

# SUOMEN SÄÄDÖSKOKOELMA

1997

Julkaistu Helsingissä 22 päivänä elokuuta 1997

N:o 786—789

## SISÄLLYS

N:o		Sivu
786	Laki yritystuen yleisistä ehdoista .....	2871
787	Laki yritystuesta annetun lain 21 §:n 2 momentin kumoamisesta .....	2874
788	Asetus opetus- ja kulttuuritoimen rahoituksesta annetun asetuksen 15 §:n muuttamisesta .....	2875
789	Kauppa- ja teollisuusministeriön päätös lastenruoista .....	2876

N:o 786

## Laki

### yritystuen yleisistä ehdoista

Annettu Naantalissa 11 päivänä heinäkuuta 1997

Eduskunnan päätöksen mukaisesti säädetään:

#### 1 §

##### *Lain soveltamisala*

Tätä lakia sovelletaan, mikäli muualla laissa ei toisin säädetä, annettaessa suoraan tai välillisesti valtion varoista yritystukea muuhun elinkeinotoimintaan kuin varsinaiseen maa- ja metsätalouteen tai kalastukseen.

Lakia ei sovelleta kulttuuriin, liikuntaan eikä muuhun yleishyödylliseen tai siihen rinnastettavaan toimintaan annettavaan tukeen. Sanomalehdistön ja kulttuurilehtien tukeen ei sovelleta 3 §:n, 5 §:n 1 momentin eikä 6 §:n säännöksiä, kun yritystukiohjelman tavoitteena on sananvapauden ja viestinnän monipuolisuuden turvaaminen.

#### 2 §

##### *Määritelmiä*

Tässä laissa tarkoitetaan:

1) *yritystuella* 1 §:ssä tarkoitettuun toimintaan annettavaa valtion avustusta ja korkotukea sekä sellaista lainaa, takausta, takuuta tai

muuta rahoitusta, johon sisältyy saajalle tukea; yritystukena ei kuitenkaan pidetä verojärjestelmän kautta annettavaa tukea;

2) *yritystukiohjelmalla* järjestelmää, joka perustuu säädökseen tai viranomaisen päätökseen, jossa määritellään yritystuen kohde, muoto ja määrä sekä jonka nojalla tehdään yksittäiset yritystukipäätökset; sekä

3) *tuenantajalla* toimivaltaista viranomaisesta, yhteisöä tai säätiötä, joka tekee yksittäisen yritystukipäätöksen.

#### 3 §

##### *Yritystukiohjelman yleiset tavoitteet*

Yritystukiohjelmalla on edistettävä kansantalouden kasvuedellytyksiä sekä lisättävä yritystoiminnan tehokkuutta. Yritystukiohjelma on kohdennettava ensisijaisesti sellaisiin tarkoituksiin, joilla poistetaan puutteita markkinoiden toiminnassa.

Yritystukiohjelma on laadittava siten, että yritystuen kilpailua vääristävät vaikutukset ovat mahdollisimman vähäisiä.

Yritystukiohjelma on suunnattava ensi si-

HE 252/1996  
TaVM 9/1997  
EV 59/1997

jassa tutkimukseen, tuotekehitykseen, koulutukseen, kansainvälistymiseen tai muuhun yrityksen aineettomaan kehittämistoimintaan taikka pienten ja keski suurten yritysten pitkän aikavälin kilpailukyvyyn parantamiseen. Suurten yritysten tavanomaisten investointien ja käyttöpääoman rahoitukseen voidaan yritystukea antaa vain erityisistä syistä.

## 4 §

*Yritystukiohjelman määräaikaisuus, seuranta ja arviointi*

Yritystukiohjelman on oltava määräaikainen.

Asianomaisen ministeriön on seurattava yritystukiohjelmalle tässä laissa säädettyjen ja erikseen asetettujen tavoitteiden toteutumista. Yritystukiohjelman vaikuttavuutta ja toimivuutta on määräajoin arvioitava sen tarpeellisuuden ja kehittämistarpeiden selvittämiseksi.

## 5 §

*Yritystuen antamisen yleiset edellytykset*

Yritystukea voidaan antaa vain sellaiseen elinkeinotoimintaan, jolla arvioidaan olevan edellytykset jatkuvaan kannattavaan toimintaan.

Tuenantajan on yritystukipäätöksen yhteydessä selvitettävä tuettavaan hankkeeseen annettavan julkisen rahoituksen suuruus sekä hankkeen kokonaisrahoitus, kannattavuus ja kilpailuvaikutukset.

## 6 §

*Yritystukineuvottelukunta*

Yritystukiohjelmien valmistelun sekä periaatteellisesti tärkeiden tai määrältään suurien tukien myöntämisen edellyttämää hallinnonalojen yhteistyötä varten on neuvottelukunta (*yritystukineuvottelukunta*). Yritystukineuvottelukunta on sen ministeriön yhteydessä, jonka toimialaan kuuluvat yritys-toiminnan rahoitus ja yritystuet. Yritystukineuvottelukunnan kokoonpanosta ja järjestämisestä säädetään asetuksella.

Ennen yritystukiohjelman hyväksymistä tai sen olennaista muuttamista on asiaa valmistelevan viranomaisen pyydettävä asiasta yritystukineuvottelukunnan lausunto siten kuin

siitä asetuksella tarkemmin säädetään. Mikäli asiaa valmisteleva viranomainen haluaa tehdä yritystukineuvottelukunnan kannasta poikkeavan ratkaisun, asia on siirrettävä valtioneuvoston yleisistunnon ratkaistavaksi.

Ennen yksittäisen yritystukipäätöksen tekemistä on tuen antajana toimivan viranomaisen, jollei asetuksessa erikseen mainittujen viranomaisten osalta toisin säädetä, pyydetävä yritystukineuvottelukunnan lausunto asiasta, jos tehtävä yritystukipäätös suuruudeltaan tai muulta merkittävydeltään sitä edellyttää, siten kuin asetuksessa siitä tarkemmin säädetään.

## 7 §

*Valvonta*

Tuenantajan on valvottava yritystuen käyttöä, kustannuksia ja vaikuttavuutta sekä yritystukipäätöksen muiden ehtojen täyttymistä.

## 8 §

*Tarkastusoikeus*

Toimivaltaisella viranomaisella tai tämän määräämällä virkamiehellä on oikeus saada tuensaajalta tarkastettavakseen ja käyttöönsä kaikki valvonnan kannalta tarpeelliseksi katsomansa asiakirjat ja muut tallenteet sekä oikeus ottaa niistä valvonnan kannalta tarpeellisia jäljennöksiä. Tuensaajan on päästettävä tarkastusta varten tarkastukseen oikeutettu virkamies hallinnassaan oleviin liiketiloihin, varastotiloihin sekä muihin ammatillisessa käytössä oleviin tiloihin. Tuensaajan on lisäksi ilman aiheetonta viivytystä toimittava tarkastukseen oikeutetun pyytämät valvonnan kannalta tarpeelliset tiedot ja selvitykset.

## 9 §

*Salassapito ja tietojen luovutus*

Joka yritystuen valvontaan liittyvää tarkastus- tai muuta tehtävää suorittaessaan on saanut tietoja valvottavan tai jonkun muun taloudellisesta asemasta, liike- tai ammatillisuudesta taikka yksityisen henkilökohdista, ei saa ilman asianomaisen suostumusta ilmaista sivulliselle tai käyttää yksityisesti hyödykseen näin saamiaan tietoja.

Mitä 1 momentissa säädetään, ei estä tietojen ja 8 §:ssä tarkoitettujen asiakirjojen ja tallenteiden antamista:

1) toimivaltaisille viranomaisille tämän lain mukaisten tehtävien suorittamista varten;

2) syyttäjä- tai poliisiviranomaisille rikoksen estämistä tai selvittämistä varten;

3) tuomioistuimelle tai muutoksenhakuviranomaiselle tämän lain mukaisessa viranomaisen vireille panemassa asiassa; eikä

4) Suomea velvoittavan kansainvälisen sopimuksen niin edellyttäessä.

#### 10 §

##### *Rangaistukset*

Joka tahallaan

1) kieltäytyy antamasta toimivaltaiselle viranomaiselle tai tämän määräämälle virkamiehelle tämän pyytämiä tietoja tai asiakirjoja taikka antaa tälle virheellisiä tietoja tai

2) estää tuenantajaa tai toimivaltaista viranomaista tai tämän määräämää virkamiestä suorittamasta tämän lain mukaista valvontaa, on tuomittava, jollei teosta muualla laissa säädetä ankarampaa rangaistusta, *yritystuen yleisistä ehdoista annetun lain säännösten rikkomisesta* sakkoon.

Rangaistus 9 §:n 1 momentissa säädetyn

Naantalissa 11 päivänä heinäkuuta 1997

salassapitovelvollisuuden rikkomisesta tuomitaan rikoslain 38 luvun 1 tai 2 §:n mukaan, jollei teko ole rangaistava rikoslain 40 luvun 5 §:n mukaan tai jollei siitä muualla laissa säädetä ankarampaa rangaistusta.

#### 11 §

##### *Tarkemmat säännökset*

Asetuksella voidaan antaa tarkempia säännöksiä tämän lain täytäntöönpanosta.

#### 12 §

##### *Voimaantulo- ja siirtymäsäännös*

Tämä laki tulee voimaan 1 päivänä tammi-kuuta 1998.

Tätä lakia ei sovelleta yritystukeen, josta päätös on tehty ennen tämän lain voimaantuloa.

Yritystukiohjelmat, joista säädetään muutoin kuin lailla ja jotka eivät tämän lain voimaan tullessa täytä mitä tässä laissa säädetään, tulee 31 päivään joulukuuta 1998 mennessä saattaa tämän lain vaatimusten mukaisiksi.

Ennen lain voimaantuloa voidaan ryhtyä sen täytäntöönpanon edellyttämiin toimenpiteisiin.

**Tasavallan Presidentti**

**MARTTI AHTISAARI**

Ministeri *Jan-Erik Enestam*

**N:o 787**

**Laki**

**yritystuesta annetun lain 21 §:n 2 momentin kumoamisesta**

Annettu Naantalissa 11 päivänä heinäkuuta 1997

Eduskunnan päätöksen mukaisesti säädetään:

1 §  
Tällä lailla kumotaan yritystuesta 10 päivänä joulukuuta 1993 annetun lain (1136/1993) 21 §:n 2 momentti.

2 §  
Tämä laki tulee voimaan 1 päivänä tammi-kuuta 1998.

Naantalissa 11 päivänä heinäkuuta 1997

**Tasavallan Presidentti**

**MARTTI AHTISAARI**

Ministeri *Jan-Erik Enestam*

**N:o 788**

**Asetus**

**opetus- ja kulttuuritoimen rahoituksesta annetun asetuksen 15 §:n muuttamisesta**

Annettu Helsingissä 15 päivänä elokuuta 1997

Opetusministeriön toimialaan kuuluvan ministerin esittelystä  
*muutetaan* 28 päivänä elokuuta 1992 opetus- ja kulttuuritoimen rahoituksesta annetun asetuksen (820/1992) 15 § seuraavasti:

15 §

*Valtionapuviranomainen*

Lääninhallitus on valtionapuviranomainen perustamishankkeiden valtionavustuksia kos-

Helsingissä 15 päivänä elokuuta 1997

kevissa asioissa sen mukaan kuin valtioneuvosto päättää.

Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä syyskuuta 1997.

**Tasavallan Presidentti**

**MARTTI AHTISAARI**

Ministeri *Claes Andersson*

## N:o 789

**Kauppa- ja teollisuusministeriön päätös****lastenruoista**

Annettu Helsingissä 13 päivänä elokuuta 1997

Kauppa- ja teollisuusministeriö on 17 päivänä maaliskuuta 1995 annetun elintarvikelain (361/1995) 48 §:n nojalla päättänyt:

## 1 luku

**Yleiset säännökset**

## 1 §

*Päätöksen tarkoitus*

Tällä päätöksellä pannaan täytäntöön komission 16 päivänä helmikuuta 1996 antama direktiivi imeväisille ja pikkulapsille tarkoitettuista viljapohjaisista valmisruoista ja muista lastenruoista (96/5/EY).

## 2 §

*Soveltamisala*

Tämä päätös koskee lastenruokia, jotka täyttävät terveiden imeväisten ja pikkulasten ravitsemukselliset ja muut erityisvaatimukset ja jotka on tarkoitettu imeväiselle vierotusvaiheeseen ja pikkulapselle ruokavalion täydentämiseen heidän vähitellen siirtyessään tavalliseen ruokaan. Äidinmaidonkorvikkeesta ja vierotusvalmisteesta määrätään erikseen.

Päätöksen tarkoituksiin lastenruokiin kuuluvat viljapohjaiset ja muut lastenruoat, joita myydään valmiiksi pakattuina siten, että pakkaus peittää valmisteen kokonaan. Päätös ei koske pikkulapsille tarkoitettuja maitojuomia.

## 3 §

*Määritelmät*

Tässä päätöksessä tarkoitetaan

- 1) *imeväisellä* alle 12 kuukauden ikäistä lasta,
- 2) *pikkulapsella* 1—3 vuoden ikäistä lasta ja
- 3) *lastenruoalla* erityisruokavaliovalmistetta, joka on tarkoitettu tai jonka on erityisesti ilmoitettu soveltuvan alle kolmivuotiaalle lapselle.

## 4 §

*Viljapohjaisten lastenruokien luokittelu*

Viljapohjaiset lastenruoat luokitellaan seuraaviin ryhmiin:

- 1) yksinkertaiset viljavalmisteen, jotka on saatettu tai jotka täytyy saattaa nautintavalmiiksi lisäämällä niihin maitoa tai muuta sopivaa nestemäistä ravintoa,
- 2) viljavalmisteen, joihin on lisätty proteiinipitoista elintarviketta ja jotka on saatettu tai jotka täytyy saattaa nautintavalmiiksi lisäämällä niihin vettä tai muuta proteiinitonta nestettä,
- 3) pastavalmisteen, joita käytetään vedessä tai muussa sopivassa nesteessä kypsennettynä, ja
- 4) korput ja keksit, joita käytetään joko sellaisenaan tai hienonnettuina lisäämällä niihin vettä, maitoa tai muuta sopivaa nestettä.

## 5 §

*Lastenruokien sallittu myynti*

Lastenruokia saa pitää kaupan Euroopan talousalueella ainoastaan, jos ne täyttävät tässä päätöksessä annetut määräykset.

## 2 luku

**Sallitut ainesosat ja koostumusvaatimukset**

## 6 §

*Ainesosat*

Lastenruoat on valmistettava sellaisista ainesosista, joiden soveltuvuus imeväisten ja pikkulasten ravinnoksi on osoitettu yleisesti hyväksytyllä tieteellisellä aineistolla.

## 7 §

*Koostumus*

Viljapohjaisten lastenruokien on täytettävä liitteessä I määrätyt koostumusvaatimukset ja niiden valmistukseen saa käyttää liitteessä mainittuja ainesosia siinä määrätyillä ehdoilla.

Muiden lastenruokien on täytettävä liitteessä II määrätyt koostumusvaatimukset ja niiden valmistukseen saa käyttää liitteessä mainittuja ainesosia siinä määrätyillä ehdoilla.

## 8 §

*Ravintoaineiden lähteenä sallitut yhdisteet*

Lastenruokiin saa valmistusvaiheessa lisätä vain liitteessä IV lueteltuja ravintoaineita.

## 9 §

*Vieraat aineet ja muu laatu*

Lastenruoat eivät saa sisältää vierasta ainetta tai muutakaan ainetta sellaista määrää, että siitä on haittaa lapsen terveydelle.

## 3 luku

**Pakkausmerkinnät**

## 10 §

*Pakolliset lisämerkinnät*

Sen lisäksi, mitä elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä on muualla säädetty tai määrätty, lastenruokien pakkauksessa on oltava seuraavat merkinnät:

- 1) ikäraja, jota vanhemmille lapsille valmistetta saa käyttää ottamalla huomioon valmisteen koostumus, rakenne tai muut erityisominaisuudet. Minkään valmisteen pakkauksessa mainittu ikäraja ei saa olla alle neljä kuukautta. Valmisteesiin, joiden käyttöä suositellaan neljä kuukautta täytäneille lapsille, voidaan kuitenkin merkitä, että ne ovat sopivia kyseisestä iästä alkaen, elleivät riippumattomat lääketieteen, ravitsemuksen tai farmasian tai muun äitiys- ja lastenhoidon asiantuntijat toisin suosittele, sekä
- 2) merkintä siitä, sisältääkö valmiste gluteenia, jos valmistetta suositellaan annettavaksi alle kuuden kuukauden ikäiselle imeväiselle.

## 11 §

*Pakolliset ravintoarvomerkinnät*

Lastenruokien pakkauksissa on ilmoitettava ainakin:

- 1) valmisteesta saatavan energian määrä ilmaistuna kilojouleina (kJ) ja kilokaloreina (kcal) sekä proteiinien, hiilihydraattien ja rasvojen määrä numeroin ilmaistuna 100 grammassa tai 100 millilitrassa kaupan pidettävää valmistetta ja tarvittaessa nautittavaksi ehdotettua annosta kohden,
- 2) liitteiden I ja II mukaan sallittujen kiennäisaineiden ja vitamiinien määrät keskiarvona numeroin ilmaistuna 100 grammassa tai 100 millilitrassa kaupan pidettävää valmistetta sekä tarvittaessa nautittavaksi ehdotettua annosta kohden ja
- 3) tarvittaessa valmistusohjeet sekä maininta valmistusohjeen noudattamisen tärkeydestä.

## 12 §

*Vapaaehtoiset ravintoarvomerkinnät*

Lastenruokien pakkaukseen saa merkitä liitteessä IV mainittujen ravintoaineiden määrät keskiarvona numeroin ilmaistuna 100 grammassa tai 100 millilitrassa kaupan pidettävää valmistetta sekä tarvittaessa nautittavaksi ehdotettua annosta kohden, jos merkintää ei tehdä 11 § 2 kohdan mukaan.

Lastenruoan pakkaukseen voidaan tehdä numeroarvojen lisäksi liitteessä V mainituista vitamiineista ja kivennäisaineista merkintä, joka ilmoittaa ravintoaineen saannin prosentteina tälle ravintoaineelle liitteessä määrätystä vertailuarvosta 100 grammassa tai 100 millilitrassa kaupan pidettävää valmistetta sekä tarvittaessa nautittavaksi ehdotettua annosta kohden, jos ravintoaineen määrä on vähintään 15 prosenttia määrätystä vertailuarvosta.

Helsingissä 13 päivänä elokuuta 1997

Kauppa- ja teollisuusministeri *Antti Kalliomäki*

## 4 luku

**Erinäisiä säännöksiä**

## 13 §

*Viittaussäännös*

Tämän päätöksen rikkomisen seuraamuksesta säädetään elintarvikelaissa.

## 14 §

*Voimaantulo*

Tämä päätös tulee voimaan 1 päivänä lokakuuta 1997.

Valmisteita, jotka eivät täytä tämän päätöksen määräyksiä, saa kuitenkin myydä maaliskuun 30 päivään 1999 asti, jos ne ovat tämän päätöksen voimaantullessa voimassa-olleiden säännösten ja määräysten mukaisia.

Kaupallinen neuvos Anna-Liisa Koskinen



## VILJAPOHJAISTEN LASTENRUOKIEN PERUSKOOSTUMUS

Ravintoainevaatimukset viittaavat nautintavalmiina kaupan pidettäviin tai valmistajan ohjeiden mukaisesti nautintavalmiiksi saatettiin valmisteisiin.

### 1. Viljapitoisuus

Viljapohjaiset lastenruoat valmistetaan pääasiassa yhdestä tai useammasta jauhetusta viljasta ja/tai tärkkelyspitoisesta juurikastuotteesta.

Viljaa ja/tai tärkkelyspitoista juurikasta on oltava vähintään 25 painoprosenttia lopullisen seoksen kuivapainosta.

### 2. Proteiinit

2.1. Edellä 4 §:n 2 ja 4 kohdissa mainittujen valmisteiden proteiinipitoisuus saa olla enintään 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal).

2.2. Edellä 4 §:n 2 kohdassa mainituissa valmisteissa lisätyn proteiinin määrän on oltava vähintään 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

2.3. Edellä 4 §:n 4 kohdassa mainituissa kekseissä, joiden valmistuksessa on käytetty runsasproteiinista elintarviketta ja jotka pidetään kaupan sellaisenaan, lisätyn proteiinin määrän on oltava vähintään 0,36 g/100 kJ (1,5 g/100 kcal).

2.4. Lisätyn proteiinin kemiallisen indeksin on oltava vähintään 80 % vertailuproteiinin indeksistä (kaseiini määriteltynä liitteen III mukaisesti) tai seoksen sisältämän proteiinin proteiini-energiasuhteen on oltava vähintään 70 % vertailuproteiinin vastaavasta arvosta.

Kaikissa tapauksissa aminohappojen lisääminen on sallittua ainoastaan proteiiniseoksen ravintoarvon parantamiseksi ja ainoastaan siihen tarkoitukseen tarvittavissa suhteissa.

### 3. Hiilihydraatit

3.1. Jos 4 §:n 1 ja 4 kohdissa tarkoitettuihin valmisteisiin lisätään sakkaroosia, fruktoosia, glukoosia, tärkkelyssiirappia tai hunajaa, niin

- näiden lisättyjen hiilihydraattien määrä

saa olla enintään 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal), ja

- lisätyn fruktoosin määrä saa olla enintään 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal).

3.2. Jos 4 §:n 2 kohdassa mainittuihin valmisteisiin lisätään sakkaroosia, fruktoosia, glukoosia, tärkkelyssiirappia tai hunajaa, niin

- näiden lisättyjen hiilihydraattien määrä saa olla enintään 1,2 g/100 kJ (5 g/100 kcal), ja

- lisätyn fruktoosin määrä saa olla enintään 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal).

### 4. Rasvat

4.1. Edellä 4 §:n 1 ja 4 kohdissa mainittujen valmisteiden rasvapitoisuus saa olla enintään 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal).

4.2. Edellä 4 §:n 2 kohdassa mainittujen valmisteiden rasvapitoisuus saa olla enintään 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal). Jos rasvapitoisuus on yli 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal), niin

1) lauriinihappopitoisuus ei saa olla yli 15 % rasvojen kokonaismäärästä,

2) myristiinihappopitoisuus ei saa olla yli 15 % rasvojen kokonaismäärästä ja

3) linolihapon määrän (glyserideinä = linoleaattina) on oltava vähintään 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) ja enintään 285 mg/100 kJ (1 200 mg/100 kcal).

### 5. Kivennäisaineet

#### 5.1. Natrium

- natriumsuoloja saa lisätä viljapohjaisiin lastenruokiin ainoastaan teknisistä syistä,

- viljapohjaisten lastenruokien natriumpitoisuus saa olla enintään 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal).

#### 5.2. Kalsium

5.2.1. Edellä 4 §:n 2 kohdassa mainittujen valmisteiden kalsiumpitoisuuden on oltava vähintään 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal).

5.2.2. Edellä 4 §:n 4 kohdassa mainittujen, maitoa sisältävien ja sellaisenaan kaupan pidettävien valmisteiden (maitokeksit) kalsiumpitoisuuden on oltava vähintään

12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).

6.2. Edellä 4 §:n 2 kohdassa mainittujen valmisteiden A- ja D- vitamiinipitoisuuksien on oltava seuraavat:

### 6. Vitamiinit

6.1. Viljapohjaisten lastenruokien tiamiinipitoisuuden on oltava vähintään 25 µg/100 kJ (100 µg/100 kcal).

	100 kJ:ssa		100 kcal:ssa	
	Vähintään	Enintään	Vähintään	Enintään
A-vitamiini (µg RE) <sup>(1)</sup>	14	43	60	180
D-vitamiini (µg) <sup>(2)</sup>	0,25	0,75	1	3

<sup>(1)</sup> RE = *all trans*-retinoliekvivalentti

<sup>(2)</sup> Kolekalsiferolin muodossa, josta 10 µg = 400 k.y. D-vitamiinia

Näitä pitoisuuksia sovelletaan myös silloin, kun A- ja D-vitamiinia lisätään muihin viljapohjaisiin lastenruokiin.

## MUIDEN KUIN VILJAPOHJAISTEN LASTENRUOKIEN PERUSKOOSTUMUS

Ravintoainevaatimukset viittaavat nautintavalmiina kaupan pidettäviin tai valmistajan ohjeiden mukaisesti nautintavalmiksi saatettaviin valmisteisiin.

### 1. Proteiinit

1.1. Jos valmisteen nimessä mainitaan ainoana ainesosana liha, siipikarjanliha, kala, sisäelimet tai jokin muu perinteinen proteiininlähde, niin

- nimeltä mainitun lihan, siipikarjanlihan, kalan, sisäelimien tai muun perinteisen proteiininlähteen osuuden on oltava vähintään 40 painoprosenttia koko valmisteesta,

- jokaisen nimeltä mainitun lihan, siipikarjanlihan, kalan, sisäelimien tai muun perinteisen proteiininlähteen osuuden on oltava vähintään 25 painoprosenttia nimeltä mainittujen proteiininlähteiden yhteenlasketusta kokonaispainosta,

- nimeltä mainituista lähteistä peräisin olevan proteiinin kokonaismäärän on oltava vähintään 1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal).

1.2. Jos valmisteen nimessä mainitaan ensimmäisenä liha, siipikarjanliha, kala, sisäelimet tai jokin muu perinteinen proteiininlähde joko yksinään tai yhdessä riippumatta siitä, onko kysymyksessä valmis ateria, niin

- nimeltä mainitun lihan, siipikarjanlihan, kalan, sisäelimien tai muun perinteisen proteiininlähteen osuuden on oltava vähintään 10 painoprosenttia koko valmisteesta,

- jokaisen nimeltä mainitun lihan, siipikarjanlihan, kalan, sisäelimien tai muun perinteisen proteiininlähteen osuuden on oltava vähintään 25 painoprosenttia nimeltä mainittujen proteiininlähteiden yhteenlasketusta kokonaispainosta,

- nimeltä mainituista lähteistä peräisin olevan proteiinin kokonaismäärän on oltava vähintään 1 g/100 kJ (4 g/100 kcal).

1.3. Jos valmisteen nimessä mainitaan liha, siipikarjanliha, kala, sisäelimet tai muu perinteinen proteiininlähde joko yksinään tai yhdessä muttei ensimmäisenä riippumatta siitä, onko kysymyksessä valmis ateria, niin

- nimeltä mainitun lihan, siipikarjanlihan, kalan, sisäelimien tai muun perinteisen proteiininlähteen osuuden on oltava vähintään 8 painoprosenttia koko valmisteesta,

- jokaisen nimeltä mainitun lihan, siipikarjanlihan, kalan, sisäelimien tai muun perinteisen proteiininlähteen osuuden on oltava vähintään 25 painoprosenttia nimeltä mainittujen proteiininlähteiden yhteenlasketusta kokonaispainosta,

- nimeltä mainituista lähteistä peräisin olevan proteiinin kokonaismäärän on oltava vähintään 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal),

- kaikista lähteistä peräisin olevan proteiinin yhteenlasketun kokonaismäärän on oltava vähintään 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

1.4. Jos valmiste on pakkausmerkintöjen mukaan valmis ateria, mutta nimessä ei mainita lihaa, siipikarjanlihaa, kalaa, sisäelimiä tai muuta perinteistä proteiininlähdettä, niin kaikista lähteistä peräisin olevien valmisteseen sisältyvien proteiinien kokonaismäärän on oltava vähintään 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

1.5. Aminohappojen lisääminen on sallittua ainoastaan valmisteessa olevan proteiinin ravintoarvon parantamiseksi ja ainoastaan siihen tarkoitukseen tarvittavissa suhteissa.

### 2. Hiilihydraatit

Hedelmätäysmehuissa, vihannesmehuissa ja nektareissa, yksinomaan hedelmistä valmistetuissa ruoissa sekä jälkiruoissa tai vanukkaissa hiilihydraattien kokonaismäärä ei saa ylittää seuraavia arvoja:

- 10 g/100 ml vihannesmehuissa ja niihin perustuvissa juomissa

- 15 g/100 ml hedelmätäysmehuissa ja nektareissa sekä niistä peräisin olevissa juomissa

- 20 g/100 g yksinomaan hedelmistä valmistetuissa ruoissa

- 25 g/100 g jälkiruoissa ja vanukkaissa

- 5 g/100 g muissa juomissa, joita ei valmisteta maidosta.

### 3. Rasva

3.1. Tämän liitteen 1 kohdan 1.1. alakohdassa tarkoitettut valmisteet:

Jos valmisteen ainoat valmistusaineet ovat liha tai juusto tai ne on mainittu valmisteen nimessä ensimmäisenä, niin kaikista lähteistä peräisin olevien rasvojen kokonaismäärä

valmisteessa ei saa olla yli 1,4 g/100 kJ (6 g/100 kcal).

### 3.2. Muut valmisteet:

Kaikista lähteistä peräisin olevien rasvojen kokonaismäärä valmisteessa ei saa olla yli 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal).

## 4. Natrium

4.1. Valmisteen lopullinen natriumsisältö ei saa olla yli 48 mg/100 kJ (200 mg/100 kcal) eikä yli 200 mg/100 g valmistetta. Jos kuitenkin ainoa valmisteen nimessä mainittu valmistusaine on juusto, valmisteen lopullinen natriumsisältö saa olla enintään 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal).

4.2. Natriumsuoloja ei saa lisätä hedelmäpohjaisiin valmisteisiin eikä jälkiruokiin tai vanukkaisiin, paitsi teknisistä syistä.

## 5. Vitamiinit

### C-vitamiini

Hedelmätäysmehun, nektarin tai vihannesmehun C-vitamiinisisällön on oltava vähintään 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal) tai vähintään 25 mg/100 g valmistetta.

### A-vitamiini

Vihannesmehun lopullisen A-vitamiinisisällön on oltava vähintään 25 µg RE/100 kJ (100 µg RE/100 kcal)<sup>(1)</sup>.

A-vitamiinia ei saa lisätä muihin lastenruokiin.

### D-vitamiini

D-vitamiinia ei saa lisätä lastenruokiin.

<sup>(1)</sup> RE = *all trans*-retinoliekvivalentti.

*Liite III*

## KASEIININ AMINOHAPPOKOOSTUMUS

(g/100 g proteiinia)	
Arginiini	3,7
Fenyylialaniini	5,2
Histidiini	2,9
Isoleusiini	5,4
Kystiini	0,3
Leusiini	9,5
Lysiini	8,1
Metioniini	2,8
Treoniini	4,7
Tryptofaani	1,6

(g/100 g proteiinia)	
Tyrosiini	5,8
Valiini	6,7

## RAVINTOAINEET

### 1. Vitamiinit

<u>Vitamiinit</u>	<u>Vitamiiniyhdiste</u>
A-vitamiini	Beta-karoteeni Retinoli Retinyyliasettaatti Retinyylipalmitaatti
D-vitamiini	D <sub>2</sub> -vitamiini (ergokalsiferoli) D <sub>3</sub> -vitamiini (kolekalsiferoli)
B <sub>1</sub> -vitamiini	Tiamiinihydrokloridi Tiamiinimononitraatti
B <sub>2</sub> -vitamiini	Riboflaviini Riboflaviini-5'-fosfaatti, natrium
Niasiini	Nikotiiniamidi Nikotiinihappo
B <sub>6</sub> -vitamiini	Pyridoksiini-5'-fosfaatti Pyridoksiinihydrokloridi Pyridoksiinipalmitaatti
Pantoteenihappo	Dekspantenoli D-pantotenaatti, kalsium D-pantotenaatti, natrium
Folaatti	Foolihappo
B <sub>12</sub> -vitamiini	Hydroksokobalamiini Syanokobalamiini
Biotiini	D-biotiini
C-vitamiini	Kaliumaskorbaatti Kalsium-L-askorbaatti L-askorbiinihappo Natrium-L-askorbaatti 6-palmityyli-L-askorbiinihappo (askorbyylipalmitaatti)
K-vitamiini	Fyllokinoni (Fytomenadioni)

E-vitamiini	D-alfa-tokoferoli DL-alfa-tokoferoli D-alfa-tokoferoliasetaatti DL-alfatokoferoliasetaatti
-------------	---

### 2. Aminohapot

L-arginiini ja sen hydrokloridi L-fenyylialaniini L-histidiini ja sen hydrokloridi L-isoleusiini ja sen hydrokloridi L-kysteiini ja sen hydrokloridi L-kystiini ja sen hydrokloridi L-leusiini ja sen hydrokloridi L-lysiini ja sen hydrokloridi L-metioniini L-treoniini L-tryptofaani L-tyrosiini L-valiini
---

### 3. Muut

Inositoli L-karnitiini L-karnitiinihydrokloridi Koliini Koliinibitartraatti Koliinikloridi Koliinisitraatti
---

### 4. Kivennäisaineet

<u>Kivennäisaineet</u>	<u>Sallitut suolat</u>
Kalsium (Ca)	Kalsiumglukonaatti Kalsiumglyserofosfaatti Kalsiumhydroksidi Kalsiumkarbonaatti Kalsiumkloridi Kalsiumlaktaatti Kalsiumoksidi Ortofosforihapon kalsiumsuolat Sitruunahapon kalsiumsuolat

Magnesium (Mg)	Magnesiumglukonaatti	Kupari (Cu)	Kupariglukonaatti
	Magnesiumglyserofosfaatti		Kuparikarbonaatti
	Magnesiumhydroksidi	Sinkki (Zn)	Kupari-lysiinikompleksi
	Magnesiumkarbonaatti		Kuparisitraatti
	Magnesiumkloridi		Kuparisulfaatti
	Magnesiumlaktaatti		Sinkkiasetaatti
	Magnesiummoksidi		Sinkkiglukonaatti
	Magnesiumsulfaatti		Sinkkikloridi
	Ortofosforihapon magnesiumsuolat		Sinkkilaktaatti
	Sitruunahapon magnesiumsuolat		Sinkkioksidi
	Sinkkisitraatti		
	Sinkkisulfaatti		
Kalium (K)	Kaliumglukonaatti	Mangaani (Mn)	Mangaaniglukonaatti
	Kaliumglyserofosfaatti		Mangaaniglyserofosfaatti
	Kaliumkloridi		Mangaanikarbonaatti
	Kaliumlaktaatti		Mangaanikloridi
	Sitruunahapon kaliumsuolat		Mangaanisitraatti
	Mangaanisulfaatti		
Rauta (Fe)	Alkuainemuotoinen rauta (karbonyylirauta, elektrolyyttirauta, vetypelkistetty rauta)	Jodi (I)	Kaliumjodaatti
	Ferriammoniumsitraatti		Kaliumjodidi
	Ferridifosfaatti (Ferripyrofosfaatti)		Natriumjodaatti
	Ferrisakkaraatti		Natriumjodidi
	Ferrofumaraatti		—————
	Ferroglukonaatti		
	Ferrokarbonaatti		
	Ferrolaktaatti		
	Ferrositraatti		
	Ferrosulfaatti		
	Natriumferridifosfaatti		

**VERTAILUARVOT IMEVÄISILLE JA PIKKULAPSILLE TARKOITETTUIJEN  
ERITYISRUOKAVALIOVALMISTEIDEN RAVINTOARVOMERKINTÖJÄ  
VARTEN**

Ravintoaine	Vertailuarvo merkintöjä varten
A-vitamiini (µg)	400
B <sub>6</sub> -vitamiini (mg)	0,7
B <sub>12</sub> -vitamiini (µg)	0,7
C-vitamiini (mg)	25
D-vitamiini (µg)	10
Folaatti (µg)	100
Jodi (µg)	70
Kalsium (mg)	400
Kupari (mg)	0,4
Niasiini ja sen ekvivalentit (mg)	9
Rauta (mg)	6
Riboflaviini (mg)	0,8
Seeleni (µg)	10
Sinkki (mg)	4
Tiamiini (mg)	0,5