



## Forskrift om fruktjuice og lignende produkter (juiceforskriften)

Dato	FOR-2013-05-13-509
Departement	Landbruks- og matdepartementet
Publisert	I 2013 hefte 7
Ikrafttredelse	28.10.2013
Sist endret	<a href="#">FOR-2016-03-16-259</a>
Endrer	<a href="#">FOR-2003-09-02-1116</a>
Gjelder for	Norge
Hjemmel	<a href="#">LOV-2003-12-19-124-§9</a> , <a href="#">LOV-2003-12-19-124-§10</a> , <a href="#">FOR-2003-12-19-1790</a> , <a href="#">FOR-2004-05-05-884</a>
Kunngjort	28.05.2013 kl. 15.40
Korttittel	Juiceforskriften

---

### Kapitteloversikt:

Hoveddel

---

Vedlegg I. Varebetegnelser, produktdefinisjoner og karakteristiske egenskaper

---

Vedlegg II. Definisjoner av råvarer

---

Vedlegg III. Særlige bestemmelser for fruktnektar

---

Vedlegg IV. Minimums Brix-verdier for fruktjuice fra konsentrat og fruktpuré fra konsentrat

---

**Hjemmel:** Fastsatt av Landbruks- og matdepartementet 13. mai 2013 med hjemmel i lov 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven) § 9 første ledd og § 10 annet ledd, jf. delegeringsvedtak 19. desember 2003 nr. 1790.

**Tilføyd hjemmel:** [Delegeringsvedtak 5. mai 2004 nr. 884](#).

**EØS-henvisninger:** EØS-avtalen vedlegg II kap. XII nr. 54zq (direktiv [2001/112/EF](#) som endret ved forordning (EF) nr. 1332/2008, direktiv [2009/106/EF](#), direktiv [2012/12/EU](#) og forordning (EU) nr. 1040/2014).

**Endret** ved forskrifter 19 des 2013 nr. 1603, 16 mars 2016 nr. 259.

## **§ 1. Virkeområde mv.**

Denne forskriften gjelder for produktene som er definert i vedlegg I og som omsettes innen EØS i samsvar med bestemmelsene i forskrift 22. desember 2008 nr. 1620 om allmenne prinsipper og krav i næringsmiddelregelverket (matlovsforskriften), jf. forordning (EF) nr. 178/2002.

Med mindre noe annet fremgår av denne forskriften, er produktene som er definert i vedlegg I omfattet av det øvrige EØS-baserte regelverket som gjelder for næringsmidler.

## **§ 2. Krav til behandlinger, stoffer og råvarer**

Til fremstilling av produktene som er definert i vedlegg I del I, kan det bare brukes behandlinger og stoffer som er listet opp i vedlegg I, del II, og råvarer som oppfyller vilkårene i vedlegg II. Dessuten må fruktnektar oppfylle vilkårene i vedlegg III.

## **§ 3. Krav til merking**

Forskrift 21. desember 1993 nr. 1385 om merking mv av næringsmidler (merkeforskriften) gjelder for produktene som er definert i vedlegg I på følgende betingelser:

- a. Varebetegnelse i vedlegg I kan bare brukes på produktene som er definert der og skal ved omsetning brukes som varebetegnelse på produktene.
- b. Dersom et produkt er fremstilt av ett enkelt fruktslag, skal navnet på frukten angis i varebetegnelsen i stedet for ordet «frukt».
- c. Dersom et produkt er fremstilt av to eller flere fruktslag, skal varebetegnelsen bestå av en oppstilling av de fruktslagene som er brukt i synkende størrelsesorden, beregnet etter mengden av fruktjuice eller fruktpuré, jf. ingredienslisten. Dette gjelder likevel ikke når det er brukt sitronjuice og eller limejuice i samsvar med de vilkårene som fremgår av vedlegg I, del II, punkt 2. Dersom et produkt er fremstilt av tre eller flere fruktslag, kan oppstillingen av fruktslagene som er brukt erstattes med opplysningen «flere frukter» eller en tilsvarende opplysning eller med opplysning om antallet fruktslag som er brukt.
- d. Ved tilsetning av de strengt nødvendige ingrediensene for å tilbakeføre produktene som er definert i vedlegg I, del I til opprinnelig tilstand, kreves det ikke at disse ingrediensene angis i ingredienslisten. Tilsetning av ekstra fruktkjøtt eller celler til fruktjuice, jf. vedlegg II, skal angis i merkingen.
- e. For blandinger av fruktjuice og fruktjuice fremstilt fra konsentrat og for fruktnektar som helt eller delvis er fremstilt fra ett eller flere konsentrerte produkter, skal merkingen inneholde angivelsen «fra konsentrat» eller «delvis fra konsentrat». Denne opplysningen skal stå i umiddelbar nærhet til varebetegnelsen, være iøynefallende og skrives med klart synlige bokstaver.
- f. Fruktnektar skal merkes med minsteinnholdet av fruktjuice, fruktpuré eller en blanding av disse bestanddelene ved bruk av angivelsen: «fruktinnhold: minst ... %». Denne opplysningen skal gis i det samme synsfeltet som varebetegnelsen.

## **§ 4. Krav til merking av konsentrert fruktjuice som ikke er bestemt til den endelige forbruker**

I merkingen av konsentrert fruktjuice som nevnt i vedlegg I, del I, punkt 2, som ikke er bestemt til den endelige forbruker, skal det opplyses om det er tilsatt sitronsaft, limesaft eller surhetsregulerende midler som er tillatt etter forskrift 6. juni 2011 nr. 668 om tilsetningsstoffer til næringsmidler, jf. forordning (EF) nr. 1333/2008, og i så fall hvor mye. Opplysningen skal gis på ett av følgende steder:

- a. på emballasjen,
- b. på en etikett på emballasjen eller
- c. i et følgedokument.

## § 5. Tilsyn og vedtak

Mattilsynet fører tilsyn og kan fatte nødvendige enkeltvedtak, jf. matloven § 23, for å oppnå etterlevelse av bestemmelser gitt i eller i medhold av denne forskriften. Mattilsynet kan også fatte enkeltvedtak i henhold til matloven § 24 til § 26.

## § 6. Straff

Overtredelse av bestemmelser gitt i denne forskriften eller enkeltvedtak gitt i medhold av forskriften, er straffbart i henhold til matloven § 28.

## § 7. Dispensasjon

Mattilsynet kan i særskilte tilfeller dispensere fra bestemmelsene i denne forskriften, forutsatt at det ikke vil stride mot Norges internasjonale forpliktelser, herunder EØS-avtalen.

## § 9. Ikrafttredelse, overgangsbestemmelser og oppheving av andre forskrifter

Forskriften trer i kraft straks, men skal først gjelde fra 28. oktober 2013.

Frem til 28. oktober 2016 kan produktene som er angitt i vedlegg I del I punktene 1–4 og som er produsert og merket i samsvar med denne forskriften, merkes med opplysningen «fra 28. oktober 2015 inneholder ingen fruktjuicer tilsatt sukker». Opplysningen skal i så fall gis i det samme synsfeltet i merkingen som varebetegnelsen.

Forskrift 2. september 2003 nr. 1116 om fruktjuice og lignende produkter oppheves 28. oktober 2013.

Produkter som er satt i omsetning eller merket i samsvar med bestemmelsene i forskrift 2. september 2003 nr. 1116 om fruktjuice og lignende produkter før 28. oktober 2013, kan omsettes frem til 28. april 2015.

# Vedlegg I. Varebetegnelser, produktdefinisjoner og karakteristiske egenskaper

## I. Definisjoner

### 1. a) *Fruktjuice*

Gjærbart, men ugjæret produkt, som er fremstilt av den spiselige delen av frukter som er sunne og modne, friske eller konserverte ved nedkjøling eller frysing, av en eller flere slag, og som har den farge, aroma og smak, som er karakteristisk for juicen av de fruktene som produktet er fremstilt av.

Aroma, fruktkjøtt og celler, som ved hjelp av egnede fysiske prosesser er fremstilt av de samme fruktslagene, kan tilbakeføres til juicen.

Når det gjelder sitrusfrukter, skal juicen komme fra frukten uten skall. Limejuice kan imidlertid komme fra hele frukten.

I de tilfellene der fruktjuicer fremstilles av frukter med kjerner, frø og skall, kan deler eller fragmenter av kjerner, frø og skall ikke inngå i juicen. Denne bestemmelsen gjelder ikke i de tilfellene der deler eller fragmenter av kjerner, frø og skall ikke kan fjernes med god fremstillingspraksis.

Det er tillatt å blande fruktjuice med fruktpuré ved fremstilling av fruktjuice.

### b) *Fruktjuice fra konsentrat*

Produkt fremstilt ved tilbakeføring til opprinnelig tilstand av konsentrert fruktjuice som definert i punkt 2, med drikkevann som oppfyller kravene i forskrift 4. desember 2001 nr. 1372 om vannforsyning og drikkevann.

Det oppløselige tørrstoffinnholdet i det ferdige produktet skal overholde minimums Brix-verdiene for fruktjuice fra konsentrat i vedlegg IV.

Dersom fruktjuice fra konsentrat fremstilles av en frukt som ikke er oppført i vedlegg IV, skal minimums Brix-verdien for fruktjuicen fra konsentratet, være Brix-verdien for fruktjuicen som utvunnet fra den frukten som er brukt til fremstilling av konsentratet.

Aroma, fruktkjøtt og celler som ved hjelp av egnede fysiske prosesser er fremstilt av de samme fruktslagene, kan tilbakeføres til fruktjuice fra konsentrat.

Fruktjuice fra konsentrat skal fremstilles ved bruk av egnede prosesser som bevarer de vesentlige fysiske, kjemiske, organoleptiske og ernæringsmessige egenskapene for en gjennomsnittlig fruktjuice av den type frukt som den ble fremstilt av.

Det er tillatt å blande fruktjuice og eller konsentrert fruktjuice med fruktpuré og eller konsentrert fruktpuré ved fremstillingen av fruktjuice fra konsentrat.

### 2. *Konsentrert fruktjuice*

Produkt fremstilt av fruktjuice av en eller flere fruktslag ved fysisk fjerning av en bestemt del av det naturlige vanninnholdet. Når produktet er bestemt til direkte konsum, skal minst 50 % av vannet være fjernet.

Aroma, fruktkjøtt og celler som ved hjelp av egnede fysiske prosesser er fremstilt av de samme fruktslagene, kan tilbakeføres til den konsentrerte fruktjuicen.

### 3. *Vannekstrahert fruktjuice*

Produkt fremstilt ved vannekstraksjon av:

- a. kjøttfull hel frukt, hvis juice ikke kan ekstraheres ved fysiske prosesser eller
- b. dehydrert hel frukt.

### 4. *Dehydrert fruktjuice/fruktjuice i pulverform*

Produkt fremstilt av juice av en eller flere fruktslag ved fysisk fjerning av nesten hele vanninnholdet.

### 5. *Fruktnektar*

Gjærbart, men ugjæret produkt, som

- a. er fremstilt ved tilsetning av vann med eller uten tilsetning av sukker og eller honning til produktene som er definert i punktene 1–4, til fruktpuré og eller til konsentrert fruktpuré og eller til en blanding av disse produktene, og som
- b. oppfyller kravene i vedlegg III.

Dersom fruktnektar er fremstilt uten tilsatt sukker eller med redusert energiinnhold, kan sukkeret helt eller delvis erstattes med søtstoffer i samsvar med forskrift 6. juni 2011 nr. 668 om tilsetningsstoffer til næringsmidler, jf. forordning (EF) nr. 1333/2008.

Aroma, fruktkjøtt og celler, som ved hjelp av egnede fysiske prosesser er fremstilt av de samme fruktslagene, kan tilbakeføres til fruktnektaren.

### 6. *Eplemost*

Eplejuice som ikke er tilsatt sukker.

## **II. Tillatte ingredienser, behandlinger og stoffer**

### 1. *Sammensetning*

De artene som tilsvarer den botaniske betegnelsen i vedlegg IV skal brukes til fremstilling av fruktjuice, fruktpuré og fruktnektar, hvis varebetegnelse inneholder navnet på den aktuelle fruktens eller produktets vanlige navn. For fruktslag som ikke er oppført i vedlegg IV, skal den korrekte botaniske betegnelsen eller det vanlige navnet brukes.

For fruktjuice gjelder Brix-verdien for juicen som utvunnet av frukten; og den må ikke endres, unntatt ved blanding med juice fra samme fruktslag.

Minimums Brix-verdiene som er fastsatt i vedlegg IV for fruktjuice fra konsentrat og fruktpuré fra konsentrat, omfatter ikke innhold av oppløselig tørrstoff i eventuelle tilsatte valgfrie ingredienser og tilsetningsstoffer.

### 2. *Tillatte ingredienser*

Bare følgende ingredienser kan tilsettes til produktene som er definert i del I:

- a. Vitaminer og mineraler som er godkjent i forskrift 26. februar 2010 nr. 247 om tilsetning av vitaminer, mineraler og visse andre stoffer til næringsmidler, jf. forordning (EF) nr. 1925/2006.
- b. Tilsetningsstoffer til næringsmidler som er godkjent i forskrift 6. juni 2011 nr. 668 om tilsetningsstoffer til næringsmidler, jf. forordning (EF) nr. 1333/2008.

I tillegg kan det til de produktene som er nevnt nedenfor tilsettes følgende ingredienser:

- a. Til fruktjuice, fruktjuice fra konsentrat og konsentrert fruktjuice: tilbakeført aroma, tilbakeført fruktkjøtt og tilbakeførte celler.
- b. Til druejuice: tilbakeførte salter av vinsyre.
- c. Til fruktnektar: tilbakeført aroma, tilbakeført fruktkjøtt og tilbakeførte celler, sukker og eller honning i en mengde som tilsvarer opp til 20 % av det ferdige produktets samlede vekt og eller søtstoffer. En påstand om at det ikke er tilsatt sukker til fruktnektar, og påstander som må antas å ha samme betydning for forbrukeren, kan bare brukes hvis produktet ikke inneholder tilsatte mono- eller disakkarider eller andre næringsmidler som brukes på grunn av sine søtende egenskaper, herunder søtstoffer jf. forskrift 6. juni 2011 nr. 668 om tilsetningsstoffer til næringsmidler, jf. forordning (EF) nr. 1333/2008. Dersom fruktnektaren har et naturlig innhold av sukker, bør også følgende opplysning angis i merkingen: «med et naturlig innhold av sukker».
- d. For å korrigere den syrlige smaken, kan det til produktene som er definert i del I, punktene 1–5, tilsettes sitronjuice eller limejuice og eller konsentrert sitronjuice og eller limejuice i en mengde på inntil 3 g pr. liter juice, omregnet til vannfri sitronsyre.
- e. Til tomatjuice og tomatjuice fra konsentrat: salt, krydder og krydderurter.

### 3. *Tillatte behandlinger og stoffer*

Bare følgende behandlinger kan brukes på, og bare følgende stoffer kan tilsettes produktene som er definert i del I:

- a. Mekaniske ekstraksjonsprosesser.
- b. Vanlige fysiske prosesser og vannekstraksjonsprosesser («in line»-prosess) av den spiselige delen av andre frukter enn druer, for fremstilling av konsentrert fruktjuice som oppfyller kravene i del I, punkt 1.
- c. Når det gjelder druejuice, der druene er svovlet ved hjelp av svoveldioksid, er avsvovling ved hjelp av fysiske prosesser tillatt forutsatt at det samlede SO<sub>2</sub>-innholdet i det ferdige produkt ikke overstiger 10 mg/l.
- d. Enzympreparater: pektinase (til nedbrytning av pektin), protease (til nedbrytning av proteiner) og amylase (til nedbrytning av stivelse), som oppfyller kravene i forskrift 6. juni 2011 nr. 667 om næringsmiddelenzymer, jf. forordning (EF) nr. 1332/2008.
- e. Spiselig gelatin.
- f. Tannin.
- g. Silika sol.
- h. Trekull.
- i. Nitrogen.
- j. Bentonit som absorberende leire.

- k. Kjemisk inaktive filtreringshjelpemidler og fellingsmidler (herunder perlitt, vasket kiselgur, cellulose, uløselig polyamid, polyvinylpolypyrrolidon og polystyren), som er i samsvar med forskrift 21. desember 1993 nr. 1381 om materialer og gjenstander i kontakt med næringsmidler (matkontaktforskriften), jf. forordning (EF) nr. 1935/2004.
- l. Kjemisk inaktive absorpsjonshjelpemidler, som er i samsvar med forskrift 21. desember 1993 nr. 1381 om materialer og gjenstander i kontakt med næringsmidler (matkontaktforskriften), jf. forordning (EF) nr. 1935/2004, og som brukes for å redusere innholdet av limonoid og naringin i sitrusjuice uten i vesentlig grad å påvirke innholdet av limonoidglucosider, syre, sukker (herunder oligosaccharider) og mineraler.
- m. Planteprotein fra hvete, erter eller poteter for rensing.
- 0 Endret ved forskrifter 19 des 2013 nr. 1603, 16 mars 2016 nr. 259.

## Vedlegg II. Definisjoner av råvarer

I denne forskriften menes med:

### 1. *Frukt*

Alle frukter. Etter denne forskriften regnes også tomater som frukt.

Frukten skal være sunn, passe moden og frisk eller konservert ved hjelp av fysiske prosesser eller ved hjelp av behandlinger, herunder behandlinger etter innhøsting som er brukt i samsvar med EØS-retten.

### 2. *Fruktpuré*

Gjærbart, men ugjæret produkt, fremstilt ved egnede fysiske prosesser som for eksempel sikting, maling og knusing av den spiselige delen av hel eller skrellet frukt, uten at juicen er fjernet.

### 3. *Konsentrert fruktpuré*

Produkt fremstilt av fruktpuré ved fysisk fjerning av en bestemt del av det naturlige vanninnholdet.

Konsentrert fruktpuré kan inneholde tilbakeført (restituert) aroma, som fremstilles ved hjelp av egnede fysiske prosesser, jf. vedlegg I, del II, punkt 3. Aromaen skal være gjenvunnet fra det samme fruktslaget.

### 4. *Aroma*

Aroma som skal brukes til å tilbakeføre produktet til opprinnelig tilstand, skal fremstilles ved bearbeiding av frukten ved hjelp av egnede fysiske prosesser. Disse fysiske prosessene kan brukes til å bevare, konservere eller stabilisere aromaens kvalitet og omfatter særlig pressing, ekstraksjon, destillasjon, filtrering, adsorpsjon, inndampning, fraksjonering og konsentrering.

Aroma skal fremstilles av fruktens spiselige deler. Den kan imidlertid også komme fra kaldpresset olje fra skall av sitrusfrukter og deler av stenene.

### 5. *Sukker*

Sukker som definert i forskrift 3. juli 2003 nr. 924 om sukker m.m., fruktosesirup og sukker fremstilt på basis av frukter.

### 6. *Honning*

Det produktet som er definert i forskrift 8. juli 2003 nr. 931 om honning.

### 7. *Fruktkjøtt eller celler*

Produkter fremstilt av de spiselige delene av frukt av samme slag, uten at juicen fjernes. Når det gjelder sitrusfrukt, regnes også juicesekkene utvunnet fra fruktkjøttet (endokarp) som fruktkjøtt eller celler.

0 Endret ved forskrift 19 des 2013 nr. 1603.

## Vedlegg III. Særlige bestemmelser for fruktnektar

<i>Fruktnektar av</i>	<i>Minsteinnhold av juice og/eller puré uttrykt i prosent av mengden av det ferdige produktet</i>
<i>I. Frukter med syrlig juice, som ikke kan drikkes i naturlig tilstand</i>	
Pasjonsfrukt	25
Lulo ( <i>Solanum quioense</i> , Quito naranjillas)	25
Solbær	25
Hvit rips	25
Rød rips	25
Stikkelsbær	30
Tindved ( <i>Hippophaë rhamnoides</i> )	25
Slåpeplomme	30
Plomme	30
Sviskeplomme	30
Rognebær	30
Nype	40
Surkirsebær	35
Andre kirsebær	40
Blåbær	40
Hyllebær	50
Bringebær	40
Aprikos	40
Jordbær	40
Bjørnebær/morbær	40
Tranebær	30
Kvede	50
Sitron og lime	25
Andre frukter som tilhører denne kategorien	25
<i>II. Frukter med lavt syreinnhold eller med mye fruktkjøtt eller kraftig aroma, med juice, som ikke kan drikkes i naturlig tilstand</i>	
Mango	25
Banan	25
Guava	25
Papaya	25
Litchi	25
Azeroles	25
Piggannonna ( <i>Annona muricata</i> )	25
Netannonna ( <i>Annona reticulata</i> )	25
Søtannonna	25
Granateple	25
Kasjueple	25
Rødmombin ( <i>Spondia purpurea</i> )	25
Umbu ( <i>Spondias tuberosa aroda</i> )	25

<i>Fruktnektar av</i>	<i>Minsteinnhold av juice og/eller puré uttrykt i prosent av mengden av det ferdige produktet</i>
Andre frukter som tilhører denne kategorien	25
<i>III. Frukter med juice som kan drikkes i naturlig tilstand</i>	
Eple	50
Pære	50
Fersken	50
Sitrusfrukter unntatt sitron og lime	50
Ananas	50
Tomat	50
Andre frukter som tilhører denne kategorien	50

## Vedlegg IV. Minimums Brix-verdier for fruktjuice fra konsentrat og fruktpuré fra konsentrat

<i>Fruktens alminnelige betegnelse</i>	<i>Botanisk betegnelse</i>	<i>Minimums Brix-verdi</i>
Eple <sup>*</sup>	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Aprikos <sup>**</sup>	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banan <sup>**</sup>	<i>Musa x paradisiaca</i> L. (unntatt plantan)	21,0
Solbær <sup>*</sup>	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Drue <sup>*</sup>	<i>Vitis vinifera</i> L. eller hybrider derav <i>Vitis labrusca</i> L. eller hybrider derav	15,9
Grapefrukt <sup>*</sup>	<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	10,0
Guava <sup>**</sup>	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Sitron <sup>*</sup>	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Mango <sup>**</sup>	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Appelsin <sup>*</sup>	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Pasjonsfrukt <sup>*</sup>	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Fersken <sup>**</sup>	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0
Pære <sup>**</sup>	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananas <sup>*</sup>	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Bringebær <sup>*</sup>	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Surkirsebær <sup>*</sup>	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Jordbær <sup>*</sup>	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Tomat <sup>*</sup>	<i>Lycopersicon esculentum</i> , Mill.	5,0
Mandarin <sup>*</sup>	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

\* For produkter markert med en asterisk (\*), som fremstilles som juice, bestemmes en minste relativ densitet i forhold til vann ved 20/20 °C.

\*\* For produkter markert med to asterisker (\*\*), som fremstilles som puré, bestemmes kun en minimums ukorrigert Brix-verdi (uten korreksjon for syre).