

ROZPORZĄDZENIE

MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 2021 r.

zmieniające rozporządzenie w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych²⁾

Na podstawie art. 15 pkt 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2021 r. poz. 630) 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. poz. 1398, z 2004 r. poz. 662, z 2017 r. poz. 1944 oraz z 2020 r. poz. 1284) wprowadza się następujące zmiany:

1) w § 2 dodaje się ust. 4 w brzmieniu:

„4. Przepis ust. 2 pkt 3 nie ma zastosowania w przypadku powideł śliwkowych, których nazwie towarzyszy oświadczenie żywieniowe „bez dodatku cukrów” lub inne oświadczenie żywieniowe o takim samym znaczeniu dla konsumenta w rozumieniu przepisów rozporządzenia (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności.”;

2) w załączniku nr 1 do rozporządzenia w części „Powidła śliwkowe” ust. 1 otrzymuje brzmienie:

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 6 października 2020 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. z 2021 r. poz. 942).

²⁾ Niniejsze rozporządzenie zostało notyfikowane Komisji Europejskiej w dniu pod numerem, zgodnie z § 4 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. poz. 2039 oraz z 2004 r. poz. 597), które wdraża dyrektywę (UE) 2015/1535 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 9 września 2015 r. ustanawiającą procedurę udzielania informacji w dziedzinie przepisów technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego (ujednolicenie) (Dz. Urz. UE L 241 z 17.09.2015, str. 1).

„1. Powidła śliwkowe są mieszaniną o znacznym stopniu zagęszczenia otrzymaną przez gotowanie, o konsystencji odpowiednio miękkiej, dającej się rozsmarować:

- 1) pulpy lub przecieru ze śliwek;
- 2) z dodatkiem cukrów albo bez dodatku cukrów.”.

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

MINISTER ROLNICTWA

I ROZWOJU WSI

Mariusz Gorzowski
dyrektor
Departamentu Prawnego
za zgodność pod względem prawnym,
legislacyjnym i redakcyjnym
/podpisano elektronicznie/

UZASADNIENIE

Projektowane rozporządzenie stanowi wykonanie upoważnienia ustawowego zawartego w art. 15 pkt 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2021 r. poz. 630).

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 (Dz. U. poz. 1398, z późn. zm.), zwane dalej „rozporządzeniem ws. jakości handlowej wyrobów dżemowych”, 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 odżywczą gotowego produktu,
- możliwości dodawania dodatkowych składników do poszczególnych wyrobów, co umożliwiałoby otrzymywanie wyrobów w danej grupie asortymentowej o 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, z późn. zm. – Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 27, str. 190), zwanej dalej „dyrektywą dżemową”, oraz określają parametry dla niektórych wyrobów krajowych. Takimi wyrobami krajowymi są m.in. powidła śliwkowe.

Zgodnie z obecnymi wymaganiami zmienianego rozporządzenia ws. jakości handlowej wyrobów dżemowych, powidła śliwkowe wytwarzane są z dodatkiem cukru, a zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie w powidłach śliwkowych wynosi nie mniej niż 54%.

Wobec podnoszonych przez krajowe służby kontrolne wątpliwości dotyczących legalności i wytwarzania powideł śliwkowych bez dodatku cukru i innych składników, jedynie z samych śliwek podjęto prace nad tym projektem. W przypadku użycia słodkich odmian śliwek, przy odpowiednim stopniu zagęszczenia (3–4 krotnie), wytwarzanie powideł śliwkowych tylko ze śliw bez dodatku cukrów jest w opinii krajowych Instytutów Naukowych (Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Wacława Dąbrowskiego – Państwowego Instytutu Badawczego w Warszawie oraz Instytutu Ogródnictwa – Państwowego Instytutu Badawczego w Skierniewicach) jak najbardziej możliwe, choć będą one miały niższy poziom ekstraktu niż powidła wytwarzane z dodatkiem cukru. W opinii ww. Instytutów można uzyskać akceptowalny sensorycznie produkt, spełniający wymagania rozporządzenia ws. jakości handlowej wyrobów dżemowych odnośnie minimalnego ekstraktu i konsystencji. Produkt otrzymany w ten sposób będzie produktem z żywieniowego punktu widzenia znacznie bardziej wartościowym, niż powidła słodzone cukrem, gdyż będzie zawierał więcej błonnika, mikro- i makroelementów i cennych bioflawonoidów.

Obecnie na rynku znajdują się już produkty typu powidła, produkowane bez dodatku cukru, zwykle otrzymywane z ok. 2000 g owoców śliw na 1 kg wyrobu gotowego. Produkty te mimo takiej samej technologii wytwarzania (poprzez długie gotowanie/smażenie) nie spełniają wymagań zmienianego rozporządzenia odnośnie dodatku cukru oraz minimalnego ekstraktu (54%), są więc często znakowane jako np. „100% śliwka”. Proponowana nowelizacja, przepisem § 1 pkt 2 projektu, definicji „powideł śliwkowych” wskazanej w załączniku nr 1 w części „Powidła śliwkowe” obowiązującego obecnie rozporządzenia w sprawie jakości handlowej wyrobów dżemowych, ma na celu umożliwienie ich produkcji także w wersji bez dodatku cukrów jako surowca.

Ww. zmiana w definicji powideł śliwkowych, umożliwiłaby producentom znakowanie tych wyrobów jako „powidła śliwkowe” z towarzyszącym ich nazwie doprecyzowaniem (zależnie od uzyskanego przez wysmażenie samych śliwek, poziomu ekstraktu w wyrobie gotowym) odpowiadającym warunkom dla odpowiedniego oświadczenia żywieniowego, co byłoby korzystne z punktu widzenia klarowności informacji przekazywanej konsumentowi oraz rozróżnienia tych produktów od siebie. Oznakowanie tych wyrobów byłoby więc dokonywane przy uwzględnieniu wymagań 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.), zwanego dalej „rozporządzeniem 1924/2006”. W załączniku do tego rozporządzenia ustanowiono „Oświadczenia żywieniowe i warunki ich stosowania”. W części dotyczącej oświadczenia „bez dodatku cukrów” oraz w części dotyczącej oświadczenia „o obniżonej zawartości [nazwa składnika odżywcze]”, ustanowiono odpowiednio następujące wymagania:

– „BEZ DODATKU CUKRÓW

Oświadczenie, że do środka spożywcze nie zostały dodane cukry oraz każde oświadczenie, które może mieć taki sam sens dla konsumenta, może być stosowane tylko wówczas, gdy produkt nie zawiera żadnych dodanych cukrów prostych, dwucukrów ani żadnych innych środków spożywczych zastosowanych ze względu na ich właściwości słodzące. Jeżeli cukry występują naturalnie w środku spożywczym, na etykiecie powinna się również znaleźć następująca informacja: „ZAWIERA NATURALNIE WYSTĘPUJĄCE CUKRY”.”;

– „O OBNIŻONEJ ZAWARTOŚCI [NAZWA SKŁADNIKA ODŻYWCZEGO]

Oświadczenie, że zawartość jednego lub kilku składników odżywczych została obniżona oraz każde oświadczenie, które może mieć taki sam sens dla konsumenta, może być stosowane tylko wówczas, gdy obniżenie zawartości wynosi co najmniej 30 % w porównaniu z podobnym produktem, z wyjątkiem mikroskładników odżywczych, gdzie dopuszczalna jest różnica 10% w wartościach odniesienia zgodnie z dyrektywą Rady 90/496/EWG oraz sodu lub wartości równoważnej dla soli, gdzie dopuszczalna jest różnica 25 %. (...) Oświadczenie „o obniżonej zawartości cukrów” oraz każde oświadczenie, które może mieć taki sam sens dla konsumenta, może być stosowane tylko wówczas, gdy wartość energetyczna produktu opatrzonego oświadczeniem jest równa lub mniejsza od wartości energetycznej produktu podobnego.”.

W przypadku powideł wytworzonych ze śliwek bez dodawania cukrów, mogłyby mieć zastosowanie jako towarzyszące ich nazwie, oświadczenia:

– „bez dodatku cukrów” lub inne oświadczenie żywieniowe, które może mieć taki sam sens dla konsumenta, bądź

– „o obniżonej zawartości cukrów” lub inne oświadczenie żywieniowe, które może mieć taki sam sens dla konsumenta.

Powyższe zmiany definicji „powideł śliwkowych” oraz zastosowanie wskazanych oświadczeń żywieniowych wymagają również wprowadzenia zmian w przepisach rozporządzenia w sprawie jakości handlowej wyrobów dżemowych dotyczących wymaganego

dla powideł poziomu ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie. Obowiązujący przepis § 2 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia w sprawie jakości handlowej wyrobów dzemowych, stanowi że zawartość ekstraktu ogólnego, oznaczonego refraktometrycznie w powidłach śliwkowych wynosi nie mniej niż 54%. Natomiast wedle przepisu § 2 ust. 3 pkt 2 rozporządzenia w sprawie jakości handlowej wyrobów dzemowych, wymóg dotyczący ekstraktu ogólnego, oznaczonego refraktometrycznie w powidłach śliwkowych na poziomie nie mniej niż 54%, nie dotyczy wyrobów (w tym m.in. powideł śliwkowych), których nazwie towarzyszy oświadczenie żywieniowe „o obniżonej zawartości cukrów” lub inne oświadczenie żywieniowe o takim samym znaczeniu dla konsumenta w rozumieniu przepisów rozporządzenia 1924/2006. W przepisie § 1 pkt 1 projektu zaproponowano niemal analogiczną regulację jednakże dotyczącą tylko powideł śliwkowych opatrzonych oświadczeniem żywieniowym „bez dodatku cukrów” lub innym oświadczeniem żywieniowym o takim samym znaczeniu dla konsumenta. Ta zmiana ma na celu wprowadzenie odstępstwa od wymogu minimalnego poziomu ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie dla powideł śliwkowych, których nazwie towarzyszy oświadczenie żywieniowe „bez dodatku cukrów” lub inne oświadczenie żywieniowe o takim samym znaczeniu dla konsumenta również w rozumieniu przepisów rozporządzenia 1924/2006.

Zawartość cukrów w obecnych na rynku produktach typu powidła bez dodatku cukru wynosi zwykle nie więcej niż 30g/100g, mogą więc być oznakowane, zgodnie z ww. rozporządzeniem 1924/2006, jako produkt o obniżonej zawartości cukru. Mogą również wyróżniać się od powideł słodzonych oświadczeniem żywieniowym „bez dodatku cukru”. Wpisuje się to w tendencję do ograniczania spożycia cukrów przez społeczeństwo.

Trwałość powideł jest uzyskiwana w warunkach przemysłowych w wyniku zastosowania procesu pasteryzacji, a nie na skutek wysokiego ekstraktu, tak więc produkt o niższym ekstrakcie będzie równie trwały w trakcie przechowywania. Może natomiast ulec szybszemu zepsuciu po otwarciu, co należy uwzględnić w informacji podawanej na opakowaniu.

Zgodnie z obowiązującą definicją powidła śliwkowe wytwarzane są z dodatkiem cukru, ponieważ duża zawartość sacharozy w słodzonych produktach i związany z tym wysoki ekstrakt sprawia, że są one trwałe bez dodatku środków konserwujących i nie ulegają zepsuciu mikrobiologicznemu, szczególnie przy zwiększonej zawartości kwasów organicznych (jak to ma miejsce w przypadku powideł). Dodatek cukru powoduje obniżenie aktywności wody i zwiększenie trwałości konserwowanego produktu, ale jednocześnie powoduje rozcieńczenie

naturalnych składników występujących w owocach, takich jak: węglowodany (w tym błonnik), witaminy, składniki mineralne, antyoksydanty (np. związki fenolowe).

W Polsce na przełomie kilkudziesięciu lat struktura uprawianych odmian śliw uległa zmianie. Kilkakrotne spadki temperatury poniżej $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ w czasie zimy 1986/87 spowodowały, że przemarzła blisko połowa drzew w sadach. Odbudowa strat dała okazję do gruntownej modernizacji odmianowej sadów. W miejsce starych odmian, które były mało wytrzymałe na mróz i podatne na szarkę, do uprawy weszły odmiany o wysokiej tolerancji na tę chorobę i charakteryzujące się większą wytrzymałością na niskie temperatury. Dominujące w tamtym okresie w sadach odmiany, takie jak: ‘Węgierka Zwykła’, ‘Stanley’, ‘Węgierka Łowicka’, ‘Renkloda Ulena’, ‘Brzoskwiniowa’ i inne, zastąpiono nowszymi odmianami, takimi jak: ‘Herman’, ‘Cacanska Rana’, ‘Cacanska Lepotica’, ‘Cacanska Najbolja’, ‘Amers’, ‘Bluefre’, ‘Valjevka’, ‘Valor’, ‘Empress’, ‘President’, ‘Oneida’. W większości przypadków zostały one dobrze przyjęte przez konsumentów i przyczyniły się do urozmaicenia asortymentu śliwek. Wiele z nich bardzo dobrze sprawdza się w uprawie w naszych warunkach klimatycznych i jest nadal wybierana do uprawy w sadach towarowych. Asortyment jest jednak ciągle urozmaicany o odmiany nowszej generacji, takie jak m. in.: ‘Katinka’, ‘Kalipso’, ‘Silvia’, ‘Jubileum’, ‘Hanita’, ‘Tophit’, ‘Presenta’, a w ostatnich latach również o odmiany szarkoodporne. Popularnością cieszy się także nadal ‘Węgierka Zwykła’, której owoce mają bardzo dużą wartość deserową i są doskonałym surowcem dla przetwórstwa. Jej wartość obniża duża podatność na szarkę. Prowadzone prace selekcyjne w obrębie drzew tej odmiany przyczyniły się jednak do wyselekcjonowania trzech klonów: ‘Promis’, ‘Tolar’ i ‘Nectavit’ o mniejszej podatności na szarkę od odmiany macierzystej. Wprowadzone do uprawy towarowej nowe odmiany śliw przyczyniły się również do zmiany parametrów jakościowych surowca przeznaczonego na produkcję powideł śliwkowych. Badania przeprowadzone w Instytucie Ogrodnictwa – Państwowym Instytucie Badawczym w Skierniewicach pokazują, że obecnie w obrocie towarowym w Polsce mamy owoce śliwek, które charakteryzują się często zdecydowanie wyższą zawartością cukrów.

Wyniki pokazują, że ekstrakt większości badanych odmian śliwek jest powyżej zakresu 13,0–15,0%. Nawet najpopularniejsza odmiana ‘Węgierka Zwykła’ wykazuje zawartość ekstraktu w przedziale 15,0 – 21,7%, w zależności od roku zbioru. Pojawienie się większego asortymentu śliwek deserowych o zdecydowanie wyższej zawartości cukrów spowodowało, że powidła wytworzone z tych odmian nie wymagają dodatku cukru, aby zachować akceptowalne

walory smakowe i trwałość. Dodatkowo, za produkcją bez dodatku cukru przemawia również fakt, że sacharoza nie ma żadnych właściwości odżywczych, poza tym, że jest źródłem energii. Wartość energetyczna sacharozy jest duża i wynosi 17,2 kJ/1g (4,1 kcal). Sacharoza jest związkiem, którego człowiek w zasadzie nie potrzebuje do prawidłowego funkcjonowania. Wystarczająca ilość cukrów dostarczanych organizmowi znajduje się w świeżych owocach, które powinny stanowić ważny element każdej diety. Postęp w metodach produkcji (np. stosowanie pektyn niskometylowanych, aseptyczne napełnianie, stosowanie małych opakowań), a przede wszystkim rozpowszechnienie zasad racjonalnego odżywiania się, sprzyjają eliminowaniu dodatku cukru podczas produkcji przetworów owocowych jakimi są powidła śliwkowe.

Proponowana regulacja ma zasięg krajowy. Nie wprowadza się dodatkowych wymagań, które wpływałyby na swobodny przepływ towarów. Projekt rozporządzenia nie przewiduje przepisów przejściowych, ponieważ zmiana dotycząca możliwości wytwarzania powideł jedynie z owoców śliwy rozszerza możliwości, jakie obecnie mają producenci odnośnie do składu tych produktów.

Projekt rozporządzenia będzie podlegał 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. poz. 2039, z późn. zm.), ponieważ rozporządzenie wprowadza dodatkowe przepisy krajowe odnoszące się do jakości handlowej wyrobów dzemowych w stosunku do przepisów Unii Europejskiej.

Zaproponowane w rozporządzeniu rozwiązania nie będą wymagały nakładów finansowych od przedsiębiorców, z uwagi na ww. charakter proponowanych zmian przepisów.

Stosownie do art. 5 ustawy z dnia 7 lipca 2005 r. o działalności lobbingskiej w procesie stanowienia prawa (Dz. U. z 2017 r. poz. 248) projekt rozporządzenia został zamieszczony na stronie internetowej Rządowego Centrum Legislacji w zakładce Rządowy Proces Legislacyjny.

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

Projekt rozporządzenia nie jest sprzeczny z prawem Unii Europejskiej.

<p>Nazwa projektu</p> <p>Projekt rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi zmieniającego rozporządzenie w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych</p> <p>Ministerstwo wiodące i ministerstwa współpracujące</p> <p>Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi</p> <p>Osoba odpowiedzialna za projekt w randze Ministra, Sekretarza Stanu lub Podsekretarza Stanu</p> <p>Ryszard Kamiński Podsekretarz Stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi</p> <p>Kontakt do opiekuna merytorycznego projektu</p> <p>Agnieszka Czubak Zastępca Dyrektora Departamentu Systemów Jakości tel. 22 623 16 32 agnieszka.czubak@minrol.gov.pl</p>	<p>Data sporządzenia</p> <p>17.08.2021 r.</p> <p>Źródło:</p> <p>Art. 15 pkt 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2021 r. poz. 630).</p> <p>Nr w wykazie prac legislacyjnych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi:</p> <p>259</p>
---	---

OCENA SKUTKÓW REGULACJI

1. Jaki problem jest rozwiązywany?

Treść rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 lipca 2003 r. ws. szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych (Dz. U. poz. 1398, z późn. zm.) zwanego dalej „rozporządzeniem ws. jakości handlowej wyrobów dżemowych”, nie daje możliwości produkcji powideł śliwkowych z samych owoców śliw (bez dodatku cukrów). Obecnie zawsze wymagany jest dodatek cukrów oraz wymóg spełnienia minimalnego poziomu ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, który dla powideł śliwkowych wynosi nie mniej niż 57%. Tymczasem istnieje możliwość wytwarzania bezpiecznych i dobrych jakościowo wyrobów w technologii powideł śliwkowych jedynie z samych owoców śliw bez dodawania cukrów, które będą miały w związku z tym, także niższy poziom ekstraktu ogólnego. Wobec aktualnej sytuacji prawnej producenci nazywają takie wyroby np. „100% śliwka”. Umożliwienie producentom, poprzez proponowaną zmianę przepisów, wytwarzania powideł śliwkowych także z samych owoców śliw, uporządkuje rynek krajowy i wpłynie

pozytywnie na postrzeganie asortymentu tych produktów przez krajowych konsumentów jako bardziej naturalnych, przy utrzymaniu dalszej możliwości ich produkcji także z dodatkiem cukrów.

2. Rekomendowane rozwiązanie, w tym planowane narzędzia interwencji, i oczekiwany efekt

Proponuje się w odpowiednich przepisach projektowanego rozporządzenia wskazanie, że wyroby objęte rozporządzeniem ws. jakości handlowej wyrobów dzemowych, jakim są powidła śliwkowe będą mogły być produkowane także wyłącznie z samych owoców śliw oraz wprowadzenie przepisu dającego odstępstwo od wymogu spełnienia minimalnego poziomu ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie dla powideł śliwkowych wytwarzanych bez dodatku cukrów i opatrzonych oświadczeniem żywieniowym „bez dodatku cukrów” lub innym oświadczeniem żywieniowym o takim samym znaczeniu dla konsumenta w rozumieniu 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.). Zmiany te wychodzą naprzeciw oczekiwaniom krajowych konsumentów odnośnie do „naturalności” składników powideł śliwkowych. Osiągnięcie celu projektu jest możliwe tylko przez nowelizację przepisów obowiązującego rozporządzenia.

3. Jak problem został rozwiązany w innych krajach, w szczególności krajach członkowskich OECD/UE?

Inne państwa członkowskie nie posiadają uregulowań w powyższej kwestii. W odniesieniu do proponowanej regulacji dot. powideł śliwkowych – jest to tradycyjny wyrób krajowy, objęty przepisami obowiązującymi jedynie polskich producentów.

4. Podmioty, na które oddziałuje projekt

Grupa	Wielkość	Źródło danych	Oddziaływanie
Przedsiębiorcy sektora przetwórstwa owocowo-warzywnego i grzybowego.	1375 (stan na koniec 2019 r.)	GUS	Na produkcję powideł śliwkowych oraz na międzynarodowy obrót tymi wyrobami, w tym w szczególności na terenie UE, EFTA i Turcji.

5. Informacje na temat zakresu, czasu trwania i podsumowanie wyników konsultacji

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

- 1) Business Center Club,
- 2) Federacja Branżowych Związków Producentów Rolnych,
- 3) Federacja Gospodarki Żywnościowej RP,

- 4) Federacja Związków Pracodawców-Dzierżawców i Właścicieli Rolnych,
- 5) Forum Związków Zawodowych,
- 6) Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego – Zakład Technologii Przetworów Owocowych i Warzywnych,
- 7) Instytut Ogrodnictwa w Skierniewicach – Zakład Przechowalnictwa i Przetwórstwa Owoców,
- 8) Konfederacja LEWIATAN,
- 9) Krajowa Rada Spółdzielcza,
- 10) Krajowa Izba Gospodarcza „Przemysł Spożywczy”,
- 11) Krajowa Rada Izb Rolniczych,
- 12) Krajowa Rada Przetwórstwa i Zamrażalnictwa Owoców i Warzyw,
- 13) Krajowy Związek Grup Producentów Rolnych – Izba Gospodarcza,
- 14) Krajowy Związek Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych,
- 15) Krajowy Związek Grup Producentów Owoców i Warzyw,
- 16) Krajowy Związek Rewizyjny Spółdzielni „Samopomoc Chłopska”,
- 17) Krajowy Związek Rewizyjny Spółdzielni Spożywców „Społem”,
- 18) Krajowy Związek Zrzeszeń Plantatorów Owoców i Warzyw,
- 19) Niezależny Samorządny Związek Zawodowy Rolników Indywidualnych „Solidarność”,
- 20) Ogólnopolskie Porozumienie Związków Zawodowych Rolników i Organizacji Rolniczych,
- 21) Ogólnopolskie Porozumienie Związków Zawodowych,
- 22) Politechnika Łódzka – Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności,
- 23) Polska Federacja Producentów Żywności,
- 24) Polska Organizacja Handlu i Dystrybucji,
- 25) Pracodawcy Rzeczypospolitej Polskiej,
- 26) Rada Krajowej Federacji Konsumentów,
- 27) Sekretariat Rolnictwa Komisji Krajowej NSZZ „Solidarność”,
- 28) Stowarzyszenie „Krajowa Unia Producentów Soków”,
- 29) Stowarzyszenie Konsumentów Polskich,
- 30) Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego,
- 31) Stowarzyszenie Przetwórców Owoców i Warzyw,
- 32) Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego – Wydział Nauk o Żywności,
- 33) Unia Polskiego Przemysłu Chłodniczego,
- 34) Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu – Wydział Nauk o Żywności,
- 35) Uniwersytet Rolniczy w Krakowie – Wydział Technologii Żywności,

(oddzielnie)											
Źródła finansowania											
Dodatkowe informacje, w tym wskazanie źródeł danych i przyjętych do obliczeń założeń		Wejście w życie projektowanego rozporządzenia nie będzie miało wpływu na sektor finansów publicznych, w tym budżet państwa i budżety jednostek samorządu terytorialnego.									
7. Wpływ na konkurencyjność gospodarki i przedsiębiorczość, w tym funkcjonowanie przedsiębiorców, oraz na rodzinę, obywateli i gospodarstwa domowe											
Skutki											
Czas w latach od wejścia w życie zmian		0	1	2	3	5	10	Łącznie (0-10)			
W ujęciu pieniężnym (w mln zł, ceny stałe z r.)	duże przedsiębiorstwa	0	0	0	0	0	0	0			
	sektor mikro-, małych i średnich przedsiębiorstw	0	0	0	0	0	0	0			
	rodzina, obywatele oraz gospodarstwa domowe	0	0	0	0	0	0	0			
	(dodaj/usuń)										
W ujęciu niepieniężnym	duże przedsiębiorstwa	Wejście w życie projektowanego rozporządzenia będzie miało pozytywny wpływ na konkurencyjność gospodarki i przedsiębiorczość, w tym na funkcjonowanie przedsiębiorstw przetwórstwa owocowo-warzywnego, ze względu na umożliwienie producentom wytwarzania powideł śliwkowych tylko z owoców śliw jako produktów zgodnych z aktualnymi oczekiwaniami konsumentów.									
	sektor mikro-, małych i średnich	Jw.									

	przedsiębiorstw	
	rodzina, obywatele oraz gospodarstwa domowe	Przyjęcie projektowanego rozporządzenia nie będzie miało wpływu na obywateli, rodzinę oraz gospodarstwa domowe. Wejście w życie projektowanego rozporządzenia nie będzie miało wpływu na sytuację ekonomiczną i społeczną osób niepełnosprawnych oraz osób starszych.
	(dodaj/usuń)	0
Niemierzalne	(dodaj/usuń)	0
	(dodaj/usuń)	0
Dodatkowe informacje, w tym wskazanie źródeł danych i przyjętych do obliczeń założeń	Projektowane rozporządzenie nie określa zasad podejmowania, wykonywania lub zakończenia działalności gospodarczej, zatem nie wymaga odrębnej oceny w tym zakresie.	
8. Zmiana obciążeń regulacyjnych (w tym obowiązków informacyjnych) wynikających z projektu		
<input checked="" type="checkbox"/> nie dotyczy		
Wprowadzane są obciążenia poza bezwzględnie wymaganymi przez UE (szczegóły w odwróconej tabeli zgodności).	<input type="checkbox"/> tak <input type="checkbox"/> nie <input type="checkbox"/> nie dotyczy	
<input type="checkbox"/> zmniejszenie liczby dokumentów <input type="checkbox"/> zmniejszenie liczby procedur <input type="checkbox"/> skrócenie czasu na załatwienie sprawy <input type="checkbox"/> inne:	<input type="checkbox"/> zwiększenie liczby dokumentów <input type="checkbox"/> zwiększenie liczby procedur <input type="checkbox"/> wydłużenie czasu na załatwienie sprawy <input type="checkbox"/> inne:	
Wprowadzane obciążenia są przystosowane do ich elektroniczności.	<input type="checkbox"/> tak <input type="checkbox"/> nie <input checked="" type="checkbox"/> nie dotyczy	
9. Wpływ na rynek pracy		
Wejście w życie projektowanego rozporządzenia nie będzie miało wpływu na rynek pracy.		
10. Wpływ na pozostałe obszary		

<input type="checkbox"/> środowisko naturalne <input type="checkbox"/> sytuacja i rozwój regionalny <input type="checkbox"/> inne:	<input type="checkbox"/> demografia <input type="checkbox"/> mienie państwowe	<input type="checkbox"/> informatyzacja <input type="checkbox"/> zdrowie
Omówienie wpływu	Brak wpływu	
11. Planowane wykonanie przepisów aktu prawnego		
Planuje się, że rozporządzenie zostanie opublikowane w kwietniu 2022 r. (plany te mogą ulec zmianie, gdyż zależne będzie to od procesu notyfikacji, który może trwać od 3 miesięcy do pół roku). Z uwagi na wprowadzane zmiany, które mają na celu ułatwienie podmiotom produkcję powideł, poprzez rozszerzenie asortymentów, a nie nakładają żadnych obciążeń administracyjnych nie wydaje się konieczne wyznaczenie terminu wejścia w życie regulacji na dzień 1 czerwca, który jest wskazany w uchwale Nr 20 Rady Ministrów z dnia 18 lutego 2014 r. w sprawie zaleceń ujednoczenia terminów wejścia w życie niektórych aktów normatywnych (M.P. poz. 205).		
12. W jaki sposób i kiedy nastąpi ewaluacja efektów projektu oraz jakie mierniki zostaną zastosowane?		
Projekt rozporządzenia zmienia obecnie obowiązujące rozporządzenie. Nie wymaga odrębnej ewaluacji ze względu na zakres wprowadzonych rozwiązań.		
13. Załączniki (istotne dokumenty źródłowe, badania, analizy itp.)		
Brak		