

Potravinári budú vyrábať džemy s nižším obsahom cukru

Slovenskí výrobcovia džemov by mali od 1. júna 2016 vyrábať džemy a extradžemy s nižším obsahom cukru. Súčasná legislatíva hovorí, že tieto naše výrobky predávané v obchodnej sieti musia obsahovať minimálne 60 g cukru na 100 g výrobku. Po novom by nemali byť také sladké. Podiel cukru sa má znížiť na 52 gramov.

Zmenu navrhli priamo konzervári z Rimavskej Soboty (firma RISO-R s.r.o., Rimavská Sobota) združení v Slovenskom konzervárskom zväze, ktorý je členom Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej komory. Reagovali tak na požiadavku od spotrebiteľov, ktorí si v časoch, keď v spoločnosti prevláda trend zdravej výživy, chcú kupovať výrobky s nižším obsahom cukru a vyšším podielom ovocia. Z pohľadu krajín EÚ nejde pritom o nič výnimočné. Menej sladké džemy s obsahom 52 g cukru na 100 g výrobku vyrábajú bežne v krajinách EÚ. Slovensko sa tak zmenou legislatívy prispôsobí tomuto trendu.

Slovenské džemy a extradžemy patria medzi vysokokvalitné produkty. Konzervári pri ich výrobe nepoužívajú žiadnu chémiu, nepridávajú umelé arómy, farbivá. Sú vyrábané z čerstvého alebo zo zmrazeného ovocia, vo vákuu, ovocná zložka sa spracováva v technologicky najvhodnejšom čase.

Extradžemy musia obsahovať minimálne 450 g ovocnej zložky na 100 g výrobku, džemy 350 g ovocnej zložky na 100 g výrobku.

Návrh vyhlášky Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky, ktorou sa mení a dopĺňa vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky č. 44/2012 Z. z. o ovocných džemoch, rôsloch, marmeládach a sladenom gaštanovom pyrre, bol 12. februára 2016 predložený na rokovanie stálych pracovných skupín Legislatívnej rady vlády SR. 25. februára 2016 ho doručili Európskej komisii na pripomienkovanie členským štátom EÚ.