

I. DISPOSICIÓN XERAIS

MINISTERIO DA PRESIDENCIA

- 10611** *Real decreto 781/2013, do 11 de outubro, polo que se establecen normas relativas á elaboración, composición, etiquetaxe, presentación e publicidade dos zumes de froitas e doutros produtos similares destinados á alimentación humana.*

A Directiva 2001/112/CE do Consello, do 20 de decembro de 2001, relativa aos zumes de froitas e outros produtos similares destinados á alimentación humana, foi incorporada ao ordenamento xurídico nacional mediante o Real decreto 1050/2003, do 1 de agosto, polo que se aproba a Regulamentación técnico-sanitaria de zumes de froitas e doutros produtos similares, destinados á alimentación humana.

Esta Directiva 2001/112/CE, do 20 de decembro, foi obxecto de sucesivas modificacións, unha delas, a Directiva 2009/106/CE da Comisión, do 14 de agosto de 2009, que se ditou tendo en conta a evolución das normas internacionais pertinentes, en particular, a Norma xeral do codex para zumes e néctares de froitas (Codex Stan 247-2005), e que foi trasposta ao ordenamento xurídico nacional mediante Real decreto 462/2011, do 1 de abril; outra, a Directiva 2010/33/UE da Comisión, do 21 de maio de 2010, que corrixe a versión española da Directiva 2001/112/CE do Consello, do 20 de decembro.

A Directiva 2012/12/UE do Parlamento Europeo e do Consello, do 19 de abril de 2012, pola que se modifica a Directiva 2001/112/CE do Consello relativa aos zumes de froitas e outros produtos similares destinados á alimentación humana, foi ditada cos obxectivos de adaptar ao progreso técnico as normas sobre elaboración, composición e etiquetaxe dos zumes de froitas e outros produtos similares destinados á alimentación humana, ter en conta a evolución das normas internacionais pertinentes, establecer novos requisitos de composición para os zumes de froitas, modificar as disposicións específicas sobre etiquetaxe da Directiva 2001/112/CE, do 20 de decembro, e informar adecuadamente os consumidores. A transposición da Directiva 2012/12/UE, do 19 de abril, requiriría a modificación da maior parte do contido do Real decreto 1050/2003, do 1 de agosto.

Non obstante, en prol da seguranza xurídica, considerouse conveniente elaborar o presente real decreto co obxectivo de traspor a Directiva 2012/12/UE, do 19 de abril, e codificar as disposicións vixentes en España, en aplicación da Directiva 2001/112/CE, do 20 de decembro. En consecuencia, procede derrogar o Real decreto 1050/2003, do 1 de agosto.

Dado o carácter marcadamente técnico dos requisitos regulados na presente disposición e a necesidade de establecer un marco normativo unitario que sexa de aplicación a todo o territorio nacional e asegure un tratamento uniforme a todos os produtores, o instrumento idóneo para establecelos é o real decreto.

No proceso de tramitación deste real decreto foron consultadas as comunidades autónomas e as entidades representativas dos sectores afectados, tendo emitido informe favorable a Comisión Interministerial para a Ordenación Alimentaria.

Na súa virtude, por proposta do ministro de Agricultura, Alimentación e Medio Ambiente e da ministra de Sanidade, Servizos Sociais e Igualdade, de acordo co Consello de Estado e logo de deliberación do Consello de Ministros na súa reunión do día 11 de outubro de 2013,

DISPONGO:

Artigo 1. Obxecto e ámbito de aplicación.

1. O obxecto desta norma é regular a elaboración, composición, etiquetaxe, presentación e publicidade dos zumes de froitas e outros produtos similares destinados á alimentación humana.

2. Os produtos definidos nos anexos I.A e I.B están sometidos á lexislación aplicable aos alimentos, salvo disposición en contrario deste real decreto.

3. Esta norma aplicarase aos produtos definidos nos anexos I.A e I.B que se comercialicen na Unión Europea conforme o Regulamento (CE) Nº 178/2002 do Parlamento Europeo e do Consello, do 28 de xaneiro de 2002, polo que se establecen os principios e os requisitos xerais da lexislación alimentaria, se crea a Autoridade Europea de Seguranza Alimentaria e se fixan procedementos relativos á seguranza alimentaria.

Artigo 2. Disposicións específicas sobre etiquetaxe, presentación e publicidade.

Sen prexuízo dos requisitos de etiquetaxe, presentación e publicidade establecidos para os produtos alimenticios, aos produtos definidos no anexo I.A seranlles de aplicación as condicións seguintes:

1. As denominacións que fixa o anexo I.A reservaranse para os produtos que figuran nel e, sen prexuízo do disposto no parágrafo seguinte, deberán utilizarse para designalos comercialmente.

Como alternativa a estes nomes de produto, no anexo III inclúese unha lista de denominacións particulares que poderán utilizarse na lingua e nas condicións especificadas no citado anexo III.

2. Cando o produto proceda dunha soa especie de froita, a palabra «froita» substituirase polo seu nome.

3. No caso dos produtos elaborados a partir de dúas ou máis froitas, excepto cando se utilice zume de limón, de lima ou de ambos, nas condicións estipuladas no anexo I.B.2, a denominación comporase dunha lista das froitas utilizadas, en orde decrecente segundo o volume dos zumes ou purés de froitas incluídos, tal como se indique na lista de ingredientes. Non obstante, no caso dos produtos elaborados a partir de tres ou máis froitas, a indicación das froitas empregadas poderá substituírse pola mención «varias froitas» ou unha indicación similar, ou polo número de froitas utilizadas.

4. A reconstitución dos produtos definidos no anexo I.A no seu estado orixinal por medio das substancias estritamente necesarias para esta operación non supón a obriga de mencionar na etiqueta a lista dos ingredientes utilizados con tal fin.

Deberá indicarse na etiqueta a incorporación ao zume de froitas dunha cantidade engadida de polpa ou de células conforme se definen no anexo II.

5. No caso de mesturas de zume de froita e de zume de froita a partir de concentrado, e no caso de néctar de froitas obtido total ou parcialmente a partir dun ou máis produtos concentrados, a etiqueta deberá incluír a indicación «a partir de concentrado(s)» ou «parcialmente a partir de concentrado(s)», segundo proceda. Esta indicación deberá figurar xunto á denominación de venda, en caracteres claramente visibles e que destaquen do fondo con nitidez.

6. No caso do néctar de froitas, a etiqueta deberá incluír a indicación do contido mínimo de zume de froitas, de puré de froitas ou de mestura destes ingredientes, mediante os termos «contido de froita: mínimo ... %». Esta mención deberá figurar no mesmo campo visual que a denominación de venda.

Artigo 3. Etiquetaxe dos zumes de froitas concentrados non destinados ao consumidor final.

Na etiquetaxe dos zumes de froitas concentrados contidos no anexo I.A.2, non destinados ao consumidor final, deberá figurar unha mención que indique a presenza e a

cantidade de zume de limón, zume de lima ou axentes acidificantes engadidos autorizados polo Regulamento (CE) N° 1333/2008 do Parlamento Europeo e do Consello, do 16 de decembro de 2008, sobre aditivos alimentarios. Esta indicación figurará nun dos lugares seguintes:

- a) No envase,
- b) Nunha etiqueta unida ao envase, ou
- c) Nun documento que o acompañe.

Artigo 4. *Materias primas, ingredientes, tratamentos e substancias autorizados.*

Sen prexuízo do disposto no Regulamento (CE) N° 1333/2008, do 16 de decembro, na fabricación dos produtos definidos no anexo I.A, soamente poderán utilizarse os tratamentos e substancias enumerados no anexo I.B e as materias primas que estean conformes co anexo II. Ademais, os néctares de froitas axustaranse ao disposto no anexo IV.

Disposición transitoria única. *Comercialización de existencias de produtos.*

Os produtos comercializados ou etiquetados antes do 28 de outubro de 2013 conforme o Real decreto 1050/2003, do 1 de agosto, polo que se aproba a Regulamentación técnico-sanitaria de zumes de froitas e doutros produtos similares, destinados á alimentación humana, poderán seguir comercializándose até o 28 de abril de 2015.

A declaración «a partir do 28 de abril de 2015 ningún zume de froitas conterá azucres engadidos» poderá figurar na etiqueta, no mesmo campo visual que a denominación dos produtos contidos no anexo I.A, números do 1 ao 5, até o 28 de outubro de 2016.

Disposición derogatoria única. *Derrogación normativa.*

Derrógase o Real decreto 1050/2003, do 1 de agosto, polo que se aproba a Regulamentación técnico-sanitaria de zumes de froitas e doutros produtos similares, destinados á alimentación humana.

Disposición derradeira primeira. *Título competencial.*

Este real decreto dítase ao abeiro do disposto nos artigos 149.1.13ª e 149.1.16ª da Constitución española, que atribúen ao Estado a competencia exclusiva sobre bases e coordinación da planificación xeral da actividade económica e sobre bases e coordinación xeral da sanidade, respectivamente.

Disposición derradeira segunda. *Incorporación de dereito da Unión Europea.*

Este real decreto incorpora ao dereito nacional a Directiva 2012/12/UE do Parlamento Europeo e do Consello, do 19 de abril de 2012, pola que se modifica a Directiva 2001/112/CE do Consello relativa aos zumes de froitas e outros produtos similares destinados á alimentación humana.

Disposición derradeira terceira. *Entrada en vigor.*

Este real decreto entrará en vigor o 28 de outubro de 2013.

Dado en Madrid o 11 de outubro de 2013.

JUAN CARLOS R.

A vicepresidenta do Goberno e ministra da Presidencia,
SORAYA SÁENZ DE SANTAMARÍA ANTÓN

ANEXO I.A

Denominacións, definicións e características dos produtos

1. Zume de froitas: o produto susceptible de fermentación, pero non fermentado, obtido a partir das partes comestibles de froitas sas e maduras, frescas ou conservadas por refrixeración ou conxelación, dunha ou varias especies mesturadas, que posúa a cor, o aroma e o sabor característicos do zume da froita de que procede.

Poderanse reincorporar ao zume o aroma, a polpa e as células obtidos polos medios físicos apropiados que procedan da mesma especie de froita.

No caso dos cítricos, o zume de froitas procederá do endocarpo. Non obstante, o zume de lima poderá obterse a partir do froito enteiro.

Cando os zumes se obteñan a partir de froitas que inclúan pebidas, sementes e peles, non se incorporarán no zume partes ou compoñentes das pebidas, das sementes ou da pel. A presente disposición non se aplicará aos casos en que as partes ou os compoñentes das pebidas, das sementes ou da pel non poidan eliminarse mediante as boas prácticas de fabricación.

Autorízase a mestura de zumes de froitas e de puré de froitas na produción do zume de froitas.

2. Zume de froitas a partir de concentrado: o produto obtido ao reconstituír zume de froitas concentrado definido no punto 3 con auga potable que cumpra os criterios establecidos no Real decreto 140/2003, do 7 de febreiro, polo que se establecen os criterios sanitarios da calidade da auga de consumo humano.

O contido de sólidos solubles do produto acabado debe satisfacer o valor mínimo de graos Brix para o zume reconstituído, especificado no anexo V.

Se un zume a partir de concentrado se elabora cunha froita non mencionada no anexo V, o nivel mínimo de graos Brix do zume reconstituído corresponderá ao nivel de graos Brix do zume extraído da froita utilizada para elaborar o concentrado.

Poderanse reincorporar ao zume de froitas a partir de concentrado o aroma, a polpa e as células obtidos polos medios físicos apropiados que procedan da mesma especie de froita.

O zume de froitas a partir de concentrado prepararase segundo procesos de fabricación apropiados que manteñan as características físicas, químicas, organolépticas e nutricionais esenciais dun tipo medio de zume da froita de que procede.

A mestura de zumes de froitas e/ou de zumes de froitas concentrados e de puré de froitas e/ou de puré de froitas concentrado está autorizada para a produción de zume de froitas a partir de concentrado.

3. Zume de froitas concentrado: o produto obtido a partir de zume dunha ou varias especies de froita por eliminación física dunha parte determinada da auga. Cando o produto estea destinado ao consumo directo, a eliminación de auga será de ao menos un 50 %.

Poderanse reincorporar ao zume de froitas concentrado o aroma, a polpa e as células obtidos polos medios físicos apropiados que procedan da mesma especie de froita.

4. Zume de froita extraído con auga: o produto obtido por difusión en auga de:

- a) froita polposa enteira cuxo zume non pode extraerse por procedementos físicos, ou
- b) froita enteira deshidratada.

5. Zume de froitas deshidratado/en po: o produto obtido a partir de zume dunha ou varias especies de froita por eliminación física da práctica totalidade da auga.

6. Néctar de froitas: o produto susceptible de fermentación, pero non fermentado que:

- a) se obteña por adición de auga con ou sen adición de azucres e/ou de mel aos produtos definidos nos puntos do 1 ao 5, ao puré de froitas, e/ou ao puré de froitas concentrado, e/ou a unha mestura destes produtos, e
- b) estea conforme o anexo IV.

Sen prexuízo do disposto no Regulamento (CE) N° 1924/2006 do Parlamento Europeo e do Consello, do 20 de decembro de 2006, relativo ás declaracións nutricionais e de propiedades saudables nos alimentos, no caso da fabricación de néctares de froitas sen azucres engadidos ou con valor enerxético reducido, os azucres poderanse substituír total ou parcialmente por edulcorantes, de conformidade co Regulamento (CE) N° 1333/2008, do 16 de decembro.

Poderanse reincorporar ao néctar de froitas o aroma, a polpa e as células obtidos polos medios físicos apropiados que procedan da mesma especie de froita.

ANEXO I.B

Ingredientes, tratamentos e substancias autorizados

1. Composición.

A especie correspondente ao nome botánico que figura no anexo V utilizarase na preparación de zumes de froitas, purés de froitas e néctares de froitas que leven a denominación do produto correspondente á froita ou o nome común do produto. Para as froitas de especies que non figuran no anexo V, utilizarase o nome botánico ou común correcto.

O nivel Brix para o zume de froitas será o valor do zume tal como se extrae da froita e non poderá modificarse, excepto se se mestura co zume dunha froita da mesma especie.

O nivel mínimo de graos Brix establécese no anexo V para o zume de froitas reconstituído e o puré de froitas reconstituído exclúe os sólidos solubles de todo ingrediente ou aditivo que se puidese ter engadido.

2. Ingredientes autorizados.

Aos produtos incluídos no anexo I.A só se lles poderán engadir os seguintes ingredientes:

a) Vitaminas e minerais autorizados polo Regulamento (CE) N° 1925/2006 do Parlamento Europeo e do Consello, do 20 de decembro de 2006, sobre a adición de vitaminas, minerais e outras substancias determinadas aos alimentos.

b) Aditivos alimentarios autorizados polo Regulamento (CE) N° 1333/2008, do 16 de decembro.

e, ademais:

a) Aos zumes de froitas, os zumes de froitas a partir de concentrado e os zumes de froitas concentrados: os aromas, as polpas e as células restituídos.

b) Ao zume de uva: sales de ácidos tartáricos restituídos.

c) Aos néctares de froita: aromas, polpas e células restituídos; azucres e/ou mel nunha cantidade non superior ao 20 % en peso respecto ao peso total dos produtos acabados, e/ou edulcorantes.

Só poderá declararse que non se engadiron azucres a un néctar de froitas, así como efectuarse calquera outra declaración que poida ter o mesmo significado para o consumidor, se non se engadiu ao produto ningún monosacárido nin disacárido, nin ningún alimento utilizado polas súas propiedades edulcorantes, incluídos os edulcorantes definidos no Regulamento (CE) N° 1333/2008, do 16 de decembro. Se os azucres están naturalmente presentes nos néctares de froitas, na etiqueta deberá figurar tamén a seguinte indicación: «contén azucres naturalmente presentes».

d) Aos produtos mencionados no punto 1, punto 2.a), punto 3, punto 5, segundo parágrafo, e punto 8 do anexo III: azucres e/ou mel.

e) Aos produtos definidos no anexo I.A, puntos 1 a 6, co fin de corrixir o sabor ácido: zume de limón e/ou de zume de lima e/ou de zume concentrado de limón e/ou de zume concentrado de lima, nunha cantidade non superior a 3 gramos por litro de zume, expresada en ácido cítrico anhidro.

f) Ao zume de tomate e ao zume de tomate a partir de concentrado: sal, especias e herbas aromáticas.

3. Tratamentos e substancias autorizados.

Aos produtos incluídos no anexo I.A só se lles poderán aplicar os tratamentos seguintes e engadir as substancias seguintes:

- a) Procedementos mecánicos de extracción,
- b) Os procedementos físicos habituais, incluída a extracción (difusión) de auga «in line» da parte comestible de froita distinta das uvas para a elaboración de zumes de froita concentrados, sempre que os zumes de froita resultantes cumpran os requisitos do anexo I.A, punto 1.
- c) Para os zumes de uva nos cales se efectuase a sulfitación das uvas mediante dióxido de xofre, permítese a desulfitación por procedementos físicos, sempre que a cantidade total de SO₂ presente no produto acabado non supere os 10 mg/l.
- d) Preparados enzimáticos: pectinasas (para a descomposición da pectina), proteínasas (para a descomposición das proteínas) e amilasas (para a descomposición do amidón) conformes co Regulamento (CE) N^o 1332/2008 do Parlamento Europeo e do Consello, do 16 de decembro de 2008, sobre enzimas alimentarias.
- e) Xelatina alimentaria.
- f) Taninos.
- g) Sílice coloidal.
- h) Carbón vexetal.
- i) Nitróxeno.
- j) Bentonita como arxila absorbente.
- k) Coadxuvantes de filtración quimicamente inertes e axentes de precipitación (incluíndo perlita, diatomita lavada, celulosa, poliamida insoluble, polivinilpirrolidona, poliestireno) conformes co Regulamento (CE) N^o 1935/2004 do Parlamento Europeo e do Consello, do 27 de outubro de 2004, sobre os materiais e obxectos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- l) Coadxuvantes de adsorción quimicamente inertes conformes co Regulamento (CE) N.º 1935/2004, do 27 de outubro, e utilizados para reducir o contido de limonoides e narinxina do zume de cítricos sen afectar de maneira significativa os contidos de glicósidos limonoides, ácidos ou azucres (incluídos os oligosacáridos) ou o contido en minerais.

ANEXO II

Definicións das materias primas

Para efectos do presente real decreto, aplicaranse as seguintes definicións:

1. Froitas: todas as froitas.

Para efectos do presente real decreto, os tomates tamén se consideran unha froita.

A froita estará en bo estado, debidamente madura, e fresca ou conservada mediante procedementos físicos ou por tratamentos, incluídos os tratamentos posteriores á colleita aplicados de conformidade coa lexislación da Unión.

2. Puré de froitas: o produto susceptible de fermentación, pero non fermentado, obtido mediante procedementos físicos adecuados, por exemplo peneirando, triturando ou relando a parte comestible de froitas enteiras ou peladas sen eliminar o zume.

3. Puré de froitas concentrado: o produto obtido a partir do puré de froitas por eliminación física dunha proporción determinada da auga que o constitúe.

O puré de froitas concentrado poderá conter aromas reconstituídos mediante procedementos físicos apropiados, definidos no anexo I.B.3, que deberán proceder da mesma especie de froita.

4. Aroma: sen prexuízo do disposto no Regulamento (CE) N° 1334/2008 do Parlamento Europeo e do Consello, do 16 de decembro de 2008, sobre os aromas e determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados nos alimentos, os aromas para a reconstituición obtéñense durante a transformación da froita mediante procedementos físicos apropiados. Estes procedementos físicos pódense utilizar co fin de preservar, conservar ou estabilizar a calidade do aroma e inclúiran a prensaxe, a extracción, a destilación, a filtración, a adsorción, a evaporación, o fraccionamento e a concentración.

O aroma obtense a partir das partes comestibles da froita; non obstante, tamén pode obterse a partir do aceite de presión en frío de tonas de cítricos e de compostos de carabuñas de froitas.

5. Azucres.

a) Os azucres definidos no Real decreto 1052/2003, do 1 de agosto, polo que se aproba a Regulamentación técnico-sanitaria sobre determinados azucres destinados á alimentación humana.

b) O xarope de frutosa,

c) Os azucres obtidos de froitas.

6. Mel. O produto definido no Real decreto 1049/2003, do 1 de agosto, polo que se aproba a Norma de calidade relativa ao mel.

7. Polpa ou células. Os produtos obtidos da parte comestible de froita da mesma especie sen eliminar o zume. Ademais, no referente aos cítricos, a polpa e as células son os sacos de zume obtidos do endocarpo.

ANEXO III

Denominacións particulares de determinados produtos enumerados no anexo I

1. «Vruchtendrank», para o néctar de froitas;

2. «Süßmost». A denominación «Süßmost» só se poderá empregar xuntamente coas denominacións de venda «Fruchtsaft» ou «Fruchtnektar» para:

a) O néctar de froitas obtido exclusivamente a base de zumes de froitas, de zumes de froitas concentrados ou dunha mestura destes dous produtos, non consumibles en estado natural por razón da súa elevada acidez natural,

b) O zume de froita obtido a partir de mazás ou de peras, cando proceda con adición de mazás, pero sen azucres engadidos;

3. «Succo e polpa» ou «sumo e polpa», para o néctar de froitas obtido exclusivamente a partir de puré de froitas e/ou de puré de froitas concentrado;

4. «Æblemost», para o zume de mazá sen adición de azucre;

5. «Sur ... saft», completado mediante a indicación, en lingua danesa, da froita empregada, para o zume sen adición de azucres obtido a partir de grosellas negras, cereixas, grosellas vermellas, grosellas brancas, framboesas, amorodos ou bagas de sabugueiro,

«Sød ... saft» ou «sødet ... saft», completado mediante a indicación, en lingua danesa, da froita empregada, para o zume desta mesma froita, con adición de máis de 200 gramos de azucre por litro;

6. «Äpplemust», para o zume de mazá sen adición de azucre;

7. «Mosto», sinónimo de zume de uva;

8. «Smiltsērķšķu sula ar cukuru» ou «astelpaju mahl suhkruga» ou «słodzony sok z rokitnika», para zumes obtidos a partir de «seabuckthorn» cun máximo de 140 gramos de azucre engadido por litro.

ANEXO IV

Disposicións particulares aplicables aos néctares de froitas

Néctares de froitas a partir de	Contido mínimo de zume e/ou de puré (% do volume de produto acabado)
<i>I. Froitas de zume ácido non consumibles en estado natural</i>	
Maracuxá	25
Herba moura de Quito	25
Grosellas negras	25
Grosellas brancas	25
Grosellas vermellas	25
Grosellas bravas	30
«Seabuckthorn»	25
Abruños	30
Ameixas	30
Ameixas bravas	30
Sorbas	30
Bagas de roseira brava	40
Cereixas acedas	35
Outras cereixas	40
Arandos	40
Bagas de sabugueiro	50
Framboesas	40
Albaricoques	40
Amorodos	40
Moras	40
Arandos vermellos	30
Marmelos	50
Limóns e limas	25
Outras froitas que pertencen a esta categoría	25
<i>II. Froitas pobres en ácido ou con moita polpa ou moi aromatizadas, con zume non consumible en estado natural</i>	
Mangos	25
Bananas	25
Goiabas	25
Papaías	25
Lichis	25
Acerolas	25
Anonas	25
Corazón de boi ou cachimán	25
Chirimoiás	25
Granadas ou miligrandas	25
Anacardios ou castañas de caxú	25
Caxás	25
Imbús	25
Outras froitas que pertencen a esta categoría	25
<i>III. Froitas de zume consumible en estado natural</i>	
Mazás	50
Peras	50
Pexegos	50
Cítricos, salvo limóns e limas	50

Néctares de froitas a partir de	Contido mínimo de zume e/ou de puré (% do volume de produto acabado)
Ananás	50
Tomates	50
Outras froitas que pertencen a esta categoría	50

ANEXO V

**Niveis mínimos de graos Brix para o zume de froitas reconstituído e o puré de
froitas reconstituído**

Nome común da froita	Nome botánico	Niveis mínimos de graos Brix
Mazá (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Albaricoque (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banana (**)	<i>Musa x paradisiaca</i> L. (con exclusión das bananas hortaliza).	21,0
Grosella negra (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Uva (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. ou os seus híbridos <i>Vitis labrusca</i> L. ou os seus híbridos.	15,9
Pomelo (*)	<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	10,0
Goiaba (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Limón (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm. f.	8,0
Mango (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Laranxa (*)	<i>Citrus sinense</i> (L.) Osbeck.	11,2
Maracuxá (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims.	12,0
Pexego (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i> .	10,0
Pera (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananás (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Framboesa (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Cereixa agre (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Amorodo (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Tomate (*)	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	5,0
Mandarina (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco.	11,2

No caso dos produtos marcados cun asterisco (*), producidos como zumes, determinarase unha densidade relativa mínima en relación coa auga a 20/20° C.

No caso dos produtos marcados con dous asteriscos (**), producidos como purés, só se determinará un valor mínimo Brix sen corrixir (sen corrección da acidez).