



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

Консерви

СОКИ ТА СОКОВІ ПРОДУКТИ

ДСТУ 4283.1:2007
ДСТУ 4283.2:2007

Видання офіційне

БЗ № 4 – 2007/87, 88



IE 278/100
26 500102
12.03.2010

Машова І. Д.

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2007

**ПОПРАВКИ,
ВНЕСЕНІ В НАЦІОНАЛЬНІ НОРМАТИВНІ ДОКУМЕНТИ**

код УКНД 01.040.067; 67.160.20

до ДСТУ 4283.2:2007 Консерви. Соки та сокові продукти. Частина 2. Номенклатура та вимоги

Місце поправки	Недруковано	Повинно бути
С.2, пункт 3.2, а), другий абзац	Відновлений сік виготовляють із концентрованого соку, та/або пюре, та/або концентрованого пюре, та/або концентрованої пасти...	Відновлений сік виготовляють із концентрованого соку, та/або пюре, та/або концентрованого пюре, та/або концентрованої пасти (окрім призначених для дитячого харчування)...
С.3, пункт 3.2, б), третій абзац	...концентрований томатний сік, томатне пюре чи концентроване томатне пюре (пасту)...	...концентрований томатний сік, томатне пюре чи концентроване томатне пюре (пасту), окрім призначених для дитячого харчування...

(ІПС 7-2008)



ДСТУ 4283.1:2007
ДСТУ 4283.2:2007

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

Консерви

**СОКИ
ТА СОКОВІ ПРОДУКТИ**

Видання офіційне

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2007

ЗМІСТ

ДСТУ 4283.1:2007 Консерви. Соки та сокові продукти. Частина 1. Терміни та визначення понять	С. 9
ДСТУ 4283.2:2007 Консерви. Соки та сокові продукти. Частина 2. Номенклатура та вимоги	21



ДСТУ 4283.1:2007

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

Консерви

**СОКИ
ТА СОКОВІ ПРОДУКТИ**

Частина 1. Терміни та визначення понять

Видання офіційне

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2007

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Технічний комітет «Продукти з овочів і фруктів та устаткування для їх переробки» (ТК 24), проектно-конструкторський інститут «Консервпромкомплекс» (ДНДПКІ «Консервпромкомплекс»); Технічний комітет «Соки та соковмісні продукти» (ТК 154)

РОЗРОБНИКИ: Я. Верхівкер, д-р техн. наук; Т. Горб, О. Дуб; Т. Заїкіна; З. Зеленюх; Н. Петрунько; Л. Стоянова, канд. техн. наук

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держстандарту України від 4 квітня 2007 р. № 76

3 Цей стандарт відповідає Council Directive 2001/112/ EC of 20 December 2001 relating to fruit juices and certain similar products intended for human consumption у частині ANNEX I, III, IV (Директива 2001/112/ЄС від 20 грудня 2001 стосовно фруктових соків та деяких подібних продуктів, призначених для споживання людиною, додатк I, III, IV)

4 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ зі скасуванням в Україні чинності ДСТУ 2074–92 у частині термінів 22; 23; 24; 25; 26; 28; 29; 34; 37.2; 37.6; 27.7; 37.13

Право власності на цей документ належить державі.
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України.

Держспоживстандарт України, 2007

ЗМІСТ

	С.
Вступ	IV
1 Сфера застосування	1
2 Загальні пояснення	1
3 Терміни та визначення понять	2
3.1 Загальні поняття	2
3.2 Основні види сировини та напівфабрикатів	2
3.3 Готова продукція	3
Додаток А Абетковий покажчик українських термінів	5
Додаток Б Абетковий покажчик англійських термінів	6
Додаток В Абетковий покажчик російських термінів	7
Додаток Г Бібліографія	8

1

2

3

4

ВСТУП

Цей стандарт розроблено, щоб усунути труднощі, непорозуміння та суперечності, які виникають у процесі виготовлювання та реалізації соків і сокових продуктів на основі фруктової та овочевої сировини, що стосується класифікації назв цієї продукції.

Установлені в стандарті терміни подано систематизованим порядком, який відображає систему понять у галузі виробництва соків, нектарів, морсів, коктейлів і сокових напоїв, виготовлених на основі фруктової та овочевої сировини.

Зміст, побудова і виклад стандарту відповідає вимогам ДСТУ 3966–2000 Термінологія. Задачі і правила розроблення стандартів на терміни та визначення понять і ДСТУ 1.5–2003. Правила побудови, викладання, оформлення та вимоги до змісту нормативних документів.

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

КОНСЕРВИ

СОКИ ТА СОКОВІ ПРОДУКТИ

Частина 1. Терміни та визначення понять

КОНСЕРВЫ

СОКИ И СОКОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Часть 1. Термины и определения понятий

CANNED FOOD

JUICES AND JUICE CONTAINING FOODS

Terms and definitions

Чинний від 2007-08-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт установлює терміни та визначення понять у харчовій промисловості стосовно консервованих фруктових і овочевих соків, нектарів, морсів, коктейлів і сокових напоїв, виготовлених на основі овочевої та фруктової сировини.

Стандарт містить також терміни та визначення понять, що стосуються аналогічних продуктів для дитячого харчування, у виробництві яких заборонено використовувати ферментні препарати, додавати до соків штучні барвники, синтетичні ароматичні речовини, загусники, консерванти та двоокис вуглецю.

Терміни, установлені цим стандартом, рекомендовано для використання в усіх видах нормативних документів, що стосуються виробництва соків і сокових продуктів на основі фруктової та овочевої сировини, для робіт зі стандартизації, а також для наукової, навчально-методичної та публіцистичної літератури.

2 ЗАГАЛЬНІ ПОЯСНЕННЯ

2.1 Для кожного поняття встановлено один, а в окремих випадках — два застандартовані терміни. Проте, використовуючи застандартовані терміни у межах одного документа потрібно вживати лише один з термінів-синонімів.

2.2 У вузькоспеціалізованих документах узяті в круглі дужки (набрані напівгрубим шрифтом) частину терміну можна не вживати, а використовувати його коротку форму.

2.3 Наявність квадратних дужок у терміні та визначенні певної термінологічної статті означає, що в ній суміщено дві (чи кілька) терміностатей, у яких переважає однаковий текст. Першу статтю треба читати, беручи до уваги текст поза дужками разом з текстом у першій парі квадратних дужок, пропускаючи текст у інших парах дужок. Другу статтю читають, замінюючи текст першої пари квадратних дужок текстом другої пари квадратних дужок і т. ін. в абетковому покажчику суміщені терміни подано окремо без дужок, з посиланням на той самий номер терміностатті.

2.4 Подані в цьому стандарті визначення понять у інших нормативних і ненормативних документах можна змінювати, додаючи до них похідні ознаки, розкриваючи зміст поняття, зазначаючи об'єкти, що належать обсягові позначуваного поняття. Зміни не повинні порушувати обсягу і змісту понять, визначених у стандарті.

2.5 У випадку, якщо термін містить усі необхідні і достатні ознаки поняття, замість позначення поняття ставиться риска. Стандартизований термін набрано напівжирним шрифтом з малої літери в однині.

2.6 Застандартизовані терміни наведено напівжирним шрифтом.

2.7 Терміни, встановлені цим стандартом, які вжито у визначеннях, виділено підкресленням.

2.8 У стандарті як довідкові подано англійські (en) та російські (ru) терміни-відповідники застандартованих термінів, узяті з міжнародних та національних стандартів, словників та науково-технічної літератури.

2.9 У стандарті наведено абетковий покажчик установлених цим стандартом українських термінів та абеткові покажчики їхніх іншомовних термінів-відповідників кожною мовою окремо (додатки А, Б, В).

2.10 Бібліографію термінологічних джерел подано в додатку Г.

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

3.1 Загальні поняття

3.1.1 фрукти, ягоди

Соковиті плоди дерев, кущів

en fruits, berries [7]
ru фрукты, ягоды [6]

3.1.2 овочі

Соковиті плоди баштанних, листяних, цибуль-них, коренеплодних, бульбоплодих культур

en vegetables [7]
ru овощи [6]

3.2 Основні види сировини та напівфабрикатів

3.2.1 сік натуральний

Рідкий продукт без добавок, призначений для подальшого промислового перероблення

en juice [1]
ru сок натуральный [2]

3.2.2 пюре натуральне

Тонкопротерта плодова маса, отримана з їстівної частини плодів механічною дією, що передбачає подрібнення, протирання без видалення соку та надмірної м'якоті, призначена для подальшого промислового перероблення.

Примітка. Пюре може бути виготовлене змішуванням фруктових і/або овочевих пюре різних найменувань

en puree [1]
ru пюре [2]

3.2.3 сік концентрований натуральний

Густий продукт, отриманий з соку натурального фізичним видаленням частини води, яка міститься в ньому, але не сушений, призначений для подальшого промислового перероблення

en concentrated juice [1]
ru сок концентрированный [2]

3.2.4 пюре концентроване натуральне; паста концентрована натуральна

Густий продукт, отриманий з пюре фізичним

en concentrated puree [1]
ru пюре концентрированное [2]

видаленням частини води, яка міститься в ньому, але не сушений, призначений для подальшого промислового перероблення

3.2.5 сік сухий

Продукт, отриманий фізичним видаленням води, яка містилась в ньому, до порошкоподібного стану.

Примітка. Сухий сік здатний до зброджування після відновлення водою

en clry juice [1]
ru сок сухой [2]

3.3 Готова продукція

3.3.1 сік

Рідкий продукт, отриманий з їстівної частини одного чи декількох видів стиглих, свіжих або збережених охолодженими фруктів і/або овочів механічною дією, та законсервований фізичним способом, окрім оброблення іонізувальним опромінюванням, здатний до збродження, але незброджений, який має відповідний колір, смак та аромат, властиві фруктам та овочам після термічного оброблення.

Примітка 1. Під час виготовлення соку може бути використано добавки, дозволені чинними нормативними документами.

Примітка 2. Сік з буряка та капусти можна піддавати молочнокислому бродінню.

Примітка 3. Сік, у якому переважає масова частка фруктового соку, має назву фруктово-овочевий сік.

Примітка 4. Сік, у якому переважає масова частка овочевого соку, має назву овочево-фруктовий сік

en juice [1]
ru сок [2]

3.3.2 сік відновлений

Продукт, отриманий доданням до соку концентрованого натурального і/або пюре підготовленої питної води з одночасним відновленням аромату доданням натуральних ароматизаторів чи без відновлення аромату

en juice from concentrate [1]
ru сок восстановленный [2]

3.3.3 сік з м'якоттю

Рідкий продукт, отриманий механічним відділенням рідкої фази фруктів, овочів, або їх суміші з частиною м'якоті та/чи отриманий змішуванням густої фази їстівної частини фруктів, овочів або їх суміші (пюре і/або концентрованих натуральних соків) з сиропом з цукру, сахарів та/або меду натурального з одночасним відновленням аромату чи без відновлення аромату.

Примітка. Сік з м'якоттю з доданням цукру, сахарів і/або натурального меду можна виготовляти тільки з плодів, що їх промислово вирощують в Україні (див. таблицю 2 ДСТУ 4283-2:2007). У соках з м'якоттю мінімальна масова частка м'якоті становить 10 %, а мінімальна масова частка плодової частини — 40 %

en pulpy juice; juice with pulp [1]
ru сок с мякотью [2]

3.3.4 нектар

Рідкий продукт, отриманий змішуванням соку натурального, та/або соку концентрованого натурального, та/або пюре натурального, та/або пюре концентрованого натурального з підготованою питною водою, і/або цукром чи сахарами, цукровим сиропом, і/або натуральним медом з одночасним відновленням аромату або без відновлення аромату, здатний до зброджування, але незброджений, що може містити добавки, законсервований фізичним способом, окрім оброблення іонізувальним опромінюванням.

Примітка. Мінімальна масова частка плодової частини залежить від виду плодів, її визначають відповідно до таблиці 1 ДСТУ 4283-2:2007

en nectar [1]
 ru нектар [2]

3.3.5 коктейль

Рідкий продукт, отриманий із суміші соків і/або пюре, і/або концентрованих соків з додаванням або без додавання підготовленої питної води, молочних добавок, шматочків фруктів і/або овочів, а також харчових добавок (ароматизаторів, загусників тощо), законсервований фізичним способом, окрім оброблення іонізувальним опромінюванням.

Примітка. Мінімальна масова частка плодової частини має становити 15 %

en cocktail [1]
 ru коктейль [2]

3.3.6 морс

Рідкий продукт, отриманий зі свіжих і/або заморожених ягід, фруктового соку чи з концентрованого натурального фруктового соку і/або пюре, змішаних з підготовленою питною водою та цукром (сахарами), чи цукровим сиропом або іншими підсолоджувальними речовинами, законсервований фізичними способами, окрім оброблення іонізувальним опромінюванням.

Примітка 1. Мінімальна масова частка плодової частини має становити 18 %.

Примітка 2. До морсу можна додавати натуральні та ідентичні натуральним ароматизатори, натуральні барвники, харчові кислоти

en fruit drink
 ru морс

3.3.7 напій соковий

Рідкий продукт, отриманий змішуванням соків, і/або пюре, концентрованих соків, концентрованого пюре з одного або декількох видів плодів із підготовленою питною водою, цукром (сахарами), цукровим сиропом, або іншими підсолоджувачами, законсервований фізичним або хімічним способами.

Примітка 1. Мінімальна масова частка плодової частини має становити 10 %.

Примітка 2. До сокового напою можна додавати харчові добавки

en soft drink
 ru соковий напиток [4]

3.3.8 [сік] [нектар] [сік з м'якоттю] [сік відновлений] [коктейль] [морс] [напій соковий] з [дієтичними добавками] [вітамінами] [мінеральними речовинами]

en dietetic (dietary) juice [4]
ru продукт функциональный [5]

3.3.9 [сік] [сік з м'якоттю] [сік відновлений] [нектар] [коктейль] [морс] [напій соковий] газований

ru [сок], [нектар], [коктейль], [морс], [соковый напиток] газированный

ДОДАТОК А
(довідковий)

АБЕТКОВИЙ ПОКАЖЧИК УКРАЇНСЬКИХ ТЕРМІНІВ

коктейль	3.3.5
коктейль газований	3.3.9
коктейль з вітамінами	3.3.8
коктейль з дієтичними добавками	3.3.8
коктейль з мінеральними речовинами	3.3.8
морс	3.3.6
морс газований	3.3.9
морс з вітамінами	3.3.8
морс з дієтичними добавками	3.3.8
морс з мінеральними речовинами	3.3.8
напій соковий	3.3.7
напій соковий газований	3.3.9
напій соковий з вітамінами	3.3.8
напій соковий з дієтичними добавками	3.3.8
напій соковий з мінеральними речовинами	3.3.8
нектар	3.3.4
нектар газований	3.3.9
нектар з вітамінами	3.3.8
нектар з дієтичними добавками	3.3.8
нектар з мінеральними речовинами	3.3.8
овочі	3.1.2
паста концентрована натуральна	3.2.4

ДСТУ 4283.1:2007

пюре концентроване натуральне	3.2.4
пюре натуральне	3.2.2
сік	3.3.1
сік газований	3.3.9
сік з вітамінами	3.3.8
сік з дієтичними добавками	3.3.8
сік з мінеральними речовинами	3.3.8
сік відновлений	3.3.2
сік відновлений газований	3.3.9
сік відновлений з вітамінами	3.3.8
сік відновлений з дієтичними добавками	3.3.8
сік відновлений з мінеральними речовинами	3.3.8
сік з м'якоттю	3.3.3
сік з м'якоттю газований	3.3.9
сік з м'якоттю з вітамінами	3.3.9
сік з м'якоттю з дієтичними добавками	3.3.8
сік з м'якоттю з мінеральними речовинами	3.3.8
сік концентрований натуральний	3.2.3
сік натуральний	3.2.1
сік сухий	3.2.5
фрукти	3.1.1
ягоди	3.1.1

ДОДАТОК Б
(довідковий)

АБЕТКОВИЙ ПОКАЖЧИК АНГЛІЙСЬКИХ ТЕРМІНІВ

cocktail	3.3.5
concentrated juice	3.2.3
entrated puree	3.2.2
concentrated puree	3.2.4
dietetic (dietary) juice	3.3.8
dry juice	3.2.6
fruit drink	3.3.7

juice	3.2.1
juice with pulp	3.3.3
mors	3.3.6
nectar	3.3.4
pulpy juice	3.3.3
puree	3.2.2
soft drink	3.3.2

ДОДАТОК В
(довідковий)

АБЕТКОВИЙ ПОКАЖЧИК РОСІЙСЬКИХ ТЕРМІНІВ

коктейль	3.3.5
коктейль газированный	3.3.9
морс	3.3.6
морс газированный	3.3.9
напиток соковый	3.3.7
напиток соковый газированный	3.3.9
нектар	3.3.4
нектар газированный	3.3.9
овощи	3.1.2
паста концентрированная натуральная	3.2.4
пюре	3.2.2
пюре концентрированное натуральное	3.2.4
пюре натуральное	3.2.2
сок	3.3.1
сок восстановленный	3.3.2
сок газированный	3.3.9
сок концентрированный	3.2.3
сок натуральный	3.2.1
сок натуральный концентрированный	3.2.3
сок с мякотью	3.3.3
сок с мякотью газированный	3.3.9
сок сухой	3.2.6
фрукты	3.1.1
ягоды	3.1.1

ДОДАТОК Г
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 Concil Directive 2001/112/ EC of 20 December 2001 relating to fruit juices and certain similar products intended for human consumption (Директива 2001/112/ЄС від 20 грудня 2001, яка стосується фруктових соків і деяких аналогічних продуктів, призначених для споживання людиною)

2 ДСТУ 4008–2001 Соки фруктові, овочеві та овоче-фруктові для дитячого харчування. Технічні умови

3 ГОСТ Р 51398–99 Консервы. Соки, нектары и сокосодержащие напитки. Термины и определения (Консерви. Соки, нектари і соковмісні напої. Терміни та визначення)

4 ГОСТ 18192–72 Соки плодовые и ягодные концентрированные. Технические условия (Соки плодови та ягідні концентровані. Технічні умови)

5 ДСТУ 4069–2002 Напої безалкогольні. Загальні технічні умови

6 Ожегов С. И. Словарь русского языка: Ок. 57000 слов / Под. ред. докт. филол. наук, проф. Н. О. Шведовой — 15-е изд. стереотип — М.: Рус. яз, 1984 — 816 с.

7 Англо-український словник: У 2-х т. (М. І. Балла. — К.:Освіта, 1996 р.).

Код УКНД 01.040.67

Ключові слова: сік, сік з м'якоттю, сік відновлений, пюре, сік концентрований, фруктовий сік, овочевий сік, нектар, коктейль, морс.



ДСТУ 4283.2:2007

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

Консерви

**СОКИ
ТА СОКОВІ ПРОДУКТИ**

Частина 2. Номенклатура та вимоги

Видання офіційне

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2007

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Технічний комітет «Соки та соковмісні продукти» (ТК 154)

РОЗРОБНИКИ: Я. Верхівкер, д-р техн. наук; Т. Горб; О. Дуб; Т. Заїкіна; З. Зеленюх; Н. Петрунько;
С. Фесенко

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держстандарту України від 4 квітня 2007 р. № 76

3 Цей стандарт відповідає Council Directive 2001/112/ EC of 20 December 2001 relating to fruit juices and certain similar products intended for human consumption у частині ANNEX I, III, IV (Директива 2001/112/ЄС від 20 грудня 2001 стосовно фруктових соків та деяких подібних продуктів, призначених для споживання людиною, додатк I, III, IV)

4 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ

Право власності на цей документ належить державі.
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України.
Держспоживстандарт України, 2007

ЗМІСТ

	С.
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Вимоги до виробництва соків і сокових продуктів	1
3.1 Загальні положення	1
3.2 Вимоги до сировини та інгредієнтів	2
4 Вимоги до вмісту розчинних сухих речовин у відновлених соках і пюре	4
5 Перелік фруктів та овочів, що їх промислово вирощують в Україні	8
6 Маркування споживчого пакування	9
Додаток Ж Бібліографія	10

7

8

9

10

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

КОНСЕРВИ

СОКИ ТА СОКОВІ ПРОДУКТИ

Частина 2. Номенклатура та вимоги

КОНСЕРВЫ

СОКИ И СОКОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Часть 2. Номенклатура и требования

CANNED FOOD

PART 2. JUICES AND JUICE FOODS

The nomenclature and requirements

Чинний від 2007-08-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт установлює номенклатуру фруктів і овочів, що їх використовують для виробництва соків і сокової продукції, вимоги до вмісту розчинних сухих речовин у відновлених соках і пюре, зазначає масову частку соку (пюре) в нектарах.

Стандарт використовують спільно з ДСТУ 4283.1 під час визначання відповідності та запровадження сокової продукції у виробництво.

Вимоги стандарту є рекомендованими.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

ДСТУ 4008–2001 Соки фруктові, овочеві та овоче-фруктові для дитячого харчування. Технічні умови

ДСТУ 4069–2002 Напої безалкогольні. Загальні технічні умови

ДСТУ 4084–2001 Консерви фруктові пюреподібні для дитячого харчування

ДСТУ 4283.1:2007 Консерви. Соки та сокові продукти. Частина 1. Терміни та визначення понять

ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний. Технічні умови

ГОСТ 4.458–86 Консервы овощные, плодовые и ягодные. Номенклатура показателей (Консервы овочеві, плодові та ягідні. Номенклатура показників)

ГОСТ 18192–72 Соки плодовые и ягодные концентрированные. Технические условия (Соки плодові та ягідні концентровані. Технічні умови).

3 ВИМОГИ ДО ВИРОБНИЦТВА СОКІВ І СОКОВИХ ПРОДУКТІВ

3.1 Загальні положення

У цьому стандарті під плодами розуміють власне фрукти, баштанні культури та ягоди; під поняттям «натуральний продукт» розуміють фруктову й овочеву сировину та напівфабрикати, що їх виготовляють без добавок, і які призначено для подальшого промислового перероблення.

Загальна номенклатура продукції

Коктейль

Морс

Напій соковий

Нектар

Паста концентрована натуральна

Пюре концентроване натуральне

Пюре натуральне

Сік

Сік відновлений

Сік з м'якоттю

Сік концентрований натуральний

Сік натуральний

[Сік] [нектар], [коктель], [морс], [напій соковий] газований

[Сік] [нектар], [сік з м'якоттю], [сік відновлений], [коктель], [морс], [напій соковий] з [дієтичними добавками], [вітамінами], [мінеральними речовинами]

3.2 Вимоги до сировини та інгредієнтів

а) для виготовлювання соків, зокрема відновлених соків

Сік отримують безпосередньо із свіжих або заморожених стиглих плодів, а також із соків натуральних і/або пюре натуральних (консервованих термічним обробленням, асептичним методом, зберіганням у холодильниках).

Відновлений сік виготовляють із концентрованого соку, та/або пюре, та/або концентрованого пюре, та/або концентрованої пасту доданням підготованої питної води з доведенням масової частки сухих речовин до мінімального значення масової частки сухих речовин у відновленому соці. При цьому підготована питна вода повинна мати відповідні органолептичні, хімічні та мікробіологічні характеристики, які не будуть негативно впливати на якість соку. Загальна жорсткість води не повинна перевищувати 1мг-екв/дм³, загальний сухий залишок не повинен перевищувати 150 мг/дм³.

Виробляючи фруктові соки, до них можна додавати, зокрема:

— сахарозу, фруктозу, глюкозу — у кількості до 15 г/дм³ задля коригування цукрово-кислотного індексу (додавати цукри і/або розчини й сиропи не можна для заміщення розчинних сухих речовин соку);

— натуральні фруктові ароматизатори (для соків відновлених);

— аскорбінову кислоту (антиокислювач);

— винну, лимонну, яблучну кислоти у кількості не більшій ніж 3г/дм³; лимонний, лаймовий соки (зокрема концентровані) у кількості не більшій ніж 3 г/дм³ у перерахунку на зневоднену лимонну кислоту (задля коригування цукрово-кислотного індексу);

— дієтичні добавки, вітаміни, мінеральні речовини або їх комплекси;

— діоксид вуглецю (окрім соків для дитячого харчування).

Виробляючи овочеві, овоче-фруктові та фрукто-овочеві соки, до них можна додавати:

— кухонну сіль;

— прянощі, трави, пряно-ароматичні рослини та їхні екстракти, овочеві екстракти, натуральні ароматизатори, отримані із зазначеної сировини;

— ефірні олії;

— молочну кислоту у кількості до 5 г/дм³.

Одночасне додавання цукру (або речовин, що його замінюють) та підкислення заборонено.

У разі додавання цукру, сахарів та харчових кислот збільшується вміст масової частки сухих речовин порівняно з їх природною кількістю.

б) для виготовлювання соків з м'якоттю

Соки з м'якоттю виготовлюють з одного або декількох видів фруктів, овочів або їхньої суміші.

Соки з м'якоттю отримують у такий спосіб:

— на фільтрувальній центрифугі;

- на центрифугі-деканторі;
- на екстракторах;
- на протиральних машинах;
- змішуванням пюре і/або концентрованого пюре (пасти), і/або м'якоті із соком концентрованим, і/або соком-напівфабрикатом, і/або цукровим сиропом.

Під час виготовлювання томатного соку дозволено використовувати концентровані томатні продукти — концентрований томатний сік, томатне пюре чи концентроване томатне пюре (пасту).

Виробляючи соки з м'якоттю, до них можна додавати:

- окремо або в будь-якій комбінації один з одним наступні цукри та/або їхні розчини і сиропи, в тому числі сахарозу, рідкий цукор, глюкозу, фруктозу, цукровий, інвертний, глюкозний, глюкозно-фруктозний сиропи;

- натуральні фруктові ароматизатори;

- аскорбінову кислоту (як антиокислювач);

- винну, лимонну, яблучну кислоти, лимонний та лаймовий соки (зокрема концентровані) у кількості не більшій ніж $5,0 \text{ г/дм}^3$ у перерахунку на зневоднену лимонну кислоту — для коригування цукрово-кислотного індексу;

- мед натуральний;

- дієтичні добавки, вітаміни, мінеральні речовини або їх комплекси;

- діоксид вуглецю (окрім соків з м'якоттю для дитячого харчування).

Виробляючи овочеві, овочево-фруктові та фруктові-овочеві соки з м'якоттю, до них можна додавати:

- кухонну сіль;

- прянощі, трави, овочеві екстракти;

- молочну кислоту;

- натуральні ароматизатори, отримані із зазначеної сировини; ефірні олії.

До продукту одночасно з медом натуральним згідно з ДСТУ 4497 дозволено додавати інші цукри (сахари).

Для соків з м'якоттю задля стабілізації завислої плодової м'якоті дозволено використання пектинів в кількості не більшій ніж 1 г/дм^3 .

в) для виготовлювання нектарів

Нектар виготовлюють із натурального соку, і/або концентрованого соку, і/або пюре натурального, і/або концентрованого пюре.

Залежно від способу виготовлення, нектар отримують із м'якоттю, природно мутний або прозорий (освітлений чи неосвітлений).

Виробляючи нектари, до них можна додавати:

- окремо або в будь-якій комбінації один з одним наведені нижче цукри та/або їх розчини і сиропи, зокрема сахарозу, рідкий цукор, глюкозу, фруктозу, цукровий, інвертний, глюкозний, глюкозно-фруктозний сиропи;

- натуральні фруктові ароматизатори;

- аскорбінову кислоту (як антиокислювач);

- винну, лимонну, яблучну кислоти, лимонний і лаймовий соки (зокрема концентровані) у кількості не більшій ніж $5,0 \text{ г/дм}^3$ у перерахунку на зневоднену лимонну кислоту — для коригування цукрово-кислотного індексу;

- мед натуральний;

- дієтичні добавки, вітаміни, мінеральні речовини або їх комплекси;

- діоксид вуглецю (окрім соків з м'якоттю для дитячого харчування).

Виробляючи овочеві, овочево-фруктові та фруктові-овочеві нектари, до них можна додавати:

- кухонну сіль;

- прянощі, трави, пряно-ароматичні, овочеві екстракти;

- молочну кислоту;

- натуральні ароматизатори, отримані із зазначеної сировини;

- ефірні олії.

До нектарів одночасно з натуральним медом допускають додавати інші дозволені види цукрів (сахарів).

Додавання цукру і/або меду дозволено в кількостях, що не перевищують 20 % загальної маси кінцевого продукту.

У випадку, якщо фруктові нектари (окрім призначених для дитячого харчування) виготовляють без додавання цукру (цукрів) чи з низькою енергетичною цінністю, цукор може бути цілком чи частково замінено дозволеними до використання підсолоджувальними речовинами.

Для нектарів з м'якоттю задля стабілізації завислої плодової м'якоти дозволено використовувати пектини в кількості не більшій ніж 1 г/дм³.

Мінімальні масові частки плодової частини в нектарах наведено в таблиці 1.

г) для виготовлювання коктейлів, морсів, напоїв сокових

Морси та напої сокові виготовляють із натурального соку, і/або концентрованого натурально-го соку, і/або пюре натурального, і/або концентрованого пюре. Залежно від використаної сировини морси та напої сокові отримують природно мутні або прозорі (освітлені чи неосвітлені).

Коктейлі отримують із суміші соків, і/або соків-напівфабрикатів, і/або пюре-напівфабрикатів, і/або концентрованих соків, і/або концентрованих пюре з доданням або без додання підготованої питної води, харчових добавок (ароматизаторів, загусників), молочних добавок, шматочків фруктів, і/або овочів, і/або дроблених ягід, і/або цілих ягід.

Виробляючи коктейлі, морси, напої сокові, до них можна додавати:

— окремо або в будь-якій комбінації один з одним наступні цукри та/або їх розчини й сиропи, зокрема сахарозу, рідкий цукор, глюкозу, фруктозу, цукровий, інвертний, глюкозний, глюкозно-фруктозний сиропи, цукрозаїмінники (підсолоджувальні речовини);

— натуральні та натурально-ідентичні, ідентичні натуральним фруктові ароматизатори для морсів, а також штучні для коктейлів та напоїв) за винятком морсів, коктейлів для дитячого харчування;

— аскорбінову кислоту (як антиокислювач);

— винну, лимонну, яблучну кислоти, лимонний і лаймовий соки (зокрема концентровані);

— мед натуральний;

— дієтичні добавки, вітаміни, мінеральні речовини або їх комплекси;

— загусники, барвники, стабілізатори консистенції (окрім морсів);

— діоксид вуглецю (окрім продуктів для дитячого харчування).

Виробляючи овочеві, овочево-фруктові та фруктово-овочеві коктейлі та напої сокові, до них можна додавати:

— кухонну сіль;

— прянощі, трави, пряно-ароматичні рослини та їхні екстракти, овочеві екстракти;

— натуральні та натурально-ідентичні ароматизатори, ефірні олії.

Одночасно з медом натуральним до коктейлів, морсів і напоїв сокових допускають додавати інші дозволені види цукрів (сахарів).

4 ВИМОГИ ДО ВМІСТУ РОЗЧИННИХ СУХИХ РЕЧОВИН У ВІДНОВЛЕНИХ СОКАХ І ПЮРЕ

Таблиця 1 — Фрукти та овочі, що їх використовують для виробництва соків і сокової продукції й вимоги до вмісту розчинних сухих речовин у відновлених соках і пюре. Частка соку (пюре) в нектарах

Назви плодів українською мовою	Назви плодів англійською мовою	Ботанічні назви плодів	Вміст розчинних сухих речовин для відновлених соків і пюре ^{1,2} (% за 20 °C), не менше ніж	Вміст розчинних сухих речовин у соках (пюре) зі свіжих чи заморожених плодів ^{3,4,5} (% за 20 °C), не менше ніж	Мінімальна частка соку і/або пюре у фруктових нектарах (% об/об)
Абрикос	Apricot	<i>Prunus armeniaca L.</i>	11,2	10,2	40,0
Аґрус	Gooseberry	<i>Ribes uvacrispa L.</i>	7,0	6,0	30,0

Продовження таблиці 1

Назви плодів українською мовою	Назви плодів англійською мовою	Ботанічні назви плодів	Вміст розчинних сухих речовин для відновлених соків і пюре ^{1,2} (% за 20 °С), не менше ніж	Вміст розчинних сухих речовин у соках (пюре) зі свіжих чи заморожених плодів ^{3,4,5} (% за 20 °С), не менше ніж	Мінімальна частка соку і/або пюре у фруктових нектарах (% об/об)
Айва	Quince	<i>Cydonia oblonga</i> Mill.	11,2	9,0	25,0
Алича	Quetsche	<i>Prunus domestica</i> L. <i>susp. domestica</i>	12,0	12,0	25,0
Ананас	Pineapple	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merill <i>Ananas sativis</i> L. Schult. f.	12,8 ^{6,8}	11,2 ^{6,8}	40,0
Апельсин	Orange	<i>Citrus sinensis</i> (L.)	11,2 ⁶	10,0 ⁶	50,0
Апельсин червоний	Red (blood) orange	<i>Citrus sinensis</i> (L.)	11,2 ⁶	10,0 ⁶	50,0
Ацерола (західно-індійська, барбадоська вишня)	Acerola (West Indian cherry)	<i>Malpighia spp</i> (Moq. & Sesse)	6,5	6,0	25,0
Банан	Banana	<i>Musa species</i> , охоплюючи <i>M.paradisiaca</i> , але крім інших сортів, що належить до плантаїну (<i>plantains</i>)	21,0	20,0	25,0
Барбарис	Barberry	<i>Berberis amurensis</i> Max	—	11,0	25,0
Брусниця	Lingonberry	<i>Vaccinium vitis-idaea</i> L.	10,0	8,0	25,0
Бузина (бояхи)	Elderberry	<i>Sambucus nigra</i> L. <i>Sambucus canadensis</i>	10,0	9,0	50,0
Виноград	Grape	<i>Vitis vinifera</i> L. чи її гібриди <i>Vitis Labrusca</i> чи її гібриди	14,5 ^{6,8}	13,5	50,0
Вишня	Sour cherry	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5	12,4	25,0
Глубика	Blueberry (swamp blueberry, great bilberry, heathberry)	<i>Vaccinium uliginosum</i> , <i>Vaccinium corymbosum</i> L. <i>Vaccinium angusti-folium</i>	10,0	8,5	40,0
Горобина	Rowanberry	<i>Sorbus aucuparia</i> L.	11,0	11,0	30,0
Горобина чорноплідна (аронія)	Aronia (chokeberry)	<i>Pyrus arbustifolia</i> L. Pers.	13,5	12,0	25,0
Гранат	Pomegranate	<i>Punica granatum</i> L.	12,0	11,2	25,0
Грейпфрут	Grapefruit	<i>Citrus paradisi</i> Macfad	10,0 ⁶	9,5 ⁶	50,0

Продовження таблиці 1

Назви плодів українською мовою	Назви плодів англійською мовою	Ботанічні назви плодів	Вміст розчинних сухих речовин для відновлених соків і пюре ^{1,2} (% за 20 °С), не менше ніж	Вміст розчинних сухих речовин у соках (пюре) зі свіжих чи заморожених плодів ^{3,4,5} (% за 20 °С), не менше ніж	Мінімальна частка соку і/або пюре у фруктових нектарах (% об/об)
Груша	Pear	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9	11,0	40,0
Гуава	Guava	<i>Psidium guajava</i> L.	9,5	8,5	25,0
Дня	Melon	<i>Cucumis melo</i> L.	8,0	7,5	35,0
Жостір	Blackthornberry (sallowthornberry)	<i>Hippophae rhamnoides</i> L.	6,0	—	25,0
Журавлина	Cranberry	<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton	7,5	7,0	30,0
Інжир (фіга)	Fig	<i>Ficus carica</i> L.	18,0	—	25,0
Кавун	Water melon	<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai var. <i>lanatus</i>	8,0	7,5	40,0
Какао (м'якоть)	Cocoa pulp	<i>Theobroma cacao</i> L.	14,0	—	50,0
Калина	Guelder-rose	<i>Viburnum opulus</i> L.	7,0	7,0	25,0
Карамбола (зоряний фрукт)	Starfruit	<i>Averrhoa carambola</i> L.	7,5	—	25,0
Кешью яблуко	Cashew apple	<i>Anacardium occidentale</i> L.	11,5	10,5	25,0
Кизил	Comelian cherries	<i>Cornus mas</i>	—	9,0	25,0
Ківі	Kiwi	<i>Actinidia deliciosa</i> (A. Chev.) C.F. Liang & A.R. Ferguson	11,5	10,5	25,0
Кокосовий горіх	Coconut	<i>Cocos nucifera</i> L.	5,0	—	25,0
Кумкват	Kumquat	<i>Fortunella Swingle</i> spp.	—	—	25,0
Купуачу	Cupuacu	<i>Theobroma grandiflorum</i>	9,0	—	35,0
Лайм	Lime	<i>Citrus aurantifolia</i> (Christm.) (swingle)	8,0 ⁶	7,0 ⁶	25,0
Лимон	Lemon	<i>Citrus limon</i> L. Burm. f. <i>Citrus limonum</i> Rissa	8,0 ⁶	7,0 ⁶	25,0
Лічі	Lychee	<i>Litchi chinensis</i> Sonn.	12,0	11,2	25,0
Логанова ягода (природний гібрид малини і ожини)	Loganberry	<i>Rubus loganobaccus</i> L. H. Bailey	10,0	—	25,0

Продовження таблиці 1

Назви плодів українською мовою	Назви плодів англійською мовою	Ботанічні назви плодів	Вміст розчинних сухих речовин для відновлених соків і пюре ^{1,2} (% за 20 °С), не менше ніж	Вміст розчинних сухих речовин у соках (пюре) зі свіжих чи заморожених плодів ^{3,4,5} (% за 20 °С), не менше ніж	Мінімальна частка соку і/або пюре у фруктових нектарах (% об/об)
Луло	Lulo	<i>Solanum quitoense</i> Lam.	9,0	—	25,0
Малина (червона)	Red raspberry	<i>Rubus idæus</i> L. <i>Rubus strigosus</i> Michx.	7,0	6,3	40,0
Манго	Mango	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5	13,5	25,0
Мандарин (тенжерін)	Mandarine (tangerine)	<i>Citrus reticulata</i> Blanca	11,2 ⁶	10,5 ⁶	50,0
Маракуйя (пасифлора) Маракуйя жвта (пасифлора жовта)	Passion fruit Yellow passion fruit	<i>Passiflora edulis</i> Sims. F. <i>Edulis</i> , <i>Passiflora edulis</i> Sims. F. <i>Flavi-carpa</i> O. Def. <i>Passiflora quadrangularis</i> <i>Passiflora edulis</i>	12,0 ⁶	12,0 ⁶	25,0
Нектарин	Nectarine	<i>Prunus persica</i> L. Batsch var. <i>micipersica</i> (Suckow) c. K. Schneid.	10,5	10,5	40,0
Обліпиха	Sea-buckthorn	<i>Hippophae rhamnoides</i>	8,0	8,0	25,0
Ожина	Blackberry	<i>Rubus fruticosus</i>	8,8	8,0	30,0
Папайя	Papaya	<i>Carica papaya</i> L.	9,5	9,5	25,0
Персик	Peach	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0	10,0	40,0
Пслуниця (суниця садова)	Strawberry	<i>Fragaria X. Ananassa</i> Duchesne (<i>Fragaria chiloensis</i> Duchesne x <i>Fragaria virginiana</i> Duchesne)	7,0	6,3	40,0
Псрічка	White currant	<i>Ribes rubrum</i> L.	10,0	7,0	25,0
Слива	Plum	<i>Prunus domestica</i> L. susp. <i>domestica</i>	12,0	10,0	30,0
Смородина чорна	Black currant	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,5	10,5	25,0
Терен	Sloe	<i>Prunus spinosa</i> L.	6,0	5,0	30,0
Томат (помідор)	Tomato	<i>Lycopersicon esculentum</i> L.	5,0	4,2	50,0
Умбу	Umbu	<i>Spondias tuberosa</i> Ar~ ruda ex Kost.	9,0	8,0	25,0
Хурма (персимон, лотусная слива, шеронфрут)	Persimmon	<i>Diospyros khaki</i> Thunb.	—	—	40,0

Кінець таблиці 1

Назви плодів українською мовою	Назви плодів англійською мовою	Ботанічні назви плодів	Вміст розчинних сухих речовин для відновлених соків і пюре ^{1,2} (% за 20 °С), не менше ніж	Вміст розчинних сухих речовин у соках (пюре) зі свіжих чи заморожених плодів ^{3,4,5} (% за 20 °С), не менше ніж	Мінімальна частка соку і/або пюре у фруктових нектарах (% об/об)
Черешня	Sweet cherry	<i>Prunus avium L.</i>	12,0	12,0	40,0
Чорниця	Bilberry (whimberry, huckleberry, hurtleberry, whortleberry)	<i>Vaccinium myrtillus</i> , (<i>Vaccinium arctostaphylos</i> , <i>Vaccinium frondosum</i>)	7,1	7,0	40,0
Чорнослив	Prune	<i>Prunus domestica L. susp. domestica</i>	18,5	18,5	25,0
Шипшина	Cynorrhodon, Rosehip	<i>Rose canina L. & Rose spp.</i>	9,0	8,0	40,0
Шовковиця	Mulberry	<i>Morus spp.</i>	8,8	8,0	40,0
Яблуко	Apple	<i>Malus domestica Borkh</i>	11,2 ⁶	10,0 ⁶	50,0
Янгберрі ⁸	Youngberry	<i>Rubus vitifolius x Rubus idaeus x Rubus bailey anis</i>	10,0	10,0	25,0
		Інші фрукти з високою кислотністю	—	—	Кількість, необхідна для досягнення загальної кислотності не менше 0,5 %
		Інші фрукти з високим вмістом м'якоті або інтенсивним ароматом	—	—	25,0
		Інші фрукти з низькою кислотністю, низьким вмістом м'якоті та низьким/середнім ароматом	—	—	50,0

Примітка 1. Вміст розчинних сухих речовин у фруктовому чи овочевому соку (пюре), відновленому з концентрованого соку (пюре), має бути не меншим рівня, наведеного у таблиці, без врахування речовин будь-яких внесених інгредієнтів.

Примітка 2. За відсутності в таблиці норм для мінімального вмісту розчинних сухих речовин у відновленому соці (пюре) мінімальне значення визначають на основі вмісту сухих речовин у соці чи пюре (натуральному), який використовують у виробництві відповідного концентрованого соку чи пюре.

Примітка 3. Для фруктових і овочевих соків (пюре) зі свіжих чи заморожених плодів вміст розчинних сухих речовин має відповідати нормам, установленим у таблиці.

Примітка 4. Для плодів соків (пюре) зі свіжих чи заморожених плодів, стосовно яких в таблиці немає норми щодо мінімального вмісту розчинних сухих речовин, останній має відповідати вмісту розчинних сухих речовин у соці (пюре), отриманому у разі перероблення вихідних фруктів чи овочів.

Примітка 5. Заборонено розбавляти водою сік і пюре зі свіжих чи заморожених плодів для зменшення вмісту розчинних сухих речовин.

Примітка 6. З урахуванням коригування за кислотністю.

Примітка 7. За встановлення норми для мінімального вмісту розчинних сухих речовин для відновлених ананасового та виноградного соків враховують чинник, що в різних географічних регіонах сільськогосподарського виробництва та перероблення ананасів і винограду вміст розчинних сухих речовин може бути меншим. У такому разі ананасовий сік допускають для обігу за умови, що вміст розчинних речовин в ньому буде складати не менш ніж 10 %, а виноградний — не менш ніж 13,0 % (за 20 °С, з урахуванням коректування за кислотністю).

Примітка 8. Янгберрі — гібрид ожини та малини.

5 ПЕРЕЛІК ФРУКТІВ ТА ОВОЧІВ, ЯКІ ПРОМИСЛОВО ВИРОЩУЮТЬ В УКРАЇНІ

Таблиця 2 — Перелік фруктів та овочів, які промислово вирощують в Україні

Вид	Перелік
Фрукти:	абрикос, агрус, алича, айва, брусниця, бузина, виноград, вишня, груша, горобина, горобина чорноплідна, журавлина, калина, кизил, обліпіха, ожина, суниця (полуниця), малина, персик, слива, порічка, смородина чорна, черешня, чорниця, шипшина, шовковиця, яблуко
Овочі:	буряк, кабачок, капуста, корінь селери, морква, огірок, перець солодкий, редиска, томат, цибуля, часник
Баштанні культури:	кавун, диня, гарбуз

6 МАРКУВАННЯ СПОЖИВЧОГО ПАКОВАННЯ

Назва соку, соку з м'якоттю, нектару, коктейлю, морсу, напою сокового, яку зазначають на спожитковій тарі, виготовленого з одного виду фруктів (овочів), має бути такою: «N-й [сік] [сік з м'якоттю] [нектар] [коктейль] [морс] [напій соковий] » або «[Сік] [сік з м'якоттю] [нектар] [коктейль] [морс] [напій соковий] із N>, де N — це назва виду плодів, з яких виготовлено продукт.

Якщо продукт виготовлено з двох або кількох видів плодів, то їх у назві розташовують у порядку зменшення масових плодкових часток у продукті.

Якщо для виготовлення використано більше двох видів фруктів/овочів, допускають називати такий продукт «[Сік] [сік з м'якоттю] [нектар] [коктейль] [морс] [напій соковий] із суміші фруктів/овочів» або використовувати іншу, в тому числі фантазійну (комерційну) назву (мультифрукт тощо), що відображає багатоскладниковість продукту.

Перелік використаних плодів зазначають у складі продукту.

Для купажованих соків на спожитковій тарі можна зазначити назву продукту за основним складником, якщо масова частка суми решти складників у продукті становить не більше ніж 50 % від основного складника. Інші складники зазначають в описі складу продукту.

Якщо продукт містить доданий діоксид вуглецю, то в безпосередній близькості до назви продукту зазначають «газований».

Якщо у продукт додано вітаміни, мінеральні речовини, інші дієтичні добавки, то на спожитковій тарі зазначають додані добавки. При цьому маркувати продукт як такий, що його збагачено дієтичними добавками, можна за умови, що кількість доданих складників у продукті становить не менше ніж 5 % у 100 грамах продуктів від рекомендованої добової норми споживання.

Щодо відновленого соку в тексті обов'язкової (технічної) інформації для споживача (у складі продукту) у безпосередній близькості до назви продукту розташовують таку інформацію: «виготовлено з концентрованого соку та/або концентрованого пюре», або «відновлено».

Для відновлених соків, виготовлених тільки з концентрованого соку чи концентрованого пюре одного виду, його склад на етикетці не зазначають.

Воду та натуральні ароматизатори, що їх використовують для відновлення соку, на етикетці не зазначають.

Для соку, соку з м'якоттю, нектару, плодова частина якого повністю складається з соку (натурального) і/або пюре (натурального) допускають зазначити «не з концентрату» або інший подібний напис.

До продукту, який містить мед натуральний, у безпосередній близькості до назви продукту зазначають: «містить мед натуральний» або «з медом натуральним».

Для соку з м'якоттю, нектару, коктейлю, морсу, напою сокового біля назви продукту розташовують напис: «фруктова [овочева] [плодова] частина становить не менше ніж N %» чи аналогічний напис. Дозволено розташовувати зазначений напис біля назви продукту у тексті обов'язкової (технічної) інформації для споживача на спожитковій тарі. Плодову частину (N) розраховують, зважаючи на мінімальну масову частку розчинних сухих речовин у соці або пюре.

ДОДАТОК А
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 Concil Directive 2001/112/ EC of 20 December 2001 relating to fruit juices and certain similar products intended for human consumption (Директива ЄС 2001/112/ЄС від 20 грудня 2001 року, що застосовується до фруктових соків та деяких подібних продуктів, призначених для споживання людиною)

2 ГОСТ Р 51398–99 Консервы. Соки, нектары и сокосодержащие напитки. Термины и определения (консерви. Соки, нектари та соковмісні продукти. Терміни та визначення)

3 ГОСТ 28188–89 Напитки безалкогольные. Технические условия (Напої безалкогольні. Технічні умови)

4 Council Directive 89/398/EEC on the approximation of the laws of the Member States relating to foodstuffs intended for particular nutritional uses (Директива ЄС 89/398/ЄЕС щодо зближення законодавства країн-членів, що застосовується до продуктів харчування, призначених для споживання в окремих випадках)

5 ГОСТ Р 52349-2005 Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения (Харчові продукти. Харчові продукти функціональні. Терміни та визначення).

Код УКНД 01.040.67; 67.160.20

Ключові слова: сировина, фрукти, овочі, маркування, номенклатура.

Редактор **Н. Куземська**
Технічний редактор **О. Касіч**
Коректор **І. Копацька**
Верстальник **Т. Мосієнко**

Підписано до друку 18.07.2007. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 3,72. Зам. Ціна договірна.

Відділ редагування нормативних документів ДП «УкрНДНЦ»
03115, м. Київ, вул. Святошинська, 2

**01 ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ, ТЕРМІНОЛОГІЯ,
СТАНДАРТИЗАЦІЯ, ДОКУМЕНТАЦІЯ**

Код УКНД 01.040.067

до ДСТУ 4283.1:2007 Консерви. Соки та сокові продукти. Частина 1. Терміни та визначення понять

Місце правки	Надруковано	Повинно бути
С. II, Передмова, пункт 4	... у частині термінів: 22; 23; 24; 25; 26; 28; 29; 34; 37.2; 37.6; 27.7; 37.13	... у частині термінів: 22; 23; 24; 25; 26; 27; 28; 29; 34; 37.2; 37.6; 37.7; 37.13

(ІПС № 10–2007)

Код УКНД 01.040.067, 67.160.20
до ДСТУ 4283.2:2007 Консерви. Соки та сокові продукти. Частина 2. Номенклатура та вимоги

Місце поправки	Надруковано	Повинно бути
С. 9, розділ 6, п'ятий абзац	Для купажованих соків на сложитковій тарі можна зазначати назву продукту за основним складником, ...	Для купажованих соків, соків з м'якоттю, нектарів, коктейлів, морсів, напоїв сокових на сложитковій тарі можна зазначати назву продукту за основним складником, ...

(ІПС № 10–2007)

**ПОПРАВКИ,
ВНЕСЕНІ В НАЦІОНАЛЬНІ НОРМАТИВНІ ДОКУМЕНТИ**

Код УКНД 01.040.067

до ДСТУ 4283.1:2007 Консерви. Соки та сокові продукти. Частина 1. Терміни та визначення понять

Місце поправки	Надруковано	Повинно бути
С. 4, термін 3.3.4, примітка	Мінімальна масова частка...	Мінімальна об'ємна частка...
С. 4, термін 3.3.7, примітка 1	Мінімальна масова частка...	Мінімальна масова/об'ємна частка...

(ІПС № 5–2008)

Код УКНД 01.040.067; 67.160.20
 до ДСТУ 4283.2:2007 Консерви. Соки та сокові продукти. Частина 2. Номенклатура та вимоги

Місце поправки	Надруковано	Повинно бути
С. 2, пункт 3.2, а), перший абзац	—	Долучити речення: «Залежно від способу виготовлення, сік та відновлений сік отримують із м'якоттю, природно мутний, прозорий (освітлений чи неосвітлений)».
С. 4, пункт 3.2, в), останній абзац	Мінімальні масові частки...	Мінімальні об'ємні частки...
С. 5, Продовження таблиці 1, колонка «Вміст розчинних сухих речовин для відновлених соків...», для винограду	14,5 ^{6,8}	14,5 ^{6,7}

(ІПС № 5–2008)