



Fødevarestyrelsen

Vejledning om frugtsaft m.v.

19. februar 2016

Indholdsfortegnelse

1. Indledning.....	3
1.1 Frugtsaftbekendtgørelsen.....	3
1.2 Frugtsaftdirektivet	4
2. Forbeholdte varebetegnelser.....	5
2.1 Frugtsaft	6
2.2 Frugtsaft fra koncentrat.....	7
2.3 Koncentreret frugtsaft	7
2.4 Vandekstraheret frugtsaft	8
2.5 Dehydreret frugtsaft – frugtsaft i pulverform.....	8
2.6 Frugtnektar.....	9
3. Præcisering af varebetegnelserne og mærkning.....	10
3.1 Fremstillet af en frugt eller flere.....	11
3.2 Mærkning af koncentreret frugtsaft til engrossalg.....	11
3.3 Mærkning af restituerede frugtsafter og frugtnektar.....	12
3.4 Mærkning af frugtnektar.....	12
3.5 Andre supplerende mærkningsbestemmelser	12
3.6 Vildlednings- og anprisningsbestemmelser	13
4. Tilladte ingredienser, behandlinger og stoffer.....	16
4.1 Sammensætning.....	16
4.2 Tilladte ingredienser	16
4.2.1 Særligt om tilsætningsstoffer i frugtsaft	17
4.2.2 Særligt om tilsætningsstoffer i frugtnektar	17
4.3 Tilladte behandlinger og stoffer.....	18
5. Tilladte råvarer	19
6. Produkter som ikke umiddelbart er omfattet af bekendtgørelsen	21
6.1 Saft til opblanding.....	21
6.2 Andre drikkevarer der indeholder frugtsaft	21
6.3 Smoothie	21
6.4 Cider	22
6.5 Grøntsagssaft/-juice	22

1. Indledning

Denne vejledning beskriver bestemmelserne i frugtsaftbekendtgørelsen¹ som er en gennemførelse af frugtsaftdirektivet² til dansk lovgivning.

Vejledningen har til hensigt at hjælpe tilsynsmyndighederne og producenter, importører og forhandlere af fødevarer med at forstå og anvende reglerne for frugtsaft korrekt.

Vejledningen skal læses i sammenhæng med frugtsaftbekendtgørelsen. Mærkningsreglerne for frugtsaft i frugtsaftbekendtgørelsen supplerer mærkningsforordningens³ regler. Det vil sige, at hvis problemstillingen er reguleret i frugtsaftbekendtgørelsen, skal disse regler finde anvendelse fremfor de generelle regler i mærkningsforordningen. Det betyder fx, at bl.a. holdbarhed, nettovægt og ingrediensliste skal angives efter mærkningsforordningens regler. Af øvrig generel lovgivning gælder fx tilsætningsstofforordningen⁴, med mindre andet er fastsat i frugtsaftbekendtgørelsen.

Vejledningen har ingen formel retskraft, og i tilfælde af tvister ligger det endelige ansvar for fortolkningen af lovgivningen hos domstolene. Se de til enhver tid gældende regler på retsinformation (www.retsinfo.dk) eller EUR-lex (www.eur-lex.europa.eu).

1.1 Frugtsaftbekendtgørelsen

Den danske bekendtgørelse om frugtsaft m.v. er en implementering af frugtsaftdirektivet. Bekendtgørelsen omfatter regler om tilvirkning og sammensætning samt visse supplerende regler for mærkning af frugtsaft(er) og frugtnektar⁵.

Den nuværende bekendtgørelse trådte i kraft den 16. december 2013.^{6 7}

¹ Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v.

² Rådets direktiv 2001/112/EF om frugtsaft og visse lignende produkter bestemt til konsum. Ændret ved Kommissionens direktiv 2009/106/EF af 14. august 2009 og Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2012/12/EU af 19. april 2012, og Forordning (EU) nr. 1040/2014 om ændring af Rådets direktiv 2001/112/EF om frugtsaft og visse lignende produkter bestemt til konsum med henblik på at tilpasse direktivets bilag I til den tekniske udvikling.

³ Forordning (EU) nr. 1169/2011 om fødevarerinformation til forbrugerne.

⁴ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer.

⁵ Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., § 1.

⁶ Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., § 12, stk. 1 og 2.

⁷ 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, jf. § 13, stk. 1.

1.2 Frugtsaftdirektivet

Frugtsaftdirektivet beskriver de krav, som produkterne skal opfylde for at kunne benytte specifikke forbeholdte varebetegnelser. Heri beskrives det, hvordan frugtsaft/- juice og nektar skal fremstilles, sammensættes, herunder hvilke ingredienser, der må tilsættes og hvilke behandlinger og processer, der må anvendes.

Denne vejledning vil referere til frugtsaftbekendtgørelsen.

2. Forbeholdte varebetegnelser

Frugtsaftbekendtgørelsen, §§ 2, 3, 5 og bilag 1, afsnit I.

Bekendtgørelsen opstiller en liste med forbeholdte varebetegnelser. En forbeholdt varebetegnelse skal anvendes for alle produkter, der lever op til bekendtgørelsens krav, og i alle handelsled⁸.

Det er ikke tilladt, at markedsføre produkter, som ikke er i overensstemmelse med bekendtgørelsens krav, under de forbeholdte varebetegnelser. Sådanne produkter kan markedsføres under ikke-forbeholdte betegnelser, der dog ikke må være egnet til at vildlede forbrugeren. Se nærmere herom under afsnit 6, der omhandler produkter/betegnelser, som ikke umiddelbart er omfattet af bekendtgørelsen.

Omvendt betyder det også, at man som producent skal være opmærksom på, om ens produkt, skal markedsføres med en af de forbeholdte betegnelser. Hvis produktet som følge af dets sammensætning, behandlingsmetode mv falder ind under en af de forbeholdte varebetegnelser, skal det markedsføres under den forbeholdte betegnelse.

Frugtsaftbekendtgørelsens bilag 1, afsnit I, er en udtømmende liste over de forbeholdte varebetegnelser. Frugtsaft inddeles afhængig af type under nr. 1 - 4 og frugtnektar under nr. 5.

Til at forstå forskel mellem visse typer af frugtsafter se en forenklet proces nedenfor:

Frugt	→ presning	= "Frugtsaft"
	→ koncentration	= "koncentreret frugtsaft"
	→ vandtilsætning	= "frugtsaft fra koncentrat"

Frugtsaftbekendtgørelsen giver endvidere mulighed for at anvende følgende betegnelser for de nedenfor nævnte produkter:

- Æblesaft kan betegnes »æblemest« eller »æblemest fra koncentrat«⁹
¹⁰.
- 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/frugter¹¹.

⁸ Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., § 3, stk. 1.

⁹ Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., § 3, stk. 2.

¹⁰ Tilsvarende gælder ikke for pæresaft, der i øvrigt opfylder betingelserne i frugtsaftbekendtgørelsen, da det udelukkende er æblesaft, der specifikt er nævnt i frugtsaftdirektivet, artikel 3, stk. 1.

¹¹ Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., § 3, stk. 3.

- 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/frugter¹² i stedet for prikkerne. Det skal bemærkes, at disse safter som udgangspunkt er saft til fortynding med vand.
- Frugtsaft kan også betegnes »frugtjuice«¹³. Undtaget er dog produkter på basis af frugtsaft, som er tilsat mere end 200 g sukker pr. liter, dvs. »sød... saft«/»sødet... saft«, og andre produkter, der ikke falder ind under varebetegnelserne i bilag 1, afsnit I, nr. 1-4.
- Appelsin kan betegnes som »orange« og grapefrugt som »grape«¹⁴.

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. Herudover skal frugtnektar opfylde kravene om saft og/eller puré indhold i bilag 3, og frugtsaft fra koncentrat skal opfylde brixværdierne i bilag 4¹⁵.

2.1 Frugtsaft

"Frugtsaft" er defineret i frugtsaftbekendtgørelsens bilag 1, afsnit I, nr.1, litra a.

"Frugtsaft" er et produkt, hvor saften presses ud af frugten og ikke udsættes for en koncentreringsproces inden markedsføring.

Definition af 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 frugter, kan restitueres i saften.

Frugtsaft, der er fremstillet af citrusfrugter skal hidrøre fra den afskallede frugt. Limesaft 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.

¹² Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., § 3, stk. 4.

¹³ Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., § 3, stk. 5, jf. stk. 4.

¹⁴ Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., § 3, stk. 6.

¹⁵ Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., § 2.

2.2 Frugtsaft fra koncentrat

"Frugtsaft fra koncentrat" er defineret i frugtsaftbekendtgørelsens bilag 1, afsnit I, nr. 1, litra b.

"Frugtsaft fra koncentrat" er et produkt, hvor saften presses ud af frugten, som herefter koncentreres og senere tilsættes den fjernede mængde vand igen inden markedsføring. Tilsættes der yderligere vand og eventuelt andre ingredienser end tilladt, skal produktet markedsføres under en anden betegnelse. Se nærmere herom under afsnit 6.

Ved restitueringen kan der gentilsættes op til de mængder af aroma, frugtpulp og celler, der er gået tabt under processen ved koncentration af frugtsaften.

Vand, der anvendes til rekonstitution af koncentreret frugtsaft, skal være af drikkevandskvalitet¹⁶.

Definition af 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 frugter, 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, hvoraf 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."

2.3 Koncentreret frugtsaft

Koncentreret frugtsaft er defineret i frugtsaftbekendtgørelsens bilag 1, afsnit I, nr. 2, hvoraf det fremgår, at det er en frugtsaft, hvor en bestemt del af det oprindelige vandindhold er fjernet. Dog skal mindst 50 % af vandet være fjernet ved salg af koncentreret frugtsaft til den endelige forbruger.

Det betyder, at en producent gerne må fremstille og markedsføre koncentreret frugtsaft en gros, hvor mindre end 50 % af vandet er fjernet, hvis produktet

¹⁶ Forordning (EU) nr. 852/2004 om fødevarerhygiejne, bilag II, kapitel VII, nr. 3.

skal anvendes som ingrediens til "frugtsaft fra koncentrat" eller i en helt anden type fødevarer, fx læskedrik eller sorbetis, hvis det lige passer den anden producent at få leveret et produkt, hvor fx kun 40 % af vandet er fjernet, så der fx kun skal blandes sukker og konsistensmidler i. I sådanne tilfælde, skal det fremgå af ledsagedokumenter, hvor mange procent af vandet der er fjernet af hensyn til de efterfølgende led i kæden, så det undgås, at der tilsættes mere vand end oprindeligt fjernet.

Definition af koncentreret frugtsaft:

"Produkt fremstillet af frugtsaft af en eller flere frugter 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 frugter, kan restitueres i koncentreret frugtsaft."

2.4 Vandekstraheret frugtsaft

Vandekstraheret frugtsaft er defineret i frugtsaftbekendtgørelsens bilag 1, afsnit I, nr. 3. Det fremstilles af pulprig frugt, hvor saften ikke kan udtrækkes ved fysiske processer eller af tørret hel frugt. Det kan fx være saft fremstillet af svesker.

Definition af vandekstraheret frugtsaft:

"Produkt fremstillet ved vandekstraktion af:

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

Vandekstraheret frugtsaft er defineret i frugtsaftbekendtgørelsens bilag 1, afsnit I, nr. 3. Det fremstilles af pulprig frugt, hvor saften ikke kan udtrækkes ved fysiske processer eller af tørret hel frugt. Det kan fx være saft fremstillet af svesker.

2.5 Dehydreret frugtsaft – frugtsaft i pulverform

Denne type frugtsaft defineres i frugtsaftbekendtgørelsens bilag 1, afsnit I, nr. 4. Her er næsten al vandindhold fjernet.

Definition af Dehydreret frugtsaft - frugtsaft i pulverform:

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

2.6 Frugtnektar

Frugtnektar er defineret i frugtsaftbekendtgørelsens bilag 1, afsnit I, nr. 5.

Definition af 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 frugter, kan restitueres i frugtnektaren."

I frugtsaftbekendtgørelsens bilag 3 om særlige bestemmelser for frugtnektar, fremgår det, hvad mindsteindholdet af saft og/eller puré udtrykt i procent af mængden af det færdige produkt skal være.

Frugterne er her delt op i tre kategorier.

1. Frugtnektar af frugter med syrlig saft, som ikke er drikkelig i naturlig tilstand.
2. Frugtnektar af frugter med lavt syreindhold eller med meget frugtkød eller kraftig aroma, med saft, som ikke er drikkelig i naturlig tilstand.
3. Frugtnektar af frugter med saft, som er drikkelig i naturlig tilstand.

Fx. skal der mindst være 25 % solbærsaft og/eller puré i "frugtnektar af frugter med syrlig saft, som ikke er drikkelig i naturlig forstand".

3. Præcisering af varebetegnelserne og mærkning

Frugtsaftbekendtgørelsen, §§ 4 - 10.

Mærkningsforordningen, artikel 20, 22 og bilag VIII.

Mærkningsvejledningen.

De generelle mærkningsregler i mærkningsforordningen¹⁷ og mærkningsbekendtgørelsen¹⁸ gælder også for produkter omfattet af frugtsaftbekendtgørelsen. Herudover gælder der nogle supplerende mærkningsbestemmelser, som er fastsat i frugtsaftbekendtgørelsen.

Det skal understreges, at betegnelserne "frugtsaft" og "frugtsaft fra koncentrat" skal anvendes til de respektive produkter.

For produkter fremstillet af koncentrat skal varebetegnelsen fremgå som en samlet sætning, let læselig og klart synlig på emballagen, eksempelvis:

- "frugtsaft fra koncentrat",
- "frugtsaft delvis fra koncentrat",
- "æblemost fra koncentrat",
- "sur ... saft fra koncentrat",
- "sød ... saft fra koncentrat", eller
- "sødet ... saft fra koncentrat".

Hvis varebetegnelsen gentages flere steder på emballagen, skal det som udgangspunkt være den samlede varebetegnelse, som beskrevet i dette afsnit, så der ikke er risiko for vildledning af forbrugeren.

Det er tilladt at blande frugtsaft og frugtsaft fra koncentrat. For blandinger af frugtsaft og frugtsaft fra koncentrat, angives "fra koncentrat" eller "delvis fra koncentrat"¹⁹. Angivelsen skal placeres på et iøjnefaldende sted og med klart synlige bogstaver i umiddelbar nærhed af varebetegnelsen²⁰.

Når frugtnektar er helt eller delvis fremstillet af et eller flere koncentrerede produkter, skal mærkningen indeholde angivelsen "fra koncentrat" eller "delvis fra koncentrat"²¹. Angivelsen skal ligeledes placeres på et iøjnefaldende sted og med klart synlige bogstaver i umiddelbar nærhed af varebetegnelsen²².

¹⁷ Hertil er der lavet en mærkningsvejledning.

¹⁸ Bekendtgørelse nr. 234 af 6. marts 2015 om mærkning m.v. af fødevarer.

¹⁹ Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., § 5, stk. 1.

²⁰ Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., § 5, stk. 3.

²¹ Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., § 5, stk. 2.

²² Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., § 5, stk. 3.

3.1 Fremstillet af en frugt eller flere

Når et produkt er fremstillet af en enkelt frugtart, skal navnet på denne frugtart angives i stedet for ordet »frugt«²³. For eksempel appelsinsaft.

Når et produkt er fremstillet af to eller flere frugter skal varebetegnelsen indeholde angivelsen af de anvendte frugter. Det kunne for eksempel være »appelsin- og mandarinsaft«. Denne angivelse anføres i faldende orden efter mængden af frugtsaft eller frugtpuré. Det gælder dog ikke for citronsaft og/eller limesaft, der er anvendt til at justere den syrlige smag, jf. bilag 1, afsnit II, nr. 2²⁴.

Når citronsaft og/eller limesaft er anvendt som en saft på linje med andre frugtsafer, dvs. i mængder der væsentligt overstiger, hvad der svarer til 3 g/l beregnet som vandfri citronsyre, skal citronsaft og/eller limesaft angives i varebetegnelsen i faldende orden efter den mængde, de(t) indgår med i produktet, som for andre safter i produktet²⁵.

Når produktet er fremstillet af tre eller flere frugter, kan angivelsen af de anvendte frugter dog erstattes med angivelsen »flere frugter« eller en tilsvarende angivelse eller med antallet af de anvendte frugter²⁶. Det kunne for eksempel være »æble-, tranebær- og blåbærsaft«. Denne angivelse anføres i faldende orden efter mængden af frugtsaft eller frugtpuré. Det gælder dog ikke for citronsaft og/eller limesaft, der er anvendt til at justere den syrlige smag, jf. bilag 1, afsnit II, nr. 2²⁷. Dog skal alle frugterne nævnes i ingredienslisten.

For frugter, der ikke er anført i frugtsaftbekendtgørelsens bilag 4, anvendes den korrekte botaniske betegnelse eller det almindelige navn²⁸.

3.2 Mærkning af koncentreret frugtsaft til engrossalg

I mærkningen af koncentreret frugtsaft²⁹, der ikke er bestemt til den endelige forbruger, skal det anføres, hvis produktet er tilsat citronsaft, limesaft eller surhedsregulerende midler, som er tilladt efter forordning (EF) nr. 1333/2008 om fødevarerilsætningsstoffer, og i givet fald med hvor meget.

Når produktet er tilsat citronsaft, limesaft eller surhedsregulerende midler, skal angivelsen heraf være anbragt

- på emballagen,
- på en etikette på emballagen, eller

²³ Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., § 4, stk. 1.

²⁴ Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., § 4, stk. 2.

²⁵ Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., § 4, stk. 2.

²⁶ Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., § 4, stk. 3.

²⁷ Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., § 4, stk. 2.

²⁸ Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., § 9.

²⁹ Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., defineret i Bilag 1, afsnit I, nr. 2.

- i et ledsagedokument³⁰.

3.3 Mærkning af restituerede frugtsafter og frugtnektar

Ved mærkning af restituerede frugtsafter og frugtnektar er der ikke pligt til at angive de ingredienser, som er strengt nødvendige for restitutionen, dvs. vand, aroma, frugtpulp og -celler³¹.

Hvis der er tilsat ekstra frugtpulp eller celler, som defineret i frugtsaftbekendtgørelsens bilag 2, nr. 7, skal det angives i mærkningen af produktet³².

3.4 Mærkning af frugtnektar

Frugtnektar skal mærkes med mindsteindholdet af frugtsaft, frugtpuré eller en blanding af disse. Det skal angives med følgende formulering: »Indhold af frugt: mindst ... %«. Denne formulering skal stå i samme synsfelt som varebetegnelsen³³.

Formålet er, at man kan se den samlede mængde frugtbestanddele i forhold til den resterende del af produktet, som blandt andet er vand og evt. sukker/honning. Sukker og honning må dog max udgøre 20 % af det færdige produkt³⁴. Se nærmere herom under afsnit 4.2.

3.5 Andre supplerende mærkningsbestemmelser

En frugtsaft, der består af to eller flere frugter, skal mængdeangives, hvis frugterne angives i varebetegnelsen eller hvis én eller flere af frugterne er fremhævet på anden vis, fx ved ord, billeder eller anden grafisk fremstilling eller hvis frugten er den karakteriserende ingrediens i frugtsaften³⁵.

Eksempel på frugtsaft med to eller flere frugter der skal mængdeangives:

Ved et produkt med varebetegnelsen "multifrugtsaft med aroniasaft", skal aroniasaften mængdeangives.

Hvis øvrige frugter i multifrugtsaften er afbilledet på kartonen, kan det også medføre krav om mængdeangivelse af disse.

Der kan dog være tilfælde, hvor en frugtsaft bestående af to eller flere frugter undtages fra mængdeangivelse, hvis det konkret vurderes, at ingen af de nævnte frugter er afgørende for forbrugernes valg³⁶.

³⁰ Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., § 6, stk. 2, nr. 1-3.

³¹ Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., bilag 1, afsnit I, nr. 1, litra b.

³² Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., § 7.

³³ Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., § 8.

³⁴ Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., bilag 1, afsnit II, nr. 2.

³⁵ Forordning (EU) nr. 1169/2011 om fødevarerinformation til forbrugere, artikel 22, stk. 1.

³⁶ Forordning (EU) nr. 1169/2011 om fødevarerinformation til forbrugere, bilag VIII, nr. 1, litra a, iv.

For frugtsafter, der kun består af en frugtart, er der ikke krav om mængdeangivelse, da hele produktet udgøres af den pågældende frugtart (dog bortset fra evt. citronsaft som surhedsregulerende middel³⁷). Tilsvarende gælder, når der er tale om en frugtsaft fremstillet af koncentrat, hvor der tilsættes vand m.v. ved restitutionen som erstatning for den frugtsaftvæske, der går tabt under koncentrationen.

For frugtsafter og frugtnektar, der restitueres, er der intet krav om angivelse af de ingredienser som er strengt nødvendige for restitutionen. Hvis der er tilsat ekstra frugtpulp eller celler, udover det naturlige indhold i råvaren, skal det dog angives i ingredienslisten³⁸.

Citronsaft og/eller limesaft, der er tilsat som smagsregulering, skal fremgå af ingredienslisten³⁹. Se om koncentreret frugtsaft til engrossalg i afsnit 3.2.

Hvis mængden af en ingrediens eller en kategori af ingredienser i forvejen skal angives i medfør af frugtsaftbekendtgørelsen, skal der ikke også mærkes efter reglerne om mængdeangivelse i mærkningsforordningen.

Efter frugtsaftbekendtgørelsen kræves der mængdeangivelse af: mindsteindhold af frugtsaft, frugtpuré eller en blanding heraf i frugtnektar. Denne angivelse skal angives i samme synsfelt som varebetegnelsen⁴⁰.

3.6 Vildlednings- og anprisningsbestemmelser

Frugtnektar, der ikke er tilsat sukker, må kun anpriseres med, at den ikke er tilsat sukker eller en anprisning, der må antages at have samme mening for forbrugeren, hvis produktet ikke indeholder tilsatte mono- eller disaccharider eller andre fødevarer, der anvendes på grund af deres sødende egenskaber, herunder sødestoffer som fastlagt i forordning (EF) nr. 1333/2008 om fødevarerelsetilsetningsstoffer⁴¹.

Hvis frugtnektaren har et naturligt indhold af sukker, skal følgende ligeledes angives på mærkningen: »med et naturligt indhold af sukker«⁴².

Hvis der i frugtnektar fx anvendes et frugtsaftkoncentrat, som resulterer i, at det procentvise sukkerindhold bliver langt højere end i de frugter, der er anvendt som råvarer⁴³, så kan anprisningen »ikke tilsat sukker« eller lignende ikke anvendes.

På frugtsafter må anprisningen »fra den 28. april 2015 indeholder frugtsaft ikke tilsat sukker« kun anvendes indtil den 28. oktober 2016⁴⁴.

³⁷ Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., § 4, stk. 2, 3. pkt.

³⁸ Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., § 7.

³⁹ Forordning (EU) nr. 1169/2011 om fødevarerinformation til forbrugere, § 18, stk. 1.

⁴⁰ Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., § 8.

⁴¹ Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., § 10, 1. pkt.

⁴² Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., § 10, 2. pkt.

⁴³ Afgørelse 387/14776 af 29/9-09 fra Sekretariatet for Fødevarer og Veterinærklager.

⁴⁴ Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., § 13, stk. 2

Sukker må ikke anvendes ved fremstilling af produkterne frugtsaft, frugtsaft fra koncentrat, koncentreret frugtsaft, vandekstraheret frugtsaft og dehydreret frugtsaft/frugtsaft i pulverform⁴⁵. Frugtnektar kan være tilsat sukker og/eller honning i en mængde på op til 20 % (200 g/l af det færdige produkts samlede vægt og/eller sødestoffer).

For uddybning af øvrige vildlednings- og anprisningsbestemmelser i de generelle regler, se da i anprisningsvejledningen om sundheds- og ernæringsanprisninger⁴⁶, og i mærkningsvejledningens kapitel 17, som bl.a. uddyber anprisningerne "frisk", "friskpresset", "100 %", "rigtig" m.v. Hvad der betragtes som vildledende kan ændre sig over tid. Se afgørelserne nedenfor:

Afgørelse: Anprisning vedr. friskpresset juice i strid med § 75⁴⁷:

Fødevareministeriets Klagecenter har i afgørelse vedr. en anprisning på en juice sagt:

"Med den anvendte anprisning giver NN udtryk for, at det er særligt for friskpresset juice, at der ikke er tilsat farve- og konserveringsstoffer, selvom dette også er tilfældet for anden juice. Dette er forbudt (mærkningsbekendtgørelsens § 75⁴⁸). "Friskpresset" må derfor ikke indgå i anprisningen"

Afgørelse: Nypresset/friskpresset appelsinjuice - vildledende:

Fødevareministeriets Klagecenter⁴⁹ har i afgørelse vedr. en appelsinjuice med en holdbarhed på 6 måneder sagt:

"Sekretariatet finder, at den gennemsnitlige forbruger vil forstå anprisningen nypresset og friskpresset som en tilkendegivelse af, at juicen er presset for nylig og dermed også har en kort holdbarhed. Vi finder derfor, at anprisningerne på NN's æble- og appelsinjuice i X serien er vildledende".

Der kan være forskel på, hvad forbrugeren forventer på en café, og hvad samme forbruger forventer ved indkøb i et supermarked.

Afgørelse: Friskpresset appelsinjuice på café - vildledende:

Fødevareministeriets Klagecenter har i en afgørelse vedr. appelsinjuice hældt op fra plastikflaske på en café sagt:

"Jeres anprisning af juice som "friskpresset" er vildledende, når juicen ikke er fremstillet kort tid inden servering dvs. samme dag eller indenfor de seneste 24 timer."

Klagecentret har lagt vægt på, at kunderne ikke kunne se, at den blev hældt op fra flaske, og at en række serveringsvirksomheder, bl.a. juicebarer sælger juice, som er fremstillet af frisk frugt og grøntsager i virksomheden umiddelbart før servering og

⁴⁵ Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., bilag 1, afsnit I, nr. 1-4.

⁴⁶ Vejledning om anprisningsforordningen nr. 9450 af 27. juni 2014.

⁴⁷ Nu forordning (EU) nr. 1169/2011 om fødevareinformation til forbrugerne, artikel 7, stk. 1, litra c.

⁴⁸ Nu forordning (EU) nr. 1169/2011 om fødevareinformation til forbrugerne, artikel 7, stk. 1, litra c.

⁴⁹ Dengang "Sekretariatet for Fødevare- og Veterinærklager".

ofte, så forbrugeren kan se, hvordan drikken fremstilles. Der er lagt særlig vægt på den udvikling, der er sket indenfor friskpresset juice og de såkaldte juice-barer. Forventningen hos en forbruger må derfor være, at friskpresset juice er presset kort tid inden servering.

Afgørelse: RIGTIG Juice – ikke vildledende:

Dommen vedrører produktet "RIGTIG Juice". Landsretten fandt, at betegnelsen "RIGTIG juice" fremstår som et identifikationsmærke og kendetegn for Rynkebys juiceprodukter (30 års indarbejdelse), og ikke er et meningsbærende varemærke, hvorfor betegnelsen ikke er vildledende.

Afgørelse: Betegnelsen "juice drink" – vildledende:

Fødevareministeriets Klagecenter har i en afgørelse af 24. november 2015 sagt:

"Frugtsaft kan betegnes frugtjuice, når de opgivne betingelser er opfyldt. Hvis der ikke er tale om frugtsaft, kan betegnelsen "frugtjuice" ikke benyttes. Reglerne angiver endvidere, hvornår ordet "frugt" i "frugtjuice" kan og skal erstattes af frugtart. Ved fremstilling af frugtsaft må der kun benyttes de råvarer og de ingredienser og behandlingsprocesser, der er angivet. Da I sælger et produkt, der er fortyndet med vand, lever produktet ikke op til varebetegnelsen "frugtjuice", og I kan ikke benytte "juice" i jeres markedsføring af produktet."

4. Tilladte ingredienser, behandlinger og stoffer

Frugtsaftbekendtgørelsen, § 2, bilag 1, afsnit II, bilag 3 og 4.

For at kunne benytte de forbeholdte betegnelser i bekendtgørelsen skal sammensætningen af produkterne være i overensstemmelse med bekendtgørelsens bilag 1, afsnit II, og bilag 3 og 4.

4.1 Sammensætning

For frugtsaft gælder Brix-niveauet for saften som udvundet af frugten; den må ikke ændres, undtagen ved blanding med saft fra samme frugtart. Det betyder, at der eksempelvis ikke kan blandes mandarinsaft i appelsinsaft, medmindre frugtsaften betegnes en appelsin- og mandarinsaft, afhængig af hvilken frugtart der er mest af i frugtsaften.

Minimums-Brix-niveauet for rekonstitueret frugtsaft og rekonstitueret frugtpuré er uden indholdet af opløseligt tørstof i eventuelle tilsatte valgfrie ingredienser og tilsætningsstoffer⁵⁰.

For frugtsaft fremstillet af koncentrat, der kun er markeret med en stjerne (*) (æble, solbær, drue, grapefrugtpassionsfrugt, ananas, hindbær, surkirsebær, jordbær, tomat, mandarin) i bilag 4, der fremstilles som saft, bestemmes en mindste relativ densitet i forhold til vand ved 20/20 grader.

For enkelte frugter markeret med to stjerner (**) (abrikos, banan, guava, fersken og pære), der fremstilles som puré, bestemmes kun en ukorrigeret minimums-Brix-værdi, dvs. uden korrektion for syre. Der er ikke noget krav i bekendtgørelsen til Minimums-Brix-niveauet for puré.

Frugtnektar skal opfylde kravene til mindsteindhold af saft og/eller puré indhold i bilag 3, og frugtsaft fra koncentrat skal opfylde brixværdierne i bilag 4⁵¹.

4.2 Tilladte ingredienser

Det er kun følgende ingredienser, der må tilsættes til de i frugtsaftbekendtgørelsens bilag 1, afsnit I, nævnte produkter ud over det, der er nævnt i bilag 1, afsnit I:

- Vitaminer og mineraler, som er godkendt i henhold til forordning (EF) nr. 1925/2006 om tilsætning af vitaminer og mineraler samt visse andre stoffer til fødevarer⁵².

⁵⁰ Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., defineret i Bilag 1, afsnit II, nr. 1.

⁵¹ Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., § 2.

⁵² P.t. forordning (EU) nr. 1170/2009 om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2002/46/EF og Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1925/2006 for så vidt angår listerne over vitaminer og mineraler og former heraf, der kan tilsættes til fødevarer, herunder kosttilskud.

Vitaminer og mineraler må tilsættes i henhold til næringsstoftilsætningsbekendtgørelsen⁵³. Tilsætning af vitaminer og/eller mineraler, der ikke er omfattet af en generel tilladelse⁵⁴, skal anmeldes til Fødevarestyrelsen i henhold til næringsstoffebekendtgørelsen.

- Fødevaretilsætningsstoffer, der er godkendt i henhold til forordning (EF) nr. 1333/2008 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, »Sød ... saft«, »Sødet ... saft«, »Sød ... saft fra koncentrat« eller »Sødet ... saft fra koncentrat«: sukker.
- Citronsaft og/eller limesaft og/eller koncentreret citronsaft og/eller - limesaft til at korrigere den syrlige smag, til de i frugtsaftbekendtgørelsens bilag 1, afsnit I, nævnte produkter, må tilsættes i en mængde på indtil 3 gram pr. liter saft udtrykt i vandfri citronsyre.
- til tomatsaft og tomatsaft fra koncentrat: salt, krydderier og krydderurter⁵⁵.

4.2.1 Særligt om tilsætningsstoffer i frugtsaft

I henhold til EU's positivliste⁵⁶ kategoriseres disse produkter pt. under punkt 14.1.2, der omfatter "frugtsaft som defineret i Rådets direktiv 2001/112/EF samt grøntsagssaft".

4.2.2 Særligt om tilsætningsstoffer i frugtnektar

I henhold til EU's positivliste⁵⁷ kategoriseres disse produkter pt. under punkt 14.1.3, der omfatter "frugtnektar som defineret i Rådets direktiv 2001/112/EF samt grøntsagsnektar og lignende produkter".

⁵³ Bekendtgørelse nr. 1166 af 9. oktober 2015 om tilsætning af næringsstoffer til fødevarer.

⁵⁴ Bekendtgørelse nr. 889 af 10. juli 2015 om tilsætning af næringsstoffer til fødevarer, bilag 1, jf. § 4.

⁵⁵ Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., defineret i Bilag 1, afsnit II, nr. 2.

⁵⁶ Forordning (EU) nr. 1129/2011 om fastlæggelse af en EU-liste over fødevaretilsætningsstoffer, bilag 2, del E, pkt.14.1.3.

⁵⁷ Forordning (EU) nr. 1129/2011 om fastlæggelse af en EU-liste over fødevaretilsætningsstoffer, bilag 2, del E, pkt.14.1.3.

4.3 Tilladte behandlinger og stoffer

Til fremstilling af de forskellige frugtsaft produkter og frugtnektar er det kun følgende behandlinger, der må anvendes, og kun følgende stoffer, der må tilsættes, til de produkter med forbeholdte varebetegnelser som nævnt i frugtsaftbekendtgørelsens bilag 1, afsnit I, og § 3, stk. 2 – 4.

- 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 bilag 1, afsnit I, nr. 1.
- For druesaft, hvor druerne er svovlet ved hjælp af svovldioxid, må svovlen fjernes ved fysiske processer tilladt på betingelse af, at det samlede SO₂-indhold i det færdige produkt ikke overstiger 10 mg/l.
- Enzymer: pektinase (til nedbrydning af pektin), protease (til nedbrydning af proteiner) og amylase (til nedbrydning af stivelse)⁵⁸.
- Spiselig gelatine.
- Tannin.
- Silica sol.
- Trækul.
- Nitrogen.
- Bentonit, som adsorberende ler.
- Kemisk inaktive filtreringsmidler og fældningsmidler⁵⁹ (herunder perlit, kiselgur, cellulose, uopløselig polyamid, polyvinylpyrrolidon og polystyren).
- Kemisk inaktive adsorptionshjælpemidler⁶⁰, som anvendes til at reducere indholdet af limonoid og naringin i citrusaft uden i væsentlig grad at påvirke indholdet af limonoidglucosider, syre, sukker (herunder oligosaccharider) og mineraler.
- Planteproteiner fra hvede, ærter eller kartofler til rensning⁶¹.

⁵⁸ skal opfylde kravene i forordning (EF) nr. 1332/2008 om fødevarerenszymer.

⁵⁹ skal opfylde kravene i forordning (EF) nr. 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer.

⁶⁰ skal opfylde kravene i forordning (EF) nr. 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer.

⁶¹ Forordning (EU) nr. 1040/2014 om ændring af Rådets direktiv 2001/112/EF om frugtsaft og visse lignende produkter bestemt til konsum med henblik på at tilpasse direktivets bilag I til den tekniske udvikling.

5. Tilladte råvarer

Frugtsaftbekendtgørelsen, bilag 2

Der er en udtømmende liste for, hvilke råvarer der må anvendes ved fremstilling af de produkter, som er omfattet af bekendtgørelsen. Dvs. at, hvis der benyttes andre råvarer, kan produkterne ikke sælges under en af de forbeholdte betegnelser. I nogle tilfælde kan der i stedet være tale om en sammensat fødevare (se under punkt 6).

De tilladte råvarer er defineret i frugtsaftbekendtgørelsens bilag 2. Det er her særligt vigtigt at have for øje, at frugtpuré (defineret i punkt 2) ikke er det samme som frugtpulp eller celler (defineret i punkt 7). Se nedenfor.

Definition af råvarer:

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 fødevarer ingredienser 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 koncentreret.

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. 774 af 4. juni 2015 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.”

6. Produkter som ikke umiddelbart er omfattet af bekendtgørelsen

Mærkningsforordningen, artikel 2 og 17.

Mærkningsvejledningen.

Når producenter skal angive varebetegnelser for produkter, der ikke er omfattet af frugtsaftbekendtgørelsen, gælder reglerne i mærkningsforordningen. Det er derfor op til virksomhederne at fastlægge varebetegnelsen inden for rammerne af den generelle lovgivning, så den ikke er vildledende.

For yderligere forklaring af hvad en varebetegnelse er, se da mærkningsvejledningen.

Indgår en ingrediens med en forbeholdt varebetegnelse i en sammensat fødevarer, kan produktet som udgangspunkt mærkes med en beskrivende varebetegnelse, der indeholder den forbeholdte varebetegnelse, fx "æblemest med et strejf af mynte". Dog kun hvis den del af produktet med den forbeholdte varebetegnelse, opfylder kravene i den regulerede varestandard/handelsnorm, fx produktspecifikationerne til "æblemest" i frugtsaftbekendtgørelsen.

6.1 Saft til opblanding

Saft kan betegnes "saft til opblanding", hvis sukkeret helt eller delvist erstattes med sødestoffer, suppleret med en angivelse af den frugt/de frugter, der er anvendt, samt "indeholder sødestof(fer)" eller "indeholder sukker og sødestof(fer)". Produktet skal udelukkende være produceret på basis af frugtsaft eller frugtsaft fra koncentrat. Hvis et produkt ikke er baseret på frugtsaft, vil det umiddelbart være vildledende at betegne produktet som "saft til opblanding".

6.2 Andre drikkevarer der indeholder frugtsaft

En frugtdrik er et produkt, som indeholder en vis mængde frugtsaft, men ikke lever op til frugtsaftbekendtgørelsens krav. Der er ikke i dansk lovgivning fastsat definitioner på andre drikkevarer der indeholder en vis mængde frugtsaft. Derfor kan et sådant produkt benævnes "frugtdrik", "læskedrik" eller lignende.

6.3 Smoothie

Smoothie er en fantasibetegnelse og ikke en produktkategori, der er reguleret af varestandard for frugtsaft mv. En smoothie er en indarbejdet betegnelse for kolde, blendede drikke, der typisk fremstilles af frugt og/eller grøntsager, evt. blendet med andre produkter. Hvis en smoothie på grund af sin sammensætning, anvendte behandlingsprocesser og råvarer falder ind under

en af de forbeholdte varebetegnelser i frugtsaftbekendtgørelsen, skal den relevante varebetegnelse herfra dog anvendes⁶², og kan evt. suppleres med betegnelsen "smoothie" eller "frugtsmoothie".

6.4 Cider

Cider er ikke længere defineret i frugtsaftbekendtgørelsen. Derfor er cider, reguleret af de generelle regler, herunder for mærkning, anvendelse af tilsætningsstoffer mv.

Ved en konkret mærknings- og vildledningsvurdering kan bl.a. følgende elementer tages i betragtning:

- Som udgangspunkt betragtes cider som et produkt, der er fremstillet på basis af hel eller delvis gæring af æble- og/eller pæresaft.
- Produkterne bør som udgangspunkt ikke tilsættes destilleret alkohol.
- De skal have et vist minimum indhold af frugtsaft i slutproduktet.

6.5 Grøntsagssaft/-juice

Grøntsagssaft/-juice er ikke længere defineret i frugtsaftbekendtgørelsen. Derfor vil grønssagssaft/-juice, som andre fødevarer, være omfattet af de generelle regler, herunder for mærkning, anvendelse af tilsætningsstoffer mv.

Med hensyn til anvendelse af tilsætningsstoffer hører produkterne under samme kategori som frugtsaft (pkt. 14.1.2) og frugtnektar (pkt. 14.1.3)⁶³.

Ved en konkret vildledningsvurdering vil Fødevarestyrelsen *skæle* til den tidligere definition af grønssagssaft/-juice i frugtsaftbekendtgørelse nr. 493 af 28. juni 1990, da definitionen må anses at have skabt en forventning hos forbrugerne til, hvad der forstås ved grønssagssaft/-juice.

Definition af grønssagssaft/-juice⁶⁴:

"Grønssagssaft:

a) Gæringsdygtig, men ugæret saft, fremstillet af grønssager ved mekaniske processer, og som har den farve, aroma og smag, som er karakteristisk for saft af de grønssager, hvorfra den hidrører.

b) Ved grønssagssaft forstås tillige det produkt, der fremstilles af koncentreret grønssagssaft ved

- restitution af den vandmængde, der er fjernet fra saften under koncentrationen, idet det tilsatte vand skal besidde egnede

⁶² Bekendtgørelse nr. 1370 af 9. december 2013 om frugtsaft m.v., § 3, stk. 1.

⁶³ Forordning (EU) nr. 1129/2011 om fastlæggelse af en EU-liste over fødevarertilsetningsstoffer, bilag 2, del E, pkt. 14.1.2 og 14.1.3.

⁶⁴ Bekendtgørelse nr. 493 af 28. juni 1990 om frugt- og grønssagssaft m.m., bilag 1, nr. 10.

karakteristiske egenskaber, især ud fra et kemisk, mikrobiologisk og organoleptisk synspunkt, således at saftens væsentlige egenskaber sikres, og

- restitution af dens aroma ved hjælp af aromatiske stoffer, som er udvundet ved koncentrationen af den pågældende grøntsagssaft eller af grøntsagssaft af samme art,
- og som udviser tilsvarende organoleptiske og analytiske karakteristika som den saft, der er fremstillet af grøntsager af samme art i overensstemmelse med bestemmelserne i litra a).

c) Grøntsagssaft, der er bestemt til fremstilling af koncentreret grøntsagssaft kan endvidere fremstilles ved hjælp af diffusionsmetoden. Den heraf fremstillede koncentrerede grøntsagssaft skal være i overensstemmelse med produkterne beskrevet under punkt 15.”

Læs mere: <https://www.retsinformation.dk/Forms/R0710.aspx?id=84157>