

Bilaga

Memorandum till begäran om utlåtande 26.6.2009

Tillåtande av direktförsäljning av okontrollerat fårkött på renskötselområden

Om motiven för det föreslagna undantaget för fårkött

Det s.k. hygienpaketets förordningar eller Europeiska parlamentets och rådets förordningar (EPNA (EG) Nr 852/2004, 853/2004 och 854/2004) trädde i kraft i början av 2006 inom hela Europeiska gemenskapens område, m.a.o. har man iakttagit dem inom EG sedan dess och de är redan vedertagen lagstiftning.

Förordningarnas krav på kedjan av livsmedel av animaliskt ursprung växer enligt det, om det till livsmedel tänkta djuret är frilevande vilt, inhägnat vilt eller uppfött som husdjur. Dessutom riktas olika krav på olika djurarter, vilket har att göra med de faror, som livsmedlen, som framställs av dem, orsakar för människans hälsa och miljön. Enligt EG-förordningarna är fåren husdjur.

Finland måste i sitt meddelande bl.a. klargöra orsakerna till anpassningen och vid behov framlägga ett sammandrag av faroanalysen och de åtgärder, som kan förverkligas för att säkra att anpassningen inte äventyrar förordningarnas mål. Dessutom måste Finland ge all den tilläggsinformation, som hör till saken.

Finland måste för Europeiska kommissionen och de andra medlemsländerna ange skäl för behovet att sänka fårköttets livsmedelshygieniska anspråksnivå till viltets nivå på så sätt, att ovannämnda förordningars mål inte äventyras. Som motiv kan framläggas, att man antingen fortsätter använda de traditionella metoderna inom produktionen, förädlingen eller i distributionsskedet av livsmedlen eller att man strävar efter att svara på de inom livsmedelsbranschen fungerande företagens behov, som verkar på områden med speciella geografiska olägenheter. Eftersom det sedan år 1995 varit förbjudet att leverera okontrollerat fårkött i Finland, kan som motiv anges endast det sistnämnda.

Omständigheter i samband med fårslakt

1. Livsmedelssäkerhet

Hos får kan förekomma sjukdomen scrapie, som är en smittsam spongiform encefalopati och som hör till samma sjukdomsgrupp som nötdjurens BSE eller galna ko-sjukan (TSE-sjukdomar). I Europaparlamentets och -rådets förordning (EG) Nr 991/2001 (TSE-förordningen) föreskrivs om TSE-sjukdomar. I TSE-förordningen definieras vissa vävnader som separat definierat riskämne på den grunden, att det i dem skulle förekomma modifierade prioner, som förorsakar TSE-sjukdomen, om djuret skulle ha fått TSE-smittan. Dessa vävnader bör man enligt Europeiska parlamentets och rådets förordning 1774/2002 (förordningen om biprodukter) handskas med som biprodukter av kategori 1. Mjälten och tunntarmen (ileum) hos får i alla åldrar och skallen, hjärnan och ögonen hos över 12 månader gamla får, tonsillerna samt ryggmärgen är separat definierat riskämne eller biprodukter av kategori 1. Riskämnet bör avlägsnas i samband med slakten och föras till en bearbetningsanläggning för biprodukter av kategori 1 för förstöring. Anläggningen ligger i Honkajoki. Det är tillåtet att avlägsna ryggmärgen hos över 12 månader gamla får också i ett

styckningsrum, om styckningsrummet har det godkännande som behövs. Efter avlägsnandet av ryggmärgen bör den förstöras i ovannämnda anläggning av kategori 1.

När fåren slaktas i slakteriet, samlas biprodukterna upp för förstöring i en godkänd bearbetningsanläggning. Verksamheten övervakas av myndigheterna. När fåren slaktas för eget bruk hemma, kan köttet inte säljas för allmän konsumtion eller på annat sätt överlåtas. Biprodukter, som uppstått i samband med slakt hemma, får i hela landet förstöras på ursprungsgården genom nedgrävning, om miljömyndigheterna tillåter det. Dessutom måste man meddela kommunveterinären om nedgrävningen av biprodukterna. Man kan också föra biprodukterna till en godkänd avstjälpningsplats. Djur, som dött eller avlivats på gårdar, får på avsides belägna områden förstöras genom nedgrävning.

Fårslakten är hygieniskt sätt en krävande verksamhet. Huden smutsar ner djurkroppen, ifall slakten inte sker på ett hygiensikt sätt. Spillningen och jorden, som följer med huden, kan komma i kontakt med köttet och förorena det med mikrober, som förorsakar matförgiftning. Dessutom kan djurkroppen förorenas i samband med blodtappning och avlägsnandet av tarmar och organ. Ifall rummet, som används för slakt, inte är vederbörligen byggt och utrustat, kan köttet förorenas också av rummet och då kan man inte på ett hygieniskt sätt vidta de ovannämnda åtgärderna i samband med slakt. En adekvat nedkylning och en hygienisk hantering av djurkropparna fördröjer förskämningen och föroreningen av köttet. För att slakten och hanteringen av köttet skulle ske på ett så tryggt sätt som möjligt, borde man på gårdar med grundproduktion bygga adekvata utrymmen för slakt och nedkylning. Dessutom borde gården ha ordentliga utrymmen för lagring och försäljning.

Syftet med köttkontrollen är att hindra sådant kött, som är odugligt som människoföda, från att bli livsmedel. Enligt litteraturen är vanliga orsaker till att slakterierna kasserar fårkroppar eller delar av dem lung- och lunghinneinflammationer, kraftig avmagring, varbölder, feber och blodförgiftning samt tarminflammationer. De är fårjukdomar, som ofta förorsakats av mikrobssmittor. Fårköttet kan också kontamineras av bakterier, som alstrar sjukdomar hos människan, som E. Coli O157- eller EHEC-bakterien, både direkt från djuret och omgivningen på grund av ohygienisk slakt. Av fårparasiterna förekommer bl.a. levermasken också i Finland.

Under sin livstid medicineras fåren och då kan deras kött innehålla rester, som är skadliga för människan och miljön. Genom att samla in saklig information och vänta ut karantäntiderna kan man avsevärt minska risken, som förorsakas av mediciner. I samband med kontrollen av fårköttet går man också igenom handlingar och information om eventuella medicineringar och sjukdomar.

2. Djurens välbefinnande

Slakten bör ske djurskyddsmässigt rätt och enligt föreskrifter. I Lappland övervakas renslakten i slakterier och vid renstängsel av de av länsstyrelsen förordnade veterinärerna. Det skulle vara svårt att förverkliga övervakningen av djurens välbefinnande på varje gård på grund av obetydliga resurser. Enligt information från länsstyrelsen har intresset för religiösa slaktmetoder ökat. Man kan tillämpa en slaktmetod på religiösa grunder, då man i samband med bedövningen samtidigt utför blodtappningen. Enligt djurskyddslagen (247/1996) och -förordningen (396/1996) får djuret slaktas på detta sätt endast i slakterier eller på slaktställen i närvaro av anstaltens kontrollveterinär.

3. Statistikinformation

Enligt Eviras statistik fanns det år 2007 119 252 får och 1 885 fårgårdar i Finland. I vårt land finns det 51 godkända slakterier för fårslakt, av vilka 7 finns i Lapplands och Uleåborgs län. År 2007 slaktades enligt jord- och skogsbruksministeriets statistikcentral 34 620 får och lamm i Finland. Det producerades 676 000 kilo får- och lammkött. Fårhushållning bedrivs i hela landet och Lapplands

TE-centralens område hade 15,1 % av hela landets fårpopulation, m.a.o. den största andelen. Näst mest, 8,8 %, hade Åland och egentliga Finland.

Som motiv för undantaget angående renar framlade Finland, att det årligen produceras ca 22,5 miljoner kilo renkött. I Finland slaktas ca 100 000 renar, av vilka 80 000 renar slaktas i renslakterier godkända av EU. Producenterna slaktar ca 11 000 renar för eget bruk. Till undantagsmeddelandet hör på så sätt endast 9 000 renar årligen, vilket är under tio procent av alla renar enligt föreningen Paliskuntain yhdistys beräkningar. Dessa renar slaktas och deras kött säljs på ställen med grundproduktion eller på ställen, där renen har slaktats, direkt till konsumenten utan att en veterinär kontrollerat köttet.

Direktförsäljning av fårkött enligt dagens lagstiftning

Om producenten vill sälja fårkött direkt till konsumenten, förutsätter lagstiftningen, att det på gården finns både ett godkänt slakteri och styckeri för småskalig verksamhet. Dessutom måste det för köttförsäljning finnas ett godkänt livsmedelsutrymme. I slakterier med småskalig verksamhet görs köttkontrollen av kommunens tjänsteveterinär, som märker det godkända köttet med ett hälsomärke. Slakten och köttanteringen kan också utföras på annat ställe och då bör kötttransporten ske enligt kraven. Aktören bör försäkra sig om att djuren slaktas enligt djurskyddsföreskrifterna, att köttet och de delar av djurkroppen, som är tänkta som livsmedel, samt biprodukterna hanteras tillräckligt hygiensikt och att förhållandena motsvarar lagstiftningens krav. Dessutom bör gården försäkra sig om att det går att spåra djurens och produkternas ursprung samt att informationen om livsmedlet till konsumenten är saklig. Om gården har en som livsmedelsutrymme godkänd minutbutik, men inget godkänt slakteri för småskalig verksamhet, bör djuren transporteras till slakt någon annanstans till ett godkänt slakteri. När köttet från de slaktade djuren transporteras tillbaka till gårdens minutbutik, bör detta ske enligt kraven.

Användningen av renslakterier till fårslakt

Man borde utreda möjligheterna till att utveckla ställen för fårslakt skilt på renkötselområden och områden, som redan har ett fungerande renslakteri godkänt av EU. Enlig information från Lapplands länsstyrelse finns det 19 stycken renslakterier inom Lapplands län. När det gäller takskenans höjd och apparaturen, lämpar dessa sig för fårslakt. Det skulle vara möjligt att godkänna fler av dem som fårslakterier med småskalig verksamhet, om man beaktar de biprodukter, som uppstår i samband med slakt, och omständigheterna kring förstörandet av dem. Det skulle t.ex. behövas en kylcontainer för uppsamling och transport av separat riskmaterial till Honkajoki. Dessutom borde man beakta ladugårdarna, som behövs för bevaring av får, ifall de skulle behöva vänta på slakten i en kätte över natten.

Slaktsäsongen för renar är på hösten och resten av året är utrymmena endast delvis i användning. På motsvarande sätt har fåren sin säsong närmast på våren. På så sätt skulle det vara möjligt att också av fårkött utveckla en småskalig köttförädlingsindustri som komplement till renhushållningen på orten. Enligt den av föreningen Paliskuntain yhdistys beställda slutrapporten Utredning om renslakteriernas ekonomi från år 2009 dödade man under renkötselåren 2006-2008 små mängder får i två renslakterier, som ägs av renbeteslagen. Fårslakten höjer slakteriets användningsgrad och sänker på så sätt kostnaderna per djurkropp.

Fårslakten hemma och direktförsäljningen av okontrollerat kött skulle kräva, att man på gården investerade i utrymmen för bedövning, blodtappning och hantering av djurkroppar, i

nedkylningsapparatur samt förpacknings- och kallutrymmen. Den kommunala livsmedelskontrollens arbetsmängd skulle öka, när myndigheterna skulle behöva göra kontrollbesök på varje gård skilt för sig på grund av både djurskyddet och livsmedelssäkerheten.

Enligt Lapplands länsstyrelse verkar följande fårslakterier i Lappland:

Veljekset Rönkä Oy i Kemi, där ca 5 000 får slaktas årligen.

Slakterier med småskalig verksamhet, som verkar i samband med renslakterier och är godkända av kommunen, finns i Salla, Kemijärvi samt Sodankylä. I dessa slaktas under 12 månader gamla får vid renslakteriets linje. I samband med slakten används samma linje som för renar, men under andra dagar. Enligt beräkningar slaktas 1001000 får i vart och ett av dem om året. I Rovaniemi finns ett litet slakteri, Lapin Kaamosliha Oy, där några tiotals får slaktas om året. I Uleåborgs län verkar Pudasjärven pienteurastamo, Kylmänen Food Oy, där fåren slaktas vid samma slaktlinje som renarna.

Andra omständigheter i samband med slopandet av kontrollen av fårkött

Slopandet av kontrollen av fårkött borde ersättas med ett system, där det skulle vara möjligt för fårfarmaren att på ett tryggt sätt och genomskinligt via egenkontroll och ett gott förfaringssätt ha kontroll både över de hälsofaror, som är förknippade med produktionen av fårkött och djurens välbefinnande. Genom utbildning borde han uppnå kunnighet inom slaktaryrket, tillräcklig expertis inom köttkontrollen och behärska riskhanteringen. Det på fårgården producerade köttets säkerhet borde uppfylla alla hälsokrav, som ställs på människoföda, och det borde inte få utgöra en fara för spridning av djursjukdomar till människor eller andra djur.

Fårfarmaren skulle verka direkt på uppdrag av kunden och verksamheten skulle regleras av det ekonomiska resultatet. Efterfrågan och utbud skulle mötas direkt och det skulle vara möjligt för kunden att rikta klagomål direkt till producenten om uppdagade kvalitetsfel. Färskt kött far lätt illa och kan innehålla hälsorisker, som inte kan upptäckas på ytan. Kontrollen av levande djur och deras kött samt slakten bör ske på ett sakligt sätt. Enligt dagens förordningar är aktören ansvarig för slakten och djurens välbefinnande, att djuret lämpar sig för slakt och som människoföda samt för livsmedelssäkerheten. Med direktförsäljningen av fårkött, som behandlas i adressen från fårfarmarna i Iijokilaakso, skulle man befria myndigheterna från plikten att varken behöva kontrollera verksamheten, djuren eller produkterna eller godkänna livsmedelsutrymmet.