

**Från:** [Kent.Olsson@slv.se](mailto:Kent.Olsson@slv.se)  
**Till:** [konsumentverket@konsumentverket.se](mailto:konsumentverket@konsumentverket.se); [jordbruksverket@jordbruksverket.se](mailto:jordbruksverket@jordbruksverket.se); [registrator@lrf.se](mailto:registrator@lrf.se); [info@svenskdagligvaruhandel.se](mailto:info@svenskdagligvaruhandel.se); [info@li.se](mailto:info@li.se); [registrator@kommerskollegium.se](mailto:registrator@kommerskollegium.se); [info@sverigeskonsumenter.se](mailto:info@sverigeskonsumenter.se); [info@svenskhandel.se](mailto:info@svenskhandel.se); [rasmus.backstrom@li.se](mailto:rasmus.backstrom@li.se); [info@eldrimner.com](mailto:info@eldrimner.com); [Regelrådet](mailto:Regelrådet); [kontaktcenter@stockholm.se](mailto:kontaktcenter@stockholm.se); [goteborg@goteborg.se](mailto:goteborg@goteborg.se); [malmstad@malmö.se](mailto:malmstad@malmö.se); [umea.kommun@umea.se](mailto:umea.kommun@umea.se); [kontakt@simrishamn.se](mailto:kontakt@simrishamn.se); [kundcenter@ostersund.se](mailto:kundcenter@ostersund.se)  
**Ärende:** [extern] Remiss - Livsmedelsverkets föreskrifter om fruktjuice och fruktnektar - Dnr 2025/03653  
**Datum:** den 7 oktober 2025 11:19:19  
**Bilagor:** [Remiss 2025-03653 Föreskriftsförslag.pdf](#)  
[Remiss 2025-03653 Konsekvensutredning.pdf](#)  
[Remiss 2025-03653 Missiv.pdf](#)

Du får inte ofta e-post från [kent.olsson@slv.se](mailto:kent.olsson@slv.se). [Läs om varför det här är viktigt](#)

Hej,

Ni får härmed tillfälle att yttra er över bifogade förslag: Livsmedelsverkets föreskrifter om fruktjuice och fruktnektar.

[Remiss-föreskrifter om fruktjuice och fruktnektar](#)

Svaret skickas per e-post till [livsmedelsverket@slv.se](mailto:livsmedelsverket@slv.se). Vänligen ange diarienummer **2025/03653** och remissinstansens namn i ämnesraden på e-postmeddelandet och i dokumentnamnet på yttrandet.

Med vänlig hälsning

**Kent Olsson** | Verksjurist

**Livsmedelsverket** | Enheten för juridik

Box 622 | 751 26 Uppsala

Tel: 018 17 57 30

[kent.olsson@slv.se](mailto:kent.olsson@slv.se) | [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se)

Alla ska må bra av maten – nu och i framtiden

[Behandling av personuppgifter på Livsmedelsverket](#)

Avdelningen för myndighetsstöd  
Enheten för juridik  
Kent Olsson

2025-10-06

Dnr 2025/03653

Enligt sändlista

## Förslag om nya föreskrifter om fruktjuice och fruktnektar

Livsmedelsverket har tagit fram förslag till nya föreskrifter om fruktjuice och fruktnektar. De nya föreskrifterna ersätter Livsmedelsverkets föreskrifter (2003:18) om fruktjuice och fruktnektar. Som ett led i beredningsprocessen vill myndigheten nu ge er möjlighet att lämna synpunkter på detta förslag.

- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2025:xx) om fruktjuice och fruktnektar

Myndigheten är särskilt tacksam för synpunkter avseende de praktiska konsekvenserna av förslagen för berörda företag. Mer information om bakgrunden till de föreslagna föreskrifterna finns i den konsekvensutredning som bifogas. Dokumenten finns även tillgängliga på Livsmedelsverkets webbplats, [www.slv.se](http://www.slv.se).

Vid frågor om remissen, vänligen kontakta:  
Helena Arnberg, statsinspektör, tfn. 018-175523  
Kent Olsson, verksjurist, tfn. 018-175730

Livsmedelsverket önskar synpunkter på de föreslagna föreskrifterna och tillhörande konsekvensutredning **senast den 17 november 2025**.

Svaret skickas per e-post till [livsmedelsverket@slv.se](mailto:livsmedelsverket@slv.se). Vänligen ange diarienummer **2025/03653** och remissinstansens namn i ämnesraden på e-postmeddelandet och i dokumentnamnet på yttrandet.

Elin Häggqvist  
chefsjurist

Kent Olsson  
verksjurist

**Bilagor**

1. Föreskriftsförslag
2. Konsekvensutredning

**Sändlista**

- 1 Konsumentverket
- 2 Jordbruksverket
- 3 Lantbrukarnas Riksförbund
- 4 Svensk Dagligvaruhandel
- 5 Livsmedelsföretagen
- 6 Kommerskollegium
- 7 Sveriges konsumenter
- 8 Svensk Handel
- 9 Eldrimner
- 10 Svenska Juiceföreningen
- 11 Regelrådet
- 12 Stockholm stad
- 13 Göteborg stad
- 14 Malmö stad
- 15 Umeå kommun
- 16 Östersunds kommun
- 17 Simrishamns kommun

***För kännedom***

Landsbygds- och infrastrukturdepartementet

# Livsmedelsverkets författningssamling

ISSN 1651-3533

## Livsmedelsverkets föreskrifter om fruktjuice och fruktnektar;

LIVSFS 2025:X

Utkom från trycket  
[Klicka här för att  
ange datum.](#)

beslutade [Klicka här för att ange datum..](#)

Med stöd av 6 och 7 §§ livsmedelsförordningen (2006:813) föreskriver<sup>1</sup>  
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.

<sup>1</sup> 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 sötad 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 uppräknning 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 fruktnektar 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 fruktnektar 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 fruktnektar 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 fruktnektar 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 fruktnektar.
  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 fruktnektar;**

**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 torrs substans 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 koncentrerings.

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 fruktnektar 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. Sötningemedel får dock inte användas för att framställa de produkter som anges i bilaga 1, med undantag för fruktnektar.

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.
- *Fruktnektar*: 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, ärter, 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 fruktnektar

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

Fruktnektar 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
Socketannonna (Socketräpplen)	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.

## Förslag till nya föreskrifter om fruktjuice och fruktnektar

### 1. Sammanfattning

Med anledning av ny EU-lagstiftning föreslår Livsmedelsverket nya föreskrifter om fruktjuice och fruktnektar.

I förhållande till nu gällande föreskrifter föreslås bland annat:

- att tre nya kategorier av fruktjuice införs: sockerreducerad fruktjuice, sockerreducerad fruktjuice från koncentrat och koncentrerad sockerreducerad fruktjuice,
- att processer för att skapa sådana fruktjuicer tas in som tillåtna bearbetningsmetoder,
- att andelen sockerarter eller honung som får tillsättas i viss fruktnektar minskas,
- att växtprotein från solrosfrön får tillsättas för klarning, och
- att nya förtydligade regler om märkning införs.

De nya föreskrifterna ska beslutas senast den 14 december och ska tillämpas från och med den 14 juni 2026. Produkter som släpps ut på marknaden eller märks före den 14 juni 2026 i enlighet med äldre bestämmelser får fortsätta att saluföras till dess att lagren tömts.

### 2. Beskrivning av problemet och vilken förändring

#### Livsmedelsverket eftersträvar

Rådets direktiv 2001/112/EG av den 20 december 2001 om fruktjuice och vissa liknande produkter avsedda som livsmedel är ett av de så kallade frukostdirektiven. Frukostdirektiven är sju direktiv som innehåller gemensamma regler om sammansättning, beteckning, märkning och presentation av vissa livsmedel i syfte att skydda konsumenternas intressen och säkerställa den fria

rörligheten för dessa produkter på den inre marknaden.<sup>1</sup> Några av dessa direktiv<sup>2</sup> har nu ändrats, däribland rådets direktiv 2001/112/EG.

Ändringarna i direktivet innebär bland annat

- att det skapas nya produktkategorier för fruktjuicer där en del av det naturligt förekommande sockret har avlägsnats,
- att andelen socker och/eller honung som får tillsättas i vissa typer av fruktnektar minskas samt
- att fruktjuice ska få märkas med uppgiften att inga fruktjuicer innehåller tillsatt socker.

Syftena bakom ändringarna av direktivet är att tillmötesgå en ökad efterfrågan på produkter med lägre sockerhalt, att stödja produktion och saluföring av frukt och att förbättra konsumentupplysningen.

Av skälen i det direktiv som ändrar rådets direktiv 2001/112/EG framgår även att protein från solrosfrön i allt större utsträckning används direkt som livsmedel och har visat sig vara ett effektivt verktyg för klarning av fruktjuice. Proteiner från solrosfrön har därför lagts till i förteckningen över tillåtna bearbetningsmetoder och ämnen. Vidare framgår att kokosvatten är en synonym till kokosjuice och att även ”kokosvatten” därför ska kunna användas som beteckning för kokosjuice. För kokosjuice fastställs också ett lägsta brixtal i bilagan till direktivet.

Rådets direktiv 2001/112/EG är genomfört i nationell lagstiftning genom Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:18) om fruktjuice och fruktnektar. I föreskrifterna definieras olika benämningar för juice exempelvis fruktjuice, fruktjuice från koncentrat, koncentrerad fruktjuice och fruktnektar. Föreskrifterna reglerar även tillåtna ingredienser och bearbetningsmetoder, definitioner av råvaror samt hur produkterna ska märkas.

För att ändringarna i direktivet ska kunna genomföras i nationell lagstiftning behöver LIVSFS 2003:18 ses över. Eftersom nuvarande föreskrifter är äldre

---

<sup>1</sup> Regeringskansliets faktapromemoria 2022/23:FPM88 *Ändring av de s.k. frukostdirektiven om honung, sylt och gelé, fruktjuice och hållbarhetsbehandlad mjölk.*

<sup>2</sup> Direktiven om honung, fruktjuice, sylt, gelé, marmelad samt sötdastkastanjepuré och vissa former av hållbarhetsbehandlad mjölk, se 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 sötdastkastanjepuré avsedda som livsmedel och 2001/114/EG om vissa former av hållbarhetsbehandlad, helt eller delvis dehydratiserad mjölk avsedd som livsmedel.

föreslås att föreskrifterna ses över i sin helhet, och därmed upphävs och ersätts av nya föreskrifter.

### 3. Vilka konsekvenser uppstår om ingen åtgärd vidtas

Sverige är som medlem i EU skyldig att genomföra EU-direktiv i nationell lagstiftning. Om de nationella bestämmelserna inte uppdateras innebär det att Sverige åsidosätter EU-rätten. En utebliven åtgärd skulle också innebära att det önskade syftet med direktivändringarna, att främja fruktodlingen inom unionen samt att öka utbudet av produkter med lägre sockerhalt, inte uppnås.

### 4. Möjliga alternativ för att uppnå förändringen

Ändringarna i direktivet måste till följd av Sveriges medlemskap i EU genomföras i svensk rätt. Det saknas utrymme att lämna rättsläget oförändrat eftersom Sverige då skulle bryta mot sina förpliktelser enligt EU-rätten. Det finns därför inget alternativ till att ändra föreskrifterna på det sätt som föreslås.

### 5. Livsmedelsverkets förslag

Livsmedelsverket föreslår att nuvarande föreskrifter LIVSFS 2003:18 ses över i sin helhet, och därmed upphävs och ersätts av nya föreskrifter. De ändringar i sak som föreslås nedan följer av de beslutade ändringarna i rådets direktiv 2001/112/EG. I övrigt har föreskrifterna endast setts över språkligt och strukturellt.

#### *Inledande bestämmelser*

##### 1 §

Paragrafen anger föreskriftens innehåll och motsvarar delvis 1 § LIVSFS 2003:18.

##### 2 §

Paragrafen motsvarar 4 § LIVSFS 2003:18.

#### *Ord och uttryck*

##### 3 §

I paragrafen finns hänvisningar till bilagor 1 och 2 och de definitioner som finns där. Paragrafen motsvarar delvis 2 § LIVSFS 2003:18.

#### *Krav vid framställning*

##### 4 §

Första stycket motsvarar 3 § LIVSFS 2003:18. Andra stycket motsvarar 2 § 3 st LIVSFS 2003:18. Vissa språkliga och redaktionella ändringar har gjorts.

#### 5 §

Paragrafen motsvarar 2 § 4 st. LIVSFS 2003:18. Vissa språkliga och redaktionella ändringar har gjorts.

#### *Beteckning*

#### 6 §

I paragrafen finns en hänvisning till bilaga 1 och anger att de beteckningar som definieras där utgör föreskrivna beteckningar. Paragrafen motsvarar delvis 2 § LIVSFS 2003:18.

#### 7 §

Paragrafen motsvarar 5 § LIVSFS 2003:18.

#### 8 §

Första stycket motsvarar 6 § LIVSFS 2003:18.

#### 9 §

Paragrafen motsvarar 7 § LIVSFS 2003:18. Paragrafens innehåll motsvarar innehållet i direktivets bilaga 3, del II, f). I direktivet anges både äppelmust och äpplemust som synonymer till äppeljuice. Paragrafen ändras på så sätt att även äpplemust får användas som synonym till äppeljuice.

#### 10 §

Genom en ändring av direktivet införs ”Kokosvatten” som särskild beteckning, synonym för kokosjuice, i bilaga 3 del II. Livsmedelsverket föreslår att motsvarande bestämmelse placeras direkt i föreskrifterna då Livsmedelsverkets föreskrifter inte har motsvarande bilaga.

#### *Märkning*

#### 11 §

Paragrafen motsvarar 9 § LIVSFS 2003:18.

#### 12 §

Paragrafen motsvarar 10 § LIVSFS 2003:18. Vissa språkliga och redaktionella ändringar har gjorts.

## 13 §

Genom en ändring av direktivet ska uppgiften ”fruktjuicer innehåller endast naturligt förekommande socker” tillåtas i märkningen av fruktjuice och fruktjuice från koncentrat. Livsmedelsverket föreslår att bestämmelsen placeras som 13 § i föreskrifterna.

## 14 §

Paragrafen motsvarar 11 § LIVSFS 2003:18.

## 15 §

Paragrafen motsvarar bestämmelsen i bilaga 1 del II p. 2 andra stycket LIVSFS 2003:18. Flyttas hit då det avser en bestämmelse om märkning vilka i övrigt regleras i föreskriften.

## 16 §

Paragrafen motsvarar 12 § LIVSFS 2003:18. Ordet ”saluhållas” byts ut mot ”levereras”. Levereras stämmer bättre med de uttryck som används på andra språk. Saluhållas kan leda tanken fel då det inte krävs betalning vid överlåtelsen.

*Bilaga 1 Definitioner och beteckningar*

I bilaga 1 finns definitioner av fruktjuice och fruktnektar. De definitioner som anges i bilagan är även beteckningar som utgör så kallades föreskrivna beteckningar i enlighet med förordning (EU) nr 1169/2011. Bilaga 1 motsvarar avsnitt 1 LIVSFS 2003:18.

I bilagan har definitioner av de nya kategorierna fruktjuice lagts till enligt följande: 6 a) sockerreducerad fruktjuice, 6 b) sockerreducerad fruktjuice från koncentrat och 7. koncentrerad sockerreducerad fruktjuice.

*Bilaga 2 Definitioner av råvaror*

I bilaga 2 finns definitioner av råvaror. Bilaga 2 motsvarar bilaga 2 LIVSFS 2003:18. Några ändringar i sak är inte gjorda, men hänvisningar till Livsmedelsverkets föreskrifter har uppdaterats.

*Bilaga 3 Tillåtna ingredienser, bearbetningsmetoder och ämnen*

I bilaga 3 anges de ingredienser, bearbetningsmetoder och ämnen som får användas vid framställning av fruktjuice och fruktnektar. Bilaga 3 motsvarar avsnitt 2 i bilaga 1 till LIVSFS 2003:18. De ändringar som föreslås är föranledda av beslutade ändringar i rådets direktiv 2001/112/EG.

I avsnitt 2 om tillåtna ingredienser föreslås följande förändringar i förhållande till skrivningarna i tidigare föreskrifter.

- I andra strecksatsen görs ett tillägg som förtydligar att sötningsmedel inte får tillsättas i fruktjuice.
- I tredje strecksatsen läggs de nya kategorierna fruktjuice till, det vill säga sockerreducerad fruktjuice, sockerreducerad fruktjuice från koncentrat och koncentrerad sockerreducerad fruktjuice.
- I femte strecksatsen läggs uppgift till om vilken andel sockerarter och/eller honung som får tillsättas för olika produkter. Det innebär att andelen sänks för vissa produkter. I direktivet har strecksatsen fått ett andra led som anger när ett påstående om att sockerarter inte har tillsats får göras, liksom att ett sådant påstående ska följas av uppgiften ”innehåller naturligt förekommande socker”. Livsmedelsverket föreslår att detta andra led placeras som 15 § i föreskrifterna i anslutning till annan bestämmelse om märkning av fruktnectar.
- Vad gäller för vilka produkter som det är tillåtet att reglera den sura smaken (den sjätte strecksatsen i LIVSFS 2003:18) har mindre ändringar gjorts för att innefatta de nya kategorierna av fruktjuice, det vill säga sockerreducerad fruktjuice, sockerreducerad fruktjuice från koncentrat och koncentrerad sockerreducerad fruktjuice.
- Vad gäller sockerreducerad fruktjuice och sockerreducerad fruktjuice från koncentrat har det även lagts till att vatten får tillsättas i den utsträckning som är absolut nödvändig för att återställa det vatten som försvunnit på grund av sockerreduceringsprocessen.

I avsnitt 3 om tillåtna bearbetningsmetoder och ämnen föreslås följande ändringar.

- Det görs ett tillägg som anger att även växtprotein från solrosfrön får användas för klarning.
- En strecksats läggs till som anger att för sockerreducerad fruktjuice, sockerreducerad fruktjuice från koncentrat och koncentrerad sockerreducerad fruktjuice får processer för att minska halten av naturligt förekommande sockerarter under vissa förutsättningar användas.

#### *Bilaga 4 Särskilda bestämmelser om fruktnectar*

I bilaga 4 fastställs lägsta tillåtna juice- och/eller puréinnehåll i fruktnectar. Bilaga 4 motsvarar bilaga 3 till LIVSFS 2003:18. Den ändring som föreslås är endast att begreppet ”kvitten” i avsnitt 1 ersätts med ”kvitten (Cydonia oblonga L.)”.

### *Bilaga 5 Lägsta tillåtna brixtal för rekonstituerad fruktjuice och rekonstituerad fruktpuré*

I bilaga 5 fastställs lägsta tillåtna brixtal för rekonstituerad fruktjuice och rekonstituerad fruktpuré. Bilaga 5 motsvarar bilaga 4 till LIVSFS 2003:18. Den ändring som föreslås är att "Kokosnöt" läggs till och får ett lägsta tillåtna brixvärde om 4,5.

## **6. Vilka bemyndiganden som Livsmedelsverkets beslutanderätt grundar sig på**

Livsmedelsverkets beslutanderätt grundar sig på 6 och 7 §§ livsmedelsförordningen (2006:813).

## **7. Överensstämmelse med skyldigheter som följer av Sveriges anslutning till EU**

Förslaget innebär ett genomförande av EU-direktiv i svensk rätt och bedöms vara förenligt med det aktuella direktivet. Regleringen överensstämmer med de skyldigheter som följer av Sveriges medlemskap i EU.

Förslaget utgör ett strikt genomförande av EU-rätten varför Livsmedelsverket bedömer att förslaget inte är anmälningspliktigt enligt förordning (1994:2029) om tekniska regler.

Förslaget innehåller inte heller några nya eller förändrade krav på tjänsteverksamhet. Livsmedelsverket bedömer därför att förslaget inte är anmälningspliktigt enligt förordning (2009:1078) om tjänster på den inre marknaden.

## **8. Analys av Livsmedelsverkets förslag**

### **8.1. Vilka berörs av förslaget?**

Förslaget berör företag som tillverkar och säljer fruktjuice och fruktnektar. Det rör sig om ett stort antal aktörer, från stora företag till småskaliga producenter. Årsomsättningen inom dagligvaruhandeln för de livsmedel som berörs av aktuella regler uppgår till omkring 4,5 miljarder kronor. Enligt uppskattning från Svenska Juiceföreningen uppgår omsättningen utanför dagligvaruhandeln till ytterligare omkring en miljard kronor årligen. Därutöver berörs kontrollmyndigheterna indirekt då reglerna de ska kontrollera förändras

## **8.2. Beskrivning och beräkning av förslagets kostnader och intäkter**

Förslagen innebär att tre nya kategorier fruktjuice med minskad sockerhalt införs. Produkter med lägre sockerhalt efterfrågas av konsumenter vilket bör kunna öka efterfrågan och därmed intäkterna för berörda företag. Någon närmare beräkning av detta har inte kunnat göras. Övriga förslag bör inte påverka kostnader eller intäkter i någon större utsträckning.

## **8.3. Beskrivning och beräkning av andra relevanta konsekvenser**

### **8.3.1. Hållbarhet**

Nya bearbetningsmetoder som möjliggör fruktjuice med lägre sockerhalt liksom förbättrad konsumentinformation underlättar övergången till hälsosamma och hållbara kostvanor.

### **8.3.2. Civil beredskap**

Föreskriftsförslaget har ingen direkt påverkan på civil beredskap. Det kan även konstateras att det inte finns någon uttrycklig möjlighet för Sverige att göra undantag från bestämmelserna vid höjd beredskap eller krig.

## **8.4. Tidpunkten för ikraftträdande och informationsinsatser**

Medlemsstaterna ska genomföra ändringarna i direktivet i nationell lagstiftning senast den 14 december 2025. De nya bestämmelserna ska enligt direktivet tillämpas från och med den 14 juni 2026. Livsmedelsverket föreslår därför att föreslagna ändringar i myndighetens föreskrifter träder i kraft vid samma tidpunkt.

Enligt direktivet får produkter som släpps ut på marknaden eller märks före den 14 juni 2026 i enlighet med direktiv 2001/112/EG fortsätta att saluföras till dess att lagren tömts. Livsmedelsverket föreslår därför en övergångsbestämmelse som möjliggör detta.

I samband med att föreskrifterna beslutas avser Livsmedelsverket att informera om ändringarna på myndighetens webbplats samt via andra relevanta informationskanaler, exempelvis företags- och kontrollnyheter. Livsmedelsverket

kommer även att uppdatera relevanta informationstexter på myndighetens webbplats och publicera en ny vägledning på Kontrollwiki.

### **8.5. Hindrande av långtgående kostnader eller begränsningar utöver vad som är nödvändigt**

Förslaget innebär ett strikt genomförande av ändringar i direktivet. Förändringarna innebär främst nya möjligheter för företagen vad gäller möjliga bearbetningsmetoder, benämningar och märkning och bör inte innebära några större kostnader eller begränsningar för företagen.

### **9. Påverkan avseende det kommunala självstyret**

Förslaget påverkar inte det kommunala självstyret.

### **10. Utvärdering av föreskrifterna**

Livsmedelsverket ser löpande över myndighetens föreskrifter. Någon särskild utvärdering utöver detta bedöms i dagsläget inte som nödvändig. Om skäl uppkommer kan dock en särskild utvärdering och översyn komma att genomföras.

#### ***Kontaktpersoner vid Livsmedelsverket***

Helena Arnberg, statsinspektör, Enheten för märkning och exportfrämjande, 018–17 55 23.

Kent Olsson, verksjurist, Enheten för juridik, 018–17 57 30.