

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 L 10, 20.12.2001, p. 58-66 (JO L 10, 12. 1.2002, p. 58-66 și aplicării documentului normativ al Comisiei Codex Alimentarius: Codex Stan 247-2005 privind sucurile și nectarele din 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, siguranța alimentară de prezentare și etichetare a produselor, ce 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 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) *suc din fructe și/sau legume* – produs fermentabil, dar nefermentat obținut din fructe proaspete sau congelate, pomușoare sau legume sănătoase și coapte, prin acțiune mecanică din una sau mai multe varietăți amestecate, posedînd culoarea, aroma și gustul caracteristic fructelor, pomușoarelor și legumelor din care a fost fabricat, conservat prin metode fizice. Sucul din legume (cu excepția sucului de tomate) poate fi supus fermentării acido-lactice. Sucul din citrice se obține din endocarpul fructelor. Sucul extras din lămîi verzi poate fi obținut din întregul fruct prin procedee de producție adaptate prin care protecția elementelor extrase din coaja fructului se reduce la maximum;

2) *suc limpezit* – suc, din care sunt extrase suspensiile pînă la starea străvezie observată vizual;

3) *suc nelimepezit* – suc cu suspensii;

4) *suc cu miez* – suc cu fragmente de pulpă cu fracția masică min 12 %;

5) *suc cupajat* – suc, obținut prin intermediul amestecării a mai multor sucuri din legume și fructe de diferite denumiri cu/sau fără adaosuri de pireu de diferite tipuri;

6) *suc concentrat (limpezit, nelimpezit)* – suc, obținut în urma eliminării unei părți de apă cu scopul majorării conținutului de substanțe uscate minimum de două ori. În cazul în care produsul este destinat consumului direct, cantitatea de apă îndepărtată este de minimum 50%;

7) *suc reconstituit (limpezit, nelimpezit)* – suc, obținut în urma restabilirii sucului concentrat cu apă potabilă în proporții, asigurând caracteristicile fizico-chimice, microbiologice și organoleptice ale sucului cu reconstituirea aromei prin adăugarea concentratului de substanțe aromatice naturale, sau fără reconstituirea aromei;

8) *suc deshidratat/sub formă de praf* – suc, obținut prin eliminarea conținutului de apă prin metode fizice până la obținerea unui praf capabil să fermenteze după reconstituirea lui cu apă potabilă;

9) *suc difuziv* – suc, obținut prin extragerea substanțelor extractive cu apă potabilă din fructe proaspete sau uscate de un singur tip, suc care nu poate fi obținut prin metoda mecanică. Suc difuziv poate fi concentrat și apoi reconstituit cu apă potabilă;

10) *suc gazat* – suc saturat cu dioxid de carbon;

11) *nectar* – produs lichid, obținut prin amestecarea unui sau a mai multor tipuri de sucuri din fructe sau legume, sau piure cu apă potabilă, cu adaos de zahăr sau sirop de zahăr, sau miere naturală cu sau fără adaosul ingredientelor gustative și substanțelor aromatice naturale volatile, nefermentat, dar posibil să fermenteze, conservat prin metode fizice. Frația masică minimă a conținutului de fructe 25 %, pentru legume 50%. Adaosul de zaharuri și /sau miere se permite doar în cantități de până la 20% din masa totală a produsului finit. Nectarul poate fi fabricat fără adaos de zahăr;

12) *pireu din fructe și/sau legume* – produs nefermentat, dar posibil să fermenteze, obținut din partea comestibilă a fructelor și/sau legume proaspete sau conservate prin răcire, adusă la starea de piureu prin metode mecanice, conservat prin metode fizice. Piureul poate fi fabricat prin amestecarea piureurilor din fructe și/sau legume;

13) *piureu concentrat din fructe și/sau legume* – piure din fructe și/sau legume obținut prin extragerea apei prin metode fizice cu scopul majorării conținutului de substanțe solubile minimum de două ori;

14) *miez de fructe și/sau legume* – amestec format din particule nesolubile, a țesutului vegetal distrus, format în rezultatul prelucrării fructelor și/sau legumelor;

15) *celse din fructe citrice* – structuri multiple voluminoase peliculare, ce conțin sau nu suc, format din celulele epidermisului și subepidermisului, formând segmente interne a părții comestibile a fructelor citrice. Celsele a unui tip de fruct citric poate fi adăugat în sucurile reconstituite, nectare fabricate din sucurile fructelor citrice cu aceeași denumire;

16) *substanțe aromatice naturale din fructe și/sau legume* – amestec de compuși, care formează aroma naturală a fructelor, legumelor, obținute prin metode fizice, în formă de extract sau infuzii cu utilizarea apei, dioxidului de carbon sau alcoolului etilic alimentară;

!7) *substanțe aromatice naturale concentrate din fructe și/sau legume* – substanțe aromatice naturale, conținutul cărora nu depășește minimum de 4 ori componența lor inițială în fructe și legume, obținute prin metoda fizică în procesul producerii sucului concentrat a extractelor sau infuziilor cu utilizarea apei, dioxidului de carbon sau alcoolului etilic alimentar;

18) *sirop de zahăr* - produs preparat în baza apei potabile și zahăr.

4. Sub incidența prezentei Reglementări Tehnice cad grupele de produse prezentate în următorul tabel:

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, cu sau fără adaos de zahăr sau de alți îndulcitori (edulcoranți)
2206 00	Legume, fructe, sîmburi, coji de fructe și alte părți de plante preparate cu zahăr îmbinate cu sirop de zahăr, glasate sau cristalizate

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, nectare sunt obligați să asigure utilizarea bunelor practici, să întreprindă măsuri performante pentru realizarea calității, siguranței alimentare, formelor de prezentare și etichetare conform prevederilor prezentei Reglementări tehnice.

7. Calitatea și siguranța alimentară presupune asigurarea respectării și conformării cerințelor prescrise, pe întreg procesul de producție, începînd cu materia primă pînă la distribuirea către consumator.

8. Întreprinderile de producere de sucuri, nectare trebuie să dispună de spații de depozitare separată a materiilor prime și produselor finite, care să fie unite direct cu sălile de producție, în flux tehnologic continuu, cu 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, conforme cerințelor stabilite de Organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății în conformitate cu Regulile și normativele sanitaro-epidemiologice pentru materialele folosite în sectorul alimentar nr. 06.10.3.67 din 2004, aprobate de Ministerul Sănătății (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2005, nr. 168-171, art.583).

10. Managerii și personalul tehnico-administrativ trebuie să cunoască cerințele prescrise cărora trebuie să corespundă produsele finite, să aibă o viziune limpede 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, nectarelor se achiziționează numai în baza 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. Sucurile, nectarele pentru acces în comerțul alimentar trebuie să corespundă cerințelor de calitate, siguranță alimentară, formelor de prezentare, de prevenire și informare a consumatorului prescrise în prezenta Reglementare tehnică.

13. Sucurile, nectarele trebuie să fie fabricate în baza rețetelor și/sau instrucțiunilor tehnologice elaborate și adoptate în ordinea stabilită.

14. Sucurile din fructe în funcție de materiile prime utilizate se clasifică după cum urmează:

- 1) monocomponente (dintr-un singur tip de materie primă);
- 2) cupajate (din două sau mai multe tipuri de materie primă).

15. În funcție de tehnologia fabricării sucurile din fructe se clasifică:

- 1) fără miez (limpezite sau nelimpezite);
- 2) cu miez.

16. Sucurile din fructe pot fi gazate prin intermediul saturării cu dioxid de carbon.

17. Sucurile din fructe pot fi conservate numai prin sterilizare.

18. La producerea sucurilor din fructe pentru îmbunătățirea gustului se admite utilizarea zaharurilor:

- 1) zaharozei;
- 2) dextroza monohidratată;

- 3) dextroza deshidratată;
- 4) glucoză;
- 5) fructoză.

19. Adăugarea zaharurilor mai sus enumerate pentru sucurile din fructe, în afară de cele din pere și struguri, este permisă prin respectarea următoarelor condiții:

1) în scopul de a corecta gustul sucului - în cantitate de maximum 15 g/l de suc, în recalculare la substanțe uscate;

2) cantitativ, exprimată ca substanță uscată să nu depășească :

a) 40 g/l de suc pentru suc de mere;

b) 200 g/l de suc pentru lămâi, lăim și coacăză (albă, roșie, neagră);

c) 100 g/l de suc pentru alte sucuri de fructe.

20. Pentru reconstituirea aromei în sucurile din fructe fabricate din sucuri naturale concentrate și piureuri se utilizează substanțele aromatice naturale concentrate.

21. La producerea sucurilor din fructe, obținute nemijlocit din fructe proaspete sau congelate, se interzice utilizarea substanțelor aromatice, și anume a celor naturale, sintetice și/sau identice celor naturale.

22. Adăugarea zaharurilor enumerate mai sus pentru sucurile din fructe, nu se poate folosi în scopurile înlocuirii substanțelor uscate solubile din suc.

23. Adăugarea mixtă a zaharurilor și acizilor în unul și același suc din fructe este interzisă.

24. Sucuri din legume în funcție de materiile prime utilizate se clasifică după cum urmează:

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

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

25. În funcție de tehnologia fabricării sucurile din legume se clasifică:

1) fără miez (limpezite sau nelimpezite);

2) cu miez.

25. Sucurile din legume pot fi gazate prin intermediul saturării cu dioxid de carbon.

26. Sucurile din legume pot fi conservate numai prin sterilizare.

27. La producerea sucurilor din legume pentru îmbunătățirea gustului se admite utilizarea zaharurilor:

1) zaharozei;

2) dextroza monohidratată;

3) dextroza deshidratată;

- 4) glucoză;
- 5) fructoză.

28. Pentru restabilirea aromei în sucurile din legume fabricate din sucuri naturale concentrate și piureuri se utilizează substanțele aromatice naturale concentrate.

29. La producerea sucurilor din legume, obținute nemijlocit din legume proaspete sau congelate, se interzice utilizarea substanțelor aromatice, și anume a celor naturale, sintetice și/sau identice celor naturale.

30. În sucurile din legume se pot adăuga sare, oțet, uleiuri eterice, sucurile din fructe, produsele prelucrării laptelui, mirodenii și extractele vegetale.

32. Adăugarea zaharurilor enumerate mai sus pentru sucurile din legume, nu se poate folosi în scopurile înlocuirii substanțelor uscate solubile din suc.

33. Adăugarea mixtă a zaharurilor și acizilor în unul și același suc din legume este interzisă.

34. Se admite înlocuirea parțială sau totală a zaharurilor, cu mierea naturală în producerea sucurilor din legume.

35. Nectarele din fructe în funcție de materiile prime utilizate se clasifică după cum urmează:

- 1) monocomponente (dintr-un singur tip de materie primă);
- 2) cupajate (din două sau mai multe tipuri de materie primă).

36. În funcție de tehnologia fabricării nectarele din fructe se clasifică:

- 1) fără miez (limpezite sau nelimpezite);
- 2) cu miez.

37. Nectarele din fructe pot fi gazate prin intermediul saturării cu dioxid de carbon.

38. Nectarele din fructe pot fi conservate numai prin sterilizare.

39. La producerea nectarelor din fructe pentru îmbunătățirea gustului se admite utilizarea zaharurilor:

- 1) zaharozei;
- 2) dextroza monohidratată;
- 3) dextroza deshidratată;
- 4) glucoză;
- 5) fructoză;
- 6) sirop de glucoză;
- 7) sirop de zahăr;

8) soluție de zahăr invert.

40. Pentru reconstituirea aromei în nectare din fructe fabricate din sucuri naturale concentrate și piureuri se utilizează substanțele aromatice naturale concentrate.

41. Frația masică a substanțelor uscate solubile în nectare din fructe nu trebuie să depășească 20%.

42. Se admite înlocuirea parțială sau totală a zaharurilor, cu mierea naturală în producerea nectarelor din fructe.

43. Nectarele din legume în funcție de materiile prime utilizate se clasifică după cum urmează:

- 1) monocomponente (dintr-un singur tip de materie primă);
- 2) cupajate (din două sau mai multe tipuri de materie primă).

44. În funcție de tehnologia fabricării nectarele din legume se clasifică:

- 1) fără miez (limpezite sau nelimpezite);
- 2) cu miez.

45. Nectarele din legume pot fi gazate prin intermediul saturării cu dioxid de carbon.

46. Nectarele din legume pot fi conservate numai prin sterilizare.

47. La producerea nectarelor din legume pentru îmbunătățirea gustului se admite utilizarea zaharurilor:

- a) zaharozei;
- b) dextroza monohidratată;
- c) dextroza deshidratată;
- d) glucoză;
- e) fructoză;
- f) sirop de glucoză;
- g) sirop de zahăr;
- h) soluție de zahăr invert.

48. În nectarele din legume fabricate din sucuri naturale concentrate și piureuri pentru restabilirea aromei se utilizează substanțele aromatice naturale concentrate.

49. În producerea nectarelor din legume se admite înlocuirea parțială sau totală a zaharurilor cu mierea naturală.

50. În nectarele din legume se pot adăuga sare, uleiuri eterice, sucurile din fructe, pastă sau piureu de tomate, produsele prelucrării laptelui, mirodenii și extractele vegetale.

51. Valorile indicatorilor fizico-chimici ale sucurilor, nectarelor trebuie să corespundă cerințelor stabilite în anexa 1 la prezenta Reglementare tehnică.

52. Mijloacele tehnologice speciale utilizate la fabricarea sucurilor, nectarelor sunt prezentate în anexa 4 la prezenta Reglementare tehnică.

V. Cerințe de comercializare

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

- 1) denumirea speciilor de fructe și legume utilizate la fabricarea lor;
- 2) dacă produsul este fabricat din două sau mai multe tipuri de fructe și/sau legume, denumirea produsului trebuie să includă cuvântul „cupajat” cu indicarea % de conținut a componentelor în ordinea descrescătoare sau să fie alcătuit din denumirile fructelor și/sau legumelor utilizate sub forma compusă de adjectiv, rînduite în ordinea descreșterii fracției masice, sau utilizarea în denumirea un titlu convențional a grupeii de fructe și/sau legume, de exemplu „Produs din fructe”, „Produs din fructe tropicale” sau „Produs din fructe și legume”;
- 3) pentru sucurile reconstituite denumirea trebuie completată cu cuvintele „reconstituit” sau „obținut din concentrate de suc/sucuri”, urmat de numele legumelor/fructelor se va înscrie sub denumirea sub care se vinde produsul; caracterele literelor vor fi același ca tip și mărime cu cele utilizate pentru înscrierea denumirii sub care se vinde produsul;
- 4) pentru produsele concentrate, denumirea produsului trebuie completată cu cuvântul „concentrat”. Pe ambalajul de consum a produsului concentrat se prezintă procesul lui de diluare.

54. 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, Hotărîrea 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 și trebuie să conțină cel puțin următoarele informații:

- 1) dacă în suc se adaugă zahăr (zaharuri), atunci pe ambalajul de consum se indică: „cx”, sau „cu adaos x”, unde x – denumirea zahărului.
- 2) produsele din sucuri, fabricate cu adaos de sare, pe etichetă în apropierea denumirii trebuie să fie inscripția „cu sare”.
- 3) la utilizarea mierii în fabricarea produselor din sucuri, pe etichetă trebuie să fie inscripția „cu miere naturală”.
- 4) aproape de denumirea produselor din sucuri pe etichetă se localizează informația „limpezit”, „nelimpezit” sau „cu pulpă” în care conținutul pulpei depășește 12% și 8% - în sucurile și nectarele din citrice, cu conținut de celse.
- 5) nu se admite prezentarea pe etichetă imagini grafice a fructelor și/sau legumelor sucurilor și /sau piureurilor care n-au fost utilizate la fabricarea produsului.

6) la fabricarea produsului cu adaos de dioxid de carbon, pe etichetă trebuie să fie prezentă inscripția „gizat”.

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

8) se interzice înscrierea cuvântului "natural" sau/și 100%".

9) pentru sucurile din legume obținute în rezultatul fermentării acido-lactice pe etichetă nemijlocit de denumirea produsului se indică “fermentarea acido-lactică”⁵⁵. Sucurile, nectarele trebuie să fie ambalate în ambalaj, care să excludă contaminarea ori pierderea indicilor de calitate ale acestora.

55. 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.

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

57. Transportarea și depozitarea sucurilor, nectarelor trebuie efectuată 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.

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

59. Termenul de valabilitate a sucurilor, nectarelor este stabilit de producător în dependență de tipul producției, regimul de tratare termică și tipul ambalajului de desfacere, în baza respectării cerințelor cu Organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății și se indică termenul limită de consum.

60. Verificarea indicilor de calitate, siguranța alimentară, formelor de prezentare, marcarea și etichetare se efectuează de producător, inclusiv:

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

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

61. Prelevarea probelor și determinarea caracteristicilor indicilor de calitate, siguranța alimentară, formelor de prezentare și etichetare se efectuează în conformitate cu regulile și metodele de analiză stabilite de cerințele prezentei Reglementări tehnice.

VI. Evaluarea conformității produselor

62. Conformitatea sucurilor, nectarelor se asigură de către producător sau importator prin emiterea declarației de conformitate.

63. Organismul de certificare desemnat efectuează sau dispune efectuarea de evaluări periodice asupra sucurilor, nectarelor la intervale de timp necesare.

64. Producătorul sau importatorul solicită unui organism de certificare acreditat și desemnat pentru activitate în domeniul respectiv, efectuarea certificării sucurilor, nectarelor cu evaluarea procesului de producere.

65. Pentru verificarea conformității Produselor cu cerințele aplicabile din prezenta Reglementare tehnică, mostrele prelevate sînt supuse încercărilor conform metodelor de analiză prevăzute în standardele naționale aplicabile incluse în Anexa 5.

66. În cazul în care Produsele nu sînt conforme cu cerințele prescrise, organismul de certificare acreditat, care a efectuat încercările respective, trebuie să informeze, în modul stabilit, producătorul sau importatorul și organele de supraveghere a pieței despre neconformitatea constatată.

67. Producătorul sau importatorul în scopul emiterii declarației de conformitate elaborează și acumulează documentația tehnică prevăzută în pct. 70 din prezenta Reglementare tehnică.

Modul de întocmire și emiterie a declarației de conformitate este conform cu regulile stabilite în cadrul Sistemului Național de Evaluare a Conformității.

68. Producătorii de sucuri, nectare trebuie să păstreze timp de 3 ani un exemplar al declarației de conformitate împreună cu înregistrările ce permit trasabilitatea pentru identificarea materiei prime utilizate, metodelor și condițiilor de producție, loturilor și tipurilor de produse, și la cererea organelor de control - să ofere dovezi documentare ale respectării cerințelor de calitate și siguranță alimentare prescrise în prezenta Reglementare Tehnică.

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

70. Documentația tehnică trebuie să conțină:

- 1) o descriere generală a produsului;
- 2) instrucțiuni tehnologice;
- 3) certificat de conformitate eliberat conform schemelor care prevăd evaluarea procesului de producere sau certificat de conformitate pentru sistemele de management al calității sau inofensivității alimentare;
- 4) rapoartele de încercări a produselor;

5) alte documente, la decizia producătorului sau importatorului, relevante pentru atestarea conformității produsului.

71. Producătorul sau importatorul, în baza documentației tehnice, întocmește o declarație de conformitate și aplică marca națională de conformitate SM pe fiecare produs, modul de întocmire și emitere a declarației de conformitate se efectuează conform regulilor stabilite în cadrul Sistemului Național de Evaluare a Conformității Produselor.

72. Producătorul sau importatorul trebuie să aplice, sub marca națională de conformitate SM, numărul de identificare al organismului de certificare desemnat, care a efectuat certificările respective.

73. Produsele se plasează pe piață însoțite de declarația de conformitate, care atestă conformitatea acestora cu cerințele prescrise în prezenta Reglementare tehnică.

74. Forma declarației de conformitate se prezintă în anexa 6 la prezenta Reglementare tehnică.

75. Pentru sucurile, nectarele originare din alte țări, la documentele prevăzute pentru inițierea procedurii de evaluare a conformității, suplimentar, se prezintă autorizația de import, emisă în baza examinării condițiilor de producere, depozitare, transportare, comercializare, etc., de Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare.

Anexa 1
La reglementarea tehnică
„Sucuri și anumite produse similare
destinate consumului uman”

Indicii fizico-chimici a produselor

Pentru produsele din sucuri

Tabelul 1

Nr. d/o	Denumirea produselor	Frația masică de alcool, % maximum	Frația masică a sedimentului, %		Frația masică de cloruri, %, maximum	Concentrația masică de oxilmetilfurfurol, mg/dm ³ , maximum
			limpezite	nelimpezite		
1	Sucuri din fructe - sucuri din citrice	0,5	0,2	0,9	-	20
		0,5	-	-	-	10
2	Din legume: Sucuri Nectare	-	-	-	1,0	-
		-	-	-	0,8	-
3	Nectare din fructe - pentru nectare din citrice	0,2	0,2	0,8	-	20
		0,2	-	-	-	10
4	Sucuri reconstituit din fructe - pentru sucuri din citrice	0,2	0,4	0,9	-	20
		0,2	-	-	-	10
5	Suc de tomate	-	-	-	1,0 (adăugate)	-
6	Sucuri concentrate din fructe	-	0,3	-	-	7

Amestecuri minerale, amestecuri de origine vegetală și amestecuri străine în sucuri și produsele cu conținut de suc nu se admite.

Norma indicilor pentru sucuri concentrate din fructe este stabilită în recalculare la sucul restabilit indicat în Anexa 2, tabelul 2.

Pentru sucuri și nectare

Tabelul 2

№	Denumirea fructului/legumelor din care este fabricat sucul	Denumirea botanică a fructelor și legumelor	Conținutul minim a substanțelor solubile în suc, %	Conținutul minim a substanțelor solubile pentru sucul reconstituit, %	Conținutul minim a acizilor titrați în recalculare la acid malic, %	Fracția masică minimă a conținutului de fructe (legume), %
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	Corcuduș	Prunus cerasifera Ehrh.Ledeb.	12	12,5	0,6	25
4	Ananas	Ananas comosus (L.) Merrill	11	12,5	-	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.	10,0	-	1,6	25,0
9	Struguri	Vitis vinifera L	14	15,7	0,2	50
10	Vișine	Prunus cerasus L.	11	14	0,4	25
11	Rodii	Punica granatum L.	10	12	-	25
12	Greipfrut	Citrus paradisi Macfad	9,5	10	0,5	50
13	Pere	Pyrus communis L.	10	12	0,2	40
14	Guava	Psidium guajava L.	8,5	9,5	-	25
15	Zămos	Cucumis melo L.	9	5	-	35
16	Zămos casobo	Cucumis melo L. subsp. melo var. inodorus H. Jacq	7,5	-	-	25,0

17	Zămos dulce	Cucumis melo L. subsp. melo var. inodorus. H. Lacq.	10,0	-	-	25,0
18	Mură	Rubus fruticosus L.	9	5	0,9	30
19	Kiwi	Actinidia deliciosa (A. Chev.) C.F. Liang & A.R. Ferguson	9	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	Laim	Citrus aurantifolia (Christm.) (swingle)	6	8	5,5	25
27	Lămâie	Citrus limon L. Burm. j.	7	8	1,0	25
28	Zmeură	Rubus idaeus L.	7	8	0,8	40
29	Mango	Mangifera indica L.	14	15	-	25
30	Mandarine	Citrus reticulata Blanca	11	11,5	0,3	50
31	Maracuaia	Passiflora edulis Sims. F. Edulis, Passiflora edulis Sims. F. Flavicarpa O. Def.	12,4	13,5	-	25
32	Maracuaia(passiflora)	Passiflora quadrangularis	-	12.4	-	25
33	Morcovi	Daucus carota L.	8	8,5	0,4	50
34	Nectarin	Prunus persica L. Batsch var. nucipersica	9	10,5	0,3	40

		(Suckow) c. K. Schneid				
35	Cătină	Hippophae rhamnoides L.	8	-	1,5	25
36	Papaia	Carica papaya L.	12,5	13,5	-	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	Sveclă		9	9,5	0,3	50
40	Prune	Prunus domestica L.	10	12	0,3	
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	11	0,6	25
44	Porumbrele	Prunus spinosa L.	8	9	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	-	0,4	50
47	Curmal	Diospyros khaki Thumb.	13	13,5	-	40
48	Cireșe	Prunus avium L.	9	11	0,2	25
49	Agute	Morus spp.	-	-	-	30
50	Măcieș	Rose canina L. & Rose spp.	10	10,5	-	40
51	Mere	Malus domestica Borkh	9	11	0,2	25-50

Conținutul substanțelor uscate în sucuri este dat fără a fi luate în considerație substanțele uscate a 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 din fructe citrice și tomate – la acidul citric.

Pentru sucuri concentrate

Tabelul 3

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 Anexa 2 tabelul 2.

Mijloacele tehnologice speciale utilizate la fabricarea sucurilor, nectarelor

Destinație tehnologică	Mijloc tehnologic
Sorbenți	Mijloace de adsorbție (agenți de înălbire, pământ natural sau activat)
	Rășini-sorbanți
	Cărbune activant (numai vegetal)
	Bentonită
	Hidroxid de calciu *
	Celuloză
Mijloace de limpezire, filtrare și antioxidante, floculanți și sorbenți	Chitozan
	Dioxid de siliciu coloidal
	Diatomit
	Gelatină (din colagenul pielii)
	Rășini ca schimbători de ioni (schimb cationic și anionic)
	Caolin
	Perlită
	Polivinilpirolidonă
	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 în producerea sucului din struguri

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

*** La utilizarea mijloacelor tehnologice date, este necesar să se ia în considerație potențialul alergic. În prezența cantităților reziduale a mijloacelor tehnologice date, se supun marcării.

**** Preparatele fermentative pot fi utilizate în calitate de mijloace tehnologice cu condiția, că utilizarea lor nu va aduce la rarefierea materiei prime și nu va influența la conținutul celulozei a fructelor și legumelor prelucrate.

Standardele conexe pentru produsele din sucuri

1. SM 169:1997 Piureuri de fructe și pomușoare. Condiții tehnice*
2. SM 182:2003 Conserve. Nectare de fructe și pomușoare. Condiții tehnice**
3. SM 183:2003 Conserve. Sucuri de fructe și pomușoare. Condiții tehnice**
4. SM 187:1998 Conserve. Sucuri și băuturi de legume. Condiții tehnice*
5. SM 227:2002 Conserve. Suc de tomate. Condiții tehnice**

** Se aplică ca standard conex numai în partea ce ține de metode de încercări și anume cap. 6 „Metode de analiză”.*

*** Se aplică ca standard conex numai în partea ce ține de metode de încercări și anume cap. 8 „Metode de analiză”.*

Forma de prezentare a declarației de conformitate

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

nr. _____ din "-----" -----
Valabilă pînă la "---- __ "-----.

----- (denumirea producătorului, adresa,
telefonul, fax-ul)

în **persoana** _____
(funcția, prenumele, numele conducătorului)

declară pe propria răspundere că produsul _____
(denumirea, tipul, marca,

codul produsului, informația privind fabricarea în serie sau la un lot de produse (numărul și
mărimea lotului,

numărul de fabricație, denumirea și numărul documentului care însoțește produsele /facturii,
contractului, certificatului de calitate/, denumirea producătorului, țării etc.))

**la care se referă această declarație nu pune în pericol viața, sănătatea consumatorilor,
nu produce impact asupra mediului înconjurător și este în conformitate cu următoarele
reglementări tehnice sau standarde:**

(indicativul reglementărilor tehnice sau standardelor cu indicarea punctelor acestor
documente normative, 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 _____

Conducătorul organizației
(semnătura)

(prenumele, numele)

L.Ș.