

Udskriftsdato: 15. december 2025

BEK nr 1370 af 09/12/2013 (Historisk)

Bekendtgørelse om frugtsaft m.v.

Ministerium: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Journalnummer: Fødevaremin.,
Fødevarestyrelsen, j.nr. 2013-29-2301-01417

Senere ændringer til forskriften

BEK nr 1502 af 02/12/2025

Bekendtgørelse om frugtsaft m.v.¹⁾

I medfør af § 7, § 8, stk. 1 og 2, § 17, stk. 1, § 19, § 49, stk. 1, og § 60, stk. 3, i lov om fødevarer, jf. lovbekendtgørelse nr. 250 af 8. marts 2013, 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 fra koncentrat skal tillige opfylde kravene i bilag 4.

Varebetegnelser og supplerende mærkningsbestemmelser

§ 3. 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. Æblesaft kan betegnes »æblemest« eller »æblemest fra koncentrat«.

Stk. 3. Frugtsaft, som er fremstillet af solbær, kirsebær, røde ribs, hvide ribs, hindbær, jordbær eller hyldebær kan betegnes: »Sur ... saft« eller »Sur ... saft fra koncentrat« suppleret med angivelse af den/de anvendte frugt/frugter.

Stk. 4. Frugtsaft, som er tilsat mere end 200 g sukker pr. liter skal betegnes: »Sød ... saft«, »Sødet ... saft«, »Sød ... saft fra koncentrat« eller »Sødet ... saft fra koncentrat« suppleret med angivelsen af den/de anvendte frugt/frugter.

Stk. 5. Frugtsaft kan også betegnes »frugtjuice«. Undtaget er dog frugtsaft, jf. stk. 4.

Stk. 6. Appelsin kan betegnes som »orange« og grapefrugt som »grape«.

§ 4. 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 frugtarter, består varebetegnelsen af angivelse af de anvendte frugter. Denne angivelse anføres i faldende orden efter mængden af frugtsaft eller frugtpuré, jf. ingredienslisten. Dette gælder dog ikke for citronsaft og/eller limesaft, der er anvendt til at justere den syrlige smag, jf. bilag 1, afsnit II, nr. 2.

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

§ 5. For blandinger af frugtsaft og frugtsaft fra koncentrat, skal mærkningen indeholde angivelsen »fra koncentrat« eller »delvis fra koncentrat«.

Stk. 2. For frugtnektar, som helt eller delvis er fremstillet af et eller flere koncentrerede produkter skal mærkningen indeholde angivelsen »fra koncentrat« eller »delvis fra koncentrat«.

Stk. 3. De i stk. 1 og 2 nævnte angivelser skal være iøjnefaldende og med klart synlige bogstaver og skal anføres i umiddelbar nærhed af varebetegnelsen.

§ 6. 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 citronsaft, limesaft eller surhedsregulerende midler, som er tilladt efter Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer²⁾, og i givet fald med hvor meget.

Stk. 2. Angivelsen, jf. stk. 1, skal være anbragt

- 1) på emballagen,
- 2) på en etikette på emballagen eller
- 3) i et ledsagedokument.

§ 7. For restituerede frugtsafter og frugtnektar er der ingen forpligtelse til i mærkningen at angive de ingredienser, som er strengt nødvendige for restitueringen. Hvis der er tilsat ekstra frugtpulp eller celler, jf. bilag 2, nr. 7, skal det dog angives i produktets mærkning.

§ 8. 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 angives i samme synsfelt som varebetegnelsen.

§ 9. For frugtarter, der ikke er anført i bilag 4, anvendes den korrekte botaniske betegnelse eller det almindelige navn.

§ 10. En anprisning, ifølge hvilken der ikke er tilsat sukker til frugtnektar, og anprisninger, der må antages at have samme mening for forbrugeren, må kun anvendes, hvis produktet ikke indeholder tilsatte mono- eller disaccharider eller andre fødevarer, der anvendes på grund af deres sødende egenskaber, herunder sødestoffer som fastlagt i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer. Hvis frugtnektaren har et naturligt indhold af sukker, skal følgende ligeledes angives på mærkningen: »med et naturligt indhold af sukker«.

Straffebestemmelser

§ 11. Med bøde straffes den, der overtræder § 2, § 3, stk. 1 og 4, § 4, stk. 1 og 2, eller §§ 5-10.

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 straffelovens kapitel 5.

Ikrafttrædelses- og overgangsbestemmelser

§ 12. Bekendtgørelsen træder i kraft den 16. december 2013.

Stk. 2. Samtidig ophæves bekendtgørelse nr. 1147 af 26. september 2013 om frugtsaft m.v.

§ 13. Produkter, som før den 28. oktober 2013 er markedsført eller mærket i overensstemmelse med bekendtgørelse nr. 1412 af 10. december 2010 om frugtsaft m.v., kan markedsføres til og med den 28. april 2015.

Stk. 2. Udsagnet »fra den 28. april 2015 indeholder frugtsaft ikke tilsat sukker« kan fremgå af mærkningen i samme synsfelt som de i bilag 1, afsnit I, nr. 1-4, nævnte varebetegnelser indtil den 28. oktober 2016.

Fødevarestyrelsen, den 9. december 2013

P.D.V.

HANNE LARSEN

/ Mai-Britt Lyngholm Hansen

- 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, 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, og Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2012/12/EU af 19. april 2012 om ændring af Rådets direktiv 2001/112/EF om frugtsaft og visse lignende produkter bestemt til konsum, EU-Tidende 2012 L 115, s. 1. 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.

2) EU-Tidende 2008 L 354, s. 16.

Varebetegnelser, definitioner af produkterne og karakteristiske egenskaber*I. Definitioner***1. a) Frugtsaft**

Gæringsdygtigt, men ugæret produkt, som er fremstillet af den spiselige del af frugter, der er sunde og modne, friske eller konserverede ved nedkøling eller frysning, 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, der ved hjælp af passende fysiske processer er fremstillet af de samme frugtarter, kan restitueres i saften.

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

I de tilfælde, hvor frugtsafter fremstilles af frugter med kerner, frø og skal, må dele eller fragmenter af kerner, frø og skal ikke indgå i saften. Denne bestemmelse finder ikke anvendelse i de tilfælde, hvor dele eller fragmenter af kerner, frø og skal ikke kan fjernes med god fremstillingspraksis.

Det er tilladt at blande frugtsaft med frugtpuré ved fremstillingen af frugtsaft.

b) Frugtsaft fra koncentrat

Produkt fremstillet ved rekonstituering af koncentreret frugtsaft defineret i nr. 2, med drikkevand.

Det færdige produkts opløselige tørstofindhold skal overholde minimums-Brix-niveauet for rekonstitueret frugtsaft, jf. bilag 4.

Hvis frugtsaft fra koncentrat fremstilles af en frugt, der ikke er angivet i bilag 4, skal minimums-Brix-niveauet for den rekonstituerede frugtsaft være Brix-niveauet for frugtsaften som udvundet fra den frugt, der er anvendt til fremstilling af koncentratet.

Aroma, frugtpulp og celler, der ved hjælp af passende fysiske processer er fremstillet af de samme frugtarter, kan restitueres i frugtsaft fra koncentrat.

Frugtsaften fra koncentrat fremstilles ved passende processer, der bevarer de væsentligste fysiske, kemiske, organoleptiske og ernæringsmæssige egenskaber for en gennemsnitlig frugtsaft af den type frugt, hvorfra den er fremstillet.

Det er tilladt at blande frugtsaft og/eller koncentreret frugtsaft med frugtpuré og/eller koncentreret frugtpuré ved fremstillingen af frugtsaft fra koncentrat.

2. Koncentreret frugtsaft

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

Aroma, frugtpulp og celler, der ved hjælp af passende fysiske processer er fremstillet af de samme frugtarter, kan restitueres i koncentreret frugtsaft.

3. Vandekstraheret frugtsaft

Produkt fremstillet ved vandekstraktion af:

- pulprig hel frugt, hvis saft ikke kan ekstraheres ved fysiske processer, eller
- dehydreret hel frugt.

4. Dehydreret frugtsaft - frugtsaft i pulverform

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

5. Frugtnektar

Gæringsdygtigt, men ugæret produkt, som er fremstillet ved tilsætning af vand med eller uden tilsætning af sukker og/eller honning til de i nr. 1-4 definerede produkter, til frugtpuré og/eller til koncentreret frugtpuré og/eller til en blanding af disse produkter, og som er i overensstemmelse med bilag 3.

Med forbehold af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 af 20. december 2006 om ernærings- og sundhedsanprisninger af fødevarer¹⁾ kan sukkeret, når frugtnektar er fremstillet uden tilsat sukker eller med reduceret energiindhold, helt eller delvis erstattes med sødestoffer i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer.

Aroma, frugtpulp og celler, der ved hjælp af passende fysiske processer er fremstillet af de samme frugtarter, kan restitueres i frugtnektaren.

II. Tilladte ingredienser, behandlinger og stoffer

1. Sammensætning

De arter, der svarer til den botaniske betegnelse i bilag 4, anvendes til fremstilling af frugtsaft, frugtpuré og frugtnektar, hvis varebetegnelse indeholder den pågældende frugts eller produktets almindelige navn.

For frugtsaft gælder Brix-niveauet for saften som udvundet af frugten; den må ikke ændres, undtagen ved blanding med saft fra samme frugtart.

Minimums-Brix-niveauet som fastsat i bilag 4 for rekonstitueret frugtsaft og rekonstitueret frugtpuré er uden indholdet af opløseligt tørstof i eventuelle tilsatte valgfrie ingredienser og tilsætningsstoffer.

2. Tilladte ingredienser

Det er kun følgende ingredienser, der må tilsættes de i afsnit I nævnte produkter:

- vitaminer og mineraler som godkendt i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1925/2006 af 20. december 2006 om tilsætning af vitaminer og mineraler samt visse andre stoffer til fødevarer²⁾
- fødevaretilsætningsstoffer, der er godkendt i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer.

og herudover:

- til frugtsaft, frugtsaft fra koncentrat og koncentreret frugtsaft: restitueret aroma, restitueret frugtpulp og restituerede celler
- til druesaft: restituerede vinsyresalte
- til frugtnektar: restitueret aroma, restitueret frugtpulp og restituerede celler, sukker og/eller honning i en mængde svarende til op til 20 % af det færdige produkts samlede vægt og/eller sødestoffer.
- til det i § 3, stk. 4, nævnte produkt: sukker
- til de i afsnit I nævnte produkter med henblik på at korrigere den syrlige smag: citronsaft og/eller limesaft og/eller koncentreret citronsaft og/eller limesaft i en mængde på indtil 3 g pr. liter saft udtrykt i vandfri citronsyre
- til tomatsaft og tomatsaft fra koncentrat: salt, krydderier og krydderurter.

3. Tilladte behandlinger og stoffer

Det er kun følgende behandlinger, der må anvendes på, og kun følgende stoffer, der må tilsættes de i afsnit I nævnte produkter:

- mekaniske ekstraktionsprocesser
- de sædvanlige fysiske processer og vandekstraktionsprocesserne (»in-line«-proces) af den spiselige del af andre frugter end druer med henblik på fremstilling af koncentrerede frugtsafter på betingelse af, at de således opnåede frugtsafter er i overensstemmelse med afsnit I, nr. 1
- 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
- enzympræparater: pektinase (til nedbrydning af pektin), protease (til nedbrydning af proteiner) og amylase (til nedbrydning af stivelse), der opfylder kravene i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1332/2008 af 16. december 2008 om fødevareenzymer³⁾
- spiselig gelatine
- tannin
- silica sol
- trækul
- nitrogen
- bentonit som adsorberende ler
- kemisk inaktive filtreringsmidler og fældningsmidler (herunder perlit, kiselsgur, cellulose, uopløselig polyamid, polyvinylpyrrolidon og polystyren), som er i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1935/2004 af 27. oktober 2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer⁴⁾

- kemisk inaktive adsorptionshjælpemidler, som er i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1935/2004 af 27. oktober 2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer, og som anvendes til at reducere indholdet af limonoid og naringin i citrussaft uden i væsentlig grad at påvirke indholdet af limonoidglucosider, syre, sukker (herunder oligosaccharider) og mineraler.

¹⁾ EU-Tidende 2006 L 404, s. 9.

²⁾ EU-Tidende 2006 L 404, s. 26.

³⁾ EU-Tidende 2008 L 354, s. 7.

⁴⁾ EU-Tidende 2004 L 338, s. 4.

Definition af råvarer

I denne bekendtgørelse forstås ved nedennævnte angivelser:

1. Frugt:

Alle frugter. I denne bekendtgørelse betragtes tomater også som frugt.

Frugten skal være sund, tilpas moden og frisk eller konserveret ved hjælp af fysiske processer eller ved hjælp af behandling(er), herunder behandlinger efter høsten, der anvendes i overensstemmelse med EU-retten.

2. Frugtpuré:

Gæringsdygtigt, men ugæret produkt, fremstillet ved passende fysiske processer såsom sigtning, formaling og mosning af den spiselige del af hele frugter eller skrællede frugter, uden at saften er fjernet.

3. Koncentreret frugtpuré:

Produkt fremstillet af frugtpuré ved fysisk fjernelse af en bestemt del af det naturlige vandindhold.

Koncentreret frugtpuré kan have restitueret aroma, der fremstilles ved hjælp af passende fysiske processer, jf. bilag I, afsnit II, nr. 3; aromaen skal være genvundet fra den samme frugtart.

4. Aroma:

Med forbehold for Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1334/2008 af 16. december 2008 om aromaer og visse fødevaringredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i og på fødevarer¹⁾ fremstilles aroma til restituering ved bearbejdningen af frugten ved hjælp af passende fysiske processer. Disse fysiske processer kan anvendes til at bevare, konservere eller stabilisere aromaens kvalitet og omfatter især presning, ekstraktion, destillation, filtrering, adsorption, inddampning, fraktionering og koncentration.

Aroma fremstilles af frugtens spiselige dele; den kan imidlertid også stamme fra koldpresset olie fra citrusskal og dele af stenene.

5. Sukker:

- sukker som defineret i bekendtgørelse nr. 529 af 18. juni 2003 om visse former for sukker
- fruktosesirup
- sukker fremstillet på basis af frugter.

6. Honning:

Det produkt, der er defineret i bekendtgørelse nr. 836 af 9. oktober 2003 om honning.

7. 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⁾ EU-Tidende 2008 L 354, s. 34

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
Tomat	50
Andre frugter henhørende under denne kategori	50

Bilag 4

Minimums-Brix-niveau for rekonstitueret frugtsaft og rekonstitueret frugtpuré

Frugtens almindelige betegnelse	Botanisk betegnelse	Minimums-Brix-niveau
Æble (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Abrikos (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banan (**)	<i>Musa x paradisiaca</i> L. (undtagen plan- tan)	21,0
Solbær (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Drue (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. eller hybrider deraf <i>Vitis labrusca</i> L. eller hybrider deraf	15,9
Grapefrugt (*)	<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	10,0
Guava (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Citron (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Mango (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Appelsin (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Passionsfrugt (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
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
Tomat (*)	<i>Lycopersicon esculentum</i> , Mill.	5,0
Mandarin (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2
For produkter markeret med en asterisk (*), der fremstilles som saft, bestemmes en mindste relativ densitet i forhold til vand ved 20/20 °C.		
For produkter med to asterisker (**), der fremstilles som puré, bestemmes kun en ukorrigeret minimums-Brix-værdi (uden korrektion for syre).		