða sætuefni.

Aðeins má nota fullyrðingu þess efnis að aldinnektar sé án viðbættis sykurs og allar fullyrðingar, sem er líklegt að hafi sömu merkingu fyrir neytendur, ef varan er án viðbættra ein- eða tvísykra eða annarra matvæla sem notuð eru til að sæta mat, þ.m.t. sætuefni eins og skilgreint er í reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1333/2008, sem öðlaðist gildi hér á landi með reglugerð nr. 978/2011. Sé sykur í aldinnektar frá náttúrunnar hendi skulu eftirfarandi upplýsingar einnig koma fram á merkimiðanum: „inniheldur sykur frá náttúrunnar hendi“.

– Að því er varðar vörur, sem eru skilgreindar í 2. gr. þessarar reglugerðar, til að stilla súr-leika: sítrónusafi og/eða súraldinsafi og/eða þykktur sítrónusafi og/eða þykktur súraldinsafi, allt að 3 g á hvern lítra af safa, gefinn upp sem vatnsfrí sítrónusýra.

– Að því er varðar tómatsafa og tómatsafa úr þykkni: salt, krydd og ilmandi kryddjurtir.

3. Leyfðar aðferðir og efni.

Einungis má beita eftirfarandi aðferðum og bæta eftirtöldum efnum í vörurnar sem um getur í 2.

gr. reglugerðarinnar: – Vélrænar útdráttaraðferðir.

– Venjulegar eðlisrænar aðferðir, þ.m.t. aðferð (flæðiaðferð) við að draga vatn út úr neyslu-hæfum hluta aldina, annarra en vínberja, til framleiðslu á þykktum aldinsafa, að því tilskildu að aldinsafinn, sem fæst á þann hátt, uppfylli skilyrðin í 1. og 2. mgr. 2. gr. reglugerðarinnar.

– Þegar um er að ræða þrúgasafa þar sem þrúgurnar eru meðhöndlaðar með brennisteins-díoxíði er heimilt að hreinsa brennisteininn úr með því að nota eðlisfræðilegar aðferðir, að því tilskildu að heildarmagn SO₂ í endanlegu vörunni fari ekki yfir 10 mg/l.

– Ensímblöndur: Pektínasar (til að brjóta niður pektín), próteasar (til að brjóta niður prótín) og amýlasar (til að brjóta niður sterkju) uppfylla kröfur reglugerðar nr. 977/2011 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1332/2008 um ensím í matvælum.

– Æt gelatín.

– Tannín.

– Kíslkvoða (e. *silica sol*).

– Viðarkol.

– Köfnunarefni.

– Bentónít sem áseygur leir.

– Efnafræðilega hvarftreg síunarhjálparefni og úrfellingarefni (t.d. perlusteinn, þvegið díatómít, sellulósi, óleysanlegt pólýamíð, pólývínýlpólýpýrrólídon, pólýstýren) sem uppfylla skilyrðin í reglugerð nr. 398/2008 um gildistöku tiltekinnar gerðar Evrópusambandsins um efni og hluti sem ætlað er að komast í snertingu við matvæli.

– Efnafræðilega hvarftreg aðsogshjálparefni sem uppfylla skilyrðin í reglugerð nr. 398/2008 um gildistöku tiltekinnar gerðar Evrópusambandsins 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 sítrussafa án þess að hafa veruleg áhrif á límonóíðglúkósíða, sýru, sykrur (þ.m.t. fásykrur) eða steinefnainnihald.

– Plöntuprótein úr hveiti, baunum eða kartöflum til fellingar.

VIÐAUKI 2

Skilgreiningar á hráefnum.

Í þessari reglugerð er merking eftirfarandi hugtaka sem hér segir:

1. Aldin.

Öll aldin. Tómatar teljast einnig aldin í þessari reglugerð.

Aldinið skal vera óskemmt, hæfilega þroskað og nýtt eða rotvarið með eðlisfræðilegum aðferðum eða með meðhöndlun(um).

2. Aldinmauk.

Ógerjuð vara, sem er gerjanleg, unnin með viðeigandi eðlisrænum aðferðum, s.s. með því að sía eða mala neysluhæfa hluta heilla eða afhýddra aldina án þess að fjarlægja safann.

3. Þykkt aldinmauk.

Varan er unnin úr aldinmauki með því að fjarlægja með eðlisfræðilegum aðferðum ákveðið hlutfall af vatnsinnihaldi þess.

Þykkt aldinmauk getur haft endurheimtan ilm sem skal nást með viðeigandi eðlisfræðilegum aðferðum eins og skilgreint er í 3. tölulið I. viðauka og ilmurinn skal vera endurheimtur úr sömu tegundum aldina.

4. Ilmur.

Ilmur er endurheimtur við vinnslu á aldinum með því að nota viðeigandi eðlisrænar aðferðir, með fyrirvara um reglugerð nr. 980/2011 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1334/2008 um bragðefni og tiltekin innihaldsefni matvæla, sem hafa bragðgefandi eiginleika til notkunar í og á matvæli, með síðari breytingum. Þessum eðlisrænu aðferðum má beita til að halda ilmgaðunum, varðveita þau eða halda þeim stöðugum og fela þær m.a. í sér kreistingu, útdrátt, eimingu, síun, ásog, uppgufun, þættingu og þykkingu.

Ilmurinn er unninn úr ætum hluta aldinsins; þó getur hann einnig komið úr kaldpressaðri olíu úr sítrusávaxtahýði og efnasamböndum úr steinum.

5. Sykur.

– sykur, eins og hann er skilgreindur í reglugerð nr. 366/2003 um sykur og sykurvörur. – frúktósasíróp, – sykur úr ávöxtum.

6. Hunang.

Varan er skilgreind í reglugerð nr. 288/2003 um hunang.

7. Aldinkjöt eða safabelgir.

Vörur, unnar úr ætum hlutum aldina af sömu tegund án þess að safinn sé fjarlægður og, að því er varðar sítrusávexti, safapokarnir sem fást úr innlagi aldinsins.

VIÐAUKI 3

Sérákvæði varðandi aldinnektar.

Aldin, sem aldinnektar er unnið úr	Lágmarksmagn safu og/eða mauks (gefið upp í % miðað við rúmmál fullunninnar vöru)	
Aldin með súrum safu sem er bragðvondur í náttúrlegu ástandi		
Píslaraldin	25	
Glæðialdin	25	
Sólber	25	
Hvít rífsber	25	
Rauð rífsber	25	
Stíkilsber	30	
Ber hafþýrnis	25	
Þyrnplómur	30	
Plómur	30	
Reyniber	30	
Rósaldin	40	
Kirsuber	35	
Önnur kirsuber	40	
Aðalbláber	40	
Yllyber	50	
Hindber	40	
Apríkósur	40	
Jarðarber	40	
Mórber/brómber	40	
Trönuber	30	
Kveði	50	
Sítrónur og súraldin	25	
Önnur aldin sem tilheyra þessum flokki	25	
Aldin, sem aldinnektar er unnið úr	Lágmarksmagn safu og/eða mauks (gefið upp í % miðað við rúmmál fullunninnar vöru)	
II. Aldin með lágu sýruinnihaldi eða með miklu aldinkjöti, eða bragðsterk aldin, með safu sem er bragðvondur í náttúrlegu ástandi		
Mangó	25	
Bananar	25	
Gvava	25	
Papæjaldin	25	
Litkaber	25	
Ávextir aseróltrésins	25	
Nónberkja	25	

Kvöldberkja	25
Sykurepli	25
Granatepli	25
Kasúaldin	25
Plómur	25
Úmbú (<i>Spondias tuberosa aroda</i>)	25
Önnur aldin sem tilheyrir þessum flokki	25
III. Aldin með safu sem er bragðgóður í náttúrlegu ástandi	
Epli	50
Perur	50
Ferskjur	50
Sítrusávéxtir nema sítrónur og súraldin	50
Ananas	50
Tómatar	50
Önnur aldin sem tilheyrir þessum flokki	50

VIÐAUKI 4

Lægstu Brix-gildi fyrir aldinsafa/aldinmauk, sem hefur verið endurgert með því að bæta í það vatni og aldinmauki/vatni.

Almennt heiti aldinsins	Grasafræðiheiti	Lægstu Brix-gildi
Epli (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Apríkósar (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Bananar (**)	<i>Musa x paradisiaca</i> L. (að undanskildum mjölbanönum)	21,0
Sólber (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Þrúgur (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. eða þrúgublendingar <i>Vitis labrusca</i> L. eða þrúgublendingar	15,9
Greipaldin (*)	<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	10,0
Gvava (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Sítrónur (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Mangó (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Appelsínur (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Píslaraldin (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Ferskjur (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0
Perur (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananas (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Hindber (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Kirsuber (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Jarðarber (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Tómatar (*)	<i>Lycopersicon esculentum</i> , Mill.	5,0
Mandarínur (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

Að því er varðar vörur merktar með stjörnu (*), sem framleiddar eru sem safi, er lágmarkseðlismassi ákvarðaður út frá vatni við 20/20 °C.

Að því er varðar vörur merktar með tveimur stjörnum (**), sem framleiddar eru sem mauk, er einungis ákvarðað óleiðrétt, lægsta Brix-gildi (án leiðréttingar fyrir sýru).

Fyrirvari

Reglugerðir eru birtar í B-deild Stjórnartíðinda skv. 3. gr. laga um Stjórnartíðindi og Lögbirtingablað, nr. 15/2005, sbr. reglugerð um útgáfu Stjórnartíðinda nr. 958/2005.

Sé misræmi milli þess texta sem birtist hér í safninu og þess sem birtur er í útgáfu B-deildar Stjórnartíðinda skal sá síðarnefndi ráða.