

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/112 számú előírása a gyümölcslevekről és egyes hasonló, emberi fogyasztásra szánt termékekről

A rész

I.

Ez az előírás a B részben meghatározott termékekre vonatkozik. Amennyiben e melléklet eltérően nem rendelkezik, a B részben meghatározott termékek vonatkozásában alkalmazni kell az uniós jog élelmiszerekre vonatkozó rendelkezéseit, így különösen az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, 2002. január 28-i 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletet.

II.

1. Az élelmiszerek jelölésére vonatkozó általános előírásokon túlmenően a B részben meghatározott termékek megnevezésére a B részben felsorolt termékneveket kell használni. A B részben felsorolt terméknevek helyett a D részben meghatározott elnevezések is használhatók, az ott megjelölt nyelven és feltételeknek megfelelően.

2. Egyféle gyümölcsből készült termék esetében a felhasznált gyümölcs megnevezését kell feltüntetni a „gyümölcs” szó helyett.

3. A két- vagy több gyümölcsből készült termékek esetében – kivéve az ízesítéshez a B rész II. fejezet 2. pont c) alpontjában leírt feltételek szerint felhasznált citromlevet, illetve zöldcitrom (lime) levét – a termékek nevét a felhasznált gyümölcsfélék felsorolásával kell kialakítani, a felhasznált gyümölcsleveket vagy gyümölcspüréket mennyiségének az összetevők felsorolásában is megadott csökkenő sorrendjében. Azoknak a termékeknek az esetében, amelyek három vagy annál több gyümölcsféle felhasználásával készültek, a gyümölcsfélék nevét a „többféle gyümölcs”, „vegyes gyümölcs” vagy hasonló megfogalmazás, illetve a felhasznált gyümölcsfélék száma és a „gyümölcs” szó is helyettesítheti.

4. Nem kell feltüntetni a B rész I. fejezetében meghatározott termékek eredeti állapotra való visszaállításához (visszahígításához) a kizárólag ehhez a művelethez feltétlenül szükséges anyagokat, alkotóelemeket. A gyümölcsléhez hozzáadott további, a C részben meghatározott gyümölcsvelőt vagy rostokat a jelölésen fel kell tüntetni.

5. A részben vagy teljesen sűrítmenyből készült gyümölcsleveket és gyümölcsnektárokat jelölésének tartalmaznia kell a terméknek megfelelő, „sűrítmenyből készült” vagy a „részben sűrítmenyből készült” kifejezést. Ezt a tájékoztatást a megnevezéshez közel, jól láthatóan és olvashatóan kell elhelyezni.

6. Gyümölcsnektárok esetében kötelező feltüntetni a minimális gyümölcshányadot (gyümölcslé, gyümölcspüré, -velő vagy ezek keverékének összegét), a „gyümölcsstartalom

min %” kifejezéssel. Ezt a tájékoztatást ugyanabban a látómezőbe kell elhelyezni, mint a termék megnevezését.

III.

A nem végfelhasználónak történő szállításra szánt, a B rész I. fejezet 2. pontja szerinti sűrített gyümölcslevek címkéjének megjegyzést kell tartalmaznia a hozzáadott citromlé, zöldcitromlé, illetve a savanyúságot szabályozó anyag – az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet értelmében – megengedett használatára és mennyiségére vonatkozóan. Ezt a megjegyzést a csomagoláson, a csomagoláshoz csatolt címkén vagy a kísérő dokumentumon fel kell tüntetni.

IV.

1. Azok a termékek, amelyeket 2013. október 28-át megelőzően hoztak forgalomba vagy címkéztek és megfelelnek e melléklet 2013. október 27-én hatályos előírásainak, 2015. április 28-ig továbbra is forgalmazhatók.

2. A B rész I. fejezet 1-4. pontja szerinti termékek esetében az „A gyümölcslevek 2015. április 28-tól kezdve nem tartalmazzak hozzáadott cukrot” megjegyzés 2016. október 28-ig feltüntethető a címkén ugyanabban a látómezőben, ahol a termék neve is szerepel.

B rész

I. A termékek megnevezése, meghatározása és jellemzői

1. Gyümölcslé és koncentrátumból (sűrítmenyből) előállított gyümölcslé

1.1. Gyümölcslé

1.1.1. Olyan erjeszhető, de nem erjesztett termék, amelyet a gyümölcs egészséges és érett, friss, hűtéssel vagy fagyasztással tartósított, egy vagy több gyümölcsfajta összekeverésével előállított, ehető részéből nyertek, amely rész jellegzetes színe, aromája és íze a termék előállításához felhasznált gyümölcsnek a levére jellemző. Az ugyanazon gyümölcsfajtából megfelelő fizikai eljárással kivont aroma, gyümölcspép és rostok a későbbiekben visszaadagolhatók a léhez.

1.1.2. A citrusfélék esetében a gyümölcslének az endokarpiumból kell származnia. A zöldcitrom leve azonban az egész gyümölcsből nyerhető.

1.1.3. A magokkal és héjjal rendelkező gyümölcsökből készített gyümölcslévek nem tartalmazhatják a magok és a héj bizonyos részeit vagy összetevőit, kivéve, ha a magok és a héj bizonyos részei vagy összetevői még a helyes gyártási gyakorlat révén sem távolíthatók el.

1.1.4. A gyümölcslé készítésekor a gyümölcslé gyümölcspürével összekeverhető.

1.2. Koncentrátumból (sűrítmenyből) előállított gyümölcslé

1.2.1. A 2. pontban meghatározott sűrített gyümölcslé olyan ivóvízzel történő hígítása útján készült termék, amely teljesíti az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről szóló kormányrendeletben előírt kritériumokat.

1.2.2. A késztermék oldható szárazanyag tartalmának el kell érnie az F részben a sűrítményből készült gyümölcsle tekintetében meghatározott minimális Brix-értéket.

1.2.3. Ha a sűrítményből készült gyümölcsle az F részben nem említett gyümölcsből állítják elő, a sűrítményből készült gyümölcsle minimális Brix-értékének meg kell egyeznie a sűrítmény készítéséhez felhasznált gyümölcsből kivont gyümölcsle Brix-értékével.

1.2.4. Az ugyanazon gyümölcsfajtából megfelelő fizikai úton kivont aromát, gyümölcspépet és rostokat a későbbiekben vissza lehet adagolni a sűrítményből készült gyümölcslehez.

1.2.5. A sűrítményből készült gyümölcsle olyan megfelelő folyamatok révén készül, amelyek megőrzik egy, az adott gyümölcsből nyert átlagos gyümölcsle fizikai, kémiai, érzékszervi és tápérték jellemzőit.

1.2.6. A sűrítményből előállított gyümölcsle készítése során a gyümölcsle, illetve sűrítményből készült gyümölcsle gyümölcspürével, illetve gyümölcspüre-sűrítménnyel összekeverhető.

2. Sűrített gyümölcsle

2.1. Olyan termék, amelyet egy vagy több gyümölcsfajta levéből, a víztartalom meghatározott hányadának fizikai úton történő kivonásával állítanak elő. Közvetlenül fogyasztónak szánt termék esetén a vízlevonás mértékének legalább 50%-osnak kell lennie a víztartalomhoz képest.

2.2. Az ugyanazon gyümölcsfajtából megfelelő fizikai úton kivont aroma, gyümölcspép és rostok a későbbiek során visszaadagolható a sűrített gyümölcslehez.

3. Vízrel extrahált gyümölcsle

A vízzel történő diffúzió útján a következőkből nyert termék:

- a) pépes egész gyümölcs, amelynek leve egyéb fizikai eljárással nem vonható ki, vagy
- b) szárított egész gyümölcs.

4. Dehidratált/porított gyümölcsle

Olyan termék, amelyet egy vagy több típusú gyümölcsleből fizikai úton nyernek a víztartalom csaknem teljes elvonásával.

5. Gyümölcsnektár

5.1. Olyan erjeszhető, de nem erjesztett termék, amely az 1-4. pontban meghatározott termékekhez, gyümölcspüréhez, sűrített gyümölcspüréhez, illetve e termékek keverékéhez víz és cukor, illetve méz hozzáadásával vagy anélkül készül, és megfelel az E rész előírásainak.

5.2. Az élelmiszerekkel kapcsolatos, tápanyag összetételre és egészségre vonatkozó állításokról szóló, 2006. december 20-i 1924/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet előírásainak betartása mellett a cukor hozzáadása nélkül vagy csökkentett energiatartalommal gyártott gyümölcsnektárok esetében a cukor részben vagy teljes egészében helyettesíthető édesítőszerrel az 1333/2008/EK rendeletnek megfelelően.

5.3. Az ugyanazon gyümölcsfajtából megfelelő fizikai úton kivont aroma, gyümölcspép és rostok a későbbiek során visszaadagolható a sűrített gyümölcsnektárhoz.

II. Engedélyezett összetevők, kezelési módok és anyagok

1. Összetétel

1.1 Gyümölcslevek, gyümölcspürék és gyümölcsnektárok előállításához az F részben – növénytani megnevezésükkel – felsorolt gyümölcsfajták használhatók fel. A termék nevének meg kell felelnie a felhasznált gyümölcs nevének vagy a termék általános elnevezésének. Az F részben nem szereplő gyümölcsfajták esetében a helyes növénytani vagy általános elnevezés alkalmazandó.

1.2. A gyümölcslé esetében a Brix-érték megegyezik a gyümölcsből kivont lé Brix-értékével és nem módosítható, kivéve, ha ugyanazzal a gyümölcsfajtának a levéllel elegyítik.

1.3 Az F részben a sűrítmenyből előállított gyümölcslé és gyümölcspüré tekintetében megállapított minimális Brix-érték nem tartalmazza a hozzáadott opcionális összetevők és adalékanyagok oldható szárazanyag-tartalmát.

2. Engedélyezett összetevők

2. Engedélyezett összetevők

2.1. Az I. fejezetben felsorolt termékekhez kizárólag a következő összetevők adhatók hozzá:

2.1.1. A vitaminok, ásványi anyagok és bizonyos egyéb anyagok élelmiszerekhez történő hozzáadásáról szóló, 2006. december 20-i 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben engedélyezett vitaminok és ásványi anyagok.

2.1.2. Az 1333/2008/EK rendeletben engedélyezett élelmiszer-adalékanyagok.

2.2. A 2.1. pontban felsoroltakon felül egyes termékekhez a következő összetevők adhatók hozzá:

2.2.1. A gyümölcslevek, sűrítmenyből készült gyümölcslevek és sűrített gyümölcslevek esetében engedélyezett összetevők: visszaadagolt aroma, gyümölcspép és rostok.

2.2.2. Kizárólag a szőlőlé esetében: visszaadagolt borkősav.

2.2.3. Gyümölcsnektárok esetében: visszaadagolt aroma, gyümölcspép és rostok, cukor, illetve méz a végtermék teljes tömegének 20%-áig, illetve édesítőszer.

Azon állítás, mely szerint a gyümölcsnektár nem tartalmaz hozzáadott cukrot, valamint a fogyasztó számára vélhetően ugyanezzel a jelentéssel bíró bármely állítás kizárólag akkor tüntethető fel, ha a termék nem tartalmaz hozzáadott mono- vagy diszacharidokat vagy egyéb, az édesítő hatása miatt használt élelmiszert, ideértve az 1333/2006/EK rendeletben meghatározott édesítőszeret is. Amennyiben a gyümölcsnektár természetes módon tartalmaz cukrokat, a címkén a következő állításnak is szerepelnie kell: „természetes módon előforduló cukrokat tartalmaz”.

2.2.4. A D rész 1. pontjában, 2. pontjának 2.1. alpontjában, 3. pontjában, 5. pontjának 5.2. alpontjában és 8. pontjában említett termékek esetében: cukor, illetve méz.

2.2.5. Az I. fejezet 1–5. pontjában meghatározott termékek esetében a savas íz szabályozása érdekében literenként 3 gramm, vízmentes citromsavban kifejezett citromlé, zöldcitromlé, sűrített citromlé, illetve sűrített zöldcitromlé.

2.2.6. Paradicsomlé és a sűrítmenyből készült paradicsomlé esetében: só, fűszerek és aromás fűszernövények.

3. Engedélyezett eljárások és anyagok:

Az I. fejezetben felsorolt termékek esetében kizárólag a következő eljárások alkalmazhatók és e termékekhez kizárólag a következő anyagok adhatók hozzá:

- a) mechanikai kivonási eljárás;
- b) sűrített gyümölcslevek előállítására a szokásos fizikai eljárások alkalmazhatók, beleértve (a szőlő kivételével) a gyümölcsök ehető részének in-line vizes extrakcióját (diffúzió) is, feltéve, hogy az így nyert sűrített gyümölcslevek megfelelnek az I. fejezet 1. pontjának;
- c) szőlőlé esetében, ahol a kénezéshez kén-dioxidot használnak, megengedett a fizikai eljárással végzett kéntelenítés, ha a végtermékben jelen levő kén-dioxid teljes mennyisége nem haladja meg a 10 mg/l-t;
- d) enzimek készítmények esetében: pektinázok (pektin lebontására), proteinázok (proteinek lebontására) és amilázok (keményítő lebontására), az 1332/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet követelményeinek megfelelően;
- e) étkezési zselatin;
- f) tanninok;
- g) bentonit, mint vízmegkötő közeg;
- h) szilikaszol;
- i) aktív szén;
- j) nitrogén;
- k) kémiaiilag inaktív szűrési segédanyagok (többek között perlit, mosott kovaföld, cellulóz, oldhatatlan poliamid, polivinil-polipirolidon, polisztirol), amelyek megfelelnek az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 2004. október 27-i 1935/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet előírásainak;
- l) kémiaiilag inaktív adszorpciós segédanyagok, amelyek megfelelnek az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról, valamint a 80/590/EGK és a 89/109/EGK irányelv hatályon kívül helyezéséről szóló, 2004. október 27-i 1935/2004/EK rendeletnek, és amelyeket a citrusfélék levében limonoid- és naringintartalom csökkentésére használnak anélkül, hogy jelentősen befolyásolnák a limonoid glükozid-, sav- és cukor- (beleértve az oligoszaharidokat) vagy ásványianyag-tartalmat.
- m) búzából, borsóból, burgonyából származó, a gyümölcsle derítésére alkalmas növényi eredetű fehérjék.

C rész

Nyersanyagok meghatározásai

Az előírás szempontjából:

1. Gyümölcs

1.1. Minden gyümölcs. Ezen előírás alkalmazásában a paradicsom is gyümölcsnek tekintendő.

1.2. A gyümölcsnek épek, kellően érettnak és frissnek, illetve fizikai úton vagy az uniós előírásoknak megfelelően alkalmazott kezelés révén – ideértve a szedés utáni kezelést – tartósítottnak kell lennie.

2. Gyümölcspüré

Egész vagy hámozott gyümölcs ehető részéből megfelelő fizikai úton nyert, úgymint szitán átnyomott, őrölt és a lé eltávolítása nélkül nyert erjeszhető, de nem erjesztett termék.

3. Sűrített gyümölcspüré

3.1. Gyümölcspüréből a víztartalom meghatározott hányadának fizikai úton történő kivonása útján nyert termék.

3.2. A sűrített gyümölcspüréhez a B rész II. fejezet 3. pontjában meghatározottak szerint visszaadagolható a megfelelő fizikai úton nyert, kizárólag ugyanabból a gyümölcsfajtából származó aroma.

4. Aroma

4.1. Az 1334/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet előírásainak betartása mellett a visszaadagolásra szánt aromákat a gyümölcs feldolgozása során nyerik megfelelő fizikai folyamatok alkalmazásával. E fizikai folyamatok az aroma minőségének megőrzésére, tartósítására vagy stabilizálására alkalmazhatók. Ilyen fizikai folyamat lehet különösen a préselés, kivonás, desztillálás, szűrés, adszorpció, bepárlás, frakcionálás és sűrítés.

4.2. Az aroma a gyümölcs ehető részéből nyerhető. Az aroma alapjául szolgálhat a citrushéjból származó hidegen sajtolt olaj és a magok alkotóelemei is.

5. Cukrok

5.1. az MÉ 1-3-2001/111 számú előírásban meghatározott, emberi fogyasztásra szánt cukrok,

5.2. fruktóz szirup,

5.3. gyümölcsökből nyert cukrok.

6. Méz

Az MÉ 1-3-2001/110 számú előírás szerint mézként meghatározott termékek.

7. Gyümölcspép és -rostok

7.1. Azok a termékek, amelyeket ugyanazon fajtájú gyümölcsök ehető részéből nyernek, a lé eltávolítása nélkül.

7.2. Citrusfélék esetén gyümölcspépnek vagy rostoknak minősülnek az endokarpiumból nyert lézsákok is.

D rész

Sajátos megnevezések a B részben felsorolt bizonyos termékekre

1. gyümölcsnektárokra: „vruchtendrank”;
2. „Süßmost”
Az elnevezés csak a „Fruchtsaft” és „Fruchtnektar” elnevezésekkel kapcsolatban használható:
 - 2.1. azon gyümölcsnektárokra, amelyeket kizárólag gyümölcsleiből, sűrítményből vagy ezek keverékéből nyertek, és nagy természetes savasságuk miatt természetes állapotukban élvezhetetlenek,
 - 2.2. azon gyümölcslevekre, amelyeket körtéből szükség esetén alma hozzáadásával, de hozzáadott cukor nélkül nyernek;
3. „succo e polpa” vagy „sumo e polpa”: kizárólag gyümölcspüréből, illetve sűrített gyümölcspüréből készült gyümölcsnektárokra;
4. „æblemest”: hozzáadott cukor nélküli almalére;
5. 5.1. „sur...saft” (dán): a gyümölcs nevével együtt használva, olyan cukor hozzáadása nélkül készült gyümölcslevekre, amelyeket fekete ribizliből, cseresznyefélékből, piros ribizliből, fehér ribizliből, málnából, eperből vagy fekete bodzából nyernek;
5.2. „sød...saft” vagy „sødet...saft”: a gyümölcsök nevével együtt használva olyan gyümölcslevekre, amelyeket ezen gyümölcsökből, több mint 200 g/l cukor hozzáadásával nyernek.
6. „äpplemust”: cukor hozzáadása nélkül készült almalevekre,
7. „mosto” szőlőlére.
8. „smiltsērķšku sula ar cukuru” vagy „astelpaju mahl suhkruga” vagy „słodzony sok z rokitnika” a homoktövisbogyóból készült, literenként legfeljebb 140 g hozzáadott cukrot tartalmazó gyümölcslevek esetében.

E rész

Gyümölcsnektárokra vonatkozó különleges rendelkezések

| A. Gyümölcsnektár a következő gyümölcsből | | B. Növénytani megnevezés | C. Minimális gyümölcsle-, illetve püré-tartalom (térfogatszázalékban a késztermékben) |
|---|-----------------------------------|---|---|
| <i>I. Savas levű gyümölcsök, élvezhetetlenek a természetes állapotukban</i> | | | |
| 1. | Marakuja (Golgotavirág gyümölcse) | <i>Passiflora edulis</i> Sims | 25 |
| 2. | Quito narancs | <i>Solanum quitoense</i> | 25 |
| 3. | Fekete ribiszke | <i>Ribes nigrum</i> L. | 25 |
| 4. | Fehér ribiszke | <i>Ribes rubrum</i> L. | 25 |
| 5. | Piros ribiszke | <i>Ribes rubrum</i> L. | 25 |
| 6. | Egres | <i>Ribes uva-crispa</i> L. | 30 |
| 7. | Homoktövis (Hippophae) | <i>Hippophae rhamnoides</i> | 25 |
| 8. | Kökény | <i>Prunus spinosa</i> L. | 30 |
| 9. | Szilvák | <i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>domestica</i> | 30 |
| 10. | Kék szilva | <i>Prunus domestica</i> | 30 |
| 11. | Berkenye | <i>Sorbus aucuparia</i> L. | 30 |
| 12. | Csipkebogyó | <i>Rosa sp.</i> L. | 40 |
| 13. | Meggy | <i>Prunus cerasus</i> L. | 35 |
| 14. | Cseresznyefajták | <i>Prunus avium</i> L. | 40 |
| 15. | Fekete áfonya | <i>Vaccinium myrtillus</i> L. <i>Vaccinium corymbosum</i> L. <i>Vaccinium angustifolium</i> | 40 |
| 16. | Fekete bodza (bodzabogyó) | <i>Sambucus nigra</i> L. <i>Sambucus canadensis</i> | 50 |
| 17. | Málna | <i>Rubus idaeus</i> L. <i>Rubus strigosus</i> Michx. <i>Rubus occidentalis</i> L. | 40 |
| 18. | Kajsziarackok | <i>Prunus armeniaca</i> L. | 40 |
| 19. | Szamóca (földieper) | <i>Fragaria x. ananassa</i> Duchesne (<i>Fragaria chiloensis</i> Duchesne x <i>Fragaria virginia</i> Duchesne) | 40 |
| | Mocsári hamvas szeder Faeper | <i>Rubus chamaemorus</i> L. | 40 |

| A. Gyümölcsnektár a következő gyümölcsből | | B. Növénytani megnevezés | C. Minimális gyümölcslé-, illetve püré-tartalom (térfogatszázalékban a késztermékben) |
|---|---|---|---|
| | Vadszeder | <i>Morus hybrid</i> <i>Rubus fruitcosus</i> L. | |
| 20. | Tőzegáfonya | <i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton <i>Vaccinium oxycoccos</i> L. | 30 |
| 21. | Birsalma | <i>Cydonia oblonga</i> Mill. | 50 |
| 22. | Citrom és zöldcitrom | <i>Citrus limon</i> (L.) Brum.f. <i>Citrus limon</i> Rissa <i>Citrus aurantifolia</i> (Christm.) (swingle) | 25 |
| 23. | Más, ezen kategóriához tartozó gyümölcsök | | 25 |
| <i>II. Alacsony savtartalmú, pépes vagy nagyon ízes, illatos gyümölcsök, amelyeknek leve természetes állapotban élvezhetetlen</i> | | | |
| 1. | Mangó | <i>Mangifera indica</i> L. | 25 |
| 2. | Banán | <i>Musa</i> fajok, ide értve a <i>M. acuminata</i> -t és a <i>M. paradisiaca</i> -t, a többi nem | 25 |
| 3. | Guava | <i>Psidium guajava</i> L. | 25 |
| 4. | Papaya | <i>Carica papaya</i> L. | 25 |
| 5. | Licsi | <i>Litchi chinesis</i> Sonn. | 25 |
| 6. | Azaról galagonya / francia galagonya | <i>Crataegus azarolus</i> | 25 |
| 7. | Savanyú anóna | <i>Annona muricata</i> L. | 25 |
| 8. | Ökörszív | <i>Annona reticulata</i> | 25 |
| 9. | Cukoralma | <i>Annona squamosa</i> L. | 25 |
| 10. | Gránátalma | <i>Punica granatum</i> L. | 25 |
| 11. | Kasugyümölcs | <i>Anacardium occidentale</i> L. | 25 |
| 12. | Spanyolszilva | <i>Spondias mombin</i> | 25 |
| 13. | Umbu | <i>Spondias tuberosa</i> Arruda ex Kost. | 25 |
| 14. | Más, ezen kategóriába tartozó gyümölcsök | | 25 |
| <i>III. Természetes állapotukban élvezhető levű gyümölcsök</i> | | | |

| A. Gyümölcsnektár a következő gyümölcsből | | B. Növénytani megnevezés | C. Minimális gyümölcslé-, illetve püré-tartalom (térfogatszázalékban a késztermékben) |
|---|--|--|---|
| 1. | Alma | <i>Malus domestica</i> Borkh. | 50 |
| 2. | Körte | <i>Pyrus communis</i> L. | 50 |
| 3. | Őszibarack | <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i> | 50 |
| 4. | Citrusfélék, kivéve citrom és zöldcitrom | | 50 |
| 5. | Ananász | <i>Ananas comosus</i> (L.) Merrill | 50 |
| 6. | Más, ezen kategóriába tartozó gyümölcsök | | 50 |

F rész

Sűrítményből készült gyümölcslé és a sűrítményből készült gyümölcspüré minimális Brix-értékei

| A. A gyümölcs általános megnevezése | | B. Növénytani megnevezés | C. Minimális Brix-érték |
|-------------------------------------|---------------------------------------|--|-------------------------|
| 1. | Alma (*) | <i>Malus domestica</i> Borkh. | 11,2 |
| 2. | Kajszibarack (**) | <i>Prunus armeniaca</i> L. | 11,2 |
| 3. | Banán (**) | <i>Musa x paradisiaca</i> L. (plantain fajták kivételével). | 21,0 |
| 4. | Fekete ribizli (*) | <i>Ribes nigrum</i> L. | 11,0 |
| 5. | Szőlő (*) | <i>Vitis vinifera</i> L. vagy azok hibridjei <i>Vitis labrusca</i> L. vagy azok hibridjei | 15,9 |
| 6. | Grépfrút (*) | <i>Citrus x paradise</i> Macfad. | 10,0 |
| 7. | Guava (**) | <i>Psidium guajava</i> L. | 8,5 |
| 8. | Citrom (*) | <i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f. | 8,0 |
| 9. | Mangó (**) | <i>Mangifera indica</i> L. | 13,5 |
| 10. | Narancs (*) | <i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck | 11,2 |
| 11. | Marakuja (Golgotavirág gyümölcse) (*) | <i>Passiflora edulis</i> Sims | 12,0 |

| | | | |
|-----|-----------------|--|------|
| 12. | Őszibarack (**) | <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>Persica</i> | 10,0 |
| 13. | Körte (**) | <i>Pyrus communis</i> L. | 11,9 |
| 14. | Ananász (*) | <i>Ananas comosus</i> (L.) Merr. | 12,8 |
| 15. | Málna (*) | <i>Rubus idaeus</i> L. | 7,0 |
| 16. | Meggy (*) | <i>Prunus cerasus</i> L. | 13,5 |
| 17. | Földieper (*) | <i>Fragaria x ananassa</i> Duch. | 7,0 |
| 18. | Paradicsom (*) | <i>Lycopersicon esculentum</i> , Mill. | 5,0 |
| 19. | Mandarin (*) | <i>Citrus reticulata</i> Blanco | 11,2 |

(*) Olyan termékek esetében, amelyeket gyümölcsként állítanak elő, a víz 20 °C-on mért sűrűségéhez viszonyított minimális relatív sűrűség (d 20/20) kerül meghatározásra.

(**) Olyan termékek esetében, amelyeket püréként állítanak elő, csak minimális korrigálatlan – savtartalomtól függő korrekció nélküli – Brix-érték kerül meghatározásra.”