

25.5.2016

## **Kala ja kalastustuotteet: alkutuotantoa, ilmoitettu elintarvikehuoneisto vai kala-alan laitos?**

### **Alkutuotanto**

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 853/2004 elintarvikkeiden alkutuotanto on kalastustuotteiden osalta määritelty siten, että alkutuotannolla tarkoitetaan elävien kalastustuotteiden pyyntiä, viljelyä ja keräämistä niiden markkinoille saattamista varten. Kalastustuotteisiin kuuluvat kalat, ravut ja nahkiaiset.

### **Alkutuotanto kalastuksessa**

- Kalan teurastus
- Verenlasku
- Kalastusaluksella tai jäällä tehty pään, sisälmysten ja evien poistaminen
- Jäähdyttäminen ja kääriminen
- Peratun tai perkaamattoman kalan tai rapujen kuljetus alkutuotantopaikalta ensimmäiseen määränpäänä olevaan elintarvikehuoneistoon

Kalan perkaaminen jäältä tapahtuvan kalastuksen välittömässä yhteydessä katsotaan myös alkutuotannoksi. Kalan perkaamisen jäällä katsotaan vastaavan kalan perkaamista aluksella.

Kalastustuotteet on viipymättä jäähdytettävä sulavan jään lämpötilaan joko aluksella tai välittömästi purkamisen jälkeen rannassa. Pienimuotoisessa kalastuksessa (enintään 5000 kg vuodessa) kala voidaan lyhytaikaisesti (enintään 12 tuntia) säilyttää suojatussa tilassa jäätettynä, ennen sen toimittamista ensimmäiseen määränpäänä olevaan elintarvikehuoneistoon tai suoraan kuluttajalle.

### **Alkutuotanto vesiviljelyssä**

- Kalojen viljely
- Rapujen viljely ja elävien rapujen käsittely
- Kalojen nosto
- Kalojen tainnutus
- Kalojen verestys
- Kuljetus ja varastointi vesiviljelylaitosten alueella
- Elävän tai verestetyt kalan tai rapujen kuljetus ensimmäiseen määränpäänä olevaan elintarvikehuoneistoon

Kalastaja, ravustaja, kalan- tai ravunviljelijä voi alkutuotannon toimijana toimittaa ilman määrärajoitusta alkutuotannon tuotteita kala-alan laitoksiin, tukkuliikkeisiin ja vähittäiskauppaan. Alkutuotannon toimija voi ilman elintarvikehuoneistoilmoitusta tai laitoshyväksyntää luovuttaa enintään 5000 kg alkutuotannon tuotteita vuodessa suoraan lopulliselle kuluttajalle. Torimyynti, muu ulkomyynti ja myynti liikkuvista elintarvikehuoneistoista ovat rinnastettavissa luovuttamiseen lopulliselle kuluttajalle, joten kalastaja voi alkutuottajana myydä esimerkiksi perkaamatonta silakkaa tai aluksella perattua kalaa torilla. Vastaavasti ravustaja tai ravunviljelijä voi myydä eläviä rapuja esimerkiksi torilla.

Kalastuspolitiikkalainsäädäntö asettaa omat vaatimuksensa ja rajoituksensa kalan myynnille. Kts. alla.

Alkutuotannosta tulee tehdä alkutuotantoilmoitus kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle, ellei valvontaviranomainen ole saanut tätä tietoa toiselta viranomaiselta. Elintarvikealan toimijan, joka kuljettaa alkutuotannon tuotteita pois alkutuotantopaikalta, on tehtävä vastaava ilmoitus kuljetustoiminnastaan, ellei kuljetustoiminnasta ole ilmoitettu kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle muusta toiminnasta (esimerkiksi elintarvikehuoneistotoiminnasta) tehdyn ilmoituksen yhteydessä. Kalastajan, ravustajan, kalan- tai ravunviljelijän ei tarvitse tehdä erikseen ilmoitusta itse tuottamiensa alkutuotannon tuotteiden kuljetuksesta pois alkutuotantopaikalta.

Alkutuotannon toimijalla on oltava kirjallinen kuvaus omavalvonnasta. Kuitenkaan omavalvonnan kuvausta ei vaadita, jos alkutuotannon toimija ainoastaan luovuttaa alle 5000 kg alkutuotannon tuotteita vuodessa lopulliselle kuluttajalle.

## **Kalastuspolitiikka ja kalastuslainsäädäntö**

Kaupallista kalastusta harjoittavien kalastajien täytyy rekisteröityä kaupallisten kalastajien rekisteriin ennen kalastuksen aloittamista. Kaupallisen kalastajan rekisteröinti on voimassa enintään kolme vuotta kerrallaan. ELY-keskus antaa kaupalliselle kalastajalle todistuksen rekisteriin kuulumisesta. Kaikki merialueella ammattimaista kalastusta harjoittavat alukset tulee rekisteröidä. Sekä meri- että sisävesiviljelylaitokset rekisteröidään vesiviljelyrekisteriin. ELY-keskukset ylläpitävät näitä rekistereitä. <https://www.ely-keskus.fi/web/ely/rekisterointi>

### Merikalastus

Kaupallinen kalastaja saa myydä merestä pyydettyä kalaa vain rekisteröidylle ensiostajalle. ELY-keskukset ylläpitävät ensiostajarekisteriä. Kaupallinen kalastaja saa kuitenkin myydä kalaa kalastusalueelta suoraan kuluttajalle. Kuluttajan ei edellytetä rekisteröityvän ensiostajaksi. Määrärajoitus on tällöin 30 kg/ostos. Virkistyskalastaja ei voi myydä merestä pyydettyä kalaa.

### Merikalastus ja meriviljely

Erää koskevien tietojen on oltava saatavilla kaikissa vaiheissa siten, että viranomaiset voivat tutustua niihin milloin tahansa. <https://mmm.fi/kalat/elinkeinokalatalous/kalastuksen-valvonta-ja-kiintioseuranta/jaljitettavyys/>

Kalastustuotteet voidaan kuljettaa Suomen rajojen sisäpuolella alkutuotantopaikalta ensimyyntiin niin, että punnitus ja erän muodostus tapahtuu vasta ensimyyntipaikassa. Ostajan on oltava rekisteröitynyt. Kuljetuksen yhteydessä on oltava kaupalliset asiakirjat, joista käy ilmi, mistä kalastustuote on peräisin, mikä toimija sitä kuljettaa ja mille toimijalle sitä ollaan kuljettamassa. Asiakirjan on oltava kuljettajan laatima.

### Sisävesikalastus

Kaupallinen kalastaja on velvollinen pitämään kalastuksestaan päiväkirjaa ja vähintään kerran kalenterivuodessa ilmoittamaan Luonnonvarakeskukselle pyytämänsä saaliit. Kaupallinen sisävesikalastaja voi myydä kalaa/rapuja kaupalliseen käyttöön (esimerkiksi ravintolaan tai laitokseen) ilman määrärajoitusta ja suoraan lopulliselle kuluttajalle, jolloin alkutuotannon raja on 5000 kg vuodessa. Virkistyskalastaja ei saa myydä kalaa/rapuja kaupalliseen käyttöön. Virkistyskalastaja voi myydä saaliinsa ainoastaan suoraan lopulliselle kuluttajalle, määrärajoituksena on 100 kg kalaa tai 300 rapua vuodessa.

	<b>Alku- tuotanto- ilmoitus</b>	<b>Rekisteröinti kaupallisten kalastajien rekisteriin</b>	<b>Aluksen rekisteröinti</b>	<b>Kaupallisen kalastajan saaliin myynti kaupalliseen käyttöön</b>	<b>Kaupallisen kalastajan saaliin myynti suoraan lopulliselle kuluttajalle</b>	<b>Virkistys- kalastajan saaliin myynti</b>
<b>Meri- kalastus</b>	kyllä	kyllä	kyllä	ainoastaan rekisteröidylle ensiostajalle, ei määrä- rajoitusta	ainoastaan suoraan alukselta, enintään 30 kg/ostos	ei sallittua
<b>Sisä- vesi- kalastus</b>	kyllä	kyllä	vapaa- ehtoista	ei määrä- rajoitusta	enintään 5000 kg vuodessa	ainoastaan lopulliselle kuluttajalle, määrä- rajoituksena 100 kg kalaa tai 300 rapua vuodessa

### **Ilmoitettu elintarvikehuoneisto**

Kalaa voidaan käsitellä ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa, josta tuotteet luovutetaan suoraan lopullisille kuluttajille tai toimitetaan toimijan muualla sijaitsevaan myynti- tai tarjoilupaiikkaan, jolloin valmistuspaikka toimii nk. takahuoneena. Tuotteita saa toimittaa vain yhteen saman toimijan myynti- tai tarjoilupaiikkaan, jonka on sijaittava saman maakunnan tai sitä vastaavan alueen sisällä kuin takahuone. Saman toimijan muualla sijaitsevaan elintarvikehuoneistoon toimittamisessa ei ole määrärajoituksia. Jos toimijalla olisi kaksi omaa muualla sijaitsevaa ilmoitettua elintarvikehuoneistoa, toiseen näistä olisi sovellettava alla olevia määrärajoituksia. Torimyynti, muu ulkomyynti ja myynti liikkuvista elintarvikehuoneistoista ovat rinnastettavissa toimittamiseen lopulliselle kuluttajalle, joten takahuoneesta voidaan toimittaa tuotteita näihin myyntipaikkoihin ilman maakunta- tai lukumäärärajoitusta. Toimijan ei tarvitse olla alkutuottaja, vaikka hän käsitelisi kalaa ilman laitoshyväksyntää, jos toiminta kuuluu vähittäiskaupan piiriin. Toimija voi siis ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa esimerkiksi savustaa kalaa, ja myydä sitä toreilla.

EU:n lainsäädännön mukaan vähittäiskaupasta voidaan toimittaa eläimistä saatavia elintarvikkeita toiseen vähittäiskaupan piiriin kuuluvaan elintarvikehuoneistoon silloin kuin toiminta on vähäistä, paikallista ja rajoitettua.

Vähäinen, paikallinen ja rajoitettu eläimistä saatavien elintarvikkeiden toimittaminen vähittäiskaupasta toisiin vähittäiskaupan piiriin kuuluviin elintarvikehuoneistoihin on mahdollista silloin, kun kyseinen elintarvikehuoneisto toimittaa päätoimenaan elintarvikkeita suoraan lopulliselle kuluttajalle.

Vähäiseksi toimittamiseksi toiseen vähittäiskaupan piiriin kuuluvaan elintarvikehuoneistoon katsotaan enintään 1000 kg eläimistä saatavia elintarvikkeita ja tämän lisäksi 30 % vähittäisliikkeen eläimistä saatavien elintarvikkeiden vuotuisesta toimitus- tai luovutusmäärästä. Toimija voi myös toimittaa vähittäisliikkeisiin enintään 1000 kg eläimistä saatavia elintarvikkeita vuodessa, vaikka hänellä ei olisi asiakkaita (lopullisia kuluttajia) omassa elintarvikehuoneistossa.

Paikalliseksi toiminnaksi katsotaan toimiminen sen maakunnan alueella, missä vähittäiskauppa sijaitsee. Maakunnan rajan ylittäminen on kuitenkin mahdollista, jos toimitusetäisyys on samansuuruinen kuin se olisi, jos toimittaisiin saman maakunnan alueella.

Valvontaviranomainen voi rajoittaa tarvittaessa eläimistä saatavien elintarvikkeiden toimittamista vähittäiskaupasta toiseen vähittäiskauppaan. Vähittäiskauppa voi olla esimerkiksi tiloiltaan tai varustelultaan sellainen, että vain erityisen vähäriskisten tuotteiden toimittaminen on mahdollista. Myös laajasta tuotevalikoimasta vain joitakin, esimerkiksi sesonkituotteita, kuten keitettyjä rapuja, voisi olla lupa toimittaa toisiin vähittäismyyntipaikkoihin.

Vähittäiskaupasta voi toimittaa kalaa toiseen vähittäiskauppaan ainoastaan myytäväksi. Sen sijaan ei ole sallittua toimittaa kalaa vähittäiskaupasta toiseen vähittäiskauppaan ja palauttaa se mahdollisen siellä tehdyn käsittelyn jälkeen ensimmäiseen vähittäiskauppaan. Esimerkiksi toimijan oman kalaerän savustuttaminen toisen toimijan ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa ei ole mahdollista.

#### Yhdistelmäelintarvikkeet

Ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa voidaan valmistaa yhdistelmäelintarvikkeita. Yhdistelmäelintarvikkeet sisältävät sekä kasvisperäisiä tuotteita että jalostettuja kalastustuotteita. Graavisuolatusta tai kylmäsavustetusta kalasta valmistetut salaattit tai pasteijat ovat esimerkkejä yhdistelmäelintarvikkeista.

Elintarvikehuoneistosta tulee tehdä ilmoitus kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista.

Toimijan tulee laatia kirjallinen oma-avalvontasuunnitelma.

#### **Vähäriskiset toiminnot, joista ei tarvitse tehdä elintarvikehuoneistoilmoitusta**

Elintarvikelain 23/2006, muut. 352/2011, 13 §:n 6 momentin mukaan elintarvikehuoneistoilmoitusta ei tarvitse tehdä silloin, kun toimintaan liittyvät riskit ovat elintarviketurvallisuuden kannalta vähäisiä ja

1. elintarvikealan toiminta tapahtuu samassa huoneistossa kuin toimijan harjoittama muu elinkeinotoiminta;
2. toimija on yksityinen henkilö; tai
3. toimintaa ei voida pitää elinkeinon harjoittamisena.

Ammattimaiseksi toiminnaksi tai elinkeinon harjoittamiseksi ei katsota esimerkiksi koulujen myyjäisiä tai yksityishenkilöiden kotonaan valmistamien elintarvikkeiden myyntiä, joka ei ole jatkuvaa eikä säännöllistä. Myytävien elintarvikkeiden määrän tulisi olla vähäinen.

Eviran näkemyksen mukaan vähäriskisenä toimintana ei voi pitää esimerkiksi seuraavien elintarvikkeiden valmistusta tai myyntiä: kalan graavaus, kalan kylmäsavustus, mädin suolaus, sushiannosten valmistus ja tyhjiöpakattujen tuotteiden valmistus, koska näihin elintarvikkeisiin liittyy erityisiä vaatimuksia käsittelyn ja valmistuksen suhteen.

Vähäriskisenä toimintana voidaan pitää esimerkiksi kalan lämminsavustamista ja tarjoilua urheiluseuran järjestämässä tapahtumassa, kalakeiton valmistusta ja tarjoilua kyläjuhlissa ja kalapiirakoiden myyntiä koulun myyjäisissä.

## **Kala-alan laitos**

Elintarvikehuoneisto, jossa käsitellään kalaa ennen vähittäismyyntiä, tulee pääsääntöisesti hyväksyä laitokseksi.

Siten esimerkiksi seuraavat toiminnot vaativat laitoshyväksynnän, elleivät ne tapahdu vähittäismyyntipaikassa: kalan perkaus maissa, kalastustuotteiden varastointi (pois lukien kalojen varastointi vesiviljelylaitoksen alueella), kalan fileointi, kalan savustaminen, kalastustuotteiden pakkaaminen.

Laitokseen ei voi toimittaa kalaa ilmoitetusta elintarvikehuoneistosta.

Elintarvikealan toimijan on haettava kirjallisesti laitoksen hyväksymistä kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselta. Toimintaa ei voi aloittaa ennen kuin viranomainen on hyväksynyt laitoksen.

Toimijan tulee laatia kirjallinen omavalvontasuunnitelma.