



**МІНІСТЕРСТВО ЕКОНОМІКИ, ДОВКІЛЛЯ ТА СІЛЬСЬКОГО
ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ**

НАКАЗ

15.12.2025 № 3166

**Зареєстровано в Міністерстві
юстиції України
30 грудня 2025 року
за № 1963/45369**

**Про внесення змін до наказу Міністерства аграрної
політики та продовольства України від 31 липня 2023 року
№ 1450**

Відповідно до [пункту 6](#) частини першої статті 7 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», пункту 916 [Плану заходів з виконання Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони](#), затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 25 жовтня 2017 року № 1106, [пункту 8](#) Положення про Міністерство економіки, довкілля та сільського господарства України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 21 липня 2025 року № 903,

НАКАЗУЮ:

1. У [преамбулі](#) наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 31 липня 2023 року № 1450 «Про затвердження Вимог до фруктових соків та деяких подібних харчових продуктів», зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 14 серпня 2023 року за № 1391/40447, слова «абзацу сьомого» замінити словом та цифрою «пункту 6».

2. У [пункті 4](#) наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України Міністерства аграрної політики та продовольства України від 31 липня 2023 року № 1450 «Про затвердження Вимог до фруктових соків та деяких подібних харчових продуктів», зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 14 серпня 2023 року за № 1391/40447, слова «можуть перебувати в обігу протягом трьох років» замінити словами «можуть вироблятися та/або вводиться в обіг протягом шести років».

3. Внести зміни до [Вимог до фруктових соків та деяких подібних харчових продуктів](#), затверджених наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 31 липня 2023 року № 1450, зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 14 серпня 2023 року за № 1391/40447, виклавши їх у новій редакції, що [додається](#).

4. Департаменту державної політики у сфері санітарних та фітосанітарних заходів і продовольчої безпеки забезпечити подання цього наказу в установленому законодавством порядку на державну реєстрацію до Міністерства юстиції України.

5. Цей наказ набирає чинності через шість місяців з дня його офіційного опублікування.

6. Контроль за виконанням цього наказу покласти на заступника Міністра економіки, довкілля та сільського господарства України згідно з розподілом обов'язків.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства

аграрної політики

та продовольства України

31 липня 2023 року № 1450

(в редакції наказу Міністерства

економіки, довкілля

та сільського

господарства України

від 15 грудня 2025 року № 3166)

Зареєстровано в Міністерстві

юстиції України

30 грудня 2025 року

за № 1963/45369

Вимоги до фруктових соків та деяких подібних харчових продуктів

1. Ці Вимоги встановлюють окремі показники якості фруктових соків, фруктових соків зі зниженим вмістом цукру, відновлених фруктових соків (фруктових соків із концентрату), відновлених фруктових соків зі зниженим вмістом цукру (фруктових соків із концентрату зі зниженим вмістом цукру), екстрагованих водою питною фруктових соків, зневоднених фруктових соків (порошкоподібних фруктових соків), концентрованих фруктових соків (концентратів фруктових соків), концентрованих фруктових соків зі зниженим вмістом цукру (концентратів фруктових соків зі зниженим вмістом цукру), фруктових нектарів з метою належної поінформованості споживачів про властивості харчового продукту, зокрема його маркуванням, а також запобігання підприємницькій практиці, що вводить споживачів в оману.

2. У цих Вимогах терміни вживаються в таких значеннях:

1) ароматизатор для відновлення аромату та/або смаку - ароматизатор, який отримують переробкою їстівних частин фрукту із застосуванням відповідних фізичних процесів. Такі фізичні процеси можуть застосовуватися для збереження, консервування чи стабілізації властивостей ароматизатора для відновлення аромату та/або смаку та можуть включати, зокрема, пресування, екстракцію, дистиляцію, фільтрацію, адсорбцію, випаровування, поділ на фракції і концентрування.

Ароматизатором для відновлення аромату та/або смаку також може бути олія холодного віджиму з цедри цитрусових та сполуки, отримані з кісточок;

2) відновлений фруктовий сік (фруктовий сік із концентрату) - харчовий продукт, отриманий додаванням до концентрованого фруктового соку води питної.

Відновлений фруктовий сік виробляють, застосовуючи відповідні технологічні процеси, які забезпечують збереження суттєвих фізичних, хімічних, органолептичних і поживних характеристик, притаманні фруктовому соку, з якого його вироблено;

3) відновлений фруктовий сік зі зниженим вмістом цукру (фруктовий сік із концентрату зі зниженим вмістом цукру) - харчовий продукт, отриманий з відновленого фруктового соку, в якому кількість цукрів природнього походження була зменшена щонайменше на 30 % за допомогою процесів, визначених пунктом 6 цих Вимог, та який зберігає всі інші основні фізичні, хімічні, органолептичні і поживні характеристики, притаманні відновленому фруктовому соку, з якого його вироблено, або харчовий продукт, отриманий додаванням до концентрованого фруктового соку зі зниженим вмістом цукру води питної.

Відновлений фруктовий сік зі зниженим вмістом цукру може бути вироблений змішуванням відновленого фруктового соку зі зниженим вмістом цукру з одним або декількома з наступних харчових продуктів: фруктовий сік, відновлений фруктовий сік, фруктовий сік зі зниженим вмістом цукру, концентроване фруктове пюре, фруктове пюре;

4) деякі подібні харчові продукти - харчові продукти, визначені в підпунктах 2, 3, 5, 6, 8, 9, 13 та 15 цього пункту;

5) екстрагований водою питною фруктовий сік - харчовий продукт, отриманий дифузєю з водою питною цілих плодів із м'якоттю, сік з яких не може бути отриманий жодним іншим фізичним способом, або зневоднених цілих плодів;

6) зневоднений фруктовий сік (порошкоподібний фруктовий сік) - харчовий продукт, отриманий із фруктового соку одного чи декількох видів фруктів фізичним видаленням практично всього вмісту води;

7) концентроване фруктове пюре - харчовий продукт, отриманий фізичним видаленням певної кількості води із фруктового пюре;

8) концентрований фруктовий сік (концентрат фруктового соку) - харчовий продукт, отриманий із фруктового соку одного або кількох видів фруктів фізичним видаленням певної частини води.

Якщо концентрований фруктовий сік призначений для безпосереднього споживання, видаляється не менше 50 % вмісту води;

9) концентрований фруктовий сік зі зниженим вмістом цукру (концентрат фруктового соку зі зниженим вмістом цукру) - харчовий продукт, отриманий з концентрованого фруктового соку, в якому кількість цукрів природнього походження була зменшена щонайменше на 30 % за допомогою процесів, визначених пунктом 6 цих Вимог, та який зберігає всі інші основні фізичні, хімічні, органолептичні і поживні характеристики, притаманні концентрованому фруктовому соку, з якого його вироблено, або харчовий продукт, отриманий з фруктового соку зі зниженим вмістом цукру фізичним видаленням певної частини води. Якщо такий харчовий продукт призначений для безпосереднього споживання, видалення повинно становити щонайменше 50 % вмісту води;

10) м'якоть або клітини фруктів - харчові продукти, отримані з їстівної частини того самого виду фруктів без видалення соку.

Для цитрусових фруктів м'якоттю або клітинами є мішечки з соком, отримані з внутрішньої частини плода (ендокарпія);

11) фрукти - усі соковиті плоди дерев, кущів та інших рослин. Для цілей цих Вимог томати вважаються фруктами. Фрукти повинні бути якісними, достатньо стиглими, свіжими чи збереженими фізичними методами або іншими способами обробки, у тому числі післязбиральної обробки;

12) фруктове пюре - здатний до бродіння, але незброджений харчовий продукт, отриманий за допомогою відповідних фізичних процесів, таких як перемелювання, подрібнення, протирання їстівної частини цілих або очищених плодів без видалення соку;

13) фруктовий нектар - здатний до бродіння, але незброджений харчовий продукт, який отриманий додаванням води питної, з додаванням чи без додавання цукрів та/або меду до харчових продуктів, визначених у підпунктах 2, 5-8, 12 та 14 цього пункту, та/або суміші зазначених харчових продуктів, і відповідає спеціальним положенням щодо фруктових нектарів, наведеним у додатку 1 до цих Вимог;

14) фруктовий сік - здатний до бродіння, але незброджений харчовий продукт, отриманий з їстівної частини якісних і стиглих, свіжих або збережених охолодженими чи замороженими фруктів одного чи декількох видів, змішаних разом, який має характерні колір, аромат і смак, властиві соку фруктів, із яких він вироблений.

Сік із цитрусових фруктів повинен вироблятися з внутрішньої частини плода (ендокарпія). Лаймовий сік дозволяється отримувати із цілого плода.

Якщо фруктові соки виробляють із плодів з кісточками, насінням і шкіркою, частинки або компоненти кісточок, насіння та шкірки не повинні бути наявні в соку, крім випадків, коли частинки або компоненти кісточок, насіння та шкірки не можуть бути видалені відповідно до вимог належної виробничої практики;

15) фруктовий сік зі зниженим вмістом цукру - харчовий продукт, отриманий з фруктового соку, в якому кількість цукрів природнього походження була зменшена щонайменше на 30 % за допомогою процесів, визначених пунктом 6 цих Вимог, та який зберігає всі інші основні фізичні, хімічні, органолептичні і поживні характеристики притаманні фруктовому соку, з якого його вироблено.

Фруктовий сік зі зниженим вмістом цукру можна виробляти змішуванням фруктового соку зі зниженим вмістом цукру з фруктовим соком та/або фруктовим пюре.

Термін «мед» ужито в цих Вимогах у значенні, наведеному у [Вимогах до меду](#), затверджених наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 19 червня 2019 року № 330, зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 04 липня 2019 року за № 725/33696 (у редакції наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 12 листопада 2024 року № 4091).

Термін «цукри» ужито в цих Вимогах у значеннях, наведених у [Вимогах до видів цукрів, призначених для споживання людиною](#), затверджених наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 02 листопада 2017 року № 592, зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 27 листопада 2017 року за № 1434/31302, а також означає фруктозний сироп і отримані з фруктів цукри.

Інші терміни вживаються у значеннях, наведених у Законах України [«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»](#), [«Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»](#), [«Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»](#).

3. Терміни, визначені в підпунктах 2, 3, 5, 6, 8, 9, 13, 14, 15 пункту 2 цих Вимог, є назвами харчових продуктів, використання яких можливо тільки за умови виконання відповідних положень цих Вимог.

4. Для виробництва харчових продуктів, визначених в підпунктах 2, 3, 5, 6, 8, 9, 13, 14, 15 пункту 2 цих Вимог, можуть використовуватися лише інгредієнти та способи виробництва, що визначені цими Вимогами.

5. Фруктові соки та деякі подібні харчові продукти отримують тільки такими способами:
механічна екстракція;

відповідні фізичні процеси, зокрема екстракція водою питною (дифузія) їстівної частини фруктів, крім винограду, для виробництва концентрованих фруктових соків, за умови, що отримані в такий спосіб харчові продукти відповідають вимогам до фруктового соку.

6. Для зменшення кількості цукрів природнього походження до значення, при якому зберігаються всі інші основні фізичні, хімічні, органолептичні та поживні характеристики, притаманні соку з фрукту, з якого він отриманий, застосовуються такі процеси:

мембранна фільтрація;

дріжджове бродіння.

Зазначені в абзацах другому та третьому цього пункту процеси застосовуються виключно до:

фруктових соків зі зниженим вмістом цукру;

відновлених фруктових соків зі зниженим вмістом цукру;

концентрованих фруктових соків зі зниженим вмістом цукру.

7. До фруктових соків і деяких подібних харчових продуктів дозволяється додавати лише дозволені до застосування в Україні в установленому законодавством порядку:

вітаміни, мінеральні речовини, харчові добавки, за винятком підсолоджувачів, які дозволено додавати виключно до фруктових нектарів;

харчові ензими: пектинази (для розщеплення пектину), протеїнази (для розщеплення білків) та амілази (для розщеплення крохмалю);

хімічно інертні допоміжні речовини для фільтрації та агенти для осаджування (у тому числі перліт, промитий діатоміт, целюлоза, нерозчинний поліамід, полівінілполіпірролідон, полістирол);

хімічно інертні допоміжні речовини для адсорбції, які використовуються для зниження вмісту лимоніодів і нарингіну в цитрусовому соку, але суттєво не впливають на вміст лимоніодних глюкозидів, кислоти, цукрів (у тому числі олігосахаридів) або мінеральних речовин.

8. До фруктових соків, відновлених фруктових соків, фруктових соків зі зниженим вмістом цукру, відновлених фруктових соків зі зниженим вмістом цукру, концентрованих фруктових соків, концентрованих фруктових соків зі зниженим вмістом цукру, концентрованих фруктових пюре, фруктових нектарів дозволяється додавати: ароматизатори для відновлення аромату та/або смаку, м'якоть та/або клітини фруктів, які отримані з тих самих видів фруктів.

До фруктових соків зі зниженим вмістом цукру та відновлених фруктових соків зі зниженим вмістом цукру дозволяється додавати воду питну в кількості, необхідній для відновлення води, втраченої в процесі зниження вмісту цукру.

9. До виноградного соку дозволяється додавати відновлені солі винної кислоти.

10. До фруктових нектарів дозволяється додавати:

цукри та/або мед, але не більше 20 % від загальної маси готових харчових продуктів, визначених у пункті 1 додатка 1 до цих Вимог, не більше 15 % від загальної маси готових харчових продуктів, визначених у пункті 2 додатка 1 до цих Вимог, а також не більше 10 % від загальної маси готових харчових продуктів, визначених у пункті 3 додатка 1 до цих Вимог;

та/або підсолоджувачі.

Твердження про те, що до фруктового нектару не були додані цукри, будь-яке інше твердження, що імовірно буде мати таке саме значення для споживача, може бути зроблене

лише в разі, якщо харчовий продукт не містить жодних доданих моносахаридів чи дисахаридів або будь-якого іншого харчового продукту, що має підсолоджувальні властивості, включаючи підсолоджувачі.

Якщо цукри природно наявні у фруктовому нектарі, у маркуванні повинно бути зазначено: «містить цукор природного походження».

11. З метою регулювання кислого смаку до фруктових соків і деяких подібних харчових продуктів дозволяється додавати лимонний та/або лаймовий сік, та/або концентрований лимонний та/або лаймовий сік у кількості до трьох грамів на один літр харчового продукту в еквіваленті зневодненої лимонної кислоти.

12. До томатного соку та відновленого томатного соку дозволяється додавати сіль, спеції та ароматичні трави.

13. Для виноградного соку, в разі сульфітації винограду діоксидом сірки, дозволяється десульфітація фізичним способом за умови, що наявна в кінцевому харчовому продукті загальна кількість SO₂ не перевищує 10 мг/л.

14. До фруктових соків і деяких подібних харчових продуктів дозволяється додавати тільки такі речовини:

харчовий желатин;

таніни;

золь кремнієвої кислоти;

деревне вугілля;

азот;

бентоніт як адсорбуюча глина;

рослинні білки з пшениці, гороху, картоплі або насіння соняшника з метою освітлення.

15. Якщо фруктові нектари виробляють без додавання цукрів або зі зниженою енергетичною цінністю, цукри можуть бути повністю чи частково замінені підсолоджувачами.

16. У виробництві фруктового соку дозволяється змішувати фруктовий сік із фруктовим пюре.

17. У виробництві відновленого фруктового соку дозволяється змішувати фруктовий сік та/або концентрований фруктовий сік із фруктовим пюре, та/або концентрованим фруктовим пюре.

18. Вміст розчинних сухих речовин (значення за шкалою Брікса) для фруктового соку повинен відповідати значенню для соку, виробленого з цього фрукту, і не має змінюватися, крім випадків змішування з соком із того самого виду фруктів.

19. Вміст розчинних сухих речовин у відновленому фруктовому соку повинен відповідати мінімальним значенням за шкалою Брікса для відновленого фруктового соку та відновленого фруктового пюре, наведеним у додатку 2 до цих Вимог.

20. Види фруктів, що відповідають ботанічним назвам, наведеним у додатку 2 до цих Вимог, використовуються у виробництві фруктових соків, фруктових пюре та фруктових нектарів, які мають назву відповідного фрукта або загальноживану назву харчового продукту.

Для видів фруктів, не включених у додаток 2 до цих Вимог, застосовується правильна ботанічна або загальноживана назва.

21. Якщо відновлений фруктовий сік виробляють із фрукта, який не зазначений у додатку 2 до цих Вимог, мінімальним значенням за шкалою Брікса для відновленого соку є вміст сухих речовин (значення за шкалою Брікса) фруктового соку, який використовують для виробництва відповідного концентрованого соку.

22. Якщо харчовий продукт є сумішшю фруктового соку та відновленого фруктового соку, а фруктовий нектар отриманий повністю або частково з концентрованого харчового продукту, про це необхідно чітко зазначати в маркуванні. У переліку інгредієнтів на етикетці зазначають назви як використаних фруктових соків, так і використаних фруктових соків із концентрату.

23. Якщо харчовий продукт отримано з одного виду фрукта, слово «фруктовий» замінюється назвою цього фрукта.

24. Для харчових продуктів, визначених у підпунктах 2, 14 пункту 2 цих Вимог, поряд з назвою таких харчових продуктів в одному полі видимості може зазначатися «фруктові соки містять лише цукри природнього походження».

25. Для харчових продуктів, вироблених із двох або більше видів фруктів, крім випадків, коли використано лимонний та/або лаймовий сік згідно з умовами, викладеними в пункті 11 цих Вимог, назва харчового продукту повинна містити назви використаних фруктів у порядку зменшення об'ємної частки фруктових соків або пюре, включених до його складу, як зазначено в переліку інгредієнтів.

Якщо харчовий продукт вироблено з трьох або більше видів фруктів, зазначення назв використаних фруктів може бути замінене словами «суміш фруктів» чи подібним формулюванням або зазначенням числа використаних видів фруктів.

26. Про додавання до фруктового соку додаткової м'якоті або клітин фруктів повинно бути зазначено в маркуванні.

27. Для сумішей відновленого фруктового соку або відновленого фруктового соку зі зниженим вмістом цукру з фруктовим соком або з фруктовим соком зі зниженим вмістом цукру, а також для фруктових нектарів, отриманих повністю або частково з одного чи кількох концентрованих харчових продуктів, маркування повинно містити слова «з концентрованого фруктового соку та/або концентрованого фруктового пюре» або «частково з концентрованого фруктового соку та/або концентрованого фруктового пюре».

Ця інформація повинна розміщуватися в одному полі видимості поряд з назвою харчового продукту, маркування повинно бути виконано відповідно до вимог законодавства.

28. Для фруктових нектарів у маркуванні повинен бути зазначений мінімальний вміст фруктового соку, фруктового пюре або будь-якої суміші цих інгредієнтів у такий спосіб: «вміст фруктової частини: не менше...%».

Ця інформація повинна розміщуватися в одному полі видимості поряд з назвою харчового продукту.

29. Маркування концентрованого фруктового соку, не призначеного для постачання кінцевому споживачу, повинно містити інформацію про наявність та кількість доданого лимонного соку, лаймового соку або підкислювачів.

Ця інформація повинна бути розміщена на пакуванні чи на етикетці, що додається до пакування, або в супровідному документі.

30. Особливі назви для фруктових соків та деяких подібних харчових продуктів наведено у додатку 3 до цих Вимог. У разі якщо оператор ринку використовує назви харчових продуктів, що наведені в додатку 3 до цих Вимог, такі назви повинні вживатися тією мовою і за таких умов, як наведено в додатку 3 до цих Вимог.

31. До продуктів, визначених у пунктах 1, 2, підпункті 1 пункту 3, пунктах 4, 8 та 11 додатка 3 до цих Вимог, дозволяється додавати цукри та/або мед.

Додаток 1
до Вимог до фруктових соків
та деяких подібних харчових продуктів
(підпункт 13 пункту 2)

**Спеціальні положення
щодо фруктових нектарів**

Фруктові нектари, вироблені з:	Мінімальна об'ємна частка соку та/або пюре (фруктова частина), %
1	2
1. Фруктів із кислим соком, неприємним на смак у натуральному стані	
Маракуйя	25
Наранхілла	25
Чорна смородина	25
Біла смородина	25
Червона смородина	25
Агрус	30
Обліпіха	25
Терен	30
Слива	30
Слива угорка («кетч»)	30
Горобина/аронія	30
Шипшина	40
Вишня звичайна	35
Інші види вишень	40

Чорниця	40
Бузина	50
Малина	40
Абрикос	40
Полуниця	40
Шовковиця	40
Ожина	40
Журавлина	30
Айва (<i>Cydonia oblonga</i> L.)	50
Лимон і лайм	25
Інші фрукти, що належать до цієї категорії	25
2. Низько-кислотних фруктів, м'ясистих або фруктів із сильним ароматом, сік яких неприємний на смак у натуральному стані	
Манго	25
Банан	25
Гуава	25
Папайя	25
Лічі	25
Глід азароль (неаполітанська мушмула)	25
Сметанне яблуко (соусеп)	25
Кремове яблуко (аннона сітчаста)	25
Цукрове яблуко (аннона луската)	25
Гранат	25
Яблуко кеш'ю	25

Іспанська слива	25
Слива умбу	25
Інші фрукти, що належать до цієї категорії	25
3. Фруктів, сік яких приємний на смак у натуральному стані	
Яблуко	50
Груша	50
Персик	50
Цитрусові фрукти, за винятком лимонів та лаймів	50
Ананас	50
Томат	50
Інші фрукти, що належать до цієї категорії	50

Додаток 2
до Вимог до фруктових соків
та деяких подібних харчових продуктів
(пункт 19)

**Мінімальні значення
за шкалою Брікса для відновленого фруктового соку та
відновленого фруктового пюре**

Загальновживана назва фрукта	Ботанічна назва	Мінімальне значення за шкалою Брікса
Яблуко (*)	<i>Malus domestica Borkh.</i>	11,2
Абрикос (**)	<i>Prunus armeniaca L.</i>	11,2
Банан (**)	<i>Musa x paradisiaca L.</i> (за винятком плантайнів)	21,0
Чорна смородина (*)	<i>Ribes nigrum L.</i>	11,0
Кокос (*)	<i>Cocos nucifera L.</i>	4,5

Виноград (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. або його гібриди <i>Vitis labrusca</i> L. або його гібриди	15,9
Грейпфрут (*)	<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	10,0
Гуава (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Лимон (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Манго (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Апельсин (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Маракуйя (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Персик (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0
Груша (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ананас (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Малина (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Вишня звичайна (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Полуниця (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Томат (*)	<i>Lycopersicon esculentum</i> , Mill.	5,0
Мандарин (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

* Для продуктів, які виробляють у вигляді соку, мінімальна відносна густина визначається по відношенню до води за температури 20 °С.

** Для продуктів, які виробляють у вигляді пюре, визначається тільки мінімальне некориговане значення за шкалою Брікса (без коригування за кислотністю).

Мінімальні значення за шкалою Брікса для відновленого фруктового соку та відновленого фруктового пюре зазначені без урахування розчинних сухих речовин будь-яких внесених додаткових інгредієнтів.

Додаток 3
до Вимог до фруктових соків
та деяких подібних харчових продуктів
(пункт 30)

Особливі назви
для фруктових соків та деяких подібних харчових продуктів