

LAUSUNTO
25.3.2009/SH

Maa- ja metsätalousministeriö
Elintarvike- ja terveysosasto/kirjaamo
PL 30
000023 VALTIONEUVOSTO

Viite kirjeenne Dnro 401/1472009

Asia **Luonnos asetukseksi 3/EEO/2009, Maa- ja metsätalousministeriön
asetus eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasta annetun maa- ja
metsätalousministeriön asetuksen muuttamisesta**

Pyydettyinä lausuntona otsikossa mainitun asetuksen muuttamisesta
Elintarviketeollisuusliitto saattaa ministeriön tietoon seuraavaa:

1 § Kannatamme, että ainoastaan kalakukkoja tai vastaavia perinteisiä
taikinakuoreen tehtyjä kalaa ja lihaa sisältäviä valmisteita tekeviin laitoksiin ei
sovelleta asetuksen liitteen 1 lukua 1 eikä liitteen 2 lukuja 1.6 ja 1.8.1.
Kyseiset valmisteet ovat terveysriskiltään muihin kala- ja eläinperäisiin
valmisteisiin nähden vähäisiä eikä niitä valmistavilta laitoksilta tule vaatia
yleisesti kala- tai lihavalmisteita tekeviltä laitoksilta edellytettäviä puitteita.

Muutoksen viimeisessä lauseessa todetaan, ettei ao. laitoksiin sovelleta
asetuksen liitteen 2 lukua 1.13. Käsittääksemme ko. liitteessä ei ole nyt
tehtävän muutoksen jälkeenkään lukua 1.13. Uuden kohdan numero on 1.12.

12 § Pidämme erillistä vaatimusta, että jäähdyttämättöminä myyntiin tulevien
kalakukkojen kaupallisessa asiakirjassa on oltava maininta siitä, että
valmistetta ei ole jäähdytetty tarpeettomana. Asiakas tietää muutenkin onko
valmiste jäähdytetty vai ei, ja lisämerkintä aiheuttaa turhaa työtä.

Liite 2

124 Kannatamme kohtaan tehtävää kalakukkoja koskevaa lisäystä.

135 Kannatamme pakastamisvaatimuksesta annetun poikkeuksen ulottamista
myös Norjassa viljeltyyn loheen.

142 Kannatamme kohdan muotoilemista ehdotetulla tavalla.

1.13 Vaatimukset kalakukkoja valmistaville laitoksille

Uuden luvun numero on käsittääksemme 1.12. Asetuksen ao. kohdan
viimeinen luku on ollut numeroltaan 1.11.

Esitämme b) kohdan alkuun lisättävän tarkennuksen: ”Mikäli laitos myy kalakukkoja muutenkin kuin vain jäähdyttämättöminä välittömään vähittäismyyntiin, niin laitoksessa on oltava...”

Liite 3

2.5 Lihavalmisteita valmistavan laitoksen omavalvontasuunnitelma b)

2.7 Kalastustuotteita käsittelevän laitoksen omavalvontasuunnitelma f)

Myyntiaikaan liittyvät rajoitukset eivät ole omavalvontasuunnitelman asioita. Esitämme ao. lisäysten poistamista kyseisestä liitteestä. Jos tällaisia myyntiaikaa koskevia asetuksia otetaan tähän asetukseen, niin ne on annettava omana liitteenään.

Vastustamme kalakukon myyntiajan rajoittamista ehdotetulla tavalla kyseisen asetuksen muussakaan kohdassa. Kalakukko on perinteinen tuote, jonka luonne ja valmistusprosessi on sellainen, että sitä ei voi verrata mihinkään muuhun kaupan pidettävään helposti pilaantuvaan elintarvikkeeseen. Kuorena oleva ruistaikin kovettamiseksi ja halkeilemisen estämiseksi kukko ensin paistetaan erittäin kuumassa uunissa (250-300 °C) ja sen jälkeen haudutetaan vähintään 4-5 tuntia kypsäksi miedossa lämmössä (enintään 150-160 °C) niin, että täytteen lämpötila kukko uunista pois otettaessa on vähintään 65-70 °C. Valmistustapaan olennaisena on kuulunut, että kukkoa ei jäähdytetä nopeasti uunista ottamisen jälkeen, vaan päinvastoin kukko kääritään lämpöeristävään materiaaliin, jotta se jäähtyisi mahdollisimman hitaasti. Kun tiivis kuori suojaa kukon, sen jälkikontaminaation riski on vähäinen.

Kalakukon yleinen kaupanpitotapa on ollut, että tuotetta myydään valmistuspäivänä lämpimänä ja myymättä jääneet tuotteet jäähdytetään sen jälkeen ja myydään seuraavina päivinä jäähdytettynä.

Esitämme, että ehdotetut myyntiajan rajaukset muutetaan muotoon:

”Valmistuspäivänä ilman jäähdytystä vähittäismyyntiin toimitettuja kalakukkoja saa pitää kaupan jäähdyttämättöminä valmistuspäivän ajan. Myymättä jääneet kokonaiset kalakukot on sen jälkeen jäähdytettävä ja niiden säilyvyys- ja myyntiaika (viimeinen käyttöpäivä) jäähdytettynä on enintään 3 vuorokautta. Paloiteltuja jäähdyttämättöminä säilytettyjä ja myymättä jääneitä kalakukkoja ei saa enää myydä valmistuspäivän jälkeen.”

Kunnioitavasti
ELINTARVIKETEOLLISUUSLIITTO

Heikki Juutinen
Toimitusjohtaja