

Maa- ja metsätalousministeriön asetus hedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista

Maa- ja metsätalousministeriön päätöksen mukaisesti säädetään elintarvikelain (297/2021) 21 §:n 1 momentin 1 ja 4 kohdan nojalla:

1 § Asetuksen tarkoitus

Tällä asetuksella pannaan täytäntöön elintarvikkeena käytettävistä hedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista annettu neuvoston direktiivi (2001/112/EY) siihen myöhemmin tehtyine muutoksineen.

2 § Soveltamisala

Tätä asetusta sovelletaan liitteessä 1 määriteltyihin tuotteisiin.

3 § Tuotteen koostumusta koskevat vaatimukset

Liitteessä 1 määriteltyjen tuotteiden koostumuksen on täytettävä liitteen 3 A osassa säädetyt vaatimukset. Tuotteiden valmistukseen saa käyttää ainoastaan liitteessä 2 määriteltyjä raaka-aineita ja liitteen 3 B osassa mainittuja ainesosia.

4 § Valmistuksessa sallitut käsittelyt ja aineet

Liitteessä 1 määriteltyjen tuotteiden valmistuksessa saa käyttää ainoastaan liitteen 3 C osassa mainittuja käsittelyjä ja aineita.

5 § Hedelmänektareita koskevat erityisvaatimukset

Hedelmänektareiden on täytettävä liitteessä 4 mainitut erityisvaatimukset.

6 § Elintarvikkeen nimi

Liitteessä 1 mainittuja nimiä saa käyttää vain kyseisessä liitteessä määritellyistä tuotteista ja niitä on käytettävä pidettäessä kaupan näitä tuotteita.

Liitteessä 1 mainittujen nimien vaihtoehtoina voidaan käyttää liitteessä 5 mainittuja erityisnimiä. Liitteen 5 1 osassa mainittuja erityisnimiä voidaan käyttää kyseisessä liitteessä 5 mainituilla kielillä ja liitteessä vahvistetuin edellytyksin. Liitteen 5 2 osassa mainitut erityisnimet on esitettävä suomen ja ruotsin kielellä siten kuin elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (834/2014) 4 §:ssä säädetään.

7 § Muut pakkausmerkinnät

Sen lisäksi, mitä elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä on muualla säädetty, liitteessä 1 määriteltyjen tuotteiden pakkaukseen on tehtävä seuraavat merkinnät:

- 1) Käytetyn hedelmän nimi tuotteen nimen yhteydessä, jos tuote on valmistettu yhdestä hedelmälajista.
Kahdesta tai useammasta hedelmälajista valmistetun tuotteen nimen yhteydessä luettelo käytetyistä hedelmälajeista niiden tilavuusmäärien mukaisessa alenevassa järjestyksessä, lukuun ottamatta sitruuna- ja limettitäysmehua, jos sitä käytetään liitteen 3 B osassa säädetyin edellytyksin. Tuotteessa, joka on valmistettu kolmesta tai useammasta hedelmälajista, voidaan käytettyjä hedelmälajeja koskeva ilmoitus korvata maininnalla "useita hedelmälajeja" tai vastaavalla maininnalla taikka ilmoittamalla valmistuksessa käytettyjen hedelmälajien lukumäärä.
- 2) Maininta liitteessä 2 määriteltyjen hedelmälihan ja -solujen lisäämisestä hedelmätäysmehuun.
- 3) Maininta "tiivisteestä/tiivisteistä" tai "osittain tiivisteestä/tiivisteistä" tiivisteestä valmistetun hedelmätäysmehun tai tiivisteestä valmistetun hedelmätäysmehun, jonka sokeripitoisuutta on vähennetty ja hedelmätäysmehun tai hedelmätäysmehun, jonka sokeripitoisuutta on vähennetty, sekoituksissa sekä kokonaan tai osittain yhdestä tai useammasta tiivistetuotteesta valmistetuissa hedelmänektareissa. Maininnan tulee olla taustasta selvästi erottuvain kirjaimin tuotteen nimessä tai samassa näkökentässä tuotteen nimen kanssa.
- 4) Hedelmänektareiden merkinnöissä hedelmätäysmehun, hedelmäsoseen tai näiden ainesosien seoksen vähimmäispitoisuus maininnalla "hedelmäpitoisuus ...%". Merkinnän tulee olla samassa näkökentässä tuotteen nimen kanssa.

Jos liitteessä 1 määriteltyjä tuotteita ennastettaessa käytetään vain tätä varten välttämättömiä aineita, näitä aineita ei tarvitse mainita pakkausmerkinnöissä.

Maininta "hedelmätäysmehut sisältävät vain luontaisia sokereita" on sallittu liitteen I 1 ja 2 kohdassa mainituissa tuotteissa. Maininnan tulee olla samassa näkökentässä elintarvikkeen nimen kanssa.

8 § Voimaantulo

Tämä asetus tulee voimaan 14 päivänä kesäkuuta 2026.

Tällä asetuksella kumotaan hedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista annettu maa- ja metsätalousministeriön asetus (662/2013).

Tuotteet, jotka on valmistettu ja pakattu ennen tämän asetuksen voimaantuloa, saadaan myydä loppuun edellyttäen, että ne täyttävät ennen tämän asetuksen voimaantuloa voimassa olleet vaatimukset.

Helsingissä xx päivänä ----kuuta 2024

Maa- ja metsätalousministeri Sari Essayah

Hallitusneuvos Anne Haikonen

TUOTTEIDEN NIMET JA MÄÄRITELMÄT

1) **Hedelmätäysmehu** on käymiskykyinen mutta ei käynyt nestemäinen tuote, joka on saatu sekoittamalla terveiden ja kypsien, tuoreiden tai kylmäsäilytettyjen yhden tai useamman lajin hedelmien syötäviä osia ja jonka väri, aromi ja maku ovat tunnusomaisia kyseisen hedelmän tai kyseisten hedelmien täysmehulle.

Soveltuvin fysikaalisin keinoin saman lajin hedelmistä eristetty aromi sekä hedelmäliha ja -solut voidaan palauttaa hedelmätäysmehuun.

Sitrushedelmien täysmehun tulee olla hedelmän sisäosista. Limettitäysmehu voidaan kuitenkin valmistaa koko hedelmästä sopivalla valmistusmenetelmällä.

Valmistettaessa täysmehua hedelmistä, joissa on siemeniä ja kuoret, täysmehuun ei saa sisällyttää siementen ja kuorten osia. Tätä säännöstä ei sovelleta tapauksissa, joissa siementen ja kuorten osia ei hyvää tuotantotapaa noudattaen pystytä poistamaan täysmehusta.

Hedelmätäysmehun valmistuksessa saa hedelmätäysmehua sekoittaa hedelmäsoseeseen.

2) **Tiivisteestä valmistettu hedelmätäysmehu** on tuote, joka on tehty ennastamalla hedelmätäysmehutiivisteestä lisäämällä siihen vettä, joka täyttää ihmisten käyttöön tarkoitetun veden laadusta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivissä (EU) 2020/2184 säädetyt vaatimukset.

Lopullisen tuotteen liukenevan kuiva-ainepitoisuuden on täytettävä liitteessä 6 tarkemmin määrätty ennastettujen hedelmätäysmehujen Brix-luvun vähimmäisarvo. Jos tiivisteestä valmistettu täysmehu valmistetaan muusta kuin liitteessä 6 mainitusta hedelmästä, ennastetun täysmehun Brix-luvun vähimmäisarvo on tiivisteeseen valmistukseen käytetystä hedelmästä uutetun täysmehun Brix-luvun arvo.

Soveltuvin fysikaalisin keinoin saman lajin hedelmistä eristetty aromi sekä hedelmäliha ja -solut voidaan palauttaa tiivisteestä valmistettuun hedelmätäysmehuun.

Tiivisteestä valmistettu hedelmätäysmehu valmistetaan sopivalla menetelmällä, jolla säilytetään vastaavat keskeiset fysikaaliset, kemialliset, organoleptiset ja ravitsemukselliset ominaisuudet kuin keskivertotäysmehulla, joka on saatu kyseisistä hedelmistä.

Tiivisteestä valmistetun hedelmätäysmehun valmistuksessa saa hedelmätäysmehua ja/tai hedelmätäysmehutiivistettä sekoittaa hedelmäsoseeseen ja/tai hedelmäsosetiivisteeseen.

3) **Hedelmätäysmehutiiviste** on tuote, joka on saatu yhden tai useamman lajin hedelmien täysmehusta poistamalla tietty osa vedestä. Jos tuote on tarkoitettu suoraan kulutukseen, vettä on poistettava vähintään 50 %.

Soveltuvin fysikaalisin keinoin saman lajin hedelmistä eristetty aromi sekä hedelmäliha ja -solut voidaan palauttaa hedelmätäysmehutiivisteeseen.

4) ***Vedellä uutettu hedelmätäysmehu*** on tuote, joka on saatu diffuosoimalla veden kanssa maltoisia kokonaisia hedelmiä, joiden mehua ei voida uutata fysikaalisin keinoin, tai dehydratoituja kokonaisia hedelmiä.

5) ***Hedelmätäysmehujauhe*** on tuote, joka on saatu yhden tai useamman lajin hedelmien täysmehusta poistamalla fysikaalisin keinoin vesi lähes kokonaan.

6) ***Hedelmänektari*** on käymiskykyinen, mutta ei käynyt tuote, joka on saatu lisäämällä vettä ja lisäämällä tai lisäämättä sokereita ja/tai hunajaa edellä 1-5 kohdassa määriteltyihin tuotteisiin, hedelmäsoseseen ja/tai hedelmäsosetiivisteeseen ja/tai näiden tuotteiden seokseen ja joka on lisäksi liitteen 4 vaatimusten mukainen.

Jos hedelmänektari valmistetaan sokereita lisäämättä tai energiapitoisuutta vähentämällä, sokerit voidaan korvata kokonaan tai osittain makeutusaineilla elintarvikelisiä aineista annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 mukaisesti, sanotun kuitenkin rajoittamatta elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveystähteistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1924/2006 soveltamista.

Soveltuvien fysikaalisin keinoin saman lajin hedelmistä eristetty aromi sekä hedelmäliha ja -solut voidaan palauttaa hedelmänektariin.

7) ***Hedelmätäysmehu, jonka sokeripitoisuutta on vähennetty*** on tuote, joka on saatu 1 kohdassa määritellystä hedelmätäysmehusta, jonka luontaisten sokereiden määrää on vähennetty vähintään 30 % käyttämällä liitteen 3 D osassa mainittua menetelmää, jolla säilytetään kaikki muut keskeiset fysikaaliset, kemialliset, organoleptiset ja ravitsemukselliset ominaisuudet kuin keskivertotäysmehulla, joka on saatu kyseisistä hedelmistä.

Hedelmätäysmehu, jonka sokeripitoisuutta on vähennetty, voidaan valmistaa sekoittamalla hedelmätäysmehua, jonka sokeripitoisuutta on vähennetty, hedelmätäysmehun, hedelmäsoseseen tai molempien kanssa.

8) ***Tiivisteestä valmistettu hedelmätäysmehu, jonka sokeripitoisuutta on vähennetty*** on tuote, joka on saatu 2 kohdassa määritellystä tiivisteestä valmistetusta hedelmätäysmehusta, jonka luontaisten sokereiden määrää on vähennetty vähintään 30 % käyttämällä liitteen 3 D osassa mainittua menetelmää, jolla säilytetään kaikki muut keskeiset fysikaaliset, kemialliset, organoleptiset ja ravitsemukselliset ominaisuudet kuin keskivertotäysmehulla, joka on saatu kyseisistä hedelmistä, tai tuote, joka on saatu ennastamalla 9 kohdassa määritelty hedelmätäysmehutiiviste, jonka sokeripitoisuutta on vähennetty, sekoittamalla siihen vettä, joka täyttää ihmisten käyttöön tarkoitetun veden laadusta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivissä (EU) 2020/2184 säädetyt vaatimukset.

Tiivisteestä valmistettu hedelmätäysmehu, jonka sokeripitoisuutta on vähennetty, voidaan valmistaa sekoittamalla tiivisteestä valmistettua hedelmätäysmehua, jonka sokeripitoisuutta on vähennetty, yhden tai useamman seuraavan tuotteen kanssa: hedelmätäysmehu, tiivisteestä valmistettu hedelmätäysmehu, hedelmätäysmehu, jonka sokeripitoisuutta on vähennetty, hedelmäsosetiivisteiden ja hedelmäsoseseen kanssa.

9) ***Hedelmätäysmehutiiviste, jonka sokeripitoisuutta on vähennetty*** on tuote, joka on saatu 3 kohdassa määritellystä hedelmätäysmehutiivisteestä, jonka luontaisten sokereiden määrää on vähennetty vähintään 30 % käyttämällä liitteen 3 D osassa mainittua menetelmää, jolla säilytetään

kaikki muut keskivertovalmisteen kannalta keskeiset fysikaaliset, kemialliset, organoleptiset ja ravitsemukselliset ominaisuudet tai tuote, joka on saatu 7 kohdassa määritellystä hedelmätäysmehusta, jonka sokeripitoisuutta on vähennetty poistamalla fysikaalisesti tietty määrä vedestä. Jos tuote on tarkoitettu suoraan kulutukseen, vettä on poistettava vähintään 50 %.

RAAKA-AINEIDEN MÄÄRITELMÄT

Tässä asetuksessa tarkoitetaan:

1) **Hedelmällä** kaikkia hedelmiä ja marjoja. Tässä asetuksessa myös tomaattia pidetään hedelmänä. Hedelmien on oltava terveitä, sopivan kypsiä ja tuoreita tai säilöttyjä lainsäädännön mukaisesti fysikaalisin keinoin tai käsittelyin, sadonkorjuun jälkeen tapahtuva käsittely mukaan luettuna.

2) **Hedelmäsoseella** käymiskykyistä mutta ei käynyttä tuotetta, joka on saatu soveltuvilla fysikaalisilla menetelmillä, esimerkiksi siivilöimällä, jauhamalla tai pusertamalla syötävät osat kokonaisuudesta tai kuoritusta hedelmästä poistamatta siitä mehua.

3) **Hedelmäsosetiivisteellä** tuotetta, joka on saatu hedelmäsoseesta poistamalla fysikaalisin keinoin tietty osa sen sisältämästä vedestä.

Hedelmäsosetiivisteeseen voidaan palauttaa aromeja, jotka on saatu liitteen 3 C osassa määritellyin soveltuvin fysikaalisin keinoin ja jotka kaikki on otettu talteen saman lajin hedelmistä.

4) **Aromilla** palautettavia aromeja, jotka saadaan prosessoimalla hedelmiä soveltuvilla fysikaalisilla menetelmillä, sanotun kuitenkaan rajoittamatta elintarvikkeissa käytettävistä aromeista ja tietyistä ainesosista, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1334/2008 soveltamista. Näitä fysikaalisia menetelmiä voidaan käyttää pysyttämään, säilyttämään tai stabilisoimaan aromin laatua, ja niihin sisältyvät erityisesti puristaminen, uuttaminen, tislaminen, suodattaminen, adsorboiminen, haihduttaminen, fraktioiminen ja tiivistäminen.

Aromi saadaan hedelmien syötävistä osista. Aromi voi kuitenkin olla myös sitrushedelmien kuoresta kylmäpuristettua öljyä tai hedelmänkivistä saatuja yhdisteitä.

5) **Sokereilla**

- tietyistä elintarvikkeina käytettävistä sokereista annetussa neuvoston direktiivissä 2001/111/EY määriteltyjä sokereita;
- fruktoosisiirappia; sekä
- hedelmistä saatuja sokereita.

6) **Hunajalla** hunajasta annetussa neuvoston direktiivissä 2001/110/EY määriteltyä tuotetta.

7) **Hedelmälihalla ja -soluilla** tuotteita, jotka on saatu saman lajin hedelmien syötävistä osista poistamatta niistä mehua. Sitrushedelmien hedelmälihalla ja -soluilla tarkoitetaan lisäksi yksittäisten hedelmälohkojen sisällä olevia mehua sisältäviä soluja.

SALLITUT AINESOSAT, KÄSITTELYT JA AINEET

A. Koostumus

Liitteessä 6 lueteltuja kasvitieteellisiä nimiä vastaavia lajeja on käytettävä silloin, kun valmistetaan hedelmätäysmehuja, hedelmäsoseita ja hedelmänektareita, joilla on kyseessä olevan hedelmän nimi tai hedelmän yleisnimi. Jos hedelmälajeja ei ole liitteessä 6, on käytettävä ~~oikeaa~~ hedelmän kasvitieteellistä nimeä tai yleisnimeä.

Hedelmätäysmehun Brix-luvun arvon on oltava hedelmästä uutetun mehun Brix-luvun arvo, eikä sitä saa muuttaa, lukuun ottamatta tapauksia, joissa täysmehu sekoitetaan saman hedelmälahjin täysmehun kanssa.

Ennastetulle hedelmätäysmehulle ja hedelmäsoseelle liitteessä 6 vahvistettu Brix-luvun vähimmäisarvo ei sisällä mahdollisten lisättyjen valinnaisten ainesosien ja lisäaineiden liukenevaa kuiva-ainepitoisuutta.

B. Sallitut ainesosat

Liitteessä 1 määriteltyihin tuotteisiin voidaan lisätä seuraavia ainesosia:

- vitamiinien, kivennäisaineiden ja eräiden muiden aineiden lisäämisestä elintarvikkeisiin annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 1925/2006 sallitut vitamiinit ja kivennäisaineet;
- elintarvikelisäaineista annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 1333/2008 sallitut elintarvikkeiden lisäaineet; makeutusaineita ei saa kuitenkaan käyttää valmistettaessa liitteessä 1 lueteltuja tuotteita, lukuun ottamatta hedelmänektareita.

Edellä mainitun lisäksi voidaan lisätä:

- hedelmätäysmehuun, tiivisteestä valmistettuun hedelmätäysmehuun, ja hedelmätäysmehutiivisteeseen, hedelmätäysmehuun, jonka sokeripitoisuutta on vähennetty, tiivisteestä valmistettuun hedelmätäysmehuun, jonka sokeripitoisuutta on vähennetty sekä hedelmätäysmehutiivisteeseen, jonka sokeripitoisuutta on vähennetty: palautettavat aromit sekä hedelmäliha ja -solut;
- rypäletäysmehuun: viinihapon suolojen palautettavat kivennäisaineet;
- hedelmänektariin: palautettavat aromit, hedelmäliha ja -solut sekä sokereita ja/tai hunajaa enintään 20 % liitteen 4 I osassa tarkoitetun lopullisen tuotteen kokonaispainosta, 15 % liitteen 4 II osassa tarkoitetun lopullisen tuotteen kokonaispainosta ja 10 % liitteen 4 III osassa tarkoitetun lopullisen tuotteen kokonaispainosta; ja/tai makeutusaineet.
Väite, jonka mukaan hedelmänektariin ei ole lisätty sokereita, ja mikä tahansa muu väite, jolla on kuluttajalle oletettavasti sama merkitys, saadaan esittää vain, mikäli tuotteeseen ei ole lisätty mono- tai disakkarideja tai muita elintarvikkeita, joita käytetään niiden makeuttavan vaikutuksen vuoksi, mukaan lukien elintarvikelisäaineista annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 1333/2008 määritellyt makeutusaineet. Jos tällainen väite esitetään, merkinnöissä on oltava myös maininta ”sisältää luontaisesti sokereita”;
- liitteen 5 a kohdassa, b kohdan ensimmäisessä luetelmakohdassa, c kohdassa, e kohdan toisessa luetelmakohdassa ja h kohdassa mainittuihin tuotteisiin: sokereita ja/tai hunajaa;
- liitteessä 1 määriteltyihin tuotteisiin: happoisuuden korjaamiseksi sitruuna- ja/tai limetitäysmehua ja/tai sitruuna- ja/tai limetitäysmehutiivistettä enintään 3 g/mehulitra vedettömänä sitruunahappona ilmaistuna;
- tomaattitäysmehuun ja tiivisteestä valmistettuun tomaattitäysmehuun: suolaa, mausteita ja yrtejä.

- hedelmätäysmehuun, jonka sokeripitoisuutta on vähennetty ja tiivisteestä valmistettuun hedelmätäysmehuun, jonka sokeripitoisuutta on vähennetty: vettä siinä määrin kuin se on ehdottoman välttämätöntä sokerinvähentämisprosessin vuoksi menetetyn veden palauttamiseksi.

C. Valmistuksessa sallitut käsittelyt ja aineet

Liitteessä 1 määriteltyjen tuotteiden valmistuksessa sallittuja käsittelyjä ja aineita ovat:

- mekaaniset uuttamismenetelmät (esimerkiksi puristaminen ja linkous);
- tavalliset fysikaaliset menetelmät, mukaan lukien muiden hedelmien kuin viinirypäleiden syötävien osien in-line uutto (diffuusio) hedelmätäysmehutiivisteiden valmistamiseksi edellyttäen, että näin saadut hedelmätäysmehut ovat liitteen 1 kohdan 1 mukaisia;
- rypäletäysmehujen osalta, jos rypäleet on käsitelty rikkidioksidilla, sallitaan rikkidioksidin poisto fysikaalisilla menetelmillä, jos lopputuotteen rikkidioksidin kokonaispitoisuus on enintään 10 milligramma/litra;
- entsyymivalmisteiden osalta: pektinaasit (pektiinin hajottamiseksi), proteinaasit (proteiinien hajottamiseksi) ja amylaasit (tärkkelyksen hajottamiseksi), jotka täyttävät elintarvike-entsyymeistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1332/2008 vaatimukset;
- syötävä gelatiini;
- tanniinit;
- silikasooli;
- puuhiili;
- tyyppi;
- bentoniitti adsorbenttina savena;
- kemiallisesti inertit suodatuksen apuaineet ja saostusaineet (esimerkiksi perliitti, pesty diatomiitti, selluloosa, liukenematon polyamidi, polyvinyylipolypyrrolidoni, polystyreeni), jotka ovat elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1935/2004 mukaisia;
- kemiallisesti inertit adsorption apuaineet, jotka ovat elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1935/2004 mukaisia ja joita käytetään sitrusmehun limonoidi- ja naringiinipitoisuuden vähentämiseksi muuttamatta merkittävästi limonoidiglukosiideja, happoja, sokereita (mukaan lukien oligosakkaridit) tai mineraalisältöä;
- vehnästä, herneistä, perunoista tai auringonkukansiemenistä saadut kasviproteiinit kirkastamista varten.

D. Menetelmät luontaisten sokereiden määrän vähentämiseksi

- Hedelmätäysmehu, jonka sokeripitoisuutta on vähennetty, tiivisteestä valmistettu hedelmätäysmehu, jonka sokeripitoisuutta on vähennetty ja hedelmätäysmehutiiviste, jonka sokeripitoisuutta on vähennetty: kalvosuodatus ja hiivakäyminen luontaisten sokereiden määrän vähentämiseksi, mikäli niillä säilytetään kaikki muut keskeiset fysikaaliset, kemialliset, organoleptiset ja ravitsemukselliset ominaisuudet kuin keskivertotäysmehulla, joka on saatu kyseisistä hedelmistä.

HEDELMÄNEKTAREITA KOSKEVAT ERITYISVAATIMUKSET

Hedelmänektarit, jotka on tehty seuraavista hedelmistä	Mehu- ja/tai sosepitoisuus vähintään (prosenttia valmiin tuotteen tilavuudesta)
<i>I Hedelmät, joiden täysmehu on sellaisenaan liian hapanta nautittavaksi</i>	
Passionhedelmät	25
Quito naranjillos	25
Mustaherukat	25
Valkoherukat	25
Punaherukat	25
Karviaiset	30
Tyrnimarjat	25
Oratuomenmarjat/villiluumut	30
Luumut	30
Luumut (QUETSCH)	30
Pihlajanmarjat	30
Ruusunmarjat	40
Hapankirsikat	35
Muut kirsikat	40
Mustikat	40
Seljanmarjat	50
Vadelmat	40
Aprikoosit	40
Mansikat	40
Karhunvatukat ja mulperinmarjat	40
Karpalot	30
Kvittenit (<i>Cydonia oblonga</i> L.)	50
Sitruunat ja limettihedelmät	25
Muut tähän ryhmään kuuluvat hedelmät	25
<i>II Vähähappoiset, mehevät tai voimakasaromiset hedelmät, joiden täysmehu ei sellaisenaan kelpaa nautittavaksi</i>	
Mangot	25
Banaanit	25
Guavat	25
Papaijat	25
Litchipähkinät	25
Acerolat (napolilaiset mispelit)	25
Annoonahedelmät (<i>Annona muricata</i>)	25
Annoonahedelmät (<i>Annona reticulata</i>)	25
Kirimoijat, kermaomenat	25
Kirimoijat, kermaomenat	25
Granaattiomenat	25
Cashew-omenat	25
Espanjan luumut	25

Umbu	25
Muut tähän ryhmään kuuluvat hedelmät	25
<i>III Hedelmät, joiden täysmehu kelpaa sellaisenaan nautittavaksi</i>	
Omenat	50
Päärynät	50
Persikat	50
Sitruhedelmät, paitsi sitruunat ja limettihedelmät	50
Ananas	50
Tomaatti	50
Muut tähän ryhmään kuuluvat hedelmät	50

TIETTYJEN LIITTEESSÄ 1 MAINITTUJEN TUOTTEIDEN ERITYISNIMET

I Erityisnimet, joita voidaan käyttää vain kielellä, josta nimitys on peräisin

- a) *Vruchtendrank* hedelmänektareille;
- b) *Süßmost* - ainoastaan *Fruchtsaft*- ja *Fruchtnektar* -nimitysten yhteydessä
 - hedelmänektareille, jotka on valmistettu yksinomaan sellaisista hedelmätäysmehuista, hedelmätäysmehutiivisteistä tai näiden valmisteiden seoksesta, jotka eivät sovellu sellaisenaan nauttiviksi korkean luontaisen happoisuutensa takia,
 - hedelmätäysmeuille, jotka on saatu päärynöistä ja joihin on tarvittaessa lisätty omenaa mutta ei sokeria;
- c) *succo e polpa* tai *sumo e polpa* hedelmänektareille, jotka on saatu yksinomaan hedelmäsöseestä ja/tai hedelmäsosetiivisteestä;
- d) *æblemest* omenätäysmehulle
æblemest fra koncentrat tiivisteestä valmistetulle omenätäysmehulle;
- e) *sur...saft* yhdessä käytetyn hedelmän (tanskankielisen) nimen kanssa täysmeuille, joissa ei ole lisättyä sokereita ja jotka on saatu mustaherukoista, kirsikoista, punaherukoista, valkoherukoista, vadelmista, mansikoista tai seljanmarjoista,
sød...saft tai *sødetsaft* yhdessä käytetyn hedelmän (tanskankielisen) nimen kanssa mainitusta hedelmästä saataville täysmeuille, johon on lisätty sokeria yli 200 g/litra;
- f) *äppelmust/äpplemust* omenätäysmehulle;
- g) *mosto rypäletäysmehulle*;
- h) *smiltsērķšku sula ar cukuru* tai *astelpaju mahl suhkruga* tai *śłodzony sok z rokitnika* tyrnimarjoista saataville täysmeuille, joihin on lisätty sokeria enintään 140 g/litra.

II Erityisnimet, joita voidaan käyttää yhdessä tai useammassa unionin virallisella kielellä

- a) *kookosvesi* kookosmehun synonyyminä tuotteelle, joka uutetaan suoraan kookoksesta puristamatta kookoksen hedelmälihaa.

**TIIVISTEESTÄ VALMISTETUN HEDELMÄTÄYSMEHUN JA HEDELMÄSOSEEN
BRIX-LUVUN VÄHIMMÄISARVOT**

Hedelmän suomenkielinen nimi	Kasvitieteellinen nimi	Ennastetun hedelmätäysmehun ja hedelmäsoseen Brix-luvun vähimmäisarvo
Omena (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Aprikoosi (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banaani (**)	<i>Musa x paradisiacal</i> L. (ei jauhobanaanit)	21,0
Mustaherukka (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,6
Kookos (*)	<i>Cocos nicifera</i> L.	4,5
Viinirypäle (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. tai sen hybridit <i>Vitis labrusca</i> L. tai sen hybridit	15,9
Greippi (*)	<i>Citrus x paradise</i> Macfad.	10,0
Guava (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Sitruuna (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Mango (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Appelsiini (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Passionhedelmä (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12
Persikka (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0
Päärynä (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananas (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Vadelma (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Hapankirsikka (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Mansikka (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Tomaatti (*)	<i>Lycopersicon esculentum</i> , Mill.	5,0
Mandariini (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

(*) Mehuksi valmistettujen tuotteiden suhteellisen tiheyden vähimmäisarvo määritetään suhteessa veteen 20/20 °C:ssa.

(**) Soseeksi valmistetuista tuotteista määritetään ainoastaan korjaamaton Brix-luvun vähimmäisarvo ilman happamuuden korjausta.