

Päivämäärä

Dnro

401/14/2009

xx.2009

Voimaantulo- ja voimassaoloaika

xx.2009 -toistaiseksi

Valtuutussäännökset

Elintarvikelaki (23/2006)

10, 11, 12, 18 ja 20 §

Vastaavat EY-säädökset

Komission asetus (EY) N:o 1881/2006 (32006R1881); EYVL N:o L 364, 20.12.2006, s. 5

Komission asetus (EY) N:o 1020/2008 (32008R1020); EYVL N:o L 277, 18.10.2008, s. 8

**Maa- ja metsätalousministeriön asetus
eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta annetun maa- ja
metsätalousministeriön asetuksen muuttamisesta**

Maa- ja metsätalousministeriön päätöksen mukaisesti
muutetaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta 5 päivänä syyskuuta
2006 annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (37/EEO/2006)

1 §:n 3 momentti, 3 §:n 1 momentin kohdat 21 ja 22, 12 §:n 1 momentin kohdat 8 ja 9,
liitteen 2 luvun 1.6. kohta 124, luvun 1.8. alaluvun 1.8.1. kohdat 135, 140, 142 ja alaluku
1.8.2., sellaisena kuin se on asetuksessa 43/EEO/2006, liitteen 2 luvun 2.4. kohta 182,
liitteen 3 luku 2.7., sellaisena kuin se on osaksi asetuksessa 43/EEO/2006, liitteen 4 luvun
3 kohdat 10 ja 12, 17 ja liitteen 5 kohta 12 ja
lisätään 3 §:n 1 momenttiin kohta 23, 12 §:n 1 momenttiin kohta 10, liitteen 2 lukuun 1 luku
1.13. ja liitteen 3 lukuun 2.5. alakohta b seuraavasti:

1 §

Soveltamisala

Lihavalmistelaitosten poron kuivalihan perinteisessä valmistuksessa käytettäviin
ulkokuivatushäkkeihin ei sovelleta liitteen 1 lukua 1 eikä liitteen 2 lukua 1.6. Laitoksiin,
jotka valmistavat ainoastaan kalakukkoja ja / tai vastaavia perinteisiä, taikinakuoreen
tehtyjä, kalastustuotteita ja / tai lihaa sisältäviä elintarvikkeita, ei sovelleta liitteen 1 lukua 1
eikä liitteen 2 lukuja 1.6. ja 1.8.1. Lihavalmistelaitoksiin ja kalastustuotteita käsitteleviin
laitoksiin ei sovelleta liitteen 2 lukua 1.13.

3 §

Määritelmät

- 21) *tarkastuseläinlääkärillä* lihantarkastusasetuksen (38/EEO/2006) 4 §:n kohdan 8
mukaista eläinlääkärinä;
22) *täyssäilykkeellä* ilmatiiviisti käärittyä valmistetta, joka on steriloitu siten, että se säilyy
huoneenlämmössä;

23) *kalakukolla* elintarviketta, jolle on myönnetty aidon perinteisen tuotteen nimitys komission tiettyjen nimitysten kirjaamisesta maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden erityisluonnetta koskevista todistuksista annetussa neuvoston asetuksessa (ETY) N:o 2082/92 säädettyyn erityisluonnetta koskevien todistusten rekisteriin annetun asetuksen (EY) N:o 2301/97 liitteen täydentämisestä (Kalakukko) antamassa asetuksessa (EY) N:o 1285/2002 ja jonka valmistusmenetelmä on kuvattu erityisluonnetta koskevan tuotteen rekisteröintihakemuksessa 2001/C 235/04. Tässä asetuksessa kalakukolla tarkoitetaan myös vastaavia perinteisiä, taikinakuoreen tehtyjä, kalastustuotteita ja/tai lihaa sisältäviä elintarvikkeita.

12 §

Asiakirjoja koskevat erityiset vaatimukset

- 8) *lihaa, jauhelihaa ja raakalihavalmisteita* lähettäessä elintarvikkeiden alkuperämaat lukuun ottamatta kotimaisia elintarvikkeita. Alkuperämaa on ilmaistava nimellä tai kansainvälisellä lyhenteellä;
- 9) *naudanlihaa* lähettäessä naudanlihan merkitsemistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1760/2000, komission asetuksen (EY) N:o 1825/2000 ja maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (434/2008) mukaiset merkinnät;
- 10) *kalakukkoja* lähetettäessä tieto, jos niitä ei ole valmistuksen jälkeen jäähdytetty.

Tämä asetus tulee voimaan xxxx 2009.

Helsingissä xx päivänä kuuta 2009.

Maa- ja metsätalousministeri

Sirkka-Liisa Anttila

Eläinlääkintöylitarkastaja

xxxx

LIITE 2

LISÄVAATIMUKSET ERI TOIMIALOJEN LAITOKSILLE JA VAATIMUKSET ELINTARVIKKEIDEN KÄSITTELYLLE LAITOKSISSA

Luku 1.6. Lisävaatimukset lihavalmistelaitokselle

124. Lihavalmiste on jäädytettävä korkeintaan +10 °C:n lämpötilaan tai kylmemmäksi mahdollisimman nopeasti, kuitenkin enintään kahden tunnin kuluessa kuumentamisesta, ja varastointilämpötilaan mahdollisimman nopeasti. Laitoksen valvontaviranomaisen luvalla jäädytysaika voi poiketa kahdesta tunnista, jos lihavalmisteen valmistus tätä vaatii eikä hitaampi jäädytysaika vaaranna sen elintarvikehygieenistä laatua. Vaihtoehtoisesti lihavalmiste voidaan toimittaa laitoksesta kuumana. Kalakukot on jäädytettävä kuumennuksen jälkeen säilytyslämpötilaan, ellei niitä toimiteta vähittäismyyntiin valmistuspäivänä ilman jäädytystä.

Luku 1.8. Kalastustuotteita käsittelevä laitos

1.8.1. Lisävaatimukset kalastustuotteita käsittelevälle laitokselle

135. Kalastustuotteissa ei saa olla aistinvaraista tai elintarvikehygieenistä laatua pilaavia loisia. Kalastustuotteita koskevasta pakastamisvaatimuksesta on säädetty eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson VIII luvun III kohdassa D. Edellä mainittu pakastamisvaatimus ei koske silakkaa (*Clupea harengus membras*), Suomessa viljeltyä kirjolohta (*Oncorhynchus mykiss*), Suomessa viljeltyä siikaa (*Coregonus lavaretus*) eikä Norjassa viljeltyä lohta (*Salmo salar*). Kalastustuotteissa olevien loisten havaitsemiseksi tehtävistä silmämääräisistä tarkastuksista säädetään komission, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 soveltamisalaan kuuluvia tuotteita sekä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 854/2004 ja (EY) N:o 882/2004 mukaisen virallisen valvonnan järjestämistä koskevien täytäntöönpanotoimenpiteiden vahvistamisesta, poikkeuksen tekemisestä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseen (EY) N:o 852/2004 sekä asetusten (EY) N:o 853/2004 ja (EY) N:o 854/2004 muuttamisesta antaman asetuksen (EY) N:o 2074/2005, jäljempänä toimeenpanoasetus, liitteen II jaksossa I.

140. Myös muut laitokseen vastaanotetut perkaamattomat kalalajit on perattava välittömästi niiden vastaanottamisen jälkeen, toimitettava mahdollisimman pian vähittäismyyntiin tai toiseen laitokseen tai käytettävä mahdollisimman pian tuotteiden valmistukseen.

142. Laitokseen tuodut muut kuin elävinä säilytettävät kalastustuotteet on viivytyksettä jäädytettävä 0 - + 3 °C:n lämpötilaan. Kuumennetut tuotteet on viivytyksettä jäädytettävä kuumennuksen jälkeen säilytyslämpötilaan. Kalakukot on jäädytettävä kuumennuksen jälkeen säilytyslämpötilaan, ellei niitä toimiteta vähittäismyyntiin valmistuspäivänä ilman jäädytystä.

1.8.2. Kalastustuotteiden dioksiiniin ja dioksiininkaltaisiin PCB-yhdisteisiin liittyvät erityisvaatimukset

Kalastustuotteiden dioksiiniin ja dioksiininkaltaisiin PCB-yhdisteisiin liittyvistä erityisvaatimuksista säädetään myös alkutuotantoasetuksen liitteen 3 luvussa 1.

143. Kalastustuotteiden sisämarkkinakaupassa on noudatettava tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismäärien vahvistamisesta annettua komission asetusta (EY) N:o 1881/2006. Laitoksen on merkittävä ne kalastustuotteet ja jalostetut kalastustuotteet, jotka voidaan saattaa Euroopan unionin jäsenvaltioista vain Suomen ja Ruotsin markkinoille kansalliseen kulutukseen, tunnistusmerkin ympärillä olevalla suorakaiteen muotoisella lisämerkinnällä. Vaatimus koskee myös kokoluokittelemattomia silakoita (*Clupea harengus membras*).
144. Kohdan 143 estämättä alkutuotantoasetuksen liitteen 3 luvun 1 kohdassa 4 mainituista kalalajeista saatuja kalastustuotteita ja jalostettuja kalastustuotteita voidaan saattaa markkinoille kaikissa Euroopan unionin jäsenvaltioissa.
145. Toimija voi halutessaan tutkituttaa eräkohtaisesti sellaiset kalastustuotteet ja jalostetut kalastustuotteet, joita saa komission asetuksen (EY) N:o 1881/2006 mukaan saattaa Euroopan unionin jäsenvaltioista vain Suomen ja Ruotsin markkinoille kansalliseen kulutukseen ja jotka on saatu kalalajeista, joita ei ole mainittu alkutuotantoasetuksen liitteen 3 luvun 1 kohdassa 4. Jos tällaisen erän todetaan alittavan dioksiinille ja dioksiininkaltaisille PCB-yhdisteille komission asetuksessa (EY) N:o 1881/2006 asetetut enimmäismäärät, voidaan kyseinen erä merkitä tunnistusmerkillä ilman kohdan 143 mukaista lisämerkintää ja saattaa markkinoille kaikissa Euroopan unionin jäsenvaltioissa. Tutkimustulosten on oltava valvontaviranomaisen saatavilla.
146. Silakoiden (*Clupea harengus membras*) kokoluokittelusta ja siihen liittyvistä merkinnöistä säädetään tiettyjen kalastustuotteiden kaupan pitämistä koskevien yhteisten vaatimusten vahvistamisesta annetussa neuvoston asetuksessa (EY) N:o 2406/1996.

1.13. Vaatimukset kalakukkoja valmistaville laitoksille

Kalakukkoja valmistavien laitosten rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen 4 artiklassa ja liitteessä II ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jaksoissa VI ja VIII.

- a) Laitoksessa on oltava erilliset riittävän suuret jäähdytetyt varastotilat pakattujen ja suojaamattomien helposti pilaantuvien raaka-aineiden säilyttämistä varten.
- b) Laitoksessa on oltava erilliset riittävän suuret jäähdytetyt varastotilat kalakukkojen säilyttämistä varten.
- c) Laitoksessa on oltava varastotila kuivien valmistusaineiden ja lisäaineiden säilytystä varten.
- d) Laitoksessa on oltava tila kalakukkojen valmistusta varten.
- e) Laitokseen vastaanotetut perkaamattomat kalastustuotteet on perattava välittömästi niiden vastaanottamisen jälkeen tai käytettävä mahdollisimman pian tuotteiden valmistukseen. Perkaaminen on riittävästi erotettava muusta toiminnasta.

f) Laitokseen tuodut muut kuin elävinä säilytettävät kalastustuotteet on viivytyksettä jäädytettävä 0 - + 3 °C:n lämpötilaan. Kalakukot on jäädytettävä kuumennuksen jälkeen säilytyslämpötilaan, ellei niitä toimiteta vähittäismyyntiin valmistuspäivänä ilman jäädytystä.

Luku 2. Elintarvikkeiden käsittely laitoksessa

2.4. Säilytys ja varastointi

182. 0 - + 3 °C:n lämpötilassa on säilytettävä:

- kylmäsavustetut ja tuoresuolatut jalostetut kalastustuotteet
- kaikki tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalastustuotteet
- kaikki tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet

Enintään + 6 °C:n lämpötilassa on säilytettävä:

- muut kuumennetut jalostetut kalastustuotteet täyssäilykkeitä lukuun ottamatta (muuan muassa savustetut, loimutetut, hiillostetut jalostetut kalastustuotteet, kalakukot)
 - kalapuolisäilykkeet (muun muassa silakka- ja sillipuolisäilykkeet)
 - elävät simpukat
-

LIITE 3

LAITOSTEN JA MUIDEN ELINTARVIKEHUONEISTOJEN OMAVALVONTASUUNNITELMAT

Luku 2. Erityiset vaatimukset eri toimialojen laitosten omavalvontasuunnitelmille

2.5. Lihavalmisteita valmistavan laitoksen omavalvontasuunnitelma

b) Jos laitos toimittaa kalakukkoja vähittäismyyntiin valmistuspäivänä ilman jäädytystä, tuotteiden säilyvyys- ja myyntiaika on valmistuspäivä.

2.7. Kalastustuotteita käsittelevän laitoksen omavalvontasuunnitelma

Omavalvontasuunnitelmaan on sisällytettävä liitteen 3 luvun 1 yleisten vaatimusten lisäksi seuraavat osa-alueet:

- a) Loiset
Omavalvontasuunnitelmassa on kuvattava, miten hallitaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa edellytetty loistarkastus sekä kalastustuotteita koskeva pakastamisvaatimus.
- b) Näytteenottosuunnitelma
Tuotteiden tai tuoteryhmien säilyvyys- ja myyntiaika on määritettävä riittävän laajoilla säilyvyyskokeilla, joissa käytetään elintarvikemääräysten mukaisia myyntipaikan säilytyslämpötiloja.

Näytteenotto- ja tutkimusohjelman avulla on varmistettava, että kuluttajalle ilmoitettavat myyntiajat ja säilytyslämpötilat on määritelty oikein.

- c) Perkaamattomat kalastustuotteet

Kuvaus laitokseen vastaanotettujen perkaamattomien kalastustuotteiden käsittelystä: perkaaminen välittömästi vastaanottamisen jälkeen, toimittaminen mahdollisimman pian vähittäismyyntiin tai toiseen laitokseen tai käyttö mahdollisimman pian tuotteiden valmistukseen.

- d) Dioksiiniin ja dioksiininkaltaisiin PCB-yhdisteisiin liittyvät erityiset vaatimukset

Jos laitoksessa käsitellään sellaisia kalastustuotteita ja jalostettuja kalastustuotteita, jotka voidaan saattaa tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismäärien vahvistamisesta annetun komission asetuksen (EY) N:o 1881/2006 mukaan Euroopan unionin jäsenvaltioista vain Suomen ja Ruotsin markkinoille kansalliseen kulutukseen, ja jotka on saatu kalalajeista, joita ei ole lueteltu alkutuotantoasetuksen liitteen 3 luvun 1 kohdassa 4, omavalvontasuunnitelmassa on kuvattava:

1. niiden erillään pito muista elintarvikkeista;
2. suunnitelma, jolla varmistetaan, ettei niitä viedä Ruotsia lukuun ottamatta muihin Euroopan unionin jäsenvaltioihin;
3. dioksiiniin ja dioksiininkaltaisiin PCB-yhdisteisiin liittyvän lisämerkinnän käyttö;
4. asiakirjoihin tehtävät merkinnät.

- e) Puhdas vesi ja puhdas merivesi

Jos laitoksessa käytetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen mukaisesti puhdasta vettä tai eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen mukaisesti puhdasta merivettä, kuvaus siitä, miten varmistetaan, että puhdas vesi tai puhdas merivesi ei aiheuta vaaraa elintarvikkeen turvallisuudelle.

- f) Kalakukot

Jos laitos toimittaa kalakukkoja vähittäismyyntiin valmistuspäivänä ilman jäähdystystä, tuotteiden säilyvyys- ja myyntiaika on valmistuspäivä.

LIITE 4

MUIDEN ELINTARVIKEHUONEISTOJEN RAKENTEELLISET JA TOIMINNALLISET VAATIMUKSET

Luku 3. Kalastustuotteita käsittelevien muiden elintarvikehuoneistojen vaatimukset

10. Kalastustuotteissa ei saa olla aistinvaraista tai elintarvikehygieenistä laatua pilaavia loisia. Kalastustuotteita koskevasta pakastamisvaatimuksesta on säädetty eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson VIII luvun III kohdassa D. Edellä mainittu pakastamisvaatimus ei koske silakkaa (*Clupea harengus membras*), Suomessa viljeltyä kirjolohta (*Oncorhynchus mykiss*), Suomessa viljeltyä siikaa (*Coregonus lavaretus*) eikä Norjassa viljeltyä lohta (*Salmo salar*). Kalastustuotteissa olevien loisten havaitsemiseksi tehtävistä silmämääräisistä tarkastuksista säädetään toimeenpanoasetuksen liitteen II jaksossa I.

12. Muut kuin elävinä säilytettävät kalastustuotteet on viivytyksettä jäähdytettävä 0 - + 3 °C:n lämpötilaan. Kuumennetut tuotteet on viivytyksettä jäähdytettävä kuumennuksen jälkeen säilytyslämpötilaan.

0 - + 3 °C:n lämpötilassa on säilytettävä:

- kylmäsavustetut ja tuoresuolatut jalostetut kalastustuotteet
- kaikki tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalastustuotteet
- kaikki tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet

Enintään + 6 °C:n lämpötilassa on säilytettävä:

- muut kuumennetut jalostetut kalastustuotteet täyssäilykkeitä lukuun ottamatta (muun muassa savustetut, loimutetut, hiillostetut jalostetut kalastustuotteet)
- kalapuolisäilykkeet (muun muassa silakka- ja sillipuolisäilykkeet)
- elävät simpukat

Näitä säilytyslämpötiloja sovelletaan myös kuljetukseen. Käytännön seikkojen vuoksi lyhytaikaiset poikkeamat lämpötilavaatimuksista ovat sallittuja siten, kuin yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II luvun IX kohdassa 5 säädetään.

17. Myös muut laitokseen vastaanotetut perkaamattomat kalalajit on perattava välittömästi niiden vastaanottamisen jälkeen, toimitettava mahdollisimman pian vähittäismyyntiin tai käytettävä mahdollisimman pian tuotteiden valmistukseen.

LIITE 5

KULJETUS

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetusta koskevat vaatimukset

12. 0 - + 3 °C:n lämpötilassa on kuljetettava:

- kylmäsavustetut ja tuoresuolatut jalostetut kalastustuotteet
- kaikki tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalastustuotteet
- kaikki tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet

Enintään + 6 °C:n lämpötilassa on kuljetettava:

- muut kuumennetut jalostetut kalastustuotteet täyssäilykkeitä lukuun ottamatta (muun muassa savustetut, loimutetut tai hiillostetut jalostetut kalastustuotteet ja kalakukot)
- kalapuolisäilykkeet (muun muassa silakka- ja sillipuolisäilykkeet)
- elävät simpukat

Edellä mainitusta vaatimuksesta poiketen kalakukot voidaan kuljettaa vähittäismyyntiin valmistuspäivänä ilman jäähdytystä.