

Wymagania przy produkcji słodzonych przetworów owocowych

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 lipca 2003 roku 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.) podaje definicje poszczególnych rodzajów przetworów oraz wymagania dla surowców, z których mogą być one produkowane. Warto się z nim zapoznać jeśli planujemy zająć się produkcją przetworów owocowych w ramach małego przetwórstwa. W rozporządzeniu wskazane są również wymagania jakie dany produkt musi spełnić, aby producent mógł stosować konkretną nazwę. Poniżej podajemy produkty najczęściej wytwarzane:

Dżem - jest mieszaniną odpowiednio *zżelowanej* konsystencji: cukrów, wody, pulpy otrzymanej z jednego lub więcej gatunków owoców. Zawartość pulpy lub przecieru wymagana do wytworzenia 1 000 g wyrobu gotowego wynosi nie mniej niż 350g, z wyjątkiem pulpy lub przecieru z czerwonych porzeczek, czarnych porzeczek, owoców jarzębiny, owoców rokitnika, owoców dzikiej róży i owoców pigwy, w przypadku których ilość pulpy lub przecieru wymagana do wytworzenia 1 000 g wyrobu gotowego wynosi nie mniej niż 250 g.

Dżem ekstra – jak wyżej, z tym, że proporcje zawartości pulpy wynoszą odpowiednio 450g i 350g z następującymi wyjątkami:

- Dżem ekstra z owoców dzikiej róży, z pozbawionych pestek malin, jeżyn, czarnych porzeczek, czerwonych porzeczek i czarnych jagód może być wytworzony całkowicie lub częściowo z niezagęszczonego przecieru, uzyskanego z tych owoców.
- Dżem ekstra z owoców cytrusowych może być wytworzony z całych owoców, pokrojonych w paski lub plastry.
- Dżem ekstra z jabłek, gruszek, śliwek o nieodstających pestkach, melonów, arbuźów, winogron, dyń, ogórków i pomidorów może być wytworzony tylko z tych owoców, bez możliwości ich mieszania z innymi owocami.

Konfitura i konfitura ekstra - jest mieszaniną o odpowiednio gęstej, lecz *niezżelowanej* konsystencji: pulpy z jednego lub więcej gatunków owoców, cukrów, wody. Zawiera nie mniej niż 500 g pulpy na 1 000 g wyrobu, a w przypadku konfitury extra nie mniej niż 600 g na 1 000 g wyrobu.

Marmolada twarda lub miękka - z owoców innych niż cytrusowe - jest mieszaniną o odpowiednio *zżelowanej* konsystencji: pulpy, przecieru świeżego lub konserwowanego, soku lub ekstraktu wodnego, otrzymanych z jednego lub więcej gatunków owoców, cukrów, z ewentualnym dodatkiem kwasów spożywczych lub syropu skrobiowego.

- Marmolada miękka – z owoców innych niż cytrusowe: ilość owoców wymagana do wytworzenia 1 000 g wyrobu gotowego nie powinna być mniejsza niż 800 g.
- Marmolada twarda – z owoców innych niż cytrusowe: ilość owoców wymagana do wytworzenia 1 000 g wyrobu gotowego nie powinna być mniejsza niż 1 100 g.

Charakterystyczną cechą marmolad jest ich smarowność oraz umiarkowany stopień żelowania i szklistości, co dość wyraźnie odróżnia ten produkt od powideł, produktu również smarownego, ale mniej żelowanego i bardziej mętnego od marmolady.

Powidła śliwkowe - są mieszaniną pulpy lub przecieru ze śliwek oraz cukrów. Charakteryzują się znacznym stopniem zagęszczenia, otrzymanym przez gotowanie, o konsystencji odpowiednio miękkiej, dającej się rozsmarować.

Aktualnie w konsultacjach społecznych znajduje się **zaproponowana nowa definicja powidel:** „powidla śliwkowe są mieszaniną o znacznym stopniu zagęszczenia otrzymaną przez gotowanie, o konsystencji odpowiednio miękkiej, dającej się rozsmarować: pulpy lub przecieru ze śliwek z dodatkiem albo bez dodatku cukrów”. Jest ona bardziej zbliżona do stosowanych receptur tradycyjnych.

Ilość pulpy lub przecieru ze śliwek wymagana do wytworzenia 1 000 g wyrobu gotowego nie może być mniejsza niż 1 600 g. Minimalny ekstrakt ogólny powyższych produktów powinien wynosić nie mniej niż 60% (*ekstrakt ogólny – w skrócie, jest to suma składników, które pozostają po odparowaniu produktu), za wyjątkiem:

1. Marmolada miękka z owoców innych niż cytrusowe – min. 57%
2. Powidla śliwkowe – min. 54%
3. Produkty, w których cukry lub ich część zastąpiono substancjami słodzącymi.
4. Produkty, których nazwie towarzyszy oświadczenie żywieniowe „o obniżonej zawartości cukrów” lub podobne, w rozumieniu rozporządzenia (WE) 1924/2006.

Określono listę dopuszczalnych dodatków wykorzystywanych przy produkcji przetworów.

Są to m.in.: miód (w celu całkowitego albo częściowego zastąpienia cukrów), spożywcze oleje i tłuszcze jako środki przeciwpieniące, pektyna, napój spirytusowy, wyrób winiarski, likier winny, orzechy, aromatyczne zioła, przyprawy, wanilia, ekstrakty waniliowe, wanilina, syrop skrobiowy.

W zależności od rodzaju przetworu owocowego mogą to być także m.in.: soki owocowe, sok z buraków, substancje aromatyczne, słodziki. Można zastosować nazwę produktu, dla której nie określono wymagań w ww. rozporządzeniu, np. przetwór wiśniowy słodzony, wiśnie w cukrze, mus owocowy, przecier owocowy.

WYMAGANIA DLA SUROWCÓW

Owoce: świeże, zdrowe, bez objawów zepsucia, zawierające wszystkie naturalnie występujące składniki, o stanie dojrzałości odpowiednim do przetwórstwa, po uprzednim oczyszczeniu, usunięciu szkaz, okwiatów i szypulek. Do owoców zaliczają się również pomidory, jadalne części łodyg rabarbaru, marchew, słodkie ziemniaki, ogórki, dynie, melony oraz arbuzy.

Pulpa owocowa: część jadalna całego owocu, jeśli to niezbędne, pozbawiona skórki, nasion, ziarenek itp., ewentualnie pokrojona w plastry lub kawałki, lecz nie w postaci przecieru.

Przecier owocowy: część jadalna całego owocu, jeśli to konieczne, pozbawiona skórki, nasion, ziarenek itp., przetarta przez sito lub rozdrobniona w inny sposób.

Ekstrakty wodne (owocowe ekstrakty wodne) - zawierające wszystkie rozpuszczalne w wodzie składniki użytych owoców.

Cukier: w postaci cukru przemysłowego, cukru białego, cukru rafinowanego, roztworu cukru, roztworu cukru inwertowanego, syropu cukru inwertowanego, syropu glukozowego, syropu glukozowego w proszku, dekstrozy, monohydratu dekstrozy, dekstrozy bezwodnej, fruktozy, syropu fruktozowego, cukrów otrzymanych z owoców lub cukru brązowego.

Kwas spożywczy – najczęściej w postaci kwasu cytrynowego lub kwasu mlekowego, dodaje się w produkcji dżemów dla zapewnienia właściwych warunków żelowania.

Środki żelujące używane do produkcji dżemów wysokosłodzonych. Najlepiej stosować pektynę o średniej szybkości żelowania typ A przy produkcji w opakowania drobne. Przy produkcji w opakowania duże typ D. Do produkcji dżemów niskosłodzonych stosować pektynę niskozmetylowaną.

Syrop skrobiowy może być stosowany jako częściowy zamiennik cukru w produkcji dżemów wysokosłodzonych. Dodatek syropu nie powinien być większy niż 30% w stosunku do planowanego dodatku cukru. Do dżemu malinowego dodatek syropu powinien być mniejszy i wynosić max. 10 – 15% w stosunku do planowanej ilości cukru.

Sorbinian sodowy lub **potasowy** stosowany jest jako konserwant przy produkcji dżemów niskosłodzonych.

Aromaty - wg oceny laboratoryjnej.

Znakowanie – ogólne zasady

- Etykiety żywności powinny być rzetelne, jasne i łatwe do zrozumienia.
- Informacje na opakowaniu muszą być umieszczone w widocznym miejscu w taki sposób, aby były wyraźnie czytelne oraz nieusuwalne (w normalnych warunkach użytkowania). Nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte, pomniejszone ani przerwane jakimikolwiek innymi nadrukami, ilustracjami czy innym materiałem.
- Podane informacje nie mogą wprowadzać w błąd co do właściwości i charakteru produktu, użytych składników, jego ilości w opakowaniu, trwałości, kraju lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania itp.
- Nie można informować o właściwościach produktu, których on nie posiada, albo gdy wszystkie podobne produkty mają takie właściwości. Szczególnie nie można podawać informacji przypisujących produktom właściwości zapobiegania chorobom lub leczenia chorób bądź też odwoływać się do takich właściwości.
- Nie można umieszczać informacji „bez alergenów”.
- Informacja: „rolniczy handel detaliczny” (jeżeli dotyczy) .
- Dopuszczalne znakowanie odręcznie.

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

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

Znakowanie produktów w opakowaniach (słoiki, butelki, itp.)

- Nazwa prawna produktu – musi wskazywać gatunek owocu, którego użyto. W przypadku produktu z więcej niż jednego gatunku owoców można użyć określenia „z owoców mieszanych”, a nazwa powinna zawierać je wszystkie w kolejności malejącej ich wagowego udziału w produkcie gotowym.
- Nazwa zwyczajowa – o ile nie ma nazwy prawnej.
- Nazwa opisowa – o ile nie ma nazwy prawnej lub zwyczajowej.
- Wartość odżywcza na 100 g – informuje o wartości energetycznej, ilości tłuszczu oraz nasyconych kwasów tłuszczowych, węglowodanów, cukrów, białka i soli. Niektóre środki spożywcze mogą być zwolnione z obowiązku znakowania informacją o wartości odżywczej zgodnie z art. 16 ust. 3 (zał. V) oraz art. 44 rozporządzenia(UE) nr1169/2011. Dotyczy to m.in.: żywności, w tym żywności wytwarzanej ręcznie, dostarczanej bezpośrednio przez wytwórcę w małych ilościach produktom konsumentowi finalnemu lub miejscowym placówkom handlu detalicznego bezpośrednio zaopatrującym konsumenta finalnego oraz żywności w opakowaniach, których największa powierzchnia jest mniejsza niż 25cm².

- Oznaczanie ilościowe składników - podaje się procentową zawartość najważniejszych składników (wykaz składników – poprzedza się nagłówkiem zawierającym wyraz „składniki”), w kolejności malejącego wagowego udziału. Informacja ta znajduje się albo w nazwie środka spożywczego, albo bezpośrednio przy niej lub w wykazie składników. Zawartość owoców w produkcie gotowym do spożycia - podaje się wyraźnie w tym samym polu widzenia co nazwę żywności przy użyciu wyrażenia „sporządzono z ... g owoców na 100 g produktu”.
- Ilość netto – masę netto podaje się w miligramach (mg), gramach (g) lub kilogramach (kg) z użyciem czcionki, której wysokość wynosi minimum: 2 mm - dla produktu o masie do 50 g; 3 mm - dla produktu o masie powyżej 50 g do 200 g; 4 mm - dla produktu o masie powyżej 200 g do 1 000 g; 6 mm - dla produktu o masie powyżej 1 kg. Podając masę netto nie uwzględnia się tolerancji (\pm). Nazwa żywności oraz masa netto muszą znajdować się w jednym polu widzenia.
- Zawartości cukru w produkcie gotowym do spożycia – podaje się wyraźnie, w tym samym polu widzenia co nazwę żywności przy użyciu wyrażenia „łączna zawartość cukru ... g na 100 g produktu”, (można nie podawać w przypadku, gdy oznakowanie środka spożywczego zawiera informację o jego wartości odżywczej, z uwzględnieniem zawartości cukru).
- Wykaz alergenów lub informacja - „może zawierać...”. Nazwa substancji alergennej, np. dwutlenek siarki w stężeniach powyżej 10 mg/kg jest podkreślona w wykazie składników z pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła.
- Skład składników złożonych (np. żelfix) .
- Dodatki do żywności – muszą być oznaczone nazwą funkcji technologicznej (np. substancja konserwująca), po której podana jest ich szczegółowa nazwa lub numer E.
- Data minimalnej trwałości / termin przydatności do spożycia (w przypadku produktów łatwo psujących się). Data składa się z dnia, miesiąca i roku, w takiej kolejności oraz w niekodowanej formie np. „12-05-2022”.
- Warunki przechowywania lub użycia, ew. instrukcja użycia.
- Dane producenta – nazwa firmy lub imię, nazwisko, adres.
- Numer partii produkcyjnej - Nie wymaga się podawania numeru partii w przypadku opakowań o największej powierzchni nie przekraczającej 10 cm².
- Informacja o procesie pasteryzacji, jeżeli był stosowany .

Dodatkowe wymagania – nazwa żywności oraz masa netto muszą znajdować się w jednym polu widzenia, tj. na jednej stronie opakowania. Nazwę żywności, wykaz składników, datę minimalnej trwałości, warunki przechowywania oraz dane producenta podaje się w sposób zapewniający wyraźną czytelność, z użyciem znaków o rozmiarze czcionki, której wysokość małej litery, wynosi co najmniej 1,2 mm, a w przypadku małych opakowań, których największa powierzchnia ma pole mniejsze niż 80 cm² - co najmniej 0,9 mm.

Oświadczenia żywieniowe (wybrane) :

- „bez dodatków cukrów” - 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 cukru” - może być stosowane tylko wówczas, gdy obniżenie zawartości wynosi co najmniej 30 % w porównaniu z podobnym produktem,
- „o podwyższonej zawartości cukru” - stosujemy wówczas, gdy zwiększenie zawartości danego składnika wynosi co najmniej 30 % w porównaniu z produktem podobnym.

Opracowano na podstawie materiału szkoleniowego: „Produkcja słodzonych przetworów owocowych w gospodarstwie rolnym”, dr inż. Sylwia Skąpska, dr hab. inż. Krystian Marszałek, Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego Państwowy Instytut Badawczy, Zakład Technologii Przetworów Ovocowych i Warzywnych oraz materiałów informacyjnych Wojewódzkiego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS)

Jarosław Trzebiatowski