

25.06.2018

Fisk och fiskeriprodukter: primärproduktion, anmäld livsmedelslokal eller anläggning inom fiskbranschen?

Primärproduktion

I Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 har primärproduktionen för fiskeriprodukternas del definierats så, att man med primärproduktion avser odling, fiske och uppsamling av levande fiskeriprodukter i syfte att släppa ut dem på marknaden. Fiskeriprodukter är fiskar, kräftor och nejonögon.

Primärproduktion inom fiskeriet

- Slakt av fiskar
- Avblodning av fiskar
- Avlägsning av huvudet, inälvorna och fenorna på ett fiskerifartyg
- Nedkylning och emballering
- Transport av rensad eller orensad fisk eller kräftor från ett primärproduktionsställe till den livsmedelslokal som tjänar som första destination

Då fisk rensas omedelbart efter fiske från is betraktas detta som primärproduktion. Rensning av fisk på is betraktas motsvara rensning av fisk på ett fiskefartyg.

Fiskeriprodukterna skall utan dröjsmål nedkylas till en temperatur av smältande is, antingen ombord på fartyget eller omedelbart efter landningen av fisken. Vid småskaligt fiske (högst 5000 kg år) kan fisken kortvarigt (högst 12 timmar) förvaras i is på en skyddad plats, före fisken transporteras till den livsmedelslokal som tjänar som första destination eller direkt till konsumenten.

Primärproduktion inom vattenbruket

- Odling av fiskar
- Odling av kräftor och hantering av levande kräftor
- Upptagning av fiskar
- Bedövning av fiskar
- Avblodning av fiskar
- Transport och lagring inom vattenbruksanläggningars område
- Transport av levande eller avblodade fiskar eller kräftor till den livsmedelslokal som tjänar som första destination

En fiskare, kräftfiskare, fisk- eller kräftodlare kan i egenskap av primärproduktionsföretagare utan begränsningar leverera primärprodukter till anläggningar inom fiskbranschen, grossister och detaljhandeln. En primärproduktionsföretagare kan utan anmälan om livsmedelslokal eller godkännande som anläggning överlåta högst 5000 kg primärprodukter om året direkt till slutkonsumenten (Statsrådets förordning om vissa verksamheter som är förenade med låg risk för livsmedelssäkerheten, 1258/2011). Torgförsäljning, annan utomhusförsäljning och försäljning från mobila livsmedelslokaler är jämförbar med överlåtelse till slutkonsumenten och en fiskare kan således i egenskap av primärproducent sälja till exempel orensad strömming eller fisk som rensats på ett fartyg på ett torg. På motsvarande sätt kan en kräftfiskare eller kräftodlare sälja levande kräftor till exempel på ett torg.

Lagstiftningen om fiskeripolitik ställer egna krav och begränsningar på försäljning av fisk. Se nedan.

Om primärproduktionen skall lämnas en anmälan till den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten, om tillsynsmyndigheten inte fått denna information från någon annan myndighet. En livsmedelsföretagare som transporterar primärprodukter bort från primärproduktionsstället skall lämna en motsvarande anmälan om sin transportverksamhet, om transportverksamheten inte anmälts till den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten i samband med en anmälan om någon annan verksamhet (såsom verksamhet som livsmedelslokal). En fiskare, kräftfiskare, fisk- eller kräftodlare behöver inte lämna någon separat anmälan om transport bort från primärproduktionsstället av primärprodukter han själv producerat.

En primärproducent skall utarbeta en skriftlig beskrivning av egenkontrollen. Någon beskrivning av egenkontrollen krävs ändå inte om primärproduktionsföretagaren endast överlåter mindre än 5000 kg primärprodukter om året till slutkonsumenten.

Fiskeripolitik och lagstiftningen om fiske

Fiskare som fiskar i havsområdet skall registrera sig i registret över kommersiella fiskare innan de börjar fiska. Registreringen som kommersiell fiskare är giltig i högst 3 år åt gången. NMT-centralen ger den kommersiella fiskaren ett intyg över att fiskaren finns i registret. Alla fartyg som idkar yrkesfiske i måste registreras i registret över fiskefartyg. Fiskodlingar i registreras i vattenbruksregistret. NTM-centralerna upprätthåller dessa register.

<https://www.ely-keskus.fi/sv/web/ely/rekisterointi>

En köpare, som köper fiskeriprodukter direkt från ett fiskefartyg, skall registrera sig som förstahandsuppköpare av fisk. NTM-centralerna upprätthåller också det här registret. Kravet på registrering gäller inte köpare, som skaffar högst 30 kg fiskeriprodukter enbart för privat bruk.

Havsfiske

En kommersiell fiskare får sälja fisk från havsfiske endast till registrerade förstahandsköpare. NTM-centralerna upprätthåller registret över förstahandsköpare. En kommersiell fiskare får ändå sälja fisk direkt till konsumenten, mängdbegränsningen är 30 kg/köp. Konsumenten behöver inte registrera sig som förstahandsköpare. Rekreativfiskare får inte sälja fisk från havsfiske.

Havsfiske och havsodling

Uppgifter om partiet skall finnas tillgängliga i alla skeden så att den behöriga myndigheten kan bekanta dig med dem när som helst.

<https://mmm.fi/kalat/elinkeinokalatalous/kalastuksen-valvonta-ja-kiintioseuranta/jaljitettavyys/>

Fiskeriprodukter kan transporteras inom Finland från primärproduktionsplatsen till första försäljning så att vägning och partibildning sker först på platsen för första försäljning. Köparen skall vara registrerad som förstahandsköpare. Det här innebär att i samband med transporten skall det finnas ett handelsdokument, ur vilket det framgår fiskens ursprung, vem som transporterar fisken och vem som är mottagare. Dokumentet ska vara uppgjort av transportören.

Inlandsfiske

En kommersiell fiskare skall föra bok över fångsten och minst en gång per år anmäla sina fångster till Naturresursinstitutet. En kommersiell inlandsfiskare kan sälja fisk/kräftor för kommersiellt bruk (till exempel till en restaurang eller anläggning) utan mängdbegränsning och direkt till den slutliga konsumenten, då gränsen för primärproduktion är 5000 kg. En rekreativfiskare får inte sälja fisk/kräftor för kommersiellt bruk. En rekreativfiskare får sälja sin fångst endast direkt till den slutliga konsumenten, mängdbegränsningen är 5000 kg/år.)

Tolkning av försäljning av fångst från fisketävlingar

En fiskeklubb organiserar en fisketävling (t.ex. dragfiske eller isfiske). Fiskare som inte är kommersiella fiskare kan överlämna sin fångst till en kommersiell fiskare, som säljer fångsten till en anläggning eller till en detaljhandel. Vid havsfiske måste mottagaren vara registrerad som förstahandsköpare. Verksamheten är föremål för samma parti- och bokföringskrav som normalt fiske.

	Kommersiellt fiske					Rekreativfiske	
	Anmälan om primärproduktion	Registrering som kommersiell fiskare	Registrering av fartyg	Försäljning av fångst för kommersiellt bruk	Försäljning av fångst direkt till den slutliga konsumenten	Anmälan om primärproduktion	Försäljning av fångst
Havs-fiske	ja	ja	ja	endast till registrerade förstahandsköpare ingen mängdbegränsning	högst 30 kg/köp totalt högst 5000 kg per år	-	inte tillåtet
Inlands-fiske	ja	ja	ja	ingen mängdbegränsning	högst 5000 kg per år	ja	endast till den slutliga konsumenten mängdbegränsning 100 kg fisk eller 300 kräftor per år

Anmäld livsmedelslokal

Fisk kan hanteras i en anmäld livsmedelslokal, där produkterna överläts direkt till slutkonsumenterna eller levereras till en försäljnings- eller serveringsställe någon annanstans, då tillverkningsplatsen fungerar som ett så kallat hjälprum.

Om produkterna levereras från hjälprummet till endast en försäljnings- eller serveringsställe som hör till samma aktör, finns det inga mängdbegränsningar för leveransen. Försäljnings- eller serveringsstället måste vara inom samma landskap eller motsvarande område som hjälprummet. Om en aktör levererar produkter från ett hjälprum till två egna försäljnings- eller serveringsställen, gäller begränsningen för marginell begränsning för ett av ställena. (Se unedan 1000 kg och 30%).

Torgförsäljning, annan utomhusförsäljning och försäljning från mobila livsmedelslokaler är jämförbar med överlåtelse till slutkonsumenten. Företagaren behöver inte vara en primärproducent, även om han hanterar fisk utan godkännande som anläggning, om verksamheten faller under detaljhandeln. I en anmäld livsmedelslokal kan företagaren således till exempel röka fisk och sälja den på torg.

Enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 kan livsmedel av animaliskt ursprung levereras från en detaljhandelsanläggning till en annan anläggning inom detaljhandeln, om verksamheten är marginell, lokal och begränsad.

Marginell, lokal och begränsad leverans av livsmedel av animaliskt ursprung från en detaljhandelsanläggning till andra livsmedelslokaler inom detaljhandeln är möjlig endast, om livsmedelslokalen i fråga som huvudverksamhet levererar livsmedel direkt till slutkonsumenten. För att en företagare med andra ord skall kunna leverera produkter till en annan detaljhandelsaffär, skall företagaren i själva verket ha en detaljhandelsbutik.

Som marginell leverans till en annan livsmedelslokal inom detaljhandeln betraktas högst 30 % av detaljhandelsanläggningens årliga leverans eller överlåtelse av livsmedel av animaliskt ursprung. Livsmedel kan ändå levereras till andra detaljhandelsbutiker i mängder som överstiger 30 % av den producerade mängden, om den årliga leveransmängden är mindre än 1000 kg.

Som lokal verksamhet betraktas verksamhet inom det landskaps område, inom vilket detaljhandelsbutiken ligger. Det är ändå möjligt att gå över landskapsgränsen, om leveransavståndet är lika stort som det vore, om leveransen skedde inom samma landskaps område.

Tillsynsmyndigheten kan vid behov begränsa leveransen av livsmedel av animaliskt ursprung från en detaljhandelsanläggning till en annan anläggning inom detaljhandeln. Detaljhandelsbutiken kan till exempel till sina lokaler eller till sin utrustning vara sådan, att det endast är möjligt att leverera produkter som är förenade med särskilt låg risk. Av det breda sortimentet kunde också endast vissa säsongprodukter, såsom kokta kräfter, få levereras till andra detaljhandelsställen.

Man kan leverera fisk från en detaljhandelsanläggning till en annan anläggning inom detaljhandeln endast för försäljning. Däremot är det inte tillåtet att leverera fisk från en detaljhandelsanläggning till en annan detaljhandelsanläggning och returnera den till den första detaljhandelsanläggningen efter en eventuell hantering.

Om livsmedelslokalen skall lämnas en anmälan till den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten senast fyra veckor innan verksamheten inleds.

Företagaren skall utarbeta en skriftlig plan för egenkontroll.

Lågriskverksamheter om vilka någon anmälan om livsmedelslokal inte behöver lämnas

Enligt 13 § 6 mom. livsmedelslagen 23/2006, ändring. 352/2011, behöver en anmälan om livsmedelslokal inte lämnas när de risker som hänför sig till verksamheten är låga med tanke på livsmedelssäkerheten och

1. verksamheten i livsmedelsbranschen äger rum i samma lokal som annan näringsverksamhet som företagaren bedriver;
2. företagaren är en enskild person; eller
3. verksamheten inte kan betraktas som idkande av näring.

Som yrkesmässig verksamhet eller idkande av näring betraktas till exempel inte skolbasarer eller sådan försäljning av livsmedel som enskilda personer framställt i hemmet, som inte är fortlöpande eller regelbunden. Mängden saluhållna livsmedel borde vara blygsam.

Evira anser att framställning eller försäljning av till exempel följande livsmedel inte kan betraktas som lågriskverksamhet: gravning av fisk, kallrökning av fisk, saltning av fiskkrom, tillredning av sushi och framställning av vakuumpförpackade produkter, eftersom dessa livsmedel är förknippade med särskilda krav på hanteringen och framställningen.

Som lågriskverksamhet kan betraktas till exempel varmrökning och servering av fisk på ett evenemang arrangerat av ett idrottsällskap, tillredning och servering av fisksoppa på en byafest och försäljning av fiskpajer under en skolbasar

Anläggning inom fiskbranschen

En livsmedelslokal där fisk hanteras före detaljhandeln skall i regel godkännas som en anläggning.

Till exempel följande verksamheter kräver således godkännande som en anläggning, om de inte sker på ett detaljhandelsställe: rensning av fisk på land, lagring av fiskeriprodukter (lagring av fiskar inom en vattenbruksanläggnings område undantagen), fileing av fisk, rökning av fisk, förpackning av fiskeriprodukter.

Från en anmäld livsmedelslokal kan man inte leverera fisk till anläggningar.

Livsmedelsföretagaren skall skriftligen ansöka om godkännande av livsmedelslokalen som en anläggning hos den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten. Verksamheten kan inte inledas innan myndigheten godkänt anläggningen.

I småskalig verksamhet kan man ha detaljhandelsverksamhet från anläggningen, även om det inte finns ett eget utrymme för det. Försäljningen ska då åtskiljas tidsmässigt från övrig hantering av fisk. Det här förutsätter godkännande av myndigheten. Försäljningen ska anges i anläggningens godkännandebeslut.

Företagaren skall utarbeta en skriftlig plan för egenkontroll.