

D 45

MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖ

ASETUS nro 13/EEO/2004

Päivämäärä

Dnro

30.12.2004

5550/01/2004

Voimaantulo- ja voimassaoloaika

1.1.2005- toistaiseksi

Kumooa/Muuttaa

-

Valtuutussäännökset

Eläintautilaki (55/1980) 5 §, 8 § ja 12 §

Vastaavat EY-säädökset

Neuvoston direktiivi 2002/99/EY (32002L0099); EUVL N:o L18, 23.1.2003, s.11

**Maa- ja metsätalousministeriön asetus
eläimistä saatavien elintarvikkeiden eräitä eläintauteja koskevista vaatimuksista
tuotannossa, jalostuksessa ja jakelussa**

Maa- ja metsätalousministeriön päätöksen mukaisesti
säädetään 18 päivänä tammikuuta 1980 annetun eläintautilain (55/1980) 5 §:n, 8 §:n ja
12 §:n nojalla:

1 §

Tarkoitus ja soveltamisala

Tämän asetuksen tarkoituksena on estää eläintautien leviäminen eläimistä saatavien elintarvikkeiden välityksellä sellaisilta alueilta, jonne on määrätty eläimiä tai niistä saatavia tuotteita koskevia rajoituksia eräiden vakavien eläintautien vuoksi.

Maa- ja metsätalousministeriö antaa tässä asetuksessa säännökset eräitä eläintauteja koskevista vaatimuksista, joita on noudatettava eläimistä saatavien elintarvikkeiden tuotannon, jalostuksen ja jakelun kaikissa vaiheissa.

2 §

Määritelmät

Tässä asetuksessa tarkoitetaan:

a) *eläimistä saatavilla elintarvikkeilla* ihmisravinnoksi tarkoitettuja eläimistä saatuja tuotteita sekä näistä valmistettuja tuotteita, mukaan lukien elävät eläimet, jotka on tuotettu tähän tarkoitukseen;

b) *lihalla* seuraavien eläinten tuoreita elintarvikkeeksi soveltuvia osia: nauta- ja kavioläimet, siat, lampaat, vuohet, siipikarja, porot, kanit, luonnonvaraiset ja tarhatut riistaeläimet; sekä

c) *siipikarjalla* kotieläiminä pidettäviä ja tarhattuja lintuja, lukuun ottamatta sileälataisia lintuja

3 §

Eläinten terveyttä koskevat vaatimukset

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden on oltava peräisin sellaisista eläimistä, jotka eivät tule tilalta, laitoksesta, alueelta tai alueen osasta, jonne on liitteessä I mainittuja eläintauteja koskevien säännösten nojalla määrätty rajoituksia näille eläimille tai niistä saataville tuotteille.

Lihan ja lihatuotteiden on oltava peräisin eläimistä, joita ei ole teurastettu laitoksessa, jossa teurastus- tai tuotantoprosessin aikana oli eläimiä, ruhoja tai ruhon osia, joissa epäiltiin tai oli todettu esiintyvän liitteessä I mainittu eläintauti.

Vesiviljeltyjen eläinten ja niistä saatavien tuotteiden on täytettävä eräiden eläinten ja tavaroiden eläintautivaatimuksista Euroopan yhteisön sisämarkkinoilla annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (655/2003) 11 §:n vaatimukset sekä eläintautilain (55/1980) nojalla annetut muut neuvoston direktiivissä 91/67/ETY eläinten terveyttä koskevista edellytyksistä saatettaessa vesiviljeltyjä eläimiä ja tuotteita markkinoille mainittuja tauteja koskevat vaatimukset.

4 §

Poikkeukset

Edellä 3 §:ssä mainituista vaatimuksista poiketen voidaan kuitenkin sellaisten elintarvikkeiden tuotanto, jalostus ja jakelu sallia, joille on liitteessä I mainittujen säädösten nojalla määrätty rajoituksia, jos ne eivät ole peräisin tilalta, jossa tautia epäillään tai se on todettu. Edellytyksenä menettelylle on lisäksi, että:

1) tuotteet käsitellään liitteiden II ja III mukaisesti läänineläinlääkäriin tähän tarkoitukseen hyväksymässä laitoksessa;

2) käsiteltävät tuotteet merkitään siten, että ne ovat tunnistettavissa. Siipikarjanliha on merkittävä siipikarjan lihahygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön päätöksen 10/EEO/1999 liitteen 3 luvun 4 kohdan D.2. 21 (a) mukaisella terveysmerkillä ja muista eläimistä saatava liha lihahygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen 16/EEO/2001 liitteen 3 luvun 5 kohdan 42 (a) mukaisella terveysmerkillä;

3) tuotteet pidetään ennen käsittelyä jatkuvasti erillään tuotteista, jotka täyttävät 3 §:ssä tarkoitetut vaatimukset; sekä

4) läänineläinlääkäri on hyväksynyt kyseisten elintarvikkeiden kuljetuksen rajoitusten alaisena olevalta alueelta.

Lisäksi voidaan ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden tuotantoon, jalostukseen, jakeluun ja yhteisön alueelle tuomiseen liittyvistä eläinten terveyttä koskevista säännöistä annetun direktiivin 2002/99/EY 12 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen myöntää erityistapauksissa poikkeuksia 3 §:n ja 4 §:n 1 momentin vaatimuksiin, jos eläintautitilanne niin sallii.

5 §

Terveystodistukset

Elintarvikkeiden mukana on seurattava terveystodistus, jos

1) jäsenvaltion alueelle on eläintautitilanteesta johtuen annettu komission suojapäätös, joka edellyttää tällaista todistusta kyseisestä jäsenvaltiosta tuotavien eläimistä saatavien elintarvikkeiden mukana; sekä

2) neuvoston direktiivin 2002/99/EY artiklan 12 kohdan 2 nojalla on säädetty poikkeus 3 §:ssä tarkoitetuista eläinten terveyttä koskevista vaatimuksista elintarvikkeiden tuotannossa, jalostuksessa ja jakelussa.

6 §

Voimaantulo

Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä tammikuuta 2005.

Helsingissä 30 päivänä joulukuuta 2004

Maa- ja metsätalousministeri

Juha Korkeaoja

Eläinlääkintöylitarkastaja

Taina Aaltonen

LIITE I

Eläintauti	Direktiivi
Klassinen sikarutto	Yhteisön toimenpiteistä klassisen sikaruton torjumiseksi annettu neuvoston direktiivi 2001/89/EY
Afrikkalainen sikarutto	Yhteisön toimenpiteistä afrikkalaisen sikaruton torjumiseksi annettu neuvoston direktiivi 2002/60/EY
Suu- ja sorkkatauti	Yhteisön toimenpiteistä suu- ja sorkkataudin torjumiseksi annettu neuvoston direktiivi 2003/85/EY
Lintuinfluenssa	Yhteisön toimenpiteistä lintuinfluenssan torjumiseksi annettu neuvoston direktiivi 92/40/ETY
Newcastlen tauti	Yhteisön toimenpiteistä newcastlentaudin torjumiseksi annettu neuvoston direktiivi 92/66/ETY
Karjarutto Pienten märehitjään rutto Sian vesikulaaritauti (SVD)	Yhteisön yleisistä toimenpiteistä tiettyjen eläintautien torjumiseksi sekä swine vesicular -tautiin liittyvistä erityistoimenpiteistä annettu neuvoston direktiivi 92/119/ETY

LIITE II

LIHA Käsittelyvaatimus (*)	TAUTI							
	Suu- ja sorkkatauti	Klassinen sikarutto	Sian vesiku-laaritauti	Afrikk. sikarutto	Karjarutto	Newcastlen-tauti	Lintu-influenssa	Pienten märehitjain rutto
a) Lämpökäsittely ilmatiiviisti suljetussa säiliössä, F ₀ -arvo ≥3,00 (**)	+	+	+	+	+	+	+	+
b) Lämpökäsittely 70 °C:n vähimmäislämpötilassa, joka on saavutettava kauttaaltaan koko lihassa	+	+	+	0	+	+	+	+
c) Lämpökäsittely 80 °C:n vähimmäislämpötilassa, joka on saavutettava kauttaaltaan koko lihassa	+	+	+	+	+	+	+	+
d) Lämpökäsittely ilmatiiviissä säiliössä vähintään 60 °C:ssa vähintään 4 tunnin ajan, jolloin sisälämpötilan on oltava vähintään 70 °C 30 minuutin ajan	+	+	+	+	+	0	0	+
e) Luuttomalle lihalle vähintään 9 kuukauden ajan kestävä luonnollinen käymis- ja kypsymiskäsittely seuraavasti: aW-arvo enintään 0,93 tai pH-arvo enintään 6,0.	+	+	+	+	+	0	0	0
f) luulliselle lihalle kuten edellä oleva kohta (e), mutta kaikki tarvittavat toimet tehtävä ristikontaminaation ehkäisemiseksi	+	+	+	0	0	0	0	0

g) Salamin käsittelyvaatimukset vahvistetaan neuvoston direktiivin 2002/99/ETY artiklan 12 kohdan 2 mukaisesti myöhemmin erikseen	+	+	+	0	+	0	0	0
h) Kinkku ja kupeet, joille on tehty vähintään 190 päivää (kinkut) tai 140 päivää (kupeet) kestävä luonnollinen käymis- ja kypsymiskäsittely	0	0	0	+	0	0	0	0
i) Lämpökäsittely, jossa vähintään 65°C:n sisälämpötila saavutetaan niin pitkäksi aikaa kuin on välttämätöntä vähintään pastörointi-arvon (pv) 40 saavuttamiseksi	+	0	0	0	0	0	0	+

"+" Teho tunnustettu

"0" Tehoa ei tunnustettu

(*) On toteutettava kaikki tarvittavat toimenpiteet ristikontaminaation välttämiseksi

(**) F_0 on laskettu tappava vaikutus bakteeri-itiöihin. F_0 -arvo 3,00 tarkoittaa, että tuotteen kylmintä kohtaa on käsitelty riittävästi, jotta saavutetaan sama tappava vaikutus kuin 121 °C:ssa (250 °F) 3 minuutissa nopealla kuumentamisella ja jäähdyttämisellä

LIITE III

Ihmisravinnoksi tarkoitettu MAITO ja maitotuotteet (ml. kerma) Käsittelyvaatimus (*)	TAUTI							
	Suu- ja sorkkatauti	Klassinen sikarutto	Sian vesiku- laaritauti	Afrikk. sikarutto	Karjarutto	Newcastlen- tauti	Lintu- influenssa	Pienten märehtijäin rutto
a) iskukuumennus (UHT) UHT (= vähimmäisvaatimuksena 132 °C:n lämpötila vähintään 1 sekunnin ajan)	+	0	0	0	0	0	0	0
b) jos maidon pH-arvo on alle 7,0, yksinkertainen lämpökäsittely- lyhytkestoinen pastörointi (HTST)	+	0	0	0	0	0	0	0
c) jos maidon pH-arvo on 7,0 tai korkeampi, kaksinkertainen HTST- käsittely	+	0	0	0	0	0	0	0

"+" Teho tunnustettu

"0" Tehoa ei tunnustettu

(*) On toteutettava kaikki tarvittavat toimenpiteet ristikontaminaation välttämiseksi