

Правилник о квалитету воћних сокова, концентрисаних воћних сокова, воћних сокова у праху, воћних нектара и сродних производа

Правилник је објављен у "Службеном гласнику РС", бр. 27/2010 од 28.4.2010. године.

I. УВОДНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.

Овим правилником ближе се прописују услови у погледу квалитета воћних сокова, концентрисаних воћних сокова, воћних сокова у праху, воћних нектара и сродних производа (у даљем тексту: производи) и то за: назив производа; сензорска, физичка и хемијска својства, као и састав производа; сензорска, физичка и хемијска својства сировина; врсту и количину сировина, додатака и других супстанци које се употребљавају у производњи производа; методе за испитивање квалитета производа; технолошке поступке који се примењују у производњи; паковање и декларисање; додатне захтеве за означавање производа.

Услови прописани овим правилником морају да буду испуњени у производњи и промету производа.

Члан 2.

За сродне производе произвођач је дужан да донесе произвођачку спецификацију пре почетка производње тих производа.

Произвођачка спецификација из става 1. овог члана мора да садржи кратак опис технолошког поступка производње, податке о основној сировини и додатим састојцима, основне захтеве за квалитет производа (физичка, хемијска и сензорска својства), извештај о извршеном испитивању безбедности производа и податке који су у складу са прописом којим се уређује декларисање и означавање.

Сензорска својства сродних производа морају да буду у складу са својствима основне сировине и додатих састојака, наведеним у произвођачкој спецификацији.

О донетим произвођачким спецификацијама из става 2. овог члана произвођач води евиденцију, која мора да садржи следеће податке:

- 1) евиденцијски број произвођачке спецификације;
- 2) датум доношења произвођачке спецификације;
- 3) датум почетка производње према произвођачкој спецификацији;
- 4) датум извршеног испитивања безбедности производа утврђених у произвођачкој спецификацији.

II. УСЛОВИ У ПОГЛЕДУ КВАЛИТЕТА ПРОИЗВОДА

1. Назив производа

Члан 3.

Производи се стављају у промет под следећим називима:

- 1) воћни сок;
- 2) концентрисани воћни сок;
- 3) воћни сок у праху (дехидрисани воћни сок);
- 4) воћни нектар.

Сродни производи се стављају у промет тако што се називу производа из става 1. овог члана додају речи: "са додатком ...".

Члан 4.

Воћни сок је производ добијен механичком прерадом једне или више врста технолошки зрелог, свежег, охлађеног или замрзнутог воћа, који није ферментисао али може да ферментише, конзервисан искључиво физичким поступцима чији укус, боја и арома морају да буду карактеристични за врсту воћа од кога је воћни сок произведен.

Арома, воћна пулпа или воћне ћелије које су издвојене из сока у току производње могу да се врате у исти воћни сок.

Воћни сок од цитрус воћа производи се од јестивог (меснатог) дела плода.

Воћни сок од лимете може да се произведе из целог плода ако се одговарајућим технолошким поступком постигне да што мање састојака нејестивог дела плода пређе у сок.

Члан 5.

Воћни сок од концентрисаног воћног сока је врста воћног сока који се добија тако што се концентрисаном воћном соку поново дода она количина воде која је издвојена приликом концентрисања (реконституисање).

Вода која се додаје концентрисаном воћном соку мора да има карактеристике воде за пиће, а посебно њена хемијска, микробиолошка и сензорска својства, тако да након разређивања не мења квалитет воћног сока.

Воћном соку од концентрисаног воћног сока могу да се додају арома, воћна пулпа или воћне ћелије, издвојене у току његове производње или арома, воћна пулпа и воћне ћелије од исте врсте воћа.

Воћни сок од концентрисаног воћног сока мора да има сензорске и физичко-хемијске особине какве би имао да је произведен као воћни сок од исте врсте воћа.

Члан 6.

Концентрисани воћни сок је производ који се добија од воћног сока једне или више врста воћа, физичким издвајањем одређене количине природно садржане воде, конзервисан искључиво физичким поступцима.

Ако је концентрисани воћни сок намењен крајњем потрошачу, количина издвојене воде мора да буде најмање 50% од почетне запремине.

Члан 7.

Воћни сок у праху је производ који се добија од воћног сока једне или више врста воћа, физичким издвајањем готово целокупног садржаја воде, конзервисан искључиво физичким поступцима.

Члан 8.

Воћни нектар је производ који се добија додавањем воде и шећера и/или меда у производе из чл. 4, 5, 6. и 7. овог правилника или у воћну кашу, концентровану воћну кашу или мешавину тих производа, који није ферментисао али може да ферментише.

У производњи воћног нектара може да се дода вода тако да количина воћног сока и/или воћне каше готовог производа изражена у процентима по запремини готовог производа није мања од вредности датих у Табели 10.

У воћни нектар може да се дода шећер и/или мед до 20% од укупне масе готовог производа.

При производњи воћних нектара без шећера или воћних нектара са ниском енергетском вредношћу, шећери могу у потпуности или делимично да се замене заслађивачима чији квалитет и услови употребе су одређени прописом о адитивима и њиховим мешавинама.

Воћни нектари од једне или више врста воћа из Табеле 10, тач. 2. и 3, као и воћни нектар од кајсије, могу да се производе без додатка шећера, меда и/или заслађивача.

Члан 9.

Воћни сок, концентрисани воћни сок и воћни нектар, у зависности од садржаја нерастворљивих састојака воћа (суспензиона), може да се производи као бистар, мутан или кашаст.

Бистар је онај производ из става 1. овог члана који се добија бистрењем и филтрирањем воћног сока, који садржи сок из воћних ћелија са растворљивим састојцима.

Код бистрог воћног сока од цитруса после дужег стајања толерише се појава минималног талога пореклом од воћа.

Мутан је онај производ из става 1. овог члана који се добија делимичним бистрењем воћног сока, који поред сока из воћних ћелија са растворљивим састојцима садржи фино дисперговане колоидне честице.

Производ из става 4. овог члана може да има минималан талог пореклом од воћа који нестаје при благом мешању.

Кашаст је онај производ из става 1. овог члана који поред сока из воћних ћелија са растворљивим састојцима садржи нерастворљиве састојке воћа који могу делимично да се таложе.

2. Сировине, додаци и друге супстанце које се употребљавају у производњи

Члан 10.

Сировине које се користе у производњи воћних сокова, концентрисаних воћних сокова и воћних сокова у праху су: воће, воћна каша, концентрисана воћна каша, шећери и воћна пулпа или воћне ћелије.

У производњи воћних нектара и сродних производа, поред сировина из става 1. овог члана, може да се користи мед.

Члан 11.

Воће јесу све врсте воћа и то свежи, охлађени или замрзнути здрави плодови, без знакова кварења, са одговарајућим степеном зрелости, који садрже све битне састојке потребне за производњу производа.

Парадајз се не убраја у воће.

Поврће, лековито и ароматично биље, као и други додаци могу да се користе у производњи сродних производа.

Члан 12.

Воћна каша је производ добијен прерадом јестивог дела целог плода, ољуштеног или неољуштеног, без издвајања сока, који није ферментисао али може да ферментише.

Члан 13.

Концентрисана воћна каша је производ добијен од воћне каше, физичким издвајањем дела природно садржане воде.

Члан 14.

Шећери који могу да се употребе у производњи воћних сокова, воћних нектара и сродних производа су:

- 1) полубели шећер;
- 2) бели шећер;
- 3) екстра бели шећер;
- 4) шећерни раствор;
- 5) инвертни шећерни раствор;
- 6) инвертни шећерни сируп;
- 7) декстрога монохидрат;
- 8) анхидрована декстрога;
- 9) глукозни сируп;
- 10) сушени глукозни сируп;
- 11) фруктоза;
- 12) фруктозни сируп;
- 13) шећери из воћа.

Шећери из става 1. овог члана морају да буду произведени у складу са прописима којима се уређује квалитет шећера и квалитет скроба и производа од скроба за прехранбене сврхе.

У производњи воћних сокова од концентрисаних воћних сокова могу да се употребе шећери из става 1. овог члана, изузев шећера из воћа.

У производњи воћних сокова могу да се употребе шећери из става 1. овог члана који садрже мање од 2% воде, изузев шећера из воћа.

Члан 15.

Мед је производ чији је квалитет уређен прописом о квалитету и другим захтевима за мед.

Члан 16.

Воћна пулпа или воћне ћелије су производи добијени из јестивог дела воћа исте врсте без издвајања сока.

Воћну пулпу или воћне ћелије код цитруса представљају алвеоле са соком које се добијају из ендокарпа.

Члан 17.

Производима могу да се додају витамини и минерали у складу са прописима којима се уређује квалитет и услови употребе адитива и њихових мешавина, као и декларисање и означавање производа.

Воћни сок и воћни сок од концентрисаног воћног сока могу да садрже арому, воћну пулпу или воћне ћелије које су издвојене из њих у току прераде, а воћни сок од концентрисаног воћног сока може да садржи наведене састојке издвојене и из воћног сока исте врсте.

Воћном соку од грожђа могу поновно да се додају соли винске киселине.

Воћном соку, воћном соку од концентрисаног воћног сока, концентрисаном воћном соку и воћном соку у праху, осим воћног сока од крушке и воћног сока од грожђа, могу да се додају шећери:

1) ради корекције киселог укуса, при чему количина додатог шећера (изражена као сува материја) не сме да буде већа од 15 g/l воћног сока;

2) ради корекције сласти (заслађивање), при чему количина додатог шећера (изражена као сува материја) не сме да буде већа од 150 g/l воћног сока.

Укупна количина шећера додатог производима из става 4. овог члана за корекцију киселог укуса и корекцију сласти не сме да буде већа од 150 g/l.

Производима може да се дода сок од лимуна и/или концентрисани сок од лимуна највише до 3 g/l воћног сока, изражено као анхидрована лимунска киселина, ради корекције киселог укуса.

Производима могу да се додају материје за регулисање киселости у складу са прописом о квалитету и условима употребе адитива и њихових мешавина.

Производима може да се дода угљен-диоксид (CO₂).

Члан 18.

Воћном соку није дозвољено истовремено додавати шећере и сок од лимуна (концентрисан или неконцентрисан) односно материје за регулисање киселости.

Члан 19.

У производњи могу да се користе следеће материје:

- 1) пектолитички ензими;
- 2) протеолитички ензими;
- 3) амилитички ензими;
- 4) јестиви желатин;
- 5) танини;
- 6) бентонит;
- 7) силицијум-диоксид, колоидни;

- 8) активни угаљ;
- 9) хемијски инертна помоћна средства за филтрацију и таложење (нпр. перлит, диатомејска земља, целулоза, нерастворљиви полиамид, поливинилполипиролон, полистирен);
- 10) хемијски инертна помоћна средства за адсорпцију, која се користе за смањење садржаја лимоноида и нарингина у соковима од цитруса и која немају значајан утицај на садржај лимонид глукозида, киселина, шећера (укључујући олигосахариде) или минералних материја.
- Материје из става 1. овог члана морају да испуњавају услове за квалитет и употребу у складу са прописима којима се уређују адитиви и њихове мешавине, ензимски препарати за прехранбене производе, као и помоћна средства у производњи прехранбених производа.

3. Технолошки поступци прераде

Члан 20.

При производњи производа могу да се користе следећи поступци:

- 1) механички поступци издвајања сока из воћа;
- 2) физички поступци, укључујући и екстракцију (дифузију) из јестивих делова воћа, осим за сокове од грожђа када се користе за производњу концентрисаних воћних сокова, под условом да тако добијени концентрисани воћни сокови испуњавају захтеве из члана 6. овог правилника;
- 3) десулфитација физичким поступком - код сока од грожђа који је произведен од грожђа третираног сумпор-диоксидом под условом да укупна количина сумпор-диоксида (SO₂) у готовом производу не прелази 10 mg/l сока.

4. Захтеви за квалитет и методе за испитивање квалитета

4.1. Општи захтеви за квалитет производа

Члан 21.

Воћни сокови, воћни сокови од концентрисаног воћног сока, воћни нектари и сродни производи могу да садрже:

- 1) етанол - максимално 3,0 g/l (g/kg);
- 2) испарљиву киселину изражену као сирћетна киселина - максимално 0,4 g/l (g/kg);
- 3) d/l млечну киселину - максимално 0,5 g/l (g/kg), осим воћних сокова и воћних нектара од поморанџе, лимуна, грејпфрута и мандарине који могу да садрже максимално 0,2 g/l (g/kg);
- 4) хидроксиметил фурфурал (HMF) - максимално 20 mg/l, осим воћних сокова и нектара од поморанџе, грејпфрута и мандарине који могу да садрже максимално 10 mg/l (mg/kg);
- 5) патулин код воћних сокова од јабуке и крушке - максимално 50 mg/l.

Концентрисани воћни сокови и воћни сокови у праху после реконституције морају да испуњавају захтеве из става 1. овог члана.

4.2. Захтеви за квалитет воћних сокова

Члан 22.

Воћни сокови морају да испуњавају захтеве за квалитет који се односе на минималну количину растворљиве суве материје без додатог шећера (Brix), који су дати у Табели 1 или у Табели 2.

Табела 1

Захтеви за квалитет у погледу минималне вредности Brix-а воћних сокова

Назив воћа	Латински назив	Минимални степен Brix-а воћног сока произведеног директно из воћа	Минимални степен Brix-а воћног сока произведеног реконституисањем од концентрисаног воћног сока или воћне каше
Јабука (*)	Malus domestica	10,0	11,2
Кајсија (**)	Borkh. Prunus	10,2	11,2
Банана (**)	Armeniaca L. Musa sp.	20,0	21,0
Црна рибизла (*)	Ribes nigrum L.	10,5	11,6
Грожђе (*)	Vitis vinifera L. ili	13,5	15,9

	hibridne vrste Vitis labrusca L. ili hibridne vrste		
Грејпфрут (*)	Citrus x paradise Macfad.	9,5	10,0
Гуава(**)	Psidium guajava L.		9,5
Лимун (*)	Citrus limon (L.) Burm.f.	7,0	8,0
Манго (**)	Mangifera indica L.		15,0
Наранџа (*)	Citrus sinensis (L.) Osbeck	10,0	11,2
Маракуја (*)	Passiflora edulis Sims		13,5
Бресква (**)	Prunus persica (L.) Batsch var. Persica	9,0	10,0
Крушка (**)	Pyrus communis L.	11,0	11,9
Ананас (*)	Ananas comosus (L.) Merr.	11,2	12,8
Малина (*)	Rubus idaeus L.	6,3	7,0
Вишња (*)	Prunus cerasus L.	12,4	13,5
Јагода (*)	Fragaria x ananassa Holandska.	6,3	7,0
Мандарина (*)	Citrus reticulata Blanco	10,5	11,2

Код воћног сока који се добија од воћа које уз назив садржи једну звездицу из Табеле 1, минимална релативна густина утврђује се у односу на воду на 20/20 °C.

Код воћног сока који се добија од воћа које уз назив садржи две звездице из Табеле 1, а који се производи као кашасти, утврђује се само минимално некориговано читавање Brix вредности (без корекције киселине).

Табела 2

Захтеви за квалитет у погледу минималне вредности Brix-а воћних сокова од осталих врста воћа

Назив воћа	Латински назив	Минимални степен Brix-а воћног сока произведеног директно из воћа	Минимални степен Brix-а воћног сока произведеног реконституисањем од концентрисаног воћног сока или воћне каше
Америчка брусница	Vaccinium macrocarpon Ait.	7,0	7,5
Азерола	Malpighia punicifolia L.	6,0	6,5
Жуто-	Rubus chamaemorus	8,0	9,0

наранџаста малина	L.		
Махуница	Ampatrum nigrum L.	5,5	6,0
Европска брусница	Vallinium oxylollus L.	7,0	7,5
Огрозд	Ribas uva-lrispa L.	6,0	7,0
Киви	Altinidia lhinansis Planlh	10,5	11,5
Планинска брусница	Vallinium vitis-idaaaa L.	9,0	10,0
Личи	Litlhi lhinansis Sonn	11,2	12,0
Диња	Lulumis malo L.	7,5	8,0
Папаја	Larila papaya L.	9,0	9,5
Шљива	Prunus domastila L.	10,0	11,2
Дуња	Lydonia oblonga Mill.	10,0	11,2
Црвена рибизла	Ribas rubrum L.	9,0	10,0
Шипурак	Rosa L. spalias	8,0	9,0
Оскоруша	Sorbus auluparia L.	10,0	11,2
Плод пасјег трна	Hippphaarhamnoidas L.	5,0	5,8
Трњина	Prunus spinosa L.	5,0	5,8
Соурсон (енгл)	Annona murilata L.	13,5	14,5
Стонесбаер (енгл)	Prunus larasus dv. stavnsbaar	14,7	17,3
Шећерна јабука	Annona squamosa L.	13,5	14,5
Умбу	Spondias tubarosa anuda	8,0	9,0
Лубеница	Litrullus lanatus L.	7,5	8,0
Бела рибизла	Ribas rubrum L.	9,0	10,0
Лимета	Litrus auraanitifolia S.	7,0	8,0

Ако је воћни сок произведен од концентрата воћа које се не налази у Табели 1 или Табели 2, минимална вредност Brix-а реконституисаног сока, мора да буде једнака Brix вредности сока екстрахованог из воћа од кога је произведен концентрат.

4.2.1. Посебни захтеви за квалитет воћних сокова

Члан 23.

Воћни сокови морају, поред захтева за квалитет из чл. 21. и 22. овог правилника, да испуњавају и посебне захтеве за квалитет којима се оцењује идентитет и аутентичност воћних сокова.

Испитивање аутентичности воћних сокова и оцена њиховог идентитета не може да се врши на основу једног параметра већ треба узети у обзир онолико параметара колико је потребно за одређивање идентитета и аутентичности одређеног воћног сока.

Посебни захтеви за квалитет воћних сокова дати су у Табели 3, Табели 4, Табели 5, Табели 6, Табели 7, Табели 8 и Табели 9, у којима су параметри квалитета преузети из Code of Practice европског удружења воћних сокова A.I.J.N (Association of the Industry of Juices and Nectars From Fruits and Vegetables), осим за воћне сокове од купине, боровнице и црне зове који су преузети из швајцарског документа Schweiz.Lebensmittelbuch, Kapitel 28A.

Табела 3

Посебни захтеви за квалитет воћног сока од крушке, кајсије и брескве

Параметар квалитета	Врста сока/каше					
	Крушка		Кајсија		Бресква	
Релативна густина 20/20°C (минимум)	директан 1,044	из конц. 1,048	директан 1,041	из конц. 1,045	директан 1,036	из конц. 1,040
Brix-а (минимум)	директан 11,00	из конц. 11,90	директан 10,2	из конц. 11,2	директан 9,0	из конц. 10,0
Укупне киселине*	g/kg 1,4-7,0		6,4-19,2		3,2-8,0	
Лимунска киселина	g/kg максимум 4,0		1,5-16		1,5-5	
D-изолимунска кис.	mg/kg максимум 40		75-200		30-160	
Лим./D- изолимун.	-		15-30		15-100	
L-јабучна киселина	g/kg 0,8-4,0		5-20		2-6	
D-јабучна киселина	mg/kg н.п.		н.п.		н.п.	
Пепео	g/kg 2,2-4,0		4,5-9,0		3-7,0	
Натријум (Na)	mg/kg максимум 30		максимум 35		максимум 35	
Калијум (K)	mg/kg 1000-2000		2000-4000		1400-3300	
Калцијум (Ca)	mg/kg 35-130		85-200		40-150	
Магнезијум (Mg)	mg/kg 45-95		65-130		50-110	
Укупан фосфор (P)	mg/kg 65-200		100-300		110-230	
Нитрати (NO ₃)	mg/kg максимум 10		максимум 15		максимум 15	
Сулфати (SO ₄)	mg/kg максимум 150		максимум 350		максимум 150	
Формолни број ml 0,1 mol NaOH/100 g	2-17		12-50		15-35	

Глукоза	g/kg	10-35	15-50	7,5-25
Фруктоза	g/kg	50-90	10-45	10-32
Глукоза/фруктоза		максимум 0,4	1,0-2,5	0,80-1,0
Сахароза	g/kg	у трагу -15	у трагу-55	12-60
Безшећерни екстракт	g/kg	24-80	35-70	25-50
Сорбитол	g/kg	10-25	1,5-10	1,5-5
Амино киселине				
Аспарагинска кис.	mg/kg	30-200	100-250	50-330
Треонин	mg/kg	2-10	20-100	10-80
Серин	mg/kg	15-40	50-200	30-350
Аспарагин	mg/kg	120-2200	700-3000	1500-4500
Глутаминска кис.	mg/kg	20-70	40-200	15-200
Глутамин	mg/kg	максимум 20	максимум 50	10-200
Пролин	mg/kg	30-500	50-800	10-100
Хистидин	mg/kg	у трагу - 5	5-60	у трагу -20
Глицин	mg/kg	1-5	2-10	5-20
Аланин	mg/kg	10-30	50-250	40-300
Валин	mg/kg	5-20	10-70	5-50
Метионин	mg/kg	у трагу	у трагу	5-30
Изо-леуцин	mg/kg	5-15	5-50	5-15
Леуцин	mg/kg	1-10	5-30	у трагу -5
Тирозин	mg/kg	у трагу - 5	у трагу - 20	у трагу -10
Фенилаланин	mg/kg	1-5	5-30	у трагу -20
γ-аминобутерна кис.	mg/kg	5-15	40-160	5-150
Орнитин	mg/kg	у трагу	у трагу -10	у трагу -20
Лизин	mg/kg	у трагу - 5	у трагу -20	у трагу -20
Аргинин	mg/kg	у трагу - 5	у трагу -30	у трагу -5

* - Укупне киселине (титрациона киселост на рН 8,1) су изражене као анхидрована лимунска киселина, осим за воћни сок/кашу од грождја, где су укупне киселине изражене као винска киселина.
н.п. - није присутно

Табела 4

Посебни захтеви за квалитет воћног сока од јабуке, вишње и грождја

Параметар квалитета	Врста сока/каше
---------------------	-----------------

		Јабука		Вишња		Грожђе	
Релативна густина 20/20°C (минимум)		директан 1,040	из конц. 1,045	директан 1,050	из конц. 1,055	директан 1,055	из конц. 1,065
°Brix-а (минимум)		директан 10,00	из конц. 11,20	директан 12,4	из конц. 13,5	директан 13,50	из конц. 15,90
Укупне киселине*	g/kg	2,2-7,5		10-22,6		1,89 - 10,08	
Лимунска киселина	mg/l	50-150		максимум 400		максимум 500	
D-изолимунска кис.	mg/kg	-		-		-	
Винска киселина	g/l	-		-		2,0-7,0	
Винска кис.(слободна)	g/l	-		-		максимум 1	
L-јабучна кис.	g/l	минимум 3,0		12-27		2,0-7,0	
D-јабучна киселина	mg/l	н.п.		н.п.		н.п.	
Фумарна киселина	mg/l	максимум 5,0		-		-	
Пепео	g/l	1,9-3,5		3,5-7		2,2-5,0	
Натријум (Na)	mg/l	максимум 30		максимум 30		максимум 30	
Калијум (K)	mg/l	900-1500		1600-3500		900-2000	
Калцијум (Ca)	mg/l	30-120		80-240		100-250	
Магнезијум (Mg)	mg/l	40-75		80-200		60-130	
Укупан фосфор (P)	mg/l	40-75		150-280		80-180	
Нитрати (NO ₃)	mg/l	максимум 5,0		максимум 10		максимум 10	
Сулфати (SO ₄)	mg/l	максимум 150		максимум 300		максимум 350	
Формолни број ml 0,1 mol NaOH/100 ml		3-10		15-50		8-30	
Глукоза	g/l	15-35		35-70		60-110	
Фруктоза	g/l	45-85		28-60		60-110	
Глукоза/фруктоза		0,3-0,5		1,0-1,40		0,9-1,03	
Сахароза	g/l	5-30		н.п		у трагу	
Безшећерни екстракт	g/l	18-29		45-100		18-32	
Сорбитол	g/l	2,5-7		10-35		-	

Амино киселине				
Аспарагинска кис.	mg/l	30-300	36-390	5-100
Треонин	mg/l	1-20	6-50	20-200
Серин	mg/l	5-60	10-80	20-100
Аспарагин	mg/l	100-1500	1300-4300	у трагу - 50
Глутаминскакис.	mg/l	10-200	20-150	20-150
Глутамин	mg/l	максимум 25	максимум 400	у трагу - 800
Пролин	mg/l	максимум 20	50-400	150-1000
Хистидин	mg/l	максимум 10	максимум 40	у трагу - 100
Глицин	mg/l	максимум 10	2-20	у трагу - 30
Аланин	mg/l	1-50	10-90	50-300
Валин	mg/l	максимум 40	3-35	10-100
Метионин	mg/l	максимум 30	максимум 12	у трагу - 60
Изо-леуцин	mg/l	максимум 10	максимум 30	10-100
Леуцин	mg/l	максимум 10	максимум 50	10-100
Тирозин	mg/l	максимум 10	максимум 40	у трагу - 50
Фенилаланин	mg/l	максимум 15	максимум 50	у трагу - 170
γ-аминобутерна кис.	mg/l	1-30	60-360	50-250
Орнитин	mg/l	максимум 1	максимум 4	у трагу. - 50
Лизин	mg/l	максимум 10	максимум 30	у трагу - 40
Аргинин	mg/l	максимум 10	максимум 40	150-1100
Амонијак	mg/l	-	максимум 200	-
Изотопске вредности				
Делта D у води ‰ SMOW		-	-	-
Делта ¹⁸ O у води ‰ SMOW		минимум -6,5	-	минимум -2
(D/H) у етанолу ² H-NMR	ppm	97-101	-	99-106
Делта ¹³ C у шећеру ‰ PDB		-27 до -24	-	-28 до -23
Делта ¹³ C у етанолу ‰ PDB		-28 до -25	-	-29 до -24

* - Укупне киселине (титрациона киселост на рН 8,1) су изражене као анхидрована лимунска киселина, осим за воћни сок/кашу од грожђа, где су укупне киселине изражене као винска киселина.
н.п. - није присутно

Посебни захтеви за квалитет воћног сока од малине, купине и боровнице

Параметар квалитета	Врста сока/каше					
	Малина		Купина		Боровница	
Релативна густина 20/20°C (минимум)	директан 1,025	из конц. 1,028	директан 1,0305- 1,0486	из конц. -	директан 1,0345- 1,0466	из конц. -
°Brix-а (минимум)	директан 6,30	из конц. 7,00	директан 7,5-13,5	из конц. -	директан 8,5-12	из конц. -
pH	-		2,9-3,6		2,9-3,6	
Екстракт g/l (растворљива сува материја)	-		79-126,2		89,4-120,9	
L -аскорбинска кис. mg/l	-		-		9-27	
Укупне киселине* g/l	8-18		8,2 -24		10,7-14,5	
Лимунска киселина g/l	9-18		максимум 1,0		5,88-7,64	
D-изолимуна кис. mg/l	60-160		6,8-14		20-83	
Лим./ D- изолимуна.	80-240		-		74-297	
L-јабучна киселина g/l	0,2-0,8		2,9-8,3		1,45-3,33	
D-јабучна киселина mg/l	н.п.		-		-	
Пепео g/l	3,0-6,0		3,3-5,1		2,46-3,12	
Натријум (Na) mg/l	максимум 40		максимум 40		0,7-6,0	
Калијум (K) mg/l	1300-2800		1300-2100		1010-1220	
Калцијум (Ca) mg/l	110-230		120-175		102-165	
Магнезијум (Mg) mg/l	110-230		122-300		41-75	
Укупан фосфор (P) mg/l	100-250		220-690**		158-258**	
Хлориди mg/l	-		40-100		-	
Нитрати (NO ₃) mg/l	максимум 10		-		-	
Сулфати (SO ₄) mg/l	максимум 300		-		-	
Формолни број ml 0,1 mol NaOH/100 ml	10-50		7-41		2-4	

Глукоза	g/l	15-38	18,6-43,3	20,5-31,0
Фруктоза	g/l	18-45	18,3-42,7	28,4-42,0
Глукоза/фруктоза		0,6-0,95	0,90-1,08	0,66-0,79
Сахароза	g/l	максимум 10	максимум 0,2	максимум 0,2
Безшећерни екстракт	g/l	23-70	30-46,3	30,4-37,2
Сорбитол	mg/l	максимум 150	максимум 100	20-130
Аминокиселине				
Пролин	mg/l	-	30-62	10-30

* - Укупне киселине (титрациона киселост на рН 8,1) су изражене као анхидрована лимунска киселина, осим за воћни сок/кашу од грожђа, где су укупне киселине изражене као винска киселина.

** - фосфати (PO₄)

н.п. - није присутно

Табела 6

Посебни захтеви за квалитет воћног сока од црне рибизле, јагоде и нара

Параметар квалитета	Врста сока/каше					
	Црна рибизла		Јагода		Нара	
Релативна густина 20/20°C (минимум)	директан 1,042	из конц. 1,047	директан 1,025	из конц. 1,028	директан 1,057	из конц. 1,061
°Brix-а (минимум)	директан 10,5	из конц. 11,6	директан 6,30	из конц. 7,00	директан 14	из конц. 15
L -аскорбинска кис.	mg/l	минимум 500	-	-	-	-
Укупне киселине *	g/l	26,7-40,1	5,1-11,5	2,0-45		
Лимунска киселина	g/l	26-42	5-11	1,0-48		
D-изолимунска кис.	mg/l	125-500	30-90	10-140		
Лим./ D-изолимун.	mg/l	80-200	100-230	-		
L-јабучна киселина	g/l	1-4	0,6-5,0	максимум 1,5		
D-јабучна киселина	mg/l	н.п.	н.п.	н.п.		
Пепео	g/l	5-10	2,8-6,0	2,5-6,0		
Натријум (Na)	mg/l	максимум 30	максимум 30	максимум 30		
Калијум (K)	mg/l	2000-4100	1000-2300	1300-3000		

Калцијум (Ca)	mg/l	160-550	80-300	5,0-120
Магнезијум (Mg)	mg/l	80-200	70-170	20-110
Укупан фосфор (P)	mg/l	160-360	100-300	50-170
Нитрати (NO ₃)	mg/l	максимум 15	-	максимум 15
Сулфати (SO ₄)	mg/l	максимум 500	максимум 150	максимум 200
Формолни број ml 0,1 mol NaOH/100 ml		7-30	5-26	5-20
Глукоза	g/l	20-50	15-35	40-80
Фруктоза	g/l	25-65	18-40	45-100
Глукоза/фруктоза		0,6-0,9	0,75-1,0	0,8-1,0
Сахароза	g/l	максимум 5	максимум 10	максимум 2
Безшећерни екстракт	g/l	55-80	15-35	20-60
Сорбитол	mg/l	максимум 150	максимум 250	максимум 250
Амино киселине				
Аспарагинска кис.	mg/l	20-100	15-250	53-240
Треонин	mg/l	10-80	5-70	10-33
Серин	mg/l	15-115	10-150	63-158
Аспарагин	mg/l	30-400	150-1500	16-92
Глутаминска кис.	mg/l	40-220	20-250	76-147
Глутамин	mg/l	максимум 730	у трагу -750	160-760
Пролин	mg/l	10-100	у трагу -30	10-23
Хистидин	mg/l	1-45	у трагу -35	6-30
Глицин	mg/l	3-20	у трагу -20	3,5-14
Аланин	mg/l	35-180	5-350	32-116
Валин	mg/l	10-60	у трагу -30	15-45
Метионин	mg/l	максимум 30	у трагу -10	6,0-30
Изо-леуцин	mg/l	6-40	у трагу -15	1,0-4,0
Леуцин	mg/l	3-40	у трагу -40	2,0-8,0
Тирозин	mg/l	максимум 30	у трагу -40	3,0-18
Фенилаланин	mg/l	максимум 30	у трагу -40	у трагу
γ-аминобутерна кис.	mg/l	70-340	5-120	25-464
Орнитин	mg/l	максимум 8	у трагу -10	у трагу

Лизин	mg/l	1-40	1- 70	7,0-66
Аргинин	mg/l	10-140	у трагу -40	15-120
Амонијак	mg/l	максимум 150	5- 90	-
Етаноламин	mg/l	-	у трагу -18	-

* - Укупне киселине (титрациона киселост на рН 8,1) су изражене као анхидрована лимунска киселина, осим за воћни сок/кашу од грожђа, где су укупне киселине изражене као винска киселина.
н.п. - није присутно

Табела 7

Посебни захтеви за квалитет воћног сока од поморанџе, лимуна и грејпфрута

Параметар квалитета	Врста сока/каше					
	Поморанџа		Лимун		Грејпфрут	
Релативна густина 20/20°C (минимум)	директан 1,040	из конц. 1,045	директан 1,028	из конц. 1,032	директан 1,038	из конц. 1,040
°Brix-а (минимум)	директан 10	из конц. 11,2	директан 7	из конц. 8	директан 9,5	из конц. 10,0
L -аскорбинска кис. mg/l	минимум 200		минимум 150		минимум 200	
Испарљива уља ml/l	максимум 0,3		максимум 0,5		максимум 0,3	
Укупне киселине*	5,8-15,4		44,8-62,0		7,7-18,5	
Лимунска киселина g/l	6,3-17		45-63		8-20	
D-изолимуна кис. mg/l	65-200		230-500		140-350	
Лим./ D-изолимуна. l	максимум 130		максимум 200		50-95	
L-јабучна киселин g/l	0,8-3,0		1,0-7,5		0,2-1,2	
D-јабучна киселина mg/l	н.п.		н.п.		н.п.	
Пепео g/l	2,8-5,0		2,2-4,3		2,3-4,5	
Натријум (Na) mg/l	максимум 30		максимум 30		максимум 30	
Калијум (K) mg/l	1300-2500		1100-2000		900-2000	
Калцијум (Ca) mg/l	50-160		45-160		50-160	
Магнезијум (Mg) mg/l	70-160		70-120		65-150	
Укупан фосфор (P) mg/l	115-210		80-150		100-200	
Нитрати (NO ₃) mg/l	максимум 5		максимум 5		максимум 5	

Сулфати (SO ₄)	mg/l	максимум 120	максимум 100	максимум 150
Формолни број ml 0,1 mol NaOH/100 ml		15-26	13-26	14-30
Глукоза	g/l	20-35	3-12	20-50
Фруктоза	g/l	20-35	3-11	20-50
Глукоза/фруктоза		0,85-1,0	0,95-1,3	максимум 1,02
Сахароза	g/l	10-50	максимум 7,0	5-40
Безшећерни екстракт	g/l	24-40	65-82	25-40
Хесперидин	mg/l	250-700	-	-
Нарингин	mg/l	-	-	максимум 1200
Укупни пектини	mg/l	-	-	максимум 700
У води раств. пектин	mg/l	200-500	максимум 700	200-500
Укупни каротиноиди	mg/l	максимум 15	-	-
Угљоводоници, рачунати као бета каротин	%	максимум 5	-	-
Каротеноидни естри (% од укупних каротеноида)	%	максимум 15	-	-
Ксантофил естар (% укупних каротеноида)		максимум 15	-	-
Амино киселине				
Аспарагинска кис.	mg/l	200-400	300-800	400-800
Треонин	mg/l	10-50	10-30	12-36
Серин	mg/l	105-210	135-370	105-210
Аспарагин	mg/l	225-660	130-600	240-800
Глутаминска кис.	mg/l	75-205	160-400	80-235
Глутамин	mg/l	максимум 75	максимум 45	максимум 75
Пролин	mg/l	450-2090	100-800	200-1400
Хистидин	mg/l	5-25	максимум 10	2-25
Глицин	mg/l	10-25	7-25	11-38
Аланин	mg/l	60-205	80-260	62-180
Валин	mg/l	10-30	8-35	12-35

Метионин	mg/l	максимум 5	максимум 5	максимум 10
Изо-леуцин	mg/l	3-15	3-10	1-10
Леуцин	mg/l	3-15	3-10	1-10
Тирозин	mg/l	5-20	максимум 7	максимум 18
Фенилаланин	mg/l	15-55	8-40	9-46
γ-аминобутерна кис.	mg/l	180-500	60-185	180-570
Орнитин	mg/l	3-20	максимум 5	1-26
Лизин	mg/l	20-65	5-20	12-58
Аргинин	mg/l	400-1000	максимум 100	240-830
Амонијак	mg/l	максимум 25,5	максимум 100	14-50
Етаноламин	mg/l	максимум 36,6	максимум 30	максимум 24,4
Изотопске вредности				
Делта D у води ‰ SMOW		минимум -15	минимум -15	минимум -15
Делта ¹⁸ O у води ‰ SMOW		минимум 0	минимум 0	минимум 0
(D/H) ₁ у етанолу ppm ² H-NMR		103-107	-	102-106
Делта ¹³ C у шећеру ‰ PDB		-27 до -24	-27 до -24	-28 до -25
Делта ¹³ C у етанолу ‰ PDB		-28 до -25	-	-29 до 29
Делта ¹³ C у пулпи ‰ PDB		-18 до -23,5	-	-28 до -24,5
Делта ¹³ C у киселинама ‰ PDB		-25,5 до -22,5	-	-26,5 до -23,5

* - Укупне киселине (титрациона киселост на рН 8,1) су изражене као анхидрована лимунска киселина, осим за воћни сок/кашу од грожђа, где су укупне киселине изражене као винска киселина.
н.п. - није присутно

Табела 8

Посебни захтеви за квалитет воћног сока од мандарине, ананаса и пасифлоре

Параметар квалитета	Врста сока/каше					
	Мандарина		Ананас		Пасифлора	
Релативна густина 20/20°C (минимум)	директан 1,042	из конц. 1,045	директан 1,045	из конц. 1,052	директан 1,050	из конц. 1,055
°Brix-а (минимум)	директан 10,5	из конц. 11,2	директан 11,2	из конц. 12, 8	директан 12,4	из конц. 13,5
L -аскорбинска киселина	минимум 100		минимум 50		-	
Укупне киселине*	5,8-19,2		3,2-11,5		25,6-50	

Лимунска киселина	g/l	6,0-22	3,0-11,0	25-50
D-изолимунска кис.	mg/l	65-200	80-250	170-380
Лим./D-изолимунс.		максимум 130	25-70	100-230
L-јабучна киселинс	g/l	0,5-3,0	1,0-4,0	1,3-5,0
D-јабучна киселина	mg/l	н.п.	н.п.	н.п.
Пепео	g/l	2,5-5,0	2,2-4,5	5-8,5
Натријум (Na)	mg/l	максимум 30	максимум 30	максимум 200
Калијум (K)	mg/l	1000-2300	900-2000	2200-3500
Калцијум (Ca)	mg/l	60-150	50-250	35-150
Магнезијум (Mg)	mg/l	60-160	70-250	100-200
Укупан фосфор (P)	mg/l	90-120	50-150	130-260
Нитрати (NO ₃)	mg/l	максимум 5	максимум 15	максимум 30
Сулфати (SO ₄)	mg/l	максимум 150	максимум 100	максимум 400
Формолни број ml 0,1 mol NaOH/100 ml		15-26	8-20	20-50
Глукоза	g/l	10-40	15-40	20-55
Фруктоза	g/l	10-40	15-40	20-53
Глукоза/фруктоза		максимум 1,0	0,8-1,25	0,95-1,2
Сахароза	g/l	20-60	25-80	10-45
Безшећерни екстракт	g/l	24-40	15-40	50-90
Хесперидин	mg/l	максимум 700	-	н.п
Укупни пектини	mg/l	максимум 700	-	-
У води раств. пектин	mg/l	максимум 500	максимум 450	максимум 1000
Укупни каротеноиди	mg/l	10-25	-	-
Угљоводоници, рачунати као бета каротин	%	максимум 10	-	-
Каротеноидни естри (% од укупних каротеноида)	%	максимум 20	-	-

Ксантофил естар (% укупних каротеноида)		максимум 13	-	-
Амино киселине				
Аспарагинска кис.	mg/l	50-400	40-120	400 - 1600
Треонин	mg/l	10-50	12-45	10 - 30
Серин	mg/l	60-220	50-200	145 - 525
Аспарагин	mg/l	150-800	145-1000	максимум 40
Глутаминска кис.	mg/l	60-200	20-120	300 - 800
Глутамин	mg/l	350-1500	максимум 200	максимум 300
Пролин	mg/l	350-1500	8-50	150 - 1500
Хистидин	mg/l	3-16	10-50	15-60
Глицин	mg/l	7-30	10-70	7-40
Аланин	mg/l	40-150	25-150	90-400
Валин	mg/l	5-30	10-50	25-100
Метионин	mg/l	максимум 10	30-85	максимум 10
Изо-леуцин	mg/l	3-15	5-40	13-65
Леуцин	mg/l	3-15	5-10	13-65
Тирозин	mg/l	5-50	10-75	максимум 50
Фенилаланин	mg/l	5-50	10-50	30-120
γ-аминобутерна кис.	mg/l	150-500	15-100	150-400
Орнитин	mg/l	10-200	максимум 5	максимум 10
Лизин	mg/l	15-70	15-60	15-80
Аргинин	mg/l	400-1000	максимум 50	максимум 10
Амонијак	mg/l	-	-	максимум 140
Изотопске вредности				
Делта D у води ‰	SMOW	-	минимум -15	-
Делта ¹⁸ O у води ‰	SMOW	-	минимум -3	-
(D/H) ₁ у етанолу ² H-NMR	ppm	-	107-111,5	-
Делта ¹³ C у шећеру	‰ PDB	-	-13,5 до -11	-
Делта ¹³ C у етанолу	‰	-	-15 до -12	-

* - Укупне киселине (титрациона киселост на рН 8,1) су изражене као анхидрована лимунска киселина, осим за воћни сок/кашу од грожђа, где су укупне киселине изражене као винска киселина.
н.п. - није присутно

Табела 9

Посебни захтеви за квалитет воћног сока од банане, манга и црне зове

Параметар квалитета	Врста сока/каше					
	Банана		Манго		Црна зова	
Релативна густина 20/20°C (минимум)	директан 1,083	из конц. 1,088	директан 1,057	из конц. 1,061	директан 1,037- 1055	из конц. -
°Brix-а (минимум)	директан 20	из конц. 21	директан 14	из конц. 15	директан 9,1-13,6	из конц. -
рН	4,5-5,5		-		3,8-4,4	
Екстракт (растворљива сува материја)	g/l -		-		95,7-142,9	
L -аскорбинска киселина	mg/l максимум 50		-		18-45	
Укупне киселине*	g/l 2-3,8		1,9-6,4		10-14,5	
Лимунска киселина	g/l 1,6-4,2		2-9		10,7-14,0	
D-изолимунска кис.	mg/l 50-125		40-200		148-182	
Лим./D- изолимун.	20-40		25-100		59-95	
L-јабучна киселинс	g/l 2,5-5,0		0,2-1,3		1,62-3,60	
D-јабучна киселина	mg/l -		-		-	
Фумарна киселина	mg/kg максимум 5		-		-	
Пепео	g/l 6,0-8,5		2,5-5,2		6,1-13,8	
Натријум (Na)	mg/l максимум 30		максимум 30		2,5-3,8	
Калијум (K)	mg/l 2900-4200		1150-2500		4400-5300	
Калцијум (Ca)	mg/l 20-100		60-200		90-280	
Магнезијум (Mg)	mg/l 210-350		80-180		200-1000	
Хлориди (Cl)	mg/kg 400-1150		30-300		-	
Укупан фосфор	mg/l 160-300		70-180		730-1500**	

(P)				
Нитрати (NO ₃)	mg/l	10-250	максимум 10	-
Сулфати (SO ₄)	mg/l	максимум 100	-	-
Формолни број ml 0,1 mol NaOH/100 ml		14-40	2-20	32-75
Глукоза	g/l	30-90	4-50	-
Фруктоза	g/l	30-85	20-80	-
Глукоза/фруктоза		1,0-1,15	0,1-0,8	0,92-1,21
Сахароза	g/l	40-110	4-100	н.п.
Безшећерни екстракт	g/l	25-70	25-90	55,2-60,4
Сорбитол	g/kg	-	у трагу	-
Укупни каротеноиди (рачун. као бета каротин)	mg/kg	-	10-80	-
Криптоксантин естар (% од укупних каротеноида)		-	максимум 5	-
Ксантофил естар (% од укупних каротеноида)		-	максимум 5	-
Амино киселине				
Пролин	mg/l	-	2-40	59-275

* - Укупне киселине (титрациона киселост на рН 8,1) су изражене као анхидрована лимунска киселина, осим за воћни сок/кашу од грожђа, где су укупне киселине изражене као винска киселина.

** - фосфати (PO₄)

4.3. Захтеви за квалитет воћних нектара

Члан 24.

Воћни нектари морају да испуњавају поред захтева за квалитет из члана 21. овог правилника и захтеве за квалитет дате у Табели 10.

Табела 10

Захтеви за квалитет у погледу минималног садржаја воћног сока и/или каше у воћним нектарима

I. Воћни нектари од једне врсте воћа	Минималан садржај воћног сока и/или каше (у % по запремини готовог производа)
	Минималан садржај воћног сока и/или каше (у % по запремини готовог

		производа)
1. Воће чији је сок неприхватљиво киселог укуса у природном стању		
Назив воћа	Ботанички назив	
Плод пасифлоре	<i>Passiflora edulis Sims.</i>	25
Луло	-	25
Црна рибизла	<i>Ribes nigrum L.</i>	25
Бела рибизла	<i>Ribes rubrum L.</i>	25
Црна рибизла	<i>Riber rubrum L.</i>	25
Огрозд	<i>Ribes uva crispa</i>	30
Плод пасјег трна	<i>Hippophal rhamnoides L.</i>	25
Трњина	<i>Prunus spinoza L.</i>	30
Шљива	<i>Prunus domestica L.</i>	30
Друге сорте шљива	-	30
Оскоруша	<i>Sorbus aukuparija L.</i>	30
Шипурак	<i>Rosa sp. L</i>	40
Вишња	<i>Prunus cerasus L.</i>	35
Остале сорте вишње	-	40
Боровница	<i>Vaccinium myrtillus L</i> <i>Vaccinium corymbosum L</i> <i>Vaccinium agnustifolium</i>	40
Зове	<i>Sambucus nigra L</i>	50
Малина	<i>Rubus idaeus L</i>	40
Кајсија	<i>Prunus armeniaca L</i>	40
Јагода	<i>Fragaria L</i>	40
Дуд/купина	<i>Morus L/Rubus fruticosus</i>	40
Брусница	<i>Vaccinium macrocarpon Aiton</i> <i>Vaccinium oxycoccos L</i>	30
Дуња	<i>Cydonia oblonga Mill.</i>	50
Лимун/лимета	<i>Citrus limon L Burm. f</i> <i>Citrus/Citrus aurantifolija</i>	25
Остало воће из ове категорије	-	25
2. Воће са мало киселине, воће са великим садржајем воћне пулпе или воће са јако		

израженом аромом чији је сок неприхватљивог укуса у природном стању		
Манго	Mangifera indica L	25
Банана	Musa species	25
Гуава	Psidium guajava L	25
Папаја	Carica papaya	25
Личи	Litchi chinensis Sonn.	25
Азерола	Malpighija sp.	25
Гуанабана	Annona muricata L.	25
Мрежаста анона	Annona reticulata L.	25
Љускаста анона	Annona squamosa L	25
Нар	Punica granatum L	25
Индијански кашу орах	Anacardium occidentale L	25
Шљиве момбин	Spondias purpurea L.	25
Умбу	Spondias tubersa Arruda	25
Остало воће из ове категорије	-	25
3. Воће чији је сок пријатног укуса у природном стању		
Јабука	Malus domestica	50
Крушка	Pirus domestica Medicus	50
Бресква	Prunus persica L.	50
Цитрус воће осим лимуна и лимете	-	50
Ананас	Ananas comosus	50
Остало воће из ове категорије	-	50
II. Воћни нектари од две или више врста воћа		50

4.4. Захтеви за квалитет сродних производа

Члан 25.

Сродни производи морају да испуњавају захтеве за квалитет из члана 21. овог правилника, захтеве за квалитет воћних сокова или воћних нектара, као и захтеве за квалитет који се односе на додате састојке.

Додаци које садрже сродни производи морају да буду у складу са прописима којима се уређује њихов квалитет и услови употребе.

5. Методе за испитивање квалитета

Члан 26.

Усаглашеност производа са захтевима за квалитет прописаним овим правилником утврђује се методама датим у Табели 11, као и другим међународно признатим методама.

Табела 11

Методе за контролу квалитета

Редни број	Параметар квалитета	Метода одређивања	Ознака стандарда
	1	2	3
1.	Релативна густина	Пикнометрија	SRPS EN 1131:2005
2.	рН-вредност		SRPS EN 1132:2005
3.	Одређивање формолног броја	Потенциометријска титрација	SRPS EN 1133:2005
4.	Садржај натријума, калијума, калцијума и магнезијума	Атомско апсорпциона спектрометрија (AAS)	SRPS EN 1134:2005
5.	Садржај пепела	Гравиметрија	SRPS EN 1135:2005
6.	Садржај фосфора	Спектрометрија	SRPS EN 1136:2008
7.	Садржај лимунске киселине	Ензимско одређивање - NADH спектрометријска метода	SRPS EN 1137:2005
8.	Садржај L-јабучне киселине	Ензимско одређивање - NADH спектрометријска метода	SRPS EN 1138:2005
9.	Садржај D-изолимунске киселине	Ензимско одређивање - NADPH спектрометријска метода	SRPS EN 1139:2005
10.	Садржај D-глукозе и D-фруктозе	Ензимско одређивање - NADPH спектрометријска метода	SRPS EN 1140:2005
11.	Садржај пролина	Спектрометрија	SRPS EN 1141:2008
12.	Садржај сулфата		SRPS EN 1142:2008
13.	Садржај хлорида	Потенциометријска титрација	SRPS EN 12133:2008
14.	Садржај пулпе	Центрифугирање	SRPS EN 12134:2005
15.	Садржај азота	Метода по Кјелдалу	SRPS EN 12135:2008
16.	Укупан садржај каротеноида и појединих фракција каротеноида	Спектрофотометрија	SRPS EN 12136:2005
17.	Садржај винске киселине у соку од грозђа	Течна хроматографија високе перформансе	SRPS EN 12137:2008
18.	Садржај D-јабучне киселине	Ензимско одређивање - NAD спектрометријска	SRPS EN 12138:2005

		метода	
19.	° Brix - Процена садржаја растворљиве суве материје	Рефрактометрија	SRPS EN 12143:2005
20.	Укупна алкалност пепела	Титриметријска метода	SRPS EN 2144:2007
21.	Укупна сува материја	Гравиметрија	SRPS EN 12145:2005
22.	Садржај сахарозе	Ензимско одређивање - NADP спектрометријска метода	SRPS EN 12146:2005
23.	Укупна киселост	Титриметријска метода	SRPS EN 12147:2005
24.	Садржај хесперидина и нарингина у соковима од цитруса	Течна хроматографија високе перформансе	SRPS EN 12148:2008
25.	Садржај глукозе, фруктозе, сорбитола и сахарозе	Течна хроматографија високе перформансе	SRPS EN 12630:2004
26.	Садржај D/L млечне киселине	Ензимско одређивање - NAD спектрометријска метода	SRPS EN 12631:2005
27.	Садржај сирћетне киселине (ацетата)	Ензимско одређивање - NAD спектрометријска метода	SRPS EN 12632:2005
28.	Садржај слободних аминокиселина	Течна хроматографија	SRPS EN 12742:2004
29.	Садржај укупног сумпор-диоксида	Дестилација	SRPS EN 13196:2003
30.	Садржај патулина у бистром и мутном соку од јабука и каши	HPLC метода са пречишћавањем течном-течном расподелом	SRPS EN 14177:2008
31.	Садржај патулина у соку од јабуке, концентрисаном соку јабуке и пићима која садрже сок од јабуке	Течна хроматографија високе перформансе	CPIC ИСО 8128-1:2007
32.	Одређивање односа стабилних изотопа угљеника ($^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$) у шећерима из воћних сокова	Метода масене спектрометрије односа изотопа	SRPS ENB 12140:2008
33.	Одређивање односа стабилних изотопа кисеоника ($^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$) у води из воћних сокова	Метода масене спектрометрије односа изотопа	SRPS ENB 12141:2008
34.	Одређивање односа стабилних изотопа водоника ($^2\text{H}/^1\text{H}$) у води из воћних сокова	Метода масене спектрометрије односа изотопа	SRPS ENB 12142:2008
35.	Одређивање односа стабилних изотопа угљеника ($^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$) у пулпи воћних сокова	Метода масене спектрометрије односа изотопа	SRPS ENB 13070:2008

36.	Садржај етанола	Ензимско одређивање	IFU 52
37.	Фумарна киселина	HPLC	IFU 72
38.	Садржај L-аскорбинске киселине	HPLC	IFU-17
39	Етарска уља	Титриметрија после дестилације	IFU-45
40.	Хидроксиметилфурфурал	Спектрофотометрија	IFU-12
41.	Конзерванси	HPLC	IFU 63
42.	Боје (синтетичке)	Хроматографија на папиру	IFU 24
43.	Одређивање садржаја испарљивих киселина, изражено као сирћетна киселина	Дестилација и титрација	IFU-5

6. Паковање и декларисање

Члан 27.

Производи се стављају у промет у оригиналном паковању које обезбеђује да се очува квалитет и безбедност производа.

Члан 28.

Производи који се стављају у промет, морају да буду декларисани и означени у складу са овим правилником и прописом којим се уређује декларисање и означавање производа.

Члан 29.

Супстанце које су неопходне за реконституцију производа не морају да се наведу у декларацији.

Воћна пулпа или воћне ћелије које су накнадно додате воћном соку наводе се у декларацији.

Назив воћног сока, концентрисаног воћног сока и воћног нектара, може у декларацији да се допуни речима: "бистар", "мутан" или "кашаст".

Члан 30.

Код мешавине воћног сока и воћног сока од концентрисаног воћног сока и/или концентрисане воћне каше, као и код воћног нектара који је делимично или у потпуности добијен од једног или више концентрисаних воћних сокова или концентрисаних воћних каша, у декларацији се наводе речи: "делимично произведен од концентрисаног воћног сока и/или концентрисане воћне каше" или речи: "произведен од концентрисаног воћног сока или концентрисане воћне каше".

Речи из става 1. овог члана морају да буду читко одштампане непосредно у близини назива производа и видно истакнуте у односу на позадину.

Код воћног нектара на декларацији се наводи минималан садржај воћног сока воћне каше или мешавине тих састојака речима: "воћни садржај најмање (минимум)...%".

Податак из става 3. овог члана се наводи у истом видном пољу као и назив производа.

Члан 31.

У декларацији концентрисаног воћног сока који није намењен крајњем потрошачу, на амбалажи, етикети уз амбалажу или у пратећем документу наводи се количина додатог шећера, сока од лимуна, као и других дозвољених средстава за регулисање киселости.

7. Додатни захтеви за означавање производа

Члан 32.

Ако се производ добија од једне врсте воћа, реч "воћни" у називу производа може да се замени називом те врсте воћа (нпр: назив: "воћни сок јабуке" замењује се називом: "сок јабуке").

Ако се производ добија од две или више врста воћа, назив производа се допуњује називима употребљених врста воћа по опадајућем редоследу заступљених запремина воћних сокова или каша, осим сока од лимуна, ако се у производњи користи у складу са чланом 17. став 6. овог правилника.

Ако се производ добија од три или више врста воћа, називи врста воћа у називу производа могу се заменити изразом: "од више врста воћа" или бројем употребљених врста воћа.

Ако је воћни сок заслађен додавањем шећера, назив производа садржи реч: "заслађен" или "са додатком шећера" уз навођење максималне количине додатог шећера рачунато на суву материју и израженог у грамама по литру готовог производа.

III. ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 33.

Субјекти у пословању храном који се баве производњом воћних сокова, концентрисаних воћних сокова, воћних сокова у праху, воћних нектара и сродних производа дужни су да ускладе пословање са одредбама овог правилника до 1. јануара 2011. године.

Члан 34.

Даном ступања на снагу овог правилника престаје да важи Правилник о квалитету воћних сокова, концентрисаних воћних сокова, воћних нектара, воћних сокова у праху и сродних производа ("Службени лист СРЈ", број 33/95 и "Службени лист СЦГ", бр. 56/03 и 4/04).

Члан 35.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику Републике Србије".

Број 110-00-00070/2010-09

У Београду, 20. априла 2010. године

Министар,
др **Саша Драгин**, с.р.