

**Luonnos maa- ja metsätalousministeriön asetukseksi (3/EEO/2009) eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (37/EEO/2006) muuttamisesta**

Oheisella maa- ja metsätalousministeriön asetusluonnoksella ehdotetaan muutettavaksi maa- ja metsätalousministeriön eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta antamaa asetusta 37/EEO/2006, jäljempänä ns. laitosasetus. Muutokset koskevat kalastustuotteita ja kalakukkoja.

**Kalastustuotteet:**

Pakastamispakko

Euroopan parlamentin ja neuvoston eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä antaman asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III jakson VIII luvun III kohdassa D säädetään kalastustuotteita koskevasta pakastamisvaatimuksesta. Vaatimuksesta voidaan poiketa, jos on olemassa epidemiologista tietoa, ettei kalan pyyntialue ole uhka terveydelle loisten osalta ja jos toimivaltainen viranomainen antaa tähän luvan. Kansallisesti laitosasetuksessa pakastamispakosta on vapautettu silakka, Suomessa viljelty kirjolohi ja Suomessa viljelty siika.

Maa- ja metsätalousministeriön eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta antaman asetuksen 28/2009 13 §:n 4 momentissa on vapautettu pakastuspakosta Norjassa viljelty lohi. Asetus tuli voimaan 1.2.2009 ja sitä sovelletaan vähittäismyyntiin (esim. kauppoihin ja ravintoloihin). Laitosasetusta on muutettava vastaavasti.

Lisäksi EY-lainsäädäntöön ollaan ehdottamassa vastaavaa helpotusta. Komission asetusehdotuksessa SANCO/4449/2009 liitteen II kohdassa 4. (c) D 2. säädetään pakastamisvaatimuksesta ja kohdassa 4. (c) D 3. (a) todetaan, ettei toimijan tarvitse pakastaa kalastustuotetta, jos kyseessä on viljelty Atlantin lohi, jonka rehu on tarkoin kontrolloitua ja jonka monitorointitulokset osoittavat, ettei siinä ole elintarvikeeturvallisuuden vaikuttavia loisia.

Laitosasetuksen liitteen 2 luvun 1.8. kalastustuotteita käsittelevien laitosten lisävaatimuksia koskevan alaluvun kohtaan 135 ja liitteen 4 kalastustuotteita käsittelevien muiden elintarvikehuoneistojen vaatimuksia koskevan luvun 3 kohtaan 10 lisättäisiin Norjan viljelty lohi. Kohtiin on myös lisätty kalalajien tieteelliset nimet.

Dioksiini

Komission tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismäärien vahvistamisesta antamassa asetuksessa (EY) N:o 1881/2006 säädetään dioksiinien ja dioksiininkaltaisten PCB-yhdisteiden summan enimmäismääristä. Asetusta on sovellettu 1.3.2007 alkaen. Asetusta edelsi komission asetus (EY) N:o 466/2001, jonka muutoksen vuoksi laitosasetusta päivitettiin dioksiinien ja dioksiininkaltaisten PCB-yhdisteiden osalta asetuksella 43/EEO/2006.

Laitosasetukseen päivitettäisiin viittaus EY-asetukseen 1881/2006 ja tarkennettaisiin liitteen 2 kalastustuotteita käsittelevää laitosta koskevan luvun 1.8. kalastustuotteiden dioksiiniin ja dioksiininkaltaisiin PCB-yhdisteisiin liittyviä erityisvaatimuksia koskevaa alalukua 1.8.2. sekä liitteen 3 kalastustuotteita käsittelevän laitoksen omavalvontasuunnitelmaa koskevan luvun 2.7.

kohtaa d dioksiiniin ja dioksiininkaltaisiin PCB-yhdisteisiin liittyvistä erityisistä vaatimuksista. Varsinaisia uusia vaatimuksia dioksiiniin liittyen ei esitetä.

### Puhdas vesi ja puhdas merivesi

Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarvikehygieniasta antaman asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvun VII kohdan 1 b mukaan kokonaisuun kalastustuotteisiin voidaan käyttää puhdasta vettä. Puhdas vesi on määritelty asetuksen artiklan 2 kohdassa i: puhtaalla vedellä tarkoitetaan puhdasta merivettä tai vastaavanlaatuista makeaa vettä. Puhdas merivesi on määritelty asetuksen artiklan 2 kohdassa h: puhtaalla merivedellä tarkoitetaan luonnollista, keinotekoista tai puhdistettua merivettä tai murtovetä, jossa ei ole mikro-organismeja, haitallisia aineita tai myrkyllistä meriplanktonia siinä määrin, että sillä voisi olla suoraa tai epäsuoraa vaikutusta elintarvikkeiden terveydelliseen laatuun.

Komission eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteiden II ja III ja asetuksen (EY) N:o 2076/2005 muuttamisesta tunnistusmerkinnän, raakamaidon ja meijerituotteiden, munien ja munatuotteiden sekä tiettyjen kalastustuotteiden osalta antamassa asetuksessa (EY) N:o 1020/2008 liitteen II kohdassa 1 a) ii) c) säädetään, että puhdasta merivettä voidaan käyttää kalastustuotteiden käsittelyyn ja pesuun, kalastustuotteiden jäähdyttämiseen ja äyriäis- ja nilviäistuotteiden keittämisen jälkeiseen nopeaan viilentämiseen tarkoitetun jään tuottamiseen. Asetusta on sovellettu 28.10.2008 alkaen.

Komission elintarvikeketjun ja eläinten terveyden biologisen turvallisuuden pysyvässä komiteassa 16.2.2009 saavutettiin konsensus Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarvikehygieniasta antaman asetuksen (EY) N:o 852/2004 ohjeluonnoksesta SANCO/1731/2008 rev. 6, jota ei ole vielä julkaistu komission internetsivuilla. Ohjeessa on puhtaasta vedestä oma lukunsa 9.4., jossa mm. viitataan HACCP:hen. Ohje ei ole kuitenkaan luonteeltaan sitova.

Maa- ja metsätalousministeriön kalahygieniasta antamassa asetuksessa 16/EEO/2000, joka kumottiin v. 2006, liitteen luvun 3 alaluvun 3 kohdassa 7 säädettiin, että kunnan valvontaviranomainen voi erityisissä tapauksissa hyväksyä, että laitoksessa saadaan käyttää kunnan valvontaviranomaisen määräämiin tarkoituksiin puhdasta merivettä tai puhdasta järvi- tai jokivettä.

Elintarvikeviraston (nykyisin Elintarviketurvallisuusvirasto Evira) ohjeessa Dnro 3565/41/02 taulukossa 1 suositellaan, että kala-alan laitoksessa käytettävästä puhtaasta meri-, järvi- tai jokivedestä otettaisiin 1 näyte 12 kertaa vuodessa koliformisten bakteerien varalta, ja liitteessä 1 suositellaan, että talousveden mikrobiologisia laatuvaatimuksia ja -suosituksia sovellettaisiin myös arvosteltaessa kala-alan laitoksista otettujen puhtaan meri-, järvi- ja jokivesinäytteiden tutkimustuloksia.

Laitosasetukseen lisättäisiin liitteen 3 kalastustuotteita käsittelevän laitoksen omavalvontasuunnitelmaa koskevan lukuun 2.7. uusi puhdas vettä ja puhdasta merivettä koskeva kohta e: jos laitoksessa käytetään puhdasta vettä tai puhdasta merivettä, omavalvontasuunnitelmaan pitää sisällyttää kuvaus siitä, miten varmistetaan, että puhdas vesi tai puhdas merivesi ei aiheuta vaaraa elintarvikkeen turvallisuudelle.

### Lämpötilavaatimukset

Laitosasetukseen selvennettäisiin kalastustuotteiden ja jalostettujen kalastustuotteiden lämpötilavaatimuksia. Laitosasetuksen liitteen 2 luvun 1.8. kalastustuotteita käsittelevän laitoksen lisävaatimuksia koskevan alaluvun 1.8.1. kohtaa 142 täydennettäisiin vaatimuksella kuumennettujen tuotteiden jäädytyksestä, mutta säilytyslämpötilat poistettaisiin tarpeettomana toistona, koska ne ovat jo laitosasetuksen liitteen 2 säilytystä ja varastointia koskevan luvun 2.4. kohdassa 182.

Laitosasetuksen liitteen 2 säilytystä ja varastointia koskevan luvun 2.4. kohtaa 182 selvennettäisiin ja sinne lisättäisiin kalakukkojen, elävien simpukoiden ja kalapuolisäilykkeiden (muun muassa silakka- ja sillipuolisäilykkeet) säilytyslämpötilat. Kalapuolisäilykke-terminä on käytetty maa- ja metsätalousministeriön eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta antaman asetuksen 28/2009 7 §:ssä, mutta sitä ei ole kuitenkaan ko. asetuksessa määritelty. Kalapuolisäilykettä pidetään vakiintuneena terminä, jota tullaan selventämään Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran ohjeissa.

Vastaavat muutokset tehtäisiin laitosasetuksen liitteen 4 kalastustuotteita käsittelevien muiden elintarvikehuoneistojen vaatimuksia koskevan luvun 3 kohtaan 12. Ko. kohdassa ei kuitenkaan mainita kalakukkoja, jotka luetaan sekä jalostetuiksi kalastustuotteiksi että lihavalmisteiksi ja joita ei voida siten valmistaa elintarvikelain 13 §:n 2 momentin kohdan 13 mukaisissa ilmoitusvelvollisissa elintarvikehuoneistoissa. Lisäksi luvun 3 kohtaan 12 lisättäisiin vaatimus säilytyslämpötilojen soveltamisesta myös kuljetukseen sekä viittaus Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarvikehygieniasta antaman asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvun IX kohdan 5 sallimiin lyhytaikaisiin poikkeamiin lämpötilavaatimuksista.

Myös laitosasetuksen eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetusta koskevia vaatimuksia koskevan liitteen 5 kohta 12 muutettaisiin vastaavasti.

Euroopan parlamentin ja neuvoston eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä antaman asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen I luvun 3 kohdassa 3.1. määritellään termi ”kalastustuote” ja kohdassa 3.6. määritellään termi ”raakavalmiste”, ja luvun 7 kohdassa 7.4. määritellään termi ”jalostettu kalastustuote”. Komission tulkinnan mukaan ”raakavalmiste” sisältyy termiin ”kalastustuote”, joten luonnoksessa ei enää mainita termiä ”raakavalmiste” erikseen.

#### Perkaamattomat kalastustuotteet

Laitosasetuksen liitteen 2 luvun 1.8. kalastustuotteita käsittelevien laitosten lisävaatimuksia koskevan alaluvun 1.8.1. kohdan 140 mukaan laitokseen vastaanotetut perkaamattomat kalastustuotteet on perattava välittömästi niiden vastaanottamisen jälkeen tai toimitettava mahdollisimman pian vähittäismyyntiin tai toiseen laitokseen. Kohtaan lisättäisiin mahdollisuus, että perkaamattomat kalastustuotteet voidaan käyttää mahdollisimman pian tuotteiden valmistukseen. Kalastustuotteita käsittelevissä laitoksissa voidaan valmistaa perkaamattomista kalastustuotteista jalostettuja kalastustuotteita, esimerkiksi savustettuja silakoita.

Vastaavat muutokset tehtäisiin sekä liitteen 3 kalastustuotteita käsittelevän laitoksen omavalvontasuunnitelmaa koskevan luvun 2.7. kohtaan c, jota selvennettäisiin muutenkin, että liitteen 4 kalastustuotteita käsittelevien muiden elintarvikehuoneistojen vaatimuksia koskevan luvun 3 kohtaan 17, jossa ei kuitenkaan ole mahdollisuutta toimittaa perkaamattomia kalastustuotteita toiseen laitokseen.

## **Kalakukot:**

Kalakukolle 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. Kalakukon valmistusmenetelmä on kuvattu rekisteröintihakemuksessa 2001/C 235/04. Kalakukon valmistukseen käytetään kalastustuotteita ja lihaa ("raakaa kalaa ja raakaa lihaa"), ja se on sekä jalostettu kalastustuote että lihavalmiste. Siten kalakukkoja voidaan valmistaa vain hyväksytyissä laitoksissa. Sama koskee myös vastaavia perinteisiä, taikinakuoreen tehtyjä, kalastustuotteita ja / tai lihaa sisältäviä elintarvikkeita; jäljempänä muistiossa kalakukolla tarkoitetaan myös näitä.

Kalakukkoja valmistaviin laitoksiin sovelletaan Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarvikehygieniasta antaman asetuksen (EY) N:o 852/2004 artiklaa 4 ja liitettä II ja Euroopan parlamentin ja neuvoston eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä antaman asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III jaksojen VI ja VIII vaatimuksia. Kalakukot on merkittävä tunnistusmerkillä. Lisäksi kalakukkoja valmistaviin laitoksiin sovelletaan laitosasetuksen sekä lihavalmistelaitosta että kalastustuotteita käsittelevää laitosta koskevia vaatimuksia.

Tällä hetkellä kalakukkoja valmistetaan hyväksytyissä laitoksissa tai muissa hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa, esimerkiksi leipomoissa. Kalakukkoja valmistavat laitokset on uudelleenhyväksyttävä ja uudelleenhyväksyntää on haettava 1.3.2009 mennessä. Kalakukkoja valmistavien elintarvikehuoneistojen on haettava hyväksymistä laitokseksi. Jos kalakukkoja valmistetaan leipomoissa, voidaan osa leipomoa hyväksyä laitokseksi.

Laitosasetuksen määritelmiä koskevaan 3 §:ään lisättäisiin uusi kohta 23, jossa määriteltäisiin kalakukko tarkoittamaan aito perinteinen tuote (APT)-nimityksen saanutta kalakukkoa viittaamalla EY-asetukseen 1285/2002 sekä rekisteröintihakemukseen, jossa kalakukon valmistusmenetelmä on kuvattu. Tarkemmin APT-tuotteiden rekisteröimisestä säädetään neuvoston maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden rekisteröimisestä aidoiksi perinteisiksi tuotteiksi antamassa asetuksessa (EY) N:o 509/2006. Laitosasetuksessa kalakukolla tarkoitettaisiin myös vastaavia perinteisiä, taikinakuoreen tehtyjä, kalastustuotteita ja / tai lihaa sisältäviä elintarvikkeita.

Laitosasetuksen soveltamisalaa (1 §:n 3 momentti) ehdotetaan muutettavaksi siten, että sellaisiin laitoksiin, joiden ainoa laitosstatusta vaativa toiminta on kalakukkojen ja / tai vastaavien perinteisten, taikinakuoreen tehtyjen, kalastustuotteita ja / tai lihaa sisältävien elintarvikkeiden valmistus, ei sovellettaisi liitteen 1 luvun 1 laitosten yleisiä rakenteellisia ja toiminnallisia vaatimuksia, liitteen 2 luvun 1.6. lihavalmistelaitosten lisävaatimuksia eikä liitteen 2 luvun 1.8. alaluvun 1.8.1. kalastustuotteita käsittelevien laitosten lisävaatimuksia, vaan niihin sovellettaisiin liitteen 2 kalakukkoja valmistavien laitosten vaatimuksia koskevaa uutta lukua 1.13.

Lisäksi näihin laitoksiin sovellettaisiin laitosasetuksen pykälää, liitteen 1 lukua 2 henkilökunnan hygieniasta, liitteen 2 lukua 1.8.2. kalastustuotteiden dioksiiniin ja dioksiininkaltaisiin PCB-yhdisteisiin liittyvistä erityisvaatimuksista, liitteen 2 lukua 2.1 sulatuksen osalta, liitteen 2 lukua 2.3. käärimisestä ja pakkaamisesta, liitteen 2 lukua 2.4. säilytyksestä ja varastoinnista, liitteen 3 lukua 1 yleisistä vaatimuksista laitoksen omavalvontasuunnitelmalle, lukua 2.5. lihavalmisteita valmistavan laitoksen omavalvontasuunnitelmasta ja lukua 2.7. kalastustuotteita käsittelevän

laitoksen omavalvontasuunnitelmasta, sekä liitettä 5 eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetusta koskevista vaatimuksista.

Jos laitoksessa on kalakukkojen ja / tai vastaavien perinteisten, taikinakuoreen tehtyjen, kalastustuotteita ja / tai lihaa sisältävien elintarvikkeiden valmistuksen lisäksi muutakin laitostatuksen vaatimaa toimintaa, niihin ei sovellettaisi (1 §:n 3 momentti) liitteen 2 lukua 1.13. Kalakukon valmistuksen osalta niihin sovelletaan laitostasituksen liitteen 2 luvun 1.6. lihavalmistelaitoksen lisävaatimuksia ja liitteen 2 luvun 1.8. alaluvun 1.8.1. kalastustuotteita käsittelevän laitoksen lisävaatimuksia.

Kalakukot joko jäähdytetään valmistuksen jälkeen ja toimitetaan vähittäismyyntiin jäähdytettyinä tai ne toimitetaan vähittäismyyntiin ilman jäähdytystä. Maa- ja metsätalousministeriön eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta antaman asetuksen 28/2009 7 §:n mukaan kuumentamalla valmistetut helposti pilaantuvat leipomotuotteet, joita ei välittömästi valmistuksen jälkeen jäähdytetä, voidaan myyntipaikassa valmistuspäivänä säilyttää huoneenlämmössä, jos myymättä jääneet tuotteet hävitetään valmistuspäivän lopussa. Tätä voitaisiin soveltaa myös kalakukkoihin.

Laitostasituksen asiakirjojen erityisiä vaatimuksia koskevaan 12 §:ään lisättäisiin uusi kohta 10, jonka mukaan kalakukkoja lähetettäessä pitää asiakirjassa olla tieto siitä, jos niitä ei ole valmistuksen jälkeen jäähdytetty.

Laitostasituksen liitteen 2 kalakukkoja valmistavien laitosten vaatimuksia koskevassa luvussa 1.13. säädettäisiin, että kalakukot on jäähdytettävä kuumennuksen jälkeen säilytyslämpötilaan, ellei niitä toimiteta vähittäismyyntiin valmistuspäivänä ilman jäähdytystä. Vastaava lisäys tehtäisiin liitteen 2 lihavalmistelaitosten lisävaatimuksia koskevan luvun 1.6. kohtaan 124 ja liitteen 2 luvun 1.8. lisävaatimuksia kalastustuotteita käsitteleville laitoksille koskevan alaluvun 1.8.1. kohtaan 142.

Laitostasituksen liitteen 2 säilytystä ja varastointia koskevan luvun 2.4. kohtaan 182 lisättäisiin kalakukot, joiden säilytyslämpötilan tulisi olla enintään + 6 °C. Tähän lukuun ei tulisi mainintaa vähittäismyyntiin valmistuspäivänä ilman jäähdytystä toimitettavista kalakukoista, koska niiden kohdalla ei olisi kyse varsinaisesta säilytyksestä laitoksessa. Vastaava lisäys tehtäisiin eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetusta koskevaan liitteeseen 5, johon myös lisättäisiin mahdollisuus kuljettaa kalakukot vähittäismyyntiin valmistuspäivänä ilman jäähdytystä.

Laitostasituksen liitteen 3 lihavalmistelaitosten valmistavan laitoksen omavalvontasuunnitelmaa koskevaan luvun 2.5. kohdaksi b ja kalastustuotteita käsittelevän laitoksen omavalvontasuunnitelmaa koskevan luvun 2.7. kohdaksi f lisättäisiin vaatimus siitä, että kalakukon säilyvyys- ja myyntiaika on valmistuspäivä, jos kalakukko toimitetaan vähittäismyyntiin valmistuspäivänä ilman jäähdytystä. Tämä olisi linjassa maa- ja metsätalousministeriön eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta antaman asetuksen 28/2009 7 §:n kanssa. Laitostasituksessa käytetään termejä säilyvyys- ja myyntiaika, vaikka kauppa- ja teollisuusministeriön elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä antamassa asetuksessa 1084/2004 käytetään termejä vähimmäissäilyvyysaika ja viimeinen käyttöajankohta.

Laitostasituksen muutoksen tavoitteena on mahdollistaa kalakukkojen perinteisen valmistuksen jatkuminen niin, että toiminta täyttää sekä EY-lainsäädännön että kansallisen lainsäädännön vaatimukset.