

## 1735

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI<sup>1)</sup>

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.

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

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