

1735

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 30 września 2003 r.

w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych

Na podstawie art. 15 pkt 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2001 r. Nr 5, poz. 44, i Nr 154, poz. 1802 oraz z 2002 r. Nr 135, poz. 1145 i Nr 166, poz. 1360) zarządza się, co następuje:

§ 1. Określa się szczegółowe wymagania w zakresie jakości handlowej następujących wyrobów:

- 1) soków owocowych;
- 2) soków owocowych odtworzonych z zagęszczonego soku owocowego;
- 3) soków owocowych zagęszczonych (koncentratów owocowych);
- 4) soków owocowych w proszku;
- 5) nektarów owocowych.

§ 2. Podczas wytwarzania wyrobów, o których mowa w § 1, można stosować mechaniczne procesy ekstrakcji lub stosować następujące substancje pomagające:

- 1) enzymy pektolityczne;
- 2) enzymy proteolityczne;
- 3) enzymy amylolityczne;
- 4) żelatynę spożywczą;
- 5) taniny;
- 6) bentonit;
- 7) żel krzemionkowy;
- 8) węgiel drzewny;
- 9) chemicznie obojętne środki wspomagające filtrowanie i strącanie, w tym:
 - a) perlit,
 - b) płukaną ziemię okrzemkową,
 - c) celulozę,
 - d) nierozpuszczalny poliamid,
 - e) poliwinylpolipyrrolidon,
 - f) polistyren.

§ 3. Niezależnie od czynności i substancji, o których mowa w § 2, podczas wytwarzania:

- 1) soków owocowych zagęszczonych (koncentratów owocowych) — można stosować procesy technologiczne oparte na metodach fizycznych, w tym dyfuzję jadalnej części owoców, z wyłączeniem winogron;
- 2) soków, o których mowa w § 1 pkt 1—4, otrzymywanych z owoców cytrusowych — można stosować chemicznie obojętne środki wspomagające adsorpcję, spełniające wymagania określone w przepisach o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w celu zmniejszenia zawartości limonoidów i narynginy, bez znaczącego oddziaływania na zawartość glikozydów limonoidów, kwasów, cukrów i składników mineralnych;

3) soków owocowych otrzymanych z winogron:

- a) w przypadku użycia winogron poddanych sulfatacji dwutlenkiem siarki — można stosować desulfatację metodami fizycznymi, przy czym zawartość całkowitej ilości dwutlenku siarki w końcowym wyrobie nie może być większa niż 10 mg na litr,
- b) można przywracać sole kwasu winowego.

§ 4. 1. Do wyrobów:

- 1) o których mowa w § 1:
 - a) w celu korekcji smaku kwaśnego można dodawać sok cytrynowy lub sok cytrynowy zagęszczony w ilości 3 g na litr, w przeliczeniu na bezwodny kwas cytrynowy,
 - b) można dodawać witaminy lub składniki mineralne,
 - c) można dodawać substancje dodatkowe, zgodne z przepisami w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych, substancji pomagających w przetwarzaniu i warunków ich stosowania;
- 2) o których mowa w § 1 pkt 1 — 4, jeżeli wyroby te nie są wytworzone z gruszek lub winogron, można dodawać cukry w ilości:
 - a) nie większej niż 15 g na litr soku — w celu korekcji smaku kwaśnego,
 - b) nie większej niż 150 g na litr soku — w celu dośłodzenia;
- 3) dopuszcza się stosowanie dwutlenku węgla jako składnika.

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej — rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 29 marca 2002 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 32, poz. 305).

2. Dodanie substancji, o których mowa w ust. 1 pkt 1 lit. c, w celu korekcji smaku kwaśnego wyrobu jest dopuszczalne, jeżeli nie zastosowano w tym celu soku cytrynowego lub soku cytrynowego zagęszczonego, o których mowa w ust. 1 pkt 1 lit. a.

3. Łączna ilość cukrów dodana w celu korekcji smaku kwaśnego i w celu dosłodzenia, wyrażona jako sucha masa, nie może być większa niż 150 g na litr soku.

§ 5. Do tego samego soku owocowego nie dodaje się jednocześnie cukrów i soku cytrynowego lub soku cytrynowego zagęszczonego albo regulatorów kwasowości, o których mowa w przepisach w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych, substancji pomagających w przetwarzaniu i warunków ich stosowania.

§ 6. 1. Do soku owocowego można dodać aromat, miążgę i komórki mięszu, które były uprzednio oddzielone od tego samego soku podczas procesu jego wytwarzania.

2. Do soku owocowego odtworzonego z zagęszczonego soku owocowego można dodać aromat, miążgę i komórki mięszu, które były uprzednio oddzielone od tego samego soku lub od tego samego rodzaju soku podczas procesu jego wytwarzania.

§ 7. Podczas wytwarzania nektarów owocowych można:

- 1) dodawać cukry lub miód w ilości nie większej niż 20 % wagowo w stosunku do wyrobu końcowego;
- 2) zastąpić cukry całkowicie lub częściowo substancjami słodzącymi w przypadku wytwarzania nektarów owocowych bez dodatku cukrów lub z niską wartością energetyczną;
- 3) nie stosować dodatku cukrów, miodu lub substancji słodzących w przypadku użycia osobno lub zmieszanych razem moreli i owoców, o których mowa w załączniku nr 2 do rozporządzenia w częściach II i III.

§ 8. 1. Szczegółowe wymagania w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych są określone w załączniku nr 1 do rozporządzenia.

2. Minimalną zawartość soków owocowych lub przecierów owocowych w nektarach owocowych określa załącznik nr 2 do rozporządzenia.

§ 9. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 12 lipca 2004 r.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *W. Olejniczak*

Załączniki do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003 r. (poz. 1735)

Załącznik nr 1

SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA W ZAKRESIE JAKOŚCI HANDLOWEJ SOKÓW I NEKTARÓW OWOCOWYCH

Soki owocowe

1. Soki owocowe są wyrobami zdolnymi do fermentacji, lecz niesfermentowanymi, otrzymanymi z jednego lub większej ilości gatunków zdrowych, dojrzałych, świeżych lub schłodzonych owoców, posiadającymi barwę, smak i zapach charakterystyczne dla danego gatunku owoców, z których są otrzymywane.

2. W przypadku soku owocowego z owoców cytrusowych sok ten otrzymuje się z endokarpu (owocni wewnętrznej), z wyjątkiem soku z lim, który może być otrzymywany z całych owoców wyłącznie w wyniku procesu produkcyjnego, w którym udział składników pochodzących z zewnętrznych części owoców jest znikomy.

Soki owocowe odtworzone z zagęszczonego soku owocowego

1. Soki owocowe odtworzone z zagęszczonego soku owocowego są wyrobami otrzymywanymi przez:

- 1) odtworzenie udziału wody usuniętej w procesie zagęszczania soku oraz
- 2) przywrócenie aromatu oraz, gdy jest to wskazane, miążgi i komórek mięszu, usuniętych z soku, lecz odzyskanych w procesie wyrobu.

2. Dodana woda stosowana przy odtwarzaniu spełnia wymagania wody przeznaczonej do spożycia i na potrzeby gospodarcze, określone w przepisach o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia. Otrzymany sok owocowy posiada cechy organoleptyczne i analityczne odpowiadające co najmniej średniej jakości soku owocowego uzyskanego z owoców tego samego rodzaju.

Zagęszczone soki owocowe

Zagęszczone soki owocowe są wyrobami otrzymanymi z jednego lub więcej rodzajów soków owocowych przez usunięcie metodami fizycznymi określonej części zawartej w nich wody. W przypadku przeznaczania produktu do bezpośredniego spożycia, usuwa się co najmniej 50 % zawartości wody z tego soku.

Soki owocowe w proszku

Soki owocowe w proszku są wyrobami otrzymanymi z jednego lub więcej rodzajów soków przez usunięcie metodami fizycznymi praktycznie całej zawartości wody.

Nektary owocowe

Nektary owocowe są wyrobami zdolnymi do fermentacji, lecz niesfermentowanymi, otrzymanymi przez dodanie wody oraz cukrów lub miodu do:

- 1) soku owocowego;
- 2) soku owocowego odtworzonego z zagęszczonego soku owocowego;
- 3) zagęszczonego soku owocowego;
- 4) soku owocowego w proszku;
- 5) przecieru owocowego;
- 6) mieszaniny wyrobów, o których mowa w pkt 1—5.

Surowce

1. Owoce — świeże, zdrowe, bez objawów zepsucia, zawierające wszystkie naturalnie występujące składniki, o stanie dojrzałości odpowiednim dla przetwórstwa; pomidory nie są uważane za owoce.

2. Przecier owocowy — produkt zdolny do fermentacji, lecz niesfermentowany, uzyskany przez przetarcie części jadalnej całych lub obranych owoców, bez oddzielenia soku.

3. Zagęszczony przecier owocowy — produkt uzyskany z przecieru owocowego przez usunięcie metodami fizycznymi określonej części zawartej w nim wody.

4. Miazga lub komórki miąższu — produkty uzyskane z jadalnych części owoców tego samego rodzaju, bez oddzielenia soku. W przypadku owoców cytrusowych miazga lub komórki miąższu są woreczka-

mi (komórkami) sokowymi, uzyskanymi z endokarpu (owocni wewnętrznej).

5. Cukry:

- 1) do produkcji soków owocowych odtworzonych z zagęszczonych soków owocowych stosuje się:
 - a) cukier przemysłowy,
 - b) cukier lub cukier biały,
 - c) cukier rafinowany,
 - d) roztwór cukru,
 - e) roztwór cukru inwertowanego,
 - f) syrop cukru inwertowanego,
 - g) syrop glukozowy,
 - h) syrop glukozowy w proszku,
 - i) dekstrozę lub monohydrat dekstrozy,
 - j) dekstrozę lub dekstrozę bezwodną,
 - k) fruktozę,
 - l) syrop fruktozowy;

2) do produkcji soków owocowych — stosuje się cukry, o których mowa w pkt 1, zawierające wodę w ilości mniejszej niż 2 %;

- 3) do produkcji nektarów owocowych stosuje się:
 - a) cukry, o których mowa w pkt 1,
 - b) cukry otrzymane z owoców.

6. Miód — naturalny słodki produkt, wytwarzany przez pszczoły z:

- 1) nektaru roślin lub
- 2) wydzielin żywych części roślin, lub
- 3) wydaliny owadów ssących soki żywych części roślin, które przetwarzają poprzez łączenie z ich własnymi specyficznymi substancjami, a następnie składają, odparowują i pozostawiają do dojrzewania w plastrach.

Załącznik nr 2

MINIMALNA ZAWARTOŚĆ SOKÓW OWOCOWYCH LUB PRZECIERÓW OWOCOWYCH W NEKTARACH OWOCOWYCH

Rodzaj nektaru owocowego	Minimalna zawartość soku lub przecieru w % obj. produktu końcowego
1	2
Część I. Nektar owocowy z owoców o wysokiej kwasowości, z których sok nie nadaje się do bezpośredniego spożycia: — owoce passiflory	25

1	2
<ul style="list-style-type: none"> — quito naranjillos — czarne porzeczki — białe porzeczki — czerwone porzeczki — agrest — owoce rokitnika — owoce tarniny — śliwki — śliwki węgierki — owoce jarzębiny — owoce dzikiej róży — wiśnie właściwe (kwaśne) — inne odmiany wiśni — czarne jagody — owoce bzu czarnego — maliny — morele — truskawki — owoce morwy/jeżyny — żurawiny — owoce pigwy — cytryny i limy — inne owoce tej grupy 	<ul style="list-style-type: none"> 25 25 25 25 30 25 30 30 30 30 40 35 40 40 50 40 40 40 40 40 50 25 25
<p>Część II. Nektar owocowy z owoców o niskiej kwasowości, papkowatej konsystencji lub wysokiej zawartości substancji aromatycznych, z których sok nie nadaje się do bezpośredniego spożycia</p> <ul style="list-style-type: none"> — mango — banany — gujawa — papaja — liczi — acerole (azeroles) — flaszowiec miękkościernisty (soursop) — flaszowiec siatkowaty lub flaszowiec peruwiański (bullock's heart lub custard apple) — flaszowiec łuskowaty (sugar apples) — granaty — owoce nerkowca — śliwiec purpurowy (spanish plums) — śliwiec (umbu) — inne owoce tej grupy 	<ul style="list-style-type: none"> 25 25 25 25 25 25 25 25 25 25 25 25 25 25
<p>Część III. Nektar owocowy z owoców, z których sok nadaje się do bezpośredniego spożycia:</p> <ul style="list-style-type: none"> — jabłka — gruszki — brzoskwinie 	<ul style="list-style-type: none"> 50 50 50

1	2
— owoce cytrusowe oprócz cytryn i lim	50
— ananasy	50
— inne owoce tej grupy	50