

I. DEFINICIJE SUROVIN

V tem pravilniku veljajo naslednje definicije:

1. Sadje

- sveži, zdravi sadeži, nepoškodovani, ki vsebujejo vse bistvene sestavine in so primerno zreli za uporabo po čiščenju, odstranitvi poškodovanih delov, muh in pecljev;
- za sadje se v tem pravilniku štejejo tudi paradižnik, užitni deli stebila rabarbare, korenje, sladek krompir, kumare, buče, melone in lubenice;
- "ingver" pomeni užitni koren rastline ingver v svežem ali konzerviranem stanju. Ingver je lahko sušen ali konzerviran v sirupu.

2. Sadna pulpa

Užitni deli celega sadeža, če je primerno brez lupine, semen, pešk in podobnega, ki so lahko narezani ali pretlačeni, vendar ne pasirani v kašo.

3. Sadna kaša

Užitni deli celega sadeža, po potrebi brez lupine, semen, pešk in podobnega, ki so predelani v kašo (pire) s pasiranjem ali podobnim postopkom.

4. Vodni ekstrakt iz sadja

Vodni izvleček iz sadja, ki ne glede na nujne izgube pri pravilni predelavi, vsebuje vse vodotopne sestavine sadja.

5. Sladkorji

Dovoljene vrste sladkorja so:

1. sladkorji, definirani v predpisu o sladkorjih;
2. fruktozni sirup;
3. sladkorji, ekstrahirani iz sadja;
4. rjavi sladkor.

II. OBDELAVA SUROVIN

1. Surovine iz 1., 2., 3. in 4. točke I. dela te priloge, so lahko obdelane na naslednji način:

- s toploto, hlajenjem ali zamrzovanjem;
- z liofilizacijo;
- z zgoščevanjem, do stopnje, ki je tehnično možna.

2. Marelice in slive za proizvodnjo džemov se lahko sušijo z liofilizacijo in tudi z drugimi postopki.

3. Lupine citrusov se lahko hranijo v slanici.