

# FINLANDS FÖRFATTNINGSSAMLING

Utgiven i Helsingfors den 10 september 2013

---

---

662/2013

## Jord- och skogsbruksministeriets förordning om fruktjuice och vissa liknande produkter

Utfärdad i Helsingfors den 5 september 2013

I enlighet med jord- och skogsbruksministeriets beslut föreskrivs med stöd av 7 § 2 mom. och 9 § 3 mom. i livsmedelslagen (23/2006) sådana de lyder i lag 989/2007:

1 §

### *Förordningens syfte*

Genom denna förordning genomförs rådets direktiv av den 20 december 2001 om fruktjuice och vissa liknande produkter avsedda som livsmedel (2001/112/EG) jämte ändringar.

2 §

### *Tillämpningsområde*

Denna förordning tillämpas på de produkter som definieras i bilaga 1.

3 §

### *De krav som gäller produkternas sammansättning*

Vid framställning av de produkter som anges i bilaga 1 får endast användas råvaror enligt bilaga 2 och ingredienser enligt del B till bilaga 3 samt tillsatsämnen enligt vad som bestäms särskilt om användningen av tillsatsämnen i livsmedel.

4 §

### *Tillåtna bearbetningsmetoder och ämnen*

Vid framställning av de produkter som nämns i bilaga 1 får endast användas bearbetningsmetoder och ämnen enligt del C till bilaga 3.

5 §

### *Särskilda krav som gäller fruktnektar*

Fruktnektar ska uppfylla de särskilda kraven i bilaga 4.

6 §

### *Produkternas beteckningar*

Beteckningarna i bilaga 1 ska enbart tillämpas på de produkter som anges där och de ska användas i handeln för att beteckna dessa produkter.

I stället för beteckningarna i bilaga 1 får användas de särskilda beteckningarna i bilaga 5. Dessa särskilda beteckningar får användas på de språk och enligt de villkor som anges i bilaga 5.

Rådets direktiv 2001/112/EG (32001L0112); EGT nr L 10, 12.1.2002, s. 58 och 2012/12/EU (32012L0012); EUT nr L 115, 27.4.2012, s. 1

Kommissionens direktiv 2009/106/EG (32009L0106); EUT nr L 212, 15.8.2009, s. 42

## 7 §

*Övriga märkningar av produkter*

Utöver det som föreskrivs någon annanstans om märkningar av livsmedel ska förpackningar till produkterna i bilaga 1 märkas på följande sätt:

1) Namnet på den frukt som har använts ska anges i samband med produktens beteckning om produkten har framställts ur en enda fruktsort.

När produkten framställs ur två eller flera fruktsorter, förutom när citronjuice och/eller limejuice används enligt de villkor som fastställs i del B till bilaga 3, ska produktens beteckning åtföljas av en uppräkningslista av de använda fruktsorterna i fallande ordning efter volymmängderna. För produkter som framställs av tre eller flera fruktsorter, kan uppgiften om de använda sorterna ersättas av orden "blandad frukt", av ett liknande uttryck eller av antalet använda fruktsorter.

2) Tillsats till fruktjuice av extra fruktkött eller celler enligt bilaga 2 ska anges.

3) För blandningar av fruktjuice och fruktjuice från koncentrat och för fruktnektar som erhålls helt eller delvis ur en eller flera koncentrerade produkter ska uppgiften "från koncentrat" eller "delvis från koncentrat" anges. Denna uppgift ska ingå i produktens beteckning eller finnas i samma synfält som beteckningen. På uppgiften om ingredienser tillämpas det som föreskrivs särskilt om detta.

Helsingfors den 5 september 2013

Jord- och skogsbruksminister *Jari Koskinen*

4) För fruktnektar ska minimiinnehållet av fruktjuice, fruktpuré eller en blandning av dessa ingredienser anges med "fruktinnehåll minst ...%". Denna uppgift ska finnas i samma synfält som beteckningen.

Om det vid rekonstituering av produkter i bilaga 1 till ursprungligt skick endast används sådana ämnen som är absolut nödvändiga för processen, behöver dessa ingredienser inte anges på märkningarna.

Uppgiften "fruktjuicer innehåller inte något tillsatt socker från 28.4.2015" får användas för produkter i punkterna 1 - 5 i bilaga 1 fram till den 28 oktober 2016. Denna uppgift ska finnas i samma synfält som beteckningen.

## 8 §

*Ikraftträdande*

Denna förordning träder i kraft den 28 oktober 2013.

Genom denna förordning upphävs jord- och skogsbruksministeriets förordning om fruktjuice och vissa liknande produkter (1054/2010).

De produkter som släpps ut på marknaden före den 28 oktober 2013 får saluföras till den 28 oktober 2015 förutsatt att de uppfyller kraven i de bestämmelser som gällde innan denna förordning trädde i kraft.

Lagstiftningsrådet Anne Haikonen

## PRODUKTERNAS BETECKNINGAR OCH DEFINITIONER

1) ”**Fruktjuice**” är en jäsbar men ojäst produkt i flytande form 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 som genom lämpliga fysikaliska processer erhållits från samma fruktarter får återställas till fruktjuicen.

När det gäller citrusfrukter ska fruktjuicen komma från fruktköttet. Limejuice får emellertid framställas av hela frukten.

När juicer framställs av frukter med kärnor, frön och skal, ska bitar eller beståndsdelar av kärnor, frön och skal inte ingå i juicen. Denna bestämmelse ska inte gälla om bitar eller beståndsdelar av kärnor, frön eller skal inte kan avlägsnas med hjälp av god tillverkningsmetod.

Blandning av fruktjuice med fruktpuré tillåts vid framställning av fruktjuice.

2) ”**Fruktjuice från koncentrat**” är en produkt som man framställer med hjälp av rekonstituering genom att tillsätta vatten i koncentrerad fruktjuice, vilket uppfyller kriterierna i rådets direktiv 98/83/EG om kvaliteten på dricksvatten.

Halten löslig torrsubstans i den färdiga produkten ska uppfylla det lägsta tillåtna Brixtalet för rekonstituerad fruktjuice enligt bilaga 6. Om en fruktjuice från koncentrat framställs av en frukt som inte nämns i bilaga 6 ska det lägsta tillåtna Brixtalet för den rekonstituerade fruktjuicen vara Brixtalet för den fruktjuice som utvunnits från den frukt som använts för att framställa koncentratet.

Aromer, fruktkött och celler som genom lämpliga fysikaliska medel erhållits från samma fruktart får återställas till fruktjuicen från koncentrat.

Fruktjuicen från koncentrat bereds genom lämpliga processer som bevarar de viktigaste fysikaliska, kemiska, organoleptiska och näringsmässiga egenskaperna hos en genomsnittlig typ av juice av den frukt av vilken juicen framställts.

Blandning av fruktjuice och/eller koncentrerad fruktjuice med fruktpuré och/eller koncentrerad fruktpuré tillåts vid framställningen av fruktjuice från koncentrat.

3) ”**Koncentrerad fruktjuice**” är en produkt som erhålls ur fruktjuice från en eller flera sorters frukt genom att en specifik andel vatten avlägsnas. Om produkten är avsedd för direkt konsumtion ska minst 50 % av vattnet avlägsnas.

Aromer, fruktkött och celler som genom lämpliga fysikaliska medel erhållits från samma fruktarter får återställas till den koncentrerade fruktjuicen.

4) ”**Vattenextraherad fruktjuice**” är en produkt som erhålls genom diffusion med vatten av köttiga hela frukter vars saft inte kan extraheras med fysikaliska medel eller torkade hela frukter.

5) ”**Fruktjuice i pulverform**” är en produkt som erhålls ur fruktjuice från en eller flera sorters frukt genom att praktiskt taget hela vatteninnehållet avlägsnas med fysikaliska metoder.

6) ”**Fruktnektar**” är en jäsbar men ojäst produkt som erhålls genom att vatten med eller utan tillsats av sockerarter och/eller honung tillsätts produkter som definieras i punkterna 1 – 5, fruktpuré och/eller koncentrerad fruktpuré och/eller en blandning av dessa produkter, och uppfyller kraven i bilaga 4.

Om fruktnektar framställs utan tillsats av sockerarter eller med reducerade energivärden får sockerarterna, utan att det påverkar tillämpningen av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1924/2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel, helt eller delvis ersättas med sötningsmedel i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser.

Aromer, fruktkött och celler som genom lämpliga fysikaliska medel erhållits från samma fruktarter får återställas till fruktnektarn.

## DEFINITIONER AV RÅVAROR

I denna förordning avses med

1) ”**Frukt**” alla frukter och bär. Vid tillämpningen av detta direktiv ska även tomater betraktas som frukt.

Frukten ska vara sund, lämpligt mogen och färsk eller konserverad med fysikaliska medel eller genom behandling, inklusive behandling efter skörd, i enlighet med unionslagstiftningen.

2) ”**Fruktpuré**” en jäsbar men ojäst produkt som erhålls genom lämpliga fysikaliska processer som passering, mosning eller mallning av ätliga delar av hel eller skalad frukt utan att juicen avlägsnas.

3) ”**Koncentrerad fruktpuré**” en produkt som erhålls av fruktpuré genom att man fysikaliskt avlägsnar en viss andel av dess vattenhalt.

Koncentrerad fruktpuré kan ha återställda aromer, som ska erhållas med lämpliga fysikaliska medel enligt del C i bilaga 3, och som uteslutande ska ha utvunnits ur samma fruktart.

4) ”**Arom**” utan att det påverkar tillämpningen av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1334/2008 om aromer och vissa livsmedels ingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel ska aromer för återställning utvinnas i samband med bearbetningen av frukten genom lämpliga fysikaliska processer. Dessa fysikaliska processer kan användas för att bibehålla, bevara eller stabilisera aromernas kvalitet och omfattar bland annat pressning, extrahering, destillering, filtrering, adsorption, förångning, fraktionering och koncentrerung.

Aromämnen erhålls från frukternas ätbara delar. Kallpressad olja från citrusskal och delar av kärnorna kan emellertid också användas.

5) ”**socker**”

- socker enligt definitionen i rådets direktiv 2001/111/EG om vissa former av socker avsedda som livsmedel;
- fruktossirap;
- socker från frukt.

6) ”**Honung**” den produkt som definieras i rådets direktiv 2001/110/EG om honung.

7) ”**Fruktkött eller celler**” sådana produkter som erhålls ur den ätliga delen av frukt av samma art utan att juicen avlägsnas. Vidare, när det gäller citrusfrukter, är fruktkött eller celler de saftsäckar som erhålls från endokarpet.

## TILLÅTNA INGREDIENSER, BEARBETNINGSMETODER OCH ÄMNEN

### A. Sammansättning

De fruktarter som motsvarar det botaniska namnet i bilaga 6 ska användas vid framställningen av fruktjuicer, fruktpuréeer och fruktnectar som bär den berörda fruktens beteckning eller vedertagna namn. För fruktarter som inte ingår i bilaga 6 ska det korrekta botaniska namnet eller det vedertagna namnet användas.

För fruktjuice ska Brixtalet vara detsamma som för juice som extraherats från frukten, och får inte ändras, utom vid blandning av juicen med juice från samma fruktart.

Det lägsta tillåtna Brixtal som fastställs i bilaga 6 för rekonstituerad fruktjuice och rekonstituerad fruktpurée gäller utan löslig torrs substans från eventuella andra tillförda valfria ingredienser och tillsatser.

### B. Tillåtna ingredienser

Enbart följande ingredienser får tillsättas produkterna som anges i del 1:

- vitaminer och mineraler som tillåts enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1925/2006 om tillsättning av vitaminer och mineralämnen samt vissa andra ämnen i livsmedel,
- livsmedelstillsatser som är godkända enligt förordning (EG) nr 1333/2008,

Förutom detta kan tillsättas:

- när det gäller fruktjuice, fruktjuice från koncentrat och koncentrerad fruktjuice: återställda aromer, fruktkött och celler;
- när det gäller druvjuice: mineralämnen från vinsyrans salter;
- när det gäller fruktnectar: återställda aromer, fruktkött och celler, sockerarter och/eller honung upp till 20 % av slutprodukts totalvikt och/eller sötningsmedel;
- när det gäller produkter som anges i punkterna a, b första strecksatsen, c, e andra strecksatsen och h i bilaga 5 sockerarter och/eller honung;
- när det gäller de produkter som definieras i bilaga 1 är det tillåtet att reglera den sura smaken genom att tillsätta citronjuice och/eller limejuice och/eller koncentrerad citron- och/eller limejuice upp till 3 g per liter juice, uttryckt som vattenfri citronsyra;
- när det gäller tomatjuice och tomatjuice från koncentrat: salt, kryddor och aromatiska örter.

Ett påstående om att fruktnectar inte har tillförts sockerarter, och alla andra påståenden som kan antas ha samma innebörd för konsumenten, får bara göras om produkten inte innehåller tillsatser av mono- eller disackarider eller något annat livsmedel som används på grund av sina sötande egenskaper, inbegripet sötningsmedel enligt definitionen i förordning (EG) nr 1333/2008. Om fruktnectar innehåller naturligt förekommande sockerarter bör även följande uppgift finnas på etiketten: ”innehåller naturligt förekommande socker”.

### C. Tillåtna bearbetningsmetoder och ämnen

Enbart följande bearbetningsmetoder får tillämpas, och enbart följande ämnen får tillsättas till de produkter som anges i bilaga 1:

- mekaniska extraktionsmetoder (t.ex. pressning och centrifugering);
- sedvanliga fysikaliska processer, bl.a. processer för extraktion (diffusion) av vatten 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 erhålls på detta sätt uppfyller kraven i punkterna 1 och 2 till bilaga 1;

- för druvjuice, när svavling med hjälp av svaveldioxid av druvorna har använts, är avsvavling med fysikaliska medel tillåten under förutsättning att den totala halten SO<sub>2</sub> i den färdiga produkten inte överstiger 10 mg/l;
- enzymleredningar: pektinas (för nedbrytning av pektin), proteinas (för nedbrytning av proteiner) och amylas (för nedbrytning av stärkelse) som uppfyller kraven i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1332/2008 om livsmedelsenzym;
- åtligt gelatin;
- garvsyror;
- kiselgel;
- kol;
- kvävgas;
- bentonit som adsorbent;
- kemiskt inerta filtermedel och fällningsmedel (inklusive perlit, tvättad diatomit, cellulosa, olöslig polyamid, polyvinylpyrrolidon, polystyren), som överensstämmer med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel;
- kemiskt inerta adsorptionsmedel som överensstämmer med förordning (EG) nr 1935/2004 och som används för att minska limonoid- och naringininnehållet i citrusjuice utan att på ett påtagligt sätt påverka innehållet av limonoidglukosider, syror, sockerarter ( däribland oligosackarider) eller mineraler.

## SÄRSKILDA BESTÄMMELSER FÖR FRUKTNEKTAR

<b>Fruktnektar framställd ur:</b>	<b>Minsta juice- och/eller puréhalt (uttryckt i volymprocent av den färdiga produkten)</b>
<i>I Frukt med syrlig juice som inte är drickbar i naturligt tillstånd</i>	
Passionsfrukt	25
Quito naranjillos	25
Svarta vinbär	25
Vita vinbär	25
Röda vinbär	25
Krusbär	30
Havtorn	25
Slånbär	30
Plommon	30
Sviskon	30
Rönnbär	30
Nypon	40
Surkörsbär	35
Övriga körsbär	40
Blåbär	40
Fläderbär	50
Hallon	40
Aprikoser	40
Jordgubbar	40
Björnbär och mullbär	40
Tranbär	30
Kvitten	50
Citron och limefrukt	25
Andra frukter som tillhör denna kategori	25
<i>II Frukt med låg syrahalt eller med mycket fruktkött eller stark arom, med juice som inte är drickbar i naturligt tillstånd</i>	
Mango	25
Banan	25
Guava	25

Papaya	25
Litchi	25
Azuralhagtorn	25
Taggannonna ( <i>Annona muricata</i> )	25
Nätannonna ( <i>Annona reticulata</i> )	25
Cherimoya ( <i>Annona squamosa</i> )	25
Granatäpplen	25
Cashewäpplen	25
Röt balsamplommon	25
Umbu	25
Andra frukter som tillhör denna kategori	25
<i>III Frukt med juice som är drickbar i naturligt tillstånd</i>	
Äpplen	50
Päron	50
Persikor	50
Citrusfrukt utan citron och lime	50
Ananas	50
Tomater	50
Andra frukter som tillhör denna kategori	50

**SÄRSKILDA BENÄMNINGAR PÅ VISSA PRODUKTER FÖRTECKNADE I  
BILAGA 1**

- a) "vruchtendrank" för fruktnektar,
- b) benämningen "Süssmost" får endast användas tillsammans med sådana produktbenämningar som "Fruchtsaft" eller "Fruchtnektar",
  - för fruktnektar som erhålls uteslutande ur fruktjuice, koncentrerad fruktjuice eller en blandning av dessa två produkter och som i naturligt tillstånd är odrickbar på grund av sin naturligt höga syrahalt,
  - för fruktjuice från päron, eventuellt med tillsats av äpplen, men utan tillsats av socker,
- c) "succo e polpa" eller "sumo e polpa" för fruktnektar som erhålls uteslutande ur fruktpuré och/ eller koncentrerad fruktpuré,
- d) "æblemost" för äppeljuice utan tillsats av socker,
- e) "sur...saft" tillsammans med namnet (på danska) på den använda frukten, för juicer utan tillsats av socker och vilka erhålls av svarta vinbär, körsbär, röda vinbär, vita vinbär, hallon, jordgubbar eller fläderbär,
- "sod ...saft" eller "sodesaft" tillsammans med namnet (på danska) på den använda frukten, för juicer som erhålls från nämnda frukt och till vilka mer än 200 g socker tillsatts per liter,
- f) "äpplemust" för äppeljuice utan tillsats av socker,
- g) "mosto" som synonym för druvjuice,
- h) "smiltsērķķu sula ar cukuru" eller "astelpaju mahl suhkruga" eller "słodzony sok z rokitnika" för juicer som erhålls från havtornsbär med högst 140 g tillsatt socker per liter.

## DE LÄGSTA BRIXTALEN FÖR FRUKTJUICER FRÅN KONCENTRAT

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

(\*) För produkter som framställs som fruktjuicer ska det fastställas en lägsta densitet i förhållande till vatten vid 20/20°C.

(\*\*) För produkter som framställs som puré ska det endast fastställas ett lägsta okorrigerat Brixtal (utan anpassning för syra).