

- (3) Zahtjevi kvalitete u pogledu najmanje vrijednosti stupnjeva *Brixa* za rekonstituirane voćne sokove i rekonstituirane voćne kaše propisane su u Aneksu V. ovoga Pravilnika.
- (4) Aneksi I., II., III., IV. i V. sastavnim su dijelom ovoga Pravilnika.

DIO DRUGI - DEKLARIRANJE ILI OZNAČAVANJE PROIZVODA

Članak 3.

(Primjena propisa o deklariranju)

- (1) Odredbe posebnih propisa kojima se uređuje područje informiranja potrošača o hrani primjenjuju se na proizvode određene u Aneksu I. ovoga Pravilnika pod uvjetima navedenim u st. od (2) do (9) ovoga članka.
- (2) Ne dovodeći u pitanje odredbu stavka (3) ovoga članka, nazivi proizvoda navedeni u Aneksu I. ovoga Pravilnika primjenjuju se samo na proizvode iz Aneksa I. ovoga Pravilnika, te se koriste u trgovini tih proizvoda u svrhu njihovog označavanja.
- (3) Umjesto naziva iz stavka (2) ovoga članka, mogu se koristiti specifični nazivi navedeni u Aneksu III. ovoga Pravilnika. Ti nazivi mogu se koristiti na jeziku i pod uvjetima propisanim u Aneksu III. ovoga Pravilnika.
- (4) Ako se proizvod dobiva od jedne vrste voća, njegov se naziv zamjenjuje riječju "voće".
- (5) Za proizvode proizvedene od dvije ili više vrsta voća, osim u slučaju kad se sok od limuna i/ili limete koristi pod uvjetima propisanim u točki 2. Dijela II. Aneksa I. ovoga Pravilnika, naziv proizvoda mora sadržavati voće korišteno u proizvodnji prema padajućem redoslijedu s obzirom na količinu voćnih sokova ili kaša, kako je to navedeno u popisu sastojaka. Međutim, u slučaju da je proizvod proizveden od tri ili više vrsta voća, oznaka korištenog voća može se zamijeniti riječima: "nekoliko vrsta voća" ili sličnim riječima ili brojem korištenih vrsta voća.
- (6) Ako su proizvodima određenim u Dijelu I. Aneksa I. ovoga Pravilnika tijekom tehnološkog postupka uklonjeni pojedini sastojci, oni mogu biti vraćeni kako bi se proizvod vratio u prvobitno stanje. Nije obvezno navoditi te sastojke u popisu sastojaka.
- (7) Ako je posebna pulpa ili čestica voćnog tkiva iz točke 7. Aneksa II. ovoga Pravilnika u voćnom soku u količini većoj od one koja im je tehnološkim postupkom uklonjena, u skladu sa stavkom (7) ovoga članka mora biti navedena na etiketi.
- (8) Ne dovodeći u pitanje odredbe članka 22. stavka (1) Pravilnika o pružanju informacija potrošačima o hrani, za mješavine voćnog soka i voćnog soka od koncentriranog voćnog soka te voćnog nektara potpuno ili djelomično proizvedenog od jednog ili više koncentriranih proizvoda označavanje mora uključiti sljedeći navod: "od koncentriranog (koncentriranih)..." odnosno "djelomično od koncentriranog (koncentriranih) ...", po potrebi. Ovaj podatak mora biti u blizini naziva proizvoda, istaknut u odnosu na pozadinu i mora biti napisan jasno uočljivim slovima.
- (9) Pri označavanju voćnih nektara mora se navesti minimalna količina voćnog soka, voćne kaše ili mješavine tih sastojaka navodom "udio voća najmanje...%". Ovaj podatak mora biti u istom vidnom polju kao i naziv proizvoda.

Članak 4.

(Zahtjevi za označavanje proizvoda)

Pri označavanju koncentriranog voćnog soka iz točke 2. Dijela I. Aneksa I. ovoga Pravilnika koji nije namijenjen za isporuku krajnjem potrošaču, moraju se navesti prisutnost i količina dodanog soka od limuna, soka od limete ili tvari za

"E"

Na temelju članka 17. stavak 2. i članka 72. Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04) i članka 17. Zakona o Vijeću ministara Bosne i Hercegovine ("Službeni glasnik BiH", br. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 i 24/08), Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine, u suradnji s nadležnim tijelima entiteta i Brčko distrikta Bosne i Hercegovine, na 178. sjednici održanoj 12. studenoga 2019. godine, donio je

PRAVILNIK

O VOĆNIM SOKOVIMA I ODREĐENIM SLIČNIM PROIZVODIMA NAMIJENJENIM ZA PREHRANU LJUDI

DIO PRVI - OPĆE ODREDBE

Članak 1.

(Predmet)

Pravilnikom o voćnim sokovima i određenim sličnim proizvodima namijenjenim za prehranu ljudi (u daljnjem tekstu: Pravilnik) propisuju se opći zahtjevi i uvjeti za proizvodnju, stavljanje na tržište, deklariranje voćnih sokova i određenih sličnih proizvoda namijenjenih za prehranu ljudi.

Članak 2.

(Definicije)

- (1) Naziv proizvoda, definicije, osobine, dopušteni sastojci i postupci koji se koriste u proizvodnji proizvoda iz članka 1. ovoga Pravilnika propisani su u Aneksu I. ovoga Pravilnika, a posebno je deklariranje ili označavanje pojedinih proizvoda iz tog aneksa propisano u Aneksu III. ovoga Pravilnika.
- (2) Definicije sirovina propisane su u Aneksu II., a posebne odredbe za voćne nektare u Aneksu IV. ovoga Pravilnika.

regularizacije kiseline koji su dopušteni posebnim propisima kojima se uređuje područje prehrambenih aditiva. Ovaj navod mora biti na:

- pakiranju ili
- na deklaraciji pričvršćenoj na pakiranju ili
- popratnom dokumentu.

Članak 5.

(Primjena odredaba)

Odredbe ovoga Pravilnika primjenjuju se na proizvode iz Aneksa I. ovoga Pravilnika koji se stavljaju na tržište Bosne i Hercegovine u skladu s odredbama propisa o hrani.

Članak 6.

(Dopušteni postupci i tvari)

- (1) Ne dovodeći u pitanje odredbe posebnih propisa kojima se uređuje područje prehrambenih aditiva, u proizvodnji proizvoda iz Dijela I. Aneksa I. ovoga Pravilnika dopušteni su samo postupci i tvari propisani u Dijelu II. Aneksa I. ovoga Pravilnika te sirovine propisane u Aneksu II. ovoga Pravilnika.
- (2) U proizvodnji voćnih nektara mora se udovoljiti zahtjevima propisanim u Aneksu IV. ovoga Pravilnika.

DIO TREĆI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 7.

(Utvrđivanje sukladnosti)

Za utvrđivanje sukladnosti proizvoda s propisanim općim zahtjevima ovoga Pravilnika u svrhu službene kontrole mogu se koristiti metode propisane posebnim propisom, kao i druge validirane i međunarodno priznate metode.

Članak 8.

(Prestanak važenja odredaba)

Danom stupanja na snagu ovoga Pravilnika prestaju važiti odredbe Pravilnika o voćnim sokovima, voćnim nektarima i sličnim proizvodima ("Službeni glasnik BiH", br. 87/08 i 28/11).

Članak 9.

(Prijelazne mjere)

Voćni sokovi i njima srodni proizvodi stavljeni na tržište ili označeni u skladu s Pravilnikom iz članka 8. ovoga Pravilnika mogu biti na tržištu do 12 mjeseci od dana stupanja na snagu odredaba ovog Pravilnika.

Članak 10.

(Sukladnost s propisima EU)

Ovim Pravilnikom preuzimaju se odredbe Direktive Vijeća 2001/112/EZ od 20. prosinca 2001. o voćnim sokovima i određenim sličnim proizvodima namijenjenim za prehranu ljudi, s izmjenama i dopunama zaključno s Delegiranom uredbom Komisije (EU) br. 1040/2014 od 25. srpnja 2014.

Članak 11.

(Stupanje na snagu)

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmoga dana od dana objave u "Službenom glasniku BiH".

VM broj 173/19
12. studenoga 2019. godine
Sarajevo

Predsjedatelj
Vijeća ministara BiH
Dr. Denis Zvizdić, v. r.

ANEKS I.

DIO I. NAZIV PROIZVODA, DEFINICIJE I OSOBINE

1. (a) Voćni sok

Voćni sok je proizvod koji nije fermentirao, ali može fermentirati, a dobiven je od jestivih dijelova voća koje je zdravo, zrelo, svježe ili konzervirano hlađenjem ili smržavanjem, jedne ili više vrsta pomiješanih zajedno, a ima boju, aromu i okus karakterističan za sok od voća od kojeg potječe.

Aroma, pulpa i čestice voćnog tkiva koje su dobivene odgovarajućim fizikalnim postupcima iz iste vrste voća mogu biti vraćene u sok.

U slučaju citrusnog voća, voćni sok se mora proizvesti od endokarpa. Međutim, sok od limete može se proizvesti od cijelih plodova.

Ako se sokovi proizvode od voća s košticama, sjemenkama ili korom, dijelovi ili sastojci koštica, sjemenki ili kore ne smiju se nalaziti u soku. Ova se odredba ne primjenjuje u slučajevima kad se dijelovi ili sastojci koštica, sjemenki ili kore ne mogu ukloniti postupcima dobre proizvođačke prakse.

U proizvodnji voćnog soka dopušteno je miješati voćni sok i voćnu kašu.

(b) Voćni sok od koncentriranog voćnog soka

Voćni sok od koncentriranog voćnog soka je proizvod dobiven rekonstituiranjem koncentriranog voćnog soka definiranog u točki 2. vodom za piće koja ispunjava kriterije propisane posebnim propisima kojima se uređuje područje zdravstvene ispravnosti vode za piće.

Sadržaj topljive krute tvari u konačnom proizvodu mora biti sukladan s najmanjom vrijednosti stupnja *Brixa* za rekonstituirane sokove iz Aneksa V. ovoga Pravilnika.

Ako se sok od koncentriranog voćnog soka proizvodi od voća koje nije navedeno u Aneksu V. ovoga Pravilnika, najmanja vrijednost stupnja *Brixa* rekonstituiranog soka mora biti jednaka vrijednosti stupnja *Brixa* soka koji je izdvojen iz voća korištenog za proizvodnju koncentriranog voćnog soka.

Aroma, pulpa i čestice voćnog tkiva koje su dobivene odgovarajućim fizikalnim postupcima iz iste vrste voća mogu se ponovno dodati tom soku iz koncentriranog voćnog soka.

Voćni sok od koncentriranog voćnog soka proizvodi se primjenom odgovarajućih postupaka kojima se zadržavaju bitna fizikalna, kemijska, senzorska i prehrambena svojstva prosječne vrste soka od voća od kojeg je napravljen.

U proizvodnji voćnog soka od koncentriranog voćnog soka dopušteno je miješati voćni sok i/ili koncentrirani voćni sok s voćnom kašom i/ili koncentriranom voćnom kašom.

2. Koncentrirani voćni sok

Koncentrirani voćni sok je proizvod dobiven od voćnog soka jedne ili više vrsta voća izdvajanjem određene količine vode fizikalnim postupcima. U slučaju da je proizvod namijenjen za izravnu konzumaciju, količina izdvojene vode mora iznositi najmanje 50 % od početnog volumena.

Aroma, pulpa i čestice voćnog tkiva koje su odgovarajućim fizikalnim postupcima bile izdvojene iz iste vrste voća mogu se ponovno vratiti koncentriranom voćnom soku.

3. Voćni sok dobiven vodenom ekstrakcijom

Voćni sok dobiven vodenom ekstrakcijom je proizvod dobiven difuzijom s vodom:

- pulpe cijelog ploda čiji se sok ne može ekstrahirati niti jednim fizikalnim postupkom ili
- sušenog cijelog ploda voća.

4. Dehidrirani voćni sok/voćni sok u prahu

Dehidrirani voćni sok/voćni sok u prahu je proizvod dobiven od voćnog soka jedne ili više vrsta voća fizikalnim uklanjanjem gotovo sve količine vode.

5. Voćni nektar

Voćni nektar je proizvod koji nije fermentirao, ali može fermentirati, a koji:

- je dobiven dodavanjem vode s ili bez dodatka šećera i/ili meda, proizvodima definiranim u toč. 1.-4., voćnoj kaši i/ili koncentriranoj voćnoj kaši i/ili mješavini tih proizvoda i

- ispunjava zahtjeve iz Aneksa IV. ovoga Pravilnika.

Ne dovodeći u pitanje odredbe posebnog propisa o prehranbenim i zdravstvenim tvrdnjama, kada se voćni nektari proizvode bez dodatka šećera ili sa smanjenom energetsom vrijednošću, šećeri se mogu u potpunosti ili djelomično zamijeniti sladilima u skladu s posebnim propisima kojima se uređuje područje prehranbenih aditiva.

Aroma, pulpa i čestice voćnog tkiva koje su odgovarajućim fizikalnim postupcima bile izdvojene iz iste vrste voća mogu se ponovno dodati voćnom nektaru.

DIO II. DOPUŠTENI SASTOJCI, POSTUPCI I TVARI

1. Sastav

Vrste koje odgovaraju botaničkom nazivu iz Aneksa V. ovoga Pravilnika koriste se u proizvodnji voćnih sokova, voćnih kaša i voćnih nektara te nose naziv proizvoda prema korištenom voću ili uobičajeni naziv proizvoda. Za voćne vrste koje nisu navedene u Aneksu V. ovoga Pravilnika primjenjuju se točni botanički ili uobičajeni nazivi.

Za voćni sok vrijednost stupnja *Brixa* mora biti ista kao u soku dobivenom ekstrakcijom iz voća i ne smije se mijenjati, osim miješanjem sa sokom od iste vrste voća.

Najmanja vrijednost stupnja *Brixa* propisana u Aneksu V. ovoga Pravilnika za rekonstituirani voćni sok i rekonstituiranu voćnu kašu odnosi se na vrijednosti stupnja *Brixa* bez topljivih tvari bilo kojih dodanih neobveznih sastojaka i aditiva.

2. Dopušteni sastojci

Proizvodima iz Dijela I. mogu se dodavati samo sljedeći sastojci:

- vitamini i minerali dopušteni u skladu s posebnim propisima kojima se uređuje područje hrane obogaćene nutrijentima;
- prehranbeni aditivi dopušteni u skladu s posebnim propisima kojima se uređuje područje prehranbenih aditiva;

te dodatno:

- voćnom soku, voćnim sokovima od koncentriranog voćnog soka i koncentriranim voćnim sokovima dopušteno je vraćati aromu, pulpu i čestice voćnog tkiva;
- soku od grožđa dopušteno je ponovno dodavati sol vinske kiseline;
- voćnim nektarima dopušteno je vraćati aromu, pulpu i čestice voćnog tkiva; dodavati šećer i/ili med do 20 % ukupne mase gotovog proizvoda i/ili dodavati sladilo;

Tvrdnja da šećeri nisu dodani voćnom nektaru i svaka tvrdnja za koju je vjerojatno da ima isto značenje za potrošača može se navoditi samo ako proizvod ne sadrži nikakve dodane monosaharide ili disaharide ili bilo kakvu drugu hranu koja se koristi zbog svojih svojstava zaslađivanja, uključujući sladila, kako je to definirano posebnim propisima kojima se uređuje područje prehranbenih aditiva. Ako su šećeri prirodno prisutni u voćnom nektaru, na deklaraciji mora stajati sljedeći oznaka "Sadrži prirodno prisutne šećere".

- proizvodima iz točke (a), prve alineje točke (b), točke (c), druge alineje točke (e) i točke (h) Aneksa III. ovoga Pravilnika dopušteno je dodavati šećer i/ili med; proizvodima definiranim u toč. 1.-5. Dijela I. ovoga Aneksa, a u svrhu korekcije kiselog okusa, dopušteno je dodavati sok od limuna i/ili limete i/ili koncentriranog soka od limuna i/ili limete u količini do 3 g po litri soka izraženo kao bezvodna limunska kiselina;
- soku od rajčice i soku od rajčice od koncentriranog soka rajčice dopušteno je dodavati sol, začine i aromatično bilje.

3. Dopušteni postupci i tvari

U proizvodnji proizvoda iz Dijela I. ovoga Aneksa dopuštena je primjena samo sljedećih postupaka i dopušteno je dodavati samo sljedeće tvari:

- mehanički postupci ekstrakcije;
- uobičajeni fizikalni postupci, uključujući ekstrakciju vode (difuzijom) iz jestivih dijelova voća, osim iz grožđa namijenjenog za proizvodnju koncentriranih voćnih sokova, uz uvjet da su tako proizvedeni voćni sokovi suladni sa zahtjevima iz točke 1. Dijela I.;
- za sok od grožđa, ako je grožđe bilo sulfirano sumpornim dioksidom, dopuštena je desulfitacija fizikalnim postupcima, uz uvjet da ukupna količina sumpornog dioksida (SO₂) u gotovom proizvodu ne prelazi 10 mg/l;
- enzimski pripravci: pektinaze (za razgradnju pektina), proteinaze (za razgradnju proteina) i amilaze (za razgradnju škroba) koji su sukladni s odredbama posebnog propisa o prehranbenim enzimima;
- jestiva želatina;
- tanini;
- silika gel;
- aktivni ugljen;
- dušik;
- bentonit kao adsorpcijska glina;
- kemijski inertna sredstva za filtraciju i sredstva za taloženje (uključujući perlit, ispranu diatomejsku zemlju, celulozu, netopljivi poliamid, polivinilpolipirrolidon, polistiren) koja su sukladna s odredbama propisa kojima se utvrđuje ovo područje;
- kemijski inertna sredstva za adsorpciju koja su sukladna s odredbama propisa kojima se utvrđuje ovo područje, a koja se koriste za smanjivanje količine limonena i naringina u sokovima od citrusa bez značajnog utjecaja na količinu limonena, glukozida, kiselina, šećera (uključujući oligosaharide) ili mineralnih tvari;
- biljni proteini za bistrenje od pšenice, graška ili krumpira.

ANEKS II.

DEFINICIJE SIROVINA

Za potrebe ovoga Pravilnika primjenjuju se sljedeće definicije:

1. Voće

Sve vrste voća. Za potrebe ovoga Pravilnika, rajčica se smatra voćem.

Voće mora biti zdravo, primjereno zrelo, svježe ili konzervirano fizikalnim postupcima ili obradom, uključujući obradu nakon branja provedenu u skladu s propisima.

2. Voćna kaša

Proizvod koji nije fermentirao, ali može fermentirati, a dobiva se odgovarajućim fizikalnim postupcima kao što su: pasiranje, drobljenje, mljevenje jestivog dijela cijelog ili oguljenog voća bez uklanjanja soka.

3. Koncentrirana voćna kaša

Proizvod koji se dobiva iz voćne kaše fizičkim uklanjanjem određene količine vode.

Koncentriranoj voćnoj kaši može se ponovno dodati aroma koja se dobiva odgovarajućim fizikalnim postupcima, kako je to definirano u točki 3. Dijela II. Aneksa I. ovoga Pravilnika, koja se u potpunosti mora dobiti iz iste vrste voća.

4. Aroma

Ne dovodeći u pitanje odredbe posebnog propisa o aromama, povratne arome dobivaju se za vrijeme prerade voća primjenom odgovarajućih fizikalnih postupaka. Ti se fizikalni postupci mogu primijeniti u svrhu zadržavanja, očuvanja ili stabilizacije kvalitete arome, a uključuju posebno cijedenje, ekstrakciju, destilaciju, filtraciju, adsorpciju, isparavanje, frakcioniranje i koncentriranje.

Aroma se proizvodi od jestivih dijelova voća; iako aroma može biti i hladno prešano ulje od kore citrusa i spojevi iz koštica.

5. Šećeri

- Šećeri kako su definirani posebnim propisima kojima se uređuje područje šećera,
- Šećeri podrijetlom iz voća.

6. Med

Med je proizvod definiran posebnim propisima kojima se uređuje područje meda i drugih pčelinjih proizvoda.

7. Pulpa ili čestice voćnog tkiva

Proizvodi koji se dobivaju od jestivih dijelova voća iste vrste bez izdvajanja soka. U slučaju citrusnog voća, pulpa ili čestice voćnog tkiva jesu alveole sa sokom dobivene iz endokarpa.

ANEKS III.**POSEBNI NAZIVI ZA ODREĐENE PROIZVODE
NAVEDENE U ANEKSU I.**

To su:

- (a) "vruchtendrank" - za voćne nektare;
- (b) "Süßmost"

Oznaka "Süßmost" može se koristiti samo uz nazive proizvoda "Fruchtsaft" ili "Fruchtnektar":

 - za voćni nektar koji je proizveden isključivo od voćnih sokova, koncentriranih voćnih sokova ili mješavina tih proizvoda, a koji nisu pitki u izvornom stanju zbog njihove visoke prirodne kiselosti,
 - za voćni sok proizveden od jabuka ili krušaka, uz dodatak jabuka, po potrebi, ali bez dodanog šećera;
- (c) "succo e polpa" ili "sumo e polpa" - za voćne nektare proizvedene isključivo od voćne kaše i/ili koncentrirane voćne kaše;
- (d) "æblemest" - za sok od jabuke bez dodanog šećera;
- (e) - "sur ... saft", s nazivom korištene vrste voća na danskom jeziku - za sokove koji su proizvedeni od crnog ribiza, trešanja, crvenog ribiza, bijelog ribiza, malina, jagoda ili bobica bazge, bez dodanog šećera;
 - "sød ... saft" ili "sødet ... saft", s nazivom korištene vrste voća na danskom jeziku - za sokove proizvedene iz navedenog voća, s više od 200 g dodanog šećera po litri;
- (f) "äppelmust/äpplemust" - za sok od jabuke bez dodanog šećera;
- (g) "mosto" - sinonim za sok od grožđa;
- (h) "smiltsērķšķu sula ar cukuru" ili "astelpaju mahl suhkruga" ili "słodzony sok z rokitnika" - za sokove koji su proizvedeni od pasjag/vučjeg trna s najviše 140 g dodatog šećera po litri.

ANEKS IV.**POSEBNE ODREDBE KOJE SE ODOSE NA VOĆNE
NEKTARE**

Voćni nektar proizveden od	Minimalna količina soka i/ili kaše (volumni % završnog proizvoda)
I. Voća s kiselim sokovima koji nisu pitki u izvornom stanju	
Marakuja	25
Lulo	25
Crni ribiz	25

Bijeli ribiz	25
Crveni ribiz	25
Ogrozd	30
Pasji/vučji tm	25
Tmjina	30
Šljive	30
Druga vrsta šljiva	30
Jarebika	30
Šipak/šipurak (plodovi <i>Rosa sp.</i>)	40
Višnje	35
Ostale vrste višnja	40
Borovnice	40
Crna bazga/zova	50
Maline	40
Marellice	40
Jagode	40
Dud/kupine	40
Brusnice	30
Dunje	50
Limuni i limete	25
Ostalo voće koje pripada ovoj kategoriji	25
II. Manje kiselo, kašasto ili jako aromatično voće čiji sokovi nisu pitki u izvornom stanju	
Mango	25
Banane	25
Guava	25
Papaja	25
Liči	25
Acerola	25
Guanabana	25
Mrežasta anona	25
Ljuskasta anona	25
Nar	25
Indijski oraščić	25
Šljive mombin (<i>Spondias purpurea</i> L.)	25
Umbu (<i>Spondias tuberosa</i> Arruda)	25
Ostalo voće koje pripada ovoj kategoriji	25
III. Voće čiji su sokovi pitki u izvornom stanju	
Jabuke	50
Kruške	50
Breskve	50
Citrusno voće, osim limuna i limete	50
Ananas	50
Rajčica	50
Ostalo voće koje pripada ovoj kategoriji	50

ANEKS V.**NAJMANJE VRIJEDNOSTI STUPNJA BRIXA ZA
REKONSTITUIRANE VOĆNE SOKOVE I
REKONSTITUIRANE VOĆNE KAŠE**

Uobičajeni naziv voća	Botanički naziv	Najmanja vrijednost stupnja Brix
Jabuka (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Marellica (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banana (**)	<i>Musa x paradisiaca</i> L. (izuzev bananica)	21,0
Crni ribiz (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Grožđe (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. ili njihovih hibrida <i>Vitis labrusca</i> L. ili njihovih hibrida	15,9
Grejp (*)	<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	10,0
Guava (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Limun (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Mango (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Naranča (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Marakuja (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Breskva (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. persica	10,0
Kruška (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananas (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Malina (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Višnja (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Jagoda (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Rajčica (*)	<i>Lycopersicon esculentum</i> , Mill.	5,0

Mandarina (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2
---------------	---------------------------------	------

Za one proizvode označene zvjezdicom (*) koji su proizvedeni kao sok, minimalna relativna gustoća se određuje kao takva u odnosu na vodu pri 20/20 °C. Za one proizvode označene dvjema zvjezdicama (**) koji su proizvedeni kao kaša, određuje se samo najmanja nekorigirana vrijednost stupnja *Brixa* (bez korekcije kiseline).