

SUOMEN SÄÄDÖSKOKOELMA

2003

Julkaistu Helsingissä 18 päivänä kesäkuuta 2003

N:o 473—476

SISÄLLYS

N:o		Sivu
473	Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus hedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista	2151
474	Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus hedelmähilloista, hyytelöistä, marmeladeista ja tietyistä vastaavista valmisteista	2160
475	Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus näytteenottomenettelyistä hedelmien, vihannesten sekä viljojen, munien ja munavalmisteiden torjunta-ainejäämien virallisessa valvonnassa	2165
476	Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus eräiden torjunta-aineiden enimmäismääristä hedelmissä ja vihanneksissa sekä viljoissa, munissa ja munavalmisteissa	2166

N:o 473

Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus hedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista

Annettu Helsingissä 6 päivänä kesäkuuta 2003

Kauppa- ja teollisuusministeriön päätöksen mukaisesti säädetään 17 päivänä maaliskuuta 1995 annetun elintarvikelain (361/1995) 48 §:n nojalla:

1 luku

Yleiset säännökset

1 §

Asetuksen tarkoitus

Tällä asetuksella pannaan täytäntöön neuvoston 20 päivänä joulukuuta 2001 antama direktiivi elintarvikkeena käytettävistä hedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista (2001/112/EY).

2 §

Soveltamisala

Tätä asetusta sovelletaan liitteessä 1 määriteltyihin tuotteisiin.

2 luku

Tuotteiden koostumus ja sallitut käsittelyt

3 §

Tuotteiden koostumusta koskevat vaatimukset

Liitteessä 1 mainittujen tuotteiden valmistukseen saa käyttää ainoastaan liitteessä 2 määriteltyjä raaka-aineita, liitteen 3 osassa A mainittuja ainesosia sekä lisäaineita siten kuin elintarvikkeiden lisäaineiden käytöstä on erikseen säädetty.

Liitteessä 1 mainittuihin tuotteisiin voidaan lisätä vitamiineja ja kivennäisaineita siten kuin erikseen säädetään.

Neuvoston direktiivi 2001/112/EY (32001L0112); EYVL N:o L 10, 12.1.2002, s. 58

4 §

Sallitut käsittelyt ja aineet

Liitteessä 1 mainittujen tuotteiden valmistukseen voidaan käyttää ainoastaan liitteen 3 osassa B mainittuja käsittelyjä ja aineita

5 §

Hedelmänektareita koskevat erityisvaatimukset

Hedelmänektareiden on täytettävä liitteessä 4 mainitut erityisvaatimukset.

3 luku

Pakkausmerkinnät

6 §

Tuotteen nimi

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

Liitteessä 1 mainittujen nimien vaihtoehtoina voidaan käyttää liitteessä 5 mainittuja erityisnimiä. Näitä erityisnimiä voidaan käyttää liitteessä 5 mainituilla kielillä ja kyseisessä liitteessä vahvistetuina edellytyksin.

7 §

Muut pakkausmerkinnät

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

1) Käytetyn hedelmän nimi tuotteen nimen yhteydessä, jos tuote on valmistettu yhdestä hedelmäajista.

Kahdesta tai useammasta hedelmäajista valmistetun tuotteen nimen yhteydessä luetelo käytetyistä hedelmäajista niiden tilavuusmäärien mukaisessa alenevassa järjestyksessä, lukuun ottamatta sitruunaa, jos sitä käytetään liitteessä 3 määrätyn edellytyksin. Tuotteessa, joka on valmistettu kolmesta tai useammasta hedelmäajista, voidaan käytet-

tyjä hedelmäajia koskeva ilmoitus korvata maininnalla ”useita hedelmäajia” tai vastaavalla maininnalla taikka ilmoittamalla valmistuksessa käytettyjen hedelmäajien lukumäärä.

2) Maininta ”makeutettu” tai ”lisätty sokeria” tuotteen nimen yhteydessä sellaisissa hedelmätäysmehuissa, jotka on makeutettu lisäämällä liitteessä 2 mainittuja sokereita. Lisäksi on ilmoitettava lisätyn sokerin enimmäismäärä kuiva-aineena laskettuna ja grammoina litraa kohti ilmaistuna.

3) Maininta liitteessä 2 määriteltyjen hedelmälihan ja -solujen lisäämisestä hedelmätäysmehuun.

4) Maininta ”valmistettu tiivisteestä” tai ”valmistettu osittain tiivisteestä/tiivisteistä” hedelmätäysmehun ja hedelmätäysmehutiivisteiden sekoituksissa sekä kokonaan tai osittain yhdestä tai useammasta tiivistetuotteesta valmistetuissa hedelmänektareissa. Merkinnän tulee olla tuotteen nimessä tai samassa näkökentässä tuotteen nimen kanssa. Ainesosan määrän ilmoittamisen osalta sovelletaan, mitä siitä on erikseen säädetty.

5) Hedelmänektareiden merkinnöissä hedelmätäysmehun, hedelmäsoseen tai näiden ainesosien seoksen vähimmäispitoisuus maininnalla ”hedelmäpitoisuus ...%”. Merkinnän tulee olla samassa näkökentässä tuotteen nimen kanssa.

Jos liitteessä 1 määriteltyjä tuotteita ennalteen palautettaessa käytetään vain tätä varten välttämättömiä aineita, ei näitä aineita tarvitse luetella merkinnöissä.

4 luku

Erinäisiä säännöksiä

8 §

Viittaussäännös

Tämän asetuksen rikkomisen seuraamuksista säädetään elintarvikelaissa (361/1995).

9 §

Voimaantulo

Tämä asetus tulee voimaan 12 päivänä heinäkuuta 2003.

Tällä asetuksella kumotaan eräiden elintarvikkeita koskevien Euroopan yhteisöjen direktiivien täytäntöönpanosta 20 päivänä joulukuuta 1993 annetun kauppaja- ja teollisuusministeriön päätöksen (1312/1993) 1 §:n 1 ja 17 kohdat sekä marja- ja hedelmävalmisteiden pakkausmerkinnöistä 20 päivänä joulukuuta 1995 annettu kauppaja- ja teollisuusministeriön päätös (1659/1995).

Tuotteiden, jotka eivät täytä tämän asetuksen vaatimuksia, kaupan pitäminen on kiellettyä 12 päivästä heinäkuuta 2004 lukien. Tuotteet, jotka on valmistettu ja pakattu ennen mainittua päivää, saadaan kuitenkin myydä loppuun edellyttäen, että ne täyttävät ennen tämän asetuksen voimaantuloa voimassa olleet vaatimukset.

Helsingissä 6 päivänä kesäkuuta 2003

Kauppaja- ja teollisuusministeri *Mauri Pekkarinen*

Ylitarkastaja Anne Haikonen

TUOTTEIDEN NIMET JA MÄÄRITELMÄT

1) ”**Hedelmätäysmehu**” on käymiskykyinen mutta ei käynyt nestemäinen tuote, joka on saatu sekoittamalla terveitä ja kypsiä, tuoreita tai kylmäsäilytettyjä yhden tai useamman lajin hedelmiä ja jonka väri, aromi ja maku ovat tunnusomaisia kyseisen hedelmän tai kyseisten hedelmien täysmehulle. Valmistuksen aikana mehusta eristetty aromi sekä hedelmäliha ja -solut voidaan palauttaa samaan mehuun.

Sitrushedelmien täysmehun tulee olla hedelmän sisäosista. Limetitäysmehu voidaan kuitenkin valmistaa koko hedelmästä sopivalla valmistusmenetelmällä, jossa käytetään hedelmän ulkoisesta osasta olevia ainesosia mahdollisimman vähän.

2) ”**Tiivisteestä valmistettu hedelmätäysmehu**” on tuote, joka on tehty hedelmätäysmehutiivisteestä palauttamalla sama määrä vettä kuin on poistettu sekä palauttamalla aromit sekä tarvittaessa hedelmäliha ja -solut, jotka on otettu talteen valmistettaessa kyseistä hedelmätäysmehutiivistettä tai saman lajin hedelmien täysmehutiivistettä. Näin saadulla tuotteella on oltava vähintään vastaavat aistinvaraiset ja analyttiset ominaisuudet kuin keskivertotäysmehulla, joka on saatu samanlaisista hedelmistä.

3) ”**Hedelmätäysmehutiiviste**” on tuote,

joka on saatu yhden tai useamman lajin hedelmien täysmehusta poistamalla tietty osa vedestä. Jos tuote on tarkoitettu suoraan kulutukseen, vettä on poistettava vähintään 50 prosenttia.

4) ”**Hedelmätäysmehujauhe**” on tuote, joka on saatu yhden tai useamman lajin hedelmien täysmehusta poistamalla fysikaalisin keinoin vesi lähes kokonaan.

5) ”**Hedelmänektari**” on käymiskykyinen, mutta ei käynyt tuote, joka on saatu lisäämällä vettä ja sokereita ja/tai hunajaa edellä 1, 2 tai 3 kohdassa määriteltyihin tuotteisiin, hedelmäsoseeseen tai näiden tuotteiden seokseen ja joka on lisäksi liitteen 3 vaatimusten mukainen. Sokereita ja/tai hunajaa saa lisätä enintään 20 % lopullisen tuotteen kokonaispainosta.

Jos hedelmänektareita valmistetaan sokeria lisäämättä tai vähäenergiaisiksi tuotteiksi, sokerit voidaan korvata kokonaan tai osittain makeutusaineilla direktiivin 94/35/EY mukaisesti.

Liitteen 4 osassa II ja osassa III lueteltuja hedelmiä sekä aprikoosia voidaan käyttää yksinään tai toisiinsa sekoitettuina nektareiden valmistukseen lisäämättä niihin sokeria, hunajaa ja/tai makeutusaineita.

RAAKA-AINEIDEN MÄÄRITELMÄT

Tässä asetuksessa tarkoitetaan:

1) ”**Hedelmällä**” kaikkia hedelmiä ja marjoja.

2) ”**Hedelmäsoseella**” käymiskykyistä mutta ei käynyttä tuotetta, joka on saatu purttamalla syötävät osat kokonaisesta tai kuoritusta hedelmästä poistamalla siitä mehua.

3) ”**Hedelmäsosetiivisteellä**” tuotetta, joka on saatu hedelmäsoseesta poistamalla tietty osa sen sisältämästä vedestä.

4) ”**Sokereilla**”

- hedelmänektareita valmistettaessa direktiivissä 2001/111/EY määriteltyjä sokereita sekä fruktoosisiirappeja ja hedelmistä saatuja sokereita,

- täysmehuja tiivisteestä valmistettaessa direktiivissä 2001/111/EY määriteltyjä sokereita sekä fruktoosisiirappeja

- hedelmätäysmehuja valmistettaessa fruktoosisiirappeja sekä direktiivissä 2001/111/EY määriteltyjä sokereita, jotka sisältävät alle 2 % vettä.

5) ”**Hunajalla**” direktiivissä 2001/110/EY määriteltyä tuotetta.

6) ”**Hedelmälihalla ja -soluilla**” tuotteita, jotka on saatu saman lajin hedelmien syötävistä osista poistamalla niistä mehua. Sitrus hedelmien hedelmälihalla ja -soluilla tarkoitetaan yksittäisten hedelmälohkojen sisällä olevia mehua sisältäviä soluja.

SALLITUT AINESOSAT, KÄSITTELYT JA AINEET

A. Sallitut ainesosat

- Hedelmätäysmehuun palautettavien aromien sekä hedelmälihan ja -solujen on oltava samoja, jotka mehusta on erotettu valmistuksen aikana. Tiivisteestä tehtyyn hedelmätäysmehuun voidaan palauttaa aromeja sekä hedelmälihaa ja -soluja, jotka ovat peräisin samankaltaisesta täysmehusta.

- Ainoastaan rypäletäysmehuun voidaan palauttaa viinihapon suolojen kivennäisaineita.

- Hedelmätäysmehuun, tiivisteestä valmistettuun hedelmätäysmehuun sekä hedelmätäysmehutiivisteeseen, ei kuitenkaan päärynä- eikä rypäletäysmehuun, saa lisätä sokeireita seuraavasti:

- happoisuuden korjaamiseksi saa kuiva-aineena ilmaistu lisättyjen sokereiden määrä olla enintään 15 grammaa/litra;
- makeutustarkoituksessa saa kuiva-aineena ilmaistu lisättyjen sokereiden määrä olla enintään 150 grammaa/litra.

Happoisuuden korjaamiseksi ja makeutustarkoituksessa lisätyn sokerin kokonaismäärä saa olla enintään 150 grammaa/litra.

- Liitteessä 1 mainittuihin tuotteisiin saa happoisuuden korjaamiseksi lisätä sitruunatäysmehua ja/tai sitruunatäysmehutiivistettä enintään 3 grammaa/täysmehulitra vedettömänä sitruunahappona ilmaistuna.

- Hedelmätäysmehuun ei saa lisätä samanaikaisesti sekä sokereita että tiivistetyssä tai tiivistämättömässä muodossa olevaa sitruunatäysmehua taikka happamuudensäätöaineita siten kuin direktiivin 95/2/EY mukaan on sallittu.

- Hiilidioksidi on sallittu liitteessä 1 määriteltyjen tuotteiden ainesosana.

B. Sallitut käsittelyt ja aineet

Liitteessä 1 mainittujen tuotteiden valmistuksessa sallittuja käsittelyjä ja aineita ovat:

- mekaaniset uuttamismenetelmät (esimerkiksi puristaminen ja linkous);

- tavalliset fysikaaliset menetelmät, mukaan lukien muiden hedelmien kuin viinirypäleiden syötävien osien in-line uutto (diffuusio) hedelmätäysmehutiivisteiden valmistamiseksi edellyttäen, että näin saadut hedelmätäysmehutiivisteet ovat liitteen 1 kohdan 1 ja 2 mukaisia;

- rypäletäysmehujen osalta, jos rypäleet on käsitelty rikkidioksidilla, sallitaan rikkidioksidin poisto fysikaalisilla menetelmillä, jos lopputuotteen rikkidioksidin kokonaispitoisuus on enintään 10 milligramma/litra;

- pektolyttiset, proteolyttiset ja amylolyttiset entsyymit;

- syötävä gelatiini;

- tanniinit;

- bentoniitit;

- silikageeli;

- puuhiili;

- kemiallisesti inertit suodatuksen apuaineet ja saostusaineet (esimerkiksi perliitti, pesty diatomiitti, selluloosa, liukenematon polyamidi, polyvinyylipolypyrrolidoni, polystyreeni), jotka ovat elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvia materiaaleja koskevien yhteisön säännösten mukaisia;

- kemiallisesti inertit adsorption apuaineet, jotka ovat elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvia materiaaleja koskevien yhteisön säännösten mukaisia ja joita käytetään sitrusmehun limonoidi- ja naringiinipitoisuuden vähentämiseksi muuttamatta merkittävästi limonoidiglukosiideja, happoja, sokereita (mukaan lukien oligosakkaridit) tai mineraalisäältä.

HEDELMÄNEKTAREITA KOSKEVAT ERITYISVAATIMUKSET

Hedelmänektarit, jotka on tehty seuraavista hedelmistä:	Mehu- ja/tai sosepitoisuus vähintään (prosenttia valmiin tuotteen tilavuudesta)
I Hedelmät, joiden täysmehu on sellaisenaan liian hapanta nautittavaksi	
Passiohedelmät	25
Quito naranjillos	25
Mustaherukat	25
Valkoherukat	25
Punaherukat	25
Karviaiset	30
Tyrnimarjat	25
Oratuomenmarjat/villiluumut	30
Luumut	30
Luumut (QUETSCH)	30
Pihlajanmarjat	30
Ruusunmarjat	40
Hapankirsikat	35
Muut kirsikat	40
Mustikat	40
Seljanmarjat	50
Vadelmat	40
Aprikoosit	40
Mansikat	40
Karhunvatukat ja mulperinmarjat	40
Karpalot	30
Kvittenit	50
Sitruunat ja limetihedelmät	25
Muut tähän ryhmään kuuluvat hedelmät	25
II Vähähappoiset, mehevät tai voimakasaromiset hedelmät, joiden täysmehu ei sellaisenaan kelpaa nautittavaksi	
Mangot	25
Banaanit	25
Guavat	25
Papaijat	25
Litchipähkinät	25
Acerolat (napolilaiset mispelit)	25
Annoonahedelmät (<i>Annona muricata</i>)	25
Annoonahedelmät (<i>Annona reticulata</i>)	25
Kirimoijat, kermaomenat	25
Granaattiomenat	25
Cashewomenat	25
Espanjan luumut	25
Umbu	25
Muut tähän ryhmään kuuluvat hedelmät	25

Hedelmänektarit, jotka on tehty seuraavista hedelmistä:	Mehu- ja/tai sosepitoisuus vähintään (prosenttia valmiin tuotteen tilavuudesta)
III Hedelmät, joiden täysmehu kelpaa sellaisenaan nautittavaksi	
Omenat	50
Päärynät	50
Persikat	50
Ananas	50
Sitruhedelmät, paitsi sitruunat ja limetihedelmät	50
Muut tähän ryhmään kuuluvat hedelmät	50

TIETTYJEN LIITTEESSÄ 1 LUETELTUIJEN TUOTTEIDEN ERITYISNIMET

- a) "Vruchtendrank" hedelmäektareille
- b) Süßmost" -nimitystä voidaan käyttää ainoastaan "Fruchtsaft"- ja "Fruchtnektar"-nimitysten yhteydessä,
- hedelmäektareille, jotka on valmistettu yksinomaan sellaisista hedelmätäysmehuista, hedelmätäysmehutiivisteistä tai näiden valmistajien seoksesta, jotka eivät sovellu sellaisenaan nauttiviksi korkean luontaisen happoisuutensa takia,
- hedelmätäysmeuille, jotka on saatu päärynöistä ja joihin on tarvittaessa lisätty omenaa mutta ei sokeria;
- c) "succo e polpa" tai "sumo e polpa" hedelmäektareille, jotka on saatu yksinomaan hedelmäsöseestä ja/tai hedelmäsosetiivisteestä
- d) "æaeblemost" omenatäysmehulle, jossa ei ole lisättyä sokeria
- e) - "sur...saft" yhdessä käytetyn hedelmän (tanskankielisen) nimen kanssa täysmeuille, joissa ei ole lisättyjä sokereita ja jotka on saatu mustaherukoista, kirsikoista, punaherukoista, valkoherukoista, vadelmista, mansikoista tai seljanarjoista,
- "sød...saft" tai "sødetsaft" yhdessä käytetyn hedelmän (tanskankielisen nimen kanssa mainitusta hedelmästä saataville täysmeuille, johon on lisätty sokeria yli 200 grammaa/litra
- f) "äpplemust" omenatäysmehulle, jossa ei ole lisättyä sokeria
- g) "mosto" rypäletäysmehulle synonyyminä

N:o 474

Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus**hedelmähilloista, hyytelöistä, marmeladeista ja tietyistä vastaavista valmisteista**

Annettu Helsingissä 6 päivänä kesäkuuta 2003

Kauppa- ja teollisuusministeriön päätöksen mukaisesti säädetään 17 päivänä maaliskuuta 1995 annetun elintarvikelain (361/1995) 48 §:n nojalla:

1 luku

Yleiset säännökset

1 §

Asetuksen tarkoitus

Tällä asetuksella pannaan täytäntöön neuvoston 20 päivänä joulukuuta 2001 antama direktiivi elintarvikkeena käytettävistä hedelmähilloista, hyytelöistä ja marmeladeista sekä makeutetusta kastanjaseeestä (2001/113/EY).

2 §

Sovelletamisala

Tätä asetusta sovelletaan liitteessä 1 määriteltyihin tuotteisiin.

Asetusta ei sovelleta tuotteisiin, jotka on tarkoitettu leipomo- ja konditoriavalmisteiden tai keksien valmistamiseen.

2 luku

Tuotteiden koostumus ja sallitut käsittelyt

3 §

Tuotteen koostumusta koskevat vaatimukset

Liitteessä 1 mainittujen tuotteiden valmistukseen saa käyttää ainoastaan liitteessä 2 määritellyjä raaka-aineita, liitteessä 3 mainit-

tuja muita ainesosia sekä lisäaineita siten kuin elintarvikkeiden lisäaineiden käytöstä on erikseen säädetty.

4 §

Sallitut käsittelyt

Liitteessä 2 mainittuja raaka-aineita voidaan käsitellä kyseisessä liitteessä mainitulla tavalla.

3 luku

Pakkausmerkinnät

5 §

Tuotteen nimi

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

Liitteessä 1 mainittuja nimiä voidaan käyttää täydentävinä niminä osoittamaan muita tuotteita, joita ei voida sekoittaa kyseisessä liitteessä määriteltyihin tuotteisiin.

6 §

Muut pakkausmerkinnät

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

1) Käytetyt hedelmälajit tuotteen nimen yhteydessä raaka-aineiden painomäärien mukaisessa alenevassa järjestyksessä. Tuotteissa, jotka 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". Vesiuutteen valmistuksessa käytetyn veden paino on vähennettävä hedelmäpitoisuutta ilmoitettaessa. Merkinnän tulee olla samassa näkökentässä tuotteen nimen kanssa.

3) Sokerin kokonaispitoisuus valmiissa tuotteessa maininnalla "kokonaisokeripitoisuus ... g 100 g kohden". Merkinnän tulee olla samassa näkökentässä tuotteen nimen kanssa. Sokerin kokonaispitoisuudella tarkoitetaan määrää, joka on määritetty valmiille tuotteelle refraktometrisesti 20 celciusasteessa +/-3 refraktometriasteen tarkkuudella. Sokerin kokonaispitoisuutta ei tarvitse erikseen ilmoittaa, jos sokeripitoisuus on ilmoitettu siten kuin elintarvikkeiden ravintoarvomerkinnoistä erikseen säädetään.

4) Rikkidioksidi, jonka jäämätaso on yli 10 mg/kg.

4 luku

Erinäisiä säännöksiä

7 §

Viittaussäännös

Tämän asetuksen rikkomisen seuraamuksista säädetään elintarvikelaissa (361/1995).

8 §

Voimaantulo

Tämä asetus tulee voimaan 12 päivänä heinäkuuta 2003.

Tällä asetuksella kumotaan eräiden elintarvikkeita koskevien Euroopan yhteisöjen direktiivien täytäntöönpanosta 20 päivänä joulukuuta 1993 annetun kauppaja- ja teollisuusministeriön päätöksen (1312/1993) 1 §:n 2 kohta.

Tuotteiden, jotka eivät täytä tämän asetuksen vaatimuksia, kaupan pitäminen on kiellettyä 12 päivästä heinäkuuta 2004 lukien. Tuotteet, jotka on valmistettu ja pakattu ennen mainittua päivää, saadaan kuitenkin myydä loppuun edellyttäen, että ne täyttävät ennen tämän asetuksen voimaantuloa voimassa olleet vaatimukset.

Helsingissä 6 päivänä kesäkuuta 2003

Kauppaja- ja teollisuusministeri *Mauri Pekkarinen*

Ylitarkastaja Anne Haikonen

TUOTTEIDEN NIMET JA MÄÄRITELMÄT

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

Valmiissa tuotteessa 1000 grammaa kohti on käytettävä hedelmälihaa ja/tai sosetta vähintään:

- 350 grammaa pääsääntöisesti
- 250 grammaa käytettäessä punaherukkaa, pihlajanmarjaa, tyrniä, mustaherukkaa, ruusunmarjaa ja kvitteniä
- 150 grammaa käytettäessä inkivääriä
- 160 grammaa käytettäessä cashewomenaa
- 60 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 kokonaan tai osittain valmistaa näiden hedelmien tiivistämättömästä soseesta. Sitruerikoishillossa 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 1000 grammaa kohti on käytettävä hedelmälihaa vähintään:

- 450 grammaa pääsääntöisesti
- 350 grammaa käytettäessä punaherukkaa, pihlajanmarjaa, tyrniä, mustaherukkaa, ruusunmarjaa ja kvitteniä
- 250 grammaa käytettäessä inkivääriä
- 230 grammaa käytettäessä cashewomenaa
- 80 grammaa käytettäessä passiohedelmää.

3) ”**Hyytelö**” on sokerien ja yhden tai useamman hedelmälajin mehun ja/tai vesiuutteen sopivasti hyytelöity seos. Valmiissa tuotteessa 1000 grammaa kohti käytettävän

mehun 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 1000 grammaa kohti käytettävän hedelmämehun 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) ”**Marmeladi**” on vedestä, sokereista ja yhdestä tai useammasta sitruhedelmästä saatavasta raaka-aineesta (hedelmäliha, sose, mehu, vesiuute ja kuoret) sopivasti hyytelömäiseksi tehty seos.

Valmiissa tuotteessa 1000 grammaa kohti käytettävän sitruhedelmien määrän on oltava vähintään 200 grammaa, josta vähintään 75 grammaa on saatu hedelmän sisäosista.

Nimitystä ”hyytelömarmeladi” voidaan käyttää, jos tuote ei sisällä muuta liukenemätöntä ainetta kuin mahdollisesti pieniä määriä hienoksi viipaloitua kuorta.

Jos edellä olevasta poiketen marmeladin valmistuksessa on käytetty muita kuin sitruhedelmiä, tulee käytetyn hedelmän, marjan tai kasviksen nimi mainita marmeladin nimessä.

6) ”**Makeutettu kastanjasose**” on sopivan sakea seos, joka koostuu vedestä, sokerista sekä soseutetuista kastanjoista (*Castanea sativa*), joita on oltava valmiissa tuotteessa 1000 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.

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 sokereiliemeen säilöttyinä, 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 vesiuttelella**” hedelmän vesiutetta, joka lukuun ottamatta hyvään valmistustapaan kuuluvia hävikkejä sisältää kaikki käytetyn hedelmän vesiliukoiset ainesosat.

5) ”**Sokereilla**” sokereita sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2001/111/EY, fruktoosisiirappeja, hedelmistä uutettuja sokereita sekä ruskeaa sokeria.

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

- kuumentamalla, jäädyttämällä tai pakastamalla

- pakastekuivauksella

- tiivistämällä silloin kun se on teknisesti mahdollista

- muihin tuotteisiin kuin erikoishilloihin tai -hyytelöihin käytettävät raaka-aineet käyttämällä rikkidioksidia (E 220) tai sen suoloja (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 ja E 227) valmistuksen apuaineena edellyttäen, että direktiivissä 95/2/EY vahvistettu rikkidioksidin enimmäistaso ei ylity kyseissä tuotteissa.

Hillon tai marmeladin valmistukseen tarkoitettut aprikoosit ja luumut voidaan käsitellä myös muilla kuivausmenetelmillä kuin pakastekuivausmenetelmällä.

Sitrushedelmien kuorta voidaan säilyttää suolaliuoksessa.

SALLITUT AINESOSAT

Liitteessä 1 määriteltyihin tuotteisiin voidaan lisätä seuraavia ainesosia:

- hunaja, sellaisena kuin se on määritelty direktiivissä 2001/110/EY, kaikkiin tuotteisiin sokerien korvaamiseksi kokonaan tai osittain;

- hedelmämehua hilloon;
- sitrushedelmien mehua muista hedelmistä valmistettuun hilloon, erikoishilloon, hyytelöön ja erikoishyytelöön;

- punaisia hedelmämehuja ruusunmarjoista, mansikoista, vadelmista, karviaismarjoista, punaherukoista, luumuista tai raparperista valmistettuun hilloon ja erikoishilloon;

- punajuurimehua mansikoista, vadelmista, karviaismarjoista, punaherukoista tai luu-

muista valmistettuun hilloon tai hyytelöön;

- sitrushedelmien eteerisiä öljyjä marmeladiin ja hyytelömarmeladiin;

- syötäväksi kelpaavia öljyjä ja rasvoja vaahtoutumisenestoaineina kaikkiin tuotteisiin;

- sitrushedelmän kuorta hilloon, erikoishilloon, hyytelöön ja erikoishyytelöön;

- omenapelargonin lehtiä (*Pelargonium odoratissium*) kvittenistä tehtyyn hilloon, erikoishilloon, hyytelöön ja erikoishyytelöön;

- alkoholia, viiniä, likööriä kaikkiin tuotteisiin;

- pähkinöitä, yrttejä, mausteita, vaniljaa, vaniljauutetta ja vanilliinia kaikkiin tuotteisiin.

N:o 475

Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus**näytteenottomenettelyistä hedelmien, vihannesten sekä viljojen, munien ja munavalmisteiden torjunta-ainejäämien virallisessa valvonnassa**

Annettu Helsingissä 10 päivänä kesäkuuta 2003

Kauppa- ja teollisuusministeriön päätöksen mukaisesti säädetään 17 päivänä maaliskuuta 1995 annetun elintarvikelain (361/1995) 48 §:n nojalla:

1 §

Asetuksen tarkoitus

Tällä asetuksella pannaan täytäntöön 11 päivänä heinäkuuta 2002 yhteisön näytteenottomenettelyistä kasvi- ja eläinperäisten tuotteiden torjunta-ainejäämien virallisessa tarkastuksessa ja direktiivin 79/700/ETY kumoamisesta annettu Euroopan yhteisöjen komission direktiivi 2002/63/EY.

2 §

Voimaantulo

Tämä asetus tulee voimaan 30 päivänä kesäkuuta 2003.

Tällä asetuksella kumotaan eräiden torjunta-aineiden enimmäismääristä hedelmissä ja vihanneksissa sekä viljoissa, munissa ja munavalmisteissa 8 päivänä syyskuuta 1999 annetun kauppa- ja teollisuusministeriön päätöksen 896/1999 liitteessä olevat viittaukset näytteenottoasetukseen (385/1983) ja direktiiviin 79/700/ETY.

Helsingissä 10 päivänä kesäkuuta 2003

Kauppa- ja teollisuusministeri *Mauri Pekkarinen*

Ylitarkastaja Vesa Tuomaala

N:o 476

Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus

eräiden torjunta-aineiden enimmäismääristä hedelmissä ja vihanneksissa sekä viljoissa, munissa ja munavalmisteissa

Annettu Helsingissä 10 päivänä kesäkuuta 2003

Kauppa- ja teollisuusministeriön päätöksen mukaisesti säädetään 17 päivänä maaliskuuta 1995 annetun elintarvikelain (361/1995) 48 §:n nojalla:

1 §

Asetuksen tarkoitus

Tällä asetuksella pannaan täytäntöön neuvoston direktiivien 86/362/ETY, 86/363/ETY ja 90/642/ETY liitteiden muuttamisesta viljoissa ja niiden pinnassa, eläinperäisissä elintarvikkeissa sekä tietyissä kasvikkunnasta peräisin olevissa tuotteissa, mukaan luettuina hedelmät ja vihannekset, ja niiden pinnassa olevien torjunta-ainejäämien (2,4-D, triasul-

furoni ja tifensulfuronimetyyli) enimmäismäärien vahvistamisen osalta 16 päivänä joulukuuta 2002 annettu komission direktiivi 2002/97/EY.

2 §

Voimaantulo

Tämä asetus tulee voimaan 30 päivänä kesäkuuta 2003.

Helsingissä 10 päivänä kesäkuuta 2003

Ministeri *Mauri Pekkarinen*

Ylitarkastaja *Vesa Tuomaala*

Komission direktiivi 2002/97/EY (32002L0097); EYVL N:o L 343, 18.12.2002, s. 23

JULKAISIJA: OIKEUSMINISTERIÖ

N:o 473—476, 2 arkkia