

CODEX ALIMENTARIUS

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

ОБЩИЙ СТАНДАРТ НА ФРУКТОВЫЕ СОКИ И НЕКТАРЫ CXS 247-2005

Принят в 2005 году. С изменениями 2022 года.

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 на фруктовые соки, не рассмотренные в индивидуальных стандартах" (CODEX STAN 164-1989).

Концентрированные фруктовые соки, консервированные с применением только физических средств: концентрированный яблочный сок (CODEX STAN 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 на фруктовые нектары, на которые не распространяются индивидуальные стандарты" (CODEX STAN 161-1989) и продукты жидкие из плодов манго с мякотью (CODEX STAN 149-1985).

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

Изменение 2022 года

В соответствии с решениями, принятыми Комиссией "Кодекс Алиментариус" на ее сорок пятой сессии в декабре 2022 года, в текст настоящего стандарта внесено следующее изменение:

Стр.	Раздел	Текст в предыдущей редакции	Текст в новой редакции
9	<p>8.2 Маркировка транспортной тары</p> <p>8.2.1 В маркировке может быть указана дата.</p> <p>8.2.2 При перевозке цистернами информация может указываться только в сопроводительных документах.</p>	<p>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.</p>	<p>Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021). Кроме того, применяются следующие специальные положения:</p> <p>8.2.1 В маркировке может быть указана дата.</p> <p>8.2.2 При перевозке цистернами информация может указываться только в сопроводительных документах.</p>

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на все виды продукции, описанные в разделе 2.1 ниже.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Описание продукта

2.1.1 Фруктовый сок

Фруктовый сок – это несброженная, но способная к брожению жидкость, полученная из съедобной части доброкачественных, спелых, свежих фруктов или фруктов, поддерживаемых в неповрежденном состоянии при помощи соответствующих обработок, включая различные виды послеуборочной поверхностной обработки, применяемые 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 они произведены. Сок может быть осветленным или неосветленным и может содержать восстановленные¹ ароматические вещества и летучие вкусовые компоненты, при этом все они должны быть получены соответствующими физическими способами из аналогичного вида фруктов. Могут быть добавлены мякоть и клетки², полученные соответствующими физическими способами из того же вида фруктов.

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

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, соответствующего описанию, приведенному в пункте 2.1.2, с питьевой водой, отвечающей критериям, указанным в подпункте с) пункта 3.1.1.

2.1.2 Концентрированный фруктовый сок

Концентрированный фруктовый сок – это продукт, который соответствует определению, приведенному в пункте 2.1.1 выше, 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% превышающего 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 аналогичного вида фруктов. Могут быть добавлены мякоть и клетки², полученные соответствующими физическими способами из того же 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.

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 соковые мешочки, полученные из эндокарпа.

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, – это 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, при этом все они должны быть получены соответствующими физическими способами из аналогичного вида фруктов. Могут быть добавлены мякоть и клетки², полученные соответствующими физическими способами из того же 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 из фруктового пюре воды в количестве, достаточном, чтобы повысить число Брикса до значения, по крайней мере на 50% превышающего указанное в Приложении число Брикса для восстановленного сока из того же вида фруктов.

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 – это несброженный, но способный к брожению продукт, полученный в результате добавления воды с добавлением или без добавления сахара, как указано в подпункте а) пункта 3.1.2, меда и/или сиропа, как описано в подпункте b) пункта 3.1.2, и/или пищевых подсластителей, перечисленных в "Общем стандарте на пищевые добавки" (ОСПД), к продуктам, определения которых приведены в пунктах 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4 и 2.1.5, или смеси 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 или 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 общепринятое название.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Состав

3.1.1 Основные ингредиенты

- a) 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.
- b) 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 одинарной крепости, используемого

для получения данного концентрированного сока.

- с) Для восстановленного сока и нектара питьевая вода, используемая в процессе восстановления, должна, как минимум, удовлетворять требованиям последнего издания "Руководства по обеспечению качества 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 на сахар" (CXS 212-1999): сахароза³, глюкоза безводная, глюкоза⁴, фруктоза могут быть добавлены ко всем продуктам, перечисленным в разделе 2.1. (Добавление ингредиентов, перечисленных в подпунктах а) и б) пункта 3.1.2, допускается только в продукцию, предназначенную для продажи потребителю или для предприятий общественного питания.)
- б) Сиропы (определяемые в "Стандарте на сахар"), 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.
- с) В соответствии с национальным законодательством страны-импортера сок лимона (*Citrus limon* (L.) Burm. f. *Citrus limonum* Rissa), или лайма (*Citrus aurantifolia* (Christm.)), 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.
- д) Добавление к одному и тому же фруктовому соку и сахаров (указанных в подпунктах а) и б)), и подкислителей (перечисленных в ОСПД) запрещено.
- е) В соответствии с национальным законодательством страны-импортера сок, полученный из плодов мандаринов (*Citrus reticulata*) и/или гибридов с *C. reticulata*, может быть добавлен к апельсиновому соку в таком количестве, чтобы не превысить уровня 10% растворимых сухих веществ *C. reticulata* от общего количества растворимых сухих веществ апельсинового сока.
- ф) К томатному соку могут быть добавлены соль, специи и ароматические травы (и их натуральные экстракты).
- г) С целью повышения пищевой ценности к продуктам, перечисленным в разделе 2.1, могут быть добавлены необходимые питательные вещества (например, витамины, минералы). Такие добавки должны отвечать положениям соответствующих документов Комиссии "Кодекс Алиментариус".

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 – сохранение основных физических, химических, органолептических и пищевых характеристик фруктов, из которых изготовлен продукт.

3.4 Проверка состава, качества и аутентичности

Фруктовые соки и нектары должны подвергаться проверке на аутентичность, состав и качество, когда это приемлемо и необходимо. При этом должны использоваться аналитические методы, описанные в разделе 9 "Методы анализа и отбора проб".

Проверка аутентичности/качества образца может быть проведена путем сравнения данных для

³ Называемая в "Стандарте на сахар" (CXS 212-1999) "белый сахар" и "сахар-песок".

⁴ Называемая в "Стандарте на сахар" (CXS 212-1999) "безводная глюкоза".

образца, полученных с помощью соответствующих методов, описанных в стандарте, с данными, полученными для фруктов того же вида и из того же региона, с учетом естественного разброса и сезонных изменений, а также изменений, произошедших в процессе обработки.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В пищевых продуктах, на которые распространяется настоящий стандарт, допускается использование пищевых добавок, перечисленных в таблицах 1 и 2 "Общего стандарта на пищевые добавки" для категорий пищевых продуктов 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).

5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ – Максимально допустимый уровень в соответствии с надлежащей производственной практикой

Назначение	Вещество
Пеногаситель	Полидиметилсилоксан ⁵
	Адсорбирующие глины (отбеленная, натуральная или активированная глины)
Осветлители Фильтровальные средства Осаждающие вещества	Адсорбирующие смолы
	Активированный уголь (только растительного происхождения)
	Бентонит
	Гидроксид кальция ⁶
	Целлюлоза
	Хитозан
	Коллоидный кварц
	Диатомит
	Желатин (из коллагена кожи)
	Ионообменные смолы (катионные и анионные)
	Рыбий клей ⁷
	Каолин
	Перлит
	Поливинилполипирролидон
	Казеинат калия ⁷
	Тартрат калия ⁶
	Осажденный карбонат кальция ⁶
	Рисовая шелуха
	Силикатный золь
	Казеинат натрия ⁷
Диоксид серы ^{6, 8}	
Танин	

⁵ Максимально допустимый уровень остатков данного соединения в конечном продукте составляет 10 мг/л.

⁶ Только в виноградном соке.

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

⁸ 10 мг/л (как остаточный SO₂).

Назначение	Вещество
Ферментные препараты ⁹	Пектиназы (для расщепления пектина) Протеиназы (для расщепления белков) Амилазы (для расщепления крахмала) Целлюлазы (для ограниченного применения с целью облегчения разрушения клеточных стенок)
Упаковочный газ ¹⁰	Азот
	Диоксид углерода

6. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

6.1 Остатки пестицидов

Продукты, на которые распространяются положения настоящего стандарта, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней остатков пестицидов, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус" для данных продуктов.

6.2 Другие загрязняющие вещества

Продукты, на которые распространяются положения настоящего стандарта, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней загрязняющих веществ, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус" для данных продуктов.

7. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

7.1 Производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969) и других соответствующих документов Кодекса, таких как кодексы гигиенической практики и своды норм и правил.

7.2 Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов" (СХГ 21-1997).

8. МАРКИРОВКА

В дополнение к положениям "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985) применяются следующие специальные положения:

8.1 Потребительская тара

8.1.1 Наименование продукта

Наименование продукта должно соответствовать наименованию использованных для его изготовления фруктов, согласно разделу 2.2. Название фрукта указывается на месте пробела в наименованиях продуктов, приведенных в настоящем разделе. Эти наименования могут быть использованы только в том случае, если продукт соответствует описанию, приведенному в разделе 2.1, или иным образом соответствует настоящему стандарту.

8.1.1.1 Фруктовый сок, соответствующий описанию, приведенному в пункте 2.1.1

Наименование продукта: "____ сок" или "сок из ____".

8.1.1.2 Концентрированный фруктовый сок, соответствующий описанию, приведенному в пункте 2.1.2

Наименование продукта: "концентрированный ____ сок" или "концентрат ____ сока".

8.1.1.3 Экстрагированный водой фруктовый сок, соответствующий описанию, приведенному в пункте 2.1.3

Наименование продукта: "экстрагированный водой ____ сок" или "экстрагированный водой сок из ____".

8.1.1.4 Фруктовое пюре, соответствующее описанию, приведенному в пункте 2.1.4

Наименование продукта: "____ пюре" или "пюре из ____".

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

¹⁰ Может также применяться, например, для консервирования.

8.1.1.5 Концентрированное фруктовое пюре, соответствующее описанию, приведенному в пункте 2.1.5

Наименование продукта: "концентрированное _____ пюре" или "пюре _____ концентрированное".

8.1.1.6 Фруктовый нектар, соответствующий описанию, приведенному в пункте 2.1.6

Наименование продукта: "_____ нектар" или "нектар из _____".

8.1.1.7 В случае если фруктовые соки (определяемые в разделе 2.1) изготовлены из двух или более видов фруктов, наименование продукта должно включать наименования фруктовых соков, включенных в смесь, в порядке убывания массовой доли 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 продукта или находиться в непосредственной близости от него, 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 В 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% превышающего значение, указанное для восстановленного сока из тех же фруктов в таблице Приложения, должна содержаться пометка "концентрированный".

8.1.2.2 В 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 подпунктах а) и б) пункта 3.1.2, должна содержаться 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, маркировка 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 На этикетке вместе с общепринятыми названиями фруктов могут указываться отличительные сортовые наименования при условии, что это не вводит потребителя в заблуждение.

8.1.2.5 На этикетке фруктовых нектаров и смешанных фруктовых нектаров должна размещаться хорошо различимая пометка "Содержание сока __%", где вместо пробела указывается процентное объемное содержание 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 антиокислителя, 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" (СХГ 1-1979), "Руководством по указанию в маркировке сведений о пищевой ценности" (СХГ 2-198) и "Методическими указаниями по использованию заявлений о пищевой ценности и пользе для здоровья" (СХГ 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, как указано в подпунктах а) и б) пункта 3.1.2, любые сведения о содержании питательных веществ, связанные с уменьшением количества сахара, должны указываться в соответствии с "Общими методическими указаниями о заявлениях о свойствах продуктов" (СХГ 1-1979), "Методическими указаниями по использованию заявлений о пищевой ценности и пользе

для здоровья" (CXG 23-1997) и "Руководством по указанию в маркировке сведений о пищевой ценности" (CXG 2-198).

- 8.1.2.8** Иллюстрация на этикетке, изображающая фрукты, не должна вводить потребителя в заблуждение относительно этих фруктов.
- 8.1.2.9** В случае добавления в продукт диоксида углерода на этикетке рядом с наименованием продукта размещается пометка "газированный" или "шипучий".
- 8.1.2.10** В случае если томатный сок содержит специи и/или ароматические травы, как указано в подпункте f) пункта 3.1.2, на этикетке рядом с наименованием продукта размещается пометка "со специями" и/или общепринятое название ароматической травы.
- 8.1.2.11** Мякоть и клетки фруктов, добавленные в сок сверх естественной нормы, указываются в списке ингредиентов. Ароматические вещества, летучие вкусовые компоненты, мякоть и клетки фруктов, добавленные в нектар сверх естественной нормы, указываются в списке ингредиентов.

8.2 Маркировка транспортной тары

Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021). Кроме того, применяются следующие специальные положения:

- 8.2.1** В маркировке может быть указана дата.
- 8.2.2** При перевозке цистернами информация может указываться только в сопроводительных документах.

9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

ПАРАМЕТР	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)	Высокоэффективная жидкостная хроматография (ВЭЖХ)	I
Аскорбиновая кислота-L (раздел 4 "Пищевые добавки")	Метод IFU № 17а (1995)	Высокоэффективная жидкостная хроматография (ВЭЖХ)	II
Аскорбиновая кислота-L (раздел 4 "Пищевые добавки")	АОАС 967.21 Метод IFU № 17 ISO 6557-2:1984	Индофенольный метод	III
Аскорбиновая кислота-L (раздел 4 "Пищевые 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	Высокоэффективная жидкостная хроматография (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)	Высокоэффективная жидкостная хроматография (ВЭЖХ)	II
Соотношение этанола C¹³/C¹², полученного из фруктовых соков (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	JAОАС 79, № 1, 1996, 62-72	Масс-спектрометрия стабильных изотопов	II

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

ПАРАМЕТР	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 года	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	EN12133 (1997) Метод IFU № 37 (1991)	Электрохимическое титрование	III
Лимонная кислота ¹² (раздел 4 "Пищевые добавки")	АОАС 986.13	Высокоэффективная жидкостная хроматография (ВЭЖХ)	II
Лимонная кислота ¹² (раздел 4 "Пищевые 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 968.20 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.

ПАРАМЕТР	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)	Высокоэффективная жидкостная хроматография (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)	Высокоэффективная жидкостная хроматография (ВЭЖХ)	II
Глюкоза-D и фруктоза-D (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
Глицерин (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 (1996) Метод IFU № 58 (1991)	Высокоэффективная жидкостная хроматография (ВЭЖХ)	II
Кукурузный сироп с высоким содержанием фруктозы и гидролизованный инулиновый сироп в яблочном соке (раздел 3.1.2 "Разрешенные ингредиенты")	JAOAC 84, 486 (2001)	Капиллярно-газовая хроматография (метод КГХ)	IV
Гидроксиметилфурфурол (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	Метод IFU № 69 (1996)	Высокоэффективная жидкостная хроматография (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-D и L (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 в общем содержании яблочной кислоты в яблочном соке (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	АОАС 993.05	Ферментативное определение и высокоэффективная жидкостная хроматография (ВЭЖХ)	II

ПАРАМЕТР	МЕТОД	ПРИНЦИП	ТИП
Яблочная кислота (раздел 4 "Пищевые добавки")	АОАС 993.05	Ферментативное определение и высокоэффективная жидкостная хроматография (ВЭЖХ)	III
Яблочная кислота-D	EN 12138 Метод IFU № 64 (1995)	Ферментативное определение	II
Яблочная кислота-D в яблочном соке	АОАС 995.06	Высокоэффективная жидкостная хроматография (ВЭЖХ)	II
Яблочная кислота-L	EN 1138 (1994) Метод IFU № 21 (1985)	Ферментативное определение	II
Нарингин и неогесперидин в апельсиновом соке (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	АОАС 999.05	Высокоэффективная жидкостная хроматография (ВЭЖХ)	III
Пектин (раздел 4 "Пищевые добавки")	Метод IFU № 26 (1964/1996)	Осаждение/фотометрия	I
Значение pH (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	NMKL 179:2005	Потенциометрия	II
Значение pH (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 "Пищевые добавки")	АОАС 986.13	Высокоэффективная жидкостная хроматография (ВЭЖХ)	III

ПАРАМЕТР	МЕТОД	ПРИНЦИП	ТИП
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	Денситометрия	III
Сахарин	NMKL 122 (1997)	Жидкостная хроматография	II
Натрий, калий, кальций, 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) Analytica 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 Analytica 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	I

ПАРАМЕТР	МЕТОД	ПРИНЦИП	ТИП
Сахароза (раздел 3.1.2 "Разрешенные ингредиенты")	EN 12630 Метод IFU № 67 (1996) NMKL 148 (1993)	Высокоэффективная жидкостная хроматография (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 "Аутентичность") ¹¹	АОАС 992.09	Анализ соотношения изотопов кислорода	I
Двуокись серы (раздел 4 "Пищевые добавки")	Оптимизированный метод Монье-Вильямса АОАС 990.28 Метод IFU № 7А (2000) NMKL 132 (1989)	Титрование после дистилляции	II
Двуокись серы (раздел 4 "Пищевые добавки")	ISO 5522:1981 ISO 5523:1981	Титрование после дистилляции	III
Двуокись серы (раздел 4 "Пищевые добавки")	NMKL 135 (1990)	Ферментативное определение	III
Винная кислота в виноградном соке (раздел 4 "Пищевые добавки")	EN 12137 (1997) Метод IFU № 65 (1995)	Высокоэффективная жидкостная хроматография (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	I

ПАРАМЕТР	МЕТОД	ПРИНЦИП	ТИП
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	I
Общее содержание азота	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	I
Витамин С (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	EN 14130 (2004)	Высокоэффективная жидкостная хроматография (ВЭЖХ)	II
Витамин С (дегидроаскорбиновая кислота и аскорбиновая кислота) (разделы 3.2 "Критерии качества" и 3.3 "Аутентичность") ¹¹	АОАС 967.22	Микрофторометрия	III

ПРИЛОЖЕНИЕ

МИНИМАЛЬНОЕ ЧИСЛО БРИКСА¹⁴ ДЛЯ ВОССТАНОВЛЕННОГО СОКА И ВОССТАНОВЛЕННОГО ПЮРЕ И
МИНИМАЛЬНОЕ СОДЕРЖАНИЕ СОКА И/ИЛИ ПЮРЕ ВО ФРУКТОВЫХ НЕКТАРАХ (В % ОТ ОБЩЕГО ОБЪЕМА)¹⁵ ПРИ 20°С

Ботаническое название	ОБЩЕПРИНЯТОЕ НАЗВАНИЕ ФРУКТА	Минимальное число Брикса для восстановленных фруктовых соков и восстановленного пюре	Минимальная объемная доля сока и/или пюре во фруктовых нектарах (%)
<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 sativus</i> L. Schult. f.	Ананас	12,8 ¹⁷ Общепризнано, 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, описанную в "Общем стандарте на фруктовые соки и нектары", и число Брикса находится на отметке не ниже 10°Brix для ананасового и яблочного сока.	40,0
<i>Annona muricata</i> L.	Анона колючая, сметанное яблоко	14,5	25,0
<i>Annona squamosa</i> L.	Анона 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>	Каимито, звездчатое яблоко	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai var. <i>Lanatus</i>	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

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

¹⁵ Если сок изготовлен из фруктов, не упомянутых в вышеприведенном списке, он должен, тем не менее, соответствовать всем положениям настоящего 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 ФРУКТА	Минимальное число Брикса для восстановленных фруктовых соков и восстановленного пюре	Минимальная объемная доля сока и/или пюре во фруктовых нектарах (%)
<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. Общепризнано, 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, описанную в "Общем стандарте на фруктовые соки и нектары", и число Брикса находится на отметке не ниже 10°Brix.	50,0
<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. subsp. <i>melo</i> var. <i>inodorus</i> H. Jacq.	Кассаба, зимняя дыня	7,5	25,0
<i>Cucumis melo</i> L. subsp. <i>melo</i> var. <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> Rich.	Евгения одноцветковая, "суринамская вишня"	6,0	25,0
<i>Ficus carica</i> L.	Инжир	18,0	25,0
<i>Fortunella Swingle</i> sp.	Кумкват	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<i>Fragaria x. ananassa</i> Duchesne (<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. (Moc. & Sesse)	Мальпигия, ацерола ("западно-индийская вишня", "барбадосская вишня")	6,5	25,0

¹⁸ Этот продукт – "кокосовое молоко", которое извлекают непосредственно из кокосового ореха без отжимания кокосовой мякоти.

Ботаническое название	ОБЩЕПРИНЯТОЕ НАЗВАНИЕ ФРУКТА	Минимальное число Брикса для восстановленных фруктовых соков и восстановленного пюре	Минимальная объемная доля сока и/или пюре во фруктовых нектарах (%)
<i>Malus domestica</i> Borkh.	Яблоко	11,5 Общепризнано, 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, описанную в "Общем стандарте на фруктовые соки и нектары", и число Брикса находится на отметке не ниже 10°Brix для ананасового и яблочного сока.	50,0
<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.	Туповая ягода	(*) ¹⁶	30,0
Виды <i>Musa</i> , включая <i>M. acuminata</i> и <i>M. paradisiaca</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. cv. <i>Stevnsbaer</i>	Вишня	17,0	25,0
<i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>domestica</i>	Слива	12,0	50,0
<i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>domestica</i>	Чернослив	18,5	25,0
<i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>domestica</i>	Слива Кетч	12,0	25,0
<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>nucipersica</i> (Suckow) c. K. Schneid.	Нектарин	10,5	40,0
<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <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

Ботаническое название	ОБЩЕПРИНЯТОЕ НАЗВАНИЕ ФРУКТА	Минимальное число Брикса для восстановленных фруктовых соков и восстановленного пюре	Минимальная объемная доля сока и/или пюре во фруктовых нектарах (%)
<i>Rosa sp. L.</i>	Шиповник	9,0	40,0
<i>Rubus chamaemorus L.</i>	Морошка	9,0	30,0
<i>Rubus chamaemorus L.</i> <i>Morus hybrid</i>	Тутовая ягода	(*) ¹⁶	40,0
<i>Rubus fruticosus L.</i>	Ежевика	9,0	30,0
<i>Rubus hispidus</i> (в Северной Америке) <i>R. caesius</i> (в Европе)	Ежевика сизая	10,0	25,0
<i>Rubus idaeus L.</i> <i>Rubus strigosus Michx.</i>	Малина	8,0	40,0
<i>Rubus loganobaccus L.</i> H. Bailey	Логанова ягода	10,5	25,0
<i>Rubus occidentalis L.</i>	Малина ежевикобразная	11,1	25,0
<i>Rubus ursinus Cham. & Schtdl.</i>	Бойзенова ягода, ежевика медвежья	10,0	25,0
<i>Rubus vitifolius x Rubus idaeus Rubus baileyanus</i>	Гибрид черной смородины и ежевики	10,0	25,0
<i>Sambucus nigra L.</i> <i>Sambucus canadensis</i>	Бузина	10,5	50,0
<i>Solanum quitoense Lam.</i>	Луло	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<i>Sorbus aucuparia L.</i>	Рябина	11,0	30,0
<i>Sorbus domestica</i>	Рябина садовая	(*) ¹⁶	30,0
<i>Spondia lutea L.</i>	Желтый момбин, кариока	10,0	25,0
<i>Spondias tuberosa Arruda ex Kost.</i>	Умбу, тубероза	9,0	25,0
<i>Syzygiun jambosa</i>	Розовое яблоко	(*) ¹⁶	(*) ¹⁶
<i>Tamarindus indica</i>	Тамаринд, индийский финик	13,0	Достаточная для достижения минимальной кислотности 0,5
<i>Theobroma cacao L.</i>	Мякоть плодов какао	14,0	50,0
<i>Theobroma grandiflorum L.</i>	Купуасу	9,0	35,0
<i>Vaccinium macrocarpon Aiton</i> <i>Vaccinium oxycoccos L.</i>	Клюква	7,5	30,0
<i>Vaccinium myrtillus L.</i> <i>Vaccinium corymbosum L.</i> <i>Vaccinium angustifolium</i>	Черника	10,0	40,0
<i>Vaccinium vitis-idaea L.</i>	Брусника	10,0	25,0
<i>Vitis Vinifera L.</i> 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