

662/2013

Dokumentin versiot

- [Viitetiedot](#)
- [På svenska](#)

Annettu Helsingissä 5 päivänä syyskuuta 2013

Maa- ja metsätalousministeriön asetushedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista

Maa- ja metsätalousministeriön päätöksen mukaisesti säädetään

elintarvikelain (23/2006) 7 §:n 2 momentin ja 9 §:n 3 momentin nojalla, sellaisina kuin ne ovat laissa 989/2007:

1 §

Asetuksen tarkoitus

Tällä asetuksella pannaan täytäntöön neuvoston 20 päivänä joulukuuta 2001 antama direktiivi elintarvikkeena käytettävistä hedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista (2001/112/EY) siihen myöhemmin tehtyine muutoksineen.

2 §

Soveltaisala

Tätä asetusta sovelletaan liitteessä 1 määriteltyihin tuotteisiin.

3 §

Tuotteiden koostumusta koskevat vaatimukset

Liitteessä 1 mainittujen tuotteiden valmistukseen saa käyttää ainoastaan liitteessä 2 määriteltyjä raaka-aineita, liitteen 3 osassa B mainittuja ainesosia sekä lisäaineita siten kuin elintarvikkeiden lisäaineiden käytöstä on erikseen säädetty.

4 §

Sallitut käsittelyt ja aineet

Liitteessä 1 mainittujen tuotteiden valmistukseen voidaan käyttää ainoastaan liitteen 3 osassa C mainittuja käsittelyjä ja aineita

5 §

Hedelmänektareita koskevat erityisvaatimukset

Hedelmänektareiden on täytettävä liitteessä 4 mainitut erityisvaatimukset.

6 §

Tuotteen nimi

Liitteessä 1 mainittuja nimiä saa käyttää vain kyseisessä liitteessä määritellyistä tuotteista ja niitä on käytettävä pidettäessä kaupan näitä tuotteita.

Liitteessä 1 mainittujen nimien vaihtoehtoina voidaan käyttää liitteessä 5 mainittuja erityisnimiä. Näitä erityisnimiä voidaan käyttää liitteessä 5 mainituilla kielillä ja kyseisessä liitteessä vahvistetuin edellytyksin.

7 §

Muut pakkausmerkinnät

Sen lisäksi, mitä elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä on muualla säädetty, liitteessä 1 mainittujen tuotteiden pakkaukseen on tehtävä seuraavat merkinnät:

1) Käytetyn hedelmän nimi tuotteen nimen yhteydessä, jos tuote on valmistettu yhdestä hedelmälajista.

Kahdesta tai useammasta hedelmälajista valmistetun tuotteen nimen yhteydessä luettelo käytetyistä hedelmälajeista niiden tilavuusmäärien mukaisessa alenevassa järjestyksessä, lukuun ottamatta sitruuna- ja/tai limettitäysmehua, jos sitä käytetään liitteen 3 osassa B määrätyn edellytyksin. Tuotteessa, joka on valmistettu kolmesta tai useammasta hedelmälajista, voidaan käytettyjä hedelmälajeja koskeva ilmoitus korvata maininnalla "useita hedelmälajeja" tai vastaavalla maininnalla taikka ilmoittamalla valmistuksessa käytettyjen hedelmälajien lukumäärä.

2) Maininta liitteessä 2 määriteltyjen hedelmälihan ja -solujen lisäämisestä hedelmätäysmehuun.

3) Maininta "tiivisteestä/tiivisteistä" tai "osittain tiivisteestä/tiivisteistä" hedelmätäysmehun ja tiivisteestä valmistetun hedelmätäysmehun sekoituksissa sekä kokonaan tai osittain yhdestä tai useammasta tiivistetuotteesta valmistetuissa hedelmänektareissa. Merkinnän tulee olla tuotteen nimessä tai samassa näkökentässä tuotteen nimen kanssa. Ainesosan määrän ilmoittamisen osalta sovelletaan, mitä siitä on erikseen säädetty.

4) Hedelmänektareiden merkinnöissä hedelmätäysmehun, hedelmäsoseen tai näiden ainesosien seoksen vähimmäispitoisuus maininnalla "hedelmäpitoisuus ...%". Merkinnän tulee olla samassa näkökentässä tuotteen nimen kanssa.

Jos liitteessä 1 määriteltyjä tuotteita ennastettaessa käytetään vain tätä varten välttämättömiä aineita, näitä aineita ei tarvitse luetella merkinnöissä.

Maininta "hedelmätäysmehut eivät sisällä lisättyjä sokereita 28.4.2015 alkaen" on sallittu liitteen 1 1 - 5 kohdassa määritellyissä tuotteissa 28 päivään lokakuuta 2016 asti. Merkinnän tulee olla samassa näkökentässä tuotteen nimen kanssa.

8 §

Voimaantulo

Tämä asetus tulee voimaan 28 päivänä lokakuuta 2013.

Tällä asetuksella kumotaan hedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista annettu maa- ja metsätalousministeriön asetus (1054/2010).

Tuotteita, jotka on saatettu markkinoille ennen tämän asetuksen voimaantuloa, voidaan pitää kaupan 28 päivään huhtikuuta 2015 asti edellyttäen, että ne täyttävät ennen tämän asetuksen voimaantuloa voimassa olleet vaatimukset.

Neuvoston direktiivit 2001/112/EY ([32001L0112](#)); EYVL N:o L 10, 12.1.2002, s. 58 ja 2012/12/EU ([32012L0012](#)); EUVL N:o 115, 27.4.2012, s. 1

Komission direktiivi 2009/106/EY ([32009L0106](#)); EUVL N:o L 212, 15.8.2009, s. 42
Helsingissä 5 päivänä syyskuuta 2013

Maa- ja metsätalousministeri
Jari Koskinen

Lainsäädäntöneuvos
Anne Haikonen

Liite 1

TUOTTEIDEN NIMET JA MÄÄRITELMÄT

1) "Hedelmätäysmehu" on käymiskykyinen mutta ei käynyt nestemäinen tuote, joka on saatu sekoittamalla terveiden ja kypsien, tuoreiden tai kylmäsäilytettyjen yhden tai useamman lajin hedelmien syötäviä osia ja jonka väri, aromi ja maku ovat tunnusomaisia kyseisen hedelmän tai kyseisten hedelmien täysmehulle.

Soveltuvin fysikaalisin keinoin saman lajin hedelmistä eristetty aromi sekä hedelmäliha ja -solut voidaan palauttaa hedelmätäysmehuun.

Sitrushedelmien täysmehun tulee olla hedelmän sisäosista. Limettitäysmehu voidaan kuitenkin valmistaa koko hedelmästä sopivalla valmistusmenetelmällä.

Valmistettaessa täysmehua hedelmistä, joissa on siemeniä ja kuoret, mehuun ei saa sisällyttää siementen ja kuorten osia. Tätä säännöstä ei sovelleta tapauksissa, joissa siementen ja kuorten osia ei hyvää tuotantotapaa noudattaen pystytä poistamaan mehusta.

Hedelmätäysmehun valmistuksessa saa hedelmätäysmehua sekoittaa hedelmäsoseeseen.

2) "Tiivisteestä valmistettu hedelmätäysmehu" on tuote, joka on tehty ennastamalla hedelmätäysmehutiivisteestä lisäämällä siihen vettä, joka täyttää ihmisten käyttöön tarkoitetun veden laadusta annetussa neuvoston direktiivissä 98/83/EY säädetyt vaatimukset.

Lopullisen tuotteen liukenevan kuiva-ainepitoisuuden on täytettävä liitteessä 6 tarkemmin määrätty ennastettujen hedelmätäysmehujen Brix-luvun vähimmäisarvo. Jos tiivisteestä valmistettu täysmehu valmistetaan muusta kuin liitteessä 6 mainitusta hedelmästä, ennastetun täysmehun Brix-luvun vähimmäisarvo on tiivisteeseen valmistukseen käytetystä hedelmästä uutetun täysmehun Brix-luvun arvo.

Soveltuvin fysikaalisin keinoin saman lajin hedelmistä eristetty aromi sekä hedelmäliha ja -solut voidaan palauttaa tiivisteestä valmistettuun hedelmätäysmehuun.

Tiivisteestä valmistettu hedelmätäysmehu valmistetaan sopivalla menetelmällä, jolla säilytetään vastaavat keskeiset fysikaaliset, kemialliset, organoleptiset ja ravitsemukselliset ominaisuudet kuin keskivertotäysmehulla, joka on saatu kyseisistä hedelmistä.

Tiivisteestä valmistetun hedelmätäysmehun valmistuksessa saa hedelmätäysmehua ja/tai hedelmätäysmehutiivistettä sekoittaa hedelmäsoseeseen ja/tai hedelmäsosetiivisteeseen.

3) "Hedelmätäysmehutiiviste" on tuote, joka on saatu yhden tai useamman lajin hedelmien täysmehusta poistamalla tietty osa vedestä. Jos tuote on tarkoitettu suoraan kulutukseen, vettä on poistettava vähintään 50 prosenttia.

Soveltuvin fysikaalisin keinoin saman lajin hedelmistä eristetty aromi sekä hedelmäliha ja -solut voidaan palauttaa hedelmätäysmehutiivisteeseen.

4) "Vedellä uutettu hedelmätäysmehu" on tuote, joka on saatu diffusoimalla veden kanssa maltoisia kokonaisia hedelmiä, joiden mehua ei voida uutata fysikaalisin keinoin, tai dehydratoituja kokonaisia hedelmiä.

5) "Hedelmätäysmehujauhe" on tuote, joka on saatu yhden tai useamman lajin hedelmien täysmehusta poistamalla fysikaalisin keinoin vesi lähes kokonaan.

6) "Hedelmänektari" on käymiskykyinen, mutta ei käynyt tuote, joka on saatu lisäämällä vettä ja lisäämällä tai lisäämättä sokereita ja/tai hunajaa edellä 1 - 5 kohdassa määriteltyihin tuotteisiin, hedelmäsoseeseen ja/tai hedelmäsosetiivisteeseen ja/tai näiden tuotteiden seokseen ja joka on lisäksi liitteen 4 vaatimusten mukainen.

Jos hedelmänektareita valmistetaan sokereita lisäämättä tai energiapitoisuutta vähentämällä, sokerit voidaan korvata kokonaan tai osittain makeutusaineilla elintarvikelisiä aineista annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 mukaisesti, sanotun kuitenkin rajoittamatta elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveysväitteistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1924/2006 soveltamista.

Soveltuvin fysikaalisin keinoin saman lajin hedelmistä eristetty aromi sekä hedelmäliha ja -solut voidaan palauttaa hedelmänektariin.

Liite 2

RAAKA-AINEIDEN MÄÄRITELMÄT

Tässä asetuksessa tarkoitetaan:

1) "Hedelmällä" kaikkia hedelmiä ja marjoja. Tässä asetuksessa myös tomaattia pidetään hedelmänä.

Hedelmien on oltava terveitä, sopivan kypsiä ja tuoreita tai säilöttyjä unionilainsäädännön mukaisesti fysikaalisin keinoin tai käsittelyin, sadonkorjuun jälkeen tapahtuva käsittely mukaan luettuna.

2) "Hedelmäsoseella" käymiskykyistä mutta ei käynyttä tuotetta, joka on saatu soveltuvilla fysikaalisilla menetelmillä, esimerkiksi siivilöimällä, jauhamalla tai pusertamalla syötävät osat kokonaisuudesta tai kuoritusta hedelmästä poistamatta siitä mehua.

3) "Hedelmäsosetiivisteellä" tuotetta, joka on saatu hedelmäsoseesta poistamalla fysikaalisin keinoin tietty osa sen sisältämästä vedestä.

Hedelmäsosetiivisteeseen voidaan palauttaa aromeja, jotka on saatu liitteen 3 osassa C määritellyin soveltuvilla fysikaalisin keinoin ja jotka kaikki on otettu talteen saman lajin hedelmistä.

4) "Aromilla" palautettavia aromeja, jotka saadaan prosessoimalla hedelmiä soveltuvilla fysikaalisilla menetelmillä, sanotun kuitenkin rajoittamatta elintarvikkeissa käytettävistä aromeista ja tietyistä ainesosista, joilla on aromaattisia ominaisuuksia annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1334/2008 soveltamista. Näitä fysikaalisia menetelmiä voidaan käyttää pysyttämään, säilyttämään tai stabilisoimaan aromin laatua, ja niihin sisältyvät erityisesti puristaminen, uuttaminen, tislaminen, suodattaminen, adsorboiminen, haihduttaminen, fraktioiminen ja tiivistäminen.

Aromi saadaan hedelmien syötävistä osista. Aromi voi kuitenkin olla myös sitrushedelmien kuoresta kylmäpuristettua öljyä tai hedelmänkivistä saatuja yhdisteitä.

5) "Sokereilla"

- tietyistä elintarvikkeina käytettävistä sokereista annetussa neuvoston direktiivissä 2001/111/EY määriteltyjä sokereita;
- fruktoosisiirappia;
- hedelmistä saatuja sokereita.

6) "Hunajalla" hunajasta annetussa neuvoston direktiivissä 2001/110/EY määriteltyä tuotetta.

7) "Hedelmälihalla ja -soluilla" tuotteita, jotka on saatu saman lajin hedelmien syötävistä osista poistamatta niistä mehua. Sitrushedelmien hedelmälihalla ja -soluilla tarkoitetaan lisäksi yksittäisten hedelmälohkojen sisällä olevia mehua sisältäviä soluja.

Liite 3

SALLITUT AINESOSAT, KÄSITTELYT JA AINEET

A. Koostumus

Liitteessä 6 lueteltuja kasvitieteellisiä nimiä vastaavia lajeja on käytettävä silloin, kun valmistetaan hedelmätäysmehuja, hedelmäsoseita ja hedelmänektareita, joilla on kyseessä olevan hedelmän tuotenimitys tai tuotteen yleisnimi. Jos hedelmälajeja ei ole liitteessä 6, on käytettävä oikeaa kasvitieteellistä nimeä tai yleisnimeä.

Hedelmätäysmehun Brix-luvun arvon on oltava hedelmästä uutetun mehun Brix-luvun arvo, eikä sitä saa muuttaa, lukuun ottamatta tapauksia, joissa täysmehu sekoitetaan saman hedelmälahjin täysmehun kanssa.

Ennastetulle hedelmätäysmehulle ja hedelmäsoseelle liitteessä 6 vahvistettu Brix-luvun vähimmäisarvo ei sisällä mahdollisten lisättyjen valinnaisten ainesosien ja lisäaineiden liukenevaa kuiva-ainepitoisuutta.

B. Sallitut ainesosat

Liitteessä määriteltyihin tuotteisiin voidaan lisätä ainoastaan seuraavia ainesosia:

- vitamiinien, kivennäisaineiden ja eräiden muiden aineiden lisäämisestä elintarvikkeisiin annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 1925/2006 sallitut vitamiinit ja kivennäisaineet;
- asetuksessa (EY) N:o 1333/2008 sallitut elintarvikkeiden lisäaineet.

Edellä mainitun lisäksi voidaan lisätä:

- hedelmätäysmehuihin, tiivisteestä valmistettuihin hedelmätäysmehuihin ja hedelmätäysmehutiivisteisiin: palautettavat aromit sekä hedelmäliha ja -solut;

- rypäletäysmehuihin: viinihapon suolojen palautettavat kivennäisaineet;
- hedelmänektareihin: palautettavat aromit, hedelmäliha ja -solut sekä sokereita ja/tai hunajaa enintään 20 prosenttia lopullisen tuotteen kokonaispainosta ja/tai makeutusaineita;
- liitteen 5 kohdassa a, kohdan b ensimmäisessä luettelmakohdassa, kohdassa c, kohdan e toisessa luettelmakohdassa ja kohdassa h tarkoitettuihin tuotteisiin: sokereita ja/tai hunajaa;
- liitteessä 1 määriteltyihin tuotteisiin: happoisuuden korjaamiseksi sitruuna- ja/tai limettitäysmehua ja/tai sitruuna- ja/tai limettitäysmehutiivistettä enintään 3 grammaa mehulitraa kohden vedettömänä sitruunahappona ilmaistuna;
- tomaattitäysmehuun ja tiivisteestä valmistettuun tomaattitäysmehuun: suolaa, mausteita ja yrtejä.

Väite, jonka mukaan hedelmänektariin ei ole lisätty sokereita, ja mikä tahansa muu väite, jolla on kuluttajalle oletettavasti sama merkitys, saadaan esittää vain, mikäli tuotteeseen ei ole lisätty mono- tai disakkarideja tai muita elintarvikkeita, mukaan lukien asetuksessa (EY) N:o 1333/2008 määritellyt makeutusaineet, joita käytetään niiden makeuttavan vaikutuksen vuoksi. Jos sokereita on hedelmänektarissa luontaisesti, merkinnöissä on oltava myös maininta ”sisältää luontaisesti sokereita”.

C. Sallitut käsittelyt ja aineet

Liitteessä 1 määriteltyjen tuotteiden valmistuksessa sallittuja käsittelyjä ja aineita ovat:

- mekaaniset uuttamismenetelmät (esimerkiksi puristaminen ja linkous);
- tavalliset fysikaaliset menetelmät, mukaan lukien muiden hedelmien kuin viinirypäleiden syötävien osien in-line uutto (diffuusio) hedelmätäysmehutiivisteiden valmistamiseksi edellyttäen, että näin saadut hedelmätäysmehut ovat liitteen 1 kohdan 1 ja 2 mukaisia;
- rypäletäysmehujen osalta, jos rypäleet on käsitelty rikkidioksidilla, sallitaan rikkidioksidin poisto fysikaalisilla menetelmillä, jos lopputuotteen rikkidioksidin kokonaispitoisuus on enintään 10 milligramma/litra;
- entsyymivalmisteiden osalta: pektinaasit (pektiinin hajottamiseksi), proteinaasit (proteiinien hajottamiseksi) ja amylaasit (täkkelyksen hajottamiseksi), jotka täyttävät elintarvike-entsyymeistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1332/2008 vaatimukset;
- syötävä gelatiini;
- tanniinit;

- silikasooli;
- puuhiili;
- typpi;
- bentoniitti adsorbenttina savena;
- kemiallisesti inertit suodatuksen apuaineet ja saostusaineet (esimerkiksi perliitti, pesty diatomiitti, selluloosa, liukenematon polyamidi, polyvinyylipolypyrolidoni, polystyreeni), jotka ovat elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1935/2004 mukaisia;
- kemiallisesti inertit adsorption apuaineet, jotka ovat asetuksen (EY) N:o 1935/2004 mukaisia ja joita käytetään sitrusmehun limonoidi- ja naringiinipitoisuuden vähentämiseksi muuttamatta merkittävästi limonoidiglukosiideja, happoja, sokereita (mukaan lukien oligosakkaridit) tai mineraalisisältöä.

Liite 4

HEDELMÄNEKTAREITA KOSKEVAT ERITYISVAATIMUKSET

Hedelmänektarit, jotka on tehty seuraavista hedelmistä	Mehu- ja/tai sosepitoisuus vähintään (prosenttia valmiin tuotteen tilavuudesta)
--	---

I Hedelmät, joiden täysmehu on sellaisenaan liian hapanta nautittavaksi

Passionhedelmät	25
Quito naranjillos	25
Mustaherukat	25
Valkoherukat	25
Punaherukat	25
Karviaiset	30
Tyrnimarjat	25
Oratuomenmarjat/villiluumut	30
Luumut	30
Luumut (QUETSCH)	30
Pihlajanmarjat	30
Ruusunmarjat	40
Hapankirsikat	35
Muut kirsikat	40

Mustikat	40
Seljanmarjat	50
Vadelmat	40
Aprikoosit	40
Mansikat	40
Karhunvatukat ja mulperinmarjat	40
Karpalot	30
Kvittenit	50
Sitruunat ja limetit	25
Muut tähän ryhmään kuuluvat hedelmät	25
<i>II Vähähappoiset, mehevät tai voimakasaromiset hedelmät, joiden täysmehu ei sellaisenaan kelpaa nautittavaksi</i>	
Mangot	25
Banaanit	25
Guavat	25
Papaijat	25
Litchipähkinät	25
Acerolat (napolilaiset mispelit)	25
Annoonahedelmät (<i>Annona muricata</i>)	25
Annoonahedelmät (<i>Annona reticulata</i>)	25
Kirimoijat, kermaomenat (<i>Annona Squamosa</i>)	25
Granaattiomenat	25
Cashew-omenat	25
Espanjan luumut	25
Umbu	25
Muut tähän ryhmään kuuluvat hedelmät	25
<i>III Hedelmät, joiden täysmehu kelpaa sellaisenaan nautittavaksi</i>	
Omenat	50
Päärynät	50
Persikat	50
Sitruhedelmät, paitsi sitruunat ja limetit	50
Ananakset	50

Tomaatit 50

Muut tähän ryhmään kuuluvat hedelmät 50

Liite 5

TIETTYJEN LIITTEESSÄ 1 LUETELTUIJEN TUOTTEIDEN ERITYISNIMET

a) "Vruchtendrank" hedelmänektareille

b) "Süßmost" -nimitystä voidaan käyttää ainoastaan "Fruchtsaft"- ja "Fruchtnektar" -nimitysten yhteydessä

- hedelmänektareille, jotka on valmistettu yksinomaan sellaisista hedelmätäysmehuista, hedelmätäysmehutiivisteistä tai näiden valmisteiden seoksesta, jotka eivät sovellu sellaisenaan nauttiviksi korkean luontaisen happoisuutensa takia,

- hedelmätäysmeuille, jotka on saatu päärynöistä ja joihin on tarvittaessa lisätty omenaa mutta ei sokeria;

c) "succo e polpa" tai "sumo e polpa" hedelmänektareille, jotka on saatu yksinomaan hedelmäsoseesta ja/tai hedelmäsosetiivisteestä

d) "æblemest" omenatäysmehulle, jossa ei ole lisättyä sokeria

e) "sur...saft" yhdessä käytetyn hedelmän (tanskankielisen) nimen kanssa täysmeuille, joissa ei ole lisättyjä sokereita ja jotka on saatu mustaherukoista, kirsikoista, punaherukoista, valkoherukoista, vadelmista, mansikoista tai seljanarjoista,

"sød...saft" tai "sødetsaft" yhdessä käytetyn hedelmän (tanskankielisen) nimen kanssa mainitusta hedelmästä saataville täysmeuille, johon on lisätty sokeria yli 200 grammaa/litra

f) "äpplemust" omenatäysmehulle, jossa ei ole lisättyä sokeria

g) "mosto" rypäletäysmehulle synonyyminä.

h) "smiltsērķšķu sula ar cukuru" tai "astelpaju mahl suhkruga" tai "słodzony sok z rokitnika" tyrnimarjoista saataville täysmeuille, joihin on lisätty sokeria enintään 140 grammaa litraa kohden.

Liite 6

TIIVISTEESTÄ VALMISTETUN HEDELMÄTÄYSMEHUN JA HEDELMÄSOSEEN BRIX-LUVUN VÄHIMMÄISARVOT

Hedelmän suomenkielinen nimi	Kasvitieteellinen nimi	Ennastetun hedelmätäysmehun ja hedelmäsosen Brix-luvun vähimmäisarvo
---------------------------------	------------------------	--

Omena (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Aprikoosi (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banaani (**)	<i>Musa x paradisiacal</i> L. (ei jauhobanaanit)	21,0
Mustaherukka (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Viinirypäle (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. tai sen hybridit <i>Vitis labrusca</i> L. tai sen hybridit	15,9
Greippi (*)	<i>Citrus x paradise</i> Macfad.	10,0
Guava (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Sitruuna (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Mango (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Appelsiini (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Passionhedelmä (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12
Persikka (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0
Päärynä (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananas (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Vadelma (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Hapankirsikka (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Mansikka (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Tomaatti (*)	<i>Lycopersicon esculentum</i> , Mill.	5,0
Mandariini (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

(*) Mehuksi valmistettujen tuotteiden suhteellisen tiheyden vähimmäisarvo määritetään suhteessa veteen 20/20 °C:ssa.

(**) Soseeksi valmistetuista tuotteista määritetään ainoastaan korjaamaton Brix-luvun vähimmäisarvo ilman happamuuden korjausta.