

# Livsmedelsverkets författningssamling

ISSN 1651-3533

## Föreskrifter om ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:18) om fruktjuice och fruktnektar

LIVSFS 2013:6

(H 158)

Utkom från trycket  
30 september 2013

*Omtryck*

beslutade den 18 september 2013.

Med stöd av 6 och 7 §§ livsmedelsförordningen (2006:813) föreskriver<sup>1</sup> Livsmedelsverket i fråga om Livsmedelsverkets föreskrifter (2003:18) om fruktjuice och fruktnektar

*dels* att 8 § ska upphävas,

*dels* att 1, 3, 6 och 12 §§ samt bilagorna 1–4 ska ha följande lydelse.

Föreskrifterna kommer därför att ha följande lydelse från och med den dag dessa föreskrifter träder i kraft.

1 § Dessa föreskrifter innehåller regler om olika former av fruktjuice och fruktnektar som släpps ut på marknaden i unionen i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet<sup>2</sup>. Produkterna som definieras i *bilaga 1* omfattas av unionslagstiftningen för livsmedel om inget annat framgår av dessa föreskrifter. (*LIVSFS 2013:6*).

2 § Definitioner på olika former av fruktjuice och på fruktnektar finns i *bilaga 1* till dessa föreskrifter. Definitioner på råvaror finns i *bilaga 2*. De beteckningar som anges i *bilaga 1* får endast användas för livsmedel som uppfyller tillämpliga krav i dessa föreskrifter.

Särskilda bestämmelser för fruktnektar finns i *bilaga 3*.

Bestämmelser om lägsta tillåtna brixtal för fruktjuice från koncentrat finns i *bilaga 4*. (*LIVSFS 2010:8*).

<sup>1</sup> Jfr Europaparlamentets och rådets direktiv 2012/12/EU av den 19 april 2012 om ändring av rådets direktiv 2001/112/EG om fruktjuice och vissa liknande produkter avsedda som livsmedel (EUT L 115, 27.4.2012 s.1, Celex 32012L0012).

<sup>2</sup> EGT L 31, 1.2.2002, s.1 (Celex 32002R0178).

**3 §** Endast de bearbetningsmetoder och ämnen som anges i avsnitt II i *bilaga 1* och de råvaror som uppfyller kraven i *bilaga 2* får användas.

**4 §** Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel ska tillämpas med de ändringar och tillägg som framgår av dessa föreskrifter. (LIVSFS 2010:8).

**5 §** När en produkt har framställts av en enda fruktsort ska namnet på den frukten ersätta ordet ”frukt” i beteckningarna i *bilaga 1*.

**6 §** När en produkt har framställts av två eller flera fruktsorter, ska beteckningen åtföljas av en uppräkningsordning i fallande ordning av de fruktsorter som använts efter den mängd av fruktjuice eller fruktpuré som ingår, såsom anges i ingrediensförteckningen. Detta gäller dock inte för citronjuice och limejuice som använts enligt villkoren i avsnitt II punkten 2 i *bilaga 1*. När en produkt framställs av tre eller flera fruktsorter får uppgiften om fruktsorterna ersättas av uttrycket ”blandad frukt” eller liknande eller av en uppgift om antalet använda fruktsorter. (LIVSFS 2013:6).

**7 §** För äppeljuice utan tillfört socker får även beteckningen ”äppelmust” användas.

**8 §** har upphävts (genom LIVSFS 2013:6).

**9 §** I ingrediensförteckningen behöver inte sådana ämnen anges, som använts för att återställa olika former av juice eller nektar till ursprungligt skick och som är absolut nödvändiga för den processen.

Om extra fruktkött eller celler tillförts ska detta anges i märkningen.

**10 §** För blandningar av fruktjuice och fruktpuré från koncentrat samt för fruktnektar som erhålls helt eller delvis ur en eller flera koncentrerade produkter, ska uppgiften ”från koncentrat” eller i förekommande fall ”delvis från koncentrat” anges i märkningen. Uppgiften ska finnas i omedelbar anslutning till beteckningen, framträda tydligt och vara skriven med tydliga bokstäver. (LIVSFS 2010:8).

**11 §** För fruktnektar ska minimiinnehållet av fruktjuice, fruktpuré eller en blandning av dessa anges med uttrycket ”fruktinnehåll minst...%” i märkningen. Uppgiften ska finnas i samma synfält som beteckningen.

**12 §** För koncentrerad fruktjuice som inte är avsedd att saluhållas direkt till konsument ska märkningen innehålla en uppgift om den mängd citronjuice, limejuice eller surhetsreglerande medel som tillförts. Uppgiften ska stå på förpackningen, eller på en etikett på förpackningen eller i en medföljande handling. (*LIVSFS 2013:6*).

---

Dessa föreskrifter<sup>3</sup> träder i kraft den 12 juli 2003.

---

Dessa föreskrifter<sup>4</sup> träder i kraft den 1 januari 2011.

---

Dessa föreskrifter<sup>5</sup> träder i kraft den 28 oktober 2013.

Produkter som släpps ut på marknaden eller märks före den 28 oktober 2013 i enlighet med äldre föreskrifter får saluföras till och med den 28 april 2015.

En uppgift med lydelsen ”från och med den 28 april 2015 innehåller inga fruktjuicer tillsatt socker” får anges i märkningen i samma synfält som de beteckningar på produkter som förtecknas i punkterna 1–4 i avsnitt I i *bilaga 1* till och med den 28 oktober 2016.

STIG ORUSTFJORD

Magnus Danielsson  
(Regelutvecklingsavdelningen)

---

<sup>3</sup> LIVSFS 2003:18.

<sup>4</sup> LIVSFS 2010:8.

<sup>5</sup> LIVSFS 2013:6.



## Beteckningar, definitioner och egenskaper

### I. Definitioner

#### *1 a) Fruktjuice:*

En jäsbar men ojäst produkt som erhålls ur de ätliga delarna av färsk eller kyld frisk och mogen frukt, antingen en enda sort eller en blandning av flera sorter, med den karakteristiska färg, smak och arom som kännetecknar juicen hos den frukt den kommer från.

Aromer, fruktkött och celler från juice som genom lämpliga fysikaliska medel erhållits från samma fruktarter får återställas till fruktjuicen.

Fruktjuice från citrusfrukter ska komma från fruktköttet (endokarpet).

Limejuice får dock framställas av hela frukten.

När juice framställs av frukter med kärnor, frön och skal, ska bitar eller beståndsdelar av kärnor, frön och skal inte ingå i juicen. Denna bestämmelse ska inte gälla om bitar eller beståndsdelar av kärnor, frön eller skal inte kan avlägsnas med hjälp av god tillverkningssed.

Blandning av fruktjuice med fruktpuré tillåts vid framställning av fruktjuice.

#### *b) Fruktjuice från koncentrat:*

Den produkt som erhålls genom rekonstituering av koncentrerad fruktjuice enligt definitionen i punkt 2 med dricksvatten som uppfyller kriterierna i Livsmedelsverkets föreskrifter om dricksvatten.

Halten löslig torrs substans i den färdiga produkten ska uppfylla det lägsta tillåtna brixtalet för rekonstituerad fruktjuice enligt *bilaga 4*.

Om en fruktjuice från koncentrat framställs av en frukt som inte nämns i *bilaga 4* ska det lägsta tillåtna brixtalet för den rekonstituerade fruktjuicen vara brixtalet för den fruktjuice som utvunnits från den frukt som använts för att framställa koncentratet.

Aromer, fruktkött och celler som genom lämpliga fysikaliska metoder erhållits från samma fruktart får återställas till fruktjuicen från koncentrat.

Fruktjuice från koncentrat bereds genom lämpliga processer som bevarar de viktigaste fysikaliska, kemiska, organoleptiska och näringsmässiga egenskaperna hos en genomsnittlig typ av juice av den frukt av vilken juicen framställts.

Blandning av fruktjuice eller koncentrerad fruktjuice med fruktpuré eller koncentrerad fruktpuré tillåts vid framställningen av fruktjuice från koncentrat.

## **2. Koncentrerad fruktjuice:**

Den produkt som erhålls från fruktjuice av en eller flera fruktarter genom att en specifik andel vatten avlägsnas fysikaliskt. Om produkten är avsedd för direkt konsumtion ska minst 50 procent av vattnet avlägsnas.

Aromer, fruktkött och celler som genom lämpliga fysikaliska metoder erhållits från samma fruktarter får återställas till den koncentrerade fruktjuicen.

## **3. Vattenextraherad fruktjuice:**

Den produkt som erhålls genom diffusion med vatten av

- köttiga hela frukter vars saft inte kan extraheras med fysikaliska metoder eller
- torkade hela frukter.

## **4. Torkad fruktjuice/fruktjuice i pulverform:**

En produkt som framställs ur fruktjuice från en eller flera sorters frukt genom att praktiskt taget allt vatten avlägsnas fysiskt.

## **5. Fruktnektar:**

En jäsbar men ojäst produkt som

- erhålls genom att vatten med eller utan tillsats av sockerarter eller honung tillsätts produkter som definieras i punkterna 1–4, fruktpuré eller koncentrerad fruktpuré eller en blandning av dessa produkter, och
- uppfyller kraven i *bilaga 3*.

Om fruktnektar framställs utan tillsats av sockerarter eller med reducerat energivärde får sockerarterna helt eller delvis ersättas med sötningsmedel i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser <sup>6</sup>.

Aromer, fruktkött och celler som genom lämpliga fysikaliska metoder erhållits från samma fruktarter får återställas till fruktnektarn.

---

<sup>6</sup> EUT L 354, 31.12.2008, s. 16 (Celex 32008R1333).

## II. Tillåtna ingredienser, bearbetningsmetoder och ämnen

### 1. Sammansättning

De fruktarter som motsvarar det botaniska namnet i *bilaga 4* ska användas vid framställningen av fruktjuicer, fruktpuréer och fruktnektar som bär den berörda fruktens beteckning eller vedertagna namn. För fruktarter som inte ingår i *bilaga 4* ska det korrekta botaniska namnet eller det vedertagna namnet användas. För fruktjuice ska brixtalet vara detsamma som för juice som extraherats från frukten, och får inte ändras, utom vid blandning av juicen med juice från samma fruktart. Det lägsta tillåtna brixtal som fastställs i *bilaga 4* för rekonstituerad fruktjuice och rekonstituerad fruktpuré gäller utan löslig torrs substans från eventuella andra tillförda valfria ingredienser och tillsatser.

### 2. Tillåtna ingredienser

Enbart följande ingredienser får tillsättas produkterna som anges i avsnitt I,

- vitaminer och mineraler som tillåts enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1925/2006 av den 20 december 2006 om tillsättning av vitaminer och mineralämnen samt vissa andra ämnen i livsmedel<sup>7</sup>.
- livsmedelstillsatser som är godkända enligt förordning (EG) nr 1333/2008, och
- när det gäller fruktjuice, fruktjuice från koncentrat och koncentrerad fruktjuice: återställda aromer, fruktkött och celler,
- när det gäller druvjuice: återställda salter från vinsyra,
- när det gäller fruktnektar: återställda aromer, fruktkött och celler, sockerarter eller honung upp till 20 procent av slutproduktens totalvikt eller sötningsmedel,
- när det gäller de produkter som definieras i punkterna 1–5 i avsnitt I är det tillåtet att reglera den sura smaken genom att tillsätta citronjuice eller limejuice eller koncentrerad citron- eller limejuice upp till 3 g per liter juice, uttryckt som vattenfri citronsyra,
- när det gäller tomatjuice och tomatjuice från koncentrat: salt, kryddor och aromatiska örter.

---

<sup>7</sup> EUT L 404, 30.12.2006, s. 26 (Celex 32006R1925).

Vad gäller fruktnektar får ett påstående som anger att sockerarter inte har tillsatts, och varje påstående som sannolikt har samma innebörd för konsumenten, får bara göras om produkten inte innehåller tillsatser av mono- eller disackarider eller något annat livsmedel som används på grund av sina sötande egenskaper, inbegripet sötningsmedel enligt definitionen i förordning (EG) nr 1333/2008; om fruktnektar innehåller naturligt förekommande sockerarter bör även följande uppgift finnas på etiketten: ”innehåller naturligt förekommande socker”.

### 3. Tillåtna bearbetningsmetoder och ämnen

Enbart följande bearbetningsmetoder får tillämpas, och enbart följande ämnen får tillsättas till de produkter som anges i del I:

- Mekaniska extraktionsprocesser.
- Sedvanliga fysikaliska processer, inklusive vattenextraktion (diffusion) ur de ätliga delarna av frukt med undantag av vindruvor för framställning av koncentrerade fruktjuice (s.k. in-line-processer), under förutsättning att fruktjuice som erhålls på detta sätt uppfyller kraven i punkt 1 i avsnitt I.
- För druvjuice, när svavling med hjälp av svaveldioxid av druvorna har använts, är avsvavling med fysikaliska medel tillåten under förutsättning att den totala halten svaveldioxid i den färdiga produkten inte överstiger 10 mg/l.
- Enzymeredningar: pektinas (för nedbrytning av pektin), proteinas (för nedbrytning av proteiner) och amylas (för nedbrytning av stärkelse) som uppfyller kraven i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1332/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelsenzymer och om ändring av rådets direktiv 83/417/EEG, rådets förordning (EG) nr 1493/1999, direktiv 2000/13/EG, rådets direktiv 2001/112/EG samt förordning (EG) nr 258/97<sup>8</sup>.
- Ätligt gelatin.
- Garvsyror.
- Kiselgel.
- Kol.
- Kvävgas.
- Bentonit som adsorbent.
- Kemiskt inerta filtermedel och fällningsmedel (inklusive perlit, tvättad diatomit, cellulosa, olöslig polyamid, polyvinylpolypyrrolidon, polystyren), som överensstämmer med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1935/2004 av den 27 oktober 2004 om material och produkter

<sup>8</sup> EUT L 354, 31.12.2008 (Celex 32008R1332).



avsedda att komma i kontakt med livsmedel och om upphävande av direktiven 80/590/EEG och 89/109/EEG<sup>9</sup>.

- Kemiskt inerta adsorptionsmedel som överensstämmer med förordning (EG) nr 1935/2004 och som används för att minska limonoid- och näringsinnehållet i citrusjuice utan att på ett påtagligt sätt påverka innehållet av limonoidglukosider, syror, sockerarter (däribland oligosackarider) eller mineraler.

---

<sup>9</sup> EUT L 338, 13.11.2004, s. 4 (Celex 32004R1935).



## Definitioner av råvaror

I dessa föreskrifter används följande definitioner med de betydelser som här anges nedan.

### 1. **Frukt:**

All frukt inklusive tomater.

Frukten ska vara sund, lämpligt mogen och färsk eller konserverad med fysikaliska medel eller genom behandling, inklusive behandling efter skörd, i enlighet med unionslagstiftningen.

### 2. **Fruktpuré:**

En jäsbar men ojäst produkt som erhålls genom lämpliga fysikaliska processer som passering, mosning eller malning av ätliga delar av hel eller skalad frukt utan att juicen avlägsnas.

### 3. **Koncentrerad fruktpuré:**

En produkt som erhålls av fruktpuré genom att man fysikaliskt avlägsnar en viss andel av dess vatteninnehåll.

Koncentrerad fruktpuré kan ha återställda aromer, som ska erhållas med lämpliga fysikaliska medel enligt punkt 3 i avsnitt II i *bilaga 1* och som utslutande ska ha utvunnits ur samma fruktart.

### 4. **Arom:**

Aromer för rekonstituering ska utvinnas i samband med bearbetningen av frukten genom lämpliga fysikaliska processer. Dessa fysikaliska processer kan användas för att bibehålla, bevara eller stabilisera aromernas kvalitet och omfattar bland annat pressning, extrahering, destillering, filtrering, adsorption, förångning, fraktionering och koncentrerings.

Aromämnen erhålls från frukternas ätbara delar. Kallpressad olja från citrusskal och delar av kärnorna kan emellertid också användas.

**5. Socker:**

- Sockerarter enligt Livsmedelsverkets föreskrifter om socker,
- fruktossirap,
- sockerarter från frukt.

**6. Honung:**

Honung enligt Livsmedelsverkets föreskrifter om honung.

**7. Fruktkött eller celler:**

Produkter som erhålls ur den ätliga delen av frukt av samma art utan att juicen avlägsnas. Vidare, när det gäller citrusfrukter, är fruktkött eller celler de saftsäckar som erhålls från endokarpet.

**Särskilda bestämmelser för fruktnektar**

<b>Avsnitt 1. Fruktnektar framställd av frukt med syrlig juice som inte är drickbar i naturligt tillstånd</b>	<b>Lägsta tillåtna juice- och/ eller puréinnehåll (uttryckt i volymprocent av den färdiga produkten)</b>
Passionsfrukt	25
Lulo	25
Svarta vinbär	25
Vita vinbär	25
Röda vinbär	25
Krusbär	30
Havtorn	25
Slånbär	30
Plommon	30
Sviskon	30
Rönnbär	30
Nypon	40
Surkörsbär	35
Övriga körsbär	40
Blåbär	40
Fläderbär	50
Hallon	40
Aprikoser	40
Jordgubbar	40
Mullbär	40
Björnbär	40
Tranbär	30

<b><i>forts. Avsnitt 1. Fruktnektar framställd av frukt med syrlig juice som inte är drickbar i naturligt tillstånd</i></b>	<b>Lägsta tillåtna juice- och/ eller puréinnehåll (uttryckt i volymprocent av den färdiga produkten)</b>
---	--

Kvitten	50
Citron och limefrukt	25
Andra frukter som tillhör denna kategori	25

<b><i>Avsnitt 2. Fruktnektar framställd av frukt med lågt syrainnehåll eller med mycket fruktkött eller stark arom, med juice som inte är drickbar i naturligt tillstånd</i></b>	<b>Lägsta tillåtna juice- och/ eller puréinnehåll (uttryckt i volymprocent av den färdiga produkten)</b>
--	--

Mango	25
Banan	25
Guava	25
Papaya	25
Litchi	25
Azarolhagtorn	25
Taggannonna	25
Nätannonna	25
Sockerrannonna (Sockerräpplen)	25
Granatäpplen	25
Cashewäpple	25
Röd mombinspondias (Rött balsamplommon)	25
Umbu	25
Andra frukter som tillhör denna kategori	25

<b>Avsnitt 3. Fruktnektar framställd av frukt med juice som är drickbar i naturligt tillstånd</b>	<b>Lägsta tillåtna juice- och/ eller puréinnehåll (uttryckt i volym- procent av den färdiga produkten)</b>
Äpple	50
Päron	50
Persika	50
Citrusfrukter, utom citron och limefrukt	50
Ananas	50
Tomat	50
Andra frukter som tillhör denna kategori	50





## Lägsta tillåtna brixtal för rekonstituerad fruktjuice och rekonstituerad fruktpuré

Fruktens namn	Botaniskt namn	Lägsta tillåtna brixvärde
Ananas (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Apelsin (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Aprikos (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banan (**)	<i>Musa x paradisiaca</i> (förutom mjölbanan)	21,0
Citron (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Grapefrukt (*)	<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	10,0
Guava (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Hallon (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Jordgubbe (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch	7,0
Mandarin (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2
Mango (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Passionsfrukt (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Persika (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>Persica</i>	10,0
Päron (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Surkörsbär (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Svarta vinbär (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Tomat (*)	<i>Lyxopersicon esculentum</i> , Mill	5,0

<b>Fruktens namn</b>	<b>Botaniskt namn</b>	<b>Lägsta tillåtna brixvärde</b>
Vindruva (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. eller hybrider av denna. <i>Vitis labrusca</i> L. eller hybrider av denna	15,9
Äpple (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2

För produkter markerade med en asterisk (\*) som framställs som fruktjuice ska det fastställas en lägsta densitet i förhållande till vatten vid 20/20°C. För produkter markerade med två asterisker (\*\*) som framställs som puré ska det endast fastställas ett lägsta okorrigerat brixtal, utan anpassning för syra.