

SUOMEN SÄÄDÖSKOKOELMA

Julkaistu Helsingissä 14 päivänä toukokuuta 2025

226/2025

Maa- ja metsätalousministeriön asetus hedelmähilloista ja tietyistä vastaavista valmisteista

Maa- ja metsätalousministeriön päätöksen mukaisesti säädetään elintarvikelain (297/2021) 21 §:n 1 momentin nojalla:

1 §

Asetuksen tarkoitus

Tällä asetuksella pannaan täytäntöön elintarvikkeena käytettävistä hedelmähilloista, hyytelöistä ja marmeladeista sekä makeutetusta kastanjasoseesta annettu neuvoston direktiivi (2001/113/EY) siihen myöhemmin tehtyine muutoksineen.

2 §

Soveltoamisala

Tätä asetusta sovelletaan liitteen 1 A osassa määriteltyihin tuotteisiin. Asetusta ei sovelleta tuotteisiin, jotka on tarkoitettu leipomo- ja konditoriavalmistajien tai keksien valmistamiseen.

3 §

Tuotteen koostumusta koskevat vaatimukset

Liitteen 1 A osassa määriteltyjen tuotteiden valmistukseen saa käyttää ainoastaan liitteessä 2 määriteltyjä raaka-aineita sekä liitteessä 3 mainittuja ainesosia.

4 §

Sallitut käsittelyt

Liitteessä 2 määriteltyjä raaka-aineita saa käsitellä kyseisessä liitteessä mainitulla tavalla.

5 §

Elintarvikkeen nimi

Liitteen 1 A osassa mainittuja nimiä saa käyttää vain kyseisessä liitteessä määritellyistä tuotteista ja niitä on käytettävä pidettäessä kaupan näitä tuotteita.

Liitteen 1 A osassa mainittuja nimiä voidaan käyttää täydentävinä niminä muiden tuotteiden nimessä edellyttäen, että näitä tuotteita ei voida sekoittaa liitteen 1 A osassa määriteltyihin tuotteisiin.

226/2025

6 §

Muut pakkausmerkinnät

Sen lisäksi, mitä elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä on muualla säädetty, liitteessä 1 mainittujen tuotteiden pakkaukseen on tehtävä seuraavat merkinnät:

1) Käytetyt hedelmälajit elintarvikkeen nimen yhteydessä raaka-aineiden paino-osuuden mukaisessa alenevassa järjestyksessä. Tuotteessa, joka on valmistettu kolmesta tai useammasta hedelmälajista, voidaan käytettyjä hedelmälajeja koskeva ilmoitus korvata maininnalla ”useita hedelmälajeja” tai vastaavalla maininnalla taikka ilmoittamalla valmistuksessa käytettyjen hedelmälajien lukumäärä.

2) Hedelmäpitoisuus maininnalla ”100 g tuotetta sisältää ... g hedelmää” tai ”100 g tuotetta sisältää ... g marjoja”. Vesiutteen valmistuksessa käytetyn veden paino on vähennettävä hedelmäpitoisuutta ilmoitettaessa. Merkinnän tulee olla samassa näkökentässä elintarvikkeen nimen kanssa.

7 §

Voimaantulo

Tämä asetus tulee voimaan 14 päivästä kesäkuuta 2026.

Tällä asetuksella kumotaan hedelmähilloista, hyytelöistä, marmeladeista ja tietyistä vastaavista valmisteista annettu kauppa- ja teollisuusministeriön asetus (474/2003).

Tuotteet, jotka on valmistettu ja pakattu ennen tämän asetuksen voimaantuloa, saadaan myydä loppuun edellyttäen, että ne täyttävät ennen tämän asetuksen voimaantuloa voimassa olleet vaatimukset.

Helsingissä 9.5.2025

Maa- ja metsätalousministeri Sari Essayah

Hallitusneuvos Anne Haikonen

TUOTTEIDEN NIMET JA MÄÄRITELMÄT

A. MÄÄRITELMÄT

1) **Hillo** on sopivan hyytelömäiseksi tehty seos, jossa on sokereita, yhden tai useamman hedelmälajin hedelmälihaa ja/tai sosetta sekä vettä. Sitrushedelmähillossa voidaan kuitenkin käyttää koko hedelmää suikaleiksi leikattuna ja/tai viipaloituna.

Valmiissa tuotteessa 1 000 grammaa kohti on käytettävä hedelmälihaa ja/tai sosetta vähintään:

- 450 grammaa pääsääntöisesti
- 350 grammaa käytettäessä punaherukkaa, pihlajanmarjaa, tyrniä, mustaherukkaa, ruusunmarjaa ja kvitteniä
- 180 grammaa käytettäessä inkivääriä
- 230 grammaa käytettäessä cashew-omenaa
- 80 grammaa käytettäessä passiohedelmää.

2) **Erikoishillo** on sopivan hyytelömäiseksi tehty seos, jossa on sokereita, yhden tai useamman hedelmälajin tiivistämätöntä hedelmälihaa ja vettä. Ruusunmarjan erikoishillo sekä vadelman, karhunvatukan, mustaherukan, mustikan ja punaherukan kivetön erikoishillo voidaan kuitenkin valmistaa kokonaan tai osittain näiden hedelmien tiivistämättömästä sosesta. Sitruuserikoishillossa voidaan käyttää koko hedelmää suikaleiksi leikattuna ja/tai viipaloituna. Erikoishillon valmistuksessa ei voida käyttää seuraavia hedelmiä seoksena muiden hedelmien kanssa: omena, päärynä, clingstoneluumu, meloni, vesimeloni, viinirypäleet, kurpitsa, kurkku ja tomaatti.

Valmiissa tuotteessa 1 000 grammaa kohti on käytettävä hedelmälihaa vähintään:

- 500 grammaa pääsääntöisesti
- 450 grammaa käytettäessä punaherukkaa, pihlajanmarjaa, tyrniä, mustaherukkaa, ruusunmarjaa ja kvitteniä
- 280 grammaa käytettäessä inkivääriä
- 290 grammaa käytettäessä cashew-omenaa
- 100 grammaa käytettäessä passiohedelmää.

3) **Hyytelö** on sokerien ja yhden tai useamman hedelmälajin hedelmätäysmehun ja/tai vesiuutteen sopivasti hyytelöity seos. Valmiissa tuotteessa 1 000 grammaa kohti käytettävän hedelmätäysmehun ja/tai vesiuutetta määrän on oltava vähintään sama kuin hillon osalta on säädetty hedelmälihan ja/tai soseen osalta. Määrät lasketaan vesiuutteen valmistuksessa käytetyn veden painon vähentämisen jälkeen.

4) **Erikoishyytelö** on hyytelö, jossa valmiissa tuotteessa 1 000 grammaa kohti käytettävän hedelmätäysmehun ja/tai vesiuutteen määrän on oltava vähintään sama kuin erikoishillon osalta on säädetty. Määrät lasketaan vesiuutteen valmistuksessa käytetyn veden painon vähentämisen jälkeen. Erikoishyytelön valmistuksessa ei saa käyttää seuraavia hedelmiä seoksena muiden hedelmien kanssa: omena, päärynä, clingstoneluumu, meloni, vesimeloni, viinirypäleet, kurpitsa, kurkku ja tomaatti.

5) **Sitrusmarmeladi** on vedestä, sokereista ja yhdestä tai useammasta seuraavasta sitrushedelmästä saatavasta raaka-aineesta (hedelmäliha, sose, hedelmätäysmehu, vesiuute ja kuoret) sopivasti hyytelömäiseksi tehty seos. Tuotteen nimessä ilmaisu ”sitrus” voidaan korvata käytetyn sitrushedelmän nimellä.

Valmiissa tuotteessa 1 000 grammaa kohti käytettävän sitrushedelmien määrän on oltava vähintään 200 grammaa, josta vähintään 75 grammaa on saatu hedelmän sisäosista.

Nimeä *hyytelömarmeladi* voidaan käyttää, jos sitrusmarmeladi ei sisällä muuta liukenevatonta ainetta kuin mahdollisesti pieniä määriä hienoksi viipaloitua kuorta.

6) **Marmeladi** on vedestä, sokereista ja yhdestä tai useammasta seuraavasta hedelmästä saatavasta raaka-aineesta (hedelmäliha, sose, hedelmätäysmehu, vesiuute ja kuoret) sopivasti hyytelömäiseksi tehty seos.

Valmiissa tuotteessa 1 000 grammaa kohti käytettävän hedelmien määrän on oltava vähintään 200 grammaa.

7) **Makeutettu kastanjasose** on sopivan sakea seos, joka koostuu vedestä, sokerista sekä soseutetuista kastanjoista (*Castanea sativa*), joita on oltava valmiissa tuotteessa 1 000 grammaa kohti vähintään 380 grammaa.

Jos tuotteen valmistuksessa käytetään useampia hedelmiä, kutakin hedelmää tulee olla tuotteessa yhtä paljon prosentteina sille vahvistetusta vähimmäispitoisuudesta kuin mikä on sen osuus kokonaishedelmämäärästä.

B. KUIVA-AINEPITOISUUS

Edellä I osassa määriteltujen tuotteiden liukenevan kuiva-ainepitoisuuden on refraktometrillä määriteltynä oltava vähintään 60 %, lukuun ottamatta tuotteita, jotka täyttävät elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveysväitteistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 1924/2006 säädetyt vaatimukset vähennetyn sokerin osalta, ja tuotteita, joissa sokerit on korvattu osittain tai kokonaan makeutusaineilla. Suomen markkinoilla I kohdassa mainittuja elintarvikkeen nimiä voi käyttää myös tuotteista, joiden liukeneva kuiva-ainepitoisuus on alle 60 %.

RAAKA-AINEIDEN MÄÄRITELMÄT JA KÄSITTELY

Tässä asetuksessa tarkoitetaan:

1) **Hedelmällä** tuoretta, tervettä hedelmää tai marjaa, joka ei ole pilaantunut ja joka sisältää kaikki välttämättömät ainesosat sekä on riittävän kypsä käytettäväksi sen jälkeen, kun se on puhdistettu, siitä on poistettu vioittuneet osat ja se on perattu. Hedelmällä tarkoitetaan myös bataattia, inkiväärikasvin syötäviä juuria tuoreena, kuivattuna tai sokeriliemeen säilöttynä, kurkkua, kurpitsaa, melonia ja vesimelonia, porkkanaa, raparperin varsien syötävää osaa sekä tomaattia.

2) **Hedelmälihalla** koko hedelmän syötävää osaa, josta on tarvittaessa poistettu kuori, kalvo, siemenet ja vastaavat osat ja joka voi olla viipaloitu tai murskattu, mutta ei ole soseutettu.

3) **Hedelmäsoseella** koko hedelmän syötävää osaa, josta on tarvittaessa poistettu kuori, kalvot, siemenet ja vastaavat osat ja joka on soseutettu siivilöimällä tai vastaavalla menetelmällä.

4) **Hedelmän vesiuutteella** hedelmän vesiuutetta, joka lukuun ottamatta hyvään valmistukseen kuuluvia hävikkejä sisältää kaikki käytetyn hedelmän vesiliukoiset ainesosat.

5) **Sokereilla** sokereita sellaisina kuin ne on määritetty tietyistä elintarvikkeena käytettävistä sokereista annetussa neuvoston direktiivissä 2001/111/EY, fruktoosisiirappeja, hedelmistä uutettuja sokereita sekä ruskeaa sokeria.

Hedelmät, hedelmäliha, hedelmäsose ja hedelmän vesiuutteet voidaan käsitellä seuraavilla tavoilla:

- kuumentamalla, jäädyttämällä tai pakastamalla,
- pakastekuivauksella,
- tiivistämällä silloin kun se on teknisesti mahdollista.

Hillon valmistukseen tarkoitetut aprikoosit ja luumut voidaan käsitellä myös muilla kuivausmenetelmillä kuin pakastekuivausmenetelmällä.

Sitrushedelmien kuorta voidaan säilyttää suolaliuoksessa.

SALLITUT AINESOSAT

Liitteen 1 A osassa määriteltyihin tuotteisiin voidaan lisätä seuraavia ainesosia:

- hunaja, sellaisena kuin se on määritelty hunajasta annetussa neuvoston direktiivissä 2001/110/EY: kaikkiin tuotteisiin sokerien korvaamiseksi kokonaan tai osittain;
- hedelmätäysmehu, myös tiivisteinä: hilloon;
- sitrushedelmätäysmehu, myös tiivisteinä: muista hedelmistä valmistettuun hilloon, erikoishilloon, hyytelöön ja erikoishyytelöön;
- punaiset hedelmätäysmehut, myös tiivisteinä: ruusunmarjoista, mansikoista, vadelmista, karviaismarjoista, punaheikoista, luumuista tai raparperista valmistettuun hilloon ja erikoishilloon;
- punajuurimehu, myös tiivisteinä: mansikoista, vadelmista, karviaismarjoista, punaheikoista tai luumuista valmistettuun hilloon ja hyytelöön;
- sitrushedelmien eteeriset öljyt: sitrusmarmeladiin ja hyytelömarmeladiin;
- pektiiniliuos: kaikkiin tuotteisiin;
- syötäväksi kelpaavat öljyt ja rasvat: vaahtoutumisenestoaineena kaikkiin tuotteisiin;
- sitrushedelmän kuori: hilloon, erikoishilloon, hyytelöön, erikoishyytelöön ja marmeladiin;
- omenapelargonin lehdet: (*Pelargonium odoratissimum*) kvittenistä tehtyyn hilloon, erikoishilloon, hyytelöön ja erikoishyytelöön;
- viina, viini, likööri: kaikkiin tuotteisiin;
- pähkinät, yrtit, mausteet, vanilja, vaniljauute ja vanilliini: kaikkiin tuotteisiin;
- elintarvikelisiä aineista annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 mukaisesti sallitut elintarvikelisiä aineet.