



Lovtidende A

2025

Udgivet den 5. december 2025

2. december 2025.

Nr. 1502.

Bekendtgørelse om frugtsaft m.v.¹⁾

I medfør af § 7, § 16, § 17, stk. 1, § 19, § 49, stk. 1, og § 60, stk. 3, i lov om fødevarer, jf. lovebekendtgørelse nr. 32 af 14. januar 2025, fastsættes efter bemyndigelse i henhold til § 7, nr. 3, i bekendtgørelse nr. 1721 af 30. november 2020 om Fødevarestyrelsens opgaver og beføjelser:

Anvendelsesområde

§ 1. Denne bekendtgørelse omfatter regler om tilvirkning og sammensætning samt visse supplerende regler for mærkning af frugtsaft og frugtnektar, som defineret i bilag 1, del I.

Sammensætning og tilvirkning

§ 2. Ved fremstilling af de i bilag 1, del I, anførte produkter må kun anvendes de ingredienser og behandlingsprocesser m.m., som er anført i bilag 1, del II og de råvarer, som er i overensstemmelse med bilag 2.

Stk. 2. Frugtnektar skal tillige opfylde kravene i bilag 3.

Stk. 3. Frugtsaft fra koncentrat skal tillige opfylde kravene i bilag 4.

Varebetegnelser og supplerende mærkningsbestemmelser

§ 3. De i bilag 1 anførte varebetegnelser er forbeholdt de deri anførte produkter og skal i alle handelsled benyttes som betegnelse for produkterne, jf. dog stk. 2-5.

Stk. 2. Æblesaft kan betegnes »æblemose« eller »æblemose fra koncentrat«.

Stk. 3. Frugtsaft kan også betegnes »frugtjuice«.

Stk. 4. Appelsin kan betegnes som »orange« og grapefrugt som »grape«.

Stk. 5. De særlige betegnelser, der er anført i bilag 5 kan som et alternativ til de i stk. 1 nævnte betegnelser anvendes på de betingelser, der er fastsat i bilag 5.

§ 4. Når et produkt er fremstillet af en enkelt frugtart, skal navnet på denne frugt angives i stedet for ordet »frugt«.

Stk. 2. Når et produkt er fremstillet af to eller flere frugtarter, består varebetegnelsen af angivelse af de anvendte frugter. Denne angivelse anføres i faldende orden

efter mængden af frugtsaft eller frugtpuré, jf. ingredienslisten. Dette gælder dog ikke for citronsaft og/eller limesaft, der er anvendt til at justere den syrlige smag, jf. bilag 1, del II, nr. 2.

Stk. 3. Når produktet er fremstillet af tre eller flere frugtarter, kan angivelsen af de anvendte frugter dog erstattes med angivelsen »flere frugter« eller en tilsvarende angivelse eller med antallet af de anvendte frugter.

§ 5. Angivelsen »frugtsaft indeholder kun naturligt forekommende sukker« kan anføres på etiketten i samme synsfelt som varebetegnelsen for de produkter, der er omhandlet i bilag 1, del I, nr. 1.

§ 6. For blandinger af frugtsaft fra koncentrat eller frugtsaft med reduceret sukkerindhold fra koncentrat med frugtsaft eller med frugtsaft med reduceret sukkerindhold, skal mærkningen indeholde angivelsen »fra koncentrat« eller »delvis fra koncentrat«.

Stk. 2. For frugtnektar, som helt eller delvis er fremstillet af et eller flere koncentrerede produkter skal mærkningen indeholde angivelsen »fra koncentrat« eller »delvis fra koncentrat«.

Stk. 3. De i stk. 1 og 2 nævnte angivelser skal være iøjnefaldende og med klart synlige bogstaver og skal anføres i umiddelbar nærhed af varebetegnelsen.

§ 7. I mærkningen af koncentreret frugtsaft, jf. bilag 1, del I, nr. 2, der ikke er bestemt til den endelige forbruger, skal det anføres, dersom produktet er tilsat citronsaft, limesaft eller surhedsregulerende midler, som er tilladt efter Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 om fødevaretilsætningsstoffer, og i givet fald med hvor meget.

Stk. 2. Angivelsen, jf. stk. 1, skal være anbragt

- 1) på emballagen,
- 2) på en etikette på emballagen eller
- 3) i et ledsagedokument.

§ 8. For restituerede frugtsafter og frugtnektar er der ingen forpligtelse til i mærkningen at angive de ingredienser, som er strengt nødvendige for restitutionen. Hvis der er

¹⁾ Bekendtgørelsen gennemfører Rådets direktiv 2001/112/EF af 20. december 2001 om frugtsaft og visse lignende produkter bestemt til konsum, EF-Tidende 2002, nr. L 10, side 58, senest ændret ved Europa-Parlamentets og Rådets direktiv (EU) 2024/1438 af 14. maj 2024 om ændring af Rådets direktiv 2001/110/EF om honning, 2001/112/EF om frugtsaft og visse lignende produkter bestemt til konsum, 2001/113/EF om marmelade og frugtelé samt kastanje- og kakaocreme bestemt til konsum og 2001/114/EF om visse former for konserveret helt eller delvis inddampet mælk bestemt til konsum, EU-Tidende, L af 24. maj 2024.

tilsat ekstra frugtpulp eller celler, jf. bilag 2, nr. 7, skal det dog angives i produktets mærkning.

§ 9. Frugtnectar skal mærkes med mindsteindholdet af frugtsaft, frugtpuré eller en blanding af disse bestanddele og angives med følgende formulering: »Indhold af frugt: mindst ... %«. Denne angivelse skal angives i samme synsfelt som varebetegnelsen.

§ 10. For frugtarter, der ikke er anført i bilag 4, anvendes den korrekte botaniske betegnelse eller det almindelige navn.

§ 11. En anprisning, ifølge hvilken der ikke er tilsat sukker til frugtnectar, og anprisninger, der må antages at have samme mening for forbrugeren, må kun anvendes, hvis produktet ikke indeholder tilsatte mono- eller disaccharider eller andre fødevarer, der anvendes på grund af deres sødende egenskaber, herunder sødestoffer som defineret i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 om fødevaretilsætningsstoffer. Hvis en sådan anprisning anvendes, angives følgende ligeledes på mærkningen: »med et naturligt indhold af sukker«.

Straffebestemmelser

§ 12. Med bøde straffes den, der overtræder § 2, § 3, stk. 1 og 5, § 4, stk. 1 og 2, eller §§ 5-11.

Stk. 2. Straffen kan stige til fængsel i indtil 2 år, hvis overtrædelsen er begået med forsæt eller grov uagtsomhed, og der ved overtrædelsen er

- 1) forvoldt skade på sundheden eller fremkaldt fare herfor eller
- 2) opnået eller tilsigtet opnået en økonomisk fordel for den pågældende selv eller andre, herunder ved besparelser.

Stk. 3. Der kan pålægges selskaber m.v. (juridiske personer) strafansvar efter straffelovens kapitel 5.

Ikrafttrædelses- og overgangsbestemmelser

§ 13. Bekendtgørelsen træder i kraft den 14. juni 2026.

Stk. 2. Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v. ophæves.

§ 14. Produkter, der er bragt i omsætning eller mærket før den 14. juni 2026 i overensstemmelse med bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., kan fortsat markedsføres indtil lagrene er opbrugt.

Fødevarestyrelsen, den 2. december 2025

KENNETH VANG JOENSEN

/ Marianne Øhlenschläger Larsen

Bilag 1**Varebetegnelser, definitioner af produkterne og karakteristiske egenskaber***I. Definitioner***1. a) Frugtsaft**

Gæringsdygtigt, men ugæret produkt, som er fremstillet af den spiselige del af frugter, der er sunde og modne, friske eller konserverede ved nedkøling eller frysning, af en eller flere arter, og som er i besiddelse af den farve, aroma og smag, der er karakteristisk for saften af de frugter, hvorfra produktet hidrører.

Aroma, frugtpulp og celler, der ved hjælp af passende fysiske processer er fremstillet af de samme frugter, kan restitueres i saften.

Frugtsaft, der er fremstillet af citrusfrugter skal hidrøre fra den afskallede frugt. Lime-saft kan dog stamme fra hele frugter i overensstemmelse med god fremstillingspraksis, som tillader at nedsætte tilstedeværelsen i saften af dele af frugtens skal til et minimum.

I de tilfælde, hvor frugtsafter fremstilles af frugter med kerner, frø og skal, må dele eller fragmenter af kerner, frø og skal ikke indgå i saften. Denne bestemmelse finder ikke anvendelse i de tilfælde, hvor dele eller fragmenter af kerner, frø og skal ikke kan fjernes med god fremstillingspraksis.

Det er tilladt at blande frugtsaft med frugtpuré ved fremstillingen af frugtsaft.

b) Frugtsaft fra koncentrat

Produkt fremstillet ved rekonstituering af koncentreret frugtsaft defineret i nr. 2 med drikkevand, der opfylder kravene i bekendtgørelse om vandkvalitet og tilsyn med vandforsyningsanlæg.

Det færdige produkts opløselige tørstofindhold skal overholde minimums-Brix-niveauet for rekonstitueret frugtsaft, jf. bilag 4.

Hvis frugtsaft fra koncentrat fremstilles af en frugt, der ikke er angivet i bilag 4, skal minimums-Brix-niveauet for den rekonstituerede frugtsaft være Brix-niveauet for frugtsaften som udvundet fra den frugt, der er anvendt til fremstilling af koncentratet.

Aroma, frugtpulp og celler, der ved hjælp af passende fysiske processer er fremstillet af de samme frugter, kan restitueres i frugtsaft fra koncentrat.

Frugtsaften fra koncentrat fremstilles ved passende processer, der bevarer de væsentligste fysiske, kemiske, organoleptiske og ernæringsmæssige egenskaber for en gennemsnitlig frugtsaft af den type frugt, hvorfra den er fremstillet.

Det er tilladt at blande frugtsaft og/eller koncentreret frugtsaft med frugtpuré og/eller koncentreret frugtpuré ved fremstillingen af frugtsaft fra koncentrat.

2. Koncentreret frugtsaft

Produkt fremstillet af frugtsaft af en eller flere frugter ved fysisk fjernelse af en bestemt del af det naturlige vandindhold. Når produktet er bestemt til direkte konsum, skal mindst 50 % af vandet være fjernet.

Aroma, frugtpulp og celler, der ved hjælp af passende fysiske processer er fremstillet af de samme frugter, kan restitueres i koncentreret frugtsaft.

3. **Vandekstraheret frugtsaft**

Produkt fremstillet ved vandekstraktion af:

- pulprig hel frugt, hvis saft ikke kan ekstraheres ved fysiske processer, eller
- dehydreret hel frugt.

4. **Dehydreret frugtsaft - frugtsaft i pulverform**

Produkt fremstillet af saft af en eller flere frugter ved fysisk fjernelse af næsten hele vandindholdet.

5. **Frugtnektar**

Gæringsdygtigt, men ugæret produkt, som er fremstillet ved tilsætning af vand med eller uden tilsætning af sukker og/eller honning til de i nr. 1-4 definerede produkter, til frugtpuré og/eller til koncentreret frugtpuré og/eller til en blanding af disse produkter, og som er i overensstemmelse med bilag 3.

Med forbehold af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 om ernærings- og sundhedsanprisninger af fødevarer kan sukkeret, når frugtnektar er fremstillet uden tilsat sukker eller med reduceret energiindhold, helt eller delvis erstattes med sødestoffer i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 om fødevaretilsætningsstoffer.

Aroma, frugtpulp og celler, der ved hjælp af passende fysiske processer er fremstillet af de samme frugter, kan restitueres i frugtnektaren.

6. a) **Frugtsaft med reduceret sukkerindhold**

Produkt fremstillet af frugtsaft som defineret i nr. 1, litra a, hvor mængden af naturligt forekommende sukker er reduceret med mindst 30 % ved hjælp af en proces, der er tilladt på de betingelser, der er fastsat i del II, nr. 3, og som bevarer alle de øvrige væsentlige fysiske, kemiske, organoleptiske og ernæringsmæssige egenskaber for en gennemsnitlig type frugtsaft af den frugt, hvoraf den er fremstillet.

Frugtsaft med reduceret sukkerindhold kan fremstilles ved at blande frugtsaft med reduceret sukkerindhold med frugtsaft, frugtpuré eller begge dele.

b) **Frugtsaft med reduceret sukkerindhold fra koncentrat**

Produkt fremstillet af frugtsaft fra koncentrat som defineret i nr. 1, litra b, hvor mængden af naturligt forekommende sukker er reduceret med mindst 30 % ved hjælp af en proces, der er tilladt på de betingelser, der er fastsat i del II, nr. 3, og som bevarer alle de øvrige væsentlige fysiske, kemiske, organoleptiske og ernærings-

mæssige egenskaber for en gennemsnitlig type frugtsaft af den frugt, hvoraf den er fremstillet, eller produkt fremstillet ved rekonstituering af koncentreret frugtsaft med reduceret sukkerindhold som defineret i nr. 7 med drikkevand, der opfylder kravene i bekendtgørelse om vandkvalitet og tilsyn med vandforsyningsanlæg.

Frugtsaft med reduceret sukkerindhold fra koncentrat kan fremstilles ved at blande frugtsaft med reduceret sukkerindhold fra koncentrat med et eller flere af følgende produkter: frugtsaft, frugtsaft fra koncentrat, frugtsaft med reduceret sukkerindhold, koncentreret frugtpuré og frugtpuré.

7. Koncentreret frugtsaft med reduceret sukkerindhold

Produkt fremstillet af koncentreret frugtsaft som defineret i nr. 2, hvor mængden af naturligt forekommende sukker er reduceret med mindst 30 % ved hjælp af en proces, der er tilladt på de betingelser, der er fastsat i del II, nr. 3, og som bevarer alle øvrige væsentlige fysiske, kemiske, organoleptiske og ernæringsmæssige egenskaber for et gennemsnitligt produkt, eller produkt fremstillet fra frugtsaft med reduceret sukkerindhold som defineret i nr. 6, litra a, ved fysisk fjernelse af en bestemt del af vandindholdet. Når produktet er bestemt til direkte konsum, skal mindst 50 % af vandindholdet være fjernet.

II. Tilladte ingredienser, behandlinger og stoffer

1. Sammensætning

De arter, der svarer til den botaniske betegnelse i bilag 4, anvendes til fremstilling af frugtsaft, frugtpuré og frugtnektar, hvis varebetegnelse indeholder den pågældende frugts eller produktets almindelige navn.

For frugtsaft gælder Brix-niveauet for saften som udvundet af frugten; den må ikke ændres, undtagen ved blanding med saft fra samme frugtart.

Minimums-Brix-niveauet som fastsat i bilag 4 for rekonstitueret frugtsaft og rekonstitueret frugtpuré er uden indholdet af opløseligt tørstof i eventuelle tilsatte valgfrie ingredienser og tilsætningsstoffer.

2. Tilladte ingredienser

Det er kun følgende ingredienser, der må tilsættes de i del I nævnte produkter:

- vitaminer og mineraler som godkendt i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1925/2006 om tilsætning af vitaminer og mineraler samt visse andre stoffer til fødevarer.
- fødevaretilsætningsstoffer, der er tilladt i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 om fødevaretilsætningsstoffer; sødestoffer må dog ikke anvendes til at fremstille de produkter, der er opført i dette bilags del I, med undtagelse af frugtnektar.

og herudover:

- til frugtsaft, frugtsaft fra koncentrat, koncentreret frugtsaft, frugtsaft med reduceret sukkerindhold og frugtsaft med reduceret sukkerindhold fra koncentrat og koncentreret frugtsaft med reduceret sukkerindhold: restitueret aroma, restitueret frugtpulp og restituerede celler.

- til druesaft: restituerede vinsyresalte.
- til frugtnectar: restitueret aroma, restitueret frugtpulp og restituerede celler, sukker og/eller honning i en mængde svarende til op til 20 % af det færdige produkts samlede vægt, jf. del I i bilag 3, 15 % af det færdige produkts samlede vægt, jf. bilag 3, del II, og 10 % af det færdige produkts samlede vægt, jf. bilag 3, del III, og/eller sødestoffer.
- til de i bilag 5, nr. 2 angivne produkter: sukker og/eller honning.
- til de i del I nævnte produkter med henblik på at korrigere den syrlige smag: citronsaft og/eller limesaft og/eller koncentreret citronsaft og/eller limesaft i en mængde på indtil 3 g pr. liter saft udtrykt i vandfri citronsyre.
- til tomatsaft og tomatsaft fra koncentrat: salt, krydderier og krydderurter.
- til frugtsaft med reduceret sukkerindhold og frugtsaft med reduceret sukkerindhold fra koncentrat: vand i det omfang, det er strengt nødvendigt for at genoprette det vand, der er gået tabt som følge af sukkerreduktionsprocessen.

3. Tilladte behandlinger og stoffer

Det er kun følgende behandlinger, der må anvendes på, og kun følgende stoffer, der må tilsættes de i del I nævnte produkter:

- mekaniske ekstraktionsprocesser
- de sædvanlige fysiske processer og vandekstraktionsprocesserne (»in-line«-proces) af den spiselige del af andre frugter end druer med henblik på fremstilling af koncentrerede frugtsafter på betingelse af, at de således opnåede frugtsafter er i overensstemmelse med del I, nr. 1
- for så vidt angår druesaft, hvor druerne er svovlet ved hjælp af svovldioxid, er afsvovling ved hjælp af fysiske processer tilladt på betingelse af, at det samlede SO₂-indhold i det færdige produkt ikke overstiger 10 mg/l
- enzympræparater: pektinase (til nedbrydning af pektin), protease (til nedbrydning af proteiner) og amylase (til nedbrydning af stivelse), der opfylder kravene i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1332/2008 om fødevareenzym
- spiselig gelatine
- tannin
- silica sol
- trækul
- nitrogen
- bentonit som adsorberende ler
- kemisk inaktive filtreringsmidler og fældningsmidler (herunder perlit, kiselgur, cellulose, uopløselig polyamid, polyvinylpyrrolidon og polystyren), som er i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer
- kemisk inaktive adsorptionshjælpemidler, som er i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer, og som anvendes til at reducere indholdet af limonoid og naringin i citrussaft uden i væsentlig grad at påvirke indholdet af limonoidglucosider, syre, sukker (herunder oligosaccharider) og mineraler

- planteproteiner fra hvede, ærter, kartofler eller solsikkefrø til klaring
- kun til frugtsaft med reduceret sukkerindhold, frugtsaft med reduceret sukkerindhold fra koncentrat og koncentreret frugtsaft med reduceret sukkerindhold: processer til reduktion af mængden af naturligt forekommende sukker, i det omfang de bevarer alle øvrige væsentlige fysiske, kemiske, organoleptiske og ernæringsmæssige egenskaber for en gennemsnitlig type frugtsaft af den frugt, hvorfra den er fremstillet, nemlig membranfiltrering og fermentering med gær.

Bilag 2**Definition af råvarer**

I denne bekendtgørelse forstås ved nedennævnte angivelser:

1. Frugt:

Alle frugter. I denne bekendtgørelse betragtes tomater også som frugt. Frugten skal være sund, tilpas moden og frisk eller konserveret ved hjælp af fysiske processer eller ved hjælp af behandling(er), herunder behandlinger efter høsten, der anvendes i overensstemmelse med EU-retten.

2. Frugtpuré:

Gæringsdygtigt, men ugæret produkt, fremstillet ved passende fysiske processer såsom sigtning, formaling og mosning af den spiselige del af hele frugter eller skrællede frugter, uden at saften er fjernet.

3. Koncentreret frugtpuré:

Produkt fremstillet af frugtpuré ved fysisk fjernelse af en bestemt del af det naturlige vandindhold. Koncentreret frugtpuré kan have restitueret aroma, der fremstilles ved hjælp af passende fysiske processer, jf. bilag 1, del II, nr. 3; aromaen skal være genvundet fra den samme frugtart.

4. Aroma:

Med forbehold for Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1334/2008 om aromaer og visse fødevaringredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i og på fødevarer fremstilles aroma til restitution ved bearbejdningen af frugten ved hjælp af passende fysiske processer. Disse fysiske processer kan anvendes til at bevare, konservere eller stabilisere aromaens kvalitet og omfatter især presning, ekstraktion, destillation, filtrering, adsorption, inddampning, fraktionering og koncentration. Aroma fremstilles af frugtens spiselige dele; den kan imidlertid også stamme fra koldpresset olie fra citrusskal og dele af stenene.

5. Sukker:

- sukker som defineret i bekendtgørelse om visse former for sukker
- fruktosesirup
- sukker fremstillet på basis af frugter.

6. Honning:

Det produkt, der er defineret i bekendtgørelse om honning.

7. Frugtpulp eller celler:

Produkter fremstillet af de spiselige dele af frugt af samme art, uden at saften fjernes. For så vidt angår citrusfrugt, er frugtpulp eller celler desuden saftsækkene i den afskallede frugt.

Bilag 3**Særlige bestemmelser for frugtnektar**

I. Frugtnektar af frugter med syrlig saft, som ikke er drikkelig i naturlig tilstand	Mindsteindhold af saft og/eller puré udtrykt i procent af mængden af det færdige produkt
Passionsfrugt	25
Naranjilla	25
Solbær	25
Hvide ribs	25
Røde ribs	25
Stikkelsbær	30
Havtornfrugt	25
Slåen	30
Blomme	30
Sveskeblomme	30
Rønnebær	30
Hyben	40
Surkirsebær	35
Andre kirsebær	40
Blåbær	40
Hyldebær	50
Hindbær	40
Abrikos	40
Jordbær	40
Morbær/brombær	40
Tranebær	30
Kvæde (<i>Cydonia oblonga</i> L.)	50
Citron og lime	25
Andre frugter henhørende under denne kategori	25
II. Frugtnektar af frugter med lavt syreindhold eller med meget frugtkød eller kraftig aroma, med saft, som ikke er drikkelig i naturlig tilstand	Mindsteindhold af saft og/eller puré udtrykt i procent af mængden af det færdige produkt
Mango	25
Banan	25
Guava	25
Papaya	25
Litchi	25
Barbadoskirsebær	25
Pigget annona	25
Netannona	25
Sød annona	25
Granatæble	25
Kasjufrugt	25
Rød mombin	25
Imbu	25

Andre frugter henhørende under denne kategori	25
III. Frugtnectar af frugter med saft, som er drikkelig i naturlig tilstand	Mindsteindhold af saft og/eller puré udtrykt i procent af mængden af det færdige produkt
Æble	50
Pære	50
Fersken	50
Citrusfrugt, bortset fra citron og lime	50
Ananas	50
Tomat	50
Andre frugter henhørende under denne kategori	50

Bilag 4**Minimums-Brix-niveau for rekonstitueret frugtsaft og rekonstitueret frugtpuré**

Frugtens almindelige betegnelse	Botanisk betegnelse	Minimums-Brix-niveau
Æble (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Abrikos (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banan (**)	<i>Musa x paradisiaca</i> L. (undtagen plantan)	21,0
Solbær (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Kokosnød (*)	<i>Cocos nucifera</i> L.	4,5
Drue (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. eller hybrider deraf <i>Vitis labrusca</i> L. eller hybrider deraf	15,9
Grapefrugt (*)	<i>Citrus x paradisi</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
Appelsin (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Passionsfrugt (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Fersken (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. persica	10,0
Pære (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananas (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Hindbær (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Surkirsebær (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Jordbær (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Tomat (*)	<i>Lycopersicon esculentum</i> , Mill.	5,0
Mandarin (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2
For produkter markeret med en asterisk (*), der fremstilles som saft, bestemmes en mindste relativ densitet i forhold til vand ved 20/20 °C.		
For produkter med to asterisker (**), der fremstilles som puré, bestemmes kun en ukorrigeret minimums-Brix-værdi (uden korrektion for syre).		

Bilag 5**Særlige betegnelser**

1. Frugtsaft, som er tilsat mere end 200 g sukker pr. liter skal betegnes: »Sød ... saft«, »Sødet ... saft«, »Sød ... saft fra koncentrat« eller »Sødet ... saft fra koncentrat« suppleret med angivelsen af den/de anvendte frugt/frugter.
2. Frugtsaft, som er fremstillet af solbær, kirsebær, røde ribs, hvide ribs, hindbær, jordbær eller hyldebær kan betegnes: »Sur ... saft« eller »Sur ... saft fra koncentrat« suppleret med angivelse af den/de anvendte frugt/frugter.