

Projekt

**ROZPORZĄDZENIE
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾**

z dnia.....2012 r.

zmieniające rozporządzenie w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych²⁾

Na podstawie art. 15 pkt 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577, z późn. zm.³⁾) zarządza się, co następuje:

§ 1. W rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych (Dz. U. Nr 177, poz. 1735, z 2004 r. Nr 282, poz. 2810, z 2009 r. Nr 114, poz. 953 oraz z 2010 Nr 88, poz. 579) wprowadza się następujące zmiany:

1) w § 1 dodaje się pkt 6 w brzmieniu:

„6) soków owocowych wyprodukowanych z użyciem ekstrakcji wodnej.”;

2) w § 2:

a) pkt 6 i 7 otrzymują brzmienie:

„6) bentonit jako glinika adsorpcyjna;

7) żel krzemionkowy (forma koloidalna);”;

b) pkt 9 otrzymuje brzmienie:

„9) chemicznie obojętne środki wspomagające filtrowanie i strącanie, zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej - rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 listopada 2011 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 248, poz. 1486).

²⁾ Przepisy niniejszego rozporządzenia wdrażają dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/12/UE z dnia 19 kwietnia 2012 r. zmieniającą dyrektywę Rady 2001/112/UE odnoszącą się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L 115 z 27.04.2012, str.1).

³⁾ Zmiany tekstu jednolitego wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2006 r. Nr 170, poz. 1217, Nr 171, poz. 1225 i Nr 208, poz. 1541, z 2007 r. Nr 176, poz. 1238, z 2008 r. Nr 214, poz. 1346 i Nr 227, poz. 1505, z 2009 r. Nr 18, poz. 97 i Nr 31, poz. 206 oraz z 2011r. Nr 106, poz. 622 i Nr 120, poz. 690.

żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338 z 13.11.2004, str. 4), w tym:

- a) perlit,
- b) płukaną ziemię okrzemkową (diatomit płukany),
- c) celulozę,
- d) nierozpuszczalny poliamid,
- e) poliwinylpolipyrrolidon,
- f) polistyren;”

c) dodaje się pkt 10 w brzmieniu:
„10) azot.”;

3) w § 3 pkt 1 i 2 otrzymują brzmienie:

- „1) soków owocowych zagęszczonych – można stosować procesy technologiczne oparte na metodach fizycznych, w tym dyfuzję jadalnej części owoców, z wyłączeniem winogron, pod warunkiem, że w ten sposób otrzymane soki owocowe są zgodne z definicjami soku owocowego lub soku owocowego odtworzonego z zagęszczonego soku określonymi w zał. 1;
- 2) soków o których mowa w § 1 pkt 1-4 oraz pkt 6, otrzymywanych z owoców cytrusowych można stosować chemicznie obojętne środki wspomagające adsorpcję, spełniające wymagania określone w przepisach o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w celu zmniejszenia zawartości limonoidów i narynginy, bez znaczącego oddziaływania na zawartość glikozydów limonoidów, kwasów, cukrów (włączając oligosacharydy) i składników mineralnych;”;

4) § 4 otrzymuje brzmienie:

„ § 4. 1. Do produktów o których mowa w § 1:

- 1) w celu regulacji kwaśnego smaku można dodawać sok cytrynowy lub sok z limonek lub zagęszczony sok cytrynowy lub zagęszczony sok z limonek w ilości do 3 g na litr soku, w przeliczeniu na bezwodny kwas cytrynowy;
 - 2) można dodawać witaminy i składniki mineralne dozwolone rozporządzeniem (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji (Dz. Urz. UE L 404 z 30.12.2006, str. 26);
 - 3) można stosować dodatki do żywności, zgodnie z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16), zwanego dalej „rozporządzeniem nr 1333/2008”.
2. Dodanie substancji, o których mowa w ust. 1 pkt 3, w celu korekcji smaku kwaśnego produktu jest dopuszczalne, jeżeli nie zastosowano w tym celu soku cytrynowego lub soku z limonek lub soku cytrynowego zagęszczonego lub soku zagęszczonego z limonek, o których mowa w ust. 1 pkt 1.
3. Do soków otrzymywanych wyłącznie z owoców rokitnika, można dodawać cukry w ilości nieprzekraczającej 140g/l, wyrażonej jako sucha masa.
4. Do soku pomidorowego i soku pomidorowego z zagęszczonego soku pomidorowego można dodawać sól, przyprawę i aromatyczne zioła.”;

5) uchyla się § 5;

6) § 6 otrzymuje brzmienie:

„§ 6. Do soku owocowego, soku owocowego z zagęszczonego soku owocowego, zagęszczonego soku owocowego, nektaru owocowego można dodać aromat, miążgę i komórki miąższu, które były uprzednio oddzielone odpowiednimi metodami fizycznymi od tego samego soku lub od owoców tego samego gatunku albo owoców z których produkt został otrzymany.”;

7) w § 7:

a) pkt 2 otrzymuje brzmienie:

„2) zastąpić cukry całkowicie lub częściowo substancjami słodzącymi, zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008 i mając na uwadze przepisy rozporządzenia (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności (Dz. Urz. UE L 12 z 18.01.2007, str. 3), w przypadku wytwarzania nektarów owocowych bez dodatku cukrów lub o obniżonej wartości energetycznej;”;

b) uchyla się pkt 3;

8) w § 8:

a) ust. 3 otrzymuje brzmienie:

„3. Minimalne wartości w skali Brixu dla soków owocowych odtworzonych z zagęszczonego soku owocowego określa załącznik nr 3 do rozporządzenia. Minimalna wartość w skali Brixu ustanowiona w załączniku 3 dla soku owocowego odtworzonego z zagęszczonego soku owocowego, nie uwzględnia ekstraktu jakichkolwiek ewentualnie dodanych składników i dodatków, innych niż zagęszczony sok.”;

b) dodaje się ust. 4 -6 w brzmieniu:

„4. Jeżeli sok owocowy odtworzony z zagęszczonego soku owocowego produkowany jest z owoców niewymienionych w załączniku nr 3 do rozporządzenia minimalna wartość w skali Brixu dla niniejszego produktu ma odpowiadać wartości w skali Brixu soku uzyskiwanego z owoców wykorzystywanych do produkcji soku zagęszczonego.

5. W przypadku soku owocowego wartość w skali Brixu odpowiada wartości w tej skali dla soku otrzymanego z danego owocu i nie podlega modyfikacji, chyba że poprzez zmieszanie z sokiem otrzymanym z takiego samego gatunku owocu.

6. W produkcji soków, przecierów oraz nektarów owocowych noszących nazwę danego owocu lub nazwę zwyczajową produktu używa się gatunków odpowiadających nazwom botanicznym wymienionym w załączniku nr 3 do rozporządzenia. W przypadku gatunków owoców niezamieszczonych w tym załączniku, używa się prawidłowej nazwy botanicznej lub nazwy zwyczajowej.”;

9) w załączniku nr 1:

a) część „Soki owocowe” otrzymuje brzmienie:

„Soki owocowe

1. Soki owocowe są produktami zdolnymi do fermentacji, lecz niesfermentowanymi, otrzymanymi z jadalnej części jednego lub większej ilości gatunków zdrowych, dojrzałych, świeżych lub schłodzonych lub zmrożonych owoców, posiadającymi barwę, smak i zapach charakterystyczne dla soku z owoców, z których produkt jest wytwarzany.

2. W przypadku soku owocowego z owoców cytrusowych, sok ten pochodzi z owocni wewnętrznej. Jednakże sok z limonek można otrzymać z całego owocu.

3. W przypadku soków otrzymywanych z owoców zawierających pestki, nasiona i skórkę, części lub składniki pestek, nasion i skórek nie mogą wchodzić w skład soku. Nie dotyczy to przypadków, w których części lub składników pestek, nasion i skórki nie można usunąć za pomocą dobrych praktyk produkcyjnych.

4. W produkcji soku owocowego dozwolone jest mieszanie soku owocowego z przecierem owocowym.”,

b) część „Soki owocowe odtworzone z zagęszczonego soku owocowego” otrzymuje brzmienie:

„Soki owocowe z zagęszczonego soku owocowego

1. Soki owocowe z zagęszczonego soku owocowego są produktami uzyskiwanymi z zagęszczonego soku owocowego zdefiniowanego zgodnie z niniejszym załącznikiem poprzez:

- 1) odtworzenie udziału wody usuniętej w procesie zagęszczania soku oraz
- 2) ewentualne wprowadzenie aromatu oraz, gdy jest to wskazane, miążgi i komórek miąższu, usuniętych z soku, lecz odzyskanych w procesie wytwarzania danego soku lub soku z owoców tego samego gatunku.

2. Dodana woda stosowana przy odtwarzaniu spełnia wymagania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. Nr 61, poz. 417 oraz z 2010 r. Nr 72, poz. 466).

3. Sok owocowy z zagęszczonego soku produkuje się z zastosowaniem odpowiednich procesów, które zachowują istotne właściwości fizyczne, chemiczne, organoleptyczne i odżywcze odpowiadające co najmniej właściwościom, jakie posiada przeciętny sok otrzymany z owoców tego samego gatunku.

4. W produkcji soków owocowych z zagęszczonych soków dopuszczalne jest mieszanie soku owocowego lub zagęszczonego soku owocowego z przecierem owocowym lub zagęszczonym przecierem owocowym.”,

c) część „Nektary owocowe” otrzymuje brzmienie:

„Nektary owocowe

Nektary owocowe są produktami zdolnymi do fermentacji, lecz niesfermentowanymi, otrzymanymi przez dodanie wody z dodatkiem lub bez dodatku cukrów lub miodu do:

- 1) soku owocowego;
- 2) soku owocowego odtworzonego z zagęszczonego soku owocowego;
- 3) zagęszczonego soku owocowego;
- 4) soku owocowego wyprodukowanego z użyciem ekstrakcji wodnej;
- 5) soku owocowego w proszku;
- 6) przecieru owocowego lub zagęszczonego przecieru owocowego;

7) mieszaniny produktów, o których mowa w pkt 1-6, spełniającymi wymogi dotyczące minimalnej zawartości soków lub przecierów owocowych określone w Załączniku nr 2 do rozporządzenia.”,

d) po części „nektary owocowe” dodaje się część „Soki owocowe wyprodukowane z użyciem ekstrakcji wodnej” w brzmieniu:

„Soki owocowe wyprodukowane z użyciem ekstrakcji wodnej

Produkt otrzymany poprzez dyfuzję wodną:

- 1) miazgi całego owocu, z której sok nie może zostać otrzymany innymi metodami fizycznymi lub
- 2) odwodnionego całego owocu.”,

e) część „Surowce” otrzymuje brzmienie:

„Surowce

1. Owoce – zdrowe, odpowiednio dojrzałe, świeże lub zakonserwowane za pomocą metod fizycznych lub zabiegów, w tym środków zastosowanych po zbiorze, użytych zgodnie z przepisami Unii Europejskiej. Pomidory są uważane za owoce.

2. Przecier owocowy - produkt zdolny do fermentacji, lecz niesfermentowany, uzyskany przy użyciu odpowiednich procesów fizycznych takich jak przetarcie przez sito, rozdrobienie lub zmielenie jadalnych części całego lub obranego owocu, bez oddzielenia soku.

3. Zagęszczony przecier owocowy - produkt uzyskany z przecieru owocowego przez usunięcie metodami fizycznymi określonej części zawartej w nim wody. Aromat otrzymany za pomocą odpowiednich metod fizycznych, określonych w § 2 oraz § 3 pkt. 1, może zostać ponownie wprowadzony do zagęszczonego przecieru owocowego, pod warunkiem, że w całości pochodzi z tych samych gatunków owoców.

4. Aromat - otrzymuje się podczas przerobu owocu poprzez zastosowanie odpowiednich procesów fizycznych, uwzględniając wymagania zawarte w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008, z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych oraz zmieniającym rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91, rozporządzenia (WE) nr 2232/96 oraz (WE) nr 110/2008 oraz dyrektywę 2000/13/WE (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 34). Powyższe procesy fizyczne mogą być stosowane w celu utrzymania, utrwalenia lub ustabilizowania jakości aromatu i obejmują w szczególności wyciskanie, ekstrakcję, destylację, filtrację, adsorpcję, ewaporację, frakcjonowanie i zagęszczanie. Aromat otrzymuje się z jadalnych części owocu; jednakże dopuszczalne są również: olejek wyciskany na zimno ze skórki owoców cytrusowych oraz składniki aromatyczne uzyskiwane z pestek.

5. Miazga lub komórki miąższu - produkty uzyskane z jadalnych części owoców tego samego gatunku, bez usuwania soku. W przypadku owoców cytrusowych miazga lub komórki miąższu są woreczkami (komórkami) sokowymi, uzyskanymi z endokarpu (owocni wewnętrznej).

6. Cukry:

- 1) cukier przemysłowy;

- 2) cukier lub cukier biały;
- 3) cukier rafinowany;
- 4) roztwór cukru;
- 5) roztwór cukru inwertowanego;
- 6) syrop cukru inwertowanego;
- 7) syrop glukozowy;
- 8) syrop glukozowy w proszku;
- 9) dekstroza lub monohydrat dekstrozy;
- 10)dekstroza lub dekstroza bezwodną;
- 11)fruktoza;
- 12)syrop fruktozowy;
- 13) cukry pochodzące z owoców.

7. Miód – produkt określony w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu.”;

10) załącznik nr 2 otrzymuje brzmienie określone w załączniku nr 1 do rozporządzenia;

11) załącznik nr 3 otrzymuje brzmienie określone w załączniku nr 2 do rozporządzenia.

§ 2.1 Soki owocowe, soki owocowe z zagęszczonego soku owocowego, zagęszczone soki owocowy (koncentraty owocowe, koncentraty soku owocowego), soki owocowe w proszku, oraz nektary owocowe wyprodukowane zgodnie z dotychczasowymi przepisami mogą być wprowadzane do obrotu do dnia 28 października 2013 r.

2. Środki spożywcze, o których mowa w ust.1, mogą pozostawać w obrocie do dnia 28 kwietnia 2015 r.

§ 3 Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

MINISTER ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI

Załączniki do rozporządzenia
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
z dnia (poz. ...)

ZAŁĄCZNIK Nr 1

**MINIMALNA ZAWARTOŚĆ SOKÓW OWOCOWYCH LUB PRZECIERÓW
OWOCOWYCH W NEKTARACH OWOCOWYCH**

| Rodzaj nektaru owocowego | Minimalna zawartość soku lub przecieru w % obj. produktu końcowego |
|--|--|
| 1 | 2 |
| Część I. Nektar owocowy z owoców o wysokiej kwasowości, z których sok nie nadaje się do bezpośredniego spożycia: - marakuja (owoc passiflory) - quito naranjillos (psianka lulo) - czarne porzeczki - białe porzeczki - czerwone porzeczki - agrest - owoce rokitnika zwyczajnego - owoce tarniny - śliwki - śliwki węgierki - owoce jarzębiny - owoce dzikiej róży - wiśnie właściwe (kwaśne) | 25 25 25 25 30 25 30 30 30 30 40 35 |

| | |
|--|----|
| - inne odmiany wiśni | 40 |
| - czarne jagody | 40 |
| - owoce bzu czarnego | 50 |
| - maliny | 40 |
| - morele | 40 |
| - truskawki | 40 |
| - owoce morwy/jeżyny | 40 |
| - żurawiny | 30 |
| - owoce pigwy | 50 |
| - cytryny i limonki | 25 |
| - inne owoce tej grupy | 25 |
| Część II. Nektar owocowy z owoców o niskiej kwasowości, papkowej konsystencji lub wysokiej zawartości substancji aromatycznych, z których sok nie nadaje się do bezpośredniego spożycia | |
| - mango | 25 |
| - banany | 25 |
| - guajawa (gujawa) | 25 |
| - papaja | 25 |
| - liczi | 25 |
| - acerola (azeroles) (nieśplik neapolitański) | 25 |
| - flaszowiec miękkościernisty (soursop) | 25 |
| - flaszowiec siatkowaty lub flaszowiec peruwiański (bullock's heart lub custard apple) | 25 |
| - flaszowiec łuskowaty (sugar apples) | 25 |

| | |
|---|----|
| - granaty | 25 |
| - owoce nerkowca | 25 |
| - śliwiec purpurowy (spanish plums) | 25 |
| - śliwiec (umbu) | 25 |
| - inne owoce tej grupy | 25 |
| Część III. Nektar owocowy z owoców, z których sok nadaje się do bezpośredniego spożycia: | |
| - jabłka | 50 |
| - gruszki | 50 |
| - brzoskwinie | 50 |
| - owoce cytrusowe oprócz cytryn i limonek | 50 |
| - ananasy | 50 |
| - pomidory | 50 |
| - inne owoce tej grupy | 50 |

ZAŁĄCZNIK Nr 2

**MINIMALNE WARTOŚCI W SKALI BRIXA DLA SOKÓW OWOCOWYCH
ODTWORZONYCH Z ZAGĘSZCZONEGO SOKU OWOCOWEGO**

| Nazwa zwyczajowa owocu, z którego jest produkowany zagęszczony sok owocowy | Nazwa botaniczna owocu | Minimalne wartości w skali Brixa dla soku owocowego odtworzonego z zagęszczonego soku owocowego |
|--|--|--|
| Jabłko (*) | <i>Malus domestica Borkh.</i> | 11,2 |
| Morela (**) | <i>Prunus armeniaca L.</i> | 11,2 |
| Banan (**) | <i>Musa sp.</i> (wyłączając banany rajskie) | 21,0 |
| Czarna porzeczka (*) | <i>Ribes nigrum L.</i> | 11,0 |
| Winogrona (*) | <i>Vitis vinifera L.</i> lub jej krzyżówki <i>Vitis labrusca L.</i> lub jej krzyżówki | 15,9 |
| Grejfrut (*) | <i>Citrus x paradise Macfad.</i> | 10,0 |
| Guajawa (gujawa) (**) | <i>Psidium guajava L.</i> | 8,5 |
| Cytryna (*) | <i>Citrus limon (L.) Burm.f.</i> | 8,0 |
| Mango (**) | <i>Mangifera indica L.</i> | 13,5 |
| Pomarańcza (*) | <i>Citrus sinensis (L.) Osbeck</i> | 11,2 |
| Marakuja (owoc passiflory) (*) | <i>Passiflora edulis Sims</i> | 12,0 |
| Brzoskwinia (**) | <i>Prunus persica (L.) Batasch</i> <i>var. persica</i> | 10,0 |
| Gruszka (**) | <i>Pyrus communis L.</i> | 11,9 |
| Ananas (*) | <i>Ananas comosus (L.) Merr.</i> | 12,8 |

| | | |
|----------------|--------------------------------------|------|
| Malina (*) | <i>Rubus idaeus L.</i> | 7,0 |
| Wiśnia (*) | <i>Prunus cerasus L.</i> | 13,5 |
| Truskawka (*) | <i>Fragaria ananassa Duch.</i> | 7,0 |
| Pomidor (*) | <i>Lycopersicon esculentum, Mill</i> | 5,0 |
| Mandarynka (*) | <i>Citrus reticulata Blanco.</i> | 11,2 |

Jeżeli sok owocowy odtworzony z soku zagęszczonego produkowany jest z owoców niewymienionych w powyższym wykazie, minimalna wartość w skali Brixu soku odtworzonego jest równa wartości w skali Brixu soku uzyskiwanego z owoców wykorzystywanych do produkcji soku zagęszczonego.

- (*) W przypadku tych produktów, jeżeli wytwarzane są w postaci soku, minimalna gęstość względna określana jest refraktometrycznie w temperaturze 20 °C.
- (**) W przypadku tych produktów, jeżeli wytwarzane są w postaci przecieru, oznaczana jest wyłącznie minimalna odczytywana wartość w skali Brixu (bez korekty kwasowości).

UZASADNIENIE

Projekt rozporządzenia stanowi wykonanie upoważnienia zawartego w art. 15 pkt 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577, z późn. zm.).

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych (Dz. U. Nr 177, poz. 1735, z późn. zm.) wdraża postanowienia dyrektywy Rady 2001/112/WE z dnia 20 grudnia 2001r. odnoszącej się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L 10 z 12.01.2002, str. 58, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 34, str. 471, z późn. zm.).

Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/12/UE z dnia 19 kwietnia 2012 r. zmieniająca dyrektywę Rady 2001/112/WE odnoszącą się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L 115 z dnia 27.04.2012 str. 1) wprowadza zmiany do Dyrektywy 2001/112/WE przede wszystkim dostosowując załączniki bazowej dyrektywy do zmian stosownych norm międzynarodowych, w szczególności normy Kodeksu Żywnościowego dotyczącej soków owocowych i nektarów (Codex Stan 247-2005) oraz postępu technicznego, jaki nastąpił w metodach wytwarzania produktów objętych dyrektywą po 2001r.

Zmiany wprowadzone przepisami dyrektywy 2012/12/UE, które przedmiotowy projekt rozporządzenia implementuje do krajowego porządku prawnego dotyczą:

- 1) kwestii odtwarzania aromatu przy produkcji soków z soków zagęszczonych. Zgodnie z dotychczasowymi przepisami obowiązkiem było odtwarzanie aromatu, natomiast według nowych przepisów będzie istniała możliwość dodawania do odtwarzanego soku tylko naturalnych aromatów (wprowadzona została również stosowna definicja "aromatu" jako jednego z surowców do produkcji soków i nektarów);
- 2) wprowadzenia zakazu dodatku cukrów do soków zarówno produkowanych bezpośrednio z owoców, jak i tych odtwarzanych z soków zagęszczonych. Zgodnie z dotychczasowymi przepisami taki dodatek był możliwy w ilości do 15 g/l soku, dla korekty smaku kwaśnego, przy równoczesnym zakazie dosładzania i dokwaszania

- soków. W związku z zakazem dodatku cukrów do soków w odpowiedni sposób zmieniona została redakcja pkt. 7 części „Surowce” Załącznika nr 1 rozporządzenia;
- 3) rozszerzenia możliwości dokwaszania soków owocowych również sokiem z limonek lub zagęszczonym sokiem z limonek;
 - 4) uściślenia pewnych informacji i pojęć dotyczących technologii produkcji soków i nektarów: m.in. doprecyzowano, że soki i nektary, niezależnie czy produkowane ze świeżych owoców czy z soku zagęszczonego mogą być produkowane z dodatkiem przecieru, wprowadzono definicję soku owocowego wyprodukowanego z użyciem ekstrakcji wodnej, wskazano że soki są produkowane z gatunków owoców, a nie rodzajów, w odniesieniu do specyficznego produktu jakim jest sok z rokitnika dopuszczono dodatek cukrów w ilości nieprzekraczającej 140 g/l wyrażonej jako sucha masa;
 - 5) stosowania w produkcji soków i nektarów, odtwarzanych z soków zagęszczonych, wody o parametrach zgodnych z wymogami dyrektywy 98/83/EC z dnia 3 listopada 1998 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. L 330 z 5.12.1998, str. 32—54, Polskie wydanie specjalne: Rozdział 15 Tom 04 P. 90 – 112). Dotychczas woda musiała charakteryzować się jedynie odpowiednimi parametrami, w zakresie wskaźników chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych, aby zapewnić wymaganą jakość uzyskanych soków, parametry te nie były jednak konkretnie doprecyzowane;
 - 6) doprecyzowania definicji owoców stanowiących surowce do produkcji soków - dopuszczono owoce zakonserwowane środkami i metodami fizycznymi, w tym środkami zastosowanymi po zbiorze, użytymi zgodnie z prawem. Ponadto wprowadzono do definicji owoców także pomidory, co skutkuje faktem, że soki i nektary pomidorowe zostały ujęte w przepisach dotyczących produkcji soków owocowych i nektarów (wprowadzone zostały również stosowne parametry dotyczące minimalnego poziomu w skali Brixu dla odtworzonego soku pomidorowego oraz minimalnej zawartości soku lub przecieru pomidorowego wyrażonej jako % objętościowy gotowego nektaru pomidorowego). Nowe przepisy dopuszczają także możliwość dodawania soli, przypraw i aromatycznych ziół do soków pomidorowych;

7) dokonano również zmiany w przepisie regulującym parametry dotyczące minimalnych poziomów w skali Brix dla odtworzonych soków z następujących owoców: czarnej porzeczki, guajawy (gujawy), mango i marakuji (owocu passiflory) - poziomy te zostały odpowiednio obniżone w celu ich ujednoczenia z wartościami wskazanymi w normie Kodeksu Żywnościowego dotyczącej soków owocowych i nektarów (Codex Stan 247-2005).

Natomiast zmiany w zakresie znakowania soków i nektarów owocowych określone w dyrektywie 2012/12/UE zostaną zawarte w projekcie rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi zmieniającego rozporządzenie w sprawie znakowania środków spożywczych. (Oznakowanie słodzonych soków owocowych etykietowanych i pozostających w obrocie w okresie przejściowym, tj. od 29 października 2013 r. do 27 kwietnia 2015r. będzie musiało zawierać informację o ilości dodanego cukru tak jak jest to wymagane na podstawie obecnie obowiązujących przepisów § 29 ust. 6 i 7 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966). Zgodnie z tymi przepisami należy uzupełniać nazwę dosłodzonego soku określeniem „słodzony” albo „z dodatkiem cukru”, ze wskazaniem maksymalnej ilości dodanego cukru w przeliczeniu na suchą masę, wyrażoną w gramach na litr. Soki słodzone cukrami w ww. okresie przejściowym nie będą mogły być już wprowadzane do obrotu. Od 29 października 2013 r. do 27 kwietnia 2015r będą mogły jedynie pozostawać w obrocie słodzone soki owocowe wprowadzone do obrotu przed dniem 28 października 2013r., które ze względu na dodatek cukrów muszą być również odpowiednio oznakowane informacją „z dodatkiem cukru” lub „słodzony”.) Podobnie zmiany przepisów dotyczące oznakowania soków owocowych nieprzeznaczonych dla konsumenta finalnego wynikające z dyrektywy 2012/12/UE, zostaną zawarte w projekcie rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi zmieniającego rozporządzenie w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania nieprzeznaczonych bezpośrednio dla konsumenta finalnego niektórych grup i rodzajów opakowanych artykułów rolno-spożywczych lub artykułów rolno-spożywczych bez opakowań.

Dlatego też obydwie ww. projekty rozporządzeń są procedowane równolegle z przedmiotowym projektem rozporządzenia.

Projekt rozporządzenia został ujęty w wykazie prac legislacyjnych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Stosownie do postanowień ustawy z dnia 7 lipca 2005 r. o działalności lobbingskiej w procesie stanowienia prawa (Dz. U. Nr 169, poz. 1414, z późn. zm.) projekt rozporządzenia został zamieszczony w Biuletynie Informacji Publicznej na stronach internetowych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Rządowego Centrum Legislacji.

Projekt rozporządzenia jest zgodny z prawem Unii Europejskiej.

Projekt rozporządzenia nie podlega procedurze notyfikacji w rozumieniu rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. Nr 239, poz. 2039, z późn. zm.), ponieważ wdraża przepisy Unii Europejskiej.

OCENA SKUTKÓW REGULACJI

1. Podmioty, na które oddziałuje projektowane rozporządzenie

Projektowane rozporządzenie będzie miało wpływ na przedsiębiorców, którzy zajmują się produkcją lub obrotem sokami i nektarami. Wejście w życie projektowanego rozporządzenia raczej nie spowoduje skutków finansowych dla tych podmiotów, ponieważ proponowane zmiany mają charakter doprecyzowujący obecnie obowiązujące wymagania i uwzględniają postęp techniczny oraz aktualne trendy rynkowe w produkcji niniejszych produktów przewidując jednocześnie czas na dostosowanie opakowań.

Aktualnie nie jest prowadzona w Polsce produkcja soków wyprodukowanych z użyciem ekstrakcji wodnej – na rynku dostępny jest w niewielkich ilościach, jedynie importowany sok z suszonych śliwek wyprodukowany z użyciem ekstrakcji wodnej, z którego nazewnictwem były problemy - brak nazwy dla tego typu soku w dotychczasowych przepisach. Objęcie przedmiotowym rozporządzeniem soków produkowanych z użyciem ekstrakcji wodnej będzie miało pozytywne skutki dla ewentualnych producentów - nie będą mieli oni problemów z nazewnictwem i obrotem tymi wyrobami, co może przyczynić się w przyszłości do ewentualnego rozwoju produkcji tego typu soków w Polsce. Z kolei konsumenci będą lepiej informowani poprzez bardziej szczegółową nazwę określającą sposób produkcji wyrobu tj. „sok owocowy wyprodukowany z użyciem ekstrakcji wodnej”, co umożliwi im lepsze odróżnienie niniejszego soku od soków produkowanych innymi metodami i bardziej świadomy wybór spośród różnych rodzajów soków dostępnych na rynku.

Wprowadzenie zakazu dodawania cukrów do soków owocowych, stanowi odzwierciedlenie aktualnej praktyki produkcyjnej stosowanej przez producentów soków na rynku, którzy wychodząc naprzeciw oczekiwaniom konsumentów bardziej autentycznych i zdrowych soków, w praktyce dobrowolnie rezygnują z możliwości dosładzania soków cukrami. Obecnie soki owocowe dostępne na rynku w większości nie zawierają dodatku cukrów wobec faktu, iż cukry pochodzące z owoców i naturalnie zawarte w produktach, wystarczają do osiągnięcia w produkcji cech organoleptycznych pożądaných przez konsumentów. Aktualnie dozwolona przepisami możliwość

dosładzania soków pociąga za sobą również prawny obowiązek deklaracji w składzie soku nawet najmniejszej ilości dodanego cukru i odpowiedniego uzupełniania nazwy dosłodzonego soku (powyżej 15g cukru na litr soku) określeniem „słodzony” albo „z dodatkiem cukru”, ze wskazaniem maksymalnej ilości dodanego cukru w przeliczeniu na suchą masę, wyrażoną w gramach na litr. (Soki słodzone cukrami w okresie od 29 października 2013 r. do 27 kwietnia 2015r nie będą mogły być już wprowadzane do obrotu. Po tym czasie będą mogły jedynie pozostawać w obrocie słodzone soki owocowe wprowadzone do obrotu przed dniem 28 października 2013r., które ze względu na dodatek cukrów muszą być również odpowiednio oznakowane informacją „z dodatkiem cukru” lub „słodzony”.)

Wprowadzenie zakazu dodawania cukrów do soków nie wpłynie więc na samą praktykę produkcji soków, będzie jednak miało znaczenie dla producentów wpływając pozytywnie na postrzeganie soków przez konsumentów - wszystkie soki z wyjątkiem „słodzonego soku z rokitnika” będą produkowane bez dodawania cukrów, co producenci będą mieli możliwość podkreślać w oznakowaniu soków w tym samym polu widzenia co nazwa produktu stosując wyrażenie „od dnia 28 października 2015r. żadne soki owocowe nie zawierają dodatku cukrów” (wyrażenie to będzie mogło być stosowane w oznakowaniu do dnia 28 października 2016r. – jak przewidziano w dyrektywie 2012/12/UE, zakładając, że do tego terminu każdy z konsumentów zapozna się z niniejszą informacją). Zmiana przepisów polegająca na wprowadzeniu zakazu dodawania cukrów będzie miała więc również pozytywne skutki dla konsumentów, którzy uzyskają pewność, że wszystkie soki (wyjątek słodzony sok z rokitnika) na rynku nie zawierają dodanego cukru.

Zmiana przepisów dotyczących odtwarzania aromatu przy produkcji soków z soków zagęszczonych (z obowiązku na dobrowolność) wpłynie pozytywnie na sytuację producentów branży sokowniczej ponieważ przyjęte rozwiązanie jest zgodne z technicznymi możliwościami branży sokowniczej (brak w Polsce laboratoriów weryfikujących poziomy przywracanych aromatów). Fizyko-chemiczna kontrola soków w odniesieniu do zawartości aromatu wzbudzała w Polsce i innych państwach Unii Europejskiej wiele kontrowersji biorąc pod uwagę dużą zmienność surowca pod względem zawartości składników aromatów (kilkadziesiąt do kilkaset związków

chemicznych) i brak opracowanych poziomów referencyjnych zawartości poszczególnych składników aromatów w sokach. Zmiana przepisów w tym zakresie ułatwi więc produkcję soków i być może przyczyni się do ewentualnego obniżenia jej kosztów (brak konieczności wykonywania kosztownych analiz poziomów odtworzenia aromatów w sokach).

Dla konsumenta dobrowolność odtwarzania aromatów w sokach będzie miała pozytywne skutki - producent będzie miał możliwość produkowania soków wysokiej jakości, które będą odpowiadać preferencjom konsumentów, po niższych kosztach. W zależności od rynku na który są produkowane soki istnieją różne preferencje konsumentów jeśli chodzi o aromat soków - niektórzy konsumenci preferują zakup tańszych produktów, bez wyraźnie wyczuwalnych aromatów zamiast produktów droższych z wyraźnymi owocowymi aromatami. Zmiana w tym aspekcie będzie miała pozytywne skutki dla konsumentów – na rynku będą oferowane bardziej zróżnicowane soki, zarówno pod względem organoleptycznym jak i cenowym, co zapewni konsumentom większe możliwości wyboru soku zgodnego z indywidualnymi preferencjami.

Dopuszczenie owoców zamrożonych jako surowca do produkcji soków, będzie miało pozytywne skutki zarówno dla producentów (możliwość produkcji soku bezpośredniego z owoców w postaci zamrożonej, również w innym terminie niż kampania produkcyjna danego owocu, rozszerzenie możliwości projektowania nowego rodzaju soków), jak i konsumentów (większa dostępność soków bezpośrednich na rynku, możliwość zakupu bardziej urozmaiconych i nowych produktów spełniających definicję soków). Z uwagi na możliwość zamrażania owoców i późniejszego przetwarzania ich na soki, niniejsza zmiana przepisów może również przyczynić się do ewentualnego rozwoju upraw nietrwałych owoców (np. owoców jagodowych) w rejonach, gdzie nie ma sąsiedztwa zakładów przetwórczych, co miałyby pozytywny wpływ na dostawców owoców.

Wszystkie projektowane zmiany przepisów, które dotyczą lub pociągają za sobą konieczność innego niż dotychczasowe oznakowania produktów objętych projektowanym rozporządzeniem, będą generowały w branży sokowniczej koszty związane z wymianą posiadanych zapasów opakowań oznakowanych zgodnie z

dotychczas obowiązującymi przepisami. By zminimalizować te niekorzystne dla producentów skutki zmiany przepisów przewidziano w projektowanym rozporządzeniu (stosownie do przepisów dyrektywy 2012/12/UE) okres przejściowy umożliwiający producentom zużycie posiadanych zapasów opakowań oznakowanych zgodnie z dotychczasowymi przepisami, oraz 1,5-roczny okres przejściowy (tj. od 29 października 2013r. do 27 kwietnia 2015r.) w którym zezwala się zarówno na pozostawanie w obrocie produktów umieszczonych w niniejszych opakowaniach, jak również na produkcję i wprowadzanie do obrotu wyrobów wyprodukowanych i oznakowanych już według przepisów równoległe projektowanego rozporządzenia zmieniającego w tym zakresie rozporządzenie w sprawie znakowania środków spożywczych. Należy podkreślić, że w każdym powyższym przypadku opakowania produktów muszą być adekwatnie oznakowane. Przyjęte rozwiązanie będzie miało najmniej dotkliwe negatywne skutki finansowe dla producentów, jednocześnie zapewniając właściwe informowanie konsumentów i ochronę ich interesów.

2. Wpływ regulacji na sektor finansów publicznych, w tym na budżet państwa i budżety jednostek samorządu terytorialnego

Projektowane rozporządzenie nie będzie miało wpływu na dochody i wydatki budżetu państwa oraz budżety jednostek samorządu terytorialnego.

3. Wpływ projektowanego rozporządzenia na rynek pracy

Wejście w życie projektowanego rozporządzenia nie będzie miało wpływu na rynek pracy.

4. Wpływ projektowanego rozporządzenia na konkurencyjność wewnętrzną i zewnętrzną gospodarki i przedsiębiorczość, w tym na funkcjonowanie przedsiębiorstw

Wejście w życie projektowanego rozporządzenia nie będzie miało wpływu na konkurencyjność gospodarki i przedsiębiorczość, w tym na funkcjonowanie przedsiębiorstw.

5. Wpływ projektowanego rozporządzenia na sytuację i rozwój regionalny

Wejście w życie projektowanego rozporządzenia nie będzie miało wpływu na sytuację i rozwój regionalny.

6. Konsultacje społeczne

Projekt rozporządzenia został skonsultowany z organizacjami społeczno-zawodowymi i instytucjami działającymi w obszarze regulowanym projektowanym rozporządzeniem, między innymi z:

1. Stowarzyszeniem "Krajowa Unia Producentów Soków";
2. Radą Gospodarki Żywnościowej;
3. Polską Federacją Producentów Żywności;
4. Instytutem Ogrodnictwa w Skierniewicach;
5. Federacją Gospodarki Żywnościowej RP;
6. Radą Krajowej Federacji Konsumentów;
7. Stowarzyszeniem Konsumentów Polskich;
8. Polską Organizacją Handlu i Dystrybucji;
9. Polskim Związkiem Pszczelarskiego;
10. Stowarzyszeniem Pszczelarzy Zawodowych;
11. Stowarzyszeniem Pszczelarzy Polskich „Polanka”;
12. Zrzeszeniem Pszczelarzy „APIPOL”;
13. Stowarzyszeniem Przetwórców Owoców i Warzyw;
14. Stowarzyszeniem Rzemieślników Piekarstwa RP;
15. Stowarzyszeniem Piekarzy Polskich;
16. Instytutem „Polskie Pieczywo”;
17. Krajową Radą Piekarstwa i Cukiernictwa;
18. Krajowym Związkiem Spółdzielni Mleczarskich Związek Rewizyjny w Warszawie;
19. Związkiem Polskich Przetwórców Mleka;
20. Krajowym Stowarzyszeniem Mleczarzy;
21. Polską Izbą Mleka;
22. Krajowym Związkiem Rewizyjnym Spółdzielni Spożywców „Społem”;
23. Krajowym Związkiem Rewizyjnym Spółdzielni „Samopomoc Chłopska”;

24. Związkiem Pracodawców Przemysłu Piwowarskiego;
25. Krajową Izbą Gospodarczą „Przemysł Spożywczy”;
26. Unią Polskiego Przemysłu Chłodniczego;
27. Stowarzyszeniem Regionalnych Browarów Polskich;
28. Krajową Radą Winiarstwa i Miodosytnictwa;
29. Krajowym Związkiem Zrzeszeń Plantatorów Owoców i Warzyw;
30. Związkiem Sadowników RP;
31. Krajową Radą Izb Rolniczych;
32. Federacją Branżowy Związek Producentów Rolnych.

W wyniku konsultacji społecznych uwagi do projektu rozporządzenia zgłosiły Stowarzyszenie Krajowa Unia Producentów Soków i Instytut Ogrodnictwa w Skierniewicach.

1. Propozycja Instytutu Ogrodnictwa w Skierniewicach dotycząca zmiany terminu „glinka adsorpcyjna” na „glinka adsorpcyjna” została przyjęta.
2. Propozycja KUPS odnośnie do uzupełnienia przepisu § 2 poprzez dodanie w pkt 10 możliwości stosowania azotu została uwzględniona.
3. Propozycja Instytutu Ogrodnictwa w Skierniewicach dotycząca przepisu § 3 pkt 1 i zmiany odniesienia w tym przepisie do załącznika nr 2, nie zaś załącznika nr 1 została odrzucona, ze względu na fakt, iż definicje produktów zawarte są w załączniku nr 1 zmienianego rozporządzenia.
4. Propozycja Instytutu Ogrodnictwa w Skierniewicach dotycząca przepisu § 4 ust. 1 pkt 1 i zakresu produktów (5, a nie 6 produktów w opinii Instytutu Ogrodnictwa), których dotyczy przepis została odrzucona, wobec faktu, że projektowany przepis odzwierciedla postanowienia dyrektywy 2012/12/UE – jeżeli sok zagęszczony został wyprodukowany z soku uzyskanego metodą ekstrakcyjną i jest substratem do produkcji soku odtwarzanego to tak wytworzony produkt zawsze powinien nosić nazwę „zagęszczony sok owocowy”; propozycja dotycząca dodania w przedmiotowym przepisie doprecyzowania, że ilość dodanego soku z cytryn lub limonek to „do 3 g/l” nie zaś „3 g/l” została przyjęta.

5. Propozycja KUPS odnośnie do pozostawienia bez zmian dotychczasowego brzmienia przepisu § 4 ust. 1 pkt. 3 zmienianego rozporządzenia została odrzucona. Przepis ten dotyczy możliwości stosowania dwutlenku węgla jako składnika w sokach i nektarach owocowych. Dwutlenek węgla jest substancją dodatkową (E290), której stosowanie w sokach i nektarach owocowych jest dozwolone na podstawie przepisów rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16), w związku z tym nie ma potrzeby szczegółowego wyszczególniania tej substancji w przepisach dotyczących jakości handlowej soków i nektarów, gdyż jej zastosowanie jest nadal dozwolone w sokach i nektarach owocowych na podstawie ww. rozporządzenia.
6. Propozycja KUPS i Instytutu Ogrodnictwach do bardziej adekwatnego i wyraźniejszego przekazu w przepisie § 4 pkt. 4 ust. 4, wobec faktu, że jego treść dotyczy tylko soku pomidorowego i soku pomidorowego z zagęszczonego soku pomidorowego została uwzględniona.
7. Propozycja KUPS odnośnie do załącznika nr 1 do rozporządzenia, dotycząca zmiany nazwy części „soki owocowe odtworzone z zagęszczonego soku owocowego” na „soki owocowe z zagęszczonego soku owocowego” została uwzględniona,.
8. Propozycje Instytutu Ogrodnictwa w Skierniewicach dotycząca doprecyzowania przepisu § 6 o wyrażenie „odpowiednimi metodami fizycznymi” dotyczące pozyskiwania aromatu, miazgi i komórek miąższu owoców oraz zmiany wyrazu „owocu” na „owoców” w przedmiotowym przepisie zostały przyjęte (w ślad za ww. uwagą dokonano zmiany terminu „owoc” na „owoce” również w przepisie ust. 1 pkt 2 załącznika nr 1 do rozporządzenia część „soki owocowe z zagęszczonego soku owocowego”).
9. Propozycje Instytutu Ogrodnictwa co do zmiany redakcji przepisu § 8 ust 3, zastąpienia terminu „rozpuszczalne substancje stałe” terminem „ekstrakt” oraz zmiany redakcji przepisu § 8 ust 5, zostały przyjęte.
10. Propozycja Instytutu Ogrodnictwa co do zmiany redakcji przepisu załącznika nr 1 do rozporządzenia część „soki owocowe” ust. 1 została przyjęta.

11. Propozycja KUPS dotycząca załącznika nr 1 do rozporządzenia część „soki owocowe z zagęszczonego soku owocowego” i rozdzielenia przepisu ust. 2 na dwa oddzielne punkty w celu poprawy jego czytelności została uwzględniona.
12. Propozycja Instytutu Ogrodnictwa co do wskazania w przepisie załącznika nr 1 do rozporządzenia część „nektary owocowe” pkt 6 również „zagęszczonego przecieru owocowego” jako surowca do produkcji nektarów została przyjęta.
13. Propozycja KUPS i Instytutu Ogrodnictwa dotycząca załącznika nr 1 do rozporządzenia część „surowce” i zmiany definicji „owoców” zawartej w pkt. 1 została uwzględniona.
14. Propozycja Instytutu Ogrodnictwa odnośnie do zmiany redakcji przepisu pkt 2 załącznika nr 1 do rozporządzenia część „surowce” została przyjęta.
15. Propozycja KUPS i Instytutu Ogrodnictwa dotycząca załącznika nr 1 do rozporządzenia część „surowce” i usunięcia definicji „odtworzonego przecieru owocowego” zawartej w pkt. 4 została uwzględniona.
16. Propozycja KUPS dotycząca uproszczenia w proponowanej definicji „aromatu” odniesienia do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych oraz zmieniającego rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91, rozporządzenia (WE) nr 2232/96 oraz (WE) nr 110/2008 oraz dyrektywę 2000/13/WE (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 34) nie została uwzględniona.
17. Propozycja KUPS dotycząca uzupełnienia części „surowce” o surowiec jakim jest miód wraz ze wskazaniem na wymagania w zakresie jakości handlowej miodu, które powinien on spełniać została przyjęta.
18. Propozycja KUPS dotycząca zmiany numeracji załączników została odrzucona.
19. Propozycje Instytutu Ogrodnictwa dotyczące: uzupełnienia nazwy owocu „quito naranjillos” nazwą polską tj „psianka lulo”, stosowania w treści rozporządzenia nazw „guajawa” i „guawa” dla określania tych samych owoców oraz nazwy „acerola” zamiast „acerole” – zostały przyjęte.

20. Propozycja KUPS dotycząca stosowania w załącznikach nr 2 i 3 do rozporządzenia dla określania owoców o łacińskiej nazwie „passiflora edulis Sims”, dwóch równoznacznych nazw tj. owoc passiflory i marakuji, została przyjęta wobec powszechnego zwyczajowego stosowania obu tych nazw na określenie tego samego owocu.
21. Propozycja Instytutu Ogrodnictwa dotycząca uzupełnienia tabeli zawartej w załączniku nr 3 do rozporządzenia o minimalne wartości w skali Brixu dla soków owocowych odtworzonych z zagęszczonego soku dla soków z mandarynki i usunięcie powtarzających się parametrów dla soków z truskawki została uwzględniona; propozycja Instytutu dotycząca dodania w tytule załącznika nr 3 do rozporządzenia frazy „i odtworzonego przecieru owocowego” została odrzucona ponieważ termin „odtworzony przecier owocowy” nie jest nazwą produktu, a tabela odnosi się do produktów nazywanych „sokami owocowymi z zagęszczonego soku owocowego”, zdefiniowanych w załączniku nr 1 do rozporządzenia.
22. Propozycja Instytutu Ogrodnictwa dotycząca zapisywania kursywą w tekście projektu nazw łacińskich (tj. nazw botanicznych) gatunków owoców, została przyjęta.

Pozostałe organizacje nie zgłosiły uwag do projektu rozporządzenia.

Uwagi dotyczące uzupełnienia oceny skutków regulacji zgłoszone przez Kancelarię Prezesa Rady Ministrów zostały uwzględnione.

Opracowano:
w Departamencie Rynków Rolnych

E. Steniszewska
Bogumiła Kasperowicz
DYREKTOR DEPARTAMENTU

Za zgodność pod względem
prawnym i redakcyjnym:

Adam Toborek
Z-ca DYREKTORA
Departamentu Prawno-Legislacyjnego
Adam Toborek

Akceptował:

SEKRETARZ STANU
Kazimierz Płocke
Kazimierz Płocke