

1405.

Na osnovu člana 39 Zakona o poljoprivredi i ruralnom razvoju („Službeni list CG“, br. 56/09, 34/14 i 1/15) Ministarstvo poljoprivrede i ruralnog razvoja, uz saglasnost Ministarstva zdravlja, donijelo je

PRAVILNIK

O MINIMALNOM KVALITETU VOĆNIH SOKOVA*

Član 1

Ovim pravilnikom propisuje se minimalni kvalitet, uslovi za stavljanje na tržište, sastojci, sadržaj i označavanje voćnih sokova, koncentrisanih voćnih sokova, voćnih sokova od koncentrisanog voćnog soka, voćnih sokova ekstrahovanih vodom, voćnih sokova u prahu i voćnih nektara (u daljem tekstu: sokovi).

Član 2

Sokovi se mogu stavljati na tržište samo ako ispunjavaju minimalne zahtjeve u pogledu kvaliteta, sastojaka i sadržaja.

Minimalni zahtjevi u pogledu kvaliteta koje treba da ispunjavaju sokovi dati su u Prilogu 1 koji je sastavni dio ovog pravilnika.

Zahtjevi koje u pogledu sastojaka i sadržaja treba da ispunjavaju sokovi dati su u Prilogu 2 koji je sastavni dio ovog pravilnika.

Član 3

Sokovi koji se stavljaju na tržište označavaju se u skladu sa ovim pravilnikom i propisom kojim je uređeno deklarisanje, označavanje, reklamiranje i prezentacija hrane biljnog porijekla nakon primarne proizvodnje, kombinovane i ostale hrane.

Nazivi sokova dopunjavaju se nazivom voća od kojeg su proizvedeni.

Nazivi sokova proizvedenih od dvije ili više vrsta voća, osim ako se koristi sok limuna i/ili limete, dopunjavaju se nazivima upotrijebljenog voća, po opadajućem redoslijedu u zavi-snosti od količine upotrijebljenog voćnog soka ili voćne kaše.

Nazivi sokova koji su proizvedeni od tri ili više vrsta voća, mogu se dopuniti riječima „više vrsta voća“ ili „mješavina voća“ ili sličnim riječima ili brojem upotrijebljenih vrsta voća umjesto navođenja upotrijebljenog voća.

Na etiketi sokova ne treba navoditi pojedine sastojke koji su tokom tehnološkog postupka uklonjeni iz sokova i ponovno vraćeni u sokove.

Na etiketi sokova navodi se dodata količina pulpe ili čestica voćnog tkiva, ukoliko je voćnom soku dodata pulpa ili čestice voćnog tkiva u količini većoj od one koja je tehnološkim postupkom uklonjena.

Ako je voćni sok, voćni sok od koncentrisanog voćnog soka ili voćni nektar proizveden u potpunosti ili djelimično od jednog ili više koncentrisanih proizvoda, na etiketi se označava navodom: „proizveden od koncentrisanog ...“ odnosno „djelimično proizveden od koncentrisanog...“.

Pri označavanju voćnih nektara, na etiketi se navodi minimalna količina voćnog soka, voćne kaše ili mješavine tih sastojaka uz navod „udio voća najmanje...%“.

Podaci o sadržaju sokova iz st. 7 i 8 ovog člana nalaze se u istom vidnom polju kao i naziv soka.

Na etiketi koncentrisanog voćnog soka koji nije namijenjen za isporuku krajnjem potrošaču, navodi se i količina dodatog soka od limuna, soka od limete ili materija za regulisanje kisjelosti.

Član 4

Voćni sok, koncentrisani voćni sok, sok od koncentrisanog voćnog soka, voćni sok ekstrahovan vodom i voćni nektar može da se označava kao „bistar“, „mutan“ ili „kašast“, u zavisnosti od nerastvorljivih sastojaka voća.

Nazivi sokova iz stava 1 ovog člana mogu da se dopune riječima „bistar“, „mutan“ ili „kašast“, u zavisnosti od nerastvorljivih sastojaka voća.

„Bistar“ je sok koji se dobija bistrenjem i filtriranjem voćnog soka, koji sadrži sok iz ćelija voća sa rastvorljivim sastojcima.

Kod bistrog voćnog soka od citrusa poslije dužeg stajanja toleriše se pojava minimalnog taloga porijeklom iz voća, koji pri blagom miješanju nestaje.

„Mutan“ je sok koji se dobija djelimičnim bistrenjem voćnog soka, koji pored soka iz ćelija voća sa rastvorljivim sastojcima, sadrži fino dispergovane koloidne čestice.

„Kašast“ je sok koji, pored soka iz ćelija voća sa rastvorljivim sastojcima, sadrži nerastvorljive sastojke voća koji mogu djelimično da se talože.

Član 5

Danom početka primjene ovog pravilnika prestaje primjena Pravilnika o kvalitetu voćnih sokova, koncentrisanih voćnih sokova, voćnih nektara, voćnih sokova u prahu i srodnih proizvoda („Službeni list SRJ“, broj 33/95).

Član 6

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u „Službenom listu Crne Gore“, a primjenjivaće se od 1. januara 2017. godine.

* U ovaj pravilnik prenesena je Direktiva Savjeta broj 2001/112/EZ od 20. decembra 2001. godine o voćnim sokovima i određenim sličnim proizvodima namijenjenim ishrani ljudi i odredbe člana 1 Direktive Savjeta broj 2001/111/EZ od 20. decembra 2001. godine o određenim šećerima namijenjenim ishrani ljudi.

Broj: 320-1320/15-10

Podgorica, 1. decembra 2015. godine

Ministar,

prof. dr **Petar Ivanović**, s.r.

Prilog 1

MINIMALNI ZAHTJEVI ZA SOKOVE

Sokovi koji se stavljaju na tržište treba da ispunjavaju minimalne zahtjeve u pogledu kvaliteta i to:

1. Voćni sok

Voćni sok je proizvod koji nije fermentisan ali se može fermentisati, proizveden od jestivog dijela jedne ili više vrsta voća koje je zdravo, svježije ili konzervisano hlađenjem ili smrzavanjem jedne ili više vrsta pomiješanih zajedno, a ima boju, aromu i ukus karakterističanu za vrstu voća od koga je proizveden.

Aroma, pulpa i voćne ćelije koje su izdvojene iz soka u toku proizvodnje soka mogu da budu vraćene u taj sok.

U slučaju citrus voća, voćni sok se proizvodi iz endokarpa (mesnatog dijela ploda), a sok od limete može da se proizvodi od cijelih plodova.

Ako se sok proizvodi od voća koje sadrži koštice, sjemenke ili koru, dijelovi ili sastojci koštica, sjemenki ili kore ne treba da se nalaze u soku.

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

2. Voćni sok od koncentrisanog voćnog soka

Voćni sok od koncentrisanog voćnog soka je sok koji se dobija rekonstituisanjem koncentrisanog voćnog soka sa vodom za piće koja zadovoljava propisane kriterijume u pogledu bezbjednosti i kvaliteta.

Sadržaj rastvorljivih materija u voćnom soku od koncentrisanog voćnog soka treba da odgovara najmanjoj vrijednosti stepeni Brix-a iz Priloga 2 ovog pravilnika.

Ako se sok od koncentrisanog voćnog soka proizvodi od voća koje nije navedeno u tački 5 Priloga 2 ovog pravilnika, najmanja vrijednost stepeni Brix-a voćnog soka od koncentrisanog voćnog soka treba da bude jednaka vrijednosti stepeni Brix-a soka izdvoje-nog iz voća koje je upotrebjeno za proizvodnju koncentrisanog voćnog soka.

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

Voćni sok od koncentrisanog voćnog soka treba da ima fizičko-hemijske, organoleptičke i prehrambene karakteristike kakve bi imao da je proizveden kao voćni sok od iste vrste voća.

U proizvodnji voćnog soka od koncentrisanog voćnog soka dozvoljeno je miješanje voćnog soka i/ili koncentrisanog voćnog soka i voćne kaše i/ili koncentrisane voćne kaše.

3. Koncentrisani voćni sok

Koncentrisani voćni sok je sok koji se proizvodi od voćnog soka jedne ili više vrsta voća fizičkim uklanjanjem određene količine vode.

Ako je koncentrisni voćni sok namijenjen krajnjem potrošaču, treba da se ukloni najmanje 50% količine vode.

Aroma, pulpa i voćne ćelije koje su izdvojene u toku proizvodnje odgovarajućim fizičkim postupcima iz iste vrste voća mogu biti vraćeni u koncentrisani voćni sok.

4. Voćni sok ekstrahovan vodom

Voćni sok ekstrahovan vodom je sok koji se proizvodi vodenom ekstrakcijom od cijelog ploda voća čiji se sok ne može ekstrahovati nijednim fizičkim postupkom ili dehidrisanog cijelog ploda voća.

5. Dehidrisani voćni sok ili voćni sok u prahu

Dehidrisani voćni sok ili voćni sok u prahu je sok koji se proizvodi od voćnog soka jedne ili više vrsta voća fizičkim uklanjanjem skoro cijele količine vode.

6. Voćni nektar

Voćni nektar je sok koji nije fermentisan ali se može fermentisati, a proizvodi se dodavanjem vode sa ili bez dodatka šećera i/ili meda, voćnoj kaši i/ili koncentrisanoj voćnoj kaši i/ili mješavini tih proizvoda i zadovoljava zahtjeve propisane ovim pravilnikom.

Kada se voćni nektari proizvode bez dodatka šećera ili sa smanjenom energetsom vrijednošću, šećeri se mogu u potpunosti ili djelimično zamijeniti sa zaslađivačima, u skladu sa propisom kojim su uređeni aditivi.

Aroma, pulpa i čestice voćnog tkiva koje su dobijene odgovarajućim fizičkim postupcima iz iste vrste voća mogu biti vraćene u voćni nektar.

Prilog 2

ZAHTEJEVI U POGLEDU SASTOJAKA I SADRŽINE SOKOVA

1. Sastojci i sadržina sokova

Vrste voća koje odgovaraju botaničkom nazivu navedenim u tački 6 ovog priloga koriste se u proizvodnji voćnih sokova, voćnih kaši i voćnih nektara i nose naziv proizvoda prema upotrijebljenom voću ili uobičajeni naziv proizvoda.

Za voćne vrste koje nisu navedene u tački 6 ovog priloga primjenjuju se tačni botanički ili uobičajeni nazivi.

Za voćni sok vrijednost stepeni Brix-a treba da bude ista kao u soku dobijenom ekstrakcijom iz voća i ne smije se mijenjati, osim miješanjem sa sokom od iste vrste voća.

Najmanja propisana vrijednost stepeni Brix-a za rekonstruisani voćni sok i rekonstruisanu voćnu kašu data je u tački 6 ovog priloga i odnosi se na vrijednosti stepeni Brix-a bez rastvorljivih materija bilo kojih dodatih izbornih sastojaka i aditiva.

2. Sokovima se mogu dodavati sljedeći sastojci:

- 1) prehrambeni aditivi u odgovarajućoj količini;
- 2) vitamini i minerali u odgovarajućoj količini;
- 3) aroma, pulpa i čestica voćnog tkiva mogu se vraćati voćnom soku, voćnom soku od koncentrisanog voćnog soka i koncentrisanom voćnom soku;
- 4) soli vinske kiseline mogu se vraćati soku od grožđa;
- 5) aroma, pulpa i čestica voćnog tkiva mogu se vraćati nektaru, uz dodavanje šećera i/ili meda do 20% ukupne mase finalnog proizvoda i/ili dodavanje zaslađivača;
- 6) sok od limuna i/ili limete i/ili koncentrisanog soka od limuna i/ili limete u količini do 3 g po litru soka izraženo kao bezvodna limunska kiselina mogu se dodavati sokovima u svrhu korekcije kiselog ukusa;
- 7) soli, začini i aromatično bilje mogu se dodavati soku od paradajza i soku od paradajza od koncentrisanog soka paradajza.

Ako su šećeri prirodno prisutni u voćnom nektaru, na etiketi se navodi: „sadrži prirodno prisutne šećere”.

3. Postupci za proizvodnju sokova i dozvoljene materije koje se mogu dodavati sokovima

1) Postupci su:

- a) mehanički postupci ekstrakcije;
- b) uobičajeni fizički postupci, uključujući ekstrakciju vodom (difuzijom) iz jestivih dijelova voća, osim iz grožđa namijenjenog za proizvodnju koncentrisanih voćnih sokova pod uslovom da tako proizvedeni voćni sokovi zadovoljavaju zahtjeve iz tačke 1 Priloga 1 ovog pravilnika;
- c) za sok od grožđa, kada se primjenjuje sulfitiranje grožđa sa sumpor-dioksidom (SO₂) dozvoljeno je desulfitiranje fizičkim postupcima pod uslovom da ukupna količina sumpor-dioksida (SO₂) u gotovom proizvodu ne prelazi 10 mg/l.

2) Dozvoljene materije koje se mogu dodavati sokovima su:

- a) enzimski preparati: pektinaze (za razlaganje pektina), proteinaze (za razlaganje proteina) i amilaze (za razlaganje skroba);
- b) jestivi želatin;
- c) tanini;
- d) silika gel;
- e) aktivni ugalj;
- f) azot;
- g) bentonit kao adsorpcijska glina;

- h) hemijski inertna sredstva za filtraciju i sredstva za taloženje (uključujući perlit, ispranu dijatomejsku zemlju, celulozu, nerastvorljivi poliamid, polivinilpolipirrolidon, polistiren);
- i) hemijski inertna sredstva za adsorpciju koja se koriste za smanjivanje količine limonena i naringina u sokovima od citrusa bez značajnog uticaja na količine limonin glukozida, kiselina, šećera (uključujući oligosaharide) ili minerala;
- j) biljni proteini iz pšenice, graška ili krompira za razbistravanje proizvoda.

4. Sirovine koje se mogu upotrebljavati za proizvodnju sokova:

1) sve vrste voća

Voće treba da bude zdravo, odgovarajućeg stepena zrelosti, svježe ili konzervisano primjenom fizičkih postupaka ili obradom, uključujući obradu nakon berbe i da sadrži sve bitne sastojke.

2) voćna kaša

Voćna kaša je proizvod koji se može fermentisati ali nije fermentisan, a proizvodi se primjenom odgovarajućih fizičkih postupaka kao što su pasiranje, drobljenje, mljevenje jestivog dijela cijelog ili oguljenog voća bez izdvajanja soka.

3) koncentrisana voćna kaša

Koncentrisana voćna kaša je proizvod koji se dobija iz voćne kaše fizičkim uklanjanjem određene količine vode.

Aroma koja je dobijena primjenom odgovarajućih fizičkih postupaka i u potpunosti iz iste vrste voća može biti vraćena u koncentrisanu voćnu kašu.

4) aroma

Povratne arome se dobijaju tokom prerade voća primjenom odgovarajućih fizičkih postupaka, koji se primjenjuju u cilju zadržavanja, očuvanja ili stabilizacije kvaliteta arome, a uključuju cijedenje, ekstrakciju, destilaciju, filtraciju, adsorpciju, isparavanje, frakcionisanje i koncentrisanje.

Aroma se proizvodi od jestivih dijelova voća, a može se proizvoditi od hladno cijedenog ulja od kore citrusa i jezgra koštice.

5) šećeri:

- 1) polubijeli šećer;
- 2) bijeli šećer;
- 3) ekstra-bijeli šećer;
- 4) šećerni rastvor;
- 5) invertni šećerni rastvor;
- 6) invertni šećerni sirup;
- 7) glukozni sirup;
- 8) osušeni glukozni sirup;
- 9) dekstroza i dekstrozni monohidrat;
- 10) dekstroza ili anhidrovana dekstroza;
- 11) fruktoza;
- 12) fruktozni sirup;
- 13) šećer iz voća.

6) med

7) pulpa ili čestice voćnog tkiva

Pulpa ili čestice voćnog tkiva su proizvodi koji se dobijaju od jestivih dijelova voća iste vrste bez izdvajanja soka, a kod voća citrusa, pulpa i čestice voćnog tkiva dobijaju se iz endokarpa.

5. Posebni zahtjevi kvaliteta za voćne

nektare Voćni nektar proizveden od

Minimalna količina soka i/ili kaše (u % po zapremini finalnog proizvoda)

1. Voća s kiselim sokom koji nijesu pitki u izvornom stanju

Marakuja	25
Quito naranjillos	25
Crna ribizla	25
Bijela ribizla	25
Crvena ribizla	25
Ogrozd	30
Pasji/vučji trn	25
Trnjina	30
Šljiva	30
Druge vrste šljiva	30
Jarebika	30
Šipak (plodovi <i>Rosa sp.</i>)	40
Višnja	35
Trešnja	40
Borovnica	40
Zova	50
Malina	40
Kajsija	40
Jagoda	40
Dud/kupina	40
Brusnica	30
Dunja	50
Limun i limeta	25
Ostalo voće koje pripada ovoj grupi	25

2. Voća manje kisjelosti, kašasto ili jako aromatično čiji sokovi nijesu pitki u izvornom stanju

Mango	25
Banane	25
Guava	25
Papaja	25
Liči	25
Acerola	25
Guanabana	25