

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I VODNOGA GOSPODARSTVA

2951

Na temelju članka 35. stavka 2. Zakona o hrani (»Narodne novine« br. 117/03, 130/03, 48/04), ministar poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva donosi

PRAVILNIK

O VOĆNIM SOKOVIMA I NEKTARIMA TE NJIMA SRODNIM PROIZVODIMA

I. OPĆE ODREDBE

Članak 1.

Ovim se Pravilnikom uređuje kakvoća voćnih sokova i nektara te njima srodnih proizvoda (u daljnjem tekstu: proizvodi) koji se stavljaju na tržište, a odnosi se na:

- nazive, definicije i opće zahtjeve kojima moraju udovoljavati,
- sastav i senzorna svojstva,
- vrstu i količinu sirovina te drugih tvari koje se koriste u proizvodnji i preradi,
- dodatne ili specifične zahtjeve deklariranja ili označavanja.

Članak 2.

(1) Proizvodi iz članka 1. ovoga Pravilnika proizvode se od sirovina propisanih u Prilogu 2. te moraju ispunjavati zahtjeve propisane u Prilogu 1.

(2) Voćni nektari moraju ispunjavati zahtjeve propisane u Prilogu 3.

(3) Prilozi 1. i 2. iz stavka 1. ovoga članka i Prilog 3. iz stavka 2. ovoga članka tiskani su uz ovaj Pravilnik i čine njegov sastavni dio.

Članak 3.

U proizvodnji proizvoda iz članka 1. ovoga Pravilnika dopušteno je:

- upotrebljavanje aditiva i pomoćnih tvari prema posebnom propisu kojim se uređuju prehrambeni aditivi dozvoljeni u hrani,
- dodavanje vitamina, mineralnih tvari i tvari za zaslađivanje kako je propisano posebnim propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe.

Članak 4.

Proizvodi koji se stavljaju na tržište kao pakovina, ako ovim Pravilnikom nije drugačije propisano, moraju odgovarati posebnom propisu o mjeriteljskim zahtjevima za pakovine.

II. DEKLARIRANJE I OZNAČAVANJE PROIZVODA

Članak 5.

(1) Na deklariranje ili označavanje proizvoda ovoga Pravilnika primjenjuju se odredbe posebnog propisa o općem deklariranju ili označavanju hrane kao i odredbe ovoga Pravilnika koje se odnose na deklariranje ili označavanje.

(2) Odredbe stavka 1. ovoga članka odnose se na sljedeće proizvode namijenjene krajnjem potrošaču: voćni sok, voćni sok od koncentriranog voćnog soka, koncentrirani voćni sok, dehidratirani ili voćni sok u prahu i voćni nektar.

Članak 6.

(1) Nazivi proizvoda navedeni u Prilogu 1. ovoga Pravilnika mogu se koristiti za označavanje samo proizvoda koji ispunjavaju zahtjeve propisane za te proizvode te se označeni tim nazivom stavljati na tržište.

(2) Ako proizvod potječe od samo jedne vrste voća, riječ »voće« ili »voćni« zamjenjuje se imenom voća ili je naziv popraćen opisom koji ne sadrži riječ »voće« (npr. narančin sok ili koncentrirani sok proizveden od naranči).

Članak 7.

(1) Za proizvode proizvedene od dvije ili više vrsta voća, osim kod upotrebe limunovog soka kako je navedeno u Prilogu 1. točki II. podtočki 1. ovoga Pravilnika, naziv proizvoda mora se dopuniti vrstama upotrijebljenog voćnog soka ili kaša po opadajućem volumnom udjelu (npr. voćni sok od jabuke, kruške i banane ili nektar od jabuke, kruške i banane).

(2) Iznimno od odredbe stavka 1. ovoga članka u slučaju proizvoda od tri ili više vrsta voća u nazivu proizvoda, umjesto nabiranja vrsta voća, može pisati »od više vrsta voća« ili sličan izraz ili broj upotrijebljenih vrsta voća (npr. »voćni sok od 5 vrsta voća« ili »nektar od više vrsta voća«).

(3) Osim naziva proizvoda voćni sokovi kojima je dodan šećer u svrhu zaslađivanja, kako je navedeno u Prilogu 1. točki II. podtočki 1. ovoga Pravilnika, moraju nositi opis »zaslađen« ili »s dodanim šećerom/šećerima« iza kojeg se navodi maksimalna količina dodanog šećera, računatog kao suha tvar i izraženog u g/L gotovog proizvoda.

Članak 8.

(1) Ako su proizvodima iz Priloga 1. ovoga Pravilnika tijekom tehnološkog postupka izdvojeni pojedini sastojci, isti se mogu ponovno dodati u proizvod kako bi ga vratili u prvobitno stanje. Deklariranje tih tvari u popisu sastojaka nije obvezno.

(2) Pulpa ili čestice voćnog tkiva navedeni u Prilogu 2. točki 6. ovoga Pravilnika, koji su naknadno dodani voćnom soku, moraju biti navedeni na deklaraciji.

Članak 9.

(1) Za mješavine voćnog soka i voćnog soka od koncentriranog voćnog soka, te za voćni nektar proizveden u potpunosti ili djelomično od jednog ili više koncentriranih proizvoda, na deklaraciji u blizini naziva proizvoda, istaknuto od pozadine s jasno vidljivim slovima, mora biti navedeno »proizvedeno od koncentriranog...« odnosno »djelomično proizvedeno od koncentriranog...«.

(2) Za voćne nektare, na deklaraciji se mora navesti minimalni udio voćnog soka, voćne kaše ili smjese tih sastojaka, riječima »udio voća: najmanje...%«. Ovaj podatak se mora nalaziti u istom vidnom polju kao i naziv proizvoda.

Članak 10.

Na deklaraciji koncentriranog voćnog soka koji nije namijenjen krajnjem potrošaču mora biti navedena količina dodanog šećera odnosno dodanog limunovog soka ili drugih dozvoljenih tvari za reguliranje kiselosti prema posebnom propisu kojim se uređuju prehrambeni aditivi

dozvoljeni u hrani. Ovaj navod se mora nalaziti na ambalaži, naljepnici, privjesnici ili popratnom dokumentu.

Članak 11.

Ako dodana L-askorbinska kiselina ima funkciju antioksidacijskog sredstva, ne smije se deklarirati kao vitamin.

III. UTVRĐIVANJE SUKLADNOSTI

Članak 12.

Za utvrđivanje sukladnosti proizvoda s propisanim općim zahtjevima kakvoće u svrhu službene kontrole koriste se metode propisane posebnim propisom te druge validirane i međunarodno priznate metode.

IV. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 13.

Danom stupanja na snagu ovog Pravilnika prestaju važiti odredbe članaka 28. do 35., 39. do 60. i 129. do 133. Pravilnika o kvaliteti proizvoda od voća, povrća i gljiva te pektinskih preparata (»Narodne novine« br. 53/91 i 158/03).

Članak 14.

Proizvodi proizvedeni i deklarirani u skladu s propisom iz članka 13. ovoga Pravilnika mogu se stavljati na tržište najkasnije do 31. 12. 2006. godine.

Članak 15.

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

Klasa: 011-02/05-01/67

Urbroj: 525-1-05-1

Zagreb, 19. prosinca 2005.

Ministar

Petar Čobanković, v. r.

PRILOG 1.

I. NAZIVI, DEFINICIJE I OSOBINE PROIZVODA

1. a) Voćni sok

(1) Voćni sok se proizvodi direktnom mehaničkom preradom jedne ili više vrsta zdravog, tehnološki zrelog, svježeg ili ohlađenog voća koje nije fermentiralo, ali može fermentirati. Boja, aroma, okus i miris voćnog soka moraju biti svojstveni voću od kojeg je sok proizveden. Aroma, pulpa i čestice voćnog tkiva koji su bili izdvojeni tijekom prerade mogu biti vraćeni istom soku.

(2) U slučaju citrus voća, sok se proizvodi od voćnog mesa (endokarpa). Iznimno, sok limete može se proizvesti od cijelih plodova tako da je odgovarajućim tehnološkim postupkom udio sastojaka iz vanjskog dijela voća (egzokarpa) smanjen na minimum.

b) Voćni sok od koncentriranog voćnog soka

(1) Voćni sok od koncentriranog voćnog soka se proizvodi tako da se koncentriranom voćnom soku ponovno dodaje ona količina vode koja je izdvojena tijekom koncentriranja, i

aroma, te prema potrebi pulpa i čestice voćnog tkiva, izdvojene tijekom koncentriranja tog ili voćnog soka iste vrste.

(2) Dodana voda mora imati odgovarajuća kemijska, mikrobiološka i senzorna svojstva kako bi bila zagarantirana kakvoća soka.

(3) Tako proizvedeni sok mora imati senzorna i fizikalno-kemijska svojstva ista kakva bi imao da je proizveden iz voća iste vrste u skladu s definicijom proizvoda iz podtočke 1. a) ovoga Priloga.

2. Koncentrirani voćni sok

Koncentrirani voćni sok se proizvodi od voćnog soka jedne ili više vrsta voća fizičkim izdvajanjem određene količine vode. Ako je proizvod namijenjen krajnjem potrošaču količina izdvojene vode mora biti barem 50% početnog volumena.

3. Dehidratirani ili voćni sok u prahu

Dehidratirani ili voćni sok u prahu se proizvodi izdvajanjem gotovo ukupne količine vode fizičkim postupcima.

4. Voćni nektar

4.a (1) Voćni nektar je proizvod koji nije fermentirao, ali može fermentirati, a proizvodi se dodatkom vode i šećera i/ili meda voćnom soku, voćnom soku iz koncentrata, koncentriranom voćnom soku, dehidriranom ili voćnom soku u prahu, voćnoj kaši, koncentriranoj voćnoj kaši ili smjesi ovih proizvoda te je u skladu s Prilogom 3. ovoga Pravilnika.

(2) U proizvodnji nektara dozvoljeno je dodavanje vode u količini takvoj da količina voćnog soka i/ili voćne kaše gotovog proizvoda nije manja od vrijednosti navedenih u Prilogu 3. ovoga Pravilnika.

(3) Dozvoljeno je dodavanje šećera i/ili meda u količini do 20 % u odnosu na ukupnu masu gotovog proizvoda.

(4) Pri proizvodnji voćnih nektara bez šećera ili smanjene energetske vrijednosti, šećer se može djelomično ili potpuno zamijeniti sladilima u skladu s posebnim propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe.

4.b Proizvodnja nektara od jedne ili više vrsta voća navedenog u Prilogu 3. točkama II. i III. ovoga Pravilnika te marelice moguća je i bez dodatka šećera, meda i/ili sladila.

II. DOZVOLJENI SASTOJCI, POSTUPCI I TVARI KOJE SE KORISTE U PROIZVODNJI

1. Dozvoljeni sastojci

(1) Dodavanje vitamina i minerala proizvodima dozvoljeno je u skladu sa člankom 3. stavkom 2. ovoga Pravilnika.

(2) Voćnom soku mogu se ponovno dodavati samo aroma, pulpa i čestice voćnog tkiva izdvojene iz tog voćnog soka tijekom proizvodnje dok se voćnom soku od koncentriranog voćnog soka mogu ponovno dodavati aroma, pulpa i čestice voćnog tkiva izdvojene iz voćnog soka iste vrste.

(3) Grožđanom soku dozvoljeno je ponovno dodavanje soli vinske kiseline.

(4) Proizvodima iz Priloga 1. točke I. podtočke 1., 2. i 3. ovoga Pravilnika, osim proizvedenim od kruške i grožđa, dozvoljeno je dodavanje šećera:

– u svrhu korekcije kiselog okusa, količina dodanog šećera, izraženog kao suha tvar, može iznositi do 15 g po litri soka,

– u svrhu zaslađivanja, količina dodanog šećera, izraženog kao suha tvar, može iznositi do 150 g po litri soka,

uz uvjet da ukupna količina dodanog šećera u svrhu korekcije kiselog okusa i zaslađivanja ne može biti veća od 150 g/L.

(5) Proizvodima iz Priloga 1. točke I. ovoga Pravilnika za korekciju kiselosti dozvoljeno je dodavanje soka od limuna i/ili koncentriranog soka od limuna u količini do 3 g po litri soka, izraženo kao bezvodna limunska kiselina.

(6) Dozvoljeno je dodavanje ugljikovog dioksida.

(7) Dodavanje šećera i limunovog soka (koncentriran ili ne), kao i tvari za reguliranje kiselosti, istom voćnom soku nije dozvoljeno.

2. Dozvoljeni postupci i tvari koje se koriste u proizvodnji

- mehanički postupci ekstrakcije,
- uobičajeni fizikalni procesi obrade uključujući proces difuzije vode iz jestivih dijelova voća, osim za sokove od grožđa. Sokovi proizvedeni procesom difuzije tj. koncentrirani voćni sokovi, kao što je opisano u Prilogu 1. točke I. podtočki 1. b) ovoga Pravilnika, moraju imati senzorna i fizikalno-kemijska svojstva, po mogućnosti istovjetna onima koncentriranih sokova proizvedenih mehaničkim procesima,
- za sok od grožđa, za koji je grožđe bilo sulfitirano, dozvoljeno je desulfitiranje fizikalnim postupcima uz uvjet da ukupna količina SO₂ u gotovom proizvodu ne prelazi 10 mg/L,
- pektolitički enzimi,
- proteolitički enzimi,
- amilolitički enzimi,
- jestiva želatina,
- tanini,
- bentoniti,
- silika aerogel,
- aktivni ugljen,
- dušik,
- ugljični dioksid,
- kemijski inertna sredstva za filtraciju i taloženje koja udovoljavaju posebnom propisu o tvarima koje dolaze u neposredan dodir s hranom (npr. perlit, celuloza, isprana diatomejska zemlja, netopljivi poliamid, polivinilpolipirrolidon, polistiren);
- kemijski inertna sredstva za adsorpciju koja udovoljavaju posebnom propisu o tvarima koje dolaze u neposredan dodir s hranom te se koriste za smanjivanje količine limonena i naringina voćnim sokovima od citrusa, ne mijenjajući pritom u znakovitoj mjeri količinu limonin glukozida, kiselina, šećera (uključujući oligosaharide) ili mineralnih tvari.

PRILOG 2.

I. SIROVINE

1. Voće

Voće, svježe ili konzervirano hlađenjem, mora biti zdravo, bez znakova kvarenja i bez stranih primjesa, u stadiju tehnološke zrelosti u kojem sadrži sve osnovne sastojke i ima senzorne osobine potrebne za proizvodnju. U voće se ne ubraja rajčica.

2. Voćna kaša

Voćna kaša je proizvod koji nije fermentirao, ali može fermentirati, a proizvodi se pasiranjem cijelog (svježeg ili ohlađenog) ili oguljenog voća bez izdvajanja soka.

3. Koncentrirana voćna kaša

Koncentrirana voćna kaša se proizvodi od voćne kaše izdvajanjem određene količine vode nekim fizičkim postupkom.

4. Šećeri

1. Za proizvodnju voćnog soka od koncentriranog voćnog soka i voćnih nektara dozvoljeno je korištenje i sljedećih šećera:

- šećer ili bijeli šećer,
- ekstra bijeli šećer,
- šećerna otopina,
- invertna šećerna otopina,
- invertni šećerni sirup,
- glukozni sirup,
- glukozni sirup sušeni,
- dekstroza monohidrat,
- bezvodna dekstroza,
- fruktoza,
- fruktozni sirup.

2. Za proizvodnju voćnih sokova dozvoljeno je korištenje šećera navedenih pod točkom 4.1 ovoga Priloga koji sadrže manje od 2 % vode.

3. U proizvodnji voćnih nektara mogu se koristiti i šećeri porijeklom od voća.

5. Med

Med je proizvod definiran posebnim propisom o medu i drugim pčelinjim proizvodima.

6. Pulpa i čestice voćnog tkiva

Pulpa i čestice voćnog tkiva su proizvodi proizvedeni od jestivih dijelova voća iste vrste bez izdvajanja soka. U slučaju citrus voća, pulpa i čestice voćnog tkiva proizvode se od voćnog mesa (endokarpa).

PRILOG 3.

POSEBNE ODREDBE KOJE SE ODNOSU NA VOĆNE NEKTARE

Voće od kojeg je nektar proizveden	Minimalna količina soka i/ili kaše (volumni % gotovog proizvoda)
I. Voće čiji sokovi nisu pitki u izvornom stanju	
marakuja	25
lulo	25
crni ribiz	25
bijeli ribiz	25
crveni ribiz	25
ogrozd	30
pasji trn (<i>Hippophae rhamnoides</i> L.)	25

trnjina	30
šljive	30
druge vrste šljiva	30
jarebike	30
šipak (plodovi <i>Rosa sp.</i>)	40
višnje	35
ostale vrste voća roda <i>Prunus</i>	40
borovnice	40
crna bazga	50
maline	40
marelice	40
jagode	40
dud/kupine	40
brusnice	30
đunje	50
limuni i limete	25
ostalo voće koje pripada ovoj skupini	25
II. Voće slabije kiselosti, kašasto ili jako aromatično čiji sokovi nisu pitki nakon cijedenja ili pasiranja u izvornom stanju	
mango	25
banane	25
guava	25
papaja	25
liči	25
acerola	25
guanabana (<i>Annona muricata</i> L.)	25
mrežasta anona (<i>Annona reticulata</i> L.)	25
ljuskasta anona (<i>Annona squamosa</i> L.)	25
šipak (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 nakon cijedenja ili pasiranja u izvornom stanju	
jabuke	50
kruške	50
breskve	50
citrus voće osim limuna i limete	50
ananas	50
ostalo voće koje pripada ovoj skupini	50