

Soveltamisopas IV

ELÄIMISTÄ SAATAVIEN SIVUTUOTTEIDEN JA NIISTÄ JOHDETTUIJEN TUOTTEIDEN SISÄMARKKINAKAUPPA

(Soveltamisoppaat eivät ole tyhjentäviä selvityksiä, eikä niillä ole juridista sitovuutta)

Oppaan soveltamisperuste:

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1069/2009 ja Komission asetus (EU) N:o 142/2011

SISÄLLYSLUETTELO

1	Johdanto	3
1.1	Sisämarkkinakauppa.....	3
1.2	Tuotteiden tunnistaminen.....	4
1.3	Kuljetusasiakirjat	5
1.4	Kirjanpito.....	5
1.5	Toimeenpanoasetuksen mukaiset vakiokäsittelymenetelmät	5
2	Käsitellyt tuotteet, joita voidaan käyttää rehuaineena	7
2.1	Yleiset vaatimukset	7
2.2	Käsitelty eläinvalkuainen.....	8
2.3	Verituotteet	9
2.4	Renderoitu rasva ja kalaöljy	9
2.5	Maito, maitopohjaiset tuotteet ja ternimaito	9
2.6	Gelatiini ja hydrolysoidut proteiinit.....	9
2.7	Luista erotettu dikalsiumfosfaatti	10
2.8	Luista erotettu trikalsiumfosfaatti.....	10
2.9	Munatuotteet.....	10
2.10	Kollageeni.....	10
3	Lemmikkieläinten ruoka ja puruluut	11
3.1	Lemmikkieläinten ruokien valmistuksessa käytettävät arominvahventeet.....	12
4	Tekniset tuotteet.....	12
4.1	Lanta, käsitelty lanta ja lantatuotteet	12
4.2	Veri ja verituotteet teknisiin tarkoituksiin.....	13
4.3	Hevoseläinten seerumi	13
4.4	Sorkka- ja kavioläinten nahat ja vuodat.....	14
4.5	Metsästystrofeet	14
4.6	Villa, karva, sianharjakset, sulat ja höyhenet.....	15
4.7	Mehiläistuotteet.....	16
4.8	Luokan 2 renderoitu rasva öljykemian tarkoituksiin	16
5	Muut sivutuotteet.....	17
5.1	Teurassivutuote ja kalanperkuusivutuote	17
5.2	Luokka 1 ja luokka 2	18
5.3	TRACES-järjestelmä.....	18

ELÄIMISTÄ SAATAVIEN SIVUTUOTTEIDEN JA NIISTÄ JOHDETTUIEN TUOTTEIDEN SISÄMARKKINAKAUPPA

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1069/2009 ja Komission asetus (EU) N:o 142/2011

1 Johdanto

Muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveyssäännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1069/2009 (jäljempänä sivutuoteasetus) ja Komission asetuksen (EU) N:o 142/2011 (jäljempänä toimeenpanoasetus) tarkoituksena on luoda eläimistä saataville sivutuotteille yhdet ainoat säädöspuitteet, jotka suojaisivat paremmin kansanterveyttä ja eläinten terveyttä. Uusissa asetuksissa annetaan kansanterveyttä ja eläinten terveyttä koskevat säännöt eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden keräämiselle, kuljetukselle, varastoinnille, esikäsitteilylle, käsittelylle, käytölle ja hävittämiselle sekä markkinoille saattamiselle, tuonnille ja viennille. Sivutuoteasetus tuli voimaan joulukuussa 2009 ja sitä ryhdyttiin soveltamaan maaliskuussa 2011. Toimeenpanoasetus tuli voimaan ja sovelletaan maaliskuussa 2011. Sivutuoteasetus on julkaistu Euroopan unionin virallisessa lehdessä L 300, 14.11.2009 10.10.2002, ja toimeenpanoasetus lehdessä L54, 26.2.2011 (<http://eur-lex.europa.eu/lex>). Asetukset löytyvät eläinlääkintölainsäädännössä kohdassa H 26 ja 26a (<http://wwwb.mmm.fi/el/laki/h/default.html>).

Sivutuoteasetuksen mukaisesti eläimistä saatavat sivutuotteet jaetaan kolmeen luokkaan niihin sisältyvän ihmisten ja eläinten terveyteen liittyvän riskin perusteella. Korkein riski on luokan 1 sivutuotteilla ja matalin luokan 3 sivutuotteilla. Sivutuoteasetuksessa eläimistä saatavalla sivutuotteella tarkoitetaan eläinten kokoruhoja tai ruhonosia tai eläinperäisiä tuotteita, joita ei ole tarkoitettu ihmisravinnoksi. Johdetuilla tuotteilla tarkoitetaan tuotteita, jotka on saatu eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittelystä, muuntamisesta tai jalostusvaiheesta.

1.1 Sisämarkkinakauppa

Tässä oppaassa käsitellään eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden sisämarkkinakauppaa. Sisämarkkinakaupalla tarkoitetaan Euroopan unionin jäsenvaltioiden välistä kauppaa. Samoja vaatimuksia noudatetaan myös jäsenvaltioiden ja Norjan, Liechtensteinin tai Sveitsin välisessä kaupassa sekä jäsenvaltioiden ja Islannin tai Grönlannin välisessä kalastustuotteiden kaupassa. Tähän oppaaseen kerättyjä sivutuoteasetuksen säännöksiä tulee noudattaa myös sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden muussa tuonnissa Euroopan unionin jäsenvaltioista Suomeen sekä muussa viennissä Suomesta muihin Euroopan unionin jäsenvaltioihin. *Tässä oppaassa tuonnilla tarkoitetaan tuontia muista jäsenvaltioista Suomeen ja viennillä vientiä Suomesta muihin jäsenvaltioihin. Soveltamisopas on tarkoitettu eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden tuojille ja viejille sekä tuontia ja vientiä valvoville viranomaisille.*

Soveltamisopasta tullaan jatkossa täydentämään ja päivittämään tarpeen mukaan. Oppaan viimeisin versio on saatavissa Eviran internet-sivuilta osoitteesta:
http://www.evira.fi/portal/fi/evira/asiakokonaisuudet/elaimista_saatavat_sivutuotteet/oppaat/

Sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden sisämarkkinakaupassa tulee noudattaa myös muita kuin tähän oppaaseen kerättyjä sivutuoteasetuksen mukaisia vaatimuksia mm. kuljetuksesta, varastoinnista ja kirjanpidosta.

Lisäksi sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden sisämarkkinakaupassa tulee ottaa huomioon eläintautien vastustamiseksi suoritettavista tarkastuksista Euroopan yhteisön sisämarkkinoilla annetun maa- ja metsätalousministeriön asetus (977/2006; eläinlääkintölainsäädännössä Ea 4) säännökset, jotka koskevat mm. tarkastuksia ja ilmoituksia. Asetuksen (977/2006) mukaisesti sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden tuojien ja viejien on tiettyjä poikkeuksia lukuun ottamatta tehtävä kirjallinen ilmoitus tuonnista tai viennistä Eviran eläinten terveys- ja hyvinvointi -yksikölle rekisteriin merkitsemistä varten.

1.2 Tuotteiden tunnistaminen

Luokkaan 1, luokkaan 2 ja luokkaan 3 kuuluvan käsittelemättömän aineksen tulee säilyä tunnistettavissa ja eri luokkiin kuuluvat sivutuotteet tulee pitää erillään keräyksen ja kuljetuksen aikana. Samoin käsiteltyjen tuotteiden tulee säilyä tunnistettavissa ja ne on pidettävä erillään kuljetuksen aikana.

Eläinten sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden kuljetuksen aikana ajoneuvoon, säiliöön, pakkaukseen tai muuhun pakkausmateriaaliin kiinnitetyssä etiketissä on mainittava selvästi:

- a) eläinten sivutuotteiden luokka tai käsiteltyjen tuotteiden osalta eläinten sivutuotteiden luokka, josta käsitellyt tuotteet on johdettu, ja
- b) – luokkaan 3 kuuluvan aineksen osalta sanat "ei ihmisravinnoksi",
– luokkaan 2 kuuluvan aineksen (paitsi lanta ja ruoansulatuskanavan sisältö) ja siitä johdettujen käsiteltyjen tuotteiden osalta sanat "ei eläinten ruokintaan". Osaa luokan 2 aineksesta saa käyttää turkiseläinten, eläintarhaeläinten, sirkuseläinten, matelijoiden ja petolintujen, luonnonvaraisten eläinten (joita ei ole tarkoitettu ihmisravinnoksi), hyväksytyjen kenneleiden koirien, ajokoirien tai kalansyötiksi kasvatettujen toukkien ruokintaan. Tällöin etiketissä on mainittava "... ruokintaan" täydennettynä sen eläinlajin nimellä, jonka ruokintaan aines on tarkoitettu,
– luokkaan 1 kuuluvan aineksen ja siitä johdettujen käsiteltyjen tuotteiden osalta sanat "ainoastaan hävitettäväksi",
– lannan ja ruoansulatuskanavan sisällön osalta sana "lantaa".

Eläinten sivutuotteet ja käsitellyt tuotteet on kerättävä sinetöityihin uusiin pakkauksiin tai katettuihin tiiviisiin säiliöihin tai ajoneuvoihin ja kuljetettava niissä. Ajoneuvot ja uudelleen käytettävät säiliöt sekä muut uudelleen käytettävät välineet ja kalusto, jotka ovat joutuneet kosketuksiin eläinten sivutuotteiden tai käsiteltyjen tuotteiden kanssa, on:

- a) puhdistettava, pestävä ja desinfioitava jokaisen käyttökerran jälkeen,
- b) säilytettävä puhtaina, ja
- c) niiden on oltava puhtaita ja kuivia ennen käyttöä.

1.3 Kuljetusasiakirjat

Eläinten sivutuotteiden ja käsiteltyjen tuotteiden mukana tulee olla niitä kuljetettaessa kaupallinen asiakirja, jossa on seuraavat tiedot:

- a) päivämäärä, jolloin tuote lähti alkuperälaitoksesta tai muusta alkuperäpaikasta,
- b) tuotteen kuvaus (myös tunnistus, sivutuotteiden luokka, eläinlaji),
- c) tuotteen määrä,
- d) tuotteen alkuperäpaikka,
- e) kuljettajan nimi ja osoite,
- f) vastaanottajan nimi ja osoite sekä tarvittaessa hyväksyntänumero, ja
- g) tapauksen mukaan:
 - alkuperälaitoksen hyväksyntänumero,
 - käsittelyn luonne ja käsittelytavat.

Sisämarkkinakaupassa käytettävän kaupallisen asiakirjan malli on annettu toimeenpanoasetuksessa, liite VIII luku III. Malli on tämän oppaan liitteenä. Kaupallisen asiakirjan allekirjoittaa tuotteiden vastuuhenkilö tai lähettäjä.

Kaupallinen asiakirja on laadittava vähintään kolmena kappaleena (alkuperäiskappale ja kaksi jäljennöstä). Alkuperäiskappaleen on oltava lähetyksen mukana lopulliseen määräpaikkaan asti. Vastaanottajan on säilytettävä se itsellään. Tuottajan ja kuljetuksesta vastaavan on kummankin säilytettävä itsellään yksi jäljennös. Kaupalliset asiakirjat on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.

1.4 Kirjanpito

Eläinten sivutuotteiden ja käsiteltyjen tuotteiden tuojien on pidettävä luetteloa kaikista vastaanottamistaan tuontilähetyksistä. Luettelosta on käytävä ilmi seuraavat tiedot:

1. saapumispäivämäärä,
2. lähetyksen sisältö: aineksen kuvaus ja määrä,
3. kuljettajan nimi ja osoite,
4. lähtömaa,
5. alkuperäpaikka/viejä, ja
6. mahdolliset seuraavat vastaanottajat, jos tuoja on luovuttanut tuotteita eteenpäin.

Eläinten sivutuotteiden ja käsiteltyjen tuotteiden viejien on pidettävä luetteloa kaikista vientilähetyksistä. Luettelosta on käytävä ilmi seuraavat tiedot:

1. lähtöpäivämäärä,
2. lähetyksen sisältö: aineksen kuvaus ja määrä,
3. lähtölaitos,
4. kuljettajan nimi ja osoite, ja
5. vastaanottajan nimi ja osoite sekä tarvittaessa hyväksyntänumero.

Kirjanpito on säilytettävä vähintään kaksi vuotta ja pyynnöstä esitettävä viranomaisille.

1.5 Toimeenpanoasetuksen mukaiset vakiokäsittelymenetelmät

Ensimmäinen menetelmä

Käsiteltävien eläimistä saatavien sivutuotteiden partikkelikoko saa olla enintään 50 millimetriä. Sivutuotteet on kuumennettava keskeytyksettä yli 133 °C:n sisälämpötilaan vähintään 20 minuutin ajaksi vähintään 3 baarin (absoluutisessa) paineessa, joka on tuotettu kyllästetyllä höyryllä. Prosessointi voidaan suorittaa panosprosessina tai jatkuvana prosessina.

Toinen menetelmä

Käsiteltävien eläimistä saatavien sivutuotteiden partikkelikoko saa olla enintään 150 millimetriä. Sivutuotteet on lämmitettävä yli 100 °C:n sisälämpötilaan vähintään 125 minuutin ajaksi, yli 110 °C:n sisälämpötilaan vähintään 120 minuutin ajaksi ja yli 120 °C:n sisälämpötilaan vähintään 50 minuutin ajaksi. Prosessointi on suoritettava panosprosessina. Eläinten sivutuotteet voidaan keittää siten, että aika- ja lämpötilavaatimukset saavutetaan samanaikaisesti.

Kolmas menetelmä

Käsiteltävien eläimistä saatavien sivutuotteiden partikkelikoko saa olla enintään 30 millimetriä. Sivutuotteet on lämmitettävä yli 100 °C:n sisälämpötilaan vähintään 95 minuutin ajaksi, yli 110 °C:n sisälämpötilaan vähintään 55 minuutin ajaksi ja yli 120 °C:n sisälämpötilaan vähintään 13 minuutin ajaksi. Prosessointi voidaan suorittaa panosprosessina tai jatkuvana prosessina. Eläinten sivutuotteet voidaan keittää siten, että aika- ja lämpötilavaatimukset saavutetaan samanaikaisesti.

Neljäs menetelmä

Käsiteltävien eläimistä saatavien sivutuotteiden partikkelikoko saa olla enintään 30 millimetriä. Sivutuotteet on laitettava astiaan, johon lisätään rasva, ja lämmitettävä yli 100 °C:n sisälämpötilaan vähintään 16 minuutin ajaksi, yli 110 °C:n sisälämpötilaan vähintään 13 minuutin ajaksi, yli 120 °C:n sisälämpötilaan vähintään 8 minuutin ajaksi ja yli 130 °C:n sisälämpötilaan vähintään 3 minuutin ajaksi. Prosessointi voidaan suorittaa panosprosessina tai jatkuvana prosessina. Eläinten sivutuotteet voidaan keittää siten, että aika- ja lämpötilavaatimukset saavutetaan samanaikaisesti.

Viides menetelmä

Käsiteltävien eläimistä saatavien sivutuotteiden partikkelikoko saa olla enintään 20 millimetriä. Sivutuotteita on lämmitettävä niin kauan, että ne hyytyvät, minkä jälkeen niitä on puristettava, jotta rasva ja vesi poistuvat valkuaispitoisesta aineksestä. Valkuaispitoinen aines on lämmitettävä tämän jälkeen yli 80 °C:n sisälämpötilaan vähintään 120 minuutin ajaksi ja yli 100 °C:n sisälämpötilaan vähintään 60 minuutin ajaksi. Prosessointi voidaan suorittaa panosprosessina tai jatkuvana prosessina. Eläinten sivutuotteet voidaan keittää siten, että aika- ja lämpötilavaatimukset saavutetaan samanaikaisesti.

Kuudes menetelmä

(Ainoastaan luokkaan 3 kuuluvat vesieläimistä tai vedessä elävistä selkärangattomista peräisin olevat sivutuotteet)

1. Eläinten sivutuotteet on hienonnettava vähintään
 - a) 50 millimetriin tehtäessä lämpökäsittely 3. a) kohdan mukaisesti, tai
 - b) 30 millimetriin tehtäessä lämpökäsittely 3. b) kohdan mukaisesti.
2. Tämän jälkeen niihin on lisättävä muurahaihappoa pH-arvon alentamiseksi pysyvästi enintään 4,0:aan. Seos on varastoitava vähintään 24 tunniksi ennen uutta käsittelyä.
3. Seos on lämmitettävä

- a) vähintään 90 °C:n sisälämpötilaan vähintään 60 minuutin ajaksi, tai
- b) vähintään 70 °C:n sisälämpötilaan vähintään 60 minuutin ajaksi.

Jatkuvaa lämpövirtaa käytettäessä tuotteen siirtymistä lämpömuuntimen läpi on valvottava mekaanisilla käskyillä, jotka rajoittavat sen siirtymistä niin, että lämpökäsittelyn loputtua tuote on käynyt läpi ajallisesti ja lämpötilan kannalta riittävän prosessin.

Seitsemäs menetelmä

1. Mikä tahansa toimivaltaisen viranomaisen sallima menetelmä, jos toimivaltaiselle viranomaiselle on osoitettu, että lopputuotteesta on otettu päivittäin näytteitä yhden kuukauden ajan seuraavia mikrobiologisia vaatimuksia noudattaen:
 - a) Heti lämpökäsittelyn jälkeen aineksesta otetut näytteet:
 - 1 gramma tuotetta ei saa sisältää *Clostridium perfringens* -bakteeria.
 - b) Käsittelylaitoksessa varastoinnin aikana tai varastosta poiston yhteydessä aineksesta otetut näytteet:
 - salmonella: ei esiinny 25 grammassa, viisi näytettä
 - enterobakteerit: viisi näytettä, joissa bakteerimäärä korkeintaan 10/1 gramma, kuitenkin kahdessa näytteessä bakteerimäärä saa olla korkeintaan 300/1 gramma.
2. Tiedot kriittisistä valvontapisteistä, joita noudattaen jokainen käsittelylaitos täyttää tyydyttävästi mikrobiologiset vaatimukset, on talletettava ja säilytettävä siten, että toiminnanharjoittaja ja toimivaltainen viranomainen voi valvoa kyseisen käsittelylaitoksen toimintaa. Talletettavat ja valvottavat tiedot ovat partikkelikoko, kriittinen lämpötila ja tapauksen mukaan käsittelyn ehdoton kesto, paineprofiili, raaka-aineiden syöttönopeus ja rasvan uudelleenkierrätysnopeus.

2 Käsitellyt tuotteet, joita voidaan käyttää rehuaineena

2.1 Yleiset vaatimukset

Rehuaineena käytettävien käsiteltyjen tuotteiden (tämän oppaan kohdat 2.2.–2.10.) valmistukseen voidaan käyttää ainoastaan seuraavia luokkaan 3 kuuluvia sivutuotteita:

- teuraseläinten osat, jotka on todettu ihmisravinnoksi kelpaaviksi, mutta joita ei ole kaupallisista syistä tarkoitettu ihmisravinnoksi,
- teuraseläinten osat, jotka on todettu ihmisravinnoksi kelpaamattomiksi, mutta joissa ei ole merkkejä ihmiseen tai eläimiin tarttuvista taudeista ja jotka on johdettu ihmisravinnoksi kelpaavista ruhoista,
- vuodat, nahat, sorkat, kaviot, sarvet, sianharjakset, höyhenet ja sulat, jotka ovat peräisin teurastamossa teurastetuista eläimistä, jotka on ante mortem -tarkastuksessa todettu ihmisravinnoksi teurastuskelpoiseksi,
- veri, joka on peräisin muista eläimistä kuin märehitijöistä, jotka on teurastettu teurastamossa ja jotka on hyväksytty ante mortem -tarkastuksessa ihmisravinnoksi teurastuskelpoiseksi (märehitijöiden veren tulee olla peräisin teuraseläimistä, jotka on todettu ihmisravinnoksi kelpaaviksi),
- eläimistä saatavat sivutuotteet, jotka on johdettu ihmisravinnoksi tarkoitettujen tuotteiden tuotannosta, mukaan luettuna luut, joista on poistettu rasva, ja rasvan sulatuksessa syntyvä proteiinijäännös,
- entiset eläinperäiset elintarvikkeet tai eläinperäisiä tuotteita sisältävät entiset elintarvikkeet (ei ruokajäte), joita ei ole enää tarkoitettu ihmisravinnoksi kaupallisista syistä tai sellaisten valmistuksessa tai pakkauksessa esiintyneiden

ongelmien tai muiden vikojen vuoksi, jotka eivät aiheuta riskiä ihmisille tai eläimille,

- raakamaito, joka on peräisin eläimistä, joissa ei ole kliinisiä merkkejä maidon välityksellä ihmisiin tai eläimiin tarttuvista taudeista,
- avomereltä kalajauhon valmistusta varten pyydytetyt kalat tai muut meren eläimet, lukuun ottamatta merinisäkkäät,
- tuoreet kalasta saatavat sivutuotteet, joita saadaan kalatuotteita ihmisravinnoksi valmistavilta laitoksilta, ja
- kuoret, hautomoiden sivutuotteet ja säröillä olevien munien sivutuotteet, jotka ovat peräisin eläimistä, joissa ei ole ilmennyt kliinisiä merkkejä jostakin kyseisen tuotteen välityksellä ihmisiin tai eläimiin tarttuvasta taudista.

Sivutuotteiden rehukäytössä on otettava huomioon myös TSE-asetus (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 999/2001), jolla on rajoitettu eläinperäisten proteiinien käyttöä tuotantoeläinten ruokinnassa.

Rehuaineena käytettävien käsiteltyjen tuotteiden tulee olla valmistettu sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyssä ja valvotussa luokan 3 käsittelylaitoksessa edellä mainitusta aineksesta. Käsiteltyjen tuotteiden tulee täyttää seuraavat mikrobiologiset vaatimukset:

- salmonella: ei esiinny 25 grammassa, viisi näytettä, ja
- enterobakteerit: viisi näytettä, joissa bakteerimäärä korkeintaan 10/1 gramma, kuitenkin kahdessa näytteessä bakteerimäärä saa olla korkeintaan 300/1 gramma.

Näytteet tulee ottaa lopputuotteista käsittelylaitoksessa varastoinnin aikana tai varastosta oton yhteydessä. Tuotteiden mukana tulee olla kaupallinen asiakirja.

2.2 Käsitelty eläinvalkuainen

Määritelmä: eläinvalkuainen, joka on saatu luokkaan 3 kuuluvasta aineksesta ja joka on käsitelty toimeenpanoasetuksen mukaisesti niin, että se soveltuu käytettäväksi suoraan rehuaineena tai muuten käytettäväksi rehuissa tai käytettäväksi eloperäisissä lannoitteissa tai maanparannusaineissa, mm. lihaluujauho, luujauho, verijauho, kalajauho, höyhenjauho, sarvijauho. Siihen eivät kuulu verituotteet, maito, maitopohjaiset tuotteet, maidosta johdetut tuotteet, ternimaito, ternimaitotuotteet, gelatiini, hydroloidut proteiinit, dikalsiumfosfaatti, munat ja munatuotteet munankuoret mukaan luettuina, trikalsiumfosfaatti ja kollageeni.

Nisäkkäistä saatava käsitelty eläinvalkuainen tulee käsitellä ensimmäisellä käsittelymenetelmällä. Muista eläimistä kuin nisäkkäistä saatava käsitelty eläinvalkuainen, kalajauhoa lukuun ottamatta, tulee käsitellä 1.–5. tai 7. käsittelymenetelmällä.

Kalajauhon valmistukseen voidaan käyttää tuoreita kalasta saatavia sivutuotteita, joita saadaan kalatuotteita ihmisravinnoksi valmistavilta laitoksilta tai avomereltä kalajauhon valmistusta varten pyydyttyjä kaloja. Kalajauho tulee käsitellä jollakin sivutuoteasetuksen mukaisella käsittelymenetelmällä tai muulla menetelmällä, jolla varmistetaan, että tuote vastaa sivutuoteasetuksen mukaisia mikrobiologisia vaatimuksia salmonellan ja enterobakteerien osalta (ks. tämän oppaan kohta 2.1.).

Käsitelty eläinvalkuainen on pakattava ja varastoitava uusiin tai steriloituihin pusseihin tai varastoitava asianmukaisesti rakennettuihin irtotavaralajeihin. Tuote tulee säilyttää kuivana. Kondensaatio ja tuotteen kontaminoituminen tulee estää pakkaamisen ja varastoinnin aikana.

Edellä kuvatut vaatimukset koskevat myös lannoitteissa ja maanparannusaineissa käytettävää käsiteltyä eläinvalkuaista.

2.3 Verituotteet

Määritelmä: verestä tai verifraktioista johdetut tuotteet verijauhoa lukuun ottamatta. Näitä ovat kuivattu, jäädytetty tai nestemäinen plasma, kuivattu kokoveri, kuivatut, jäädytetyt tai nestemäiset punasolut tai niiden fraktiot ja sekoitukset, mm. spraykuivattu hemoglobiini- tai plasmajauho.

Verituotteiden valmistukseen voidaan käyttää ainoastaan verta, joka on peräisin teuraseläimistä, jotka on todettu ihmisravinnoksi kelpaaviksi yhteisön lainsäädännön mukaisesti. Verituotteet on täytynyt käsitellä sivutuoteasetuksen mukaisella 1.–5. tai 7. käsittelymenetelmällä tai muulla menetelmällä, jolla varmistetaan, että tuotteet vastaavat sivutuoteasetuksen mukaisia mikrobiologisia vaatimuksia salmonellan ja enterobakteerien osalta (ks. tämän oppaan kohta 2.1.).

2.4 Renderoitu rasva ja kalaöljy

Renderoitu rasva on valmistettava käyttäen sivutuoteasetuksen mukaista 1.–5. tai 7. käsittelymenetelmää ja kalaöljy voidaan valmistaa käyttäen käsittelymenetelmiä 1-7, paitsi jos renderoitu rasva tai kalaöljy on tuotettu noudattaen asetuksen (EY) N:o 853/2004 vaatimuksia. Lisäksi märehitijöistä johdettu renderoitu rasva on puhdistettava siten, että jäljelle jäävien liukenemattomien epäpuhtauksien kokonaismäärä on enintään 0,15 painoprosenttia.

2.5 Maito, maitopohjaiset tuotteet ja ternimaito

Raakamaito ja ternimaito on tuotettava olosuhteissa, jotka tarjoavat riittävät takeet eläinten terveyden osalta. Maito ja maitopohjaiset tuotteet on lämpökäsiteltävä vähintään 72 °C:ssa vähintään 15 sekuntia tai vastaavalla lämpötila-aikayhdistelmällä, joka johtaa negatiiviseen reaktioon fosfataasikoikeessa. Lisäksi hapattettujen maitopohjaisten tuotteiden pH-arvon tulee olla laskettu alle 6:n ja pidetty tällä tasolla vähintään tunnin ajan. Kuivatun maidon ja kuivattujen maitopohjaisten tuotteiden kontaminoituminen kuivauksen jälkeen tulee estää. Lopputuote tulee pakata uusiin säiliöihin tai jos tuote kuljetaan irtotavarana, kulkuneuvot ja säiliöt on ennen maidon, maitopohjaisten tuotteiden tai ternimaidon lastaamista desinfioitava toimivaltaisen viranomaisen hyväksymällä aineella.

2.6 Gelatiini ja hydrolysoidut proteiinit

Gelatiini tulee valmistaa menetelmällä, jossa käsittelemättömälle luokkaan 3 kuuluvalla ainekselle tehdään happo- tai alkalikäsitteily, jonka jälkeen se huuhdellaan yhden tai useamman kerran. Tämän jälkeen pH on mukautettava. Gelatiini uutetaan kuumentamalla, jonka jälkeen se puhdistetaan suodattamalla ja sterilioimalla. Edellä

mainitun käsittelyn jälkeen gelatiini voidaan kuivata ja pulveroida tai laminoida. Muiden säilöntäaineiden kuin rikkidioksidin ja vetyperoksidin käyttö on kielletty. Gelatiinia sisältävissä kääreissä ja pakkauksissa on oltava ilmaisu ”Eläinten ruokintaan soveltuvaa gelatiinia”. Edellä kuvatut vaatimukset eivät koske ihmisravinnoksi tarkoitettua gelatiinia.

Hydrolysoitujen proteiinien molekyylipainon on oltava alle 10 000 Daltonia. Märehtijöiden nahoista ja vuodista osittain tai kokonaan tuotetut hydrolysoitujen proteiinit tulee valmistaa laitoksessa, joka on tarkoitettu ainoastaan hydrolysoitujen proteiinien valmistukseen, seuraavan menetelmän mukaisesti: Raaka-aine käsitellään suolavedellä ja kalkilla ja pestään voimakkaasti, jonka jälkeen

- se altistetaan yli 3 tunniksi yli 80 °C lämpötilaan pH:n ollessa yli 11 ja lämpökäsitellään yli 140 °C:ssa 30 minuutin ajan yli 3,6 barin paineessa, tai
- sen pH säädetään ensin arvoon 1–2 ja sitten arvoon yli 11, jonka jälkeen lämpökäsittely yli 140 °C:ssa 30 minuutin ajan 3 barin paineessa.

2.7 Luista erotettu dikalsiumfosfaatti

Luista erotettu dikalsiumfosfaatti on valmistettava seuraavan menetelmän mukaisesti: Luuaines murskataan hienoksi ja siitä poistetaan rasva kuumalla vedellä ja laimealla suolahapolla (konsentraatio vähintään 4 % ja pH alle 1,5) vähintään kahden vuorokauden ajan. Tämän jälkeen nestettä käsitellään kalkilla, jolloin saostuu dikalsiumfosfaattia pH:ssa 4–7. Saos ilmakeivataan lopuksi siten, että alkulämpötila on 65–325 °C ja loppulämpötila 30–65 °C. Rasvattomaksi puhdistetuista luista saadun dikalsiumfosfaatin on oltava peräisin luista, jotka on todettu ante- ja post mortem -tarkastuksissa ihmisravinnoksi kelpaaviksi.

2.8 Luista erotettu trikalsiumfosfaatti

Luista erotettu trikalsiumfosfaatti on tuotettava seuraavan menetelmän mukaisesti: Luuaines murskataan hienoksi ja siitä poistetaan rasva kuumalla vedellä vastavirrassa (luun sirut alle 14 mm). Luunsirut jauhetaan alle 1 mm:n kokoisiksi ja niitä keitetään 145 °C:n höyryssä 30 minuutin ajan 4 barin paineessa. Proteiiniliemi erotetaan hydroksiapatiitista (trikalsiumfosfaatista) sentrifugoimalla ja trikalsiumfosfaatti rakeistetaan kuivaamisen jälkeen leijukerrossa ilmalla 200 °C:ssa.

2.9 Munatuotteet

Munatuotteet tulee käsitellä:

- 1.–5. tai 7. käsittelymenetelmällä,
- muulla menetelmällä, jolla varmistetaan, että tuote vastaa sivutuoteasetuksen mukaisia mikrobiologisia vaatimuksia salmonellan ja enterobakteerien osalta (ks. tämän oppaan kohta 2.1), tai
- neuvoston direktiivin 89/437/EY liitteen luvun V mukaisesti.

2.10 Kollageeni

Kollageeni on valmistettava menetelmällä, jossa käsittelemätön luokkaan 3 kuuluva aines pestään ja sen pH mukautetaan happo- tai alkalikäsittelyllä, minkä jälkeen se huuhdellaan yhden tai useamman kerran, suodatetaan ja puristetaan. Tämän

käsittelyn jälkeen kollageeni voidaan kuivata. Muiden kuin yhteisön lainsäädännössä sallittujen säilöntäaineiden käyttö on kielletty. Pakkauksissa ja kääreissä tulee olla ilmaisu ”Eläinten ruokintaan soveltuvaa kollageenia”. Edellä kuvatut vaatimukset eivät koske ihmisravinnoksi tarkoitettua kollageenia.

3 Lemmikkieläinten ruoka ja puruluut

Määritelmät: Puruluilla tarkoitetaan lemmikkieläimille tarkoitettuja parkitseemattomia syötäviä tuotteita, jotka on valmistettu sorkka- ja kavioläinten vuodista ja nahoista tai muusta eläinperäisestä aineksesta. Raa'alla lemmikkieläinten ruoalla tarkoitetaan lemmikkieläinten ruokaa, jolle ei ole tehty mitään muuta säilyttävää käsittelyä kuin jäädytys, jäädytys tai pakastus säilyvyyden varmistamiseksi. Purkitetulla lemmikkieläinten ruoalla tarkoitetaan lämpökäsiteltyä lemmikkieläinten ruokaa ilmatiiviisti suljetussa säiliössä (täyssäilyke).

Lemmikkieläinten ruokien ja puruluiden valmistukseen voidaan käyttää ainoastaan eläinten sivutuotteita, jotka on lueteltu tämän oppaan kohdassa 2.1. Raa'an lemmikkieläinruoan valmistukseen voidaan kuitenkin käyttää ainoastaan teuraseläinten osia, jotka on todettu ihmisravinnoksi kelpaaviksi, mutta joita ei ole kaupallisista syistä tarkoitettu ihmisravinnoksi, tai teuraseläinten osia, jotka on todettu ihmisravinnoksi kelpaamattomiksi, mutta joissa ei ole merkkejä ihmisiin tai eläimiin tarttuvista taudeista.. Lemmikkieläinten ruoan ja puruluiden tulee olla peräisin sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyistä ja valvotusta lemmikkieläinten ruokia valmistavasta laitoksesta ja tuotteiden mukana tulee kuljetuksissa olla kaupallinen asiakirja.

Purkitettu lemmikkieläinten ruoka on lämpökäsiteltävä siten, että Fc-arvo on vähintään 3,0.

Jalostettu, muu kuin purkitettu lemmikkieläinten ruoka on lämpökäsiteltävä kuumentamalla vähintään 90 °C:een. Käsittelyn jälkeen tuotteen kontaminoituminen on estettävä ja tuote on pakattava uuteen pakkaukseen.

Puruluut on käsittelyn aikana käsiteltävä siten, että taudinaiheuttajat (salmonella mukaan luettuna) tuhoutuvat. Käsittelyn jälkeen tuotteen kontaminoituminen on estettävä ja tuote on pakattava uuteen pakkaukseen.

Raaka lemmikkieläinten ruoka on pakattava vuodot estävään uuteen pakkaukseen. Tuotteen kontaminoituminen tulee estää. Pakkauksessa on oltava merkintä ”ainoastaan lemmikkieläinten ruokaa”.

Lemmikkieläinten ruokien tuotannon ja/tai varastoinnin aikana (ennen lähettämistä) tulee ottaa pistokokeita, joiden perusteella voidaan tarkastaa, että seuraavat mikrobiologiset vaatimukset täyttyvät:

- salmonella: ei esiinny 25 grammassa, viisi näytettä, ja
- enterobakteerit: viisi näytettä, joissa bakteerimäärä korkeintaan 10/1 gramma, kuitenkin kahdessa näytteessä bakteerimäärä saa olla korkeintaan 300/1 gramma.

Kun purkitettu lemmikkieläinten ruoka on lämpökäsitelty edellä mainitulla tavalla, näytteenotto ja tutkiminen salmonellan ja enterobakteerien varalta ei ole välttämätöntä.

3.1 Lemmikkieläinten ruokien valmistuksessa käytettävät arominvahventeet

Määritelmä: arominvahventeella tarkoitetaan nestemäistä tai kuivattua käsiteltyä eläinperäistä tuotetta, jota käytetään eläinten ruokien maistuvuuden parantamiseen. Lemmikkieläinten ruokien valmistukseen käytettävien arominvahventeiden valmistukseen saa käyttää ainoastaan tämän oppaan kohdassa 2.1. lueteltuja eläimistä saatavia sivutuotteita. Arominvahventeet tulee valmistaa sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyssä ja valvotussa lemmikkieläinten ruokia valmistavassa laitoksessa ja tuotteiden mukana tulee kuljetuksissa olla kaupallinen asiakirja.

Arominvahventeet on käsiteltävä käsittelymenetelmällä ja parametreilla, joilla varmistetaan tuotteen täyttävän seuraavat mikrobiologiset vaatimukset:

- salmonella: ei esiinny 25 grammassa, viisi näytettä, ja
- enterobakteerit: viisi näytettä, joissa bakteerimäärä korkeintaan 10/1 gramma, kuitenkin kahdessa näytteessä bakteerimäärä saa olla korkeintaan 300/1 gramma.

Käsittelyn jälkeen tuotteen kontaminoituminen on estettävä. Lopputuote on pakattava uusiin tai steriloituihin pakkauksiin tai kuljetettava irtotavarana säiliöissä tai muissa kuljetusvälineissä, jotka on ennen käyttöä puhdistettu perusteellisesti ja desinfioitu toimivaltaisen viranomaisen hyväksymällä desinfiointiaineella.

4 Tekniset tuotteet

4.1 Lanta, käsitelty lanta ja lantatuotteet

Lanta käsittää tuotantoeläinten ulosteet ja/tai virtsan kuivikkeiden kanssa tai ilman sekä guanon.

Käsitlemätön lanta

Muiden lajien kuin siipikarjan ja hevoseläinten käsitlemättömän lannan sisämarkkinakauppa on kielletty. Poikkeuksena edelliseen käsitlemättömän lannan levittäminen on kuitenkin sallittua toimivaltaisen viranomaisen valvonnassa samaan tilaan kuuluville maille, jotka sijaitsevat kahden jäsenvaltion välisen rajan molemmilla puolilla. Tällöin lannan on oltava peräisin alueelta, jota eivät koske vakavan tartuntataudin vuoksi asetetut rajoitukset.

Toimivaltainen viranomainen (Suomessa Eviran rehu- ja lannoitevalvontayksikkö) voi lisäksi sallia sellaisen käsitlemättömän lannan tuonnin, joka on tarkoitettu käsiteltäväksi sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyssä teknisessä laitoksessa, biokaasulaitoksessa tai kompostointilaitoksessa käsiteltyjen lantatuotteiden valmistusta varten, tai sellaisen lannan tuonnin, joka on tarkoitettu levitettäväksi tilan maille. Jälkimmäisessä tapauksessa vaaditaan suostumus sekä alkuperämaan että vastaanottajamaan toimivaltaisilta viranomaisilta.

Siipikarjan lannan sisämarkkinakauppaa koskevat seuraavat edellytykset:

- a) lannan on oltava peräisin alueelta, jota eivät koske Newcastlel taudin tai lintuinfluenssan vuoksi asetetut rajoitukset,
- b) lanta ei saa olla peräisin siipikarjaparvista, jotka on rokotettu Newcastlel tautia vastaan, mikäli se lähetetään alueelle, jossa tautitilanteen perusteella ei rokoteta Newcastlel tautia vastaan (koskee siipikarjan lannan tuontia Suomeen), ja

c) lannan mukana on oltava terveystodistus.

Sellainen hevoseläinten käsittelemätön lanta, jolla käydään kauppaa, ei saa olla peräisin tilalta, johon kohdistuu räkätautiin, *vesicular stomatitis* –tautiin, pernaruttoon tai raivotautiin liittyviä eläinten terveyttä koskevia rajoituksia.

Käsitelty lanta ja käsitellyt lantatuotteet

Käsitellyn lannan ja käsiteltyjen lantatuotteiden sisämarkkinakauppaa koskevat seuraavat edellytykset:

- a) niiden on tultava sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytystä teknisestä laitoksesta, biokaasulaitoksesta tai kompostointilaitoksesta,
- b) ne on lämpökäsitelty vähintään 70 °C:ssa vähintään 60 minuutin ajan,
- c) niiden on oltava
 - puhtaita salmonellasta (ei esiinny 25 grammassa),
 - puhtaita enterobakteereista (aerobisen bakteerimäärän mukaan < 1000 pmy/g), ja
 - käsitelty itiöiden ja myrkyllisten aineiden muodostuksen vähentämiseksi,
- d) ne on varastoitava tiiviisti suljettuihin ja lämpöeristettyihin siloihin tai tiiviisti suljettuihin säkkeihin (muovisäkit tai suursäkit) siten, että kontaminoituminen ja kosteuden esiintyminen käsittelyn jälkeen estyy, ja
- e) niiden mukana on kaupallinen asiakirja.

Guanon sisämarkkinakauppaa eivät koske mitkään eläinten terveyttä koskevat vaatimukset.

4.2 Veri ja verituotteet teknisiin tarkoituksiin

Veren (tuore kokoveri), joka on tarkoitettu teknisiin tarkoituksiin (mukaan lukien lääkevalmisteet, in vitro -analyysissä käytettävät aineet tai laboratorioaineet), tulee olla peräisin eläimistä, joissa ei ole ilmennyt kliinisiä merkkejä veren välityksellä ihmisiin tai eläimiin tarttuvista taudeista ja joita ei ole lopetettu tarttuvan eläintaudin hävittämiseksi. Veri on toimitettava suoraan sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyyn tekniseen laitokseen. Tuotteen mukana on oltava kaupallinen asiakirja.

Verituotteen määritelmä: verestä tai verifraktioista johdetut tuotteet verijauhoa lukuun ottamatta. Näitä ovat kuivattu, jäädytetty tai nestemäinen plasma, kuivattu kokoveri, kuivatut, jäädytetyt tai nestemäiset punasolut tai niiden fraktiot ja sekoitukset.

Verituotteiden, jotka on tarkoitettu teknisiin tarkoituksiin, on tultava sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytystä teknisestä laitoksesta. Verituotteiden valmistukseen käytettävän veren tulee olla peräisin eläimistä, joissa ei ole ilmennyt kliinisiä merkkejä veren välityksellä ihmisiin tai eläimiin tarttuvista taudeista ja joita ei ole lopetettu tarttuvan eläintaudin hävittämiseksi. Tuotteiden mukana tulee olla kaupallinen asiakirja.

4.3 Hevoseläinten seerumi

Hevoseläinten seerumin tulee olla peräisin hevoseläimistä, joissa ei ole todettu oireita vakavista tartuntataudeista sekä laitoksesta tai keskukselta, joka ei ole eläinten terveydentilan vuoksi asetettavien rajoitusten kohteena. Tuotteen mukana tulee olla kaupallinen asiakirja.

4.4 Sorkka- ja kavioläimien nahat ja vuodat

Tuoreiden ja jäädytettyjen vuotien ja nahkojen sisämarkkinakauppaa koskevat samat terveysvaatimukset, joita sovelletaan tuoreeseen lihaan (neuvoston direktiivi 2002/99/ETY). Tuotteiden mukana tulee olla kaupallinen asiakirja. Tuotteet tulee toimittaa suoraan käsiteltäviksi sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyyn laitokseen.

Käsiteltyjen vuotien ja nahkojen sisämarkkinakaupassa on noudatettava seuraavia vaatimuksia:

- nahat ja vuodat ovat peräisin eläimistä, jotka on teurastettu teurastamossa ja ante mortem -tarkastuksessa todettu ihmisravinnoksi teurastuskelpoisiksi tai eläimistä, joissa ei ole ilmennyt kliinisiä merkkejä ihmisiin tai eläimiin kyseisen tuotteen välityksellä tarttuvista taudeista ja joita ei ole lopetettu tarttuvan eläintaudin hävittämiseksi (luokkaan 3 kuuluva aines),
- tuotteet on käsitelty seuraavasti:
 - a) kuivattu,
 - b) suolattu kuivina tai suolaliuoksessa vähintään 14 päivän ajan ennen lähettämistä,
 - c) suolattu 7 päivän ajan käyttäen merisuolaa, johon on lisätty 2 prosenttia natriumkarbonaattia, tai
 - d) kuivattu 42 päivän ajan vähintään 20 °C lämpötilassa,
 - e) muu säilyttävä käsittely kuin parkitseminen,
- tuotteiden mukana on kaupallinen asiakirja, jossa todistetaan, että lähetys ei ole ollut kosketuksissa muiden eläinperäisten tuotteiden tai elävien eläinten kanssa, jotka olisivat voineet aiheuttaa vakavan tartuntataudin leviämisen riskin, ja
- tuotteet tulevat sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytystä teknisestä laitoksesta tai muusta yhteisön eläinlääkintälainsäädännön mukaisesti hyväksytystä laitoksesta.

Edellä kuvattuja vaatimuksia ei sovelleta:

- a) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen 853/2004 vaatimukset täyttäviin sorkka- ja kavioläimien vuotiin ja nahkoihin,
- b) sorkka- ja kavioläimien vuotiin ja nahkoihin, joille on tehty täydellinen parkitus,
- c) "wet blue"-vuotiin ja -nahkoihin,
- d) "pickled pelts"-vuotiin ja -nahkoihin, ja
- e) kalkilla käsiteltyihin vuotiin: käsitelty kalkilla ja suolaliuoksessa, jonka pH-arvo on 12–13 vähintään 8 tunnin ajan.

4.5 Metsästystrofeet

Seuraavien metsästystrofeiden sisämarkkinakauppaan ei sovelleta mitään eläinten terveyteen perustuvia kieltoja tai rajoituksia:

- a) sorkka- ja kavioläimistä ja linnuista peräisin oleviin metsästystrofeisiin, jotka on täyttämällä käsitelty huoneenlämmössä säilyviksi, ja
- b) muista lajeista kuin sorkka- ja kavioläimistä ja linnuista peräisin oleviin metsästystrofeisiin.

Sorkka- ja kavioläimistä sekä linnuista peräisin olevien metsästystrofeiden sisämarkkinakauppaa koskevat seuraavat vaatimukset:

- a) niiden on oltava peräisin eläimistä, joiden ei ole epäilty sairastavan mitään ihmisiin tai eläimiin tarttuvaa tautia,

- b) niiden on oltava peräisin sellaiselta alueelta lähtöisin olevista eläimistä, joka ei ole rajoitustoimenpiteiden kohteena sellaisten vakavien tartuntatautien esiintymisen vuoksi, jolle kyseiset eläimet ovat alttiita,
- c) niiden on oltava kohtien d ja e edellytysten mukaisia, mikäli ne ovat peräisin sellaiselta alueelta lähtöisin olevista eläimistä, joka on rajoitustoimenpiteiden kohteena sellaisten vakavien tartuntatautien vuoksi, jolle kyseisten lajien eläimet ovat alttiita,
- d) yksinomaan luista, sarvista, sorkista ja kaviosta, kynsistä, hirvensarvista ja hampaista koostuvien metsästystrofeiden on oltava
- riittävän kauan kiehuva vedessä liotettuja, jotta mitään muuta ainesta kuin luita, sarvia, sorkkia ja kavioita, kynsiä, hirvensarvia tai hampaita ole jäänyt jäljelle,
 - toimivaltaisen viranomaisen hyväksymällä tuotteella desinfioituja, luisten osien osalta erityisesti vetyperoksidilla,
 - pakattu välittömästi käsittelyn jälkeen läpinäkyviin yksittäispakkauksiin, jotka on suljettu uudelleen saastumisen estämiseksi, ja
 - varustettu asiakirjalla tai todistuksella, josta ilmenee, että edellä mainitut edellytykset täyttyvät,
- e) yksinomaan vuodista tai nahasta koostuvien metsästystrofeiden on oltava
- kuivattu tai suolattu kuivina tai suolaliuksessa vähintään 14 päivän ajan ennen lähettämistä,
 - pakattu välittömästi käsittelyn jälkeen läpinäkyviin yksittäispakkauksiin, jotka on suljettu uudelleen saastumisen estämiseksi, ja
 - varustettu asiakirjalla tai todistuksella, josta ilmenee, että edellä mainitut edellytykset täyttyvät,
- f) metsästystrofeiden mukana on kaupallinen asiakirja.

Metsästystrofeita, jotka koostuvat muista sorkka- ja kavioeläinten tai lintujen ruhonosista kuin edellä kohdissa d ja e mainitut, esim. kallot, ja joita ei ole täyttämällä käsitelty huoneenlämmössä säilyviksi, saa tuoda Suomeen ainoastaan Eviran eläinten terveys ja hyvinvointi -yksikön myöntämällä tuontiluvalla. (Ks. tämän oppaan kohta 5.2.) Niitä saa viedä toiseen jäsenvaltioon, jos määräjäsenvaltio on antanut viettiin luvan. Viennistä on tehtävä ilmoitus TRACES-järjestelmään.

Käsittelemättömät metsästystrofeet on toimitettava suoraan käsiteltäviksi sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyyn tekniseen laitokseen.

Metsästystrofeiden sisämarkkinakaupassa tulee lisäksi ottaa huomioon säännökset, jotka sisältyvät neuvoston asetuksen (EY) 338/97 luonnonvaraisten kasvien ja eläinten suojelemisesta niiden kauppaa säätelemällä (CITES). Lisätietoja antaa Suomen Ympäristökeskus.

4.6 Villa, karva, sianharjakset, sulat ja höyhenet

Määritelmä: Käsittelemättömillä tuotteilla tarkoitetaan tuotteita, joita ei ole käsitelty höyryllä (sulat ja höyhenet), pesty tehdasmaisesti (villa, karva, sianharjakset), saatu parkitsemisen avulla (villa, karva, sianharjakset) eikä käsitelty jollakin muulla menetelmällä sen varmistamiseksi, ettei siihen jää taudinaiheuttajia.

Käsittelemätön villa, märehitijöiden karva, sianharjakset, sulat ja höyhenet on täytynyt saada teurastamoissa teurastetuista eläimistä, jotka on ante mortem -tarkastuksessa

hyväksytty ihmisravinnoksi teurastuskelpoisiksi tai eläimistä, joissa ei ole ilmennyt kliinisiä merkkejä kyseisen tuotteen välityksellä ihmisiin tai eläimiin tarttuvasta taudista ja joita ei ole lopetettu tarttuvan eläintaudin hävittämiseksi. Käsittelemättömät tuotteet on suljettava turvallisesti pakkauksiin ja niiden on oltava kuivia. Tuotteiden on oltava peräisin yhteisön eläinlääkintälainsäädännön mukaisesti hyväksytystä laitoksesta ja niiden mukana tulee olla kaupallinen asiakirja. Tuotteet on toimitettava suoraan sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyyn laitokseen käsiteltäviksi.

Sianharjasten tuonti alueelta, jossa afrikkalaista sikaruttoa esiintyy endeemisesti, on kielletty, lukuun ottamatta sianharjaksia:

- a) jotka on keitetty, värjätty tai valkaistu, tai
- b) joille on tehty muunlainen käsittely, joka tappaa varmasti taudinaiheuttajat ja joka todistetaan alkuperäpaikasta vastaavan eläinlääkärin myöntämällä todistuksella. Tehdasmaista pesua ei voida pitää säännöksen mukaisena käsittelynä.

Edellä mainittuja vaatimuksia ei sovelleta sulkiin ja höyheniin, joita matkailijat kuljettavat yksityiskäyttöön tai jotka ovat yksityishenkilöille muuhun kuin teolliseen käyttöön osoitettuja lähetyksiä.

4.7 Mehiläistuotteet

Määritelmä: mehiläistuotteilla tarkoitetaan mehiläishoidossa käytettävää hunajaa, mehiläisvahaa, emoainetta, kittivahaa ja siitepölyä.

Mehiläishoidossa käytettävät tuotteet eivät saa olla lähtöisin alueelta, joka on asetettu kieltoon esikotelomädän, pienen pesäkuoriaisen (*Aethina tumida*) tai *Tropilaelaps*-punkin (*Tropilaelaps* spp.) esiintymisen vuoksi. Esikotelomädän vuoksi annetun kiellon on oltava voimassa vähintään 30 vuorokautta viimeksi todetusta tautitapauksesta ja siitä päivästä, kun toimivaltainen viranomainen on tarkastanut kaikki kolmen kilometrin säteellä sijaitsevat pesät ja kun kaikki tartunnan saaneet pesät on poltettu tai käsitelty ja tarkastettu. Mehiläistuotteiden mukana on oltava kaupallinen asiakirja.

4.8 Luokan 2 renderoitu rasva öljykemian tarkoituksiin

Luokan 2 aineksesta johdettu renderoitu rasva öljykemian tarkoituksiin on tuotettava sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyssä luokan 2 käsittelylaitoksessa käyttäen 1.–5. käsittelymenetelmää. Vastaanottavan jäsenmaan toimivaltainen viranomainen voi vaatia 1. käsittelymenetelmän käyttöä. Märehtijöistä johdettu renderoitu rasva on puhdistettava siten, että kaikkien jäljelle jäävien liukenemattomien epäpuhtauksien kokonaismäärä on enintään 0,15 painoprosenttia. Renderoitu rasva on toimitettava suoraan sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyyn luokan 2 öljykemian laitokseen. Tuotteen mukana on oltava kaupallinen asiakirja. Luokan 2 renderoidun rasvan tuonti Suomeen vaatii Eviran eläinten terveys ja hyvinvointi -yksikön myöntämän tuontiluvan (ks. tämän oppaan kohta 5.2.). Luokan 2 renderoitua rasvaa saa viedä toiseen jäsenvaltioon, jos määräjäsenvaltio on antanut vientiin luvan. Viennistä on tehtävä ilmoitus TRACES-järjestelmään.

Luokan 3 renderoidun rasvan tuonnissa ja viennissä on noudatettava tämän oppaan kohdan 2.4. mukaisia vaatimuksia, vaikka tuote olisi tarkoitettu teknisiin tai öljykemian tarkoituksiin.

5 Muut sivutuotteet

5.1 Teurassivutuote ja kalanperkuusivutuote

Luokan 3 teurassivutuotteen ja kalanperkuusivutuotteen tuonnissa tulee noudattaa sivutuoteasetuksen säännösten lisäksi kansallista lainsäädäntöä. Näiden lisäksi kalanperkuusivutuotteen tuonnissa tulee noudattaa myös kalatautien esiintymisen vuoksi annettuja komission suojapäätöksiä. Eläinten ruokintaan tarkoitettujen luokkaan 3 kuuluvien teurassivutuotteiden ja kalaperäisen aineksen sisämarkkinatuonti on sallittu Elintarviketurvallisuusviraston myöntämällä tuontiluvalla. Sivutuoteasetuksen voimaantulon myötä myös rehukalaksi pyydetty luonnonkala (esim. silakka) luokitellaan sivutuotteeksi ja rehukalan tuonnissa tulee noudattaa sivutuoteasetuksen sekä maa- ja metsätalousministeriön eläinlääkintä- ja elintarvikeosaston asetusten (978/2006) ja (977/2006) mukaisia vaatimuksia.

Luokkaan 3 kuuluvat mm. seuraavat sivutuotteet:

- lihantarkastuksessa hyväksytyt teuraseläinten osat, joita ei käytetä ihmisravinnoksi,
- lihantarkastuksessa hyväksytyjen ruhojen hylätyt osat, joissa ei ole merkkejä ihmisiin tai eläimiin tarttuvista taudeista (esim. lattialle pudonneet likaiset sivutuotteet tai liha),
- eläimistä saatavat sivutuotteet, jotka on johdettu ihmisravinnoksi tarkoitettujen tuotteiden tuotannosta,
- teurastamossa teurastettujen ja ante mortem -tarkastuksessa hyväksytyjen eläinten vuodat, nahat, sorkat, kaviot, sarvet, sianharjakset, höyhenet ja sulat sekä muiden eläinten kuin märehäntien veri,
- avomereltä rehuksi pyydetty kalat, ja
- tuoreet kalasta saatavat sivutuotteet, joita saadaan kalatuotteita ihmisravinnoksi valmistavilta laitoksilta.

Sivutuoteasetuksen mukaisesti luokan 3 sivutuotteet on pidettävä erillään luokan 1 ja luokan 2 sivutuotteista ja ne on merkittävä seuraavasti: ”luokka 3, ei ihmisravinnoksi”. Sivutuotteet on kuljetettava tiiviissä säiliöissä, jotka on puhdistettava, pestävä ja desinfioitava joka käyttökerran jälkeen. Sivutuotteiden mukana on kuljetuksen ajan oltava kaupallinen asiakirja. Sivutuotteet tulee toimittaa tuonnin jälkeen suoraan sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyyn laitokseen käsiteltäviksi.

Turkiseläinten ruokintaan tarkoitettu luokan 3 teurassivutuote, kalanperkuusivutuote tai rehukala voidaan kuitenkin toimittaa välittömästi tuonnin jälkeen myös maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (1193/2011) nojalla hyväksytyyn turkiseläinrehusekoittamoon. Tällöin sivutuotteet on täytynyt kuumentaa tai käsitellä hapolla maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (1193/2011) mukaisesti ennen tuontia. Kalanperkuusivutuote ja rehukala voidaan tuoda myös pakastettuna.

Luokan 1 tai luokan 2 teurassivutuotetta tai kalanperkuusivutuotetta saa tuoda muista jäsenvaltioista Suomeen ainoastaan Eviran eläinten terveys ja hyvinvointi -yksikön myöntämällä tuontiluvalla. (Ks. tämän oppaan kohta 5.2.)

Jos teurassivutuotetta tai kalanperkuusivutuotetta viedään Suomesta muihin jäsenvaltioihin, sivutuotteet tulee toimittaa suoraan sivutuoteasetuksen mukaisesti

hyväksytyyn määräpaikkalaitokseen. Tuotteiden mukana on oltava kaupallinen asiakirja tai niin vaadittaessa terveystodistus. Lisäksi viennissä tulee noudattaa muita mahdollisia vastaanottavan jäsenvaltion asettamia vaatimuksia.

5.2 Luokka 1 ja luokka 2

Luokkaan 1 ja luokkaan 2 kuuluvia sivutuotteita tai niistä johdettuja käsiteltyjä tuotteita saa tuoda muista jäsenvaltioista Suomeen ainoastaan Eviran eläinten terveys ja hyvinvointi -yksikön myöntämällä tuontiluvalla.

Luokkaan 1 kuuluvat mm. itsestään kuolleet tai lopetetut naudat, lampaat ja vuohet, TSE-riskimateriaali sekä kuolleet lemmikkieläimet, eläintarhaeläimet ja sirkuseläimet.

Luokkaan 2 kuuluvat mm. itsestään kuolleet tai lopetetut siat, hevoset, siipikarja ja kalat, teurastamon lihantarkastuksessa hylätyt ruhot, sivutuotteet salmonella positiivisista siipikarjaeristä / naudoista / sioista, teurastamon lihantarkastuksessa hyväksytyjen ruhojen hylätyt osat, joissa on merkkejä ihmisiin tai eläimiin tarttuvista taudeista sekä kuolleiden luonnonvaraisten eläinten kokoruhot ja ruhonosat (esim. kallot), jotka on tarkoitettu metsästystrofeiden valmistamiseen ja jotka on peräisin eläimistä, joiden ei ole epäilty sairastavan ihmisiin tai eläimiin tarttuvia tauteja.

Tuontilupa on maksullinen ja sitä haetaan kirjallisesti Eviran eläinten terveys ja hyvinvointi -yksiköstä:

Evira, Eläinten terveys ja hyvinvointi -yksikkö
Mustialankatu 3
00790 Helsinki
Fax: 029 530 4350, Sähköposti: kirjaamo@evira.fi

Luokkaan 1 ja luokkaan 2 kuuluvat sivutuotteet ja niistä johdetut tuotteet tulee toimittaa tuonnin jälkeen suoraan sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyyn määräpaikkalaitokseen. Tuotteiden mukana tulee olla kaupallinen asiakirja tai niin vaadittaessa terveystodistus. Lisäksi tuonnissa tulee noudattaa tuontiluvassa annettuja ehtoja.

Luokkaan 1 ja luokkaan 2 kuuluvia sivutuotteita ja niistä johdettuja tuotteita saa viedä muihin jäsenvaltioihin, jos määräjäsenvaltio on antanut vientiin luvan. Tuotteet tulee toimittaa suoraan sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyyn määräpaikkalaitokseen. Tuotteiden mukana on oltava kaupallinen asiakirja tai niin vaadittaessa terveystodistus. Lisäksi viennissä tulee noudattaa muita mahdollisia vastaanottavan jäsenvaltion asettamia vaatimuksia.

5.3 TRACES-järjestelmä

Luokkaan 1 ja luokkaan 2 kuuluvien sivutuotteiden tai luokkaan 1 ja luokkaan 2 kuuluvista aineksista johdettujen liha-luujauhojen tai eläinrasvojen sekä luokkaan 3 kuuluvasta aineksesta johdetun käsitellyn eläinvalkuaisen lähettämisestä toiseen jäsenvaltioon on ilmoitettava vastaanottavan jäsenvaltion viranomaisille TRACES-järjestelmän välityksellä. Sivutuotteiden osalta TRACES-järjestelmään on sisämarkkinakaupassa täytettävä TRACES-viestin osa I, joka sisältää lähetystä koskevat tiedot. TRACES-viestistä on käytävä ilmi erityisesti lähetyksen

määräpaikka, sivutuotteiden luokka sekä tuotteiden tunnistamista koskevat tiedot (ks. tämän oppaan kohta 1.2.). TRACES-viestin voi laatia tuotteiden viejä rekisteröitymällä toimijaksi TRACES-järjestelmään ja sen jälkeen viranomaisen varmentaa viestin. Myös viranomaisen voi laatia TRACES-viestin saatuaan viejältä viestin lähettämiseen tarvittavat tiedot. Suomessa viranomaisista läänineläinlääkärit sekä osa kunnaneläinlääkäreistä käyttää TRACES-ohjelmaa. Viesti voidaan lähettää vasta, kun vientitarkastus on tehty.

Luokkaan 1 ja luokkaan 2 kuuluvien sivutuotteiden ja niistä johdettujen lihaluujauhon, eläinrasvojen ja luokkaan 3 kuuluvasta aineksesta johdetun käsitellyn eläinvalkuaisen osalta myös lähetyksen saapumisesta on ilmoitettava TRACES-järjestelmän välityksellä alkuperäpaikan toimivaltaiselle viranomaiselle. Ilmoituksen tekee määräpaikan toimivaltainen viranomaisen täyttämällä TRACES-viestin osan III (Tarkastus). Suomessa ilmoituksen tekee läänin- tai kunnaneläinlääkäri.

Lisätietoa TRACES-järjestelmästä ja ohjelman käytöstä on maa- ja metsätalousministeriön internet-sivuilla osoitteessa:

http://www.evira.fi/portal/fi/elaimet/tuonti_ ja_vienti/traces/

LISÄTIETOJA:

Ylitarkastaja Virva Valle, puh. 040 489 3359,
sähköposti: virva.valle@evira.fi

Ylitarkastaja Jaana Vuolle, puh. 040 489 3322,
sähköposti: jaana.vuolle@evira.fi

Eläinlääkintölainsäädäntö: <http://wwwb.mmm.fi/el/laki/>

Viranomaisen toiminnan tulee perustua laissa olevaan toimivaltaan ja viranomaistoiminnassa tulee tarkoin noudattaa lakia. Viranomaisohjeet eivät ole oikeudelliselta luonteeltaan muita viranomaisia tai toimijoita sitovia. Viime kädessä lainsäädännön soveltamista koskevat kysymykset ratkaisee tuomioistuin.

Tässä ohjeessa on sekä suoria lainauksia lainsäädännöstä että tulkintoja lainsäädännön soveltamisesta. *Tulkinnat lainsäädännön soveltamisesta on erotettu kursiivilla.* Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Eviran näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.

Eläinten terveys ja hyvinvointi -yksikkö

Kaupallinen asiakirja

Kuljetettaessa muita kuin ihmisravinnoksi tarkoitettuja eläimistä saatavia sivutuotteita ja niistä johdettuja tuotteita Euroopan unionissa asetuksen (EY) N:o 1069/2009 mukaisesti

EUROOPAN UNIONI
Kaupallinen asiakirja

I osa: Lähettyksen tiedot	I.1. Lähettäjä				I.2. Asiakirjan viitenumero		I.2.a. Paikallinen viitenumero	
	Nimi				I.3. Toimivaltainen keskusviranomainen			
	Osoite				I.4. Toimivaltainen paikallisviranomainen			
	Postinumero				I.6.			
	I.5. Vastaanottaja				I.7.			
	Nimi							
	Osoite							
	Postinumero							
	Puhelinnumero							
	I.8. Alkuperämaa		ISO-koodi		I.9. Alkuperäalue		Koodi	
	I.10. Määrämaa		ISO-koodi		I.11. Määräalue		Koodi	
	I.12. Alkuperäpaikka				I.13. Määräpaikka			
	Laitos <input type="checkbox"/>				Laitos <input type="checkbox"/> Muu <input type="checkbox"/>			
	Nimi				Hyväksyntänumero			
Osoite				Nimi				
Postinumero				Osoite				
I.14. Lastauspaikka				I.15. Lähtöpäivä				
I.16. Kuljetusvälineet				I.17. Kuljettaja				
Lentokone <input type="checkbox"/>		Laiva <input type="checkbox"/>		Rautatievaunu <input type="checkbox"/>		Hyväksyntänumero		
Maantieajoneuvo <input type="checkbox"/>		Muu <input type="checkbox"/>		Nimi		Osoite		
Tunnistetiedot				Postinumero				
I.18. Tavarankuvaus				I.19. Nimikenumero (HS-koodi)				
				I.20. Määrä				
I.21. Tuotteiden lämpötila				I.22. Pakkausten lukumäärä				
Huoneenlämpö <input type="checkbox"/>		Jäähdytetty <input type="checkbox"/>		Jäähdytetty <input type="checkbox"/>				
I.23. Sinetin/Kontin nro				I.24. Pakkausten tyyppi				
I.25. Tavaralle annettu todistus seuraavaan tarkoitukseen:				Tekniseen käyttöön <input type="checkbox"/>				
Eläinten rehuksi <input type="checkbox"/>								
I.26. Kuljetus kolmannen maan kautta <input type="checkbox"/>				I.27. Kuljetus jäsenvaltion kautta <input type="checkbox"/>				
Kolmas maa		ISO-koodi		Jäsenvaltio		ISO-koodi		
Poistumispaikka		Koodi		Jäsenvaltio		ISO-koodi		
Saapumispaikka		Rajatarkastusaseman nro		Jäsenvaltio		ISO-koodi		
I.28. Vienti <input type="checkbox"/>				I.29.				
Kolmas maa		ISO-koodi						
Poistumispaikka		Koodi						
I.30.								
I.31. Tavaroiden tunnistustiedot				Laitosten hyväksyntänumero				
Laji (tieteellinen nimi)		Tavarankuvaus		Luokka		Käsittelytapa		
						Valmistuslaitos		
						Eränumero		

Eläinten terveys ja hyvinvointi -yksikkö

MAA
Muut kuin ihmisravinnoksi tarkoitetut eläimistä saatavat sivutuotteet / johdetut tuotteet

II osa: ilmoitus	II. Terveyttä koskevat tiedot	II.a. Todistuksen viitenumero	II.b.
	II.1. Lähettäjän ilmoitus Allekirjoittanut ilmoittaa, että:		
	II.1.1. I osassa esitetyt tiedot pitävät paikkansa;		
	II.1.2. kaikki varotoimenpiteet on toteutettu taudinaiheuttajien aiheuttaman saastumisen välttämiseksi eläimistä saatavissa sivutuotteissa tai johde- tuissa tuotteissa sekä eri luokkien välisen ristikontaminaation välttämiseksi.		
	Huomautukset I osa: <ul style="list-style-type: none"> — Kohdat I.9 ja I.11: tarvittaessa. — Kohdat I.12, I.13 ja I.17: hyväksyntänumero tai rekisteröintinumero. — Kohta I.14: täydennetään, jos eri kuin kohta "I.1: Lähettäjä". — Kohta I.25: tekninen käyttö: muu käyttö kuin eläinten ruokinta. — Kohta I.31: 		
	Eläinlaji: Luokkaan 3 kuuluva aines ja siitä saadut johdetut tuotteet, jotka on tarkoitettu käytettäväksi rehuaineena.		
	Tavaran luonne: Valitaan seuraavista: 'mehiläishoidon sivutuotteet', 'verituotteet', 'veri', 'verijauhe', 'johdetut tuotteet' (jollei kyseessä ole päätepiSTEEN OHITTANUT TUOTE, JOLTA EI VAADITA KAUPALLISTA ASIAKIRJAA), 'mädätysjätteet', 'ruoansulatuskanavan sisältö', 'purulelut' (jollei kyseessä ole päätepiSTEEN OHITTANUT TUOTE, JOLTA EI VAADITA KAUPALLISTA ASIAKIRJAA), 'kalajauho', 'arominvahventeet', 'gelatiini', 'rasvan sulatuksessa syntyvä proteiinijäännös', 'vuodat ja nahat' (jollei kyseessä ole päätepiSTEEN OHITTANUT TUOTE, JOLTA EI VAADITA KAUPALLISTA ASIAKIRJAA), 'hydroloidit proteiiniin', 'orgaaniset lannoitteet', 'lemmikkieläinten ruoka', 'käsittely eläinvalkuainen', 'käsittely lemmikkieläinten ruoka' (jollei kyseessä ole päätepiSTEEN OHITTANUT TUOTE, JOLTA EI VAADITA KAUPALLISTA ASIAKIRJAA), 'raaka lemmikkieläinten ruoka', 'renderöity rasva', 'komposti', 'käsittely lanta', 'kalaöljy', 'maitotuotteet', 'maidon jalostuksessa linkoihin tai separaattoreihin jäänyt aine', 'dikalsiumfosfaatti', 'trikalsiumfosfaatti', 'kollageeni', 'munatuotteet', 'hevonseläinten seerumi', 'metsästystrofeet', 'villa' (jollei kyseessä ole päätepiSTEEN OHITTANUT TUOTE, JOLTA EI VAADITA KAUPALLISTA ASIAKIRJAA), 'karvat', 'sianharjakset', 'höyhenet ja sulat', 'käsitteltäväksi tarkoitetut eläimistä saatavat sivutuotteet'.		
	Luokka: Luokka 1, 2 tai 3. Luokkaan 3 kuuluvan aineksen osalta on täsmennettävä kirjain a-p (viitauksena asetuksen (EY) N:o 1069/2009 10 artiklaan): Kun kyseessä ovat raakana lemmikkieläinten ruokana käytettävät eläimistä saatavat sivutuotteet, on merkittävä 3a, 3b(i) tai 3b(ii) sen mukaan, viitataan niihin asetuksen (EY) N:o 1069/2009 10 artiklan a alakohdassa, b alakohdan i alakohdassa vai b alakohdan ii alakohdassa. Kun kyseessä ovat vuodat ja nahat sekä niistä johdetut tuotteet, on merkittävä 3b(iii) tai 3n sen mukaan, viitataan niihin asetuksen (EY) N:o 1069/2009 10 artiklan b alakohdan iii alakohdassa vai 10 artiklan n alakohdassa. Kun lähetys koostuu useammasta kuin yhdestä luokasta, aineksen määrä ja tapauksen mukaan säiliöiden lukumäärä on ilmoitettava luokakohtaisesti.		
	Käsittelytapa: Niiden vuotien ja nahkojen osalta, a) jotka eivät täytä eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä 29 päivänä huhtikuuta 2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 vaatimuksia tai b) jolle ei ole tehty täydellistä parkitusta tai c) jotka eivät ole 'wet blue' -vuotia ja nahkoja tai d) jotka eivät ole 'pickled pelts' -vuotia ja nahkoja tai e) jotka eivät ole kalkilla käsiteltyjä (käsittely kalkilla ja suolaliuoksessa, jonka pH-arvo on 12–13, vähintään 8 tunnin ajan), valitaan käsittely seuraavista: a) kuivattu; b) suolattu joko kuivina tai suolaliuoksessa vähintään 14 päivän ajan ennen lähettämistä; c) suolattu 7 päivän ajan käyttäen merisuolaa, johon on lisätty 2 prosenttia natriumkarbonaattia. Luokkaan 3 kuuluva aines ja luokkaan 3 kuuluvasta aineksesta johdetut tuotteet, jotka on tarkoitettu käytettäväksi rehuaineena: tarvittaessa kuvataan käsittelyn luonne ja käsittelymenetelmät.		
	Eränumero: Merkitään erän tai tapauksen mukaan korvamerkin numero.		
	Allekirjoituksen on oltava erivärinen kuin painoväri.		
	Allekirjoitus:		
	Tehty (paikka) (päiväys)		
	(vastuunhenkilön/lähettäjän allekirjoitus) (nimi suursakkosin)		