

Врз основа на член 8 став 1 од Законот за безбедност на храната и на производите и мате-ријалите што доаѓаат во контакт со храната (“Службен весник на Република Македонија”, бр. 54/ 2002), министерот за здравство 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 безбедноста на овошните сокови и одредени слични производи.

**Член 2**

Одделни изрази употребени во овој правилник го имаат следното значење:

- “Овошје” се сите видови овошје освен доматиите кои не се сметаат за овошје;
- “Овошно пире “ е неферментиран производ добиен со пасирање на делот за јадење на целото или излупено овошје без отстранување на сокот;
- “Концентрирано овошно пире” е производ добиен со отстранување со примена на физички методи на одреден дел од водната содржина на овошното пире;
- “Пулпа” или “клетки” се производи добиени од делот за јадење на овошјето од истиот вид, без отстранување на сокот.

За цитрусните сокови, пулпа или клетки се соковите торбички добиени од ендокарпот.

**Член 3**

Овошен сок во смисла на овој правилник е неферментиран производ добиен од здраво, зрело, свежо, оладено или замрзнато овошје, од еден или повеќе видови овошје, изменети заедно, со карактеристична за сокот на овошјето од кој е добиен, боја, арома и вкус. Аромата, пулпата и клетките од сокот кои се издвоени во текот на производството, можат да бидат повторно вратени во истиот сок.

Сок од цитрусно овошје во смисла на овој правилник е сок добиен од ендокарпот.

Сок од лимон може да биде добиен од цело овошје со соодветни технолошки постапки со кои содржината на состојките од надворешните делови на овошјето е сведена на минимум.

**Член 4**

Овошен сок од концентрат во смисла на овој правилник е производ кој е добиен со додавање на концентриран овошен сок на количина на вода сразмерна на количината на вода издвоена при процесот на концентрирање на овошниот сок и повторно додавање на аромата и кога е соодветно на пулпата и клетките кои се издвоени од овошниот сок или овошниот сок од истиот вид при процесот на концентрирање.

Додадената вода во овошниот сок од концентрат треба да има органолептички, хемиски и микробиолошки карактеристики кои обезбедуваат зачувување на специфичните карактеристики на овошниот сок.

Добиениот овошен сок од концентратот треба да има органолептички и аналитички карактеристики барем еквивалентни на карактеристиките на просечен вид овошен сок дефиниран во член 3 став 1 од овој правилник, добиен од истиот вид на овошје.

#### Член 5

Концентриран овошен сок во смисла на овој правилник е производ добиен од овошен сок од еден или повеќе видови овошје со отстранување со физички методи на определен дел од природната содржина на водата.

Ако концентрираниот овошен сок е наменет за непосредно консумирање, од него треба да бидат отстранети најмалку 50% од природната содржина на водата на овошниот сок.

#### Член 6

Дехидриран овошен сок или овошен сок во прав во смисла на овој правилник е производ добиен од овошен сок од еден или повеќе видови овошје со речиси целосно отстранување со физички методи на содржината на водата.

#### Член 7

Овошен нектар во смисла на овој правилник е неферментиран производ добиен со додавање на вода и шеќери и/или мед на овошен сок, овошен сок од концентрат, концентриран овошен сок и дехидриран овошен сок, на овошно пире или смеса од овие производи, кој производ одговара на барањата утврдени во Табелата - Посебни барања за овошни нектари, која е составен дел на овој правилник.

#### Член 8

Додадениот шеќер и/или мед во овошниот нектар треба да е во количина не поголема од 20% од тежината на готовиот производ.

Кога овошните нектари се произведуваат без додавање на шеќер или со намалена енергетска вредност, шеќерите можат да се заменат целосно или делумно, со засладувачи во согласност со прописите за адитиви што можат да се употребуваат во производство на храна.

#### Член 9

Овошјето кое е слабо кисело, месесто или е со интензивен вкус, чиј што сок е невкусен во природна состојба и овошјето чиј што сок е вкусен во природна состојба точка 2 и 3 од Табела, како и кајсиите, можат да се користат одделно или како смеса за производство на овошни нектари без додавање на шеќер, мед и/или засладувачи.

#### Член 10

При производство на овоши сокови други слични производи (во натаношниот текст: производи) можат да се додаваат витамини и минерали при што истите треба да се означат согласно одредбите од овој правилник и прописите за означување на храната.

#### Член 11

Аромата, пулпата и клетките повторно вратени во овошниот сок од член 3 став 1 од овој правилник, треба да бидат истите кои биле издвоени од овошниот сок за време на производството.

Аромата, пулпата и клетките повторно додадени на овошниот сок од концентрат од член 3 став 1 на овој правилник, можат да бидат од овошен сок од истиот вид.

#### Член 12

За производство на сок од портокал може да бидат додадени само соли на винска киселина.

#### Член 13

За производство на овошен сок, овошен сок од концентрат и концентриран овошен сок, со исклучок на сок од круши или сок од грозје, е дозволено е додавање на шеќери заради:

- регулирање на киселиот вкус, при што количината на додадениот шеќер, изразен како сува материја, не треба да биде поголема од 15 г. на литар сок.

- засладување, при што количината на додадениот шеќер, изразен како сува материја, не треба да биде поголема од 150 г. на литар сок.

Вкупната количина на додадени шеќери од став 1 на овој член за регулирање на киселиот вкус и за засладување, не треба да надминува 150 г на литар.

#### Член 14

За производство на овошни нектари се употребуваат:

- шеќери согласно прописите за посебните барања за безбедност на шеќерите,

- фруктозен сируп и

- шеќери добиени од овошје.

За производство на овошни сокови од концентрат се употребуваат:

- шеќери согласно прописите за посебните барања за безбедност на шеќерите,

- фруктозен сируп.

За производство на овошни сокови се употребуваат шеќерите од став 2 на овој член кои содржат помалку од 2% вода.

#### Член 15

За регулирање на киселиот вкус на производите од овој правилник се додава сок од лимон и/ или концентриран сок од лимон во количина не поголема од 3 г на литар сок, изразен како анхидрид на лимонска киселина.

#### Член 16

При производството на производите од овој правилник се употребува јагленороден двооксид како состојка.

#### Член 17

Во еден ист овошен сок не се додаваат истовремено шеќери и лимонов сок, концентриран или не, или средства за закиселување според прописите за адитивите што можат да се употребуваат за производство на храна.

#### Член 18

При производство на производите од овој правилник е дозволено е користење на следните технолошки постапки:

- механички екстракциони постапки

- екстракција со физички постапки, вклучително екстракција со вода (дифузија) на делот на овошјето што е за јадење, со исклучок на грозје, за производство на концентрирани овошни сокови при што така добиените концентрирани овошни сокови, треба да одговараат на барањата од член 2 и од член 4 од овој правилник.

- за овошен сок од грозје, кое било сулфитирано со сулфурен двооксид, се користи десулфуризација со механички процеси, при што вкупната количина на сулфурен двооксид во готовиот сок да не надминува 10 мг на литар.

#### Член 19

При производство на производите од овој правилник се користат следните супстанции:

- пектолитички ензими,
- протеолитички ензими,
- амилолитички ензими,
- прехранбен желатин,
- танини,
- бентонит,
- силициев аерогел,
- јаглен,
- хемиски инертни помошни средства за филтрирање и таложење како перлит, измениен диатомит, целулоза, нерастворлив полиамид, поливинил - полипиролон, полистирен,
- хемиски интерни помошни средства за апсорција кои се користат за намалување на содржината на лимонид - на рингин во citrusните сокови, без значителни да се засегнат лимонидните гликозиди, киселина, шеќери ( вклучително и олигосахариди ) или содржината на минерали.

#### Член 20

Имињата на производите од овој правилник се означуваат согласно со прописите за означување на храната.

Имињата на производите треба да се во согласност со имињата наведени во член 2 од овој правилник.

Кога производот е добиен од еден вид овошје именувањето на зборот “овошје” може да се замени со името на овошјето.

Кога производот е добиен од два или повеќе видови овошје, со исклучок на сок од лимон кој е употребен како закиселувач согласно член 15 од овој правилник, се означуваат имињата на употребените овошја, наведени по опаѓачки редослед на количините на волуменот на овошен сок или овошните пиреа од тие овошја.

Ако овошниот сок е произведен од три или повеќе видови овошје, ознаката за употребеното овошје може да се замени со зборовите “неколку видови овошје ” или слични зборови или со бројот на употребените овошја.

#### Член 21

Кај производ кои е засладен со додавање на шеќери, означувањето на производот треба да се дополни со ознаката “засладен” или “со додаден шеќер” , како и максималната количина на додаден шеќер пресметан како сува материја и изразен во г/л.

#### Член 22

Технолошки неопходните материји за реконституција на првобитната состојба на производите од овој правилник, при означувањето може да не се вклучени во листата на состојки.

#### Член 23

При означувањето на овошниот сок се означува и додадената пулпа или клетки.

#### Член 24

Кај концентриран овошен сок кој не е наменет за испорака на крајниот потрошувач, се означува името и количината на додадениот шеќер, лимонов сок или средства за закиселување дозволени со прописите за адитиви што можат да се употребуваат во производство на храна на пакувањето, етикетата или во придружната документација.

#### Член 25

При означувањето на смеса од овошни сокови или сокови на база на концентрат, на овошен нектар произведени целосно или делумно од еден или повеќе концентрирани производи, се употребуваат зборовите “ произведен од концентрат (и) “или “делумно произведен од концентрат (и)“ кои соодветствуваат на производот и истите стојат до името на производот, при што треба да се јасно и видливо напишани.

#### Член 26

Кај овошните нектари треба да се означи минималната содржина на овошен сок, овошно пире или мешавина од овие состојки, со ознаката “содржината на овошје: минимум... % “ и истата треба да стои во исто видно поле со името на производот.

#### Член 27

Со денот на влегување во сила на овој правилник претстануваат да се применуваат одредбите од “Правилникот за квалитет на производи од овошје, зеленчук, печурки и пектински препарати” (“Службен лист на СФРЈ “ бр. 1/79, 20/82 и 74/90) што се однесуваат на производите од овој правилник.

#### Член 28

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

Бр. 20-2609/1  
6 март 2006 година  
Скопје

Министер за здравство,  
проф. д-р Владимир Димов, с.р.

Табела на посебни барања за овошни нектари

Овошни сокови направени од Минимална содржина на сок и/ или пире (% од волуменот на готовиот производ)

1.Овошје со кисел сок, невкусни во природна состојба	состојба
Маракуја	25
Кито портокал ( <i>Solanum quitoense</i> )	25
Бели рибизли	25
Црвени рибизли	25
Огрозди	30
Селуторн бобинки ( <i>Hippocrepis</i> )	25
Глог	30
Сливи	30
Модри сливи	30
Мушмули	30
Шипки	40
Вишни	35
Други цреши	40
Боровинки	40
Бозел	50

Малини	40
Кајсии	40
Јагоди	40
Капини	40
Дренки	30
Дуњи	50
Лимони и лимонети	25
Друго овошје што припаѓа на оваа категорија	25
2. Слабо кисели, месети или овошја со интензивен вкус, чијшто сок е невкусен во природна состојба	
Манго	25
Банани	25
Гуави	25
Папаја	25
Кинески орев	25
Азероли	25
Сорсол (Annona muricata Anona muricata)	25
Воловскорце (Annona reticulata Анона ретикулата)	25
Шеќерни јаболка	25
Калинки	25
Овошја кашу	25
Шпански сливи	25
Умбу (Спониа тубероза арода)	25
Друго овошје од оваа категорија	25
3. Овошја чијшто сок е вкусен од природна состојба	
Јаболка	50
Круши	50
Праски	50
Цитрусни овошја освен лимон и лимонети	50
Ананас	50
Друго овошје од оваа категорија	50