СЪЮЗ НА
ПРЕРАБОТВАТЕЛИТЕ НА
ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ

София 1000, ул. "Г.С. Раковски" 108, ет.4, офис 407А
Телефон: 02 987 47 43, 0885 625 608
e-mail: union@org-bg.net, office@org-bg.net
www.org-bg.net

изх. № 176/ 29.01.2025г.

До
Д-р Илиан Костов
Директор - Дирекция ПАВ
МЗХ

МИНИСТЕРСТВО
НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ
София 1040 бул. "Хр. Ботев" № 55
тел.: 02 985 11 383
регист. индекс - 62-26
дата - 29.01.25

Относно:
Проект на Постановление на МС за приемане на Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени.

Уважаеми д-р Костов,

Във връзка с провежданото обществено обсъждане на **Проект на Постановление на Министерския съвет за приемане на Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени** от Съюз на преработвателите на плодове и зеленчуци настояваме да се добави:

- Възможността да се използва консервант - калиев сорбат и/или бензоат, както и комбинацията от тях при производство на конфитюри в нехермитични опаковки, която възможност не е предвидена в така разписаната Наредба и Европейската директива.

В подкрепа на предложението ни, прилагаме последната редакция - 2023г. на Стандарта за за конфитюти, желе, мармалад **CXS 296-2009 на Кодекс Алиментариус**, в който е упомената възможността за използване на сорбати и бензоати, в допустимата норма от 1000 mg/kg и която норма е приета и от ЕС в Регламент 1333 за добавките в храните. Така ще се гарантира безопасността на произведените продукти - сладка, мармалади, желета пакетиран в нехерметични опаковки предназначени за последващо влагане в сладкарски и тестени изделия, както и за заведенията за обществено хранене.
Не е за пренебрегване и фактът, че разрешаване ползването на консервантите в допустими норми, ще допринесе и до намаляване на употребата на стъклени опаковки, капачки, електроенергия или други енергоизточници и други консумативи. Това ще доведе и до намалване на разходите за транспорт, съхраняване на ценни за природата суровини и не на последно място и намаляване на крайната себестойност на продукта.

- При производството на сладко или конфитюр от рози технологически е невъзможно да се постигне изискването на наредбата - плодовото съдържание да е минимум 45%. Суровината – розовите листенца са с високо съдържание на пектин, твърде леки и с ниско съдържание на вода, което прави невъзможно производство на

този продукт, ако се вложи това количество суровина. Още при обсъждане промените в европейската директива обърнахме внимание на участващият в заседанията български представител за тази специфика с молба да направи необходимото за включване на този продукт към изключенията.

За остане възможността да се произвежда този специфичен за България продукт, предлагаме да се стъпи на действащото в момента БДС 689-91 за конфитюри, където ясно е разписано процента съдържание на розов цвят за конфитюра от роза да е 10% и да се изключи от общата дефиниция.

Приложение:
STANDARD FOR JAMS, JELLIES AND MARMALADES CXS 296-2009 Adopted in 2009. Amended in 2017, 2020, 2022, 2023. - https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B296-2009%252FCXS_296e.pdf

С уважение: /П/

инж. А.Божинова
изп.директор СППЗ