

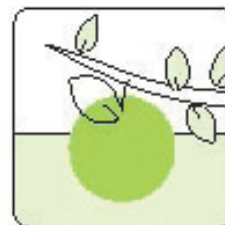
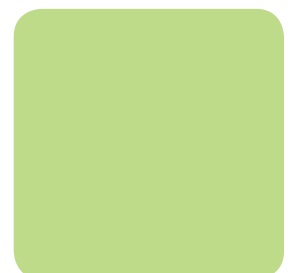


KOMISSION YKSIKÖIDEN VALMISTELUASIAKIRJA

tiettyjen hygieniapaketissa säädettyjen
joustavuussäännösten tulkinnasta

Usein kysyttyä

Ohjeita elintarvikealan toimijoille





EUROOPAN KOMISSIO

Bryssel 12.8.2010
SEC(2010) 985 lopullinen

KOMISSION YKSIKÖIDEN VALMISTELUASIAKIRJA

tiettyjen hygieniapaketissa säädettyjen joustavuussäännösten tulkinnasta

**Usein kysyttyä
Ohjeita elintarvikealan toimijoille**

SISÄLLYSLUETTELO

1.	Johdanto	3
2.	Kysymyksiä ja vastauksia	4
2.1.	Perinteiset elintarvikkeet	4
2.2.	Liha ja lihatuotteet	5
2.3.	Maito ja maitotuotteet	8
2.4.	Hunaja	9
2.5.	Hedelmät ja vihannekset	10

Vastuuvapauslauseke: Tämä komission yksikköjen valmisteluasiakirja ei välttämättä edusta komission kantaa.

1. JOHDANTO

Tämän asiakirjan on tarkoitus toimia perustana, jotta jäsenvaltioiden olisi helpompi ymmärtää ja hyödyntää hygienia-asetusten tiettyjä joustavuutta koskevia säännöksiä. On korostettava, että hygienia-asetusten joustavuus ei rajoitu tässä asiakirjassa mainittuihin kohtiin.

Lisäksi on huomattava, että tämä asiakirja kattaa vain hygienia-asetusten soveltamisalaan kuuluvat säännöt eikä muuta asiaankuuluvaa lainsäädäntöä, kuten eläinten terveyttä koskevia vaatimuksia, jäämävalvontaa ja pakkausmerkintöjä. Sen vuoksi on syytä ottaa yhteyttä maan toimivaltaiseen viranomaiseen ja selvittää, mitä säännöksiä sovelletaan eri aloilla tapahtuvaan toimintaan.

Hygienia-asetuksiin sisältyvien joustavuussäännösten perusteella on mahdollista

- myöntää
 - i) **poikkeuksia/vapautuksia** tietyistä hygienia-asetusten liitteissä säädetyistä vaatimuksista
 - ii) **mukautuksia** tiettyihin hygienia-asetusten liitteissä säädettyihin vaatimuksiin
- **jättää** jotkin toimet hygienia-asetusten soveltamisalan **ulkopuolelle**.

Käyttäessään joustavuussäännöksiä jäsenvaltioiden on yleensä annettava kansallisia toimenpiteitä.

Joustavuussäännösten täytäntöönpanon tärkeimmät periaatteet ovat toissijaisuus ja avoimuus:

- avoimuusperiaatteen mukaisesti kaikista kansallisten toimenpiteiden luonnoksista on ilmoitettava komissiolle ja muille jäsenvaltioille
- toissijaisuusperiaatteen mukaisesti jäsenvaltioilla on parhaat edellytykset löytää ratkaisuja paikallisiin tilanteisiin.

Näitä ohjeita olisi käytettävä yhdessä hygienia-asetusten täytäntöönpanoa koskevien ohjeasiakirjojen kanssa:

- ohjeet asetuksen (EY) N:o 852/2004 tiettyjen säännösten täytäntöönpanosta (hygieniaa koskevat yleiset vaatimukset)
- ohjeet asetuksen (EY) N:o 853/2004 tiettyjen säännösten täytäntöönpanosta (eläinperäisten tuotteiden hygieniaa koskevat erityiset vaatimukset)
- ohjeet HACCP-periaatteisiin perustuvien menettelyiden täytäntöönpanosta ja HACCP-periaatteiden täytäntöönpanon edistämisestä tietyissä elintarvikeyrityksissä.

Hygienia-asetusten terminologiaa ja soveltamissääntöjä, myös joustavuutta koskevia säännöksiä, selvitetään näissä ohjeasiakirjoissa, jotka on julkaistu terveys- ja kuluttaja-asioiden pääosaston verkkosivulla

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm.

Erityishuomiota olisi kiinnitettävä myös asiakirjaan ”Tiettyjen hygieniapaketissa säädettyjen joustavuussäännösten tulkinta – ohjeita toimivaltaisille viranomaisille”, joka on laadittu rinnakkain tämän asiakirjan kanssa.

Tässä asiakirjassa käytetyt erityiset tekniset termit löytyvät seuraavassa olevasta taulukosta:

Tekninen termi	Tulkinta
Hygienia-asetukset	Asetukset (EY) N:o 852/2004 ja (EY) N:o 853/2004 ja (EY) N:o 854/2004
EU:n yleiset hygieniavaatimukset	Asetuksen (EY) N:o 852/2004 asiaa koskevat vaatimukset
EU:n erityiset hygieniavaatimukset	Asetuksen (EY) N:o 853/2004 asiaa koskevat vaatimukset

2. KYSYMYKSIÄ JA VASTAUKSIA

2.1. Perinteiset elintarvikkeet

Kysymys 1:

”Maassani on pitkät juustontuotantoperinteet. Raaka-aineena käytetään lampaanmaitoa, ja juusto valmistetaan maatilalla vuorilla. Perinteisen tuotantotavan vuoksi (lammassuojissa korkealla vuorilla) näiden tuotantotilojen on vaikea – lähes mahdoton – täyttää EU:n vaatimuksia. On myös vaikea noudattaa täysin sääntöjä, jotka koskevat tuotteiden kuljettamista vuorilta paikallisiin kauppoihin. Onko EU kieltämässä tällaisten tuotteiden tuotannon?”

VASTAUS:

Ei toki, EU tunnustaa perinteiset elintarvikkeet arvokkaaksi ja korvaamattomaksi jäsenvaltioiden ja näin ollen myös Euroopan unionin kulttuuriperinnöksi. Sen vuoksi hygienia-asetuksissa säädetään joustavuudesta erityisesti tämäntyyppisten tuotteiden tuotannossa edellyttäen, että tuotteet ovat turvallisia.

Juustontuotantoa maatilalla koskevia sääntöjä käsitellään kysymyksessä 8.

Kysymys 2:

”Koska voin pitää tuottamiani elintarvikkeita ominaisuuksiltaan perinteisinä elintarvikkeina ja mitä poikkeuksia tällaisille elintarvikkeille voidaan myöntää?”

VASTAUS:

Ominaisuuksiltaan perinteisiä elintarvikkeita ovat elintarvikkeet, joita valmistetaan perinteisesti jäsenvaltioissa ja jotka

- a) tunnetaan perinteisinä tuotteina tai
- b) valmistetaan perinteistä prosessia koskevien teknisten ohjeiden mukaisesti tai perinteisten tuotantomenetelmien mukaisesti tai

- c) on suojattu perinteisinä tuotteina EU:n¹, kansallisessa, alueellisessa tai paikallisessa lainsäädännössä.

Tämäntyyppisten elintarvikkeiden osalta EU-lainsäädännössä annetaan jäsenvaltioille mahdollisuus **myöntää poikkeuksia**

- yleisistä hygieniavaatimuksista niiden tilojen osalta, joissa tällaiset tuotteet ovat ympäristössä, joka on tarpeen niiden erityispiirteiden kehittymisen kannalta (etenkin seinät, katot ja ovet, jotka eivät ole sileää, vedenpitävää, vettähylykivää tai ruostumatonta materiaalia, sekä geologisesti luonnonmukaiset seinät, katot ja lattiat)
- tällaisten tilojen puhdistus- ja desinfiointitoimenpiteistä ja niiden suorittamistiheydestä, jotta voidaan ottaa huomioon ympäristölle ominainen kasvusto
- vaatimuksista, jotka koskevat näiden tuotteiden valmistukseen, pakkaamiseen ja käärimiseen käytettyjen välineiden ja laitteiden valmistusmateriaaleja. Välineet ja laitteet on kuitenkin jatkuvasti pidettävä riittävän hygieenisinä, ja ne on puhdistettava ja desinfioitava säännöllisesti.

Jos tuote täyttää edellä mainitut vaatimukset, kannattaa ottaa yhteyttä maan toimivaltaiseen viranomaiseen sen selvittämiseksi, miten joustavuussäännöksiä sovelletaan.

Kysymys 3:

*”Jos käytetään **perinteisiä tuotantomenetelmiä**, voidaanko soveltaa lisäjoustavuutta?”*

VASTAUS:

Kyllä. Jos jäsenvaltiossa tuotetaan elintarvikkeita perinteisesti ja on tarpeen mukauttaa muita kuin kysymykseen 2 annetussa vastauksessa mainittuja vaatimuksia, EU-lainsäädännössä annetaan jäsenvaltioille mahdollisuus hyväksyä kansallisia toimenpiteitä, jotta ne voivat **mukauttaa** hygieniasetusten **vaatimuksia**.

Jos elintarvikkeen tuotanto-, jalostus- tai jakelumenetelmä on perinteinen, kannattaa ottaa yhteyttä maan toimivaltaiseen viranomaiseen sen selvittämiseksi, miten joustavuussäännöksiä sovelletaan.

2.2. Liha ja lihatuotteet

Kysymys 4:

*”Minulla on **lihakauppa**, ja minulle kerrottiin, että kauppa on hyväksyttävä ja sen on täytettävä kaikki EU-sääntöjen vaatimukset. Mitä vaatimuksia minun on täytettävä lainsäädännön noudattamiseksi?”*

¹ EU-lainsäädännön suojaamien ominaisuuksiltaan perinteisten elintarvikkeiden osalta asetuksen (EY) N:o 509/2006 mukaisesti rekisteröidyt aidot perinteiset tuotteet (APT) sekä asetuksen (EY) N:o 510/2006 mukaisesti perinteisesti tuotetut suojatut alkuperänimitykset (SAN) ja suojatut maantieteelliset merkinnät (SMM) saattavat olla sellaisia, joihin kyseisiä poikkeuksia voidaan soveltaa.

VASTAUS:

Hygienia-asetuksissa ei määritellä ”lihakauppaa”. EU:n hygieniasääntöjä sovelletaan sen toiminnan mukaan, jota liikkeessä harjoitetaan.

Ensin on varmistettava, tarvitseeko lihakauppa vain **rekisteröidä vain onko se hyväksyttävä**. (Rekisteröinti tarkoittaa, että toimivaltaiselle viranomaiselle lähetetään tiedot liikkeestä/toiminnasta, ja hyväksyntä tarkoittaa, että pyynnön jälkeen toimivaltaisen viranomaisen on käytävä paikalla ja hyväksyttävä tilat ennen toiminnan aloittamista). Yleisesti ”lihakaupaksi” kutsuttuja liikkeitä, jotka vain toimittavat lihaa tai lihatuotteita suoraan loppukuluttajalle (eivätkä teurasta eläimiä), pidetään vähittäisliikkeinä. Sen vuoksi ne täytyy vain rekisteröidä. EU-lainsäädännössä ei edellytetä tällaisten kauppojen hyväksymistä.

Jäsenvaltiot voivat kuitenkin vaatia hyväksyntää omien kansallisten toimenpiteidensä mukaisesti. Tällaisten kansallisten toimenpiteiden olemassaolo on tarkastettava toimivaltaisilta viranomaisilta.

Lihakauppoihin sovelletaan kuitenkin joitakin **EU-vaatimuksia**.

Sovellettavia ovat yleiset hygieniavaatimukset, joihin sisältyvät HACCP-pohjaiset menettelyt. On muistettava, että etenkin pienissä liikkeissä HACCP-pohjaiset menettelyt voidaan panna täytäntöön joustavasti. Komissio on laatinut yhdessä kaikkien jäsenvaltioiden kanssa ohjeasiakirjan, jossa selvitetään joustavuutta HACCP-pohjaisten menettelyjen soveltamisessa elintarvikeyrityksissä yrityksen koon ja toiminnan perusteella.

Ohjeasiakirja löytyy terveys- ja kuluttaja-asioiden pääosaston seuraavalta verkkosivulta:

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_fi.pdf.

Lisäksi joissakin **jäsenvaltioissa** on elintarvikesektorilla laadittu **kansallisia hyvien toimintatapojen oppaita**, jotka toimivaltaiset viranomaiset ovat arvioineet. Näiden oppaiden käyttö on vapaaehtoista, ja ne voivat toimia hyvänä käytännön välineenä pantaessa hygieniavaatimuksia täytäntöön elintarvikealan yrityksissä. Kaikki kansalliset hyvien toimintatapojen oppaat toimitetaan rekisteriin, jota komissio hoitaa. Rekisteri julkaistaan terveys- ja kuluttaja-asioiden pääosaston verkkosivulla seuraavassa osoitteessa:

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/register_national_guides_en.pdf.

Jäsenvaltiot voivat myös hyödyntää joustavuussäännöksiä ja antaa kansallisia toimenpiteitä **mukauttaakseen vaatimuksia**, jotka koskevat lihakauppojen **rakennustapaa, tilojen sijoittelua ja välineitä**.

Kysymys 5:

*”Minulla on tila, jolla on sikoja ja karjaa. Lisäksi haluaisin **teurastaa eläimiä tilalla sijaitsevaa lihakauppaa varten**, tuottaa lihaa ja joitakin perinteisiä lihatuotteita sekä myydä näitä tuotteita kaupasta suoraan kuluttajille. Tilani kapasiteetti on erittäin pieni, ja tuotteitani viedään ainoastaan omaan kauppaani. Olen sitä mieltä, että liiketilojeni pitäisi täyttää ainoastaan lihakauppoja koskevat vaatimukset. Olenko oikeassa?”*

VASTAUS:

Liiketilän on täytettävä lihakauppoja koskevat vaatimukset, jotka on selitetty kysymyksessä 4.

Alkutuotanto ja vähittäismyyntitoiminta ovat kuitenkin ainoat, joita ei tarvitse hyväksyä hygienia-asetusten mukaisesti. Eläinten teurastus ei ole alkutuotantoa, eikä sitä voida pitää myöskään vähittäismyyntinä. **Tilalla tapahtuva teurastus** on suoritettava asianmukaisten EU:n yleisten hygieniasääntöjen ja teurastamoja koskevien EU:n erityisten hygieniasääntöjen mukaisesti. Toimivaltaisen viranomaisen on hyväksyttävä teurastukseen käytettävät tilat.

Riippumatta siitä, sijaitsevatko teurastustilat maatilalla vai eivät, toimivaltaisen viranomaisen on aina hyväksyttävä ne, ja niiden on täytettävä teurastamoja koskevat vaatimukset, jos **teurastustoiminnasta vastaa toimija, joka hoitaa lihakauppaa.**

Jäsenvaltiot voivat kuitenkin hyödyntää joustavuutta koskevia säännöksiä ja antaa kansallisia toimenpiteitä mukauttaakseen näiden laitosten rakennustapaa, tilojen sijoittelua ja välineitä koskevia vaatimuksia. Tällaisten kansallisten toimenpiteiden olemassaolo on tarkastettava toimivaltaisilta viranomaisilta.

Kysymys 6:

*”Minulla on **pienteurastamo** ja siihen liittyvä lihanleikkaamo. Tähän asti teurastamon hyväksynnästä vastasivat toimivaltaiset viranomaiset kansallisten sääntöjen mukaisesti. Nyt toimivaltaiset viranomaiset ilmoittivat, että 1. tammikuuta 2010 lähtien teurastamo on hyväksyttävä asetuksen (EY) N:o 853/2004 mukaisesti, tai muutoin minun täytyy lopettaa liiketoimintani. Mielestäni ei ole asianmukaista vaatia, että pienet laitokset, jotka toimittavat lihaa vain paikallisesti, noudattavat tiukkoja EU-sääntöjä. Elintarvikealan toimijoille olisi myös annettava aikaa, jotta ne voivat noudattaa EU:n vaatimuksia.”*

VASTAUS:

Elintarvikealan pienyrityksiä ei ole määritelty EU:n hygieniaalainsäädännössä, eikä pelkästään niihin sovellettavia erityisvaatimuksia ole. Jäsenvaltiot sopivat vuonna 2004, että kaikki laitokset (myös pienteurastamot ja lihanleikkaamot) voivat saattaa elintarvikkeita yhteisön markkinoille, kunhan ne on hyväksytty hygienia-asetusten mukaisesti.

Pienille laitoksille, jotka oli hyväksytty aiemmassa järjestelmässä vain kotimaan markkinoita varten, annettiin neljä vuotta siirtymäaikaa noudattaa EU:n sääntöjä. Siirtymäkausi päättyi 31. joulukuuta 2009. Elintarvikealan yritysten on täytynyt 1. tammikuuta 2010 lähtien noudattaa hygienia-asetusten mukaisia EU-sääntöjä, joihin sisältyy myös toimivaltaisen viranomaisen hyväksyntä.

Jäsenvaltiot voivat kuitenkin hyödyntää hygienia-asetuksissa säädettyä joustavuutta ja tarvittaessa mukauttaa hygienia-asetusten liitteiden vaatimuksia tämältyypisten laitosten osalta, esimerkiksi laitosten rakennustapaa, tilojen sijoittelua ja välineitä koskevia vaatimuksia.

Tämä tarkoittaa sitä, että toiminnan jatkamiseksi käyttöön voidaan ottaa joitakin mukautettuja vaatimuksia, jotka on laadittava kansallisiksi toimenpiteiksi ja joista toimivaltaisten viranomaisten on ilmoitettava.

Tällaisten kansallisten toimenpiteiden olemassaolo on tarkastettava toimivaltaisilta viranomaisilta.

2.3. Maito ja maitotuotteet

Kysymys 7:

”Minulla on pieni maitotila (10 lehmää) ja haluaisin myydä (raaka)maitoa tilalla ja läheisessä kaupungissa sijaitsevaan kauppaan. Mitkä vaatimukset minun on täytettävä?”

VASTAUS:

Maidon lypsämistä ja varastointia tilalla pidetään alkutuotantona, ja raakamaitoa pidetään alkutuotteena. Sen vuoksi niiden jättäminen EU-vaatimusten ulkopuolelle on mahdollista tietyin edellytyksin.

Kun kyseessä on raakamaidon suora toimitus, EU-vaatimuksia ei tarvitse noudattaa seuraavin edellytyksin:

- maataloustuottaja toimittaa raakamaidon (ei käsitelty) tai
- raakamaito toimitetaan suoraan loppukuluttajalle tai paikalliseen vähittäismyymälään ja
- raakamaitoa toimitetaan vähäisiä määriä.

Jos raakamaitoa toimitetaan vähäisiä määriä suoraan loppukuluttajalle tai paikalliseen vähittäismyyntiliikkeeseen, joka toimittaa maidon suoraan loppukuluttajalle, toimintaan ei sovelleta EU:n yleisiä tai erityisiä hygieniavaatimuksia. Mitään hyväksyntää ei vaadita. Jäsenvaltioiden on kuitenkin annettava kansallisia toimenpiteitä, jotka koskevat tätä toimintaa. Jos kansallisia sääntöjä ei ole annettu tai toiminta ei ole kansallisten sääntöjen mukaista, sovelletaan EU:n yleisiä ja erityisiä hygieniavaatimuksia.

Lisäksi raakamaidon on poikkeuksetta oltava peräisin nautakarjoista, mukaan luettuna puhvelit, sekä lammas- ja vuohieläimistä, jotka ovat EU-lainsäädännön mukaisesti vapaita nautojen luomistaudista, lampaiden ja vuohien luomistaudista sekä nautojen tuberkuloosista.

Tilanpitäjän on tämän vuoksi tarkistettava,

- onko omassa jäsenvaltiossa hyväksytty kansallisia toimenpiteitä, jotka koskevat raakamaidon suoria toimituksia
- mitä jäsenvaltiossa pidetään vähäisenä määränä ja voiko tätä mahdollisuutta hyödyntää
- mitä sääntöjä jäsenvaltiossa sovelletaan.

Kysymys 8:

”Minulla on tila, jolla on lehmiä, ja tuotan juustoa tilallani. Haluaisin myydä juustoa tilalla tai paikalliseen kauppaan. Mitä EU:n elintarvikehygieniasääntöjä minun on noudatettava?”

VASTAUS:

Juustoa saadaan jalostamalla raakamaitoa tai lämpökäsiteltyä maitoa. Tämän vuoksi se ei ole alkutuotannon tuote edes silloin, kun se tehdään tilalla.

Näin ollen tilalla tapahtuvan juustontuotannon on periaatteessa täytettävä asianmukaiset elintarvikehygieniää koskevat EU:n yleiset ja erityiset vaatimukset, ja toimintaa varten **tarvitaan hyväksyntä**.

Jos kuitenkin juusto tuotetaan ja myydään kokonaan tilalla tai paikallisilla markkinoilla (esim. viikoittaisilla markkinoilla tai tuottajatorilla) suoraan loppukuluttajille, toiminta kuuluu vähittäismyynnin piiriin. Sen vuoksi sovelletaan ainoastaan yleisiä hygieniavaatimuksia, eikä hyväksymistä tarvita.

Jäsenvaltiot voivat tämän lisäksi hyödyntää joustavuussäännöksiä ja antaa kansallisia toimenpiteitä **mukauttaakseen** näiden laitosten **rakennustapaa, tilojen sijoittelua ja välineitä koskevia vaatimuksia**. Tällaisten kansallisten toimenpiteiden olemassaolo on tarkastettava toimivaltaisilta viranomaisilta.

Raakamaidosta saatavien maitotuotteiden on oltava peräisin nautakarjoista, mukaan luettuna puhvelit, sekä lammasta- ja vuohieläimistä, jotka ovat EU-lainsäädännön mukaisesti vapaita nautojen luomistaudista, lampaiden ja vuohien luomistaudista sekä nautojen tuberkuloosista. Raakamaidosta valmistettuun juustoon, jonka kypsytysaika on yli kaksi kuukautta, sovelletaan kuitenkin poikkeuksia, joten on syytä ottaa yhteyttä maan toimivaltaiseen viranomaiseen.

2.4. Hunaja

Kysymys 9:

”Pidän mehiläisiä ja myyn itse tuottamaani hunajaa loppukuluttajille. Jatkossa haluaisin toimittaa hunajaa laitokseen, jossa hunaja pakataan ja josta se toimitetaan kauppoihin eri puolille maata. Onko minun noudatettava erilaisia vaatimuksia?”

VASTAUS:

Mehiläistenpitoa ja hunajantuotantoa pidetään alkutuotantona, ja hunajaa pidetään alkutuotannon tuotteena. Sen vuoksi hygieniasetusten soveltamisesta voidaan poiketa seuraavin edellytyksin:

Hunajan suorat toimitukset eivät kuulu hygieniasetusten soveltamisalaan, jos seuraavia periaatteita on sovellettu:

- tuottaja toimittaa hunajan tai
- hunajaa toimitetaan suoraan loppukuluttajalle tai paikalliseen vähittäismyymälään, joka toimittaa suoraan loppukuluttajalle, ja
- hunajaa toimitetaan vähäisiä määriä.

Tämä tarkoittaa sitä, että jos hunajaa valmistetaan ja myydään kokonaan tilalla tai paikallisilla markkinoilla (esim. viikoittaisilla markkinoilla tai tuottajatorilla) vähäisinä määrinä suoraan loppukuluttajille, EU:n yleisiä ja erityisiä hygieniavaatimuksia ei sovelleta eikä hyväksyntää tarvita. Jäsenvaltioiden on annettava kansallisia toimenpiteitä, jotka koskevat tätä toimintaa.

Jos kansallisia sääntöjä ei ole annettu tai toiminta ei ole kansallisten sääntöjen mukaista, sovelletaan EU:n yleisiä hygieniavaatimuksia.

Sen vuoksi on tarkistettava,

- onko omassa jäsenvaltiossa hyväksytty kansallisia toimenpiteitä, jotka koskevat hunajan suoria toimituksia
- mitä jäsenvaltiossa pidetään hunajan vähäisenä määränä ja voiko tätä mahdollisuutta hyödyntää
- mitä sääntöjä toimintaan sovelletaan.

Jos **hunajaa halutaan toimittaa myös laitokseen, jossa se pakataan** (tai sekoitetaan muuhun hunajaan ja pakataan) ja josta se tämän jälkeen **toimitetaan vähittäiskauppoihin**, kyseessä on eri tilanne. Koska pakkauslaitos ei ole vähittäismyymälä, pienten hunajamäärien suoraa toimitusta (ks. edellä) koskevia sääntöjä ei sovelleta.

Tällöin toimintaan (hunajatoimitukset tällaisiin laitoksiin) sovelletaan EU:n yleisiä hygieniavaatimuksia.

2.5. Hedelmät ja vihannekset

Kysymys 10:

*”Kerään mielelläni metsästä **mustikoita ja sieniä**. Haluaisin myydä niitä kuluttajille paikallisilla markkinoilla. Sovelletaanko tähän mitään EU:n hygieniasääntöjä?”*

VASTAUS:

Luonnonvaraisten marjojen ja sienien keruuta ja niiden kuljettamista paikallisille markkinoille pidetään alkutuotantona ja mustikoita ja sieniä alkutuotannon tuotteina. Sen vuoksi niiden jättäminen EU-vaatimusten ulkopuolelle on mahdollista tietyin edellytyksin.

Mustikoiden ja sienten samoin kuin muiden hedelmien ja vihannesten suorat toimitukset eivät kuulu hygienia-asetusten soveltamisalaan, jos seuraavia periaatteita on noudatettu:

- mustikat ja sienet (ei käsitellyt) toimittaa henkilö, joka on kerännyt ne
- tuotteet toimitetaan suoraan loppukuluttajalle tai paikalliseen vähittäismyymälään ja
- tuotteita toimitetaan vähäisiä määriä.

Jos tuottaja (tässä tapauksessa henkilö, joka on kerännyt ne) toimittaa vähäisiä määriä alkutuotannon tuotteita suoraan loppukuluttajalle tai paikalliseen vähittäismyymälään, joka toimittaa suoraan nämä tuotteet loppukuluttajalle, toiminta ei kuulu EU:n yleisten hygieniavaatimusten piiriin. Jäsenvaltioiden on annettava kansallisia toimenpiteitä, jotka koskevat tätä toimintaa. Jos kansallisia sääntöjä ei ole annettu tai toiminta ei ole kansallisten sääntöjen mukaista, tällöin sovelletaan EU:n yleisiä hygieniavaatimuksia.

Sen vuoksi on tarkistettava,

- onko omassa jäsenvaltiossa hyväksytty kansallisia toimenpiteitä, jotka koskevat näiden tuotteiden suoria toimituksia
- mitä jäsenvaltiossa pidetään vähäisenä määränä ja voiko tätä mahdollisuutta hyödyntää
- mitä sääntöjä toimintaan sovelletaan.

Erityishuomiota olisi kiinnitettävä siihen, että joissakin jäsenvaltiossa voidaan hygieniasääntöjen lisäksi antaa kansallisia sääntöjä näiden tuotteiden laadusta sekä pakollisesta koulutuksesta ihmisille, jotka keräävät näitä tuotteita ja saattavat niitä markkinoille.

Kysymys 11:

”Olen pientilallinen ja tuotan mehua ja hilloa sadoksi saamistani hedelmistä. Haluaisin myydä niitä alueen kauppoihin. Onko tämä mahdollista?”

VASTAUS:

Jos tila käyttää sadon tai osan sadosta (esim. omenat tai luumut) tuottaakseen hedelmämehua tai hilloa tiloissaan myyntiä varten, se ylittää alkutuotannon tason. Hedelmämehun tai hillon tuottamista on pidettävä alkutuotannon jälkeisenä toimintana, johon näin ollen sovelletaan asiaa koskevia EU:n yleisiä hygieniavaatimuksia.

Jäsenvaltiot voivat kuitenkin hyödyntää joustavuutta koskevia säännöksiä ja antaa kansallisia toimenpiteitä mukauttaakseen näiden laitosten rakennustapaa, tilojen sijoittelua ja välineitä koskevia vaatimuksia. Tällaisten kansallisten toimenpiteiden olemassaolo on tarkastettava toimivaltaisilta viranomaisilta.

