

20130511168

**АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА  
И ВЕТЕРИНАРСТВО**

Врз основа на член 27 став (9) од Законот за безбедност на храната („Службен весник на Република Македонија“ бр.157/10, 53/11 и 1/12), директорот на Агенцијата за храна и ветеринарство, донесе

**П Р А В И Л Н И К  
ЗА ПОСЕБНИТЕ БАРАЊА ЗА БЕЗБЕДНОСТ НА ОВОШНИТЕ СОКОВИ И  
ОДРЕДЕНИ СЛИЧНИ ПРОИЗВОДИ(\*)**

**Член 1**

Со овој правилник се пропишуваат посебните барања за безбедност на овошните сокови и одредени слични производи.

**Член 2**

Одредени изрази употребени во овој правилник го имаат следното значање:

1) „Овошје“ се сите видови овошја, при што за потребите на овој правилник и доматиите се сметаат за овошје. Овошјето треба да биде здраво, соодветно зрело, свежо или конзервирано со физички методи или друг вид на обработка по бербата.

2) „Овошно пире“ е ферментирачки, неферментиран производ добиен со соодветни физички процеси како што се просејување, дробење, мелење на конзумниот дел од целото или лупеното овошје без отстранување на сокот.

3) „Концентрирано овошно пире“ е производ добиен од овошно пире со одстранување на определен дел од содржината на вода на овошното пире со примена на физички методи. Концентрираното пире може да содржи обновена арома која е добиена со соодветни физички методи како што е утврдено во овој правилник.

4) „Ароми“ се ароми добиени за време на обработка на плодот со примена на соодветни физички методи како што се екстракција, дестилација, филтрација, адсорпција, испарување, фракционирање и концентрација кои се применуваат за да го задржат, зачуваат или одржат квалитетот на аромата, согласно со Правилникот за адитиви што се употребуваат во производство на храната <sup>(\*)</sup>.

Аромата се добива од делот на овошјето кој се јаде, но може да биде добиена и како ладно цедено масло од кора од агруми и соединенија добиени од семките на овошјето.

5) „Шеќери“ се шеќери кои се наменети за човекова исхрана и тоа:

- полубел шеќер;
- шеќер или бел шеќер;
- екстра бел шеќер;
- раствор на шеќер;
- инвертен шеќер;
- инвертен шеќерен сируп;
- гликозен сируп;
- сушен гликозен сируп;
- декстроза или декстроза монохидрат;
- декстроза или декстроза анхидрид;

---

(\*) Со овој правилник се врши усогласување со Директивата на Советот 2001/112/EЗ од 20 декември 2001 за овошни сокови и одредени слични производи кои се наменети за исхрана на луѓе, број 32001L0112.

- фруктоза;
- фруктозен сируп и
- шеќери добиени од овошје.

6) „Мед“ е природна слатка супстанција произведена од пчелите од видот *Apis mellifera*, добиена од нектарот на растенијата или од секретот на живите делови од растението или со екскреција од растителните инсекти кои живеат на делови од растенијата, кој пчелите го собираат, трансформираат во комбинација со специфични супстанции, го депонираат, дехидрираат, складираат и го чуваат во форма на саќе за да созрее.

7) „Пулпа“ или „клетки“ се производи добиени од јастивите делови на овошјето од исти видови без отстранување на сокот, а во случај на агруми, за пулпа или клетки се сметаат и вреќичките со сок кои се добиени од ендокарпот.

8) „Степени по Брикс - °Bx“ (во понатамошниот текст „степени по Брикс“) е мерна единица, при што 1 степен по Брикс - 1°Bx претставува 1 грам сукроза или сува материја растворена во 100 грама воден раствор.

9) „Овошен сок“ е ферментирачки, неферментиран производ добиен од деловите на овошјето кои се јадат, кое е здраво и зрело, свежо или конзервирано, оладено или замрзнато овошје, од еден или повеќе видови овошја, измешани заедно со карактеристична боја, арома и вкус, карактеристични за сокот на овошјето од којшто потекнува.

10) „Овошен сок од концентрат“ е производ добиен со растворање на концентриран овошен сок со вода за пиење која треба да ги исполнува условите за безбедност на водата за пиење од Правилникот за безбедност на вода за пиење<sup>(\*2)</sup>.

11) „Концентриран овошен сок“ е производ добиен од овошен сок од едно или повеќе видови овошја со физичко отстранување на определен дел од содржината на водата.

12) „Овошен сок во прав или дехидрирано овошен сок“ е производ добиен од еден или повеќе видови овошја со механичко отстранување на целата содржина на водата.

13) „Овошен нектар“ е ферментирачки, неферментиран производ кој:

- е добиен со додавање на вода и шеќери и/или мед во овошниот сок, овошниот сок од концентрат, концентриран овошен сок и дехидрираниот овошен сок, во овошно пире или/и во концентрирано овошно пире и/или во смеса од тие производи и

- ги исполнува посебните барања дадени во Прилог 1 кој е составен дел на овој правилник.

### Член 3

(1) Во овошниот сок аромата, пулпата и клетките кои се добиени со соодветни физички методи од истите видови овошје можат да бидат повторно вратени.

(2) Во случај на агруми, овошниот сок треба да биде добиен од ендокарпот на плодот.

(3) Доколку овошните сокови се произведени од јатки, семиња и кора, делови или компоненти на јатките, семињата и кората не треба да бидат вклучени во сокот, освен во случај кога деловите или компонентите на јатките, семињата и кората не можат да се отстранат со добра производна пракса.

(4) Мешањето на овошниот сок со овошно пире како процес може да се употреби при производството на овошен сок.

### Член 4

(1) Растворливите материи што се содржат во готовиот производ (во понатамошниот текст: овошен сок од концентрат), треба да го исполнат минималното ниво на степени по Брикс дадени во Прилог 3 кој е составен дел на овој правилник.

(2) Доколку овошниот сок од концентрат е произведен од овошја кои не се дадени во Прилог 3 на овој правилник, минималното ниво на степени по Брикс во растворениот овошен сок треба да биде еднакво со нивото на степени по Брикс во овошниот сок како што е исцеден од овошјето употребено за правење на концентратот.

(3) Аромата, пулпата и клетките кои се добиени со физички методи од истите видови овошја можат да бидат повторно вратени во овошниот сок.

(4) Овошниот сок од концентрат се добива со методи со кои се сочувуваат основните физички, хемиски и органолептички карактеристики на просечен тип на сок од овошјето од кое е добиен.

(5) Мешањето на овошниот сок и/или концентриран овошен сок со овошно пире и/или концентрирано овошно пире е дозволено при производството на овошен сок од концентрат.

#### Член 5

(1) Доколку концентрираниот овошен сок е наменет за директно конзумирање, треба да се отстранат најмалку 50% од содржината на водата на овошниот сок.

(2) Аромата, пулпата и клетките кои се добиени со соодветни физички методи од ист вид овошје можат да бидат повторно вратени во овошниот сок.

#### Член 6

Овошен сок од кој е издвоена водата е производ добиен со дифузија на вода со:

- кашасто овошје чијшто сок не може да се одвои со физички методи, или
- дехидрирано цело овошје.

#### Член 7

(1) Доколку овошниот нектар се произведува без додавање на шеќери или со намалување на енергетската вредност, шеќерите може да се заменат целосно или делумно со засладувачи во согласност со Правилникот за адитиви што може да се употребуваат за производство на храна<sup>(\*1)</sup>.

(2) Аромата, пулпата и клетките кои се добиени со соодветни физички методи од истите видови овошје можат да бидат повторно вратени во овошниот сок.

#### Член 8

(1) Видовите на овошје кои одговараат на ботаничкото име дадено во Прилог 2 кој е составен дел на овој правилник се употребуваат во подготовка на овошни сокови, овошни пиреа и овошни нектари при што истите треба да се именуваат со името на производот за односното овошје или вообичаеното име на производот. За производите добиени од видовите овошја кои не се наведени во Прилог 2 на овој правилник треба да се користи нивното ботаничко или вообичаено име.

(2) За овошните сокови минималното ниво на степени по Брикс е нивото на сок како што е исцеден од овошјето и не може да се менува, освен со мешање со сок од ист вид на овошје.

(3) Минималното ниво на степени по Брикс дадено во Прилог 3 кој е составен дел на овој правилник за растворените овошни сокови и растворените овошни пиреа е исклучиво од растворливи материи и од било која додадена состојка или додадени или употребени адитиви во количина утврдена согласно Правилникот за адитиви што може да се употребуваат за производство на храната<sup>(\*1)</sup>.

#### Член 9

(1) Во производите од членовите 3, 4, 5, 6, 7 и 8 на овој правилник може да се додаваат витамини и минерали одобрени согласно Правилникот за посебните барања за безбедност на храната во која се додадени витамини, минерали и одредени други супстанции<sup>(\*)</sup> и адитиви одобрени согласно Правилникот за адитиви што може да се употребуваат за производство на храна<sup>(\*)</sup>.

(2) Освен витамините, минералите и адитивите од став (1) на овој член, во производите од членовите 3, 4, 5, 6, 7 и 8 на овој правилник може да се додадат и:

1) во случај на овошни сокови, овошни сокови од концентрат и концентрирани овошни сокови: арома, пулпа и клетки;

2) во случај на сок од грозје: соли на винска киселина;

3) во случај на овошни нектари: арома, пулпа и клетки, шеќери и/или мед кој треба да е до 20% волуменски од вкупната тежина на готовиот производ и/или засладувачи;

4) во случај на производи од членовите 3, 4, 5, 6, 7 и 8 на овој правилник, со цел да се регулира киселиот вкус: лимон и/или лимонов сок и/или концентриран лимон и/или концентриран лимонов сок најмногу до 3 грама на литар сок, изразени како анхидрид на лимонска киселина и

5) во случај на сок од домати и сок од домати од концентрат: сол, зачини и ароматични билки.

(3) Во случај на став (2) точка 3 на овој член производителот на означувањето на производот треба да наведе дека во овошниот нектар не биле додадени шеќери или било која друга изјава наменета за потрошувачот што може да се направи кога производот не содржи додадени моносахариди или дисахариди, или друга храна која се користи за засладување, вклучително и засладувачи дефинирани во Правилникот за адитиви што може да се употребуваат за производство на храната<sup>(\*)</sup>.

#### Член 10

(1) На производите од членовите 3, 4, 5, 6, 7 и 8 на овој правилник се применуваат само следните третмани:

1) процес на механичка екстракција;

2) вообичаени физички процеси, вклучувајќи екстракција со вода (дифузија) на делот од овошјето кој се јаде, освен грозје за производство на концентрирани овошни сокови, при што добиениот производ треба да ги исполнува условите од член 3 на овој правилник;

3) за овошен сок од грозје, доколку на грозјето е додаден сулфурен диоксид, десулфурирање со одобрен физички метод, при што вкупната количина на сулфурен диоксид во готовиот сок не треба да надминува повеќе од 10 mg/L;

(2) Во производите од членовите 3, 4, 5, 6, 7 и 8 на овој правилник може да се додаваат следните супстанции:

1) ензимски препарати: пектинази (за разградување на пектин), протеинази (за разградување на протеини) и амилази (за разградување на скроб), кои ги исполнуваат условите согласно Правилникот за адитиви што може да се употребуваат за производство на храната<sup>(\*)</sup>.

2) прехранбен желатин;

3) танини;

4) раствор на силициумов оксид (silica sol);

5) јаглен;

6) азот;

7) бентонит, како ресорбтивна глина;

8) хемиски инертни средства за филтрирање и таложење (вклучувајќи перлит, диатомид, целулоза, нерастворлив полиамид, поливинил-полипиродон, стиropop) согласно Правилникот за посебните барања за безбедност на индивидуални супстанции или група

на супстанции што доаѓаат во контакт со храната наречени N- нитрозамини и на супстанциите кои се трансформираат во N – нитрозамини и се испуштаат од цуцли и од цуцли лажалки од еластомер или од гума<sup>(\*4)</sup> и

9) хемиски инертни помошни средства за адсорпција согласно Правилникот за посебните барања за безбедност на индивидуални супстанции или група на супстанции што доаѓаат во контакт со храната наречени N- нитрозамини и на супстанциите кои се трансформираат во N – нитрозамини и се испуштаат од цуцли и од цуцли лажалки од еластомер или од гума<sup>(\*4)</sup> и кои се користат за намалување на лимонидот и нарингин во содржината на цитрусните сокови кои безначително влијаат на лимонидните гликозиди, киселина, шеќер (вклучувајќи олигосахариди) или содржина на минерали.

#### Член 11

(1) Означувањето на производите од овој правилник се врши согласно Правилникот за начинот на означувањето на храната<sup>(\*5)</sup>, имињата на производите треба да се во согласност со имињата на овој правилник и важат само за производи наведени во овој правилник и кои се применуваат за нивно означување.

(2) Доколку производот потекнува од еден вид на овошје, називот на овошјето се става пред името на производот.

#### Член 12

(1) Во случај на производи добиени од две или повеќе овошја, освен од лимон и/или лимонев сок кои се употребуваат во согласност со член 9 став (2) точка 4) од овој правилник, називот на производот треба да биде составен од листа на овошја кои се употребени, наведени во опаѓачки редослед во зависност од обемот со кој се вклучени во овошните сокови или пиреа, како што е наведено во листата на состојки.

(2) По исклучок од став (1) на овој член, во случај на производи добиени од три или повеќе овошја, ознаките на користеното овошје може да се заменат со зборовите: “неколку овошја“ или слична формулација или со бројот на употребените овошја.

#### Член 13

(1) Реконституција (повторно враќање во поранешниот состав) на производите од членовите 3, 4, 5, 6, 7, и 8 од овој правилник до нивната оригинална форма се врши со помош на супстанциите кои се исклучиво неопходни во оваа постапка и не претставува обврска за декларирање на листата на состојки кои се користени за таа намена.

(2) Доколку во овошниот сок се додаваат пулпа или клетки од член 2 точка 7) на овој правилник, истото треба да се наведе на означувањето.

#### Член 14

(1) При означувањето на смеса од овошни сокови или овошни сокови од концентрат, како и нектар добиен целосно или делумно од еден или повеќе концентрирани производи, се употребуваат зборовите: “од концентрат(и)“ или “делумно концентриран (и)“, како што е соодветно. Овие податоци треба да бидат во близина на името на производот, при што треба да се јасно и видливо напишани согласно Правилникот за начинот на означувањето на храната<sup>(\*5)</sup>.

(2) За овошните сокови, при означувањето треба да се наведе и минималната содржина на овошен сок, овошно пире или мешавина на истите, со ознака “содржина на овошје .....% минимум“ и истата треба да стои во исто видно поле со името на производот.

(3) Доколку во овошните нектари природно се присутни шеќери, на означувањето се наведуваат следните зборови: “овошниот нектар содржи природни шеќери“.

#### Член 15

(1) На означувањето на концентрирани овошни сокови од член 4 на овој правилник, кои не се наменети за снабдување на крајниот потрошувач, се назначува присуството и количината на додаден сок од лимон или лимонски кисели агенси во количини дозволени согласно Правилникот за адитиви што може да се употребуваат за производство на храната (\*1).

(2) Означувањето од став (1) на овој член треба да стои на:

- пакувањето;
- означувањето на групното пакување и
- придружниот документ.

#### Член 16

Дозволени прехранбени адитиви за употреба во прехранбени производи наменети за исхрана за луѓето, третманите и супстанциите од член 9 на овој правилник и сировините дефинирани во член 2 на овој правилник, се користат за производство на производите од членовите 3, 4, 5, 6, 7 и 8 на овој правилник.

#### Член 17

(1) Производите кои се ставени во промет или се означени пред 28 октомври 2013 година во согласност со Правилникот за посебните барања за безбедност на овошните сокови и одредени слични производи („Службен весник на Република Македонија“ бр. 32/06), може да се продаваат до 28 април 2015 година.

(2) На означувањето на производите зборовите “од 28 април 2015 година нема овошни сокови кои содржат додаден шеќер“ може да се наведат во исто видно поле како и името на производите од членовите 3, 4, 5, 6 и 7 на овој правилник до 28 април 2016 година.

#### Член 18

Со денот на влегувањето на сила на овој правилник престанува да важи Правилникот за посебните барања за безбедност на овошните сокови и одредени слични производи („Службен весник на Република Македонија“ бр.32/06).

#### Член 19

Овој правилник влегува во сила осмиот ден од денот на објавувањето во „Службен весник на Република Македонија“.

Бр. 16-5582/4  
21 март 2013 година  
Скопје

Директор,  
**Дејан Рунтевски**, с.р.

## Прилог 1

Табела со посебни барања кои треба да ги исполнуваат овошните нектари

Овошни нектари направени од	Минимум сок и/или пире (% од волуменот на готовиот производ)
<b>I. Овошје со кисел сок невкусни во природна состојба</b>	
Егзотично овошје	25
Кито портокал	25
Црни рибизли	25
Бели рибизли	25
Црвени рибизли	25
Огрозд	30
Бобинки	25
Црни бобинки	30
Сливи	30
Модри сливи	30
Мушмули	30
Шипки	40
Вишни	35
Други видови вишни	40
Боровинки	40
Бозел	50
Малини	40
Кајсии	40
Јагоди	40
Капини	40
Брусници	30
Дуњи	50
Лимони и лимети	25
Други овошја кои припаѓаат во оваа група	25
<b>II. Слабо кисели, месести или овошја со интензивен вкус, чишто сок е невкусен во природна состојба</b>	
Манго	25
Банани	25
Гуави	25
Папаја	25
Кинески орев	25
Ацерола(Neapolitan medlars)	25
Сорсоп	25
Воловско срце или месо од јаболко	25
Шеќерни јаболка	25
Калинки	25
Овошја кашу	25
Шпански сливи	25
Умбу	25
Други овошја од оваа категорија	25
<b>III. Овошја чиј сок е вкусен од природна состојба</b>	
Јаболка	50
Круши	50
Праски	50
Цитрусни овошја освен лимон и лимонети	50
Ананас	50
Домати	50
Други овошја кои припаѓаат на оваа категорија	50

## Прилог 2

## Вообичаено име на овошјето и негово ботаничко име

Вообичаено име на овошјето	Ботаничко име (латинско)
Јаболка	Malus domestica Borkh.
Кајсија	Prunus armeniaca L.
Банана	Musa x paradisiaca L. (excluding plantains)
Црна рибизла	Rubus nigrum L.
Грозје	Vitis vinifera L. or hybrids thereof Vitis labrusca L. or hybrids thereof
Грејпфрут	Citrus x paradise Macfad
Гуава	Psidium guajava L.
Лимон	Citrus limon (L.) Burm.f.
Манго	Mangifera indica L.
Портокал	Citrus sinensis (L.) Osbeck
Егзотично овошје	Passiflora edulis Sims
Праска	Prunus persica (L.) Batsch var. persica
Круша	Pyrus communis L.
Ананас	Ananas comosus (L.) Merr.
Малина	Rubus idaeus L.
Вишна	Prunus cerasus L.
Јагоди	Fragaria x ananassa Duch
Домати	Lycopersicon esculentum, Mill.
Мандарина	Citrus reticulata Blanco

## Прилог 3

Минимално ниво настепени по Брикс( °Bx )за реконституираниот овошен сок и реконституираното овошно пире

Вообичаено име на овошјето	Ботаничко име (латинско)	Ниво настепени по Брикс (°Bx)
Јаболка (*)	Malus domestica Borkh.	11,2
Кајсија (**)	Prunus armeniaca L.	11,2
Банана (**)	Musa x paradisiaca L. (excluding plantains)	21,0
Црна рибизла (*)	Rubus nigrum L.	11,0
Грозје (*)	Vitis vinifera L. or hybrids thereof Vitis labrusca L. or hybrids thereof	15,9
Грејпфрут (*)	Citrus x paradise Macfad	10,0
Гуава (**)	Psidium guajava L.	8,5
Лимон (*)	Citrus limon (L.) Burm.f.	8,0
Манго (**)	Mangifera indica L.	13,5
Портокал (*)	Citrus sinensis (L.) Osbeck	11,2
Егзотично овошје (*)	Passiflora edulis Sims	12,0
Праска (**)	Prunus persica (L.) Batsch var. persica	10,0
Круша (**)	Pyrus communis L.	11,9
Ананас (*)	Ananas comosus (L.) Merr.	12,8
Малина (*)	Rubus idaeus L.	7,0
Вишна (*)	Prunus cerasus L.	13,5
Јагоди (*)	Fragaria x ananassa Duch	7,0
Домати (*)	Lycopersicon esculentum, Mill.	5,0
Мандарина (*)	Citrus reticulata Blanco	11,2

За оние производи означени со една ѕвездичка (\*), кои се произведени како сок, минималната релативна густина се одредува како минимална густина во однос на водата на 20/20°C.

За оние производи означени со две ѕвездички (\*\*), кои се произведени како пире, само со минимум коригирани степени по Брикс се утврдени со еквивалентно читање (без корекција на киселина).

(\*1) Правилникот за адитиви што може да се употребуваат за производство на храната усогласен со регулативата 1333/2008 и 1334/2008.

(\*2) Правилникот за безбедност на вода за пиење е усогласен со Директивата 98/83/EУ.

(\*3) Правилникот за посебните барања за безбедност на храната во која се додадени витамини, минерали и одредени други супстанции е усогласен со Регултивата бр. 1925/2006/EУ.

(\*4) Правилникот за посебните барања за безбедност на индивидуални супстанции или група на супстанции што доаѓаат во контакт со храната наречени N- нитрозамини и на супстанциите кои се трансформираат во N – нитрозамини и се испуштаат од цуцли и од цуцли лажалки од еластомер или од гума усогласено со Регултивата бр.1935/2004/EУ.

(\*5) Правилникот за начинот на означувањето на храната усогласено со Регултивата бр. 13/2000.