## Šolsko sadje in zelenjava

V okviru razdeljevanja šolskega sadja in zelenjave mora prevladovati sveže sadje in zelenjava, predelano sadje in zelenjava sta v manjšini.

### Sveže sadje in zelenjava

Sveže sadje in zelenjava naslednjih vrst iz Priloge I, del IX Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **KN:** | **Sadje:** | **KN:** | **Zelenjava:** |
| Ex 0802 | lešniki | 0702 00 00 | paradižnik |
| Ex 0802 | orehi | 0704 90 10 | zelje |
| 0804 20 10 | fige | 0704 | ohrovt |
| 0805 20 50 | mandarine | 0704 | kolerabica in koleraba |
| 0806 10 10 | grozdje | 0704 10 00 | cvetača |
| 0807 | melone | 0704 10 00 | brokoli |
| 0807 11 00 | lubenice | 0705 | solata (*Lactuca sativa)* |
| 0808 10 | jabolka | 0705 | radič |
| 0808 20 | hruške | 0706 | korenje |
| 0809 10 00 | marelice | 0706 | rdeča redkvica |
| 0809 20 | češnje in višnje | 0706 | peteršilj |
| 0809 30 | breskve in nektarine | 0706 90 10 | zelena (gomoljna) |
| 0809 40 | slive | 0706 | rdeča pesa |
| Ex 0810 | kaki | 0706 10 00 | repa |
| 0810 | žižola | 0706 90 90 | redkev |
| 0810 50 00 | kivi | 0707 00 | kumare in kumarice |
| 0810 10 00 | jagode | 0709 99 50 | komarček |
| 0810 20 10 | maline | 0709 20 00 | šparglji (beluši) |
| 0810 40 | borovnice | 0709 40 00 | zelena (stebelna) |
| 0810 90 50 | črni ribez | 0709 60 10 | paprika |
| 0810 90 60 | rdeči ribez | 0709 93 | buče in bučke |
|  |  | 0709 99 10 | ostala solatna zelenjava (motovilec, rukola, regrat, cikorija…) |

### Predelano sadje in zelenjava

Proizvodi iz predelanega sadja in zelenjave iz dela X Priloge I Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta:

|  |  |
| --- | --- |
| ex 0813 | suho sadje\* naslednjih sadnih vrst: jabolka, hruške, slive, kaki, češnje |
| 2005 99 75 | kislo zelje\*\* |
| 2005 99 80 | kisla repa\*\* |

\* Suho sadje ne sme biti kandirano.

\*\* Kislo zelje in kisla repa sta tradicionalni slovenski živili in ju uživamo predvsem v jesenskem in zimskem času. Obe živili imata majhno energijsko vrednost, sta bogati s prehransko vlaknino, ki veča občutek sitosti, sta vir mineralov, kot so kalij, magnezij, kalcij, železo, cink in fosfor. Obe živili vsebujeta tudi vitamin C. Zaradi mlečnokislinske fermentacije kisla repa in kislo zelje vsebujeta tudi mlečno-kislinske bakterije ter mlečno kislino, kar ugodno vpliva na prebavo.

Kislemu zelju in kisli repi v tehnološkem postopku priprave dodajajo sol (za dobro kakovost kislega zelja in kisle repe potrebno med 1,6 do 2,0 % soli), kar zviša vrednost natrija v končnem živilu, vendar predvidene zaužite količine ne bodo bistveno povečale dnevnega vnosa natrija pri otrocih in mladostnikih. Glede na to, da sta kislo zelje in kisla repa tradicionalni slovenski živili ter energijsko in hranilno izredno ustrezni, sta uvrščena med predelano zelenjavo, ki se deli v Šolski shemi.

## Šolsko mleko

V okviru razdeljevanja šolskega mleka mora prevladovati mleko in mleko brez laktoze, mlečni izdelki so v manjšini.

### Mleko

Mleko iz 1. točke Dela III Priloge VII, Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta:

|  |  |
| --- | --- |
| KN 0401 | mleko, vključno mleko brez laktoze\*\*\* |

\*\*\* brez dodanega sladkorja ali drugih sladil, arome, čokolade ali kakava

### Mlečni izdelki

Mlečni proizvodi iz 1. točke Dela III Priloge VII, Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta, in sicer:

|  |  |
| --- | --- |
| KN 0403 | jogurt \*\*\*\* |
| KN 0403 | kislo mleko\*\*\*\* |
| KN 0403 | kefir\*\*\*\* |
| KN 0403 | pinjenec\*\*\*\* |
| KN 0406 | skuta\*\*\*\* |

\*\*\*\* brez dodanega sladkorja ali drugih sladil, arome, sadja, oreškov ali kakava