

PRILOGA 3

OPREDELITEV POJMOV IN OBDELAVA SUROVIN

I. OPREDELITEV POJMOV

1. Sadje

Za sadje se v tem pravilniku štejejo:

- sveži, zdravi sadeži, nepoškodovani, ki vsebujejo vse bistvene sestavine in so primerno zreli za uporabo po čiščenju, odstranitvi poškodovanih delov, muh in pecljev;
- paradižnik, užitni deli stebela rabarbare, korenje, sladek krompir, kumare, buče, melone in lubenice;
- užitni koren rastline ingver v svežem ali konzerviranem stanju, ki 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 pravilniku, ki ureja sladkorje;
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.