

FOR 1971-12-10 nr 01: Forskrift for vegetabiliske konserver.

DATO: FOR-1971-12-10-1
DEPARTEMENT: LMD (Landbruks- og matdepartementet)
AVD/DIR: Avd. for matpolitikk
PUBLISERT: I 1971 s 1592, II 1971 s 1105
IKRAFTTREDELSE: 1972-01-01
SIST-ENDRET: FOR-2004-01-09-164
ENDRER:
GJELDER FOR: Norge
HJEMMEL: LOV-1932-06-17-6-§1, LOV-2003-12-19-124-§33, LOV-2003-12-19-124-§36, FOR-2003-12-19-1790

INNHold

Forskrift for vegetabiliske konserver.

Kapittel I. Almennelige bestemmelser.

- § 1. Definisjoner
- § 2. Forskriftenes omfang
- § 3. Råvarer, tilvirkning og emballasje
- § 4. Diverse ingredienser og stoffer m.v. som tilføres under tilvirkningen
- § 5. Merking
- § 6. (Opphevet ved forskrift 30. juni 1989 nr. 533).
- § 7. Tilsyn, vedtak og dispensasjon

Kapittel II. Særbestemmelser.

Frukt- og bærkonserver.

- § 8 - § 10. (Opphevet ved forskrift 20 des 1993 nr.
- § 11. Saft
- § 12. Saftdrikk
- § 13. Limonade
- § 14. (Opphevet ved forskrift 20 des 1993 nr. 1370.)...
- § 15. (Opphevet ved forskrift 20 des 1993 nr. 1370.)...
- § 16. Tørket frukt og bær
- § 17. Hermetisk frukt og bær
- § 18. Frukt og bærkompotter
- § 19. Andre frukt- og bærdeesserter
- § 20. Dypfryst frukt og bær m.v.
- § 21. Kandederte frukter m.v.
- § 22. Andre frukt- og bærkonserver

Grønnsak- og potetkonserver.

- § 23. Hermetiske grønnsaker og hermetiske poteter
- § 23A.
- § 24. Saltede grønnsaker
- § 25. Gjærede grønnsaker
- § 26. Syltede grønnsaker

- § 27. Grønnsakpuré
- § 28. Tørkede grønnsaker m.v. og tørkede poteter m.v.
- § 29. Dypfryste grønnsaker m.v. og dypfryste produkter av poteter
- § 30. Grønnsaker i sennepssaus eller andre sauser
- § 31. Andre grønnsakkonserver

Kapittel III. Særbestemmelser for erstatningsmidler for frukt, bær og grønnsakkonserver.

- § 32. Generelle bestemmelser
- § 33. Særbestemmelser for erstatningsmidler

Kapittel IV. Alkoholfri vin.

- § 34. Alkoholfri vin

Kapittel V. Straffebestemmelser og ikrafttreden

- § 35. Straff
 - § 36. Ikrafttreden
-

Forskrift for vegetabiliske konserver.

Fastsatt ved Kronprinsreg.res. 10. desember 1971 med hjemmel i lov av 17. juni 1932 nr. 6 om kvalitetskontroll med landbruksvarer m.v. § 1 og lov av 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven) § 33 første ledd, jf. § 36 andre ledd, jf. delegeringsvedtak av 19. desember 2003 nr. 1790. Fremmet av Landbruksdepartementet. Endret 5 juni 1987 nr. 476, 3 juli 1987 nr. 587, 29 april 1988 nr. 312, 30 juni 1989 nr. 533, 20 des 1993 nr. 1370, 20 des 1993 nr. 1372, 9 jan 2004 nr. 164 (bl.a hjemmel).

Kapittel I. Almennelige bestemmelser.

§ 1. Definisjoner.

- 1-1. Frukt, bær, grønnsaker og poteter.

Til frukt, bær, grønnsaker og poteter regnes i disse forskrifter det som etter vanlig språkbruk forstås med frukt, bær, grønnsaker så vel dyrkede som ville (herunder rotvekster) og poteter.

- 1-2. Frukt-, bær-, grønnsak- og potetkonserver.

Med vegetabiliske konserver forstås i disse forskrifter produkter av frukt, bær, grønnsaker og poteter hvis holdbarhet er forøket ved salting, sukring, tørking, oppheting, konsentrering, hermetisering, frysing, gjæring, bestråling, pressing, kullsyreimpregnering under trykk, kimfiltrering o.l., ved tilsetning av syrer eller syreforbindelser, sauser o.l., eller ved tilsetning av godkjente konserveringsmidler.

- 1-3. Ferdig vare.

Med ferdig vare forstås i disse forskrifter den vare som emballasjen inneholder ved salg fra produsent.

§ 2. Forskriftenes omfang.

- 2-1. Disse forskrifter omfatter konserver av frukt, bær, grønnsaker og poteter som utføres, innføres eller omsettes her i landet.

Dog kan varer som skal utføres, tilvirkes og merkes etter de regler som gjelder i det land varen skal utføres til.

Forskriftene omfatter også leieframstilte konserver som leveres mot innbytting av råvarer.

Forskriftene omfatter videre erstatningsmidler for konserver, (jfr. disse forskrifters kap. III).

2-2. Unntatt fra forskriftene er:

Konserverte skrelte poteter i rå tilstand.

Hermetisk barnemat.

Kullsyreholdige drikker som ikke går inn under varegruppene saft, saftkonsentrat, saftdrikk, most, nektar, limonade (jfr. § 8-13) og erstatningsmidler for disse (jfr. § 33-2 og § 33-3).

Frøvarene grønne og gule erter, brune og hvite bønner e.l. i tørr og/eller ubearbeidet tilstand. Konserver av frukt, bær og grønnsaker som er ført opp i Den Norske Farmakopø og som omsettes fra apotek.

§ 3. Råvarer, tilvirkning og emballasje.

3-1. Råvarer ved tilvirkning av produkter som omfattes av disse forskrifter, skal det utelukkende nyttes friske og gode råvarer eller gode og velbehandlede halvfabrikata, som er fremstilte av friske råvarer.

Råvarene skal vaskes grundig før tilvirkningen.

Vasking skal kunne unnlates for råvarer som kan ta skade av den, under forutsetning av at de er rene og fri for fremmedlegemer.

Råvarene skal også være fri for stilker, hams, rottrevler og andre plantedeler som i alminnelighet ikke brukes eller ikke er nødvendige for varens videre behandling eller utseende.

3-2. Tilvirkning.

Varene må med hensyn til utseende, lukt, smak og konsistens tilfredsstillende de krav som vanlig stilles til varer av vedkommende slag. Tilvirkning, merking, emballasje og transport m.v. må være i samsvar med god kommersiell (fabrikkmessig og handelsmessig) praksis, slik at varene fremtrer som velbehandlede og gode handelsvarer.

Det er forbudt å pakke eller tappe om ferdige varer med mindre det skjer i en næringsmiddelbedrift som tilfredsstillende de krav som er satt i « Alminnelige forskrifter om tilvirkning og omsetning av næringsmidler ».

3-3. Emballasje.

Mattilsynet kan gi bestemmelser om emballasjens form, størrelse, utseende og om materialets art. Det kan herunder gis bestemmelser om stemping av etiketten eller emballasjen med tilvirkerens navn eller et innregistrert nummer eller kode. Varer som er pakket i fortinnet hvitblikk, må ikke inneholde over 25 mg tinn i 100 g ferdig vare.

Emballasjen må være fylt så godt som mulig i samsvar med god kommersiell praksis. Unntatt tørket frukt og bær, er salg av konserver i løst mål forbudt.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 164.

§ 4. Diverse ingredienser og stoffer m.v. som tilføres under tilvirkningen.

4-1. Søtning.

Til søtning kan bare brukes sukker (mono- og disakkarider) med følgende unntak:

Glykose (stivelsessukker, glykosesirup) kan brukes i stedet for sukker, helt eller delvis.

Kunstig søtstoff, se § 4-4.

4-2. Vann.

Vann kan brukes i den utstrekning særbestemmelsene for de enkelte vareslag tillater det. Vann skal tilfredsstillende kravene i de til enhver tid gjeldende « Forskrifter for drikkevann m.v. ».

4-3. Vitaminer og mineraler.

Tilsetning av vitaminer og mineraler kan bare finne sted når slik tilsetning er tillatt i henhold til de til enhver tid gjeldende forskrifter om vitaminer og mineraler i nærings- og nytelsesmidler, fastsatt i medhold av lov om tilsyn med næringsmidler.

4-4. Tilsetningsstoffer kan benyttes i henhold til gjeldende forskrift om tilsetningsstoffer til næringsmidler og i samsvar med forskrifter for vegetabiliske konserver, for så vidt disse er mer restriktive.

Godkjent søtstoff kan anvendes til saft (§ 11), saftdrikk (§ 12), limonade (§ 13) og leskedrikker som går inn under § 33-2 og § 33-3.

Ved samtidig bruk av sukker og kunstig søtstoff skal betegnelsen: « tilsatt sukker og godkjent søtstoff » angis i merkingen. Er bare kunstig søtstoff anvendt skal betegnelsen være « tilsatt godkjent søtstoff ».

Kaloriinnholdet pr. 100 g drikkferdig vare skal angis i merkingen. Med drikkferdig vare forstås en drikk med søthet som tilsvarer 10% sukker.

Vare bestemt til sykekost er underlagt de til enhver tid av Mattilsynet i medhold av de alminnelige næringsmiddelforskrifter, gitte bestemmelser

Fargestoffer. Med de unntak som er gitt i § 17, § 21, § 32 pkt. 32-2, § 33 pkt. 33-2 og § 34 kan det til farging bare brukes naturlige fargestoffer som er godkjent i henhold til gjeldende forskrift om tilsetningsstoffer til næringsmidler.

Det er ikke tillatt å forsterke eller å stabilisere konservenes grønnfarge ved tilsetning av kobbersalter eller ved å nytte utstyr som kan tilføre varen kobber.

4-5. Andre ingredienser enn de som er nevnt foran (f.eks. salt, eddik, olje, krydder).

Andre ingredienser enn de som er nevnt i § 4 er forbudt, med mindre de er tillatt i særbestemmelsene eller er godkjent av Mattilsynet.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 164.

§ 5. Merking.

Produktene som omfattes av denne forskriften skal ved omsetning være merket etter gjeldende forskrifter om merking mv. av næringsmidler, identifikasjonsmerking av næringsmiddelpartier og deklarasjon av næringsinnhold. Spesielle krav til merking i særlovgivningen for den enkelte produktgruppen skal oppfylles i tillegg til kravene i ovennevnte forskrift.

Forbud. I merking, reklame og annet opplysningsmaterieell er det forbudt å nytte uttrykk, bilder, tegninger o.l. som er egnet til å gi uriktige eller misvisende inntrykk av varens opprinnelse og innhold. I merking og reklame og annet opplysningsmaterieell er det for produkter nevnt under kapittel III forbudt å nytte bilder, tegninger o.l. av plantedeler. Dette gjelder også når bildet, tegninger o.l. er tatt inn i varemerket.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 164.

§ 6. (Opphevet ved forskrift 30. juni 1989 nr. 533).

§ 7. Tilsyn, vedtak og dispensasjon

Mattilsynet fører tilsyn og fatter vedtak for å gjennomføre bestemmelsene gitt i og i medhold av denne forskriften.

Mattilsynet kan i særlige tilfeller dispensere fra bestemmelsene i denne forskriften, forutsatt at det ikke vil stride mot Norges internasjonale forpliktelser, herunder EØS-avtalen.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 164.

Kapittel II. Særbestemmelser.

Frukt- og bærkonserver.

§ 8 - § 10. (Opphevet ved forskrift 20 des 1993 nr. 1372.)

§ 11. Saft.

11-1. Definisjon.

Saft er i disse forskrifter råsaft som kan være tilsatt sukker, men ikke vann.

Råsaftinnholdet i saft må være minst 50 g i 100 g, for eplesaft minst 85 g i 100 g.

Saft av solbær, rips, bringebær, jordbær og kirsebær kan godt inneholde mindre råsaft, men ikke mindre enn 40 g i 100 g og skal da gis betegnelsen « Sirup » med tilføyelse av navnet på det bærslag den er tilvirket av.

Den tilsatte mengde sukker skal angis i gram pr. liter råsaft. Er saft av frukt og bær ikke tilsatt sukker og/eller kunstig søtstoff, skal den gis betegnelsen « usukret » med tilføyelse av navnet på det frukt- eller bærslag den er tilvirket av.

Tørrstoffinnholdet bestemt med refraktometer ved 20 ° C må ikke overstige 55 g i 100 g sukret saft, 25 g i 100 g sukret eplesaft og 63 g i 100 g sirup.

Anvendes saftkonsentrat, skal dette oppfylle de krav som er fastsatt i § 9-1.

Saftkonsentratet kan tilsettes vann inntil råsaftens naturlige vanninnhold.

11-2. Varebetegnelser m.v.

Saft skal, med de nedenfor nevnte unntak, gis varebetegnelsen « Saft » med tilføyelse av navnet på det/de frukt-, bær- eller grønnsakslag som den er tilvirket av, f.eks. « Eplesaft », « Bringebærsaft », « Tomatsaft ».

Betegnes en saft med navnet på et bestemt frukt-, bær- eller grønnsakslag, må saft av andre slag ikke være tilsatt i større mengde enn høyst 5 g i 100 g før sukker er tilsatt.

I saft som betegnes med navnet på 2 frukt-, bær- eller grønnsakslag kan det dessuten være tilsatt inntil 5 g i 100 g av et tredje slag saft. Det frukt-, bær- eller grønnsakslag som utgjør en større del av varen skal være nevnt foran det som utgjør en mindre del. Andre blandinger av saft skal ha varebetegnelsen: « Blandet saft », « Husholdningssaft » eller « Grønnsakssaft ». Saft av rabarbra må ikke inneholde annen saft i større mengde enn 5 g i 100 g før sukker er tilsatt.

Saft av rabarbra skal gis varebetegnelsen « Rabarbrasaft ». I merkingen er det ikke tillatt å bruke bilder av andre planter enn rabarbraplanten.

Rabarbrasaft må ikke brukes som tilsetning til annen saft. Saft tilvirket av saftkonsentrat skal gis tilleggsbetegnelsen « Fremstilt av saftkonsentrat » eller « Fremstilt av konsentrert saft ».

I merkingen skal være angitt bruksrettledning for varen.

Tilsetning av kullsyre skal angis i merkingen.

§ 12. Saftdrikk.

12-1. Definisjon.

Saftdrikk er i disse forskrifter en vare som er tilvirket av vann, sukker, « råsaft », « saftkonsentrat » eller « saft ».

12-2. Tørrstoffinnhold.

Tørrstoffinnholdet bestemt med refraktometer ved 20 ° C må ikke overstige 15 g i 100 g.

12-3. Råsaftinnholdet, som skal angis i % i merkingen, må ikke være mindre enn 20 g i 100 g drikk.

12-4. Varebetegnelser m.v.

Varen skal gis betegnelsen « Saftdrikk » med tilføyelse av navnet på det frukt-, bær- eller grønnsakslag den er tilvirket av.

Tilsetning av kullsyre skal angis i merkingen.

§ 13. Limonade.

13-1. Definisjon.

« Limonade » er i disse forskrifter en drikkferdig vare som er fremstilt av vann, naturlige uttrekk av frukt-, bær- eller grønnsaker, med eller uten tilsetning av sukker.

Varen kan for øvrig inneholde saft, saftkonsentrat, knust frukt og bær.

13-2. Varebetegnelser m.v.

Varen skal gis betegnelsen « Limonade ». Med Mattilsynets godkjenning kan fantasinavn anvendes når dette er ledsaget av en beskrivende betegnelse.

Betegnelsen « squash », med tilføyelse av navnet på det frukt- eller bærslag som er anvendt, skal anvendes for en vare som etter fortykning med vann gir en drikkferdig limonade med over 8 g råsaft i 100 g.

Videre skal det være angitt bruksrettledning for fremstilling av varen i drikkferdig stand, herunder hvor meget vann, eventuelt sukker som må tilsettes.

Med drikkferdig vare, tilsatt sukker, menes en vare med 10 g tørrstoff, bestemt med refraktometer ved 20 ° C, og for en vare tilsatt kunstig søtstoff menes en vare med en søthet som tilsvarer 10% sukker.

I merkingen skal det dessuten være angitt i % hvor meget råsaft den drikkferdige varen inneholder.

Alle bokstaver i varebetegnelsen skal ha lik størrelse, form, farge og utstyr.

Hvis varen i drikkferdig stand inneholder under 8 g råsaft i 100 g er det i merking, reklame og annet opplysningsmaterieell forbudt å nytte bilder, tegninger o.l. av planter og plantedeler. Dette gjelder også når bildet, tegningen o.l. er tatt inn i varemerket. Videre er det forbudt å innta på norsk eller fremmed språk varebetegnelser på noen andre av de konserver som er nevnt i Kapittel II og med det unntak som er gjort i § 13-2, ord hvori frukt, bær eller grønnsaker eller avledninger av disse inngår.

Tilsetning av kullsyre skal angis i merkingen.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 164.

§ 14. (Opphevet ved forskrift 20 des 1993 nr. 1370.)

§ 15. (Opphevet ved forskrift 20 des 1993 nr. 1370.)

§ 16. *Tørket frukt og bær.*

16-1. Definisjon.

Tørket frukt og bær er i disse forskrifter frukt og bær som er tørket så meget at de er holdbare (vanninnhold under 35%).

Tørket frukt og bær skal være fremstilt av passe moden, frisk frukt eller bær.

Tørket frukt og bær skal være normal og karakteristisk for sorten eller varieteteten.

Smaken skal være ren og frisk, uten bismak av mugg som skyldes mikrobiologisk virksomhet (mugg, gjær). Konsistensen skal være kjøttfull, bøyelig og elastisk.

16-2. Varebetegnelser m.v.

Tørket frukt og bær skal betegnes med navnet på det/de frukt- og bærslag som varen er tilvirket av eller med et navn som er alminnelig brukt for vedkommende vare, f.eks. « Tørket blandet frukt », « Tørkede epler ». I merkingen av nypepulver skal fremgå om varen er fremstilt av nyper som er befridd for frø, eller om varen er fremstilt av nyper med frø. Tiden for produksjonen skal angis i merkingen.

§ 17. *Hermetisk frukt og bær.*

17-1. Definisjon.

Hermetisk frukt og bær er i disse forskrifter hel eller i stykker oppdelt frukt og bær som kan være tilsatt sukker, sukkerlake, vann og/eller saft av vedkommende frukt eller bærslag og som er pakket i hermetisk lukket pakning og gjort holdbar ved varmebehandling.

Hermetisk frukt og bær skal foruten å tilfredsstillere kravene i disse forskrifter også tilfredsstillere kravene i de til enhver tid gjeldende forskrifter om hermetiske matvarer, fastsatt i medhold av lov om tilsyn med næringsmidler.

Kirsebær i fruktsalat og fruktcoctail kan tilsettes godkjent kunstig fargestoff mot deklarasjon.

Krydder kan tilsettes. Tilsetningen skal angis i merkingen.

17-2. Varebetegnelser m.v.

Hermetisk frukt og bær skal betegnes med navnet på det/de frukt- og bærslag som varen er tilvirket av eller med et navn som er alminnelig brukt for vedkommende vare, f.eks. « Fruktsalat », « Fruktcoctail » eller « Blandet frukt », eventuelt med tilføyelse av betegnelsen « Hermetisk », f.eks. « Hermetisk fruktsalat », « Hermetisk blandet frukt ».

I merkingen skal angis hvorvidt varen er skrellet eller uskrellet hvis den kan nyttes på begge måter. Hvis den er oppdelt, skal dette også angis i merkingen.

Er varen ikke tilsatt sukker, skal den i merkingen betegnes « usukret ».

Sortsnavn kan angis i en tilleggsbetegnelse.

Er varen tilvirket av tørket frukt eller bær, skal betegnelsen « Tørket » inngå i varebetegnelsen, og varen gis tilleggsbetegnelsen « Hermetisert i sukkerlake », « i vann » eller « saft ». Dog kan det til fruktsalat og fruktcoctail tilsettes inntil 5% tørket frukt eller bær uten at varen merkes som påbudt for varer av tørket frukt eller bær.

§ 18. *Frukt og bærkompotter*

18-1. Definisjon.

Kompott er i disse forskrifter en vare som er tilvirket av hel eller oppdelt - ikke findelt - frukt eller bær eller av konserver av frukt eller bær, eventuelt under tilsetning av sukker med eller uten vanntilsetning og et godkjent fortykningsmiddel, herunder stivelse for jevning av konsistensen.

18-2. Frukt- og bærinnhold.

Fruktkompott skal inneholde minst 40 g frukt, og bærkompott minst 35 g bær i 100 g ferdig vare. I blandingskompotter skal mengden av frukt og/eller bær og/eller saft, tilsammen ikke være lavere enn 40 g i 100 g ferdig vare.

18-3. Sukker.

Mono- og disakkarider og glykose kan tilsettes i en mengde som maksimum gir 40 g ukorrigert, løslig tørrstoff i 100 g ferdig vare, bestemt med refraktometer ved 20 ° C.

18-4. Varebetegnelser m.v.

Varen skal gis betegnelsen « Kompott » med tilføyelse av navnet på det/de frukt- eller bærslag som varen er tilvirket av.

Er varen tilvirket av mer enn to frukt- eller bærslag, skal den betegnes « Blandet fruktkompott », « Fruktkompott », eller « Bærkompott » eller en annen betegnelse som godkjennes av Mattilsynet. I merkingen skal angis hvor meget frukt og/eller bær og dessuten hvor meget sukker varen inneholder.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 164.

§ 19. *Andre frukt- og bærdessertes*

19-1. Definisjon.

Andre frukt- og bærdessertes er i disse forskrifter en vare som ikke oppfyller kravene i § 18 til frukt- og bærkompotter, og som er tilvirket av findelt (moset) frukt eller bær, eller av konserver av frukt eller bær, eller av saft under tilsetning av sukker med eller uten tilsetning av vann og eventuelt et godkjent fortykningsmiddel, herunder stivelse, for jevning av konsistensen.

19-2. Frukt- og bærinnhold.

Den ferdige vare skal inneholde minst 30 g frukt eller bær i 100 g.

19-3. Sukker.

Mono- og disakkarider og glykose kan tilsettes i en mengde som maksimum gir 40 g ukorrigert, løslig tørrstoff i 100 g ferdig vare, bestemt med refraktometer ved 20 ° C.

19-4. Varebetegnelser m.v.

Varen skal gis betegnelsen « Grøt » eller en annen betegnelse som er godkjent av Mattilsynet, med tilføyelse av navnet på det/de frukt- eller bærslag som varen er tilvirket av. Er varen tilvirket av mer enn 2 frukt- eller bærslag skal den gis betegnelsen « Blandet fruktgrøt », « Fruktgrøt » eller « Bærgrøt », eller en annen betegnelse som er godkjent av Mattilsynet. Frukt- og/eller bærinnholdet og/eller råsaftinnholdet skal angis i merkingen i g i 100 g ferdig vare. Sukkerinnholdet skal angis.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 164.

§ 20. *Dypfrost frukt og bær m.v.*

20-1. Definisjon m.v.

Dypfrost frukt og bær er i disse forskrifter hel, oppdelt eller knust frukt og bær, som er gjort holdbare ved dypfrysing.

Dypfrost saft m.v. og dypfrost syltetøy, marmelade m.v. skal være fremstilt i samsvar med særbestemmelsene for disse varer.

Frysingen skal gjennomføres på en slik måte at temperaturområdet for maksimum krystallisering passerer hurtig. Denne hurtige fryseprosess anses ikke fullført før varens temperatur har nådd minus 18 ° C i varens termiske sentrum etter termisk stabilisering.

Varen skal oppbevares ved en så lav temperatur at kvaliteten bevares under transport, lagring og distribusjon inntil og under tiden for det endelige salg. Under transport må temperaturen i varen ikke overstige minus 18 ° C

20-2. Emballasje.

Emballasjen må være fylt så godt som mulig, og inneholde minst mulig luft slik at selve varen har mest mulig kontakt med emballasjen. Produktene skal være pakket i en emballasje som ikke avgir stoffer som kan påvirke smak, lukt eller farge. Emballasjen skal videre være tilstrekkelig sterk til å beskytte varen mot ytre påkjenninger. Den skal dessuten være praktisk talt ugjennomtrengelig for vanddamp, oxygen og aroma.

20-3. Varebetegnelser m.v.

Dypfrost frukt og bær skal betegnes med navnet på det/de frukt og bærslag (og/eller) som varen er tilvirket av, med tilføyelse av « Dypfrost » eller « Hurtigfrost », f.eks. « Dypfroste jordbær ».

I merkingen skal det være angitt om varen er usukret eller sukret, og i siste tilfelle om sukkertilsetningen er skjedd i form av strøsukker eller sukkerlake, f.eks. « Tilsatt sukker » eller « I sukkerlake ».

Videre bør det angis hvorledes varen skal oppbevares og tines.

Oppdelingsformen skal angis i merkingen, f.eks. « Dypfroste eplesnitter », « Dypfroste halve epler ». Hvis det fremgår klart av pakningen at varen er dypfrost kan tilleggsbetegnelsen « Dypfrost » sløyfes.

§ 21. *Kandiserte frukter m.v.*

21-1. Definisjon.

Kandiserte fruktvarer er i disse forskrifter

A. Frukt og bær som er gjort holdbare ved behandling med sukkerlake (Kandisert frukt, cocktailbær og lignende).

B. Varer som er tilvirket av saft eller finknust frukt og bær og sukker med fast konsistens og oppdelt i stykker (frukt pasta og lignende).

Varene kan tilsettes godkjent kunstig fargestoff mot deklarasjon.

21-2. Varebetegnelser m.v.

Varene skal gis en betegnelse som er vanlig brukt eller som viser til deres fremstilling, utseende eller konsistens. Hvis disse varer betegnes med frukt- og bærslags navn, skal de være tilvirket av bare frukt- og bærslag eller saft av de frukt- og bærslag som er nevnt i betegnelsen.

Produsentens navn eller et av Mattilsynet godkjent fantasinavn kan inngå i varebetegnelsen.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 164.

§ 22. Andre frukt- og bærkonserver.

22-1. Gelépulver av frukt eller bær er i disse forskrifter varer som er tilvirket av saftpulver (jfr. § 9) og som er tilsatt sukker, syrer og godkjent fortykningsmiddel i slike forhold at varen gir en gelé ved tilsetning av vann.

Den ferdige gelé må, etter den fremstillingsmåte som er angitt i merkingen, inneholde minst 40 g råsaft i 100 g. Varen skal betegnes « gelépulver » med tilføyelse av navnet på den/de frukt- og/eller bærslag den er tilvirket av. I merkingen skal være angitt en fullstendig spesifisering med hensyn til råstoffer, tilsetningsstoffer og andre ingredienser.

22-2. Sauser av frukt eller bær er i disse forskrifter en vare som er tilvirket av saft (jfr. § 11), eller saftkonsentrat eller saftpulver (jfr. § 9) med eller uten vanntilsetning, med tilsetning av sukker og et godkjent fortykningsmiddel (herunder stivelse) for jevning, slik at sauskonsistens oppnås.

Hvis varen består av en pulverblanding, må den ferdige saus, etter den fremstillingsmåte som er angitt i merkingen, inneholde minst 40 g råsaft i 100 g.

Varen skal betegnes som « Bringebærsaus », « Bringebærsauspulver », o.s.v., alt etter varens art og den/de frukt og/eller bærslag den er tilvirket av. I merkingen skal være angitt en fullstendig spesifisering med hensyn til råstoffer, tilsetningsstoffer og andre ingredienser.

22-3. Frukt- og bærfromasj er i disse forskrifter varer som er tilvirket av saft (jfr. § 11) eller saftkonsentrat, eller saftpulver (jfr. § 9), med tilsetning av sukker, med eller uten tilsetning av vann, tørrmelk, melk, fløte, olje og et godkjent fortykningsmiddel (herunder stivelse).

Hvis varen består av en pulverblanding må den ferdige fromasj, etter den fremstillingsmåte som er angitt i merkingen, inneholde minst 30 g råsaft i 100 g.

Varen skal betegnes som « Bringebærfromasj », « Bringebærfromasjapulver », o.s.v. alt etter varens art og den/de frukt- og/eller bærslag den er tilvirket av. I merkingen skal være angitt en fullstendig spesifisering med hensyn til råstoffer, tilsetningsstoffer og andre ingredienser.

22-4. Frukt og bærsuppe er i disse forskrifter varer som er tilvirket av frukt eller bær, eller av tørket frukt eller bær, eller av saft, saftkonsentrat/saftpulver (jfr. § 9, § 11 og § 16), med tilsetning av sukker og et godkjent fortykningsmiddel (herunder stivelse) for jevning.

Hvis varen består av en blanding av tørket frukt, sukker og andre tørre ingredienser, må den ferdige suppe, etter den fremstillingsmåte som er angitt i merkingen, inneholde minst 30 g frukt og/eller bær i 100 g.

Varen skal gis betegnelsen « suppe » med tilføyelse av navnet på den/de frukt og/eller bærslag som den er tilvirket av. Består varene av tørre ingredienser, skal tilleggsbetegnelsen « av tørket frukt » framgå av merkingen. I merkingen skal være angitt en fullstendig spesifisering med hensyn til råstoffer, tilsetningsstoffer og andre ingredienser.

Grønnsak- og potetkonserver.

§ 23. Hermetiske grønnsaker og hermetiske poteter.

23-1. Definisjon.

Hermetiske grønnsaker og hermetiske poteter er i disse forskrifter hele, oppdelte eller findelte (passerte) grønnsaker eller poteter som kan være tilsatt lake og som er pakket i hermetisk lukket pakning og gjort holdbare ved varmebehandling. Hermetiske grønnsaker og poteter kan tilsettes koksalt, stivelse, olje og krydder. Tilsetningen av krydder skal angis i merkingen.

Hermetiske grønnsaker og poteter skal foruten å tilfredsstille kravene i disse forskrifter også tilfredsstille kravene til de til enhver tid gjeldende forskrifter om hermetiske matvarer, fastsatt i medhold av lov om tilsyn med næringsmidler.

23-2. Varebetegnelser m.v.

Hermetiske grønnsaker eller poteter skal betegnes med navnet på det/de grønnsakslag som varen er tilvirket av eller med et navn som er alminnelig brukt for vedkommende vare, f.eks. « Blandede grønnsaker », « Suppegrønnsaker », eventuelt med tilføyelse av betegnelsen « Hermetisk », f.eks. « Hermetiske bønner », « Hermetiske gulrøtter » eller « Hermetiske poteter ». Hermetiske suppegrønnsaker, som ikke skal inneholde annet enn vanlige grønnsaker, kan omsettes under vanlig brukte betegnelser f.eks. « Julienne » eller « Macedoine ».

Erter som er nedlagt hermetisk og hvis innhold av alkoholuløslige bestanddeler etter avsiling av laken er under 22 g/100 g, skal gis betegnelse « Friske erter nedlagt hermetisk ». Dersom innholdet av alkoholuløslige bestanddeler overstiger denne grense skal varen merkes i samsvar med bestemmelsene i § 33-1.

§ 23A.

23A-1. Hermetisk sopp.

Hermetisk sopp skal være hele, oppskårede eller findelte spiselige matsopp av egnede sorter, såvel dyrkede som viltvoksende, som er nedlagt i vann eller annet egnet pakningsmedium som er godkjent av Mattilsynet, som er pakket i hermetisk lukket pakning og gjort holdbar ved varmebehandling. Hermetisk sopp kan tilsettes koksalt og/eller krydder.

Råvaren skal være nyplukket, frisk og god og praktisk talt fri for markangrep og urenheter som jord, mycel og annet vegetabilsk materiale. Den ferdige vare skal ha den karakteristiske smak, lukt og farge avhengig av sorten og være fri for fremmed smak og lukt. Konsistensen skal være fast avhengig av sorten og oppdelingsformen. Laken skal være klar og praktisk talt fri for urenheter.

Det skal ikke forekomme eksemplarer av to eller flere sopparter i samme pakning, med mindre varen presenteres som « blandet sopp », jfr. § 23 A-3.

Hermetisk sopp skal foruten å tilfredsstille kravene i disse forskrifter også tilfredsstille kravene i de til enhver tid gjeldende forskrifter fastsatt med hjemmel i lov om tilsyn med næringsmidler.

Hermetisk sopp skal ikke inneholde mer enn 250 mg tinn og ikke mer enn 0,3 mg bly i 1 kg vare.

Det er ikke tillatt å farge sopp ved tilsetning av fargestoffer.

23A-2. Tilleggsbestemmelser for hermetisk champignon.

Hermetisk champignon skal være dyrkede lyse eller blonde varianter av arten *Agarius bisporus*. Råvaren og ferdigvaren skal tilfredsstille kravene i § 23A-1.

Til hermetisk hel champignon skal bare anvendes skåret, lukket champignon av liten til middels, relativ jevn størrelse. Den ferdige vare skal være fri for misfarging og være praktisk talt fri for skade, skjemmende flekker og skjolder, løse hatter eller stilker, eller vedhengende jord og mycel. Konsistensen skal være fast. Laken skal være tilnærmet klar og av lys gul til lys brun farge.

23A-3. Varebetegnelse m.v.

Hermetisk sopp skal betegnes med det vanlige navnet på den soppart varen er tilvirket av, f.eks. « champignon », « spisemorkel », med tilføyelse av betegnelsen « hermetisk ». det latinske navn på arten bør også angis i merkingen.

Oppdelingsformen skal angis i tilknytning til varebetegnelsen, f.eks. « hel », « i skiver », « oppskåret ».

Blandinger av to eller flere soppslag eller sopparter skal ha betegnelsen « Blandet sopp » eller f.eks. « Blandede morkler » med angivelse av de soppslag eller arter som er anvendt.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 164.

§ 24. Saltede grønnsaker

24-1. Definisjon.

Saltede grønnsaker er i disse forskrifter hele eller skårne grønnsaker, konservert ved tilsetning av koksalt. Det må ikke nyttes større mengder koksalt enn det som er nødvendig for konserveringen.

Saltede grønnsaker må ikke inneholde deler av grønnsaker som har gjennomgått overflategjæring (aerobegjæring) og de må praktisk talt være fri for muggsopp og forråtnelsesbakterier. Tilsetning av stivelse og krydder er tillatt. Tilsetningen av krydder skal angis i merkingen.

24-2. Varebetegnelser.

Saltede grønnsaker skal i varebetegnelsen ha navnet på det/de grønnsakslag som varene er tilvirket av, med tilleggsbetegnelsen « saltede », f.eks. « saltede snittebønner ».

§ 25. Gjærede grønnsaker.

25-1. Definisjon.

Gjærede grønnsaker er i disse forskrifter hele eller skårne grønnsaker som har gjennomgått en melkesyregjæring. De kan være tilsatt koksalt og skal ha tydelig sur reaksjon.

Gjærede grønnsaker må ikke inneholde deler av grønnsaker som har gjennomgått overflategjæring (aerobegjæring) og de må være praktisk talt fri for muggsopp og forråtnelsesbakterier.

Tilsetning av koksalt, stivelse og krydder er tillatt. Tilsetningen av krydder skal angis i merkingen.

25-2. Varebetegnelser.

Gjærede grønnsaker skal i varebetegnelsen ha navnet på det/de grønnsakslag som varen er tilvirket av, med tilleggsbetegnelsen « Gjæret », f.eks. « Gjæret hvitkål » eller en varebetegnelse som er alminnelig brukt for vedkommende vare f.eks. « Sauerkraut ».

§ 26. Syltede grønnsaker.

26-1. Definisjon.

Syltede grønnsaker er i disse forskrifter en vare som er tilvirket av hele eller skårne grønnsaker med eller uten tilsetning av eddik og/eller sukker og gjort holdbare med varmebehandling og/eller tilsetning av konserveringsmidler.

Tilsetning av koksalt, stivelse og krydder er tillatt. Tilsetning av krydder skal angis i merkingen.

26-2. Varebetegnelser.

Syltede grønnsaker skal i varebetegnelsen ha navnet på det/de grønnsaker som varen er tilvirket av med tilleggsbetegnelsen « Syltet », f.eks. « Syltede røbeter », « Syltede tomater » eller en varebetegnelse som er alminnelig brukt for vedkommende vare f.eks. « Surkål ».

§ 27. Grønnsakpuré.

27-1. Definisjon.

Grønnsakpuré er i disse forskrifter grønnsaker, knust eller revet til en ensartet masse med grøtaktig konsistens og gjort holdbar ved varmebehandling, frysing eller tilsetning av godkjente konserveringsmidler.

27-2. Varebetegnelser.

Grønnsakpuré skal i varebetegnelsen ha navnet på det/de grønnsakslag som varen er tilvirket av med tilleggsbetegnelsen « Puré », f.eks. « Spinatpuré » eller en varebetegnelse som er alminnelig brukt for vedkommende vare.

27-3. Særbestemmelser for Tomatpuré.

Tomatpuré skal være tilvirket av friske tomater som ikke har vært utsatt for omdannelse av mugg, gjær eller bakterier.

Den konserverte vare må ikke inneholde mikrober som er utviklingsdyktige under normal lagringstemperatur.

Fargen skal være ren frisk rød, eventuelt med et svakt skjær av gult, men ikke brunlig.

Tilsetning av sukker, glykose og fargestoff er ikke tillatt. Smak og lukt skal være frisk. Konsistensen må ikke være grov og uensartet. Puréen må således være praktisk talt fri for synlig rester av skall og frø. Tørrstoffinnholdet skal være minst 25 g i 100 g, bestemt med refraktometer ved 20 ° C uten korreksjon. Herav skal sukkerinnholdet utgjøre minst 40%, mens syreinnholdet, beregnet som sitronsyre, ikke skal overstige 10%, vannuopløselige bestanddeler ikke over 16%, og saltinnholdet ikke over 5% av det totale tørrstoffinnhold.

Tomatpuré skal være pakket i innvendig godt lakkert blikkemballasje, i glassemballasje eller annen dertil egnet emballasje som Mattilsynet godkjenner.

27-4. Særbestemmelser for tomatketchup.

Tomatketchup skal være tilvirket av tomatpuré eller av friske tomater som ikke har vært utsatt for omdannelse av mugg, gjær eller bakterier.

Den konserverte vare må ikke inneholde mikrober som er utviklingsdyktige under normal lagringstemperatur.

Tomatketchup kan være tilsatt salt, krydder, eddik, løk og sukker. I merkingen skal det være angitt en fullstendig spesifikasjon over varens sammensetning med hensyn til råstoffer, tilsetningstoffer og andre ingredienser. Tomatketchup kan være tilsatt inntil 10% eplemos. Varen skal da betegnes Tomatketchup med eplemos ». I stedet for eple kan annen råvare anvendes.

27-5. Særbestemmelse for spinatpuré.

Spinatpuré skal inneholde minst 6 g tørrstoff i 100 g ferdig vare.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 164.

§ 28. Tørkede grønnsaker m.v. og tørkede poteter m.v..

28-1. Definisjon.

Tørkede grønnsaker m.v. og tørkede poteter er i disse forskrifter grønnsaker og poteter hvorfra det er fjernet så meget vann at de er holdbare, men de må allikevel ikke inneholde over 8% vann. Produkter av poteter tørket ved koking i olje må ikke inneholde mer enn 40% olje.

Det er forbudt å behandle ferdig tørkede grønnsaker og poteter med vann eller vanddamp for å øke varens vekt, for å forbedre dens utseende eller i annen hensikt.

Det er forbudt å utby til salg eller omsette tørkede grønnsaker og poteter som er brent under tørking eller som er mugnet eller bedervet på annen måte.

Tørkede grønnsaker må ikke inneholde blad av forbeter, forsukkerbeter eller rabarbra. De må ikke inneholde over 5% gulrot eller blomkålblad.

28-2. Varebetegnelser.

Tørkede grønnsaker skal i varebetegnelsen ha navnet på det/de grønnsakslag som varen er tilvirket av, med tilleggsbetegnelsen « Tørket », f.eks. « Tørket spinat ».

Tørkede poteter skal gis en varebetegnelse som er vanlig brukt eller viser til varens framstilling, utseende eller konsistens.

§ 29. *Dypfryste grønnsaker m.v. og dypfryste produkter av poteter.*

29-1. Definisjon.

Dypfryste grønnsaker er i disse forskrifter hele, oppdelte eller knuste grønnsaker som er gjort holdbare ved dypfrysing. Andre dypfryste grønnsaker skal være fremstilt i samsvar med særbestemmelsene for disse varer. Frysingen skal gjennomføres på en slik måte at temperaturområdet for maksimum krystallisering passerer hurtig. Denne hurtigfryseprosess anses ikke fullført før varens temperatur har nådd - 18 ° C i varens termiske sentrum etter termisk stabilisering.

Varen skal oppbevares ved en så lav temperatur at kvaliteten bevares under transport, lagring og distribusjon inntil og under tiden for det endelig salg. Under transport bør temperaturen i varen ikke overstige - 18 ° C.

29-2. Emballasje.

Emballasjen skal være fylt så godt som mulig, og inneholde minst mulig luft, slik at selve varen har mest mulig kontakt med emballasjen. Produktene skal være pakket i en emballasje som ikke avgir stoffer som kan påvirke smak, lukt eller farge. Emballasjen skal videre være tilstrekkelig sterk til å beskytte varen mot ytre påkjenninger. Den skal dessuten være praktisk talt ugjennomtrengelig for vanndamp, oxygen og aroma.

29-3. Varebetegnelser m.v.

Dypfryste grønnsaker eller dypfryste poteter skal betegnes med navnet på det/de grønnsakslag som varen er tilvirket av med tilføyelse « Dypfryst » eller « Hurtigfryst », f.eks. « Dypfryste erter », « Dypfryste franske poteter ».

Det bør angis hvordan varen skal oppbevares og opptines. Oppdelingsformen skal angis i merkingen f.eks. « Dypfryst spinat, grovhakket », « Dypfryst spinat, finhakket ».

§ 30. *Grønnsaker i sennepssaus eller andre sauser.*

30-1. Definisjon.

Grønnsaker i sennepssaus eller andre sauser er i disse forskrifter grønnsaker som er gjort holdbare ved nedlegging i nevnte stoffer med eller uten tilsetning av godkjente konserveringsmidler. Eggehvite, olje, stivelse, koksalt og krydder kan tilsettes. Tilsetningen skal angis i merkingen.

30-2. Varebetegnelser m.v.

Grønnsaker i sennepssaus eller andre sauser skal gis en varebetegnelse som er alminnelig brukt for vedkommende vareslag, f.eks. « Piccallili », « Relish », « Chutney » m.v. I merkingen skal være angitt en fullstendig spesifisering med hensyn til råstoffer, tilsetningsstoffer og andre ingredienser.

§ 31. *Andre grønnsakkonserver.*

31-1. Grønnsaksaus er i disse forskrifter en vare som er tilvirket av grønnsaker eller av tørkede grønnsaker (jfr. § 28) med eller uten tilsetning av kjøttekstrakt, melk, tørrmelk, olje, fett, krydder, proteinholdige varer av animalsk og/eller vegetabilsk opprinnelse, mel, stivelse, salt og godkjente fortykningsmidler for jevning av konsistens.

Varene skal gis en betegnelse som « Tomatsaus », « Tomatsauspulver » osv. alt etter varens art og anvendt grønnsaksort. I merkingen skal være angitt en fullstendig spesifisering med hensyn til råstoffer, tilsetningsstoffer og andre ingredienser.

31-2. Grønnsaksuppe er i disse forskrifter en vare som er tilvirket av grønnsaker og/eller poteter eller av tørkede grønnsaker og/eller tørkede poteter (jfr. § 28) med eller uten tilsetning av kjøttekstrakt, melk, tørrmelk, olje, fett, proteinholdige produkter av animalsk og/eller vegetabilsk opprinnelse, krydder, mel, stivelse, salt og godkjente fortykningsmidler for

jevning av konsistens. I merkingen skal være angitt en fullstendig spesifisering med hensyn til råstoffer, tilsetningsstoffer og andre ingredienser.

31-3. Vegetabiliske konserver med høyt proteininnhold.

Definisjon. Vegetabiliske konserver med høyt proteininnhold er i disse forskrifter konserverte produkter fremstilt av grønnsaker som i naturlig tilstand har høyt proteininnhold, f.eks. soyabønner, peanøtter o.l.

31-4. Varebetegnelser m.v.

Varene skal gis en betegnelse som er vanlig brukt, eller som viser til deres framstilling, utseende, form eller konsistens.

Produsentens navn eller et av Mattilsynet godkjent fantasinavn kan inngå i varebetegnelsen.

Hvis varen er tilsatt smaksingredienser som etterlikner en annen råvares smak, kan følgende tilleggsbetegnelse anvendes: « med etterliknetsmak », eller « med imitert smak », med tilføyelse av navnet på det råvareslag som smaken er en etterlikning av, f.eks. « med etterliknet smak av erter », « med etterliknet smak av nøtter », « med imitert biffsmak ».

I merkingen skal være angitt en fullstendig spesifisering med hensyn til råstoffer, tilsetningsstoffer og andre ingredienser.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 164.

Kapittel III. Særbestemmelser for erstatningsmidler for frukt, bær og grønnsakkonserver.

§ 32. Generelle bestemmelser

32-1. Definisjon.

Erstatningsmidler er i disse forskrifter produkter av frukt, bær eller grønnsaker som ikke tilfredsstiller kravene til under kap. II omhandlede produkter eller som uten å være tilvirket av frukt, bær eller grønnsaker er bestemt til å erstatte nevnte produkter, eller på grunn av smak og/eller utseende er egnet til å erstatte disse.

32-2. Varebetegnelser m.v. (jfr. § 5).

Erstatningsmidler skal merkes på norsk språk. Erstatningsmidler kan, når intet annet er bestemt i særbestemmelsene for bestemte erstatningsmidler (jf. § 33), betegnes med et fantasinavn eller gis en betegnelse som er vanlig brukt og viser til deres framstilling, anvendelse, utseende eller konsistens. Betegnelsen må være godkjent av Mattilsynet. Smakstypen kan angis med f.eks. « Med appelsinsmak », « Med bringebærsmak » eller « Appelsintype », « Bringebærtype » eller « Etterliknet bringebærsmak » eller « Imitert bringebærsmak ». I merking, reklame og annet opplysningsmaterieell for erstatningsmidler er det forbudt å innta på norsk eller fremmed språk, varebetegnelser på noen av de under kap. II nevnte konserver, og med de unntak som følger av kap. II - ord hvori frukt, bær eller grønnsaker, eller avledninger av disse inngår. Videre skal det i merkingen være angitt en fullstendig spesifisering over varens sammensetning med hensyn til råstoffer, tilsetningsstoffer og andre ingredienser, herunder om et tilsatt farge-, smaks- eller aromastoff er naturlig eller kunstig. Hvis varebetegnelsen har to eller flere ord, skal disse stå samlet og med bokstaver av lik størrelse, form og utstyr.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 164.

§ 33. Særbestemmelser for erstatningsmidler.

33-1. Erstatningsmidler for hermetiske erter.

Erter som er nedlagt hermetisk og hvis innhold av alkoholuløselige bestanddeler etter avsiling av laken overstiger 22 g i 100 g skal gis varebetegnelsen:

« Overmodne erter, nedlagt hermetisk ».

Hvis det til nedlegging er nyttet tørkede erter, skal varen gis betegnelsen « Tørkede erter, nedlagt hermetisk ». Etikettens bunnfarge skal være ensfarget. Det er i merkingen forbudt å innta andre ord og angivelser enn de som er påbudt etter disse forskrifter. Tilsetning av fargestoff er forbudt.

33-2. Leskedrikk/Brus.

En vare som er fremstilt av vann, ikke naturlig aroma, med eller uten tilsetning av sukker, eventuelt tilsatt naturlig aroma og/eller produkter av frukt, bær eller grønnsaker, og som er bestemt til eller egnet til å erstatte varer som går inn under disse forskrifter §§ 8-13, skal betegnes « Leskedrikk » eller « Brus », eller hvis smakstypen ønskes angitt, « Leskedrikk med etterlignet smak » med tilføyelse av navnet på det frukt-, bær- eller grønnsakslag som smaken er etterlignet av.

Varen kan tilsettes godkjent kunstig fargestoff mot deklarasjon.

Tilsetning av kullsyre skal angis i merkingen.

33-3. « Konsentrert leskedrikk »

er i disse forskrifter en vare som etter fortykning med vann gir en drikkferdig leskedrikk i samsvar med § 33-2.

For « Konsentrert leskedrikk » skal fortykningsforholdet for fremstilling av varen i drikkferdig stand angis i merkingen. Tilsetning av kullsyre skal angis i merkingen.

For øvrig kommer bestemmelsene i § 32-2 til anvendelse.

Kapittel IV. Alkoholfri vin.

§ 34. Alkoholfri vin

34-1. Definisjon

Alkoholfri vin er i disse forskrifter saftlignende varer som er tilvirket ved gjæring av saft eventuelt fortykninger av konsentrert saft, med påfølgende avdamping av alkoholen. Alkoholinnholdet må ikke overstige 0,7 g pr. 100 g. Varen kan tilsettes godkjent kunstig fargestoff mot deklarasjon.

34-2. Varebetegnelser m.v.

Varen skal gis betegnelsen « Alkoholfri vin » eventuelt med tilføyelse av navnet på det frukt- eller bærslag som varen er tilvirket av, f.eks. « Alkoholfri Eplevin », « Alkoholfri Gravenstenvin ». Tilvirkerens navn eller et av Mattilsynet godkjent fantasinavn kan gå inn i varebetegnelsen.

I merkingen kan angis hvilken vintype varen tilsvarer.

Tilsetning av kullsyre skal angis i merkingen.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 164.

Kapittel V. Straffebestemmelser og ikrafttreden

§ 35. Straff

Forsettlig eller uaktsom overtredelse av denne forskriften eller bestemmelser og vedtak gitt i medhold av den, er straffbart i henhold til matloven § 28.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 164.

§ 36. Ikrafttreden.

Disse forskrifter trer i kraft 1. januar 1972.

Fra samme tid oppheves Forskrifter for vegetabiliske konserver fastsatt ved kgl.res. av 8. april 1960 med endringer av 13. januar 1961 og 30 mars 1962.

I tiden inntil 1. januar 1973 er det tillatt å nytte beholdninger av etiketter som var lovlige før ikrafttredden av disse forskrifter.