

ŚNIADANIE DO POPRAWKI, CZYLI ISTOTNE ZMIANY W DYREKTYWACH ŚNIADANIOWYCH

CZĘŚĆ 2: SOKI I NEKTARY OWOCOWE, DŻEMY OWOCOWE, GALARETKI I MARMOLADY, SŁODZONY PRZECIER Z KASZTANÓW ORAZ ODWODNIONE MLEKO KONSERWOWE

13 czerwca 2024 roku weszła w życie nowelizacja dyrektyw śniadaniowych, która wprowadza zmiany wymagań jakości w zakresie składu oraz oznakowania naturalnie słodkich produktów kojarzonych ze spożyciem w porze śniadaniowej.

Celem przyjętych nowych rozwiązań legislacyjnych jest aktywowanie producentów do modyfikacji składu środków spożywczych o wysokiej zawartości cukrów, co ma na celu ułatwienie konsumentom przejścia na bardziej zrównoważone i prozdrowotne nawyki żywieniowe. Ponadto, dyrektywa ta wspiera zasadę uczciwej konkurencji na rynku wewnętrznym poprzez dążenie do zwiększenia jednolitości oferowanych produktów, niezależnie od miejsca ich produkcji czy dystrybucji. Wprowadzenie bardziej rygorystycznych wymagań dotyczących etykietowania oraz składu produktów śniadaniowych ma również na celu zwalczanie oszustw związanych z fałszowanymi produktami oraz ich nieuczciwym wprowadzaniem na rynek Unii Europejskiej.

Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1438 z dnia 14 maja 2024 r. nakładająca na państwa

członkowskie obowiązek dostosowania swojego prawa krajowego do celów określonych w dyrektywie dokonuje zmian w następujących aktach:

- dyrektywa 2001/110 odnosząca się do **miodu**,
- dyrektywa 2001/112 odnosząca się do **soków owocowych** i niektórych podobnych produktów,
- dyrektywa 2001/113 odnosząca się do **dżemów owocowych, galaretek i marmolady oraz słodzonego przecieru z kasztanów**,
- dyrektywa 2001/114 odnosząca się do **częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka konserwowanego**.

Termin stosowania nowelizacji to 14 czerwca 2026 r, niemniej do dnia 14 grudnia 2025 r. państwa członkowskie mają czas na przyjęcie i publikację własnych przepisów wykonaw-



czych celem wdrożenia wprowadzonych w dyrektywie zmian. Spójrzmy zatem, co czeka rynek słodkich produktów śniadaniowych w niedalekiej przyszłości.

Polska przyjęła już w części zmiany wprowadzone w dyrektywie w stosunku do miodu, a w stosunku do soków i nektarów owocowych oraz dżemów owocowych opublikowano krajowe akty zmieniające dotychczasowe przepisy, które wejdą w życie 14 czerwca 2026 r.:

- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 9 lipca 2025 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych (Dz. U. 2025 r. poz. 965) – data publikacji 22.07.2025 r.
- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 lipca 2025 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych (Dz.U. 2025, poz. 991) – data publikacji 24.07.2025 r.

1. Soki i nektary owocowe

Uświadamianie konsumentów

„Soki owocowe zawierają wyłącznie naturalnie występujące cukry”

Prawodawca wprowadził możliwość podania w oznakowaniu soków w pobliżu ich nazwy informacji mającej na celu edukowanie konsumentów w zakresie składu soków owocowych i obecności w nich cukrów wynikających wyłącznie z ich zawartości w owocach.

Dzięki tej informacji konsumenci otrzymają potwierdzenie, że produkt nie zawiera dodatku cukrów i substancji słodzących, a cały cukier pochodzi wyłącznie z naturalnego źródła jakim są owoce.

Nowości w ZAŁĄCZNIKU I

NAZWY PRODUKTÓW, DEFINICJE i WŁAŚCIWOŚCI PRODUKTÓW

Zmiany w Dyrektywie wychodzą naprzeciw potrzebom konsumentów w zakresie ograniczenia zawartości cukru w diecie i dopuszczają stosowanie procesów filtracji membranowej oraz fermentacji drożdży w celu zmniejszeniu ilości naturalnie występujących cukrów w sokach owocowych, z zastrzeżeniem, że zachowają one wszystkie swoje istotne właściwości fizyczne, chemiczne, organoleptyczne i odżywcze odpowiadające co najmniej właściwościom, jakie posiada przeciętny sok otrzymany z owoców tego samego rodzaju.

Tak więc obok dotychczas określonych definicji:

- soki owocowe,
- soki owocowe z zagęszczonych soków,
- zagęszczone soki owocowe,
- odwodnione soki owocowe/ soki owocowe w proszku,

nektary owocowe, zdefiniowano dodatkowo:

- soki owocowe o obniżonej zawartości cukrów,
- soki owocowe o obniżonej zawartości cukrów z zagęszczonego soku,
- zagęszczony sok owocowy o obniżonej zawartości cukrów.

Produkty te różnią się od ich standardowych odpowiedników poddaniem ich procesom powodującym obniżenie naturalnie występujących cukrów o co najmniej 30 %.

DOZWOLONE SKŁADNIKI, PROCESY OBRÓBK I SUBSTANCJE

W pkt II Załącznika I: DOZWOLONE SKŁADNIKI, PROCESY OBRÓBK I SUBSTANCJE zostało wskazane ograniczenie dot. zakazu stosowania dodatku substancji słodzących w produktach określonych w części I załącznika I tj. soki owocowe, soki owocowe z zagęszczonych soków, zagęszczone soki owocowe, odwodnione soki owocowe/ soki owocowe w proszku, soki owocowe o obniżonej zawartości cukrów, Soki owocowe o obniżonej zawartości cukrów z zagęszczonego soku, zagęszczony sok owocowy o obniżonej zawartości cukrów.

Nowe zapisy w Dyrektywie wprowadzają ograniczenia w zawartości cukru lub miodu w nektarach owocowych. Dotychczasowa zawartość wynosiła 20% cukru lub miodu w produkcie końcowym i ten poziom został zachowany dla nektarów owocowych z owoców o wysokiej kwasowości, z których sok nie nadaje się do bezpośredniego spożycia określonych w pkt I ZAŁĄCZNIKA IV PRZEPISY SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE NEKTARÓW OWOCOWYCH tj. owoce passiflory, quinto naranjillos, czarne, białe, czerwone porzeczki, agrest, owoce rokitnika zwyczajnego, owoce tarniny, śliwki, śliwki węgierki, owoce jarzębiny, owoce dzikiej róży, wiśnie, czarne jagody, owoce bzu czarnego, maliny, morele, truskawki, jeżyny, żurawiny, owoce pigwy, cytryny, limonki.

Nektary z owoców o niskiej kwasowości, papkowatej konsystencji lub wysokiej zawartości substancji aromatycznych tj. z mango, bananów, gujawy, papai, liczi, aceroli, flaszowiec miękkociernisty, flaszowiec siatkowaty lub peruwiański, flaszowiec łuskowaty, granatów, owoców nerkowca, śliwca i śliwca purpurowego mogą zawierać najwyżej 15% cukru lub miodu w produkcie końcowym.

Natomiast nektary z owoców, z których sok nadaje się do bezpośredniego spożycia tj. jabłek, gruszek, brzoskwiń, ananasów, pomidorów, owoców cytrusowych oprócz cytryn i limonek mogą zawierać najwyżej 10 % cukru lub miodu.

Zmiany dotyczą również brzmienia załącznika IV odnoszącego się do przepisów szczególnych dotyczących nektarów owocowych, w którym uzupełniono nazwę systematyczną owoców pigwy tj.: Cydonia oblonga, wskazującą na określony gatunek tego owocu.

Wymagania dla odtworzonego soku i przecieru z orzecha kokosowego (*Cocos nucifera* L.)



Nowością w dyrektywie jest zmiana w załączniku V i określenie wymagań w zakresie minimalnego stężenia cukrów rozpuszczonych w odtworzonym soku i odtworzonym przecierze z orzecha kokosowego tj. min. 4,5 w skali Brixu. Wprowadzono również możliwość stosowania nazwy „woda kokosowa” jako synonim soku kokosowego nie wyciskanego z miąższu orzecha kokosowego.

Akty delegowane, czyli zapowiedź wprowadzenia wymagań dla nowych produktów

Komisji Unii Europejskiej powierzono na okres pięciu lat od dnia 13 czerwca 2024 r. uprawnienia do przyjęcia aktów delegowanych w celu ustanowienia przepisów dotyczących właściwości fizycznych, chemicznych, organoleptycznych i odżywczych nowych produktów tj. soków owocowych o obniżonej zawartości cukrów, soków owocowych o obniżonej zawartości cukrów z zagęszczonego soku, zagęszczonych soków owocowych o obniżonej zawartości cukrów oraz dotyczących stosowania dozwolonych procesów obniżania zawartości cukrów. Komisja może przyjmować akty wykonawcze ustanawiające metody analizy, z uwzględnieniem norm międzynarodowych i postępu technicznego, w celu sprawdzenia zgodności produktów z niniejszą dyrektywą. Niemniej do chwili przyjęcia przepisów wykonawczych w tym zakresie w państwach członkowskich stosować należy uznane międzynarodowo usankcjonowane metody analizy, takie jak metody zatwierdzone Kodeksem Żywnościowym.

Kraj pochodzenia owoców na etykiecie soku i nektarów – możliwe wymaganie w przyszłości



Do 14 czerwca 2027 roku Komisja ma za zadanie sprawdzić, czy technicznie i organizacyjnie jest możliwe wprowadzenie obowiązku informowania na etykietach o kraju lub krajach pochodzenia owoców, z których wyprodukowano soki lub przecierze owocowe. Jeśli Komisja pozytywnie oceni takie rozwiązania może wówczas zaproponować nowe przepisy i wystosować wniosek ustawodawczy.

2. Dżemy owocowe, galaretki i marmolady oraz słodzony przecier z kasztanów

„Marmolada z owoców cytrusowych”



Marmolada z owoców cytrusowych

W artykule 2 wskazano odstępstwo w odniesieniu do nazwy „marmolada z owoców cytrusowych”, w przypadku gdy państwa członkowskie nie zezwalają na używanie na ich terytorium zamiennie określeń „marmolada” i „marmolada ekstra” w odniesieniu do nazw produktów „dżem” i „dżem ekstra”. W takim przypadku możliwe jest stosowanie określeń „marmolada wieloowocowa” albo „marmolada z [x] owoców”, gdzie x oznacza liczbę owoców cytrusowych użytych do produkcji marmolady.

Zawartość cukrów – sprawdź obowiązkową informację o wartości odżywczej

Usunięto wymóg podawania informacji na etykiecie w zakresie łącznej zawartości cukru w gramach na 100 g produktu. Brak konieczności umieszczenia tej informacji wynika z wymagań przepisów horyzontalnych rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (Dz. U. UE. L. z 2011 r. Nr 304, str. 18 z późn. zm.).

Wartość odżywcza w 100 g (3,5 oz):	
Wartość energetyczna	864 kJ 203 kcal
Tłuszcz	0 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0 g
Węglowodany	50 g
w tym cukry	48 g
Błonnik	1,7 g
Białko	0 g
Sól	0,02 g

TYLKO NATURALNE SKŁADNIKI
SKŁADNIKI: MALINY 34,5%, GRANAT 16,5%
POCHODZENIE OWOCÓW: UE ORAZ SPOZA UE
ZAGIEŚCZONY SOK WINOGRONOWY, ZAGIEŚCZONY SÓK DAKTYLOWY, SUBSTANCJA ŻELUJĄCA PEKTYNY

Tabela wartości odżywczej na etykiecie

Zwiększona czytelność i przejrzystość etykiety

Informacja na etykietach wskazująca zawartość owocu o treści „sporządzono z... g owocu na 100 g” produktu końcowego, w stosownych przypadkach, po odliczeniu ciężaru wody użytej do sporządzenia ekstraktów wodnych musi być umieszczona w tym samym polu widzenia co nazwa produktu i z zastosowaniem wyraźnie widocznej czcionki.

Podanie dobrze widocznej informacji o zawartości owoców na 100 g produktu w pobliżu nazwy pozwala na łatwe odnalezienie tej informacji wśród innych na etykiecie oraz porównanie różnych produktów o podobnych nazwach dostępnych w obrocie.

Czy wkrótce na etykietach dżemów, marmolady czy przecieru z kasztanów znajdziemy informacje o kraju pochodzenia?

Podobnie jak w przypadku miodu i soków owocowych czy nektarów, również w odniesieniu do słodzonych produktów owocowych Komisja Europejska do dnia 14 czerwca 2027 r. ma ocenić, czy technicznie i organizacyjnie możliwe jest wprowadzenie obowiązku informowania na etykietach o kraju lub krajach pochodzenia owoców użytych do produkcji dżemów owocowych, galaretek, marmolady z owoców cytrusowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów. Jeśli Komisja pozytywnie oceni takie rozwiązania, może wówczas zaproponować nowe przepisy i wystosować wniosek ustawodawczy.

Zmiany w Załączniku I: NAZWY, OPISY I DEFINICJE PRODUKTU

Nazwa „marmolada” zamiast „dżem”

Dyrektywa daje państwom członkowskim możliwość zezwolenia na używanie terminów powszechnie stosowanych przez konsumentów, takich jak słowo „marmolada” w odniesieniu do produktu o nazwie „dżem”, z wyłączeniem sytuacji dotyczących dżemów z owoców cytrusowych.

Więcej owoców!

Zwiększono limity zawartości owoców w dżemach, dżemach ekstra, galaretkach, galaretkach ekstra, celem poprawy jakości i wartości odżywczych wyrobów, ograniczeniu innych dodatków, co ma za zadanie spełnienie coraz wyższych oczekiwań konsumentów.



Dżem wiśniowy

W przypadku **dżemu** podwyższono minimalne ilości pulpy lub przecieru wymagane do wytworzenia 1000 g produktu końcowego tj. nie mniej niż:

- 450 g – ogólnie (było 350 g),
- 350 g w przypadku czerwonych porzeczek, owoców jarzębiny, owoców rokitnika, czarnych porzeczek, owoców dzikiej róży i pigwy (było 250 g),
- 180 g w przypadku imbiru (było 150 g),
- 230 g w przypadku owoców nerkowca (było 160 g),
- 80 g w przypadku passiflory (było 60 g).

Ilość pulpy użytej do wytworzenia 1 000 g **dżemu ekstra** nie może być mniejsza niż:

- 500 g – ogólnie (było 450 g),
- 450 g w przypadku czerwonych porzeczek, owoców jarzębiny, owoców rokitnika, czarnych porzeczek, owoców dzikiej róży i pigwy (było 350 g),
- 280 g w przypadku imbiru (było 250 g),
- 290 g w przypadku owoców nerkowca (było 230 g),
- 100 g w przypadku passiflory (było 80 g).

W przypadku **galaretki i galaretki ekstra** ilość soku i/lub ekstraktów wodnych, użyta do wytworzenia 1.000 g produktu końcowego nie może być mniejsza od ilości przyjętej w odniesieniu do wytwarzania odpowiednio dżemu i dżemu ekstra czyli 450 g i 500 g.

Zmiany w Załączniku II określającym dodatkowe składniki do produktów wymienionych w załączniku I.

Dyrektywa w załączniku II włączyła w katalog dodatkowych składników jakie można stosować w produktach pod nazwą: dżem, dżem ekstra, galaretka, galaretka ekstra, marmolada z owoców cytrusowych, marmolada galaretkowa, słodzony przecier z kasztanów:

- dodatki do żywności dopuszczone zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady,
- oprócz dotychczas dopuszczonych soków owocowych można również stosować w produkcji soki owocowe zagęszczone.

Zmiany w Załączniku III

Stosowanie dodatków do żywności jest uregulowane w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008, tak więc w załączniku nr III pkt B OBRÓBKA SUROWCÓW uchylono zapisy dotyczące możliwości stosowania dodatku dwutlenku siarki (E 220) lub jego soli (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 i E 227) jako pomocy w wytwarzaniu.

3. Częściowo lub całkowicie odwodnione mleko konserwowane

Zmiany w dyrektywie 2001/114 odnoszącej się do częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka konserwowanego dotyczą wprowadzenia bardziej rygorystycznych wymagań w zakresie

etykietowania mleka. Nowe przepisy wprowadzają obowiązek zamieszczania na etykiecie informacji o obniżeniu zawartości laktozy w drodze konwersji na cukry proste glukozę i galaktozę w czytelnej, nieusuwalnej łatwej do zauważenia formie.



Mleko w proszku

W pkt 4 dyrektywy 2001/114 odnoszącej się do częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka konserwowanego dodano nowe punkty dopuszczające stosowanie dodatków tj.:

- dopuszczone enzymy spożywcze zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1332/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady,
- dopuszczone dodatki do żywności zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady.

Środki przejściowe

Produkty, które zostały wprowadzone do obrotu lub etykietowane przed dniem 14 czerwca 2026 r. tj. zgodnie z dotychczasowymi przepisami mogą pozostawać w obrocie do czasu wyczerpania ich zapasów.

Bibliografia:

DYREKTYWA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) 2024/1438 z dnia 14 maja 2024 r. w sprawie zmiany dyrektywy Rady 2001/110/WE odnoszącej się do miodu, dyrektywy Rady 2001/112/WE odnoszącej się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi, dyrektywy Rady 2001/113/WE odnoszącej się do dżemów owocowych, galaretek i marmolady oraz słodzonego przecieru z kasztanów przeznaczonych do spożycia przez ludzi oraz dyrektywy Rady 2001/114/WE odnoszącej się do niektórych rodzajów częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka konserwowanego przeznaczanego do spożycia przez ludzi /lex/

Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 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 uchylecia 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 (Dz. U. UE. L. z 2011 r. Nr 304, str. 18 z późn. zm.).

Zdjęcia: <https://www.pexels.com> oraz wygenerowane w Canva przy pomocy AI.