

# Livsmedelsverkets författningssamling

ISSN 1651-3533

---

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

**LIVSFS 2020:xx**  
(H 158:2)

Utkom från trycket  
**Klicka här för att  
ange datum.**

beslutade **Klicka här för att ange datum..**

Med stöd av 6 § livsmedelsförordningen (2006:813) föreskriver<sup>1</sup>  
Livsmedelsverket att bilaga 1 till Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS  
2003:18) om fruktjuice och fruktnektar<sup>2</sup> ska ha följande lydelse.

---

Dessa föreskrifter träder i kraft den xx xxx 2020.

ANNICA SOHLSTRÖM

Elin Häggqvist  
(Juridiska avdelningen)

---

<sup>1</sup> Jfr rådets direktiv 2001/112/EG av den 20 december 2001 om fruktjuice och vissa liknande produkter avsedda som livsmedel, i lydelsen enligt kommissionens delegerade förordning (EU) nr 1040/2014.

<sup>2</sup> Föreskrifterna omtryckta LIVSFS 2013:6  
Senaste lydelse av föreskrifternas rubrik LIVSFS 2010:8.

## Beteckningar, definitioner och egenskaper

---

### II. Tillåtna ingredienser, bearbetningsmetoder och ämnen

---

#### 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.
- Enzymberedningar: 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 livsmedelsenzymmer 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.
- 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 avsedda att komma i kontakt med livsmedel och om upphävande av direktiven 80/590/EEG och 89/109/EEG.

- 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.
- | – Växtproteiner från vete, ärter och potatis för klarning.