

Livsmedelsverkets författningssamling

ISSN 1651-3533

Föreskrifter om ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:18) om juice och nektar;

LIVSFS 2010:8

(H 158:1)

Utkom från trycket
16 december 2010

beslutade den 3 december 2010.

Med stöd av 2, 6, 7 och 40 §§ livsmedelsförordningen (2006:813) föreskriver¹ Livsmedelsverket i fråga om verkets föreskrifter (LIVSFS 2003:18) om juice och nektar

dels att föreskrifternas rubrik ska ha följande lydelse,

dels att 2, 4 och 10 §§ och *bilaga 1* avsnitt II.2 ska ha följande lydelse,

dels att det införs en ny bilaga, *bilaga 4*, med följande lydelse.

Livsmedelsverkets föreskrifter om fruktjuice och fruktnektar

2 §² Definitioner på olika former av fruktjuice och på fruktnektar finns i *bilaga 1* till dessa föreskrifter. Definitioner på råvaror finns i *bilaga 2*.

De beteckningar som anges i *bilaga 1* får endast användas för livsmedel som uppfyller tillämpliga krav i dessa föreskrifter.

Särskilda bestämmelser för fruktnektar finns i *bilaga 3*.

Bestämmelser om lägsta tillåtna brixtal för fruktjuice från koncentrat finns i *bilaga 4*.

¹ Jfr kommissionens direktiv 2009/106/EG av den 14 augusti 2009 om ändring av rådets direktiv 2001/112/EG om fruktjuice och vissa liknande produkter avsedda som livsmedel (EUT L 212, 15.8.2009, s. 42, Celex 32009L0106) och 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 (EUT L 354, 31.12.2008, s. 7, Celex 32008R1332).

² Ändringen innebär bland annat att andra och tredje styckena i paragrafens äldre lydelse utgår.

4 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel ska tillämpas med de ändringar och tillägg som framgår av dessa föreskrifter.

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

Dessa föreskrifter träder i kraft den 1 januari 2011.

INGER ANDERSSON

Stefan Ernlund
(Regelavdelningen)

Beteckningar, definitioner och egenskaper

II. Tillåtna ingredienser, beredningsmetoder och ämnen

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 som uppfyller kraven i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1332/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelsenzymer.
 - Proteolytiska enzymer som uppfyller kraven i förordning (EG) nr 1332/2008.
 - Amylolytiska enzymer som uppfyller kraven i förordning (EG) nr 1332/2008.
 - 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.
-

Bilaga 4
(till LIVSFS 2003:18)

Bestämmelser om brixtal för fruktjuice från koncentrat

Fruktens namn	Botaniskt namn	Lägsta tillåtna brixtal för rekonstituerad fruktjuice och rekonstituerad fruktpuré
Ananas (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Apelsin (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Aprikos (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banan (**)	<i>Musa sp.</i>	21,0
Citron (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Grapefrukt (*)	<i>Citrus x paradise</i> Macfad.	10,0
Guava (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	9,5
Hallon (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Jordgubbe (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Mandarin (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2
Mango (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	15,0
Passionsfrukt (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	13,5
Persika (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>Persica</i>	10,0
Päron (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Surkörsbär (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Svarta vinbär (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,6
Vindruva (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. eller hybrider av denna. <i>Vitis labrusca</i> L. eller hybrider av denna	15,9
Äpple (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2

Om en fruktjuice från koncentrat tillverkas av en frukt som inte nämns i denna bilaga ska brixtalet för den rekonstituerade fruktjuicen vara minst detsamma som för den fruktjuice som utvinns från den frukt som används för att framställa koncentratet.

För produkter markerade med en asterisk (*) som framställs som fruktjuice ska det fastställas en lägsta densitet i förhållande till vatten vid 20/20°C.

För produkter markerade med två asterisker (**) som framställs som puré ska det endast fastställas ett lägsta okorrigerat brixtal, utan anpassning för syra.

Brixtalet för guava, mango, passionsfrukt och svarta vinbär gäller endast för rekonstituerad fruktjuice och rekonstituerad fruktpuré som tillverkas inom EU.