

PROJEKT ROZPORZĄDZENIA

w sprawie oznakowania środków spożywczych symbolem dziurki od klucza

Artykuł 1

Zakres

Niniejsze rozporządzenie ma zastosowanie do dobrowolnego oznakowania i prezentacji środków spożywczych |z użyciem symbolu dziurki od klucza. Symbol dziurki od klucza opiera się na kryteriach żywieniowych dotyczących zawartości tłuszczu, cukrów, soli i błonnika pokarmowego w grupach środków spożywczych wymienionych w załączniku 2.

Artykuł 2

Definicje

W rozporządzeniu zdefiniowano:

Tłuszcz, zgodnie z definicją zawartą w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Tłuszcze do smarowania i mieszanki tłuszczów do smarowania, zgodnie z definicją zawartą w rozporządzeniu Rady (UE) nr 1308/2013 ustanawiającym wspólną organizację rynków produktów rolnych.

Pakowane środki spożywcze, zgodnie z definicją zawartą w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Produkty bezglutenowe, zgodnie z definicją zawartą w rozporządzeniu (UE) nr 828/2014 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności.

Pełne ziarno to całe ziarno, w tym łuska, zarodek i otręby. Ziarno można rozdrabniać, mielić itp., ale składniki muszą występować w takich samych proporcjach jak w danym zbożu. Definicja pojęcia „pełnego ziarna” obejmuje następujące zboża: pszenica, orkisz, żyto, owies, jęczmień, kukurydza, ryż, proso, durra i inne gatunki sorgo.

Mięso, zgodnie z definicją zawartą w art. 2 ust. 1 lit f) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Produkty rybactwa, wyroby z produktów rybactwa i żywe małże, zgodnie z definicją zawartą w rozporządzeniu (UE) nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.

Nasycone kwasy tłuszczowe, zgodnie z definicją zawartą w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Nowe środki spożywcze i nowe składniki żywności o właściwościach słodzących, zgodnie z definicją zawartą w rozporządzeniu (UE) 2015/2283 z dnia 25 listopada 2015 r. w sprawie nowej żywności.

Fitosterole, estry fitosteroli, fitostanole i estry fitostanoli, zgodnie z definicją zawartą w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji

na temat żywności.

Sól, zgodnie z definicją zawartą w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Cukry, zgodnie z definicją zawartą w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Kwasy tłuszczowe typu trans, zgodnie z definicją zawartą w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Błonnik pokarmowy, zgodnie z definicją zawartą w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Dodane substancje aromatyzujące: dodanie substancji aromatyzujących lub składników żywności o właściwościach aromatyzujących, zgodnie z definicją zawartą w rozporządzeniu (WE) nr 1334/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych

Cukry dodane: wszystkie mono- i disacharydy dodawane w procesie produkcji żywności. Obejmuje to również naturalnie występujące cukry w miodzie, syropach, sokach owocowych i koncentratkach owocowych.

Produkty przetworzone i nieprzetworzone zgodnie z definicją zawartą w rozporządzeniu (UE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Artykuł 3

Wzór etykiety z symbolem dziurki od klucza

Projekt graficzny przedstawiono w załączniku 1. Symbol dziurki od klucza musi być wydrukowany w kolorze zielonym lub czarnym.

Artykuł 4

Środki spożywcze, które mogą być opatrzone etykietą z symbolem dziurki od klucza

Symbol dziurki od klucza może być stosowany do oznakowania i prezentacji środków spożywczych, które spełniają wszystkie warunki dla danej grupy środków spożywczych – por. załącznik 2.

Symbol dziurki od klucza można umieszczać na:

1. środkach spożywczych pakowanych wymienionych w załączniku 2 oraz
2. środkach spożywczych niepakowanych fabrycznie, należących do następujących grup:
 - a) nieprzetworzone warzywa itp. (grupa środków spożywczych 1)
 - b) owoce i jagody (grupa środków spożywczych 2)
 - c) pieczywo (grupy środków spożywczych 8 a i 8 b)
 - d) pieczywo chrupkie (grupa środków spożywczych 9)
 - e) sery, z wyjątkiem serów świeżych (grupa środków spożywczych 16)
 - f) warzywne zamienniki serów (grupa środków spożywczych 17)
 - g) produkty rybołówstwa (grupa środków spożywczych 21)
 - h) mięso (grupa środków spożywczych 23)

Symbolu dziurki od klucza nie można umieszczać na:

1. środkach spożywczych z dodatkiem następujących składników:
 - substancje słodzące (dodatki)
 - zatwierdzone nowe produkty spożywcze i nowe składniki żywności o właściwościach słodzących
 - fitosterole, estry fitosteroli, fitostanole lub estry fitostanoli
2. środkach spożywczych przeznaczonych specjalnie dla dzieci w wieku poniżej 3 lat.

Artykuł 5

Warunki ogólne

Środki spożywcze opatrzone etykietą z symbolem dziurki od klucza nie mogą zawierać kwasów tłuszczowych typu trans w proporcji przekraczającej 2 g na 100 g całkowitej zawartości tłuszczu.

Tłuszcze, cukry lub sól można dodawać wyłącznie do tych grup środków spożywczych, dla których w załączniku 2 określono warunki dotyczące tłuszczów, cukrów lub soli. Te składniki odżywcze można jednak dodawać do środków spożywczych należących do innych grup środków spożywczych, ale wyłącznie w najmniejszej ilości niezbędnej do osiągnięcia pożądanego efektu.

Artykuł 6

Wymogi dotyczące informacji dla środków spożywczych niepakowanych fabrycznie

Jeżeli symbol dziurki od klucza jest stosowany do prezentacji środków spożywczych niepakowanych fabrycznie, przedsiębiorstwo musi być w stanie, na żądanie, udzielić informacji dotyczących podstawy stosowania tego symbolu.

Niniejszy artykuł nie ma zastosowania do następujących środków spożywczych:

1. nieprzetworzone warzywa itp. (grupa środków spożywczych 1)
2. owoce i jagody (grupa środków spożywczych 2)
3. produkty rybołówstwa (grupa środków spożywczych 21)

Artykuł 7

Odpowiedzialność podmiotów gospodarczych

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego, które stosują symbol dziurki od klucza, muszą zapewnić, że stosowanie tego symbolu jest zgodne z przepisami niniejszego rozporządzenia. Każde wykorzystanie symbolu dziurki od klucza w celach marketingowych musi być jednoznaczne i nie może wprowadzać konsumentów w błąd ani być mylące.

Artykuł 8

Kontrole urzędowe i opłaty

Urząd [] przeprowadza kontrole w celu zapewnienia zgodności z przepisami niniejszego rozporządzenia zgodnie z art. 6 i 22 ustawy nr 93/1995 o środkach spożywczych.

Na wniosek podmiotu kontrolującego dany podmiot gospodarczy działający w sektorze spożywczym przedstawia wyniki akredytowanych badań potwierdzających, że stosowanie etykiety jest zgodne z

odpowiednimi warunkami określonymi w załączniku 2.

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego są zobowiązane do uiszczania opłaty na pokrycie kosztów kontroli urzędowych przeprowadzanych na mocy niniejszego rozporządzenia, zgodnie z art. 25 ustawy nr 93/1995 o środkach spożywczych. Ma to również zastosowanie do badania próbek pobranych podczas kontroli urzędowych.

Artykuł 9

Administracyjne środki przymusu i kary

Naruszenia przepisów niniejszego rozporządzenia są rozpatrywane zgodnie z art. 30, 30a–30e i 31 ustawy nr 93/1995 o środkach spożywczych.

Artykuł 10

Podstawa prawna, wejście w życie i uchylenie innych rozporządzeń

Niniejsze rozporządzenie wydano na podstawie art. 18b i 31a ustawy nr 93/1995 o środkach spożywczych. Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 lipca 2027 r. Jednocześnie uchyla się rozporządzenie nr 333/2021.

Środki przejściowe

Niezależnie od wejścia w życie niniejszego rozporządzenia produkcja i etykietowanie produktów spożywczych zgodnie z rozporządzeniem nr 333/2021 są dozwolone do dnia 1 lipca 2029 r. Produkty spożywcze, które zostały wyprodukowane i oznakowane zgodnie z przepisami rozporządzenia nr 333/2021, mogą być wprowadzane do obrotu do wyczerpania zapasów.

Ministerstwo Przemysłu, XX.XX.2026 r.

ZAŁĄCZNIK 1

Projekt graficzny symbolu dziurki od klucza:



ZAŁĄCZNIK 2

Grupy środków spożywczych, które można opatrzyć etykietą z symbolem dziurki od klucza, oraz warunki mające zastosowanie do poszczególnych grup:

Grupa środków spożywczych	Warunki
Warzywa, owoce, jagody, nasiona i orzechy	
1. Warzywa, warzywa korzeniowe, rośliny strączkowe (z wyłączeniem orzeszków ziemnych) i ziemniaki. Produkty mogą być przetworzone. Obejmuje to również zioła nieprzetworzone.	– tłuszcz dodany – nie więcej niż 3 g/100 g – tłuszcz dodany nie może zawierać więcej niż 20 % tłuszczów nasyconych – cukry dodane – nie więcej niż 1 g/100 g – sól – nie więcej niż 0,5 g/ 100 g
2. Owoce i jagody nieprzetworzone. Produkty mogą być również poddawane obróbce cieplnej.	
3. Nieprzetworzone orzechy, orzeszki ziemne i nasiona (z wyjątkiem nasion słonecznika i siemienia lnianego). Produkty mogą być również poddawane obróbce cieplnej.	
Mąka, zboże i ryż	
4. Mąka i ziarno pochodzące z zbóż, które zawierają 100 % pełnego ziarna w zawartości substancji stałych w produkcie. Zboża mogą być zastąpione częściowo lub w całości warzywami (z wyłączeniem ziemniaków), roślinami strączkowymi (z wyłączeniem orzeszków ziemnych) lub warzywami korzeniowymi o takim samym zakresie zastosowań. Otręby i zarodki są zwolnione z wymogu dotyczącego pełnego ziarna.	– błonnik pokarmowy – nie mniej niż 6 g/100 g
5. Ryż zawierający 100% pełnego ziarna w zawartości substancji stałych w produkcie.	– błonnik pokarmowy – nie mniej niż 3 g/100 g
6. Płatki śniadaniowe i musli zawierające nie mniej niż 55 % pełnego ziarna w zawartości substancji stałych w produkcie. Jeżeli produkt zawiera warzywa (z wyjątkiem ziemniaków), rośliny strączkowe (z wyjątkiem orzeszków ziemnych), warzywa korzeniowe, nasiona lub orzechy, ich zawartości w produkcie nie uwzględnia się przy obliczaniu zawartości pełnego ziarna. W przypadku bezglutenowych płatków śniadaniowych i bezglutenowego musli wymóg dotyczący pełnego ziarna wynosi nie mniej niż 20 % pełnego ziarna w zawartości substancji stałych w produkcie.	– tłuszcze nasycone – nie więcej niż 3 g/100 g – cukry – nie więcej niż 13 g/100 g – z czego cukry dodane – nie więcej niż 9 g/100 g – błonnik pokarmowy – nie mniej niż 6 g/100 g – sól – nie więcej niż 0,9 g/ 100 g

Owsianka, pieczywo i makarony	
7. Owsianka i proszek owsiany (przygotowane zgodnie z instrukcjami producenta) zawierające nie mniej niż 55 % pełnego ziarna w zawartości substancji stałych w produkcie. Jeżeli produkt zawiera warzywa (z wyjątkiem ziemniaków), rośliny strączkowe (z wyjątkiem orzeszków ziemnych), warzywa korzeniowe, nasiona lub orzechy, ich zawartości w produkcie nie uwzględnia się przy obliczaniu zawartości pełnego ziarna.	– tłuszcz – nie więcej niż 4 g/100 g – cukry – nie więcej niż 5 g/100 g – błonnik pokarmowy – nie mniej niż 1 g/100 g – sól – nie więcej niż 0,3 g/ 100 g Warunki dotyczą produktu gotowego do spożycia.
8 a) Chleb i mieszanki chlebowe, do których dodaje się jedynie płyny i ewentualnie drożdże, a które zawierają nie mniej niż 35 % pełnego ziarna w zawartości substancji stałych w produkcie. Jeżeli produkt zawiera warzywa (z wyjątkiem ziemniaków), rośliny strączkowe (z wyjątkiem orzeszków ziemnych), warzywa korzeniowe, nasiona lub orzechy, ich zawartości w produkcie nie uwzględnia się przy obliczaniu zawartości pełnego ziarna. Nie obejmuje to produktów zdefiniowanych w grupie 8 b). W przypadku bezglutenowego chleba i bezglutenowych mieszanek chlebowych wymóg dotyczący zawartości pełnego ziarna wynosi nie mniej niż 10 % pełnego ziarna w zawartości substancji stałych w produkcie.	– tłuszcz – nie więcej niż 7 g/100 g – cukry – nie więcej niż 5 g/100 g – błonnik pokarmowy – nie mniej niż 6 g/100 g – sól – nie więcej niż 1,0 g/ 100 g Warunki dotyczą produktu gotowego do spożycia.
8 b) Chleb żytni, mieszanki chlebowe i inne produkty na bazie żyta, do których dodaje się jedynie płyny i ewentualnie drożdże, a które zawierają nie mniej niż 40 % pełnego ziarna w zawartości substancji stałych w produkcie. Nie mniej niż 30 % zbóż w produkcie musi stanowić żyto. Jeżeli produkt zawiera warzywa (z wyjątkiem ziemniaków), rośliny strączkowe (z wyjątkiem orzeszków ziemnych), warzywa korzeniowe, nasiona lub orzechy, ich zawartości w produkcie nie uwzględnia się przy obliczaniu zawartości pełnego ziarna.	– tłuszcz – nie więcej niż 7 g/100 g – cukry – nie więcej niż 5 g/100 g – błonnik pokarmowy – nie mniej niż 6 g/100 g – sól – nie więcej niż 1,1 g/ 100 g Warunki dotyczą produktu gotowego do spożycia.
9. Pieczywo chrupkie, suchary i mieszanki chlebowe takich produktów zawierające nie mniej niż 50 % pełnego ziarna w zawartości substancji stałych w produkcie. Jeżeli produkt zawiera warzywa (z wyjątkiem ziemniaków), rośliny strączkowe (z wyjątkiem orzeszków ziemnych), warzywa korzeniowe, nasiona lub orzechy, ich zawartości w produkcie nie uwzględnia się przy obliczaniu zawartości pełnego ziarna. W przypadku bezglutenowego pieczywa chrupkiego i bezglutenowych sucharów wymóg dotyczący zawartości	– tłuszcz – nie więcej niż 7 g/100 g – cukry – nie więcej niż 5 g/100 g – błonnik pokarmowy – nie mniej niż 6 g/100 g – sól – nie więcej niż 1,3 g/ 100 g Warunki dotyczą produktu gotowego do spożycia.

pełnego ziarna wynosi nie mniej niż 15 % pełnego ziarna w zawartości substancji stałych w produkcie.	
10. Makaron (niewypełniony) Produkt musi zawierać nie mniej niż 50 % pełnego ziarna w zawartości substancji stałych w produkcie. Jeżeli produkt zawiera warzywa (z wyjątkiem ziemniaków), rośliny strączkowe (z wyjątkiem orzeszków ziemnych), warzywa korzeniowe, nasiona lub orzechy, ich zawartości w produkcie nie uwzględnia się przy obliczaniu zawartości pełnego ziarna.	– błonnik pokarmowy – nie mniej niż 6 g/100 g – sól – nie więcej niż 0,1 g/ 100 g Warunki mają zastosowanie do zawartości substancji stałych w produkcie.
Mleko, fermentowane przetwory mleczne i alternatywne produkty roślinne	
11a) Mleko i fermentowane przetwory mleczne przeznaczone do picia. Produkty nie zawierają dodatków smakowych. Obejmuje to również odpowiednie produkty bezlaktozowe oraz bezlaktozowe napoje mleczne.	– tłuszcz – nie więcej niż 0,7 g/100 g
11b) Produkty roślinne o takim samym zakresie zastosowań jak produkty z grupy 11a).	– tłuszcz – nie więcej niż 1,5 g/100 g – tłuszcze nasycone – nie więcej niż 33 % zawartości tłuszczu – cukry – nie więcej niż 5 g/100 g – sól – nie więcej niż 0,1 g/ 100 g
12a) Fermentowane przetwory mleczne nieprzeznaczone do picia. Produkty nie zawierają dodatków smakowych. Obejmuje to również odpowiednie produkty niezawierające laktozy.	– tłuszcz – nie więcej niż 1,5 g/100 g
12b) Produkty roślinne o takim samym zakresie zastosowań jak produkty z grupy 12a).	– tłuszcz – nie więcej niż 1,5 g/100 g – tłuszcze nasycone – nie więcej niż 33 % zawartości tłuszczu – cukry – nie więcej niż 5 g/100 g – sól – nie więcej niż 0,1 g/ 100 g
13a) Fermentowane przetwory mleczne nieprzeznaczone do picia. Produkty zawierają dodatki smakowe. Obejmuje to również odpowiednie produkty niezawierające laktozy.	– tłuszcz – nie więcej niż 1,5 g/100 g – cukry dodane – nie więcej niż 4 g/100 g
13b) Produkty roślinne o takim samym zakresie zastosowań jak produkty z grupy 13a).	– tłuszcz – nie więcej niż 1,5 g/100 g – tłuszcze nasycone – nie więcej niż 33 % zawartości tłuszczu – cukry – nie więcej niż 8 g/100 g – sól – nie więcej niż 0,1 g/ 100 g

14a) Produkty składające się z mieszanki mleka i śmietany o takim samym zakresie zastosowań jak śmietana i podobne produkty fermentowane. Produkty nie zawierają dodatków smakowych. Obejmuje to również odpowiednie produkty niezawierające laktozy.	– tłuszcz – nie więcej niż 5 g/100 g
14b) Całkowicie lub częściowo roślinne produkty o takim samym zakresie zastosowań jak produkty z grupy 14a). Produkty nie zawierają dodatków smakowych.	– tłuszcz – nie więcej niż 5 g/100 g – tłuszcze nasycone – nie więcej niż 33 % zawartości tłuszczu – cukry – nie więcej niż 5 g/100 g – sól – nie więcej niż 0,3 g/ 100 g
15a) Produkty składające się z mieszanki mleka i śmietany o takim samym zakresie zastosowań jak śmietana i podobne produkty fermentowane. Produkty zawierają dodatki smakowe. Obejmuje to również odpowiednie produkty niezawierające laktozy.	– tłuszcz – nie więcej niż 5 g/100 g – cukry – nie więcej niż 5 g/100 g – sól – nie więcej niż 0,8 g/ 100 g
15b) Całkowicie lub częściowo roślinne produkty o takim samym zakresie zastosowań jak produkty z grupy 15a). Produkty zawierają dodatki smakowe.	– tłuszcz – nie więcej niż 5 g/100 g – tłuszcze nasycone – nie więcej niż 33 % zawartości tłuszczu – cukry – nie więcej niż 5 g/100 g – sól – nie więcej niż 0,8 g/ 100 g
Sery i alternatywne produkty roślinne	
16. Sery, z wyjątkiem serów świeżych z grupy 18. Produkty mogą być aromatyzowane.	– tłuszcz – nie więcej niż 17 g/100 g – sól – nie więcej niż 1,5 g/ 100 g
17. Całkowicie lub częściowo roślinne produkty o takim samym zakresie zastosowań jak produkty z grupy 16. Produkty mogą być aromatyzowane.	– tłuszcz – nie więcej niż 17 g/100 g – tłuszcze nasycone – nie więcej niż 20 % zawartości tłuszczu – sól – nie więcej niż 1,5 g/ 100 g
18. Sery świeże i podobne produkty. Produkty mogą być aromatyzowane.	– tłuszcz – nie więcej niż 5 g/100 g – sól – nie więcej niż 0,9 g/ 100 g – cukry dodane – nie więcej niż 1 g/100 g

Tłuszcze i oleje	
19. Tłuszcz kuchenny, mieszanka tłuszczów kuchennych i oleje Produkty mogą być aromatyzowane.	– tłuszcz – nie więcej niż 80 g/100 g – tłuszcze nasycone – nie więcej niż 33 % zawartości tłuszczu – sól – nie więcej niż 1,0 g/ 100 g
20. Oleje spożywcze, płynny tłuszcz kuchenny i mieszanki tłuszczów kuchennych. Produkty te mogą zawierać środki aromatyzujące.	– tłuszcze nasycone – nie więcej niż 20 % zawartości tłuszczu – sól – nie więcej niż 0,9 g/ 100 g
Produkty rybołówstwa i wyroby z produktów rybołówstwa	
21. Produkty rybołówstwa i żywe małże. Produkty mogą być przetworzone.	
22. Produkty wytworzone w co najmniej 50 % z przetworzonych produktów rybołówstwa. Produkty mogą zawierać sosy lub zalewy. Wartości procentowe i warunki dotyczą części produktu przeznaczonych do spożycia. Można je panierować, jednak wskazany sposób przygotowania nie może powodować dodania tłuszczu do produktu.	
22a) Produkty nieobjęte grupami 22 b–d.	– tłuszcze inne niż tłuszcz rybi – nie więcej niż 10 g/100 g – cukry – nie więcej niż 5 g/100 g – sól – nie więcej niż 1,5 g/ 100 g
22b) Produkty kanapkowe w plasterkach.	– tłuszcze inne niż tłuszcz rybi – nie więcej niż 10 g/100 g – cukry – nie więcej niż 5 g/100 g – sól – nie więcej niż 2,3 g/ 100 g
22c) Ryby wędzone lub marynowane.	– tłuszcze inne niż tłuszcz rybi – nie więcej niż 10 g/100 g – cukry – nie więcej niż 5 g/100 g – sól – nie więcej niż 2,8 g/ 100 g
22d) Kawior i pozostałe konserwy rybne.	– tłuszcze inne niż tłuszcz rybi – nie więcej niż 10 g/100 g – cukry – nie więcej niż 5 g/100 g – sól – nie więcej niż 2,8 g/ 100 g
Mięso, przetwory mięsne i produkty mięsne	
23. Mięso nieprzetworzone.	– tłuszcz – nie więcej niż 10 g/100 g

24. Mięso i produkty zawierające mięso

Nie mniej niż 50 % produktu musi składać się z mięsa, zbóż (100 % pełnego ziarna), warzyw (z wyjątkiem ziemniaków), roślin strączkowych (z wyjątkiem orzeszków ziemnych) lub warzyw korzeniowych. Zawartość mięsa nie może jednak wynosić mniej niż 20 % produktu. Minimalna zawartość mięsa w pasztecie z wątróbki wynosi 35 %.

Produkty mogą zawierać sosy lub zalewy. Wartości procentowe i warunki dotyczą części produktu przeznaczonych do spożycia.

Można je panierować, jednak wskazany sposób przygotowania nie może powodować dodania tłuszczu do produktu.

Przetwory mięsne

24 a) Produkty surowe z całych lub pokrojonych kawałków mięsa, marynowane (powierzchniowo) lub przyprawione.	– tłuszcz – nie więcej niż 10 g/100 g – cukry – nie więcej niż 3 g/100 g – sól – nie więcej niż 0,8 g/ 100 g
– w przypadku produktów peklowanych wtryskowo	– tłuszcz – nie więcej niż 10 g/100 g – cukry – nie więcej niż 3 g/100 g – sól – nie więcej niż 0,5 g/ 100 g
24 b) Produkty surowe lub gotowe do spożycia zawierające mięso mielone.	– tłuszcz – nie więcej niż 10 g/100 g – cukry dodane – nie więcej niż 3 g/100 g – sól – nie więcej niż 1,6 g/ 100 g
– jednakże w przypadku kielbas	– tłuszcz – nie więcej niż 10 g/100 g – cukry dodane – nie więcej niż 3 g/100 g – sól – nie więcej niż 1,9 g/ 100 g
– jednakże w przypadku kielbas w plasterkach	– tłuszcz – nie więcej niż 10 g/100 g – cukry dodane – nie więcej niż 3 g/100 g – sól – nie więcej niż 2,1 g/ 100 g
– w przypadku mięsa mielonego, ale tylko z dodatkiem wody i soli	– tłuszcz – nie więcej niż 10 g/100 g – sól – nie więcej niż 0,8 g/ 100 g
24 c) Produkty gotowe do spożycia lub wędzone, których głównym składnikiem jest całe lub niepokrojone mięso, i które nie są objęte grupą 24 b).	– tłuszcz – nie więcej niż 10 g/100 g – cukry dodane – nie więcej niż 3 g/100 g – sól – nie więcej niż 1,9 g/ 100 g

– jednakże w przypadku produktów w plasterkach	– tłuszcz – nie więcej niż 10 g/100 g – cukry dodane – nie więcej niż 3 g/100 g – sól – nie więcej niż 2,4 g/ 100 g
Produkty roślinne	
25. Całkowicie lub częściowo roślinne produkty o takim samym zakresie zastosowań jak produkty rybactwa i produkty mięsne z grup 22 i 24. Nie mniej niż 50 % produktu musi składać się ze zbóż (100 % pełnego ziarna), warzyw (z wyjątkiem ziemniaków), roślin strączkowych (z wyjątkiem orzeszków ziemnych), warzyw korzeniowych lub białka pochodzenia innego niż zwierzęce. Produkt nie może zawierać ryb ani mięsa. Produkty mogą zawierać sosy lub zalewy. Wartości procentowe i warunki dotyczą części produktu przeznaczonych do spożycia.	
25.a) Produkty pochodzenia roślinnego w postaci surowej lub gotowe do spożycia. – W przypadku kielbas – W przypadku kielbas w plasterkach – W przypadku produktów pochodzenia roślinnego przeznaczonych do tego samego zastosowania co mięso mielone	– tłuszcz – nie więcej niż 10 g/100 g – tłuszcze nasycone – nie więcej niż 3,5 g/100 g – cukry dodane – nie więcej niż 3 g/100 g – sól – nie więcej niż 1,6 g/ 100 g – tłuszcz – nie więcej niż 10 g/100 g – tłuszcze nasycone – nie więcej niż 3,5 g/100 g – cukry dodane – nie więcej niż 3 g/100 g – sól – nie więcej niż 1,9 g/ 100 g – tłuszcz – nie więcej niż 10 g/100 g – tłuszcze nasycone – nie więcej niż 3,5 g/100 g – cukry dodane – nie więcej niż 3 g/100 g – sól – nie więcej niż 2,1 g/ 100 g – tłuszcz – nie więcej niż 10 g/100 g – tłuszcze nasycone – nie więcej niż 3,5 g/100 g – cukry dodane – nie więcej niż 3 g/100 g – sól – nie więcej niż 1,0 g/ 100 g

Gotowe posiłki itp.

26. Dania gotowe z warzywami, z zawartością białek i węglowodanów.

Produkty zawierające:

- Nie mniej niż 28 g warzyw (z wyjątkiem ziemniaków), roślin strączkowych (z wyjątkiem orzeszków ziemnych), warzyw korzeniowych, owoców i jagód na 100 g produktu
 - z zawartością białek oraz
 - z zawartością węglowodanów,
- i które nie są objęte grupami 27, 28, 29 lub 30.

Jeśli posiłek zawiera składnik zbożowy, musi on spełniać wymóg dotyczący pełnego ziarna określony w odpowiedniej grupie środków spożywczych.

Jeśli w składzie znajduje się makaron bezglutenowy, obowiązują wymogi dotyczące błonnika pokarmowego określone dla grupy 10.

- tłuszcze nasycone – nie więcej niż 1,8 g/100 g
- cukry dodane – nie więcej niż 3 g/100 g
- sól – nie więcej niż 0,8 g/ 100 g

27. Dania gotowe z warzywami i z ewentualną zawartością białek lub węglowodanów.

Produkty zawierające:

- Nie mniej niż 50 g warzyw (z wyjątkiem ziemniaków), roślin strączkowych (z wyjątkiem orzeszków ziemnych), warzyw korzeniowych, owoców i jagód na 100 g produktu
- z zawartością białek lub
- z zawartością węglowodanów

Jeśli posiłek zawiera składnik zbożowy, musi on spełniać wymóg dotyczący pełnego ziarna określony w odpowiedniej grupie środków spożywczych.

Jeśli w składzie znajduje się makaron bezglutenowy, obowiązują wymogi dotyczące błonnika pokarmowego określone dla grupy 10.

- tłuszcze nasycone – nie więcej niż 1,5 g/100 g
- cukry dodane – nie więcej niż 3 g/100 g
- sól – nie więcej niż 0,8 g/ 100 g

28. Pierogi, pizze, sajgonki, inne wypieki niedeserowe i produkty podobne. Produkt powinien zawierać nie mniej niż 28 g warzyw (z wyjątkiem ziemniaków), roślin strączkowych (z wyjątkiem orzeszków ziemnych) lub warzyw korzeniowych albo owoców i jagód na porcję 100 g produktu. Jeśli posiłek zawiera składnik zbożowy, musi on zawierać nie mniej niż 30 % pełnego ziarna w zawartości substancji stałych w składniku zbożowym. Jeżeli produkt zawiera nie mniej niż 50 g warzyw (z wyjątkiem ziemniaków), roślin strączkowych (z wyjątkiem orzeszków ziemnych), warzyw korzeniowych lub owoców i jagód na 100 g produktu, ewentualny składnik zbożowy powinien zawierać nie mniej niż 15% pełnego ziarna w zawartości substancji stałych w składniku zbożowym.	– tłuszcze nasycone – nie więcej niż 2,0 g/100 g – cukry dodane – nie więcej niż 3 g/100 g – sól – nie więcej niż 1,0 g/ 100 g
29. Kanapki, bagietki, wrapy i podobne produkty. Produkt powinien zawierać nie mniej niż 25 g warzyw (z wyjątkiem ziemniaków), roślin strączkowych (z wyjątkiem orzeszków ziemnych) lub warzyw korzeniowych albo owoców i jagód na porcję 100 g produktu. Jeśli posiłek zawiera składnik zbożowy, musi on zawierać nie mniej niż 30 % pełnego ziarna w zawartości substancji stałych w składniku zbożowym. Jeżeli produkt zawiera nie mniej niż 50 g warzyw (z wyjątkiem ziemniaków), roślin strączkowych (z wyjątkiem orzeszków ziemnych), warzyw korzeniowych lub owoców i jagód na 100 g produktu, ewentualny składnik zbożowy powinien zawierać nie mniej niż 15% pełnego ziarna w zawartości substancji stałych w składniku zbożowym.	– tłuszcze nasycone – nie więcej niż 2,0 g/100 g – cukry dodane – nie więcej niż 3 g/100 g – sól – nie więcej niż 0,9 g/ 100 g
30. Zupy Produkt powinien zawierać nie mniej niż 35 g warzyw (z wyjątkiem ziemniaków), roślin strączkowych (z wyjątkiem orzeszków ziemnych) lub warzyw korzeniowych albo owoców i jagód na porcję 100 g produktu. Jeśli produkt zawiera składnik zbożowy, musi on spełniać wymóg dotyczący pełnego ziarna określony w odpowiedniej grupie środków spożywczych. Jeśli w składzie znajduje się makaron bezglutenowy, obowiązują wymogi dotyczące błonnika pokarmowego określone dla grupy 10.	– tłuszcze nasycone – nie więcej niż 1,5 g/100 g – cukry dodane – nie więcej niż 3 g/100 g – sól – nie więcej niż 0,8 g/ 100 g Warunki dotyczą produktu gotowego do spożycia.

Dressingi i sosy	
31. Dressingi z olejem lub octem. Produkty mogą być aromatyzowane.	– tłuszcze nasycone – nie więcej niż 20 % zawartości tłuszczu – cukry – nie więcej niż 5 g/100 g – sól – nie więcej niż 0,8 g/ 100 g
32. Sosy do głównych posiłków (gotowe produkty i produkty przygotowane zgodnie z instrukcjami producenta).	– tłuszcz – nie więcej niż 5 g/100 g – tłuszcze nasycone – nie więcej niż 33 % zawartości tłuszczu – cukry – nie więcej niż 5 g/100 g – sól – nie więcej niż 0,8 g/ 100 g Warunki dotyczą produktu gotowego do spożycia.