

## **PRAVILNIK**

### **O VOĆNIM SOKOVIMA, VOĆNIM NEKTARIMA I SLIČNIM PROIZVODIMA**

#### **DIO PRVI - OPĆE ODREDBE**

##### **Članak 1.**

###### **(Predmet)**

Pravilnikom o voćnim sokovima, voćnim nektarima i sličnim proizvodima (u daljnjem tekstu: Pravilnik) propisuju se opći zahtjevi i uvjeti za proizvodnju, stavljanje na tržište, deklariranje voćnih sokova, voćnih nektara i sličnih proizvoda.

##### **Članak 2.**

###### **(Definicije)**

- (1) Naziv proizvoda, definicije, svojstva, dopušteni sastojci i postupci koji se rabe u proizvodnji proizvoda iz članka 1. ovoga Pravilnika propisani su u Aneksu I, a posebno deklariranje ili označavanje pojedinih proizvoda iz istoga Aneksa propisano je u Aneksu IV.
- (2) Definicije sirovina propisane su u Aneksu II, a posebne odredbe za voćne nektare u Aneksu III ovoga Pravilnika.
- (3) Aneksi I, II, III i IV sastavnim su dijelom ovoga Pravilnika.

##### **Članak 3.**

###### **(Dopuštena uporaba aditiva i drugih tvari)**

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

- a) rabiti aditive i pomoćne tvari, sukladno posebnom propisu o uvjetima uporabe prehrambenih aditiva u hrani namijenjenoj prehrani ljudi;
- b) dodavati vitamine, mineralne tvari i tvari za zaslađivanje, sukladno propisima o hrani namijenjenoj posebnim prehrambenim potrebama.

##### **Članak 4.**

###### **(Upakirani proizvodi)**

Upakirani proizvodi koji se stavljaju na tržište moraju zadovoljavati odredbe propisa za upakirane proizvode, nazivnu količinu punjenja, označavanje nazivnih količina i dopuštena odstupanja.

#### **DIO DRUGI - DEKLARIRANJE ILI OZNAČAVANJE PROIZVODA**

##### **Članak 5.**

###### **(Primjena propisa o deklariranju)**

Na proizvode iz Aneksa I ovoga Pravilnika primjenjuju se odredbe posebnog propisa o općem deklariranju ili označavanju upakiranih proizvoda, kao i posebne odredbe ovoga Pravilnika koje se odnose na deklariranje ili označavanje proizvoda.

## Članak 6.

### **(Zahtjevi za označavanje proizvoda)**

- (1) Nazivi proizvoda iz Aneksa I ovoga Pravilnika mogu se rabiti samo za označavanje proizvoda koji ispunjavaju propisane zahtjeve za te proizvode (Aneks II, Aneks III i Aneks IV ovoga Pravilnika) i tako označeni stavljati u promet.
- (2) Dopušteno je isticanje slika voća na navedenim proizvodima ukoliko ispunjavaju uvjete propisane ovim Pravilnikom.

## Članak 7.

### **(Navođenje voća u nazivu proizvoda)**

- (1) Ako je proizvod proizveden od samo jedne vrste voća, riječ "voće" ili "voćni" npr. voćni sok ili voćni nektar, zamjenjuje se imenom voća ili je naziv popraćen opisom koji ne sadrži riječ "voće", npr. sok od višnje, nektar od višnje i sl.
- (2) Ako je proizvod proizveden od dvije ili više vrsta voća, osim kada je upotrijebljen limunov sok pod uvjetima iz Aneksa I, Poglavlje II./1, stavak (5) ovoga Pravilnika, naziv proizvoda mora biti dopunjen imenima upotrijebljenih vrsta voća prema udjelu voćnog soka ili kaše, danih padajućim redom s obzirom na količinu voća ili kaše.
- (3) Ako je proizvod proizveden od tri ili više vrsta voća, imena upotrijebljenih vrsta voća u nazivu proizvoda mogu biti zamijenjena izrazom "od više vrsta voća" ili navođenjem broja vrsta upotrijebljenog voća, npr. "od šest vrsta voća".

## Članak 8.

### **(Posebni navodi na deklaraciji)**

- (1) Ako je voćnom soku dodan šećer u svrhu zaslađivanja, prema odredbama Aneksa I, Poglavlje II./1, stavak (4) ovoga Pravilnika, u nazivu proizvoda mora stajati riječ "zaslađen" ili riječi: "s dodanim šećerom", iza koje se navodi i maksimalna količina dodanoga šećera, računato na suhu tvar izraženu u g/l gotovoga proizvoda.
- (2) Prilikom vraćanja proizvoda iz Aneksa I, Poglavlje I. ovoga Pravilnika u njihovo prvotno stanje uz pomoć tvari nužnih za ovaj proces, na deklaraciji nije potrebno navoditi popis sastojaka upotrijebljenih u tu svrhu.
- (3) Dodavanje voćnom soku dodatne pulpe ili čestica voćnog tkiva kako je definirano u Aneksu II/6 ovog Pravilnika, mora se naznačiti na deklaraciji.
- (4) Ako je voćni sok ili voćni nektar od jedne ili više vrsta voća, djelomično ili potpuno proizveden od koncentriranog voćnog soka, na deklaraciji se mora jasno vidjeti, u istom vidnom polju s nazivom proizvoda, naznaka "proizvedeno od koncentriranog..." ili "djelomično proizvedeno od koncentriranog...".

## Članak 9.

### **(Deklariranje mješavina voćnog soka i voćnog nektara)**

- (1) Za mješavine voćnog soka i voćnog soka od koncentriranog voćnog soka, te voćnog nektara proizvedenog u potpunosti ili djelomično od jednog ili više koncentriranih proizvoda, na deklaraciji blizu naziva proizvoda, istaknuto jasno vidljivim slovima, mora se navesti "proizvedeno od koncentriranog...", odnosno "djelomično proizvedeno od koncentriranog...".

(2) Za voćne nektare na deklaraciji mora se navesti najmanja količina voćnog soka, voćne kaše ili smjese tih sastojaka riječima "udio iz voća: najmanje...%" kao u Aneksu III ovoga Pravilnika, a naziv proizvoda i ovaj podatak moraju biti u istom vidnom polju.

Članak 10.

**(Posebno deklariranje koncentriranog voćnog soka)**

(1) Na deklaraciji koncentriranog voćnog soka koji nije namijenjen krajnjem potrošaču mora se navesti količina dodanog šećera ili limunovog soka, kao i drugih dopuštenih tvari za reguliranje kiselosti, sukladno propisima o dopuštenim prehrambenim aditivima u hrani.

(2) Ovaj podatak mora biti naznačen na ambalaži, naljepnici, privjesku ili popratnom dokumentu.

Članak 11.

**(Deklariranje L-askorbinske kiseline)**

Ukoliko dodana L-askorbinska kiselina ima funkciju antioksidansa, ne smije se deklarirati kao vitamin C.

DIO TREĆI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 12.

**(Utvrđivanje usklađenosti)**

(1) Službene kontrole i inspekcijski nadzor nad provedbom ovoga Pravilnika bit će provođene sukladno valjanim zakonskim propisima.

(2) Za utvrđivanje usklađenosti proizvoda s općim zahtjevima propisanim ovim Pravilnikom u svrhu službene kontrole i inspekcijskog nadzora mogu se koristiti metode propisane posebnim propisom, kao i druge validirane i međunarodno priznate metode.

Članak 13.

**(Prestanak primjene odredbi)**

Danom stupanja na snagu ovoga Pravilnika prestaje primjena odredbi od članka 47-60. i odredbi od članka 129-133. Pravilnika o kvaliteti proizvoda od voća, povrća, pečuraka i pektinskih preparata ("Službeni list SFRJ", br. 1/79, 20/82 i 74/90), kojima se propisuje kvalitet voćnih sokova, voćnih nektara i sličnih proizvoda.

Članak 14.

**(Primjena Pravilnika)**

Proizvodi koji su označeni prema odredbama članka 13. navedenog Pravilnika mogu biti u prometu najduže 24 mjeseca od dana stupanja na snagu ovog Pravilnika.

Članak 15.

**(Stupanje na snagu)**

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmoga dana od dana objave u "Službenom glasniku BiH".

---

Predsjedatelj  
Vijeća ministara BiH  
dr. **Nikola [pirić**, v. r.

## **ANEKS I**

### **POGLAVLJE I. NAZIV PROIZVODA, DEFINICIJE I OSOBINE**

#### ***1.a. Voćni sok***

- (1) Voćni sok je proizvod koji nije fermentirao, ali je sposoban za fermentaciju, a nastaje direktnom mehaničkom preradom jedne ili više vrsta zdravog, tehnološki zrelog, svježeg ili primjenom niskih temperatura konzerviranog voća.
- (2) Boja, aroma, okus i miris voćnog soka moraju biti karakteristični za voće iz kojega je sok proizveden.
- (3) Aroma, pulpa i čestice voćnog tkiva koji se tijekom prerade izdvajaju, mogu biti naknadno vraćeni istom soku.
- (4) U slučaju citrus voća, sok se proizvodi od voćnog mesa (endokarpa).
- (5) Limetin sok, može biti dobiven iz cijelog voća odgovarajućim tehnološkim postupkom, pri čemu je udio sastojaka iz vanjskog dijela ploda (egzokarpa) sveden na minimum.

#### ***1.b. Voćni sok iz koncentriranog voćnog soka***

- (1) Voćni sok iz koncentriranog voćnog soka je proizvod koji se dobiva tako što se koncentriranom voćnom soku ponovno doda ona količina vode koja je izdvojena prilikom koncentriranja, aroma po potrebi, pulpa i čestice voćnog tkiva, također izdvojeni prilikom koncentriranja i ponovno dodani prilikom proizvodnje tog ili voćnog soka iste vrste.
- (2) Voda koja se dodaje mora biti sukladna važećim propisima za pitku vodu i pripremljena odgovarajućim postupcima za proizvodnju voćnog soka.
- (3) Proizvod dobiven na takav način mora imati senzorne i fizičko-kemijske osobine, kakve bi imao da je proizveden iz voća iste vrste sukladno odredbama 1.a. ovog Poglavlja.

#### ***2. Koncentrirani voćni sok***

- (1) Koncentrirani voćni sok je proizvod koji se dobiva fizičkim izdvajanjem određene količine vode iz voćnog soka jedne ili više vrsta voća.
- (2) Ukoliko je proizvod namijenjen konačnom potrošaču, količina izdvojene vode mora biti najmanje 50% od početne zapremine.

#### ***3. Dehidrirani voćni sok ili voćni sok u prahu***

Dehidrirani voćni sok ili voćni sok u prahu je proizvod koji se dobiva izdvajanjem gotovo ukupne količine vode iz voćnog soka jedne ili više vrsta odgovarajućim fizičkim postupcima.

#### **4.a. Voćni nektar**

- (1) Voćni nektar je proizvod koji nije fermentirao, ali je sposoban za fermentaciju, dobiven dodatkom vode, šećera i/ili meda proizvodima definiranim u Poglavlju I. pod 1.a., 1.b., 2. i 3. ovog Aneksa, voćnim kašama ili mješavini tih proizvoda i kao takav je sukladan Aneksu III ovog Pravilnika.
- (2) Dodavanje šećera i/ili meda je dozvoljeno najviše do 20% od ukupne mase gotovog proizvoda.
- (3) U slučaju kada su voćni nektari proizvedeni bez dodavanja šećera ili s niskom energetsom vrijednošću, šećeri mogu biti zamijenjeni u cijelosti ili djelomično sa sladilima sukladno posebnom propisu o uporabi sladila u hrani.
- (4) 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 Aneksu III ovog Pravilnika.
- (5) Voćni sok, voćni sok iz koncentriranog voćnog soka i voćni nektar koji se stavlja u promet u pogledu kakvoće pored senzornih svojstava mora da zadovoljava uvjete navedene u smjernicama - vodičima za voćne sokove, voćne sokove od koncentrata i voćne nektare.

#### **4.b. Dozvoljena odstupanja**

U proizvodnji nektara od jedne ili više vrsta voća koje su navedene u Aneksu III, dijelu tablice 2. i 3. ovog Pravilnika i marelice se mogu upotrebljavati pojedinačno ili u mješavini, bez dodatka šećera, meda i/ili sladila.

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

### **1. Dozvoljeni sastojci**

- (1) Sukladno članku 3. ovog Pravilnika, proizvodima navedenim u Poglavlju I. ovog Aneksa, može se dozvoliti dodatak vitamina i minerala, sukladno posebnom propisu o hrani namijenjenoj za posebne prehrambene potrebe.
- (2) Voćnom soku mogu se ponovno vratiti aroma, pulpa i čestice voćnog tkiva izdvojeni iz istog soka tijekom proizvodnje, dok se voćnom soku od koncentriranog voćnog soka (1.b.) može ponovno vratiti aroma, pulpa i voćni dijelovi izdvojeni iz soka iste vrste.
- (3) Grožđanom soku je dozvoljeno ponovno dodavanje soli vinske kiseline.
- (4) Proizvodima navedenim u Aneksu I, Poglavlje I. ovog Pravilnika, osim sokova kruške i grožđa, dozvoljeno je dodavanje šećera:
  - a) u svrhu podešavanja kiselosti (indeksa slasti): količina dodanog šećera (izražena kao suha tvar) ne smije prelaziti 15 g po litru soka;
  - b) u svrhu zaslađivanja: količina dodanog šećera (izražena kao suha tvar) ne smije prelaziti 150 g po litru soka, pod uvjetom da ukupna količina dodanog šećera za podešavanje kiselosti (indeksa slasti) i zaslađivanja ne prelazi 150 g po litru soka.
- (5) Proizvodima navedenim u Aneksu I, Poglavlje I. ovog Pravilnika, za reguliranje kiselosti dozvoljeno je dodavanje limunovog soka i/ili koncentriranog soka od limuna u količini do 3 g po litru soka, izraženo kao anhidrid limunske kiseline.
- (6) Dozvoljeno je dodavanje ugljičnog dioksida (CO<sub>2</sub>).

(7) Zabranjeno je dodavanje u isti voćni sok zajedno i šećera i soka od limuna (koncentriranog ili nekoncentriranog), kao i tvari za reguliranje kiselosti, prema posebnom propisu o uporabi prehrambenih aditiva osim boja i zaslađivača/sladila u hrani.

## **2. Dozvoljeni postupci prerade i tvari koje se koriste u proizvodnji**

Pri proizvodnji voćnih sokova, nektara i sličnih proizvoda, dozvoljeni su sljedeći postupci i tvari:

- a) mehanički postupci ekstrakcije;
- b) uobičajeni fizikalni postupci, uključujući proces difuzije vode iz jestivih dijelova voća, osim za sokove od grožđa, koji se koriste za proizvodnju koncentriranih voćnih sokova, pod uvjetom da zadovoljavaju zahtjeve iz Poglavlja I./1.a. i 1.b. ovog Aneksa;
- c) sok od grožđa, za koji je grožđe obrađeno sumpor-dioksidom, dozvoljena je desulfitizacija fizičkim postupcima, pod uvjetom da ukupna količina SO<sub>2</sub> u konačnom proizvodu ne prelazi 10 mg/l;
- d) pektolitički enzimi;
- e) proteolitički enzimi;
- f) amilolitički enzimi;
- g) jestivi želatin;
- h) tanini;
- i) bentoniti;
- j) silika aerogel;
- k) aktivni ugalj;
- l) ugljični dioksid;
- m) azot;
- n) kemijski-inertna sredstva za filtraciju i taloženje koja odgovaraju propisima o materijalima i proizvodima koji dolaze u neposredan dodir s hranom (perlit, isprana diatomejska zemlja, celuloza, nerastvorljivi poliamid, polistiren, polivinilpolipirrolidon);
- o) kemijski-inertna sredstva za adsorpciju koja odgovaraju propisima o materijalima i proizvodima koji dolaze u neposredan dodir s hranom te se koriste za smanjivanje količine limonena i naringina u sokovima od citrusa, pri tome ne mijenjajući sadržaj limonin glukozida, kiselina, šećera (uključujući oligosaharide) ili mineralne tvari.

## **ANEKS II**

### **DEFINICIJE SIROVINA**

#### **1. Voće**

Voće, svježe ili konzervirano niskim temperaturama, mora biti zdravo, bez znakova kvarenja (bez stranih primjesa), u stadiju tehnološke zrelosti u kome sadrži sve osnovne sastojke i zadovoljava osobine potrebne za proizvodnju. U voće se ne ubraja rajčica.

## **2. Voćna kaša**

Voćna kaša je proizvod koji nije fermentirao, ali je sposoban za fermentaciju, dobiven pasiranjem cijelog (svježeg ili konzerviranog niskim temperaturama) ili oguljenog voća bez izdvajanja soka.

## **3. Koncentrirana voćna kaša**

Koncentrirana voćna kaša je proizvod koji se dobiva od voćne kaše, izdvajanjem određene količine vode fizičkim postupkom.

## **4. [ećeri**

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

- a) polubijeli ili bijeli šećer,
- b) ekstra bijeli šećer,
- c) šećerna otopina,
- d) invertna šećerna otopina,
- e) invertni šećerni sirup,
- f) glukozni sirup,
- g) glukozni sirup sušeni,
- h) dekstroza monohidrat,
- i) fruktoza,
- j) fruktozni sirup.

(2) Za proizvodnju voćnog soka dozvoljeno je korištenje šećera, navedenih pod 4. stavkom (1) ovog Aneksa, koji sadrže manje od 2% vode.

(3) U proizvodnji voćnog nektara mogu se koristiti i šećeri porijeklom od voća.

## **5. Med**

Med je proizvod definiran posebnim propisom o medu i proizvodima od meda.

## **6. Pulpa i čestice voćnog tkiva**

(1) Pulpa i čestice voćnog tkiva se dobivaju iz jestivog dijela ploda iste vrste, bez izdvajanja soka.

(2) Kod voća citrusa, pulpa i čestice voćnog tkiva se dobivaju iz voćnog mesa (endokarpa).

### ANEKS III

#### POSEBNE ODREDBE ZA VOĆNE NEKTARE

<b>Redni broj</b>	<b>Voće od kojeg je nektar proizveden</b>	<b>Minimalna količina soka i/ili kaše (volumni% gotovog proizvoda)</b>
<b>Dio 1. Voće čiji sokovi nisu pitki u izvornom stanju</b>		
1.	Marakuja	25
2.	Lulo	25
3.	crni ribiz	25
4.	bijeli ribiz	25
5.	crveni ribiz	25
6.	Ogrozd	30
7.	pasji trn ( <i>Hippophae rhamnoides L.</i> )	25
8.	Trnjina	30
9.	Šljiva	30
10.	druge vrste šljiva	30
11.	Jarebika	30
12.	šipurak, šipak (plodovi <i>Rosa sp.</i> )	40
13.	drenjina ( drenjak)	25
14.	Višnja	35
15.	ostale vrste voća roda <i>Prunus</i>	40
16.	Borovnica	40
17.	crna bazga (zova)	50
18.	Malina	40
19.	marelica (kajsija)	40
20.	Jagoda	40
21.	dud/kupina	40
22.	Brusnica	30
23.	Dunja	50
24.	limun i limeta	25
25.	ostalo voće koje pripada ovoj skupini	25
<b>Dio 2. Voće slabije kiselosti, kašasto ili jako aromatično čiji sokovi nisu pitki nakon cijedenja ili pasiranja u izvornom stanju</b>		
26.	Mango	25
27.	Banana	25
28.	Guava	25
29.	Papaja	25
30.	liči ( <i>Litchi chinensis</i> )	25
31.	acerola	25
32.	guanabana ( <i>Annona muricata L.</i> )	25
33.	mrežasta anona ( <i>Annona reticulata L.</i> )	25



34.	ljuskasta anona ( <i>Annona squamosa L.</i> )	25
35.	šipak (nar)	25
36.	indijski orašćić	25
37.	šljiva mombin ( <i>Spondias purpurea L.</i> )	25
38.	umbu ( <i>Spondias tuberosa Arruda</i> )	25
39.	ostalo voće koje pripada ovoj skupini	25
<b>Dio 3. Voće čiji su sokovi pitki nakon cijedenja ili pasiranja u izvornom stanju</b>		
40.	Jabuke	50
41.	Grožđe	50
42.	Kruške	50
43.	Breskve	50
44.	citrus voće osim limuna i limete	50
45.	Ananas	50
46.	ostalo voće koje pripada ovoj skupini	50

**Napomena:**

Pri proizvodnji nektara od dvije ili više vrsta voća minimalna količina soka i/ili kaše će se računati padajućim redoslijedom s obzirom na količinu upotrijebljenog voća od kojeg je nektar proizveden.

## ANEKS IV

### POSEBNO DEKLARIRANJE ILI OZNAČAVANJE PROIZVODA IZ ANEKSA I

**Posebno deklariranje ili označavanje pojedinih proizvoda iz Aneksa I odnosi se na specifične nazive za voćne sokove ili voćne nektare proizvedene u pojedinim zemljama, kao:**

- a) „vruchtendrank“ - za voćne nektare,
- b) „süßmost“- koristi se samo zajedno s nazivom proizvoda „fruchtsaft“ ili „fruchtnektar“:
  - 1) za voćne nektare dobivene isključivo od voćnog soka, koncentriranog voćnog soka ili mješavine ovih proizvoda, neodgovarajućih za konzumiranje u prirodnom stanju zbog velike kiselosti,
  - 2) za voćni sok dobiven iz kruške, po potrebi s dodatkom jabuke, bez dodanog šećera,
- c) „succo e polpa“ ili „sumo e polpa“- za voćne nektare dobivene isključivo iz voćne kaše i/ili koncentrirane voćne kaše,
- d) „æblemest“- za sok jabuke bez dodanog šećera,
- e) „sur .....saft“- zajedno s nazivom (na danskom jeziku) korištenog voća za sok bez dodanog šećera dobivenog od crne ribizle, trešnje, crvene ribizle, bijele ribizle, maline, jagode:
  - 1) „sød .....saft“ ili „sødet .....saft“ zajedno s nazivom (na danskom jeziku) korištenog voća za sok dobiven od ovog voća, s više od 200 g dodanog šećera po litru.
- f) „äpplemust“- za sok jabuke bez dodanog šećera,
- g) „mosto“- sinonim za sok grožđa.