

## Gesamte Rechtsvorschrift für Fruchtsaftverordnung, Fassung vom 14.05.2020

### Langtitel

Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über Fruchtsäfte und einige gleichartige Erzeugnisse (Fruchtsaftverordnung)  
StF: BGBl. II Nr. 83/2004

### Änderung

BGBl. II Nr. 441/2010 [CELEX-Nr.: 32001L0112, 32009L0106]

BGBl. II Nr. 206/2013 [CELEX-Nr.: 32012L0012]

### Präambel/Promulgationsklausel

Auf Grund der §§ 10 Abs. 1, 12 Abs. 1 und 19 Abs. 1 des Lebensmittelgesetzes 1975, BGBl. Nr. 86, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 69/2003, wird – hinsichtlich der §§ 7, 8, 9 und 11 im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Wirtschaft und Arbeit – verordnet:

### Text

§ 1. Im Sinne dieser Verordnung ist

1. **Frucht:** alle Früchte; Tomaten/Paradeiser gelten ebenfalls als Früchte im Sinne dieser Verordnung. Die Früchte müssen gesund, angemessen reif und frisch sein, bzw. mit physikalischen Mitteln haltbar gemacht oder behandelt worden sein, einschließlich mittels Nacherntebehandlungen, die in Übereinstimmung mit dem Unionsrecht angewendet werden.
2. **Fruchtmark:** das gärfähige, jedoch nicht gegorene Erzeugnis, das durch geeignete physikalische Verfahren wie Passieren, Zerkleinern oder Mahlen des genießbaren Teils der ganzen oder geschälten Frucht ohne Abtrennen des Saftes gewonnen wird.
3. **Konzentriertes Fruchtmark:** das aus Fruchtmark durch physikalisches Abtrennen eines bestimmten Anteils des natürlichen Wassergehalts gewonnene Erzeugnis. Konzentriertem Fruchtmark können Restaurationsaromen hinzugefügt sein, wobei diese mit geeigneten physikalischen Verfahren gemäß § 4 erzeugt und von derselben Fruchtart gewonnen sein müssen.
4. **Aroma:** unbeschadet der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln, ABl. Nr. L 354 vom 31.12.2008, zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) Nr. 872/2012, ABl. Nr. L 267 vom 2.10.2012, werden Restaurationsaromen bei der Verarbeitung der Früchte mittels geeigneter physikalischer Verfahren gewonnen. Diese physikalischen Verfahren können eingesetzt werden, um die Aromaqualität zu erhalten, zu bewahren oder zu stabilisieren und umfassen vor allem Pressen, Extraktion, Destillation, Filtern, Adsorption, Evaporation, Fraktionieren und Konzentrieren. Das Aroma wird aus den genießbaren Teilen der Frucht gewonnen, kann jedoch auch kaltgepresstes Öl aus Zitruschale und Bestandteile der Steine enthalten.
5. **Zuckerarten:** die in der Zuckerverordnung, BGBl. II Nr. 472/2003, definierten Zuckerarten, Fructosesirup und aus Früchten stammende Zuckerarten.
6. **Honig:** das in der Honigverordnung, BGBl. II Nr. 40/2004, definierte Erzeugnis.
7. **Fruchtfleisch oder Zellen:** das aus den genießbaren Teilen von Früchten der gleichen Art ohne Abtrennen des Saftes gewonnene Erzeugnis. Bei Zitrusfrüchten sind Fruchtfleisch oder Zellen ferner die aus dem Endokarp gewonnenen Saftsäcke.
8. a) **Fruchtsaft:** das gärfähige, jedoch nicht gegorene, aus dem genießbaren Teil gesunder und reifer Früchte (frisch oder durch Kälte haltbar gemacht) einer oder mehrerer Fruchtarten gewonnene Erzeugnis, das die für den Saft dieser Frucht/Früchte charakteristische Farbe, das dafür charakteristische Aroma und den dafür charakteristischen Geschmack besitzt. Aroma, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart

gewonnen wurden, dürfen im Saft wiederhergestellt werden. Bei Zitrusfrüchten muss der Fruchtsaft vom Endokarp stammen. Limettensaft darf jedoch auch aus der ganzen Frucht gewonnen werden. Werden Säfte aus Früchten mit Kernen, Samenkörnern und Schale hergestellt, dürfen Stücke oder Bestandteile von Kernen, Samenkörnern und Schale nicht im Saft enthalten sein. Dies gilt jedoch nicht in Fällen, in denen Stücke oder Bestandteile von Kernen, Samenkörnern und Schale nicht durch Verfahren der guten Herstellungspraxis entfernt werden können. Bei der Herstellung von Fruchtsaft ist das Mischen von Fruchtsaft mit Fruchtmark zulässig.

- b) **Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat:** das Erzeugnis, das aus konzentriertem Fruchtsaft gemäß Z 9 mit Trinkwasser wiederhergestellt wird, welches die in der Trinkwasserverordnung-TWV, BGBl. II Nr. 304/2001 in der geltenden Fassung, aufgeführten Anforderungen erfüllt. Die lösliche Trockenmasse des Enderzeugnisses muss dem Mindestbrixwert für wiederhergestellte Säfte gemäß Anlage 2 entsprechen. Bei Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat, der aus einer in Anlage 2 nicht genannten Frucht hergestellt wird, entspricht der Mindestbrixwert des wiederhergestellten Fruchtstoffes dem Brixwert des Saftes, der aus der zur Herstellung des Konzentrats verwendeten Frucht extrahiert wurde. Aroma, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart gewonnen wurden, dürfen im Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat wiederhergestellt werden. Der Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat wird mit geeigneten Verfahren hergestellt, um die wesentlichen physikalischen, chemischen, organoleptischen und nährstoffbezogenen Merkmale eines durchschnittlichen, aus Früchten derselben Art hergestellten Saftes zu erhalten. Bei der Herstellung von Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat ist das Mischen von Fruchtsaft und/oder konzentriertem Fruchtsaft mit Fruchtmark und/oder konzentriertem Fruchtmark zulässig.
9. **Konzentrierter Fruchtsaft (Fruchtsaftkonzentrat):** das aus dem Saft einer bzw. mehrerer Fruchtarten durch physikalischen Entzug eines bestimmten Anteils des natürlichen Wassergehalts gewonnene Erzeugnis. Wenn das Erzeugnis zur Abgabe an den Letztverbraucher bestimmt ist, beträgt dieser Entzug mindestens 50 % des Wassergehalts. Aroma, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart gewonnen wurden, dürfen im konzentrierten Fruchtsaft wiederhergestellt werden.
10. **Mit Wasser extrahierter Fruchtsaft:** das Erzeugnis, das durch die Diffusion mit Wasser aus entweder fleischigen ganzen Früchten, deren Saft nicht mit physikalischen Verfahren extrahiert werden kann, oder getrockneten ganzen Früchten gewonnen wird.
11. **Getrockneter Fruchtsaft (Fruchtsaftpulver):** das Erzeugnis, das aus dem Saft einer oder mehrerer Fruchtarten durch physikalischen Entzug nahezu des gesamten natürlichen Wassergehalts hergestellt wird.
12. **Fruchtnektar:** das gärfähige, jedoch nicht gegorene Erzeugnis, das durch Zusatz von Wasser mit oder ohne Zusatz von Zuckerarten und/oder Honig zu den unter den Ziffern 8 bis 11 definierten Erzeugnissen zu Fruchtmark und/oder konzentriertem Fruchtmark und/oder zu einem Gemisch dieser Erzeugnisse hergestellt wird und den Anforderungen von Anlage 1 entspricht. Unbeschadet der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel, ABl. Nr. L 404 vom 30. 12. 2006, zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) Nr. 1047/2012, ABl. Nr. L 310 vom 9.11.2012, kann bei der Herstellung von Fruchtnektaren ohne zugesetzte Zuckerarten oder mit vermindertem Energiegehalt der Zucker gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe, ABl. Nr. L 354 vom 31.12.2008, zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) Nr. 438/2013, ABl. Nr. L 129 vom 14.5.2013, ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt werden. Aroma, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart gewonnen wurden, dürfen im Fruchtnektar wiederhergestellt werden.

#### **Zusammensetzung**

§ 2. (1) Bei Fruchtsäften muss der Brixwert dem des aus der Frucht gewonnenen Saftes entsprechen und darf außer bei Verschnitten mit Saft derselben Fruchtart nicht verändert werden.

(2) Der in Anlage 2 für wiederhergestellten Fruchtsaft und wiederhergestelltes Fruchtmark festgesetzte Mindestbrixwert umfasst nicht die lösliche Trockenmasse eventuell hinzugefügter fakultativer Zutaten und Lebensmittelzusatzstoffe.

#### **Zugelassene Zutaten**

§ 3. Nur die folgenden Zutaten dürfen den in § 1 Z 8 bis 12 genannten Erzeugnissen zugesetzt werden:

1. Vitamine und Mineralstoffe, die im Rahmen der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen sowie bestimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln, ABl. Nr. 404 vom 30.12.2006, zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, ABl. Nr. L 304 vom 22.11.2011, zugelassen wurden,
2. nach der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe,
3. sowie zusätzlich:
  - a) bei Fruchtsaft, Fruchtsaft aus Konzentrat oder konzentriertem Fruchtsaft: fruchtarteigenes Restaurationsaroma, Fruchtfleisch und Zellen;
  - b) bei Traubensaft: wieder hinzugefügte Weinsäuresalze;
  - c) bei Fruchtnektar: fruchtarteigenes Restaurationsaroma, Fruchtfleisch und Zellen, Zuckerarten und/oder Honig bis zu 20 % des Gesamtgewichts der Enderzeugnisse und/oder Süßungsmittel;
  - d) bei den in § 5 Abs. 3 lit a genannten Erzeugnissen: Zuckerarten und/oder Honig;
  - e) bei den in § 1 Z 8 bis 12 definierten Erzeugnissen zur Korrektur des sauren Geschmacks: Zitronensaft und/oder Limettensaft und/oder konzentrierter Zitronen- und/oder Limettensaft bis zu 3 g/l Saft, ausgedrückt als Zitronensäureanhydrid;
  - f) bei Tomaten-/Paradeiser-/Paradeissaft und Tomaten-/Paradeiser-/Paradeissaft aus Konzentrat: Salz, Gewürze und aromatische Kräuter.

#### **Zugelassene Behandlungen und Stoffe**

§ 4. Zur Herstellung der im § 1 Z 8 bis 12 beschriebenen Erzeugnisse sind unbeschadet des § 3 folgende Behandlungen und Stoffe zulässig:

1. mechanische Extraktionsverfahren;
2. die üblichen physikalischen Verfahren, einschließlich der Extraktion des Wassers („in-line“-Verfahren) aus dem essbaren Teil der Früchte, ausgenommen Weintrauben, zur Herstellung der Fruchtsaftkonzentrate, sofern die so gewonnenen Fruchtsäfte den Anforderungen von § 1 Z 8 lit. a und b entsprechen;
3. bei Traubensäften ist für den Fall, dass die Trauben mit Schwefeldioxid behandelt wurden, eine Entschwefelung durch physikalische Verfahren zulässig, sofern die Gesamtmenge an Schwefeldioxid im Enderzeugnis 10 mg/l nicht überschreitet;
4. Enzymzubereitungen: Pektinasen (zur Spaltung von Pektin), Proteinasen (zur Spaltung von Proteinen) und Amylasen (zum Abbau von Stärke), die den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 über Lebensmittelenzyme, ABl. Nr. L 354 vom 31.12.2008, zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) Nr. 1056/2012, ABl. Nr. L 313 vom 13.11.2012, entsprechen;
5. Speisegelatine;
6. Tannine;
7. Bentonite als adsorbierende Tonerde;
8. Kieselsol;
9. Kohle;
10. chemisch inerte Filterstoffe und Fällungsmittel wie Perlit, Kieselgur, Zellulose, unlösliches Polyamid, Polyvinylpyrrolidon oder Polystyren, die mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, ABl. Nr. L 338 vom 13.11.2004, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 596/2009, ABl. Nr. L 188 vom 18.7.2009, im Einklang stehen;
11. chemisch inerte Adsorptionsstoffe, die mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, in Einklang stehen und dazu verwendet werden, den Limonoid- und Naringingehalt des Zitrusaftes zu verringern, ohne hierdurch die limonoiden Glukoside, die Säure, die Zucker (einschließlich der Oligosaccharide) oder den Mineralgehalt erheblich zu vermindern,
12. Stickstoff.

#### **Kennzeichnung**

§ 5. (1) Die in § 1 Z 8 bis 12 genannten Bezeichnungen sind den dort definierten Erzeugnissen vorbehalten und müssen als Sachbezeichnung verwendet werden.

(2) Bei der Herstellung von Fruchtsäften, Fruchtmark und Fruchtnektaren, die mit der entsprechenden Sachbezeichnung oder der handelsüblichen Bezeichnung der jeweils verwendeten Frucht benannt sind, sind die in Anlage 2 mit ihren botanischen Namen angeführten Fruchtarten zu verwenden. Bei Fruchtarten, die nicht in Anlage 2 angeführt sind, ist der korrekte botanische oder allgemein gebräuchliche Name zu verwenden.

(3) Zusätzlich zu den in Abs. 1 genannten Bezeichnungen kann folgende Bezeichnung unter folgenden Bedingungen verwendet werden:

„Süßmost“:

Die Bezeichnung „Süßmost“ darf nur in Verbindung mit den Sachbezeichnungen „Fruchtsaft“ oder „Fruchtnektar“ verwendet werden für

- a) Fruchtnektar, der ausschließlich aus Fruchtsäften, konzentrierten Fruchtsäften oder einem Gemisch dieser beiden Erzeugnisse hergestellt wird, die auf Grund ihres hohen natürlichen Säuregehalts zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet sind;
- b) Fruchtsaft, der aus Äpfeln und/oder Birnen hergestellt wird.

§ 6. (1) Wird das Erzeugnis aus einer einzigen Fruchtart hergestellt, ist deren Bezeichnung an Stelle des Wortes „Frucht“ in der Sachbezeichnung anzugeben.

(2) Bei Erzeugnissen aus zwei oder mehr Fruchtarten, außer bei der Verwendung von Zitronensaft und/oder Limettensaft gemäß § 3, muss die Sachbezeichnung aus der Angabe der verwendeten Fruchtarten in absteigender Reihenfolge des Volumens der enthaltenen Fruchtsäfte bzw. des enthaltenen Fruchtmarks entsprechend den Angaben in dem Verzeichnis der Zutaten bestehen.

(3) Bei Erzeugnissen, die aus drei oder mehr Fruchtarten hergestellt werden, kann jedoch die Angabe der verwendeten Fruchtarten durch die Bezeichnung „Mehrfucht“ oder eine ähnliche Bezeichnung oder durch die Angabe der Anzahl der verwendeten Fruchtarten ersetzt werden.

§ 7. (1) Zusätzlich zu den durch die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993-LMKV, BGBl. Nr. 72, in der jeweils geltenden Fassung, vorgeschriebenen Kennzeichnungselementen sind folgende Angaben für die in § 1 Z 8 bis 12 aufgezählten Erzeugnisse zwingend, bei

1. Fruchtsaft, dem Fruchtfleisch oder Zellen zugesetzt werden, die Angabe dieses Zusatzes;
2. Mischungen aus Fruchtsaft und aus Konzentrat gewonnenem Fruchtsaft sowie Fruchtnektar, der ganz oder teilweise aus einem oder mehreren konzentrierten Erzeugnissen gewonnen wurde, die Angabe „aus Fruchtsaftkonzentrat(en)“ oder „teilweise aus Fruchtsaftkonzentrat(en)“; die Angabe muss auf dem Etikett deutlich hervortreten und gut leserlich in unmittelbarer Nähe der Sachbezeichnung angebracht werden;
3. Fruchtnektar, die Angabe des tatsächlichen Mindestgehalts an Fruchtsaft, Fruchtmark oder einem Gemisch dieser Bestandteile durch den Hinweis „Fruchtgehalt:mindestens...%“; diese Angabe muss im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung angebracht werden.

(2) Die Wiederherstellung des ursprünglichen Zustandes der in § 1 Z 8 bis 12 definierten Erzeugnisse unter ausschließlicher Verwendung der dafür unerlässlichen Stoffe verpflichtet nicht zur Angabe der dafür verwendeten Zutaten.

(3) Werden konzentriertem Fruchtsaft (Fruchtsaftkonzentrat), der (das) nicht für den Letztverbraucher bestimmt ist, Zitronensaft, Limettensaft oder gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 zugelassene Säuerungsmittel zugesetzt, so ist deren Vorhandensein und deren Menge in der Kennzeichnung anzugeben. Diese Angabe ist auf der Verpackung, auf einem an der Verpackung angebrachten Etikett oder in einem Begleitdokument anzubringen.

(4) Eine Angabe, dass Fruchtnektar kein Zucker zugesetzt wurde, oder eine Angabe, bei der davon auszugehen ist, dass sie für den Verbraucher dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Erzeugnis keine zugesetzten Monosaccharide oder Disaccharide oder andere Lebensmittel enthält, die wegen ihrer süßenden Eigenschaften verwendet werden, einschließlich Süßungsmittel gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008. Sind Zucker von Natur aus in Fruchtnektar enthalten, so ist folgender Hinweis ebenfalls auf der Verpackung oder einem mit ihr verbundenen Etikett anzuführen: „Enthält von Natur aus Zucker“.

### **Schlussbestimmungen**

§ 8. Mit In-Kraft-Treten dieser Verordnung tritt die Fruchtsaftverordnung, BGBl. Nr. 635/1996, außer Kraft.

§ 9. (1) Erzeugnisse, die vor dem 28. Oktober 2013 im Einklang mit der Fruchtsaftverordnung BGBl. II Nr. 83/2004 in der Fassung der Verordnung BGBl. II Nr. 441/2010, in Verkehr gebracht oder etikettiert wurden, dürfen bis zum 28. April 2015 in Verkehr gebracht werden.

(2) Die Angabe „ab dem 28. April 2015 enthalten Fruchtsäfte keinen zugesetzten Zucker“ ist bis zum 28. Oktober 2016 zulässig. Sie ist in demselben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung der in § 1 Z 8 bis 11 genannten Erzeugnisse anzubringen.

§ 10. Durch diese Verordnung werden folgende Richtlinien der Europäischen Union umgesetzt:

- Richtlinie 2001/112/EG der Kommission vom 20. Dezember 2001 über Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse für die menschliche Ernährung, ABl. Nr. L 10 vom 12. Jänner 2002,
- Richtlinie 2009/106/EG der Kommission vom 14. August 2009 zur Änderung der Richtlinie 2001/112/EG des Rates über Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse für die menschliche Ernährung, ABl. Nr. L 212 vom 15. August 2009.
- Richtlinie 2012/12/EU zur Änderung der Richtlinie 2001/112/EG des Rates über Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse für die menschliche Ernährung, ABl. Nr. L 115 vom 27.04.2012, berichtigt durch ABl. Nr. L 31 vom 31.01.2012.

**ANLAGE 1**
**BESONDERE VORSCHRIFTEN FÜR FRUCHTNEKTAR**

Fruchtnektar aus	Mindestgehalt an Fruchtsaft und/oder Fruchtmark (in % vol. des fertigen Erzeugnisses)
<b>I. Früchten mit saurem Saft, die zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet sind:</b>	
Passionsfrucht	25
Quito-Orangen	25
Schwarze Johannisbeeren/Ribiseln	25
Weißer Johannisbeeren/Ribiseln	25
Rote Johannisbeeren/Ribiseln	25
Stachelbeeren	30
Sanddorn	25
Schlehen	30
Pflaumen	30
Zwetschgen	30
Ebereschen	30
Hagebutten	40
Sauerkirschen/Weichseln	35
andere Kirschen	40
Heidelbeeren	40
Holunderbeeren	50
Himbeeren	40
Aprikosen/Marillen	40
Erdbeeren	40
Brombeeren	40
Kranbeeren/Cranberries	30
Quitten	50
Zitronen und Limetten	25
andere Früchte dieser Kategorie	25
<b>II. säurearmen oder sehr aromatischen Früchten oder Früchten, die viel Fruchtfleisch enthalten, mit Saft, der zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet ist:</b>	
Mangos	25
Bananen	25
Guaven	25
Papayas	25
Litschis	25
Azarolen	25
Stachelannonen	25
Netzannonen	25
Cherimoyas, Zimtäpfel	25
Granatäpfel	25

Kaschuäpfel	25
Mombinpflaumen	25
Umbu	25
andere Früchte dieser Kategorie	25
<b>III. Früchten mit zum unmittelbaren Genuss geeignetem Saft:</b>	
Äpfel	50
Birnen	50
Pfirsiche	50
Zitrusfrüchte, außer Zitronen und Limetten	50
Ananas	50
Tomaten/Paradeiser	50
andere Früchte dieser Kategorie	50

**Anlage 2**

Gebräuchlicher Name der Frucht	Botanischer Name	Mindestbrixwerte für rückverdünnten Fruchtsaft und rückverdünntes Fruchtmark
Apfel (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Aprikose/Marille (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banane (**)	<i>Musa x paradisiaca</i> L. (außer Mehlbananan)	21,0
Schwarze Johannisbeere/Ribisel (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Weintraube (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. oder deren Hybride <i>Vitis labrusca</i> L. oder deren Hybride	15,9
Grapefruit (*)	<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	10,0
Guave (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Zitrone (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Mango (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Orange (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Passionsfrucht (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Pfirsich (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0
Birne (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananas (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Himbeere (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Sauerkirsche/Weichsel (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Erdbeere (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Tomate (Paradeiser) (*)	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	5,0
Mandarine (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

Für die mit einem Sternchen (\*) gekennzeichneten Erzeugnisse, die als Saft erzeugt werden, wird ein Mindestwert für die relative Dichte, bezogen auf Wasser bei 20/20° C, bestimmt. Für die mit zwei Sternchen (\*\*) gekennzeichneten Erzeugnisse, die als Fruchtmark erzeugt werden, wird nur ein unkorrigierter Mindestbrixwert (ohne Säurekorrektur) bestimmt.