

KATSAUS KALA-ALAA KOSKETTAVAAN ELINTARVIKELAINSÄÄDÄNTÖÖN



Eläinlääkintöylitarkastaja Maaria Hackzell

Maa- ja metsätalousministeriö, elintarvike- ja terveysosasto

Pro Kalan Kalafoorumi 25.1.2012 Helsinki



EU-lainsäädäntö

- yleinen elintarvikeasetus (EY) N:o 178/2002
- rehu- ja elintarvikevalvonta-asetus (EY) N:o 882/2004
- vierasaineasetus (EY) N:o 1881/2006
- yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004
- eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus (EY) N:o 853/2004
- eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetus (EY) N:o 854/2004
- toimeenpanoasetukset
- komission ohjeet

www.mmm.fi



EU-lainsäädäntö

Jäljitettävyys

- as. (EY) N:o 178/2002: yksi askel eteenpäin, yksi askel taaksepäin
- kom. as. eläimistä saatavien elintarvikkeiden jäljitettävydestä (EY) N:o 931/2011: mm. elintarvikkeen määrä, erätiedot, toimituspvm (sovelletaan 1.7.2012 alkaen)
- kalastuspolitiikkalainsäädännön mukainen jäljitettävyys



EU-lainsäädäntö

Dioksiini

As. (EY) N:o 1881/2006, muutos (EY) N:o 1259/2011

- pysyvä poikkeus pyydetylle luonnonlohelle: saa toimittaa Suomen, Ruotsin ja Latvian markkinoille
- pysyvä poikkeus yli 17 cm silakalle: saa toimittaa Suomen ja Ruotsin markkinoille
- sama koskee pyydettyjä taimenta, jokinahkiaista ja nieriää
- kalastustuotteet merkittävä tunnistusmerkin ympärillä olevalla suorakaidemerkillä



EU-lainsäädäntö

Hygieniapaketti

- as. (EY) N:o 852/2004: alkutuotannon (liite I) ja muun elintarvikealan toiminnan (liite II) yleiset hygieniavaatimukset
- as. (EY) N:o 853/2004 liite III jakso VIII: erityiset hygieniavaatimukset kalastustuotteille
mm. lämpötilavaatimus tuoreille ja sulatetuille jalostamattomille kalastustuotteille ja keitetyille äyriäisille ja nilviäisille: sulavan jään lämpötila (0°C)
jäädytetyille kalastustuotteille -18°C



EU-lainsäädäntö

Jäädyttämisvaatimus

As. (EY) N:o 853/2004 (tuore muutos)

- kalastustuotteet jäädytettävä, jos ne syödään raakana tai jos käsittely (kuten marinointi/suolaus) ei riitä tuhoamaan elinkelpoisia loisia
- -20°C väh. 24 h tai -35°C väh. 15 h
- tiedon jäädytyskäsittelystä kuljettava kalastustuotteen mukana
- jos kalastustuote varastoitu -18°C riittävän kauan, ei jäädytyskäsittelyä tarvita



EU-lainsäädäntö

Jäädyttämisvaatimus

- jos kuumennus väh. 60°C sisälämpötilaan väh. 1 min, ei jäädyttämistä tarvita
- jäädyttämisvaatimuksesta voi antaa vapautuksen tietyin ehdoin:

pyydetyn kalan osalta epidemiologisen datan perusteella, toimivaltaisen viranomaisen luvalla, notifioitava komissiolle ja muille jäsenvaltioille

viljellyn kalan osalta, jos ehdot täyttyvät ja toimija voi osoittaa, ettei loisiriskiä ole





Kansallinen lainsäädäntö

- elintarvikelaki (23/2006), muutos (352/2011)
- VNA elintarvikevalvonnasta (420/2011)
- VNA vähäriskisistä toiminnoista (1258/2011)
- MMM:n alkutuotantoasetus (1368/2011)
- MMM:n laitosasetus (1369/2011)
- MMM:n elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

www.mmm.fi

- Eviran ohjeet



Elintarvikelain muutos 352/2011

- riskiperusteisuus ja joustavuus
- vain laitokset hyväksyttävä, muut elintarvikehuoneistot ilmoitettava
- omavalvontasuunnitelmaa ei tarvitse enää hyväksyttää
- valvontatietojen julkistaminen
- alkutuotannon tuotteiden vähäinen luovutus kuluttajalle alkutuotantoa
- 13 § uusittu: kalastajien/kalanviljelijöiden 13 § 2 mom kohdan 13 mukaiset elintarvikehuoneistot poistettu



VNA elintarvikevalvonnasta 420/2011

- alkutuotantopaikkailmoitukset
- elintarvikehuoneistoilmoitukset
- laitosten hyväksymishakemukset ja päätökset
- säädetään myös viranomaisten kelpoisuusehdoista tiettyjen laitosten osalta



VNA vähäriskistä toiminnoista 1258/2011

- 2 §: kalastustuotteita voidaan luovuttaa alkutuotannon tuotteina suoraan kuluttajalle max 5000 kg/v
- alkutuotannon tuotteita ovat perkaamaton kala ja aluksella perattu kala (elävät ravut, kokonaiset mätipussit)
- alkutuotantopaikkailmoitus riittää, ilmoitettua elintarvikehuoneistoa ei enää vaadita



VNA vähäriskistä toiminnoista 1258/2011

- kalastustuotteita voidaan toimittaa alkutuotannon tuotteina rajoituksetta ensimmäiseen elintarvikehuoneistoon (laitokseen/tukkuun/vähittäismyyntiin) osana normaalia alkutuotantoa
- siksi kalastustuotteita ei mainita ollenkaan 3 §:ssä



VNA vähäriskistä toiminnoista 1258/2011

- kalastajat/kalankasvattajat voivat valmistaa kalastustuotteita ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa, jos valmistuspaikan yhteydessä vähittäismyyntipaikka tai jos myyvät tuotteet torilla, ulkomyyntissä, liikkuvasta elintarvikehuoneistosta, ja tällöin:
- 5 §: vähittäisliikkeestä toiseen vähittäisliikkeeseen voidaan toimittaa eläimistä saatavia elintarvikkeita: max 30 % vuotuisista määristä tai max 1000 kg/v, maakunnan tai sitä vastaavan alueen sisällä
- muutoin oltava laitos





Alkutuotanto

- kalastus
- kalankasvatus
- kalan perkaaminen aluksella
- kalastustuotteiden toimittaminen ensimmäiseen elintarvikehuoneistoon (rajoituksetta, alkutuotannon tuotteina)
- kalastustuotteiden luovuttaminen suoraan kuluttajalle (max 5000 kg/v alkutuotannon tuotteina)
- alkutuotantopaikkailmoitus tehtävä kuntaan



Alkutuotantoasetus 1368/2011

- kalastusta ja vesiviljelyä koskevia vaatimuksia karsittu ja yksinkertaistettu
- omavalvonnan kirjallinen kuvaus, kirjanpito vaatimukset
- kalastustuotteet jäähdytettävä sulavan jään lämpötilaan, ne eivät saa jäätyä
- liitteen I veden laatua ja tutkimista koskevat vaatimukset eivät koske kalastusta/vesiviljelyä
- poistettu: dioksiineja koskevat vaatimukset, vaatimus yli 500 g:n kalojen tainnutuksesta/verestyksestä



Laitosasetus 1369/2011

- asetusta yksinkertaistettu ja karsittu
- lämpötilavaatimukset:

tuoresuolatut ja kylmäsavustetut kalastustuotteet, sekä tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalastustuotteet **0-3°C** (ellei EU-säädös edellytä sulavan jään lämpötilaa)

muut jalostetut kalastustuotteet (paitsi täyssäilykkeet ja huoneenlämmössä säilyvät), sushi, elävät simpukat **max 6°C**



Laitosasetus 1369/2011

- rakenteellisesti tai ajallisesti erotettava:
perkaaminen
fileointi ja raakavalmisteiden käsittely
jalostettujen kalastustuotteiden siivutus
- perkaamattomat kalastustuotteet perattava,
käytettävä tuotteisiin tai toimitettava eteenpäin
mahdollisimman nopeasti



Laitosasetus 1369/2011

- silakka vapautettu tiettyjen kalastustuotteiden jäädyttämisvaatimuksesta
- puhtaan veden käyttö
- dioksiiniin liittyvät erityisvaatimukset:
erityinen tunnistusmerkki "dioksiinipoikkeuskaloille" ja niistä valmistetuille tuotteille
merkintävaatimus koskee myös kokoluokittelemattomia silakoita



Elintarvikehuoneistoasetus 1367/2011

- tuoreen kalan pyynti-/nostopäivä edelleen ilmoitettava kuluttajalle
- tuoreita yli 500 g:n kaloja saa myydä/varastoida perkaamattomina enintään 2 vrk
- perkaaminen siihen varatussa paikassa
- silakka vapautettu tiettyjen kalastustuotteiden jäädyttämisvaatimuksesta
- puhtaan veden käyttö sallittua, jos eh:ssä käsitellään vain kalastustuotteita



KIITOS!

