

На основу члана 55. став 2. Закона о безбедности хране („Службени гласник РС”, бр. 41/09 и 17/19),

Министар пољопривреде, шумарства и водопривреде доноси

**ПРАВИЛНИК
О ИЗМЕНАМА ПРАВИЛНИКА О ВОЋНИМ СОКОВИМА
И ОДРЕЂЕНИМ СРОДНИМ ПРОИЗВОДИМА НАМЕЂЕНИМ
ЗА ЉУДСКУ УПОТРЕБУ**

*(објављено у „Службеном гласнику РС”, број 94/19
од 27. децембра 2019. године)*

Члан 1.

У Правилнику о воћним соковима и одређеним сродним производима намењеним за људску употребу („Службени гласник РС”, број 103/18), члан 6. став 1. мења се и гласи:

„Код мешавине воћног сока и воћног сока од концентрисаног воћног сока, као и код воћног нектара који је делимично или у потпуности добијен од једног или више врста концентрисаних воћних сокова и/или концентрисаних воћних каша, на декларацији производа наводи се да је произведен од једне или више врста концентрисаног воћног сока и/или концентрисане воћне каше или делимично произведен од једне или више врста концентрисаног воћног сока и/или концентрисане воћне каше.”.

Члан 2.

У Прилогу 4 - Општи захтеви квалитета за воћне сокове, воћне сокове од концентрисаног воћног сока, воћне нектаре и сродне производе, у тачки 5) речи: „50 mg/l (mg/kg)”, замењују се речима: „50 µg/l (µg/kg)”.

Члан 3.

У Прилогу 6 - Посебни захтеви за квалитет воћних сокова, у Табели 3 - Посебни захтеви за квалитет воћног сока од малине, купине и боровнице, колона под редним бројем 1. мења се и гласи:

„1.	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.” -
-----	--	-------------------	-------------------	-------------------------------	---------------	-------------------------------	----------------

У Табели 5 - Посебни захтеви за квалитет воћног сока од поморанце, лимуна и грејпфрута, колона под редним бројем 7. мења се и гласи:

„7.	D-изолимунска кис.	mg/l	65-200	230-500	140-350”.
-----	--------------------	------	--------	---------	-----------

Табела 7 - „Посебни захтеви за квалитет воћног сока од банане, манга и црне зове”, мења се и гласи:

„Табела 7 - Посебни захтеви за квалитет воћног сока од банане и манга

Ред. број	Параметар квалитета	Врста сока/каше			
		Банана		Манго	
1.	Релативна густина 20/20°C (минимум)	директан 1,083	из конц. 1,088	директан 1,057	из конц. 1,061
2.	°Brix-а (минимум)	директан 20	из конц. 21	директан 14	из конц. 15
3.	L-јабучна киселина g/kg	2,5-5,0		0,2-1,3	
4.	Калијум (К) mg/kg	2.900-4.200		1.150-2.500	
5.	Укупан фосфор (P) g/kg	160-300		70-180	
6.	Формолни број ml 0,1 mol NaOH/100 g	14-40		2-20	
7.	D-изолимуна кис. mg/kg	50-125		40-200	
8.	Безшећерни екстракт g/kg	25-70		25-90	

Табела 11- „Посебни захтеви за квалитет воћног сока од ароније”, мења се и гласи:

„Табела 11- Посебни захтеви за квалитет воћног сока од ароније и црне зове

Ред. број	Параметар квалитета	Врста сока/каше			
		Аронија		Црна зова	
1.	Релативна густина 20/20°C (минимум)	директан 1,0573	из конц. 1,0611	директан 1,037-1,055	из конц. -
2.	°Brix-а (минимум)	директан 14,1	из конц. 15,0	директан 9,1-13,6	из конц. -
3.	L-јабучна киселина g/l	6-15		1,62-3,60	
4.	Калијум (К) mg/l	1.800-2.600		4.400-5.300	
5.	Фосфати (PO ₄ ³⁻) mg/l	350-600		730-1.500	
6.	Формолни број ml 0,1 mol NaOH/100 ml	4-11		32-75	
7.	D-изолимуна кис. mg/l	10-50		148-182	
8.	Сорбитол g/l	40-60		55,2-60,4	

Члан 4.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”, а примењује се од 1. јула 2020. године.

Број: 110-00-182/2018-09
У Београду, 16. децембра 2019. године

МИНИСТАР

Бранислав Недимовић

4827019.0127.130-1.doc/1

