



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Elintarvikkeiden koostumusjaosto

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

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

### 1 Johdanto

Hedelmähilloista, hyytelöistä ja marmeladeista sekä makeutetusta kastanjasoseesta annetun direktiivin (2001/113/EY) (hillodirektiivi) perusteella on annettu kauppa ja teollisuusministeriön asetus hedelmähilloista, hyytelöistä, marmeladeista ja tietyistä vastaavista valmisteista (KTMa 474/2003), jäljempänä hilloasetus. Hilloasetusta ei sovelleta tuotteisiin, jotka on tarkoitettu leipomo- ja konditoriavalmisteiden tai keksien valmistamiseen, vaan niitä koskevat ainoastaan yleiset elintarvikemääräykset.

Sen lisäksi, mitä hillodirektiivissä ja -asetuksessa on säädetty pakkausmerkinnöistä, tulee ottaa huomioon yleiset pakkausmerkintävaatimukset. Yleiset pakkausmerkinnät on tehtävä Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarviketietoasetuksen EU N:o 1169/2011 (jäljempänä EPNAs 1169/2011) mukaisesti. Kielivaatimuksista ja elintarvike-erän tunnuksesta 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 marja- ja hedelmävalmisteista. Hilloasetuksen määritelmät eivät kuitenkaan estä käyttämästä samoja sanoja muiden tuotteiden nimissä edellyttäen, että kuluttajaa ei johdeta harhaan. Tällaisia elintarvikkeita ovat esimerkiksi lihahyytelö, minttuhyyytelö, hillosipuli, hillosokeri ja hillomunkki.

Hilloasetuksessa ”hedelmällä” tarkoitetaan 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. Hilloasetuksessa hedelmällä tarkoitetaan myös bataattia, inkiväärikasvin syötäviä juuria tuoreena, kuivattuna tai sokeriliemeen säilötyinä, kurkkua, kurpitsaa, melonia ja vesimelonia, porkkanaa, raparperin varsien syötävää osaa sekä tomaattia (KTMa 474/2003, liite 2). Tässä ohjeessa ei käsitellä inkivääristä, cashew-omenasta ja passiohedelmästä valmistettuja tuotteita eikä makeutettua kastanjasosetta.



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Elintarvikkeiden koostumusjaosto

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

---

Tuotteiden nimet ja määritelmät on esitetty hilloasetuksen (KTMa 474/2003) liitteessä 1, raaka-aineiden määritelmät ja käsittely liitteessä 2 ja sallitut ainesosat liitteessä 3. Asetuksen liitteissä esiintyvällä ”mehulla” tarkoitetaan ”täysmehua”. Liitteen 3 luettelosta puuttuu pektiiniliuos, joka löytyy hillodirektiivin vastaavasta luettelosta. Koska pektiiniliuos on hillodirektiivin mukaan sallittu ainesosa, sitä voi käyttää, vaikka sitä ei kansallisessa asetuksessa mainita.

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 viranomaistoiminnassa 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 Ruokaviraston näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.

## 2 Tuotteiden määrittelyt, koostumusvaatimukset ja sallitut aineet

### 2.1 Hillo

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

Hillon koostumus:

- 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/tai soseen lisäksi hilloon saa käyttää hedelmätäysmehua.

Hillon muut sallitut aineet:

- sokerin voi osittain tai kokonaan korvata hunajalla
- hedelmätäysmehu



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Elintarvikkeiden koostumusjaosto

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

---

- sitrushedelmien täysmehua ja kuorta saa käyttää muista hedelmistä valmistettuun hilloon
- punaisia hedelmä- ja marjatäysmehuja saa käyttää ruusunmarja-, mansikka-, vadelma-, karviais-, punaherukka-, luumu- ja raparperihilloon
- punajuuritäysmehua saa käyttää mansikka-, vadelma-, karviais-, punaherukka- ja luumuhilloon
- syötäväksi kelpaavia öljyjä ja rasvoja saa käyttää vahtoutumisenestoaineina
- pektiiniliuos
- kvittenihillon saa maustaa omenapelargonin lehdillä
- maustamiseen saa käyttää alkoholia (kuten konjakkia ja viskiä), viiniä ja likööriä sekä
- pähkinöitä, yrttejä, mausteita, vaniljaa, vaniljauutetta ja vanilliinia
- sallitut lisäaineet määritellään asetuksen 1333/2008 liitteessä II (E-osa, elintarvikeryhmä 04.2.5.2).

### 2.2 Erikoishillo

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

Erikoishillon koostumus:

- 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.

Erikoishillon muut sallitut aineet:

- sokerin voi osittain tai kokonaan korvata hunajalla
- sitrushedelmien täysmehua ja kuorta saa käyttää muista hedelmistä valmistettuun erikoishilloon
- punaisia hedelmä- ja marjatäysmehuja saa käyttää ruusunmarja-, mansikka-, vadelma-, karviais-, punaherukka-, luumu- ja raparperierikoishilloon



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Elintarvikkeiden koostumusjaosto

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

---

- syötäväksi kelpaavia öljyjä ja rasvoja saa käyttää vaahtoutumisenestoaineina
- pektiiniliuos
- kvittenierikoishillon saa maustaa omenapelargonin lehdillä
- maustamiseen saa käyttää alkoholia (kuten konjakkia ja viskiä), viiniä ja likööriä sekä
- pähkinöitä, yrttejä, mausteita, vaniljaa, vaniljauutetta ja vanilliinia
- sallitut lisäaineet määritellään asetuksen 1333/2008 liitteessä II (E-osa, elintarvikeryhmä 04.2.5.1).

### 2.3 Hyytelö

Hyytelö on sokerien ja yhden tai useamman hedelmä- tai marjalajin täysmehun ja/tai vesiuutteen sopivasti hyytelöity seos.

#### Hyytelön koostumus

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

#### Hyytelön muut sallitut aineet

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



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Elintarvikkeiden koostumusjaosto

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

---

## 2.4 Erikoishyytelö

Erikoishyytelö on hyytelö, jossa on

- hedelmätäysmehua ja/tai vesiutetta 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 seuraavia: omena, päärynä, clingstoneluumu, meloni, vesimeloni, viinirypäleet, kurpitsa, kurkku ja tomaatti
- voidaan valmistaa hedelmien vesiutteesta, jolloin täysmehun määrä lasketaan veden painon vähentämisen jälkeen.

Erikoishyytelön muut sallitut aineet:

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

## 2.5 Marmeladi

Marmeladi on vedestä, sokereista ja yhdestä tai useammasta sitrushedelmistä saatavasta raaka-aineesta (hedelmäliha, sose, mehu, vesiuute ja kuoret) sopivasti hyytelömäiseksi tehty seos.

Marmeladin koostumus:

- yhtä tai useampaa sitrushedelmistä saatavaa raaka-ainetta (hedelmäliha, sose, mehu, vesiuute ja kuoret), sokeria ja vettä
- sitrushedelmää vähintään 200 g/kg, josta vähintään 75 g hedelmän sisäosista.

Marmeladiin sallitut muut aineet:

- sokerin voi osittain tai kokonaan korvata hunajalla



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Elintarvikkeiden koostumusjaosto

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

---

- marmeladiin ja hyytelömarmeladiin saa käyttää sitrushedelmien eteerisiä öljyjä
- syötäväksi kelpaavia öljyjä ja rasvoja saa käyttää vahtoutumisenestoaineina
- pektiiniliuos
- maustamiseen saa käyttää alkoholia (kuten konjakkia ja viskiä), viiniä ja likööriä sekä
- pähkinöitä, yrttejä, mausteita, vaniljaa, vaniljauutetta ja vanilliinia
- sallitut lisäaineet määritellään asetuksen 1333/2008 liitteessä II (E-osa, elintarvikeryhmä 04.2.5.2).

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

### 2.6 Muut kuin sitrushedelmistä valmistetut 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).

### 2.7 Muut kiinteät hedelmä- ja marjavalmisteet

On mahdollista valmistaa myös sellaisia kiinteitä hedelmä-, marja- ja kasvisvalmisteita, 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. Hilloasetuksen vaatimuksia ei sovelleta näihin tuotteisiin.

## 3 Pakkausmerkinnöistä

Yleiset pakkausmerkintävaatimukset on esitetty EU:n elintarviketietoasetuksessa (EPNAS EU N:o 1169, 9 artikla) ja kansallisessa asetuksessa elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (MMMä 834/2014, 4 ja 5 §:t). Niiden lisäksi hillodirektiivissä ja -asetuksessa on joitakin erityismerkintävaatimuksia. Merkinnät on tehtävä kaikkiin kuluttajille tai suurtalouksiin myytäviin ennalta pakattujen elintarvikkeiden pakkauksiin. Elintarvikealan



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Elintarvikkeiden koostumusjaosto

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

---

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 hilloasetuksen erityismerkintöjä, jotka tulee aina tehdä. Tässä ohjeessa yleisiä merkintöjä käsitellään lyhyesti, yksityiskohtaisia ohjeita niistä löytyy Ruokaviraston Elintarviketieto-oppaassa elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille (Ruokaviraston ohje 17068/2).

Merkinnät tulee tehdä pysyvällä tavalla helposti havaittavaan paikkaan riittävän isokokoisin 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 valmisteessa ei ole.

Pakolliset tiedot ilmoitetaan suomeksi ja ruotsiksi. Suomessa valmistettujen yksikielissä kunnissa myytävien elintarvikkeiden merkinnät voivat olla yksikieliset.

### 3.1 Elintarvikkeen nimi

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 hedelmälajia, 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 hedelmälajit hilloasetuksen perusteella.

Elintarvikkeen nimen yhteyteen tehtävät erityismerkinnät

- Makeutusaineita sisältävän elintarvikkeen nimen yhteydessä: ”sisältää makeutusainetta / -aineita” ja jos lisäksi tuotteessa lisättyä sokeria / sokereita



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Elintarvikkeiden koostumusjaosto

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

---

niin silloin ”sisältää sokeria / sokereita ja makeutusainetta / -aineita” (EPNAs 1169/2011, liite III)

- Marjojen tai hedelmien määrän ilmoittaminen
  - hillojen, erikoishillojen, hyytelöiden, erikoishyytelöiden 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 kuivatusta 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 §).

Hedelmävalmisteiden, joihin ei sovelleta hilloasetusta, pakkauksissa on ilmoitettava marjojen ja hedelmien määrä 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 ravintoarvomerkintä (KTMa 474/2004, 6 §).

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

## 3.2 Ainesosaluettelo

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”





Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Elintarvikkeiden koostumusjaosto

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

---

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 lisäaineiden 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 aromiaines sisältää asetuksessa EPNAs 1334/2008 määritellyjä 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).

### 3.3 Sisällön määrä

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).

### 3.4 Säilyvyysaika

Säilyvyysaika on valmistajan itse määriteltävä sellaiseksi, että elintarvike asianmukaisesti säilytettynä säilyttää sille tyypilliset ominaisuudet parasta ennen -päiväykseen 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).

### 3.5 Alkuperämaa tai lähtöpaikka

Tuotteen alkuperämaan (tai lähtöpaikan) ilmoittaminen on pakollista silloin, jos sen ilmoittamatta jättäminen voi johtaa ostajaa harhaan. Jos tuotteen alkuperämaa (tai lähtöpaikka) ilmoitetaan ja se on eri kuin elintarvikkeen pääainesosan, tulee myös



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Elintarvikkeiden koostumusjaosto

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

---

pääaineesosan alkuperämaa (tai lähtöpaikka) ilmoittaa tai ilmoittaa, että ”(pääaineesosan nimi) ei ole peräisin (elintarvikkeen alkuperämaa tai lähtöpaikka)” tai samantapainen ilmaisu (Komission täytäntöönpanoasetus 2018/775, 2. artikla).

### 3.6 Elintarvike-erän tunnus

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 ja kuukauden tarkkuudella.

### 3.7 Valmistajan, pakkaajan tai myyjän nimi ja osoite

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

### 3.8 Ravintoarvomerkintä

Ravintoarvon ilmoittaminen on pakollista ja se tulee tehdä elintarviketietoasetuksen mukaisesti (EPNAs 1169/2011, 30 artikla). Ravintoarvomerkin­nän sisältö on määrämuotoinen ja rajattu. Pakollisen ravintoarvomerkin­nän on sisällettävä seuraavat tiedot 100 g (tai 100 ml) kohti ilmaistuna:

- energiasisältö (kJ ja kcal) ja
- rasvan, tyydyttyneiden rasvojen, hiilihydraatin, sokereiden, proteiinin ja suolan määrät grammoina (art. 30.1).

Pakollisen ravintoarvomerkin­nän tiedoista voidaan vapaaehtoisesti toistaa: energiasisältö tai energiasisältö ja rasvahappojen, tyydyttyneiden rasvahappojen, sokerien ja suolan määrät. (art. 30.3). Vitamiinit ja kivennäisaineet saa ilmoittaa ravintoarvomerkin­nässä, jos niitä on merkitsevä määrä päivittäisen saannin vertailuarvoon nähden (EPNAs 1169/2011, liite XII). Ne on ilmoitettava myös prosenttiosuutena päivittäisen saannin vertailuarvosta.

Jos on kyseessä tuotteet, joita pieniä tuotemääriä tuottava valmistaja toimittaa suoraan loppukuluttajalle tai paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat tuotteet suoraan loppukuluttajalle, ei ravintoarvomerkin­ntää vaadita (EPNAs 1169/2011, liite V.19). Tällöin on tuotteen kokonaissokerimäärä kuitenkin ilmoitettava hilloasetuksen liitteen yksi mainittujen tuotteiden nimien yhteydessä, kuten edellä kohdassa 3.1 on kerrottu.



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Elintarvikkeiden koostumusjaosto

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

---

### 3.9 Muuta

- Jos tuote makeutetaan polyoleilla (yli 10 %), on pakkaukseen tehtävä varoitusmerkintä ”liiallisella käytöllä voi olla laksatiivisia vaikutuksia” tai
- jos tuote makeutetaan aspartaamilla, on pakkaukseen tehtävä lisämerkintä aspartaamista:
  - ”sisältää aspartaamia (fenyylialaniinin lähde)” – ilmoitetaan merkinnässä, kun aspartaami/ aspartaamiasulfaamisuola on ilmoitettu ainesosaluettelossa vain viittauksella E-numeroon.
  - ”sisältää fenyylialaniinin lähteen” – ilmoitetaan merkinnässä, kun aspartaami/ aspartaamiasulfaamisuola on ilmoitettu yksilöllisellä nimellä ainesosaluettelossa. (EPNAs 1169/2011, 10 artikla ja liite III).
- Lisäksi on tarvittaessa merkittävä esimerkiksi säilytysohje.
- Jos kiinteän elintarvikkeen alkoholipitoisuus on yli 1,8 painoprosenttia, Ruokavirasto ohjeistaa, että siitä edelleen ilmoitettaisiin vapaaehtoisesti pakkauksessa kuluttajalle.

### 4 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. Ruokavirasto on laatinut elintarvikeparanteisiin liittyvän valvontaohjeen (Ruokaviraston ohje 5731/5), 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.

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 Ruokavirastoon. Lisätietoa täydennettyjen elintarvikkeiden ilmoituksista



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Elintarvikkeiden koostumusjaosto

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

---

sekä ohjeet ja lomake löytyvät Ruokaviraston [internetsivuilta](#). Elintarvikkeiden täydentämiseen käytetyt vitamiinit ja kivennäisaineet ovat elintarvikkeen ainesosia ja ne tulee siten merkitä ainesosaluetteloon. Lisättyjen vitamiinien ja kivennäisaineiden määrät on ilmoitettava ravintoarvomerkinnässä ja myös prosenttiosuutena päivittäisen saannin vertailuarvosta.

Hyväksytyt ravitsemusväitteet löytyvät ravitsemus- ja terveysväiteasetuksen (EPNAs 1924/2006) liitteestä ja [väiterekisteristä](#), jota komissio ylläpitää. Vain hyväksytyttä ravitsemus- ja terveysväitteitä saa käyttää, jos tuote täyttää niiden käytönehdot. 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 Ruokaviraston [internetsivuilta](#).

Luonnonmukaiseen tuotantoon 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 luonnonmukaiseen tuotantoon 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 Ruokaviraston [internetsivuilta](#) (NAS 834/2007).

## 5 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
- Komission asetus (EU) 231/2012 elintarvikelisiä aineiden alkuperää ja puhtautta kokevista vaatimuksista
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) 1334/2008 elintarvikkeissa käytettävistä aromeista



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Elintarvikkeiden koostumusjaosto

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

---

- 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 voimaantumisen edellyttämistä kansallisista järjestelyistä (726/2007)
- 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.

### 6 Ruokaviraston ohjeita

- Ruokaviraston ohje 17068/2. Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille
- Ruokaviraston ohje 17059/2. Ravitsemuksellisesti täydennettyjen elintarvikkeiden valvontaohje
- Ruokaviraston ohje 17052/4. Ravitsemus- ja terveystäiteopas elintarvikevalvojille ja toimijoille
- Ruokaviraston ohje 5731/5. Elintarvikeparanteiden valvontaohje -lisäaineet, aromit ja entsyymit.

### 7 Esimerkkejä pakkausmerkinnöistä

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

#### **Puolukkahillo**

100 g hilloa sisältää 43 g puolukoita

Kokonaissokeripitoisuus 40 g 100 g kohden

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



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Elintarvikkeiden koostumusjaosto

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

---

### **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).

### **Luomumansikkahillo**

100 g luomumansikkahilloa sisältää 45 g luomumansikkaa

(Ravintoarvomerkinässä ilmoitettu tuotteen kokonaissokeripitoisuus, joka on 40 g/100 g)

Ainekset: luomumansikka, luomusokeri, luomumansikkatäysmehu, vesi, luomusitruunatäysmehu, hyytelöimisaine (E440).

(Huomioitavaa: Täysmehun määrä ei vaikuta hillon marjapitoisuuteen.)

### **Erikoislakkahillo**

100 g tuotetta sisältää 60 g lakkaa

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

Sokeripitoisuus on ilmoitettu ravintoarvomerkinässä.

### **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).



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Elintarvikkeiden koostumusjaosto

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

---

## Voimaantulo

Tämä ohje on voimassa 20.4.2021 lähtien ja se korvaa aikaisemman version (Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran ohje 17021/3, julkaistu 20.11.2015).

## Päivitykset versioon 4

- Ohje muutettu Eviran ohjeesta Ruokaviraston ohjeeksi saavutettavaan muotoon.
- Viittaukset Ruokaviraston ohjeisiin päivitetty.
- Tekstiä muokattu vastaamaan säädöksissä tapahtuneita muutoksia.