

I. DISPOSICIONS GENERALS

MINISTERI DE LA PRESIDÈNCIA

10611 *Reial decret 781/2013, d'11 d'octubre, pel qual s'estableixen normes relatives a l'elaboració, la composició, l'etiquetatge, la presentació i la publicitat dels sucus de fruites i altres productes similars destinats a l'alimentació humana.*

La Directiva 2001/112/CE del Consell, de 20 de desembre de 2001, relativa als sucus de fruites i altres productes similars destinats a l'alimentació humana, es va incorporar a l'ordenament jurídic nacional mitjançant el Reial decret 1050/2003, d'1 d'agost, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària de sucus de fruites i d'altres productes similars, destinats a l'alimentació humana.

Aquesta Directiva 2001/112/CE, de 20 de desembre, ha estat objecte de successives modificacions, una d'aquestes per la Directiva 2009/106/CE de la Comissió, de 14 d'agost de 2009, que es va dictar tenint en compte l'evolució de les normes internacionals pertinents, en particular, la Norma general del Codex per a sucus i nèctars de fruites (Codex Stan 247-2005), i que es va transposar a l'ordenament jurídic nacional mitjançant el Reial decret 462/2011, d'1 d'abril; una altra, per la Directiva 2010/33/UE de la Comissió, de 21 de maig de 2010, que corregeix la versió espanyola de la Directiva 2001/112/CE del Consell, de 20 de desembre.

La Directiva 2012/12/UE del Parlament Europeu i del Consell, de 19 d'abril de 2012, per la qual es modifica la Directiva 2001/112/CE del Consell relativa als sucus de fruites i altres productes similars destinats a l'alimentació humana, s'ha dictat amb els objectius d'adaptar al progrés tècnic les normes sobre elaboració, composició i etiquetatge dels sucus de fruites i altres productes similars destinats a l'alimentació humana, tenir en compte l'evolució de les normes internacionals pertinents, establir nous requisits de composició per als sucus de fruites, modificar les disposicions específiques sobre etiquetatge de la Directiva 2001/112/CE, de 20 de desembre, i informar adequadament els consumidors. La transposició de la Directiva 2012/12/UE, de 19 d'abril, requeriria la modificació de la major part del contingut del Reial decret 1050/2003, d'1 d'agost.

No obstant això, en nom de la seguretat jurídica, s'ha considerat convenient elaborar el present Reial decret, amb l'objectiu de transposar la Directiva 2012/12/UE, de 19 d'abril, i codificar les disposicions vigents a Espanya, en aplicació de la Directiva 2001/112/CE, de 20 de desembre. En conseqüència, és procedent derogar el Reial decret 1050/2003, d'1 d'agost.

Atès el caràcter marcadament tècnic dels requisits que regula la present disposició i la necessitat d'establir un marc normatiu unitari, que sigui aplicable a tot el territori nacional i asseguri un tractament uniforme a tots els productors, l'instrument idoni per establir-los és el reial decret.

En el procés de tramitació d'aquest Reial decret, s'han consultat les comunitats autònomes i les entitats representatives dels sectors afectats, i la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària ha emès informe favorable.

En virtut d'això, a proposta del ministre d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient i de la ministra de Sanitat, Serveis Socials i Igualtat, d'acord amb el Consell d'Estat i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres en la reunió del dia 11 d'octubre de 2013,

DISPOSO:

Article 1. *Objecte i àmbit d'aplicació.*

1. L'objecte d'aquesta norma és regular l'elaboració, la composició, l'etiquetatge, la presentació i la publicitat dels sucus de fruites i altres productes similars destinats a l'alimentació humana.

2. Els productes que defineixen els annexos I.A i I.B estan sotmesos a la legislació aplicable als aliments, tret de disposició en contra d'aquest Reial decret.

3. Aquesta norma s'ha d'aplicar als productes que defineixen els annexos I.A i I.B que es comercialitzin a la Unió Europea d'acord amb el Reglament (CE) núm. 178/2002, del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.

Article 2. *Disposicions específiques sobre etiquetatge, presentació i publicitat.*

Sense perjudici dels requisits d'etiquetatge, presentació i publicitat establerts per als productes alimentaris, als productes que defineix l'annex I.A, els són aplicables les condicions següents:

1. Les denominacions que fixa l'annex I.A es reserven als productes que hi figuren i, sense perjudici del que disposa el paràgraf següent, s'han d'utilitzar per designar-los comercialment.

Com a alternativa a aquests noms de producte, l'annex III inclou una llista de denominacions particulars que es poden utilitzar en la llengua i en les condicions que especifica l'annex III esmentat.

2. Quan el producte procedeixi d'una sola espècie de fruita, la paraula «fruita» s'ha de substituir pel nom d'aquesta.

3. En el cas dels productes elaborats a partir de dues o més fruites, excepte quan s'utilitzi suc de llimona, de llimona dolça, o de tots dos, en les condicions que estipula l'annex I.B.2, la denominació s'ha de compondre d'una llista de les fruites utilitzades, en ordre decreixent segons el volum dels suc o els purés de fruites inclosos, tal com indiqui la llista d'ingredients. No obstant això, en el cas dels productes elaborats a partir de tres o més fruites, la indicació de les fruites utilitzades es pot substituir per la menció «diverses fruites» o una indicació similar, o pel nombre de fruites utilitzades.

4. La reconstitució dels productes definits a l'annex I.A en el seu estat original per mitjà de les substàncies estrictament necessàries per a aquesta operació no suposa l'obligació d'esmentar en l'etiquetatge la llista dels ingredients utilitzats amb aquesta finalitat.

S'ha d'indicar en l'etiquetatge la incorporació al suc de fruites d'una quantitat afegida de polpa o de cel·les segons es defineixen a l'annex II.

5. En el cas de barreges de suc de fruita i de suc de fruita a partir de concentrat, i en el cas de nèctar de fruites obtingut totalment o parcialment a partir d'un o més productes concentrats, l'etiquetatge ha d'incloure la indicació «a partir de concentrat(s)» o «parcialment a partir de concentrat(s)», segons que correspongui. Aquesta indicació ha de figurar al costat de la denominació de venda, en caràcters clarament visibles i que destaquin del fons amb nitidesa.

6. En el cas del nèctar de fruites, l'etiquetatge ha d'incloure la indicació del contingut mínim de suc de fruites, de puré de fruites o de barreja d'aquests ingredients, mitjançant els termes «contingut de fruita: mínim ... %». Aquesta menció ha de figurar en el mateix camp visual que la denominació de venda.

Article 3. *Etiquetatge dels suc de fruites concentrats no destinats al consumidor final.*

En l'etiquetatge dels suc de fruites concentrats que preveu l'annex I.A.2, no destinats al consumidor final, hi ha de figurar una menció que indiqui la presència i la quantitat de suc de llimona, suc de llimona dolça o agents acidificants afegits autoritzats pel Reglament (CE) núm. 1333/2008 del Parlament Europeu i del Consell, de 16 de desembre de 2008, sobre additius alimentaris. Aquesta indicació ha de figurar en un dels llocs següents:

- a) en l'envàs,
- b) en una etiqueta unida a l'envàs, o
- c) en un document que l'acompanyi.

Article 4. Primeres matèries, ingredients, tractaments i substàncies autoritzats.

Sense perjudici del que disposa el Reglament (CE) núm. 1333/2008, de 16 de desembre, en la fabricació dels productes que defineix l'annex I.A, només es poden utilitzar els tractaments i les substàncies que enumera l'annex I.B i les primeres matèries que siguin conformes a l'annex II. A més, els nèctars de fruites s'han d'ajustar al que disposa l'annex IV.

Disposició transitòria única. Comercialització d'existències de productes.

Els productes comercialitzats o etiquetats abans del 28 d'octubre de 2013 d'acord amb el Reial decret 1050/2003, d'1 d'agost, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària de suc de fruites i d'altres productes similars, destinats a l'alimentació humana, es poden seguir comercialitzant fins al 28 d'abril de 2015.

La declaració «a partir del 28 d'abril de 2015 cap suc de fruites contindrà sucres afegits» pot figurar en l'etiqueta, en el mateix camp visual que la denominació dels productes previstos a l'annex I.A, punts 1 a 5, fins al 28 d'octubre de 2016.

Disposició derogatòria única. Derogació normativa.

Es deroga el Reial decret 1050/2003, d'1 d'agost, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària de suc de fruites i d'altres productes similars, destinats a l'alimentació humana.

Disposició final primera. Títol competencial.

Aquest Reial decret es dicta a l'empara del que disposen els articles 149.1.13.^a i 149.1.16.^a de la Constitució espanyola, que atribueixen a l'Estat la competència exclusiva sobre bases i coordinació de la planificació general de l'activitat econòmica i sobre bases i coordinació general de la sanitat, respectivament.

Disposició final segona. Incorporació de dret de la Unió Europea.

Aquest Reial decret incorpora al dret nacional la Directiva 2012/12/UE del Parlament Europeu i del Consell, de 19 d'abril de 2012, per la qual es modifica la Directiva 2001/112/CE del Consell relativa als suc de fruites i altres productes similars destinats a l'alimentació humana.

Disposició final tercera. Entrada en vigor.

Aquest Reial decret entra en vigor el 28 d'octubre de 2013.

Madrid, 11 d'octubre de 2013.

JUAN CARLOS R.

La vicepresidenta del Govern i ministra de la Presidència,
SORAYA SÁENZ DE SANTAMARÍA ANTÓN

ANNEX I.A

Denominacions, definicions i característiques dels productes

1. Suc de fruites: el producte susceptible de fermentació, però no fermentat, obtingut a partir de les parts comestibles de fruites sanes i madures, fresques o conservades per refrigeració o congelació, d'una o diverses espècies barrejades, que tingui el color, l'aroma i el gust característics del suc de la fruita de la qual procedeix.

Es poden reincorporar al suc l'aroma, la polpa i les cel·les obtingudes pels mitjans físics apropiats que procedeixin de la mateixa espècie de fruita.

En el cas dels cítrics, el suc de fruites ha de procedir de l'endocarpí. No obstant això, el suc de llimona dolça es pot obtenir a partir del fruit sencer.

Quan els suc s'obtinguin a partir de fruites que incloguin llavors i pells, no s'han d'incorporar en el suc parts o components de les llavors o la pell. Aquesta disposició no s'ha d'aplicar als casos en què les parts o els components de les llavors o la pell no es puguin eliminar mitjançant les bones pràctiques de fabricació.

S'autoritza la barreja de suc de fruites i de puré de fruites en la producció del suc de fruites.

2. Suc de fruites a partir de concentrat: el producte obtingut quan es reconstitueix suc de fruites concentrat definit en el punt 3 amb aigua potable que compleixi els criteris que estableix el Reial decret 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.

El contingut de sòlids solubles del producte acabat ha de satisfer el valor mínim de graus Brix per al suc reconstituït, especificat a l'annex V.

Si un suc a partir de concentrat s'elabora amb una fruita no esmentada a l'annex V, el nivell mínim de graus Brix del suc reconstituït correspon al nivell de graus Brix del suc extret de la fruita utilitzada per elaborar el concentrat.

Es poden reincorporar al suc de fruites a partir de concentrat l'aroma, la polpa i les cel·les obtingudes pels mitjans físics apropiats que procedeixin de la mateixa espècie de fruita.

El suc de fruites a partir de concentrat s'ha de preparar segons processos de fabricació apropiats que mantinguin les característiques físiques, químiques, organolèptiques i nutricionals essencials d'un tipus mitjà de suc de la fruita de la qual procedeix.

La barreja de suc de fruites i/o de suc de fruites concentrats i de puré de fruites i/o de puré de fruites concentrat està autoritzada per a la producció de suc de fruites a partir de concentrat.

3. Suc de fruites concentrat: el producte obtingut a partir de suc d'una o diverses espècies de fruita per eliminació física d'una part determinada de l'aigua. Quan el producte estigui destinat al consum directe, l'eliminació d'aigua ha de ser d'almenys un 50%.

Es poden reincorporar al suc de fruites concentrat l'aroma, la polpa i les cel·les obtingudes pels mitjans físics apropiats que procedeixin de la mateixa espècie de fruita.

4. Suc de fruita extret amb aigua: el producte obtingut per difusió en aigua de:

- a) fruita polposa sencera el suc de la qual no es pot extreure per procediments físics, o
- b) fruita sencera deshidratada.

5. Suc de fruites deshidratat/en pols: el producte obtingut a partir de suc d'una o diverses espècies de fruita per eliminació física de gairebé la totalitat de l'aigua.

6. Nèctar de fruites: el producte susceptible de fermentació, però no fermentat que:

- a) s'obtingui per addició d'aigua amb o sense addició de sucres i/o de mel als productes definits en els punts 1 a 5, al puré de fruites, i/o al puré de fruites concentrat, i/o a una barreja d'aquests productes, i
- b) sigui conforme a l'annex IV.

Sense perjudici del que disposa el Reglament (CE) núm. 1924/2006 del Parlament Europeu i del Consell, de 20 de desembre de 2006, relatiu a les declaracions nutricionals i de propietats saludables en els aliments, en el cas de la fabricació de nèctars de fruites sense sucres afegits o amb valor energètic reduït, els sucres es poden substituir totalment o parcialment per edulcorants, de conformitat amb el Reglament (CE) núm. 1333/2008, de 16 de desembre.

Es poden reincorporar al nèctar de fruites l'aroma, la polpa i les cel·les obtingudes pels mitjans físics apropiats que procedeixin de la mateixa espècie de fruita.

ANNEX I.B

Ingredients, tractaments i substàncies autoritzats

1. Composició.

L'espècie corresponent al nom botànic que figura a l'annex V s'ha d'utilitzar en la preparació de suc de fruites, purés de fruites i nèctars de fruites que portin la denominació del producte corresponent a la fruita o el nom comú del producte. Per a les fruites d'espècies que no figuren a l'annex V, s'ha d'utilitzar el nom botànic o comú correcte.

El nivell Brix per al suc de fruites és el valor del suc tal com s'extreu de la fruita i no es pot modificar, excepte si es barreja amb el suc d'una fruita de la mateixa espècie.

El nivell mínim de graus Brix s'estableix a l'annex V per al suc de fruites reconstituït i el puré de fruites reconstituït exclou els sòlids solubles de qualsevol ingredient o additiu que s'hi hagi pogut afegir si s'escau.

2. Ingredients autoritzats.

Als productes que preveu l'annex I.A, només se'ls poden afegir els ingredients següents:

a) Vitamines i minerals autoritzats pel Reglament (CE) núm. 1925/2006 del Parlament Europeu i del Consell, de 20 de desembre de 2006, sobre l'addició de vitamines, minerals i altres substàncies determinades als aliments.

b) Additius alimentaris autoritzats pel Reglament (CE) núm. 1333/2008, de 16 de desembre.

I, a més:

a) Als suc de fruites, els suc de fruites a partir de concentrat i els suc de fruites concentrats: les aromes, les polpes i les cel·les restituïdes.

b) Al suc de raïm: sals d'àcids tartàrics restituïdes.

c) Als nèctars de fruita: aromes, polpes i cel·les restituïdes; sucres i/o mel en una quantitat no superior al 20% en pes respecte al pes total dels productes acabats, i/o edulcorants.

Només es pot declarar que no s'han afegit sucres a un nèctar de fruites, així com efectuar-se qualsevol altra declaració que pugui tenir el mateix significat per al consumidor, si no s'ha afegit al producte cap monosacàrid ni disacàrid, ni cap aliment utilitzat per les seves propietats edulcorants, inclosos els edulcorants que defineix el Reglament (CE) núm. 1333/2008, de 16 de desembre. Si els sucres estan naturalment presents en els nèctars de fruites, en l'etiquetatge ha de figurar així mateix la indicació següent: «conté sucres naturalment presents».

d) Als productes previstos en el punt 1, punt 2.a), punt 3, punt 5, segon paràgraf, i punt 8 de l'annex III: sucres i/o mel.

e) Als productes definits a l'annex I.A, punts 1 a 6, amb la finalitat de corregir el gust àcid: suc de llimona i/o suc de llimona dolça i/o suc concentrat de llimona i/o suc concentrat de llimona dolça, en una quantitat no superior a 3 grams per litre de suc, expressada en àcid cítric anhidre.

f) Al suc de tomàquet i al suc de tomàquet a partir de concentrat: sal, espècies i herbes aromàtiques.

3. Tractaments i substàncies autoritzats.

Als productes que preveu l'annex I.A només se'ls poden aplicar els tractaments següents i afegir les substàncies següents:

- a) Procediments mecànics d'extracció.
- b) Els procediments físics habituals, inclosa l'extracció (difusió) d'aigua «in line» de la part comestible de fruita diferent del raïm per a l'elaboració de suc de fruita concentrats, sempre que els suc de fruita resultants compleixin els requisits de l'annex I.A, punt 1.
- c) Per als suc de raïm en els quals s'hagi efectuat la sulfitació del raïm mitjançant diòxid de sofre, es permet la dessulfitació per procediments físics, sempre que la quantitat total de SO₂ present en el producte acabat no superi els 10 mg/l.
- d) Preparats enzimàtics: pectinases (per a la descomposició de la pectina), proteïnases (per a la descomposició de les proteïnes) i amilases (per a la descomposició del midó) conformes al Reglament (CE) núm. 1332/2008 del Parlament Europeu i del Consell, de 16 de desembre de 2008, sobre enzims alimentaris.
- e) Gelatina alimentària.
- f) Tanins.
- g) Sílice col·loïdal.
- h) Carbó vegetal.
- i) Nitrogen.
- j) Bentonita com a argila absorbent.
- k) Coadjuvants de filtració químicament inerts i agents de precipitació (incloent-hi perlita, diatomita rentada, cel·lulosa, poliamida insoluble, polivinilpirrolidona, poliestirè) conformes al Reglament (CE) núm. 1935/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 27 d'octubre de 2004, sobre els materials i els objectes destinats a entrar en contacte amb aliments.
- l) Coadjuvants d'adsorció químicament inerts conformes al Reglament (CE) núm. 1935/2004, de 27 d'octubre, i utilitzats per reduir el contingut de limonoides i naringina del suc de cítrics sense afectar de manera significativa els continguts de glucòsids limonoides, àcids o sucres (inclosos els oligosacàrids) o el contingut en minerals.

ANNEX II

Definicions de les primeres matèries

Als efectes d'aquest Reial decret, s'han d'aplicar les definicions següents:

1. Fruita: totes les fruites.
Als efectes d'aquest Reial decret, els tomàquets també es consideren una fruita.
La fruita ha d'estar en bon estat, degudament madura, i fresca o conservada mitjançant procediments físics o per tractaments, inclosos els tractaments posteriors a la collita aplicats de conformitat amb la legislació de la Unió.
2. Puré de fruites: el producte susceptible de fermentació, però no fermentat, obtingut mitjançant procediments físics adequats, per exemple tamisant, triturant o esmicolant la part comestible de fruites senceres o pelades sense eliminar-ne el suc.
3. Puré de fruites concentrat: el producte obtingut a partir del puré de fruites per eliminació física d'una proporció determinada de l'aigua que el constitueix.
El puré de fruites concentrat pot contenir aromes reconstituïdes mitjançant procediments físics apropiats, definits a l'annex I.B.3, que han de procedir de la mateixa espècie de fruita.
4. Aroma: sense perjudici del que disposa el Reglament (CE) núm. 1334/2008 del Parlament Europeu i del Consell, de 16 de desembre de 2008, sobre les aromes i determinats ingredients alimentaris amb propietats aromatitzants utilitzats en els aliments,

les aromes per a la reconstitució s'obtenen durant la transformació de la fruita mitjançant procediments físics apropiats. Aquests procediments físics es poden utilitzar amb la finalitat de preservar, conservar o estabilitzar la qualitat de l'aroma i han d'incloure el premsatge, l'extracció, la destil·lació, el filtratge, l'adsorció, l'evaporació, el fraccionament i la concentració.

L'aroma s'obté a partir de les parts comestibles de la fruita; no obstant això, també es pot obtenir a partir de l'oli de pressió en fred de peles de cítrics i de compostos de pinyols de fruites.

5. Sucres:

a) Els sucres que defineix el Reial decret 1052/2003, d'1 d'agost, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària sobre determinats sucres destinats a l'alimentació humana.

b) El xarop de fructosa.

c) Els sucres obtinguts de fruites.

6. Mel: El producte que defineix el Reial decret 1049/2003, d'1 d'agost, pel qual s'aprova la Norma de qualitat relativa a la mel.

7. Polpa o cel·les: Els productes obtinguts de la part comestible de fruita de la mateixa espècie sense eliminar-ne el suc. A més, amb referència als cítrics, la polpa i les cel·les són els sacs de suc obtinguts de l'endocarpi.

ANNEX III

Denominacions particulars de determinats productes enumerats a l'annex I

1. «Vruchtendrank», per al nèctar de fruites;
2. «Süßmost». La denominació «Süßmost» només es pot utilitzar juntament amb les denominacions de venda «Fruchtsaft» o «Fruchtnektar» per a:

a) El nèctar de fruites obtingut exclusivament a base de suc de fruites, de suc de fruites concentrats o d'una barreja d'aquests dos productes, no consumibles en estat natural per raó de la seva elevada acidesa natural.

b) El suc de fruita obtingut a partir de pomes o de peres, quan procedeix amb addició de pomes, però sense sucres afegits.

3. «Succo e polpa» o «sumo e polpa», per al nèctar de fruites obtingut exclusivament a partir de puré de fruites i/o de puré de fruites concentrat.

4. «Äblemost», per al suc de poma sense addició de sucre.

5. «Sur ... saft», completat mitjançant la indicació, en llengua danesa, de la fruita utilitzada, per al suc sense addició de sucres obtingut a partir de groselles negres, cireres, groselles vermelles, groselles blanques, gerds, maduixes o grans de saüc,

«Sød ... saft» o «sødet ... saft», completat mitjançant la indicació, en llengua danesa, de la fruita utilitzada, per al suc d'aquesta mateixa fruita, amb addició de més de 200 grams de sucre per litre;

6. «Äpplemust», per al suc de poma sense addició de sucre.

7. «Most», sinònim de suc de raïm.

8. «Smiltsērķšķu sula ar cukuru» o «astelpaju mahl suhkruga» o «słodzony sok z rokitnika», per a suc obtinguts a partir de «seabuckthorn» amb un màxim de 140 grams de sucre afegit per litre.

ANNEX IV

Disposicions particulars aplicables als nèctars de fruites

Nèctars de fruites a partir de	Contingut mínim de suc i/o de puré (% del volum de producte acabat)
<i>I. Fruites de suc àcid no consumibles en estat natural</i>	
Fruita de la passió	25
Naranjilla	25
Groselles negres	25
Groselles blanques	25
Groselles vermelles	25
Agrassons	30
«Seabuckthorn»	25
Aranyons	30
Prunes	30
Prunes silvestres	30
Serves	30
Gavarrons	40
Guindes	35
Altres cireres	40
Nabius o mirtils	40
Grans de saüc	50
Gerds	40
Albercocs	40
Maduixes	40
Móres	40
Nabius vermells	30
Codonys	50
Llimones i llimones dolces	25
Altres fruites que pertanyin a aquesta categoria	25
<i>II. Fruites pobres en àcid o amb molta polpa o molt aromatitzades, amb suc no consumible en estat natural</i>	
Mangos	25
Plàtans	25
Guaiabes	25
Papaies	25
Litxis	25
Atzeroles	25
Guanàbanes	25
Cor de bou	25
Xirimoies	25
Magranes	25
Anacards	25
Fruits de prunera roja	25
Imbu	25
Altres fruites que pertanyin a aquesta categoria	25
<i>III. Fruites de suc consumible en estat natural</i>	
Pomes	50
Peres	50
Préssecs	50
Cítrics, tret de llimones i llimones dolces	50
Pinyes	50
Tomàquets	50
Altres fruites que pertanyin a aquesta categoria	50

ANNEX V

Nivells mínims de graus Brix per al suc de fruites reconstituït i el puré de fruites reconstituït

Nom comú de la fruita	Nom botànic	Nivells mínims de graus Brix
Poma (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Albercoc (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Plàtan (**)	<i>Musa x paradisiaca</i> L. (a exclusió dels plàtans hortalissa).	21,0
Grosella negra (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Raïm (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. o els seus híbrids <i>Vitis labrusca</i> L. o els seus híbrids	15,9
Aranja (*)	<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	10,0
Guaiaaba (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Llimona (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm. f.	8,0
Mango (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Taronja (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck.	11,2
Fruita de la passió (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims.	12,0
Préssec (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i> .	10,0
Pera (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Pinya (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Gerd (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Guinda (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Maduixa (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Tomàquet (*)	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	5,0
Mandarina (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco.	11,2

En el cas dels productes marcats amb un asterisc (*), produïts com a suc, s'ha de determinar una densitat relativa mínima en relació amb l'aigua a 20/20 °C.

En el cas dels productes marcats amb dos asteriscos (**), produïts com a purés, només s'ha de determinar un valor mínim Brix sense corregir (sense correcció de l'acidesa).