

FINLANDS FÖRFATTNINGSSAMLING

Utgiven i Helsingfors den 14 maj 2025

227/2025

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om fruktjuice och vissa liknande produkter

I enlighet med jord- och skogsbruksministeriets beslut föreskrivs med stöd av 21 § 1 mom. i livsmedelslagen (297/2021)

1 §

Förordningens syfte

Genom denna förordning genomförs rådets direktiv 2001/112/EG om fruktjuice och vissa liknande produkter avsedda som livsmedel och senare gjorda ändringar i direktivet.

2 §

Tillämpningsområde

Denna förordning tillämpas på de produkter som definieras i bilaga 1.

3 §

Krav på produkters sammansättning

Sammansättningen av de produkter som definieras i bilaga 1 ska uppfylla kraven i del A i bilaga 3. Vid framställning av produkterna får endast råvaror som definieras i bilaga 2 och ingredienser som anges i del B i bilaga 3 användas.

4 §

Tillåtna bearbetningsmetoder och ämnen vid framställning

Vid framställning av de produkter som definieras i bilaga 1 får endast de bearbetningsmetoder och ämnen som anges i del C i bilaga 3 användas.

5 §

Särskilda krav på fruktnektar

Fruktnektar ska uppfylla de särskilda krav som anges i bilaga 4.

6 §

Livsmedlets beteckning

De beteckningar som anges i bilaga 1 får användas endast för produkter som definieras i den bilagan och beteckningarna ska användas när dessa produkter saluförs.

Som alternativ till beteckningarna i bilaga 1 kan användas de särskilda beteckningar som anges i bilaga 5. De särskilda beteckningarna i del A i bilaga 5 får användas på de språk och på de villkor som anges i den bilagan. De särskilda beteckningarna som anges i del B i bilaga 5 ska anges på finska och svenska på det sätt som föreskrivs i 4 § i jord- och skogsbruksministeriets förordning om lämnande av livsmedelsinformation till konsumenter (834/2014).

7 §

Övrig märkning av förpackningar

Utöver vad som någon annanstans föreskrivs om märkning av livsmedelsförpackningar ska följande märkningar göras på förpackningen för de produkter som definieras i bilaga 1:

1) Namnet på den frukt som har använts ska anges i anslutning till livsmedlets beteckning, om produkten har framställts av en enda fruktsort.

När produkten framställs av två eller flera fruktsorter, förutom när citron- eller limejuice används enligt de villkor som fastställs i del B i bilaga 3, ska i anslutning till livsmedlets beteckning anges en uppräkningslista över de använda fruktsorterna i fallande ordning efter deras volymmängder. För produkter som framställs av tre eller flera fruktsorter får emellertid uppgiften om de använda sorterna ersättas av orden "blandad frukt", av ett liknande uttryck, eller av antalet använda fruktsorter.

2) Tillsats till fruktjuice av extra fruktkött eller celler enligt bilaga 2 ska anges.

3) För blandningar av fruktjuice från koncentrat eller sockerreducerad fruktjuice från koncentrat med fruktjuice eller med sockerreducerad fruktjuice, liksom för fruktnektar som erhålls helt eller delvis ur en eller flera koncentrerade produkter, ska uppgiften vara försedd med orden "från koncentrat" eller "delvis från koncentrat". Uppgiften ska finnas i livsmedlets beteckningen eller i samma synfält som livsmedlets beteckning och vara skriven med tydliga bokstäver.

4) För fruktnektar ska minimiinnehållet av fruktjuice, fruktpuré eller en blandning av dessa ingredienser anges med uttrycket "fruktinnehåll minst... %" på märkningen. Denna uppgift ska finnas i samma synfält som livsmedlets beteckning.

Om det vid rekonstituering av de produkter som definieras i bilaga 1 används endast sådana ämnen som är absolut nödvändiga för processen, behöver dessa ingredienser inte anges i märkningen på förpackningen.

Uppgiften "fruktjuicer innehåller endast naturligt förekommande socker" är tillåten för de produkter som anges i 1 och 2 punkten i bilaga 1. Märkningen ska finnas i samma synfält som livsmedlets beteckning.

8 §

Ikraftträdande

Denna förordning träder i kraft den 14 juni 2026.

Genom denna förordning upphävs jord- och skogsbruksministeriets förordning om fruktjuice och vissa liknande produkter (662/2013).

Produkter som har beretts och förpackats före ikraftträdandet av denna förordning får säljas slut, förutsatt att de uppfyller de krav som gällde före ikraftträdandet.

227/2025

Helsingfors den 9 maj 2025

Jord- och skogsbruksminister Sari Essayah

Regeringsråd Anne Haikonen

PRODUKTERNAS BETECKNINGAR OCH DEFINITIONER

1) **Fruktjuice** är en jäsbar men ojäst produkt i flytande form som erhålls från de ätliga delarna av färsk eller kyld frisk och mogen frukt, antingen en enda sort eller en blandning av flera sorter, med den karakteristiska färg, smak och arom som kännetecknar juicen hos den frukt den kommer från.

Aromer, fruktkött och celler som genom lämpliga fysikaliska metoder erhållits från samma fruktsort får återställas till fruktjuicen.

Från citrusfrukter ska fruktjuicen komma från fruktköttet. Limejuice får emellertid framställas av hela frukten med hjälp av en lämplig framställningsmetod.

När juicer framställs av frukter med kärnor, frön och skal, får inte bitar eller beståndsdelar av kärnor, frön och skal ingå i juicen. Denna bestämmelse tillämpas inte om delar av frön eller skal inte kan avlägsnas från juicen i enlighet med god tillverkningssed.

Blandning av fruktjuice med fruktpuré tillåts vid framställning av fruktjuice.

2) **Fruktjuice från koncentrat** är en produkt som framställs med hjälp av rekonstituering genom att i koncentrerad fruktjuice tillsätta vatten, vilket uppfyller kriterierna i Europaparlamentets och rådets direktiv (EU) 2020/2184 om kvaliteten på dricksvatten.

Halten löslig torrs substans i den färdiga produkten ska uppfylla det lägsta tillåtna Brixtalet för rekonstituerad fruktjuice enligt bilaga 6. Om en fruktjuice från koncentrat framställs av en frukt som inte nämns i bilaga 6 ska det lägsta tillåtna Brixtalet för den rekonstituerade fruktjuicen vara Brixtalet för den fruktjuice som utvunnits från den frukt som använts för att framställa koncentratet.

Aromer, fruktkött och celler som genom lämpliga fysikaliska metoder erhållits från samma fruktsort får återställas till fruktjuicen från koncentratet.

Fruktjuicen från koncentrat bereds genom lämpliga processer som bevarar de viktigaste fysikaliska, kemiska, organoleptiska och näringsmässiga egenskaperna hos en genomsnittlig typ av juice av den frukt av vilken juicen framställts.

Blandning av fruktjuice och/eller koncentrerad fruktjuice med fruktpuré och/eller koncentrerad fruktpuré tillåts vid framställningen av fruktjuice från koncentrat.

3) **Koncentrerad fruktjuice** är en produkt som erhålls från fruktjuice av en eller flera fruktsorter genom att en specifik andel vatten avlägsnas fysikaliskt. Om produkten är avsedd för direkt konsumtion ska minst 50% av vatteninnehållet avlägsnas.

Aromer, fruktkött och celler som genom lämpliga fysikaliska metoder erhållits från samma fruktsort får återställas till den koncentrerade fruktjuicen.

4) **Vattenextraherad fruktjuice** är en produkt som erhålls genom diffusion med vatten av köttiga hela frukter vars saft inte kan extraheras med fysikaliska metoder eller av torkade hela frukter.

5) **Fruktjuice i pulverform** är en produkt som erhålls från fruktjuice av en eller flera fruktsorter genom att praktiskt taget hela vatteninnehållet avlägsnas fysikaliskt.

6) **Fruktnektar** är en jäsbar men ojäst produkt som erhålls genom att vatten med eller utan tillsats av sockerarter och/eller honung tillsätts produkter som definieras ovan i 1–5 punkten, i fruktpuré och/eller koncentrerad fruktpuré och/eller en blandning av dessa produkter, och som uppfyller kraven i bilaga 4.

Om fruktnektar framställs utan tillsats av sockerarter eller med reducerade energivärden får sockerarterna, utan att det påverkar tillämpningen av Europaparlamentets och rådets

förordning (EG) nr 1924/2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel, helt eller delvis ersätts med sötningsmedel i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser.

Aromer, fruktkött och celler som genom lämpliga fysikaliska metoder erhållits från samma fruktsort får återställas till fruktnektarn.

7) ***Sockerreducerad fruktjuice*** är en produkt som erhålls från fruktjuice enligt definitionen i 1 punkten, i vilken halten av naturligt förekommande sockerarter har minskats med minst 30 % genom en process som är tillåten enligt villkoren i del D i bilaga 3 och som bevarar alla övriga väsentliga fysikaliska, kemiska, organoleptiska och näringsmässiga egenskaper hos en genomsnittlig typ av juice av den frukt som den kommer från.

Sockerreducerad fruktjuice kan erhållas genom att sockerreducerad fruktjuice blandas med fruktjuice, fruktpuré eller båda delarna.

8) ***Sockerreducerad fruktjuice från koncentrat*** är en produkt som erhålls från fruktjuice från koncentrat enligt definitionen i 2 punkten, i vilken halten av naturligt förekommande sockerarter har minskats med minst 30 % genom en process som är tillåten enligt villkoren i del D i bilaga 3 och som bevarar alla övriga väsentliga fysikaliska, kemiska, organoleptiska och näringsmässiga egenskaper hos en genomsnittlig typ av juice av den frukt som den kommer från, eller en produkt som erhålls genom rekonstituering av koncentrerad sockerreducerad fruktjuice enligt definitionen i 9 punkten med dricksvatten som uppfyller kriterierna i Europaparlamentets och rådets direktiv (EU) 2020/2184 om kvaliteten på dricksvatten.

Sockerreducerad fruktjuice från koncentrat kan erhållas genom att sockerreducerad fruktjuice blandas med en eller flera av följande produkter: fruktjuice, fruktjuice från koncentrat, sockerreducerad fruktjuice, koncentrerad fruktpuré och fruktpuré.

9) ***Koncentrerad sockerreducerad fruktjuice*** är en produkt som erhålls från koncentrerad fruktjuice enligt definitionen i 3 punkten i vilken halten av naturligt förekommande sockerarter har minskats med minst 30 % genom en process som är tillåten enligt villkoren i del D i bilaga 3 och som bevarar alla övriga väsentliga fysikaliska, kemiska, organoleptiska och näringsmässiga egenskaper hos en genomsnittlig typ av produkt, eller den produkt som erhålls från sockerreducerad fruktjuice enligt definitionen i 7 punkten genom att en specifik andel av vatteninnehållet avlägsnas fysikaliskt. Om produkten är avsedd för direkt konsumtion ska minst 50 % av vatteninnehållet avlägsnas.

DEFINITIONER AV RÅVAROR

I denna förordning avses med

1) **Frukt** alla frukter och bär. I denna förordning betraktas även tomater som frukt. Frukten ska vara frisk, lämpligt mogen och färsk eller konserverad med fysikaliska metoder eller genom behandling, inklusive behandling efter skörd, i enlighet med lagstiftningen.

2) **Fruktpuré** en jäsbar men ojäst produkt som erhålls genom lämpliga fysikaliska metoder som passering, mosning eller malning av ätliga delar av hel eller skalad frukt utan att juicen avlägsnas.

3) **Koncentrerad fruktpuré** en produkt som erhålls av fruktpuré genom att en viss del av dess vatteninnehåll avlägsnas med fysikaliska metoder. Koncentrerad fruktpuré kan ha återställda aromer, som ska erhållas med lämpliga fysikaliska metoder enligt del C i bilaga 3, och som uteslutande ska ha utvunnits ur samma fruktsort.

4) **Arom** utan att det påverkar tillämpningen av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1334/2008 om aromer och vissa livsmedels ingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel ska aromer för rekonstituering utvinna i samband med bearbetningen av frukten genom lämpliga fysikaliska metoder. Dessa fysikaliska metoder kan användas för att bibehålla, bevara eller stabilisera aromernas kvalitet och omfattar bland annat pressning, extrahering, destillering, filtrering, adsorption, förångning, fraktionering och koncentration. Aromämnen erhålls från frukternas ätbara delar. Kallpressad olja från citrusskal och delar av kärnorna kan emellertid också användas.

5) **Socker**

- sockerarter enligt definitionen i rådets direktiv 2001/111/EG om vissa former av socker avsedda som livsmedel,
- frukttossirap, och
- sockerarter från frukt.

6) **Honung** den produkt som definieras i rådets direktiv 2001/110/EG om honung.

7) **Fruktkött eller celler** produkter som erhålls ur den ätliga delen av frukt av samma sort utan att juicen avlägsnas. Vidare, när det gäller citrusfrukter, är fruktkött eller celler de saftsäckar som erhålls från fruktens innanmäte.

TILLÅTNA INGREDIENSER, BEARBETNINGSMETODER OCH ÄMNEN

A. Sammansättning

De fruktsorter som motsvarar det botaniska namnet i bilaga 6 ska användas vid framställningen av fruktjuicer, fruktpuréer och fruktnectar som bär den berörda fruktens beteckning eller vedertagna namn. För fruktsorter som inte ingår i bilaga 6 ska det botaniska namnet eller det vedertagna namnet användas.

För fruktjuice ska Brixtalet vara detsamma som för juice som extraherats från frukten, och får inte ändras, utom vid blandning av juicen med juice från samma fruktst.

Det lägsta tillåtna Brixtal som fastställs i bilaga 6 för rekonstituerad fruktjuice och rekonstituerad fruktpuré gäller utan löslig torrsbstans från eventuella andra tillförda valfria ingredienser och tillsatser.

B. Tillåtna ingredienser

Följande ingredienser får tillsättas i de produkter som definieras i bilaga 1:

- vitaminer och mineraler som tillåts enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1925/2006 om tillsättning av vitaminer och mineralämnen samt vissa andra ämnen i livsmedel,
- livsmedelstillsatser som är godkända enligt Europaparlamentet och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser; sötningsmedel får dock inte användas för att framställa de produkter som förtecknas i bilaga 1, med undantag för fruktnectar.

Utöver det som nämns ovan får följande tillsättas:

- när det gäller fruktjuice, fruktjuice från koncentrat, koncentrerad fruktjuice, sockerreducerad fruktjuice, sockerreducerad fruktjuice från koncentrat och koncentrerad sockerreducerad fruktjuice: återställda aromer, återställt fruktkött och återställda celler,
- när det gäller druvjuice: återställda salter från vinsyra,
- när det gäller fruktnectar: återställda aromer, återställt fruktkött och återställda celler, sockerarter och/eller honung upp till 20 % av totalvikten för de slutprodukter som avses i del I i bilaga 4, 15 % av totalvikten för de slutprodukter som avses i del II i bilaga 4 och 10 % av totalvikten för de slutprodukter som avses i del III i bilaga 4, och/eller sötningsmedel.
Ett påstående som anger att sockerarter inte har tillsatts, och varje påstående som sannolikt har samma innebörd för konsumenten, får bara göras om produkten inte innehåller tillsatser av mono- eller disackarider eller något annat livsmedel som används på grund av sina sötande egenskaper, inbegripet sötningsmedel enligt definitionen i Europaparlamentet och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser. Om ett sådant påstående görs ska även följande uppgift finnas på etiketten: ”innehåller naturligt förekommande socker”,
- när det gäller de produkter som anges i a punkten, b punkten första strecksatsen, c punkten, e punkten andra strecksatsen och h punkten i bilaga 5: socker och/eller honung,
- när det gäller de produkter som definieras i bilaga 1: för att reglera den sura smaken citronjuice och/eller limejuice och/eller koncentrerad citron- och/eller limejuice upp till 3 g per liter juice, uttryckt som vattenfri citronsyra,
- när det gäller tomatjuice och tomatjuice från koncentrat: salt, kryddor och aromatiska örter,

- när det gäller sockerreducerad fruktjuice och sockerreducerad fruktjuice från koncentrat: vatten i den utsträckning som är absolut nödvändig för att återställa det vatten som försvunnit på grund av sockerreduceringsprocessen.

C. Tillåtna bearbetningsmetoder och ämnen vid framställning

Vid framställningen av de produkter som definieras i bilaga 1 är följande bearbetningsmetoder och ämnen tillåtna:

- mekaniska extraktionsprocesser (till exempel pressning och centrifugering),
- sedvanliga fysikaliska metoder, inklusive vattenextraktion (diffusion) ur de ätliga delarna av frukt med undantag av vindruvor för framställning av koncentrerade fruktjuicer (så kallade in-line-processer), under förutsättning att de fruktjuicer som erhålls på detta sätt uppfyller kraven i 1 och 2 punkten i bilaga 1,
- för druvjuice, när svavling med hjälp av svaveldioxid av druvorna har använts, är avsvavling med fysikaliska metoder tillåten under förutsättning att den totala halten svaveldioxid i den färdiga produkten inte överstiger 10 milligram/liter,
- enzymberedningar: pektinas (för nedbrytning av pektin), proteinas (för nedbrytning av proteiner) och amylas (för nedbrytning av stärkelse) som uppfyller kraven i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1332/2008 om livsmedelsenzymer,
- ätligt gelatin,
- garvsyror,
- kiselgel,
- kol,
- kvävgas,
- bentonit som adsorbent;
- kemiskt inerta filtreringsmedel och fällningsmedel (inklusive perlit, tvättad diatomit, cellulosa, olöslig polyamid, polyvinylpyrrolidon, polystyren), som överensstämmer med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel,
- kemiskt inerta adsorptionsmedel som överensstämmer med förordning (EG) nr 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel och som används för att minska limonoid- och naringininnehållet i citrusjuice utan att på ett påtagligt sätt påverka innehållet av limonoidglukosider, syror, sockerarter (däribland oligosackarider) eller mineraler,
- växtproteiner från vete, ärter, potatis eller solrosfrön för klarning.

D. Processer

- Sockerreducerad fruktjuice, sockerreducerad fruktjuice från koncentrat och koncentrerad sockerreducerad fruktjuice: membranfiltrering och jäsning med jäst för att minska halten av naturligt förekommande sockerarter, i den mån de bevarar alla övriga väsentliga fysikaliska, kemiska, organoleptiska och näringsmässiga egenskaper hos en genomsnittlig typ av juice av den frukt som den kommer från.

SÄRSKILDA BESTÄMMELSER FÖR FRUKTNEKTAR

Fruktnektar framställd av	Lägsta tillåtna juice- och/eller puréhalt (uttryckt i volymprocent av slutprodukten)
<i>I Frukt med syrlig juice som inte är drickbar i naturligt tillstånd</i>	
Passionsfrukt	25
Quito naranjillos	25
Svarta vinbär	25
Vita vinbär	25
Röda vinbär	25
Krusbär	30
Havtorn	25
Slånbär	30
Plommon	30
Plommon (QUETSCH)	30
Rönnbär	30
Nypon	40
Surkörsbär	35
Övriga körsbär	40
Blåbär	40
Fläderbär	50
Hallon	40
Aprikoser	40
Jordgubbar	40
Björnbär och mullbär	40
Tranbär	30
Kvitten (<i>Cydonia oblonga</i> L.)	50
Citroner och limefrukter	25
Andra frukter som tillhör denna kategori	25
<i>II Frukt med lågt syrainnehåll eller med mycket fruktkött eller stark arom, med juice som inte är drickbar i naturligt tillstånd</i>	
Mango	25
Bananer	25
Guava	25
Papaya	25

Litchi	25
Azarollhagtorn	25
Taggannonna (<i>Annona muricata</i>)	25
Nätannonna (<i>Annona reticulata</i>)	25
Cherimoya (<i>Annona squamosa</i>)	25
Granatäpplen	25
Cashewäpplen	25
Rött balsamplommon	25
Umbu	25
Andra frukter som tillhör denna kategori	25
<i>III Fukt med juice som är drickbar i naturligt tillstånd</i>	
Äpplen	50
Päron	50
Persikor	50
Citrusfrukter utom citron och lime	50
Ananas	50
Tomater	50
Andra frukter som tillhör denna kategori	50

SÄRSKILDA BETECKNINGAR FÖR VISSA PRODUKTER SOM ANGES I BILAGA 1

A. Särskilda beteckningar som endast får användas på det språk där beteckningen har sitt ursprung

- a) *Vruchtendrank* för fruktnectar,
- b) *Süßmost* endast tillsammans med produktbeteckningarna *Fruchtsaft* eller *Fruchtnectar*,
 - för fruktnectar som erhålls uteslutande ur fruktjuice, koncentrerad fruktjuice eller en blandning av dessa två produkter och som i naturligt tillstånd är odrickbar på grund av sin naturligt höga syrahalt,
 - för fruktjuice från päron, eventuellt med tillsats av äpplen, men utan tillsatt socker.
- c) *succo e polpa* eller *sumo e polpa* för fruktnectar som erhålls uteslutande från fruktpuré och/eller koncentrerad fruktpuré,
- d) *æblemost* för äppeljuice,
 - æblemost fra koncentrat* för äppeljuice framställd av koncentrat,
- e) *sur ... saft* tillsammans med namnet (på danska) på den använda frukten, för juicer utan tillsatt socker och som erhålls från svarta vinbär, körsbär, röda vinbär, vita vinbär, hallon, jordgubbar eller fläderbär,
 - Sød ... saft* eller *sødet ... saft* tillsammans med namnet (på danska) på den använda frukten, för juicer om mer än 200 g socker tillsatts per liter,
- f) *äppelmust/äpplemust* för äppeljuice,
- g) *mosto* för druvjuice,
- h) *smiltsērķšķu sula ar cukuru* eller *astelpaju mahl suhkruga* eller *śłodzony sok z rokitnika* för juicer som erhålls från havtornsbär med högst 140 g tillsatt socker per liter.

B. Särskilda beteckningar som kan användas på ett eller flera av unionens officiella språk

- a) *kokosvatten* som synonym för kokosjuice för den produkt som utvinns direkt från kokosnöten utan pressning av kokosnötens fruktkött.

LÄGSTA TILLÅTNA BRIXTAL FÖR FRUKTJUICE OCH FRUKTPURÉ SOM FRAMSTÄLLTS AV KONCENTRAT

Fruktens namn	Botaniskt namn	Lägsta tillåtna Brixtal för rekonstituerad fruktjuice och rekonstituerad fruktpuré
Äpple (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Aprikos (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banan (**)	<i>Musa x paradisiacal</i> L. (inte mjölbananer)	21,0
Svarta vinbär (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Kokos (*)	<i>Cocos nicifera</i> L.	4,5
Vindruva (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. eller dess hybrider <i>Vitis labrusca</i> L. eller dess hybrider	15,9
Grapefrukt (*)	<i>Citrus x Paradise</i> Macfad.	10,0
Guava (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Citron (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f	8,0
Mango (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Apelsin (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Passionsfrukt (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Persika (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0
Päron (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananas (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Hallon (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Surkörsbär (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Jordgubbe (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Tomat (*)	<i>Lycopersicon esculentum</i> , Mill.	5,0
Mandarin (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

(*) För produkter som framställs som fruktjuicer bestäms en lägsta densitet i förhållande till vatten vid 20/20 °C.

(**) För produkter som framställs som puré bestäms endast ett lägsta okorrigerat Brixtal (utan korrigering för syra).