

**ROZPORZĄDZENIE  
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI<sup>1)</sup>**

z dnia ..... 2013 r.

**zmieniające rozporządzenie w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych**

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.<sup>2)</sup>) zarządza się, co następuje:

§ 1. 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 (Dz. U. Nr 143, poz. 1398 oraz z 2004 r. Nr 73, poz. 662) wprowadza się następujące zmiany:

1) w tytule dodaje się odnośnik nr 2 w brzmieniu:

„<sup>2)</sup> Przepisy niniejszego rozporządzenia wdrażają dyrektywę Rady 2001/113/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnoszącą się do dżemów owocowych, galaretek i marmolady oraz słodzonego puree z kasztanów przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 10 z 12.01.2002, str. 67; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 27, str. 190).”;

2) w § 2:

a) ust. 2 otrzymuje brzmienie:

„2. Zawartość ekstraktu ogólnego, oznaczonego refraktometrycznie w:

- 1) marmoladzie miękkiej z owoców innych niż cytrusowe – wynosi nie mniej niż 57 %;
- 2) powidłach śliwkowych – wynosi nie mniej niż 54 %;
- 3) konfiturach i konfiturach ekstra – wynosi nie mniej niż 45 % .”;

b) po ust. 2 dodaje się ust. 2a w brzmieniu:

„2a. W wyrobach, których nazwie towarzyszy oświadczenie "o obniżonej zawartości cukrów", zawartość składników odżywczych w postaci cukrów musi spełniać kryteria ustalone w przepisach 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 404 z 30.12.2006, str. 9, z późn. zm.) dla oświadczenia „o obniżonej zawartości [nazwa składnika odżywczego]”.”;

3) w § 3:

a) w ust. 1 pkt 14 otrzymuje brzmienie:

„14) dodatki do żywności w rozumieniu przepisów rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16).”,

b) w ust. 2 dodaje się pkt 6 w brzmieniu:

„6) marmolady twardej lub miękkiej z owoców innych niż cytrusowe oraz marmolady twardej lub miękkiej z owoców innych niż cytrusowe których nazwie towarzyszy oświadczenie "o obniżonej zawartości cukrów", można dodać naturalne substancje aromatyczne i preparaty aromatyczne w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit c i d rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. 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).”;

4) w załączniku nr 1 w części:

a) „Konfitura” ust. 1 otrzymuje brzmienie:

„1. Konfitura jest wyrobem zawierającym owoce zawieszane w gęstym cukrowym syropie. Jest to mieszanina o odpowiednio gęstej, lecz niezżelowanej konsystencji:

- 1) pulpy z jednego lub więcej gatunków owoców;
- 2) cukrów;
- 3) wody.”,

b) „Konfitura ekstra” ust. 1 otrzymuje brzmienie:

„1. Konfitura ekstra jest wyrobem zawierającym owoce zawieszane w gęstym cukrowym syropie. Jest to mieszanina o odpowiednio gęstej, lecz niezżelowanej konsystencji:

- 1) pulpy z jednego lub więcej gatunków owoców;
- 2) cukrów;
- 3) wody.”

c) „Powidła śliwkowe” ust. 1 otrzymuje brzmienie:

„1. Powidła śliwkowe to wyrób o znacznym stopniu zagęszczenia otrzymany przez gotowanie, będący mieszaniną o konsystencji odpowiednio miękkiej, dającej się rozsmarować:

- 1) pulpy lub przecieru ze śliwek;
- 2) cukrów.”;

5) w załączniku nr 2 w ust. 6 pkt 2 otrzymuje brzmienie:

„2) liofilizacji z tym, że w przypadku moreli lub śliwek użytych do wytwarzania dżemów oprócz liofilizacji można zastosować również obróbkę za pomocą innych procesów suszenia;”.

**§ 2.** Wyroby, których jakość handlowa jest określana przepisami rozporządzenia, o którym mowa w § 1, wyprodukowane zgodnie z dotychczasowymi przepisami i zawierające w oznakowaniu oświadczenie „niskosłodzony/a”:

- 1) mogą być wprowadzane do obrotu do dnia 1 sierpnia 2016 r.;
- 2) mogą pozostawać w obrocie do dnia 1 sierpnia 2018 r.

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

**MINISTER ROLNICTWA  
I ROZWOJU WSI**

---

<sup>1)</sup> Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej - rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 listopada 2007 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 216, poz. 1599).

<sup>2)</sup> 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 oraz z 2009 r. Nr 18, poz. 97 i Nr 31, poz. 206.

## 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 29 lipca 2003r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych (Dz. U. Nr 143, poz. 1398 z późn. zm.) reguluje szczegółowe wymagania dotyczące dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych i słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych w zakresie m.in.:

- cech fizykochemicznych,
- minimalnego udziału składników owocowych w gotowym produkcie tj. czynnika mającego istotny wpływ na wartość żywieniową gotowego produktu,
- możliwość dodawania dodatkowych składników do poszczególnych wyrobów, co umożliwi otrzymywanie tych samych wyrobów o bardzo zróżnicowanych cechach organoleptycznych (smak, zapach, barwa, konsystencja itp.).

Ww. wymagania są implementacją przepisów dyrektywy Rady 2001/113/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnoszącej się do dżemów owocowych, galaretek i marmolady oraz słodzonego puree z kasztanów przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 10 z 12.01.2002, str. 67; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 27, str. 190) oraz określają parametry dla niektórych wyrobów krajowych..

Główną zmianą ww. rozporządzenia jest nadanie nowego brzmienia przepisu § 2 ust. 2 polegające na:

- odrębnym wskazaniu zawartości ekstraktu ogólnego, oznaczonego refraktometrycznie dla marmolady miękkiej z owoców innych niż cytrusowe oraz powideł śliwkowych, konfitur i konfitur ekstra,
- zastąpieniu określenia „niskosłodzone” określeniem „o obniżonej zawartości cukrów” oraz odesłaniu do przepisów 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 404 z 30.12.2006, str. 9, z późn. zm.) regulującego kwestie stosowania oświadczenia „o obniżonej zawartości [nazwa składnika odżywczego]”.

Zmiana ta wynika z opinii Komisji Europejskiej przedstawionej w piśmie z dnia 19 lipca 2012 r. zawierającym uwagi do notyfikacji 2012/246/PL (notyfikacja będącego ówczesnie w fazie projektu rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 marca 2013r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. poz. 414), w którym był proponowany m.in. przepis pozwalający na określanie jako „niskosłodzone”, produktów o łącznej zawartości cukrów na poziomie:

- nie mniej niż 28 g i nie więcej niż 50 g na 100 g produktu – w przypadku dżemów,
- 30 g +/- 2 g na 100 g produktu – w przypadku galaretek,
- nie więcej niż 45 g na 100 g produktu – w przypadku konfitur.”).

Komisja Europejska przedstawiła następujące uzasadnienie dla swojej opinii:

„Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności (Dz. U. L 404 z 30.12.2006, s. 9-25) ustanawia kryteria stosowania dobrowolnych oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych w celu zapewnienia skutecznego funkcjonowania rynku wewnętrznego przy jednoczesnym zapewnieniu wysokiego poziomu ochrony konsumentów. Art. 8 ust. 1 tego rozporządzenia stanowi, że oświadczenia żywieniowe dotyczące żywności są dozwolone jedynie w przypadku, gdy są wymienione w załączniku do tego rozporządzenia, w którym określone są także warunki ich stosowania. Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 stwierdza w szczególności, że oświadczenie żywieniowe „niska zawartość cukrów” może być stosowane tylko wówczas, gdy produkt zawiera nie więcej niż 5 g cukrów na 100 g dla produktów stałych lub 2,5 g cukrów na 100 ml dla produktów płynnych. Art. 2 ust. 2 pkt 1 definiuje ponadto „oświadczenie” jako „każdy komunikat lub przedstawienie, które (...) nie są obowiązkowe (...)”.

W § 1 ust. 8 zgłoszonego projektu stwierdza się, że:

„W nazwie owocowych dżemów, galaretek i konfitur używa się określenia »niskosłodzony« albo »niskosłodzona«, jeżeli łączna zawartość cukrów w tych produktach wynosi:

- 1) nie mniej niż 28 g i nie więcej niż 50 g na 100 g produktu – w przypadku dżemów;
- 2) 30 g±2 g na 100 g produktu – w przypadku galaretek;
- 3) nie więcej niż 45 g na 100 g produktu – w przypadku konfitur.”.

Komisja zauważa, że taki opis nie byłby objęty zakresem rozporządzenia (WE) nr 1924/2006 ze względu na swój obowiązkowy charakter. Nazwy produktów, o których mowa w tym paragrafie są objęte dyrektywą Rady 2001/113/WE odnoszącą się do dżemów owocowych, galaretek i marmolady oraz słodzonego purée z kasztanów przeznaczonych do spożycia przez ludzi. Art. 2 tej dyrektywy stwierdza, że przepisy dyrektywy 2000/13/WE stosuje się do wyżej wymienionych produktów z uwzględnieniem warunków określonych w paragrafie 2-6. Z drugiego akapitu pkt II załącznika I do tego rozporządzenia jasno wynika, że państwa członkowskie mogą zezwolić na stosowanie nazw dla produktów, w których cukry zostały zastąpione w całości lub częściowo środkami słodzącymi. Jednak art. 2 ust. 4 i 5, wymaga by etykiety na produktach wskazywały łączną zawartość cukru przez dodanie wyrazów „łączna zawartość cukru ...g na 100 g”, jak również by te szczegóły umieszczone były w tym samym polu co nazwa produktu i przy użyciu wyraźnie czytelnej czcionki. Ponadto, art. 3 dyrektywy stanowi, że państwa członkowskie nie przyjmują przepisów prawa krajowego nieprzewidzianych w niniejszej dyrektywie.

Bez uszczerbku dla powyższego, przedstawiony przepis stanowiłby niezharmonizowany wymóg w zakresie etykietowania. Jako taki, musiałby on być uzasadniony na podstawie art. 18 ust. 2 dyrektywy 2000/13/WE, zgodnie z interpretacją Trybunału Sprawiedliwości. Można uznać, że celem tego środka jest informowanie konsumentów.

Art. 5 ust. 1 dyrektywy 2000/13/WE stwierdza, że nazwa, pod którą sprzedawany jest środek spożywczy powinna być (...) wystarczająco zrozumiała, by umożliwić nabywcy rozpoznanie jego prawdziwego rodzaju oraz odróżnienie go od innych produktów, z którymi może być on mylony. Konsumentom mogą kierować się informacją dotyczącą całkowitej niskiej zawartości cukrów w żywności opatrzonej oświadczeniem „niska zawartość

cukrów” zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1924/2006. W związku z tym mogą spodziewać się, że dżem lub podobny produkt opatrzony opisem „niskosłodzony” będzie zawierał niewielką ilość cukru, podczas gdy zgodnie ze zgłoszoną specyfikacją cukier może stanowić 30 % lub 40 % produktu. Ta rozbieżność może wprowadzać konsumentów w błąd w zakresie faktycznej zawartości cukrów w tych produktach. Produkty te w rzeczywistości charakteryzują się stosunkowo niższą zawartością cukru w porównaniu z produktami standardowymi, lecz nie całkowitą niską zawartością, co sugerowałoby określenie „niskosłodzony”. Komisja uważa, że właściwszym określeniem dla takich produktów, bardziej zgodnym z kryteriami zawartymi w rozporządzeniu (WE) nr 1924/2006 dotyczącymi stosowania odpowiednich oświadczeń żywieniowych, byłoby określenie „o obniżonej zawartości cukrów”, jako że takie oświadczenie żywieniowe można stosować, gdy obniżenie zawartości cukru wynosi co najmniej 30 % w porównaniu z produktem referencyjnym.

Komisja w związku z powyższym uważa, że proponowany przepis dotyczący obowiązkowego użycia określenia „niskosłodzony/niskosłodzona” w przedmiotowych produktach nie jest właściwe w odniesieniu do prawa Unii.”

Kolejna zmiana to nadanie nowego brzmienia przepisu § 3 ust. 1 pkt 14 w celu uaktualnienia odwołania do obowiązujących obecnie przepisów w sprawie dodatków do żywności oraz dodanie w § 3 ust. 2 rozporządzenia pkt 6, który wprowadza możliwość dodawania do marmolady twardej lub miękkiej z owoców innych niż cytrusowe oraz marmolady twardej lub miękkiej z owoców innych niż cytrusowe, których nazwie towarzyszy oświadczenie „o obniżonej zawartości cukrów”, - naturalnych substancji aromatycznych i preparatów aromatycznych. Zmiana ta wynika ze zgłaszanej przez producentów potrzeby uregulowania przedmiotowej kwestii.

Ponadto projektowanym rozporządzeniem wprowadzono zmiany w § 3 ust. 1 pkt 14 obowiązującego rozporządzenia w związku ze zmianą struktury przepisów w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych, substancji pomagających w przetwarzaniu i warunków ich stosowania. Aktualnie obowiązującymi przepisami we wskazanym zakresie są dwa odrębne akty prawne tj. rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie

dotyków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16) oraz rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. 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). Biorąc powyższe pod uwagę należy w odpowiedni sposób zmienić brzmienie przepisu § 4 (w szczególności ust 1 pkt 14) rozporządzenia tak by:

- uwzględnił on ww. zmiany struktury przepisów w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych, substancji pomagających w przetwarzaniu i warunków ich stosowania,
- był zgodny z wymaganiami wspólnotowymi przewidzianymi w ww. dyrektywie 2001/113/WE oraz
- w zakresie wymagań dla marmolad z owoców innych niż cytrusowe (które są wymaganiami krajowymi), uwzględnił krajową tradycję wytwarzania tego typu produktów zgodną z aktualnymi praktykami stosowanymi przy produkcji marmolady z owoców innych niż cytrusowe, w zakresie możliwości dodatku naturalnych substancji aromatycznych i preparatów aromatycznych do tego typu produktów (marmolada z owoców innych niż cytrusowe nie jest objęta przepisami Dyrektywy 2001/113/WE, wymagania jakościowe dotyczące wytwarzania tego wyrobu są określone jedynie w przepisach *rozporządzenia krajowego*).

Pozostałe proponowane w niniejszym projekcie rozporządzenia zmiany są wynikiem zgłaszanych przez producentów wątpliwości dotyczących:

- a) prawidłowej interpretacji przepisów rozporządzenia w odniesieniu do liczbowej wartości minimalnej zawartości ekstraktu refraktometrycznego dla konfitur. Doprecyzowano przepisy w tej kwestii nadając nowe brzmienie przepisowi § 2 ust. 2, gdzie w pkt 3 wskazano, że minimalna zawartość ekstraktu refraktometrycznego dla konfitur to nie mniej niż 45% (jest to jedynie wyraźne doprecyzowanie wymagania - zgodne z obecną interpretacją przepisów rozporządzenia w tym zakresie),
- b) możliwości podjęcia produkcji marmolady i powideł „o obniżonej zawartości cukrów” (co wynika z potrzeb rynku i poszczególnych konsumentów). Wprowadzenie do obrotu towarowego marmolady i powideł „o obniżonej



- zawartości cukrów” może być również korzystne ze względów zdrowotnych, zgodnie z panującą tendencją do obniżenia ilości spożywanego cukru w diecie,
- c) możliwości zastosowania liofilizacji jako procesu, któremu mogą być poddane surowce owocowe przeznaczone do produkcji dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych i słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych - dostosowano w tym zakresie przepisy rozporządzenia do wymagań ww. dyrektywy 2001/113/WE, która w załączniku III część B pkt 1 tiret drugie wskazuje na możliwość zastosowania liofilizacji do obróbki surowców owocowych dla wyrobów objętych ww. dyrektywą. Wobec możliwości liofilizowania składników owocowych przeznaczonych do wyrobu produktów objętych ww. dyrektywą 2001/113/WE, zasadnym jest również dopuszczenie liofilizacji surowców owocowych przeznaczonych do objętych rozporządzeniem wyrobów regulowanych jedynie na poziomie krajowym;
- d) ponadto w załączniku nr 1 do zmienianego rozporządzenia, wprowadzono doprecyzowanie w definicji:
- „konfitury” i „konfitury ekstra” - polegające na wskazaniu że są to wyroby zawierające owoce zawieszane w gęstym syropie cukrowym (doprecyzowanie wynika z potrzeby zachowania tradycyjnej charakterystyki produktu w oparciu o powrót do definicji zawartej w Polskiej Normie PN-A-75115 Produkty owocowe – Konfitury (lipiec 2001)) oraz
  - „powidła śliwkowe” – w definicji, których doprecyzowano, że jest to wyrób o znacznym stopniu zagęszczenia otrzymany przez gotowanie, co stanowi podkreślenie zwyczajowo stosowanego w Polsce procesu produkcyjnego tego typu wyrobów.

Projekt rozporządzenia wprowadza również przepis przejściowy (§ 2 projektu), zgodnie z którym wyroby, których jakość handlowa jest określana przepisami zmienianego rozporządzenia, wyprodukowane zgodnie z dotychczasowymi przepisami i zawierające w oznakowaniu określenie „niskosłodzony/a” będą mogły być wprowadzane do obrotu do dnia 1 sierpnia 2016 r. tj. przez okres 2 lat od przewidywanego dnia publikacji niniejszego projektu rozporządzenia, a produkty wprowadzone na rynek będą mogły pozostawać w obrocie maksymalnie do dnia 1 sierpnia 2018 r. tj. przez okres 4 lat od przewidywanego dnia publikacji projektowanego rozporządzenia. Wydaje się, że przyjęte rozwiązanie umożliwiłoby producentom zużycie posiadanych zapasów opakowań i etykiet zawierających w

oznakowaniu określenie „niskosłodzony/a” i minimalizację kosztów dotyczących zmiany oznakowania na oświadczenie „o obniżonej zawartości cukrów” oraz dokonania niezbędnych zmian w technologii produkcji tych wyrobów tak by zawartość cukrów w tego typu produktach została obniżona co najmniej o 30% w stosunku do wartości referencyjnej dla danego wyrobu.

Projekt rozporządzenia podlega obowiązkowi przedstawienia właściwym instytucjom i organom Unii Europejskiej – stosownie do § 12a uchwały nr 49 Rady Ministrów z dnia 19 marca 2002 r. – Regulamin pracy Rady Ministrów (M.P. Nr 13, poz. 221, z późn. zm.).

Projekt rozporządzenia 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 rozporządzenie wdraża dodatkowe przepisy krajowe w stosunku do przepisów Unii Europejskiej.

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

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

Projekt rozporządzenia jest zgodny z prawem 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 wyrobami, których jakość jest regulowana przepisami rozporządzenia w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych, a w szczególności tych wyrobów

określanych dotychczas jako „niskosłodzone”. Zmiana technologii produkcji ww. wyrobów, tak by zawartość cukrów w tego typu produktach została obniżona co najmniej o 30% w stosunku do wartości referencyjnej dla danego wyrobu oraz związana z tym zmiana dotychczasowego oznakowania produktów z „niskosłodzony/a” na „o obniżonej zawartości cukrów”, może oddziaływać na sytuację przedsiębiorstw, ze względu na generowanie dodatkowych kosztów w ich funkcjonowaniu przeznaczonych na ww. zmiany technologii.

## **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. Niemniej dostosowanie nazewnictwa do wymagań związanych z oświadczeniami żywieniowymi regulowanymi wspólnymi przepisami na rynku Unii Europejskiej może mieć pozytywny wpływ na sprzedaż krajowych produktów na obszarze Unii Europejskiej, a ewentualne niekorzystne skutki wynikające z konieczności wprowadzenia tych zmian będą niwelowane długim okresem dostosowawczym.

## **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 zostanie skonsultowany z organizacjami społeczno-zawodowymi i instytucjami działającymi w obszarze regulowanym projektowanym rozporządzeniem, między innymi z:

1. Instytutem Ogrodnictwa w Skierniewicach – Zakładem Przechowalnictwa i Przetwórstwa Owoców;
2. Stowarzyszeniem Przetwórców Owoców i Warzyw;
3. Stowarzyszeniem Naukowo - Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego;
4. Stowarzyszeniem "Krajowa Unia Producentów Soków";
5. Radą Gospodarki Żywnościowej;
6. Polską Federacją Producentów Żywności;
7. Instytutem Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego – Zakładem Technologii Przetworów Owocowych i Warzywnych;
8. Krajową Radą Przetwórstwa i Zamrażalnictwa Owoców i Warzyw;
9. Krajowym Związkiem Grup Producentów Owoców i Warzyw;
10. Szkołą Główną Gospodarstwa Wiejskiego – Wydziałem Nauk o Żywności;
11. Uniwersytetem Warmińsko – Mazurski w Olsztynie – Wydziałem Nauk o Żywności;
12. Uniwersytetem Rolniczym w Krakowie – Wydziałem Technologii Żywności;
13. Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu – Wydziałem Nauk o Żywności;
14. Politechniką Łódzką – Wydziałem Biotechnologii i Nauk o Żywności;
15. Federacją Gospodarki Żywnościowej RP;
16. Radą Krajowej Federacji Konsumentów;
17. Stowarzyszeniem Konsumentów Polskich;
18. Polską Organizacją Handlu i Dystrybucji;
19. Krajowym Związkiem Rewizyjnym Spółdzielni Spożyców „Społem”;

20. Krajowym Związkiem Rewizyjnym Spółdzielni „Samopomoc Chłopska”;
21. Krajową Izbą Gospodarczą „Przemysł Spożywczy”;
22. Unią Polskiego Przemysłu Chłodniczego;
23. Krajowym Związkiem Zrzeszeń Plantatorów Owoców i Warzyw;
24. Związkiem Sadowników RP;
25. Krajową Radą Izb Rolniczych;
26. Federacją Branżowy Związek Producentów Rolnych.

Opracowano  
w Departamencie Rynków Rolnych:

*E. Stanisławska*  
*Pawel* DYREKTOR DEPARTAMENTU  
*Bogumila Kasperowicz*

Za zgodność pod względem  
prawnym i redakcyjnym:

*Bzpera*  
Z-ca DYREKTORA  
Departamentu Prawno-Legislacyjnego  
*Adamczyk*

Akceptuję:

*Tadeusz Nalewajk*  
PODSEKRETARZ STANU

Tadeusz Nalewajk