

# Nýjar reglur um merkingu matvæla

Reglugerð nr. 503/2005 um merkingu matvæla

Jóhanna E. Torfadóttir

Næringarfræðingur hjá Umhverfisstofnun



# Merkingar -reglugerðir

- Reglugerð nr. 503/2005 um **merkingu matvæla** (stofnreglugerð)
- Reglugerð nr. 588/1993 um **merkingu, auglýsingu og kynningu** matvæla (aðeins kaflinn um fullyrðingar í gildi)
- Reglugerð nr. 586/1993 um merkingu **næringargildis** matvæla.
- Reglugerð nr. 884/2003 um merkingu matvæla sem innihalda **kínín** og matvæla sem innihalda **koffín**.

# Merkingar – sérreglugerðir

- Reglugerð nr. 656/2003 um **aldinsultur og sambærilegar vörur**
- ? ? Reglugerð nr. 577/2003 um **ávaxtasafa og sambærilegar vörur**
- ? ? Reglugerð nr. 624/2004 um **fæðubótarefni**
- ? ? Reglugerð nr. 341/2001 um **geislun matvæla með jónandi geislun**
- ? ? Reglugerð nr. 557/1993 um **hraðfryst matvæli**
- ? ? Reglugerð nr. 288/2003 um **hunang**
- ? ? Reglugerð nr. 542/2000 um **kaffi, kaffikjarna og kaffibæti**
- ? ? Reglugerð nr. 798/2002 um **kakó- og súkkulaðivörur**
- ? ? Reglugerð nr. 331/2005 um **kjöt og kjötvörur**
- ? ? Reglugerð nr. 919/2002 um **mjólk og mjólkurvörur**
- ? ? Reglugerð nr. 536/2001 um **neysluvatn**
- ? ? Reglugerð nr. 757/2002 um **sérfaði**
- ? ? Reglugerð nr. 366/2003 um **sykur og sykurvörur**
- ? ? Reglugerð nr. 390/1995 um **ölkelduvatn**
  
- ? ? Reglugerð nr. 285/2002 um **aukefni í matvælum**
- ? ? Reglugerð nr. 587/1993 um **bragðefni í matvælum**

# Á umbúðum skal koma fram

- Vöruheiti
- **Innihaldslýsing** (innihaldsefni í minnkandi magni eins og þau eru notuð við framleiðslu vörunnar)
- Nettóþyngd
- Geymsluskilyrði
- Geymsluþol
- Framleiðandi/innflytjandi (með aðsetur á evrópska efnahagssvæðinu)
- Framleiðslulota
- Ef við á: Upprunaland, notkunarleiðbeiningar, magn innihaldsefna og styrkur vínanda

# Dæmi um undantekningar frá innihaldslýsingu og

- Aukefni sem hafa enga virkni í lokaafurð s.s.
  - Tæknileg hjálparefni
  - Leysiefni,
  - Burðarefni fyrir tæknileg hjálparefni og bragðefni
- Ostur unninn úr mjólk, ensínum og örverum

# Dæmi um leyfilegar merkingar

- Nota má flokksheiti innihaldsefna úr viðauka 1 í stað hráefnis
  - T.d. jurtaolía í stað sólblómaolía
- Ekki þarf að nafngreina sérhvert bragðefni

# Úr eldri reglugerðinni (588/1993)

- Ef samsett hráefni er minna en 25% af nettóþyngd vöru þarf ekki að telja upp innihaldsefni þess
- 25% reglan gildir ekki fyrir aukefni né ofnæmis- og óþolsvalda (mjólk, fiskur, egg, sojabaunir, skeldýr, jarðhnetur, möndlur, hnetur, hafrar, bygg, rúgur og hveiti)

# Helstu breytingar með tilkomu nýrra reglugerðar um merkingar

- Nýr listi yfir algenga ofnæmis- og óþolsvalda (12 innihaldsefni) og afurðir þeirra, sem merkja skal með skýrum hætti
- Setja þarf viðbótarupplýsingar á umbúðir um lakkrísvörur eða matvæli sem innihalda lakkrís
- Merkingar fyrir samsett innihaldsefni breytast (25% reglan)

# Samsett innihaldsefni

- 25% reglan er afnumin
- Þýðir að merkja skal **ÖLL** hráefni í innihaldslýsingu
- Samsett innihaldsefni s.s. súkkulaði getur þó staðið eitt og sér í innihaldslýsingu ef magn þess er undir 2% af heildarþyngd vörunnar
  - Þá þarf ekki að telja upp hvaða hráefni eru í súkkulaðinu (skilgreint í sérreglugerð)

## 25% breytist í 2%

- Þetta þýðir að samsett innihaldsefni geta staðið undir eigin heiti ef skilgreind skv. sérreglugerðum (t.d. aldinsultur, ávaxtasafar, kaffi o.s.frv.)
  - Þegar þau veга minna en 2% af heildarþyngd vörunnar
- 2% reglan gildir ekki um aukefni (sbr. þó ákvæði 10)
- Ekki þarf innihaldslýsingu fyrir blöndu af kryddi og eða kryddjurtum (ef engin aukefni)
  - ef magn er undir 2% af lokaafurð

# Innihaldslýsing

- Heimilt er að tilgreina innihaldefni sem eru innan við 2% af lokaafurð í hvaða röð sem er aftan við þau innihaldsefni sem tilgreind eru eftir minnkandi magni

# Listi 1 í viðauka 4 yfir algenga ofnæmis- og óþolsvalda

- Undantekningar á innihaldslýsingu eiga ekki við um efni á lista 1.
  - 2% reglan
  - Tæknileg hjálparefni eða burðarefni
- “Ofnæmismerkingar”
  - Þýðir **EKKI** að matvæli skulu núna vera sérstaklega merkt ef þau innihalda ofnæmis-eða óþolsvalda úr lista 1

## Listi 1 í viðauka 4

Ofnæmis- og óþolsvaldar sem eru á lista 1 (gildir einnig um afurðir úr þeim):

- Egg, fiskur, hnetur, jarðhnetur, krabbadýr, mjólk, korn sem inniheldur glúten, sellerí, sesamfræ, sinnep, sojabaunir og súlfúr díoxíð og súlfíð (ef  $> 10$  mg/kg eða 10 mg/l)

# Krafa um skýrar og einfaldar merkingar

- Nýjar reglur sem eiga að auðvelda neytendum að sjá hvort ofnæmis- eða óþolsvaldar eru í matvælum
- Tilvera ofnæmis- eða óþolsvalda í matvælum skal ekki vera falin af þeim ástæðum að:
  - Það sé ekki merkt í innihaldslýsingu
  - Það sé torskilið að lesa innihaldslýsingu, dæmi: kasein

## Hvað skal merkja og hvernig?

- Súlfít skal ávallt merkt í innihaldslýsingu (ef magn meira en 10 mg/kg) þó svo að það hafi ekki áhrif í lokaafurð
- Ostur sem unnin er úr lýsósím (úr eggjum) þarf innihaldslýsingu
- Það er ekki lengur nóg að merkja aukefni með E-númeri og flokksheiti t.d. E322 (bindiefni) þegar efnið er unnið úr matvælum á lista yfir ofnæmis og óþolsvalda. Dæmi: E322 (sojalesitín)

# Hvað skal merkja og hvernig?

- Notkun á flokksheitum innihaldsefna
  - Ef jurtaolía er t.d. unnin úr jarðhnetum eða sojabaunum (matvæli sem eru á lista 1) þá má **EKKI** merkja jurtaolía
  - Ef bragðefni er unnið úr matvælum sem eru á lista 1 skal koma fram úr hverju það er unnið t.d. möndlubragðefni

## -Auk þess

- Hingað til hefur ekki þurft innihaldslýsingu fyrir drykkjarvörur sem innihalda meira en 1,2% alkóhól
  - Núna breytt vegna þess að merkja skal, ef til staðar, efni á lista 1

# Frestur

- Veittur er frestur til **1 janúar 2006** til að merkja ofnæmis- og óþolsvalda á lista 1 (með skýrum hætti)
- Veittur er frestur til **1 janúar 2006** til að uppfylla ákvæði um merkingar á samsettum innihaldsefnum

# Frestur

- Í sumum tilvikum er búið að vinna afurðir matvæla á lista 1 það mikið að ólíklegt er að þau geti valdið ofnæmis- eða óþolsviðbrögðum
- Gefinn er lengri frestur fyrir þessar afurðir eða til **25. Nóvember 2007**
- Þessi innihaldefni eru í lista 2 í viðauka 4

# Hvernig þurfa matvælafyrirtæki að bregðast við?

- Mjög góð þekking á hráefnum og samsettum hráefnum þarf að vera til staðar
- Yfirfara vandlega uppskriftir
- Útbúa neytendavænar og skýrar innihaldslýsingar

## Merkingar á lakkrís

- Sælgæti eða drykkir sem innihalda glýcýrrhizinsýru eða ammóníumsalt hennar, þar sem efninu eða lakkrísplöntunni Glycyrrhiza glabra hefur verið bætt í vöruna þurfa sérstakar varúðarmerkingar
  - Fer eftir magni hvaða merkingar þurfa að koma fram
- Í reglugerðinni kemur fram hvar þessar merkingar skulu koma fram



## Merkingar á lakkrís (frh.)

<ul style="list-style-type: none"><li>• 100 mg/kg eða meira í sælgæti, íssósur o.þ.h.</li><li>• 10 mg/l eða meira í drykkjum</li></ul>	”Inniheldur lakkrís”
4 grömm/kg eða meira í sælgæti, íssósu o.þ.h.	“Inniheldur lakkrís – fólk með háþrýsting ætti að forðast óhóflega neyslu”
<ul style="list-style-type: none"><li>• 50 mg/l eða meira í drykkjum</li><li>• 300 mg/l eða meira í drykkjum (&gt;1,2% alkóhól)</li></ul>	“Inniheldur lakkrís – fólk með háþrýsting ætti að forðast óhóflega neyslu”

# Lokaorð

- Merkingar eru afar mikilvægar fyrir neytendur og geta verið lífsnauðsynlegar til að koma í veg fyrir óbætanlegt heilsutjón
- Í sumum tilvikum getur vanmerkt, eða ranglega merkt vara valdið dauða
- Framleiðendur og dreifingaraðilar skulu tryggja að matvæli valdi ekki heilsutjóni