



KRAJOWA UNIA PRODUCENTÓW SOKÓW

ul. Rakowiecka 36, lok.339 i 340, 02-532 Warszawa
tel. (0-22) 606 38 63 tel./fax (0-22) 646 44 72
e-mail: biuro@kups.org.pl
www.kups.org.pl

KUPS 0166/10/2007

Warszawa 15 listopada 2007

Sz. P.
Elżbieta Sakowska
Departament Rynków Rolnych
Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa

Antymustaur
EA

Stanowisko Stowarzyszenia Krajowa Unia Producentów Soków (KUPS) w sprawie propozycji zmian do Dyrektywy sokowej

Stanowiska Pani,
Członkowie Stowarzyszenia Krajowa Unia Producentów Soków (KUPS) przeanalizowała propozycję zmian Dyrektywy Rady dotyczącej soków owocowych i pewnych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi wypracowanej przez AIJN (projekt z dnia 3 października 2007).

Poniżej przedstawiamy nasze uwagi odnośnie propozycji zmian do dyrektywy sokowej.

1. W treści Artykułu 3 punkt 4 Dyrektywy *"Zabronione jest dodawanie cukrów do soku owocowego, soku owocowego odtworzonego z soku zagęszczonego i zagęszczonego soku owocowego przeznaczonego do bezpośredniego spożycia. Te produkty mogą być oznaczane oświadczeniem "bez dodatku cukru" zgodnie z Rozporządzeniem WE 1924/2006 w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności", oświadczenie „bez dodatku cukru”, zgodnie z Rozporządzeniem WE 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności powinno brzmieć „bez dodatku cukrów, zawiera naturalnie występujące cukry”.*
2. W Załączniku I części I, pkt. 1 Dyrektywy przywołane są dwie definicje soku:
 - 1a) soki owocowe
 - 1b) soki owocowe odtworzone z soku zagęszczonego

Stoimy na stanowisku, że powinna być jedna kategoria „soki owocowe”, a na opakowaniach odtworzonych soków z soku zagęszczonego blisko nazwy handlowej powinna być umiejscowiona informacja „wyprodukowano z soku zagęszczonego”.

Określenie „sok owocowy” oraz „sok owocowy odtworzony z soku zagęszczonego” opisuje dwie różne metody produkcji, ale w obu przypadkach konsumentowi oferowany jest ten sam produkt - „sok owocowy”. Obie metody produkcji nie doprowadzają do wytworzenia dwóch różnych pod względem jakości handlowej produktów.

W tym zakresie uważamy za całkowicie wystarczającą dotychczasową regulację zawartą w art. 3 pkt 6 dyrektywy sokowej, zgodnie z którą informację „wyprodukowano z soku z zagęszczonego” umieszcza się blisko nazwy produktu, w sposób dobrze wyróżniający ją w tle, wyraźną czytelną czcionką. Przyjęcie w ewentualnych zmianach do dyrektywy bardziej szczegółowej regulacji sposobu oznakowania, np. że każda strona pakowania musi posiadać ww. opisaną deklarację trzeba by uznać za nadmiernie restrykcyjne i uciążliwe dla producentów rozwiązanie, z uwagi na przyjęty w UE model spostrzegawczego i dobrze poinformowanego konsumenta oraz z uwagi na fakt, że opakowania soków i nektarów na rynku wspólnotowym są zwykle pokryte wieloma informacjami w kilku językach i często brak byłoby technicznej możliwości, by w każdym miejscu gdzie pojawia się określenie „sok owocowy” umieszczać czytelną informację „wyprodukowano z soku zagęszczonego”.

- 3: W Aneksie I części I, pkt. 1b) Dyrektywy przywołana jest definicja soku owocowego z soku zagęszczonego:

„b) *Soki owocowe z soku zagęszczonego*

Produkt otrzymany poprzez zastąpienie w zagęszczonym soku owocowym wody usuniętej z tego soku podczas procesu zagęszczania. Substancje aromatyczne i komponenty lotne, wliczając olejek tłoczony na zimno oraz miąższ i cząstki tego samego owocu otrzymywane w wyniku fizycznych procesów mogą być odtworzone do soku. Jakość wody użytej do odtworzenia powinna odpowiadać, zgodnie z Dyrektywą 98/83/EC jakości wody zdatnej do spożycia, posiadać odpowiednie właściwości, w szczególności z punktu widzenia chemicznego, mikrobiologicznego i organoleptycznego, gwarantując zapewnienie podstawowych cech jakościowych soku.”*

Gdzie gwiazdka (*) oznacza że odtwarzanie aromatów powinno być zgodne z wytycznymi AIJN.

Naszym zdaniem w dokumencie legislacyjnym rangi dyrektywy nie może być odnośnika do wytycznych nie znajdujących się w treści dyrektywy. Odpowiednie wymagania powinny być uwzględnione w treści dyrektywy. Z uwagi na brak jednolitych wytycznych dla wszystkich rodzajów soków (obecność wyjątków), Stowarzyszenie KUPS wnioskuje za opcjonalnym (do decyzji producenta, klienta a w rzeczywistości konsumenta) dodatkiem aromatu, zgodnie z wymaganiami Kodeksu Alimentarius.

4. W Aneksie I części II pkt. 3) Dyrektywy przywołane są wymagania dotyczące składu, jakości i autentyczności.

„3. Weryfikacja składu, jakości i autentyczności

Soki owocowe i nektary owocowe powinny się stać przedmiotem sprawdzania pod kątem autentyczności, składu i jakości w przypadku gdy jest to możliwe i wymagane. Autentyczność produktu jest to utrzymanie istotnych fizycznych, chemicznych, organoleptycznych właściwości owoców z którego dany produkt pochodzi. Stosowanymi metodami analitycznymi powinny być te przedstawione w Sekcji 7, Metody Analytical Reference Kodeksu Praktyki AIJN dla oceny soków owocowych i warzywnych.

Weryfikacja przeanalizowanych próbek pod kątem ich autentyczności i jakości może być oszacowana na podstawie porównania danych uzyskanych z próbki za pomocą odpowiednich metod z danymi uzyskanymi dla owoców tego samego rodzaju z tego samego regionu, dopuszczając naturalne odchylenia, zmiany sezonowe i inne zmiany wynikające z zastosowanej produkcji.”

Naszym zdaniem, w treści dyrektywy nie możemy się powoływać na Metody Analytical Reference z sekcji 7 Kodeksu Praktyki AIJN, natomiast ta lista metod powinna być treścią załącznika dyrektywy.

Prosimy o uwzględnienie naszych uwag.

Z poważaniem



Barbara Groele

Sekretarz Generalny KUPS