

Enligt distribution

HANTERING, FÖRÄDLING OCH ÖVERLÅTELSE TILL INDUSTRI, STORKÖK OCH DETALJHANDEL AV PLOCKADE NATURPRODUKTER

Livsmedelssäkerhetsverket Evira gav den 12 december 2006 en anvisning om primärproduktion av livsmedel som härstammar från växter och svampar och om verksamheter som förutsätter en livsmedelslokal (6568/900/2006). På grund av problem som visat sig vid tillämpande av stadgandena gällande denna verksamhet preciserar Evira anvisningen till den del som gäller hantering och förädling av plockade naturprodukter på följande sätt.

1 Lagstiftningen om primärproduktion

Med primärproduktion avses i livsmedelslagen (23/2006) sådan primärproduktion som definierats i Europaparlamentets och rådets allmänna livsmedelsförordning (EG) nr 178/2002. Enligt den allmänna livsmedelsförordningen avses med primärproduktion produktion, uppfödning eller odling av primärprodukter inklusive skörd, mjölkning och produktion av livsmedelsproducerande djur före slakt. Enligt förordningen omfattar primärproduktionen också jakt, fiske och insamling av vilda produkter (artikel 3 punkt 17).

I Europaparlamentets och rådets förordning om livsmedelshygien (EG) nr 852/2004 stadgas om verksamheter som utöver de ovan nämnda också anses som primärproduktion. Enligt förordningen omfattar primärproduktion också transport, lagring och hantering av primärprodukter på produktionsplatsen, under förutsättning att primärprodukternas natur inte väsentligt ändras därigenom (bilaga I, del A, I räckvidd, punkt 1a).

2 Verksamheter som ingår i primärproduktionen och hantering och förädling av primärproduktionsprodukter

Utgående från ovan nämnda lagstiftning gav Evira den 12 december 2006 en anvisning om primärproduktion av livsmedel som härstammar från växter och svampar och om verksamheter som förutsätter en livsmedelslokal (6568/900/2006). I anvisningen har också beaktats anvisningarna om verkställande av vissa stadgar i förordningen (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien.

Enligt Eviras anvisning är verksamheter som ingår i primärproduktionen bl.a. lagring eller transport på primärproduktionsstället; transport bort från primärproduktionsstället; rengöring, tvätt, sortering och annan istandsättning för handeln eller hantering på primärproduktionsstället av primärproduktionens produkter förutsatt att detta inte betydligt ändrar deras karaktär. Sådan hantering som inte ingår i primärproduktionen är däremot t.ex. skalning av morötter, krossning av bär, styckning av lök, torkning av örter eller saltning av svamp, eftersom sådan hantering påverkar produkternas egenskaper och ändrar deras karaktär.

I enlighet med vad som framförts ovan ingår sådan hantering och förädling från plockarnas sida, som förändrar de plockade naturprodukternas karaktär, såsom mosning av bär, torkning av örter eller förvällning och saltning av svamp inte längre i primärproduktionen utan förutsätter att lokalerna som utnyttjas för verksamheten godkänns som livsmedelslokaler (Lml 13 § 1). Endast i det fall att de så hanterade livsmedlen överläts direkt till konsumenten och försäljningen, serveringen eller annan överlåtelse i fråga är småskalig till sin natur, räcker det med att plockaren lämnar en anmälan om verksamheten till den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten (Lml 13 § 2 momentet, 4 punkten 3 momentet).

3 Beaktande av flexibilitetssynpunkter vid tillämpande av 13 § livsmedelslagen

I livsmedelslagens 13 § 2 moment var avsikten att stadga om sådana verksamheter, som är småskaliga till sin natur eller på annat sätt begränsade eller då livsmedlet distribueras direkt till konsumenten eller då riskerna som hänför sig till verksamheten kan anses ringa och ingen förhandskontroll skulle förutsättas för dem (RF till detaljerade motiveringar till livsmedelslagen, 13 §). I detta sammanhang har ändå lämnats obeaktat att plockarna av vilda svampar och bär i Finland traditionellt hanterat och förädlat svampar och bär och överlåtitt av dessa produkter förutom till konsumenter också till industrin, storkök och detaljhandeln utan att det skulle ha krävts att det lämnas en anmälan om sådan verksamhet. Även om sådan traditionell verksamhet till sin natur är småskalig och inte är förknippad med nämnbara säkerhetsrisker eller ett behov för förhandskontroll, skulle det utgående från de nuvarande bestämmelserna förutsätta att lokalerna som utnyttjas för verksamheten godkänns som livsmedelslokaler.

I inledningen till EG:s förordning om livsmedelshygien 852/2004 konstateras att det också krävs flexibilitet vid tillämpande av gemenskapens regler "för att möjliggöra fortsatt användning av traditionella metoder i alla led i produktions-, bearbetnings- eller distributionskedjan för livsmedel" (EG-förordningens inledning, punkt 16). Att flexibilitetssynpunkterna beaktas understryker också EG-kommissionens ovan i punkt 2 nämnda anvisning, där det konstateras att "i medlemsstaterna kan livsmedel framställas i enlighet med mångåriga traditioner som har visat sig vara säkra även om de inte ligger helt i linje med vissa tekniska krav i förordningen" (punkt 5.2).

Beaktande flexibilitetssynpunkterna som framförts i EG-lagstiftningen och kommissionens anvisning och syftet med 13 § 2 momentet livsmedelslagen anser Evira att plockare av naturprodukter inte behöver ansöka om godkännande som livsmedelslokal av lokalerna som utnyttjas för detta ändamål i sådana fall, då de hanterar och förädlar produkterna de plockat på ett sätt som kan anses traditionellt och levererar av produkterna vidare till industrin, storkök eller detaljhandeln. I det ovan nämnda fallet skall det anses tillräckligt att plockarna till livsmedelstillsynsmyndigheten i sin hemkommun lämnar en sådan anmälan, som nämns i 13 § 3 momentet livsmedelslagen över sådan verksamhet som avses i 2 momentet 4 punkten. En sådan anmälan till tillsynsmyndigheterna i plockarnas hemkommuner kan centraliserat lämnas också på svamp- och bärplockarnas vägnar av den företagare i livsmedelsbranschen, som tar emot livsmedlen i fråga från plockarna. Plockarna skall ha en sådan plan för egenkontroll som livsmedelslagen förutsätter. De behöver ändå inte låta godkänna den eller sända den till den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten för kännedom (Lml 20 och 21 §).

Som sådan traditionell hantering och förädling av plockade naturprodukter som avses i denna anvisning anses bland annat förvällning och saltning av svamp, krossning eller mosning av bär, torkning av örter och andra vilda produkter och nedfrysning av sådana. Tolkningen som framförs i anvisningen gäller inte längre gående hantering eller förädling av dessa produkter och inte heller överlåtelse av produkterna färdigt förpackade i konsumentförpackningar till industrin, storkök, detaljhandeln eller direkt till konsumenten.

Direktör
Avdelningen för kontroll av livsmedel
och veterinärvård

Jorma Hirn

Direktör
Enheten för livsmedelshygien

Kyösti Siponen

DISTRIBUTION

Länsstyrelsernas kontor och regionala serviceenheter
De kommunala livsmedelstillsynsmyndigheterna
Handels- och industriministeriet
Jord- och skogsbruksministeriet
Social- och hälsovårdsministeriet
Arktiska Aromer r.f.
Livsmedelsindustriförbundet r.f.
Inhemska Trädgårdsprodukter r.f.
Maa- ja kotitalousnaisten Keskus ry
Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto ry
Marttaliitto ry
Päivittäistavarakauppa ry