

Livsmedelsverkets föreskrifter om juice och nektar;¹

LIVSFS 2003:18
(H 158)

Detta dokument har sammanställts i informationssyfte. Kontrollera därför alltid texten mot den tryckta versionen.

1 § Dessa föreskrifter innehåller regler om olika former av fruktjuice och fruktnektar.

2 § Definitioner på olika former av juice och på nektar finns i *bilaga 1* till dessa föreskrifter. Definitioner på råvaror finns i *bilaga 2*. Särskilda bestämmelser för fruktnektar finns i *bilaga 3*.

Bestämmelserna i *bilagorna 1* och *3* skall gälla som livsmedelsstandard enligt 7 § livsmedelslagen (1971:511).

De beteckningar som anges i *bilaga 1* fastställs som förbehållna beteckningar enligt 15 § livsmedelslagen.

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

4 § Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 1993:19) om märkning och presentation av livsmedel skall tillämpas med de ändringar och tillägg som framgår av dessa föreskrifter.

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

6 § När en produkt har framställts av två eller flera fruktsorter skall beteckningen åtföljas av en uppräkningsordning i fallande ordning av de fruktsorter som använts efter den mängd av fruktjuice eller fruktpuré som ingår. Detta gäller dock inte för citronjuice som använts enligt villkoren i avsnitt II.1 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.

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

¹ Jfr rådets direktiv 2001/112/EG av den 20 december 2001 om fruktjuice och vissa liknande produkter avsedda som livsmedel (EGT L 10, 12.1.2002, s. 58, Celex 301L0112).

8 § Beteckningen på fruktjuice som tillförts någon form av socker för sötningsändamål skall innehålla ordet ”sötad” eller orden ”med tillsatt socker”, följt av en uppgift om den högsta mängd socker som tillförts. Denna mängd skall beräknas som torrsubstans och uttryckas i gram per liter.

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 skall detta anges i märkningen.

10 § För blandningar av fruktjuice och fruktjuice av koncentrat samt för fruktnektar som erhålls helt eller delvis ur en eller flera koncentrerade produkter, skall uppgiften ”framställd av koncentrat” eller i förekommande fall ”delvis framställd av koncentrat” anges i märkningen. Uppgiften skall finnas i omedelbar anslutning till beteckningen, framträda tydligt och vara skriven med tydliga bokstäver.

Kraven i första stycket påverkar inte skyldigheten enligt andra bestämmelser att ange mängddeklaration för vissa ingredienser eller kategorier av ingredienser.

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

12 § För koncentrerad fruktjuice som inte är avsedd att saluhållas direkt till konsument skall märkningen innehålla en uppgift om den mängd sockerarter, citronjuice eller surhetsreglerande medel som tillförts. Uppgiften skall stå på förpackningen, på en etikett på förpackningen eller i en medföljande handling.

Dessa föreskrifter träder i kraft den 12 juli 2003, då Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd (SLVFS 1993:22) om juice och nektar m.m. upphör att gälla. Produkter som framställts enligt äldre bestämmelser får dock saluhållas till och med den 11 juli 2004 eller, om de märkts senast detta datum, till dess lagren tar slut.

Beteckningar, definitioner och egenskaper

I. Definitioner

1. a) *Fruktjuice*

En ojäst men jäsbar produkt som erhålls ur 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 separerats under processen får återföras till samma juice.

Fruktjuice från citrusfrukter skall komma från fruktköttet (endokarpet). Limejuice får dock framställas av hela frukten genom lämpliga framställningsmetoder som begränsar andelen beståndsdelar från de yttre delarna av frukten till ett minimum.

b) *Fruktjuice från koncentrat*

En produkt som framställs genom att det vatten som avlägsnats vid koncentrationen av fruktjuicen ersätts, och genom att återföra aromer och i förekommande fall fruktkött och celler, vilka gått förlorade ur juicen men som återvunnits vid framställningen av den aktuella fruktjuicen eller fruktjuice av samma slag. Det vatten som tillförs skall ha lämpliga egenskaper, särskilt ur kemisk, mikrobiologisk och organoleptisk synvinkel, så att juicens viktigaste egenskaper säkerställs.

Produkten skall ha organoleptiska och analytiska egenskaper som åtminstone motsvarar de normala egenskaperna hos juice som erhålls ur frukt av samma sort, enligt punkten 1 a.

2. *Koncentrerad fruktjuice*

En produkt som framställs ur fruktjuice från en eller flera sorters frukt genom att en viss andel vatten avlägsnas fysiskt. Om produkten är avsedd för försäljning direkt till konsument skall minst 50 % av vattnet avlägsnas.

3. *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.

4. *Fruktnektar*

- a) En ojäst men jäsbar produkt som framställs genom att vatten och sockerarter och/eller honung tillförs till de produkter som definieras i punkterna 1.1-1.3, till fruktpuré eller till en blandning av dessa produkter, och som dessutom uppfyller kraven i *bilaga 3*.

Sockerarter och/eller honung får tillföras till produkten, under förutsättning att mängden inte överstiger 20 viktprocent av den färdiga produkten.

Vid framställning av fruktnektar utan tillförda sockerarter eller med låga energivärden får sockerarterna helt eller delvis ersättas med sötningsmedel i enlighet med reglerna i Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelstillsatser.

- b) Vid framställning av nektar utan tillförda sockerarter, honung och/eller sötningsmedel får dock aprikoser samt de frukter som anges i avsnitten 2 och 3 i *bilaga 3* användas, var för sig eller i blandning.

II. Tillåtna ingredienser, beredningsmetoder och ämnen

1. *Tillåtna ingredienser*

Följande ingredienser får användas.

- Aromer, fruktkött och celler som återförs till fruktjuice enligt definitionen i avsnitt I.1 a skall ha separerats från den juicen under processen.
- Aromer, fruktkött och celler som återförs till fruktjuice från koncentrat enligt avsnitt I.1 b får komma från annan fruktjuice av samma slag. Salter av vinsyra får återföras endast till druvjuice.
- När det gäller fruktjuice, fruktjuice från koncentrat och koncentrerad fruktjuice, utom päronjuice och druvjuice, får sockerarter tillföras i följande mängder:
 - högst 15 g, uttryckt som torrsubstans, per liter juice för att reglera den sura smaken, och
 - högst 150 g, uttryckt som torrsubstans, per liter juice för att söta produkten,
 förutsatt att den totala mängden av sockerarter som tillförs, både för att reglera den sura smaken och för att söta produkten, inte överstiger 150 g per liter.

- När det gäller fruktjuice, fruktjuice från koncentrat, koncentrerad fruktjuice och fruktnektar får citronjuice och/eller koncentrerad citronjuice upp till 3 g per liter juice, uttryckt som vattenfri citronsyra, tillföras för att reglera den sura smaken.
- Koldioxid får användas som ingrediens.
- Sockerarter, citronjuice, i koncentrerad form eller ej, eller surhetsreglerande medel får inte tillföras till samma fruktjuice.

2. Tillåtna beredningsmetoder och ämnen

Följande beredningsmetoder och ämnen får användas.

- Mekaniska extraktionsmetoder.
- Sedvanliga fysiska processer, bl.a. processer för extraktion (diffusion) av vattnet ur den ätliga delen av andra frukter än vindruvor för framställning av koncentrerade fruktjuicer (s.k. in-line-processer), under förutsättning att de koncentrerade fruktjuicer som framställs på detta sätt uppfyller kraven i avsnitt I.1.
- Avsvavling av druvjuice med fysiska processer, när svavling med hjälp av svaveldioxid av druvorna ägt rum. Den totala halten SO₂ i den färdiga produkten får inte överstiger 10 mg/l.
- Pektolytiska enzymer.
- Proteolytiska enzymer.
- Amylolytiska enzymer.
- Ätlig gelatin.
- Garvsyror.
- Bentonit.
- Kiselgel.
- Kol.
- Kemiskt inaktiva beståndsdelar för filtrering och fällning (t.ex. perlit, tvättad diatomit, cellulosa, olöslig polyamid, polyvinylpolypyrrolidon, polystyren).
- Kemiskt inerta adsorptionshjälpmedel som används för att minska limonoid- och naringininnehållet i citrusjuice utan att påtagligt påverka innehållet av limonoidglukosider, syror, sockerarter (inklusive oligosackarider) eller mineraler.

Definitioner av råvaror

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

1. **Frukt:**
Alla frukter. Tomater anses inte vara frukt.
2. **Fruktpuré:**
En ojäst men jäsbar produkt som framställs genom att ätliga delar av hel eller skalad frukt mosas utan att juicen avlägsnas.
3. **Koncentrerad fruktpuré:**
En produkt som framställs av fruktpuré genom att man fysiskt avlägsnar en viss andel av dess vattenhalt.
4. **Socketarter:**
För framställning av
 - a) **fruktnektar**
 - socketarter enligt Livsmedelsverkets föreskrifter om socker,
 - fruktossirap, och
 - socketarter från frukt,
 - b) **fruktjuice av koncentrat**
 - socketarter enligt Livsmedelsverkets föreskrifter om socker, och
 - fruktossirap,
 - c) **fruktjuicer:** de former av socker som anges under b) och som innehåller mindre än 2 % vatten.
5. **Honung:**
Honung enligt Livsmedelsverkets föreskrifter om honung.
6. **Fruktkött eller celler:**
Sådana produkter som erhålls ur den ätliga delen av frukt av samma art utan att juicen avlägsnas. När det gäller citrusfrukter anses även de juicesäckar som kommer från endokarpet som fruktkött eller celler.

Särskilda bestämmelser för fruktnektar

Avsnitt 1. Fruktnektar framställd av frukt med syrlig juice som inte är välsmakande i naturligt tillstånd	Minsta mängd juice och/eller puré uttryckt i volymprocent av den färdiga produkten
Passionsfrukt	25
Lulo	25
Svarta vinbär	25
Vita vinbär	25
Röda vinbär	25
Krusbär	30
Havtorn	25
Slån	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/björnbär	40
Tranbär	30
Kvitten	50
Citron och limefrukt	25
Andra frukter som tillhör denna kategori	25

Avsnitt 2. Fruktnektar framställd av frukt med låg syrahalt eller med mycket fruktkött eller stark arom och som har en juice som inte är välsmakande i naturligt tillstånd **Minsta mängd juice och/eller puré uttryckt i volymprocent av den färdiga produkten**

Mango	25
Banan	25
Guava	25
Papaya	25
Litchi	25
Azarollhagtorn	25
Taggannonna	25
Nätannonna	25
Cherimoya	25
Granatäpple	25
Cashewäpple	25
Spanska plommon	25
Umbu	25
Andra frukter som tillhör denna kategori	25

Avsnitt 3. Fruktnektar framställd av frukt som har en juice som är välsmakande i naturligt tillstånd **Minsta mängd juice och/eller puré uttryckt i volymprocent av den färdiga produkten**

Äpple	50
Päron	50
Persika	50
Citrusfrukter, utom citron och limefrukt	50
Ananas	50
Andra frukter som tillhör denna kategori	50
