KRÓLESTWO BELGII

FEDERALNA SŁUŻBA PUBLICZNA NA RZECZ GOSPODARKI, MŚP, OSÓB SAMOZATRUDNIONYCH I ENERGETYKI

Dekret królewski dotyczący produkcji i wprowadzania do obrotu dżemów owocowych, galaretek owocowych, marmolad cytrusowych, słodzonego kremu z kasztanów jadalnych i syropów owocowych do smarowania przeznaczonych do spożycia przez ludzi

FILIP, Król Belgów,
Pozdrawiamy wszystkie obecne i przyszłe pokolenia.

Uwzględniając art. 2 ust. 1 i art. 4, ust. 1 ustawy z dnia 24 stycznia 1977 r. o ochronie zdrowia konsumentów żywności i innych produktów;

uwzględniając art. VI.9, § 1 Kodeksu prawa gospodarczego;

uwzględniając dekret królewski z dnia 19 marca 2004 r. dotyczący produkcji i wprowadzania do obrotu dżemów owocowych, galaretek owocowych, marmolad owocowych, słodzonego kremu z kasztanów jadalnych i syropów owocowych do smarowania przeznaczonych do spożycia przez ludzi;

uwzględniając opinię specjalnego Komitetu Doradczego ds. Konsumentów wydaną w dniu 5 września 2025 r.;

uwzględniając opinię Wysokiej Rady ds. Osób Samozatrudnionych i MŚP (Hoge Raad voor de Zelfstandigen en de K.M.O.) wydaną w dniu 5 września 2025 r.;

uwzględniając opinię 78.399/1 Rady Stanu wydaną w dniu 3 grudnia 2025 r., zgodnie z art. 84 ust. 1 pkt 1 ppkt 2 ustaw o Radzie Stanu, skoordynowanych w dniu 12 stycznia 1973 r.;

uwzględniając powiadomienie przesłane Komisji Europejskiej dnia ... (data) zgodnie z art. 5 ust. 1 dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/1535 z dnia 9 września 2015 r. ustanawiającej procedurę udzielania informacji w dziedzinie przepisów technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego;

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności;

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności;

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 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 uchylenia 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;

na zalecenie Ministra Gospodarki i Rolnictwa, Ministra Zdrowia Publicznego, Ministra Ochrony Konsumentów, Ministra ds. Klasy Średniej, Osób Samozatrudnionych i MŚP,

Niniejszym zarządzamy, co następuje:

Artykuł 1. Konwersja

Niniejsze rozporządzenie transponuje dyrektywę Rady 2001/113/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnoszącą się do

dżemów owocowych, galaretek i marmolady oraz słodzonego przecieru z kasztanów przeznaczonych do spożycia przez ludzi, ostatnio zmienioną dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2024/1438/UE z dnia 14 maja 2024 r.

Artykuł 2. Zakres stosowania

§ 1. Niniejszy dekret stosuje się do dżemów owocowych, galaretek owocowych, marmolad cytrusowych, słodzonego kremu z kasztanów jadalnych i syropów owocowych do smarowania przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

Do wytwarzania produktów określonych w ust. 2 można używać wyłącznie składników wymienionych w art. 4 oraz surowców zgodnych z art. 3.

§ 2**.** Produkty zdefiniowane w tym artykule są zgodne z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 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 uchylenia 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, zwanym dalej „rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011”, z zastrzeżeniem następujących warunków:

1° dżem: mieszanka cukrów, miąższu i/lub przecieru z jednego lub więcej rodzajów owoców oraz wody, doprowadzona do odpowiedniej żelowej konsystencji. Dżem cytrusowy można otrzymać z całych owoców, pokrojonych w paski lub w plastry.

Ilość miąższu i/lub przecieru użytych do wytworzenia 1 000 g produktu końcowego nie może być mniejsza niż:

a) 450 g ogółem;

b) 350 g w przypadku czerwonych porzeczek, owoców jarzębiny, owoców rokitnika, czarnych porzeczek, owoców dzikiej róży i pigwy;

c) 180 g w przypadku imbiru;

d) 230 g w przypadku jabłek nerkowca;

e) 80 g w przypadku marakui;

2° dżem ekstra: mieszanka cukrów, niezagęszczonego miąższu z co najmniej jednego rodzaju owoców oraz wody, doprowadzona do odpowiedniej żelowej konsystencji. Dżem ekstra z owoców dzikiej róży oraz dżem ekstra z malin, jeżyn, czarnych porzeczek, borówek i czerwonych porzeczek, bez pestek, można jednak otrzymać całkowicie lub częściowo z niezagęszczonego przecieru z poszczególnych owoców. Dżem cytrusowy ekstra można otrzymać z całych owoców, pokrojonych w paski lub w plastry.

Przy wytwarzaniu dżemu ekstra następujących owoców nie wolno mieszać z innymi owocami: jabłek, gruszek, śliwek o nieodstających pestkach, melonów, arbuzów, winogron, dyni, ogórków i pomidorów.

Ilość miąższu użytego do wytworzenia 1 000 g produktu końcowego nie może być mniejsza niż:

a) 500 g ogółem;

b) 450 g w przypadku czerwonych porzeczek, owoców jarzębiny, owoców rokitnika, czarnych porzeczek, owoców dzikiej róży i pigwy;

c) 280 g w przypadku imbiru;

d) 290 g w przypadku jabłek nerkowca;

e) 100 g w przypadku marakui;

3° galaretka: mieszanka cukrów, soku i/lub ekstraktu wodnego z jednego lub więcej rodzajów owoców, doprowadzona do odpowiedniej żelowej konsystencji, przy czym ilość soku i/lub ekstraktu wodnego użytego do wytworzenia 1 000 g gotowego produktu nie może być mniejsza niż ilość określona dla wytworzenia dżemów. Ilości te oblicza się po odliczeniu ilości wody użytej do wytworzenia ekstraktów wodnych;

4° galaretka ekstra: mieszanka cukrów, soku i/lub ekstraktu wodnego z jednego lub więcej rodzajów owoców, doprowadzona do odpowiedniej żelowej konsystencji, przy czym ilość soku i/lub ekstraktu wodnego użytego do wytworzenia 1 000 g gotowego produktu nie może być mniejsza niż ilość określona dla wytworzenia dżemu ekstra. Ilości te oblicza się po odliczeniu ilości wody użytej do wytworzenia ekstraktów wodnych. Następujące owoce mogą być wykorzystywane do wytworzenia galaretki ekstra tylko wtedy, gdy nie są mieszane z innymi rodzajami owoców: jabłka, gruszki, śliwki z pestkami, melony, arbuzy, winogrona, dynie, ogórki i pomidory;

5° marmolada cytrusowa: mieszanka wody, cukrów i jednego lub większej liczby produktów otrzymanych z owoców cytrusowych tj. miąższu, przecieru, soku, ekstraktów wodnych i skórki, doprowadzona do odpowiedniej żelowej konsystencji. W nazwie produktu „marmolada cytrusowa” słowo „cytrusowa” można zastąpić nazwą użytego owocu cytrusowego.

Ilość owoców cytrusowych użyta do wytworzenia 1 000 g produktu końcowego nie może być mniejsza niż 200 g, z czego co najmniej 75 g musi być otrzymane z endokarpu;

6° marmolada galaretkowa: produkt określony jako marmolada cytrusowa, który nie zawiera żadnych substancji nierozpuszczalnych, z wyjątkiem

niewielkich ilości drobno pokrojonej skórki;

7° pasta kasztanowa: mieszanka wody, cukrów i co najmniej 380 g kremu z kasztanów Castanea sativa na 1 000 g gotowego produktu, doprowadzona do odpowiedniej konsystencji;

8° syrop owocowy do smarowania: żelowany środek spożywczy otrzymany przez gotowanie zagęszczonego soku z gotowanych gruszek lub zagęszczonego soku z gotowanych jabłek lub mieszaniny tych soków, do którego mógł lub nie mógł zostać dodany cukier i/lub zagęszczony sok z gotowanych buraków cukrowych. Do przygotowania 1 000 l gotowego produktu wymagane są:
a) gdy dodaje się cukry lub cukry i zagęszczony sok z gotowanych buraków cukrowych, należy użyć ilości owoców nie mniejszej niż 4 000 g;
b) gdy dodaje się tylko zagęszczony sok z gotowanych buraków cukrowych, należy użyć ilości owoców nie mniejszej niż 1 500 g.

§ 3. Oznaczenie refraktometryczne zawartości rozpuszczalnej suchej masy w produktach opisanych w ust. 2 pkt 1–7 musi wynosić co najmniej sześćdziesiąt procent, z wyjątkiem produktów spełniających wymogi rozporządzenia (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności w odniesieniu do obniżonej zawartości cukrów oraz produktów, w których cukry zostały całkowicie lub częściowo zastąpione substancjami słodzącymi.

Niezależnie od art. 17 ust. 1 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 zawartość rozpuszczalnej suchej masy w dżemie ekstra oznaczona refraktometrem może wynosić od czterdziestu procent do sześćdziesięciu procent, pod warunkiem że spełnione są warunki określone w ust. 2 pkt 2 i 4.

W przypadku mieszanek minimalne zawartości określone w ust. 2 pkt 1–6 dla różnych rodzajów owoców muszą zostać zmniejszone proporcjonalnie do zastosowanej zawartości procentowej.

Oznaczenie refraktometryczne zawartości rozpuszczalnej suchej masy w produkcie określonym w ust. 2 pkt 8 musi wynosić co najmniej 70 %.

§ 4. Dekret nie ma zastosowania do produktów przeznaczonych do wytwarzania wyrobów cukierniczych, ciastek lub herbatników.

Artykuł 3. Dozwolone surowce

§ 1**.** Do celów niniejszego dekretu następujące surowce są rozumiane jako:
1° owoce: świeże, zdrowe, nieuszkodzone owoce, z których nie usunięto żadnych istotnych składników, które osiągnęły odpowiedni stopień dojrzałości i które zostały oczyszczone, przygotowane do użycia i pozbawione zanieczyszczeń.
Do celów niniejszego dekretu pomidory, jadalne części łodyg rabarbaru, marchew, słodkie ziemniaki, ogórki, dynie i arbuzy są uznawane za owoce;
2° imbir: jadalne kłącza imbiru, świeże lub zakonserwowane;

3° miąższ (owocowy): jadalna część całego owocu, w razie potrzeby obrana lub pozbawiona pestek, która może być pokrojona na kawałki lub rozgnieciona, ale przetworzona na przecier;

4° przecier (owocowy): jadalna część całego owocu, w razie potrzeby obrana lub pozbawiona pestek, przetworzona na przecier poprzez przetarcie przez sito lub podobny proces;
5° ekstrakt wodny (z owoców): ekstrakt wodny z owoców zawierający wszystkie składniki owoców rozpuszczalne w wodzie, z wyjątkiem substancji, które nieuchronnie ulegają utracie podczas stosowania dobrych praktyk produkcyjnych;
6° cukry: cukry, których stosowanie jest dozwolone, to:
a) cukier w rozumieniu dekretu

królewskiego z dnia 19 marca 2004 r. w sprawie cukrów;
b) syrop fruktozowy;
c) cukry ekstrahowane z owoców;
d) cukier brązowy.

§ 2**.** Produkty opisane w ust. 1 pkt 1–5 mogą być poddawane następującym zabiegom:
a) obróbka ciepłem lub zimnem;
b) liofilizacja;
c) koncentracja, o ile są one technicznie odpowiednie do tego celu.

Morele i śliwki przeznaczone do przygotowania dżemu mogą być również odwodnione za pomocą środków innych niż liofilizacja.

Skórki owoców cytrusowych mogą być zakonserwowane w solance.

Imbir może być suszony lub zakonserwowany w syropie.

Artykuł 4. Dozwolone składniki

§ 1. Do wszystkich produktów opisanych w art. 2 ust. 2 można dodawać następujące składniki:
1° miód, zgodnie z opisem zawartym w dekrecie królewskim z dnia w sprawie miodu jako zamiennika, w całości lub w części, cukrów;
2° oleje i tłuszcze nadające się do spożycia, przeznaczone do zapobiegania spienianiu;
3° pektyna płynna;
4° napoje destylowane;
5° wino i wino wzmocnione;
6° orzechy;
7° zioła aromatyczne;
8° przyprawy;
9° wanilia i ekstrakt z wanilii;
10° wanilina.

§ 2. Składniki wymienione poniżej mogą być dodawane wyłącznie do produktów dla nich wymienionych, zgodnie z definicją zawartą w art. 2 ust. 2:
1° sok owocowy, zagęszczony lub nie: tylko do dżemu;
2° sok z owoców cytrusowych, zagęszczony lub nie: tylko do dżemów, dżemów ekstra, galaretek i galaretek ekstra otrzymywanych z

owoców innych niż owoce cytrusowe;

3° soki z czerwonych owoców, zagęszczone lub nie: tylko do dżemów i dżemów ekstra wytworzonych z owoców dzikiej róży, truskawek, malin, agrestu, czerwonych porzeczek, śliwek i rabarbaru;

4° sok z buraków ćwikłowych, zagęszczony lub nie: tylko do dżemu i galaretki wytworzonych z truskawek, malin, agrestu, czerwonych porzeczek i śliwek;

5° olejki eteryczne z owoców cytrusowych: tylko do marmolady cytrusowej i marmolady galaretkowej;

6° skórka z owoców cytrusowych: do dżemu, dżemu ekstra, galaretki i galaretki ekstra;

7° liście Pelargonium odoratissimum: do dżemu, dżemu ekstra, galaretki i galaretki ekstra wytworzonych z pigw;

8° skoncentrowany sok z gotowanych śliwek, suszonych śliwek, daktyli lub fig oraz gotowanych rodzynek: do syropu owocowego do smarowania, pod warunkiem że dodana ilość nie przekracza jednej piątej użytej ilości skoncentrowanego soku z gotowanych jabłek i/lub gruszek.

§ 3. Powyższe przepisy mają zastosowanie bez uszczerbku dla przepisów określonych dla dodatków do żywności dopuszczonych zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności.

Artykuł 5. Przepisy dotyczące etykietowania i praktyk handlowych

Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 ma zastosowanie do produktów określonych w art. 2 ust. 2 z zastrzeżeniem następujących warunków:

1° nazwy wymienione w art. 2 ust. 2 pkt 1–7 mogą być stosowane wyłącznie w odniesieniu do produktów dla nich wymienionych i są używane w obrocie handlowym do oznaczenia tych produktów. Oznaczenia „dżem” i „galaretka” mogą być jednak używane

odpowiednio do oznaczania „dżemu ekstra” i „galaretki ekstra”. W drodze odstępstwa oznaczenie „galaretka” może, w zależności od jego zastosowania, być używane w odniesieniu do środków spożywczych, których w sposób oczywisty nie można pomylić ze środkami spożywczymi wymienionymi w art. 2 ust. 2 pkt 6 i 7.

Jednakże nazwy stosowane w art. 2 ust. 2 mogą być również stosowane, zgodnie z praktyką handlową, do dalszego oznaczania innych produktów, których nie można pomylić z produktami opisanymi w art. 2 ust. 2;

2° produkty, o których mowa w art. 2 ust. 2 pkt 8, przy wprowadzaniu do obrotu mogą być oznaczone wyłącznie nazwą „syrop”, z uwzględnieniem przepisów rozporządzenia Regenta z dnia 15 maja 1945 r. w sprawie środków spożywczych wytworzonych lub przygotowanych z substancji owocowych lub warzywnych oraz podobnych środków spożywczych;

3° nazwy wymienione w art. 2 ust. 2 pkt 1–7 uzupełnia się o wskazanie rodzaju lub rodzajów użytych owoców, w porządku malejącym według procentowej zawartości wagowej użytych surowców. Jednakże w przypadku produktów wytworzonych z trzech lub więcej gatunków owoców oznaczenie użytych gatunków owoców można zastąpić oznaczeniem „kilka gatunków owoców”, podobnym oznaczeniem lub oznaczeniem liczby użytych gatunków owoców;

4° nazwę produktów, o których mowa w art. 2 ust. 2 pkt 8, uzupełnia się nazwą gatunku owocu, z którego pochodzą użyte zagęszczone gotowane soki owocowe oraz, w stosownych przypadkach, słowami „buraki cukrowe” w przypadku dodania zagęszczonego soku z gotowanych buraków cukrowych. Surowce wymienia się w porządku malejącym według proporcji wagowej użytych surowców;

5° etykieta zawiera informację o zawartości owoców w gotowym

produkcie, wyrażoną słowami „przygotowano z … g owoców na 100 g”, po odliczeniu, w stosownych przypadkach, masy wody użytej do przygotowania ekstraktów wodnych;

6° informacje, o których mowa w 5°, są wskazywane wyraźnie widocznymi literami w tym samym polu widzenia co nazwa.

Artykuł 6.

Zakazuje się wprowadzania do obrotu produktów opisanych w art. 2 ust. 2, które nie są zgodne z opisami i wymogami zawartymi w niniejszym dekrecie, ze skutkiem od dnia 14 czerwca 2026 r.

Artykuł 7. Przepisy uchylające

Niniejszym uchla się dekret królewski z dnia 19 marca 2004 r. dotyczący produkcji i wprowadzania do obrotu dżemów owocowych, galaretek owocowych, marmolad owocowych, słodzonego kremu z kasztanów jadalnych i syropów owocowych do smarowania przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

Artykuł 8.

Niniejszy dekret wchodzi w życie z dniem 14 czerwca 2026 r.

Artykuł 9. Przepisy przejściowe

Produkty, które nie są zgodne z opisami i wymogami określonymi w niniejszym dekrecie, ale które zostały oznakowane przed dniem 14 czerwca 2026 r. zgodnie z dekretem królewskim z dnia 19 marca 2004 r. dotyczącym produkcji i wprowadzania do obrotu dżemów owocowych, galaretek owocowych, marmolad owocowych, słodzonego kremu z kasztanów jadalnych i syropów owocowych do smarowania, mogą być wprowadzane do obrotu do wyczerpania zapasów.

Artykuł 10. Postanowienia wykonawcze

Za wykonanie niniejszego dekretu odpowiadają Minister Gospodarki i Rolnictwa, Minister Zdrowia Publicznego, Minister Ochrony Konsumentów oraz Minister ds. Klasy Średniej, każdy w swoim zakresie odpowiedzialności.

Wydano w

W imieniu Króla:
Minister Gospodarki i Rolnictwa,

David CLARINVAL

Minister Zdrowia Publicznego,

Frank VANDENBROUCKE

Minister Ochrony Konsumentów,

Rob BEENDERS

Minister ds. Klasy Średniej, Osób Samozatrudnionych i MŚP,

Eléonore SIMONET