



Republica Moldova
GUVERNUL HOTĂRÎRE Nr. 1111
din 06.12.2010
cu privire la aprobarea Reglementării tehnice
„Sucuri și anumite produse similare destinate
consumului uman”

Publicat : 17.12.2010 în Monitorul Oficial Nr. 247-251 art Nr : 1234 Data intrarii in vigoare : 17.01.2011

În conformitate cu Legea nr. 420-XVI din 22 decembrie 2006 privind activitatea de reglementare tehnică (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2007, nr. 36-38, art. 141), cu modificările și completările ulterioare, Legea nr. 78-XV din 18 martie 2004 privind produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2004, nr. 83-87, art. 431), Legea nr. 105-XV din 13 martie 2003 privind protecția consumatorilor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2003, nr. 126-131 art. 507), cu modificările și completările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă Reglementarea tehnică „Sucuri și anumite produse similare destinate consumului uman” (se anexează).
2. La momentul intrării în vigoare a prezentei hotărâri, din Nomenclatorul produselor din domeniul reglementat, supuse certificării conformității obligatorii, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 1469 din 30 decembrie 2004 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2005, nr.1-4, art.14), cu modificările și completările ulterioare, poziția tarifară 2009, cu numărul de ordine 36, se exclude.
3. Prezenta hotărâre intră în vigoare la 3 luni de la data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.
4. Controlul asupra executării prezentei hotărâri se pune în sarcina Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare și Ministerului Sănătății.

PRIM-MINISTRU

Vladimir FILAT

Nr. 1111. Chișinău, 6 decembrie 2010.

Aprobată
prin Hotărârea Guvernului nr.1111
din 6 decembrie 2010

REGLEMENTAREA TEHNICĂ
“Sucuri și anumite produse similare destinate consumului uman”

Reglementarea tehnică „Sucuri și anumite produse similare destinate consumului uman” creează cadrul necesar aplicării Directivei nr.112/2001/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind sucurile de fructe și anumite produse similare destinate consumului uman, publicată în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JO nr. L 10, 12. 1.2002, p. 58-66), și a documentului normativ al Comisiei Codex Alimentarius: Codex Stan 247-2005 privind sucurile și nectarele de fructe.

I. Domeniul de aplicare

1. Reglementarea tehnică “Sucuri și anumite produse similare destinate consumului uman” (în continuare – Reglementare tehnică) stabilește cerințe minime de calitate, de prezentare și de etichetare a produselor, care trebuie respectate la fabricarea și/sau la comercializarea produselor de sucuri destinate consumului uman, provenite atât din producția internă, cât și din import.

2. Prezenta Reglementare tehnică se referă doar la produsele conservate și nu se aplică produselor fabricate în gospodării individuale pentru consumul propriu.

II. Terminologie

3. În sensul prezentei Reglementări tehnice, termenii utilizați sînt definiți după cum urmează:

1) săculeți de fructe citrice – structuri multiple voluminoase peliculare, ce conțin sau nu suc, formate din celulele epidermei și subepidermei, constituind segmente interne ale părții comestibile a fructelor citrice. Săculeții unui tip de fruct citric pot fi adăugați în sucurile reconstituite, în nectarele fabricate din sucurile fructelor citrice cu aceeași denumire;

2) miez sau pulpă de fructe și/sau legume – amestec constituit din particule nesolubile ale țesutului vegetal distrus, format ca urmare a prelucrării fructelor și/sau a legumelor de același tip, fără a îndepărta sucul. În cazul citricelor pulpa și miezul sînt reprezentate de săculeții cu suc extrași din endocarp;

3) nectar – produs lichid nefermentat, dar fermentabil, obținut prin amestecarea unuia sau mai multor tipuri de sucuri de fructe sau legume ori piure, prin adaos de apă potabilă, zaharuri și/sau miere naturală, cu sau fără adaos de ingrediente gustative și substanțe aromatice naturale volatile, conservat prin metode fizice. Frația masică minimă a conținutului de fructe (suc și/sau piure) este de 25% pentru nectarele de fructe și de 50% pentru nectarele de legume. Adaosul de zaharuri și/sau miere se permite doar în cantități de pînă la 20% din masa totală a produsului finit;

4) piure de fructe și/sau legume folosit la producerea nectarelor – produs nefermentat, dar fermentabil, obținut din părți comestibile ale fructelor și/sau legumelor proaspete sau conservate prin răcire, adus la starea de piure prin metode mecanice, conservat prin metode fizice. Piureul poate fi fabricat prin amestecarea piureurilor de fructe și/sau legume;

5) piure concentrat de fructe și/sau legume folosit la producerea nectarelor – piure de fructe și/sau legume obținut prin extragerea apei prin metode fizice, în scopul majorării conținutului de substanțe solubile de minimum două ori;

6) suc de fructe și/sau legume – produs lichid nefermentat, dar fermentabil, obținut din fructe, pomușoare, legume sănătoase și coapte, proaspete, conservate prin răcire sau din sucuri – semifabricate păstrate în condiții aseptice, din una sau mai multe varietăți amestecate, posedînd culoarea, aroma

și gustul specifice sucului fructelor, pomușoarelor și legumelor utilizate, conservat prin metode fizice. Sucul de legume (cu excepția sucului de tomate) poate fi supus fermentării acido-lactice. Sucul de citrice se obține din endocarpul fructelor, prin procedee de producție adaptate, prin care proporția elementelor extrase din coaja fructului se reduce la maximum;

- 7) suc limpezit – suc din care sînt extrase suspensiile pînă la starea străvezie observată vizual;
- 8) suc nelimpezit – suc cu suspensii;
- 9) suc cu miez – suc cu fragmente de pulpă avînd fracția masică de minimum 12%;
- 10) suc cupajat – suc obținut prin intermediul amestecării mai multor sucuri de legume și fructe de diferite specii cu/sau fără adaosuri de piure;
- 11) suc obținut prin stoarcere directă – suc obținut prin procedee mecanice nemijlocit din fructe și/sau legume proaspete sau menținute proaspete;
- 12) suc concentrat (limpezit, nelimpezit) – produs obținut din suc de fructe și/sau legume de unul sau mai multe tipuri, prin eliminarea unei părți de apă prin metode fizice, în scopul majorării conținutului de substanțe uscate de minimum două ori;
- 13) suc reconstituit (limpezit, nelimpezit) – suc obținut în urma restabilirii sucului concentrat cu apă potabilă în proporții care asigură caracteristicile fizico-chimice, microbiologice și organoleptice ale sucului, cu reconstituirea aromei prin adăugarea concentratului de substanțe aromatice naturale sau fără reconstituirea aromei;
- 14) suc deshidratat/sub formă de praf – suc obținut prin eliminarea conținutului de apă prin metode fizice pînă la obținerea unui praf capabil să fermenteze după reconstituirea lui cu apă potabilă;
- 15) suc difuziv – suc obținut prin extragerea substanțelor extractive cu apă potabilă, din fructe proaspete sau uscate de un singur tip, produs care nu poate fi obținut prin metoda mecanică. Sucul difuziv poate fi concentrat și apoi reconstituit cu apă potabilă;
- 16) suc gazat – suc saturat cu dioxid de carbon;
- 17) substanțe aromatice naturale de fructe și/sau legume – amestecuri de compuși care formează aroma naturală a fructelor, legumelor, obținute prin metode fizice, sub formă de extract sau infuzii cu utilizarea apei, dioxidului de carbon sau alcoolului etilic alimentar;
- 18) substanțe aromatice naturale concentrate de fructe și/sau legume – substanțe aromatice naturale al căror conținut depășește de cel puțin 4 ori componența lor inițială în fructe și legume, obținute prin metode fizice în procesul producerii sucului concentrat, precum și sub formă de extracte sau infuzii cu utilizarea apei, dioxidului de carbon sau alcoolului etilic alimentar;
- 19) sirop de zahăr – produs preparat pe bază de apă potabilă și zahăr.

4. Sub incidența prezentei Reglementări tehnice cad grupele de produse prezentate în următorul tabel (denumite în continuare produse):

Poziția tarifară

Conform

Nomenclatorului mărfurilor al

Republicii Moldova

Denumirea produselor

2009

Sucuri de fructe (inclusiv must de struguri) și sucuri de legume, nefermentate, fără adaos de alcool, cu sau fără adaos de zahăr sau de alți îndulcitori (edulcoranți)

2202 90 Suc gazat (sucurile de fructe sau legume care conțin o proporție de dioxid de carbon mai mare decât cea conținută în mod normal în sucuri tratate cu acest produs);

Nectar (produs pe bază de suc de fructe sau legume cu compoziție normală, cât și cel concentrat, la care s-a adăugat o cantitate de apă mai mare decât cea necesară pentru a reconstitui sucul natural, original)

III. Cerințe generale

5. La plasarea pe piață produsele trebuie să respecte cerințele prezentei Reglementări tehnice, prevederile Legii nr. 78-XV din 18 martie 2004 privind produsele alimentare, Legii nr. 105-XV din 13 martie 2003 privind protecția consumatorilor, Legii nr. 186-XV din 24 aprilie 2003 cu privire la evaluarea conformității produselor.

6. Producătorii de sucuri și nectare sînt obligați să aplice bunele practici, să întreprindă măsuri performante pentru asigurarea nivelului corespunzător de calitate, a formelor de prezentare și etichetare conform prevederilor prezentei Reglementări tehnice.

7. Calitatea produselor presupune asigurarea respectării și conformării la cerințele prescrise pe întregul ciclu al procesului de producție, începînd cu materia primă și terminînd cu distribuirea către consumator.

8. Întreprinderile producătoare de sucuri și nectare trebuie să dispună de spații de depozitare separată a materiilor prime și a produselor finite, care să comunice direct cu sălile de producție, în flux tehnologic continuu, prin trasee scurte.

9. Echipamentul tehnologic și recipientele care vin în contact cu materiile prime și produsele finite trebuie să fie confecționate din materiale care nu posedă efecte toxice.

10. Managerii și personalul tehnico-administrativ trebuie să cunoască cerințele prescrise cărora vor corespunde produsele finite, să aibă o viziune clară despre potențialele riscuri și să poată lua măsurile corespunzătoare de prevenire a acestora, să asigure monitorizarea și supravegherea pe tot lanțul procesului tehnologic.

11. Materiile prime utilizate la fabricarea sucurilor și nectarelor se achiziționează numai pe bază de contract și trebuie să fie însoțite de documentele ce confirmă originea, calitatea și siguranța lor.

IV. Cerințe de calitate pentru sucuri și nectare

12. Pentru a fi plasate în comerțul alimentar, sucurile și nectarele trebuie să corespundă cerințelor de calitate, formelor de prezentare, de prevenire și de informare a consumatorului stabilite în prezenta Reglementare tehnică.

13. În funcție de materiile prime utilizate la producerea lor, sucurile și nectarele se clasifică în:

1) monocomponente (dintr-un singur tip de materie primă);

2) cupajate (din două sau mai multe tipuri de materie primă).

14. În funcție de tehnologia fabricării, sucurile și nectarele se clasifică în:

1) fără miez (limpezite sau nelimpezite);

2) cu miez.

15. Sucurile și nectarele pot fi gazate prin intermediul saturării cu dioxid de carbon.

16. Sucurile și nectarele pot fi conservate prin pasteurizare sau sterilizare.

17. La producerea sucurilor, pentru îmbunătățirea gustului se admite utilizarea zaharurilor:

1) zaharoză;

2) dextroză monohidratată;

3) dextroză deshidratată;

4) glucoză;

5) fructoză.

18. Adăugarea zaharurilor enumerate mai sus la sucurile de fructe, în afară de cele de pere și struguri, este permisă cu condiția ca zahărul total adăugat atât pentru ajustarea gustului acid, cât și în scopuri de îndulcire să nu depășească 150 g/l, respectând următoarele cerințe:

1) în scopul ajustării gustului acid al sucului – cantitatea de zaharuri adăugată, exprimată ca substanță uscată, neputând depăși 15 g/l de suc;

2) în scopul îndulcirii – cantitatea de zaharuri adăugată, exprimată ca substanță uscată, neputând depăși 150 g/l de suc.

19. Zaharurile enumerate mai sus nu pot fi adăugate în sucuri în scopul înlocuirii substanțelor uscate solubile.

20. La producerea nectarelor, pentru îmbunătățirea gustului se admite utilizarea zaharurilor:

1) zaharoză;

2) dextroză monohidratată;

3) dextroză deshidratată;

4) glucoză;

5) fructoză;

6) sirop de glucoză;

7) sirop de fructoză;

8) sirop de zahăr;

9) soluție de zahăr invert.

21. Pentru reconstituirea aromei sucurilor și nectarelor fabricate din sucuri concentrate și piureuri se utilizează substanțe aromatice naturale concentrate.

22. La producerea sucurilor prin stoarcere directă se interzice utilizarea substanțelor aromatice, și anume a celor naturale, sintetice și/sau identice celor naturale.

23. Adăugarea simultană, în același suc, a zaharurilor și a acizilor este interzisă.

24. În sucurile și nectarele de legume se pot adăuga sare, oțet, uleiuri eterice, sucurile de fructe, produse ale prelucrării laptelui, mirodenii și extracte vegetale.

25. La producerea sucurilor și nectarelor se admite înlocuirea parțială sau totală a zaharurilor cu mierea naturală. Cantitatea de miere adăugată nu trebuie să depășească 5% din masa produsului finit.

26. Frația masică a substanțelor uscate solubile în nectarele de fructe trebuie să fie de minimum 10% și de maximum 20%.

27. Valorile indicilor fizico-chimici ai sucurilor și nectarelor trebuie să corespundă cerințelor stabilite în anexa nr. 1 la prezenta Reglementare tehnică.

28. Mijloacele tehnologice speciale utilizate la fabricarea sucurilor și nectarelor sînt prezentate în anexa nr. 2 la prezenta Reglementare tehnică.

V. Cerințe de comercializare

29. Denumirea sub care se comercializează sucurile și nectarele trebuie să indice corect natura lor și să includă cel puțin:

1) denumirea speciei de fructe și legume utilizate la fabricarea lor;

2) dacă produsul este fabricat din două sau mai multe specii de fructe și/sau legume, denumirea produsului trebuie să includă cuvîntul „cupajat”, cu indicarea proporției (în %) componentelor în ordinea descrescătoare, sau să fie alcătuită din denumirile fructelor și/sau legumelor utilizate sub formă de adjectiv compus, plasate în ordinea descreșterii fracției masice, sau să conțină un titlu convențional al grupei de fructe și/sau legume, de exemplu „Produs de fructe”, „Produs de fructe tropicale” ori „Produs de fructe și legume”;

3) pentru sucurile reconstituite, denumirea trebuie completată cu cuvintele „reconstituit” sau „obținut din concentrate de suc/sucuri”, urmate de denumirea speciei fructelor și/sau legumelor, care se va înscrie sub denumirea produsului; caracterele literelor vor fi de același tip și mărime ca cele utilizate pentru înscrierea denumirii produsului;

4) pentru produsele concentrate, denumirea produsului trebuie completată cu cuvîntul „concentrat”. Pe ambalajul de consum al produsului concentrat se prezintă procesul lui de diluare.

30. Produsele trebuie să fie etichetate în conformitate cu prevederile Legii nr. 78-XV din 18 martie 2004 privind produsele alimentare, Legii nr. 105-XV din 13 martie 2003 privind protecția consumatorilor, Hotărîrii Guvernului nr. 996 din 20 august 2003 „Despre aprobarea Normelor privind etichetarea produselor alimentare și Normelor privind etichetarea produselor chimice de menaj”, astfel încît consumatorul să fie informat corect la momentul cumpărării, etichetele umînd să conțină minimum următoarele informații:

1) în cazul sucurilor obținute prin stoarcere directă, lîngă denumirea produsului se plasează inscripția „prin stoarcere directă”;

2) în cazul sucurilor și nectarelor, atunci cînd conținutul pulpei depășește 12%, iar la citrice conținutul săculețelor de fructe depășește 8%, lîngă denumirea produsului se plasează inscripțiile „limpezit”, „nelimpezit” sau „cu pulpă”;

3) în cazul sucurilor de legume obținute prin fermentare acido-lactică, lîngă denumirea produsului se indică “fermentare acido-lactică”;

4) în cazul sucurilor și nectarelor de legume fabricate cu adaos de sare, lîngă denumire trebuie aplicată inscripția „cu sare”;

5) în cazul sucurilor și nectarelor fabricate cu utilizarea mierii naturale, se va indica „cu miere naturală”;

6) în cazul sucurilor și nectarelor fabricate cu adăugarea zahărului (zaharurilor), se va indica: „cu x”, sau „cu adaos x”, unde x – denumirea zahărului;

7) nu se admite prezentarea pe etichetă a imaginilor grafice a fructelor și/sau a legumelor sucurilor și /sau piureurilor care n-au fost utilizate la fabricarea produsului;

8) la fabricarea produsului cu adaos de dioxid de carbon, pe etichetă trebuie să fie prezentă inscripția „gazat”;

9) la utilizarea condimentelor și extractelor condimentelor în procesul de fabricare, pe etichetă trebuie să fie prezentă inscripția „condimentat”, iar în compoziție să fie indicate condimentele;

10) pe etichetă se va indica: „conține dioxid de sulf” – pentru sucurile care conțin 10 mg/kg sau mult de dioxid de sulf și/sau „cazeinați de potasiu sau sodiu” – în cazul sucurilor care conțin urme de aceștia;

11) se interzice înscrierea cuvântului „natural” și/sau „100%”.

31. Ambalajele sucurilor și nectarelor trebuie să excludă contaminarea ori pierderea indicilor de calitate ai acestora.

32. Gradul de umplere admis pentru un recipient cu produs trebuie să constituie minim 90%, calculat ca procent din volumul de apă distilată conținut de recipientul complet umplut și închis, măsurat la temperatura de 200 C.

33. Depozitarea sucurilor și nectarelor se face în încăperi curate și igienice, uscate, bine aerisite, neinfectate, acoperite, cu umiditatea relativă a aerului de maximum 75%.

34. Transportarea și depozitarea sucurilor și nectarelor trebuie efectuate în conformitate cu Legea nr. 78-XV din 18 martie 2004 privind produsele alimentare, numai cu mijloace autorizate sanitar, care să asigure pe toată perioada acestei activități păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, fizico-chimice, microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de degradare și contaminare.

35. Nu se admite transportarea și depozitarea sucurilor și nectarelor împreună cu produse nealimentare cu miros specific. În timpul încărcării, transportării și descărcării, produsele trebuie să fie ferite de acțiunea precipitațiilor atmosferice.

36. Termenul de valabilitate a sucurilor și nectarelor este stabilit de producător în funcție de tipul producției, regimul de tratare termică și tipul ambalajului de desfacere, în conformitate cu Legea nr.78-XV din 18 martie 2004 privind produsele alimentare, și se indică pe eticheta produsului.

37. Verificarea indicilor de calitate, a formelor de prezentare, de marcă și de etichetare se efectuează de producător, inclusiv:

1) indicatorii organoleptici, masa netă și corectitudinea etichetării se determină pe fiecare lot;

2) indicatorii fizico-chimici, fracția masică a substanțelor uscate solubile, alcoolului, sedimentului, miezului, aciditatea se determină pe fiecare lot.

38. Caracteristicile indicilor de calitate se determină în conformitate cu cerințele specificate în anexele nr. 1, 3 și 4 la prezenta Reglementare tehnică.

VI. Evaluarea conformității produselor

39. Sucurile și anumite produse similare se plasează pe piață doar dacă corespund cerințelor stabilite în prezenta Reglementare tehnică, în baza certificatului de conformitate eliberat de organismul de certificare acreditat sau în baza declarației de conformitate, emisă de producător care dispune de sistem de management al siguranței alimentare, certificat și laborator acreditat sau deține un contract cu un laborator acreditat.

40. Producătorul sau importatorul care întrunește condițiile specificate în punctul 45 este în drept să emită declarație de conformitate.

41. Certificarea conformității sucurilor și anumitor produse similare se efectuează de către organisme de certificare acreditate pe loturi sau cu evaluarea procesului de fabricare, la solicitarea producătorului sau importatorului.

Declarația de conformitate se emite în baza:

- 1) raportului de încercări eliberat de către laboratorul acreditat;
- 2) certificatului pentru sistemul de management al siguranței alimentare.

42. Pentru verificarea conformității sucurilor și anumitor produse similare cu cerințele din prezenta Reglementare tehnică, mostrele prelevate sînt supuse încercărilor, conform regulilor și metodelor prevăzute în standarde naționale aplicabile.

Lista standardelor pentru metodele de încercări și prelevare a probelor se aprobă de autoritatea de reglementare în domeniul produselor alimentare, cu avizul Organismului Național de Standardizare și se publică în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

43. În cazul în care produsele nu sînt conforme cu cerințele prescrise, organismul de certificare acreditat, care a dispus efectuarea încercărilor respective, trebuie să informeze, în modul stabilit, producătorul sau importatorul și organele de supraveghere a pieței despre neconformitatea constatată.

44. Pentru emiterea declarației de conformitate producătorul trebuie:

- 1) să dețină în cadrul întreprinderii un laborator de încercări competent sau să dețină un contract cu un laborator de încercări competent;
- 2) să dispună de un sistem de management al calității sau al securității alimentare, certificat de organisme de certificare a sistemelor de management acreditate în Republica Moldova sau să dețină certificate de conformitate pentru produsele respective.

45. În scopul emiterii declarației de conformitate producătorul trebuie să dețină un set de documente, numit documentație tehnică. Documentația tehnică trebuie să includă următoarele informații care să demonstreze conformitatea cu cerințele declarate:

- 1) descrierea generală a produsului;
- 2) instrucțiuni tehnologice;
- 3) aviz sanitar pentru produs sau certificat pentru sistemul de management al calității;
- 4) rapoartele de încercări ale produselor, eliberate de laboratoarele de încercări acreditate de Organismul Național de Acreditare;
- 5) contract încheiat cu laboratorul acreditat în domeniu;
- 6) alte documente, la decizia producătorului sau importatorului, relevante pentru atestarea conformității produsului.

46. Documentația tehnică trebuie să asigure posibilitatea evaluării conformității sucurilor și nectarelor cu cerințele prezentei Reglementări tehnice.

47. Producătorul, în baza documentației tehnice, întocmește o declarație de conformitate și o înregistrează la un organism de certificare acreditat. Forma declarației de conformitate este prezentată în anexa nr. 5 la prezenta Reglementare tehnică.

48. Producătorul sau importatorul de sucuri și nectare trebuie să păstreze timp de 3 ani un exemplar al declarației de conformitate, împreună cu documentația tehnică, și, la cererea organelor de control, să ofere dovezi documentare ale respectării cerințelor de calitate prescrise în prezenta Reglementare tehnică.

49. Producătorul sau importatorul care deține declarație de conformitate sau certificat de conformitate aplică marca națională de conformitate SM pe fiecare produs.

50. Produsele se plasează pe piață însoțite de certificat de conformitate sau de declarația de conformitate, care atestă conformitatea acestora cu cerințele stabilite în prezenta Reglementare tehnică.

Anexa nr. 1
la Reglementarea tehnică
„Sucuri și anumite produse similare
destinate consumului uman”

Indicii fizico-chimici ai sucurilor și nectarelor

Nr. d/o	Denumirea produselor	Frația masică de alcool etilic, %, maximum	Frația masică a sedimentului, %, maximum		Frația masică de cloruri, %, maximum	Concentrația masică de oxilmetilfurfural, mg/dm ³ , maximum
			limpezite	nelimpezite		
1.	Sucuri prin stoarcere directă:					
	- de fructe	0,5	0,2	0,9	-	20
	- de citrice	0,5	-	-	-	10
2.	Sucuri de legume prin stoarcere directă	-	-	-	1,0	-
	Nectare de legume	-	-	-	0,8	-
3.	Nectare:					
	- de fructe	0,2	0,2	0,8	-	20
	- de citrice	0,2	-	-	-	10
4.	Sucuri reconstituite: -					
	- de fructe	0,2	0,2	0,9	-	20
	- de citrice	0,2	-	-	-	10
5.	Suc de tomate	-	-	-	1,0 (adăugate)	-
6.	Sucuri concentrate de fructe	-	0,3	-	-	7

*În sucuri și produse cu conținut de suc nu se admit impurități minerale, impurități de origine vegetală și impurități de altă natură.
Norma indicilor pentru sucuri concentrate de fructe este stabilită în recalculare la suc reconstituit indicat în anexa nr. 3.*

Anexa nr. 2
la Reglementarea tehnică
„Sucuri și anumite produse similare
destinate consumului uman”

Mijloacele tehnologice speciale utilizate la fabricarea
sucurilor și nectarelor

Destinația tehnologică	Mijlocul tehnologic
Sorbenți	Mijloace de adsorbție (agenți de înălbire, pământ natural sau activat)
	Rășini-sorbenți
	Cărbune activant (numai vegetal)
	Bentonită
	Hidroxid de calciu *
	Celuloză
Mijloace de limpezire, filtrare și antioxidante, floclanți și sorbenți	Chitozan
	Dioxid de siliciu coloidal
	Diatomit
	Gelatină (din colagenul pielii)
	Rășini ca schimbători de ioni (schimb cationic și anionic)
	Caolin
	Perlită
	Polivinilpolipirolidonă

	Dioxid de siliciu lichid
	Tanin
	Tartrat de caliu *
	Carbonat de calciu precipitat *
	Dioxid de sulf *, **
	Kiselgur, Kuzelizol
	Propilenglicol
	Cazeinat de caliu și natriu ***
Preparate fermentative (în particular sau combinații****)	Pectinaze (pentru hidroliza pectinei) Proteaze (pentru hidroliza proteinelor) Amilaze (pentru hidroliza amidonului) și celuloze pentru utilizarea limitată în scopurile distrugerii pereților celulelor
Gaze pentru ambalaj	Azot Dioxid de carbon

* Numai la producerea sucului de struguri.

** Cantitatea maximă reziduală în produsul finit 10 mg/l (recalculare totală la SO₂).

*** La utilizarea mijloacelor tehnologice date, este necesar să se ia în considerare potențialul alergic. În prezența cantităților reziduale, acestea sînt supuse marcării.

**** Preparatele fermentative pot fi utilizate în calitate de mijloace tehnologice cu condiția că utilizarea lor nu va conduce la rarefierea materiei prime și nu va influența asupra conținutului de celuloză al fructelor și legumelor prelucrate.

Anexa nr. 3
la Reglementarea tehnică
„Sucuri și anumite produse similare
destinate consumului uman”

Caracteristicile indicilor de calitate pentru sucuri și nectare

Nr d/o	Denumirea fructelor/ legumelor din care este	Denumirea botanică a fructelor și legumelor	Conținutul minim al substanțelor solubile în suc	Conținutul minim al substanțelor solubile pentru suc reconstituit,	Conținutul minim al acizilor titrați în recalculare la acid malic, %	Fracția masică minimă a conținutului de fructe (suc și/sau piure), pentru nectare %
---------------	---	--	---	---	---	--

	fabricat sucul		prin stoarcere directă, %	%		
1	2	3	4	5	6	7
1.	Caise	Prunus armeniaca L	10	11	0,4	40
2.	Gutui	Cydonis oblonga Mill	9	11	0,3	25
3.	Corcoduș	Prunus cerasifera Ehrh.Ledeb.	12	12,5	0,6	25
4.	Ananas	Ananas comosus (L.) Merrill	11	12,8	-	40
5.	Portocale	Citrus sinensis L. Osbeck	10	11	0,3	50
6.	Pepene	Citrullus lanatus (Thunb.)	8	8,5	-	40
7.	Banane	Musa species	20	21	-	25
8.	Soc	Vaccinium vitis-ideea L.	10	-	1,6	25
9.	Struguri	Vitis vinifera L	14	15,9	0,2	50
10.	Vișine	Prunus cerasus L.	12,4	13,5	0,4	25
11.	Rodii	Punica granatum L.	10	12	-	25
12.	Grepfrut	Citrus paradisi Macfad	9,5	10	0,5	50
13.	Pere	Pyrus communis L.	11	12	0,2	40
14.	Guava	Psidium guajava L.	8,5	9,5	-	25
15.	Zămos	Cucumis melo L.	-	8	-	35
16.	Zămos casobo	Cucumis melo L. subsp. melo var. inodorus H. Jacq	7,5	7,5	-	25
17.	Zămos dulce	Cucumis melo L. subsp. melo var. inodorus. H. Lacq.	-	10	-	25
18.	Mură	Rubus fruticosus L.	-	9	0,9	30
19.	Kiwi	Actinidia deliciosa (A. Chev.) C.F. Liang & A.R. Ferguson	-	11	-	25

20.	Căpșune	Fragaria moscata Duch. (Fragaria ananassa Duch.)	7	7,5	0,8	40
21.	Răchițele	Vaccinium macrocarpon Aiton	7	7,5	-	30
22.	Nucă de cocos	Cocos nucifera L	4	5	-	25
23.	Agriș	Ribes uvacrispa L.	10	5	1,2	30
24.	Cornișoare	Cornus mas L.	9	5	1,0	25
25.	Răchițele	Vaccinium macrocarpon Aiton Vaccinium oxycoccos L.	7	7,5	1,4	25
26.	Lime	Citrus aurantifolia (Christm.) (swingle)	-	8	5,5	25
27.	Lămâie	Citrus limon L. Burm. j.	-	8	1	25
28.	Zmeură	Rubus idaeus L.	7	8	0,8	40
29.	Mango	Mangifera indica L.	-	13,5	-	25
30.	Mandarine	Citrus reticulate Blanca	-	11,8	0,3	50
31.	Maracuaia	Passiflora edulis Sims. F. Edulis, Passiflora edulis Sims. F. Flavicarpa O. Def.	-	12	-	25
32.	Maracuaia (passiflora)	Passiflora quadrangularis	-	12,4	-	25
33.	Morcovi	Daucus carota L.	8	8,5	0,4	50
34.	Nectarine	Prunus persica L. Batsch var. nucipersica (Suckow) c. K. Schneid	9	10,5	0,3	40
35.	Cătină	Hippophae rhamnoides L.	-	6	1,5	25
36.	Papaia	Carica papaya L.	-	-	-	25

37.	Piersici	Prunus persica (L.) Batsch var. persica	12	12,5	0,3	40
38.	Aronie	Pyrus arbustifolia L.	12	12,5	1,2	25
39.	Sfeclă	Beta vulgaris	9	9,5	0,3	50
40.	Prune	Prunus domestica L.	10	12	0,3	30
41.	Coacăză albă	Ribes rubrum L.	8	10	1,1	25
42.	Coacăză roșie	Ribes rubrum L.	7	10	1,1	25
43.	Coacăză neagră	Ribes nigrum L.	10,5	11	0,6	25
44.	Porumbrele	Prunus spinosa L.	-	6	0,8	25
45.	Tomate	Lycopersicum esculentum Mill	4,5	5	0,6	50
46.	Dovleac	Cucurbita moschata Duch Cucurbita maxima Duch Cucurbita popo L.	6	-	0,4	50
47.	Curmal	Diospyros khaki Thumb.	-	-	-	40
48.	Cireșe	Prunus avium L.	-	20	0,2	25
49.	Agute	Morus spp.	-	-	-	30
50.	Măceș	Rose canina L. & Rose spp.	-	9	-	40
51.	Mere	Malus domestica Borkh	10	11	0,2	25-50

Conținutul substanțelor uscate în sucuri este dat fără a fi luate în considerare substanțele uscate ale ingredientelor.

Nu se admite diluarea sucului cu apă în scopul micșorării substanțelor uscate solubile.

Conținutul acizilor titrați în suc de struguri este dat în recalculare la acicul tartric, în sucuri de fructe citrice și tomate – la acidul citric.

Anexa nr. 4
la Reglementarea tehnică
„Sucuri și anumite produse similare
destinate consumului uman”

Cerințe speciale de calitate pentru sucuri concentrate

Denumirea indicatorului	Norma pentru sucuri	
	limpezite	nelimpezite
Fracția masică a substanțelor uscate solubile, % în suc:		
de corcoduș	65	65
de soc	65	65
de struguri	70	-
de vișine	70	-
de afine vinete	65	65
de pere	70	-
de mure	65	65
de căpșune	65	65
de răchițele	65	-
de coacăză roșie	65	60
de zmeură	65	65
de cătină	60	60
de prune	65	65
de cireșe	65	65
de afine	65	65
de aronie	65	65
de coacăză neagră	65	60
de mere	70	55

Fracția masică a acizilor titrați în recalculare la acid malic, %, min., pentru sucul:		
de corcoduș	3,2	3,2
de soc	11,5	11,5
de struguri	0,8	-
de vișine	2,0	-
de afine vinete	6,0	6,0
de pere	0,5	-
de mure	6,0	6,0
de căpșune	4,3	4,3
de răchițele	8,7	-
de coacăză roșie	6,5	6,5
de zmeură	6,4	6,4
de cătină	10,0	10,0
de prune	1,1	1,1
de cireșe	1,1	1,1
de afine	4,5	4,5
de aronie	4,1	4,1
de coacăză neagră	3,5	3,5
de mere	1,8	1,8

Sucul concentrat de fructe poate fi fabricat cu alt conținut de substanțe uscate solubile, majorându-se astfel de două sau mai multe ori conținutul substanțelor uscate în sucuri indicat în prezenta anexă.

Anexa nr. 5
la Reglementarea tehnică
„Sucuri și anumite produse similare
destinate consumului uman”

(Model)

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

denumirea emitentului declarației de conformitate, adresa, telefonul, faxul, numărul de identificare (IDNO)

în persoana _____

funcția, numele, prenumele conducătorului

DECLARĂ PE PROPRIA RĂSPUNDERE CĂ PRODUSUL:

denumirea, tipul, codul produsului NM RM, denumirea producătorului, informația privind

fabricarea în serie sau lotul de produse (numărul și mărimea lotului, data de fabricare, ambalaj),

denumirea și numărul documentului ce însoțește produsele (contract, factură de transport, certificat de calitate), codul produsului, țării etc.

este în conformitate cu cerințele:

denumirea Reglementării tehnice sau indicativul documentului normativ, cu indicarea punctelor acestor documente care stabilesc cerințe pentru produsele respective

DECLARAȚIA ESTE ÎNTOCMITĂ ÎN BAZA:

informația despre documentele în baza cărora a fost întocmită declarația de conformitate

Informație suplimentară _____

Data emiterii _____

Declarația de conformitate este valabilă pînă la: _____

L.Ș. _____
semnătura, funcția, numele, prenumele

Informație cu privire la înregistrarea declarației de conformitate

denumirea, adresa, numărul de acreditare al organismului de certificare care a înregistrat declarația

Data înregistrării declarației _____

Numărul de înregistrare al declarației _____

Conducătorul organismului de certificare _____
semnătura, numele, prenumele