



**МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ  
ТА СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ  
(Мінекономіки)**

вул. М. Грушевського 12/2, м. Київ, 01008 тел. (044)200-47-53, факс (044)253-63-71  
E-mail: meconomy@me.gov.ua, <http://www.me.gov.ua>, код ЄДРПОУ 37508596

На № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_

**Державна регуляторна  
служба України**

*Щодо погодження проекту  
наказу Мінекономіки*

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України відповідно до Закону України “Про засади державної регуляторної політики у сфері господарської діяльності” та у зв’язку з оптимізацією системи центральних органів виконавчої влади, відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 02.09.2019 № 829, і формуванням нового складу Уряду надсилає повторно на погодження проект наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України “Про затвердження Вимог до фруктових соків та деяких подібних харчових продуктів”. Додатково надсилаємо копію листа Асоціації «Союз виробників сокової продукції України», яка об’єднує провідні підприємства галузі.

- Додатки:
1. Проект наказу на 14 арк. в 1 прим.
  2. Пояснювальна записка на 4 арк. в 1 прим.
  3. Аналіз регуляторного впливу на 13 в 1 прим.
  4. Копія оприлюдненого повідомлення про оприлюднення на 1 арк. в 1 прим.
  5. Копія листа Асоціації «Союз виробників сокової продукції України» на 1 арк. в 1 прим.

**Міністр**

**Ігор ПЕТРАШКО**

Лупандіна  
200 47 73\*4100



ДОКУМЕНТ СЕД Мінекономрозвитку АСКОД

Сертифікат 58E2D9E7F900307B040000007CF72E0074EE8200

Підписувач Петрашко Ігор Ростиславович

Дійсний з 30.03.2020 0:00 по 30.03.2022 0:00



Мінекономрозвитку  
2913-02/24579-03 від 13.04.2020

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства розвитку  
економіки, торгівлі та сільського  
господарства України

№ \_\_\_\_\_

**ВИМОГИ**  
**до фруктових соків та деяких подібних харчових продуктів**

1. Ці Вимоги поширюються на маркування фруктових соків та деяких подібних харчових продуктів для забезпечення належної поінформованості споживачів та запобігання нечесній підприємницькій практиці, що вводить споживача в оману.

2. У цих Вимогах терміни вживаються в таких значеннях:

1) ароматичні речовини – харчові продукти, які отримують під час обробки їстівних частин фруктів із застосуванням відповідних фізичних процесів. Такі фізичні процеси повинні бути застосовані для збереження, консервування чи стабілізації ароматичних якостей та включати, зокрема пресування, екстракцію, дистиляцію, фільтрацію, адсорбцію, випаровування, поділ на фракції та концентрацію.

Ароматичними речовинами також можуть бути олії холодного віджиму з цедри цитрусових та композиції, отримані з кісточок;

2) відновлений фруктовий сік або фруктовий сік із концентрату – харчовий продукт, отриманий шляхом додавання до концентрованого фруктового соку підготовленої питної води.

Відновлений фруктовий сік виготовляють, застосовуючи відповідні технологічні процеси, які забезпечують збереження суттєвих фізичних, хімічних, органолептичних і поживних характеристик фруктового соку з того самого виду фруктів;

3) екстрагований водою фруктовий сік – харчовий продукт, отриманий шляхом дифузії з питною водою цілих плодів із м'якоттю, сік з яких не може бути отриманий жодним іншим фізичним способом, або зневоднених цілих плодів;

4) зневоднений фруктовий сік або порошкоподібний фруктовий сік – харчовий продукт, отриманий із фруктового соку одного чи декількох видів фруктів шляхом фізичного видалення практично всього вмісту води;

5) концентроване фруктове пюре – харчовий продукт, отриманий шляхом фізичного видалення певної кількості води із фруктового пюре;

6) концентрований фруктовий сік або концентрат фруктового соку – харчовий продукт, отриманий із фруктового соку одного або кількох видів фруктів шляхом фізичного видалення певної частини води, що міститься в ньому.

Якщо концентрований фруктовий сік призначений для безпосереднього споживання видаляється не менше 50 % вмісту води;

7) мед – натуральна солодка речовина, вироблена бджолами медоносними (лат. – *Apis mellifera*) шляхом сполучення з власними особливими речовинами нектару рослин або секретії живих частин рослин чи виділень комах, що смокчуть рослинний сік на живих частинах рослин, які збирають бджоли, з подальшим відкладенням, зневодненням, зберіганням для дозрівання у стільниках;

8) м'якоть або клітини фруктів – харчові продукти, отримані з їстівної частини фруктів без видалення соку.

Для цитрусових фруктів м'якоттю або клітинами є мішечки з соком, отримані з внутрішньої частини плода (ендокарпія);

9) подібні харчові продукти – харчові продукти, визначені в підпунктах 2–4, 6 та 12 пункту 2 цих Вимог;

10) фрукти – усі соковиті плоди дерев, кущів та інших рослин, а також томати. Фрукти повинні бути якісними, достатньо стиглими, свіжими чи збереженими фізичними методами або іншими способами обробки, у тому числі післязбиральна обробка;

11) фруктове пюре – здатний до бродіння, але незброджений харчовий продукт, отриманий за допомогою відповідних фізичних процесів, таких як перемелювання, подрібнення, протирання їстівної частини цілих або очищених плодів без видалення соку;

12) фруктовий нектар – здатний до бродіння, але незброджений харчовий продукт, який отриманий шляхом додавання води, з додаванням чи без додавання цукрів та/або меду до харчових продуктів, визначених у підпунктах 2–6, 11 та 13 пункту 2 цих Вимог, та/або суміші зазначених харчових продуктів, і відповідає вимогам, зазначеним у додатку 1 до цих Вимог;

13) фруктовий сік – здатний до бродіння, але незброджений харчовий продукт, отриманий з їстівної частини якісних і стиглих, свіжих або збережених охолодженими чи замороженими фруктів одного чи декількох видів, змішаних разом, який має характерний колір, аромат і смак, властиві соку фрукту, із якого він виготовлений.

Сік із цитрусових фруктів повинен виготовлятися з внутрішньої частини плода (ендокарпія). Лаймовий сік дозволяється отримувати із цілого плода.

Якщо соки виготовляють із плодів з кісточками, насінням і шкіркою, частинки або компоненти кісточок, насіння та шкірки не повинні бути наявні в соку, крім випадків, коли частинки або компоненти кісточок, насіння та шкірки не можуть бути видалені відповідно до вимог належної виробничої практики.

Термін “кінцевий споживач” ужито в цих Вимогах у значенні, наведеному в Законі України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”.

Термін “цукри” ужито в цих Вимогах у значенні, наведеному у Вимогах до видів цукрів, призначених для споживання людиною, затверджених наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 02 листопада 2017 року № 592 “Про затвердження Вимог до видів цукрів, призначених для споживання людиною”, зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 27 листопада 2017 року за № 1434/31302, а також означає фруктозний сироп і отримані з фруктів цукри.

3. Фруктові соки та подібні харчові продукти отримують тільки такими способами:

механічна екстракція;

звичайні фізичні процеси, у тому числі екстракція водою (дифузія) їстівної частини фруктів, крім винограду, для виробництва концентрованих фруктових соків, за умови, що отримані в такий спосіб харчові продукти відповідають вимогам до фруктового соку та концентрованого фруктового соку.

4. До фруктових соків і подібних харчових продуктів дозволяється додавати лише дозволені до застосування в Україні в установленому законодавством порядку:

вітаміни, мінеральні речовини, харчові добавки;

ферментні препарати: пектинази (для розщеплення пектину), протеїнази (для розщеплення білків) та амілази (для розщеплення крохмалю);

хімічно інертні допоміжні речовини для фільтрації та агенти для осаджування (у тому числі перліт, промитий діатоміт, целюлоза, нерозчинний поліамід, полівінілполіпірролідон, полістирол);

хімічно інертні допоміжні речовини для адсорбції, які використовуються для зниження вмісту лимonoїдів і нарингіну в цитрусовому соку, але суттєво не впливають на вміст лимonoїдних глюкозидів, кислоти, цукрів (у тому числі олігосахаридів) або мінеральних речовин.

5. До фруктових соків, відновлених фруктових соків, концентрованих фруктових соків, концентрованих фруктових пюре, фруктових нектарів

дозволяється додавати відновлені ароматичні речовини, які повинні бути отримані з тих самих видів фруктів.

До фруктових соків, відновлених фруктових соків, концентрованих фруктових соків, фруктових нектарів дозволяється додавати м'якоть і клітини фруктів, які повинні бути отримані з тих самих видів фруктів.

6. До виноградного соку дозволяється додавати відновлені солі винної кислоти.

7. До фруктових нектарів дозволяється додавати цукри та/або мед (не більше 20 % від загальної маси готових харчових продуктів), та/або підсолоджувачі.

8. З метою регулювання кислого смаку до фруктових соків і подібних продуктів дозволяється додавати лимонний та/або лаймовий сік та/або концентрований лимонний та/або лаймовий сік у кількості до трьох грамів на один літр харчового продукту в еквіваленті зневодненої лимонної кислоти.

9. До томатного соку та відновленого томатного соку дозволяється додавати сіль, спеції та ароматичні трави.

10. Для виноградного соку в разі сульфитації винограду діоксидом сірки дозволяється десульфитація фізичним способом за умови, що наявна в кінцевому харчовому продукті загальна кількість  $\text{SO}_2$  не перевищує 10 мг/л.

11. До фруктових соків і подібних харчових продуктів дозволяється додавати тільки такі речовини:

харчовий желатин;

таніни;

золь кремнієвої кислоти;

деревне вугілля;

азот;

бентоніт як адсорбуюча глина;

рослинні білки з пшениці, гороху або картоплі з метою освітлення.

12. Якщо фруктові нектари виготовляють без додавання цукрів або зі зниженою енергетичною цінністю, цукри можуть бути повністю чи частково замінені підсолоджувачами.

13. У виробництві фруктового соку дозволяється змішувати фруктовий сік із фруктовим пюре.

14. У виробництві відновленого фруктового соку дозволяється змішувати фруктовий сік та/або концентрований фруктовий сік із фруктовим пюре та/або концентрованим фруктовим пюре.

15. Вміст розчинних сухих речовин (значення за шкалою Брікса) для фруктового соку повинен відповідати значенню для соку, виробленого з цього фрукту, і не має змінюватися, крім випадків змішування з соком із того самого виду фруктів.

16. Види фруктів, що відповідають ботанічним назвам, наведеним у додатку 2 до цих Вимог, використовуються у виготовленні фруктових соків, фруктових пюре та фруктових нектарів, які мають назву відповідного фрукта або загальноживану назву харчового продукту.

Для видів фруктів, не включених у додаток 2 до цих Вимог, застосовується правильна ботанічна або загальноживана назва.

17. Вміст розчинних сухих речовин у відновленому фруктовому соку та відновленому фруктовому пюре повинен відповідати мінімальному значенню за шкалою Брікса для відновленого фруктового соку та відновленого пюре, зазначеному в додатку 2 до цих Вимог.

18. Якщо відновлений фруктовий сік виробляють із фрукта, який не зазначений у додатку 2 до цих Вимог, мінімальним значенням за шкалою Брікса для відновленого соку є вміст сухих речовин фруктового соку, який використовують для виробництва відповідного концентрованого соку.

19. Якщо харчовий продукт є сумішшю фруктового соку та відновленого фруктового соку, а фруктовий нектар отриманий повністю або частково з концентрованого харчового продукту, це необхідно чітко зазначати в маркуванні. У переліку інгредієнтів на етикетці зазначають назви як

використаних фруктових соків, так і використаних фруктових соків із концентрату.

20. Якщо харчовий продукт отримано з одного виду фрукта, слово “фруктовий” замінюється назвою цього фрукта.

21. Для харчових продуктів, виготовлених із двох або більше видів фруктів, крім випадків, коли використано лимонний та/або лаймовий сік, згідно з умовами, викладеними в пункті 8 цих Вимог, назва харчового продукту повинна містити назви використаних фруктів у порядку зменшення об’ємної частки фруктових соків або пюре, включених до його складу, зазначених у переліку інгредієнтів.

Якщо харчовий продукт виготовлено з трьох або більше видів фруктів, зазначення назв використаних фруктів може бути замінене словами “суміш фруктів” чи подібним формулюванням або зазначенням числа використаних видів фруктів.

22. Додавання до фруктового соку додаткової м’якоті або клітин фруктів повинно бути зазначене в маркуванні.

23. Для сумішей фруктового соку та відновленого фруктового соку та для фруктових нектарів, отриманих повністю або частково з одного чи кількох концентрованих харчових продуктів, маркування повинно містити слова “з концентрату” або “частково з концентрату (концентратів)”.

Ця інформація повинна розміщуватися в одному полі видимості поряд з назвою харчового продукту, маркування повинно бути виконано відповідно до вимог чинного законодавства.

24. Для фруктових нектарів у маркуванні повинен бути зазначений мінімальний вміст фруктового соку, фруктового пюре або будь-якої суміші цих інгредієнтів у такий спосіб: “вміст фруктової частини: не менше ... %”.

Ця інформація повинна розміщуватися в одному полі видимості поряд з назвою харчового продукту.

25. Маркування концентрованого фруктового соку, не призначеного для постачання кінцевому споживачеві, повинно містити інформацію про наявність та кількість доданого лимонного соку, лаймового соку або підкислювачів.



Ця інформація повинна бути розміщена на пакуванні чи на етикетці, що додається до пакування, або в супровідному документі.

26. Твердження про те, що до фруктового нектару не були додані цукри, будь-яке інше твердження, що імовірно буде мати таке саме значення для споживача, може бути зроблене лише в разі, якщо харчовий продукт не містить жодних доданих моносахаридів чи дисахаридів або будь-якого іншого харчового продукту, що має підсолоджувальні властивості.

Якщо цукри природно наявні у фруктовому нектарі, у маркуванні повинно бути зазначено: “містить природні цукри”.

**Керівник експертної групи  
політики якості директорату  
сільського розвитку**



**Олександр ЛОЗОВИЦЬКИЙ**