

Livsmedelsverkets författningssamling

ISSN 1651-3533

Livsmedelsverkets föreskrifter om fruktjuice och fruktnektar; LIVSFS 2025:X

Med stöd av 6 och 7 §§ livsmedelsförordningen (2006:813) föreskriver¹ Livsmedelsverket följande.

Inledande bestämmelser

1 § Dessa föreskrifter innehåller bestämmelser om fruktjuice och fruktnektar.

2 § Generella bestämmelser om livsmedelsinformation finns i

1. Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, och om ändring av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 1924/2006 och (EG) nr 1925/2006 samt om upphävande av kommissionens direktiv 87/250/EEG, rådets direktiv 90/496/EEG, kommissionens direktiv 1999/10/EG, Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG, kommissionens direktiv 2002/67/EG och 2008/5/EG samt kommissionens förordning (EG) nr 608/2004, och

2. Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation.

Ord och uttryck

3 § Definitioner av fruktjuice och fruktnektar finns i bilaga 1.

¹ Jfr Europaparlamentets och rådets direktiv (EU) 2024/1438 av den 14 maj 2024 om ändring av rådets direktiv 2001/110/EG om honung, 2001/112/EG om fruktjuice och vissa liknande produkter avsedda som livsmedel, 2001/113/EG om sylt, gelé och marmelad samt sötdag kastanjepuré avsedda som livsmedel och 2001/114/EG om vissa former av hållbarhetsbehandlad, helt eller delvis dehydratiserad mjölk avsedd som livsmedel.

Definitioner av råvaror för framställning av fruktjuice och fruktnektar finns i bilaga 2.

Krav vid framställning

4 § Endast de ingredienser, bearbetningsmetoder och ämnen som anges i bilaga 3 och de råvaror som uppfyller kraven i bilaga 2 får användas vid framställning av fruktjuice och fruktnektar.

Vid framställning av fruktnektar ska även lägsta tillåtna juice- och/eller puréinnehåll som anges i bilaga 4 följas.

5 § Vid framställning av fruktjuice från koncentrat ska lägsta tillåtna brixtal för fruktjuice som anges i bilaga 5 följas.

Beteckningar

6 § De beteckningar som anges i bilaga 1 utgör föreskrivna beteckningar i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011.

7 § När en produkt har framställts av en enda fruktsort ska namnet på den frukten ersätta ordet ”frukt” i beteckningarna i bilaga 1.

8 § När en produkt har framställts av två eller flera fruktsorter, ska beteckningen åtföljas av en uppräkningslista av de fruktsorter som använts i fallande ordning efter den mängd av fruktjuice eller fruktpuré som ingår, såsom anges i ingrediensförteckningen. Detta gäller dock inte för citronjuice och limejuice som använts enligt villkoren i punkten 2 i bilaga 3.

När en produkt framställs av tre eller flera fruktsorter får uppgiften om fruktsorterna enligt första stycket ersättas av uttrycket ”blandad frukt” eller liknande eller av en uppgift om antalet använda fruktsorter.

9 § För beteckningen äppeljuice får även beteckningarna ”äppelmust” eller ”äpplemust” användas.

10 § I stället för beteckningen kokosjuice får beteckningen ”kokosvatten” användas.

Med kokosjuice avses den produkt som utvinns direkt från kokosnöten utan pressning av kokosnötens fruktkött.

Märkning

11 § I ingrediensförteckningen behöver inte sådana ämnen anges, som använts för att återställa olika former av juice eller nektar till ursprungligt skick och som är absolut nödvändiga för den processen.

Om extra fruktkött eller celler tillförts ska detta anges i märkningen.

12 § Uppgiften ”från koncentrat” eller i förekommande fall ”delvis från koncentrat” ska anges i märkningen

- för blandningar av fruktjuice från koncentrat eller sockerreducerad fruktjuice från koncentrat med fruktjuice eller med sockerreducerad fruktjuice, och
- för fruktnectar som erhålls helt eller delvis ur en eller flera koncentrerade produkter.

Uppgiften i första stycket ska finnas i omedelbar anslutning till beteckningen, framträda tydligt och vara skriven med tydliga bokstäver.

13 § För fruktjuice och fruktjuice från koncentrat får uppgiften ”fruktjuicer innehåller endast naturligt förekommande socker” anges i märkningen. Uppgiften ska i sådant fall finnas i samma synfält som beteckningen.

14 § För fruktnectar ska minimiinnehållet av fruktjuice, fruktpuré eller en blandning av dessa anges i märkningen med uttrycket ”fruktinnehåll minst...%”. Uppgiften ska finnas i samma synfält som beteckningen.

15 § För fruktnectar får ett påstående som anger att sockerarter inte har tillsatts, och varje påstående som sannolikt har samma innebörd för konsumenten, 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 Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser; om fruktnectar innehåller naturligt förekommande sockerarter bör även följande uppgift finnas i märkningen: ”innehåller naturligt förekommande socker”.

16 § För koncentrerad fruktjuice som inte är avsedd att levereras direkt till konsument ska märkningen innehålla en uppgift om den mängd citronjuice, limejuice eller surhetsreglerande medel som tillförts. Uppgiften ska stå på förpackningen, eller på en etikett på förpackningen eller i en medföljande handling.

-
1. Dessa föreskrifter träder i kraft den 14 juni 2026.
 2. Genom föreskrifterna upphävs Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:18) om fruktjuice och fruktnectar.
 3. Produkter som släppts ut på marknaden eller märkts före den 14 juni 2026 i enlighet med äldre bestämmelser får fortsätta att saluföras till dess att lagren tömts.

CHRISTINA NORDIN

Elin Häggqvist
(Enheten för juridik)

Livsmedelsverkets författningssamling

ISSN 1651-3533

**Livsmedelsverkets föreskrifter om fruktjuice
och fruktnectar;**

LIVSFS 2025:X

Utkom från trycket
**Klicka här för att
ange datum.**

beslutade **Klicka här för att ange datum..**

Definitioner och beteckningar

1. a) Fruktjuice

En jäsbar men ojäst produkt som erhålls ur de ätliga delarna av 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 från juice som genom lämpliga fysikaliska medel erhållits från samma fruktarter får återställas till fruktjuicen.

Fruktjuice från citrusfrukter ska komma från fruktköttet (endokarpet).

Limejuice får dock framställas av hela frukten.

När juice 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 tillverkningssed.

Blandning av fruktjuice med fruktpuré tillåts vid framställning av fruktjuice.

1. b) Fruktjuice från koncentrat

Den produkt som erhålls genom rekonstituering av koncentrerad fruktjuice med dricksvatten som uppfyller kriterierna i Livsmedelsverkets föreskrifter om dricksvatten.

Halten löslig torrsubstans i den färdiga produkten ska uppfylla det lägsta tillåtna brixtalet för rekonstituerad fruktjuice enligt bilaga 5.

Om en fruktjuice från koncentrat framställs av en frukt som inte nämns i bilaga 5 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 metoder erhållits från samma fruktart får återställas till fruktjuicen från koncentrat.

Fruktjuice 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 eller koncentrerad fruktjuice med fruktpuré eller koncentrerad fruktpuré tillåts vid framställningen av fruktjuice från koncentrat.

2. Koncentrerad fruktjuice

Den produkt som erhålls från fruktjuice av en eller flera fruktarter genom att en specifik andel vatten avlägsnas fysikaliskt. Om produkten är avsedd för direkt konsumtion ska minst 50 procent av vattnet avlägsnas.

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

3. Vattenextraherad fruktjuice

Den produkt som erhålls genom diffusion med vatten av

- köttiga hela frukter vars saft inte kan extraheras med fysikaliska metoder eller
- torkade hela frukter.

4. Torkad fruktjuice/fruktjuice i pulverform

En produkt som framställs ur fruktjuice från en eller flera sorters frukt genom att praktiskt taget allt vatten avlägsnas fysiskt.

5. Fruktnektar

En jäsbar men ojäst produkt som

- erhålls genom att vatten med eller utan tillsats av sockerarter eller honung tillsätts produkter som definieras i punkterna 1–4, fruktpuré eller koncentrerad fruktpuré eller en blandning av dessa produkter, och
- uppfyller kraven i bilaga 4.

Om fruktnektar framställs utan tillsats av sockerarter eller med reducerat energivärde får sockerarterna helt eller delvis ersättas med sötningsmedel i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser.

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

6. a) Sockerreducerad fruktjuice

Den produkt som erhålls från fruktjuice enligt definitionen i punkt 1 a, i vilken halten av naturligt förekommande sockerarter har minskats med minst 30 % genom en process som är tillåten enligt villkoren i bilaga 3, punkt 3 och som bevarar alla övriga väsentliga fysikaliska, kemiska, organoleptiska och näringsmässiga egenskaper hos en genomsnittlig typ av juice av den frukt som den kommer från.

Sockerreducerad fruktjuice kan erhållas genom att sockerreducerad fruktjuice blandas med fruktjuice, fruktpuré eller båda delarna.

6. b) Sockerreducerad fruktjuice från koncentrat

Den produkt som erhålls från fruktjuice från koncentrat enligt definitionen i punkt 1 b i vilken halten av naturligt förekommande sockerarter har minskats med minst 30 % genom en process som är tillåten enligt villkoren i bilaga 3, punkt 3 och som bevarar alla övriga väsentliga fysikaliska, kemiska, organoleptiska och näringsmässiga egenskaper hos en genomsnittlig typ av juice av den frukt som den kommer från, eller den produkt som erhålls genom rekonstituering av koncentrerad sockerreducerad fruktjuice enligt definitionen i punkt 7 med dricksvatten som uppfyller kriterierna i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2022:12) om dricksvatten.

Sockerreducerad fruktjuice från koncentrat kan erhållas genom att sockerreducerad fruktjuice blandas med en eller flera av följande produkter: fruktjuice, fruktjuice från koncentrat, sockerreducerad fruktjuice, koncentrerad fruktpuré och fruktpuré.

7. Koncentrerad sockerreducerad fruktjuice

Den produkt som erhålls från

- koncentrerad fruktjuice enligt definitionen i punkt 2 i vilken halten av naturligt förekommande sockerarter har minskats med minst 30 % av genom en process som är tillåten enligt villkoren i bilaga 3, punkt 3 och som bevarar alla övriga väsentliga fysikaliska, kemiska, organoleptiska och näringsmässiga egenskaper hos en genomsnittlig typ av produkt, eller
- sockerreducerad fruktjuice enligt definitionen i punkt 6 a genom att en specifik andel av vatteninnehållet avlägsnas fysikaliskt.

Om produkten är avsedd för direkt konsumtion ska minst 50 % av vatteninnehållet avlägsnas.

Definitioner av råvaror

I dessa föreskrifter används följande definitioner med den betydelsen som anges här.

Frukt

All frukt. Även tomater anses som frukt i dessa föreskrifter.

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

Fruktpuré

En jäsbar men ojäst produkt som erhålls genom lämpliga fysikaliska processer som passering, mosning eller malning av ätliga delar av hel eller skalad frukt utan att juicen avlägsnas.

Koncentrerad fruktpuré

En produkt som erhålls av fruktpuré genom att man fysikaliskt avlägsnar en viss andel av dess vatteninnehåll.

Koncentrerad fruktpuré kan ha återställda aromer, som ska erhållas med lämpliga fysikaliska medel enligt punkt 3 i bilaga 2 och som ute-slutande ska ha utvunnits ur samma fruktart.

Arom

Aromer för rekonstituering ska 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 koncentrering.

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

Socker

Sockerarter enligt Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:22) om socker.

Honung

Honung enligt Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2025:X) om honung och bagerihonung.

Fruktkött eller celler

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

1. Sammansättning

De fruktarter som motsvarar det botaniska namnet i bilaga 5 ska användas vid framställningen av fruktjuicer, fruktpuréer och fruktnectar som bär den berörda fruktens beteckning eller vedertagna namn. För fruktarter som inte ingår i bilaga 5 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 5 för rekonstituerad fruktjuice och rekonstituerad fruktpuré gäller utan löslig torrs substans från eventuella andra tillförda valfria ingredienser och tillsatser.

2. Tillåtna ingredienser

I produkterna som anges i bilaga 1 får endast följande ingredienser tillsättas.

- Vitaminer och mineraler som tillåts enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1925/2006 av den 20 december 2006 om tillsättning av vitaminer och mineralämnen samt vissa andra ämnen i livsmedel.
- Livsmedelstillsatser som är godkända enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008. Sötningsmedel får dock inte användas för att framställa de produkter som anges i bilaga 1, med undantag för fruktnectar.

För följande produkter får dock också nedan angivna ingredienser tillsättas.

- *Fruktjuice, fruktjuice från koncentrat, koncentrerad fruktjuice, sockerreducerad fruktjuice, sockerreducerad fruktjuice från koncentrat och koncentrerad sockerreducerad fruktjuice*: återställda aromer, återställt fruktkött och återställda celler.
- *Druvjuice*: återställda salter från vinsyra.
- *Fruktnectar*: återställda aromer, återställt fruktkött och återställda celler, sockerarter och/eller honung upp till 20 % av totalvikten för de slutprodukter som avses i avsnitt 1 i bilaga 4, 15 % av totalvikten för de slutprodukter som

avses i avsnitt 2 i bilaga 4, och 10 % av totalvikten för de slutprodukter som avses i avsnitt 3 i bilaga 4, och/eller sötningsmedel.

- *Tomatjuice och tomatjuice från koncentrat*: salt, kryddor och aromatiska örter.
- *Sockerreducerad fruktjuice och sockerreducerad fruktjuice från koncentrat*: vatten i den utsträckning som är absolut nödvändig för att återställa det vatten som försvunnit på grund av sockerreduceringsprocessen.

För de produkter som definieras i punkterna 1–7 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.

3. Tillåtna bearbetningsmetoder och ämnen

Till de produkter som anges i bilaga 1 får endast följande bearbetningsmetoder tillämpas och ämnen tillsättas.

- Mekaniska extraktionsprocesser.
- Sedvanliga fysikaliska processer, inklusive vattenextraktion (diffusion) ur de ätliga delarna av frukt med undantag av vindruvor för framställning av koncentrerade fruktjuice (s.k. in-line-processer), under förutsättning att fruktjuice som erhålls på detta sätt uppfyller definitionen i punkt 1 i 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 svaveldioxid i den färdiga produkten inte överstiger 10 mg/l.
- Enzymeredningar: 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 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.
- Ätligt gelatin.
- Garvsyror.
- Kiselgel.
- Kol.
- Kvävgas.

- Bentonit som adsorbent.
- Kemiskt inerta filtermedel och fällningsmedel (inklusive perlit, tvättad diatomit, cellulosa, olöslig polyamid, polyvinylpolypyrrolidon, polystyren), som överensstämmer med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1935/2004 av den 27 oktober 2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel och om upphävande av direktiven 80/590/EEG och 89/109/EEG.
- Kemiskt inerta adsorptionsmedel som överensstämmer med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1935/2004 och som används för att minska limonoid- och näringsinnehållet i citrusjuice utan att på ett påtagligt sätt påverka innehållet av limonoidglukosider, syror, sockerarter (däribland oligosackarider) eller mineraler.
- Växtproteiner från vete, ärtor, potatis eller solrosfrön för klarning.
- Endast för sockerreducerad fruktjuice, sockerreducerad fruktjuice från koncentrat och koncentrerad sockerreducerad fruktjuice: processer för att minska halten av naturligt förekommande sockerarter, i den mån de bevarar alla övriga väsentliga fysikaliska, kemiska, organoleptiska och näringsmässiga egenskaper hos en genomsnittlig typ av juice av den frukt som den kommer från, nämligen membranfiltrering och jäsning med jäst.

Särskilda bestämmelser för fruktnectar

1. Fruktnectar framställd av frukt med syrlig juice som inte är drickbar i naturligt tillstånd

Fruktnectar framställd av	Lägsta tillåtna juice- och/eller puréinnehåll (uttryckt i volymprocent av den färdiga produkten)
Passionsfrukt	25
Lulo	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
Mullbär	40
Björnbär	40
Tranbär	30
Kvitten (<i>Cydonia oblonga</i> L.)	50
Citron och limefrukt	25
Andra frukter som tillhör denna kategori	25

2. Fruktnektar framställd av frukt med lågt syrainnehåll eller med mycket fruktkött eller stark arom, med juice som inte är drickbar i naturligt tillstånd

Fruktnektar framställd av	Lägsta tillåtna juice- och/ eller puréinnehåll (uttryckt i volymprocent av den färdiga produkten)
Mango	25
Banan	25
Guava	25
Papaya	25
Litchi	25
Azarollhagtorn	25
Taggannonna	25
Nätannonna	25
Sockerannonna (Sockeräpplen)	25
Granatäpplen	25
Cashewäpple	25
Röd mombinspondias (Rött balsamplommon)	25
Umbu	25
Andra frukter som tillhör denna kategori	25

3. Fruktnektar framställd av frukt med juice som är drickbar i naturligt tillstånd

Fruktnektar framställd av	Lägsta tillåtna juice- och/ eller puréinnehåll (uttryckt i volymprocent av den färdiga produkten)
Äpple	50
Päron	50
Persika	50
Citrusfrukter, utom citron och limefrukt	50
Ananas	50
Tomat	50
Andra frukter som tillhör denna kategori	50

Lägsta tillåtna brixtal för rekonstituerad fruktjuice och rekonstituerad fruktpuré

Fruktens namn	Botaniskt namn	Lägsta tillåtna brixvärde
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 x paradisiaca</i> (förutom mjölbanan)	21,0
Citron (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Grapefrukt (*)	<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	10,0
Guava (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Hallon (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Jordgubbe (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch	7,0
Kokosnöt (*)	<i>Cocos nucifera</i> L.	4,5
Mandarin (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2
Mango (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Passionsfrukt (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
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.	11,0
Tomat (*)	<i>Lyxopersicon esculentum</i> , Mill	5,0
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

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.