



**МІНІСТЕРСТВО ЕКОНОМІКИ,
ДОВКІЛЛЯ ТА СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ**
Мінекономіки

Н А К А З

«_____» _____ 202__ року

№ _____

Київ

**Про внесення змін до наказу
Міністерства аграрної політики
та продовольства України
від 14 лютого 2024 року № 391**

Відповідно до пункту 6 частини першої статті 7 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», пункту 1132 Плану заходів з виконання Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 25 жовтня 2017 року № 1106, пункту 8 Положення про Міністерство економіки, довкілля та сільського господарства України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 21 липня 2025 року № 903,

НАКАЗУЮ:

1. У пункті 3 наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 14 лютого 2024 року № 391 «Про затвердження Вимог до фруктових джемів, желе, мармеладів та підсолодженого каштанового пюре», зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 29 лютого 2024 року за № 304/41649, слова «можуть перебувати в обігу протягом трьох років» замінити словами «можуть вироблятися та/або вводитися в обіг протягом трьох років».

2. Внести зміни до Вимог до фруктових джемів, желе, мармеладів та підсолодженого каштанового пюре, затверджених наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 14 лютого 2024 року № 391,

zareestrovanih v Ministerstvi yustitsii Ukrainy 29 lyutogo 2024 roku za № 304/41649, vyklavshi i'kh u novii redaktsii, shcho dodayetsya.

3. Departaментu derzhavnoi polityky u sferi sanitarних ta fitosanitarних zakhodiv i prodovolchoi bezpeky zabezpechiti podannya цього наказу в установленому законодавством порядку на державну реєстрацію до Міністерства юстиції України.

4. Цей наказ набирає чинності через шість місяців з дня його офіційного опублікування.

5. Контроль за виконанням цього наказу покласти на заступника Міністра економіки, довкілля та сільського господарства України згідно з розподілом обов'язків.

Виконувач обов'язків Міністра економіки,
довкілля та сільського господарства України

Тарас ВИСОЦЬКИЙ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства аграрної політики та
продовольства України

14 лютого 2024 року № 391

(в редакції наказу Міністерства
економіки, довкілля та сільського
господарства України

від _____ № _____)

Вимоги

до фруктових джемів, желе, мармеладів та підсолодженого каштанового пюре

1. Ці Вимоги встановлюють окремі показники якості фруктових джемів, желе, мармеладів, підсолодженого каштанового пюре з метою належної поінформованості споживачів про властивості зазначених харчових продуктів, в тому числі його маркуванням, а також запобігання підприємницькій практиці, що вводить споживачів в оману.

2. Ці Вимоги не застосовуються до інгредієнтів, призначених для виготовлення хлібобулочних виробів, випічки або печива.

3. У цих Вимогах терміни вживаються в таких значеннях:

1) водні екстракти – водні екстракти фруктів, які, з урахуванням неминучих в процесі виробництва втрат, містять усі розчинні у питній воді компоненти використаних фруктів;

2) джем – харчовий продукт, отриманий доведенням до желеподібної консистенції суміші цукрів, води питної, м'якоті та/або пюре одного або більше видів фруктів.

Джем із цитрусових фруктів може бути отриманий з цілих фруктів, нарізаних соломкою та/або скибочками;

3) джем екстра – харчовий продукт, отриманий доведенням до желеподібної консистенції суміші цукрів, води питної, неконцентрованої м'якоті одного або більше видів фруктів. Джем екстра з шипшини, малини, ожини, чорної смородини, чорниці й червоної порічки без насіння може бути отриманий повністю або частково з неконцентрованого пюре відповідних фруктів.

Джем екстра із цитрусових фруктів може бути отриманий з цілих фруктів, нарізаних соломкою та/або скибочками.

Для виготовлення джему екстра не можна змішувати з іншими фруктами такі фрукти: яблука, груші, сливи з кісточкою, що не відділяється від м'якоті, дині, кавуни, виноград, гарбузи, огірки та томати;

4) желе – харчовий продукт, отриманий загущенням суміші цукрів, соку та/або водних екстрактів одного або кількох видів фруктів.

Кількість соку та/або водного екстракту, використаних для виготовлення 1000 г готового до споживання желе, не повинна бути меншою, ніж встановлено для джему. Зазначені у цьому абзаці кількісні показники розраховують після віднімання маси води питної, використаної для приготування водних екстрактів;

5) желе екстра – харчовий продукт, отриманий загущенням суміші цукрів, соку та/або водних екстрактів одного або кількох видів фруктів, та у якому кількість фруктового соку та/або водних екстрактів, використаних для виготовлення 1000 г готового до споживання желе екстра, не повинна бути меншою, ніж встановлено для джему екстра.

Зазначені в абзаці першому цього підпункту кількісні показники розраховують після віднімання маси води питної, використаної для приготування водних екстрактів.

Для виготовлення желе екстра не можна змішувати з іншими фруктами такі фрукти: яблука, груші, сливи з кісточкою, що не відділяється від м'якоті, дині, кавуни, виноград, гарбузи, огірки та томати;

6) підсолоджене каштанове пюре – харчовий продукт, отриманий доведенням до відповідної консистенції суміші води питної, цукру і щонайменше 380 г каштанового (*Castanea sativa*) пюре на 1000 г готового до споживання підсолодженого каштанового пюре;

7) фрукт – свіжий, з відсутніми ознаками псування, достатньо стиглий плід зі збереженими після миття, видалення пошкоджених місць, верхівки і плодоніжки основними компонентами.

Для цілей цих Вимог вважаються фруктами: томати, морква, батат, огірки, гарбузи, дині, кавуни, їстівні частини стебла ревеню, їстівний корінь імбиру, який може бути свіжий, засушений або консервований у сиропі;

8) фруктова м'якоть – їстівна частина цілих фруктів, очищених за необхідності від шкірки, насіння, зерен, кісточок тощо, отримана подрібненням або розчавленням, але яку не перетворено на пюре.

Для цитрусових фруктів м'якоттю є мішечки з соком, отримані з внутрішньої частини плода (ендокарпія);

9) фруктове пюре – їстівна частина цілих фруктів, очищених за необхідності від шкірки, насіння, зерен, кісточок тощо, отримана протиранням через сито або за допомогою подібних фізичних процесів;

10) цитрусовий мармелад – харчовий продукт, отриманий доведенням до желеподібної консистенції одного або декількох видів цитрусових фруктів з додаванням цукрів та води, або без додавання води. У назві харчового продукту «цитрусовий мармелад» слово «цитрусовий» може бути замінено назвою використаного цитрусового фрукта.

Цитрусовий мармелад може бути отриманий з одного або кількох таких інгредієнтів, отриманих з цитрусових фруктів: цілі фрукти або шматочки фруктів, з яких може бути частково або повністю видалена шкірка, фруктові м'якоть, пюре, сік, водні екстракти та цедро.

Кількість цитрусових фруктів, використаних для приготування 1000 г готового до споживання цитрусового мармеладу, не повинна бути меншою ніж 200 г, з яких щонайменше 75 г отримано з ендокарпія.

Якщо цитрусовий мармелад не містить нерозчинних сухих речовин, крім незначної частини шкірки, нарізаної тонкими скибочками, можна використовувати назву «желейний мармелад».

Термін «мед» у цих Вимогах ужито у значенні, наведеному у Вимогах до меду, затверджених наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 19 червня 2019 року № 330, зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 04 липня 2019 року за № 725/33696 (у редакції наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 12 листопада 2024 року № 4091).

Термін «цукри» у цих Вимогах ужито у значенні, наведеному у Вимогах до видів цукрів, призначених для споживання людиною, затверджених наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 02 листопада 2017 року № 592, зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 27 листопада 2017 року за № 1434/31302.

Для цілей цих Вимог цукрами вважаються також коричневий цукор, сироп фруктози, цукри, екстраговані з фруктів (фруктові цукри).

Інші терміни вживаються у значеннях, наведених у Законах України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

4. Терміни, визначені в підпунктах 2–6 та 10 пункту 3 цих Вимог, є назвами харчових продуктів, використання яких можливо тільки за умови виконання відповідних положень цих Вимог.

5. У виробництві харчових продуктів, визначених у підпунктах 2–6 та 10 пункту 3 цих Вимог, можна використовувати лише інгредієнти, наведені у пунктах 12–19 цих Вимог, та сировину, визначену у підпунктах 1 та 7–9 пункту 3 цих Вимог, та цукри.

6. Назви харчових продуктів, визначених у підпунктах 2–6 пункту 3 цих Вимог, повинні містити назви фрукту або фруктів, з яких вони виготовлені, у порядку зменшення масової частки їх використання.

Для харчових продуктів, виготовлених із трьох або більше видів фруктів, зазначення назв використаних фруктів може бути замінене словами «суміш фруктів» чи іншими словами, що має таке ж саме значення, або зазначенням числа використаних видів фруктів.

Замість назв харчових продуктів «джем» та «джем екстра» можна застосовувати назви «мармелад» та «мармелад екстра» відповідно, крім випадків, коли йдеться про джем та джем екстра, виготовлених із цитрусових фруктів.

7. Якщо при виробництві харчових продуктів, визначених у підпунктах 2–6 та 10 пункту 3 цих Вимог, змішують різні види фруктів, їх установлений відповідно до цих Вимог мінімальний вміст повинен бути зменшений пропорційно відсоткам вмісту використаних видів фруктів.

8. У маркуванні вміст фруктів зазначається словами «виготовлено з (зазначається кількість у грамах) фруктів на 100 г» харчового продукту, після віднімання маси води питної, використаної для приготування водних екстрактів, де це доречно.

Інформація, зазначена в абзаці першому цього пункту повинна бути чіткою і розбірливою та розміщуватися в одному полі видимості з назвою харчового продукту.

9. Харчові продукти, визначені у підпунктах 2–6 та 10 пункту 3 цих Вимог, окрім тих, які відповідають твердженням про поживну цінність щодо низького вмісту цукру відповідно до Вимог до тверджень про поживну цінність харчових продуктів та тверджень про користь для здоров'я харчових продуктів, затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 15 травня 2020 року № 1145, зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 04 серпня 2020 року за № 745/35028, та тих, у яких цукор повністю або частково було замінено підсолоджувачами, повинні містити 60 % або більше сухої розчинної речовини за вимірюваннями рефрактометра.

10. Для виготовлення 1000 г джему кількість використаних фруктової м'якоті та/або фруктового пюре не повинна становити менше ніж 450 г, а для:

червоної порічки, горобини, обліпихи, чорної смородини, шипшини та айви – 350 г;

імбиру – 180 г;

яблук кеш'ю – 230 г;

маракуї – 80 г.

11. Для виготовлення 1000 г джему екстра кількість використаної фруктової м'якоті не повинна становити менше ніж 500 г, а для:

червоної порічки, горобини, обліпихи, чорної смородини, шипшини та айви – 450 г;

імбиру – 280 г;

яблук кеш'ю – 290 г;
маракуї – 100 г.

12. У виробництві харчових продуктів, визначених у підпунктах 2–6 та 10 пункту 3 цих Вимог, можна використовувати:

мед як повний або частковий замінник цукрів;

харчові олії та жири як піногасники;

рідкий пектин;

етиловий, кон'ячний та плодові спирти, алкогольні напої, виноробну продукцію;

горіхи;

ароматичні трави, спеції;

ваніль та екстракт ванілі, ванілін;

харчові добавки, що відповідають Вимогам до харчових добавок, затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 08 січня 2024 року № 45, зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 23 січня 2024 року за № 120/41465.

13. У виробництві джему можна використовувати фруктовий сік або концентрований фруктовий сік.

14. Сік цитрусових фруктів або концентрований сік цитрусових фруктів може бути використаний у виробництві джему, джему екстра, желе та желе екстра, отриманих з інших видів фруктів.

15. У виробництві джему, джему екстра, желе та желе екстра може бути використана шкірка цитрусових фруктів.

16. При виробництві джему та джему екстра із шипшини, полуниці, малини, агрусу, червоної порічки, слив та ревеню можна додавати соки з червоних фруктів або концентровані соки з червоних фруктів.

17. При виробництві джему та желе, що отримуються із полуниці, малини, агрусу, червоної порічки та слив, можна додавати сік буряка столового або концентрований сік буряка столового.

18. Ефірні олії з цитрусових фруктів можна додавати лише при виробництві цитрусового мармеладу та желейного мармеладу.

19. Листя *Pelargonium odoratissimum* може бути використане у виробництві джему, джему екстра, желе та желе екстра, отриманих з айви.

20. Для виготовлення харчових продуктів, визначених у підпунктах 2–6 та 10 пункту 3 цих Вимог, фрукти, фруктові м'якоть і пюре та водні екстракти фруктів можуть піддаватися таким видам обробки:

- 1) нагрівання, охолодження або замороження;
- 2) сушіння шляхом ліофілізації;
- 3) концентрування до технічно можливого стану.

21. Абрикоси та сливи, що використовують для виготовлення джему, також можуть бути оброблені за допомогою інших, крім ліофілізації, процесів сушіння.

22. Шкірку цитрусових фруктів може бути законсервовано в ропі.
