

ОБЩИЙ СТАНДАРТ ДЛЯ ФРУКТОВЫХ СОКОВ И НЕКТАРОВ (CODEX STAN 247-2005)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Этот стандарт распространяется на всю продукцию, приведенную ниже в разделе 2.1.

2. ОПИСАНИЕ

2.1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

2.1.1. Фруктовый сок

Фруктовый сок — это несброженная, но способная к брожению жидкость, полученная из съедобной части доброкачественных, спелых, свежих фруктов или из фруктов, поддерживаемых в неповрежденном состоянии при помощи соответствующих обработок, включая различные виды послеуборочной поверхностной обработки, примененные в соответствии с положениями, принятыми Комиссией Кодекс Алиментариус.

Соки могут быть произведены из фруктов с косточками, семенами и кожицей, которые обычно не содержатся в соке, однако для некоторых соков допускается наличие частиц или составных элементов косточек, семян и кожицы, которые не могут быть удалены в соответствии с Надлежащей производственной практикой (НПП).

Соки изготавливают с помощью технологий, позволяющих сохранить основные физические, химические, органолептические и пищевые характеристики фруктов, из которых делают соки. Сок может быть осветленным и неосветленным и может содержать восстановленные¹ ароматические вещества и летучие вкусовые компоненты, при этом все они должны быть получены разрешенными физическими способами и все они должны быть получены из аналогичного вида фруктов. Могут быть добавлены мякоть и клетки², полученные предусмотренными физическими способами из того же вида фруктов.

Простой сок получают из одного вида фруктов. Смешанный сок получают путем смешивания двух и более соков или сока и пюре из разных видов фруктов.

¹ Допускается введение ароматических и вкусовых компонентов с целью довести их уровень до нормального, соответствующего данному виду фруктов.

² Для цитрусовых фруктов мякотью или фруктовыми клетками считаются мешочки с соком, полученные из эндокарпа.

Настоящий Стандарт заменяет перечисленные ниже отдельные стандарты на фруктовые соки и родственные продукты:
Фруктовые соки, консервированные с применением только физических средств: апельсиновый сок (CODEX STAN 45-1981), грейпфрутовый сок (CODEX STAN 46-1981), лимонный сок (CODEX STAN 47-1981), яблочный сок (CODEX STAN 48-1981), томатный сок (CODEX STAN 49-1981), виноградный сок (CODEX STAN 82-1981), ананасовый сок (CODEX STAN 85-1981), черносмородиновый сок (CODEX STAN 120-1981) и "Общий стандарт для фруктовых соков, не рассмотренных в индивидуальных стандартах." (CODEX STAN 164-1989).

Концентрированные фруктовые соки, консервированные с применением только физических средств: концентрированный яблочный сок (CODEX 63-1981), концентрированный апельсиновый сок (CODEX STAN 64-1981), концентрированный виноградный сок (CODEX STAN 83-1981), концентрированный виноградный сок типа "лабруска", подслащенный (CODEX STAN 84-1981), концентрированный черносмородиновый сок (CODEX STAN 121-1981) и концентрированный ананасовый сок (CODEX STAN 138-1983).

Концентрированные фруктовые соки с консервантами для применения в производственных целях: концентрированный ананасовый сок (CODEX STAN 139-1983).

Фруктовые нектары, консервированные с применением только физических средств: абрикосовый, персиковый и грушевый нектары (CODEX STAN 44-1981), нектар гуавы (CODEX STAN 148-1985), нектар черносмородиновый без мякоти (CODEX STAN 101-1981), нектары с мякотью из ягод (CODEX STAN 122-1981), нектары из цитрусовых фруктов определенных видов (CODEX STAN 134-1981), Общий стандарт для фруктовых нектаров, на которые не распространяются индивидуальные стандарты (CODEX STAN 161-1989) и продукты жидкие из плодов манго с мякотью (CODEX STAN 149-1985).

Руководящие указания: соки фруктовые смешанные (CAC/GL 11-1991) и нектары фруктовые смешанные (CAC/GL 12-1991).

Фруктовый сок получают следующим образом:

2.1.1.1. **Фруктовый сок** прямого отжима, полученный непосредственно в процессе отжима сока механическим путем.

2.1.1.2. **Фруктовый сок из концентрата**, восстановленный путем смешивания концентрированного фруктового сока, описанного в пункте 2.1.2, с питьевой водой, основные критерии которой приведены в пункте 3.1.1 (в).

2.1.2. Концентрированный фруктовый сок

Концентрированный фруктовый сок - это продукт, который соответствует определению, данному выше в пункте 2.1.1, за исключением того, что из него физическим способом была удалена вода в количестве, достаточном, чтобы повысить число Брикса до значения, по крайней мере, на 50% больше, чем указанное в приложении число Брикса для восстановленного сока из того же вида фруктов. При производстве концентрированного сока применяют соответствующие технологические процессы, которые могут сочетаться с одновременной диффузией клеток мякоти или фруктовой мякоти при помощи воды, при условии, что продукт данной экстракции добавляется в исходный сок до этапа концентрирования внутри одного поточного технологического процесса. Концентраты фруктового сока могут содержать восстановленные¹ ароматические вещества и летучие вкусовые компоненты, при этом все они должны быть получены соответствующими физическими способами и восстановлены из аналогичных видов фруктов. Могут быть добавлены мякоть и клетки², полученные по соответствующим технологиям из аналогичного вида фруктов.

2.1.3. Экстрагированный водой фруктовый сок

Экстрагированный водой фруктовый сок - это продукт, полученный путем диффузии с водой:

- сочных целых фруктов, сок которых не может быть извлечен какими-либо физическими способами, или
- обезвоженных целых фруктов.

Такая продукция может быть подвергнута процессу концентрирования и восстановления.

Содержание сухих веществ в готовом продукте имеет минимальное значение числа Брикса для восстановленного сока, приведенного в Приложении.

2.1.4. Фруктовое пюре, используемое для изготовления фруктовых соков и нектаров

Фруктовое пюре, используемое для изготовления фруктовых соков и нектаров, — несброженный, но способный к брожению продукт, полученный с помощью соответствующих процессов, таких как очистка, дробление и перетирание съедобных частей целых или очищенных фруктов без удаления сока. Фрукты должны быть доброкачественными, спелыми и свежими либо законсервированными при помощи физических способов или надлежащей обработки в соответствии с положениями, принятыми Комиссией Кодекс Алиментариус.

Фруктовое пюре может содержать восстановленные¹ ароматические вещества и летучие вкусовые компоненты, полученные соответствующими физическими способами из аналогичного вида фруктов. Могут быть добавлены мякоть и клетки², полученные соответствующими физическими способами из аналогичного вида

фруктов.

2.1.5. Концентрированное фруктовое пюре, используемое для изготовления фруктовых соков и нектаров

Концентрированное фруктовое пюре, используемое для изготовления фруктовых соков и нектаров, получают путем физического удаления воды из фруктового пюре в количестве, достаточном, чтобы повысить число Брикса не менее чем на 50% в сравнении с числом Брикса для восстановленного сока из того же вида фруктов, указанным в Приложении.

Концентрированное фруктовое пюре может содержать восстановленные¹ ароматические вещества и летучие вкусовые компоненты, при этом все они должны быть получены соответствующими физическими способами и восстановлены из аналогичного вида фруктов.

2.1.6. Фруктовый нектар

Фруктовый нектар - несброженный, но способный к брожению продукт, полученный в результате добавления воды с добавлением или без добавления сахара, как указано в пункте 3.1.2 (а), меда и/или сиропа, как описано в пункте 3.1.2(б), и/или пищевых подсластителей, как описано в "*Общем стандарте для пищевых добавок*" (GSFA) для продуктов, приведенных в пунктах 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4 и 2.1.5, или для смесей этих продуктов. Могут быть добавлены ароматические вещества, летучие вкусовые компоненты, мякоть и клетки², при этом все они должны быть восстановлены из того же вида фруктов и получены соответствующими физическими способами. Кроме того, этот продукт должен удовлетворять требованиям, установленным для фруктовых нектаров в Приложении.

Смешанный фруктовый нектар получают путем соединения двух и более разных видов фруктов.

2.2. Виды

Для изготовления фруктовых соков, фруктовых пюре и фруктовых нектаров, в товарном наименовании которых присутствует название соответствующих фруктов, используются виды, ботанические названия которых приведены в Приложении.

Для видов фруктов, не включенных в Приложение, применяется правильное ботаническое или обычное название.

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1. СОСТАВ

3.1.1. Основные ингредиенты

а) Для фруктовых соков прямого отжима число Брикса должно соответствовать числу Брикса для фруктов, а содержание растворимых сухих веществ сока одинарной крепости не должно меняться, за исключением случаев смешивания с соком из того же вида фруктов.

б) При производстве восстановленного фруктового сока из концентрированного сока контролируют минимальное число Брикса, значение которого регламентируется в Приложении, не считая сухих веществ любых добавленных дополнительных ингредиентов и добавок. Если число Брикса в таблице не указано, минимальное число Брикса вычисляется на основании определения содержания растворимых сухих

веществ сока, полученного из фруктов, используемых для получения данного концентрированного сока.

в) Для восстановленного сока и нектара питьевая вода, используемая в процессе восстановления, должна, как минимум, удовлетворять последнему изданию "Руководства по качеству питьевой воды" Всемирной организации здравоохранения (тома 1 и 2).

3.1.2. Другие разрешенные ингредиенты

Если не оговорено иное, требования в отношении маркировки распространяются на следующие ингредиенты:

а) Сахара с влажностью менее 2%, определяемые в "Стандарте для сахаров" (CODEX STAN 212-1999): сахароза³, глюкоза безводная, глюкоза⁴, фруктоза могут быть добавлены ко всем продуктам, перечисленным в разделе 2.1. (Добавление ингредиентов, перечисленные в пунктах 3.1.2 (а) и 3.1.2 (б), допускается только в продукцию, предназначенную для продажи потребителю или для предприятий общественного питания.)

б) Сиропы (определяемые в "Стандарте для сахаров"), жидкая сахароза, раствор инвертного сахара, инвертный сахарный сироп, фруктозный сироп, жидкий тростниковый сахар, изоглюкоза и сироп с высоким содержанием фруктозы могут быть добавлены только к фруктовому соку из концентрата, определяемому в пункте 2.1.1.2, концентрированному фруктовому соку, определяемому в пункте 2.1.2, концентрированному фруктовому пюре, определяемому в пункте 2.1.5 и фруктовому нектару, определяемому в пункте 2.1.6. Мед и/или сахар, полученный из фруктов, могут быть добавлены только к фруктовым нектарам, определяемым в пункте 2.1.6.

в) В соответствии с национальным законодательством страны-импортера, сок лимона (*Citrus limon* (L.) Burm. f. *Citrus limonum* Rissa), или лайма (*Citrus aurantifolia* (Christen.)), или оба могут быть добавлены к фруктовому соку в количестве до 3 г/л в пересчете на безводную лимонную кислоту, в целях подкисления неподслащенных соков, определяемых в пунктах 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4 и 2.1.5. Сок лимона, или лайма, или оба в количестве до 5 г/л в пересчете на безводную лимонную кислоту могут быть добавлены к фруктовым нектарам, определяемым в пункте 2.1.6.

г) Добавление обоих сахаров (указанных в подпунктах (а) и (б)) и подкислителей (перечисленных в GSFA) к одному и тому же фруктовому соку запрещено.

д) В соответствии с национальным законодательством страны-импортера, сок, полученный из плодов мандаринов (*Citrus reticulata*) и/или гибридов с Ш, может быть добавлен к апельсиновому соку в таком количестве, чтобы не превысить уровня 10% растворимых сухих веществ *reticulata* от общего количества растворимых сухих веществ апельсинового сока.

е) К томатному соку могут быть добавлены соль и специи и ароматические травы (и их натуральные экстракты).

ж) С целью повышения пищевой ценности к продуктам, перечисленным в разделе 2.1. могут быть добавлены основные питательные вещества (например, витамины, минералы) Эти добавки должны отвечать соответствующим положениям созданной с этой целью Комиссии Кодекс Алиментариус,.

³ Определяемая в "Стандарте для сахаров" (CODEX STAN 212-1999) как "белый сахар" и "сахар-песок"

⁴ Определяемая в "Стандарте для сахаров" (CODEX STAN 212-1999) как "глюкоза безводная".

3.2. КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА

Фруктовые соки и фруктовые нектары должны иметь характерный цвет, аромат и вкус тех фруктов, из которых они изготовлены.

После мытья, паровой обработки или других предварительных операций фрукты не должны накапливать больше воды, чем это необходимо по технологии.

3.3. АУТЕНТИЧНОСТЬ

Аутентичность - это сохранение основных физических, химических, органолептических и пищевых особенностей фруктов, из которых изготовлен продукт.

3.4. ПРОВЕРКА СОСТАВА, КАЧЕСТВА И АУТЕНТИЧНОСТИ

Фруктовые соки и нектары должны подвергаться тестированию на аутентичность, состав и качество, где это приемлемо и где это требуется. Используемые аналитические методы можно найти в разделе 9 "Методы анализа и отбора проб".

Проверка аутентичности/качества образца может быть проведена путем сравнения данных для образца, полученных с помощью соответствующих методов, включенных в Стандарт, с данными, полученными для фруктов того же рода и из того же региона, с учетом естественного разброса и сезонных изменений, а также изменений, произошедших в процессе обработки.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Пищевые добавки, перечисленные в таблицах 1 и 2 "Общего стандарта для пищевых добавок" в пищевых категориях 14.1.2.1 (Фруктовый сок), 14.1.2.3 (Концентраты для фруктового сока), 14.1.3.1 (Фруктовый нектар) и 14.1.3.3 (Концентраты для фруктового нектара), могут использоваться для пищевых продуктов, на которые распространяется настоящий Стандарт.

5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА: максимальный уровень использования в соответствии с надлежащей производственной практикой

Назначение	Вещество
Пенегаситель	Полидиметилсилоксан ⁵
Осветлители Фильтровальные присадки Осаждающие вещества	Адсорбирующие глины (отбеленная, натуральная или активированная глины)
	Адсорбирующие смолы
	Активированный уголь (только из растений)
	Бентонит
	Гидроокись кальция ⁶
	Целлюлоза
	Хитинозан
	Коллоидный кварц
	Диатомит
	Желатин (из коллагена кожи)
	Ионообменные смолы (катионные и анионные)
	Рыбий клей ⁷
	Каолин
	Перлит
	Поливинил полипирролидон
	Казеинат калия ⁷
	Виннокислый калий ⁶
	Осажденный карбонат кальция ⁶
	Рисовая шелуха
	Силикатный золь
Казеинат натрия ⁷	
Двуокись серы ^{6, 8}	
Танин	
Ферментные препараты ⁹	Пектиназа (для расщепления пектина), Протеиназа (для расщепления протеина), Амилаза (для расщепления крахмала) и Целлюлаза (для ограниченного применения с целью облегчения разрушения клеточных стенок).
Упаковочный газ ¹⁰	Азот
	Двуокись углерода

⁵ Максимальное остаточное содержание данного соединения в конечном продукте не должно превышать 10 мг/л.

⁶ Только в виноградном соке.

⁷ При использовании этих технологических средств следует учитывать их возможные аллергенные свойства. В случае если эти технологические средства оказываются в конечном продукте, их следует декларировать в качестве ингредиента в соответствии с пп. 4.2.1.4 и 4.2.4. "Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов".

⁸ 10 мг/л (как остаточный SO₂).

⁹ Ферментные препараты могут использоваться в качестве вспомогательных средств при обработке при условии, что их использование не приведет к полному разжижению и существенно не изменит содержание целлюлозы в обработанных фруктах.

¹⁰ Может также применяться для консервации

6. КОНТАМИНАНТЫ

6.1. ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПЕСТИЦИДОВ

Содержание пестицидов в продукции, на которую распространяются положения настоящего стандарта, не должно превышать предельно допустимого уровня, установленного для этой продукции Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6.2. ДРУГИЕ ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ПРИМЕСИ

Содержание других загрязняющих примесей в продукции, на которую распространяются положения настоящего стандарта, не должно превышать предельно допустимого уровня, установленного для этой продукции Комиссией "Кодекс Алиментариус".

7. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

7.1. Продукцию, на которую распространяются положения настоящего Стандарта, рекомендуется готовить и транспортировать в соответствии с разделами *"Рекомендуемых международных технических норм и правил. Общих принципов гигиены пищевых продуктов (САС/РСР 1-1969)"* и других соответствующих документов Кодекса, таких как *"Гигиенические нормы и правила"* и *"Нормы и правила"*.

7.2. Продукция должна соответствовать всем микробиологическим критериям, установленным в соответствии с *"Принципами установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов"* (САС/Gr 21-1997).

8. МАРКИРОВКА

Наряду с *"Общим стандартом на маркировку расфасованных пищевых продуктов"* (CODEX STAN 1-1985) применяются следующие конкретные положения:

8.1. ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ ТАРА

8.1.1. Наименование продукта

Наименованием продукта должно послужить название использованных фруктов, как указано в разделе 2.2. Название фруктов должно быть занесено в бланк наименования продукта, приведенного под этим пунктом. Эти наименования могут быть использованы только в том случае, если продукт соответствует определению, приведенному в разделе 2.1, или иным образом соответствует этому стандарту.

8.1.1.1. Фруктовый сок, описанный в пункте 2.1.1

Наименование продукта должно быть таким: "N-й сок" или "сок ____"

8.1.1.2. Концентрированный фруктовый сок, описанный в пункте 2.1.2

Наименование продукта должно быть таким: "концентрированный N-й сок" или "концентрат N-го сока".

8.1.1.3. Экстрагированный водой фруктовый сок, описанный в пункте 2.1.3

Наименование продукта должно быть таким: "экстрагированный водой N-й сок" или "экстрагированный водой сок ____".

8.1.1.4. Фруктовое пюре, описанное в пункте 2.1.4

Наименование продукта должно быть таким: "N-е пюре" или "пюре из ____".

8.1.1.5. Концентрированное фруктовое пюре, описанное в пункте 2.1.5

Наименование продукта должно быть таким: "концентрированное N-е пюре" или "пюре N-е концентрированное".

8.1.1.6. Фруктовый нектар, описанный в пункте 2.1.6

Наименование продукта должно быть таким: " N-й нектар" или "нектар из_____".

8.1.1.7. В случае если фруктовые соки (определяемые в разделе 2.1) изготовлены из двух и более видов фруктов, наименование продукта должно включать наименования фруктовых соков, включенных в смесь в порядке убывания массовой доли сока или слова "смесь из фруктовых соков", "микс из фруктовых соков", "смешанный фруктовый сок" или другую подобную формулировку.

8.1.1.8. Для фруктовых соков, фруктовых нектаров и смешанных фруктовых соков/нектаров, если продукт содержит концентрированный сок и воду или был изготовлен из них, или продукт сделан из сока, который в свою очередь был изготовлен из концентрата и выжатого сока или нектара, слова "из концентрата" или "восстановленный" должны быть включены в наименование или находиться в непосредственной близости с наименованием продукта, быть хорошо заметны на любом фоне и быть написаны четкими, хорошо различимыми буквами, размером не менее 1/2 высоты букв в наименовании сока.

8.1.2. **Дополнительные требования**

Применяются следующие дополнительные специальные положения.

8.1.2.1. На маркировке фруктовых соков, фруктовых нектаров, фруктового пюре и смешанных фруктовых соков/нектаров/пюре, если продукт изготовлен путем физического удаления воды из фруктового сока в количестве, достаточном, чтобы увеличить число Брикса до значения по крайней мере на 50% больше, чем значение, установленное для восстановленного сока из тех же фруктов, которое указано в таблице Приложения, должна содержаться пометка "концентрированный".

8.1.2.2. На маркировке продукции, описанной в пунктах 2.1.1.-2.1.5, в которую добавлены в качестве дополнительных ингредиентов один или более сахаров или сиропов, описанных в пунктах 3.1.2 (а) и (б), должна быть пометка "*с добавлением сахара*", расположенная после наименования фруктового сока или смешанного фруктового сока. Когда в качестве замены сахара во фруктовых нектарах и смешанных фруктовых нектарах используются пищевые подсластители, в наименовании продукта или в непосредственной близости от него должна быть помещена пометка "*с подсластителем*".

8.1.2.3. В случае, когда концентрированный фруктовый сок, концентрированное фруктовое пюре, концентрированный фруктовый нектар или смешанный концентрированный фруктовый сок/нектар/пюре должны пройти процесс восстановления перед употреблением в качестве фруктового сока, фруктового пюре, фруктового нектара или смешанного фруктового сока/нектара/пюре, маркировочная этикетка должна содержать соответствующие указания по восстановлению путем смешивания продукта с водой (объемное соотношение) до установления приемлемого числа Брикса для восстановленного сока, указанного в приложении.

8.1.2.4. Отличительные сортовые наименования могут быть использованы вместе с общими названиями фруктов на этикетке там, где такое использование не вводит в заблуждение.

8.1.2.5. На этикетках фруктовых нектаров и смешанных фруктовых нектаров

должна быть хорошо различимая пометка "содержание сока__%", а также процентное объемное соотношение пюре и/или фруктового сока. Слова "содержание сока__%" должны находиться в непосредственной близости от наименования продукта и быть написаны четкими, хорошо различимыми буквами размером не менее 1/2 высоты букв в наименовании сока.

8.1.2.6. Указание в списке ингредиентов "аскорбиновой кислоты", используемой в качестве антиоксиданта, не означает присутствия "витамина С".

8.1.2.7. Любые сведения о добавленных необходимых питательных веществах указываются в соответствии с *"Общими методическими указаниями о заявлениях о свойствах продуктов"* (CAC/GL 1-1979), *"Методическими указаниями о маркировке пищевых характеристик"* (CAC/GL 2- 1985) и *"Методическими указаниями об использовании заявлений о пищевых свойствах и заявлений о пользе для здоровья"* (CAC/GL 23-1997).

Для фруктовых нектаров, в которые были добавлены пищевые подсластители, чтобы полностью или частично заменить добавленный сахар или другой сахар или сироп, включая мед и/или сахар, полученный из фруктов, указанные в пунктах 3.1.2 (а) и (б), любые сведения о содержании питательных веществ, связанные с уменьшением количества сахара, должны согласовываться с *"Общими методическими указаниями о заявлениях о свойствах продуктов"* (CAC/GL 1-1979)", *"Методическими указаниями об использовании заявлений о пищевых свойствах и заявлений о пользе для здоровья"* (CAC/GL 23-1997) и *"Методическими указаниями о маркировке пищевых характеристик"* (CAC/GL 2-1985).

8.1.2.8. Иллюстрация на этикетке, изображающая фрукты, не должна вводить в заблуждение потребителя относительно этих фруктов.

8.1.2.9. В случае если в продукт добавлена двуокись углерода, на этикетке рядом с наименованием продукта должна быть пометка "газированный" или "шипучий".

8.1.2.10. В случае если томатный сок содержит специи и/или ароматические травы, указанные в пункте 3.1.2 (е), на этикетке рядом с наименованием продукта должна быть пометка "со специями" и/или общее название ароматической травы.

8.1.2.11. Мякоть и клетки фруктов, добавленные в сок сверх естественной нормы, указываются в списке ингредиентов. Ароматические вещества, отдушки, мякоть и клетки фруктов, добавленные в нектар сверх естественной нормы, указываются в списке ингредиентов.

8.2. НЕПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ ТАРА

Информация, не предназначенная для конечных потребителей, либо наносится непосредственно на тару, либо приводится в товаросопроводительных документах, за исключением наименования продукта, указания партии, массы нетто и названия и адреса производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера, а также инструкций по хранению, которые указываются на таре; информация по цистернам приводится исключительно в сопроводительных документах.

Однако указание партии, название и адрес производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера могут быть заменены маркировкой, при условии, что такая маркировка позволяет легко идентифицировать товар по товаросопроводительным документам.

9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

Содержание	Метод	Принцип	Тип
Уксусная кислота (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	EN 12632 Метод IFU № 66 (1996)	Ферментативное определение	II
Спирт (этанол) (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	Метод IFU № 52 (1996)	Ферментативное определение	II
Антоцианины (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	Метод IFU № 71 (1998)	ВЭЖХ	I
Аскорбиновая кислота-L (Раздел 4 "Добавки")	Метод IFU № 17a (1995)	ВЭЖХ	II
Аскорбиновая кислота-L (Раздел 4 "Добавки")	АОАС 967.21 Метод IFU № 17 ISO 6557-2:1984	Индофенольный метод	III
Аскорбиновая кислота-L (Раздел 4 "Добавки")	ISO 6557-1:1986	Флуоресцентная спектрометрия	IV
Зола во фруктовых продуктах (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	АОАС 940.26 EN 1135 (1994) Метод IFU № 9 (1989)	Гравиметрия	I
Свекловичный сахар во фруктовых соках (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	АОАС 995.17	Дейтериевый ядерный магнитный резонанс (Дейтериевый ЯМР)	II
Бензойная кислота, используемая в качестве маркера в апельсиновом соке (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	АОАС 994.11	ВЭЖХ	III
Бензойная кислота и ее соли	ISO 5518:1978 ISO 6560:1983	Спектрометрия	III
Бензойная кислота и ее соли; сорбиновая кислота и ее соли	Метод IFU № 63 (1995) NMKL 124 (1997)	ВЭЖХ	II
Соотношение этанола C¹³/C¹², полученного из фруктовых соков (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	JAOAC 79, №1, 1996, 62-72	Масс-спектрометрия стабильных изотопов	II

¹¹ См. раздел 3.4 "Проверка состава, качества и аутентичности".

Содержание	Метод	Принцип	Тип
Двуокись углерода (разделы 4 "Пищевые добавки" и 5 "Технологические добавки")	Метод IFU № 42 (1976)	Титрование (обратное титрование после осаждения)	IV
Соотношение стабильных изотопов углерода в яблочном соке (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	АОАС 981.09 - JAOAC 64, 85 (1981)	Масс-спектрометрия стабильных изотопов	II
Соотношение стабильных изотопов углерода в апельсиновом соке (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	АОАС 982.21	Масс-спектрометрия стабильных изотопов	II
Каротеноид, всего/по отдельным группам (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	EN 12136 (1997) Метод IFU № 59 (1991)	Спектрофотометрия	I
Целлобиоза	Рекомендация IFU № 4, октябрь 2000	Капиллярно-газовая хроматография	IV
Центрифугируемая мякоть (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	EN 12134 (1997) Метод IFU № 60 (1991)	Центрифугирование/объемный %	I
Хлорид (в пересчете на хлорид натрия) (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	EN 12133 (1997) Метод IFU № 37 (1991)	Электрохимическое титрование	III
Лимонная кислота ¹² (раздел 4 "Добавки")	АОАС 986.13	ВЭЖХ	II
Лимонная кислота ¹² (раздел 4 "Добавки")	EN 1137:1994 Метод IFU № 22 (1985)	Ферментативное определение	III
Эфирные масла (титрование по Скотту) (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	АОАС 986.20 Метод IFU № 45b ¹³	Дистилляция, титрование (по Скотту)	I
Эфирные масла (в цитрусовых) (определение объема) ¹³ (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	ISO 1955:1982	Дистилляция и прямое считывание показателей объема	I
Ферментируемость (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	Метод IFU № 18 (1974)	Микробиологический метод	I
Формалиновое число (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	EN 1133 (1994) Метод IFU № 30 (1984)	Потенциметрическое титрование	I

¹² Все соки, за исключением соков цитрусовых.

¹³ В связи с тем, что в настоящем Стандарте отсутствуют числовые значения, в него были включены методы Типа I, что может привести к разбросу результатов.

Содержание	Метод	Принцип	Тип
Свободные аминокислоты (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	EN 12742 (1999) Метод IFU № 57 (1989)	Жидкостная хроматография	II
Фумаровая кислота (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	Метод IFU № 72 (1998)	ВЭЖХ	II
Глюкоза и фруктоза – Определение глюкозы, фруктозы и сахарозы (раздел 3.1.2 "Разрешенные ингредиенты")	EN 12630 Метод IFU № 67 (1996) NMKL 148 (1993)	ВЭЖХ	II
Глюкоза-D (виноградный сахар) и фруктоза-D (плодовый сахар) (раздел 3.1.2 "Разрешенные ингредиенты")	EN 1140 Метод IFU № 55 (1985)	Ферментативное определение	II
Глюконовая кислота (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	Метод IFU № 76 (2001)	Ферментативное определение	II
Глицерол (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	Метод IFU № 77 (2001)	Ферментативное определение	II
Гесперидин и нарингин (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	EN 12148 (1969) Метод IFU № 58 (1991)	ВЭЖХ	II
Высокофруктозная кукурузная патока (раздел 3.1.2 "Разрешенные ингредиенты")	JAОАС 84, 486 (2001)	Капиллярно-газовая хроматография	IV
Гидроксиметилфурфурол (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	Метод IFU № 69 (1996)	ВЭЖХ	II
Гидроксиметилфурфурол (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	ISO 7466:1986	Спектрометрия	III
Изолимонная кислота-D (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	EN 1139 (1999) Метод IFU № 54 (1984)	Ферментативное определение	II
Молочная кислота (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	EN 12631 (1999) Метод IFU № 53 (1983/1996)	Ферментативное определение	II
Доля L-яблочной кислоты к общему содержанию яблочной кислоты в яблочном соке (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	АОАС 993.05	Ферментативное определение и ВЭЖХ	II
Яблочная кислота (раздел 4 "Добавки")	АОАС 993.05	Ферментативное определение и ВЭЖХ	III

Содержание	Метод	Принцип	Тип
Яблочная кислота-D	EN 12138 Метод IFU № 64 (1995)	Ферментативное определение	II
Яблочная кислота-D в яблочном соке	АОАС 995.06	ВЭЖХ	II
Яблочная кислота-L	EN 1138 (1994) Метод IFU №21 (1985)	Ферментативное определение	II
Нарингин и неогесперидин в яблочном соке (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	АОАС 999.05	ВЭЖХ	III
Пектин (раздел 4 "Добавки")	Метод IFU № 26 (1964/1996)	Осаждение/ фотометрия	I
Значение рН (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	NMKL 179:2005	Потенциометрия	II
Значение рН (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	EN 1132 (1994) Метод IFU № 11 (1989) ISO 1842:1991	Потенциометрия	IV
Фосфор/фосфаты (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	EN 1136 (1994) Метод IFU № 50 (1983)	Фотометрическое определение	II
Консерванты во фруктовых соках (сорбиновая кислота и ее соли)	ISO 5519:1978	Спектрометрия	III
Пролин – неспецифическое фотометрическое определение (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	EN 1141 (1994) Метод IFU № 49 (1983)	Фотометрия	I
Хинная, яблочная и лимонная кислоты в клюквенном морсе и яблочном соке (разделы 3.1.2 "Разрешенные ингредиенты" и 4 "Добавки")	АОАС 986.13	ВЭЖХ	III
Относительная плотность (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	EN 1131 (1993) Метод IFU № 1 (1989) и метод IFU № "Общий перечень" (1971)	Пикнометрия	II
Относительная плотность (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	Метод IFU № 1A	Плотнометрия	III
Сахарин	NMKL 122 (1997)	Жидкостная хроматография	II

Содержание	Метод	Принцип	Тип
Натрий, калий, кальций и магний во фруктовых соках (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	EN 1134 (1994) Метод IFU № 33 (1984)	Атомно-абсорбционная спектроскопия	II
Растворимые сухие вещества	АОАС 983.17 EN 12143 (1996) Метод IFU №8 (1991) ISO 2173:2003	Косвенная рефрактометрия	I
Сорбитол-D (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	Метод IFU №62 (1995)	Ферментативное определение	II
Доля стабильных изотопов углерода в мякоти фруктовых соков (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	ENV 13070 (1998) Analitica Chimica Acta 340 (1997)	Масс-спектрометрия стабильных изотопов	II
Доля стабильных изотопов углерода в сахарах фруктовых соков (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	ENV 12140 Analitica Chimica Acta 271 (1993)	Масс-спектрометрия стабильных изотопов	II
Доля стабильных изотопов водорода в воде фруктовых соков (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	ENV 12142 (1997)	Масс-спектрометрия стабильных изотопов	II
Доля стабильных изотопов кислорода в воде фруктовых соков (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	ENV 12141 (1997)	Масс-спектрометрия стабильных изотопов	II
Крахмал (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	АОАС 925.38 (1925) Метод IFU №73 (2000)	Колориметрия	
Сахароза (раздел 3.1.2 "Разрешенные ингредиенты")	EN 12630 Метод IFU № 67 (1996) NMKL 148 (1993)	ВЭЖХ	II
Сахароза (раздел 3.1.2 "Разрешенные ингредиенты")	EN 12146 (1996) Метод IFU № 56 (1985/1998)	Ферментативное определение	III
Сиропы свекловичного сахара в замороженном концентрированном апельсиновом соке. Замеры $\delta^{18}\text{O}$ в воде (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3	АОАС 992.09	Анализ соотношения изотопов кислорода	

Содержание	Метод	Принцип	Тип
"Аутентичность" ¹¹			
Двуокись серы (раздел 4 "Добавки")	Оптимизированный метод Монье-Вильямса АОАС 990.28 Метод IFU № 7А (2000) NMKL 132 (1989)	Титрование после дистилляции	II
Двуокись серы (раздел 4 "Добавки")	ISO 5522:1981 ISO 5523:1981	Титрование после дистилляции	III
Двуокись серы (раздел 4 "Добавки")	NMKL 135 (1990)	Ферментативное определение	III
Винная кислота в виноградном соке (раздел 4 "Добавки")	EN 12137 (1997) Метод IFU № 65 (1995)	ВЭЖХ	II
Титруемые кислоты, общее содержание (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	EN 12147 (1995) Метод IFU №3 (1968) ISO 750:1998	Титрование	
Общее содержание сухого вещества (сушка в вакуумной печи при 70°C)¹³ (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	EN 12145 (1996) Метод IFU №61 (1991)	Гравиметрическое определение	
Общий азот	EN 12135 (1997) Метод IFU № 28 (1991)	Дигестия/титрование	I
Общее содержание твердых веществ (сушка в микроволновой печи)¹³ (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	АОАС 985.26	Гравиметрическое определение	
Витамин С (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	EN 14130 (2004)	ВЭЖХ	II
Витамин С (дегидроаскорбиновая кислота и аскорбиновая кислота) (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	АОАС 967.22	Микрофторометрия	

ПРИЛОЖЕНИЕ.**МИНИМАЛЬНОЕ ЧИСЛО БРИКСА¹⁴ ДЛЯ ВОССТАНОВЛЕННОГО СОКА И ВОССТАНОВЛЕННОГО ПЮРЕ И МИНИМАЛЬНОЕ СОДЕРЖАНИЕ СОКА И/ИЛИ ПЮРЕ ВО ФРУКТОВЫХ НЕКТАРАХ (ОБЪЕМНАЯ ДОЛЯ В %) ¹⁵ ПРИ 20°С**

<i>Ботаническое название</i>	<i>Общепринятое название фруктов</i>	<i>Минимальное число Брикса для восстановленных фруктовых соков и восстановленных пюре</i>	<i>Минимальная объемная доля сока или пюре во фруктовых нектарах(%)</i>
<i>Actinidia deliciosa</i> (A. Chev.) C. F. Liang & A. R. Ferguson	Киви	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<i>Anacardium occidentale</i> L.	Яблоко-кажу, яблоко кешью	11,5	25,0
<i>Ananas comosus</i> (L.) Merrill <i>Ananas sativis</i> L. Schult.f.	Ананас	12,8 ¹⁷ Общепризнанно, что в разных странах число Брикса может естественным образом отличаться от приведенного здесь значения. В случаях, когда число Брикса постоянно ниже приведенного здесь значения, поставки восстановленного сока с более низким значением числа Брикса из этих стран, участвующих в международной торговле, разрешены при условии, что сок прошел проверку аутентичности, приведенную в "Общем стандарте для фруктовых соков и нектаров", и число Брикса находится на этикетке не ниже	40,0

¹⁴ Для целей стандарта число Брикса определяется как содержание растворимых сухих веществ в соке методом, приведенным в разделе "Методы анализа и отбора проб".

¹⁵ Если сок изготовлен из фруктов, неупомянутых в вышеприведенном списке, он должен, тем не менее, соответствовать всем положениям Стандарта, за исключением того, что минимальное значение числа Брикса восстановленного сока должно соответствовать значению для фруктов, из которых был получен концентрат.

¹⁶ В настоящее время нет данных. Минимальное значение числа Брикса восстановленного сока должно соответствовать значению для фруктов, из которых был получен концентрат.

¹⁷ Значение, поправленное в результате определения суммы титруемых кислот методом, приведенным в разделе о методах анализа.

Ботаническое название	Общепринятое название фруктов	Минимальное число Брикса для восстановленных фруктовых соков и восстановленных пюре	Минимальная объемная доля сока или пюре во фруктовых нектарах(%)
		10 °Brix для ананасного и яблочного сока.	
<i>Annona muricata</i> L.	Аннона колючая, сметанное яблоко	14,5	25,0
<i>Annona squamosa</i> L.	Аннона чешуйчатая, сахарное яблоко	14,5	25,0
<i>Averrhoa carambola</i> L.	Карамбола	7,5	25,0
<i>Carica papaya</i> L.	Папайя	(*) ¹⁶	25,0
<i>Chrysophyllum cainito</i>	Каинито, звездчатое яблоко	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai сорт Lanatus	Арбуз	8,0	40,0
<i>Citrus aurantifolia</i> (Christm.) (swingle)	Лайм	8,0 ¹⁷	В соответствии с законодательством страны-импортера
<i>Citrus aurantium</i> L.	Померанец, горький апельсин	(*) ¹⁶	50,0
<i>Citrus limon</i> (L.) Burm. f. <i>Citrus limonum</i> Rissa	Лимон	8,0 ¹⁷	В соответствии с законодательством страны-импортера
<i>Citrus paradisi</i> Macfad	Грейпфрут	10,0 ¹⁷	50,0
<i>Citrus paradisi</i> , <i>Citrus grandis</i>	Грейпфрут, помело	10,0	50,0
<i>Citrus reticulata</i> Blanca	Мандарин, танжерин, клементин, сатсума	11,8 ¹⁷	50,0
<i>Citrus sinensis</i> (L.)	Апельсин	11,8-11,2 ¹⁷ и в соответствии с положениями национального законодательства страны-импортера, но не ниже чем 11.2. Общеизвестно, что в разных странах число Брикса может естественным образом	50,0

Ботаническое название	Общепринятое название фруктов	Минимальное число Брикса для восстановленных фруктовых соков и восстановленных пюре	Минимальная объемная доля сока или пюре во фруктовых нектарах(%)
		отличаться от приведенного здесь значения. В случаях, когда число Брикса постоянно ниже приведенного здесь значения, поставки восстановленного сока с более низким значением числа Брикса из этих стран, участвующих в международной торговле, разрешены при условии, что сок прошел проверку аутентичности, приведенную в "Общем стандарте для фруктовых соков и нектаров", и число Брикса находится на этикетке не ниже 10°Brix.	
<i>Cocos nucifera</i> L. ¹⁸	Кокос	5,0	25,0
<i>Cucumis melo</i> L.	Дыня	8,0	35,0
<i>Cucumis melo</i> L. подвид. <i>melo</i> сорт <i>inodorus</i> H. Jacq.	Кассаба, зимняя дыня	7,5	25,0
<i>Cucumis melo</i> L. подвид. <i>melo</i> сорт <i>inodorus</i> H. Jacq	Белая мускатная дыня, зимняя дыня	10,0	25,0
<i>Cydonia oblonga</i> Mill.	Айва	11,2	25,0
<i>Diospyros khaki</i> Thunb.	Хурма	(*) ¹⁶	40,0
<i>Empetrum nigrum</i> L.	Вороника, водяника, шикша черная	6,0	25,0
<i>Eriobotrya japonica</i>	Мушмула японская, локва	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<i>Eugenia syriaca</i>	Евгения сирийская	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<i>Eugenia uniflora</i>	Евгения	6,0	25,0

18

Этот продукт - "кокосовое молоко", которое извлекают непосредственно из кокосового ореха без отжимания кокосовой мякоти.

Ботаническое название	Общепринятое название фруктов	Минимальное число Брикса для восстановленных фруктовых соков и восстановленных пюре	Минимальная объемная доля сока или пюре во фруктовых нектарах(%)
Rich.	одноцветковая, "суринамская вишня"		
<i>Ficus carica</i> L.	Инжир	18,0	25,0
<i>Fortunella</i> Swingle sp.	Кумкват	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<i>Fragaria</i> x. <i>ananassa</i> Duchense (<i>Fragaria chiloensis</i> Duchesne x <i>Fragaria virginiana</i> Duchesne)	Клубника, земляника садовая	7,5	40,0
<i>Genipa americana</i>	Генипап	17,0	25,0
<i>Hippophae elaeagnaceae</i>	Облепиха	(*) ¹⁶	25,0
<i>Hippophae rhamnoides</i> L.	Облепиха крушиновидная	6,0	25,0
<i>Litchi chinensis</i> Sonn.	Личи	11,2	20,0
<i>Lycopersicon esculentum</i> L.	Томат, помидор	5,0	50,0
<i>Malpighia</i> sp. (Moe. & Sesse)	Мальпигия, ацерола ("западно-индийская вишня", "барбадосская вишня")	6,5	25,0
<i>Malus domestica</i> Borkh.	Яблоко	11,5 Общепризнанно, что в разных странах число Брикса может естественным образом отличаться от приведенного здесь значения. В случаях, когда число Брикса постоянно ниже приведенного здесь значения, поставки восстановленного сока с более низким значением числа Брикса из этих стран, участвующих в международной торговле, разрешены при условии, что	50,0

Ботаническое название	Общепринятое название фруктов	Минимальное число Брикса для восстановленных фруктовых соков и восстановленных пюре	Минимальная объемная доля сока или пюре во фруктовых нектарах(%)
		сок прошел проверку аутентичности, приведенную в "Общем стандарте для фруктовых соков и нектаров", и число Брикса находится на этикетке не ниже 10 °Brix для ананасного и яблочного сока.	
<i>Malus prunifolia</i> (Willd.) Borkh. <i>Malus sylvestris</i> Mill.	Яблоко-кислица	15,4	25,0
<i>Mammea americana</i>	Маммея американская, "американский абрикос"	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<i>Mangifera indica</i> L.	Манго	13,5	25,0
<i>Morus</i> sp.	Тутовая ягода	(*) ¹⁶	30,0
Виды <i>Musa</i> вкл. <i>M. acuminata</i> и <i>M. paradisiacal</i> , но исключая прочие виды бананов	Банан	(*) ¹⁶	25,0
<i>Passiflora edulis</i>	Желтая маракуйя	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<i>Passiflora edulis</i> Sims.f. <i>edulis</i> , <i>Passiflora edulis</i> Sims. f. <i>flavicarpa</i> O. Def.	Маракуйя	12 ¹⁷	25,0
<i>Passiflora quadrangularis</i>	Маракуйя гигантская	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<i>Phoenix dactylifera</i> L.	Финик	18,5	25,0
<i>Pouteria sapota</i>	Мармеладный плод, путерия	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<i>Prunus armeniaca</i> L.	Абрикос	11,5	40,0
<i>Prunus avium</i> L.	Черешня	20,0	25,0
<i>Prunus cerasus</i> L.	Вишня	14,0	25,0
<i>Prunus cerasus</i> L.	Вишня	17,0	25,0

Ботаническое название	Общепринятое название фруктов	Минимальное число Брикса для восстановленных фруктовых соков и восстановленных пюре	Минимальная объемная доля сока или пюре во фруктовых нектарах(%)
cv. Stevnsbaer			
<i>Prunus domestica</i> L. подвид <i>domestica</i>	Слива	12,0	50,0
<i>Prunus domestica</i> L. подвид <i>domestica</i>	Чернослив	18,5	25,0
<i>Prunus domestica</i> L. подвид <i>domestica</i>	Слива Кетч	12,0	25,0
<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch сорт <i>nucipersica</i> (Suckow) c. K. Schneid.	Нектарин	10,5	40,0
<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch сорт <i>persica</i>	Персик	10,5	40,0
<i>Prunus spinosa</i> L.	Терн, колючая слива	6,0	25,0
<i>Psidium guajava</i> L.	Гуава	8,5	25,0
<i>Punica granatum</i> L.	Гранат	12,0	25,0
<i>Pyrus arbustifolia</i> (L.) Pers.	Арония, черная рябина	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<i>Pyrus communis</i> L.	Груша	12,0	40,0
<i>Ribes nigrum</i> L.	Черная смородина	11,0	30,0
<i>Ribes rubrum</i> L.	Красная смородина	10,0	30,0
<i>Ribes rubrum</i> L.	Белая смородина	10,0	30,0
<i>Ribes uva-crispa</i>	Красный крыжовник	(*) ¹⁶	30,0
<i>Ribes uva-crispa</i> L.	Крыжовник	7,5	30,0
<i>Ribes uva-crispa</i> L.	Белый крыжовник	(*) ¹⁶	30,0
<i>Rosa canina</i> L.	Шиповник собачий	(*) ¹⁶	40,0
<i>Rosa sp.</i> L.	Шиповник	9,0	40,0
<i>Rubus chamaemorus</i> L.	Морошка	9,0	30,0
<i>Rubus chamaemorus</i> L. гибрид <i>Morus</i>	Тутовая ягода	(*) ¹⁶	40,0
<i>Rubus fruitcosus</i> L.	Ежевика	9,0	30,0
<i>Rubus hispidus</i> (в	Ежевика сизая	10,0	25,0

Ботаническое название	Общепринятое название фруктов	Минимальное число Брикса для восстановленных фруктовых соков и восстановленных пюре	Минимальная объемная доля сока или пюре во фруктовых нектарах(%)
Северной Америке), <i>R. caesius</i> (в Европе)			
<i>Rubus idaeus</i> L. <i>Rubus strigosus</i> Michx.	Малина	8,0	40,0
<i>Rubus loganobaccus</i> L. H. Bailey	Логанова ягода (гибрид малины с ежевикой)	10,5	25,0
<i>Rubus occidentalis</i> L.	Малина ежевикоподобная	11,1	25,0
<i>Rubus ursinus</i> Cham. & Schldl.	Бойзенова ягода, ежевика медвежья	10,0	25,0
<i>Rubus vitifolius</i> x <i>Rubus idaeus</i> <i>Rubus baileyanus</i>	Гибрид черной смородины и ежевики	10,0	25,0
<i>Sambucus nigra</i> L. <i>Sambucus canadensis</i>	Бузина	10,5	50,0
<i>Solanum quitoense</i> Lam.	Луло	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<i>Sorbus aucuparia</i> L.	Рябина	11,0	30,0
<i>Sorbus domestica</i>	Рябина садовая	(*) ¹⁶	30,0
<i>Spondia lutea</i> L.	Желтый момбин, кариока	10,0	25,0
<i>Spondias tuberosa</i> Arruda ex Kost.	Умбу, тубероза	9,0	25,0
<i>Syzygium jambosa</i>	Розовое яблоко	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<i>Tamarindus indica</i>	Тамаринд	13,0	Достаточная для достижения минимальной кислотности 0,5
<i>Theobroma cacao</i> L.	Мякоть плодов какао	14,0	50,0
<i>Theobroma grandiflorum</i> L.	Купуасу	9,0	35,0
<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton,	Клюква	7,5	30,0

Ботаническое название	Общепринятое название фруктов	Минимальное число Брикса для восстановленных фруктовых соков и восстановленных пюре	Минимальная объемная доля сока или пюре во фруктовых нектарах(%)
<i>Vaccinium oxycoccos</i> L.			
<i>Vaccinium myrtillus</i> L. <i>Vaccinium corymbosum</i> L. <i>Vaccinium angustifolium</i>	Черника	10,0	40,0
<i>Vaccinium vitisidaea</i> L.	Брусника	10,0	25,0
<i>Vitis Vinifera</i> L. или его гибриды <i>Vitis Labrusca</i> или его гибриды	Виноград	16,0	50,0
	Другие фрукты с высокой кислотностью		Достаточная для достижения минимальной кислотности 0,5
	Другие фрукты с высоким содержанием мякоти или интенсивным ароматом		25,0
	Другие фрукты с низкой кислотностью, низким содержанием мякоти и низким или средним ароматом		50,0