

**1398****ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI<sup>1)</sup>**

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**

Na podstawie art. 15 pkt 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2001 r. Nr 5, poz. 44 i Nr 154, poz. 1802 oraz z 2002 r. Nr 135, poz. 1145 i Nr 166, poz. 1360) zarządza się, co następuje:

§ 1. 1. Określa się szczegółowe wymagania w zakresie jakości handlowej:

- 1) dżemu;
- 2) dżemu ekstra;
- 3) konfitury;
- 4) konfitury ekstra;
- 5) galaretki;
- 6) galaretki ekstra;
- 7) marmolady;
- 8) marmolady galaretkowej;
- 9) marmolady twardej lub miękkiej z owoców innych niż cytrusowe;
- 10) powideł śliwkowych;
- 11) słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych.

2. Przepisów rozporządzenia nie stosuje się do wyrobów, o których mowa w ust. 1, przeznaczonych do wytwarzania:

- 1) wyrobów piekarniczych;
- 2) pieczywa cukierniczego;
- 3) herbatników.

§ 2. 1. Dżem, dżem ekstra, galaretka, galaretka ekstra, marmolada, marmolada galaretkowa, marmolada twarda z owoców innych niż cytrusowe oraz słodzony przecier z kasztanów jadalnych zawierają nie mniej niż 60% ekstraktu ogólnego, oznaczonego refraktometrycznie.

2. Zawartość ekstraktu ogólnego, oznaczonego refraktometrycznie w:

- 1) wyrobach określonych jako „niskosłodzone”, w tym:
  - a) dżemie i dżemie ekstra — wynosi nie mniej niż 28% i nie więcej niż 50%,
  - b) konfiturach i konfiturach ekstra — wynosi nie więcej niż 45%,
  - c) galaretkie i galaretkie ekstra — wynosi nie mniej niż 28% i nie więcej niż 32%;
- 2) marmoladzie miękkiej z owoców innych niż cytrusowe — wynosi nie mniej niż 57%;
- 3) powidłach śliwkowych — wynosi nie mniej niż 54%.

3. Przepisy ust. 1 i 2 nie dotyczą wyrobów, w których cukry zostały całkowicie lub częściowo zastąpione substancjami słodzącymi.

§ 3. 1. Do wyrobów, o których mowa w § 1 ust. 1, można dodać:

- 1) miód, w celu całkowitego albo częściowego zastąpienia cukrów;
- 2) spożywcze oleje i tłuszcze jako środki przeciwpieniące;
- 3) pektynę;
- 4) napój spirytusowy;
- 5) wyrób winiarski;
- 6) likier winny;
- 7) orzechy;
- 8) aromatyczne zioła;
- 9) przyprawy;
- 10) wanilię;
- 11) ekstrakty waniliowe;
- 12) wanilinę;
- 13) syrop skrobiowy;
- 14) substancje dodatkowe w rozumieniu przepisów w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych, substancji pomagających w przetwarzaniu i warunków ich stosowania.

<sup>1)</sup> Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej — rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 29 marca 2002 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 32, poz. 305).

2. Niezależnie od składników, o których mowa w ust. 1, do:

- 1) dżemu, dżemu ekstra, galaretki i galaretki ekstra można dodać:
  - a) skórkę z owoców cytrusowych,
  - b) liście z *Pelargonium odoratissimum*, jeżeli wyroby te są wytwarzane z owoców pigwy,
  - c) sok z owoców cytrusowych, jeżeli wyroby te są wytwarzane z owoców innych niż owoce cytrusowe;
- 2) dżemu można dodać sok owocowy;
- 3) dżemu i dżemu ekstra wytwarzanych z owoców dzikiej róży, truskawek, malin, agrestu, czerwonych porzeczek, śliwek i rabarbaru można dodać soki z czerwonych owoców;
- 4) dżemu i galaretki wytwarzanych z truskawek, malin, agrestu, czerwonych porzeczek i śliwek można dodać sok z buraków ćwikłowych;
- 5) marmolady, marmolady galaretkowej lub marmolady z owoców innych niż cytrusowe można dodać olejki eteryczne z owoców cytrusowych.

§ 4. 1. Szczegółowe wymagania w zakresie jakości handlowej wyrobów, o których mowa w § 1 ust. 1, określa załącznik nr 1 do rozporządzenia.

2. Szczegółowe wymagania w zakresie jakości handlowej surowców przeznaczonych do produkcji wyrobów, o których mowa w § 1 ust. 1, określa załącznik nr 2 do rozporządzenia.

§ 5. Wyroby, o których mowa w § 1 ust. 1, oraz surowce przeznaczone do ich produkcji mogą, do dnia 31 grudnia 2003 r., nie spełniać wymagań w zakresie jakości handlowej określonych w rozporządzeniu, o ile spełniają dotychczasowe wymagania w zakresie jakości.

§ 6. Przepisy § 1 ust. 1 pkt 9 i 10, § 3 ust. 1 pkt 13 oraz załącznika nr 1 do rozporządzenia w zakresie wymagań dotyczących jakości handlowej wyrobów, o których mowa w § 1 ust. 1 pkt 9 i 10, tracą moc z dniem uzyskania przez Rzeczpospolitą Polską członkostwa w Unii Europejskiej.

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

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *W. Olejniczak*

Załączniki do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 lipca 2003 r. (poz. 1398)

#### Załącznik nr 1

### SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA W ZAKRESIE JAKOŚCI HANDLOWEJ DŻEMÓW, KONFITUR, GALARETEK, MARMOLAD, POWIDEŁ ŚLIWKOWYCH I SŁODZONEGO PRZECIERU Z KASZTANÓW JADALNYCH

#### Dżem

1. Dżem jest mieszaniną o odpowiednio żelowanej konsystencji:

- 1) cukrów;
- 2) wody;
- 3) pulpy lub przecieru otrzymanych z jednego lub więcej gatunków owoców.

2. Dżem wytworzony z owoców cytrusowych może być sporządzany z całych owoców, pokrojonych w paski lub plastry.

3. Ilość pulpy lub przecieru wymagana do wytworzenia 1 000 g wyrobu gotowego wynosi nie mniej niż 350 g, z zastrzeżeniem ust. 4.

4. Ilość pulpy lub przecieru wymagana do wytworzenia 1 000 g wyrobu gotowego wynosi nie mniej niż:

- 1) 250 g — w przypadku pulpy lub przecieru z czerwonych porzeczek, czarnych porzeczek, owoców jarzębiny, owoców rokitnika, owoców dzikiej róży i owoców pigwy;

2) 150 g — w przypadku pulpy lub przecieru z imbiru;

3) 160 g — w przypadku pulpy lub przecieru z owoców nerkowca;

4) 60 g — w przypadku pulpy lub przecieru z owoców *passiflory* (męczennicy).

#### Dżem ekstra

1. Dżem ekstra jest mieszaniną o odpowiednio żelowanej konsystencji:

- 1) cukrów;
- 2) wody;
- 3) niezagęszczonej pulpy otrzymanej z jednego lub więcej gatunków owoców, z zastrzeżeniem ust. 2—4.

2. 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.

3. Dżem ekstra z owoców cytrusowych może być wytworzony z całych owoców, pokrojonych w paski lub plastry.

4. 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.

5. Ilość pulpy wymagana do wytworzenia 1 000 g wyrobu gotowego wynosi nie mniej niż 450 g, z zastrzeżeniem ust. 6.

6. Ilość pulpy wymagana do wytworzenia 1 000 g wyrobu gotowego wynosi nie mniej niż:

- 1) 350 g — w przypadku pulpy z czerwonych porzeczek, czarnych porzeczek, owoców jarzębiny, owoców rokitnika, owoców dzikiej róży i owoców pigwy;
- 2) 250 g — w przypadku pulpy z imbiru;
- 3) 230 g — w przypadku pulpy z owoców nerkowca;
- 4) 80 g — w przypadku pulpy z owoców *passiflory* (męczennicy).

#### Konfitura

1. Konfitura jest mieszaniną o odpowiednio gęstej, lecz niezżelowanej konsystencji:

- 1) pulpy z jednego lub więcej gatunków owoców;
- 2) cukrów;
- 3) wody.

2. Ilość pulpy wymagana do wytworzenia 1 000 g wyrobu gotowego wynosi nie mniej niż 500 g.

#### Konfitura ekstra

1. Konfitura ekstra jest mieszaniną o odpowiednio gęstej, lecz niezżelowanej konsystencji:

- 1) pulpy z jednego lub więcej gatunków owoców;
- 2) cukrów;
- 3) wody.

2. Ilość pulpy wymagana do wytworzenia 1 000 g wyrobu gotowego wynosi nie mniej niż 600 g.

#### Galaretka

1. Galaretka jest mieszaniną o odpowiednio żelowanej konsystencji:

- 1) cukrów;
- 2) soku lub ekstraktu wodnego, otrzymanego z jednego lub więcej gatunków owoców.

2. Ilość soku lub ekstraktu wodnego wymagana do wytworzenia 1 000 g wyrobu gotowego nie może być mniejsza niż ustalona ilość pulpy lub przecieru dla dżemu i jest obliczana po odliczeniu masy wody użytej do sporządzenia ekstraktu wodnego.

#### Galaretka ekstra

1. Galaretka ekstra jest mieszaniną o odpowiednio żelowanej konsystencji:

- 1) cukrów;
- 2) soku lub ekstraktu wodnego, otrzymanego z jednego lub więcej gatunków owoców.

2. Galaretka ekstra z jabłek, gruszek, śliwek o nieodstających pestkach, melonów, arbuźów, winogron, dyń, ogórków i pomidorów może być wytworzona tylko z tych owoców, bez możliwości ich mieszania z innymi owocami.

3. Ilość soku lub ekstraktu wodnego wymagana do wytworzenia 1 000 g wyrobu gotowego nie może być mniejsza niż ustalona ilość pulpy do wytworzenia dżemu ekstra i obliczana po odjęciu masy wody, użytej do sporządzenia ekstraktu wodnego.

#### Marmolada

1. Marmolada jest mieszaniną o odpowiednio żelowanej konsystencji:

- 1) cukrów;
- 2) wody;
- 3) jednego lub więcej następujących produktów otrzymanych z owoców cytrusowych: pulpy, przecieru, soku, ekstraktu wodnego lub skórki.

2. Ilość owoców cytrusowych wymagana do wytworzenia 1 000 g wyrobu gotowego nie powinna być mniejsza niż 200 g, z czego nie mniej niż 75 g powinno być uzyskane z owocni wewnętrznej (endokarpu).

#### Marmolada galaretkowa

Marmolada galaretkowa jest marmoladą niezawierającą składników nierozpuszczalnych, z wyjątkiem niewielkiej ilości drobno pokrojonej skórki.

#### Marmolada twarda lub miękka z owoców innych niż cytrusowe

1. Marmolada twarda lub miękka z owoców innych niż cytrusowe jest mieszaniną o odpowiednio żelowanej konsystencji:

- 1) cukrów;
- 2) pulpy, przecieru świeżego lub konserwowanego, soku lub ekstraktu wodnego, otrzymanych z jednego lub więcej gatunków owoców, z ewentualnym dodatkiem kwasów spożywczych lub syropu skrobiowego.

2. Ilość pulpy, przecieru świeżego lub konserwowanego, soku lub ekstraktu wodnego wymagana do otrzymania 1 000 g wyrobu gotowego nie może być mniejsza niż:

- 1) 1 100 g — w przypadku marmolady twardej;

2) 800 g — w przypadku marmolady miękkiej.

#### **Powidła śliwkowe**

1. Powidła śliwkowe są mieszaniną o konsystencji odpowiednio miękkiej, dającą się rozsmarować:

- 1) pulpy lub przecieru ze śliwek;
- 2) cukrów.

2. Ilość pulpy lub przecieru ze śliwek wymagana do wytworzenia 1 000 g wyrobu gotowego nie może być mniejsza niż 1 600 g.

#### **Słodzony przecier z kasztanów jadalnych**

1. Słodzony przecier z kasztanów jadalnych jest mieszaniną o odpowiedniej konsystencji:

- 1) cukrów;
- 2) wody;
- 3) przecieru z kasztanów jadalnych (*Castanea sativa*).

2. Ilość przecieru z kasztanów jadalnych wymagana do otrzymania 1 000 g wyrobu gotowego nie może być mniejsza niż 380 g.

#### **Załącznik nr 2**

### **SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA DLA SUROWCÓW PRZEZNACZONYCH DO PRODUKCJI DŻEMÓW, KONFITUR, GALARETEK, MARMOLAD, POWIDEŁ ŚLIWKOWYCH I SŁODZONEGO PRZECIERU Z KASZTANÓW JADALNYCH**

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

2. **Imbir:** w postaci jadalnego korzenia imbiru, świeżego, w stanie surowym, zakonserwowanym, lub zakonserwowanym w syropie, a także suszony.

3. **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.

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

5. **Ekstrakty wodne (owocowe ekstrakty wodne)** — zawierające wszystkie rozpuszczalne w wodzie składniki użytych owoców.

6. **Cukier:** w postaci cukru przemysłowego, cukru białego, cukru rafinowanego, roztworu cukru, roztwo-

ru 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.

Owoce, pulpa owocowa, przecier owocowy i ekstrakty wodne mogą być poddawane:

- 1) ogrzewaniu, chłodzeniu lub zamrażaniu;
- 2) liofilizacji lub innym procesom suszenia — w przypadku moreli lub śliwek użytych do wytwarzania dżemu;
- 3) zagęszczaniu do stopnia możliwości technicznych;
- 4) konserwowaniu dwutlenkiem siarki (E 220) lub jego solami (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 i E 227), w ilości określonej w przepisach w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych, substancji pomagających w przetwarzaniu i warunków ich stosowania, z wyjątkiem surowców użytych do wytwarzania dżemu ekstra, konfitury ekstra i galaretki ekstra;
- 5) konserwowaniu w solance — w przypadku skórek owoców cytrusowych.

## **1399**

### **ROZPORZĄDZENIE MINISTRA SPRAWIEDLIWOŚCI**

z dnia 31 lipca 2003 r.

#### **w sprawie stanowisk i szczegółowych zasad wynagradzania urzędników i innych pracowników sądów i prokuratury oraz odbywania stażu urzędniczego**

Na podstawie art. 14 ust. 1 ustawy z dnia 18 grudnia 1998 r. o pracownikach sądów i prokuratury (Dz. U. Nr 162, poz. 1125 oraz z 2001 r. Nr 98, poz. 1070) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa:

- 1) stanowiska w sądach powszechnych i wojskowych oraz w powszechnych i wojskowych jednostkach