

Nd.

343. Frumvarp til laga

[161. mál]

um breyting á lögum nr. 32/1933, um tilbúning og verslun með smjörlíki o. fl.

(Lagt fyrir Alþingi á 102. löggjafarþingi 1979—80.)

1. gr.

1. gr. laganna orðist svo:

Smjörlíki nefnist í lögum þessum allt það feitmeti sem líkist smjöri, hver svo sem uppruni þess er eða samsetning, þegar í því er feiti sem ekki á rót sína að rekja til mjólkur, í magni er nemur meiru en 25% af heildarmagni fitunnar. — Ostlíki nefnist ostur sem í er önnur fita en mjólkurfita, í magni er nemur meiru en 25% af heildarmagni fitunnar. — Rjómalíki nefnist feitjafningur sem líkist rjóma, en inniheldur aðra feiti en mjólkurfitu í magni er nemur meiru en 25% af fitumagninu. — Mjólkurlíki kallast vökvi sem líkist mjólk að útliti og efna-samsetningu en inniheldur feiti sem ekki á rót sína að rekja til mjólkur, í magni er nemur meiru en 25% af heildarfitumagni. — Þar sem í lögum þessum er talað um smjörlikisgerð, eftirlit með smjörlikisgerðum o. s. frv., tekur það einnig til ost-líkis-, mjólkurlikis- og rjómalíkisgerða, eftir því sem við getur átt.

2. gr.

Lög þessi öðlast þegar gildi.

Greinargerð.

Frumvarp þetta var flutt á 100. löggjafarþinginu, en varð þá eigi útrætt. Þá fylgdi frumvarpinu svofelld greinargerð.

Lög um tilbúning og verslun með smjörliki o. fl. hafa verið óbreytt í nær hálfá öld.

Á þessum tíma hefur hinsvegar orðið veruleg breyting í tækni og geymslu matvæla á heimilum og utan þeirra, þekkingu á matvælaframleiðslu, neysluvenjum og næringarþörf. Íslenskur mjólkuriðnaður hefur eftir föngum lagað sig að breyttum aðstæðum hverju sinni með leitun að fjölbreyttara tegundavali og með hliðsjón af hollustuháttum, þó einkum á sviði ostagerðar og mjólkurdrykkja.

Á síðari árum hefur komið fram áhugi fyrir fjölbreyttari framleiðslu smjör-afurða með hliðsjón af nýjum viðhorfum til geymslu og gerðar matvæla. Hefur þar verið haft í huga að halda bragðeiginleikum smjörsins og fjölbreytni þess í tegundum fitusýra og gera það auðsmyrjanlegt við kælisþitastig.

Til þess þarf að blanda það með óhertri jurtaolíu (soya-olíu) innan þeirra marka sem heimilað er með þessari lagabreytingu.

Íblöndunin fer fram með tækni sem háð er einkaleyfi, en er framkvæmanleg með þeim vélaútbúnaði sem mjólkuriðnaðurinn ræður yfir.

Á árunum 1969 og 1970 setti sænski mjólkuriðnaðurinn á markaðinn nýja afurð undir nafninu BREGOTT. Það er smjör með að jafnaði 20% íblöndun soyaolíu af fituinnihaldi, þó mismunandi eftir eðli smjörfitunnar á hverjum stað, og árstíma.

Á yfirstandandi ári komu fram óskir frá Osta- og smjörsölunni í Reykjavík til landbúnaðarráðuneytisins um að kannaðir væru möguleikar þess að framleidd yrði og seld hér innanlands hliðstæð afurð. Ráðuneytið taldi rétt að verða við þessari beiðni og eðlilegt að koma á þennan hátt til móts við óskir neytenda en taldi jafnframt að til þess þyrfti breytingu á fyrrnefndum lögum.

Breyting sú sem hér er lagt til að verði gerð, leiðir af sér að afurð hliðstæð BREGOTT mun ekki heyrta lengur undir lög um tilbúning og verslun með smjörliki o. fl. frekar en framleiðsla á smjöri án íblöndunar, heldur undir lög nr. 12 frá 17. mars 1969 um hollustuhætti og heilbrigðiseftirlit og lög nr. 24 frá 1. febrúar 1936, um eftirlit með matvælum og öðrum neyslu- og nauðsynjavörum.

Nefna ber að í niðurstöðum samstarfsnefndar, sem vinnur að endurskoðun á reglugerð um mjólk og mjólkurvörur nr. 269/1973, segir:

„Mjólkurvara er hver sú matvara sem unnin er úr mjólk eða fellur til við mjólkurvinnslu. Í mjólkurvöru geta auk efna mjólkurinnar verið ýmsir aðrir efnisþættir (sbr. 14. gr.). Efnisþættir þessir mega ekki fara yfir 25% af heildarmagni mjólkurvörunnar. Undir reglugerð þessa falla þær gerðir mjólkurvöru, sem taldar eru í 4.—13. gr.“

Bregott er ætlað til notkunar sem viðbit líkt og smjör en að sjálfsögðu yrði smjör án íblöndunar áfram á boðstólum, því hér er einungis verið að hugsa um fjölbreyttara tegundaval fyrir neytendur en verið hefur.

Um 1. gr.

Í núgildandi lögum telst smjörliki allt það feitmeti, sem líkist smjöri, hver sem uppruni þess er eða samsetning, þegar í því eru einhver þau fituefni, sem ekki eiga rót sína að rekja til mjólkur, það er án tillits til magns þeirra í hlutfalli við mjólkurfeiti.

Sama regla er fyrir ostlíki, rjómalíki og mjólkurliki.

Með þeirri breytingu sem frumvarpið felur í sér, er þeirri skipan komið á, að önnur feitiefni en úr mjólk megi nema allt að 25% af heildarfeitimagni rjóma, smjörs, osta eða mjólkur, án þess að nefnist smjör-, rjóma-, ost- eða mjólkurliki og falli undir þessi lög.