

Tuoteturvallisuusyksikkö

Hedelmähillojen, hyytelöiden ja marmeladien koostumus ja pakkausmerkinnät  
– ohje valvojille ja toimijoille

## Hedelmähillojen, hyytelöiden ja marmeladien koostumus ja pakkausmerkinnät – ohje valvojille ja toimijoille

Hedelmähilloista, hyytelöistä ja marmeladeista sekä makeutetusta kastanjasoseesta annetun direktiivin (2001/113/EY) (hillodirektiivi) perusteella on annettu kauppa ja teollisuusministeriön asetus hedelmähilloista, hyytelöistä ja tietyistä vastaavista valmisteista (KTMa 474/2003), jäljempänä hilloasetus. Asetus ei koske leipomotuotteiden eikä keksien täytteisiin käytettäviä valmisteita, vaan niitä koskevat ainoastaan yleiset elintarvikemääräykset.

Sen lisäksi, mitä hillodirektiivissä ja -asetuksessa on säädetty pakkausmerkinnöistä, tulee ottaa huomioon yleiset pakkausmerkintävaatimukset. Yleiset pakkausmerkinnät on tehtävä elintarviketietoasetuksen (EPNAs 1169/2011) mukaisesti. Kielivaatimuksista ja erä-numeron antamisesta pakatuissa tuotteissa säädetään maa- ja metsätalousministeriön asetuksella 834/2014. Elintarvikeparanteiden (lisäaineet, aromit ja entsyymit) käytön tulee täyttää Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksissa 1333/2008 (lisäaineet), 1334/2008 (aromit) ja 1332/2008 (entsyymit) sekä komission asetuksessa 231/2012 (lisäaineiden puhtausvaatimukset) annetut vaatimukset.

Joidenkin marja- ja hedelmävalmisteiden nimet ja koostumus on määritelty säädöksissä. Näitä ovat *hillo*, *erikoishillo*, *hyytelö*, *erikoishyytelö*, *marmeladi* ja *makeutettu kastanjasose* (KTMa 474/2003, liite 1). Hilloasetuksen vaatimusten mukaisista tuotteista on käytettävä säädettyjä nimiä, eikä asetuksen mukaisia nimiä saa käyttää muista hedelmävalmisteista. Hilloasetuksen määritelmät eivät kuitenkaan estä käyttämästä samoja sanoja muiden tuotteiden nimissä edellyttäen, että kuluttajaa ei johdeta harhaan. Tällaisia elintarvikkeita ovat esimerkiksi lihahyytelö, minttuhyyytelö, hillospuli, hillosokeri ja hillomunkki.

Hilloasetuksessa hedelmällä tarkoitetaan myös marjoja sekä kurkkua, kurpitsaa, melonia, vesimelonia, porkkanaa, raparperia, tomaattia, bataattia ja inkiväärikasvin syötäviä juuria (KTMa 474/2003, liite 2). Tässä ohjeessa ei käsitellä inkivääristä, cashew-omenasta ja passiohedelmästä valmistettuja tuotteita eikä makeutettua kastanjasosetta.

Tuotteiden nimet ja määritelmät on esitetty KTM:n asetuksen 474/2003 liitteessä 1, raaka-aineiden määritelmät ja käsittely liitteessä 2 ja sallitut ainesosat liitteessä 3. Asetuksen liitteissä esiintyvällä ”mehulla” tarkoitetaan ”täysmehua”.

Tämä ohje ei ole täydellinen, vaan tuotteita koskevat vaatimukset on luettava kokonaisuudessaan asetuksista. Säädöksiin on voinut tulla muutoksia ohjeen kirjoittamisen jälkeen. Ohjeeseen on merkitty säädösten numerot ja pykälät tarkistamisen helpottamiseksi.

Viranomaisen toiminnan tulee perustua laissa olevaan toimivaltaan ja viranomais-toiminnassa tulee tarkoin noudattaa lakia. Viranomaisohjeet eivät ole oikeudelliselta luonteeltaan muita viranomaisia tai toimijoita sitovia. Viime kädessä lainsäädännön soveltamista koskevat kysymykset ratkaisee tuomioistuin. Tässä ohjeessa on sekä suoria lainauksia lainsäädännöstä että tulkintoja lainsäädännön soveltamisesta. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Eviran näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.

Tuoteturvallisuusyksikkö

Hedelmähillojen, hyytelöiden ja marmeladien koostumus ja pakkausmerkinnät  
– ohje valvojille ja toimijoille

---

## I Tuotteiden määrittelyt, koostumusvaatimukset ja sallitut aineet

### 1. Hillo

- hedelmälihaa ja/tai sosetta, sokereita ja vettä
- hedelmälihaa ja/tai sosetta, vähintään 350 g/kg pääsääntöisesti
- 250 g/kg käytettäessä mustaherukkaa, punaherukkaa, tyrniä, pihlajanmarjaa, ruusunmarjaa, kvitteniä
- hedelmälihan ja soseen lisäksi saa käyttää hedelmätäysmehua

#### Hillojen muut sallitut aineet:

- sokerin voi osittain tai kokonaan korvata hunajalla
- maustamiseen saa käyttää alkoholia (kuten konjakkia ja viskiä), viiniä ja likööriä sekä pähkinöitä, yrttejä, mausteita, vaniljaa, vaniljauutetta ja vanilliinia
- vaahdotumisenestoaineina saa käyttää syötäväksi kelpaavia öljyjä ja rasvoja
- sitrustäysmehua ja sitrushedelmien kuorta saa käyttää
- kvittenihillon saa maustaa omenapelargonin lehdillä
- ruusunmarja-, mansikka-, vadelma-, karviais-, punaherukka-, luumu- ja raparperihilloihin saa käyttää punaisia hedelmä- ja marjätäysmehuja
- punajuuritäysmehua saa lisätä mansikka-, vadelma-, karviais-, punaherukka- ja luumuhilloihin
- sallitut lisäaineet määritellään asetuksen 1333/2008 liitteessä II (E-osa, elintarvikeryhmä 04.2.5.2)

### 2. Erikoishillo

- hedelmälihaa ja/tai tiettyjen hedelmälajien sosetta, sokereita ja vettä
- hedelmälihaa vähintään 450 g/kg pääsääntöisesti
- 350 g/kg käytettäessä mustaherukkaa, punaherukkaa, tyrniä, pihlajanmarjaa, ruusunmarjaa, kvitteniä
- valmistuksessa ei voi käyttää esimerkiksi seuraavia hedelmiä seoksena muiden kanssa: omena, päärynä, kurpitsa, kurkku, tomaatti, viinirypäle, meloni

#### Erikoishillojen muut sallitut aineet:

- sokerin voi osittain tai kokonaan korvata hunajalla
- maustamiseen saa käyttää alkoholia (kuten konjakkia ja viskiä), viiniä ja likööriä sekä pähkinöitä, yrttejä, mausteita, vaniljaa, vaniljauutetta ja vanilliinia
- vaahdotumisenestoaineina saa käyttää syötäväksi kelpaavia öljyjä ja rasvoja
- sitrustäysmehua ja sitrushedelmien kuorta saa käyttää
- kvittenierikoishillon saa maustaa omenapelargonin lehdillä
- ruusunmarja-, mansikka-, vadelma-, karviais-, punaherukka-, luumu- ja raparperierikoishilloihin saa käyttää punaisia hedelmä- ja marjätäysmehuja
- sallitut lisäaineet määritellään asetuksen 1333/2008 liitteessä II (E-osa, elintarvikeryhmä 04.2.5.1)

Tuoteturvallisuusyksikkö

Hedelmähillojen, hyytelöiden ja marmeladien koostumus ja pakkausmerkinnät  
– ohje valvojille ja toimijoille

---

### 3. Hyytelö

- hedelmätäysmehua ja sokereita
- täysmehua vähintään 350 g/kg pääsääntöisesti
- 250 g/kg käytettäessä mustaherukka-, punaherukka-, tyrni-, pihlajanmarja-ruusunmarja- tai kvittenitäysmehua
- voidaan valmistaa myös hedelmien vesiuutteesta, jolloin täysmehun määrä lasketaan veden painon vähentämisen jälkeen

#### **Hyytelöiden muut sallitut aineet:**

- sokerin voi osittain tai kokonaan korvata hunajalla
- maustamiseen saa käyttää alkoholia (kuten konjakkia ja viskiä), viiniä ja likööriä sekä pähkinöitä, yrttejä, mausteita, vaniljaa, vaniljauutetta ja vanilliinia
- vaahtoutumisenestoaineina saa käyttää syötäväksi kelpaavia öljyjä ja rasvoja
- sitrustäysmehua ja sitrushedelmien kuorta saa käyttää
- kvittenihyytelön saa maustaa omenapelargonin lehdillä
- punajuuritäysmehua saa lisätä mansikka-, vadelma-, karviais-, punaherukka- ja luumuhyytelöihin
- sallitut lisäaineet määritellään asetuksen 1333/2008 liitteessä II (E-osa, elintarvikeryhmä 04.2.5.2)

### 4. Erikoishyytelö

- hedelmätäysmehua ja sokereita
- täysmehua vähintään 450 g/kg pääsääntöisesti
- 350 g/kg käytettäessä mustaherukka-, punaherukka-, tyrni-, pihlajanmarja-ruusunmarja- tai kvittenitäysmehua
- ei saa käyttää seoksena muiden hedelmien kanssa esimerkiksi seuraavia: omena, päärynä, kurpitsa, kurkku, tomaatti, viinirypäle, meloni
- voidaan valmistaa myös hedelmien vesiuutteesta, jolloin täysmehun määrä lasketaan veden painon vähentämisen jälkeen

#### **Erikoishyytelöiden muut sallitut aineet:**

- sokerin voi osittain tai kokonaan korvata hunajalla
- maustamiseen saa käyttää alkoholia (kuten konjakkia ja viskiä), viiniä ja likööriä sekä pähkinöitä, yrttejä, mausteita, vaniljaa, vaniljauutetta ja vanilliinia
- vaahtoutumisenestoaineina saa käyttää syötäväksi kelpaavia öljyjä ja rasvoja
- sitrustäysmehua ja sitrushedelmien kuorta saa käyttää
- kvittenierikoishyytelön saa maustaa omenapelargonin lehdillä
- sallitut lisäaineet määritellään asetuksen 1333/2008 liitteessä II (E-osa, elintarvikeryhmä 04.2.5.1)

### 5. Marmeladi

- sitrushedelmän hedelmälihaa, sosetta, täysmehua, vesiuutetta, kuorta, sokeria ja vettä
- sitrushedelmää vähintään 200 g/kg, josta vähintään 75 g hedelmän sisäosista
- sitrusmarmeladiin saa käyttää myös sitrushedelmien eteerisiä öljyjä

Tuoteturvallisuusyksikkö

**Hedelmähillojen, hyytelöiden ja marmeladien koostumus ja pakkausmerkinnät**  
– ohje valvojille ja toimijoille

*Hyytelömarmeladi*-nimitystä saa käyttää valmisteesta, jossa ei ole muuta liukenematonta ainetta kuin pieniä määriä hienoksi viipaloitua sitrushedelmän kuorta.

**Marmeladeihin sallitut muut aineet:**

- sokerin voi osittain tai kokonaan korvata hunajalla
- maustamiseen saa käyttää alkoholia (kuten konjakkia ja viskiä), viiniä ja likööriä sekä pähkinöitä, yrttejä, mausteita, vaniljaa, vaniljauutetta ja vanilliinia
- vaahdotumisenestoaineina saa käyttää syötäväksi kelpaavia öljyjä ja rasvoja
- sallitut lisäaineet määritellään asetuksen 1333/2008 liitteessä II (E-osa, elintarvikeryhmä 04.2.5.2)

**Muut marmeladit:**

Hillodirektiivi koskee vain sitrushedelmistä valmistettuja marmeladeja. Muista hedelmistä, marjoista tai kasviksista valmistetut marmeladit ovat sallittuja ainoastaan Suomen markkinoilla. Valmistettaessa marmeladeja muista hedelmistä, marjoista tai kasviksista noudatetaan samoja koostumusvaatimuksia ja samaa 200 gramman hedelmä-, marja- tai kasvispitoisuuden vähimmäismäärää. Lisäksi hedelmän, marjan tai kasviksen nimi on mainittava marmeladin nimessä (KTMa 474/2003, liite 1).

**6. Muut kiinteät hedelmä- ja marjavalmisteeet**

On mahdollista valmistaa myös sellaisia kiinteitä hedelmä-, marja- ja kasvisvalmisteeiteita, jotka eivät täytä hilloasetuksen vaatimuksia. Niille on annettava sellainen elintarviketta kuvaava nimi, joka ei johda harhaan, eikä niitä saa nimittää hilloiksi tai marmeladeiksi esimerkiksi leipomotuotteiden ainesosaluettelossa. Käyttötarkoituksensa mukaan tällainen valmiste voi olla esimerkiksi -sose, -täyte, -levite tai -valmiste. Näissä valmisteissa sallitut lisäaineet määritellään asetuksen 1333/2008 liitteessä II (E-osa, elintarvikeryhmä 04.2.5.3). Näiden muiden valmisteiden kaikki merkinnät tehdään yleisten merkintämääräysten mukaisesti.

**II Pakkausmerkinnöistä**

Yleiset pakkausmerkintävaatimukset on esitetty elintarviketietoasetuksessa (EPNAs 1169/2011, 9 artikla ja MMMa 834/2014, 4 ja 5 §). Niiden lisäksi hillodirektiivissä ja -asetuksessa on joitakin erityismerkintävaatimuksia, jotka esitetään jäljempänä. Merkinnät on tehtävä kaikkiin kuluttajille tai suurtalouksiin myytäviin ennalta pakattujen elintarvikkeiden pakkauksiin. Elintarvikealan toimijan on tehtävä vastaavat merkinnät myydessään kyseisiä tuotteita kaupassa, myymäläautossa, messuilla, torilla tai niin sanotulla maatilatorilla.

Elintarviketietoasetuksessa on yleisten merkintöjen tekemisestä annettu joitakin helpotuksia. On huomattava, että helpotukset eivät koske hilloasetusten erityismerkintöjä, jotka tulee aina tehdä. Tässä ohjeessa yleisiä merkintöjä käsitellään lyhyesti, yksityiskohtaisia ohjeita niistä löytyy Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran Elintarviketieto-oppaassa elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille (Eviran ohje 17068/1).

Merkinnät tulee tehdä pysyvällä tavalla helposti havaittavaan paikkaan riittävän isokoisin kirjaimin siten, että merkinnät ovat helposti luettavia ja ymmärrettäviä. Sanoja ei saa lyhennellä omavaltaisesti. Merkintöjä ei saa peittää, hämärtää tai katkaista millään muulla kirjallisella tai kuvallisella esityksellä. Pakkausmerkinnät eivät saa johtaa ostajaa harhaan esimerkiksi valmistusmenetelmän suhteen. Pakkauksen kuvat eivät

saa olla harhaanjohtavia ja esittää sellaisia hedelmiä, marjoja tai kasviksia, joita valmistuksessa ei ole.

Merkinnät tehdään suomeksi ja ruotsiksi. Suomessa valmistettujen yksikielisissä kunnissa myytävien elintarvikkeiden merkinnät voivat olla yksikieliset.

**1. Elintarvikkeen nimi** voi olla käytettäväksi määrätty tai yleiseen käyttöön vakiintunut tai nimen tulee kuvata elintarviketta. Tavaramerkki tai kauppanimi ei korvaa elintarvikkeen nimeä. Esimerkiksi kuningatarhillo ei riitä hillon nimeksi. Hilloasetuksen mukaisista tuotteista on käytettävä säädettyä nimeä, eikä hilloksi, marmeladiksi tai hyytelöksi saa nimittää valmistetta, joka ei ole näitä koskevien määritelmien mukainen.

Yleensä nimessä pitää olla käytettyjen marjojen tai hedelmien nimet määrän mukaan järjestyksessä. Jos hillon, erikoishillon, hyytelön, erikoishyytelön tai marmeladin valmistuksessa on käytetty kolmea tai useampaa hedelmäalajia, voidaan tämä korvata esimerkiksi ilmoittamalla tuotteen nimessä hedelmien lukumäärä tai muulla sopivalla tavalla, esimerkiksi ”useita hedelmälajeja” tai muulla maininnalla, esimerkiksi sekahillo (KTMa 474/2003, 6 §). Myös sitrusmarmeladin nimessä ilmoitetaan käytetyt hedelmäalajit hilloasetuksen perusteella.

Elintarvikkeen nimen yhteyteen tehtävät erityismerkinnät

- Makeutusaineita sisältävän elintarvikkeen nimen yhteydessä: ”sisältää makeutusainetta / -aineita” ja jos lisäksi tuotteessa lisättyä sokeria / sokereita niin silloin ”sisältää sokeria / sokereita ja makeutusainetta / -aineita” (EPNAs 1169/2011, liite III)
- Marjojen tai hedelmien määrän ilmoittaminen
  - hillojen, hyytelöiden ja marmeladien pakkauksissa: 100 g tuotetta sisältää ... g hedelmää (tai marjoja)
  - hyytelön hedelmäpitoisuus voidaan ilmoittaa myös seuraavasti: 100 g tuotetta sisältää ... g -täysmehua
  - jos tuote on valmistettu kuivatuista hedelmistä, voidaan hedelmäpitoisuus ilmoittaa esimerkiksi: valmistukseen käytetty ... g hedelmää/100 g valmista tuotetta
  - merkinnän tulee olla samassa näkökentässä tuotteen nimen kanssa (KTMa 474/2003, 6 §)

Muiden hedelmävalmisteiden pakkauksissa marjojen ja hedelmien määrä on ilmoitettava painoprosentteina käytettyjen ainesosien yhteismäärästä silloin, kun hedelmä tai marja mainitaan nimessä tai sitä korostetaan sanoin taikka kuvin (EPNAs 1169/2011, 22 artikla).

- Kokonaissokeripitoisuuden ilmoittaminen
  - valmiissa tuotteessa samassa näkökentässä tuotteen nimen kanssa: kokonaissokeripitoisuus ... g 100 g kohden
  - kokonaissokeripitoisuus määritetään valmiille tuotteelle refraktometrisesti, eikä se ole sama kuin lisätyn sokerin määrä, vaan siihen kuuluvat myös hedelmien ja marjojen luonnostaan sisältämät sokerit. Sokerin kokonaispitoisuutta ei tarvitse ilmoittaa erikseen, jos pakkauksessa on ravintoarvomerkinä (KTMa 474/2004, 6 §)

Muiden hedelmävalmisteiden kuin hillojen, hyytelöiden ja marmeladien sokerin määrän korostunut ilmoittaminen muualla kuin ravintoarvomerkinnässä tulkitaan ravitsemusväitteeksi. Sallitut ravitsemusväitteet on määritelty ravitsemus- ja terveysasetuksen liitteessä (EPNAs 1924/2006).

**2. Ainesosaluettelossa** ilmoitetaan kaikki valmisteeseen käytetyt aineet yhtenä kokonaisuutena, painon mukaan alenevassa paljousjärjestyksessä. Ainesosaluettelo on otsikoitava tai sen edellä on oltava soveltuva otsikko, joka koostuu ilmauksesta ”ainesosat” tai sisältää sen (EPNAs 1169/2011, 18 artikla). Korostetun, esimerkiksi nimessä mainitun, ainesosan määrä on ilmoitettava.

Lisäaineet ilmoitetaan käyttäen käyttötarkoitusta osoittavaa lisäaineen ryhmänimeä ja sen lisäksi lisäaineen nimeä tai numerotunnusta (EPNAs 1169/2011, 18 artikla, liite VII, C-osa). Pakkausmerkinnöissä tulee käyttää lisäaineasetuksen (EPNAs 1333/2008) liitteen I mukaista ryhmänimeä sekä liitteen II mukaista lisäaineen nimeä tai numerotunnusta (E-koodi). Jos valmistuksessa on käytetty valmistusaineen ja lisäainneiden seosta, esimerkiksi hillosokeria, on kaikki sen sisältämät lisäaineet merkittävä myös marjavalmisteen pakkaukseen ryhmänimellä ja nimellä tai numerolla.

Aromit ilmoitetaan käyttäen termiä ”aromi(t)” tai aromin tarkemmalla nimellä tai sen kuvauksella (EPNAs 1169/2011, liite VII, D osa), jos aromiainees sisältää asetuksessa EPNAs 1334/2008 määriteltyjä aromeja. Jos entsyymien käyttö on lisäaineellista, ne tulee merkitä ainesosaluetteloon. Valmistuksen apuaineena käytettyjä entsyymejä ei tarvitse ilmoittaa. Entsyymien merkintävaatimukset tulevat tarkentumaan, kun EU:ssa sallittujen entsyymien luettelo julkaistaan. Jos lisäaineen, aromin tai entsyymin kantaja-aineena on käytetty allergiaa ja intoleranssia aiheuttava ainetta tai tuotetta se on aina ilmoitettava (EPNAs 1169/2011, 21 artikla ja liite II).

**3. Sisällön määrä** ilmoitetaan pakkaushetken mukaan hillosta, hyytelöstä ja marmeladista Suomessa yleisesti käytetyin painoyksiköin, esimerkiksi kilogramma tai gramma (EPNAs 1169/2011, 23 artikla ja liite IX).

**4. Säilyvyysaika** on valmistajan itse määriteltävä sellaiseksi, että elintarvike asianmukaisesti säilytettynä säilyttää sille tyypilliset ominaisuudet parasta ennen -päiväyksen asti. Jos päiväyksessä on päivä, kuukausi ja vuosi, tulee niiden olla tässä järjestyksessä samoin kuukausi ja vuosi tässä järjestyksessä. Kun ajankohta ilmoitetaan muuten kuin päivän tarkkuudella, on käytettävä ilmaisua ”parasta ennen ... loppua” (EPNAs 1169/2011, 24 artikla ja liite X).

**5. Elintarvike-erän tunnus** on yleensä merkittävä pakkaukseen. Tunnuksen eteen on merkittävä kirjain L, ellei tunnus muuten erotu riittävästi muista merkinnöistä. Päiväysmerkintä korvaa erätunnuksen, jos se ilmaistaan päivän tarkkuudella.

**6. Valmistajan, pakkaajan tai myyjän nimi ja osoite** on merkittävä pakkaukseen. Osoitteella tarkoitetaan sellaista postiosoitetta, jolla posti löytää perille. Puhelinnumero tai nettiosoite ei riitä osoitteeksi.

Lisäksi on tarvittaessa merkittävä esimerkiksi säilytysohje, alkoholipitoisuus, alkuperämaa ja ravintoarvomerkintä. Ravintoarvomerkintä tulee pakolliseksi lähes kaikkiin pakattuihin elintarvikkeisiin 13.12.2016 alkaen (aiheesta lisätietoa jäljempänä).

Tuoteturvallisuusyksikkö

Hedelmähillojen, hyytelöiden ja marmeladien koostumus ja pakkausmerkinnät  
– ohje valvojille ja toimijoille

---

**Muuta:**

- Jos tuote makeutetaan polyoleilla (yli 10 %), on pakkaukseen tehtävä varoitusmerkintä ”liiallisella käytöllä voi olla laksatiivisia vaikutuksia”.
- Jos tuote makeutetaan aspartaamilla, on pakkaukseen tehtävä lisämerkintä ”sisältää aspartaamia...” (EPNAs 1169/2011, 10 artikla ja liite III).

**III Muuta huomioon otettavaa**

Hilloon, erikoishilloon, hyytelöön, erikoishyytelöön, marmeladiin ja vastaaviin valmisteisiin saa käyttää lisäaineita, aromeja ja entsyymejä yhteisön asetuksissa 1333/2008 (lisäaineet), 1334/2008 (aromit) ja 1332/2008 (entsyymit) sekä komission asetuksessa 231/2012 (lisäaineiden puhtausvaatimukset) annetuilla ehdoilla. Evira on laatinut elintarvikeparanteisiin liittyvän valvontaohjeen (Eviran ohje 17054/4), joka on tarkoitettu sekä elintarvikevalvontaviranomaisten että elintarvikealan toimijoiden käyttöön.

Hillodirektiivin (2001/113/EY) määrittelemät valmisteet sisältävät niin paljon sokereita, että niiden kuiva-ainepitoisuus on yli 60 %, lukuun ottamatta keinotekoisesti makeutettuja (liite I, kohta III). Direktiivi kuitenkin sallii kansallisten valmistusperinteiden vuoksi myös vähemmän sokeriset valmisteet. Perinteiset suomalaiset hillot ovat tällaisia, joten ne kuuluvat lisäaineasetuksen lisäaineluettelossa kohtaan Vähäsokeriset hillot jne.

Ravintoarvon ilmoittaminen on yleensä vapaaehtoista 13.12.2016 asti, mutta jos se tehdään, tulee ravintoarvomerkintä tehdä elintarviketietoasetuksen mukaisesti (EPNAs 1169/2011, 30 artikla). Pakolliseksi ravintoarvomerkintä tulee, jos pakkauksessa esitetään ravitsemusväite (EPNAs 1924/2006). Tällainen on esimerkiksi viittaus elintarvikkeen sisältämiin vitamiineihin tai kivennäisaineisiin tai valmisteiden keveyteen tai sokerin määrään. Hillon, hyytelön ja marmeladin pakollinen kokonais-sokerimäärän ilmoittaminen ei ole ravitsemusväite.

Ravintoarvomerkintä on pakollinen ravitsemuksellisesti täydennetyissä, tavanomaisissa elintarvikkeissa. Hilloon, hyytelöön, marmeladiin ja vastaaviin valmisteisiin on mahdollista lisätä yhteisön täydentämisasetuksen (EPNAs 1925/2006) liitteessä 1 lueteltuja vitamiineja ja/tai kivennäisaineita kyseisen asetuksen liitteessä 2 mainitussa muodossa. Täydentämisestä tulee tehdä kauppa- ja teollisuusministeriön asetuksen 726/2007 mukainen ilmoitus Eviraan (ohjeet ja lomake löytyvät Eviran internetsivuilta). Elintarvikkeen täydentämiseen käytetyt vitamiinit ja kivennäisaineet ovat elintarvikkeen ainesosia ja ne tulee siten merkitä ainesosaluetteluun. Pakkausmerkinnöissä on mainittava energiasisältö, rasvan, tyydyttyneiden rasvojen, hiilihydraatin, sokereiden, proteiinin ja suolan määrät, sekä lisättyjen vitamiinien ja/tai kivennäisaineiden määrät 100 grammaa tai 100 millilitraa kohden. Lisättyjen vitamiinien ja kivennäisaineiden määrät on ilmoitettava myös prosenttiosuutena päivittäisen saannin vertailuarvosta.

Hyväksytyt ravitsemusväitteet löytyvät ravitsemus- ja terveysväiteasetuksen (EPNAs 1924/2006) liitteestä ja väiterekisteristä <http://ec.europa.eu/nuhclaims/>, jota komissio ylläpitää. Vain hyväksytyt ravitsemus- ja terveysväitteitä saa käyttää, jos tuote täyttää niiden käyttöehdot. Mikäli väite esitetään, pitää väitteen kohteena olevan aineen määrä ilmoittaa ravintoarvomerkinnässä tai sen kanssa samassa nähtävissä olevassa näkökentässä. Terveysväitteiden käyttö edellyttää väiteasetuksen (EPNAs 1924/2006) 10 artiklan mukaisia lisämerkintöjä. Lisätietoja löytyy Eviran julkaisemasta Ravitsemus- ja terveysväiteoppaasta (Eviran ohje 17052/3).

Tuoteturvallisuusyksikkö

**Hedelmähillojen, hyytelöiden ja marmeladien koostumus ja pakkausmerkinnät**  
– ohje valvojille ja toimijoille

Luonnonmukaisuuteen saa elintarvikkeita myytäessä ja mainostettaessa viitata vain, jos elintarvikkeet täyttävät luomutuotteille asetetut vaatimukset tuotantotapansa ja koostumuksensa suhteen. Tavanomaisesti tuotetun elintarvikkeen pakkauksessa ei saa olla mitään luonnonmukaisuuteen viittaavaa esimerkiksi valmistajan tai elintarvikkeen nimessä. Luonnonmukaisesti tuotettujen elintarvikkeiden kaikki tuotannon, valmistuksen ja jakelun vaiheet tulee olla valvottu eli kaikkien valmistajien, valmistuttajien, varastojen, tukkukauppojen, maahantuojien ja viejien on oltava EU-asetuksen mukaisen valvontajärjestelmän piirissä. Lisää tietoa löytyy Eviran internet-sivuilta (NAS 834/2007).

#### **IV Säädöksiä**

- Neuvoston direktiivi elintarvikkeina käytettävistä hedelmähilloista, hyytelöistä ja marmeladeista sekä makeutetusta kastanjasoseesta (2001/113/EY)
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus hedelmähilloista, hyytelöistä, marmeladeista ja tietyistä vastaavista valmisteista (474/2003)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 1169/2011, elintarviketietojen antamisesta kuluttajille
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston (EY) 1333/2008 elintarvikelisiä aineista (korvaa KTM:n asetukset 1756/1995, 117/2005 ja 752/2007)
- Komission asetus (EU) 231/2012 elintarvikelisiä aineiden alkuperää ja puhtautta kokevista vaatimuksista
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) 1334/2008 elintarvikkeissa käytettävistä aromeista
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) 1332/2008 elintarvikkeissa käytettävistä entsyymeistä
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) 1924/2006 elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveystäiteistä
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) 1925/2006 vitamiinien, kivennäisaineiden ja eräiden muiden aineiden lisäämisestä elintarvikkeisiin
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus vitamiinien, kivennäisaineiden ja eräiden muiden aineiden lisäämisestä elintarvikkeisiin annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1925/2006 voimaantulon edellyttämistä kansallisista järjestelyistä (726/2007)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) 1924/2006 elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveystäiteistä
- Neuvoston asetus (EY) 834/2007 luonnonmukaisesta tuotannosta ja luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden merkinnöistä (muutoksineen)
- Komission asetus (EY) 889/2008 luonnonmukaisesta tuotannosta ja luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden merkinnöistä annetun neuvoston asetuksen (834/2007) soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä luonnonmukaisen tuotannon, merkintöjen ja valvonnan osalta

#### **Eviran ohjeita**

- Eviran ohje 17068/1. Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille
- Eviran ohje 17055/1. Pakkausmerkintöjen valvontaohje



Tuoteturvallisuusyksikkö

Hedelmähillojen, hyytelöiden ja marmeladien koostumus ja pakkausmerkinnät  
– ohje valvojille ja toimijoille

---

- Eviran ohje 17059/1. Ravitsemuksellisen täydentämisen valvontaohje
- Eviran ohje 17054/4. Elintarvikeparanteiden valvontaohje -lisäaineet, aromit ja entsyymit
- Eviran ohje 17052/3. Ravitsemus- ja terveystuotteiden elintarvikevalvojille ja toimijoille

## Esimerkkejä pakkausmerkinnöistä

On huomattava, että alla esitetyt ovat ainoastaan esimerkkejä siitä, miten erityismerkinnät voidaan laatia. Tuotteen kokonaissokeripitoisuutta ei tarvitse ilmoittaa erikseen, jos sokerin määrä on ilmoitettu ravintoarvomerkinnsä.

### **Puolukkahillo**

100 g hilloa sisältää 43 g puolukoita

Kokonaissokeripitoisuus 40 g 100 g kohden

Ainekset: Puolukoita, sokeria, vettä, sakeuttamisaineena pektiini, säilöntäaineena kaliumsorbaatti

### **Mansikka-vadelmahillo**

100 g tuotetta sisältää 35 g marjoja

Kokonaissokeripitoisuus 47 g 100 g kohden

Ainekset: Sokeri, mansikka (25 %), vesi, vadelma (10 %), hyytelöimisaine (E 440), happamuudensäätöaine (E 330), säilöntäaineet (E 202, E 211)

### **Mustaherukkahyytelö**

100 g hyytelöä sisältää 44 g mustaherukatäysmehua

Kokonaissokeripitoisuus 60 g 100 g kohden

Ainekset: Sokeri, mustaherukatäysmehu, vesi, hyytelöimisaine (E 440), happamuudensäätöaine (E 330), säilöntäaineet (E 202 ja E 211)

### **Appelsiinimarmeladi**

100 g tuotetta sisältää 40 g hedelmää

Kokonaissokeripitoisuus 46 g 100 g kohden

Ainekset: Sokeri, vesi, appelsiininkuorisuikaleet, appelsiinitäysmehutiiviste, hyytelöimisaineet (E 440, E 401), säilöntäaine (E 202), appelsiiniaromi

### **Luumumarmeladi**

Valmistukseen käytetty 190 g luumuja / 100 g valmista marmeladia

Kokonaissokeripitoisuus 43 g 100 g kohden

Ainekset: Vesi, kuivattu luumu, glukoosi-fruktoosisiirappi, sokeri, sakeuttamisaine (E 440), happamuudensäätöaine (E 330), säilöntäaine (E 202), stabilointiaine (E 333)

### **Erikoislakkahillo**

100 g tuotetta sisältää 60 g lakkaa

Ainekset: Lakka, sokeri, vesi, sakeuttamisaine (E440), säilöntäaine (E202)

Sokeripitoisuus on ilmoitettu ravintoarvomerkinnsä.

## **Muutokset:**

Tämän ohjeen versioon 17021/3 tehdyt muutokset:

Ohjeen otsikkoa on täsmennetty ja sisältöä päivitetty erityisesti pakkausmerkintöjä ja elintarvikeparanteita (lisäaineet, aromit ja entsyymit) koskien.