

Bekendtgørelse om frugtsaft m.v.

Nr. 878 af 30. oktober 2003

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri (Fødevaredirektoratet)

Bekendtgørelsen indeholder bestemmelser, der gennemfører Rådets [direktiv 2001/112/EF af 20. december 2001](#) om frugtsaft og visse lignende produkter bestemt til konsum (EF-Tidende 2002 L 10, s. 58). Bekendtgørelsen har som udkast været notificeret i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 98/34/EF (informationsproceduredirektivet) som ændret ved direktiv 98/48/EF.

I medfør af [§ 13](#), [§ 15](#), stk. 2, [§ 22](#), [§ 24](#), stk. 1 og stk. 2, [§ 26](#), [§ 61](#), stk. 1 og [§ 78](#), stk. 3 i lov nr.

471 af 1. juli 1998 om fødevarer m.m. (fødevareloven) fastsættes:

Anvendelsesområde

§ 1. Denne bekendtgørelse omfatter regler om tilvirkning og sammensætning samt visse supplerende regler om mærkning af frugtsaft, frugtnektar og cider, som defineret i [bilag 1](#), afsnit I.

Stk. 2. De krav, der er fastsat i definitionen til varebetegnelsen for cider i [bilag 1](#), afsnit I, nr. 5, gælder ikke for produkter, der lovligt er fremstillet eller markedsført i de øvrige medlemsstater i Den Europæiske Union eller lande i EØS.

Sammensætning og tilvirkning

§ 2. Ved fremstilling af de i [bilag 1](#), afsnit I, anførte produkter må kun anvendes de råvarer, som er anført i [bilag 2](#), og de ingredienser og behandlingsprocesser m.m., som er anført i [bilag 1](#), afsnit II.

Herudover skal cider underkastes en forgæring.

Frugtnektar skal opfylde kravene i [bilag 3](#).

§ 3. Fødevaredirektoratet kan, jf. [§ 20](#) i bekendtgørelse om tilsætningsstoffer til fødevarer, meddele tilladelse til tilsætning af vitaminer og mineraler til de i [bilag 1](#), afsnit I, nr. 1-4, definerede produkter.

Varebetegnelser og supplerende mærkningsbestemmelser

§ 4. De i [bilag 1](#) anførte varebetegnelser er forbeholdt de deri anførte produkter og skal i alle handelsled benyttes som betegnelse for produkterne jf. dog stk. 2-6.

Stk. 2. Dog kan æblesaft, som ikke er tilsat sukker, betegnes "æblemest".

Stk. 3. Desuden kan frugtsaft, som er fremstillet af solbær, kirsebær, røde ribs, hvide ribs, hindbær, jordbær eller hyldebær, og som ikke er tilsat sukker, betegnes: "Sur...saft" suppleret med

angivelse af den anvendte frugt.

Stk. 4. Herudover kan frugtsaft som er tilsat mere end 200 g sukker pr. liter, betegnes: "Sød...saft" eller "sødet...saft" suppleret med angivelsen af den anvendte frugt.

Stk. 5. For frugtsaft, som er drikkelige i naturlig tilstand, hvor ordet "saft" indgår i varebetegnelsen, kan i stedet anvendes ordet "juice".

Stk. 6. Appelsin kan betegnes som "orange" og grapefrugt som "grape".

§ 5. Når et produkt er fremstillet af en enkelt frugtsort, kan navnet på denne frugtsort angives i stedet for ordet "frugt".

Stk. 2. Når et produkt er fremstillet af to eller flere frugtsorter, suppleres varebetegnelsen med angivelse af de anvendte frugter. Denne angivelse anføres i faldende orden efter mængden af frugtsaft eller frugtpuré. Dette gælder dog ikke, når der er anvendt citronsaft til at justere den syrlige smag, jf. [bilag 1](#), afsnit II, nr. 1.

Stk. 3. Når produktet er fremstillet af tre eller flere frugtsorter, kan angivelsen af de anvendte frugter dog erstattes med angivelsen "flere frugter" eller af en tilsvarende angivelse eller af antallet af anvendte frugtsorter.

§ 6. For frugtsaft, som er tilsat sukker med henblik på sødning, skal varebetegnelsen indeholde angivelsen "sødet" eller "tilsat sukker" efterfulgt af en angivelse af den maksimale mængde tilsat sukker. Denne angivelse skal beregnes som tørstof og anføres i gram pr. liter.

§ 7. Blandinger af frugtsaft og frugtsaft fremstillet af koncentrat og frugtnektar, som helt eller delvis er fremstillet af et eller flere koncentrerede produkter, skal indeholde angivelsen "fremstillet af koncentreret frugtsaft" eller "delvis fremstillet af koncentreret frugtsaft".

Stk. 2. Den i stk. 1 nævnte angivelse, der skal være iøjnefaldende og med klart synlige bogstaver, skal anføres i umiddelbar nærhed af varebetegnelsen.

§ 8. I mærkningen af koncentreret frugtsaft, jf. [bilag 1](#), afsnit I, nr. 2, der ikke er bestemt til den endelige forbruger, skal det anføres, dersom produktet er tilsat sukker eller citronsaft eller surhedsregulerende midler, jf. bekendtgørelse om tilsætningsstoffer til fødevarer, og i givet fald med hvor meget. Angivelsen skal være anført på emballagen eller på en etikette på emballagen eller i et ledsagerdokument.

§ 9. For restituerede frugtsafter er der ingen forpligtelse til i mærkningen at angive de ingredienser, som er strengt nødvendige ved restitueringen. Hvis der er tilsat ekstra frugtpulp eller celler, jf. [bilag 2](#), nr. 6, skal det dog angives i produktets mærkning.

§ 10. Frugtnektar skal mærkes med mindsteindholdet af frugtsaft, frugtpuré eller en blanding af disse bestanddele og angives med følgende formulering: "Indhold af frugt: mindst. %". Denne angivelse skal anføres i samme synsfelt som varebetegnelsen.

§ 11. Cider skal være mærket med oplysninger om det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumenprocent. Tallet skal angives med højst en decimal og skal efterfølges af symbolet "% vol"

og udtrykket "alkohol", evt. forkortet til "alk.", kan sættes foran. Angivelsen skal være anført i samme synsfelt som varebetegnelsen.

Stk. 2. Stk. 1 gælder ikke for produkter, der er lovligt fremstillet eller markedsført i de øvrige medlemsstater i Den Europæiske Union eller lande i EØS.

Straffe- og ikrafttrædelsesbestemmelser

§ 12. Med bøde straffes den, der overtræder § 2 eller §§ 4-10 eller § 11, stk. 1.

Stk. 2. Straffen kan stige til fængsel i indtil 2 år, hvis overtrædelsen er begået med fortsæt eller grov uagtsomhed, og der ved overtrædelsen er

- 1) forvoldt skade på sundheden eller fremkaldt fare herfor eller
- 2) opnået eller tilsigtet opnået en økonomisk fordel for den pågældende selv eller andre, herunder ved besparelser.

Stk. 3. Der kan pålægges selskaber m.v. (juridiske personer) strafansvar efter reglerne i straffelovens 5. kapitel.

§ 13. Bekendtgørelsen træder i kraft den 10. november 2003.

Stk. 2. Samtidig ophæves [bekendtgørelse nr. 493 af 28. juni 1990](#) om frugt- og grøntsagssaft m.m.

Stk. 3. Produkter, som før den 10. november 2003 er fremstillet i overensstemmelse med [bekendtgørelse nr. 493 af 28. juni 1990](#) om frugt- og grøntsagssaft m.m., kan markedsføres til og med den 11. juli 2004. Såfremt disse produkter inden den 12. juli 2004 er mærket i overensstemmelse med [bekendtgørelse nr. 493 af 28. juni 1990](#) om frugt- og grøntsagssaft m.m., kan markedsføring ske indtil lagrene er opbrugt.

Per H. Kristiansen / Brit Larsen

Bilag 1

Varebetegnelser, definitioner af produkterne og karakteristiske egenskaber

I. Definitioner

1. a) Frugtsaft

Gæringsdygtigt, men ugæret produkt, som er fremstillet af frugter, der er sunde og modne, friske eller konserverede ved nedkøling, af en eller flere sorter, og som er i besiddelse af den farve, aroma og smag, der er karakteristisk for saften af de frugter, hvorfra produktet hidrører. Aroma, frugtpulp og celler fra saften, som udskilles under fremstillingen, kan restitueres i saften.

Frugtsaft, der er fremstillet af citrusfrugter, skal hidrøre fra den afskallede frugt. Limesaft kan dog fremstilles af hele frugter i overensstemmelse med god fremstillingspraksis, som tillader at nedsætte tilstedeværelsen i saften af dele af frugtens skal til et minimum.

b) Frugtsaft fremstillet af koncentrat

Produkt fremstillet ved i den koncentrerede frugtsaft at erstatte det vand, som blev fjernet fra saften ved koncentrationen, og restituere de aromaer samt eventuelt den frugtpulp og de celler, som er fjernet fra saften, men genvundet under fremstillingen af den pågældende frugtsaft eller af frugtsaft af samme frugtsort. Det tilsatte vand skal besidde egnede karakteristiske egenskaber, især ud fra et kemisk, mikrobiologisk og sensorisk synspunkt, således at saftens væsentlige egenskaber sikres.

Frugtsaft, der er fremstillet af koncentrat, skal udvise organoleptiske og analytiske karakteristika, der mindst svarer til en gennemsnitssafttype fremstillet af frugter af samme sort, jf. punkt 1 a.

2. Koncentreret frugtsaft

Produkt fremstillet af frugtsaft af en eller flere frugtsorter ved fysisk fjernelse af en bestemt del af det naturlige vandindhold. Dersom produktet er bestemt til direkte konsum, skal mindst 50 % af vandet være fjernet.

3. Dehydreret frugtsaft - frugtsaft i pulverform

Produkt fremstillet af en eller flere frugtsorter ved fysisk fjernelse af næsten hele vandindholdet.

4. Frugtnektar

a) Gæringsdygtigt, men ugæret produkt, som er fremstillet ved tilsætning af vand og sukker og/eller honning til de i punkt 1, 2 og 3 definerede produkter, til frugtpuré eller til en blanding af disse produkter, og som er i overensstemmelse med [bilag 3](#).

Tilsætning af sukker og/eller honning er tilladt i mængder på højst 20 % af det færdige produkts samlede vægt. Ved fremstilling af frugtnektar uden tilsætning af sukker eller med et lavt energiindhold kan sukkeret helt

eller delvis erstattes med sødestoffer i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets [direktiv 94/35/EF af 30. juni 1994](#) om sødestoffer til brug i levnedsmidler.1)

b) Uanset litra a) kan de frugtsorter, der er anført i bilag 3, afsnit II og III, samt abrikos, enkeltvis eller i blanding, benyttes til fremstilling af nektar uden tilsætning af sukker, honning og/eller sødestoffer.

5. Cider

Et produkt fremstillet af æblesaft (æblemest) eller pæresaft eller i blanding, hvori der er fuldstændigt forgæret et kvantum tilsat sukker til opnåelse af et indhold på mindst 0,4 volumenpct. ethanol. Cider kan tilsættes naturlige aromaer og vand, samt sukker før og efter gæring, forudsat at indholdet af frugtsaft udgør mindst 15 pct. af slutproduktet. Produktet må ikke tilsættes alkohol.

II. Tilladte ingredienser, behandlinger m.m.

1. Tilladte ingredienser

Følgende ingredienser må anvendes:

- a) I overensstemmelse med § 3 kan tilsætning af vitaminer og mineraler tillades for så vidt angår de i bilag 1, [afsnit I](#), punkt 1-4, definerede produkter, jf. dog Rådets [direktiv 90/496/EØF af 24. september 1990](#) om næringsdeklaration af levnedsmidler (EF-Tidende L 276, s. 40).
- b) Aroma, frugtpulp og celler, der restitueres i frugtsaften som omhandlet i afsnit I, punkt 1, litra a), skal være udvundet fra den pågældende saft under fremstillingen.
- c) Aroma, frugtpulp og celler, der restitueres i frugtsaft, der er fremstillet af frugtkoncentrat som omhandlet i afsnit I, punkt 1, litra b), kan også hidrøre fra frugtsaft af samme frugtsort.
- d) Vinsyresalte må kun restitueres i forbindelse med druesaft.
- e) Frugtsaft, frugtsaft fremstillet af koncentrat, koncentreret frugtsaft, dehydreret frugtsaft og frugtsaft i pulverform, bortset fra pære- og druesaft, må tilsættes sukker i følgende mængder
- til at korrigere den syrlige smag: Højest 15 g pr. liter saft, udtrykt som tørstof, og
- til at søde produktet: Højest 150 g pr. liter saft, udtrykt som tørstof, forudsat at den totale mængde af sukker, som tilføres med henblik på at korrigere den syrlige smag og til at søde produktet, ikke overstiger 150 g pr. liter.
- f) For så vidt angår frugtsaft, frugtsaft fremstillet af koncentrat, koncentreret frugtsaft, dehydreret frugtsaft, frugtsaft i pulverform og frugtnektar, må

der tilsættes indtil 3 g citronsaft og/eller koncentreret citronsaft udtrykt som vandfri citronsyre pr. liter saft til at korrigere den syrlige smag.

g) Kuldioxid er tilladt som ingrediens.

Tilsætning af både sukker, citronsaft, koncentreret citronsaft eller surhedsregulerende midler som tilladt, jf. [direktiv 95/2/EF af 20. februar 1995](#) om andre tilsætningsstoffer til levnedsmidler end farvestoffer og sødestoffer²⁾, til samme frugtsaft er forbudt.

2. Tilladte behandlinger og stoffer

Følgende behandlingsprocesser og stoffer må anvendes:

- a) Mekaniske ekstraktionsprocesser.
- b) De sædvanlige fysiske processer og vandekstraktionsprocesserne ("in line"-proces) af den spiselige del af andre frugter end druer med henblik på fremstilling af koncentreret frugtsaft på betingelse af, at de således opnåede koncentrerede frugtsafter er i overensstemmelse med afsnit I, punkt 1.
- c) For så vidt angår druesaft, hvor druerne er svovlet ved hjælp af svovldioxid, er afsvovling ved hjælp af fysiske processer tilladt på betingelse af, at det samlede SO₂-indhold i det færdige produkt ikke overstiger 10 mg/l.
- d) Pektolytiske enzymer.
- e) Proteolytiske enzymer.
- f) Amylolytiske enzymer.
- g) Husblas.
- h) Tannin.
- i) Bentonit.
- j) Silikagel.
- k) Trækul.
- l) Kemisk inaktivt filterhjælpemiddel og fældningsmidler (f.eks. perlit, kiselgur, cellulose, uopløselig polyamid, polyvinylpyrrolidon og polystyren), som er i overensstemmelse med fællesskabsdirektiverne vedrørende materialer og genstande, der kan komme i berøring med fødevarer.
- m) Kemisk inaktive adsorptionshjælpemidler, som er i overensstemmelse med direktiverne vedrørende materialer og genstande, der kan komme i berøring med fødevarer, og som anvendes til at reducere indholdet af limonoid og naringin i citrussaft uden i væsentlig grad at påvirke indholdet af limonoidglukosider, syre, sukker (herunder oligosaccharider) og mineraler.
 - 1) EF-Tidende 1994 L 237, s. 3.
 - 2) EF-Tidende 1995 L 61, s. 1.

Bilag 2

Definition af råvarer

I denne bekendtgørelse forstås ved nedennævnte angivelser:

1. Frugt: Alle frugter, bortset fra tomater.
2. Frugtpuré: Gæringsdygtigt, men ugæret produkt, fremstillet ved filtrering af den spiselige del af hele frugter eller skrællede frugter, uden at saften er fjernet.
3. Koncentreret frugtpuré: Produkt, der er fremstillet af frugtpuré ved fysisk fjernelse af en bestemt del af det naturlige vandindhold.
4. Sukker: Til fremstilling af:
 - a) Frugtnektar:
 - Sukker som defineret i [direktiv 2001/111/EF af 20. december 2001](#) om visse former for sukker bestemt til konsum.1)
 - Fruktosesirup.
 - Sukker fremstillet på basis af frugter.
 - b) Frugtsaft og frugtsaft af koncentrat:
 - Sukker som defineret i [direktiv 2001/111/EF](#).
 - Fruktosesirup.
 - c) Frugtsaft: De former for sukker under b), der indeholder mindre end 2 % vand.
5. Honning: Det produkt, der er defineret i Rådets [direktiv 2001/110/EF af 20. december 2001](#) om honning.2)
6. Frugtpulp eller -celler: Produkter fremstillet af de spiselige dele af frugt af samme sort, uden at saften fjernes. For så vidt angår citrusfrugt, er frugtpulp eller -celler desuden saftsækkene i den afskallede frugt.
 - 1) EF-Tidende 2002 L 10, s. 53.
 - 2) EF-Tidende 2002 L 10, s. 57.

Bilag 3

Særlige bestemmelser for frugtnektar

I. Frugtnektar af frugter med syrlig saft, som ikke er drikkelig i naturlig tilstand

Mindsteindhold af saft og/eller puré udtrykt i procent af mængden af det færdige produkt

- Passionsfrugt 25
- Naranjilla 25
- Solbær 25
- Hvide ribs 25
- Røde ribs 25
- Stikkelsbær 30
- Havtornfrugt 25
- Slåen 30
- Blomme 30
- Sveskeblomme 30
- Rønnebær 30
- Hyben 40

- Surkirsebær 35
- Andre kirsebær 40
- Blåbær 40
- Hyldebær 50
- Hindbær 40
- Abrikos 40
- Jordbær 40
- Morbær/brombær 40
- Tranebær 30
- Kvæde 50
- Citron og lime 25
- Andre frugter henhørende under denne kategori 25

II. Frugtnektar af frugter med lavt syreindhold eller med meget frugtkød eller kraftig aroma, med saft, som ikke er drikkelig i naturlig tilstand

Mindsteindhold af saft og/eller

puré udtrykt i procent af mængden af det færdige

produkt

- Mango 25
- Banan 25
- Guaya 25
- Papaya 25
- Litchi 25
- Barbadoskirsebær 25
- Pigget annona 25
- Netannona 25
- Sød annona 25
- Granatæble 25
- Kasjufrugt 25
- Rød mombin 25
- Imbu 25
- Andre frugter henhørende under denne kategori 25

III. Frugtnektar af frugter med saft, som er drikkelig i naturlig tilstand

Mindsteindhold af saft og/eller puré udtrykt i procent af mængden af det færdige produkt

- Æble 50
- Pære 50
- Fersken 50
- Citrusfrugt, bortset fra citron og lime 50
- Ananas 50
- Andre frugter henhørende under denne kategori 50