

Warszawa, dnia 8 marca 2013 r.

Poz. 327

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

z dnia 8 lutego 2013 r.

**zmieniające rozporządzenie w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych<sup>2)</sup>**

Na podstawie art. 15 pkt 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577, z późn. zm.<sup>3)</sup>) zarządza się, co następuje:

§ 1. W rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych (Dz. U. Nr 177, poz. 1735, z późn. zm.<sup>4)</sup>) wprowadza się następujące zmiany:

1) w § 1 dodaje się pkt 6 w brzmieniu:

„6) soków owocowych wyprodukowanych z użyciem ekstrakcji wodnej.”;

2) w § 2:

a) pkt 6 i 7 otrzymują brzmienie:

„6) bentonit jako glinę adsorpcyjną;

7) żel krzemionkowy (forma koloidalna);”;

b) pkt 9 otrzymuje brzmienie:

„9) chemicznie obojętne środki wspomagające filtrowanie i strącanie, zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338 z 13.11.2004, str. 4, z późn. zm.), w tym:

a) perlit,

b) płukaną ziemię okrzemkową (diatomit płukany),

c) celulozę,

d) nierozpuszczalny poliamid,

<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 18 listopada 2011 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 248, poz. 1486).

<sup>2)</sup> Przepisy niniejszego rozporządzenia wdrażają dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/12/UE z dnia 19 kwietnia 2012 r. zmieniającą dyrektywę Rady 2001/112/WE odnoszącą się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L 115 z 27.04.2012, str. 1).

<sup>3)</sup> Zmiany tekstu jednolitego wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2006 r. Nr 170, poz. 1217, Nr 171, poz. 1225 i Nr 208, poz. 1541, z 2007 r. Nr 176, poz. 1238, z 2008 r. Nr 214, poz. 1346 i Nr 227, poz. 1505, z 2009 r. Nr 18, poz. 97 i Nr 31, poz. 206 oraz z 2011 r. Nr 106, poz. 622 i Nr 120, poz. 690.

<sup>4)</sup> Zmiany wymienionego rozporządzenia zostały ogłoszone w Dz. U. z 2004 r. Nr 282, poz. 2810, z 2009 r. Nr 114, poz. 953 oraz z 2010 r. Nr 88, poz. 579.

- e) poliwinylolopiryrolidon,
  - f) polistyren;”;
- c) dodaje się pkt 10 w brzmieniu:  
„10) azot.”;
- 3) w § 3 pkt 1 i 2 otrzymują brzmienie:
- „1) soków owocowych zagęszczonych – można stosować procesy technologiczne oparte na metodach fizycznych, w tym dyfuzję jadalnej części owoców, z wyłączeniem winogron, pod warunkiem że w ten sposób otrzymane soki owocowe spełniają wymagania określone w załączniku nr 1 do rozporządzenia dla soku owocowego lub soku owocowego odtworzonego z zagęszczonego soku owocowego;
  - 2) soków, o których mowa w § 1 pkt 1–4 i 6, 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, w tym oligosacharydów i składników mineralnych;”;
- 4) § 4 otrzymuje brzmienie:
- „§ 4. 1. Do wyrobów, o których mowa w § 1:
- 1) w celu regulacji kwaśnego smaku można dodawać sok cytrynowy lub sok z limonek, lub zagęszczony sok cytrynowy, lub zagęszczony sok z limonek w ilości do 3 g na litr soku w przeliczeniu na bezwodny kwas cytrynowy;
  - 2) można dodawać witaminy lub składniki mineralne, jeżeli ich dodanie jest dozwolone na podstawie rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji (Dz. Urz. UE L 404 z 30.12.2006, str. 26, z późn. zm.);
  - 3) można stosować dodatki do żywności, zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.), zwanym dalej „rozporządzeniem nr 1333/2008”.
2. Dodanie substancji, o których mowa w ust. 1 pkt 3, w celu korekcji kwaśnego smaku wyrobu jest dopuszczalne, jeżeli nie zastosowano w tym celu soku cytrynowego lub soku z limonek, lub soku cytrynowego zagęszczonego, lub soku zagęszczonego z limonek, o których mowa w ust. 1 pkt 1.
3. Do soków otrzymywanych wyłącznie z owoców rokitnika można dodawać cukry w ilości nieprzekraczającej 140 g/l, wyrażonej jako sucha masa.
4. Do soku pomidorowego i soku pomidorowego odtworzonego z zagęszczonego soku pomidorowego można dodawać sól, przyprawy i aromatyczne zioła.”;
- 5) uchyla się § 5;
- 6) § 6 otrzymuje brzmienie:
- „§ 6. Aromat, miazga i komórki miąższu, otrzymywane odpowiednimi metodami fizycznymi z tych samych gatunków owoców, z których wyrób został wyprodukowany, mogą być ponownie wprowadzone do soku owocowego, soku owocowego odtworzonego z zagęszczonego soku owocowego, zagęszczonego soku owocowego lub nektaru owocowego.”;
- 7) w § 7:
- a) pkt 2 otrzymuje brzmienie:  
„2) zastąpić cukry całkowicie lub częściowo substancjami słodzącymi, zgodnie z rozporządzeniem nr 1333/2008 oraz mając na względzie przepisy rozporządzenia (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności (Dz. Urz. UE L 404 z 30.12.2006, str. 9, z późn. zm.) – w przypadku wytwarzania nektarów owocowych bez dodatku cukrów lub o obniżonej wartości energetycznej;”;
  - b) uchyla się pkt 3;
- 8) w § 8 dodaje się ust. 4–7 w brzmieniu:
- „4. Minimalna wartość w skali Brix określona w załączniku nr 3 do rozporządzenia dla soku owocowego odtworzonego z zagęszczonego soku owocowego nie uwzględnia ekstraktu dodanych do tego soku składników i dodatków, innych niż zagęszczony sok owocowy.

5. Jeżeli sok owocowy odtworzony z zagęszczonego soku owocowego jest produkowany z owoców niewymienionych w załączniku nr 3 do rozporządzenia, to minimalna wartość w skali Brix dla tego wyrobu odpowiada minimalnej wartości w skali Brix dla soku uzyskiwanego z owoców wykorzystywanych do produkcji soku zagęszczonego.

6. Wartość w skali Brix dla soku owocowego odpowiada minimalnej wartości w tej skali dla soku otrzymanego z danego owocu i nie podlega modyfikacji, chyba że przez zmieszanie z sokiem otrzymanym z takiego samego gatunku owocu.

7. W produkcji soków, przecierów oraz nektarów owocowych noszących nazwę zastosowanego gatunku lub gatunków owoców lub zwyczajową nazwę wyrobu używa się gatunku lub gatunków owoców odpowiadających nazwom botanicznym określonym w załączniku nr 3 do rozporządzenia. W przypadku gatunku lub gatunków owoców niewymienionych w załączniku nr 3 do rozporządzenia w nazewnictwie wyrobów z nich otrzymanych należy posługiwać się nazwą botaniczną lub zwyczajową odpowiadającą użytemu do produkcji gatunkowi lub gatunkom owoców.”;

9) załączniki nr 1–3 do rozporządzenia otrzymują brzmienie określone w załącznikach nr 1–3 do niniejszego rozporządzenia.

§ 2. Soki owocowe, soki owocowe odtworzone z zagęszczonego soku owocowego, zagęszczone soki owocowe (koncentraty owocowe, koncentraty soku owocowego), soki owocowe w proszku oraz nektary owocowe wyprodukowane zgodnie z dotychczasowymi przepisami:

- 1) mogą być wprowadzane do obrotu do dnia 28 października 2013 r.;
- 2) mogą pozostawać w obrocie do dnia 28 kwietnia 2015 r.

§ 3. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *wz. K. Plocke*

**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 jadalnych części zdrowych, dojrzałych, świeżych lub schłodzonych, lub zamrożonych owoców, jednego lub większej liczby gatunków, posiadającymi barwę, smak i zapach charakterystyczne dla soku z owoców, z których wyrób jest wytwarzany.

2. Sok owocowy z owoców cytrusowych jest otrzymywany z owocni wewnętrznej. Jednakże sok z limonek można otrzymać z całego owocu.

3. W przypadku soków otrzymywanych z owoców zawierających pestki, nasiona i skórkę, części lub składniki pestek, nasion i skórek nie mogą wchodzić w skład soku. Nie dotyczy to przypadków, w których części lub składników pestek, nasion i skórki nie można usunąć pomimo stosowania dobrych praktyk produkcyjnych.

4. W produkcji soku owocowego jest dozwolone mieszanie soku owocowego z przecierem owocowym.

**Soki owocowe odtworzone z zagęszczonego soku owocowego**

1. Soki owocowe odtworzone z zagęszczonego soku owocowego są wyrobami otrzymywanymi z zagęszczonego soku owocowego przez:

- 1) odtworzenie udziału wody usuniętej w procesie zagęszczania soku oraz
- 2) ewentualne wprowadzenie aromatu, a także – jeżeli jest to wskazane – miążgi i komórek miąższu usuniętych z soku, lecz odzyskanych w procesie wytwarzania danego soku lub soku z owoców tego samego gatunku.

2. Woda stosowana przy odtwarzaniu spełnia wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. Nr 61, poz. 417 oraz z 2010 r. Nr 72, poz. 466).

3. Sok owocowy odtworzony z zagęszczonego soku owocowego produkuje się z zastosowaniem odpowiednich procesów, które zachowują istotne właściwości fizyczne, chemiczne, organoleptyczne i odżywcze tego soku, odpowiadające co najmniej przeciętnym właściwościom, jakie posiadają soki otrzymane z owoców tego samego gatunku.

4. W produkcji soków owocowych odtworzonych z zagęszczonych soków owocowych jest dozwolone mieszanie soku owocowego lub zagęszczonego soku owocowego z przecierem owocowym lub zagęszczonym przecierem owocowym.

**Zagęszczone soki owocowe**

Zagęszczone soki owocowe są wyrobami otrzymanymi z jednego lub większej liczby gatunków owoców przez usunięcie części zawartej w nich wody metodami fizycznymi. W przypadku przeznaczenia wyrobu do bezpośredniego spożycia usuwa się co najmniej 50% zawartości wody.

**Soki owocowe w proszku**

Soki owocowe w proszku są wyrobami otrzymanymi z jednego lub większej liczby gatunków owoców przez usunięcie prawie całej zawartej w nich wody metodami fizycznymi.

**Nektary owocowe**

Nektary owocowe są wyrobami zdolnymi do fermentacji, lecz niesfermentowanymi, otrzymanymi przez dodanie wody z dodatkiem lub bez dodatku cukrów lub miodu do:

- 1) soku owocowego,
- 2) soku owocowego odtworzonego z zagęszczonego soku owocowego,
- 3) zagęszczonego soku owocowego,
- 4) soku owocowego wyprodukowanego z użyciem ekstrakcji wodnej,
- 5) soku owocowego w proszku,

- 6) przecieru owocowego lub zagęszczonego przecieru owocowego,
  - 7) mieszaniny wyrobów wymienionych w pkt 1–6
- spełniającymi wymagania dotyczące minimalnej zawartości soków lub przecierów owocowych określone w załączniku nr 2 do rozporządzenia.

### **Soki owocowe wyprodukowane z użyciem ekstrakcji wodnej**

Soki owocowe wyprodukowane z użyciem ekstrakcji wodnej są wyrobami otrzymanymi przez dyfuzję wodą:

- 1) miazgi całego owocu, z której sok nie może zostać otrzymany innymi metodami fizycznymi, lub
- 2) odwodnionego całego owocu.

### **Surowce**

1. Owoce – zdrowe, odpowiednio dojrzałe, świeże lub zakonserwowane za pomocą metod fizycznych lub zabiegów, w tym środków zastosowanych po zbiorze, użytych zgodnie z przepisami Unii Europejskiej. Pomidory są uważane za owoce.

2. Przecier owocowy – wyrób zdolny do fermentacji, lecz niesfermentowany, uzyskany przy użyciu odpowiednich procesów fizycznych, takich jak przetarcie przez sito, rozdrobnienie lub zmielenie jadalnych części całego lub obranego owocu, bez oddzielenia soku.

3. Zagęszczony przecier owocowy – wyrób otrzymany z przecieru owocowego przez usunięcie części zawartej w nim wody metodami fizycznymi. Aromat otrzymany za pomocą metod fizycznych określonych w § 2 oraz § 3 pkt 1 rozporządzenia może zostać ponownie wprowadzony do zagęszczonego przecieru owocowego, pod warunkiem że w całości pochodzi z tych samych gatunków owoców.

4. Aromat – otrzymywany podczas przerobu owocu przez zastosowanie odpowiednich procesów fizycznych, z uwzględnieniem wymagań zawartych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych oraz zmieniającym rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91, rozporządzenia (WE) nr 2232/96 oraz (WE) nr 110/2008 oraz dyrektywę 2000/13/WE (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 34). Wyżej wymienione procesy fizyczne mogą być stosowane w celu utrzymania, utrwalenia lub ustabilizowania jakości aromatu i obejmują w szczególności: wyciskanie, ekstrakcję, destylację, filtrację, adsorpcję, ewaporację, frakcjonowanie i zagęszczanie. Aromat otrzymuje się z jadalnych części owocu, przy czym dopuszcza się również olejek wyciskany na zimno ze skórki owoców cytrusowych oraz składniki aromatyczne uzyskiwane z pestek.

5. Miazga lub komórki miąższu – wyroby uzyskane z jadalnych części owoców tego samego gatunku, bez usuwania soku. W przypadku owoców cytrusowych miazga lub komórki miąższu są woreczkami (komórkami) sokowymi uzyskanymi z endokarpu (owocni wewnętrznej).

#### 6. Cukry:

- 1) cukier przemysłowy;
- 2) cukier lub cukier biały;
- 3) cukier rafinowany;
- 4) roztwór cukru;
- 5) roztwór cukru inwertowanego;
- 6) syrop cukru inwertowanego;
- 7) syrop glukozowy;
- 8) syrop glukozowy w proszku;
- 9) dekstroza lub monohydrat dekstrozy;
- 10) dekstroza lub dekstroza bezwodna;
- 11) fruktoza;
- 12) syrop fruktozowy;
- 13) cukry pochodzące z owoców.

7. Miód – wyrób spełniający wymagania określone w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu.

## Załącznik nr 2

MINIMALNA ZAWARTOŚĆ SOKÓW OWOCOWYCH LUB PRZECIERÓW OWOCOWYCH  
W NEKTARACH OWOCOWYCH

Rodzaj nektaru owocowego	Minimalna zawartość soku lub przecieru w % obj. wyrobu końcowego
1	2
<b>Część I. Nektar owocowy z owoców o wysokiej kwasowości, z których sok nie nadaje się do bezpośredniego spożycia:</b>	
– marakuja (owoc passiflory)	25
– quito naranjillos (psianka lulo) (owoc lulo)	25
– czarne porzeczki	25
– białe porzeczki	25
– czerwone porzeczki	25
– agrest	30
– owoce rokitnika zwyczajnego	25
– owoce tarniny	30
– śliwki	30
– śliwki węgierki	30
– owoce jarzębiny	30
– owoce dzikiej róży	40
– wiśnie właściwe (kwaśne)	35
– inne odmiany wiśni	40
– czarne jagody	40
– owoce bzu czarnego	50
– maliny	40
– morele	40
– truskawki	40
– owoce morwy/jeżyny	40
– żurawiny	30
– owoce pigwy	50
– cytryny i limonki	25
– inne owoce tej grupy	25
<b>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:</b>	
– mango	25
– banany	25
– guajawa (gujawa)	25
– papaja	25

1	2
– liczi	25
– acerola (azeroles) (nieśplik neapolitański)	25
– flaszowiec miękkościernisty (soursop)	25
– flaszowiec siatkowaty lub flaszowiec peruwiański (bullock's heart lub custard apple)	25
– flaszowiec łuskowaty (sugar apples)	25
– granaty	25
– owoce nerkowca	25
– śliwiec purpurowy (spanish plums)	25
– śliwiec (umbu)	25
– inne owoce tej grupy	25
<b>Część III. Nektar owocowy z owoców, z których sok nadaje się do bezpośredniego spożycia:</b>	
– jabłka	50
– gruszki	50
– brzoskwinie	50
– owoce cytrusowe oprócz cytryn i limonek	50
– ananasy	50
– pomidory	50
– inne owoce tej grupy	50

## Załącznik nr 3

MINIMALNE WARTOŚCI W SKALI BRIXA DLA SOKÓW OWOCOWYCH  
ODTWORZONYCH Z ZAGĘSZCZONEGO SOKU OWOCOWEGO

Nazwa zwyczajowa gatunku owocu, z którego jest otrzymywany zagęszczony sok owocowy	Nazwa botaniczna gatunku owocu	Minimalne wartości w skali Brix dla soku owocowego odtworzonego z zagęszczonego soku owocowego
Jabłko <sup>*)</sup>	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Morela <sup>**)</sup>	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banan <sup>**)</sup>	<i>Musa</i> sp. (wyłączając banany rajskie)	21,0
Czarna porzeczka <sup>*)</sup>	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Winogrona <sup>*)</sup>	<i>Vitis vinifera</i> L. lub jej krzyżówki <i>Vitis labrusca</i> L. lub jej krzyżówki	15,9
Grejpfrut <sup>*)</sup>	<i>Citrus x paradise</i> Macfad.	10,0
Guajawa (gujawa) <sup>**)</sup>	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Cytryna <sup>*)</sup>	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm f.	8,0
Mango <sup>**)</sup>	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Pomarańcza <sup>*)</sup>	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Marakuja (owoc passiflory) <sup>*)</sup>	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Brzoskwinia <sup>**)</sup>	<i>Prunus persica</i> (L.) Batasch var. <i>persica</i>	10,0
Gruszka <sup>**)</sup>	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananas <sup>*)</sup>	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Malina <sup>*)</sup>	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Wiśnia <sup>*)</sup>	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Truskawka <sup>*)</sup>	<i>Fragaria ananassa</i> Duch.	7,0
Pomidor <sup>*)</sup>	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	5,0
Mandarynka <sup>*)</sup>	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

<sup>\*)</sup> W przypadku wyrobu w postaci soku minimalna gęstość względna jest określana w temperaturze 20°C.

<sup>\*\*)</sup> W przypadku wyrobu w postaci przecieru jest oznaczana wyłącznie minimalna odczytywana wartość w skali Brix (bez korekty kwasowości).