

Ministru kabineta noteikumi Nr.1113

Rīgā 2013.gada 15.oktobrī (prot. Nr.54 28.§)

Prasības attiecībā uz augļu sulām un tām līdzīgiem produktiem

*Izdoti saskaņā ar Pārtikas aprites uzraudzības likuma
4.panta otro daļu un ceturto daļu un
Patērētāju tiesību aizsardzības likuma 21.panta pirmo daļu*

1. Vispārīgie jautājumi

1. Noteikumi nosaka klasifikācijas, kvalitātes un obligātās nekaitīguma prasības attiecībā uz augļu sulām un tām līdzīgiem produktiem, kā arī minēto produktu marķēšanas kārtību.

2. Noteikumi attiecas uz šādām augļu sulām un tām līdzīgiem produktiem:

- 2.1. augļu sulu;
- 2.2. augļu sulu no koncentrāta jeb augļu sulu no koncentrētas sulas (turpmāk – augļu sula no koncentrāta);
- 2.3. koncentrētu augļu sulu (turpmāk – koncentrāts);
- 2.4. augļu sulu, no kuras ekstrahēts ūdens;
- 2.5. sauso (pulverveida) augļu sulu;
- 2.6. augļu nektāru.

3. Šo noteikumu izpratnē tomāti uzskatāmi par augļiem.

2. Vispārīgās klasifikācijas, kvalitātes un obligātās nekaitīguma prasības

4. Augļu sugas, kas atbilst šo noteikumu 1.pielikumā minētajam augļu sugas botāniskajam nosaukumam, izmanto, ražojot augļu sulu, augļu biezeni un augļu nektāru ar attiecīgā augļa vispārpieņemto nosaukumu vai augļu sugas botānisko nosaukumu. Augļu sulai, augļu biezenim un augļu nektāram, ko ražo no augļu sugām, kuras nav minētas šo noteikumu 1.pielikumā, lieto attiecīgā augļa vispārpieņemto nosaukumu vai augļu sugas botānisko nosaukumu.

5. Augļu sula ir raudzējams, bet neraudzēts produkts, ko iegūst no viena vai vairāku veidu kopā sajauktu veselu

un gatavu, svaigu, ar atdzesēšanu vai sasaldēšanu saglabātu augļu ēdamās daļas un kam ir attiecīgajiem augļiem raksturīgā krāsa, aromāts un garša.

6. Augļu sula no koncentrāta ir produkts, ko iegūst no šo noteikumu 7.punktā minētā koncentrāta, to atjaunojot ar dzeramo ūdeni, kas atbilst normatīvajiem aktiem par dzeramā ūdens obligātajām nekaitīguma un kvalitātes prasībām, monitoringu un kontroles kārtību (turpmāk – ūdens).

7. Koncentrāts ir produkts, ko iegūst no viena vai vairāku veidu augļu sulas, fizikāli atdalot noteiktu daļu ūdens. Ja produkts paredzēts tiešai lietošanai pārtikā, atdala vismaz 50 procentu ūdens.

8. Augļu sula, no kuras ekstrahēts ūdens, ir produkts, ko iegūst ar ūdens difūzijas paņēmieni no mīkstiem veselīgiem augļiem, kuru sulu nav iespējams ekstrahēt ar fizikāliem paņēmieniem, vai dehidrētiem veselīgiem augļiem.

9. Sausā (pulverveida) augļu sula ir produkts, ko iegūst no viena vai vairāku veidu augļu sulas, fizikāli atdalot no tās gandrīz visu ūdeni.

10. Augļu nektārs ir raudzējams, bet neraudzēts produkts, kas atbilst šo noteikumu 2.pielikumā minētajām prasībām un ko iegūst, augļu sulai, augļu sulai no koncentrāta, koncentrātam, augļu sulai, no kuras ekstrahēts ūdens, sausajai (pulverveida) augļu sulai, augļu biezenim un koncentrētam augļu biezenim vai augļu biezenim, vai koncentrētam augļu biezenim, vai minēto produktu maisījumam pievienojot ūdeni.

11. Iegūstot šo noteikumu 10.punktā minēto augļu nektāru, var pievienot dzeramo ūdeni, kas saldināts ar vienu no šādām sastāvdaļām:

11.1. cukuru atbilstoši normatīvajiem aktiem par kvalitātes, klasifikācijas un marķējuma prasībām dažādu veidu cukuriem, fruktozes sīrupu un no augļiem iegūtu cukuru (turpmāk – cukurs);

11.2. medu atbilstoši normatīvajiem aktiem par kvalitātes, klasifikācijas un marķējuma prasībām medum (turpmāk – medus);

11.3. cukuru un medu.

12. Augļu sulu un tām līdzīgu produktu galvenās izejvielas ir:

12.1. augļi – jebkuri augļi, kas nav bojāti, ir pietiekami gatavi un svaigi vai saglabāti, izmantojot fizikālus paņēmienus vai citādi tos apstrādājot;

12.2. augļu biezenis – raudzējams, bet neraudzēts produkts, ko iegūst, izmantojot piemērotus fizikālus paņēmienus, piemēram, sijājot, maļot vai izberžot caur sietu vesela vai nomizota augļa ēdamo daļu, bet neatdalot sulu;

12.3. koncentrēts augļu biezenis – produkts, ko iegūst no augļu biezeņa, fizikāli atdalot noteiktu daļu ūdens. Koncentrētam augļu biezenim var būt atjaunots aromāts, izmantojot tās pašas augļu sugas augļus, no kuras iegūts produkts, kā arī šo noteikumu 16.punktā minētos apstrādes veidus un šo noteikumu 17.punktā minētās vielas.

13. Augļu sulām un tām līdzīgiem produktiem ir atļauts pievienot tikai šādas sastāvdaļas:

13.1. vitamīnus un minerālvielas saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2006.gada 20.decembra Regulu (EK) Nr. 1925/2006 par vitamīnu un minerālvielu un dažu citu vielu pievienošanu pārtikai;

13.2. pārtikas piedevas saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2008.gada 16.decembra Regulu (EK) Nr. 1333/2008 par pārtikas piedevām (turpmāk – regula Nr. 1333/2008);

13.3. citronu vai laimu sulu, koncentrētu citronu sulu vai koncentrētu laimu sulu (izteiktu kā bezūdens citronskābe) gan katru atsevišķi, gan dažādās kombinācijās, gan visas kopā skābuma garšas regulēšanai – ne

vairāk par trim gramiem uz litru.

14. Augļu sulai, augļu sulai no koncentrāta, koncentrātam un augļu nektāram papildus atļauts pievienot šādas sastāvdaļas:

14.1. atjaunotu aromātu (produkts, kas iegūts no augļu ēdamās daļas) un aukstā spieduma eļļu, kas iegūta no citrusaugļu mizām un kauliņu maisījuma. Ievērojot Eiropas Parlamenta un Padomes 2008.gada 16.decembra Regulā (EK) Nr. 1334/2008 par aromatizētājiem un dažām pārtikas sastāvdaļām ar aromatizētāju īpašībām izmantošanai pārtikā un uz tās un par grozījumiem Padomes Regulā (EEK) Nr. 1601/91, Regulās (EK) Nr. 2232/96 un (EK) Nr. 110/2008 un Direktīvā 2000/13/EK noteiktās prasības, pievienojamo aromātu iegūst, apstrādājot augļus ar piemērotu fizikālu procesu, piemēram, spiešanu, ekstrakciju, destilēšanu, filtrēšanu, adsorbciju, tvaicēšanu, frakcionēšanu un koncentrāciju;

14.2. mīkstumu un šūnas (sulas pūslīšus) – produktu, ko, neatdalot sulu, iegūst no tās pašas sugas augļu ēdamās daļas, no kuras iegūti šā punkta ievaddaļā minētie produkti. Citrusaugļiem mīkstums vai šūnas ir sulas pūslīši, kas iegūti no citrusaugļu endokarpa.

15. Tomātu sulai un tomātu sulai no koncentrāta papildus atļauts pievienot sāli, garšvielas un aromātiskos garšaugus.

16. Augļu sulu un tām līdzīgu produktu ražošanā atļauts izmantot šādus apstrādes veidus:

16.1. mehānisku ekstrahēšanu;

16.2. parastus fizikālus procesus, tostarp ūdens ekstrakciju no augļu (izņemot vīnogas) ēdamās daļas, lai iegūtu augļu sulu no koncentrāta. Šādi iegūta augļu sula un augļu sula no koncentrāta atbilst šo noteikumu 3.1. un 3.2.apakšnodaļā minētajām prasībām;

16.3. vīnogu sulas desulfītēšanu ar fizikāliem paņēmieniem, ja vīnogu sulfītēšanā izmantots sēra dioksīds un tā maksimālais daudzums gatavā produktā nepārsniedz 10 miligramu uz litru sulas.

17. Augļu sulu un tām līdzīgu produktu apstrādē atļauts izmantot šādas vielas:

17.1. fermentu preparātus – pektināzes (pektīna sašķelšanai), proteīnāzes (olbaltumvielu sašķelšanai), amilāzes (cietes sašķelšanai) – saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2008.gada 16.decembra Regulu (EK) Nr. 1332/2008 par pārtikas fermentiem;

17.2. pārtikas želatīnu;

17.3. tanīnus;

17.4. koloidālu silīcija dioksīdu;

17.5. kokogli;

17.6. slāpekli;

17.7. bentonītu;

17.8. ķīmiski inertas filtrācijas palīgvielas un izgulsnēšanās aģentus, tostarp perlītu, skalotu diatomītu, celulozi, nešķīstošu poliamīdu, polivinilpolipirolidonu, polistīrolu – saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2004.gada 27.oktobra Regulu (EK) Nr. 1935/2004 par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem (turpmāk – regula Nr. 1935/2004);

17.9. ķīmiski inertas adsorbcijas palīgvielas – saskaņā ar regulu Nr. 1935/2004, kuras izmanto, lai samazinātu limonoīdu un narangīnu saturu citrusaugļu sulā, būtiski neietekmējot limonoīdo glikozīdu, skābes, cukuru, tostarp oligosaharīdu, vai minerālvielu saturu.

18. Augļu sulai, augļu sulai no koncentrāta, koncentrātam un augļu nektāram var atjaunot tādas sastāvdaļas kā aromāts, mīkstumš un šūnas, kas pārstrādes procesā ar fizikāliem paņēmienu bijuši atdalīti no tās pašas sugas augļiem.

3. Specifiskās kvalitātes prasības

3.1. Augļu sula

19. Augļu sulas ražošanā ir atļauts augļu sulu sajaukt ar šo noteikumu 12.2.apakšpunktā minēto augļu biezeni.

20. Citrusaugļu sulu iegūst no endokarpa. Laimu sulu var iegūt no veselīem augļiem.

21. Smiltsērķšķu sulai atļauts pievienot cukuru, bet ne vairāk par 140 gramiem uz litru.

22. Vīnogu sulai atļauts pievienot atjaunotus vīnskābes sāļus.

23. Ja augļu sulu iegūst no augļiem ar kauliņiem, sēklām un mizas, tad kauliņus, sēklas un mizas daļas vai to sastāvdaļas sulai nepievieno, ja vien kauliņus, sēklas un mizas daļas vai to sastāvdaļas nav iespējams atdalīt, ievērojot labu ražošanas un labu higiēnas praksi.

24. Lai noteiktu Briksa grādu vērtības augļu sulām, izmanto no augļa iegūtu un nepārveidotu sulu, ja vien tā nav sajaukta ar sulu, kas iegūta no tās pašas sugas augļiem.

3.2. Augļu sula no koncentrāta

25. Ražojot augļu sulu no koncentrāta, ir atļauts augļu sulu vai koncentrātu, vai abus sajaukt ar augļu biezeni un koncentrētu augļu biezeni vai tikai koncentrētu augļu biezeni.

26. Minimālās Briksa grādu vērtības augļu sulām no koncentrāta un no koncentrāta atjaunotiem augļu biežiem norādītas šo noteikumu 1.pielikumā. Ja augļu sula no koncentrāta ir ražota no augļiem, kas nav minēti šo noteikumu 1.pielikumā, tās minimālā Briksa grādu vērtība ir līdzvērtīga Briksa grādu vērtībai, kāda ir sulai, kas ekstrahēta no koncentrāta pagatavošanā izmantotajiem augļiem.

27. Augļu sulas no koncentrāta un no koncentrāta iegūta augļu biežņa Briksa grādu minimālajā vērtībā neieskaita tās sastāvdaļas un vielas, kuru pievienošana nav obligāta.

28. Augļu sulas no koncentrāta ražo, atbilstoši izmantojot šo noteikumu 16.punktā minētos apstrādes veidus, lai saglabātu tā augļa būtiskākās fizikālās, ķīmiskās, organoleptiskās un uzturvērtības īpašības, no kura iegūta sula.

3.3. Augļu nektārs

29. Augļu nektāram ir atļauts pievienot cukuru vai medu, vai abus ne vairāk par 20 procentiem no gatavā produkta kopējās masas, vai saldīnātājus, vai cukuru, medu un saldīnātājus.

30. Augļu nektāram, kam ražošanas procesā nav pievienots cukurs vai kam ir zema enerģētiskā vērtība, cukuru

pilnīgi vai daļēji var aizstāt ar saldinātājiem atbilstoši regulā Nr. 1333/2008 noteiktajām prasībām.

4. Marķējuma prasības

31. Ja augļu sulas un tām līdzīgie produkti atbilst šo noteikumu prasībām, tirdzniecībā lieto šo noteikumu 2.punktā norādīto produkta nosaukumu.

32. Ja augļu sulas un tām līdzīgie produkti iegūti no viena veida augļiem, vārdu "auglis" aizstāj ar attiecīgā augļa nosaukumu.

33. Ja augļu sulas un tām līdzīgie produkti iegūti no divu vai vairāku veidu augļiem (izņemot gadījumu, ja citronu vai laimu sulu izmanto atbilstoši šo noteikumu 13.3.apakšpunktam), šo noteikumu 2.punktā norādīto produkta nosaukumu papildina ar attiecīgo augļu nosaukumu, sākot ar augļiem, kuru tilpums sulas vai biezeņa produktā ir vislielākais. Ja augļu sulas un tām līdzīgie produkti iegūti no triju vai vairāku veidu augļiem, marķējumā norādi par izmantoto augļu veidiem var aizstāt ar norādi "vairāku veidu augļi" vai citu līdzīgu norādi vai norādīt, cik veidu augļi izmantoti.

34. Sastāvdaļu sarakstā var nenorādīt:

34.1. ūdeni, kas nepieciešams šo noteikumu 2.punktā minēto augļu sulu un tām līdzīgo produktu atjaunošanai līdz to sākotnējam stāvoklim;

34.2. atjaunoto aromātu, mīkstumu un šūnas – no koncentrāta iegūtai augļu sulai, koncentrātam un augļu nektāram;

34.3. atjaunoto aromātu – augļu sulai, bet norāda papildus pievienoto mīkstumu vai šūnas.

35. Tāda maisījuma marķējumā, kura sastāvā ir augļu sula un augļu sula no koncentrāta, norāda, ka tas "ražots daļēji no koncentrāta(-iem)" vai "ražots daļēji no koncentrētas(-ām) sulas(-ām)". Šī norāde ir skaidri saskatāma, izceļas uz etiķetes fona un atrodas produkta nosaukuma redzamības laukā (tuvu produkta nosaukumam).

36. Ja augļu nektārs daļēji vai pilnīgi iegūts no viena vai vairākiem koncentrētiem produktiem, tā marķējumā norāda, ka tas "ražots daļēji no koncentrāta(-iem)", "ražots daļēji no koncentrētas(-ām) sulas(-ām)" vai "ražots no koncentrāta(-iem)", vai "ražots no koncentrētas(-ām) sulas(-ām)". Ja augļu nektāru maisījumos izmantots augļu biezenis vai koncentrēts augļu biezenis, vai abi, marķējumā ietverti norādi var papildināt ar atsauci uz biezeni. Šī norāde ir skaidri saskatāma, izceļas uz etiķetes fona un atrodas produkta nosaukuma redzamības laukā (tuvu produkta nosaukumam).

37. Augļu nektāru marķējumā produkta nosaukuma redzamības laukā norāda informāciju par augļu sulas, augļu biezeņa vai minēto sastāvdaļu maisījuma saturu: "Augļu saturs: vismaz x %".

38. Tāda koncentrāta marķējumā, kas nav paredzēts piegādei galapatērētājam, uz iepakojuma vai etiķetes, kas piestiprināta pie iepakojuma, vai pavaddokumentā norāda pievienotās citronu sulas, laimu sulas vai skābes un skābuma regulētāju klātbūtni un daudzumu, kas atjauts saskaņā ar regulu Nr. 1333/2008.

39. Norādi, ka augļu nektāram nav pievienots cukurs, vai norādi ar līdzīgu nozīmi drīkst izmantot, ja produktam nav pievienoti monosaharīdi vai disaharīdi, vai citi pārtikas produkti, kas pievienoti saldināšanai, tostarp regulā Nr. 1333/2008 noteiktie saldinātāji. Ja cukuri ir augļu nektāra dabiska sastāvdaļa, marķējumā ir norāde "Satur dabīgu cukuru".

40. Smiltsērķšķu sulai, kurai ir pievienots cukurs atbilstoši šo noteikumu 21.punktam, marķējumā ir norāde "Smiltsērķšķu sula ar cukuru".

5. Noslēguma jautājumi

41. Atzīt par spēku zaudējušiem Ministru kabineta 2003.gada 18.marta noteikumus Nr.128 "Obligātās nekaitīguma un marķējuma prasības augļu sulām un tām līdzīgiem produktiem" (Latvijas Vēstnesis, 2003, 45.nr.; 2010, 172.nr.).

42. Augļu sulas un tām līdzīgos produktus, kas laisti tirgū līdz 2013.gada 28.oktobrim, atļauts tirgot līdz to pilnīgai realizācijai, bet ne ilgāk kā līdz 2015.gada 28.aprīlim.

43. Augļu sulām un tām līdzīgiem produktiem, kuriem nav pievienoti cukuri, no 2015.gada 28.aprīļa drīkst lietot norādi "No 2015.gada 28.aprīļa augļu sulām nav pievienoti cukuri". Minēto norādi drīkst lietot līdz 2016.gada 28.oktobrim, un tā var atrasties augļu sulu un tām līdzīgo produktu nosaukuma redzamības laukā.

44. Produkta nosaukumu "augļu sula, kas iegūta no koncentrāta", kurš atbilst Ministru kabineta 2003.gada 18.marta noteikumu Nr.128 "Obligātās nekaitīguma un marķējuma prasības augļu sulām un tām līdzīgiem produktiem" 18.punktā minētajām prasībām, tirdzniecībā drīkst lietot līdz 2014.gada 13.decembrim.

45. Noteikumi stājas spēkā 2013.gada 28.oktobrī.

Informatīva atsauce uz Eiropas Savienības direktīvām

Noteikumos iekļautas tiesību normas, kas izriet no:

- 1) Padomes 2001.gada 20.decembra Direktīvas 2001/112/EK, kas attiecas uz pārtikai paredzētām augļu sulām un dažiem līdzīgiem produktiem;
- 2) Komisijas 2009.gada 14.augusta Direktīvas 2009/106/EK, ar kuru groza Padomes Direktīvu 2001/112/EK, kas attiecas uz pārtikai paredzētām augļu sulām un dažiem līdzīgiem produktiem;
- 3) Eiropas Parlamenta un Padomes 2012.gada 19.aprīļa Direktīvas 2012/12/ES, ar kuru groza Padomes Direktīvu 2001/112/EK, kas attiecas uz pārtikai paredzētām augļu sulām un dažiem līdzīgiem produktiem.

Ministru prezidents Valdis Dombrovskis

Zemkopības ministre Laimdota Straujuma

1.pielikums
Ministru kabineta
2013.gada 15.oktobra noteikumiem Nr.1113

Minimālās Briksa grādu vērtības augļu sulām no koncentrāta un no koncentrāta atjaunotiem augļu biežiem

Nr. p.k.	Augļa vispārpieņemtais nosaukums	Augļa sugas botāniskais nosaukums	Minimālā Briksa grādu vērtība
1.	Āboli ¹	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
2.	Aprikozēs ²	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
3.	Banāni ²	<i>Musa x paradisiaca</i> L. (izņemot miltu banānus)	21,0
4.	Upenes ¹	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
5.	Vīnogas ¹	<i>Vitis vinifera</i> L. vai tās hibrīdi, <i>Vitis labrusca</i> L. vai tās hibrīdi	15,9

6.	Greipfrūti ¹	<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	10,0
7.	Gvajaves (guavas) ²	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
8.	Citroni ¹	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
9.	Mango ²	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
10.	Apelsīni ¹	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
11.	Pasifloru augļi ¹	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
12.	Persiki ²	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>Persica</i>	10,0
13.	Bumbieri ²	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
14.	Ananāsi (ananasi) ¹	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
15.	Avenes ¹	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
16.	Skābie ķirši ¹	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
17.	Zemenes ¹	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
18.	Tomāti ¹	<i>Lycopersicon esculentum</i> , Mill.	5,0
19.	Mandarīni ¹	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

Piezīmes.

1. Augļiem, kas izmantoti sulas ražošanai, minimālo relatīvo blīvumu pret ūdeni nosaka 20/20 °C temperatūrā.

2. Augļiem, no kuriem ražots biezenis, nosaka tikai minimālo nekoriģēto Briksa grādu rādījumu (bez skābes korekcijas).

Zemkopības ministre Laimdota Straujuma

2.pielikums
Ministru kabineta
2013.gada 15.oktobra noteikumiem Nr.1113

Minimālais sulas vai biezeņa saturs augļu nektāros

Nr. p.k.	Augļu nektārā izmantotie augļi	Minimālais sulas vai biezeņa saturs (% no gatavā produkta tilpuma)
1.	Augļi ar skābu sulu, kurai dabiskā veidā ir nepatīkama garša	
1.1.	pasifloru augļi (<i>Passiflora edulis</i> Sims)	25
1.2.	<i>narandžila (quito naranjillos)</i> , (<i>Solanum quitoense</i>)	25
1.3.	upenes	25
1.4.	baltās jāņogas	25
1.5.	sarkanās jāņogas	25
1.6.	ērķšļogas	30
1.7.	smiltsērķšķu ogas	25
1.8.	dzeloņplūmes	30
1.9.	plūmes (<i>Prunus domestica</i> L.)	30
1.10.	zilās plūmes, <i>cvečes (Quetsch plum)</i> , (<i>Prunus domestica</i> L.)	30
1.11.	pīlādža ogas	30
1.12.	mežrozū augļi	40
1.13.	skābie ķirši	35
1.14.	citi ķirši	40
1.15.	mellenes	40
1.16.	plūškoka augļi	50

1.17.	avenes	40
1.18.	aprikozes	40
1.19.	zemenes	40
1.20.	zīdkoka ogas un kazenes	40
1.21.	dzērvenes	30
1.22.	cidonijas	50
1.23.	citroni un laimi	25
1.24.	citi šīs kategorijas augļi	25
2.	Augļi ar zemu skābes saturu, ar mīkstumu vai izteiktām garšas īpašībām, kuru sulai dabiskā veidā ir nepatīkama garša	
2.1.	mango	25
2.2.	banāni	25
2.3.	gvajaves (guavas) (<i>Psidium guajava</i> L.)	25
2.4.	papaijas (<i>Carica papaya</i>)	25
2.5.	liči (lidži, līcijas) (<i>Litchi chinensis</i>)	25
2.6.	vilkābeles augļi (<i>Crataegus azarolus</i>)	25
2.7.	anona, skābā (<i>Annona muricata</i>)	25
2.8.	anona, tīklainā (<i>Annona reticulata</i>)	25
2.9.	anona, zvīņainā (<i>Annona squamosa</i>)	25
2.10.	granātāboli	25
2.11.	kešjukoka augļi	25
2.12.	spāņu plūme <i>spondija</i> , sarkanā (<i>Spondias purpurea</i>)	25
2.13.	Brazīlijas plūme <i>umbu</i> (<i>Spondias Tuberosa aroda</i>)	25
2.14.	citi šīs kategorijas augļi	25
3.	Augļi, kuru sulai dabiskā veidā ir patīkama garša	
3.1.	āboli	50
3.2.	bumbieri	50
3.3.	persiki	50
3.4.	citrusaugļi, izņemot citronus un laimus	50
3.5.	ananāsi (ananasi)	50
3.6.	tomāti	50
3.7.	citi šīs kategorijas augļi	50

Zemkopības ministre Laimdota Straujuma