

**WYMAGANIA DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA PRZETWORÓW OWOCOWYCH  
(dżemy, marmolady, powidła, konfitury itp.)****Nazwa środka spożywczego**

Nazwą środka spożywczego jest jego nazwa przewidziana w przepisach, w przypadku braku takiej nazwy nazwa zwyczajowa, a jeśli nazwa zwyczajowa nie istnieje lub nie jest stosowana, przedstawia się nazwę opisową tego środka spożywczego. Nazwa opisowa zawiera opis środka spożywczego, w tym również jego zastosowania, wystarczająco jasny, aby umożliwić konsumentom poznanie rzeczywistego charakteru środka spożywczego.

**dżem** – mieszanina o odpowiednio zżelowanej konsystencji cukrów, wody i pulpy lub przecieru owocowego. Zawierająca nie mniej niż 350 g pulpy/przecieru owocowego na 1000 g wyrobu. W przypadku dżemu z czerwonej lub czarnej porzeczki, owoców jarzębiny, owoców rokitnika, owoców dzikiej róży i pigwy zawartość pulpy/przecieru owocowego nie może być mniejsza niż 250 g na 1000 g wyrobu. Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie nie może być mniejsza niż 60%.

**dżem ekstra** – mieszanina o odpowiednio zżelowanej konsystencji cukrów, wody i niezagęszczonej pulpy otrzymanej z jednego lub więcej gatunków owoców. Zawiera nie mniej niż 450 g pulpy/przecieru owocowego na 1000 g wyrobu. W przypadku dżemu z czerwonej lub czarnej porzeczki, owoców jarzębiny, owoców rokitnika, owoców dzikiej róży i pigwy zawartość pulpy/przecieru owocowego nie może być mniejsza niż 350 g na 1000 g wyrobu. Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie nie może być mniejsza niż 60%.

**konfitura i konfitura ekstra** – mieszanina o odpowiednio gęstej, lecz niezżelowanej konsystencji pulpy owocowej, cukrów i wody. Zawierająca nie mniej niż 500 g pulpy na 1000 g wyrobu a w przypadku konfitura extra nie mniej niż 600 g na 1000 g wyrobu. Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie nie może być mniejsza niż 60%.

**marmolada** – mieszanina o odpowiednio zżelowanej konsystencji cukrów wody i jednego z produktów otrzymanych z owoców cytrusowych (pulpy, przecieru, soku, ekstraktu wodnego, skórki). Zawierająca nie mniej niż 200 g owoców cytrusowych na 1000 g wyrobu. Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie nie może być mniejsza niż 60%.

**marmolada twarda lub miękka z owoców innych niż cytrusowe** – mieszanina o odpowiednio zżelowanej konsystencji cukrów, pulpy, przecieru, soku lub ekstraktu wodnego. W przypadku marmolady miękkiej 1000 g produktu otrzymano z nie mniej niż 800 g pulpy/przecieru/soku/ekstraktu wodnego. W przypadku marmolady twardej 1000 g produktu otrzymano z nie mniej niż 1100 g pulpy/przecieru/soku/ekstraktu wodnego. Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie nie może być mniejsza niż 60% w przypadku marmolady twardej, oraz nie może być mniejsza niż 57% w przypadku marmolady miękkiej.

**powidła śliwkowe (lub z innych owoców)** – mieszanina o konsystencji odpowiednio miękkiej, dającej się rozsmarować pulpy lub przecieru ze śliwek lub innych owoców i cukrów. Do otrzymania 1000 g produktu wykorzystać należy nie mniej niż 1600 g pulpy lub przecieru. Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie wynosi nie mniej niż 54%. Zawartość ekstraktu może być niższa dla powideł, których nazwę uzupełniono o oświadczenie żywieniowe „bez dodatku cukru”.

**Wymagania**

Wskazane powyżej wartości zawartości ekstraktu ogólnego nie dotyczą wyrobów, w których cukry zostały zastąpione częściowo lub całkowicie przez substancje słodzące.

Produkty wprowadzane do obrotu pod ww. nazwami muszą spełniać wymagania jakościowe zawarte w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 lipca 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych.

Produkty określone innymi nazwami niż te wymienione w powyższym rozporządzeniu np. mus malinowy, przecier jabłkowy, przetwórz agrestowy słodzony czy też wiśnie w cukrze nie muszą spełniać wymagań szczegółowych dla przetworów owocowych w nim wymienionych.

Produkty oznakowane jako niskosłodzone muszą spełniać wymagania dla oświadczenia żywieniowego „o obniżonej zawartości ...” opisanego w rozporządzeniu (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności – obniżenie zawartości cukru powinno wynosić co najmniej 30% w porównaniu z produktami podobnymi.

Jeśli nazwie produktu towarzyszy oświadczenie żywieniowe "bez dodatku cukrów" lub „o obniżonej zawartości ...” w oznakowaniu należy wyszczególnić informację o wartości odżywczej, tj. wartość energetyczną; oraz ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli na 100 g lub 100 ml produktu.

Dżem, dżem ekstra, konfitura, konfitura ekstra, marmolada twarda lub miękka z owoców innych niż cytrusowe mogą być otrzymane z jednego lub więcej gatunków owoców. Do owoców zaliczają się również pomidory, jadalne części łodyg rabarbaru, marchew, słodkie ziemniaki, ogórki, dynie, melony oraz arbuzy.

- nazwie muszą towarzyszyć następujące informacje:
  - wskazanie nazwy gatunku owocu, z którego wytworzono produkt, jeśli produkt otrzymano z więcej niż jednego gatunku owoców nazwa powinna zawierać je wszystkie w kolejności malejącej ich wagowego udziału w produkcie gotowym. W przypadku wyrobów otrzymanych z trzech lub większej liczby gatunków owoców nie ma konieczności wymieniania nazw gatunków owoców można zastąpić określeniem „owoce mieszane” lub innych o podobnym znaczeniu np. dżem z owoców mieszanych, konfitura wieloowocowa,
  - o zastosowanych procesach technologicznych np. pasteryzowany,
- obowiązkowe dane szczegółowe towarzyszące nazwie produktu – podane w tym samym polu widzenia
  - wskazanie zawartości owoców w produkcie gotowym do spożycia, obliczonej po odliczeniu masy wody użytej do sporządzenia ekstraktu wodnego, przy użyciu wyrażenia „sporządzono z ... g owoców na 100g produktu”,
  - wskazanie zawartości cukru w produkcie gotowym do spożycia, określoną refraktometrycznie, przy użyciu wyrażenia „łączna zawartość cukru ... g na 100g produktu”.

Informacja ta nie jest wymagana jeśli produkt oznakowano wartością odżywczą uwzględniającą zawartość cukru.

## Wykaz składników

- poprzedzony jest nagłówkiem, który składa się lub zawiera wyraz „składniki”,
- obejmuje wszystkie składniki, które wymienia się w kolejności malejącej, rozpoczynając od tego którego jest najwięcej a kończąc na tym którego jest najmniej, w momencie ich użycia,
- składniki stanowiące mniej niż 2% gotowego środka spożywczego mogą być wymienione w dowolnej kolejności po pozostałych składnikach,
- poszczególne składniki oznaczane są szczegółowymi nazwami,
- składniki alergenne muszą zostać wyróżnione za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego je od reszty składników,
- w przypadku obecności dwutlenku siarki w ilości większej niż 10 mg na 1kg gotowego wyrobu, wykaz składników należy uzupełnić informacją o jego pozostałości. Dwutlenku siarki we wskazanej powyżej ilości jest składnikiem mogącym powodować alergie lub reakcje nietolerancji,
- zastosowanie podczas produkcji składnika złożonego wymaga podania w wykazie składników wszystkich jego komponentów,
- zamiast składnika może być podana nazwa kategorii składników, do której składnik ten należy np.
  - wszystkie rodzaje sacharozy – „Cukier”,
  - bezwodna glukoza (bezwodna dekstroza) lub jednowodna glukoza (jednowodna dekstroza) – „Glukoza”,
  - syrop glukozowy i bezwodny syrop glukozowy – „syrop glukozowy”,
- w przypadku stosowania dozwolonych substancji dodatkowych pełniących określone funkcje technologiczne w wyrobie gotowym muszą być one oznaczone nazwą kategorii, po której podajemy szczegółową nazwę dozwolonej substancji dodatkowej i/lub numer E np. substancja żelująca: pektyny i/lub E440, regulator kwasowości kwas cytrynowy i/ lub E330,
- wodę dodaną jako składnik produktu podajemy w wykazie składników jeśli jej ilość przekracza 5% masy produktu gotowego (woda dodana jako składnik = całkowita ilość produktu pomniejszona o masę innych składników),
- wody dodanej jako składnika produktu nie podajemy jeżeli jest stosowana wyłącznie do odtworzenia składników używanych w formie skondensowanej lub odwodnionej,
- oznaczenie ilościowe składników:
  - jest obowiązkowe, gdy dany składnik lub dana kategoria składników występuje w nazwie środka spożywczego lub jest zwykle kojarzony z tą nazwą przez konsumenta; jest podkreślony w oznakowaniu słownie, obrazowo lub graficznie; jest istotny w celu scharakteryzowania danego środka spożywczego i odróżnienia go od produktów, z którymi mógłby być mylony ze względu na jego nazwę lub wygląd np. dżem wiśniowy - konieczność określenia procentowej zawartości wiśni,
  - wyrażone jest wartością procentową, która musi odpowiadać ilości składnika lub składników w chwili jego/ich użycia,

- znajduje się albo w nazwie środka spożywczego, bezpośrednio przy niej lub w wykazie składników w powiązaniu z danym składnikiem lub kategorią składników,
- w wykazie składników nie umieszczamy:
  - komponentów składnika, które zostały tymczasowo oddzielone podczas procesu produkcyjnego i później ponownie dodane w ilości nieprzekraczającej ich pierwotnej zawartości,
  - nośników i substancji, które nie są dodatkami do środków spożywczych, stosowanych w taki sam sposób i w tym samym celu co nośniki oraz w ilościach ściśle niezbędnych,
  - dodatków do żywności i enzymów spożywczych nie pełniących żadnej funkcji technologicznej w produkcie gotowym, których obecność wynika wyłącznie z faktu, że były zawarte w jednym lub w większej liczbie składników takiego środka spożywczego, zgodnie z zasadą przenoszenia, stosowanych jako substancje pomocnicze w przetwórstwie,
  - substancji, które nie są dodatkami do żywności, stosowanych w taki sam sposób i w tym samym celu co substancje pomocnicze w przetwórstwie.

**Dane producenta** – imię nazwisko oraz adres.

#### **Ilość netto żywności**

- może być poprzedzona wyrażeniem „masa netto”, „zawartość netto”,
- podaje się w jednostkach masy tj. gramach (g) lub kilogramach (kg),
- minimalna wysokość cyfr i liter w oznakowaniu ilości nominalnej towaru paczkowanego wynosi minimum odpowiednio:
  - dla produktu o masie do 50 g – 2 mm,
  - dla produktu o masie powyżej 50 do 200 g – 3 mm,
  - dla produktu o masie powyżej 200 do 1000 g – 4 mm,
  - dla produktu o masie powyżej 1 kg – 6 mm.
- podając masę netto nie uwzględnia się tolerancji  $\pm$  tj. „masa netto 500 g” „masa netto 500 g  $\pm$  10 g”,
- nazwa żywności oraz masa netto muszą znajdować się w jednym polu widzenia.

#### **Data minimalnej trwałości**

- składa się z dnia miesiąca oraz roku w takiej kolejności oraz w niekodowanej formie. W przypadku produktów, których trwałość przekracza trzy miesiące, lecz nie przekracza 18 miesięcy, wystarczy oznaczenie miesiąca oraz roku.
- datę minimalnej trwałości poprzedza sformułowanie ,
  - „Najlepiej spożyć przed” – jeśli data zawiera oznaczenie dnia np. „Najlepiej spożyć przed: 24.04.2018”
  - „Najlepiej spożyć przed końcem” – w pozostałych przypadkach np. „Najlepiej spożyć przed końcem: 04.2018”Sformułowaniu tym towarzyszy sama data lub odesłanie do miejsca gdzie data minimalnej trwałości/termin przydatności do spożycia produktu jest podana np. „na wieczku opakowania”.

#### **Warunki przechowywania produktu**

- podaje się zaraz pod datą minimalnej trwałości, nie oddziela innymi informacjami.
- w przypadku produktów pakowanych w atmosferze ochronnej, próżniowo lub w hermetycznych sterylizowanych opakowaniach konieczne jest wskazanie jak długo i w jakich warunkach produkt może być przechowywany po jego otwarciu.

**Kod identyfikacyjny partii produkcyjnej** rozumianej jako określona ilość środka spożywczego wyprodukowanego, przetworzonego lub zapakowanego w praktycznie takich samych warunkach.

- kodem partii produkcyjnej może być data minimalnej trwałości/termin przydatności do spożycia jeśli określony jest co najmniej z podaniem dnia i miesiąca jeśli określenie to wystarczy do identyfikacji partii. W oznakowaniu umieszczamy informację o tym co jest kodem identyfikacyjny partii np. „data minimalnej trwałości jest równocześnie numerem partii”,
- jeżeli nie jest możliwe jednoznaczne odróżnienie kodu identyfikacyjnego od innych informacji zawartych w oznakowaniu, kod identyfikacyjny należy poprzedzić literą "L".

#### **Obowiązkowe dane szczegółowe**

- jeśli do produktu dodano substancje słodzące w jego oznakowaniu umieszcza się informację „zawiera substancję(-e) słodzącą(-e)”,
- jeśli do produktu oprócz cukru dodano substancje słodzące w jego oznakowaniu umieszcza się informację zawiera cukier(cukry) i substancję(-e) słodzącą(-e)”,
- jeśli do produktu dodano środki spożywcze zawierające aspartam/sól aspartamu/ acesulfamu w jego oznakowaniu umieszcza się informację „zawiera aspartam (źródło fenyloalaniny)” - w wykazie składników aspartam/sól aspartamu/

acesulfamu są oznaczone wyłącznie numerem E lub „zawiera źródło fenyloalaniny” - w wykazie składników podana jest nazwa szczególna aspartamu/soli aspartamu/ acesulfamu,

- jeśli do produktu dodano poliole w jego oznakowaniu umieszcza się informację „spożycie w nadmiernych ilościach może mieć efekt przeczyszczający”.

## Dodatkowe wymagania dotyczące oznakowania

- informacje dotyczące żywności podaje się w sposób zapewniający wyraźną czytelność z użyciem znaków o rozmiarze czcionki, których wysokość małej litery „x” wynosi co najmniej 1,2 mm,
- informacje na temat żywności muszą być dobrze widoczne, wyraźne, czytelne oraz nieusuwalne,
- informacje na temat żywności nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte, pomniejszone ani przerwane jakimikolwiek innymi nadrukami, ilustracjami czy innym materiałem,
- prezentacje graficzne umieszczone w oznakowaniu nie mogą sugerować obecności składników rzeczywiście nie wykorzystanych do produkcji,
- **Informacje na temat żywności nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd.**

## Dobrowolne informacje na temat żywności,

- nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd, być niejednoznaczne ani dezorientować konsumenta,
- nie mogą być prezentowane ze szkodą dla przestrzeni dostępnej do prezentowania informacji obowiązkowych,

Przykłady dobrowolnych informacji stosowanych w przypadku dżemów, marmolad, powideł, konfitur:

- „bez konserwantów” – produkty do produkcji, których nie użyto substancji dodatkowych, jak również substancje te nie wchodziły w skład stosowanych surowców, składników złożonych,
- „tradycyjny” - to produkt wytwarzany w sposób tradycyjny niezmienny od lat (co najmniej 30) tj. z tradycyjnych surowców, zgodnie ze starą recepturą i sposobem produkcji,
- „domowy”, „wiejski”, „babuni” itp. – to produkty wytworzone w sposób możliwy do odtworzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem produktów ogólnie dostępnych. Nie mogą zawierać dodatków do żywności. Podczas ich wytwarzania nie mogą być wykorzystywane półprodukty,
- „ekologiczny” dotyczy wyłącznie żywności wyprodukowanej metodami ekologicznymi i mającej certyfikat zgodności produkcji lub przetwarzania metodami ekologicznymi.
- „naturalny” – to produkt który został wytworzony ze składników naturalnych, a także jest wolny m.in. od substancji dodatkowych, takich jak np. substancje konserwujące, barwniki, substancje żelujące, stabilizatory, substancje zagęszczające, czy też substancji chemicznych będących źródłem składników mineralnych.
- „Produkt polski” to produkt wyprodukowany na terytorium Polski wyłącznie ze składników pochodzących z produkcji podstawowej (pierwotnej), która miała miejsce w Polsce. Jeżeli do produkcji zastosowano składniki inne niż pochodzenia krajowego to łączna masa tych składników w chwili ich użycia nie może przekraczać 25% łącznej masy wszystkich składników, nie licząc masy wody użytej do produkcji. Składników tych nie można zastąpić składnikami, odpowiednio, będącymi produktami podstawowymi lub pochodzącymi z takich produktów, których produkcja podstawowa odbyła się na terenie kraju. W oznakowaniu artykułu rolno-spożywczego informację „Produkt polski” można również zamieszczać w formie ściśle określonego znaku graficznego zawierającego tę informację.

Broszurka ma charakter informacyjny i nie stanowi wykładni prawa.

Wykaz aktów prawnych zawierających szczegółowe informacje:

- ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych,
- rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004,
- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 lipca 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych
- rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności,
- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów rolno-spożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej,
- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych,
- rozporządzenie Ministra Gospodarki z dnia 20 lipca 2009 r. w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowania towarów paczkowanych.
- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie wzoru znaku graficznego zawierającego informację „Produkt polski”

na stronie [www.ijhars.gov.pl](http://www.ijhars.gov.pl) znajduje się przewodnik do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011