

**Hakemus metsämarjojen ja -sienten  
varastointituesta 2023**

Toimita hakemus 31.7.2023 mennessä Lapin ELY-keskukseen (Rovaniemi).

Täytä lomake kuulakärkikynällä tai muulla pysyvällä tavalla.

**Viranomaisen merkinnät**

Hakemus saapunut, pvm.	Hakemuksen diaarinumero
Liitteitä, kpl	Vastaanottaja

**1. Hakijan tiedot**

Hakijan nimi	Y-tunnus	Henkilötunnus
Postiosoite	Postinumero ja -toimipaikka	
Pankkiyhteys (IBAN-tilinumero ja BIC-koodi)	Puhelinnumero	
Hakija <input type="checkbox"/> on arvonlisäverovelvollinen <input type="checkbox"/> ei ole arvonlisäverovelvollinen	Verotuskunta	

Varastojen sijainti (kunta ja osoite):

**2. Varastossa 30.6.2023 olevat metsämarjat**

Marjalaji	Pakastettu kg	Sose ilman sokeria kg	Täysmehu kg*	Täysmehutiiviste kg*	Kuivattu kg*	Yhteensä kg

\* ilmoita tuoremarjakiloina

**3. Varastossa 30.6.2023 olevat metsäsienet**

Sienilaji	Pakastettu kg	Kuivattu kg*	Suolatut, suolapitoi- suus alle 18 % kg*	Suolatut, suolapitoi- suus 18 % tai yli kg*	Yhteensä kg

\*Ilmoita tuoresienikiloina

**4. Lisätietoja****5. Allekirjoitus**

<p><b>Vakuutan tässä hakemuksessa antamani tiedot oikeiksi.</b></p> <p><b>Samalla ilmoitan saaneeni tietooni hakemani tuen myöntämisen edellytykset ja virheellisistä tiedoista aiheutuvat tukien menetykset. Olen tietoinen siitä, että toimivaltainen viranomainen voi suorittaa tarkastuksen ennalta ilmoittamatta.</b></p>	
Paikka ja aika	Allekirjoitus ja nimenselvennys

## Lomakkeen 237 täyttöohje

### 1. Hakijan tiedot

Voit hakea tukea, jos olet luonnollinen henkilö, oikeushenkilö tai yhteenliittymä. Ilmoita yhteystietosi, pankkiyh-  
teytesi sekä kuulutko arvonlisäverovelvollisten rekisteriin.

### 2. Varastossa 30.6.2023 olevat metsämarjat

Ilmoita kohdassa varastossa olevien marjojen määrä lajeittain. Muunna määrät tuoreiden marjojen määriksi ja ilmoita määrät kilon tarkkuudella.

- Muunna kuivattujen marjojen määrä käyttämällä kerrointa 5,7.
- Muunna täysmehut käyttämällä kerrointa 1,4.
- Sokeroimattoman soseen määrä on soseen paino.
- Vähennä sokeroitun soseen painosta soseeseen lisätyn sokerin määrä. Lisätyn sokerin määrä on pystyt-  
tävä todentamaan tuotereseptillä tai muulla vastaavalla tavalla. Jos lisätyn sokerin määrää ei pystytä luo-  
tettavasti todentamaan, katsotaan tuotteen sokeripitoisuudeksi 75 %.
- Muunna täysmehutiivisteiden määrä alla olevan taulukon mukaisesti:

<b>Tiivisteiden Brix-aste</b>	<b>Muuntokerroin</b> kg tuoretta marjaa / 1 kg tiivistettä
30	4,59
35	5,35
40	6,12
45	6,88
50	7,65
55	8,41
60	9,18
65	9,94
70	10,71

### 3. Varastossa 30.6.2023 olevat metsäsienet

Ilmoita kohdassa varastossa olevien ylivuotisten metsäsienten määrä lajeittain eriteltynä. Muunna määrät tuo-  
resientien määräksi ja ilmoita määrät kilon tarkkuudella.

- Muunna suolattujen sienien (suolapitoisuus 18 % tai yli) paino ilman nestettä käyttämällä kerrointa 1,3.  
Tuotteen suolapitoisuus on pystyttävä luotettavasti todentamaan tuotereseptillä tai muulla tavalla. Jos  
suolapitoisuutta ei pystytä luotettavasti todentamaan, tuotteen suolapitoisuuden katsotaan olevan alle 18  
%.
- Miedosti suolattujen sienien (suolapitoisuus alle 18 %) sekä ryöpättyjen sienien määrä on sienten paino.
- Muunna kuivattujen sienien määrä käyttämällä kerrointa 10,0.

### 4. Lisätietoja

Voit ilmoittaa kohdassa määrien muuntamisessa käyttämäsi alkuperäisen määrän ja muuntokertoimet sekä muita  
tuen hakemiseen liittyviä asioita.

## 5. Allekirjoitus

Allekirjoita ja päivää hakemus. Yhtiömuotoisen hakijan hakemuksen allekirjoittaa se henkilö, jolla on nimenkirjoitusoikeus.

Tässä ohjeessa tarkoitetaan

- *soseella* valmistetta, joka on saatu pusertamalla marjat poistamatta niistä mehua
- *täysmehulla* marjoista fysikaalisilla tai entsymaattisilla menetelmillä saatua valmistetta, jonka valmistuksessa ei ole käytetty vettä eikä muita valmistusaineita ja jonka väri, maku ja tuoksu ovat kyseisen marjan mehulle ominaiset
- *täysmehutiivisteellä* täysmehua, johon ei ole lisätty sokeria ja josta osa vedestä on fysikaalisin keinoin poistettu
- *Brix-asteella* liukoista kuiva-ainepitoisuutta, joka määritetään refraktometrillä sakkaroosiasteikolla +20 oC lämpötilassa ilman happokorjausta ja makeutusainelisäystä.