

Udskriftsdato: 15. december 2025

BEK nr 1412 af 10/12/2010 (Historisk)

Bekendtgørelse om frugtsaft m.v.

Ministerium: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Journalnummer: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri,
Fødevarestyrelsen, j.nr. 2010-20-2301-00332

Senere ændringer til forskriften

BEK nr 1147 af 26/09/2013

Bekendtgørelse om frugtsaft m.v.¹⁾

I medfør af § 7, § 8, stk. 1 og stk. 2, § 17, stk. 1, § 19, § 49, stk. 1 og § 60, stk. 3 i lov nr. 526 af 24. juni 2005 om fødevarer fastsættes:

Anvendelsesområde

§ 1. Denne bekendtgørelse omfatter regler om tilvirkning og sammensætning samt visse supplerende regler for mærkning af frugtsaft og frugtnektar, som defineret i bilag 1, afsnit I.

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. Frugtnektar skal tillige opfylde kravene i bilag 3. Frugtsaft fremstillet af koncentrat skal tillige opfylde kravene i bilag 4.

§ 3. Fødevestyrelsen kan, jf. §§ 13-14 i bekendtgørelse om tilsætninger mv. 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 »æblemose«.

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 frugtart, skal navnet på denne frugtart angives i stedet for ordet »frugt«.

Stk. 2. Når et produkt er fremstillet af to eller flere frugter, 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 frugter, kan angivelsen af de anvendte frugter dog erstattes med angivelsen »flere frugter« eller af en tilsvarende angivelse eller af antallet af anvendte frugter.

§ 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 »fra koncentrat« eller »delvis fra koncentrat«.

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 tilsætninger mv. 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 og frugtnektar 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.

Straffe- og ikrafttrædelsesbestemmelser

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

Stk. 2. Straffen kan stige til fængsel i indtil 2 år, hvis overtrædelsen er begået med forsæt 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.

§ 12. Bekendtgørelsen træder i kraft den 1. januar 2011.

Stk. 2. Samtidig ophæves bekendtgørelse nr. 878 af 30. oktober 2003 om frugtsaft m.v.

Fødevarestyrelsen, den 10. december 2010

ANNELISE FENGER

/ Brit Larsen

- ¹⁾ 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, og bestemmelser der gennemfører Kommissionens direktiv 2009/106/EF af 14. august 2009 om ændring af Rådets direktiv 2001/112/EF om frugtsaft og visse lignende produkter bestemt til konsum, EU-tidende 2009 L 212, s. 42. Den nu ophævede bekendtgørelse nr. 878 af 30. oktober 2003 om frugtsaft m.v. har som udkast tidligere været notificeret i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 98/34/EF, informationsproceduredirektivet, som ændret ved direktiv 98/48/EF.

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 arter, 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 frugtart. 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 gennemsnitssafdtype fremstillet af frugter af samme art i overensstemmelse med litra a). Minimums Brix-niveauerne for frugtsaft fremstillet af koncentrat er angivet i bilag 4.

2. **Koncentreret frugtsaft**

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

4. **Frugtnectar**

a) Gæringsdygtigt, men ugæret produkt, som er fremstillet ved tilsætning af vand og sukker og/eller honning til de i nr. 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 frugtnectar 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 frugtarter, 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.

¹⁾ EF-Tidende 1994 L 237, s. 3.

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, nr. 1-4, definerede produkter, jf. dog Rådets direktiv 90/496/EØF af 24. september 1990 om næringsdeklaration af levnedsmidler.²⁾
 - b) Aroma, frugtpulp og celler, der restitueres i frugtsaften som omhandlet i afsnit I, nr. 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, nr. 1, litra b), kan også hidrøre fra frugtsaft af samme frugtart.
 - 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: Højst 15 g pr. liter saft, udtrykt som tørstof, og
 - til at søde produktet: Højst 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 sødestoffer³⁾, til samme frugtsaft er forbudt.

²⁾ EF-Tidende 1990 L 276, s. 40.

³⁾ EF-Tidende 1995 L 61, s. 1.

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, nr. 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.

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 fremstillet 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 art, 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.

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
Guava	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. Frugtnectar 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

Frugtens almindelige betegnelse	Botanisk betegnelse	Minimumværdi af Brix-grader for rekonstitueret frugtsaft og rekonstitueret frugtpuré
Æble (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Abrikos (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banan (**)	<i>Musa sp.</i>	21,0
Solbær (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,6
Drue (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. eller hybrider deraf <i>Vitis labrusca</i> L. eller hybrider deraf	15,9
Grapefrugt (*)	<i>Citrus x paradise</i> Macfad.	10,0
Guava (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	9,5
Citron (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Mango (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	15,0
Appelsin (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Passionsfrugt (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	13,5
Fersken (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0
Pære (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananas (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Hindbær (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Surkirsebær (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Jordbær (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Mandarin (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2
Hvis saft fremstillet af koncentrat stammer fra en frugt, der ikke er nævnt i ovenstående liste, skal minimums-Brix-værdiniveauet for den rekonstituerede saft være Brix-værdien for den oprindelige saft fra den frugt, der er anvendt til fremstilling af koncentratet. For produkter med en asterisk (*), som er fremstillet som saft, bestemmes en mindste relativ densitet i forhold til vand ved 20/20 °C. For produkter med to asterisker (**), som er fremstillet som puré, bestemmes kun en ukorrigeret minimums-Brix-værdi (uden korrektion for syre). For solbær, guava, mango og passionsfrugt gælder minimums-Brix-gradværdierne kun for rekonstitueret frugtsaft og rekonstitueret frugtpuré, der er fremstillet i Fællesskabet.		