

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I RIBARSTVA

1898

Na temelju članka 78. stavka 2. Zakona o poljoprivredi (»Narodne novine«, br. 118/18., 42/20., 127/20. – Odluka USRH, 52/21., 152/22. i 152/24.), ministar poljoprivrede, šumarstva i ribarstva, uz prethodnu suglasnost ministra vanjskih i europskih poslova, donosi

PRAVILNIK

O VOĆNIM SOKOVIMA I NJIMA SLIČNIM PROIZVODIMA NAMIJENJENIM ZA KONZUMACIJU

I. OPĆE ODREDBE

Članak 1.

(1) Ovim se Pravilnikom propisuju zahtjevi kvalitete kojima u proizvodnji i stavljanju na tržište moraju udovoljavati voćni sokovi i njima slični proizvodi namijenjeni za konzumaciju, a odnose se na:

- nazive, definicije i opće zahtjeve
- sastav i senzorska svojstva
- vrstu i količinu sirovina i drugih tvari koje se koriste u proizvodnji i preradi i
- dodatne zahtjeve označavanja.

(2) Odredbe ovoga Pravilnika primjenjuju se na proizvode iz Priloga I. ovoga Pravilnika.

Članak 2.

Ovim Pravilnikom u hrvatsko zakonodavstvo preuzima se Direktiva Vijeća 2001/112/EZ od 20. prosinca 2001. o voćnim sokovima i određenim sličnim proizvodima namijenjenim prehrani ljudi (SL L 10, 12. 1. 2002.), kako je posljednji put izmijenjena Direktivom 2024/1438 Europskog parlamenta i Vijeća od 14. svibnja 2024. o izmjeni direktiva Vijeća 2001/110/EZ o medu, 2001/112/EZ o voćnim sokovima i određenim sličnim proizvodima namijenjenim prehrani ljudi, 2001/113/EZ o voćnim džemovima, želeima i marmeladama te zaslađenom kesten pireu namijenjenim prehrani ljudi i 2001/114/EZ o određenim vrstama ugušćenog (kondenziranog) mlijeka i mlijeka u prahu za prehranu ljudi (SL L, 1438, 24. 5. 2024.).

II. POSEBNE ODREDBE

Članak 3.

(1) Odredbe Uredbe (EU) br. 1169/2011 Europskog parlamenta i Vijeća od 25. listopada 2011. o informiranju potrošača o hrani, izmjeni uredbi (EZ) br. 1924/2006 i (EZ) br. 1925/2006 Europskog parlamenta i Vijeća te o stavljanju izvan snage Direktive Komisije 87/250/EEZ, Direktive Vijeća 90/496/EEZ, Direktive Komisije 1999/10/EZ, Direktive 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća, direktiva Komisije 2002/67/EZ i 2008/5/EZ i Uredbe Komisije (EZ) br. 608/2004 (Tekst značajan za EGP) (SL L 304, 22. 11. 2011.) kako je izmijenjena Uredbom (EU) 2015/2283 Europskog parlamenta i Vijeća od 25. studenoga 2015. o novoj hrani, o izmjeni Uredbe (EU) br. 1169/2011 Europskog parlamenta i Vijeća i o stavljanju izvan

snage Uredbe (EZ) br. 258/97 Europskog parlamenta i Vijeća i Uredbe Komisije (EZ) br. 1852/2001 (Tekst značajan za EGP) (SL L 327, 11. 12. 2015.) (u daljnjem tekstu: Uredba (EU) br. 1169/2011) primjenjuju se na proizvode iz Priloga I. ovoga Pravilnika, pod uvjetima navedenim u stavcima 2. do 11. ovoga članka.

(2) Nazivi proizvoda navedeni u Prilogu I. ovoga Pravilnika primjenjuju se samo na proizvode iz Priloga I. ovoga Pravilnika te se koriste u trgovini tim proizvodima u svrhu njihovog označavanja.

(3) Iznimno od odredbi stavka 2. ovoga članka specifični nazivi iz Priloga III. ovoga Pravilnika mogu se koristiti na jeziku i pod uvjetima propisanim u Prilogu III. ovoga Pravilnika.

(4) Kada proizvod potječe od samo jedne vrste voća, riječ »voće« zamjenjuje se nazivom te vrste voća.

(5) Za proizvode proizvedene od dvije ili više vrsta voća, osim ako se koristi sok limuna i/ili limete pod uvjetima propisanim u Prilogu I. dijelu II. točki 2. ovoga Pravilnika, naziv proizvoda mora biti sastavljen od popisa voća upotrijebljenog u proizvodnji, prema padajućem redoslijedu s obzirom na volumen voćnih sokova ili kaša, kao što je navedeno u popisu sastojaka.

(6) U slučaju proizvoda proizvedenih od tri ili više vrsta voća, navođenje upotrijebljenog voća može se zamijeniti riječima: »nekoliko vrsta voća« ili sličnim riječima, ili brojem upotrijebljenih vrsta voća.

(7) Izjava »voćni sokovi sadrže samo prirodno prisutne šećere« može se navoditi na etiketi u istom vidnom polju kao i naziv proizvoda iz Priloga I. dijela I. točke 1. i 3. ovoga Pravilnika.

(8) Ako su proizvodima iz Priloga I. dijelu I. ovoga Pravilnika tijekom tehnološkog postupka uklonjeni pojedini sastojci, isti mogu biti vraćeni kako bi se proizvod vratio u prvobitno stanje. Navođenje tih sastojaka u popisu sastojaka nije obvezno.

(9) Dodatak pulpe ili čestica voćnog tkiva, iz Priloga II. točke 7. ovoga Pravilnika, voćnom soku u količini većoj od one koja im je tehnološkim postupkom uklonjena, mora biti naveden na etiketi.

(10) Ne dovodeći u pitanje članak 22. Uredbe (EU) br. 1169/2011, za mješavine voćnog soka ili voćnog soka sa smanjenim sadržajem šećera od koncentriranog voćnog soka s voćnim sokom ili s voćnim sokom sa smanjenim sadržajem šećera, kao i za voćni nektar proizveden u potpunosti ili djelomično iz jednog ili više koncentriranih proizvoda, etiketa mora sadržavati sljedeći navod: »od jedne ili više vrsta koncentriranog voćnog soka« ili »djelomično od jedne ili više vrsta koncentriranog voćnog soka«, ovisno o slučaju. Ovaj se podatak mora nalaziti neposredno uz naziv proizvoda, dovoljno istaknut u odnosu na pozadinu, napisan jasno uočljivim slovima.

(11) Pri označavanju voćnih nektara, mora se navesti minimalna količina voćnog soka, voćne kaše ili mješavine tih sastojaka, navodom »udio voća najmanje.....%«. Ovaj podatak mora biti u istom vidnom polju kao i naziv proizvoda.

Članak 4.

Pri označavanju koncentriranog voćnog soka iz Priloga I. dijela I. točke 5. ovoga Pravilnika, koji nije namijenjen za isporuku krajnjem potrošaču, mora se uključiti navod kojim se ukazuje na prisutnost i količinu dodanog soka od limuna, soka od limete ili tvari za reguliranje kiselosti dopuštenih Uredbom (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehranbenim aditivima (Tekst značajan za EGP) (SL L 354, 31. 12. 2008.) kako je posljednji put izmijenjena Uredbom Komisije (EU) 2024/2608 od 7. listopada 2024. o izmjeni Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu uporabe celuloze u prahu (E 460(ii)) i glukono-delta-laktona (E 575) u mekim mazivim proizvodima od svježeg sira (Tekst značajan za EGP) (SL L, 2024/2608, 8. 10. 2024.) (u daljnjem tekstu: Uredba (EZ) br. 1333/2008).

Ovaj navod mora se nalaziti na:

- pakiranju ili
- etiketi pričvršćenoj na ambalaži/pakiranju ili
- popratnom dokumentu.

Članak 5.

Ne dovodeći u pitanje odredbe Uredbe (EZ) br. 1333/2008, za proizvodnju proizvoda iz Priloga I. dijela I. ovoga Pravilnika, mogu se upotrebljavati samo postupci i tvari propisani u Prilogu I. dijelu II. i sirovine propisane u Prilogu II. ovoga Pravilnika, a za proizvodnju voćnih nektara primjenjuju se zahtjevi propisani u Prilogu IV. ovoga Pravilnika.

Članak 6.

Prilozi I., II., III., IV. i V. tiskani su uz ovaj Pravilnik i njegov su sastavni dio.

III. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 7.

(1) Danom stupanja na snagu ovoga Pravilnika prestaju važiti odredbe Pravilnika o voćnim sokovima i njima srodnim proizvodima namijenjenim za konzumaciju (»Narodne novine«, broj 48/13.).

(2) Proizvodi koji su proizvedeni i označeni u skladu s Pravilnikom iz stavka 1. ovoga članka, a koji su stavljeni na tržište do 13. lipnja 2026. godine mogu se nalaziti na tržištu do isteka roka trajanja.

Članak 8.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmoga dana od dana objave u »Narodnim novinama«.

Klasa: 011-01/24-01/41

Urbroj: 525-13/900-25-20

Zagreb, 25. rujna 2025.

Potpredsjednik Vlade

i ministar

David Vlačić, v. r.

PRILOG I.

NAZIVI PROIZVODA, DEFINICIJE PROIZVODA I KARAKTERISTIKE

I. DEFINICIJE

1. Voćni sok

Voćni sok je proizvod koji može fermentirati ali je nefermentiran, a proizvodi se od jestivog dijela voća koje je zdravo, svježe ili konzervirano hlađenjem ili smrzavanjem jedne ili više vrsta pomiješanih zajedno, a ima boju, aromu i okus karakterističan za sok od voća od kojega potječe.

Aroma, pulpa i čestice voćnog tkiva koji su dobiveni odgovarajućim fizikalnim postupcima iz iste vrste voća mogu biti vraćeni u sok.

U slučaju citrus voća, voćni sok se mora proizvesti iz endokarpa. Iznimno, sok limete može se proizvesti od cijelih plodova.

Ako se sokovi proizvode iz voća s košticama, sjemenkama i korom, dijelovi ili sastavni dijelovi koštica, sjemenki i kore ne smiju se nalaziti u sokovima. Ova odredba se ne primjenjuje na slučajeve gdje se dijelovi koštica, sjemenki i kore ne mogu ukloniti primjenom dobre proizvođačke prakse.

U proizvodnji voćnog soka dopušteno je miješanje voćnog soka i voćne kaše.

2. Voćni sok sa smanjenim sadržajem šećera

Voćni sok sa smanjenim sadržajem šećera proizvodi se od voćnog soka kako je propisano u dijelu I. točki 1. ovoga Priloga ako je količina prirodno prisutnih šećera smanjena za najmanje 30 % postupkom dopuštenim u skladu s uvjetima utvrđenima u dijelu II. točki 3. ovoga Priloga, kojim se zadržavaju sva ostala bitna fizikalna, kemijska, organoleptička i prehrambena svojstva prosječnog tipa soka od voća od kojeg je napravljen.

Voćni sok sa smanjenim sadržajem šećera može se dobiti miješanjem voćnog soka sa smanjenim sadržajem šećera s voćnim sokom, i voćnom kašom ili i s jednim i s drugim.

3. Voćni sok od koncentriranog voćnog soka

Voćni sok od koncentriranog voćnog soka proizvodi se rekonstituiranjem koncentriranog voćnog soka kako je propisano u dijelu I. točki 5. ovoga Priloga s vodom za piće koja udovoljava kriterijima propisanim Pravilnikom o parametrima sukladnosti, metodama analiza i monitorinzima vode namijenjene za ljudsku potrošnju (»Narodne novine« br. 64/23. i 88/23.).

Sadržaj topljive tvari finalnog proizvoda mora udovoljavati najmanjoj vrijednosti stupnjeva Brix-a za rekonstituirane sokove iz Priloga V. ovoga Pravilnika.

Ako se sok od koncentriranog voćnog soka proizvodi od voća koje nije navedeno u Prilogu V. ovoga Pravilnika, najmanja vrijednost stupnjeva Brix-a rekonstituiranog soka mora biti jednaka vrijednosti stupnjeva Brix-a soka ekstrahiranog iz voća, a koji je upotrijebljen za proizvodnju koncentriranog voćnog soka.

Aroma, pulpa i čestice voćnog tkiva koji su dobiveni odgovarajućim fizikalnim postupcima iz iste vrste voća mogu biti vraćeni u voćni sok od koncentriranog voćnog soka.

Voćni sok od koncentriranog voćnog soka proizvodi se primjenom odgovarajućih procesa kojima se zadržavaju esencijalne fizikalne, kemijske, senzorske i prehrambene karakteristike prosječne vrste soka od voća od kojega potječe.

U proizvodnji voćnog soka od koncentriranog voćnog soka dopušteno je miješanje voćnog soka i/ili koncentriranog voćnog soka i voćne kaše i/ili koncentrirane voćne kaše.

4. Voćni sok sa smanjenim sadržajem šećera od koncentriranog voćnog soka

Voćni sok sa smanjenim sadržajem šećera od koncentriranog voćnog soka proizvodi se od voćnog soka od koncentriranog voćnog soka kako je propisano u dijelu I. točki 3. ovoga Priloga ako je količina prirodno prisutnih šećera smanjena za najmanje 30 % postupkom dopuštenim u skladu s uvjetima utvrđenima u dijelu II. točki 3. ovoga Priloga, kojim se zadržavaju sva ostala bitna fizikalna, kemijska, organoleptička i prehrambena svojstva prosječnog tipa soka od voća od kojeg je napravljen, ili proizvod dobiven rekonstituiranjem koncentriranog voćnog soka sa smanjenim sadržajem šećera kako je definiran u dijelu I. točki 6. ovoga Priloga, s vodom za piće koja udovoljava kriterijima propisanim Pravilnikom o parametrima sukladnosti, metodama analiza i monitorinzima vode namijenjene za ljudsku potrošnju (»Narodne novine« br. 64/23. i 88/23.).

Voćni sok sa smanjenim sadržajem šećera od koncentriranog voćnog soka može se dobiti miješanjem voćnog soka sa smanjenim sadržajem šećera od koncentriranog voćnog soka s jednim ili više sljedećih proizvoda: voćnim sokom, voćnim sokom od koncentriranog voćnog soka, voćnim sokom sa smanjenim sadržajem šećera, koncentriranom voćnom kašom i voćnom kašom.

5. Koncentrirani voćni sok

Koncentrirani voćni sok proizvodi se od voćnog soka jedne ili više vrsta voća fizikalnim uklanjanjem određene količine vode. Ako je proizvod namijenjen krajnjem potrošaču, količina uklonjene vode treba iznositi najmanje 50 %.

Aroma, pulpa i čestice voćnog tkiva koje su dobivene odgovarajućim fizikalnim postupcima iz iste vrste voća mogu biti vraćeni u koncentrirani voćni sok.

6. Koncentrirani voćni sok sa smanjenim sadržajem šećera

Koncentrirani voćni sok sa smanjenim sadržajem šećera proizvodi se od koncentriranog voćnog soka kako je propisano u dijelu I. točki 5. ovoga Priloga, ako je količina prirodno prisutnih šećera smanjena za najmanje 30 % postupkom dopuštenim u skladu s uvjetima utvrđenima u dijelu II. točki 3. ovoga Priloga, kojim se zadržavaju sva ostala bitna fizikalna, kemijska, organoleptička i prehrambena svojstva prosječnog tipa tog proizvoda, ili proizvod dobiven od voćnog soka sa smanjenim sadržajem šećera kako je propisano u dijelu I. točki 2. ovoga Priloga, izdvajanjem određene količine vode fizikalnim postupcima. U slučaju kada se proizvod koristi za neposrednu potrošnju, mora se izdvojiti najmanje 50 % količine vode.

7. Voćni sok ekstrahiran vodom

Voćni sok ekstrahiran vodom proizvodi se difuzijom s vodom od:

- pulpe cijelog ploda čiji se sok ne može ekstrahirati niti jednim fizikalnim postupkom, ili
- dehidriranog cijelog ploda.

8. Dehidrirani voćni sok ili voćni sok u prahu

Dehidrirani voćni sok ili voćni sok u prahu proizvodi se od voćnog soka jedne ili više vrsta voća fizikalnim uklanjanjem gotovo sve količine vode.

9. Voćni nektar

Voćni nektar je proizvod koji može fermentirati ali je nefermentiran, a koji:

- se proizvodi dodavanjem vode s ili bez dodatka šećera i/ili meda proizvodima propisanim u dijelu I. točkama 1., 3., 5., 7. i 8., voćnoj kaši i/ili koncentriranoj voćnoj kaši i/ili mješavini tih proizvoda, i
- udovoljava zahtjevima iz Priloga IV. ovoga Pravilnika.

Ne dovodeći u pitanje Uredbe (EZ) br. 1924/2006 Europskog parlamenta i Vijeća od 20. prosinca 2006. o prehranbenim i zdravstvenim tvrdnjama koje se navode na hrani (SL L 404, 30. 12. 2006.) kako je posljednji put izmijenjena Uredbom Komisije (EU) br. 1047/2012 od 8. studenoga 2012. o izmjeni Uredbe (EZ) br. 1924/2006 u pogledu popisa prehranbenih tvrdnji (Tekst značajan za EGP) (SL L 310, 9. 11. 2012.) kada se voćni nektari proizvode bez dodatka šećera ili sa smanjenom energetske vrijednosti, šećeri se mogu u potpunosti ili djelomično zamijeniti sa sladilima u skladu s Uredbom (EZ) br. 1333/2008.

Aroma, pulpa i čestice voćnog tkiva koje su dobivene odgovarajućim fizikalnim postupcima iz iste vrste voća mogu biti vraćeni u voćni nektar.

II. DOPUŠTENI SASTOJCI, POSTUPCI I TVARI

1. Sastav

Vrste koje odgovaraju botaničkom nazivu iz Priloga V. ovoga Pravilnika mogu se koristiti u proizvodnji voćnih sokova, voćnih kaša i voćnih nektara te nose naziv proizvoda prema upotrijebljenom voću ili uobičajeni naziv proizvoda. Za voćne vrste koje nisu propisane u Prilogu V. ovoga Pravilnika primjenjuju se točni botanički ili uobičajeni nazivi.

Za voćni sok vrijednost stupnjeva Brix-a mora biti ista kao u soku dobivenom ekstrakcijom iz voća i ne smije se mijenjati, osim miješanjem sa sokom od iste vrste voća.

Najmanja vrijednost stupnjeva Brix-a propisana u Prilogu V. ovoga Pravilnika za rekonstituirani voćni sok i rekonstituiranu voćnu kašu odnosi se na vrijednosti stupnjeva Brix-a bez topljivih tvari bilo kojih dodanih izbornih sastojaka i aditiva.

2. Dopusćeni sastojci

Proizvodima iz dijela I. ovoga Priloga mogu se dodavati samo sljedeći sastojci:

- vitamini i minerali dopušteni sukladno Uredbi (EZ) br. 1925/2006 Europskog parlamenta i Vijeća od 20. prosinca 2006. o dodavanju vitamina, minerala i određenih drugih tvari hrani (SL L 404, 30. 12. 2006.) kako je posljednji put izmijenjena Uredbom Komisije (EU) 2024/1821 od 25. lipnja 2024. o izmjeni Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1925/2006 Europskog parlamenta i Vijeća i Priloga II. Direktivi 2002/46/EZ Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu željezova kazeinata iz mlijeka koji se dodaje hrani i upotrebljava u proizvodnji dodataka prehrani (Tekst značajan za EGP) (SL L, 2024/1821, 27. 6. 2024.)

- prehranbeni aditivi dopušteni sukladno Uredbi (EZ) br. 1333/2008; međutim, sladila nisu dopuštena za proizvodnju proizvoda iz dijela I. ovoga Priloga, osim voćnih nektara

te dodatno:

– voćnom soku, voćnim sokovima od koncentriranog voćnog soka, koncentriranim voćnim sokovima, voćnim sokovima sa smanjenim sadržajem šećera, voćnim sokovima sa smanjenim sadržajem šećera od koncentriranog voćnog soka i koncentriranim voćnim sokovima sa smanjenim sadržajem šećera dopušteno je vraćanje arome, pulpe i čestica voćnog tkiva

– soku od grožđa dopušteno je vraćanje soli vinske kiseline

– voćnim nektarima dopušteno je vraćanje arome, pulpe i čestica voćnog tkiva; dodavanje šećera i/ili meda u količini do 20 % u odnosu na ukupnu masu gotovih proizvoda iz Priloga IV. dijela I. ovoga Pravilnika, 15 % u odnosu na ukupnu masu gotovih proizvoda iz Priloga IV. dijela II. ovoga Pravilnika i 10 % u odnosu na ukupnu masu gotovih proizvoda iz Priloga IV. dijela III. ovoga Pravilnika; i/ili sladila.

Tvrdnja kojom se izjavljuje da šećeri nisu dodani voćnom nektaru i bilo koja tvrdnja za koju je vjerojatno da ima isto značenje za potrošača, može se navesti jedino ako proizvod ne sadrži nikakve dodane monosaharide ili disaharide ili bilo koju drugu hranu koja se koristi zbog svojih svojstava zaslađivanja, uključujući sladila kako su definirana Uredbom (EZ) br. 1333/2008. Ako se takva tvrdnja upotrebljava, na etiketi se također mora nalaziti sljedeći navod: »sadrži prirodno prisutne šećere«:

Proizvodima iz Priloga III. točke 1., točke 2., točke 3., točke 5. b) i točke 8. ovoga Pravilnika dopušteno je dodavanje šećera i/ili meda.

Proizvodima propisanim u dijelu I. točkama od 1. do 9. ovoga Priloga, a u svrhu korekcije kiselog okusa, dopušteno je dodavanje soka od limuna i/ili limete i/ili koncentriranog soka od limuna i/ili limete u količini do 3 g po litri soka izraženo kao bezvodna limunska kiselina.

Soku od rajčice i soku od rajčice od koncentriranog soka rajčice dopušteno je dodavanje soli, začina i aromatičnog bilja.

Voćnim sokovima sa smanjenim sadržajem šećera i voćnim sokovima sa smanjenim sadržajem šećera od koncentriranog voćnog soka dopušteno je dodavanje vode u mjeri u kojoj je nužna za nadoknađivanje vode izgubljene tijekom postupka smanjenja udjela šećera.

3. Dopušteni postupci i tvari

Proizvodima iz dijela I. ovoga Priloga dozvoljena je primjena sljedećih postupaka i dozvoljeno je dodavanje sljedećih tvari:

– mehanički postupci ekstrakcije

– uobičajeni fizikalni postupci, uključujući in-line ekstrakciju vodom (difuzija) iz jestivih dijelova voća, osim iz grožđa, za proizvodnju koncentriranih voćnih sokova uz uvjet da tako proizvedeni koncentrirani voćni sokovi udovoljavaju zahtjevima iz dijela I. točke 1. i 3. ovoga Priloga

– za sok od grožđa, kada se primjenjuje sulfitiranje grožđa sa sumporovim dioksidom dopušteno je desulfitiranje fizikalnim postupcima uz uvjet da ukupna količina SO₂ u gotovom proizvodu ne prelazi 10 mg/l

– pripravci enzima: pektinaze (za cijepanje pektina), proteinaze (za cijepanje proteina) i amilaze (za cijepanje škroba) uz udovoljavanje zahtjevima Uredbe (EZ) br. 1332/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehranbenim enzimima i o izmjeni Direktive Vijeća 83/417/EEZ, Uredbe Vijeća (EZ) 1493/1999, Direktive 2000/13/EZ, Direktive Vijeća 2001/112/EZ i Uredbe (EZ) br. 258/97 (Tekst značajan za EGP) (SL L 354, 31/12/2008) kako je posljednji put izmijenjena Uredbom Komisije (EU) br. 1056/2012 od 12. studenog 2012. o izmjeni Uredbe (EZ) br. 1332/2008 Europskog parlamenta i Vijeća o prehranbenim enzimima u pogledu prijelaznih mjera (Tekst značajan za EGP) (OJ L 313, 13. 11. 2012.)

- jestiva želatina
- tanini
- silika gel
- aktivni ugljen
- dušik

– bentonit kao adsorpcijska glina

– kemijski inertna sredstva za filtraciju i sredstva za taloženje (uključujući perlit, ispranu dijatomejsku zemlju, celulozu, netopljivi poliamid, polivinilpolipirrolidon, polistiren) koja udovoljavaju odredbama Uredbe (EZ) br. 1935/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 27. listopada 2004. o materijalima i predmetima koji dolaze u dodir s hranom i stavljanju izvan snage direktiva 80/590/EEZ i 89/109/EEZ (SL L 338, 13. 11. 2004.) kako je posljednji put izmijenjena Uredbom (EU) 2019/1381 Europskog parlamenta i Vijeća od 20. lipnja 2019. o transparentnosti i održivosti procjene rizika EU-a u prehrambenom lancu i o izmjeni uredbi (EZ) br. 178/2002, (EZ) br. 1829/2003, (EZ) br. 1831/2003, (EZ) br. 2065/2003, (EZ) br. 1935/2004, (EZ) br. 1331/2008, (EZ) br. 1107/2009 i (EU) 2015/2283 te Direktive 2001/18/EZ (Tekst značajan za EGP) (PE/41/2019/REV/1, SL L 231, 6. 9. 2019.) (u daljnjem tekstu Uredba (EZ) br. 1935/2004)

– kemijski inertna sredstva za adsorpciju koja udovoljavaju odredbama Uredbe (EZ) br. 1935/2004 i koja se koriste za smanjivanje količine limonena i naringina u sokovima od citrusa bez značajnog utjecaja na količine limonin glukozida, kiselina, šećera (uključujući oligosaharide) ili minerala

– biljni proteini za bistrenje od pšenice, graška, krumpira ili sjemenki suncokreta.

Samo za voćni sok sa smanjenim sadržajem šećera, voćni sok sa smanjenim sadržajem šećera od koncentriranog voćnog soka i koncentrirani voćni sok sa smanjenim sadržajem šećera dozvoljena je primjena sljedećih postupaka: postupci za smanjenje količine prirodno prisutnih šećera u mjeri u kojoj se tim postupcima zadržavaju sva ostala bitna fizikalna, kemijska, organoleptička i prehrambena svojstva prosječnog tipa soka od voća od kojeg je napravljen, to jest membranska filtracija i fermentacija kvascem.

PRILOG II.

DEFINICIJE SIROVINA

Za potrebe ovoga Pravilnika primjenjuju se sljedeće definicije:

1. Voće

Voće su sve vrste voća. Za potrebe ovoga Pravilnika, rajčica se smatra voćem.

Voće mora biti zdravo, odgovarajuće zrelosti i svježije ili konzervirano primjenom fizikalnih postupaka ili obradom, uključujući obradu nakon branja provedeno u skladu s propisima.

2. Voćna kaša

Voćna kaša je proizvod koji može fermentirati ali je nefermentiran, a proizvodi se primjenom odgovarajućih fizikalnih procesa kao što su pasiranje, drobljenje, mljevenje jestivog dijela cijelog ili oguljenog voća bez uklanjanja soka.

3. Koncentrirana voćna kaša

Koncentrirana voćna kaša je proizvod koji se dobiva iz voćne kaše fizikalnim uklanjanjem određene količine vode.

Aroma koja je dobivena primjenom odgovarajućih fizikalnih postupaka, kako je propisano u Prilogu I. dijelu II. točki 3. ovoga Pravilnika, te u potpunosti iz iste vrste voća može biti vraćena u koncentriranu voćnu kašu.

4. Aroma

Ne dovodeći u pitanje Uredbu (EZ) br. 1334/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o aromama i nekim sastojcima hrane s osobinama aroma za upotrebu u i na hrani, te o izmjeni Uredbe Vijeća (EEZ) br. 1601/91, uredbi (EZ) br. 2232/96 i (EZ) br. 110/2008 te Direktive 2000/13/EZ (Tekst značajan za EGP) (SL L 354, 31. 12. 2008.) kako je posljednji put izmijenjena Uredba Komisije (EU) 2024/2856 od 12. studenoga 2024. o izmjeni Priloga I. Uredbi (EZ) br. 1334/2008 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu uklanjanja aromatične tvari benzen-1,2-diol (FL br. 04.029) s popisa Unije (Tekst značajan za EGP) (C/2024/7790 SL L, 2024/2856), povratne arome se dobivaju tijekom prerade voća primjenom

odgovarajućih fizikalnih procesa. Ti se fizikalni procesi mogu primijeniti u svrhu zadržavanja, očuvanja ili stabilizacije kvalitete arome, a posebno uključuju cijedenje, ekstrakciju, destilaciju, filtraciju, adsorpciju, isparavanje, frakcioniranje i koncentriranje.

Aroma se proizvodi od jestivih dijelova voća; iako aroma može biti i hladno prešano ulje od kore citrusa i spojevi iz koštica.

5. Šećeri

Šećeri su proizvodi kako je propisano Pravilnikom o šećerima i metodama analiza šećera namijenjenih za konzumaciju («Narodne novine» br. 39/09. i 144/10.);

- fruktozni sirup;
- šećeri podrijetlom iz voća.

6. Med

Med je proizvod kako je propisano Pravilnikom o medu («Narodne novine» br. 53/15. i 47/17.).

7. Pulpa ili čestice voćnog tkiva

Pulpa ili čestice voćnog tkiva su proizvodi koji se dobivaju od jestivih dijelova voća iste vrste bez uklanjanja soka. Kod voća citrusa, pulpa i čestice voćnog tkiva se dobivaju iz endokarpa.

PRILOG III.

SPECIFIČNE OZNAKE ZA ODREĐENE PROIZVODE NAVEDENE U PRILOGU I.

Posebne oznake koje se mogu upotrebljavati samo na jeziku oznake:

1. »vruchtendrank« za voćne nektare
2. »Süßmost«:

Oznaka »Süßmost« može se koristiti samo uz nazive proizvoda »Fruchtsaft« ili »Fruchtnektar«:

a) za voćni nektar koji je proizveden isključivo od voćnih sokova, koncentriranih voćnih sokova ili mješavina tih proizvoda, a koji nisu pitki u izvornom stanju zbog njihove visoke prirodne kiselosti

b) za voćni sok proizveden od jabuka ili krušaka, uz dodatak jabuka, gdje je to primjenjivo, ali bez dodanog šećera.

3. »succo e polpa« ili »sumo e polpa«, za voćne nektare proizvedene isključivo od voćne kaše i/ili koncentrirane voćne kaše

4. a) »æblemost«, za sok od jabuke

b) »æblemost fra koncentrat«, za sok od jabuke od koncentriranog soka.

5. a) »sur ... saft«, s nazivom upotrijebljene vrste voća na danskom jeziku, za sokove koji su proizvedeni od crnog ribiza, trešanja, crvenog ribiza, bijelog ribiza, malina, jagoda ili bobica bazge, bez dodanog šećera

b) »sød ... saft« ili »sødet ... saft«, s nazivom upotrijebljene vrste voća na danskom jeziku, za sokove proizvedene iz navedenog voća, sa više od 200 g dodanog šećera po litri.

6. »äppelmust/äplemust«, za sok od jabuke

7. »mosto«, sinonim za sok od grožđa

8. »smiltsērķšķu sula ar cukuru« ili »astelpaju mahl suhkruga« ili »słodzony sok z rokitnika« za sokove koji su proizvedeni od bobica pasjeg trna, s najviše 140 g dodanog šećera po litri.

Posebne oznake koje se mogu upotrebljavati na jednom ili više službenih jezika Unije:

»kokosova voda«, za proizvod koji se izravno ekstrahira iz kokosova oraha bez cijedenja pulpe, kao sinonim za sok od kokosa.

PRILOG IV.

POSEBNE ODREDBE KOJE SE ODNOSE
NA VOĆNE NEKTARE

Voćni nektar proizveden od	Minimalna količina soka i/ili kaše (volumni % finalnog proizvoda)
I. Voća s kiselim sokom koji nisu pitki u izvornom stanju	
Marakuja	25
Lulo	25
Crni ribiz	25
Bijeli ribiz	25
Crveni ribiz	25
Ogrozd	30
Pasji/vučji trn	25
Trnjina	30
Šljive	30
Druga vrsta šljiva	30
Jarebika	30
Šipak (plodovi <i>Rosa sp.</i>)	40
Višnje	35
Ostale vrste višnja	40
Borovnice	40
Crna bazga	50
Maline	40
Marelice	40
Jagode	40
Dud/kupine	40
Brusnice	30
Dunje (<i>Cydonia oblonga</i> L.)	50
Limuni i limete	25
Ostalo voće koje pripada ovoj skupini	25
II. Voća manje kiselosti, kašasto ili jako aromatično čiji sokovi nisu pitki u izvornom stanju	
Mango	25
Banane	25
Guava	25
Papaja	25
Liči	25
Acerola	25
Guanabana	25
Mrežasta anona	25
Ljuskasta anona	25
Mogranj/Nar	25
Indijski oraščić	25
Šljive mombin (<i>Spondias purpurea</i> L.)	25
Umbu (<i>Spondias tuberosa</i> Arruda)	25
Ostalo voće koje pripada ovoj skupini	25
III. Voće čiji su sokovi pitki u izvornom stanju	
Jabuke	50
Kruške	50
Breskve	50
Citrus voće osim limuna i limete	50
Ananas	50
Rajčice	50

PRILOG V.

NAJMANJE VRIJEDNOSTI STUPNJEVA BRIX-a ZA REKONSTITUIRANE VOĆNE SOKOVE I
REKONSTITUIRANE VOĆNE KAŠE

Uobičajeni naziv voća	Botanički naziv	Najmanja vrijednost stupnjeva Brix-a
Jabuka(*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Marelica (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banana (**)	<i>Musa x paradisiaca</i> L. (izuzev bananica)	21,0
Crni ribiz (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Kokosov orah (*)	<i>Cocos nucifera</i> L.	4,5
Grožđe (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. ili njihovih hibrida <i>Vitis labrusca</i> L. ili njihovih hibrida	15,9
Grejp (*)	<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	10,0
Guava (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Limun (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Mango (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Naranča (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Marakuja (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Breskva (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. persica	10,0
Kruška (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananas (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Malina (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Višnja (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Jagoda (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Rajčica (*)	<i>Lycopersicon esculentum</i> , Mill.	5,0
Mandarina (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2
Za one proizvode označene sa zvjezdicom (*), koji su proizvedeni kao sok, minimalna relativna gustoća se određuje kao takva u odnosu na vodu pri 20/20 °C. Za one proizvode označene s dvije zvjezdice (**), koji su proizvedeni kao kaša, određuje se samo najmanja nekorrigirana vrijednost stupnjeva Brix-a (bez korekcije kiseline).		