Marja- ja hedelmävalmisteiden koostumus ja pakkausmerkinnät – ohje valvojille ja toimijoille

Osa 1: Hillot, hyytelöt ja marmeladit

Hedelmähilloista, hyytelöistä ja marmeladeista sekä makeutetusta kastanjasoseesta annetun direktiivin (2001/113/EY) perusteella on annettu kauppa ja teollisuusministeriön asetus hedelmähilloista, hyytelöistä ja tietyistä vastaavista valmisteista (474/2003), jäljempänä *hilloasetus*. Myös pakkausmerkintä- ja lisäainesäädöksiä on uusittu (kauppa- ja teollisuusministeriön asetukset 1084/2004 ja 752/2007).

Tämä ohje ei ole täydellinen, vaan valmisteita koskevat vaatimukset on luettava kokonaisuudessaan asetuksista ja lisäaineiden käyttökohteet ja käyttömäärät on tarkistettava niitä koskevista säädöksistä. Esimerkiksi pakkausmerkintöihin ja lisäaineisiin on saattanut tulla muutoksia ohjeen kirjoittamisajan jälkeen. Ohjeeseen on merkitty asetukset ja pykälät tarkistamisen helpottamiseksi.

Hilloasetuksen vaatimusten mukaisista tuotteista on käytettävä säädettyjä nimiä, joita ei saa käyttää muista hedelmävalmisteista. Hilloasetuksen määritelmät eivät kuitenkaan estä käyttämästä samoja sanoja muiden tuotteiden nimissä edellyttäen, ettei kuluttajaa johdeta harhaan. Tällaisia elintarvikkeita ovat esimerkiksi lihahyytelö, minttuhyytelö, hillosipuli, hillosokeri ja hillomunkki.

Asetus ei koske leipomotuotteiden eikä keksien täytteisiin käytettäviä valmisteita. Näihin valmisteisiin ei sovelleta hilloasetuksen määräyksiä, vaan niitä koskevat ainoastaan yleiset elintarvikemääräykset.

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

Tuotteiden nimet ja määritelmät ovat asetuksen 474/2003 liitteessä 1, raaka-aineiden määritelmät liitteessä 2 ja sallitut ainesosat liitteessä 3. Asetuksen liitteissä esiintyvällä ”mehulla” tarkoitetaan ”täysmehua”.

I Tuotteiden määrittelyt ja koostumusvaatimukset

1. Hillo

- hedelmää tai hedelmäsosetta, sokereita ja vettä
- hedelmää vähintään 350 g/kg yleensä
- 250 g/kg mustaherukkaa, punaherukkaa, tyrniä, pihlajanmarjaa, ruusunmarjaa, kvitteniä
- hedelmän ja hedelmäsoseen lisäksi saa käyttää hedelmätäysmehua

Hillojen muut sallitut aineet käsitellään kohdassa II.

2. Erikoishillo

- hedelmää, sokereita ja vettä
- hedelmää vähintään 450 g/kg yleensä
- 350 g/kg mustaherukkaa, punaherukkaa, tyrniä, pihlajanmarjaa, ruusunmarjaa, kvitteniä
- ei saa käyttää mm. omenoita, päärynöitä, kurpitsoita, kurkkuja, tomaatteja, viinirypäleitä, melonia seoksena muiden hedelmien kanssa

Erikoishillojen muut sallitut aineet käsitellään kohdassa II.

3. Hyytelö

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

Hyytelöiden muut sallitut aineet käsitellään kohdassa II.

4. Erikoishyytelö

- hedelmätäysmehua ja sokereita
- täysmehua vähintään 450 g/kg yleensä
- 350 g/kg mustaherukka-, punaherukka-, tyrni-, pihlajanmarja-, ruusunmarja- tai kvittenitäysmehua
- ei saa käyttää mm. omenoita, päärynöitä, kurpitsoita, kurkkuja ja tomaatteja seoksena muiden hedelmien kanssa
- voidaan valmistaa myös hedelmien vesiuutteesta, jolloin täysmehun määrä lasketaan veden painon vähentämisen jälkeen

Erikoishyytelöiden muut sallitut aineet käsitellään kohdassa II.

5. Marmeladi

- sitrushedelmää, -sosetta, -täysmehua, -vesiuutetta -kuorta, sokeria ja vettä
- sitrushedelmää vähintään 200 g/kg, josta ainakin 75 g hedelmän sisäosista
- sitrusmarmeladiin saa käyttää myös sitrushedelmien eteerisiä öljyjä
- marmeladia saa tehdä muistakin hedelmistä ja kasviksista

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

Marmeladeihin sallitut muut aineet käsitellään kohdassa II.

Muut marmeladit:
Hillodirektiivi koskee vain sitrusmarmeladeja, mutta hilloasetuksessa sallitaan muidenkin marmeladien valmistus. Valmistettaessa marmeladeja muista hedelmistä, marjoista tai kasviksista noudatetaan samoja koostumusvaatimuksia ja samaa 200 gramman vähimmäismäärää (474/2003 liite 1).

II Hedelmien, marjojen ja sokerin lisäksi sallitut aineet

1. Raaka-aineet (hilloasetus, liite 3)

Kaikkiin hilloihin, erikoishilloihin, hyytelöihin, erikoishyytelöihin ja marmeladeihin sallittuja aineita:

- kaikissa tuotteissa sokerin voi osittain tai kokonaan korvata hunajalla
- kaikkien edellä mainittujen tuotteiden maustamiseen saa käyttää väkeviä alkoholijuomia (kuten konjakkia ja viskiä), viinejä ja likööreitä sekä pähkinöitä, yrttejä, mausteita, vaniljaa, vaniljauutetta ja vanilliinia
- vaahdonestoaineena saa kaikissa tuotteissa käyttää syötäväksi kelpaavia öljyjä ja rasvoja

Hilloihin, erikoishilloihin, hyytelöihin ja erikoishyytelöihin sallittuja aineita:

- kaikkiin näihin saa käyttää sitrustäysmehua ja sitrushedelmien kuorta
- kvittenihillon, -erikoishillon, -hyytelön ja -erikoishyytelön saa maustaa omenapelargonin lehdillä

Hillojen, erikoishillojen ja hyytelöiden värin vahvistaminen punaisilla täysmehuilla:

- ruusunmarja-, mansikka-, vadelma-, karviais-, punaherukka-, luumu- ja raparperihilloihin ja -erikoishilloihin saa käyttää punaisia hedelmä- ja marjatäysmehuja
- punajuuritäysmehua saa lisätä mansikka-, vadelma-, karviais-, punaherukka- ja luumuhilloihin ja -hyytelöihin

2. Lisäaineet

Erikoishillojen ja erikoishyytelöiden sallitut lisäaineet:
KTMa 752/2007, liite 2

Maitohappo (E 270) ja kalsiumlaktaatti (E 327), omenahappo (E 296) ja natriummalaatti (E 350), askorbiinihappo (E 300), sitruunahappo (E 330), natriumsitraatit (E 331) ja kalsiumsitraatit (E 333), viinihappo (E 334) ja natriumtartraatit (E 335), pektiinit (E 440) sekä rasvahappojen mono- ja diglyseridit (E 471) ilman määrärajoituksia

Hillojen, hyytelöiden ja marmeladien sallitut lisäaineet:

KTMa 752/2007, liitteet 2, 3 ja 4

Liite 2
Maitohappo (E 270) ja kalsiumlaktaatti (E 327), omenahappo (E 296) ja natriummalaatit (E 350), askorbiinihappo (E 300), sitruunahappo (E 330), natriumsitraatit (E 331) ja kalsiumsitraatit (E 333), viinihappo (E 334) ja natriumtartraatit (E 335), pektiinit (E 440), rasvahappojen mono- ja diglyseridit (E 471), kalsiumkloridi (E 509) ja natriumhydroksidi (E 524) ilman käyttömäärärajoituksia sekä
algiinihappo (E 400), natriumalginaatti (E 401), kaliumalginaatti (E 402), ammoniumalginaatti (E 403) ja kalsiumalginaatti (E 404), agar (E 406), karrageeni (E 407), johanneksenleipäpuujauhe (E 410), guarkumi (E 412), ksantaanikumi (E 415) ja gellaanikumi (E 418), joiden käyttömäärä on rajoitettu (10 g/kg yksinään tai yhdessä).

Muunnettuja tärkkelyksiä (E 1404 – E 1451, jotka voidaan ilmoittaa ryhmänimellä ”muunnettu tärkkelys”, 1084/2004 liite 2) saa käyttää ainoastaan sellaisiin kuluttajille myytäviin hilloihin ja marmeladeihin, joiden nimenä on ”paistonkestävä hillo” tai ”paistonkestävä marmeladi”.

Liite 3 Säilöntäaineet
Suomalaisten hillojen kuiva-ainepitoisuus on perinteisesti ollut alle 60 %, joten niihin saa käyttää säilöntäaineita kuten *vähäsokerisiin hilloihin, hyytelöihin, marmeladeihin ja vastaaviin tuotteisiin ja muihin hedelmäpohjaisiin levitteisiin*:

- bentsoehappo (E 210-213) 500 mg/kg tai sorbiinihappo (E 200-203) yksinään tai yhdessä bentsoehapon kanssa yhteensä 1000 mg/kg (liite 3 A)
- rikkidioksidia hilloissa saa olla 50 mg/kg, rikitetyistä hedelmistä tehdyssä 100 mg/kg (liite 3 B).
- jos hillon, hyytelön tai marmeladin kuiva-aineen määrä on yli 60 %, ei säilöntäaineita saa käyttää
- erikoishilloihin ja erikoishyytelöihin ei saa käyttää säilöntäaineita

Liite 4
Hillot, hyytelöt ja marmeladit: dimetyylipolysiloksaani (E 900) 10 mg/kg.

Värit
Hillojen, hyytelöiden ja marmeladien sallitut värit ovat väripäätöksen 1756/1995 liitteessä III. Osalla väreistä on enimmäismääräraja.
Erikoishilloja, erikoishyytelöitä ja luumusosetta ei saa värjätä (liite II).

Makeutusaineet
Makeutusainepäätös 117/2005
Vähäenergiaisiin tai lisättyä sokeria sisältämättömiin hilloihin, hyytelöihin ja marmeladeihin saa makeutusaineina käyttää sorbitolia (E 420), mannitolia (E 421), isomaltia (E 953), maltitolia (E 965), laktitolia (E 966) ja ksylitolia (E 967) ja erytritolia (E 968) ilman määrärajoitusta, mutta näistä polyoleista (sokerialkoholeista) on varoitettava, jos niiden määrä on yli 10 % (1084/2004 19 §).

Muina makeutusaineina on sallittu asesulfaami K (E 950), aspartaami (E 951), syklamaatit (E 952), sakariini (E 954), sukraloosi (E 955), neohesperidiini DC (E 959) ja aspartaamin asesulfaamin suola (E 962), näillä kaikilla on enimmäismäärärajat. Aspartaamia sisältävän tuotteen pakkaukseen on tehtävä erityismerkintä (1084/2004 19 §).

III Muut kiinteät hedelmä- ja marjavalmisteet

On mahdollista valmistaa myös sellaisia kiinteitä hedelmävalmisteita, 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*. Lisäaineita niihin saa käyttää samoin kuin hilloihin ja lisäksi kaikkia liitteen 1 b lisäaineita (752/2007). Näi-

den muiden valmisteiden pakkausmerkinnät tehdään kokonaan yleisten pakkausmerkintämääräysten mukaan (1084/2004).

IV Pakkausmerkinnöistä

Hillojen, hyytelöiden ja marmeladien yleiset pakkausmerkintävaatimukset on esitetty pakkausmerkintäasetuksessa (1084/2004, muutos 1224/2007). Niiden lisäksi on hilloasetuksissa joitakin erityismerkintävaatimuksia, jotka esitetään jäljempänä. Merkinnät tehdään kaikkiin kuluttajille tai suurtalouksiin myytäviin ennalta pakattujen elintarvikkeiden pakkauksiin. Samanlaiset merkinnät tehdään pakkauksiin, myydään ne sitten kaupassa, myymäläautossa, messuilla, torilla tai ns. maatilatorilla. Pakkausmerkintäasetuksessa 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 Elintarviketurvallisuusviraston Pakkausmerkintäoppaasta.

Merkinnät tulee tehdä pysyvällä tavalla helposti havaittavaan paikkaan riittävän isokokoisin kirjaimin siten, että merkinnät ovat helposti luettavia ja ymmärrettäviä. Sanoja ei saa omavaltaisesti lyhennellä. Merkintöjä ei saa peittää, hämärtää tai katkaista millään muulla kirjallisella tai kuvallisella esityksellä. Pakkausmerkinnät eivät saa johtaa ostajaa harhaan. Pakkauksen kuvatkaan eivät saa olla harhaanjohtavia ja esittää sellaisia hedelmiä tai marjoja, joita valmisteessa 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, eikä kuningatarhillo riitä hillon nimeksi. Hilloasetuksen mukaisista tuotteista on käytettävä säädettyä nimeä, eikä hilloksi, marmeladiksi tai hyytelöksi saa nimittää valmistetta, joka ei ole näitä koskevien määräysten mukainen. Yleensä nimessä pitää olla käytettyjen marjojen tai hedelmien nimet määrän mukaan järjestyksessä. Jos hedelmiä kuitenkin on kolme tai enemmän, voidaan tämä korvata esimerkiksi ilmoittamalla tuotteen nimessä hedelmien lukumäärä tai muulla sopivalla tavalla, esimerkiksi *sekahillo* (474/2003 6 § 1. kohta). Myös **sitrusmarmeladin** nimessä ilmoitetaan käytetyt hedelmälajit *hilloasetuksen* perusteella (474/2003 6 § 1. kohta), vaikkei asetuksen liitteessä tätä mainitakaan.

Elintarvikkeen nimen yhteyteen tehtävät erityismerkinnät

Makeutusaineella makeutetun valmisteen nimessä tai nimen yhteydessä on ilmoitettava makeutusaineen nimi, esimerkiksi *sisältää makeutusainetta* tai *makeutettu ….lla* (1084/2004 19 §).

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 (474/2003 6 § 2. kohta).

Muiden hedelmävalmisteiden pakkauksissa marjojen ja hedelmien määrä on ilmoitettava *prosentteina* käytettyjen ainesosien yhteismäärästä silloin, kun hedelmä tai marja mainitaan nimessä tai sitä korostetaan sanoin taikka kuvin (1084/2004 28 ja 30 §).

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 ravintoarvopäätöksen 1496/1993 mukaisesti pitkän mallin ravintoarvomerkintä (474/2004 6 § 3. kohta).

Muiden hedelmävalmisteiden kuin hillojen, hyytelöiden ja marmeladien sokerin määrän ilmoittaminen tulkitaan ravitsemukselliseksi väitteeksi, joten sen voi ilmoittaa vain pitkän ravintoarvomerkinnän yhteydessä (1496/1993).

2. Ainesosaluettelossa ilmoitetaan kaikki valmisteeseen käytetyt aineet *yhtenä kokonaisuutena, painon mukaan alenevassa paljousjärjestyksessä*. Otsikkona: **ainekset** tai **ainesosat** tai **aineosat** tai **valmistus- ja lisäaineet** (1084/2004 8 §). Lisäaineet ilmoitetaan käyttäen *käyttötarkoitusta osoittavaa lisäaineen ryhmänimeä* ja sen lisäksi *lisäaineen nimeä* tai *numerotunnusta* (1084/2004 13 § ja liite 2). Jos valmistuksessa on käytetty valmistusaineen ja lisäaineiden seosta, esimerkiksi hillosokeria, on kaikki sen sisältämät lisäaineet merkittävä myös marjavalmisteen pakkaukseen ryhmänimellä ja nimellä tai numerolla. Lisäaineen kantaja-aineena käytetty yliherkkyyttä aiheuttava ainesosa on myös ilmoitettava (1084/2004 23 § ja liite 3, muutos 1224/2007).

3. Sisällön määrä ilmoitetaan ilman pakkausta, pakkaushetken mukaan, Suomessa yleisesti käytetyin painoyksiköin *g* ja *kg* (1084/2004 32 §).

4. Säilyvyysaika on valmistajan itse arvioitava sellaiseksi, että elintarvike on vielä *parasta ennen* -päiväyksen jälkeenkin käyttökelpoinen. Jos päiväyksessä on päivä, kuukausi ja vuosi, tulee niiden olla tässä järjestyksessä, samoin kuukausi ja vuosi tässä järjestyksessä (1084/2004 34 §).

5. Elintarvike-erän tunnus on yleensä merkittävä pakkaukseen. Tunnuksen eteen on merkittävä kirjain L, ellei tunnus muuten erotu riittävästi muista merkinnöistä. Päiväysmerkintä korvaa usein tunnuksen (1084/2004 37 §).

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.

Jos tuote makeutetaan polyoleilla, on pakkaukseen tehtävä varoitusmerkintä. Myös aspartaamin käyttö edellyttää lisämerkintää. (1084/2004 19 §).

Lisäksi on tarvittaessa merkittävä esim. säilytysohje, alkoholipitoisuus ja alkuperämaa.

V Muuta huomioon otettavaa

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. Pakolliseksi se tulee, jos pakkauksessa esitetään ravitsemusväite (1924/2006/EY). Tällainen on esimerkiksi viittaus elintarvikkeen sisältämiin vitamiineihin tai kivennäisaineisiin tai valmisteen keveyteen tai sokerin määrään. Hillon, hyytelön ja marmeladin pakollinen kokonaissokerimäärän ilmoittaminen ei ole ravitsemusväite.

Ravintoarvon ilmoittaminen on pakollista myös täydennetyissä elintarvikkeissa. Hilloon, hyytelöön, marmeladiin ja vastaaviin valmisteisiin on mahdollista lisätä yhteisön täydentämisasetuksen (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 internet-sivuilta).

Luonnonmukaisuuteen saa elintarvikkeita myytäessä ja mainostettaessa viitata vain, jos elintarvikkeet täyttävät niille asetetut vaatimukset tuotantotapansa ja koostumuksensa suhteen. Tavanomaisten elintarvikkeiden pakkauksissa ei saa olla mitään luonnonmukaisuuteen viittaavaa esimerkiksi valmistajan nimessä. Luomutuotteiden valmistajien, valmistuttajien, maahantuojien ja viejien on oltava EU-asetuksen mukaisen valvontajärjestelmän piirissä. Lisää tietoa löytyy Eviran internetsivuilta (NAs 834/2007/EY).

VI Säädökset

Hilloja, hyytelöitä ja marmeladeja koskevia säädöksiä:

- Neuvoston direktiivi elintarvikkeina käytettävistä hedelmähilloista, hyytelöistä ja marmeladeista sekä makeutetusta kastanjasoseesta (2001/113/EY)
- KTMas hedelmähilloista, hyytelöistä, marmeladeista ja tietyistä vastaavista valmisteista (474/2003)
- KTMas elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä (1084/2004, muutos 1224/2007)
- KTMas elintarvikkeissa ja alkoholijuomissa käytettävistä muista lisäaineista kuin makeutusaineista ja väreistä (752/2007)
- KTMp elintarvikkeissa ja alkoholijuomissa käytettävistä väreistä (1756/1995)
- KTMas elintarvikkeissa käytettävistä makeutusaineista (117/2005)
- KTMp elintarvikkeiden ravintoarvomerkinnöistä 1496/1993 (muutokset 1035/2000, 855/2003; KTM:n asetuksella 725/2007 kumottu 12 §)

- Komission direktiivi 2008/100/EY, elintarvikkeiden ravintoarvomerkinnöistä annetun neuvoston direktiivin 90/496/ETY muuttamisesta suositeltavien päiväannosten, energiasisällön muuntokertoimien ja määritelmien osalta, direktiivi saatettava voimaan viimeistään 31.10.2009
- EPNAs (EY) 1924/2006 elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveysväitteistä (muutokset 107/2008 ja 109/2008)
- EPNAs (EY) 1925/2006 vitamiinien, kivennäisaineiden ja eräiden muiden aineiden lisäämisestä elintarvikkeisiin (muutos 108/2008)
- KTMas 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)
- NAs (EY) 834/2007 luonnonmukaisesta tuotannosta ja luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden merkinnöistä sekä asetuksen (ETY) N:o 2092/91 kumoamisesta (muutos 967/2008)

Esimerkkejä pakkausmerkinnöistä

On huomattava, että seuraavat ovat ainoastaan esimerkkejä siitä, miten merkinnät voidaan laatia.

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 mustaherukkatäysmehua
Kokonaissokeripitoisuus 60 g 100 g kohden
Ainekset: Sokeri, mustaherukkatäysmehu, 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), luontainen aromi

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)