

SL

SL

SL



EVROPSKA KOMISIJA

Bruselj, 21.9.2010  
COM(2010) 490 konč.

2010/0254 (COD)

Predlog

**DIREKTIVA EVROPSKEGA PARLAMENTA IN SVETA**

**o spremembi Direktive Sveta 2001/112/ES o sadnih sokovih in nekaterih podobnih  
proizvodih, namenjenih za prehrano ljudi**

## **OBRAZLOŽITVENI MEMORANDUM**

Direktiva Sveta 2001/112/ES z dne 20. decembra 2001 o sadnih sokovih in nekaterih podobnih proizvodih, namenjenih za prehrano ljudi, določa pravila o sestavi, uporabi rezerviranih poimenovanj, proizvodnih specifikacijah in označevanju zadevnih proizvodov, da se zagotovi prosto gibanje omenjenih proizvodov v Evropski uniji.

Direktiva Komisije 2009/106/ES z dne 14. avgusta 2009<sup>1</sup> je prva sprememba Direktive 2001/112/ES. Določa najmanjše vrednosti Brix (vsebnost suhe topne snovi) za 18 rekonstruiranih sadnih sokov in rekonstruiranih sadnih kaš ter podrobno navede prodajna imena, ki se uporabijo za sadne sokove iz koncentrata. Ta sprememba Direktive temelji na revidiranih mednarodnih standardih, zlasti Kodeksu za sadne sokove in nektarje (Codex Stan 247-2005) ter kodeksu ravnanja Evropskega združenja za sadne sokove (AIJN).

Ta osnutek direktive, Direktiva Parlamenta in Sveta, je drugi ukrep, ki spreminja Direktivo 2001/112/ES ter je namenjen je vključitvi več določb standarda Codex Alimentarius in hkrati tudi upošteva kodeks ravnanja AIJN. Ta osnutek direktive, ki je po naravi tehničen, znova potrди razlikovanje med sadnimi sokovi in sadnimi sokovi iz koncentrata, poenostavi določbe o povrnitvi arome in okusa, zagotovi odstranitev sladkorja s seznama dovoljenih sestavin in vključi paradiznik na seznam sadja, ki se uporabi za proizvodnjo sadnih sokov.

Trg Evropske unije s sadnimi sokovi predstavlja 10 % skupne porabe nealkoholnih pijač. Glede na segmentacijo tega trga prevladuje proizvodnja sadnih sokov iz koncentrata v primerjavi s sokovi, ki se proizvedejo neposredno (87,6 % in 12,4 %). Na ravni svetovnega trga s sadnimi sokovi je edini proizvod, ki se dobro prodaja, sadni sok in sadni sok iz koncentrata, (zlasti pomarančni sok), ki večinoma prihaja iz Brazilije. V zvezi s sokovi, proizvedenimi neposredno, države Evropske unije pomembno oskrbujeta španski trg in tudi Brazilija.

Predlagana direktiva ne vpliva na proračun Evropske unije.

Ta predlagana direktiva bo upoštevala redni zakonodajni postopek Pogodbe o delovanju Evropske unije. Odslej dalje bo upošteval na novo opredeljene pristojnosti Komisije (člena 290 in 291 Pogodbe). Zato bosta v njem spremenjena člena 7 in 8 sedanje direktive tako, da bodo vsi izvedbeni ukrepi vključeni v kategorijo delegiranih aktov.

---

<sup>1</sup> UL L 212, 15.8.2009, str. 42.

Predlog

**DIREKTIVA EVROPSKEGA PARLAMENTA IN SVETA**

**o spremembi Direktive Sveta 2001/112/ES o sadnih sokovih in nekaterih podobnih proizvodih, namenjenih za prehrano ljudi**

EVROPSKI PARLAMENT IN SVET EVROPSKE UNIJE STA –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije ter zlasti člena 43(2) Pogodbe,

ob upoštevanju predloga Evropske komisije,

po posredovanju osnutka zakonodajnega akta nacionalnim parlamentom,

ob upoštevanju mnenja Evropskega ekonomsko-socialnega odbora<sup>2</sup>,

ob upoštevanju mnenja Odbora regij<sup>3</sup>,

v skladu z rednim zakonodajnim postopkom,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Da bi povečali prosti pretok sadnih sokov in nekaterih podobnih proizvodov v Evropski uniji, Direktiva Sveta 2001/112/ES z dne 20. decembra 2001 o sadnih sokovih in nekaterih podobnih proizvodih, namenjenih za prehrano ljudi<sup>4</sup>, določa posebne določbe glede proizvodnje, sestave in označevanja zadevnih proizvodov. Ta pravila bi bilo treba prilagoditi tehničnemu napredku in upoštevati razvoj ustreznih mednarodnih standardov, zlasti standard Kodeksa za sadne sokove in nektarje (Codex Stan 247-2005), ki sta ga sprejela Komisija za Codex Alimentarius na 28. zasedanju od 4. do 9. julija 2005 in Evropsko združenje za sadne sokove (AIJN) v kodeksu ravnanja.
- (2) Ta standard Kodeksa določa zlasti dejavnike kakovosti in zahteve glede označevanja za sadne sokove in podobne proizvode. Tudi kodeks ravnanja AIJN vzpostavlja dejavnike kakovosti za sadne sokove iz koncentrata in se mednarodno uporablja kot referenčni standard za samoregulacijo v industriji sadnih sokov. Direktivo 2001/112/ES bi bilo treba čim bolj uskladiti s temi standardi.
- (3) Pod določenimi pogoji se uporablja Direktiva 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 20. marca 2000 o približevanju zakonodaj držav članic o označevanju,

---

<sup>2</sup> UL C [...], [...], str. [...].

<sup>3</sup> UL C [...], [...], str. [...].

<sup>4</sup> UL L 10, 12.1.2002, str. 58.

predstavitvi in oglaševanju živil<sup>5</sup> ter zlasti člena 7(2) in (5) Direktive. Jasno bi bilo treba navesti, če je proizvod mešanica sadnega soka in sadnega soka iz koncentrata ter pri sadnem nektarju, če je v celoti ali delno pridobljen iz zgoščenega proizvoda. Seznam sestavin na označbi nosi imena uporabljenih sadnih sokov in sadnih sokov iz koncentrata.

- (4) Komisija bi morala biti pooblaščenca za sprejemanje delegiranih aktov v skladu s členom 290 Pogodbe o delovanju Evropske unije v zvezi s sprejetjem nebitnih elementov Direktive 2001/112/ES o tehničnem napredku in najnovejšem razvoju ustreznih mednarodnih standardov. Prenos pooblastil bi bilo treba natančno opredeliti.
- (5) Direktivo 2001/112/ES bi bilo treba ustrezno spremeniti –

SPREJELA NASLEDNJO DIREKTIVO:

### *Člen 1*

#### ***Sprememba Direktive 2001/112/ES***

Direktiva 2001/112/ES se spremeni:

- (1) V členu 3 se odstavek 3 in 4 nadomestita z naslednjim besedilom:

„3. Pri proizvodih, proizvedenih iz dveh ali več vrst sadja, razen pri uporabi limoninega soka in soka iz limete pod pogoji, opredeljenimi v delu II.2 Priloge I, se imena proizvodov dopolnijo z navedbo uporabljenih vrst sadja po padajočem vrstnem redu glede na volumsko vsebnost vključenih sadnih sokov ali kaš. Vendar se pri proizvodih, proizvedenih iz treh ali več vrst sadja, podatek o uporabljenih vrstah sadja lahko nadomesti z izrazom „več vrst sadja“ ali s podobnim besedilom ali z navedbo števila vrst uporabljenega sadja.

4. Nektarji in posebni proizvodi Priloge III so lahko sladkani z dodatkom sladkorja ali meda. Prodajno ime mora vsebovati besedo ‚sladkan‘ ali ‚z dodatkom sladkorja‘, ki ji sledi navedba največje količine dodanega sladkorja, izračunane kot suha snov in izražene v gramih na liter.“

- (2) Člen 4 se nadomesti z naslednjim besedilom:

### *„Člen 4*

Označba zgoščenega sadnega soka iz točke 2 dela I Priloge I, ki ni namenjen končnemu potrošniku, mora nositi podatek o prisotnosti in količini dodanega limoninega soka, soka limete ali kislin, kot jih dovoljuje Uredba (ES) št. 1333/2008/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aditivih za živila\*. Ta podatek mora biti naveden na embalaži, na etiketi, ki pripada embalaži ali v spremnem dokumentu.

\* UL L 354, 31.12.2008, str. 16.“

---

<sup>5</sup> UL L 124, 25.5.2000, str. 66.

- (3) Člen 7 se nadomesti z naslednjim besedilom:

„Člen 7

Da bi to direktivo uskladili s tehničnim napredkom in upoštevali razvoj ustreznih mednarodnih standardov, lahko Komisija z delegiranimi akti prilagodi priloge, razen dela I Priloge I in Priloge II.

Kadar so pooblastila prenesena na Komisijo, ta ravna v skladu s postopkom iz člena 7a.“

- (4) Vstavi se naslednji člen 7a:

„Člen 7a

1. Komisiji se pooblastilo za sprejemanje delegiranih aktov iz te direktive podeli za nedoločen čas.

Ko Komisija sprejme delegirani akt, o tem takoj uradno obvesti Evropski parlament in Svet.

2. Evropski parlament ali Svet lahko kadar koli prekliče pooblastilo iz odstavka 1.

Institucija, ki je začela notranji postopek o morebitnem preklicu pooblastil, si o tem prizadeva obvestiti drugo institucijo in Komisijo v razumnem času pred sprejetjem končne odločitve, pri čemer navede pooblastila, ki bi lahko bila preklicana, ter razloge za preklic.

Z odločitvijo o preklicu pooblastila preneha veljati pooblastilo, določeno v navedeni odločitvi. Odločitev začne veljati nemudoma ali na dan, določen v navedeni odločitvi. Ne vpliva na veljavnost že veljavnih delegiranih aktov. Objavi se v *Uradnem listu Evropske unije*.

3. Evropski parlament ali Svet lahko vloži ugovor zoper delegirani akt v dveh mesecih od dneva uradnega obvestila. Na pobudo Evropskega parlamenta ali Sveta se to obdobje podaljša za en mesec.

Če do konca navedenega obdobja ne Evropski parlament ne Svet ne nasprotujeta delegiranemu aktu, se ta objavi v *Uradnem listu Evropske unije* in začne veljati na dan, določen v delegiranem aktu.

Delegirani akt se lahko objavi v *Uradnem listu Evropske unije* in začne veljati pred koncem tega obdobja, če sta oba, Evropski parlament in Svet, obvestila Komisijo, da ne nameravata ugovarjati.

Če Evropski parlament ali Svet nasprotuje delegiranemu aktu, ta akt ne začne veljati. Institucija, ki ugovarja delegiranemu aktu, svojo odločitev utemelji.“

- (5) Člen 8 se razveljavi.

- (6) Priloge se nadomestijo z besedilom Priloge k tej direktivi.

## Člen 2

### **Prenos**

1. Države članice sprejmejo zakone in druge predpise, potrebne za uskladitev s to direktivo, najpozneje 18 mesecev po začetku njene veljavnosti. Komisiji takoj sporočijo besedila navedenih predpisov ter primerjalno tabelo med navedenimi predpisi in to direktivo.

Države članice se v sprejetih predpisih sklicujejo na to direktivo ali pa sklic nanjo navedejo ob njihovi uradni objavi. Način sklicevanja določijo države članice.

2. Države članice sporočijo Komisiji besedilo temeljnih predpisov nacionalnega prava, sprejetih na področju, ki ga ureja ta direktiva.

## Člen 3

### **Začetek veljavnosti**

Ta direktiva začne veljati sedmi dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

## Člen 4

### **Naslovniki**

Ta direktiva je naslovljena na države članice.

V, [...]

*Za Evropski parlament*  
*Predsednik*  
[...]

*Za Svet*  
*Predsednik*  
[...]

## PRILOGA

### „PRILOGA I

#### IMENA PROIZVODOV, DEFINICIJE IN LASTNOSTI

##### I DEFINICIJE POJMOV

###### 1. a) Sadni sok

Proizvod, ki lahko fermentira, a ni fermentiran, pridobljen iz užitnega dela sadeža, pridobljen iz ene ali več vrst zdravih in zrelih sadežev, svežih ali zamrznjenih, in ima barvo, aromo in okus, značilne za sok sadja, iz katerega je pridobljen.

Aroma, pulpa in sadne celice, pridobljene z ustreznimi fizikalnimi postopki iz iste vrste sadja, se lahko soku ponovno dodajo.

Sadni sok iz citrusov se pridobiva samo iz mesnatega dela plodu. Sok iz limete pa se lahko pridobiva iz celega plodu.

Nekateri sokovi se lahko predelajo iz sadežev s peškami, semeni in lupino, ki se običajno ne uporabijo v soku; sprejmejo pa se deli ali sestavni deli pešk, semen in lupine, ki jih ni mogoče odstraniti z dobrimi proizvodnimi praksami.

Pri proizvodnji sadnega soka je mešanje sadnega soka s sadno kašo dovoljeno.

###### b) Sadni sok iz koncentrata

Proizvod, pridobljen iz rekonstruiranega zgoščenega sadnega soka, opredeljenega v delu I.2, s pitno vodo, ki izpolnjuje merila Direktive Sveta 98/83/ES z dne 3. novembra 1998 o kakovosti vode, namenjene za prehrano ljudi\*.

Delež trdnih snovi končnega proizvoda izpolnjuje najmanjšo stopnjo Brix za rekonstruirani sok, določeno v Prilogi V.

Če je sok iz koncentrata izdelan iz sadeža, ki ni naveden v Prilogi V, je najmanjša stopnja Brix za rekonstruirani sok stopnja Brix soka, ki je bil izločen iz sadja za izdelavo koncentrata.

Za črni ribez, guavo, mango in pasijonko se najmanjše vrednosti stopnje Brix uporabijo samo za rekonstruirani sadni sok in rekonstruirano sadno kašo, proizvedeno v Evropski uniji.

Aroma, pulpa in sadne celice, pridobljene z ustreznimi fizikalnimi postopki iz iste vrste sadja, se lahko soku ponovno dodajo.

Sok se pripravi z ustreznimi postopki, pri katerih se ohranijo bistvene fizikalne, kemijske, organoleptične in prehranske značilnosti povprečne vrste soka sadeža, iz katerega je pridobljen.

Pri proizvodnji sadnega soka iz koncentrata je mešanje sadnega soka in/ali zgoščenega sadnega soka s sadno kašo in/ali z zgoščeno sadno kašo dovoljeno.

## **2. Zgoščeni sadni sok**

Proizvod, pridobljen tako, da se sadnemu soku iz ene ali več vrst sadja s fizikalnimi postopki odvzame določen del vsebovane vode. Če je proizvod namenjen neposredni potrošnji, je treba odvzeti najmanj 50% vode.

Aroma, pulpa in sadne celice, pridobljene z ustreznimi fizikalnimi postopki iz iste vrste sadja, se lahko koncentratom sadnega soka ponovno dodajo.

## **3. Sadni sok, ki se mu odvzame voda**

Proizvod, pridobljen z difuzijo vode:

- kašastega celega sadeža, katerega soka ni mogoče izločiti z nobenim fizikalnim postopkom, ali
- posušenega celega sadeža.

Takšni proizvodi se lahko zgostijo ali rekonstruirajo. Delež trdnih snovi končnega proizvoda dosega najmanjšo stopnjo Brix za konstituirani sok, določeno v Prilogi V.

## **4. Dehidrirani sadni sok ali sadni sok v prahu**

Proizvod, pridobljen tako, da se sadnemu soku iz ene ali več vrst sadja s fizikalnimi postopki odvzame vsa vsebovana voda.

## **5. Sadni nektar**

Proizvod, ki lahko fermentira, a ni fermentiran, pridobljen z dodatkom vode in/ali sladkorjev in/ali medu proizvodom, opredeljenim v točkah 1, 2, 3 in 4 dela I, sadni kaši in/ali zgoščeni sadni kaši in/ali mešanici teh proizvodov, in ki ustreza zahtevam v Prilogi IV.

Pri proizvodnji sadnih nektarjev brez dodanega sladkorja oziroma z nizko energijsko vrednostjo, se lahko sladkorje deloma ali v celoti nadomesti s sladili v skladu z Uredbo (ES) št. 1333/2008.

Aroma, pulpa in sadne celice, pridobljene z ustreznimi fizikalnimi postopki iz iste vrste sadja, se lahko sadnemu nektarju ponovno dodajo.

## **II. DOVOLJENE SESTAVINE, OBDELAVE IN SNOVI**

### **1. Sestava**

Pri pripravi sadnih sokov, sadnih kaš in sadnih nektarjev se uporabijo vrste, ki ustrezajo botaničnemu imenu iz Priloge V, in so poimenovane s proizvodnim imenom za zadevni sadež ali splošnim imenom za proizvod. Pri vrstah sadja, ki niso vključene v Prilogo V, se uporabi pravilno botanično ali domače ime.

Pri sadnem soku kot stopnja Brix velja stopnja Brix soka, ki je bil izločen iz sadja, in se ne spremeni, razen pri mešanju s sokom iz iste vrste sadja.

Najmanjša stopnja Brix je določena v Prilogi V in ne zajema suhih snovi kakršnih koli dodanih neobveznih sestavin in aditivov.

## 2. Dovoljene sestavine

- Dodajanje vitaminov in mineralov, odobreno z Uredbo (ES) št. 1925/2006 Evropskega Parlamenta in Sveta z dne 20. decembra 2006 o dodajanju vitaminov, mineralov in nekaterih drugih snovi živilom\*\*, se dovoli.
- Sadnemu soku, nektarjem, sadnim sokovom iz koncentrata in zgoščenim sadnim sokovom, ki se jim odvzamejo aroma, pulpa in sadne celice, se lahko ponovno dodajo aroma, pulpa in sadne celice iz iste vrste sadja.
- Edino grozdnemu soku se smejo ponovno dodati soli vinske kisline.
- Dodatek sladkorjev in/ali medu je dovoljen le v nektarjih (do 20 % skupne teže končnih proizvodov) in v nekaterih posebnih proizvodih iz Priloge III.
- Proizvodom, opredeljenim v točkah 1, 2, 3, 4 in 5 dela I je za uravnavanje kislosti dovoljeno dodajati limonin sok in/ali sok limete in/ali zgoščen limonin sok in/ali sok limete do 3 g na liter soka, izražen kot anhidrid citronske kisline.
- Dovoljen je dodatek ogljikovega dioksida.

Paradižnikovemu soku in paradižnikovemu soku iz koncentrata se lahko dodajo sol, začimbe, in aromatična zelišča.

Za določene proizvode iz Priloge III je istemu proizvodu prepovedano hkrati dodajati sladkorje in limonin sok ali sok iz limete, zgoščen ali ne, oziroma snovi za nakisanje, ki so dovoljeni z Direktivo 1333/2008/ES.

## 3. Dovoljene obdelave in snovi

- Mehanski postopki ekstrakcije;
- Običajni fizikalni postopki, vključno z ekstrakcijo vode (difuzija) iz užitnega dela sadežev razen pri grozdju za proizvodnjo zgoščenih sadnih sokov pod pogojem, da tako pridobljeni zgoščeni sadni sokovi ustrezajo zahtevam iz dela I.1;
- Pri grozdnemu soku, kjer je bilo grozdje obdelano z žveplovim dioksidom, je dovoljeno razžveplanje s fizikalnimi postopki, pod pogojem da skupna količina SO<sub>2</sub> v končnem proizvodu ne presega 10 mg/l;
- Encimski pripravki: pektinazi (za razdrobitev pektina), proteinaze (za razdrobitev proteinov) in amilaze (za razdrobitev škroba), ki izpolnjujejo zahteve Uredbe (ES) št. 1332/2008;
- užitna želatina,
- tanini\*,
- silikonski aerogel,
- oglje,
- dušik,
- adsorptivna glinica (bentonit).

- Kemično inertna filtracijska sredstva in sredstva za pospeševanje sedimentacije (npr. perlit, diatomejska zemlja, celuloza, netopni poliamidi, polivinilpolipirrolidon, polistiren), ki ustrezajo zahtevam Uredbe (ES) št. 1935/2004 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 27. oktobra 2004 o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živali, in o razveljavitvi direktiv 80/590/EGS in 89/109/EGS\*\*\*.
- Kemično inertne snovi za adsorbcijo, ki ustrezajo zahtevam direktiv o snoveh in predmetih, namenjenih za stik z živali, in se uporabljajo za znižanje vsebnosti limonoida in naringina v soku citrusov, ne da bi se opazno spremenila vsebnost limonoidnih glukozidov, kislin, sladkorjev (vključno z oligosaharidi) ali mineralnih snovi.

\* UL L 330, 5.12.1998, str. 32.

\*\* UL L 404, 30.12.2006, str. 26.

\*\*\* UL L 338, 13.11.2004, str. 4.

## **PRILOGA II**

### **DEFINICIJE SUROVIN**

Za namene te direktive se uporabljajo naslednje definicije:

1. Sadje

Za namene te direktive se paradižnik šteje kot sadje.

2. Sadna kaša

Proizvod, ki lahko fermentira a ni fermentiran, pridobljen z ustreznimi fizikalnimi postopki, kot so pasiranje, drobljenje, mletje užitnega dela sadeža, celega ali olupljenega, ne da bi mu odvzeli sok.

Sadež mora biti zdrav, primerno zrel, svež ali konzerviran s fizikalnimi postopki ali obdelavami, ki se uporabijo v skladu z veljavnimi določbami Evropske unije.

3. Zgoščena sadna kaša

Proizvod, pridobljen iz sadne kaše, kateri se s fizikalnimi postopki odvzame določen del vsebovane vode.

Zgoščeni sadni kaši se lahko ponovno doda aroma, ki se pridobi z ustreznim postopkom, kot je opredeljeno v delu II.3, in je v celoti pridobljena iz iste vrste sadja.

4. Aroma

Ne da bi posegali v Uredbo (ES) št. 1334/2008, se arome za dodajanje pridobijo med predelovanjem zadevnega sadeža z ustreznimi fizikalnimi postopki. Ti fizikalni postopki se lahko uporabijo za to, da se obdrži, ohrani ali stabilizira kakovost arome ter vključujejo zlasti stiskanje, ekstrakcijo, destilacijo, filtracijo, adsorbcijo, izhlapevanje, razstavljanje in zgoščevanje.

Aroma se pridobi iz užitnega dela sadeža; vendar je lahko tudi hladno stiskano olje iz lupine citrusov in zmes iz pešk.

5. Sladkorji

- sladkorji, kot so opredeljeni v Direktivi Sveta 2001/111/ES\*,
- fruktozni sirup,
- sladkorji, ki izvirajo iz sadja.

6. Med

proizvod, kot je opredeljen v Direktivi Sveta 2001/110/ES\*\*.

7. Pulpa ali sadne celice

Proizvodi, pridobljeni iz užitnih delov sadežev iste vrste, ne da bi jim odvzeli sok. Pri citrusih so poleg tega pulpa ali sadne celice mehurčki soka, pridobljenega iz mesnatega dela plodu.

\* UL L 10, 12.1.2002, str. 53.

\*\* UL L 10, 12.1.2002, str. 47.

### PRILOGA III

#### **POSEBNO POIMENOVANJE ZA NEKATERE PROIZVODE, NAVEDENE V PRILOGI I**

- (a) „vruchtendrank“ za sadne nektarje;
- (b) "Süßmost“;
- poimenovanje „Sümost“ se lahko uporabi samo v zvezi z imeni proizvodov „Fruchtsaft“ ali „Fruchtnektar“;
- za sadni nektar, pridobljen izključno iz sadnih sokov, zgoščenih sadnih sokov ali mešanic teh proizvodov, neprijetnih za uživanje v naravnem stanju zaradi njihove visoke naravne kislosti,
  - za sadni sok, pridobljen iz jabolk ali hrušk, po potrebi z dodatkom jabolk, vendar brez dodanega sladkorja;
- (c) „succo e polpa“ ali „sumo e polpa“ za sadne nektarje, pridobljene izključno iz sadne kaše in/ali zgoščene sadne kaše;
- (d) „æblemust“ za jabolčni sok brez dodanega sladkorja;
- (e) – „sur... saft“ skupaj z imenom (v danščini) uporabljenega sadja, za sokove brez dodanega sladkorja, pridobljene iz črnega ribeza, češenj, rdečega ribeza, belega ribeza, malin, jagod ali bezgovih jagod;
- „sd... saft“ ali „sdet... saft“ skupaj z imenom (v danščini) uporabljenega sadja, za sokove, pridobljene iz tega sadja, z dodatkom sladkorja najmanj 200 g na liter;
- (f) „äpplemust“ za jabolčni sok brez dodanega sladkorja;
- (g) „mosto“, sinonim za grozdni sok;
- (h) „seabuckthorn“, *Hippophae rhamnoides* L za sok iz jagodičja.

## PRILOGA IV

### POSEBNE DOLOČBE V ZVEZI S SADNIMI NEKTARJI

Sadni nektarji iz:

Najmanjše vsebnost soka in/ali  
kaše (vol. % končnega proizvoda)

#### **I. Sadeži s kislim sokom, neprijetni za uživanje v naravnem stanju**

Pasijonka	25
Pomaranče quito	25
Črni ribez	25
Beli ribez	25
Rdeči ribez	25
Kosmulja	30
Rakitovec	25
Trnulja	30
Slive	30
Češplje	30
Jerebike	30
Šipek	40
Višnje	35
Druge češnje	40
Borovnice	40
Bezgove jagode	50
Maline	40
Marelice	40
Jagode	40
Murve/Robide	40
Brusnice	30
Kutine	50
Limone in limete	25
Drugi sadeži te skupine	25

#### **II. Sadeži z nizko kislino, kašasti ali aromatični, s sokom, neprijetnim za uživanje v naravnem stanju**

Mango	25
Banane	25
Guava	25
Papaja	25

Liči	25
Acerola (neapeljske nešplje)	25
Bodeča anona ( <i>Annona muricata</i> )	25
Sadni nektarji iz:	Najmanjše vsebnost soka in/ali kaše (v % volumna končnega proizvoda)
Mrežasta anona ( <i>Annona reticulata</i> )	25
Čirimoja ( <i>Annona squamosa</i> )	25
Granatno jabolko	25
Akažu sadeži	25
Rdeče slive mombin ( <i>Spondias purpurea</i> )	25
Umbu ( <i>Spondias tuberosa aroda</i> )	25
Drugi sadeži te skupine	25
<b>III. Sadeži s sokom, prijetnim za uživanje v naravnem stanju</b>	
Jabolka	50
Hruške	50
Breskve	50
Citrusi razen limon in limet	50
Ananas	50
Paradižnik	50
Drugi sadeži te skupine	50

## PRILOGA V

### NAJMANJŠE STOPNJE BRIX ZA REKONSTITUIRANI SADNI SOK IN REKONSTITUIRANO SADNO KAŠO

<u>Domače ime sadja</u>	<u>Botanično ime</u>	<u>Najmanjša stopnja vrednosti Brix za rekonstruirani sadni sok in rekonstruirano sadno kašo</u>
Jabolko*	<i>Malus domestica Borkh.</i>	11,2
Marelica**	<i>Prunus armeniaca L.</i>	11,2
Banana**	<i>Musa x paradisiacal L. (razen banan za kuhanje)</i>	21,0
Črni ribez*	<i>Ribes nigrum L.</i>	11,6
Grozdje*	<i>Vitis vinifera L. ali njegovi hibridi Vitis labrusca L. ali njegovi hibridi</i>	15,9
Grenivka*	<i>Citrus x paradise Macfad.</i>	10,0
Guava**	<i>Psidium guajava L.</i>	9,5
Limona*	<i>Citrus limon (L.) Burm.f.</i>	8,0
Mango**	<i>Manifera indica L.</i>	15,0
Pomaranča*	<i>Citrus sinensis (L.) Osbeck</i>	11,2
Pasijonka*	<i>Passiflora edulis Sims</i>	13,5
Breskev**	<i>Prunus persica (L.) Batsch var. persica</i>	10,0
Hruška**	<i>Pyrus communis L.</i>	11,9
Ananas*	<i>Ananas comosus (L.) Merr.</i>	12,8
Malina*	<i>Rubus idaeus L.</i>	7,0
Višnja*	<i>Prunus cerasus L.</i>	13,5
Jagode*	<i>Fragaria x ananassa Duch.</i>	7,0
Paradižnik	<i>Lycopersicon esculentum Mill.</i>	5,0
Mandarina*	<i>Citrus reticulata Blanco</i>	11,2

Za sadje, označeno z zvezdico (\*), iz katerega se proizvaja sok, se najmanjša relativna gostota določi glede na vodo pri 20/20 °C.

Za sadje, označeno z dvema zvezdicama (\*\*), iz katerega se proizvaja kaša, se določi samo najmanjša nepopravljena vrednost Brix (brez popravka kisline).“