

Sértækar reglur varðandi merkingar, uppruna, viðbætt vatn.



Jónína Þ. Stefánsdóttir

Ágúst 2013

- Merkingar/upplýsingar eru mikilvægar !
 - Velja matvæli á grundvelli réttra upplýsinga
 - Rétt meðhöndlun
 - Rekjanleiki
 - Upplýsingar um samsetningu, uppruna ofl þurfa að berast alla matvælakeðjuna
 - Leikreglur á markaði



• Reglugerðir sem varða merkingar

Almennt

- Nr. 503/2005 um merkingu matvæla
- Nr. 410/2009 um merkingu næringargildis matvæla
- Nr. 406/2010 um næringar og heilsufullyrðingar

Kjöt

- Nr. 331/2005 um kjöt og kjötvörur
- Nr. 968/2011 um upprunamerkingu nautgripakjöts

Dýraafurðir

- Nr. 104/2010 (EB/853/2004)

Væntanleg

- EB/1169/2011 um upplýsingar um matvæli tekur gildi í desember 2014



20.8.2013

- Merkingar merkja þarf m.a.
- *Heiti vöru*, m.t.t. viðbættis vatns
innihaldslýsing, magnmerking, ofnæmis- og óþolsvaldar,
nettóþyngd,
þökkunardagur (kælivara),
geymsluskiyrði,
geymsluþol (best fyrir/ síðasti neysludagur),
ábyrgðaraðili,
uppruni,
notkunarleiðbeiningar,
styrkur vínanda.

Erfðabreytt,
framleiðslulota,
auðkennismerki (dýraafurðir),
framleiðsludagsetning, frystidagsetning (frystivara).

Viðbætt vatn í kjöti



- Heiti matvæla m.t.t. vatns og frystingar/þíðingar
 - Nú: í merkingareglugerð og **svipað í EB/1169/2011**
 - Í heiti eða í tengslum við það komi fram ástand /meðhöndlun, s.s. hraðfryst, endurfryst, reykt) ef skortur á því getur villt um f neytendum
 - Í kjötreglugerð
 - **Verður: skv. EB/1169/2011** að merkja við heiti
 - Matvæli sem hafa verið fryst en eru seld þídd “**þídd**”, en undantekningar eru þó á því.
 - Ef **viðbætt vatn** meira en 5% af kjötafurð eða unnum kjötvörum (meat products and meat preparations), ef það hefur útlit kjötstykkis, kjötstykkis með beini, sneiðar, skammts, eða kjötskrokks

- Viðbætt vatn í kjöt



- Skilgreining á kjöti (EB/853/2004)

Kjöt“: ætir hlutar ákv. dýra þ.m.t. blóð

- Ef vatni er bætt í kjöt/hakk er það ekki lengur “kjöt” heldur kjöt með viðbættu vatni
- **Merking skal ekki vera blekkjandi ...**
einkum að því er varðar sérkenni matvælananna, nánar tiltekið eðli þeirra, auðkenni, eiginleika, tegund, **samsetningu**, þyngd, geymsluþol, uppruna, aðferð við gerð eða framleiðslu.

• Viðbætt vatn - merkingaskylda

Reglugerð	Skylt að merkja í <u>heiti</u>	Skylt að merkja í <u>innihaldslýsingu</u>
Nú skv. reglugerð nr. 331/2005 um kjöt og kjötvörur	Ef viðbætt vatn í heilum kjötstykkjum er meira en 5% af hrárri meira en 10% af soðinni lokaafurð (9.grein)	
- ” -	Kjötvörur m. Kjöttegund í heiti, blandaðar öðrum hráefnum (s.s. vatni) “Geta skal annarra hráefna í undirheiti” (Viðauki II)	
Nú skv. reglugerð nr. 503/2005 um merkingu matvæla		Ef vatn er 5% eða meira af þyngd lokaafurðar (8. grein)
Verður skv. EB/1169/2011	Ef viðbætt vatn er meira en 5% af lokaafurð (Viðauki VI)	Alltaf, þegar lokaafurð er þyngri en þyngd annarra hráefna (en vatns) (Viðauki VII)
Rgl. nr. 104/2004 (EB/853/2004) v/alifuglakjöts	Ekki ferskt kjöt => merkja að vatni /legi sé bætt í (engin % viðmiðun)	

Vatn í innihaldslýsingu = þyngd lokaafurðar – þyngd annarra hráefna

- Viðbætt vatn í alifuglakjöti
 - Alifuglakjöt sem búið er að binda vatn í er unnin kjötvara (meat preparation)
 - Ekki má setja slíkt á markað sem ferskt kjöt (Reglugerð nr. 104/2010 - 853/2004 III. viðauki, II. þáttur, VII. kafli)
- Sjá bréf Matvælastofnunar til framleiðenda alifuglakjöts og annarra ábyrgðaraðila vara úr alifuglakjöti

- Þarf að merkja magn af vatni, magn af kjöti ?
 - **Magn af vatni má** merkja
 - **Magn af kjöti skal** merkja í heiti eða innihaldslýsingu skv. reglum um magnmerkingar matvæla
(14. grein í reglugerð nr. 503/2005 um merkingar matvæla)
(22. grein og viðauki VIII í EB/1169/2011)
- Viðbætt vatn skal koma fram í heiti. Dæmi:
 - Kjúklingabringa með viðbættum X % legi
 - Kjúklingabringa með viðbættum legi, X% kjöt
 - Kjúklingabringa með X% saltvatnslegi
 - Kjúklingabringa með X% vatnslegi.
- Í innihaldslýsingu kemur fram hvað er í leginum.

Dagsetningar á kjöti



- Dagsetningar, sem þarf að merkja
- Á KJÖT OG KJÖTVÖRUR
 - Geymsluþol
 - Best fyrir eða síðasti neysludagur
- Á KÆLIVÖRUR
 - Pökkunardagur
- Á FRYST KJÖT OG FRYSTAR KJÖTVÖRUR
 - Framleiðsludagsetning
 - Sláturdagur f skrokka, hálfu skrokka, fjórðunga
 - Vinnsludagur f. stykkjun, hökkun, tilreiðslu
 - Dagsetning frystingar, ef hún er önnur en framleiðsludagsetning

• Dagsetningar: Geymsluþol

• Best fyrir

- Dagur, mánuður, ár
- Dagur, mánuður (nóg ef minna en 3 mánaða geymsluþol)
- Mánuður, ár
 - (nóg ef 3 – 18 mánaða geymsluþol), þá þarf lotumerkingu líka
- Ár
 - (nóg ef meira en 18 mánaða geymsluþol), þá þarf lotumerkingu líka

• Síðasti neysludagur

- Nú skv. reglugerð nr. 503/2005:
 - alltaf ef 5 daga geymsluþol eða minna
- Verður skv. EB/1169/2011:
 - ef viðkvæm vara, telst óhæf til neyslu eftir það (ekki örugg til neyslu sbr. matvælalög). (verður væntanlega „síðasti notkunardagur”)

- Pökkunardagur á kælivöru

- Skv. Reglugerð nr. 503/2005:

Merkja skal pökkunardag á kælivörur með þriggja mánaða geymsluþol eða minna.

- Eftir er að taka ákvörðun um hvort pökkunardagur verður áfram skylda þegar reglum verður breytt með rgl. EB/1169/2011.

- Framleiðslu- og frystidagsetning á frystivöru
- FRAM AÐ ÞVÍ STIGI SEM Á AÐ MERKJA SKV. RGL UM MERKINGU MATVÆLA:
(Skv. reglugerð nr. 104/2010 (EB/853/2004))
 - Framleiðsludagsetningu
 - Sláturdagur f skrokka, hálfra skrokka, fjórðunga EÐA
 - Vinnsludagur f. stykkjun, hökkun, tilreiðslu
 - Dagsetningu frystingar, ef hún er önnur en framleiðsludagsetning
- **Skylt verður** að merkja neytendapakkningar skv. EB/1169/2011 **fryst kjöt og frystar unnar kjötvörur**
(meat and meat preparations)
 - Frystidagsetningu, eða dagsetningu fyrstu frystingar ef fryst oftast en einu sinni.
 - Dagur, mánuður, ár

Upprunamerkingar á kjöti



- Reglur um upprunamerkingar
- Almenna reglan:
 - Upplýsingar um uppruna eða framleiðsluland ef skortur á slíku gæti villt um fyrir neytendum skv. 6. grein í rgl. 503/2005
- Skylt er að merkja uppruna:
 - **Nautgripakjöt** – rgl. 968/2011 (EB gerð)
Sjá fyrirlestur á mast.is
<http://mast.is/matvaelastofnun/utgafa/fraedslufundir/>
- Auk þess verður skylt að merkja uppruna skv. EB/1169/2011:
 - **Svínakjöt, kinda-og geitakjöt, fuglakjöt**, ferskt, frosið
EB á að birta útfærslu á því í desember n.k.

Aukefni í kjöti og kjötvörum



- **Kjöt er í matvælaflokk 8 í aukefnalista**
við reglugerð EB/1333/2008 – ísl. reglugerð nr. 978/2011

Nýir aukefnalista tóku gildi 1. júní sl. En í EB reyndist nauðsynlegt að endurvinnna ákvæði um meat preparations þannig að breytingar eru væntanlegar á reglugerðinni um það.

08,1 Óunnið kjöt

08.1.1. Óunnið kjöt annað en unnin kjötvara eins og skilgreint er í reglugerð (EB) nr. 853/2004

08.1.2. Unnin kjötvara eins og skilgreint er í reglugerð (EB) nr. 853/2004(=meat preparations)

08,2 Unnin kjötvara (=processed meat)(þar er líka meat preparations)

08.2.1. Unnið kjöt sem ekki er hitameðhöndlað

08.2.2. Hitameðhöndlað unnið kjöt

08.2.3. Garnir og gervigarnir, þekjuefni og skraut fyrir kjöt

08.2.4. Kjötafurðir sem eru verkaðar á hefðbundinn hátt, með sérstökum ákvæðum um nítrít og nítröt

Sjá upplýsingar um aukefni á

<http://mast.is/matvaeli/aukefni/almenntumaukefni/>

Takk fyrir!

www.mast.is

