



дозвољених материја за регулисање киселости, у складу са прописима о прехрамбеним адитивима дозвољеним у храни.

- (2) Овај податак се мора налазити на амбалажи, наљепници, привјеску или пропратном документу.

Члан 11.

**(Декларисање Л-аскорбинске киселине)**

Ако додата Л-аскорбинска киселина има функцију антиоксиданса, не смије се декларисати као витамин Ц.

**ДИО ТРЕЋИ - ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ**

Члан 12.

**(Утврђивање усклађености)**

- (1) Службене контроле и инспекцијски надзор над спровођењем овог Правилника спроводиће се у складу са важећим законским прописима.
- (2) За утврђивање усклађености производа са прописаним општим захтјевима овог Правилника у сврху службене контроле и инспекцијског надзора могу се користити методе прописане посебним прописом, као и друге валидне и међународно признате методе.

Члан 13.

**(Престанак важења одредаба)**

Даном ступања на снагу овог Правилника престаје примјена одредби од члана 47-60. и одредби од члана 129-133. Правилника о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата ("Службени лист СФРЈ", бр. 1/79, 20/82 и 74/90), којима се прописује квалитет воћних сокова, воћних нектара и сличних производа.

Члан 14.

**(Примјена Правилника)**

Производи који су означени према одредбама члана 13. наведеног Правилника могу бити у промету најдуже 24 мјесеца од дана ступања на снагу овог Правилника.

Члан 15.

**(Ступање на снагу)**

Овај Правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику БиХ".

СМ број 177/08  
8. маја 2008. године  
Сарајево

Председавајући  
Савјета министара БиХ  
др **Никола Шпирић**, с. р.

**АНЕКС I**

**ПОГЛАВЉЕ I. НАЗИВ ПРОИЗВОДА, ДЕФИНИЦИЈЕ И ОСОБИНЕ**

**1.a. Воћни сок**

- (1) Воћни сок је производ који није ферментисао, али је способан за ферментацију, а настаје директном механичком прерадом једне или више врста здравог, технолошки зрелог, свјежег или примјеном ниских температура конзервисаног воћа.
- (2) Боја, арома, окус и мирис воћног сока морају бити карактеристични за воће из којег је сок произведен.
- (3) Арома, пулпа и честице воћног ткива који се током прераде издвајају, могу бити накнадно враћени истом соку.
- (4) У случају цитрус воћа, сок се производи од воћног меса (ендокарпа).
- (5) Лиметин сок, може бити добијен из цијелог воћа одговарајућим технолошким поступком, при чему је удио састојака из вањског дијела плода (егзокарпа) сведен на минимум.

**1.b. Воћни сок из концентрисаног воћног сока**

- (1) Воћни сок из концентрисаног воћног сока је производ који се добија тако што се концентрисаном воћном соку поновно дода она количина воде која је издвојена приликом концентрисања, арома по потреби, пулпа и честице воћног ткива такође издвојени приликом концентрисања и поново додати приликом производње тог или воћног сока исте врсте.
- (2) Вода која се додаје мора бити у складу са важећим прописима за питку воду и припремљена одговарајућим поступцима за производњу воћног сока.
- (3) Производ добијен на такав начин мора имати сензорске и физичко-хемијске особине, какве би имао да је произведен из воћа исте врсте у складу са одредбама 1.a. овог Поглавља.

**2. Концентрисани воћни сок**

- (1) Концентрисани воћни сок је производ који се добија физичким издвајањем одређене количине воде из воћног сока једне или више врста воћа.
- (2) Уколико је производ намијењен коначном потрошачу, количина издвојене воде мора бити најмање 50% од почетне запремине.

**3. Дехидрирани воћни сок или воћни сок у праху**

Дехидрирани воћни сок или воћни сок у праху је производ који се добија издвајањем готово укупне количине воде из воћног сока једне или више врста одговарајућим физичким поступцима.

**4.a. Воћни нектар**

- (1) Воћни нектар је производ који није ферментисао, али је способан за ферментацију, добијен додатком воде, шећера и/или меда производима дефинисаним у Поглављу I. под 1.a., 1.b., 2. и 3. овог Анекса, воћним кашама или мјешавини тих производа и као такав је у складу са Анексом III овог Правилника.
- (2) Додавање шећера и/или меда је дозвољено највише до 20% од укупне масе готовог производа.
- (3) У случају када су воћни нектари произведени без додавања шећера или са ниском енергетском вриједношћу, шећери могу бити замјењени у цјелости или дјелимично са заслађивачима у складу са посебним прописом о употреби заслађивача у храни.
- (4) У производњи нектара дозвољено је додавање воде у количини таквој да количина воћног сока и/или воћне каше готовог производа није мања од вриједности наведених у Анексу III овог Правилника.
- (5) Воћни сок, воћни сок из концентрисаног воћног сока и воћни нектар који се ставља у промет у погледу квалитета поред сензорских својстава мора да задовољава услове наведене у смјерницама - водичима за воћне сокове, воћне сокове од концентрата и воћне нектаре.

**4.b. Дозвољена одстојања**

У производњи нектара од једне или више врста воћа које су наведене у Анекса III дијелу табеле 2. и 3. овог Правилника и кајсије се могу употребљавати појединачно или у мјешавини, без додатка шећера, меда и/или заслађивача.

**ПОГЛАВЉЕ II. ДОЗВОЉЕНИ СASTOJЦИ, ПОСТУПЦИ И МАТЕРИЈЕ КОЈЕ СЕ КОРИСТЕ У ПРОИЗВОДЊИ**

**1. Дозвољени састојци**

- (1) У складу са чланом 3. овог Правилника, производима наведеним у Поглављу I. овог Анекса, може се дозволити додаток

витамина и минерала, а у складу са посебним прописом о храни намијењеној за посебне прехранбене потребе.

- (2) Воћном соку могу се поново вратити арома, пулпа и честице воћног ткива издвојени из истог сока током производње, док се воћном соку од концентрисаног воћног сока (1.б.) може поново вратити арома, пулпа и воћни дијелови издвојени из сока исте врсте.
- (3) Грожђаном соку је дозвољено поново додавање соли винске киселине.
- (4) Производима наведеним у Анексу I, Поглављу I. овог Правилника, осим сокова крушке и грожђа, дозвољено је додавање шећера:
  - a) у сврху подешавања киселости (индекса сласти): количина додатог шећера (изражена као сува материја) не смије прелазити 15 g по литру сока;
  - b) у сврху заслађивања: количина додатог шећера (изражена као сува материја) не смије прелазити 150 g/l сока, под условом да укупна количина додатог шећера за подешавање киселости (индекса сласти) и заслађивања не прелази 150 g по литру сока.
- (5) Производима наведеним у Анексу I, Поглављу I. овог Правилника, за регулисање киселости дозвољено је додавање лимуновог сока и/или концентрисаног сока од лимуна у количини до 3 g по литру сока, изражено као анхидрид лимунске киселине.
- (6) Дозвољено је додавање угљен диоксида (CO<sub>2</sub>).
- (7) Забрањено је додавање у исти воћни сок заједно и шећера и сока од лимуна (концентрисаног или неконцентрисаног), као и материја за регулисање киселости, према посебном пропису о употреби прехранбених адитива осим боја и заслађивача/сладила у храни.

## 2. Дозвољени њосџуџи џреаде и маџерије које се корисџе у џроизводњи

При производњи воћних сокова, нектара и сличних производа, дозвољени су сљедећи поступци и материје:

- a) механички поступци екстракције,
- b) уобичајени физикални поступци, укључујући процес дифузије воде из јестивих дијелова воћа, осим за сокове од грожђа, који се користе за производњу концентрисаних воћних сокова, под условом да задовољавају захтјеве из Поглавља I/1.a. и 1.б. овог Анекса;
- c) сок од грожђа, за који је грожђе обрађено сумпор-диоксидом, дозвољена је десулфитизација физичким поступцима, под условом да укупна количина SO<sub>2</sub> у коначном производу не прелази 10 mg/l;
- d) пектолитички ензими;
- e) протеолитички ензими;
- f) амилолитички ензими;
- g) јестиви желатин;
- h) танини;
- i) бентонити;
- j) силика аерогел;
- k) активни угаљ;
- l) угљен диоксид;
- m) азот;

- n) хемијски-инертна средства за филтрацију и таложeње која одговарају прописима о материјалима и производима који долазе у непосредан додир с храном (перлит, испрана диатомејска земља, целулоза, нерастворљиви полиамид, полистирен, поливинилполипиролон);
- o) хемијски-инертна средства за апсорпцију која одговарају прописима о материјалима и производима који долазе у непосредан додир с храном те се користе за смањивање количине лимонена и нарингина у соковима од цитруса, при томе не мјењајући садржај лимонин глукозида, киселина, шећера (укључујући олигосахариде) или минералне материје.

## АНЕКС II ДЕФИНИЦИЈЕ СИРОВИНА

### 1. Воће

Воће, свјеже или конзервисано ниским температурама, мора бити здраво, без знакова кварења (без страних примјеса), у стадијуму технолошке зрелости у коме садржи све основне састојке и задовољава особине потребне за производњу. У воће се не убраја парадајз.

### 2. Воћна каша

Воћна каша је производ који није ферментисао, али је способан за ферментацију, добијен пасирањем цијелог (свјежег или конзервисаног ниским температурама) или огуљеног воћа без издвајања сока.

### 3. Концентрисана воћна каша

Концентрисана воћна каша је производ који се добија од воћне каше, издвајањем одређене количине воде физичким поступком.

### 4. Шећери

- (1) За производњу воћног сока од концентрисаног воћног сока и воћних нектара дозвољено је кориштење и сљедећих шећера:
  - a) полубијели или бијели шећер,
  - b) екстра бијели шећер,
  - c) шећерна отопина,
  - d) инвертна шећерна отопина,
  - e) инвертни шећерни сируп,
  - f) глукозни сируп,
  - g) глукозни сируп сушени,
  - h) декстроза монохидрат,
  - i) фруктоза,
  - j) фруктозни сируп.

(2) За производњу воћних сокова дозвољено је кориштење шећера, наведених под 4. став (1) овог Анекса, који садрже мање од 2% воде.

(3) У производњи воћних нектара могу се користити и шећери поријеклом од воћа.

### 5. Мед

Мед је производ дефинисан посебним прописом о меду и производима од меда.

### 6. Пулпа и честице воћног ткива

- (1) Пулпа и честице воћног ткива се добијају из јестивог дијела плода исте врсте, без издвајања сока.
- (2) Код воћа цитруса, пулпа и честице воћног ткива се добијају из воћног меса (ендокарпа).

## АНЕКС III

## ПОСЕБНЕ ОДРЕДБЕ ЗА ВОЋНЕ НЕКТАРЕ

Редни број	Воће од којег је нектар произведен	Минимална количина сока и/или каше (волумни% готовог производа)
<b>Део 1. Воће чији сокови нису питки у изворном стању.</b>		
1.	маракуја	25
2.	луло	25
3.	црна рибизла	25
4.	бијела рибизла	25
5.	црвена рибизла	25
6.	огрозд	30
7.	пасији трн ( <i>Hippophae rhamnoides L.</i> )	25
8.	трњина	30
9.	шљиве	30
10.	друге врсте шљива	30
11.	јаребике	30
12.	шипурак, шипак (плодови <i>Rosa sp.</i> )	40
13.	дрењина (дрењак)	25
14.	вишње	35
15.	остале врсте воћа рода <i>Prunus</i>	40
16.	боровнице	40
17.	црна базга (зова)	50
18.	малине	40
19.	кајсија (марелица)	40
20.	јагоде	40
21.	дуд/кушине	40
22.	бруснице	30
23.	дуње	50
24.	лимуни и лимете	25
25.	остало воће које припада овој групи	25
<b>Део 2. Воће слабије киселости, кашасто или јако ароматично чији сокови нису питки након цијеђења или пасирања у изворном стању.</b>		
26.	манго	25
27.	банане	25
28.	гуава	25
29.	папаја	25
30.	личи ( <i>Litchi chinensis</i> )	25
31.	ацерола	25
32.	гуанабана ( <i>Annona muricata L.</i> )	25
33.	мрежаста анона ( <i>Annona reticulata L.</i> )	25

34.	љускаста анона ( <i>Annona squamosa L.</i> )	25
35.	шипак (нар)	25
36.	индијски орашћин	25
37.	шљиве момбин ( <i>Spondias purpurea L.</i> )	25
38.	умбу ( <i>Spondias tuberosa Arruda</i> )	25
39.	остало воће које припада овој групи	25
<b>Дио 3. Воће чији су сокови питки након цијеђења или пасирања у изворном стању.</b>		
40.	јабукe	50
41.	грожђе	50
42.	крушке	50
43.	брескве	50
44.	цитрус воће осим лимуна и лимете	50
45.	ананас	50
46.	остало воће које припада овој групи	50

**Напомена:**

При производњи нектара од двије или више врста воћа минимална количина сока и/или каше ће се рачунати опадајућим редослиједом с обзиром на количине употребљеног воћа од којег је нектар произведен.

## АНЕКС IV

ПОСЕБНО ДЕКЛАРИСАЊЕ ИЛИ ОЗНАЧАВАЊЕ ПРОИЗВОДА  
ИЗ АНЕКСА I

**Посебно декларисање или означавање појединих производа из Анекса I односи се на специфичне називе за воћне сокове или воћне нектаре произведене у појединим земљама, као:**

- a) „vruchtendrank“ - за воћне нектаре,
- б) „süßmost“ - користи се само заједно са називом производа „fruchtsaft“ или „Fruchtnektar“:
  - 1) за воћне нектаре добијене искључиво од воћног сока, концентрисаног воћног сока или мјешавине ових производа, неодговарајућих за конзумирање у природном стању због велике киселости,
  - 2) за воћни сок добијен из крушке, по потреби са додатком јабуке, без додатог шећера,
- ц) „succo e polpa“ или „sugo e polpa“ - за воћне нектаре добијене искључиво из воћне каше и/или концентрисане воћне каше,
- д) „äblemust“ - за сок јабуке без додатог шећера,
- е) „sur .....saft“ - заједно са називом (на данском језику) кориштеног воћа за сок без додатог шећера добијеног од црне рибизле, трешње, црвене рибизле, бијеле рибизле, малине, јагоде:
  - 1) „sød .....saft“ или „sødet .....saft“ заједно са називом (на данском језику) кориштеног воћа за сок добијен од овог воћа, са више од 200g додатог шећера по литру,
- ф) „äpplemust“ - за сок јабуке без додатог шећера,
- г) „mosto“ - синоним за сок грожђа.