

SKJALAVER
HÖFÐATORGI
09. JÚNÍ 2020
Málsnr: 2019100130
Bréfalykill 2517



Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur
Borgartún 12-14
105 Reykjavík

ATVINNUVEGA- OG
NÝSKÖPUNARRÁÐUNEYTIÐ

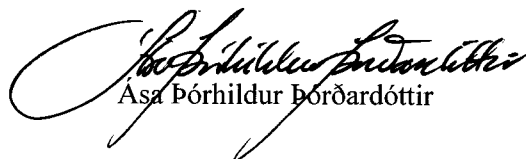
Skúlagötu 4 101 Reykjavík
sími: 545 9700 postur@anr.is
anr.is

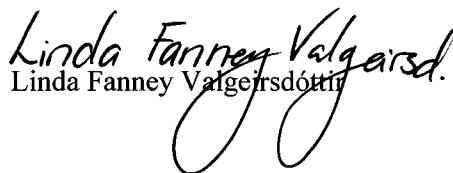
Reykjavík 3. júní 2020
Tilv.: ANR20050741/00.11.09

Atvinnuvega- og nýsköpunarráðuneytinu hefur borist meðfylgjandi stjórnsýslukæra, dags. 28. maí 2020, frá Ölgerðinni Agli Skallagrímssyni hf. vegna ákvörðunar Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur um að stöðva skuli dreifingu vörunnar Pop-A-Lot Popping Oil Coconut Oil Specially Seasoned for Better Butter Flavor poppolíu frá 28. febrúar 2020.

Ráðuneytið óskar eftir umsögn Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur vegna málsins. Jafnframt er óskað eftir öllum þeim gögnum sem Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur kann að hafa um málið sem ekki hafa þegar borist ráðuneytinu. Þess er vinsamlega óskað að umsögn og málgögn berist ráðuneytinu eigi síðar en 24. júní nk.

Fyrir hönd sjávarútvegs- og landbúnaðarráðherra


Asa Þórhildur Þórðardóttir


Linda Fanney Valgeirsdóttir

Fylgiskj.: Erindi kæranda auk fylgigagna.

Ljósrit: Magna Lögmenn
b.t. Jörgens Mús Ágústssonar
Höfðabakka 9
110 Reykjavík

MAGNA

L Ö G M E N N

Atvinnuvega- og nýsköpunarráðuneyti			
ÁNR	20050741	Ábmr.	LFV
Dagur	00.11.09	Aðrir	
Stær	29.5.2020		
Aud.			

Atvinnuvega- og nýsköpunarráðuneytið
B.t. Kristjáns Þórs Júlíussonar sjávarútvegs- og landbúnaðarráðherra
Skúlagötu 4
101 Reykjavík

Reykjavík, 28. maí 2020.
sent með ábyrgðarpósti

STJÓRNSÝSLUKÆRA

- Efni:** Kæra vegna ákvörðunar Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur, dags. 28. febrúar 2020.
- Kærandi:** Ölgerðin Egils Skallagrímssonar hf., kt. 420369-7789, Grjóthálsi 7-11, 110 Reykjavík.
- Gagnaðili:** Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur, kt. 530269-7609, Borgartún 12-14, 105 Reykjavík.

I. Umboð

Undirritaður lögmaður, Jörgen Már Ágústsson, Magna Lögmenn, Höfðabakka 9, 110 Reykjavík, jorgen@magna.is, fer með mál þetta fyrir hönd kæranda.

II. Kröfur

Kærandi krefst þess að felld verði úr gildi ákvörðun Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur, dags. 28. febrúar 2020, þess efnis að stöðva skuli dreifingu vörunnar Pop-A-Lot Popping Oil Coconut Oil Specially Seasoned for Better Butter Flavor poppolfu, sbr. 1. mgr. 4. gr. og 5. gr. reglugerðar (EB) nr. 1333/2008 um aukefni í matvælum, með síðari breytingum, og 3. mgr. 30. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum, og að varan skuli ekki vera í dreifingu eftir 1. mars 2021.

III. Kæruheimild

Um kæruheimild vísast til 1. mgr. d-liðar 30. gr. laga um matvæli nr. 93/1995, sbr. 1. mgr. 26. gr. stjórnsýslulaga nr. 37/1993.

IV. Málavextir

Kærandi var tilkynnt um fyrirhugaða stöðvun á dreifingu vörunnar Pop-A-Lot Popping Oil Coconut Oil Specially Seasoned for Better Butter Flavor poppolíu („varan“) með bréfi Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur („HER“) dags. 21. október 2019, sbr. **fskj. 1**. Þann 29. október 2019 óskaði kærandi eftir gögnum málsins og framlengingu á fresti til að skila andmælum. HER afhenti gögn málsins hinn 31. október 2019 og fallist var á framlengingu andmælafrést, sbr. **fskj. 2-5**. Kærandi skilaði inn andmælum þann 11. nóvember 2019, sbr. **fskj. 6**, og krafðist þess að fallið yrði frá fyrirhugaðri stöðvun á dreifingu vörunnar.

Hinn 21. nóvember 2020 ákvað HER að fresta fyrirhugaðri stöðvun á dreifingu vörunnar þar til 20. mars 2020 og óskaði samdægurs eftir dreifingarlista fyrir vöruna. Kærandi afhenti dreifingarlista vörunnar hinn 16. desember 2020. Með bréfi dags. 28. febrúar 2020, sem var mótttekið sama dag, tók HER ákvörðun um stöðvun á dreifingu vörunnar og að óheimilt væri að hafa vöruna í dreifingu eftir þann 1. mars 2021, sbr. **fskj. 7**. Í niðurlagi ákvörðunarinnar var kærandi leiðbeint um kæruleiðir og kærufresti.

V. Röksemdir kærandi fyrir ógildingu

Hin kærða ákvörðun er tekin á grundvelli 1. mgr. 4. gr. og 5. gr. reglugerðar nr. 1333/2008 um aukefni í matvælum, með síðari breytingum. Valdheimildir HER til að stöðva dreifingu vörunnar sækja sér stoð til 3. mgr. 30. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum.

Eins og er rakið er í ákvörðun HER, inniheldur varan litarefnið karótín (auðkennt E 160a), sbr. **fskj. 2**. Samkvæmt flokki 02.1 í skrá Evrópusambandsins yfir matvælaaukefni í viðauka II reglugerðar (EB) nr. 1333/2008 er einungis heimilt að nota litarefnið karótín E 160a í fitu en ekki olíu.

Að mati kærandi er ágreiningur þessi máls afmarkaður og veltur í öllum aðalatriðum á hvort að varan teljist vera fita/feiti eða olía. Í hinni kærðu ákvörðun er á því byggt að varan sé olía. Því til stuðnings er aðallega vísað til markaðssetningar vörunnar og að ekki sé hægt að nota vöruna í föstu formi heldur verði fyrst að hita hana í fljótandi form. Kærandi er ósammála að varan teljist vera olía og byggir á að hún sé fita/feiti og að ekki hafi verið lagaskilyrði til að taka hina kærðu ákvörðun. Verður þetta nú nánar rökstutt.

Samkvæmt vörulýsingu á varan að byrja að umbreytast úr föstu formi í fljótandi í kringum 76 gráður á Fahrenheit eða u.þ.b. 24,44 gráður á Celsíus, sbr. „*product data sheet for item #2041*“, sbr. **fskj. 2**. Í hinni kærðu ákvörðun er rakið að hitastig vörunnar í geymslum kvikmyndahúsa hafi verið 22-23 gráður á Celsíus og hafi varan verið þar í föstu formi. Til þess að umbreyta vörunni í fljótandi form hafi hún verið geymd á herra hitastigi þar til hún varð fljótandi og síðan var vörunni dælt upp úr umbúðunum í poppvélarnar með sérstökum dælubúnaði. Ekki er rakið nákvæmlega við hvaða hitastig varan hafi breyst úr föstu formi í fljótandi og telur kærandi að leggja verði til grundvallar vörulýsingu vörunnar, þ.e. að varan sé á fljótandi formi við um 24,4 gráður á Celsíus og herra hitastig en við lægra hitastig sé varan á föstu formi.

MAGNA

L Ö G M E N N

Almennt er gerður greinarmunur á olfum og fitu/feiti með þeim hætti að olfur séu á fljótandi formi við stofuhita en fita/feiti sé á föstu formi við stofuhita, sbr. **fskj. 8**. Kærandi telur að í málinu sé ekki fyrir hendi ágreiningur um þessa afmörkun. Til þess að komast að niðurstöðu um hvort varan sé fita/feiti eða olía þarf því að skilgreina hugtakið stofuhita.

Hugtakið stofuhiti er ekki skilgreint í reglugerð nr. 1333/2008 og ekki virðist liggja fyrir samræmd skilgreining á hugtakinu í annarri löggjöf á sviðinu. Í eldri reglugerðum á sviði matvælalöggjafarinnar var að finna vísbendingar um viðmið varðandi stofuhita, sbr. t.d. c-lið 19. gr. reglugerðar nr. 503/2005, um merkingu matvæla, sem nú er brottfallin. Stofuhiti var þar skilgreindur með eftirfarandi hætti: „*ekki er skylt að gefa upp geymsluskilyrði fyrir vörur sem geymdar eru við stofuhita (20 °C)*“, sbr. **fskj. 9**. Þá má nefna að í íslenskri orðabók er stofuhiti skilgreindur sem „*hiti í stofu, 20 – 24 °C*“, sbr. **fskj. 10**.

Kærandi er ókunnugt um viðmið HER varðandi stofuhita og/eða á hvaða heimildum þær byggja. Með hliðsjón af framangreindu telur umbjóðandi minn að 24,44 gráður á Celsíus sé hærra hitastig en stofuhiti. Því verði að leggja til grundvallar að varan sé á föstu formi við stofuhita og teljist fita/feiti.

Að mati kæranda hljóta viðmið um hvort vara sé feiti/fita eða olía að þurfa að byggjast á hlutlægum grunni. Hlutlægt viðmið í þessum efnum er stofuhiti. Að mati kæranda getur markaðssetning og merkingar á vöru gefið vísbendingar um hvort að varan teljist vera fita/feiti eða olía en endanleg niðurstaða í þeim efnum hlýtur að byggjast á hlutlægum grunni. Að öðrum kosti gætu framleiðendur komist hjá framfylgd við reglur með því að tilgreina tiltekna olfú sem fita/feiti og öfugt óháð eðli viðkomandi vöru.

Að því er varðar notkun vörunnar telur kærandi einnig að það viðmið komi ekki til greina við afmörkun á því hvort varan teljist vera feiti/fita eða olía. Með hliðsjón af því að gerður er greinarmunur á feiti/fitu og olfu eftir því hvort að um sé að ræða fast eða fljótandi form við stofuhita telur kærandi að notkun vörunnar, sem leiðir til þess að hitastig hennar er hækkað umfram stofuhita, geti ekki verið ráðandi við afmörkun á þessu atriði.

Að öllu framangreindu virtu telur kærandi að í málinu liggja fyrir að varan sé í föstu formi við stofuhita. Með hliðsjón af því hvernig almennt er greint á milli feiti/fitu og olfu telur kærandi liggja fyrir að varan falli í fyrri flokkinn og teljist vera feiti/fita. Þar sem varan telst vera feiti/fita þá er heimilt að nota litarefnið karótín, E 160 A, við framleiðslu vörunnar. Að mati kæranda brýtur þannig varan ekki í bága við fyrirmæli reglugerðar nr. 1333/2008 og skorti því lagagrundvöll til að stöðva dreifingu vörunnar. Skal því fella hinna kærðu ákvörðun úr gildi.

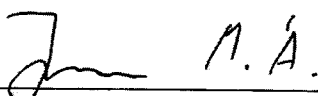
VI. Aðeins um kröfugerð

Í hinni kærðu ákvörðun er tiltekið að óheimilt sé að hafa vöruna í dreifingu eftir 1. mars 2021. Með þessum hluta ákvörðunarinnar var að verulegu leyti komið til móts við sjónarmið kæranda um hæfilegan frest, yrði ekki fallist á kröfur hans um að fallið yrði frá fyrirhugaðri stöðvun á dreifingu vörunnar, til finna staðgönguvöru og að stöðvun vörunnar kynni að hafa í för með sér tjón bæði fyrir kæranda sem og viðskiptavinum hans. Sé ekki fallist á að ógilda hinna kærðu ákvörðun, gerir kærandi ekki athugasemdir við að þann hluta ákvörðun HER um að óheimilt sé að dreifa vörunni eftir þann 1. mars 2021.

VII. Niðurlag

Kærandi áskilur sér rétt til að koma að frekari sjónarmiðum og gögnum við meðferð málsins. Sé þörf á frekari upplýsingum og/eða gögnum frá kæranda mun undirritaður afla og veita slíkra upplýsingar og/eða gögn eftir bestu getu.

Virðingarfyllst,



Jörgen Már Ágústsson lögmaður

MAGNA

Hjálögð skjöl:

- 1 *Tilkynning HER um fyrirhugaða stöðvun dreifingar, dags. 21. október 2019.*
- 2 *Vörulýsing vörunnar – „Product data sheet for item #2041“.*
- 3 *Myndir af vörunni.*
- 4 *Tölvupóstssamskipti á milli HER og MAST, dags. 10. október 2019.*
- 5 *Codex General Standard for Fats and Oils.*
- 6 *Andmæli kæranda, dags. 11. nóvember 2019.*
- 7 *Ákvörðun HER, dags. 28. febrúar 2020.*
- 8 *Grein af Vísindavefnum, dags. 13. janúar 2005.*
- 9 *Reglugerð nr. 503/2005 (brottfallinn)*
- 10 *Íslensk orðabók, þriðja útgáfa, 2005. Ritstjóri: Mörður Árnason*



Ölgerðin Egill Skallagrímsson ehf.
b.t. Telmu Bjargar Kristinsdóttur
Grjóthálsi 7-11
110 REYKJAVÍK

Reykjavík, 21. október 2019
Tilvísun: 2019100130

Efni: Fyrirhuguð stöðvun dreifingar: Pop-A-Lot Popping Oil Coconut Oil Specially Seasoned for Better Butter Flavor.

Í reglubundnu matvælaeftirliti í vöruhúsi Ölgerðar Egils Skallagrímssonar ehf. (Ölgerðin), Grjóthálsi 7-11, þann 18. september sl., voru teknar myndir af umbúðum **Pop-A-Lot Popping Oil Coconut Oil Specially Seasoned for Better Butter Flavor** (poppolía), strikanúmer 090939020415, sem framleidd er fyrir Gold Medal Products Co. í Bandaríkjunum og Ölgerðin flytur inn til Íslands. Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur hefur skoðað myndirnar m.t.t. merkinga á umbúðum vörunnar og gerir eftirfarandi athugasemdir:

Varan er bragðbætt lituð kókosolía sem m.a. er notuð við framleiðslu á poppkorni. Kókosolían hefur verið lituð með litarefninu beta karótíni skv. listanum yfir innihaldsefnin. Litarefni eru aukefni og um þau gildir reglugerð Evrópusambandsins (EB) nr. 1333/2008 um aukefni í matvælum, með síðari breytingum. Reglugerðin var innleidd hér á landi með reglugerð nr. 978/2011. Í 1. mgr. 4. gr. reglugerðar (EB) nr. 1333/2008, segir: *Einungis má setja matvælaaukefni, sem er að finna á skrá Bandalagsins í II. viðauka, á markað sem slík og nota í matvæli samkvæmt þeim notkunarskilyrðum sem þar eru tilgreind.* Í skrá Sambandsins yfir matvælaaukefni í viðauka II reglugerðar (EB) nr. 1333/2008 og sem vísað er til hér að framan er að finna litarefnið karótín sem hefur E-númerið 160a. Í E-hluta skrárinnar eru matvæli skráð á grundvelli matvælaflokka en undir hverjum matvælaflokkum eru þau aukefni sem leyfilegt er að nota í hverjum þeirra fyrir sig tilgreind ásamt skilyrðum fyrir notkun (svokallaður jákvæður listi). Poppolían sem er eins og að framan greinir lituð bragðbætt kókosolía fellur undir matvælaflokkinn *fitu og olíur sem eru að mestu leyti vatnsfrjár (að undanskildri vatnsfrírri mjólkurfitu)*, þ.e. flokkur 02.1. Samkvæmt þessum matvælaflokkum er einungis leyfilegt að nota litarefnið E 160a í fitu en ekki í olíur. Poppolían er fljótandi við stofuhita samkvæmt vörulýsingu (e. product data sheet for item #2041) og er hún því olía en ekki fita. Notkun litarefnisins E 160a er því ekki leyfileg í poppolíuna. Í 5. gr. reglugerðar (EB) nr. 1333/2008 segir: *Enginn skal setja matvælaaukefni eða matvæli sem slíkt aukefni hefur verið notað í á markað ef notkun matvælaaukefnisins uppfyllir ekki kröfur þessarar reglugerðar.*

Ekki er tekin afstaða til vörunnar að öðru leyti. Með hliðsjón af framangreindum upplýsingum, 1. mgr. 4. gr. og 5. gr. reglugerðar (EB) nr. 1333/2008 um aukefni í matvælum, með síðari breytingum, fyrirhugar Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur að stöðva dreifingu **Pop-A-Lot Popping Oil Coconut Oil Specially Seasoned for Better Butter Flavor** frá og með 22. nóvember 2019 í samræmi við 3. mgr. 30. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli. Í tilvitnuðu ákvæði segir: *Einnig er opinberum eftirlitsaðila heimilt að gefa fyrirmæli um afmengun matvæla, stöðva eða takmarka framleiðslu og markaðssetningu*





Reykjavíkurborg

Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur

matvæla og leggja hald á þau þegar rökstuddur grunur er um að matvælin uppfylli ekki ákvæði laga þessara eða stjórnvaldsreglna settra samkvæmt þeim.

Í samræmi við andmælareglu 2. mgr. 13. gr. stjórnsýslulaga nr. 37/1993 er hér með veittur tveggja vikna frestur frá dagsetningu þessa bréfs, til þess að koma að andmælum áður en ákvörðun verður tekin af hálfu Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur um stöðvun dreifingar. Andmæli skulu send skriflega til Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur, Borgartúni 12-14, 105 Reykjavík.

Virðingarfyllst

f.h. Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur


REYKJAVÍKUR
Jón D. Guðmarsson
heilbrigðisfulltrúi

Afrit sent:

Markaðseftirlit Matvælastofnunar (rafrænt).

**GOLD MEDAL PRODUCTS CO.**10700 Medallion Drive | Cincinnati, Ohio 45241-4807
513-769-7676 | 513-769-8500 (fax) | 1-800-543-0862 | 1-800-542-1496 (toll free fax)Visit Gold Medal Products Co.
at gmppopcorn.com!**Product Data Sheet for Item # 2041**
COCONUT OIL WITH BUTTER FLAVOR**Product Overview:**

Coconut oil with butter flavor is amber in color. This product liquefies around 76°F. It is formulated for imparting a buttery taste on cooked or fried foods.

Product Physical Properties

Flavor / Odor (sensory)	Buttery
Unfinished Color (in carton)	Amber
Finished Product Color	Amber
Form	Liquid (>76°F), otherwise solid.

Applications:

Used in the Food Industry primarily for aiding in popping and flavoring popcorn. It may be used for frying and other applications using cooking oil.

Ingredient Statement:

Coconut oil colored with Beta Carotene, Artificial Butter Flavor.

Packaging:

50 Lbs. (22.7 Kg) pail

UPC:

0 90939 02041 5

Certified:

Kosher Pareve

**Country of Origin*:**

MADE IN THE USA

All of Gold Medal Products Co. products are made in the United States of America.

*Definition: The Country of Origin or product origin is defined as the country where the material was manufactured/produced/cultivated. When the material undergoes substantial transformation in a second country, the country in which the transformation is performed shall be considered the country of origin.

Storage & Shelf Life:

Store at < 90°F (< 32.2°C) in a clean, dry, and odor-free environment.

Best if used within 12 months from the date of manufacture in unopened containers.

Food Grade Statement:

Gold Medal Products Co. hereby certifies that this product is Generally Recognized as Safe (GRAS) and is manufactured to Good Manufacturing Practices and is safe for its intended use. This item is produced in a facility inspected by the United States Food and Drug Administration, State and Local authorities. This product manufactured by Gold Medal Products Co. is guaranteed as fit for human consumption.

Safety Data Sheets (SDS) Statement:

Safety Data Sheets (SDS) are only issued for products considered to be hazardous. Gold Medal Products Co. food products are exempt from requiring a SDS in accordance to the Occupational Safety and Health Administrations Hazard Communication Rule, as outlined under 29 Code of Federal Regulations (29 CFR) 1910.1200 (b)(5)(iii) and (b)(6)(vi).

Regulatory Information:

Gold Medal Products Co. is registered and compliant with Public Health & Security.

FDA Bioterrorism Preparedness and Response Act of 2002 Registration #: xxxxxxx7492. Registration is current.

Foreign Material Contamination:

The manufacturing of this product is routinely monitored for foreign material contamination.

Product Name and Number: 2041 Coconut Oil with Butter Flavor	Document #: 174622
Revision Date: 04/18/18	Revision #: 2.0
Revision Reason: Updated format	Revised By:

Disclaimer: All statements, technical information, and recommendations contained herein are, to the best of our knowledge, reliable and accurate; however no warranty, either expressed or implied, is made with respect thereto, nor will any liability be assumed for damages resultant from the use of the material described. It is the responsibility of the user to comply with all applicable federal, state and local laws and regulations. It is also the responsibility of the user to maintain a safe workplace. The user should consider the health hazards and safety information provided herein as a guide and should take the necessary steps to instruct employees and to develop work practice procedures to ensure a safe work environment. This information is not intended as a license to operate under, or a recommendation to practice or infringe upon, any patent of this Company or others covering any process, composition of matter or use. No agent of Gold Medal Products Company is authorized to vary any of such data. Gold Medal Products Company and its agents disclaim all liability for actions taken or forgone in reliance upon such data. Customers are advised to read the product documentation and to conduct their own tests before use of any product.



GOLD MEDAL PRODUCTS CO.

10700 Medallion Drive | Cincinnati, Ohio 45241-4807
513-769-7676 | 513-769-8500 (fax) | 1-800-543-0862 | 1-800-542-1496 (toll free fax)

Product Data Sheet for Item # 2041 COCONUT OIL WITH BUTTER FLAVOR

Irradiation Statement:

This product, produced for/by Gold Medal Products Co., is not irradiated.

Nanotechnology Statement:

This product, produced for/by Gold Medal Products Co., does not use any ingredients or processes that contain/use nanotechnology.

Microbiological Statement:

This product, produced for/by Gold Medal Products Co., has a high brix (Sugar) content and/or preservatives essential to limit or prevent the growth of most microorganisms. Organisms considered food-borne pathogens or of concern from a quality standpoint are not able to proliferate in this product; the processing and packaging is completed in a closed and sealed system offering little opportunity for contamination from extraneous materials that might harbor pathogens, viral particles, etc.

GMO Statement:

US Food Crops that have been genetically modified: Commercially Grown varieties (canola, corn, cotton, papaya, soybeans, squash), and either off the market or not commercially grown varieties (alfalfa, apple, beet, cantaloupe, eucalyptus, flax, plum, potato, radicchio, rapeseed, rice, rose, sugar beet, tomato, and wheat).

GMO-FREE

This term shall be used to describe products for which commercially grown GMO varieties are not in the supply chain.

GMO-FREE –Identity Preserved

This term shall be used to describe materials which are Identity Preserved: **NOT** derived from genetically modified materials and there is a verifiable record of the non-GM origin of the seed and the maintenance of the non-GM integrity.

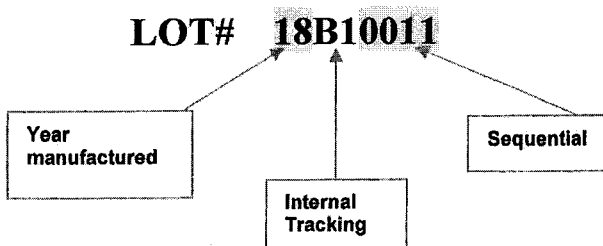
NON-GMO

This term shall be used to describe products that contain ingredients, additives, or processing aides derived from commodities that have commercially grown GMO varieties in the supply chain, **BUT** residual DNA/protein is likely **NOT** detectable in the final product, either by effectively removing all extraneous material that might harbor genetically modified organisms (GMO's) or substances (protein, DNA) derived thereof or being a naturally non-GMO product.

GMO or derived from GMO

This term shall be used to describe products that contain ingredients, additives, or processing aides that contain, or were derived from, commodities that have commercially grown GMO varieties in the supply chain, **AND** residual DNA/protein is likely detectable in the final product due to the removal process of all extraneous material that might harbor genetically modified organisms (GMO's), or substances (protein, DNA) derived thereof may not be effective or warranted.

Lot Number Explanation:



Product Name and Number: 2041 Coconut Oil with Butter Flavor	Document #: 174-827
Revision Date: 04/18/06	Revision #: 2.0
Revision Reason: Updated format	Revision #: 3.1

Disclaimer: All statements, technical information, and recommendations contained herein are, to the best of our knowledge, reliable and accurate; however no warranty, either expressed or implied, is made with respect thereto, nor will any liability be assumed for damages resulting from the use of the material described. It is the responsibility of the user to comply with all applicable federal, state and local laws and regulations. It is also the responsibility of the user to maintain a safe workplace. The user should consider the health hazards and safety information provided herein as a guide and should take the necessary steps to instruct employees and to develop work practice procedures to ensure a safe work environment. This information is not intended as a license to operate under, or a recommendation to practice or infringe upon, any patent of this Company or others covering any process, composition of matter or use. No agent of Gold Medal Products Company is authorized to vary any of such data. Gold Medal Products Company and its agents disclaim all liability for actions taken or foregone in reliance upon such data. Customers are advised to read the product documentation and to conduct their own tests before use of any product.



GOLD MEDAL PRODUCTS CO.

10700 Medallion Drive | Cincinnati, Ohio 45241-4807
513-769-7676 | 513-769-8500 (fax) | 1-800-543-0862 | 1-800-542-1496 (toll free fax)

Product Data Sheet for Item # 2041 COCONUT OIL WITH BUTTER FLAVOR

US Nutritional:

Nutrition Facts		Nutrients	Per Serving	Per 100g	Nutrients	Per Serving	Per 100g
Serving Size 1 Tbsp (14g) Servings Per Container 1620		Basic Components		Vitamin B3 - Niacin Equiv (mg)		0	0
Amount Per Serving		Gram Weight (g)	14.00	100.00	Vitamin B6 (mg)	0	0
Calories 120	Calories from Fat 120	Calories (kcal)	120.00	857.14	Vitamin B12 (mcg)	0	0
% Daily Value*		Calories from Fat (kcal)	120.00	857.14	Biotin (mcg)	0	0
Total Fat 14g	22%	Calories from SatFat (kcal)	108.00	771.43	Vitamin C (mg)	0	0
Saturated Fat 12g	60%	Protein (g)	0	0	Vitamin D - IU (IU)	0	0
Trans Fat 0g		Carbohydrates (g)	0	0	Vitamin D - mcg (mcg)	0	0
Cholesterol 0mg	0%	Total Dietary Fiber (g)	0.12	0.86	Vitamin E - Alpha-Toco (mg)	0.01	0.06
Sodium 0mg	0%	Total Soluble Fiber (g)	0	0	Folate (mcg)	0	0
Total Carbohydrate 0g	0%	Dietary Fiber (2016) (g)	0	0	Folate, DFE (mcg DFE)	0	0
Dietary Fiber 0g	0%	Soluble Fiber (2016) (g)	0	0	Vitamin K (mcg)	0.04	0.30
Sugars 0g		Total Sugars (g)	0	0	Pantothenic Acid (mg)	0	0
Protein 0g		Added Sugar (g)	0	0	Minerals		
Vitamin A 0%	Vitamin C 0%	Monosaccharides (g)	0	0	Calcium (mg)	5.00	35.71
Calcium 0%	Iron 0%	Disaccharides (g)	0	0	Chromium (mcg)	0	0
*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.		Other Carbs (g)	0.33	2.39	Copper (mg)	0	0
Calories:	2,000 2,500	Fat (g)	14.00	100.00	Fluoride (mg)	0	0
Total Fat	Less than 65g 80g	Saturated Fat (g)	12.00	85.71	Iodine (mcg)	0	0
Saturated Fat	Less than 20g 25g	Mono Fat (g)	0	0	Iron (mg)	0.00	0.02
Cholesterol	Less than 300mg 300mg	Poly Fat (g)	0.50	3.57	Magnesium (mg)	0	0
Sodium	Less than 2,400mg 2,400mg	Trans Fatty Acid (g)	0	0	Manganese (mg)	0	0
Total Carbohydrate	300g 375g	Cholesterol (mg)	0	0	Molybdenum (mcg)	0	0
Dietary Fiber	25g 30g	Water (g)	0.12	0.86	Phosphorus (mg)	0	0
Calories per gram:		Carbohydrate (Available) (g)	1.94	13.86	Potassium (mg)	0	0
Fat 9 • Carbohydrate 4 • Protein 4		Vitamins		Selenium (mcg)	0	0	
		Vitamin A - IU (IU)	0	0	Sodium (mg)	0	0
		Vitamin A - RE (RE)	0	0	Zinc (mg)	0.00	0.01
		Vitamin A - RAE (mcg)	0	0	Poly Fats		

EU Nutritional:

Nutrition Information		Per 100 g	Per portion of 14 g
		%Reference Intake RI	%Reference Intake RI
Energy		3 586 kJ / 857 kcal 43% RI	502 kJ / 120 kcal 6% RI
Fat		100 g 143% RI	14 g 20% RI
Of which Saturates		86 g 430% RI	12 g 60% RI

Contains negligible amounts of Carbohydrate, Sugars, Protein, Salt.
Reference intake of an average adult (8 400 kJ / 2 000 kcal)

INGREDIENTS: Coconut Oil, Beta Carotene (E160a) (Color), Artificial Butter Flavor (Contains Genetically Modified Soy)

Product Name and Number: 2041 Coconut oil with Butter Flavor	Document #: 17-4-6-2-2
Revision Date: 04/18/18	Revision #: 2.0
Revision Reason: Updated format	Revised By:

Disclaimer: All statements, technical information, and recommendations contained herein are, to the best of our knowledge, reliable and accurate; however no warranty, either expressed or implied, is made with respect thereto, nor will any liability be assumed for damages resultant from the use of the material described. It is the responsibility of the user to comply with all applicable federal, state and local laws and regulations. It is also the responsibility of the user to maintain a safe workplace. The user should consider the health hazards and safety information provided herein as a guide and should take the necessary steps to instruct employees and to develop work practice procedures to ensure a safe work environment. This information is not intended as a license to operate under, or a recommendation to practice or infringe upon, any patent of this Company or others covering any process, composition of matter or use. No agent of Gold Medal Products Company is authorized to vary any of such data. Gold Medal Products Company and its agents disclaim all liability for actions taken or forgone in reliance upon such data. Customers are advised to read the product documentation and to conduct their own tests before use of any product.



GOLD MEDAL PRODUCTS CO.

10700 Medallion Drive | Cincinnati, Ohio 45241-4807
513-769-7676 | 513-769-8500 (fax) | 1-800-543-0862 | 1-800-542-1496 (toll free fax)

Product Data Sheet for Item # 2041 COCONUT OIL WITH BUTTER FLAVOR

Allergens:

U.S. Allergen Statement: This product does not contain any of the eight major allergens.

EU Allergen Statement: This product does not contain any of the fourteen major allergens.

Canada Allergen Statement: This product does not contain any of the ten major allergens.

		In the Product	In Gold Medal's Facility
US, EU, C	Soy and products thereof	No	Yes
US, EU, C	Milk and products thereof	No	Yes
US, C	Wheat (Canada – Wheat & Triticale) and products thereof	No	Yes
EU	Cereals containing Gluten (wheat, rye, barley, oats, and their strains).	No	Yes
US, EU, C	Egg and products thereof	No	Yes
US, EU, C	Peanuts and products thereof	No	Yes
US, EU, C	Tree Nuts and products thereof	No	Yes
US, EU	Fin Fish and products thereof	No	No
US, EU	Crustaceans (prawns, crabs, lobster, etc.) and products thereof	No	No
EU	Molluscs (clams, mussels, whelks, oysters, etc.) and products thereof	No	No
C	Seafood (fish, crustaceans, & shellfish)	No	No
EU, C	Mustard and products thereof	No	Yes
EU, C	Sesame and products thereof	No	Yes
US, EU, C	Sulfur Dioxide (SO ₂) and Sulfites (>10ppm)	No	Yes
EU	Celery, Celeriac, and products thereof	No	Yes
EU	Lupines (aka Lupin) and products thereof	No	No
Sensitizing Agents (NOT RECOGNIZED ALLERGENS)			
	Yellow #5 (E102) (Tartrazine)	No	Yes
	Yellow #6 (E110) (Sunset Yellow)	No	Yes
	Other FD&C Colors	No	Yes
	Added Caffeine or Guarana Extracts	No	No
	Alcohol	No	Yes
	Animal or Animal Derivatives	No	Yes
	Artificial Sweetener (i.e. Aspartame, Sucralose)	No	Yes
	Bee Pollen or Honey and products thereof	No	No
	BHA, BHTC, TBHQ	Yes	Yes
	Carmine/Cochineal	No	No
	Chocolate Derivatives (i.e. cocoa)	No	Yes
	Corn/ Maize and products thereof	No	Yes
	Fruit or Fruit Derivatives	No	Yes
	Gelatin	No	No
	Gluten >20 mg/kg (wheat, rye, barley, and their hybridized strains).	No	Yes
	Glutamate/Glutamic Acid	No	Yes
	Hydrogenated Vegetable Fat	No	Yes
	Hydrolyzed Vegetable Proteins	No	Yes
	Possible Latex Contamination	No	No
	Rubber Plants Derivatives	No	No
	Seeds (Cotton, Poppy, or Sunflower) or products thereof	No	Yes
	Sugar Alcohols (i.e. Sorbitol, Mannitol, etc.)	No	No
	Tocopherols	No	Yes
	Vegetable or Vegetable Derivatives	No	Yes
	Yeast	No	Yes

Product Name and Number: 2041 Coconut Oil with Butter Flavor	Document # 2041-001
Revision Date: 04/18/18	Revision # 2.0
Revision Reason: Update Format	Revision # 1

Disclaimer: All statements, technical information, and recommendations contained herein are, to the best of our knowledge, reliable and accurate; however no warranty, either expressed or implied, is made with respect thereto, nor will any liability be assumed for damages resultant from the use of the material described. It is the responsibility of the user to comply with all applicable federal, state and local laws and regulations. It is also the responsibility of the user to maintain a safe workplace. The user should consider the health hazards and safety information provided herein as a guide and should take the necessary steps to instruct employees and to develop work practice procedures to ensure a safe work environment. This information is not intended as a license to operate under, or a recommendation to practice or infringe upon, any patent of this Company or others covering any process, composition of matter or use. No agent of Gold Medal Products Company is authorized to vary any of such data. Gold Medal Products Company and its agents disclaim all liability for actions taken or forgone in reliance upon such data. Customers are advised to read the product documentation and to conduct their own tests before use of any product.



GOLD MEDAL PRODUCTS CO.

10700 Medallion Drive | Cincinnati, Ohio 45241-4807
513-769-7676 | 513-769-8500 (fax) | 1-800-543-0862 | 1-800-542-1496 (toll free fax)

Product Data Sheet for Item # 2041 COCONUT OIL WITH BUTTER FLAVOR

Stored Products:

Allergens listed below and marked with an asterisk (“*”) may be stored and labeled in our warehouse in finished form. All products come from approved suppliers. Each product is evaluated on the potential cross contamination with other products and allergens in the approved supplier’s facility. If there is any risk to that product, then it is stated at the top of this section as “may contain” or “contains”. Otherwise if it is not, those Allergens or Sensitizing Agents listed **DO NOT** pose any threat to any of Gold Medal Product Co. finished products.

*Milk and derivatives, *eggs and derivatives, fish, shellfish (including crustaceans, mollusks and their derivatives), *tree nuts and derivatives, *wheat and derivatives, *peanuts and derivatives, *rice and derivatives, *corn and derivatives, *gluten sources (other than Wheat: such as oat and its by products, barley, rye, malt, buckwheat, spelt, and kamut), *yeast and derivatives, Lupin and derivatives, *artificial colors, *MSG, *benzoates, *TBHQ, *hydrolyzed vegetable proteins, *sulfites, artificial sweeteners, *animal derivatives, *mustard, celery, *seeds, *cocoa and derivatives, *cinnamon, and *caffeine.

Allergen Cross-Contamination Prevention:

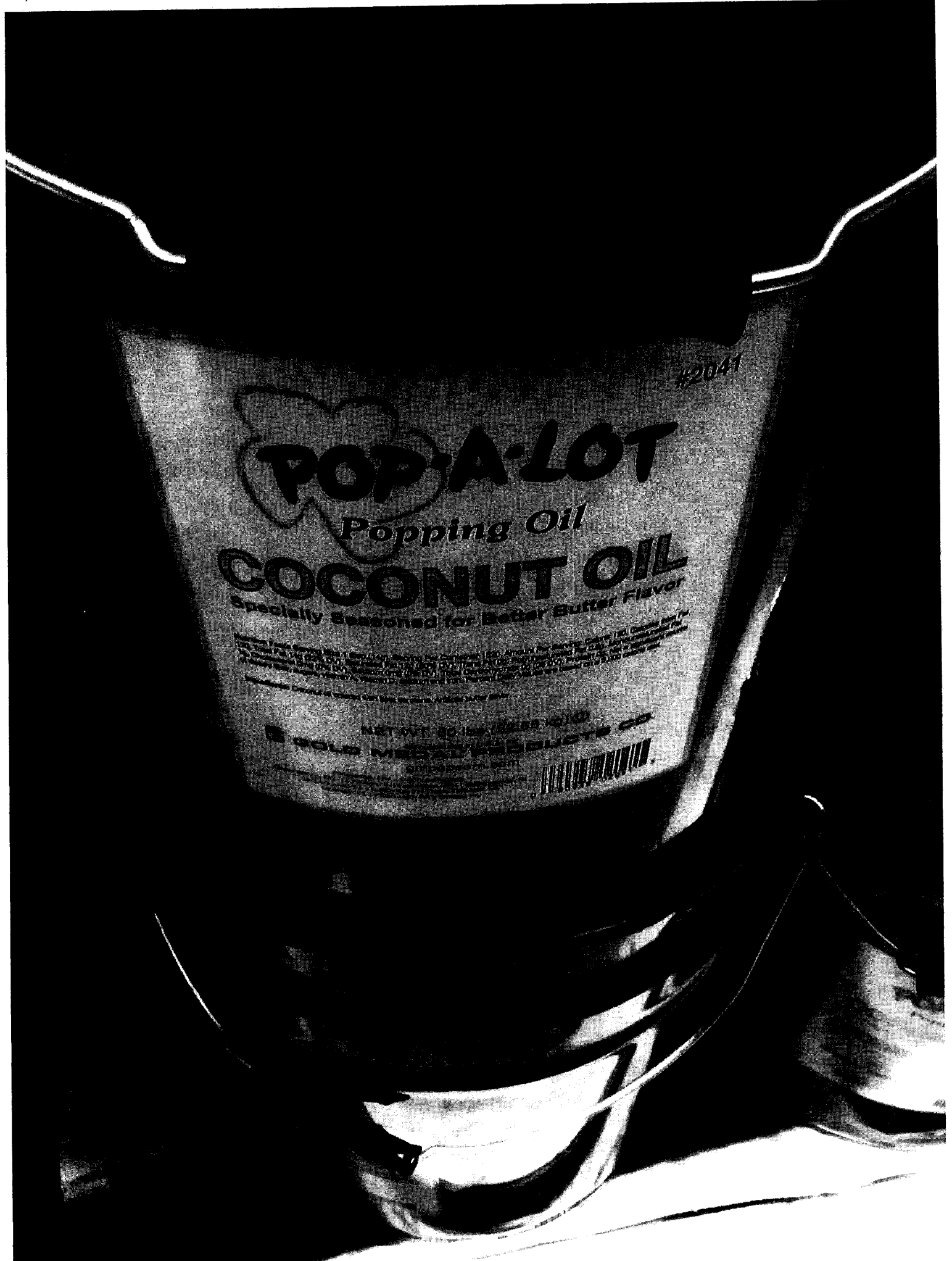
Potential allergenic materials are produced using designated storage and processing. The risk of contamination is extremely low. When rework is used it is isolated and used only in products that may contain the same allergens. All containers and storage tanks are labeled accordingly if they may contain allergens.

Label:



Product Name and Number: 2041 Coconut oil with Butter Flavor			Document #: 1746-22
Revision Date: 04/18/18	Revision #: 2.0	Revision Reason: Updated format	Revised By:

Disclaimer: All statements, technical information, and recommendations contained herein are, to the best of our knowledge, reliable and accurate; however no warranty, either expressed or implied, is made with respect thereto, nor will any liability be assumed for damages resultant from the use of the material described. It is the responsibility of the user to comply with all applicable federal, state and local laws and regulations. It is also the responsibility of the user to maintain a safe workplace. The user should consider the health hazards and safety information provided herein as a guide and should take the necessary steps to instruct employees and to develop work practice procedures to ensure a safe work environment. This information is not intended as a license to operate under, or a recommendation to practice or infringe upon, any patent of this Company or others covering any process, composition of matter or use. No agent of Gold Medal Products Company is authorized to vary any of such data. Gold Medal Products Company and its agents disclaim all liability for actions taken or forgone in reliance upon such data. Customers are advised to read the product documentation and to conduct their own tests before use of any product.



#2041

POP-A-LOT

Popping Oil

COCONUT OIL

Specially Seasoned for Better Butter Flavor

Contains 100% Natural Coconut Oil. No Artificial Flavors. No Preservatives. No MSG. Contains 100% Natural Coconut Oil. No Artificial Flavors. No Preservatives. No MSG. Contains 100% Natural Coconut Oil. No Artificial Flavors. No Preservatives. No MSG.

NET WT. 50 LB. (2268 g)

GOLD MEDAL PRODUCTS CO.



#2041

POP-A-LOT

Popping Oil

COCONUT OIL

Specially Seasoned for Better Butter Flavor

Nutrition Facts Serving Size 1 tbsp. (14g), Serving Per Container 1620, Amount Per Serving: Calorie 120, Calories from Fat 120, Total Fat 14g (22% DV), Saturated Fat 12g (60% DV), Trans Fat 0g, Polyunsaturated Fat 0.5g, Monounsaturated Fat 1g, Cholesterol 0mg (0% DV), Sodium 0mg (0% DV), Total Carbohydrate 0g (0% DV), Protein 0g. Not a significant source of dietary fiber, sugars, vitamin A, vitamin C, calcium and iron. Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet.

Ingredients: Coconut oil colored with beta carotene. Artificial butter flavor.

NET WT. 50 lbs (22.68 kg) ©
GOLD MEDAL PRODUCTS CO.
Manufactured in U.S.A. for
gmpopcorn.com

Chillicothe, OH 43004-8400
P.O. Box 111, Columbus, OH 43260-0111
P.O. Box 111, Hamilton, TN 37138-0111
P.O. Box 111, Phoenix, PA 15101-0111





RE: E 160a í kókosolíu.
Almennt: t-póstur
Málsnúmer: 2019100130
Eigandi skjals: Jón R. Gunnarsson
Staða: Í vinnslu
Dagsetningar:
Búið til: 30.10.2019
Dagsetning skjals: 10.10.2019

Upplýsingar um viðskiptavin:
Netfang: "Grímur Ólafsson" <grimur.olafsson@mast.is>

Notandi: "Grímur Ólafsson" <grimur.olafsson@mast.is>
Dagsetning: 10.10.2019 08:26:08
Til: "Jón Ragnar Gunnarsson" <jon.ragnar.gunnarsson@reykjavik.is>
Afrit til: "Katrín Guðjónsdóttir" <katrin.gudjonsdottir@mast.is>
Efni: RE: E 160a í kókosolíu.

Sæll Jón,

Skoðaði þetta í gagnagrunninum. Það er alveg rétt hjá þér. Það stendur þarna skýrt: *quantum satis only fats*.

Mér dettur eitt í hug sem þú ættir kannski að skoða áður en gripið er til aðgerða. Kannaðu vel skilgreiningu á fats og oils. Þessir matvælaflokkar sem lagðir eru til grundvallar í listanum eru byggðir á flokkunarkerfi, sem man í svipinn ekki hvaðan kemur, gæti verið CODEX.

Kv

Grimur

Með kveðju, / Best regards,
Grímur Ólafsson
Fagsviðsstjóri / Senior Officer
Neytendavernd / Consumer Protection

[IMAGE]

Matvælastofnun / Icelandic Food and Veterinary Authority

Austurvegur 64 – 800 Selfoss – Iceland

Sími/tel: (+354) 530 4800 – Fax : (+354) 530 4801 – www.mast.is

From: Jón Ragnar Gunnarsson <jon.ragnar.gunnarsson@reykjavik.is>
Sent: fimmtudagur, 10. október 2019 07:53
To: Grímur Ólafsson <grimur.olafsson@mast.is>
Subject: E 160a í kókosolíu.

Sæll Grímur,

Í reglubundnu matvælaeftirliti í vöruhúsi Ölgerðarinnar tók ég mynd af „Pop-A-Lot Popping Oil Coconut Oil Specially Seasoned for Better Butter Flavor“ poppolíu – sjá mynd.

Samkvæmt listanum yfir innihaldsefnin hefur kókosolían verið lituð með karótíni (E 160a). Ég tel að þessi poppolía falli undir matvælaflokk 2.1 í aukefnalista en þar segir að leyfilegt er að nota E 160a *quantum satis* en einungis í fitu (feiti?), ekki í olíu. Að mínu mati er því óheimilt að nota litarefnið í olíu, þ.e. kókosolíu í þessu tilfalli.

Gott væri að fá álit þitt á þessu.


Með kveðju,
Jón R. Gunnarsson, M.Sc., heilbrigðisfulltrúi
Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur, Matvælaeftirlit

Borgartúni 12, 105 Reykjavík
Sími: 411 1111. T-póstur: jon.ragnar.gunnarsson@reykjavik.is
www.reykjavik.is/heilbrigdiseftirlit

Reglur um trúnað í tölvupóstsendingum: <http://www.reykjavik.is/trunadur>

Reglur um trúnað í tölvupóstsamskiptum: <http://www.reykjavik.is/trunadur>

Leiddu hugann að umhverfinu áður en þú prentar út þennan tölvupóst. Prentaðu á báðar hliðar í

svarthvítu ef nauðsyn krefur.  - image001.jpg



SECTION 1. Codex General Standard for Fats and Oils

Codex Standard for Edible Fats and Oils not Covered by Individual Standards (CODEX STAN 19-1981, Rev. 2 - 1999)

Codex Standard for Edible Fats and Oils not Covered by Individual Standards (CODEX STAN 19-1981, Rev. 2 - 1999)

The Appendix to this Standard is intended for voluntary application by commercial partners and not for application by governments.

1. SCOPE

This Standard applies to oils and fats and mixtures thereof in a state for human consumption. It includes oils and fats that have been subjected to processes of modification (such as trans-esterification or hydrogenation) or fractionation.

This Standard does not apply to any oil or fat which is covered by one of the following:

- the Codex Standard for Named Animal Fats;
- the Codex Standard for Named Vegetable Oils;
- the Codex Standard for Olive Oils and Olive-Pomace Oils.

2. DESCRIPTIONS

2.1 Edible fats and oils are foodstuffs defined in Section 1 which are composed of glycerides of fatty acids. They are of vegetable, animal or marine origin. They may contain small amounts of other lipids such as phosphatides, of unsaponifiable constituents and of free fatty acids naturally present in the fat or oil. Fats of animal origin must be produced from animals in good health at the time of slaughter and be fit for human consumption.

2.2 Virgin fats and oils are edible vegetable fats and oils obtained, without altering the nature of the oil, by mechanical procedures, e.g. expelling or pressing, and the application of heat only. They may be purified by washing with water, settling, filtering and centrifuging only.

2.3 Cold pressed fats and oils are edible vegetable fats and oils obtained, without altering the oil, by mechanical procedures, e.g. expelling or pressing, without the application of heat. They may have been purified by washing with water, settling, filtering and centrifuging only.

3. FOOD ADDITIVES

3.1 No additives are permitted in virgin or cold pressed oils covered by this Standard.

3.2 Colours

No colours are permitted in vegetable oils covered by this Standard.

The following colours are permitted for the purpose of restoring natural colour lost in processing or for the purpose of standardizing colour, as long as the added colour does not deceive or mislead the consumer by concealing damage or inferiority or by making the product appear to be of greater than actual value:

		Maximum level
100	Curcumin or Turmeric	5 mg/kg (calculated as total curcumin)

160a	Beta-carotene	25 mg/kg
160b	Annatto extracts	10 mg/kg (calculated as total bixin or norbixin)

3.3 Flavours

Natural flavours and their identical synthetic equivalents and other synthetic flavours, except those which are known to represent a toxic hazard.

3.4 Antioxidants

		Maximum level
304	Ascorbyl palmitate	500 mg/kg individually or in combination
305	Ascorbyl stearate	
306	Mixed tocopherols concentrate	GMP
307	Alpha-tocopherol	GMP
308	Synthetic gamma-tocopherol	GMP
309	Synthetic delta-tocopherol	GMP
310	Propyl gallate	100 mg/kg
319	Tertiary butyl hydroquinone (TBHQ)	120 mg/kg
320	Butylated hydroxyanisole (BHA)	175 mg/kg
321	Butylated hydroxytoluene (BHT)	75 mg/kg
	Any combination of gallates, BHA and BHT and/or TBHQ	200 mg/kg but limits above not to be exceeded
389	Dilauryl thiodipropionate	200 mg/kg

3.5 Antioxidant Synergists

		Maximum level
330	Citric acid	GMP
331	Sodium citrates	GMP
384	Isopropyl citrates	100 mg/kg individually or in combination
	Monoglyceride citrate	

3.6 Anti-foaming Agents (for oils and fats for deepfrying)

		Maximum level
900a	Polydimethylsiloxane	10 mg/kg

4. CONTAMINANTS

4.1 Heavy Metals

The products covered by the provisions of this Standard shall comply with maximum limits being established by the Codex Alimentarius Commission but in the meantime the following limits will apply:

		Maximum permissible concentration
Lead (Pb)		0.1 mg/kg
Arsenic (As)		0.1 mg/kg

4.2 Pesticide Residues

The products covered by the provisions of this Standard shall comply with those maximum residue limits established by the Codex Alimentarius Commission for these commodities.

5. HYGIENE

5.1 It is recommended that the products covered by the provisions of this Standard be prepared and handled in accordance with the appropriate sections of the Recommended International Code of Practice - General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), and other relevant Codex texts such as Codes of Hygienic Practice and Codes of Practice.

5.2 The products should comply with any microbiological criteria established in accordance with the Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods (CAC/GL 21-1997).

6. LABELLING

The product shall be labelled in accordance with the Codex General Standard for the Labelling of Pre-packaged Foods (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991).

6.1 Name of the Food

6.1.1 The designation "virgin fat" or "virgin oil" may only be used for individual fats or oils conforming to the definition in Section 2.2 of this Standard.

6.1.2 The designation "cold pressed fat" or "cold pressed oil" may only be used for individual fats or oils conforming to the definition in Section 2.3 of this Standard.

6.2 Labelling of Non-retail Containers

Information on the above labelling requirements shall be given either on the container or in accompanying documents, except that the name of the food, lot identification and the name and address of the manufacturer or packer shall appear on the container.

However, lot identification and the name and address of the manufacturer or packer may be replaced by an identification mark, provided that such a mark is clearly identifiable with the accompanying documents.

7. METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING

7.1 Determination of Lead

According to IUPAC 2.632, AOAC 994.02 or ISO 12193: 1994.

7.2 Determination of Arsenic

According to AOAC 952.13, IUPAC 3.136, AOAC 942.17, or AOAC 985.16.

APPENDIX. OTHER QUALITY AND COMPOSITION FACTORS

This text is intended for voluntary application by commercial partners and not for application by governments.

1. QUALITY CHARACTERISTICS

1.1 Colour:

Characteristic of the designated product.

1.2 Odour and Taste:

Characteristic of the designated product and free from foreign and rancid odour and taste.

	Maximum level
1.3 Matter Volatile at 105°C:	0.2% m/m
1.4 Insoluble Impurities:	0.05 % m/m
1.5 Soap Content:	0.005 % m/m
1.6 Iron (Fe):	
Refined fats and oils	2.5 mg/kg

Virgin fats and oils	5.0 mg/kg
Cold pressed fats and oils	5.0 mg/kg
1.7 Copper (Cu):	
Refined fats and oils	0.1 mg/kg
Virgin fats and oils	0.4 mg/kg
Cold pressed fats and oils	0.4 mg/kg
1.8 Acid Value:	
Refined fats and oils	0.6 mg KOH/g fat or oil
Virgin fats and oils	4.0 mg KOH/g fat or oil
Cold pressed fats and oils	4.0 mg KOH/g fat or oil
1.9 Peroxide Value:	
Virgin oils and cold pressed fats and oils	up to 15 milliequivalents of active oxygen/kg oil
Other fats and oils	up to 10 milliequivalents of active oxygen/kg oil

2. METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING

2.1 Determination of Acid Value (AV)

According to IUPAC 2.201 or ISO 660: 1996.

2.2 Determination of Peroxide Value (PV)

According to IUPAC 2.501 (as amended), AOCS Cd 8b - 90 (97) or ISO 3961: 1998.

2.3 Determination of Matter Volatile at 105°C

According to IUPAC 2.601 or ISO 662: 1998.

2.4 Determination of Insoluble Impurities

According to IUPAC 2.604 or ISO 663: 1999.

2.5 Determination of Soap Content

According to BS 684 Section 2.5.

2.6 Determination of Iron

According to IUPAC 2.631, ISO 8294: 1994 or AOAC 990.05.

2.7 Determination of Copper

According to IUPAC 2.631, ISO 8294: 1994 or AOAC 990.05.



Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur
b.t. Jóns R. Gunnarssonar heilbrigðisfulltrúa
Borgartúni 12-14
105 Reykjavík

Reykjavík, 11. nóvember 2019.

Efni: Andmæli vegna fyrirhugaðra stöðvunar á dreifingu vöru.

Til Magna Lögmannna hefur leitað Ölgerð Egils Skallagrímssonar ehf. og falið lögmönnum stofunnar að gæta hagsmuna sinna vegna fyrirhugaðra stöðvunar á dreifingu vörunnar Pop-A-Lot Oil Coconut Oil Specially Seasoned for Better Butter Flavor („varan“), sbr. bréf frá Heilbrigðiseftirliti Reykjavíkur („Heilbrigðiseftirlitið“), dags. 21. október 2019. Umbjóðandi minn óskaði eftir að frestur til andmæla yrði framlengdur til 12. nóvember 2019 og var það samþykkt hinn 31. október 2019. Sama dag fékk umbjóðandi minn afhent gögn málsins frá Heilbrigðiseftirlitinu.

Í stuttu máli byggir umbjóðandi minn aðallega á að varan sé fita/feiti en ekki olía. Af þeim sökum skorti lagagrundvöll til að stöðva dreifingu vörunnar. Verður þetta nú nánar rökstutt.

I.

Í bréfi Heilbrigðiseftirlitsins, dags. 21. október 2019, eru raktar þær réttarheimildir sem eftirlitið byggir ákvörðun sína á. Í bréfinu er m.a. tekið fram að einungis heimilt að nota litarefnið E 160a í fitu en ekki olíur samkvæmt reglugerð Evrópusambandsins (EB) nr. 1333/2008. Heilbrigðiseftirlitið byggir á að varan sé í fljótandi formi við stofuhita og sé því olía en ekki fita og þar með sé óheimilt að nota litarefnið E 160a við framleiðslu vörunnar. Umbjóðandi minn er þessu ósammála.

Með hliðsjón af hefðbundnum skilgreiningum telst fita sem er í fljótandi formi við stofuhita vera olía en fita/feiti ef hún er á föstu formi við stofuhita. Í málinu virðist liggja fyrir að varan byrji að umbreytast úr föstu formi í fljótandi í kringum 76 gráður á Fahrenheit eða u.þ.b. 24,44 gráður á Celsíus, sbr. „*product data sheet for item #2041*“.

Að mati umbjóðanda míns eru tvenns konar álitaefni uppi í máli þessu. Annars vegar hvort að 24,44 gráður á Celsíus teljist til stofuhita. Sé svarið við því jákvætt er hins vegar álitaefni hvort fullnægjandi sé til þess að stöðva dreifingu á vöru að vara byrji að umbreytast úr föstu formi í fljótandi form við 24,44 gráður á Celsíus eða hvort varan þurfi að vera að öllu leyti eða meirihluta í fljótandi formi.

Hugtakið stofuhiti er ekki skilgreint í reglugerð nr. 1333/2008 og ekki virðist liggja fyrir fyllilega samræmd skilgreining á hugtakinu í annarri löggjöf á sviðinu. Í eldri reglugerðum á sviði matvælalöggjafarinnar var að finna vísbendingar um viðmið varðandi stofuhita, sbr. t.d. c-lið 19. gr. reglugerðar nr. 503/2005, um merkingu matvæla, sem nú er brottfallin. Stofuhiti var þar skilgreindur með eftirfarandi hætti: „*ekki er skylt að gefa upp geymsluskilyrði fyrir vörur sem geymdar eru við stofuhita (20 °C)*“. Þá má nefna að í íslenskri orðabók er stofuhiti skilgreindur sem „*hiti í stofu, 20 – 24 °C*“.

Umbjóðanda mínum er ókunnugt um viðmið Heilbrigðiseftirlitsins varðandi stofuhita og/eða á hvaða heimildum þær byggja. Með hliðsjón af framangreindu telur umbjóðandi minn að 24,44 gráður á Celsíus sé hærra hitastig en stofuhiti og að leggja verði til grundvallar að varan sé á föstu formi við stofuhita.

Sé ekki fallist á framangreint, telur umbjóðandi minn í öllu falli liggja fyrir að 24,44 gráður á Celsíus sé í efri mörkum stofuhita. Í framangreindu samhengi hefur verulega þýðingu, telji Heilbrigðiseftirlitið að framangreint hitastig falli innan marka, hvort miða skuli við að varan sé að fullu eða meirihluta í fljótandi formi við þetta hitastig, eða hvort nægjanlegt sé að hún sé byrjuð að breyta um form. Með hliðsjón af þeim mun sem almennt er gerður á olíu og fitu telur umbjóðandi minn að miða verði við það hitastig þegar varan er að öllu leyti eða að meirihluta í fljótandi formi við mat á því hvort um sé að ræða olíu eða fitu.

Umbjóðandi minn byggir á að við 24,44 gráður á Celsíus byrji varan að skipta um form en verði ekki að fullu leyti í fljótandi formi fyrr en við hærra hitastig. Nákvæmlega hvar þau mörk liggja er umbjóðanda mínum ókunnugt um en lýsir sig reiðubúinn, í samráði við Heilbrigðiseftirlitið ef þess er óskað, til þess að afla upplýsinga um framangreint.

II.

Að framangreindu vertu telur umbjóðandi minn að lagagrundvöll skorti fyrir ákvörðunin þar sem varan sé í föstu formi við stofuhita. Sé ekki á þetta fallist, telur umbjóðandi minn vera verulegan vafa á um hvort lagaskilyrði séu fyrir hendi til þess að taka hina umdeildu ákvörðunar og að þörf sé á frekari öflun upplýsinga áður en lengra verður haldið.

Ákveði Heilbrigðiseftirlitið að breyta ekki ákvörðun sinni um stöðvun á sölu vörunnar óskar umbjóðandi minn eftir hæfilegum fresti til að finna staðgönguvöru. Beiðni þessi er reist á meðalhófsreglu stjórnisýsluréttarins og viðskiptalegum hagsmunum umbjóðanda míns þar sem stöðvun á sölu vörunnar mun, eðli málsins samkvæmt, hafa þau áhrif að umbjóðandi minn getur ekki selt hana með tilheyrandi fjárhagslegu tjóni. Þá kann stöðvun á sölu vörunnar einnig að hafa þau áhrif að viðskiptavinir umbjóðanda míns leiti til annarra birgja og umbjóðandi minn glati þar með viðskiptum.

Þá er rétt að benda á að stöðvun vörunnar kann að hafa í för með sér að þeir viðskiptavinir sem kaupa vöruna, einkum kvikmyndahús, geti ekki fundið sambærilega staðgönguvöru og verði því einnig fyrir fjárhagslegu tjóni. Að endingu telur umbjóðandi minn liggja fyrir að litarefnið, og þar með varan, sé ekki skaðlegt og því sé ekki aðkallandi að stöðva dreifingu vörunnar með tilliti til hagsmuna neytenda.

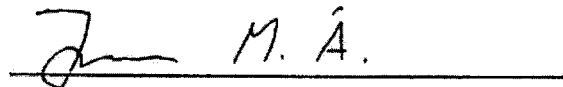
Í bréfi Heilbrigðiseftirlitsins, frá 21. október 2019, er tekið fram að sala vörunnar verði stöðvuð frá og með 22. nóvember 2019. Ákveði Heilbrigðiseftirlitið að breyta ekki ákvörðun sinni um stöðvun á sölu vörunnar óskar umbjóðandi minn eftir að salan verði ekki stöðvuð fyrir en þremur mánuðum eftir að endanleg ákvörðun liggur fyrir í málinu. Framangreind beiðni er sett fram til þess að umbjóðandi minn hafi raunveruleg tækifæri til þess að gæta hagsmuna sinna með forsvaranlegum hætti.

III.

Að framangreindu virtu telur umbjóðandi minn að hin umdeilda vara brjóti ekki í bága við ákvæði reglugerðar nr. 1333/2008 og af þeim sökum sé ekki heimild til að grípa til úrræða á grundvelli laga nr. 93/1995 um matvæli. Er þess því krafist að fallið verði frá fyrirhugaðri stöðvun á dreifingu vörunnar.

Umbjóðandi minn áskilur sér rétt til að koma að frekari andmælum, röksemdum eða gögnum á síðari stigum ef tilefni gefst til. Óski Heilbrigðiseftirlitið eftir frekari upplýsingum/gögnum frá umbjóðanda mínum mun undirritaður veita slíkt eftir bestu getu.

Virðingarfyllst,



Jörgen Már Ágústsson lögmaður

MAGNA



MAGNA lögmennt
b.t. Jörgens Mús Ágústssonar
Höfðabakka 9
110 REYKJAVÍK

Reykjavík, 28. febrúar 2020
Tilvísun: 2019100130

Efni: Tilkynning um ákvörðun: Stöðvun dreifingar á Pop-A-Lot Popping Oil Coconut Oil Specially Seasoned for Better Butter Flavor.

Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur vísar til bréfs yðar, f.h. Ölgerðar Egils Skallagrímssonar ehf. (Ölgerðin), dags. 19. nóvember 2019, þar sem andmælt er fyrirhugaðri ákvörðun Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur (HER) um stöðvun dreifingar á **Pop-A-Lot Popping Oil Coconut Oil Specially Seasoned for Better Butter Flavor** poppolíu.

Eins og fram kom í bréfi HER til Ölgerðarinnar, dags. 21. október 2019, er poppolían bragðbætt lituð kókosolía sem m.a. er notuð við framleiðslu á poppkorni, sbr. vörulýsingu fyrir vöruna (e. product data sheet for item #2041).

Poppolían hefur verið lituð með litarefninu beta karótíni (karótín, E 160a) skv. listanum yfir innihaldsefnin en litarefni eru aukefni og um þau gildir reglugerð Evrópusambandsins (EB) nr. 1333/2008 um aukefni í matvælum, með síðari breytingum. Reglugerðin var innleidd hér á landi með reglugerð nr. 978/2011. Poppolían fellur undir matvælaflokkinn *fitu og olíur sem eru að mestu leyti vatnsfríar (að undanskildri vatnsfrírri mjólkurfitu)*, þ.e. flokkur 02.1, í viðauka II við reglugerðina. Samkvæmt þessum matvælaflokki er einungis leyfilegt að nota litarefnið E 160a *eftir þörfum* í fitu en ekki í olíur. Að mati HER var varan olía og því fyrirhugaði HER að stöðva dreifingu vörunnar, sbr. 1. mgr. 4. gr. og 5. gr. reglugerðar (EB) nr. 1333/2008, frá og með 22. nóvember 2019.

Í samræmi við andmæla-reglu stjórnsýslulaga var Ölgerðinni veittur tveggja vikna frestur frá dagsetningu bréfs HER til þess að koma að andmælum áður en ákvörðun yrði tekin um stöðvun dreifingar.

Þann 29. október sl. barst tölvupóstur frá MAGNA lögmonnum fyrir hönd Ölgerðarinnar þar sem óskað var eftir því að fá afhent þau gögn sem vísað var til í bréfi HER ásamt myndum og öðrum gögnum sem máli kynnu að skipta varðandi beitingu andmælaréttar. Þá var jafnframt óskað eftir framlengingu á fresti til að fara yfir gögnin og leggja fram andmæli.

Þann 31. október sl. sendi HER umbeðin gögn og var beiðni um framlengingu á fresti samþykkt.

Þann 11. nóvember sl. bárust andmæli yðar f.h. Ölgerðarinnar í tölvupósti. Andmælin bárust einnig í bréfpósti.

Þann 21. nóvember sl. ákvað HER í ljósi framkominna andmæla að fresta fyrirhugaðri stöðvun á dreifingu vörunnar til 20. mars 2020.

Samdægurs óskaði HER eftir dreifingarlista fyrir vöruna og barst hann í tölvupósti þann 16.



Þann 30. janúar sl. leitaði HER eftir álitu aukefnasérfræðinga dönsku matvælastofnunarinnar (Fødevarestyrelsen) á því hvort leyfilegt væri að nota litarefnið E 160a í poppolfuna. Að mati sérfræðinganna féll varan í matvælaflokk 02.1 og var hún olía miðað við markaðssetningu og form við notkun.

Niðurstaða.

Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur hefur farið yfir andmæli umbjóðanda yðar. Að mati HER snýst mál þetta um það hvort varan sem hér um ræðir sé fita/feiti eða olía. Til þess að meta það verður að hafa í huga markaðssetningu vörunnar og hvernig hún er notuð.

Samkvæmt vörulýsingu á poppolían að vera fljótandi við um 24,4°C og herra hitastig en við lægra hitastig á varan að vera á föstu formi.

Þann 15. janúar 2020 fóru heilbrigðisfulltrúar frá Heilbrigðiseftirliti Reykjavíkur í tvö kvikmyndahús í Reykjavík; annars vegar Háskólabíó og hins vegar Egilshallarbíó. Þessi kvikmyndahús voru á dreifingarlistanum sem sendur var til HER þann 16. desember sl. Kannað var ástand poppolíunnar í geymslum kvikmyndahúsanna og hvernig olían var notuð á stöðunum. Hitastig vörunnar í geymslunum var í báðum tilfellum um 22°- 23°C og var poppolían þá á föstu formi. Til þess að hægt væri að nota hana til þess að framleiða popp í poppvélum kvikmyndahúsanna var hún geymd við herra hitastig þangað til hún varð fljótandi. Á því formi var hægt að dæla olíunni upp úr umbúðunum í poppvélarnar með sérstökum dælubúnaði.

Eins og fram kom hér að ofan er leyfilegt að nota E 160a *eftir þörfum* í fitu en ekki í olíur skv. matvælaflokki 02.1 í viðauka II reglugerðar (EB) nr. 1333/2008.

Poppolían er markaðssett sem olía, sbr. vöruheiti og vörulýsingu fyrir hana, sjá t.d. liðinn „Product Physical Properties“ í vörulýsingunni en þar er hún skilgreind sem vökvi (e. liquid, >76°F (>24,4°C)).

Til þess að nota poppolíuna við popppframleiðslu í kvikmyndahúsum þarf hún að vera á fljótandi formi og var hún notuð þannig í þeim kvikmyndahúsum sem HER hefur heimsótt. Ekki er hægt að nota vöruna á föstu formi, þ.e. sem fitu/feiti, við popppframleiðsluna miðað við þann tækjabúnað sem notaður er á stöðunum.

Að mati HER verður því að líta á vöruna sem olíu en ekki fitu/feiti og er notkun á litarefninu E 160a því ekki leyfileg í hana.

Poppolían er notuð í fjölmörgum kvikmyndahúsum hér á landi ásamt því að vera notuð af veitingastöðum og framleiðslufyrirtækjum, sbr. dreifingarlista. Stöðvun dreifingar á vörunni mun því hafa veruleg áhrif á a.m.k. sum þessara fyrirtækja.

Í ljósi alls framangreinds hefur Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur tekið ákvörðun um að stöðva dreifingu Pop-A-Lot Popping Oil Coconut Oil Specially Seasoned for Better Butter Flavor poppolíu, sbr. 1. mgr. 4. gr. og 5. gr. reglugerðar (EB) nr. 1333/2008 um aukefni í matvælum, með síðari breytingum, og 3. mgr. 30. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum, og skal varan ekki vera í dreifingu eftir 1. mars 2021. Ætti þessi frestur að gefa umbjóðanda yðar nægilega langan frest til að finna staðgönguvöru.

Athygli er vakin á að heimilt er að kæra ákvörðun Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur til sjávarútvegsráðherra samkvæmt heimild í 1. mgr. d-liðar 30. gr. laga um matvæli, sbr. 1. mgr. 26. gr. stjórnsýslulaga. Um kærufrest vísast til 1. mgr. 27. gr. stjórnsýslulaga, en samkvæmt



Reykjavíkurborg

Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur

Ákvæðinu skal kæra borin fram innan þriggja mánaða frá því aðila máls var tilkynnt um stjórnvaldsákvörðun. Vakin er athygli á að kæra frestar ekki réttaráhrifum.

Virðingarfyllst

f.h. Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur


REYKJAVÍKUR
Jon P. Gunnarsson
heilbrigðisfulltrúi

Afrit sent:

Markaðseftirlit Matvælastofnunar.



NÁTTÚRUVÍSINDI OG VERKFRÆÐI → LÍFVÍSINDI: ALMENNT

Fskj. nr. 8

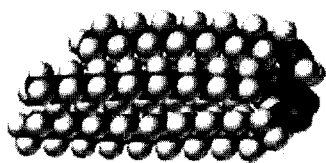
Getið þið sagt mér allt um lípíð?

ÞURÍÐUR ÞORBJARNARDÓTTIR

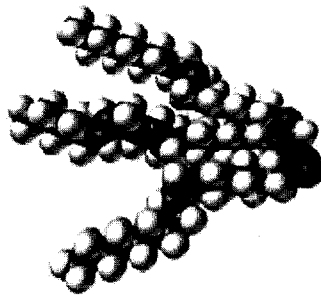
Ekki er hægt að greina frá öllu um lípíð á þessum vettvangi þar sem slík umfjöllun myndi fylla mörg bókabindi. *Lípíð* eða *fituefni* er stór flokkur efna sem eiga það eitt sameiginlegt að vera vatnsfælin og leysast því ekki upp í vatni. Í þessum efnaflokki er *fita* (feiti og olíur, það er hörð og mjúk fita), *vöx*, *fosfólípíð*, *sterar* og fleira. Hér skal tekið fram að ekki er algilt á íslensku að kalla það sem á ensku heitir 'fats and oils' einu nafni fitu á íslensku og skipta þeim í feiti og olíur (eða harða og mjúka fitu) en verður það gert hér.

Fita er algengust lípíða. Hún er gerð úr tvenns konar sameindum - glýseróli og fitusýrum - enda kölluð *glýseríð* á efnafræðimáli. Glýserólsameind telst til alkóhóla og inniheldur þrjú kolefnisatóm sem fitusýrurnar tengjast. Ef aðeins eitt kolefnisatóm er tengt fitusýru kallast efnið *einglýseríð*. Ef tvö eða öll þrjú kolefnisatómin tengjast fitusýrum er talað um *tví-* eða *þríglýseríð*. Í náttúrunni eru þríglýseríð langalgengust og mætti því með réttu kalla þau hina eiginlegu fitu.

Fitu má skipta í feiti og olíu eftir því í hvernig ástandi hún er við stofuhita þar sem feiti er á föstu formi á meðan olía er fljótandi. Munur á því hvort fitutegund er feiti eða olía er fólgin í þeim fitusýrum sem hún er gerð úr.



Feiti (hörð fita).



Olía (mjúk fita).

Fitusýra er nokkuð flókin sameind. Hún hefur vatnssækinn „haus“ og vatnsfælinn „hala“. Hali fitusýru er nokkuð langur og er meginuppistaða hans kol sem vetni og súrefni tengjast við. Fitusýrur skiptast í þrjár megingerð fjölda vetnisatóma, það er *mettaðar*, *einómettaðar* og *fjölómettaðar*, og fer fjöldi

SPYRJA

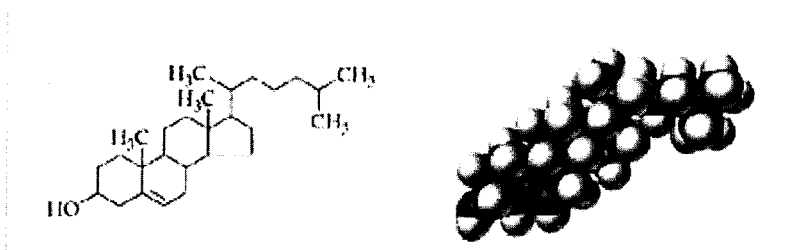
Fosfólípíð eru í raun sérstök gerð af tvíglýseríðum. Í hverri sameind eru tvær fitusýrur en tengd við þriðja kolefnisatómið er fosfathópur tengdur annarri sameind.

Fosfólípíð eru mjög mikilvægar sameindir. Þau eru bæði með vatnsfælinn og vatnssækinn hluta. Þetta gerir þeim kleift að raða sér upp í lag og mynda himnur. Dæmi um slíka himnu er þunna skánin sem myndast ofan á mjólk eftir að hún hefur verið soðin og síðan látin kólna. Þá raðast vatnssæknu hlutarnir ofan í mjólkina en þeir vatnsfælnu upp í loftið.

Allar frumuhimnur í lífheiminum eru að meginuppistöðu tvöfalt lag af fosfólípíðum. Á þennan hátt „ráða“ fosfólípíðin hvað fer inn í og út úr frumum. Fosfólípíðin eru því mjög mikilvæg byggingarefni í lífverum. Í þessu tvöfalda lípíðlagi finnast svo aðrar sameindir svo sem prótín.

Sterar eru sérstakur flokkur lípíða og mjög mikilvægur. Þeir hafa allt aðra efnafræðilega byggingu en þau lípíð sem hefur verið fjallað um til þessa. Í stað fitusýra sem tengjast við alkóhól eru sterar með flókna hringbyggingu.

Þekktasti sterinn er *kólesteról*. Mannslíkaminn, nánar til tekið lifrin, myndar um 2 grömm af kólesteróli daglega. Þetta magn er um 85% af heildarmagni kólesteróls í blóði okkar en aðeins 15% koma úr fæðunni.



Kólesteról er dæmi um stera.

Kólesteról er notað sem hráefni í myndun sterahormóna eins og kynhormóna. Einnig eru efni í galli myndað úr kólesteróli, svo og D-vítamín í húðinni þegar sól fellur á kólesteról þar. Kólesterólsameindir finnast líka í fosfólípíðlagi frumuhimna og gefa þeim vissa festu.

Margir aðrir flokkar fituefna eru til en aðeins skal nefna **lípóprótín** (stundum kölluð fitupróteín) til viðbótar við það sem þegar er upp talið. Lípóprótín eru sérstakur flokkur efna gerður úr lípíðum og prótínum. Þau gegna hlutverki burðarefna í líkamanum og flytja meðal annars kólesteról og önnur fituleysanleg efni um líkamann með blóðrásinni.

Lípóprótín skiptast í tvo megin flokka eftir eðlisþyngd eða þéttleiki þeirra. Annars vegar eru *LDL* (e. low density lipoprotein) og hins vegar *HDL* (e. high density lipoprotein). LDL eru oft kölluð vonða kólesterólið þar sem þau tengjast

5/28/2020

Vísindavefurinn: Getið þið sagt mér allt um lípið?

Vísindavefurinn • Dunhaga 5 • 107 Reykjavík • Sími 525-4765 • Tölvupóstur til ritstjórnar

VISIT THE ENGLISH VERSION

SPYRJA

REGLUGERÐ

um merkingu matvæla.

1. gr.

Gildissvið.

Reglugerð þessi gildir um merkingar matvæla sem dreift er til neytenda og atriði viðvirkjandi kynningu og auglýsingu þeirra. Reglugerð þessi gildir einnig um merkingar matvæla sem dreift er til veitingahúsa, heilbrigðisstofnana, mótuneyta og annarra sambærilegra stóreldhúsa. Reglugerðin gildir ekki um merkingar matvæla sem ætluð eru til útflutnings til ríkja utan Evrópska efnahagssvæðisins.

Um einstök matvæli eða matvælaflokka gilda einnig eftir atvikum sérstakar reglugerðir.

2. gr.

Markmið.

Markmið þessarar reglugerðar er að tryggja að neytendur fái réttar og greinargóðar upplýsingar um þau matvæli sem boðin eru til sölu, auglýst eða kynnt með öðrum hætti.

3. gr.

Skilgreiningar.

Merking orða í reglugerð þessari er sem hér segir:

1. „*Best fyrir*“ og „*Best fyrir lok*“ merkingar gefa til kynna lágmarksgeymsluþol vöru við þau geymsluskilyrði sem við eiga. Varan getur haldið eiginleikum sínum og verið neysluhæf eftir tilgreint lágmarksgeymsluþol. Óheimilt er að dreifa vörunni eftir tilgreint tímabil.
2. *Dreifing* er hvers konar flutningur, framboð og afhending, þ.m.t. innflutningur, útflutningur og sala. Hér er einnig átt við geymslu og annað sem tengist dreifingu.
3. *Forþökkuð vara* er vara sem er sett í umbúðir án þess að kaupandinn sé viðstaddur og þegar magn vörunnar sem í umbúðunum er hefur fyrirfram ákvarðað gildi sem ekki er hægt að breyta án þess að opna umbúðirnar eða breyta þeim svo sjáanlegt sé.
4. *Framleiðslulota* merkir samsafn sölueininga matvæla sem eru framleidd eða er pakkað við nánast sömu skilyrði.
5. *Innihaldsefni* merkir hráefni, aukefni og önnur efni, sem notuð eru við framleiðslu matvæla og finnast í lokaafurð, jafnvel þó í breyttri mynd sé. Ef innihaldsefni matvæla er sjálft afurð úr nokkrum innihaldsefnum skulu þau talin innihaldsefni matvælaanna sem um er að ræða.
6. *Matvæli* eru hvers konar vörur sem ætlaðar eru mönnum til neyslu, þar með talið neysluvatn.
7. *Merking* eru orð, upplýsingar, vörumerki, sérheiti, myndefni eða tákn sem tengjast matvælum og eru sett á umbúðir, skjöl, tilkynningar, merkimiða, hringi eða kruga sem fylgja matvæluþunum eða vísa til þeirra.
8. *Þökkunardagur* er sá dagur þegar vörunni er pakkað í þær umbúðir sem henni er dreift í.
9. *Síðasti neysludagur* merkir lok þess tímabils sem varan heldur gæðum sínum. Óheimilt er að dreifa vörunni eftir dagsetningu síðasta neysludags.
10. *Stóreldhús* eru veitingahús, eldhús heilbrigðisstofnana, mótuneyti og önnur sambærileg starfsemi.

11. Framleiðslulota, sbr. 25. – 26. gr.

Í viðauka 6 við reglugerð þessa er kveðið á um viðbótarupplýsingar sem tilgreina skal í merkingum viðkomandi matvæla.

Upplýsingar um vöruheiti, nettóþyngd, geymsluþol og styrk vínanda, þegar við á, skulu vera á sama sjónsviði.

Þegar um er að ræða margnota glerflöskur óafmáanlega merktar sem hafa engan merki-miða, hring eða kruga eða umbúðir þar sem stærsti flöturinn er minni en 10 cm² að flatarmáli er einungis nauðsynlegt að gefa upp vöruheiti, nettóþyngd og geymsluþol sbr. þó ákvæði 13. gr.

7. gr.

Vöruheiti.

Matvæli skulu bera það vöruheiti sem mælt er fyrir um í þeim reglum sem gilda um viðkomandi vöruheiti. Vanti slíkt heiti er notast við hefðbundið heiti eða lýsingu á vörunni eða notkun hennar, sem er nógu nákvæm til að kaupandinn fái rétta hugmynd um eðli vörunnar, og til að unnt sé að greina hana frá öðrum sambærilegum matvælum sem hún gæti verið tekin í misgripum fyrir.

Vörumerki eða glysheiti má ekki koma í stað vöruheitis.

Á kartöfluumbúðum skal tegundarheiti koma skýrt fram.

Í vöruheiti eða í tengslum við það, skulu koma fram upplýsingar um ástand eða hvaða meðhöndlun matvæli hafa fengið, svo sem möluð, frostþurrkuð, hraðfrost, þykkt, reykt, í öllum þeim tilvikum þar sem skortur á slíkum upplýsingum gæti villt um fyrir kaupandanum. Sé um að ræða matvæli sem hafa verið meðhöndluð með jónandi geislun skulu þau bera merkinguna „meðhöndlað með jónandi geislun“, eða „geislað“.

8. gr.

Innihaldslýsing.

Innihaldslýsing skal birt á eftir orðinu „Innihald“ eða „Innihaldslýsing“ og skal hún veita greinargóðar upplýsingar um samsetningu vörunnar. Auk þess að vera í samræmi við ákvæði þessarar greinar skal innihaldslýsing vera í samræmi við ákvæði 9.-13. gr. svo og viðauka 1, 2, 4 og 6 við þessa reglugerð.

Öll innihaldsefni skal tilgreina eftir minnkandi magni eins og þau eru notuð við framleiðslu vörunnar.

Þrátt fyrir 2. mgr.:

- a) skal tilgreina vatn og rokgjörn efnasambönd, sem notuð eru við framleiðslu, í innihaldslýsingu miðað við þyngd þeirra í lokaafurð. Vatnsinnihald skal þá reiknað með því að draga þyngd annarra innihaldsefna frá heildarþyngd lokaafurðar. Ef vatn reynist undir 5% af nettóþyngd vörunnar er ekki skylt að tilgreina það í innihaldslýsingu,
- b) er heimilt að tilgreina innihaldsefni, sem notuð eru þykkt eða þurrkuð og sem vatni er bætt aftur í við framleiðslu, í röð eftir magni eins og það var fyrir þykkingu eða þurrkun,
- c) er heimilt, fyrir þykktar eða þurrkaðar vörur, sem ætlast er til að verði þynntar eða leystar upp með vatnsíblöndun, að tilgreina innihald samkvæmt hlutföllum í þynntri eða uppleystri vörunni, að því tilskildu að innihaldslýsingunni fylgi athugasemd á borð við „innihald í þynntri/uppleystri vöru“ eða „innihald í vörunni tilbúinni til notkunar“,
- d) er heimilt fyrir ávaxta-, grænmetis- og sveppablöndur, þar sem ekki er umtalsvert meira af einni tegund en annarri miðað við þyngd, að tilgreina innihald þannig að

Eigi að síður:

- a) er heimilt að nota flokksheiti fyrir ákveðin hráefni samkvæmt viðauka 1, Heitunum „sterkja“ og „umbreytt sterkja“ skal þó alltaf fylgja ábending um sérstakan uppruna úr jurtaríkinu séu líkur á því að þær innihaldi glúten, sbr. 13. gr.,
- b) skulu aukefni, sem heyra undir einhvern flokkanna í viðauka 2, merkt með heiti þess flokks og á eftir skal koma sérheiti eða E-númer. Ef aukefnið heyrir undir fleiri en einn flokk skal tilgreina flokkinn sem best lýsir meginhlutverki efnisins í viðkomandi vöru,
- c) skal merkja bragðefni í samræmi við viðauka 2.

12. gr.

Samsett innihaldsefni.

Heimilt er að merkja samsett innihaldsefni undir eigin heiti í innihaldslýsingu, að því tilskildu að jafnframt fylgi með innihaldslýsing efnanna.

Slíka lýsingu þarf þó ekki þegar samsett innihaldsefni eru:

- a) skilgreind samkvæmt sérreglugerðum og eru minna en 2% af lokaafurð. Þessi undantekning gildir ekki um aukefni, sbr. þó ákvæði 10. gr.,
- b) blanda af kryddi og/eða kryddjurtum sem inniheldur engin aukefni og er minna en 2% af lokaafurð,
- c) undanþegin kröfu um innihaldslýsingu samkvæmt öðrum sérreglugerðum.

13. gr.

Ofnæmis- og ópolsvaldar.

Þrátt fyrir ákvæði 9., 11. og 12. gr. skal merkja með skýrum hætti öll innihaldsefni sem eru á lista 1 yfir ofnæmis- og ópolsvalda í viðauka 4 eða eru upprunnin úr þeim ef þau eru notuð í framleiðslu matvæla og eru enn til staðar í lokaafurð, jafnvel þó í breyttri mynd sé. Þetta á þó ekki við ef heiti innihaldsefnis kemur skýrt fram í heiti vörunnar.

Þrátt fyrir ákvæði 10. gr. skulu öll efni og efnisþættir sem upprunnin eru úr einhverju þeirra innihaldsefna sem fram koma á lista 1 yfir ofnæmis- og ópolsvalda í viðauka 4 teljast innihaldsefni ef þau eru notuð í framleiðslu matvæla og eru til staðar í lokaafurð, jafnvel þó í breyttri mynd sé. Í innihaldslýsingu skal koma skýrt fram úr hvaða ofnæmis- eða ópolsvaldi af lista 1 í viðauka 4 þau eiga uppruna sinn.

Þrátt fyrir f-lið 9. gr. skal tilgreina í innihaldslýsingu efnin sem eru á lista 1 í viðauka 4 í drykkjarvörum með yfir 1,2% vínanda með orðinu „inniheldur“. Þetta á þó ekki við ef heiti innihaldsefnis kemur skýrt fram í heiti vörunnar.

14. gr.

Magnmerkingar.

Ef merking matvæla gefur til kynna magn eða undirstrikar mikilvægi eins eða fleiri innihaldsefna eða ef ákveðin innihaldsefni eru venjulega tengd heiti matvæla eða eru nauðsynleg til að einkenna matvælin og greina þau frá vörum sem þau kunna að vera tekin í misgripum fyrir skal magn þeirra koma fram í tengslum við heiti vörunnar eða í innihaldslýsingu.

Magn innihaldsefna skal gefið upp í prósentum eins og það er notað við framleiðslu vörunnar nema annað sé ákveðið sbr. 8. gr.

Ákvæði 1. og 2. mgr. eiga ekki við um innihaldsefni eða flokka þeirra þegar:

1. Nettóþyngd efnanna er tilgreind samkvæmt ákvæði um vörur í legi sbr. 18. gr.
2. Aðrar sérreglur hafa verið settar um merkingu þeirra eða að sérreglur gera kröfu um að efnið sé í vörunni í tilteknu magni, án þess að sérstök krafa sé gerð um merkingu.

18. gr.

Nettóþyngd vöru í legi.

Þegar matvæli í föstu formi eru boðin til sölu í legi skal auk heildarþyngdar innihalds tilgreina nettóþyngd matvörunnar (þyngd fyrir utan löginn) á umbúðunum. Að því er varðar þetta ákvæði eiga orðin „í legi“ við vörur í eftirfarandi legi, að því tilskildu að lögurinn sé einungis viðbót við meginefnin í tilreiðslunni og því ekki afgerandi þáttur í kaupunum: vatn, saltvatn, þækill, sýrulausn, edik, sykurlausnir, ávaxta- eða grænmetissafar sé um ávexti eða grænmeti að ræða.

19. gr.

Geymsluskilyrði.

Geymsluskilyrði skulu merkt á eftirfarandi hátt:

- a) kælivörur skal geyma við +4°C eða kaldara og merkja sem „KÆLIVARA“. Ef hitastig er tilgreint skal það vera 0-4°C (t.d. „KÆLIVARA, 0-4°C“),
- b) frystivörur á að geyma við -18°C eða kaldara og merkja „FRYSTIVARA“. Ef hitastig er tilgreint skal það vera -18°C (t.d. „FRYSTIVARA, -18°C“),
- c) ekki er skylt að gefa upp geymsluskilyrði fyrir vörur sem geymdar eru við stofuhita (20°C).

20. gr.

Geymsluþol.

Matvæli, að undanskildum þeim sem talin eru upp í 22. gr., skal merkja með „best fyrir“ eða „best fyrir lok“. Kælivörur sem hafa fimm daga geymsluþol eða skemmra skal þó merkja með „síðasti neysludagur“. Allar kælivörur sem hafa þriggja mánaða geymsluþol eða skemmra, skal jafnframt merkja með „þökkunardagur“. Orðunum skal fylgja annaðhvort sjálf dagsetningin eða tilvísun í það hvar dagsetningin kemur fram.

Dagsetning skal tilgreind sem dagur, mánuður og ár, en eftirfarandi frávik eru heimil:

- a) fyrir matvæli sem geymast þrjú mánuði eða skemur nægir að tilgreina dag og mánuð,
- b) fyrir matvæli sem geymast í 18 mánuði eða skemur, þó lengur en 3 mánuði, nægir að tilgreina mánuð og ár,
- c) fyrir matvæli sem geymast lengur en 18 mánuði nægir að tilgreina ár.

Óheimilt er að gera breytingu á merkingu geymsluskilyrða og geymsluþols á umbúðum matvæla.

Óheimilt er að dreifa matvælum eftir dagsetningu „síðasta neysludags“ eða tímabil „best fyrir“ merkingar.

21. gr.

Ákvörðun geymsluþols.

Framleiðandi vöru skal ákvarða og bera ábyrgð á geymsluþolsmerkingu hennar. Við ákvörðun geymsluþols skal tekið tillit til eðlis vörunnar, flutnings-, dreifingar- og geymsluskilyrða. Leiði athuganir í ljós að gæði vörunnar eru ekki í samræmi við merkt geymsluþol, getur viðkomandi heilbrigðisnefnd ákvarðað það geymsluþol sem skal gilda fyrir vöruna. Skulu slíkar ákvarðanir tilkynntar Umhverfisstofnun. Ef ekki er bætt úr, getur hlutaðeigandi heilbrigðisnefnd stöðvað vinnslu og sölu á vörunni.

Umhverfisstofnun er heimilt að gefa út reglur um geymsluþol fyrir ákveðnar tegundir eða flokka matvæla. Skulu slíkar reglur birtar með auglýsingu í Lögbirtingablaðinu. Ef verulega breyttar forsendur hafa áhrif á geymsluþol vegna meðhöndlunar vörunnar, t.d. opnun umbúða, getur stofnunin gert kröfu um að þess sé getið á umbúðum.

26. gr.

Undantekningar frá framleiðslulotu.

Ekki er skylda að merkja með framleiðslulotu þær landbúnaðarafurðir sem eru fluttar af bújörðinni, dreift til geymslu-, tilreiðslu- eða pökkunarstöðva, fluttar til framleiðslusamtaka eða sóttar til að koma þeim samstundis í tilreiðslu eða vinnslu.

Ís í stökum einingum, þar sem lotumerking kemur fram á ytri umbúðum, er undanskilinn kröfum um lotumerkingu.

Þegar dagsetning um lágmarksgeymsluþol, „best fyrir“ eða „síðasti neysludagur“, kemur fram er ekki nauðsynlegt að merkja framleiðslulotu, sbr. 25. gr., að því tilskildu að þessi dagsetning komi skýrt fram með því að tiltaka að minnsta kosti mánaðardag og mánuð í rétttri röð (d.m.).

27. gr.

Merkingar matvæla til stóreldhúsa.

Þær merkingar sem krafa er gerð um í 6. gr. og 3. mgr. 1. gr. skulu koma fram á umbúðum matvæla eða viðföstum merkimiða. Merkingar þessar geta þó í eftirfarandi tilvikum komið fram í viðskiptaskjölum sem fylgja þeim matvælum sem þau vísa til eða eru send á undan eða samtímis vörusendingunni:

- a) þegar matvæli í neytendaumbúðum eru markaðssett á fyrri stigum, áður en kemur til dreifingar til smásölu;
- b) þegar matvæli í umbúðum eru ætluð til að birgja upp stóreldhús vegna tilreiðslu, frekari vinnslu eða smásölu.

Í þessum tilvikum skulu þær merkingar sem gerð er krafa um í 1., 5. og 6. tl. 6. gr. jafnframt koma fram á ytri umbúðum sem vörunni er dreift í.

28. gr.

Lausasala.

Þegar vöru er dreift án umbúða, eða pakkað á sölustað eða sett í umbúðir til beinnar sölu til neytenda, skal seljandi vörunnar geta veitt kaupanda upplýsingar um þau atriði sem tilgreind eru í 6. gr. þessarar reglugerðar, sbr. einnig ákvæði 27. gr.

Þegar kartöflur eru seldar í lausri vigt skal merkja með áberandi hætti hvaða tegund er um að ræða.

29. gr.

Rofnar umbúðir.

Ekki er heimilt að rjúfa neytendaumbúðir og selja vöru óinnpakkaða. Þetta á þó ekki við hafi framleiðandi, dreifandi eða pökkunaraðili heimilað seljanda að rjúfa umbúðir. Þegar slíkt er gert er það á ábyrgð viðkomandi framleiðanda, dreifanda eða pökkunaraðila, að óinnpökkuð vara haldi sínum eiginleikum og sé af sömu gæðum og sú vara sem seld er í neytendaumbúðum.

30. gr.

Eftirlit og rannsóknir.

Heilbrigðisnefndir sveitarfélaga undir yfirumsjón Umhverfisstofnunar, fara með eftirlit með því að ákvæðum þessarar reglugerðar sé framfylgt.

Umhverfisstofnun skal annast rannsóknir vegna opinbers eftirlits varðandi samsetningu matvæla með tilliti til merkingar, auglýsingar og kynningar þeirra.

Ákvæði til bráðabirgða.

I

Vegna þeirra vara sem eru hér á markaði við gildistöku þessarar reglugerðar og ekki eru í samræmi við ákvæði 12. og 13. gr. er veittur frestur til 1. janúar 2006 til að uppfylla þau. Þetta gildir þó ekki um eftirfarandi innihaldsefni og afurðir úr þeim, sem geta valdið ofnæmi eða óþoli, ef þau finnast í vörunni: Mjólk, fisk, egg, sojabaunir, skeldýr, jarðhnetur, möndlur, hnetur, hafra, bygg, rúg og hveiti. Frestur til að merkja ofnæmis- og óþolsvalda í lista 2, viðauka 4 er til 25. nóvember 2007.

Veittur er 12 mánaða frestur til að uppfylla ákvæði um viðbótarupplýsingar á vörum sem innihalda lakkrís skv. 2. mgr. 6. gr. og viðauka 6. Vörur sem ekki uppfylla ákvæði reglugerðarinnar en eru merktar fyrir 20. maí 2006 má selja á meðan birgðir endast.

Umhverfissráðuneytinu, 17. maí 2005.

F. h. r.

Sigríður Auður Arnardóttir.

Sigrún Ágústsdóttir.

VIÐAUKI 1

Flokksheiti innihaldsefna.

Heimilt er að tilgreina eftirfarandi innihaldsefni með flokksheiti í stað sérheita:

<i>Hráefni</i>	<i>Flokksheiti</i>
Allar fisktegundir, þar sem fiskurinn er hluti af innihaldi í öðrum matvælum, að því tilskildu að hvorki vöruheiti né merking matvælnanna gefi til kynna sérstaka fisktegund.	Fiskur.
Hreinsuð fita.	„Fita“, ásamt annaðhvort orðinu „dýra-“ eða „jurta-“, eftir því sem við á, eða upplýsingum um nákvæman uppruna þeirra í dýra- eða jurtaríkinu. Skyllt er að nota lýsingarorðið „hert“ til að auðkenna herta fitu ef uppruni hennar í dýra- eða jurtaríkinu er tilgreindur.
Glúkósasýróp eða afvatnað glúkósasýróp.	Glúkósasýróp.
Blanda af grænmeti sem vegur ekki meira en 10% af þyngd matvæla.	Grænmeti.
Allar tegundir af gúmmí sem notað er við framleiðslu á tyggigúmmí.	Gúmmíefni.
Pressað, skrufupressað eða hreinsað kakósmjör.	Kakósmjör.

<i>Hráefni</i>	<i>Flokkshæiti</i>
Allar tegundir af ostum, þar sem ostur eða blanda af ostum er innihald í öðrum matvælum, að því tilskildu að hvorki vöruheiti né merking matvællanna gefi til kynna sérstaka tegund af osti.	Ostur.
Sterkjur og umbreyttar sterkjur sem umbreyttar hafa verið með eðlisfræðilegum aðferðum eða lífhvötum.	„Sterkja“, ásamt tegundarheiti jurtar sem hún er unnin úr ef sterkjan inniheldur glúten.
Allir sykraðir ávextir sem vega ekki meira en 10% af þyngd matvæla.	Sykraðir ávextir.
Allar tegundir súkrósa.	Sykur.
Allar tegundir vína sem skilgreind eru í reglugerð Evrópusambandsins nr. 1493/1999 um samhæft markaðsskipulag á víni.	Vín.
Afvatnaður dextrósi og vetnisdextrósi.	Prúgusykur.

VIÐAUKI 2

Flokkshæiti aukefna og merking á bragðefnum.

Flokkshæiti aukefna:

Skylt er að tilgreina aukefni með heiti flokksins sem þau heyra undir auk sérheitis þeirra eða númeri. Flokkshæiti aukefna eru:

- Bindiefni (stabilizer)
- Bragðaukandi efni (flavour enhancer)
- Bræðslusölt (emulsifying salts)⁴
- Drifefni (gas) (propellent gas)
- Festuefni (firming agent)
- Froðueyðar (antifoaming agent)
- Hleypiefni (gelling agent)
- Húðunarefni (glazing agent)
- Kekkjavarnarefni (anticaking agent)
- Litarefni (color)
- Loftskiptar (packaging gas)⁵
- Lyftiefni (raising agent)

⁴ Á einungis við um brædda osta og vörur úr bræddum osti.

⁵ Ekki er skylt að tilgreina flokkshæitið, en þegar loftskiptar eru notaðir til að hafa áhrif á geymsluþol, skal merkingin „Loftskiptar umbúðir“ eða „Pakkað í loftskiptar umbúðir“ koma fram á umbúðum.

VIÐAUKI 4
Ofnæmis- og óþolsvaldar.

Listi 1

Ofnæmis- og óþolsvaldar sem merkja skal með skýrum hætti skv. 13. gr.:

1. Egg og afurðir úr þeim.
2. Fiskur og fiskafurðir.
3. Hnetur, þ.e.
 - a. möndlur (*Amygdalus communis* L.),
 - b. heslihnetur (*Corylus avellana*),
 - c. valhnetur (*Juglans regia*),
 - d. kasjú hnetur (*Anacardium occidentale*),
 - e. pekanhnetur (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch),
 - f. parahnetur (Brasilíuhnetur) (*Bertholletia excelsa*),
 - g. pistasíur (hjartaaldin) (*Pistacia vera*),
 - h. macadamiahnetur (*Macadamia ternifolia*) og afurðir þeirra.
4. Jarðhnetur og afurðir úr þeim.
5. Korn sem inniheldur glúten (þ.e. hveiti, rúgur, bygg, hafrar, spelt, kamut eða afbrigði þessarar tegunda) og kornafurðir.
6. Krabbadýr og afurðir úr þeim.
7. Mjólk og mjólkurafurðir (laktósi meðtalinn).
8. Sellerí og afurðir úr því.
9. Sesamfræ og afurðir úr því.
10. Sinnep og afurðir úr því.
11. Sojabauur og afurðir úr þeim.
12. Súlphúr díoxíð og súlfíð í meira magni en 10 mg/kg eða 10 mg/l, gefið upp sem SO₂.

Listi 2

Efni sem merkja skal skv. ákvæðum 13. gr. frá og með 25. nóvember 2007:

Innihaldsefni	Innihaldsefni sem skylt er að merkja frá og með 25. nóvember 2007
Korn sem inniheldur glúten	<ul style="list-style-type: none"> • Glúkósasíróp, þ.m.t. dextrósi⁷ úr hveiti, • Maltdestrín úr hveiti⁷, • Glúkósasíróp úr byggi, • Korn notað í gerjunarvökva til að eima vínanda úr.
Egg	<ul style="list-style-type: none"> • Lýsósím (úr egg) notað í léttvín, • Albúmín (úr egg) notað sem felliefni í léttvín og sítra.

⁷ Ásamt afurðum úr því, að því tilskildu að framleiðsluferli auki ekki á ofnæmisvirkni eins og hún hefur verið metin af Matvælaöryggisstofnun Evrópu fyrir þær vörur sem afurðirnar koma úr.

VIÐAUKI 6
Matvæli sem skulu merkt með viðbótarupplýsingum.

<i>Gerð eða flokkur matvæla</i>	<i>Merking</i>
Matvæli sem hefur verið pakkað með lofttegundum, sem heimilar eru skv. reglugerð um aukefni í matvælum, nr. 285/2002, með síðari breytingum, til að auka geymsluþol þeirra.	„Pakkað í loftskiptar umbúðir“ eða „Loftskiptar umbúðir“
Matvæli sem innihalda sætuefni, eitt eða fleiri eins og heimilt er samkvæmt reglugerð um aukefni, nr. 285/2002, með síðari breytingum.	„með sætuefni eða -efnum“. Þessar upplýsingar skulu fylgja vöruheitinu eins og kveðið er á um í 7. gr. þessarar reglugerðar.
Matvæli sem innihalda sætuefnið aspartam.	„Inniheldur fenýlalanín“.
Matvæli með meira en 10% af viðbættum sykuralkóhólum.	„Mikil neysla getur haft hægðalosandi áhrif“
Sælgæti eða drykkir sem innihalda glýcýrrhizínicsýru eða ammóníumsalt hennar, þar sem efninu eða lakkrísplöntunni <i>Glycyrrhiza glabra</i> hefur verið bætt í vöruna í magninu 100 mg/kg eða 10 mg/l eða meira.	„inniheldur lakkrís“ skal koma fram strax á eftir innihaldslýsingu, nema að orðið lakkrís komi fram í innihaldslýsingu eða heiti vörunnar. Þegar innihaldslýsing er óþörf skulu upplýsingarnar koma fram nálægt vöruheiti.
Sælgæti sem inniheldur glycyrrhizínicsýru eða ammóníumsalt hennar, þar sem efninu eða lakkrísplöntunni <i>Glycyrrhiza glabra</i> hefur verið bætt í magninu 4 g/kg eða yfir.	„inniheldur lakkrís – fólk með háþrýsting ætti að forðast óhóflega neyslu“ skal koma fram á eftir innihaldslýsingu. Þegar innihaldslýsing er óþörf skulu upplýsingarnar koma fram nálægt vöruheiti.
Drykkir sem innihalda glycyrrhizínicsýru eða ammóníumsalt hennar þar sem efninu eða lakkrísplöntunni <i>Glycyrrhiza glabra</i> hefur verið bætt í magninu 50 mg/l eða yfir eða í 300 mg/l eða yfir í drykkjum sem innihalda meira en 1,2% alkóhól.	„inniheldur lakkrís – fólk með háan blóðþrýsting skal forðast óhóflega neyslu“ skal koma fram á eftir innihaldslýsingu. Þegar innihaldslýsing er óþörf skulu upplýsingarnar koma fram nálægt heiti vörunnar.

ÍSLENSK ORÐABÓK

Þriðja útgáfa, aukin og endurbætt

M-Ö

Ritstjóri:


Mörður Ámason

Ritstjórn og helstu samverkamenn:

Halldóra Jónsdóttir, Laufey Leifsdóttir,
Þórdís Úlfarsdóttir, Aðalsteinn Davíðsson,
Kristín Bjarnadóttir (Orðabók Háskólans)

Ritstjóri fyrstu og annarrar útgáfu:

Árni Böðvarsson

 E d d a

Fski. nr. 10

ein til gestamóttöku o.s.frv.) > leiða gest til stofu / dagstofa / setstofa / geststofa / borðstofa 2 herbergi á stofnum eða á sjúkrahúsi. • herbergi til ákveðinna nota > *saumastofa* / *rekastofa* / *læknastofa* / *svyrstjofa* 3 sögul. hús með baðstofu-
lagi. einkum blaðið úr steini > *Bessastaðstofa*
stoff -s HK óforml. • efmí, efnivörður • klæðaeefni • fréttaefni • flíknefni
stofn -s, -ar KK 1 bolur, aðalhluti e-s > *trjástofa*. • sá bútur fallins trés sem eftir stendur. • neðsti hluti jarðstönguls 2 sett, kyn > *vera af sterkum, göðum stofni* // /lækn. hópur lífvera sömu tegundar á afmörkuðu svæði sem venjulega æxlast innbyrðis, venslahópur 3 rafm. rafloagn milli innræks og aðal-
töflu 4 eigur • tekjulind • búþeningur, kviké > *hústofa* 5 gjaldstofn • skattstofn 6 sá hluti sjálds (með reitum til afklippingar) sem nafn eiganda e.p.h. er (venjulega) ritað á > *stofn skómmunnar-
seðils* / *stofni verðbréfs* 7 mál/bröggr. sá kjarni orðs, með viðskæpti eða án, sem helst óbreyttur í beyg-
ingarmyndum þess (sehnjóð geta þó sett breytingum, t.d. hljóðvarpi og klöfningum, samhjóð
samlagast o.fl.), t.d. *frjóð-, fjæð-, frjó-, fjórður, fjárðar, frjóð* 8 stö. helmingur af stofnlóða eða
stofnlóðu • lítill flyðra, stofna 9 hluti af vettlingi, frá fit að þumlungum 10 grundvöllum, undirstaða e.p.h. II í ýmsum samböndum > *vera nýtt af stofni* þ.e. nýtt að mestu leyti / *húsið er reist af (að) stofni* þ.e. er nýsmíð frá grunnni / *setja á stofni* fyrirtæki koma upp fyrirtæki / *koma e-u á stofni* stofna e-ð / *yrkja upp á nýjan stofni* byrja e-ð á ný (frá grunnni) / *standa á sterkum stofni* hafa trausta undirstöðu / *e-m fer vel að stofni* e-r bagar sér skynsamlega, gengur vel / *heffast tveim stofnum* † vera tvisýnn, geta brugðist til beggia vona
stofna -u, -ur KVK • fremur lítill flyðra, stofnlóða
stofna -aði s I stofnsetja, setja á stofn, reisa, koma á fót, grundvalla, hefja starfæslu > *stofna fyrirtæki, skóla* 2 *stofna líðu* skera líðu í tvo hluta eftir hryggnum
stofna + i, -i *stofna e-m* i e-ð koma e-m í tilteknar aðstæður > *stofna sér í hættu* / *stofna e-m í varða* koma e-m í vanda / *stofna sér í skuldir* geraft skuldugur, safna skuldum
stofna + til, -i *stofna til e-s* I stefna, miða að > *til þess var stofnað* 2 eiga upptök að e-u, valda, hrinda af stöð > *stofna til áttu* / *stofna til veislu*, efna til (halda) veislu > *stofna til barns* geta barn
stofnan -ar, -ir KVK • stofnun
stofnana-fjarfestir KK viðsk./hegr. • fagfjarfestir
stofnandi -aríða, -eríður KK • sá sem stofnar (hefur stofnað) e-ð tiltekkið
stofna-auki KK sögul. • skómmunnarseðill sem fyrirfram er ekki ákveðið um fyrir hvaða vöru skuli gilda

þangað til þeir stöðvast við t.d. flautuhningu og sá sem er hann reynir að hitta hina með bolta
stobbaralegur L I stinnur, feitur, prunkinn, státtinn, þattaralegur 2 (um graut) stinnur, þéttur
stobbi -u, -ar KK • sivalur, gíldur staur
stóð -ar, -ir (/f stöður) KVK 1 stópi, súla, uppþéttur hjálki, staur > *stóð í fjösi* / *garðastóð* / *renna stóð-
um undir* e-ð rökstýðja e-ð 2 stuðningur, hjálp • sá sem hjálpar > *stóð (og styrta)* e-s 3 sá sem klukkakáður er í stóðarléik 4 mál/bröggr. einkunn í líkingu
stóða -aði s I hjálpa, aðstoða, veita lið > *stóða e-n (e-m)* 2 e-ð *stóðar* e-ð gagnar, dugur > *það stóðar ekki neitt* / *e-n/e-m stóðar* ... Op e-m gagnar, dugur ... > *þig stóðar ekki að ljúga* / *konungi stóðar ekki veldi* sitt
stöðara-leikur, stóðar-leikur KK • sérstakur úti-leikur, steingervingaleikur
stöðari -u, -ur KK • sá sem á að ná í stóðarléik
stöðar-steinn KK sögul. • steinn í gólfi til að láta stöð, sem heldur uppi þaki, standa á
stöð-blað HK grasaf. • blað sem vex við og styður brum, grein eða blómlegg á plöntu
stöð-fruma KVK // /lækn. • fruma með mjög þykka vegg sem myndar stoðvef
stöð-grind KVK // /lækn. • stoðkerfi dýrs, umlykur líkamann hjá lítdýrum og endurnýjast. • beina-grind hryggdýrs
stöð-íma KVK grasaf. • stuðningspráður (geldpráður) í gróðeið aksveppa
stöð-kerfi HK I grind eða annar stoðbúnaður sem heldur e-u uppi > *stöðkerfi líkamans* // /lækn. bein, bjósk, liótr, vöður, sinar 2 kerfi til stuðnings eða þjónustu við e-ð > *stöðkerfi atvinnulífsins* stofnanir o.p.h. sem atvinnufyrirtæki sækja þjónustu til / *öflugt stöðkerfi fyrir grunnskólana*
stöð-sending KVK // /lækn. • sending
stöð-tæki HK // /lækn. • sérsmíaður eða staðlaður hlutur sem styður við veika líkamsparta eða kemur í stað þeirra, t.d. hálskragi, spelka eða gervifótur > *stöðtækisgræðingur*
stöð-vefur KK // /lækn. • vefur til styrktar líkama og til að gera hann stímann, gerður úr stoðfrumum (í plöntum einkum úr basfrumum, víðarfrumum og steinfrumum; í dýrum einkum bandvefur, bjóskvefur og beinvefur)
stofa -u, -ur KVK I bygg. (í torfbænum frá 11. til 16. og 17. aldar) hús til íveru, vinnu kvenna og veisluhalds, allajafna þrijáð • (16.–19. öld) hús til samkomu- og veisluhalds, alþijáð, að hluta til á palli (háborð húsráðenda og tignarmanna) • (18.–20. öld) veislu- og gestahús, alþijáð með tímberu gólfi og rekjuju, danskastofa • (í nútímaíbúð) helsta íveruherbergi heimilis, oft fleiri en ein í

frá stofni plöntu, oft niðri við jörð
stofn-braut KVK sjófrms. • aðalumerdarbraut í þéttbýli, tengist stofnvegakerfi í dreifbýli, tengdar bæjarhlutum með tengibrautum
stofn-ensta KVK mál/bröggr. • einfaldað form enskrar tungu, notar um 850 orð og tæknar ýmis hugtök metra og minna með skilgreiningum (e. *Basic English*)
stofn-fé HK viðsk./hegr. • byrjunarupphæð, stofnupphæð > *stofnfé sjóðs* / *stofnfé félags*
stofn-félagi KK • einn stofnenda félags, sá sem hefur verið félagsmaður frá upphafi
stofn-fjármunir KK FT • stofnfé
stofn-fióki KK stb. • stofnlóa
stofn-fundur KK • fundur þegar e-ð er stofnað, sett á fót > *stofnfundur félags*
stofn-hvirfling KVK grasaf. • mörg blöð saman neðst á stofni plöntu
stofn-kostnaður KK • kostnaður sem einungis þarf að leggja í (í upphafi) við stofnum fyrirtækis sbr. rekstrarkostnaður
stofn-lán HK viðsk./hegr. • lán til að stofna fyrirtæki (eða auka starfsemi þess) > *stofnlánasjóður* sjóður ætlaður til að veita stofnlán
stofn-lóa KVK. **stofn-lóða** KVK • lítill lóða, hæflega stór til að kljúfa eftir endillöngum hryggnum (allt að 10 kg)
stofn-lægur L mál/bröggr. • sem er í stofni orðs > *r er stofnlegg í orðinu* akur
stofn-mynd KVK mál/bröggr. • mynd orðstofns
stofn-orð HK mál/bröggr. • orðrót sem með eða án aðskerta getur verið sérstakt orð
stofn-reaktur KVK landb. • það að rækta sérstakan stofn plöntu eða dýrs > *syra stofnreaktur á kartöflum*
stofn-samningur KK viðsk./hegr. • skriflegur samningur sem stofndendur hlutafélags gera með sér
stofn-setja s • stofna, setja á stofn > *stofnsetja fyrirtæki*
stofn-setning KVK • það að stofnsetja, stofnun
stofn-sjóður KK viðsk./hegr. • sjóður félags, t.d. samvinnufélags, sem hluti af tekjuágangi er lagður í sem séreign félagsmanns við teikningsskilyrði
stofn-skrá KVK • undirstöðusamykkil, lög, reglur, sáttmáli > *stofnskrá Sameinuðu þjóðanna*
stofn-stæður L grasaf. • (um plöntuhluta) sem vex á stofni plöntu > *stofnstæð blöð*
stofn-taug KVK • aðaltaug í rafloagn og neysluveitu
stofnun -urir, -arir KVK I það að stofna, koma á fót > *stofnun félags* / *stofnun ríkis* 2 e-ð sem er stofnað, einkum fyrirtæki sem reka starfsemi í almenningsþarfir > *opinberar stofnanir* • húskalyfni eða staður þar sem starfsemi slíkra fyrirtækja fer fram
stofn-var HK, **stofn-öruggi** HK rafm. • var fyrir stofn-
taug neysluveitu

stofur-vegur KK sjófrms. • þjóðvegur sem nær til a.m.k. þúsund íbúa svæðis eða teist sérlega mikilvægur af öðrum ástæðum
stofn-vistfræði KVK // /lækn. • sérgrein vistfræðinnar um einstakar tegundir eða stofna og samspil þeirra við umhverfi sitt
stofn-væð KVK I aðalæð í veitukerfi 2 // /lækn. aðalæð í eðakerfi líkamans > *stofnvæð lúrgna*
stofnu-bíóm HK • bíóm ræktað innandyrta, potta-bíóm
stofnu-brúðkaup HK • brúðarvígsla sem fram fer í heimahúsum sbr. kirkjubrúðkaup
stofnu-búnaður KK • húsgögn og annar búnaður í stofu
stofnu-dæði KK † • sá sem reynir að koma sér inn undir á höfðingjasetri
stofnu-fangelsi HK • bann við að fara út úr dvalarhúsinu (í refsingar- eða gæsluskyni)
stofnu-gangur KK I bygg. gangur fram af stofu 2 dagleg efniritsganga sjúkrahúskæna á sjúkrahúsi
stofnu-greni HK grasaf. • pottaplanta (*Araucaria heterophylla*) af þallarætt, lágvaxið barrtré ræktað innanhúss
stofnu-gögn HK FT • innanstokksmunir, húsbúnaður, húsgögn í stofu
stofnu-hiti KK • hiti í stofu, 20–24°C
stofnu-hús HK • víðhafnarstofa, húskalyfni með þess háttar herbergjum
stofnu-jurt KVK • pottaplanta ræktað innanhúss
stofnu-kaffi HK • kaffi drukkíð (með víðhöfn) inni í stofu
stofnu-kola KVK sögul. • kola (ljósferi) ætluð til að hafa í stofu
stofnu-lykill KK • lykill að stofu
stofnu-lærdómur KK • lærdómur af bókum, en ekki af (lífs)reynslu
stofnu-orgel HK • harmóníum
stofnu-pallur KK † • fastur bekkur við stofuvegg
stofnu-prýði KVK • e-ð sem prýðir stofu (einkum um lausa muni)
stofnu-reykur KK • baðstofureykur
stofnu-skápur KK • skápur ætlaður til að standa í dagstofu
stofnu-speki KVK • stofulærdómur
stofnu-stassi HK • búnaður og skraut í víðhafnarstofu
stofnu-tónlist KVK tónl. • tónlist samin fyrir flokk einleikshljóðfæra til flutnings í smærri sölum, kammer-tónlist (fyrir tíma)
stokka -aði s I † girða af eða umlykja með timbri > *stokkaður brunmur* 2 fella í stökk, þröngan og krappan farveg > *stokka læk* 3 spengja > *stokka dískur* / *stokkað skál* 4 sjóm. setja, leggja í lóðar-
stokk > *stokka upp lóð* 5 jafna jáðrana, t.d. á blöð-
stokk í bunka, seðlabunka, með því að slá þeim niður á víxl 6 blanda, hræra saman, rugla saman



SV: Opinion on E 160a in popping oil.

Almennt: t-póstur

Málsnúmer: 2019100130

Eigandi skjals: Jón R. Gunnarsson

Staða: Í vinnslu

Dagsetningar:

Búið til: 31.01.2020

Dagsetning skjals: 31.01.2020

Upplýsingar um viðskiptavin:

Netfang: "Annette Grossmann (FVST)" <ANG@fvst.dk>

Notandi: "Annette Grossmann (FVST)" <ANG@fvst.dk>

Dagsetning: 31.1.2020 09:14:05

Til: "Jón Ragnar Gunnarsson" <jon.ragnar.gunnarsson@reykjavik.is>

Afrit til: "Mette Christiansen (FVST)" <MECH@fvst.dk>

Efni: SV: Opinion on E 160a in popping oil.

Dear Jón Ragnar Gunnarsson

Thank you for your inquiry about coconut oil. I would consider the product belonging to food category 2.1. and consider the product as an oil. The product is marketed as an oil and when used it is an oil.

I hope this answer is useful to you.

Kind regards,

Annette

Annette Grossmann

Senior Special Adviser, Chemical Engineer | Chemistry and Food Quality

+45 72 27 69 00 | fvst.dk/kontakt

Ministry of Environment and Food of Denmark

Danish Veterinary and Food Administration | Stationsparken 31-33 | 2600 Glostrup | Tlf. +45 72

27 69 00 | fvst.dk/kontakt | www.fvst.dk

[cid:image001.png@01D5B02C.7C1C3290](#)

Fra: Jón Ragnar Gunnarsson <jon.ragnar.gunnarsson@reykjavik.is>

Sendt: 30. januar 2020 14:03

Til: Annette Grossmann (FVST) <ANG@fvst.dk>; Mette Christiansen (FVST) <MECH@fvst.dk>

Emne: Opinion on E 160a in popping oil.

Hi,

I followed your presentation at the food additives seminar at the Nordisk Control Conference here in Reykjavík and I hope I can get your opinion on an ongoing case we are working on.

Certain cinemas here in Iceland are using a so-called popping oil when producing popcorn (see picture). The popping oil is imported from the USA and contains beta carotene (E 160a) as a colour – see accompanying datasheet. According to category, 2.1, in appendix II of EU regulation 1333/2008, E 160a can only be used in fats, not oils.

The popping oil when stored in an unopened container at room temperature (20°C to approx. 25°C) is in a solid form. To be able to use the product to pop popcorn in the cinemas it is stored in a hotter environment until it melts, thus it is an oil (liquid) when it is used in the popping machines.

Our question is; Is it allowed to use E 160a in this product, keeping in mind that it is an oil when it is used?

It would be very helpful if we could get your opinion on this matter.

Best regards,

Jón R. Gunnarsson, M.Sc., Public Health Officer


City of Reykjavík, Public Health Authority, Division of Food Safety

Borgartúni 12, 105 Reykjavík

Telephone: + 354 411 1111. E-mail: jon.ragnar.gunnarsson@reykjavik.is
<https://reykjavik.is/thjonusta/heilbrigdiseftirlit-reykjavikur>

Reglur um trúnað í tölvupóstsendingum: <http://www.reykjavik.is/trunadur>

Reglur um trúnað í tölvupóstsamskiptum: <http://www.reykjavik.is/trunadur>

Leiddu hugann að umhverfinu áður en þú prentar út þennan tölvupóst. Prentaðu á báðar hliðar í svarthvítu ef nauðsyn krefur.  - image001.png



Til: "Jörgen Már Ágústsson" <jorgen@magna.is>
Afrit: "Páll Rúnar Mikael Kristjánsson" <pall@magna.is>, "Óskar Ísfeld Sigurðsson" <oskar.isfeld.sigurdsson@reykjavik.is>
Efni: Re: RE: V. máls nr. 2019100130 - Beiðni um gögn og framlengingu á fresti til að leggja fram andmæli
Upplýsingar: Sent: 21.11.2019 08:47:59 af Jón R. Gunnarsson, Málsnúmer: 2019100130

Tilvísun í mál: 2019100130

Sæll Jörgen,

Í ljósi framkominna andmæla hefur Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur ákveðið að fresta fyrirhugaðri sölustöðvun á Pop-A-Lot Popping Oil Coconut Oil Specially Seasoned for Better Butter Flavor poppolú, sbr. bréf Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur til Ölgerðar Egils Skallagrímssonar ehf., dags. 21. október 2019, til 20. mars 2020.

Með kveðju,
Jón R. Gunnarsson, M.Sc., heilbrigðisfulltrúi
Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur, Matvælaeftirlit

Borgartúni 12, 105 Reykjavík
Sími: 411 1111. T-póstur: jon.ragnar.gunnarsson@reykjavik.is
www.reykjavik.is/heilbrigdiseftirlit

Reglur um trúnað í tölvupóstsamskiptum: <http://www.reykjavik.is/trunadur>

Notandi: "Jörgen Már Ágústsson" <jorgen@magna.is>
Dagsetning: 19.11.2019 13:15:37
Til: "Jón Ragnar Gunnarsson" <jon.ragnar.gunnarsson@reykjavik.is>
Afrit til: "Páll Rúnar Mikael Kristjánsson" <pall@magna.is>, "Óskar Ísfeld Sigurðsson" <oskar.isfeld.sigurdsson@reykjavik.is>
Efni: RE: V. máls nr. 2019100130 - Beiðni um gögn og framlengingu á fresti til að leggja fram andmæli

Sæll Jón,

Langaði að forvitnast um hvenær mætti vænta svara við andmælum umbjóðanda míns, dags. 11. nóvember 2019?

Með góðri kveðju,

MAG_email-undirskrift_Jorgen

From: Jón Ragnar Gunnarsson <jon.ragnar.gunnarsson@reykjavik.is>

Sent: mánudagur, 11. nóvember 2019 09:43
To: Jörgen Már Ágústsson <jorgen@magna.is>
Cc: Páll Rúnar Mikael Kristjánsson <pall@magna.is>; Óskar Ísfeld Sigurðsson <oskar.isfeld.sigurdsson@reykjavik.is>
Subject: SV: V. máls nr. 2019100130 - Beiðni um gögn og framlengingu á fresti til að leggja fram andmæli

Sæll Jörgen,

móttekið.

Með kveðju,
Jón R. Gunnarsson, M.Sc., heilbrigðisfulltrúi
Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur, Matvælaeftirlit

Borgartúni 12, 105 Reykjavík
Sími: 411 1111. T-póstur: jon.ragnar.gunnarsson@reykjavik.is
www.reykjavik.is/heilbrigdiseftirlit

Reglur um trúnað í tölvupóstsendingum: <http://www.reykjavik.is/trunadur>

Frá: Jörgen Már Ágústsson <jorgen@magna.is>
Sent: mánudagur, 11. nóvember 2019 08:59
Til: Jón Ragnar Gunnarsson <jon.ragnar.gunnarsson@reykjavik.is>
Afrit: Páll Rúnar Mikael Kristjánsson <pall@magna.is>; Óskar Ísfeld Sigurðsson <oskar.isfeld.sigurdsson@reykjavik.is>
Efni: RE: V. máls nr. 2019100130 - Beiðni um gögn og framlengingu á fresti til að leggja fram andmæli

Sæll Jón,

Meðfylgjandi eru andmæli f.h. umbjóðanda míns, Ölgerðar Egils Skallagrímssonar ehf., vegna fyrirhugaðra stöðvunar á dreifingu vöru. Meðfylgjandi verður einnig póstlagt í dag.

Óska eftir staðfestingu á móttöku.

Með góðri kveðju,

Jörgen Már Ágústsson lögmaður

MAGNA Lögmennt | Reykjavík Legal

Höfðabakka 9, 110 Reykjavík, 6. hæð

Sími | Tel.: +354 571-5400

GSM: Mobile: +354 699-4964

jorgen@magna.is

From: jon.ragnar.gunnarsson@reykjavik.is <jon.ragnar.gunnarsson@reykjavik.is>

Sent: fimmtudagur, 31. október 2019 14:37

To: Jörgen Már Ágústsson <jorgen@magna.is>

Cc: Páll Rúnar Mikael Kristjánsson <pall@magna.is>; oskar.isfeld.sigurdsson@reykjavik.is

Subject: Re: V. máls nr. 2019100130 - Beiðni um gögn og framlengingu á fresti til að leggja fram andmæli

Tilvísun í mál: 2019100130

Sæll Jörgen,

meðfylgjandi er vörulýsing (e. "Product Data Sheet for Item # 2041") sem HER fékk frá Ölgerðinni þann 14. október sl. ásamt myndum sem teknar voru af umbúðamerkingum poppolíunnar í vöruhúsi Ölgerðarinnar þann 18. september sl. Einnig fylgir afrit af t-pósti HER til Matvælastofnunar og afrit af Codex staðli.

Beiðni um að framlengja frest til andmæla til 12. nóvember nk. er samþykkt.

Með kveðju,

Jón R. Gunnarsson, M.Sc., heilbrigðisfulltrúi

Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur, Matvælaeftirlit

Borgartúni 12, 105 Reykjavík

Sími: 411 1111. T-póstur: jon.ragnar.gunnarsson@reykjavik.is

www.reykjavik.is/heilbrigdiseftirlit

Reglur um trúnað í tölvupóstsamskiptum: <http://www.reykjavik.is/trunadur>

Notandi: "Jörgen Már Ágústsson" <jorgen@magna.is>

Dagsetning: 29.10.2019 15:57:23

Til: "Jón Ragnar Gunnarsson" <jon.ragnar.gunnarsson@reykjavik.is>

Afrit til: "Páll Rúnar Mikael Kristjánsson" <pall@magna.is>

Efni: V. máls nr. 2019100130 - Beiðni um gögn og framlengingu á fresti til að leggja fram andmæli

Sæll Jón,

Til Magna Lögmannna hefur leitað Ölgerð Egils Skallagrímssonar ehf. og falið lögmönnum stofunnar að gæta hagsmuna félagsins v. fyrirhugaðrar stöðvunar á dreifingu vöru, sbr. meðfylgjandi bréf, dags. 21. október 2019.

Óska vinsamlegast eftir að fá afhent þau gögn sem er vísað til í meðfylgjandi bréfi, þ.m.t. „product data sheet for item #2041“, myndir af umbúðum vörunnar, og önnur gögn sem embættið býr yfir og sem kunna að skipta máli varðandi beitingu andmælaréttar af hálfu umbjóðanda okkar. Þá er einnig óskað eftir stuttri framlengingu á fresti til að fara yfir gögn málsins og leggja fram andmæli og óskað eftir að frestur til að leggja fram andmæli verði þann 12. nóvember nk.

Virðingarfyllst,

Jörgen Már Ágústsson lögmaður

MAGNA Lögmennt | Reykjavík Legal

Höfðabakka 9, 110 Reykjavík, 6. hæð

Sími | Tel.: +354 571-5400

GSM: Mobile: +354 699-4964

jorgen@magna.is



- image002.png



RE: RE: V. máls nr. 2019100130 - Beiðni um gögn og framlengingu á fresti til að leggja fram andmæli

Bréf: Bréf

Málsnúmer: 2019100130

Eigandi skjals: Jón R. Gunnarsson

Staða: Í vinnslu

Dagsetningar:

Búið til: 16.12.2019

Dagsetning skjals: 16.12.2019

Upplýsingar um viðskiptavin:

Netfang: "Jörgen Már Ágústsson" <jorgen@magna.is>

Notandi: "Jörgen Már Ágústsson" <jorgen@magna.is>

Dagsetning: 16.12.2019 08:51:26

Til: "Jón Ragnar Gunnarsson" <jon.ragnar.gunnarsson@reykjavik.is>

Afrit til: "Páll Rúnar Mikael Kristjánsson" <pall@magna.is>, "Óskar Ísfeld Sigurðsson"

<oskar.isfeld.sigurdsson@reykjavik.is>

Efni: RE: RE: V. máls nr. 2019100130 - Beiðni um gögn og framlengingu á fresti til að leggja fram andmæli

Sæll Jón og afsakaðu sein svör,

Meðfylgjandi er dreifingarlisti vörunnar.

Með góðri kveðju,

MAG_email-undirskrift_Jorgen

From: Jörgen Már Ágústsson

Sent: þriðjudagur, 3. desember 2019 14:26

To: Jón Ragnar Gunnarsson <jon.ragnar.gunnarsson@reykjavik.is>

Cc: Páll Rúnar Mikael Kristjánsson <pall@magna.is>; Óskar Ísfeld Sigurðsson <oskar.isfeld.sigurdsson@reykjavik.is>

Subject: RE: RE: V. máls nr. 2019100130 - Beiðni um gögn og framlengingu á fresti til að leggja fram andmæli

Sæll Jón,

geri ráð fyrir að senda þér umbeðin gögn í þessari viku, líklegast á morgun.

Með góðri kveðju,

MAG_email-undirskrift_Jorgen

From: Jón Ragnar Gunnarsson <jon.ragnar.gunnarsson@reykjavik.is>

Sent: þriðjudagur, 3. desember 2019 13:21

To: Jörgen Már Ágústsson <jorgen@magna.is>

Cc: Páll Rúnar Mikael Kristjánsson <pall@magna.is>; Óskar Ísfeld Sigurðsson <oskar.isfeld.sigurdsson@reykjavik.is>

Subject: SV: RE: V. máls nr. 2019100130 - Beiðni um gögn og framlengingu á fresti til að leggja fram andmæli

Sæll Jörgen,

er eitthvað að fréttu af dreifingarlistanum?

Með kveðju,

Jón R. Gunnarsson, M.Sc., heilbrigðisfulltrúi
Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur, Matvælaeftirlit

Borgartúni 12, 105 Reykjavík

Sími: 411 1111. T-póstur: jon.ragnar.gunnarsson@reykjavik.is
www.reykjavik.is/heilbrigdiseftirlit

Reglur um trúnað í tölvupóstsendingum: <http://www.reykjavik.is/trunadur>

Frá: Jörgen Már Ágústsson <jorgen@magna.is>

Sent: fimmtudagur, 21. nóvember 2019 10:15

Til: Jón Ragnar Gunnarsson <jon.ragnar.gunnarsson@reykjavik.is>

Afrit: Páll Rúnar Mikael Kristjánsson <pall@magna.is>; Óskar Ísfeld Sigurðsson <oskar.isfeld.sigurdsson@reykjavik.is>

Efni: RE: RE: V. máls nr. 2019100130 - Beiðni um gögn og framlengingu á fresti til að leggja fram andmæli

Sæll Jón,

já, ég geri það.

Með góðri kveðju,

MAG_email-undirskrift_Jorgen

From: Jón Ragnar Gunnarsson <jon.ragnar.gunnarsson@reykjavik.is>

Sent: fimmtudagur, 21. nóvember 2019 09:56

To: Jörgen Már Ágústsson <jorgen@magna.is>

Cc: Páll Rúnar Mikael Kristjánsson <pall@magna.is>; Óskar Ísfeld Sigurðsson <oskar.isfeld.sigurdsson@reykjavik.is>

Subject: SV: RE: V. máls nr. 2019100130 - Beiðni um gögn og framlengingu á fresti til að leggja fram andmæli

Sæll Jörgen,

getur þú beið um bjóðanda þinn um að senda mér dreifingarlista fyrir þessa vöru?

Með kveðju,

Jón R. Gunnarsson, M.Sc., heilbrigðisfulltrúi
Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur, Matvælaeftirlit

Borgartúni 12, 105 Reykjavík
Sími: 411 1111. T-póstur: jon.ragnar.gunnarsson@reykjavik.is
www.reykjavik.is/heilbrigdiseftirlit

Reglur um trúnað í tölvupóstsendingum: <http://www.reykjavik.is/trunadur>

Frá: Jörgen Már Ágústsson <jorgen@magna.is>
Sent: fimmtudagur, 21. nóvember 2019 09:29
Til: Jón Ragnar Gunnarsson <jon.ragnar.gunnarsson@reykjavik.is>
Afrit: Páll Rúnar Mikael Kristjánsson <pall@magna.is>; Óskar Ísfeld Sigurðsson <oskar.isfeld.sigurdsson@reykjavik.is>
Efni: RE: RE: V. máls nr. 2019100130 - Beiðni um gögn og framlengingu á fresti til að leggja fram andmæli

Sæll Jón,

Takk fyrir upplýsingarnar.

Með góðri kveðju,

MAG_email-undirskrift_Jorgen

From: jon.ragnar.gunnarsson@reykjavik.is <jon.ragnar.gunnarsson@reykjavik.is>
Sent: fimmtudagur, 21. nóvember 2019 08:48
To: Jörgen Már Ágústsson <jorgen@magna.is>
Cc: Páll Rúnar Mikael Kristjánsson <pall@magna.is>; Óskar Ísfeld Sigurðsson <oskar.isfeld.sigurdsson@reykjavik.is>
Subject: Re: RE: V. máls nr. 2019100130 - Beiðni um gögn og framlengingu á fresti til að leggja fram andmæli

Tilvísun í mál: 2019100130

Sæll Jörgen,

Í ljósi framkominna andmæla hefur Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur ákveðið að fresta fyrirhugaðri sölustöðvun á Pop-A-Lot Popping Oil Coconut Oil Specially Seasoned for Better Butter Flavor poppolíu, sbr. bréf Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur til Ölgerðar Egils Skallagrímssonar ehf., dags. 21. október 2019, til 20. mars 2020.

Með kveðju,
Jón R. Gunnarsson, M.Sc., heilbrigðisfulltrúi
Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur, Matvælaeftirlit

Borgartúni 12, 105 Reykjavík
Sími: 411 1111. T-póstur: jon.ragnar.gunnarsson@reykjavik.is
www.reykjavik.is/heilbrigdiseftirlit

Reglur um trúnað í tölvupóstsamskiptum: <http://www.reykjavik.is/trunadur>

Notandi: "Jörgen Már Ágústsson" <jorgen@magna.is>
Dagsetning: 19.11.2019 13:15:37
Til: "Jón Ragnar Gunnarsson" <jon.ragnar.gunnarsson@reykjavik.is>
Afrit til: "Páll Rúnar Mikael Kristjánsson" <pall@magna.is>, "Óskar Ísfeld Sigurðsson" <oskar.isfeld.sigurdsson@reykjavik.is>
Efni: RE: V. máls nr. 2019100130 - Beiðni um gögn og framlengingu á fresti til að leggja fram andmæli

Sæll Jón,

Langaði að forvitnast um hvenær mætti vænta svara við andmælum umbjóðanda míns, dags. 11. nóvember 2019?

Með góðri kveðju,

MAG_email-undirskrift_Jorgen

From: Jón Ragnar Gunnarsson <jon.ragnar.gunnarsson@reykjavik.is>
Sent: mánudagur, 11. nóvember 2019 09:43
To: Jörgen Már Ágústsson <jorgen@magna.is>
Cc: Páll Rúnar Mikael Kristjánsson <pall@magna.is>; Óskar Ísfeld Sigurðsson <oskar.isfeld.sigurdsson@reykjavik.is>
Subject: SV: V. máls nr. 2019100130 - Beiðni um gögn og framlengingu á fresti til að leggja fram andmæli

Sæll Jörgen,

móttekið.

Með kveðju,
Jón R. Gunnarsson, M.Sc., heilbrigðisfulltrúi
Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur, Matvælaeftirlit

Borgartúni 12, 105 Reykjavík
Sími: 411 1111. T-póstur: jon.ragnar.gunnarsson@reykjavik.is
www.reykjavik.is/heilbrigdiseftirlit

Reglur um trúnað í tölvupóstsendingum: <http://www.reykjavik.is/trunadur>

Frá: Jörgen Már Ágústsson <jorgen@magna.is>
Sent: mánudagur, 11. nóvember 2019 08:59
Til: Jón Ragnar Gunnarsson <jon.ragnar.gunnarsson@reykjavik.is>
Afrit: Páll Rúnar Mikael Kristjánsson <pall@magna.is>; Óskar Ísfeld Sigurðsson <oskar.isfeld.sigurdsson@reykjavik.is>
Efni: RE: V. máls nr. 2019100130 - Beiðni um gögn og framlengingu á fresti til að leggja fram andmæli

Sæll Jón,

Meðfylgjandi eru andmæli f.h. umbjóðanda míns, Ölgerðar Egils Skallagrímssonar ehf., vegna

fyrirhugaðra stöðvunar á dreifingu vöru. Meðfylgjandi verður einnig póstlagt í dag.

Óska eftir staðfestingu á móttöku.

Með góðri kveðju,

Jörgen Már Ágústsson lögmaður

MAGNA Lögmenn | Reykjavík Legal

Höfðabakka 9, 110 Reykjavík, 6. hæð

Sími | Tel.: +354 571-5400

GSM: Mobile: +354 699-4964

jorgen@magna.is

From: jon.ragnar.gunnarsson@reykjavik.is <jon.ragnar.gunnarsson@reykjavik.is>

Sent: fimmtudagur, 31. október 2019 14:37

To: Jörgen Már Ágústsson <jorgen@magna.is>

Cc: Páll Rúnar Mikael Kristjánsson <pall@magna.is>; oskar.isfeld.sigurdsson@reykjavik.is

Subject: Re: V. máls nr. 2019100130 - Beiðni um gögn og framlengingu á fresti til að leggja fram andmæli

Tilvísun í mál: 2019100130

Sæll Jörgen,

meðfylgjandi er vörulýsing (e. "Product Data Sheet for Item # 2041") sem HER fékk frá Ölgerðinni þann 14. október sl. ásamt myndum sem teknar voru af umbúðamerkingum poppoliunnar í vöruhúsi Ölgerðarinnar þann 18. september sl. Einnig fylgir afrit af t-pósti HER til Matvælastofnunar og afrit af Codex staðli.

Beiðni um að framlengja frest til andmæla til 12. nóvember nk. er samþykkt.

Með kveðju,
Jón R. Gunnarsson, M.Sc., heilbrigðisfulltrúi
Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur, Matvælaeftirlit

Borgartúni 12, 105 Reykjavík
Sími: 411 1111. T-póstur: jon.ragnar.gunnarsson@reykjavik.is
www.reykjavik.is/heilbrigdiseftirlit

Reglur um trúnað í tölvupóstsamskiptum: <http://www.reykjavik.is/trunadur>

Notandi: "Jörgen Már Ágústsson" <jorgen@magna.is>

Dagsetning: 29.10.2019 15:57:23

Til: "Jón Ragnar Gunnarsson" <jon.ragnar.gunnarsson@reykjavik.is>

Afrit til: "Páll Rúnar Mikael Kristjánsson" <pall@magna.is>

Efni: V. máls nr. 2019100130 - Beiðni um gögn og framlengingu á fresti til að leggja fram andmæli

Sæll Jón,

Til Magna Lögmannna hefur leitað Ölgerð Egils Skallagrímssonar ehf. og falið lögmönnum stofunnar að gæta hagsmuna félagsins v. fyrirhugaðrar stöðvunar á dreifingu vöru, sbr. meðfylgjandi bréf, dags. 21. október 2019.

Óska vinsamlegast eftir að fá afhent þau gögn sem er vísað til í meðfylgjandi bréfi, þ.m.t. „product data sheet for item #2041“, myndir af umbúðum vörunnar, og önnur gögn sem embættið býr yfir og sem kunna að skipta máli varðandi beitingu andmælaréttar af hálfu umbjóðanda okkar. Þá er einnig óskað eftir stuttri framlengingu á fresti til að fara yfir gögn málsins og leggja fram andmæli og óskað eftir að frestur til að leggja fram andmæli verði þann 12. nóvember nk.

Virðingarfyllst,

Jörgen Már Ágústsson lögmaður

MAGNA Lögmennt | Reykjavík Legal

Höfðabakka 9, 110 Reykjavík, 6. hæð

Sími | Tel.: +354 571-5400

GSM: Mobile: +354 699-4964

jorgen@magna.is



- image003.png



- image004.png



- image005.png



- image001.png



- Afgreiðslur á 435020 sept -des.xlsx

Pop-A-Lot Popping Oil Coconut Oil Specially Seasoned for Better Butter Flavor (poppolía).

Háskólabíó.

Dagsetning: 15.1.2020.

Starfsmaður: Þorvaldur, rekrastjóri

Geymsla poppolíunnar – í lagi? Eitthvað sem getur haft áhrif á olíuna?

OK

Hvað eru margar dollur til staðar á geymslustað?

Hver er lofthiti á geymslustað?

21,8°C

Opnið dollu. Er olían á fljótandi formi, föstu formi eða bæði? Opnið a.m.k. tvær dollur og kannið ástand olíunnar.

Föstu á lager. Seig fljótandi í atgæðslu.

Mælið hitastig olíunnar í dollunum:

24°C í atgæðslu. 23,1° og 22,9°C á lager.

Hvenær kom olían til bíósins?

Þegar bíóið fer að nota olíuna – er hún á fljótandi formi, föstu formi eða bæði? Alltaf á því formi?

föstu

Hvernig notar bíóið olíuna? Hvernig er ferlið?

Hitari notaðu.

Pop-A-Lot Popping Oil Coconut Oil Specially Seasoned for Better Butter Flavor (poppolía).

Sambíóin Egilshöll.

Dagsetning: 15.1.2020.

Starfsmaður: Aron

Geymsla poppolíunnar – í lagi? Eitthvað sem getur haft áhrif á olíuna?

OK

Hvað eru margar dollur til staðar á geymslustað?

Hver er lofthiti á geymslustað?

20,3°C.

Opnið dollu. Er olían á fljótandi formi, föstu formi eða bæði? Opnið a.m.k. tvær dollur og kannið ástand olíunnar.

Fljótandi en færi að storkna.

Mælið hitastig olíunnar í dollunum:

22,2°C 20,1°C. (í afgreiðslu).

Hvenær kom olían til bíósins?

Þegar bíóið fer að nota olíuna – er hún á fljótandi formi, föstu formi eða bæði? Alltaf á því formi?

föstu.

Hvernig notar bíóið olíuna? Hvernig er ferlið?

hitari og deila.

22,3°C. (Mynd)

Hitastig komið yfir 24,4°C. Enn ~~hitastig~~ á föstu formi



Atvinnuvega- og nýsköpunarráðuneyti
Skúlagötu 4
150 REYKJAVÍK

Reykjavík, 19. júní 2020
Tilvísun: 2019100130

Efni: Umsögn Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur vegna stjórnsýslukæru Ölgerðar Egils Skallagrímssonar ehf. til atvinnuvega- og nýsköpunarráðuneytis vegna ákvörðunar Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur um að stöðva dreifingu á „Pop-A-Lot-Popping Oil Coconut Oil Specially Seasoned for Better Butter Flavor“ poppollu vegna litarefnisins E 160a.

Með bréfi, dags. 4. júní 2020, framsendi atvinnuvega- og nýsköpunarráðuneyti ofangreinda kæru, og óskaði eftir umsögn Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur vegna málsins. Jafnframt var óskað eftir öllum þeim gögnum sem Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur kann að hafa um málið og sem ekki hafa þegar borist ráðuneytinu. Gefinn var frestur til 24. júní 2020 til að skila inn umsögn og málgögnum.

Umsögn Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur:

Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur vísar til bréfa stofnunarinnar til kæranda, dags. 21. október 2019 og 28. febrúar 2020, en þar er m.a. aðdraganda og málavöxtu lýst.

„Pop-A-Lot-Popping Oil Coconut Oil Specially Seasoned for Better Butter Flavor“ er eins og nafnið gefur til kynna bragðbætt lituð kókosolía og er framleidd í Bandaríkjunum.

Kókosolía er rík af mettuðum fitusýrum og er hún því sambærileg flestri dýrafitu hvað það varðar en einnig annarri jurtaolíu á borð við pálmaolíu og pálmakjarnaolíu. Jurtaolíur sem eru ríkar af mettuðum fitusýrum hafa hærra bræðslumark en aðrar jurtaolíur. Í tilfelli kókosolíu er bræðslumarkið um 24-25°C (um 76-78°F) sem þýðir að olían er á föstu formi fyrir neðan þetta hitastig en á fljótandi formi fyrir ofan það. Bræðslumark pálmaolíu er um 35°C, pálmakjarnaolíu um 24°C, ólífuolíu um -6°C og svínafeiti (lard) um 41°C. Bræðslumörk feiti og olíu ræðst ekki bara af magni mettaðrar fitu heldur einnig af öðrum þáttum á borð við stærð fitusameindanna.

Við hinn svokallaða stofuhita (20-25°C) er kókosolían því á föstu formi en því ræður m.a. fitusýrusamsetningin eins og áður segir en hefur ekki með hitastigið þannig sé að gera. Því síður er um feiti (fitu) að ræða; afurðin er jurtaolía sem vill svo til að er rík af mettaðri fitu og er því með tiltölulega hátt bræðslumark miðað við aðra jurtaolíu. Feiti (fita) er almennt á föstu formi (nema við hátt hitastig) og er oft á tíðum meira unnin en olía (hersla).

Af öllu framansögðu má ráða að hinn svokallaði stofuhiti er ekki úrslitaatriði hér eins og haldið er fram í löngu máli í stjórnsýslukærunni eða að stofuhiti stjórnir því hvort afurð er feiti (fita) eða olía. Málið er flóknara en svo að einföld skilgreining á borð við þá að feiti sé á föstu formi við stofuhita en olía á fljótandi formi ráði för eins og kærandi heldur fram.



Framleiðandi „Pop-A-Lot-Popping oil Coconut Oil Specially Seasoned for Better Butter Flavor“ skilgreinir vöruna sem olíu, sbr. vörulýsingu eða „Product Data Sheet for Item # 2041“. Hvergi í vörulýsingunni er notað hugtakið feiti (fita) um þessa vöru. Miðað við markaðssetningu vörunnar lítur Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur á hana sem jurtaolíu en ekki jurtafeiti; annað væri villandi.

Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur mótmælir því sem fram kemur í greinargerð kæranda að markaðssetning og merkingar á vöru geti gefið vísbendingar um hvort að varan teljist vera fita/feiti eða olía en endanleg niðurstaða í þeim efnum hljóti að byggjast á hlutlægum grunni. Að öðrum kosti gætu framleiðendur komist hjá framfylgd við reglur með því að tilgreina tilteknar olíur sem fita/feiti og öfugt óháð eðli viðkomandi vöru. Matvælaframleiðendur eru bundnir af matvælalögum og þeim reglugerðum sem settar eru með stoð í þeim. Í a-lið 1. mgr. 7. gr. reglugerðar (EB) nr. 1169/2011 um miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda, með síðari breytingum sem var innleidd hér á landi með reglugerð nr. 1294/2014 segir að matvælaupplýsingar skuli ekki vera villandi, einkum að er varðar sérkenni matvælna og einkum eðli þeirra, auðkenni, eiginleika, samsetningu, magn, geymsluþol, upprunaland eða upprunastað, framleiðsluáferð eða framleiðslu. Í 9. gr. reglugerðar (EB) nr. 1169/2011, nánar tiltekið í a-lið 1. mgr., er lögboðið að tilgreina heiti matvæla á umbúðum þeirra. Samkvæmt 1. mgr. 17. gr. sömu reglugerðar skal heiti matvæla vera lögheiti þeirra. Þegar slíkt heiti er ekki fyrir hendi skal heiti matvælna vera venjubundið heiti þeirra eða, ef ekki er um venjubundið heiti að ræða eða venjubundna heitið er ekki notað, skal nota lýsandi heiti fyrir matvælin. Í 1. tl. A-hluta VI. viðauka reglugerðarinnar segir jafnframt: „Heiti matvælna skal innihalda eða því skulu fylgja upplýsingar um eðlisrænt ástand matvælna eða þá sérstöku meðhöndlun sem þau hafa hlotið (t.d. mulning í duft, endurfrystingu, frostþurrkun, hraðfrystingu, þykkingu, reykingu) í öllum tilvikum þegar það að sleppa slíkum upplýsingum getur villt um fyrir neytendum.“ Með hliðsjón af a-lið 1. mgr. 7. gr. reglugerðar (EB) nr. 1169/2011 verður framleiðandi matvæla að tryggja að neytendur eða aðrir notendur matvælaupplýsinga fái rétta hugmynd um eðli matvælna og geti greint þau frá matvælum sem þau kunna að vera tekin í misgripum fyrir. Nauðsynlegt er því m.a. að vöruheiti sé rétt og sé lýsandi. Kókosolía er jurtaolía en ekki jurtafeiti og skal því merkt þannig og það er hún sannarlega, sbr. vöruheiti og vörulýsingu.

Hvað notkun aukefna varðar í matvæli verður að horfa til reglugerðar (EB) nr. 1333/2008 um aukefni í matvælum, með síðari breytingum (rg. nr. 978/2011). Í viðauka II við reglugerðina er listi yfir aukefni sem samþykkt er að nota í matvæli. Í viðaukanum er matvælum skipt í matvælaflokka og eru tilgreind þau aukefni sem leyfilegt er að nota í hverjum matvælaflokki fyrir sig ásamt nánari skilyrðum um notkun. Vara sú sem hér um ræðir fellur í matvælaflokk 02.1. (fita og olíur sem eru að mestu leyti vatnsfríar (að undanskildri vatnsfrírri mjólkurfitu) í viðauka II. Í lista yfir innihaldsefni hinnar umþrættu vöru er að finna litarefnið karótín (E 160a) en það má einungis nota í fitu (feiti) en ekki í olíur eftir þörfum (quantum satis), sbr. matvælaflokk 02.1, þ.e. ekki er tölulegt hámarksgildi fyrir aukefnið heldur skal nota það í samræmi við meginregluna eftir þörfum. Í 3. tl. 11. gr. reglugerðar (EB) nr. 1333/2008 segir að hámarksgildi fyrir matvælaaukefni, sem sett eru fram í II. viðauka, gilda um matvælin eins og þau eru sett á markað, nema annað sé tekið fram. „Pop-A-Lot-Popping oil Coconut Oil Specially Seasoned for Better Butter Flavor“ er jurtaolía og er markaðssett sem jurtaolía. Litarefnið E 160a er því ekki heimilt að nota í vöruna þar sem um jurtaolíu er að ræða og er dreifing hennar því óheimil. Álit dönsku matvælastofnunarinnar (Fødevarestyrelsen) sem Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur aflaði þann 30. janúar sl. er í samræmi við 3. tl. 11. gr.



Niðurlag:

Í ljósi alls framangreinds krefst Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur þess að atvinnuvega- og nýsköpunarráðuneytið staðfesti ákvörðun Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur, dags. 28. febrúar 2020, um stöðvun dreifingar á „Pop-A-Lot-Popping Oil Coconut Oil Specially Seasoned for Better Butter Flavor“ poppolíu sem Ölgerðin flytur inn og dreifir vegna þess að varan uppfyllir ekki kröfur reglugerðar (EB) nr. 1333/2008 um aukefni í matvælum, með síðari breytingum (rg. nr. 978/2011).

Taki ráðuneytið til skoðunar aðrar málsástæður en fram koma í kæru er þess óskað að heilbrigðiseftirlitinu verði gefið tækifæri til að tjá sig um þær áður en úrskurðað verður í málinu.

Í bréfi ráðneytisins til Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur var óskað eftir öllum þeim gögnum sem Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur kynni að hafa um málið sem ekki hafa nú þegar borist ráðuneytinu. Að mati heilbrigðiseftirlitsins eru einu gögnin sem vantar þau sem tiltekin eru í neðangreindum lista.

Virðingarfyllst

f.h. Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur


Óskar Ísfeld Sigurðsson
deildarstjóri


Jón Ragnar Gunnarsson
heilbrigðisfulltrúi



Meðfylgjandi:

1. Álit dónsku matvælastofnunarinnar, dags. 31.01.2020.
2. Fyrirhuguð sölustöðvun poppolíunnar frestað, dags. 21.11.2019.
3. Tölvupóstsamskipti Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur og Magna lögmanna um dreifingarlista fyrir poppolíuna, nokkrar dagsetningar.
4. Vinnuskjal Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur vegna skoðunar á meðferð poppolíunnar í tveimur kvikmyndahúsum.