Acest document are doar scop informativ și nu produce efecte juridice. Instituțiile Uniunii nu își asumă răspunderea pentru conținutul său. Versiunile autentice ale actelor relevante, inclusiv preambulul acestora, sunt cele publicate în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene și disponibile pe site-ul EUR-Lex. Aceste texte oficiale pot fi consultate accesând linkurile integrate în prezentul document.

►**B**

DIRECTIVA 2001/112/CE A CONSILIULUI

din 20 decembrie 2001

privind sucurile de fructe și anumite produse similare destinate consumului uman

(JO L 10, 12.1.2002, p. 58)

Astfel cum a fost modificată prin:

		Jurnalul Oficial		
		NR.	Pagina	Data
►**M1**	Regulamentul (CE) nr. 1182/2007 al Consiliului din 26 septembrie 2007	L 273	1	17.10.2007
►**M2**	Regulamentul (CE) nr. 1332/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008	L 354	7	31.12.2008
►**M3**	Directiva 2009/106/CE a Comisiei din 14 august 2009	L 212	42	15.8.2009
►**M4**	Directiva 2012/12/UE a Parlamentului European și a Consiliului din 19 aprilie 2012	L 115	1	27.4.2012
►**M5**	Regulamentul delegat (UE) nr. 1040/2014 al Comisiei din 25 iulie 2014	L 288	1	2.10.2014

rectificată prin:

►**C1** Rectificare, JO L 66, 7.3.2019, p. 6 (2001/112/CE)

▼B

DIRECTIVA 2001/112/CE A CONSILIULUI

din 20 decembrie 2001

privind sucurile de fructe și anumite produse similare destinate consumului uman

Articolul 1

Prezenta directivă se aplică în cazul produselor menționate în anexa I.

▼M4

Produsele definite la anexa I fac obiectul dispozițiilor dreptului Uniunii aplicabile alimentelor, cum ar fi Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare ([1]), cu excepția cazurilor în care prezenta directivă prevede altfel.

_____

▼B

Articolul 3

Directiva 2000/13/CE se aplică în cazul produselor menționate în anexa I, în următoarele condiții:

1. (a) Denumirea produselor din anexa I se aplică doar în cazul produselor cuprinse în această anexă și se va utiliza în cazul comercializării, fără a se aduce atingere literei (b), pentru a le desemna.

   (b) Ca o alternativă la denumirea produselor menționată la litera (a), anexa III stabilește o listă de denumiri speciale. Aceste denumiri pot fi utilizate în limba și în condițiile prevăzute la anexa III.

2. În cazul în care produsul este extras dintr-un singur tip de fructe, denumirea acestui fruct înlocuiește cuvântul „fruct”.

▼M4

3. În cazul produselor obținute din două sau mai multe tipuri de fructe, cu excepția cazului în care se utilizează suc de lămâie și/sau suc de lămâie verde în conformitate cu condițiile stabilite în anexa I partea II punctul 2, denumirea produselor este alcătuită dintr-o listă a fructelor utilizate, enumerate în ordine descrescătoare în funcție de volumele de suc de fructe sau de piure incluse, astfel cum se menționează în lista ingredientelor. În cazul produselor obținute însă din trei sau mai multe tipuri de fructe, indicarea fructelor utilizate poate fi înlocuită fie cu cuvintele „diverse fructe” sau cu un text similar, fie cu numărul tipurilor de fructe utilizate.

_____

▼B

5. Reconstituirea produselor menționate în anexa I partea I în starea lor originală, cu ajutorul substanțelor strict necesare pentru această operațiune, nu atrage după sine obligația de a include în etichete lista ingredientelor utilizate în acest scop.

   Adaosul de pulpă sau miez la sucul de fructe, în conformitate cu anexa II, se precizează în etichetă.

([1]) JO L 31, 1.2.2002, p. 1.

▼C1

6. Fără a se aduce atingere alineatelor (2) și (5) de la articolul 7 din Directiva 2000/13/CE, pentru amestecurile de suc de fructe și suc de fructe obținut din concentrat, precum și nectarul de fructe obținut integral sau parțial din unul sau mai multe produse concentrate, eticheta include cuvintele „obținut din concentrat(e)” sau „obținut parțial din concentrat(e)”, după caz. Această informație este prezentată în imediata apropiere a denumirii produsului, putând fi ușor identificată pe orice fond și având caractere foarte vizibile.

▼B

7. În cazul nectarului de fructe, eticheta cuprinde conținutul minim de suc de fructe, piure de fructe sau orice alt amestec al acestor ingrediente, prin mențiunea „conținut de fructe: minimum … %”. Această informație se găsește în același câmp vizual cu denumirea produsului.

▼M4

Articolul 4

Eticheta sucului de fructe concentrat menționat în anexa I partea I punctul 2, care nu este destinat livrării către consumatorul final, include o mențiune care indică prezența și cantitatea adăugată de suc de lămâie, de suc de lămâie verde sau de agenți acidifianți autorizați de Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari [1]. Această mențiune apare pe unul dintre suporturile următoare:

— pe ambalaj;

— pe o etichetă aplicată pe ambalaj; sau

— într-un document însoțitor.

▼B

Articolul 5

În cazul produselor menționate în anexa I, statele membre nu adoptă dispoziții naționale care nu sunt prevăzute în prezenta directivă.

▼M4

Prezenta directivă se aplică în cazul produselor definite în anexa I care sunt introduse pe piața Uniunii în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 178/2002.

[1] JO L 354, 31.12.2008, p. 16.

▼B

Articolul 6

Fără a aduce atingere Directivei 89/107/CEE a Consiliului din 21 decembrie 1988 de apropiere a legislațiilor statelor membre privind aditivii alimentari autorizați pentru utilizare în produsele alimentare destinate consumului uman ([1]), pentru fabricarea produselor menționate în anexa I partea I, se pot utiliza doar tratamentele și substanțele cuprinse în anexa I partea II și materiile prime care sunt în conformitate cu anexa II. În plus, în cazul nectarului de fructe, se aplică prevederile din anexa IV.

▼M4

Articolul 7

În scopul adaptării anexelor la prezenta directivă la standardele internaționale în domeniu și pentru a ține seama de progresele tehnice, Comisia este împuternicită să adopte acte delegate în conformitate cu articolul 7a, în vederea modificării anexelor la prezenta directivă, cu excepția anexei I partea I și a anexei II.

Articolul 7a

(1) Competența de a adopta acte delegate este conferită Comisiei în condițiile prevăzute în prezentul articol.

(2) Competența de a adopta acte delegate menționată la articolul 7 se conferă Comisiei pe o perioadă de cinci ani de la 28 octombrie 2013. Comisia prezintă un raport privind delegarea de competențe cel târziu cu nouă luni înainte de încheierea perioadei de cinci ani. Delegarea de competențe se prelungește tacit cu perioade de timp identice, cu excepția cazului în care Parlamentul European sau Consiliul se opune prelungirii respective cel târziu cu trei luni înainte de încheierea fiecărei perioade.

(3) Delegarea de competențe menționată la articolul 7 poate fi revocată oricând de Parlamentul European sau de Consiliu.

O decizie de revocare pune capăt delegării de competențe specificate în decizia respectivă. Decizia produce efecte din ziua următoare datei publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* sau de la o dată ulterioară menționată în decizie. Decizia nu aduce atingere actelor delegate care sunt deja în vigoare.

(4) De îndată ce adoptă un act delegat, Comisia îl notifică simultan Parlamentului European și Consiliului.

([1]) JO L 40, 11.2.1989, p. 27. Directivă modificată de Directiva 94/34/CE (JO L 237, 10.9.1994, p. 1).

▼M4

(5) Un act delegat adoptat în temeiul articolului 7 intră în vigoare numai în cazul în care nici Parlamentul European şi nici Consiliul nu au formulat obiecţiuni în termen de două luni de la data notificării acestuia către Parlamentul European şi Consiliu sau în cazul în care, înaintea expirării termenului respectiv, Parlamentul European şi Consiliul au informat Comisia că nu vor formula obiecţiuni. Respectivul termen se prelungeşte cu două luni la iniţiativa Parlamentului European sau a Consiliului.

———————

▼B

Articolul 9

Directiva 93/77/CEE se abrogă cu efect de la 12 iulie 2003.

Trimiterile la directiva abrogată se interpretează ca trimiteri la prezenta directivă.

Articolul 10

Statele membre pun în aplicare actele cu putere de lege şi actele administrative necesare pentru a se conforma prezentei directive până la 12 iulie 2003. Statele membre informează de îndată Comisia cu privire la aceasta.

Dispoziţiile se aplică astfel încât:

— să autorizeze comercializarea produselor menţionate în anexa I, dacă sunt în conformitate cu definiţiile şi normele prevăzute în prezenta directivă, începând din 12 iulie 2003;

— să interzică comercializarea produselor care nu sunt în conformitate cu prezenta directivă, începând din 12 iulie 2004.

Totuşi, se permite comercializarea produselor care nu sunt în conformitate cu prezenta directivă, dar care au fost etichetate înainte de 12 iulie 2004 în conformitate cu Directiva 93/77/CEE până la epuizarea stocurilor.

Atunci când statele membre adoptă aceste dispoziţii, ele conţin o trimitere la prezenta directivă sau sunt însoţite de o asemenea trimitere în momentul publicării lor oficiale. Statele membre stabilesc modalitatea de efectuare a acestei trimiteri.

Articolul 11

Prezenta directivă intră în vigoare la data publicării în *Jurnalul Oficial al Comunităţilor Europene*.

Articolul 12

Prezenta directivă se adresează statelor membre.

▼M4

ANEXA I

DENUMIRILE PRODUSELOR, DEFINIȚII ȘI CARACTERISTICI

I. DEFINIȚII

1. (a) **Suc de fructe**

Produsul fermentabil, dar nefermentat, obținut din partea comestibilă a fructelor sănătoase și coapte, proaspete sau conservate prin refrigerare sau congelare, din una sau mai multe varietăți amestecate, care are culoarea, aroma și gustul caracteristice sucului fructului din care provine.

Aroma, pulpa și celulele obținute prin mijloace fizice adecvate din aceeași specie de fructe pot fi restituite sucului.

În cazul citricelor, sucul de fructe trebuie să fie extras din endocarp. Sucul de lămâie verde poate fi obținut, totuși, din întregul fruct.

În cazul sucurilor care sunt obținute din fructe cu sâmburi, semințe și coajă, părțile sau componentele sâmburilor, semințelor și cojilor nu sunt incorporate în suc. Această dispoziție nu se aplică în cazul în care părți sau componente ale sâmburilor, semințelor și cojilor nu pot fi îndepărtate utilizând bunele practici de fabricație.

La producerea sucului de fructe, este autorizat amestecul de suc de fructe cu piure de fructe.

(b) **Suc de fructe obținut din concentrat**

Produsul obținut prin reconstituirea sucului de fructe concentrat, definit la punctul 2, cu apă potabilă care îndeplinește criteriile stabilite în Directiva 98/83/CE a Consiliului din 3 noiembrie 1998 privind calitatea apei destinate consumului uman ([1]).

Conținutul de substanță uscată solubilă din produsul finit trebuie să respecte valorile Brix minime pentru suc reconstituit, specificate în anexa V.

Dacă sucul obținut din concentrat este produs dintr-un fruct nemenționat în anexa V, valoarea Brix minimă a sucului reconstituit este valoarea Brix a sucului extras din fructul utilizat la producerea concentratului.

Aroma, pulpa și celulele obținute prin mijloace fizice adecvate din aceeași specie de fructe pot fi restituite sucului de fructe obținut din concentrat.

Sucul de fructe obținut din concentrat trebuie să fie preparat prin procedee adecvate, prin care să se păstreze caracteristicile fizice, chimice, organoleptice și nutriționale esențiale ale unui tip mediu de suc din fructele respective.

La producerea sucului de fructe obținut din concentrat, este autorizat amestecul de suc de fructe și/sau de suc de fructe concentrat cu piure de fructe și/sau cu piure de fructe concentrat.

([1]) JO L 330, 5.12.1998, p. 32.

▼M4

2. **Suc de fructe concentrat**

Produsul obținut din suc de fructe din una sau mai multe specii de fructe prin îndepărtarea fizică a unei anumite părți din conținutul de apă. În cazul în care produsul este destinat consumului direct, partea îndepărtată este de minimum 50 % din conținutul de apă.

Aroma, pulpa și celulele obținute prin mijloace fizice adecvate din aceeași specie de fructe pot fi restituite sucului de fructe concentrat.

3. **Suc de fructe extras cu apă**

Produsul obținut prin difuzia în apă:

— a fructului cu pulpă întreg, al cărui suc nu poate fi extras prin mijloace fizice; sau

— a fructului întreg deshidratat.

4. **Suc de fructe deshidratat/sub formă de praf**

Produsul obținut din suc de fructe din una sau mai multe specii de fructe prin îndepărtarea fizică a cvasitotalității conținutului de apă.

5. **Nectar de fructe**

Produsul fermentabil, dar nefermentat, care:

— se obține prin adăugarea de apă, cu sau fără adaosul de zaharuri și/sau de miere, la produsele definite la punctele 1-4, la piureul de fructe și/sau la piureul de fructe concentrat și/sau la un amestec din aceste produse; și

— îndeplinește cerințele din anexa IV.

Fără a aduce atingere Regulamentului (CE) nr. 1924/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 20 decembrie 2006 privind mențiunile nutriționale și de sănătate înscrise pe produsele alimentare ([1]), în cazul nectarurilor de fructe produse fără adaos de zaharuri sau cu o valoare energetică redusă, zaharurile pot fi înlocuite total sau parțial cu îndulcitori, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1333/2008.

Aroma, pulpa și celulele obținute prin mijloace fizice adecvate din aceeași specie de fructe pot fi restituite nectarului de fructe.

II. INGREDIENTE, TRATAMENTE ȘI SUBSTANȚE AUTORIZATE

1. **Compoziție**

La prepararea sucurilor de fructe, a piureurilor de fructe și a nectarurilor de fructe, care poartă denumirea de produs a fructului respectiv sau denumirea comună a produsului, se utilizează speciile corespunzătoare denumirilor botanice enumerate în anexa V. În cazul speciilor de fructe neincluse în anexa V, se utilizează denumirea botanică sau denumirea comună corectă.

Valoarea Brix a sucului de fructe este cea a sucului care se extrage din fruct și nu poate fi modificată, cu excepția cazului în care se amestecă sucuri de fructe din aceeași specie.

([1]) JO L 404, 30.12.2006, p. 9.

▼M4

Valorile Brix minime stabilite în anexa V pentru sucul de fructe reconstituit și piureul de fructe reconstituit nu țin seama de conținutul de substanță uscată solubilă al ingredientelor și aditivilor opționali încorporați.

2. **Ingrediente autorizate**

Doar ingredientele ce urmează pot fi adăugate la produsele menționate în partea I:

— vitaminele și mineralele autorizate de Regulamentul (CE) nr. 1925/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 20 decembrie 2006 privind adaosul de vitamine și minerale, precum și de anumite substanțe de alt tip în produsele alimentare ([1]);

— aditivii alimentari autorizați în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1333/2008;

și în plus:

— în cazul sucurilor de fructe, sucurilor de fructe obținute din concentrate și sucurilor de fructe concentrate: aroma, pulpa și celulele restituite;

— în cazul sucului de struguri: sărurile restituite ale acizilor tartarici;

— în cazul nectarurilor de fructe: aroma, pulpa și celulele restituite; zaharuri și/sau miere, doar în cantități de până la 20 % din masa totală a produsului finit, și/sau îndulcitori.

Mențiunea conform căreia nu s-au adăugat zaharuri la nectarul de fructe sau orice altă mențiune care i-ar putea da de înțeles acest lucru consumatorului poate fi introdusă doar în cazurile în care produsul nu conține niciun adaos de mono- sau dizaharide sau orice alt aliment folosit pentru îndulcire, inclusiv îndulcitori, astfel cum prevede Regulamentul (CE) nr. 1333/2008. Dacă nectarul conține zaharuri în mod natural, mențiunea „conține zaharuri prezente în mod natural” ar trebui să apară de asemenea pe etichetă;

— în cazul produselor menționate în anexa III litera (a), litera (b) prima liniuță, litera (c), litera (e) a doua liniuță și litera (h): zaharuri și/sau miere;

— în cazul produselor definite în partea I punctele 1-5, pentru corectarea gustului acid: suc de lămâie și/sau suc de lămâie verde și/sau suc de lămâie concentrat și/sau suc de lămâie verde concentrat, până la 3 g pe litru de suc, exprimat ca acid citric anhidru;

— în cazul sucului de roșii și al sucului de roșii obținut din concentrat: sare, condimente și ierburi aromatice.

3. **Tratamente și substanțe autorizate**

Doar următoarele tratamente pot fi utilizate și doar următoarele substanțe pot fi adăugate la produsele menționate în partea I:

([1]) JO L 404, 30.12.2006, p. 26.

▼M4

— procedee de extragere mecanică;

— procedee fizice uzuale, inclusiv extracția „in-line” cu apă (difuzia) a părții comestibile a fructelor, altele decât strugurii, pentru producerea sucurilor de fructe concentrate, cu condiția ca sucurile de fructe astfel obținute să îndeplinească cerințele prevăzute în partea I punctul 1;

— în cazul sucului de struguri, dacă s-a recurs la sulfitarea strugurilor cu dioxid de sulf, este autorizată desulfitarea prin mijloace fizice, cu condiția ca, în produsul final, cantitatea totală de SO_2 să nu depășească 10 mg/l;

— preparate enzimatice: pectinaze (pentru descompunerea pectinei), proteinaze (pentru descompunerea proteinelor) și amilaze (pentru descompunerea amidonului), care îndeplinesc cerințele Regulamentului (CE) nr. 1332/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind enzimele alimentare ([1]);

— gelatină comestibilă;

— taninuri;

— gel de siliciu;

— cărbune;

— azot;

— bentonită ca argilă absorbantă;

— adjuvanți de filtrare inerți din punct de vedere chimic și agenți de precipitare (inclusiv perlit, diatomit spălat, celuloză, poliamidă insolubilă, polivinilpolipirolidon, polistiren) care îndeplinesc cerințele Regulamentului (CE) nr. 1935/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 27 octombrie 2004 privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare ([2]);

— adjuvanți de adsorbție inerți din punct de vedere chimic care respectă cerințele Regulamentului (CE) nr. 1935/2004 și care se utilizează pentru a reduce conținutul de limonoid și de naringin din sucul de citrice fără a afecta în mod semnificativ conținutul de glucozide limonoide, de acid, de zaharuri (inclusiv de oligozaharide) sau de minerale;

▼M5

— proteine de origine vegetală din grâu, mazăre sau cartofi pentru clarificare.

([1]) JO L 354, 31.12.2008, p. 7.
([2]) JO L 338, 13.11.2004, p. 4.

▼M4

ANEXA II

DEFINIȚIILE MATERIILOR PRIME

În sensul prezentei directive, se aplică următoarele definiții:

1. Fructe

   Toate fructele. În sensul prezentei directive, roșiile sunt considerate fructe.

   Fructul este sănătos, suficient de copt și proaspăt sau conservat prin mijloace fizice sau tratamente, inclusiv tratamente după recoltare aplicate în conformitate cu dreptul Uniunii.

2. Piure de fructe

   Produsul fermentabil, dar nefermentat, obținut prin procedee fizice adecvate, precum pasarea, pisarea sau măcinarea părții comestibile a fructului întreg sau curățat de coajă, fără a îndepărta sucul.

3. Piure de fructe concentrat

   Produsul obținut din piure de fructe prin îndepărtarea fizică a unei anumite părți din conținutul de apă.

   În cazul piureului de fructe concentrat, poate fi restituită aroma obținută prin mijloace fizice adecvate, astfel cum se prevede în anexa I partea II punctul 3, și care provine în totalitate de la aceeași specie de fructe.

4. Aromă

   Fără a aduce atingere Regulamentului (CE) nr. 1334/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aromele și anumite ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante destinate utilizării în și pe produsele alimentare ([1]), aromele destinate restituirii se obțin în cursul procesării fructului prin aplicarea unor procedee fizice adecvate. Procedeele fizice respective pot fi utilizate pentru a menține, a conserva sau a stabiliza calitatea aromei și includ, în special, stoarcerea, extracția, distilarea, filtrarea, adsorbția, evaporarea, fracționarea și concentrarea.

   Aroma se obține din partea comestibilă a fructului; poate fi însă obținută și din ulei de coji de citrice presat la rece sau dintr-un compus de sâmburi.

5. Zaharuri

   — zaharuri definite în Directiva 2001/111/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind anumite tipuri de zahăr destinate consumului uman ([2]);

   — sirop de fructoză;

   — zaharuri derivate din fructe.

6. Miere

   Produsul definit în Directiva 2001/110/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind mierea ([3]).

7. Pulpă sau celule

   Produsele obținute din partea comestibilă a fructelor din aceeași specie, fără a îndepărta sucul. În plus, în cazul citricelor, pulpa sau celulele constau în veziculele cu suc extrase din endocarp.

([1]) JO L 354, 31.12.2008, p. 34.
([2]) JO L 10, 12.1.2002, p. 53.
([3]) JO L 10, 12.1.2002, p. 47.

▼M4

ANEXA III

DENUMIRI SPECIALE PENTRU ANUMITE PRODUSE ENUMERATE ÎN ANEXA I

(a) „vruchtendrank”, pentru nectaruri de fructe;

(b) „Süßmost”

Denumirea „Süßmost” se poate utiliza numai în asociere cu denumirile de produs „Fruchtsaft” sau „Fruchtnektar” pentru:

— nectarul de fructe obținut exclusiv din sucuri de fructe, din sucuri de fructe concentrate sau dintr-un amestec al acestor produse care nu pot fi consumate în stare naturală din cauza acidității lor naturale ridicate;

— sucul de fructe obținut din mere sau din pere, cu adaos de mere dacă este cazul, dar fără adaos de zahăr;

(c) „succo e polpa” sau „sumo e polpa”, pentru nectarurile de fructe obținute exclusiv din piure de fructe și/sau din piure de fructe concentrat;

(d) „æblemost”, pentru sucul de mere fără adaos de zahăr;

(e) — „sur … saft”, împreună cu denumirea (în limba daneză) a fructului utilizat, pentru sucurile fără adaos de zahăr obținute din coacăze negre, cireșe, coacăze roșii, coacăze albe, zmeură, căpșuni sau soc;

— „sød … saft” sau „sødet … saft”, împreună cu denumirea (în limba daneză) a fructului utilizat, pentru sucurile obținute din acest fruct, cu un adaos de zahăr mai mare de 200 g pe litru;

(f) „äppelmust/äpplemust”, pentru sucul de mere fără adaos de zahăr;

(g) „mosto”, sinonim pentru sucul de struguri;

(h) „smiltsērkšķu sula ar cukuru” sau „astelpaju mahl suhkruga” sau „słodzony sok z rokitnika”, pentru sucuri obținute din fructe de cătină albă, cu un adaos de zahăr de cel mult 140 g pe litru.

▼M4

ANEXA IV

DISPOZIȚII SPECIALE PRIVIND NECTARURILE DE FRUCTE

Nectaruri de fructe obținute din	Conținutul minim de suc și/sau de piure (% din volumul produsului finit)
I. **Fructe cu suc acid, neconsumabil în stare naturală**	
Fructul pasiunii	25
Quito naranjillos	25
Coacăze negre	25
Coacăze albe	25
Coacăze roșii	25
Agrișe	30
Cătină albă	25
Porumbe	30
Prune	30
Quetsches	30
Scorușe	30
Măceșe	40
Vișine	35
Alte cireșe	40
Afine	40
Soc	50
Zmeură	40
Caise	40
Căpșuni	40
Dude/mure	40
Merișoare	30
Gutui	50
Lămâi și lămâi verzi	25
Alte fructe din această categorie	25
II. **Fructe cu conținut scăzut de acid, cu pulpă abundentă sau foarte aromate, al căror suc nu poate fi consumat în stare naturală**	
Mango	25
Banane	25
Guave	25

▼M4

Nectaruri de fructe obținute din	Conținutul minim de suc și/sau de piure (% din volumul produsului finit)
Papaya	25
Lychee	25
Azerole (fructe de moșmon din Napoli)	25
Fructele arbustului *Annona muricata*	25
Fructele arborelui *Annona reticulata*	25
Mere dulci (fructele arborelui sau arbustului *Annona cherimola*)	25
Rodii	25
Nuci de Cajou	25
Prune spaniole (*Spondia purpurea*)	25
Fructe Umbu (*Spondia tuberosa aroda*)	25
Alte fructe din această categorie	25
III. **Fructe al căror suc poate fi consumat în stare naturală**	
Mere	50
Pere	50
Piersici	50
Citrice, cu excepția lămâilor și a lămâilor verzi	50
Ananas	50
Roșii	50
Alte fructe din această categorie	50

▼M4

ANEXA V

VALORILE BRIX MINIME PENTRU SUCUL DE FRUCTE RECONSTITUIT ȘI PENTRU PIUREUL DE FRUCTE RECONSTITUIT

Denumirea comună a fructului	Denumirea botanică	Valorile Brix minime
Măr (*)	*Malus domestica* Borkh.	11,2
Caisă (**)	*Prunus armeniaca* L.	11,2
Banană (**)	*Musa x paradisiaca* L. (cu excepția bananelor plantain)	21,0
Coacăză neagră (*)	*Ribes nigrum* L.	11,0
Strugure (*)	*Vitis vinifera* L. sau hibrizii acesteia *Vitis labrusca* L. sau hibrizii acesteia	15,9
Grepfrut (*)	*Citrus x paradisi* Macfad.	10,0
Guavă (**)	*Psidium guajava* L.	8,5
Lămâie (*)	*Citrus limon* (L.) Burm.f.	8,0
Mango (**)	*Mangifera indica* L.	13,5
Portocală (*)	*Citrus sinensis* (L.) Osbeck	11,2
Fructul pasiunii (*)	*Passiflora edulis* Sims	12,0
Piersică (**)	*Prunus persica* (L.) Batsch var. persica	10,0
Pară (**)	*Pyrus communis* L.	11,9
Ananas (*)	*Ananas comosus* (L.) Merr.	12,8
Zmeură (*)	*Rubus idaeus* L.	7,0
Vișină (*)	*Prunus cerasus* L.	13,5
Căpșună (*)	*Fragaria x ananassa* Duch.	7,0
Roșie (*)	*Lycopersicon esculentum*, Mill.	5,0
Mandarină (*)	*Citrus reticulata* Blanco	11,2

Pentru produsele marcate cu un asterisc (*), produse sub formă de suc, se determină o densitate relativă minimă în raport cu apa la 20/20 °C.
Pentru produsele marcate cu dublu asterisc (**), produse sub formă de piure, se determină numai o valoare Brix minimă, necorectată (fără corectarea acidității).