

SOK	NEKTAR	NAPÓJ OWCOWY/ WARZYWNY	NAPÓJ	SOK ZAGĘSZCZONY
100% wsadu owocowego/warzywnego	25 – 100% wsadu owocowego/warzywnego	20 – 100% wsadu owocowego/warzywnego	Poniżej 20% wsadu owocowego/warzywnego	W wyniku usunięcia części wody, np. przez odparowanie
Sok wyciśnięty bezpośrednio z owoców/warzyw lub otrzymany z zagęszczonego soku owocowego/warzywnego poprzez odtworzenie proporcji wody i aromatu z owoców lub warzyw oddzielonych w procesie zagęszczania	Sok z dodatkiem wody, cukru, ewentualnie miodu, kwasu cytrynowego oraz substancji słodzących	Zawiera określoną ilość soku, wody, cukru, kwasu cytrynowego i inne dozwolone do żywności dodatki	Zawiera wodę, cukier, ewentualnie sok, kwas cytrynowy i inne dozwolone do żywności dodatki	Wykorzystywany do produkcji soków, nektarów i napojów owocowych i warzywnych
Do soku nie wolno dodawać żadnych barwników oraz substancji konserwujących. Nie można dodawać aromatów i innych niż otrzymywanych z owoców i warzyw, z których ten sok powstał. Do soku owocowego, pomidorowego oraz 100% warzywnego nie wolno dodawać żadnych cukrów.	Do nektaru nie wolno dodawać żadnych barwników oraz substancji konserwujących. Nie można dodawać aromatów innych niż otrzymywanych z owoców i warzyw z których ten nektar został wyprodukowany.	Napój może zawierać dodane barwniki i aromaty oraz inne dozwolone prawem dodatki. Może być konserwowany chemicznie, ale zwykle celem utrwalenia produktu stosuje się pasteryzację (bez dodatku substancji konserwujących).	Napój może zawierać barwniki i aromaty oraz inne dozwolone prawem dodatki. Może być konserwowany chemicznie.	Obniżone ciśnienie i temperatura wody w procesie zagęszczenia soku gwarantują wysoką jakość produktu, w szczególności smakowość oraz zawartość witamin i woli mineralnych