

Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti



Elintarvikehygieniä

Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti

Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti

Viranomaisen toiminnan tulee perustua laissa olevaan toimivaltaan ja viranomaistoiminnassa tulee 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. Lainsäädäntö on erotettu *kursiivilla*. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Eviran näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.

Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti

SISÄLTÖ

1 Yleistä	4
2 Lainsäädäntö	4
3 Munien alkutuotanto	7
3.1 Ilmoitus alkutuotantopaikasta	8
3.2 Munantuottajien rekisteröityminen	8
3.3 Ilmoitus uusien lintujen ottamisesta pitopaikkaan	8
3.4 Kananmunien tuotantomuodot ja tuotantomuotojen hyväksyntä	8
3.5 Munantuotantotilojen valvonta	10
3.6 Salmonellavalvonta	10
3.6.1 Kananmunien tuotannon salmonellavalvonta	10
3.6.2 Muiden linnunmunien tuotannon salmonellavalvonta	11
3.6.3 Kananmunien tuontiin liittyvä salmonellavaatimus	11
3.7 Muita lainsäädännön vaatimuksia munien alkutuotannolle	12
4 Kananmunien myynti suoraan kuluttajalle	14
5 Kananmunien toimittaminen pakkaamosta kulutukseen	15
6 Munantuotannon sivutuotteet	17
7 Kananmunien myynnin poikkeusalue	18
7.1 Poikkeusalue	18
7.2 Poikkeusalueen määrärajoitukset	18
7.3 Kananmunien myynti poikkeusalueella	19
7.3.1 Kananmunien toimittaminen hyväksytyyn kananmunapakkaamoon	19
7.3.2 Kananmunien tuottajan toiminta hyväksyttynä laitoksena poikkeusalueella	19
8 Muiden linnunmunien myynti	20
8.1 Muiden linnunmunien myynti suoraan kuluttajalle	20
8.2 Muiden linnunmunien toimittaminen paikalliseen vähittäismyyntiin	20
9 Kananmunien leimaaminen	21
10 Kananmunien pakkausmerkinnät	22
10.1 Luokitellut kananmunat	23
10.1.1 Luokitellut, pakatut kananmunat	23
10.1.2 Luokitellut, pakkaamattomat kananmunat	24
10.2 Luokittelemattomat kananmunat	24

Elintarvikehygieniä

Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti

10.2.1 Luokittelemattomat, pakatut kananmunat	24
10.2.2 Luokittelemattomat, pakkaamattomat kananmunat	24
10.3 Yhteenveto kuluttajalle myytävien luokiteltujen ja luokittelemattomien kananmunien merkintävaatimuksista	25
11 Muiden linnunmunien pakkausmerkinnät	26
12 Luomumunien pakkausmerkinnät	26
13 Vapaaehtoiset pakkausmerkinnät	26
13.1 Kanojen ruokintatavan merkitseminen munapakkauksiin	26
13.2 Ravitsemus- ja terveystiedot	27
13.3 Merkintä muuntogeenisistä aineista	27
14 Ohjeen päivitykset	27

Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira on laatinut tämän ohjeen kananmunien ja muiden linnunmunien tuotantoa ja myyntiä koskevista vaatimuksista elintarvikevalvontaviranomaisten käyttöön. Myös tuottajat saavat ohjeen avulla tietoa munien tuotantoon ja myyntiin liittyvistä vaatimuksista.

1 Yleistä

Suomessa kananmunien ja muiden linnunmunien tuotantoa ja myyntiä säädelään sekä Euroopan unionin että kansallisella lainsäädännöllä. Kananmunien tuotantoa ja myyntiä koskevia vaatimuksia on sekä elintarviketurvallisuutta koskevassa lainsäädännössä että kaupanpitämistä koskevissa eli markkinavalvontasäädöksissä. Tässä ohjeessa käsitellään vaatimuksia, jotka koskevat kananmunien ja muiden linnunmunien tuotantoa ja myyntiä suoraan kuluttajalle sekä niiden toimittamista vähittäismyyntiin suoraan tilalta tai pakkaamon kautta.

Pakkaamon kautta myyntiin toimitettavien kananmunien on oltava laatu- ja painoluokiteltuja sekä leimattuja. Luokittelu ja leimaus tehdään hyväksytyssä kananmunapakkaamossa. Suurin osa kananmunista toimitetaan tuotantotiloilta kananmunapakkaamoihin ja niistä edelleen markkinoille.

Muiden lintujen munille ei EU:ssa ole vastaavia kaupanpitoa koskevia säädöksiä kuin kananmunille. Muiden lintujen munien ei tarvitse olla laatu- ja painoluokiteltuja, eikä niitä tarvitse leimata ennen vähittäismyyntiä.

2 Lainsäädäntö

Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotannosta ja myynnistä on säädetty pääosin seuraavissa elintarvike-, sivutuote- ja markkinavalvontasäädöksissä. Säädöksistä tulee huomioida myös mahdolliset muutokset.

Elintarvikkeiden ja sivutuotteiden valvontaa koskevia säädöksiä

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä (yleinen elintarvikeasetus);
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 882/2004 rehu- ja elintarvikelainsäädännön sekä eläinten terveyttä ja hyvinvointia koskevien sääntöjen mukaisuuden varmistamiseksi suoritetusta virallisesta valvonnasta (valvonta-asetus);
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta (yleinen elintarvikehygieniä-asetus);

Elintarvikehygieniä

Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä (eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus);
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 854/2004 ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämistä koskevista erityissäännöistä (eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetus);
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1069/2009 muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveysäännöistä sekä asetuksen (EY) N:o 1774/2002 kumoamisesta (sivutuoteasetus);
- Komission asetus (EU) N:o 142/2011 mm. sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveysäännöistä ja asetuksen (EY) N:o 1069/2009 täytäntöönpanosta (täytäntöönpanoasetus);
- Komission asetus (EY) N:o 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista (mikrobikriteeriasetus);
- Komission asetus (EY) N:o 1688/2005 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 täytäntöön panemisesta Suomeen ja Ruotsiin tarkoitetuilta tietyn lihan ja munien lähetyksiltä vaadittavien salmonellaa koskevien erityistakuiden osalta (erityistakuuasetus);
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1924/2006 elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveystähteistä;
- Elintarvikelaki 23/2006;
- Laki eläimistä saatavista sivutuotteista 517/2015 (sivutuotelaki);
- Direktiivi 1999/74/EY munivien kanojen suojelun vähimmäisvaatimuksista;
- Eläinsuojelulaki 247/1996;
- Eläinsuojeluasetus 396/1996;
- Valtioneuvoston asetus kanojen suojelusta 673/2010;
- Valtioneuvoston asetus 420/2011 elintarvikevalvonnasta (elintarvikevalvonta-asetus);
- Valtioneuvoston asetus 1258/2011 eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista (asetus vähäriskisistä toiminnoista);
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 1368/2011 elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta (alkutuotantoasetus);

Elintarvikehygieniä

Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti

- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 795/2014 laitosten elintarvikehygieniasta (laitosasetus);
- Valtioneuvoston asetus 838/2013 eläinten terveystarkennuksesta sekä eläintautien vastustamisesta eläinten keinollisessa lisäämisessä (terveysvalvonta-asetus);
- Maa ja metsätalousministeriön asetus 1037/2013 kanojen ja kalkkunoiden salmonellavalvonnasta (salmonella-asetus);
- Laki eläintunnistusjärjestelmästä 238/2010;
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 867/2010 siipikarjan ja eräiden muiden lintujen tunnistamisesta (tunnistamisasetus);
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 1192/2011 eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden keräämisestä, kuljetuksesta ja hävittämisestä;
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 118/2006 ensisaapumistoiminnasta;
- Sosiaali- ja terveysministeriön asetus 401/2001 pienten yksiköiden talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista (sosiaali- ja terveysministeriön asetus);
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (elintarviketietoasetus);
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 834/2014 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (kansallinen elintarviketietoasetus);

Markkina- ja valvontasäädöksiä

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1308/2013 maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 992/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta (yhteisiä markkinajärjestelyjä koskeva asetus);
- Komission asetus (EY) N:o 589/2008 neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä munien kaupan pitämisen vaatimusten osalta (munien kaupan pitämisen asetus);
- Komission direktiivi 2002/4/EY neuvoston direktiivin 1999/74/EY soveltamisalaan kuuluvien munivien kanojen tuotantolaitosten rekisteröinnistä;
- Neuvoston asetus (EY) N:o 834/2007 luonnonmukaisesta tuotannosta ja luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden merkinnöistä sekä asetuksen (ETY) N:o 2092/91 kumoamisesta;

Elintarvikehygieniä

Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti

- Euroopan neuvoston ja parlamentin direktiivi 98/34/EY teknisiä standardeja ja määräyksiä koskevien tietojen toimittamisessa noudatettavasta menettelystä;
- Laki maataloustuotteiden markkinajärjestelystä 999/2012 (markkinajärjestelylaki);
- Laki maataloustuotteiden markkinajärjestelystä annetun lain muuttamisesta 1194/2013;
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 264/2012 eräitä elintarvikkeita koskevista vaatimuksista (asetus eräitä elintarvikkeita koskevista vaatimuksista);

Eviran ohjeita

- Eviran ohje 10017 Vapaaehtoisen ”tuotettu ilman geenitekniikkaa”-merkinnän käyttö elintarvikkeissa ja rehuissa
- Eviran ohje 10503 Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen
- Eviran ohje 10507 Alkutuotannon elintarvikevalvonta ja riskinarviointi
- Eviran ohje 15312 Siipikarjan salmonellavalvonta Ohje toimijoille
- Eviran ohje 16006 Munamassan raaka-aineen laatu
- Eviran ohje 16033 Laitoksen hyväksyminen
- Eviran ohje 16038 Ulkokanojen munien tuottaminen Suomessa
- Eviran ohje 17068 Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille
- Eviran ohje 18217 Luomutuotanto 2 Eläintuotannon ehdot

3 Munien alkutuotanto

Kananmunien ja muiden linnun munien tuottaminen on elintarvikelainsäädännön tarkoittamaa elintarvikkeiden alkutuotantoa. Kun munia tuotetaan muuhun tarkoitukseen kuin ainoastaan omassa yksityistaloudessa tapahtuvaa kulutusta varten, toimintaan sovelletaan elintarvikkeiden alkutuotantoa koskevia vaatimuksia. Munien kuljettaminen pois alkutuotantopaikalta kuuluu myös alkutuotannon piiriin.

Kananmunien tuottaja ei saa toimittaa tuottamiaan kananmunia suoraan tuotantotalta ilmoitettuihin elintarvikehuoneistoihin eikä muihin laitoksiin kuin kananmunapakkaamoon ja munatuotelaitokseen. Poikkeuksena tähän on

Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti

kananmunatuottajan mahdollisuus toimittaa tuottamiaan kananmunia nk. poikkeusalueella (katso kohta 7) suoraan alueen vähittäiskauppaan.

Lisäksi tuottaja voi kaikkialla Suomessa käyttää tuottamiaan kananmunia omalla maatilalla harjoitettavassa, omassa elintarvikealan yritystoiminnassa, esimerkiksi pienimuotoisessa kahvila- ja maatilamatkailutoiminnassa, jos elintarvikkeen valmistusprosessi takaa valmistettavien tuotteiden turvallisuuden. Tällaisia valmistusprosesseja ovat esimerkiksi leipominen ja kuumentamalla tapahtuva ruoan valmistus.

3.1 Ilmoitus alkutuotantopaikasta

Tuotantotilasta, jolla harjoitetaan munien tuotantoa myyntiä varten, tulee tehdä alkutuotantopaikkailmoitus. Jos tuotetut munat käytetään vain tuottajan omassa taloudessa, ei alkutuotantopaikkailmoitusta tarvita. Ilmoitus alkutuotantopaikasta tehdään kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle elintarvikelain 22 §:n ja elintarvikevalvonta-asetuksen 2 §:n mukaisesti. Ilmoitus tulee tehdä ennen toiminnan aloittamista. Toimijan on myös ilmoitettava toiminnan olennaisista muutoksista ja toiminnan lopettamisesta (elintarvikevalvonta-asetus). Suoraan lopulliselle kuluttajalle myynnistä, kun on kyse vähäisistä määristä vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen mukaisesti, ilmoitetaan alkutuotantopaikkailmoituksen yhteydessä.

3.2 Munantuottajien rekisteröityminen

Kaikkien siipikarjan pitäjien on ilmoitauduttava eläintenpitäjäksi ja rekisteröitävä eläinten pitopaikka. Eläinmäärällä ei ole merkitystä, vaan yhdenkin linnun pitäjän on rekisteröidyttävä. Rekisteriin on ilmoitettava mm. eläintenpidon tarkoitus ja tuotantomuoto. Rekisteröitymislomakemallit ja lisätietoja aiheesta löytyy Eviran internetsivuilta (www.evira.fi). Rekisteröinti-ilmoitus toimitetaan kunnan maaseutuelinkeinoviranomaiselle. Rekisteröityessään eläintenpitäjärekisteriin munantuottaja saa kanalatunnuksen eli tuottajakoodin.

3.3 Ilmoitus uusien lintujen ottamisesta pitopaikkaan

Pitopaikasta vastuussa olevan toimijan tulee tehdä kunnaneläinlääkärille ilmoitus uusien lintujen ottamisesta pitopaikkaan. Ilmoitus on tehtävä kahden viikon kuluessa lintuparven saapumisesta. Vaihtoehtoisesti kunnaneläinlääkärille voidaan toimittaa etukäteen tieto seuraavana kalenterivuonna saapuvien parvien suunnitellusta ajankohdasta (terveysvalvonta-asetus 8 §).

3.4 Kananmunien tuotantomuodot ja tuotantomuotojen hyväksyntä

Suomessa kananmunia tuotetaan eri tuotantotavoilla: luomu-, ulko-, lattia- ja häkki- eli virikehäkkikanalassa.

Lattiakanala

Lattiakanala on kanala, jossa kanat voivat liikkua vapaasti ja kuopia pehkuu, kanoilla on orret, munintapesät sekä vähintään kolmannes käytössä olevasta pinta-alasta on pehkuu. Lattiakanalassa eläintiheys saa olla enintään 9 kanaa/m². Kanoilla on oltava asianmukaiset tilat munintaa varten. Jos kanalassa käytetään yhteispesiä, pesätilaa on oltava jokaista alkavaa 120 kanan ryhmää kohden vähintään 1 m². Vesinippoja on

oltava vähintään yksi nippa 10 kanaa kohden ja ruokintakourua vähintään 10 cm kanaa kohden. Kanalassa on oltava tarkoituksenmukaisia orsia, joiden pituuden lintua kohden on oltava vähintään 15 cm.

Häkkikanala

Häkkikanaloista ovat vuoden 2012 alusta poistuneet käytöstä perinteiset häkit ja niiden tilalle ovat tulleet nk. varustellut eli virikehäkit. Virikehäkkikanaloiden häkeissä kanoilla on pesä, pehkua ja orsi. Kutakin häkissä pidettävää kanaa kohden on oltava tilaa vähintään 750 cm², josta käytettävissä olevaa alaa on oltava kanaa kohden vähintään 600 cm². Häkin kokonaispinta-alan on kuitenkin oltava vähintään 2 000 cm².

Ulkokanala

Ulkokanala on lattiakanala, jossa kanat voivat liikkua vapaasti kuten lattiakanalassa. Kanoilla pitää olla mahdollisuus päivittäin liikkua myös ulkona kasvillisuuden peittämällä laidunalueella. Laidunalueen eläintiheys saa olla enintään 2 500 kanaa käytettävissä olevan alan hehtaaria kohden tai enintään yksi kana neljää neliometriä kohden. Kanat saavat olla yhtäjaksoisesti enintään 16 viikkoa suljettuina sisätiloissa tuotantokauden aikana, jotta siellä tuotettuja kananmunia voidaan kutsua ulkokanojen muniksi.

Tarkempia tietoja ulkokanojen munien tuottamisesta löytyy Eviran ohjeesta 16038 Ulkokanojen munien tuottaminen Suomessa.

Luomukanala

Luomukanala on lattiakanala, jossa on ikkunat, orret, munintapesät ja ulkotarha, johon kanat pääsevät normaalioloissa sään salliessa ulkoilemaan toukokuusta lokakuuhun. Munivien kanojen enimmäismäärä kanalassa on 3000 kanaa. Kanat ruokitaan pääosin luomurehulla. Luomukananmunien tuotantoa säätelee Euroopan neuvoston asetus maataloustuotteiden luonnonmukaisesta tuotantotavasta. Luomumunantuotannon aloittaminen edellyttää toimijan hakeutumista luomuvalvontaan, mikä tapahtuu ELY-keskuksessa. Kaikilla luomutiloilla tehdään kerran vuodessa tuotantotarkastus. Tarkastuksista vastaavat Eviran valtuuttamat tarkastajat ja päätöksistä ELY-keskukset. Tarkempia ohjeita luomutuotannosta löytyy Eviran ohjeesta 18217 Luomutuotanto 2 Eläintuotannon ehdot.

Lattiakanaloiden ja ulkokanaloiden tuotantotavan hyväksyy Evira, silloin kun kanalat aloittavat toimintansa. Evira tarkastaa kanalat kaupan pitämisen vaatimukseen liittyen (markkinajärjestelylaki 58 d §). Hyväksyntä tulee hakea kaikkiin yli 350 kanaa käsittäviin uusiin lattia- ja ulkokanaloihin. Lattiakanalat ja ulkokanalat tarkastetaan ennen niiden käyttöönottoa ja ne rekisteröidään Eviran lattiakanalarekisteriin.

Lattia- ja ulkokanaloista, kananmunien luomutuotannosta sekä näiden tuotantomuotojen hyväksynnästä löytyy lisää tietoa Eviran internetsivuilta (www.evira.fi).

Eläinten pitoa, hoitoa, kohtelua ja käsittelyä säätelevät eläinsuojelulaki ja eläinsuojeluasetus. Kanojen pidolle asetettavista eläinsuojeluvaatimuksista säädetään lisäksi valtioneuvoston asetuksessa kanojen suojelusta.

Elintarvikehygieniä

Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti

3.5 Munantuotantotilojen valvonta

Munien alkutuotanto kuuluu kunnan elintarvikevalvonnan piiriin. Virallista valvontaa on harjoitettava rehujen ja elintarvikkeiden sekä eläinten ja eläintuotteiden kaikissa tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa. Virallisia valvontatoimia tulee toteuttaa säännöllisesti, riskien mukaan ja sopivin väliajoin toiminnan riskiin nähden (valvonta-asetus).

Munien tuotantoon liittyviä elintarvikevalvonnan tehtäviä hoitavalla viranhaltijalla on oltava tehtävään soveltuva korkeakoulututkinto (elintarvikelaki 35§). Munantuotantotilojen alkutuotannon elintarvikevalvonta voidaan tehdä esimerkiksi salmonellavalvontakäynnin yhteydessä.

Evirassa on laadittu ohje 10507 Alkutuotannon elintarvikevalvonta ja riskinarviointi. Tässä ohjeessa kuvataan riskinarvioinnin periaatteita alkutuotannossa sekä annetaan suositellut tarkastustiheydet alkutuotannon eri toiminnoille.

Evirassa on laadittu myös ohjeet alkutuotantopaikkojen elintarvikevalvontaa varten. Ohjekokonaisuus sisältää yhteisiä, kaikille alkutuotantopaikoille ja kaikille eläintuotantotiloille liittyviä ohjeita sekä eri tuotantosunnille tarkoitettuja ohjeita. Arviointiohjeet löytyvät Eviran internetsivuilta (www.evira.fi).

3.6 Salmonellavalvonta

3.6.1 Kananmunien tuotannon salmonellavalvonta

Suomen kansallisen salmonellavalvontaohjelman piiriin kuuluvat naudat, siat ja siipikarja sekä niistä saatava liha ja kananmunat. Terveysvalvonta- ja salmonella-asetuksessa säädetään salmonellavalvonnasta, siihen liittyvästä näytteenotosta ja tulosten perusteella tehtävistä toimenpiteistä. Kunnaneläinlääkärit valvovat salmonellavalvontaohjelman toteutumista kananmunien tuotannon osalta. Pitopaikan omistaja tai haltija eli kananmunien tuottaja on vastuussa salmonellavalvontaan sisältyvästä toimijan näytteenotosta ja näytteiden toimittamisesta laboratorioon. Munantuotantokanaloista salmonellanäytteet otetaan häkkikanaloissa ulostenäytteinä ja muissa kanaloissa tossunäytteinä. Tarkastuskäynnin yhteydessä kunnaneläinlääkäri ottaa kanalasta tossu- tai ulostenäytteiden lisäksi myös pöly- tai sivelypölynäytteen.

Salmonella-asetuksen mukaan munivien kanojen kanaparvista on otettava näytteet munintakaudella 15 viikon välein munintakauden loppuun asti. Ensimmäinen näyte otetaan kanojen ollessa 22-26 viikon ikäisiä. Kunnaneläinlääkäriin on tehtävä valvontakäynti kanalassa kerran vuodessa, jolloin hän suorittaa myös näytteenoton. Edellä kuvattua ”täyttä salmonellavalvontaohjelmaa” noudatetaan myös kanaloissa, joista vain osa munista toimitetaan pakkaamoihin ja osa myydään suoraan kuluttajille sekä kanaloissa, jotka toimittavat tuottamiaaan kananmunia poikkeusalueella vähittäiskauppaan.

Salmonella-asetuksessa on säädetty pienimuotoista toimintaa koskevia helpotuksia. Alle 1000 kanan kanaloiden, joiden tuottamia munia luovutetaan kuluttajille vain suoraan pitopaikasta taikka pitopaikasta vastuussa olevan toimijan harjoittamassa

Elintarvikehygieniä

Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti

torikaupassa tai ovelta ovelle myynnissä ja joiden kanamäärä on vähintään 50, osalta riittää, että tuottaja ottaa salmonellanäytteet kaksi kertaa vuodessa ja kunnaneläinlääkäri tekee tarkastuksen kanalaan kahden vuoden välein ja ottaa näytteet. Jos pitopaikan lintumäärä on alle 50, pitopaikassa on suoritettava näytteenotto kerran vuodessa ja kunnaneläinlääkäriin on tehtävä tarkastus joka kolmas vuosi. Näytteenoton on katettava kaikki pitopaikassa näytteenottohetkenä olevat linnut. Evira on laatinut ohjeen toimijoille siipikarjan salmonellavalvonnasta.

Alkutuotannon toimijan on pidettävä kirjaa salmonellavalvontaohjelman mukaisten tutkimusten ajankohdista ja tuloksista sekä kunnaneläinlääkäriin tarkastuskäyntien ajankohdista ja tarkastustuloksista. Tutkimusten ja tarkastusten tulosten valmistuttua alkutuotannon toimijan on toimitettava nämä tiedot munapakkaamoon, johon alkutuotantopaikalta lähetetään munia (alkutuotantoasetus liite 2 luku 5). Munapakkaamon ja poikkeusalueen vähittäiskaupan on varmistettava, että kananmunat tulevat pitopaikasta, joka täyttää salmonellavalvontaohjelman vaatimukset.

Salmonellavalvontaan sisältyvää näytteenottoa koskevan kirjanpidon on oltava parvikohtaista. Kunkin parven osalta on kirjanpidosta käytävä ilmi näytteenottopäivämäärät, näytteiden tutkimustulokset sekä tiedot parvesta. Parvien näytteenottoa koskevien tietojen on oltava yhdistettävissä pitopaikassa pidettävän luettelon parvitietoihin (tunnistamisasetus, salmonella-asetus 33 §).

3.6.2 Muiden linnunmunien tuotannon salmonellavalvonta

Muiden linnunmunien tuotanto ei kuulu kansallisen salmonellavalvontaohjelman piiriin. Evira suosittelee kuitenkin, että niiltä tiloilta, jotka toimittavat tuottamiaan muiden lintujen munia suoraan kuluttajille tai vähittäismyyntiin, otetaan salmonellanäytteet vähintään kerran vuodessa.

3.6.3 Kananmunien tuontiin liittyvä salmonellavaatimus

Suomen liittyessä Euroopan unioniin Suomella myönnettiin salmonellaa koskevat erityistakuut. Salmonellaa koskeva erityistakuu koskee mm. muista EU:n jäsenmaista Suomeen tuotavia kananmunia. Kanaparvet on tutkittava erityistakuuasetuksen mukaisesti salmonellan varalta ennen kuin niiden munimia kananmunia voidaan toimittaa Suomeen. Tutkimusta ei kuitenkaan vaadita, jos lähetyksen toimittaneessa jäsenvaltiossa tai munapakkaamossa toteutetaan komission hyväksymää Suomen salmonellavalvontaohjelmaa vastaavaa ohjelmaa. Suomen salmonellavalvontaa vastaavaa ohjelmaa toteutetaan Ruotsissa, Norjassa ja Tanskassa. Tutkimusta ei myöskään vaadita, jos Suomeen toimitettavat kananmunat on tarkoitettu käytettäväksi munatuotteiden valmistukseen laitoksessa ja jos siellä käytettävä valmistusprosessi takaa salmonellan tuhoutumisen (asetus ensisaapumistoinnasta).

Kanaparvien, joiden kananmunia Suomeen voidaan tuoda, pitää olla vapaita salmonellatartunnoista koko elinkaarensa ajan ja tutkimustulosten pitää olla negatiivisia kaikkien salmonellaserotyyppien osalta.

Elintarvikehygieniä

Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti

3.7 Muita lainsäädännön vaatimuksia munien alkutuotannolle

Kananmunien ja muiden linnunmunien alkutuotantoon sovelletaan yleisen elintarvikehygieniä-asetuksen liitettä I, eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniä-asetuksen liitteen III jaksoa X ja alkutuotantoasetusta liitteinen.

Yleisen elintarvikehygieniä-asetuksen liitteessä I säädetään alkutuotantopaikkoja koskevista rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista.

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniä-asetuksen liitteen III jaksossa X säädetään munien säilytysolosuhteista (katso kohta munien säilytysolosuhteet).

Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotantotiloja koskevat yleiset elintarvikkeiden alkutuotantoa koskevat vaatimukset ja niistä säädetään alkutuotantoasetuksessa. Yleisiä alkutuotantoa koskevia vaatimuksia ovat:

- kirjallinen omavalvonnan kuvaus,
- kirjanpito alkutuotannosta ja siihen liittyvistä toiminnoista,
- tietojen toimittaminen alkutuotannon tuotteista,
- alkutuotannossa käytettävän veden laatuvaatimukset, sekä
- rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset alkutuotannolle.

Alkutuotantoasetuksessa säädetään munille lisäksi seuraavat vaatimukset: Myyntiin toimitettavat munat eivät saa olla rikkinäisiä eikä niitä saa pestä.

Helpotus alkutuotantoasetuksen vaatimuksesta kirjallisen omavalvontakuvauksen laatimisesta (4§) on säädetty alkutuotantoasetuksen liitteen 3 luvussa 5. Kun kananmunien tuottaja luovuttaa alkutuotantopaikalta, ovelta ovelle -myynnissä tai torikaupassa enintään 20 000 kg vuodessa tuottamiaan kananmunia suoraan kuluttajalle tai muiden linnunmunien tuottaja luovuttaa suoraan kuluttajalle enintään 5 000 kg vuodessa, ei ko. tuottajien tarvitse laatia toiminnastaan kirjallista omavalvonnan kuvausta. Kun tuottaja toimittaa kananmunia alkutuotantopaikalta vähittäiskauppoihin kananmunien myynnin poikkeusalueella enintään 30 000 kg vuodessa tai muita linnunmunia kuin kananmunia alkutuotantopaikalta suoraan vähittäismyyntiin enintään 5 000 kg vuodessa, ei ko. tuottajien tarvitse myöskään laatia toiminnastaan kirjallista omavalvonnan kuvausta.

Munantuotantotilalla käytettävän veden laatu

Alkutuotannon toimijalla on oltava tieto alkutuotantopaikalla käytettävän veden laadusta. Toimija vastaa siitä, että vedestä on tehty alkutuotannossa käytettävälle vedelle vaadittavat tutkimukset. Tutkimukset on tehtävä ennen veden käyttöönottoa näytteestä, joka edustaa munien puhdistamiseen käytettävää vettä. Tutkimukset on tehtävä hyväksytyssä omavalvontalaboratoriossa, viranomaisnäytteitä tutkimaan hyväksytyssä laboratoriossa tai kansallisessa vertailulaboratoriossa (elintarvikelaki 39 § 2 mom). Käyttöönoton jälkeen veden laatu on tutkittava säännöllisesti, kuitenkin vähintään kolmen vuoden välein. Käyttöönottotodistusta ei tarvitse säilyttää pysyvästi. Uusin tutkimustodistus tulee säilyttää siten, että se on pyydettyä esitettävissä tai jälkikäteen toimitettavissa valvontaviranomaiselle (alkutuotantoasetus).

Elintarvikehygieniä

Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti

Tutkimuksia veden laadusta ei vaadita, jos munien puhdistamiseen käytetään terveydensuojelulain (763/1994) 16 §:ssä tarkoitetun talousvettä toimittavan laitoksen vettä, esimerkiksi kunnallisen vesilaitoksen tai vesiosuuskunnan vettä. Tuottajan on osoitettava olevansa liittynyt vesilaitoksen tai -osuuskunnan verkostoon esimerkiksi hankinnasta tehdyllä sopimuksella tai tuottajalle veden käytöstä osoitetulla laskulla.

Munatuotteiden raaka-aineeksi toimitettavien munien puhdistamiseen saa käyttää vain sellaista vettä, josta on tutkittu *Escherichia coli* ja suolistoperäiset enterokokit sekä arvioitu väri ja haju. Jos on syytä epäillä vedessä esiintyvän muita tekijöitä, jotka voivat vaarantaa munamassan valmistukseen käytettävien munien elintarvikeeturvallisuuden, munien tuottajan on huolehdittava, että vedestä tehdään myös näitä tekijöitä koskevat tutkimukset. Tutkimusten tulosten arvostelussa on noudatettava pienten yksiköiden talousveden laatuvaatimuksia ja valvontatutkimuksista annetun sosiaali- ja terveysministeriön asetuksen 1 §:n 3 kohdassa tarkoitetulle vedelle asetettuja laatuvaatimuksia ja -suosituksia (*E.coli* 0 pmy/100 ml ja suolistoperäiset enterokokit 0 pmy/100 ml). Jos vesi ei täytä laatuvaatimuksia ja jos raja-arvosta poikkeaminen voi vaarantaa toimijan tuottaman elintarvikkeen turvallisuuden, alkutuotannon toimijan on ryhdyttävä toimenpiteisiin veden laadun parantamiseksi.

Kananmunien pesu tuotantotiloilla

Jos kananmunat ovat niin likaisia, että niitä ei voi toimittaa pakkaamoon tai myyntiin sellaisenaan, ne voidaan pestä alkutuotantopaikalla. Pestyt munat saa toimittaa joko suoraan tai pakkaamon kautta munatuotelaitokseen, mutta niitä ei saa toimittaa vähittäismyyntiin eikä myydä suoraan kuluttajille. Pestyt kananmunat voidaan käyttää munamassan raaka-aineeksi. Asetuksissa ei määritellä, mikä on likainen kananmuna, mutta Eviran tulkinnan mukaan likaisena voidaan pitää kananmunaa, jossa likaa tai likatäpliä on kuoren pinnalla yhteensä enemmän kuin 1/16 munan pinta-alasta (noin 10 sentin kolikon verran). Likaiseksi määritellään myös kananmuna, jonka kuorella on verta tai likaa kokkareina. Evira on laatinut ohjeen, johon on koottu laatuvaatimukset kananmunille, jotka voidaan käyttää munamassan valmistukseen (Eviran ohje 16006 Munamassan raaka-aineen laatu).

Munien säilytysolosuhteet

Munat on tuottajan tilalla ja kuluttajalle myyntiin asti säilytettävä puhtaina, kuivina ja suojattuina hajuilta sekä suojattava tehokkaasti iskuilta ja suoralta auringonvalolta. Munat on varastoitava ja kuljetettava mieluiten tasaisessa lämpötilassa, jolla parhaiten varmistetaan niiden hygieenisten ominaisuuksien optimaalinen säilyminen. Munat on toimitettava kuluttajalle enintään 21 päivän kuluessa munimisesta (eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus liite III jakso X).

A-luokan kananmunia ei saa käsitellä säilytystä varten eikä jäähdyttää tiloissa tai laitoksissa, joissa lämpötila pidetään keinotekoisesti alle +5 °C:ssä. Munia, joita on kuljetuksen aikana pidetty alle + 5 °C:n lämpötilassa enintään 24 tuntia tai säilytetty vähittäismyyntitiloissa taikka niihin liittyvissä tiloissa enintään 72 tuntia, ei kuitenkaan pidetä jäähdytettynä (munien kaupanpitämisen asetus).

Kananmunat säilyvät parhaiten tasaisessa lämpötilassa, tylppä pää ylöspäin ja kananmunakennoihin pakattuna. Etenkin lämpötilan muutokset vaikuttavat

Elintarvikehygieniä

Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti

heikentävästi kananmunien säilyvyyteen. Suositus kananmunien säilytyslämpötilaksi on noin + 15 °C. Pakkaus vähentää munasta tapahtuvaa veden haihtumista ja suojaa munia vierailta hajuilta ja mauilta.

Tuottajien kirjanpito kananmunien kaupan pitämisen asetuksen mukaan (artikla 20)

1) *Tuottajien on kirjattava tiedot tuotantotavoista ja täsmennettävä kunkin tuotantotavan osalta:*

- *munivien kanojen hankintapäivä ja -ikä sekä lukumäärä*
- *kanojen poistopäivät ja -määrät*
- *päivittäinen munantuotanto*
- *päivittäin myytyjen tai muulla tavoin päivittäin toimitettujen munien määrä ja/tai paino*
- *ostajien nimet ja osoitteet (jos eivät kuluttajia)*

2) *Jos ruokintatapa ilmoitetaan munien kaupan pitämisen asetuksen 15 artiklan mukaisesti (katso kohta 13.1), tuottajan on kirjattava seuraavat tiedot ja täsmennettävä kunkin ruokintatavan osalta:*

- *toimitetun tai paikalla sekoitetun rehun määrä ja tyyppi*
- *rehun toimituspäivämäärä*

Jos tuottaja harjoittaa yksittäisessä tuotantopaikassa eri tuotantotapoja, 1 ja 2 kohdassa tarkoitettut tiedot on eriteltävä kanaloittain.

Tuottaja voi myynti- ja toimitusrekisterien sijaan säilyttää laskut ja toimitusilmoitukset, joissa on 1 ja 2 kohdan mukaiset tiedot.

4 Kananmunien myynti suoraan kuluttajalle

Kananmunien tuottaja saa myydä tai luovuttaa tuottamiaan kananmunia suoraan lopulliselle kuluttajalle näiden omaan käyttöön koko maassa. Myynti on sallittua alkutuotantopaikalta, paikallisessa torikaupassa tai ovelta ovelle -myyntinä. Kananmunien ei tarvitse tällöin olla laatu- eikä painoluokiteltuja eikä leimattuja. Torilla myytäviin kananmuniin on kuitenkin leimattava tuottajakoodi (yhteisiä markkinajärjestelyjä koskeva asetus). Tästä poikkeuksena jos tuottajalla on enintään 50 munivaa kanaa, ei häneltä vaadita kananmunien leimausta tuottajakoodilla. Tuottajan tiedot (nimi ja osoite) on tällöin oltava myyntipaikalla näkyvillä. Torilla myytävien kananmunien leimausta ei vaadita myöskään poikkeusalueen (katso kohta 7) tuottajilta, koska he saavat toimittaa tuottamiaan kananmunia myös vähittäiskauppaan ilman leimausta.

Torimyynniksi katsotaan myös kananmunien myynti kauppohenkilöiden piha-alueilla tai kaupakeskusten sisätiloissa, kunhan tuottaja myy siellä itse tuottamiaan kananmunia. Tällöinkin kananmuniin on leimattava tuottajakoodi, jollei tuottajan kananmäärä jää alle 50. Tuottajan lisäksi torimyynniä voivat suorittaa tuottajan kanssa samaan perheeseen kuuluvat henkilöt.

Elintarvikehygieniä

Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti

Kauppahalleissa ja tuottajatoreilla tapahtuva kananmunien myynti katsotaan kuuluvaksi normaalin vähittäismyynnin piiriin, jolloin edellä mainituissa paikoissa saa myydä vain A-luokan kananmunia, paitsi poikkeusalueella (katso kohta 7).

Ruokapiireissä ja nettikaupassa tapahtuvaa kananmunien myyntiä voidaan pitää ovelta ovelle -myyntinä, jos kaupankäynti on suoraan loppukuluttajan ja kananmunien tuottajan välistä kaupankäyntiä. Tilaukset voidaan tehdä keskitetysti tuottajalle ja tilaukset voidaan toimittaa johonkin tiettyyn paikkaan, josta tilaajat voivat noutaa tilaamansa kananmunat. Maksu kananmunista pitää toimittaa suoraan kananmunien tuottajalle eikä loppukuluttajan ja tuottajan välissä saa toimia ylimääräistä henkilöä laskuttajana. Jos tilausten välissä toimii ns. kauppias, muuttuu kananmunien kaupankäynti vähittäismyyntitoiminnaksi, jolloin myynnissä saa olla vain A-luokan kananmunia.

Ovelta ovelle -myyntinä voidaan pitää myös tapahtumaa, jossa loppukuluttaja tilaa kananmunat tuottajalta esim. soittamalla tai sähköpostin välityksellä ja tuottaja toimittaa tilatut kananmunat tilaajalle kotiin, työpaikalle tai muuhun sovittuun paikkaan. Maksu kananmunista pitää tässäkin tapauksessa suorittaa suoraan tuottajalle.

Tuottaja saa myydä alkutuotantona suoraan kuluttajille kananmunia kuitenkin vain rajoitetun määrän. *Alkutuotantopaikalta, paikallisessa torikaupassa tai ovelta ovelle* myytävien kananmunien määrä saa olla *enintään 20 000 kg vuodessa* (asetus vähäriskisistä toiminnoista). Enimmäismäärän ylittyessä on tuottajan tehtävä kuluttajille myynnistä elintarvikehuoneistoilmoitus tai vaihtoehtoisesti tuottajan on toimitettava enimmäismäärän ylittävä tuotanto hyväksytyyn kananmunapakkaamoon, paitsi poikkeusalueella (poikkeusalue on selitetty kohdassa 7.1).

5 Kananmunien toimittaminen pakkaamosta kulutukseen

Kananmunapakkaamolle pitää hakea hyväksyntä ennen toiminnan aloittamista. Hyväksytty kananmunapakkaamo voi sijaita myös tuotantotilan yhteydessä.

Hyväksytyn kananmunapakkaamon tulee täyttää kansallisen lainsäädännön sekä EU:n hygieniä- ja markkinalainsäädännön laitoksille ja munapakkaamoille asettamat vaatimukset. Markkinalainsäädännössä kananmunapakkaamolta vaaditaan mm. munien läpivalaisu, painoluokittelu ja leimaaminen.

Kananmunapakkaamon perustaja hakee hyväksyntää kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselta. Kananmunapakkaamon hyväksymisessä voi käyttää apuna Eviran ohjetta 16033 Laitoksen hyväksyminen. Kunnan elintarvikeviranomaisen hyväksyy kananmunapakkaamon laitokseksi ja ilmoittaa hyväksynnästä Eviraan. Kunnan ilmoituksen perusteella Evira antaa EU:n munien kaupan pitämisen asetuksen 5 artiklassa tarkoitetun kananmunien luokitteluluvan munapakkaamolle, merkitsee laitoksen elintarvikelain mukaisesti hyväksytyjen laitosten rekisteriin ja antaa sille pakkaamotunnuksen, esimerkiksi FI123 (markkinajärjestelylaki).

Kunnan on järjestettävä kananmunapakkaamojen valvonta siten, että niiden valvonnasta vastaa kuntaan virkasuhteessa oleva eläinlääkäri (elintarvikevalvonta-

Elintarvikehygieniä

Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti

asetus). Pakkaamon tarkastuksen voi suorittaa kuitenkin myös esimerkiksi kunnan terveystarkastaja. Tarkastustiheys riippuu valvontakohteiden arvioidusta elintarvikeeturvallisuusriskistä sekä kaupan pitämisen vaatimusten noudattamisesta. Tarkastustiheyteen vaikuttaa harjoitetun toiminnan luonne, laajuus ja valvontahistoria. Pakkaamon tarkastustiheyttä arvioitaessa voidaan apuna käyttää Eviran ohjetta 10503 Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen.

Hyväksytystä kananmunapakkaamosta saa toimittaa laatu- ja painoluokiteltuja sekä leimattuja A-luokan kananmunia koko Suomen alueelle kaikkiin elintarvikehuoneistoihin ja laitoksiin.

Ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa ja muissa hyväksytyissä laitoksissa kuin munatuotelaitoksissa saa käyttää ja myydä ainoastaan A-luokan kananmunia eli hyväksytyssä kananmunapakkaamossa laatuluokkaan A luokiteltuja, painoluokiteltuja sekä leimattuja kananmunia. Painoluokittelusta voidaan poiketa: *jos erikokoisia A-luokan munia pakataan samaan pakkaukseen, munien vähimmäisnettopaino on ilmoitettava grammoina ja pakkauksen ulkopinnalle on lisättävä merkintä ”Erikokoisia munia” tai vastaava merkintä* (munien kaupan pitämisen asetus artikla 4, kohta 3).

Poikkeusalueella vähittäiskaupassa voidaan myydä tai käyttää myös suoraan tilalta toimitettuja kananmunia, joita ei ole paino- tai laatuluokiteltu eikä leimattu (katso kohta 7)

A-luokan kananmunat

A-luokan munilla on oltava seuraavat laatuominaisuudet (munien kaupan pitämisen asetus):

- *kuori ja kutikula: tavanomainen muoto, puhdas ja vahingoittumaton*
- *ilmatila: korkeus enintään 6 millimetriä, liikkumaton: ilmaisulla ”ekstra” varustetuissa munissa se saa kuitenkin olla enintään 4 millimetriä*
- *munankeltuainen: näkyy läpivalaisussa ainoastaan varjona ilman erottuvia ääri viivoja, liikkuu hieman käännettäessä munaa ja palaa keskiasentoon*
- *valkuainen: kirkkaan läpinäkyvä*
- *alkio: ei havaittavaa kehitystä*
- *vieraat aineet: eivät sallittuja*
- *vieraat tuoksut: eivät sallittuja*

A-luokan munia ei saa pestä tai puhdistaa ennen luokittelua eikä sen jälkeen.

B-luokan kananmunat

B-luokan munat ovat munia, jotka eivät täytä edellä säädettyjä laatuominaisuuksia. A-luokan munat, joilla ei ole enää kyseisiä ominaisuuksia, voidaan luokitella B-luokkaan (munien kaupan pitämisen asetus).

B-luokan munat voidaan toimittaa joko suoraan tilalta tai pakkaamon kautta hyväksytyyn munatuotelaitokseen. Munatuotelaitoksessa niistä valmistetaan pastöroitua munamassaa.

Elintarvikehygieniä

Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti

6 Munantuotannon sivutuotteet

Munantuotannon sivutuotteita ovat elintarvikeketjusta poistetut kokonaiset, kuorelliset ja säröillä olevat munat, munankuoret, munien sisältö (nestemäiset munat) sekä munatuotteet ja munavalmisteet.

Eläimistä saatavat sivutuotteet luokitellaan kolmeen luokkaan niihin liittyvän riskin perusteella: luokan 1 aines (suuririskisin), luokan 2 aines ja luokan 3 aines (vähäriskisin). Munantuotannon sivutuotteet ja esimerkiksi kananmunien kuoret ovat luokan 3 ainesta, jos ne ovat peräisin sellaisista eläimistä, joissa ei ole ilmennyt merkkejä kyseisen aineksen välityksellä ihmisiin tai eläimiin tarttuvista taudeista.

Munantuotannon sivutuotteet ovat luokan 3 ainesta esimerkiksi silloin, jos ne eivät laatunsa puolesta kelpaa munatuotelaitoksen munamassan raaka-aineeksi. Tähän ryhmään kuuluvat esimerkiksi ne munat, jotka eivät täytä A- tai B-luokan vaatimuksia, eli rikkinäiset ja veriset kananmunat sekä kananmunat, jotka ovat niin likaisia, etteivät ne kelpaa edes B-luokan kananmuniksi.

Myös eläinperäiset elintarvikkeet tai eläinperäisiä tuotteita sisältävät elintarvikkeet, joita ei enää ole tarkoitettu ihmisravinnoksi kaupallisista syistä tai sellaisten valmistuksessa tai pakkauksessa esiintyneiden ongelmien tai muiden vikojen vuoksi, jotka eivät aiheuta riskiä ihmisten tai eläinten terveydelle (ns. entiset elintarvikkeet), ovat luokan 3 ainesta.

Sivutuotteita voi hyödyntää esimerkiksi rehukäytössä, lannoitteena tai maanparannuskäytössä. Luokan 3 sivutuoteaine on toimitettava hyväksytyyn, sivutuotteita käsittelevään laitokseen. Tilalla toimiva kananmunapakkaamo voi laittaa munankuoret lannoitteeksi/maanparannusaineeksi omaan peltoon. Luokan 3 munajäte on ennen peltoon laittamista käsiteltävä asianmukaisesti esim. kompostoimalla.

Tilalla kananmunapakkaamossa syntyviä kananmunasivutuotteita saa antaa rehuksi tilan omille koirille ja tarhakoirille. Koiratarhoille antamista varten munapakkaamon on kuitenkin rekisteröidyttävä rehualan toimijaksi.

Elintarvikealan laitoksesta tai vähittäismyymälästä saa toimittaa säädetyn viikoittaisen enimmäismäärän, 20 kg, entisiä eläinperäisiä elintarvikkeita hyväksytylle kaatopaikalle hävitettäväksi (täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 142/2011, liite VI, luku IV, ensimmäinen kohta ja sivutuotelaki, 26 §). Tämä edellyttää, että toimija pitää sivutuotteiden määrästä tarkkaa kirjanpitoa, jolla hän voi osoittaa, että säädetty enimmäismäärä ei ylity.

Elintarvikealan laitoksista tulevat entiset elintarvikkeet, jotka on käsitelty asetuksen 852/2004/EY artiklan 2, kohdan 1 alakohdan m)* mukaan, voidaan toimittaa hyväksytylle kaatopaikalle ilman enimmäismäärärajoituksia, jos aineksen hävittäminen ei aiheuta riskiä ihmisten ja eläinten terveydelle (täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 142/2011, artikla 7).

*alokohdassa m) ”jalostamisella” tarkoitetaan toimintaa, jonka avulla alkuperäistä tuotetta muutetaan merkittävästi, esimerkiksi kuumentamalla, savustamalla,

Elintarvikehygieniä

Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti

suolaamalla (engl. cured), kypsyttämällä, kuivaamalla, marinoimalla, uuttamalla, puristamalla tai pursottamalla tai mainittujen käsittelyjen yhdistelmällä.

7 Kananmunien myynnin poikkeusalue

7.1 Poikkeusalue

Kananmunien myynnin poikkeusalueella Suomessa tuottaja saa myydä tuottamiaan kananmunia suoraan alueensa vähittäiskauppaan ilman, että kananmunia laatu- ja painoluokitellaan ja leimataan. Alueella tässä yhteydessä tarkoitetaan koko poikkeusaluetta Suomessa eli poikkeusalueen tuottaja voi myydä tuottamiaan kananmunia poikkeusalueen säännöillä kaikissa poikkeusalueisiin kuuluvissa kunnissa.

Suomi on saanut EU-jäsenyysneuvottelujen yhteydessä poikkeuksen kananmunien toimittamiseen tuotantotalalta vähittäiskauppaan poikkeusalueella harvasta asutuksesta ja pitkistä kuljetusetäisyyksistä koituvien vaikeuksien perusteella. Poikkeusalueella tarkoitetaan Pohjois-Suomea ja osaa Itä-Suomea sekä Ahvenanmaata. Alue on määritelty Itä-Suomen osalta kunnittain.

Poikkeusalue: Lapin ja Oulun alue (= nykyisin Lapin, Pohjois-Pohjanmaan ja Kainuun maakunnat) sekä Itä-Suomen alueella sijaitsevat Pohjois-Karjalan ja Pohjois-Savon maakunnat sekä Ahvenanmaa. Pohjois-Karjalan kuntia ovat Ilomantsi, Joensuu, Juuka, Kitee, Kontiolahti, Lieksa, Liperi, Nurmes, Outokumpu, Polvijärvi, Rääkkylä, Tohmajärvi ja Valtimo. Pohjois-Savon kuntia ovat Iisalmi, Kaavi, Keitele, Kiuruvesi, Kuopio, Lapinlahti, Leppävirta, Pielavesi, Rautalampi, Rautavaara, Siilinjärvi, Sonkajärvi, Suonenjoki, Tervo, Tuusniemi, Varkaus, Vesanto ja Vieremä.

Suomen alueita koskevista poikkeuksista todetaan, että *liitteessä III luetelluilla alueilla tuottajien suoraan vähittäiskauppoihin myymät munat vapautetaan asetuksen (EY) N:o 1234/2007 liitteen XIV ja tämän asetuksen vaatimuksista. Tuotantotapa on kuitenkin ilmoitettava asianmukaisesti tämän asetuksen 12 artiklan 2 kohdan ja 16 artiklan c alakohdan mukaisesti (kaupan pitämisen asetus artikla 34).*

Poikkeusalueella on munien myynnin vaatimukseen myönnetty poikkeuksia. Poikkeuksia on annettu kaupan pitämistä koskevista vaatimuksista, mutta ei elintarvikehygienian valvontaan liittyvistä vaatimuksista.

Vähittäiskaupalla tarkoitetaan tässä suoraan kuluttajille kananmunia myyvien kauppojen lisäksi kuluttajille ruokaa valmistavia ja tarjoilevia toimijoita, kuten ravintoloita ja lounaspaikkoja.

7.2 Poikkeusalueen määrärajoitukset

Poikkeusalueelle on säädetty kananmunille vuotuinen enimmäismäärä, jonka alueen tuottaja voi toimittaa paikalliseen vähittäiskauppaan. *Kananmunat, jos ne toimitetaan vähittäiskauppoihin neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä munien kaupan pitämisen vaatimusten osalta annetun komission asetuksen (EY) N:o 589/2008 34 artiklassa tarkoitetulla*

Elintarvikehygieniä

Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti

poikkeusalueella, määrä voi olla enintään 30 000 kiloa vuodessa (asetus vähäriskisistä toiminnoista 3 § kohta 4).

7.3 Kananmunien myynti poikkeusalueella

Tuottaja voi myydä tuottamansa kananmunat suoraan poikkeusalueen vähittäiskauppaan ilman laatu- ja painoluokittelua sekä leimaamista. Enimmäismyymintimäärä on 30 000 kg vuodessa. Leipomoihin, laitoksiin, elintarviketeollisuuteen ja tukkuihin näitä kananmunia ei saa toimittaa, koska nämä toimialat saavat käyttää vain luokiteltuja A-luokan kananmunia.

Poikkeusalueen tuottaja voi myydä edellä mainitun enimmäismäärän, 30 000 kg vuodessa, lisäksi tuottamiaan kananmunia suoraan kuluttajille tilaltaan, paikallisella torilla tai ovelta ovelle -myyntinä enintään 20 000 kg vuodessa. Tuottajan on otettava huomioon, mitä on säädetty kananmunien suoraan kuluttajalle myynnistä (katso kohta 4).

7.3.1 Kananmunien toimittaminen hyväksytyyn kananmunapakkaamoon

Poikkeusalueen tuottaja voi toimittaa kaikki tuottamansa kananmunat hyväksytyyn kananmunapakkaamoon kuten muuallakin maassa. Jos tuottaja myy munia suoraan vähittäiskauppaan enintään 30 000 kg vuodessa, voi hän toimittaa 30 000 kg:n rajan ylittävän osuuden tuotannosta hyväksytyyn kananmunapakkaamoon.

7.3.2 Kananmunien tuottajan toiminta hyväksyttynä laitoksena poikkeusalueella

Poikkeusalueella toimivan kananmunien tuottajan tilat voidaan hyväksyä poikkeusalueen kananmunapakkaaja -laitokseksi, jos tilat täyttävät elintarvikelainsäädännön laitosvaatimukset.

Jotta tuottaja voisi luovuttaa kananmunia poikkeusalueen vähittäiskauppaan yli 30 000 kg enimmäismäärän ilman laatu- ja painoluokittelua sekä leimaamista, hänen on haettava elintarvikehuoneiston hyväksymistä laitokseksi elintarvikelain 13 §:n 2 momentin mukaisesti. Kyseisen huoneiston ei tarvitse täyttää Euroopan unionin markkinasäännösten munapakkaamoille asettamia vaatimuksia, vaan riittää, että se täyttää elintarvikelainsäädännön vaatimukset.

Poikkeusalueen kananmunapakkaaja ei voi toimittaa kananmunia leipomoihin, laitoksiin, elintarviketeollisuuteen, tukkuihin eikä poikkeusalueen rajojen ulkopuolelle vähittäiskauppaan. Kananmunat eivät täytä markkinasäännösten kananmunille asettamia vaatimuksia, koska kananmunia ei ole laatu- eikä painoluokiteltu eikä niitä ole leimattu. Jos tuottaja haluaa oikeuden kananmunien täysin vapaaseen markkinoille toimittamiseen, tulee hänen hakea hyväksyntää kananmunapakkaamolle.

Elintarvikehygieniä

Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti

Haku poikkeusalueen kananmunapakkaajaksi

Poikkeusalueen kananmunan tuottaja hakee elintarvikehuoneiston hyväksymistä laitokseksi, poikkeusalueen kananmunapakkaajaksi, elintarvikelain 13 §:n 2 momentin mukaisesti laitoksen sijaintikunnan elintarvikevalvontaviranomaiselta.

Kunnan elintarvikevalvontaviranomainen hyväksyy elintarvikehuoneiston laitokseksi, jos se täyttää asetetut vaatimukset, ja tekee elintarvikehuoneiston hyväksymisestä päätöksen. Elintarvikevalvontaviranomainen toimittaa tiedot laitokseksi hyväksymisestä Eviraan. Laitoksen hyväksyminen -ohjeen (Eviran ohje 16033) liitteenä on lomake, jolla voi ilmoittaa muna-alan laitoksen hyväksymisestä.

Evira rekisteröi laitoksen poikkeusalueen kananmunapakkaajaksi ja antaa sille tunnuksen, esimerkiksi FI123P. Evira merkitsee laitoksen elintarvikelain mukaisesti hyväksytyjen laitosten rekisteriin. Rekisteri hyväksytyistä muna-alanlaitoksista löytyy Eviran internetsivuilta.

Poikkeusalueen kananmunapakkaajan valvonta

Kunnan on järjestettävä kananmunapakkaamojen valvonta siten, että niiden valvonnasta vastaa kuntaan virkasuhteessa oleva eläinlääkäri (elintarvikevalvonta-asetus). Myös poikkeusalueen kananmunapakkaajan valvonta tulee järjestää niin, että siitä vastaa kuntaan virkasuhteessa oleva eläinlääkäri. Tarkastuksen paikan päällä voi suorittaa kuitenkin myös esimerkiksi kunnan terveystarkastaja.

Tarkastusten tiheys riippuu valvontakohteiden arvioidusta elintarvikeeturvallisuusriskistä, joka on puolestaan riippuvainen harjoitetun toiminnan luonteesta, laajuudesta ja valvontahistoriasta. Valvonta voidaan suorittaa esimerkiksi salmonellavalvontakäynnin yhteydessä.

8 Muiden linnunmunien myynti

Muiden linnunmunien myynnille ei ole EU:ssa vastaavia kaupanpitosääntöjä kuin kananmunille.

8.1 Muiden linnunmunien myynti suoraan kuluttajalle

Muita linnunmunia kuin kananmunia (esimerkiksi viiriäinen, hanhi, ankka, helmikana) tuottaja saa myydä tai luovuttaa suoraan kuluttajalle enintään 5 000 kg vuodessa (asetus vähäriskisistä toiminnoista 2 § kohta 7) alkutuotantona. Jos suoraan kuluttajille myytyjen muiden linnunmunien määrä ylittää 5 000 kg vuodessa, on myyntiä varten perustettava elintarvikehuoneisto.

8.2 Muiden linnunmunien toimittaminen paikalliseen vähittäismyyntiin

Muita linnunmunia voi toimittaa tilalta vähittäismyyntiin enintään 5 000 kg vuodessa kaikkialla Suomessa samoin helpotetuin vaatimuksin kuin suoraan kuluttajille (vähäriskisten toimintojen asetus 3 § kohta 5). Kun tämä toimittamisen määrä ylittyy, helpotukset poistuvat, mutta toimittaminen on edelleen sallittua, kunhan toimijalla on omavalvonnan kuvaus.

Elintarvikehygienia

Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti

Muiden linnunmunien tuottaja voi myydä tuottamiaan munia nk. vähäriskisenä alkutuotannon toimintana vuodessa yhteensä enintään 10 000 kg, josta enintään 5 000 kg vuodessa tuottaja voi myydä suoraan kuluttajalle alkutuotantona ja enintään 5 000 kg vuodessa paikalliseen vähittäismyyntiin. Jos tuotanto on korkeintaan tämän suuruinen, on alkutuottaja vapautettu omavalvonnan kuvauksesta. Jos kuitenkin toimintaan liittyy myös toimittamista jatkojalostukseen, esimerkiksi leipomoon tai ruokatehtaaseen, on omavalvonnan kuvaus pakollinen.

Muiden linnunmunien käsittelyä varten ei ole pakko hyväksyttää pakkaamoja.

9 Kananmunien leimaaminen

Rekisteröityessään eläintenpitäjärekisteriin munantuottajat saavat tuottajakoodin (kanalatunnus). Kaikkiin pakkaamossa luokiteltuihin A-luokan kananmuniin ja torilla myytäviin kananmuniin on leimattava tuottajakoodi. Munien leimaaminen mahdollistaa jäljitettävyyden. Jäljitettävyyttä tarvitaan esimerkiksi eläintautiepidemioita selvitettäessä ja leiman avulla kuluttaja saa halutessaan tietää munien alkuperän ja tuotantotavan.

Jos tuottajalla on enintään 50 munivaa kanaa, ei hänen tarvitse leimata tuottajakoodia torilla myytäviin kananmuniin. Tällöin on kuitenkin tuottajan nimi ja osoite ilmoitettava myyntipaikalla.

Pienten kananmunamäärien leimaamiseen tuottaja voi käyttää esim. käsileimasinta. Munien leimaamiseen käytetyn värin tulee olla elintarvikekäyttöön soveltuvaa väriä. Suomessa väri on ollut perinteisesti punainen.

Tuottajakoodin on koostuttava direktiivin 2002/4/EY liitteessä olevassa 2 kohdassa säädetyistä luvuista ja kirjaimista. Sen on oltava selvästi näkyvässä, täydellisesti luettavissa ja vähintään 2 millimetriä korkea (munien kaupan pitämisen asetus artikla 9 kohta 1).

Tuottajakoodin muodostaa numero-kirjain -yhdistelmä, jossa ensimmäinen numero ilmaisee tuotantotavan. Tuotantotapoja on neljä: 0 = luonnonmukainen tuotanto, 1 = ulkokanala, 2 = lattiakanala ja 3 = häkkikanala. Seuraavana on jäsenmaan, Suomen, tunnus eli FI ja sen jälkeen kanalan yksilöivä tunnisteluku (esimerkiksi 2FI12345).

Munaan merkittävän tuottajakoodin voi jakaa useammalle riville, mutta merkkien välissä ei saa olla muita merkkejä, esimerkiksi pakkaamotunnusta. Munaan saa merkitä myös muita tietoja (esimerkiksi pakkaamon numero tai nimi, erätunnus), mutta ne eivät saa estää tuottajakoodin tunnistamista.

Munaerien ja pakkausten tarkastuksessa sallitaan enintään 20 % munia, joiden merkinnät ovat lukukelvottomia. Lukukelvottomiksi katsottaisiin esimerkiksi leimat, jotka puuttuvat osittain tai kokonaan, ovat epäselviä tai virheellisiä.

Elintarvikehygieniä

Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti

10 Kananmunien pakkausmerkinnät

Valmiiksi pakatulla elintarvikkeella tarkoitetaan elintarviketta, joka on ennen myyntiä valmiiksi suljettu pakkaukseen kokonaan tai osittain siten, että pakkauksen sisältöä ei voida muuttaa avaamatta tai rikkomatta pakkausta ja joka on sellaisenaan tarkoitettu myytäväksi loppukuluttajalle ja suurtalouksille (elintarviketietoasetus 2 art. kohta 2e). Valmiiksi pakatuksi katsotaan siten esimerkiksi vähittäismyyntiin tarkoitetut suljetut kananmunakotelot.

Kananmunia ei pidetä valmiiksi pakattuina, jos ne suljetaan vasta ostohetkellä pakkaukseen, pakataan välitöntä myyntiä varten tai pakataan ostajalle erikseen tämän tekemästä pyynnöstä tai tilauksesta (esimerkiksi kananmunien suoramyynti). Välittömällä myynnillä tarkoitetaan elintarvikkeen pakkaamista ja myyntiä vuorokauden aikana.

Kananmunien pakkausmerkinnöissä ja irtomyynnissä annettavissa tiedoissa on soveltuvin osin noudatettava, mitä kansallisessa elintarviketietoasetuksessa tai EU:n elintarviketietoasetuksessa yleisesti säädetään, mm. elintarvikkeen nimen ja säilytysohjeen, alkuperämaan tai lähtöpaikan ilmoittamisesta sekä millä kielellä tiedot tulee antaa.

Kananmunien erityislainsäädäntö sisältää eräitä poikkeuksia yleisten merkintämääräysten soveltamisalasta. Munien kaupanpitämisen asetuksella on säädetty pakattujen ja pakkaamattomien kananmunien merkitsemisestä, kun kyseessä on pakkaamossa luokitellut A-luokan kananmunat (artikla 12). Asetuksella (264/2012) eräitä elintarvikkeita koskevista vaatimuksista on säädetty luokittelemattomista, pakatuista ja pakkaamattomista kananmunista annettavista tiedoista (2 §).

EU:n elintarviketietoasetuksen 14. artikla säätelee etämyyntiä. Sen mukaan, jos esimerkiksi kananmunia ja muita linnunmunia tarjotaan pakattuna myytäväksi etäviestintävälineellä, on pakollisten elintarviketietojen, lukuun ottamatta vähimmäissäilyvyysaikaa, oltava saatavilla ennen kuin osto tehdään. Elintarviketiedot on esitettävä etämyyntiin liittyvässä aineistossa tai toimitettava muilla soveltuvilla keinoilla, jotka elintarvikealan toimijan on ilmoitettava selvästi. Kaikkien pakollisten tietojen on oltava saatavilla toimitushetkellä. (Tätä kohtaa ei sovelleta elintarvikkeisiin, jotka tarjotaan myyntiin jakeluautomaattien avulla tai automatisoiduissa liiketiloissa).

Etämyynnissä, esimerkiksi internetin välityksellä tapahtuvassa munien elintarvikekaupassa, sovelletaan merkintämääräyksiä siten kuin muussakin myynnin yhteydessä tapahtuvassa tietojen antamisessa.

Pakolliset pakkausmerkinnät tulee tehdä pakatuissa kananmunissa suomen- ja ruotsinkielellä. Kuitenkin kananmunapakkauksiin, jotka myydään vain yksikielisissä kunnissa, riittää, kun pakolliset merkinnät on tehty ainakin kyseisen kunnan kielellä.

Kohdassa 10.3 on esimerkki kuluttajalle vähittäismyynnissä myytävien luokiteltujen ja luokittelemattomien kananmunien merkintävaatimuksista.

Elintarvikehygieniä

Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti

10.1 Luokitellut kananmunat

10.1.1 Luokitellut, pakatut kananmunat

Kananmunien vähittäispakkausten koot vaihtelevat neljän munan pakkauksista 30 munan pakkauksiin.

Kun laatu- ja painoluokitellut munat myydään vähittäispakkauksessa kuluttajille, pakkauksessa tulee olla vähintään seuraavat merkinnät:

- elintarvikkeen nimi eli kananmunia tai munia
(sanojen edessä voi olla erilaisia määreitä, mutta ne eivät saa olla kuluttajaa harhaanjohtavia)
- munapakkaamon nimi, osoite ja pakkaamotunnus
(rekisteröidyn munapakkaamon tunnus on Suomessa FI ja kolminumeroinen luku, esimerkki FI123)
- laatuluokka
(A-luokka tai kirjain A, joko yksin tai yhdistettynä ilmaisuun tuore)
- painoluokka
(kirjaimilla, grammoina tai niiden yhdistelminä
XL erittäin isot ≥ 73 g, L isot ≥ 63 g ja < 73 g, M keskikokoiset ≥ 53 g ja < 63 g ja S pienet < 53 g)
- sisällön määrä. Pakkaukseen voidaan vapaaehtoisesti merkitä myös pakattujen munien lukumäärä. Sisällön määrä merkitään munien keskipainon mukaan. Jos kotelossa on erikokoisia munia, niin paino merkitään munien vähimmäisnettopainon mukaan. Pakkauksen ulkopinnalle on lisättävä merkintä "Erikokoisia munia" tai vastaava merkintä.
- vähimmäissäilyvyysaika eli parasta ennen -päiväys
(28 päivää munintapäivästä tai munintajakson ensimmäisestä päivästä)
- säilytysohje
(säilytetään viileässä)
- tuotantotapa
(lattiakanojen, häkkikanojen, ulkokanojen tai luomukanojen munia)
- munaan leimatun tuottajakoodin (=kanalatunnus) selitys
(voi olla joko kannen ulko- tai sisäpuolella, 0 = luomu, 1 = ulkokanala, 2 = lattiakanala, 3 = häkkikanala, FI = Suomi, tuottajanumero)
- voidaan käyttää ilmaisuja "ekstra" tai "ekstra tuore" A-luokan munien pakkauksissa täydentävänä laatumerkintänä muninnan jälkeiseen yhdeksänteen päivään asti. (Evira hyväksyy ja rekisteröi munapakkaamon, joka pakkaa "ekstra" tai "ekstra tuoreita" munia. Merkintöjä saa käyttää A-luokan kananmunista 7 päivää pakkaamisesta tai 9 päivää muninnasta.

Elintarvikehygieniä

Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti

Päiväys merkitään kotelon vasempaan yläkulmaan: Ekstra tuoreena saakka ja oikeaan yläkulmaan merkintä ”parasta ennen” -päiväys).

10.1.2 Luokitellut, pakkaamattomat kananmunat

Laatuluokiteltujen munien irtomyynnin yhteydessä on annettava seuraavat tiedot siten, että ne ovat kuluttajalle selvästi näkyvissä ja täydellisesti luettavissa (munien kaupan pitämisen asetus artikla 16 ja elintarviketietoasetus 9 artikla)

- *elintarvikkeen nimi*
- *laatuluokitus (A-luokka)*
- *painoluokitus*
- *tuotantotapaa vastaava merkintä*
- *tuottajakoodia koskeva selitys*
- *vähimmäissäilyvyysaika*
- *säilytysohje*

10.2 Luokittelemattomat kananmunat

Kananmunien tuottaja saa toimittaa tuottamiaan kananmunia poikkeusalueella Suomessa suoraan alueensa vähittäiskauppaan ilman, että kananmunia on laatu- ja painoluokiteltu ja leimattu (lisää aiheesta kohdassa 7).

Kohdassa 10.3 on esimerkki loppukuluttajalle vähittäismyynnissä myytävien luokittelemattomien kananmunien merkintävaatimuksista.

10.2.1 Luokittelemattomat, pakatut kananmunat

Luokittelemattomien kananmunien pakkauksessa on oltava seuraavat merkinnät: säilyvyysaika ja tuotantotapa komission asetuksen (EY) 589/2008 edellyttämällä tavalla sekä sana ”luokittelemattomia” (asetus 264/2012, 2 §)

Muutoin luokittelemattomien munien pakkausmerkinnöissä on soveltuvin osin noudatettava, mitä yleisissä elintarviketietosäädöksissä edellytetään ilmoitettavan.

10.2.2 Luokittelemattomat, pakkaamattomat kananmunat

Kun luokittelemattomia kananmunia myydään pakkaamattomina, myyntipaikan välittömässä läheisyydessä on oltava seuraavat tiedot: elintarvikkeen nimi, säilyvyysaika ja tuotantotapa komission asetuksen (EY) 589/2008 edellyttämällä tavalla sekä sana ”luokittelemattomia” (asetus 264/2012, 2§).

Muutoin luokittelemattomien munien irtomyynnissä annettavissa tiedoissa on soveltuvin osin noudatettava, mitä yleisissä elintarviketietosäädöksissä edellytetään ilmoitettavan.

Elintarvikehygieniä

Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti

10.3 Yhteenveto kuluttajalle myytävien luokiteltujen ja luokittelemattomien kananmunien merkintävaatimuksista

Esimerkki. Kuluttajalle vähittäismyynnissä myytävien kananmunien merkinnät

Merkintä*	Luokitellut		Luokittelemattomat	
	Pakatut	Irto	Pakatut	Irto
	A-lk	A-lk		
Elintarvikkeen nimi	x	x	x	x
"Luokittelemattomia"			x	x
Laatuluokka	x	x		
Painoluokka	x	x		
Tuotantotapa	x	x	x	x
Tuottajakoodin (kanalatunnuksen) merkityksen selitys	x	x		
Vähimmäissäilyvyysaika "Parasta ennen"	x	x	x	x
Säilytysohje	x	x	x	x
Sisällön määrä (paino)	x		x	
Pakkaamon tunnus	x			
Pakkaamon nimi ja osoite	x			
Tuottajan nimi ja osoite			x	
Alkuperämaa tai lähtöpaikka (tarvittaessa)	x	x	x	x
Muuta: Tuottajakoodi; munaan leimattu tunnistenumero	x	x		

*Yksityiskohtaiset selitykset kohdassa 10.1.1.

Suoramyynti: Jos kananmunien tuottaja myy tai luovuttaa tuottamiaan kananmunia suoraan lopulliselle kuluttajalle alkutuotantopaikalta tai toimittaa niitä tilauksesta lopulliselle kuluttajalle, ei merkintöjä edellytetä pakkaukseen eikä kananmuniin. Kananmunien tuottaja saa myydä tuottamiaan kananmunia myös paikallisella torilla. Torilla myytävissä kananmunissa on oltava tuottajakoodi. Poikkeusalueen tuottajat voivat kuitenkin myydä torilla kananmunat ilman tuottajakoodia. Tuottaja, joka myy tuottamiaan kananmunia loppukäyttäjälle paikallisessa torikaupassa, ja jolla on enintään 50 munivaa kanaa, vapautetaan myös munien merkinnästä edellyttäen, että tuottajan nimi ja osoite ilmoitetaan myyntipaikalla.

11 Muiden linnunmunien pakkausmerkinnät

Muiden lintujen munille ei ole EU:ssa vastaavia kaupanpitosääntöjä kuin kananmunille. Muiden lintujen munia eivät koske siten seuraavat vaatimukset: laatu- ja painoluokittelu, munien leimaaminen, munien tuotantotavan ilmoittaminen eikä pakkausmerkinnät, jotka viittaavat edellä mainittuihin asioihin.

Yleisten elintarviketietosäädösten mukaan muiden linnunmunien kuin kananmunien pakkaukseen on tehtävä seuraavat merkinnät: elintarvikkeen nimi, sisällön määrä, toimijan nimi ja osoite (esim. pakkaajan tai myyjän), parasta ennen -päiväys, säilytysohje ja alkuperämaa tai lähtöpaikka (tarvittaessa), esimerkiksi, jos on kyse ulkomaisista munista.

Vähimmäissäilyvyysaika on merkittävä pakkaukseen sellaiseksi, johon asti munat asianmukaisesti säilytettynä säilyttävät niille tyypilliset ominaisuutensa.

12 Luomumunien pakkausmerkinnät

Luomuelintarvikkeissa pitää olla luomumerkintöjen lisäksi kaikki elintarvikesäädösten vaatimat merkinnät.

Jalostamattomien maataloustuotteiden myyntinimityksessä saa käyttää luomuilmaisua ainoastaan, jos kaikki kyseisen tuotteen ainesosat on tuotettu luomusäännösten mukaisesti.

Ilmaisu luonnonmukainen tai sen johdokset sekä pakkausmerkinnöissä ilmoitettu valvontaviranomaisen tunnusnumero viittaavat valvottuun luomutuotantoon. Paikallisen ELY -keskuksen viranomaisen valvoo noudattaako toimija tuotantosääntöjä ja merkitseekö toimija tuotteet luomulainsäädännön vaatimusten mukaisesti.

EU:n luomutunnuksen, Eurolehden, käyttö on pakollista kuluttajille ja suurtalouksille tarkoitetuissa valmiiksi pakatuissa luomuelintarvikkeissa. Eurolehden yhteydessä on oltava ilmoitettuna valvontaviranomaisen tunnusnumero ja tieto, missä tuotteen maatalousperäiset ainesosat on tuotettu. Lisätietoa luomuun liittyvistä asioista saa Eviran internetsivulta.

13 Vapaaehtoiset pakkausmerkinnät

Pakkauksissa voi olla myös vapaaehtoisia merkintöjä mm. munivien kanojen ruokintatavasta ja munien ravintosisällöstä.

13.1 Kanojen ruokintatavan merkitseminen munapakkauksiin

Munivien kanojen ruokintatavasta koskevaa merkintää käytettäessä sovelletaan seuraavia vähimmäisvaatimuksia (munien kaupan pitämisen asetus artikla 15):

- a) vilja voidaan mainita rehun ainesosana, jos viljan osuus on vähintään 60 prosenttia rehuseoksen painosta ja tästä enintään 15 prosenttia voi olla viljan sivutuotteita*

Elintarvikehygieniä

Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti

b) rajoittamatta a alakohdassa tarkoitetun 60 prosentin vähimmäisvaatimuksen soveltamista, jos viitataan erityiseen viljalajiin, sen osuuden on oltava vähintään 30 prosenttia käytetystä rehuseoksesta. Jos viitataan useampaan kuin yhteen viljalajiin, niiden kunkin osuuden rehuseoksessa on oltava vähintään 5 prosenttia käytetystä rehuseoksesta.

13.2 Ravitsemus- ja terveysväitteet

Munien pakkausmerkinnöissä, esillepanossa tai mainonnassa on mahdollista käyttää ravitsemus- ja terveysväitteitä sillä edellytyksellä, että väitteet täyttävät elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveysväitteistä antaman asetuksen vaatimukset. Ravitsemusväitteellä tarkoitetaan elintarvikkeen hyödyllistä ravintosisältöä käsittelevää väitettä, esimerkiksi ”runsaasti proteiinia sisältävä” tai ”omega-3-rasvahappojen lähde”. Terveysväitteellä tarkoitetaan elintarvikkeen ja terveyden välistä yhteyttä käsittelevää väitettä, esimerkiksi ” Proteiini edistää lihassmassan kasvua”.

Ajantasainen lista hyväksytyistä ravitsemus- ja terveysväitteistä ja niiden käytön ehtoista löytyy komission internetsivuilta: <http://ec.europa.eu/nuhclaims/>

Evira on laatinut ohjeen (17052) ”Ravitsemus- ja terveysväiteopas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille”.

13.3 Merkintä muuntogeenisistä aineista

Eviran ohjeen 10017 mukaan vapaaehtoista ”tuotettu ilman geenitekniikkaa” tai ”gm-vapaa” -merkintää voi käyttää eläimistä saatavissa elintarvikkeissa kuten munissa vain silloin, kun eläintä ei ole missään vaiheessa sen elinkaarta ruokittu muuntogeenisellä rehulla.

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden vapaaehtoisella ”tuotettu ilman geenitekniikkaa” -merkinnällä tarkoitetaan sitä, että eläintä on ruokittu tavanomaisella rehulla. Tällaisessa rehussa voi olla muuntogeenisiä ainesosia 0,9 %:iin asti ja muuntogeenisten organismien tuottamia lisäaineita tai vitamiineja. Myös muuntogeenisten organismien tuottamien lääkkeiden käyttö on luvallista.

Lisäksi, kuluttajille ei saa muodostua harhaanjohtavasti käsitystä, että sellaisten muiden vastaavien tuotteiden, joissa ei merkintää ole, valmistuksessa olisi automaattisesti käytetty muuntogeenisiä ainesosia. Voimassa olevan lainsäädännön mukaan eläimistä saatavat elintarvikkeet, joissa tätä merkintää ei ole, on voitu tuottaa joko tavanomaisella tai muuntogeenisellä rehulla.

14 Ohjeen päivitykset

Tätä ohjetta pyritään päivittämään lainsäädännön muuttuessa ja muulloinkin tarvittaessa. Päivitykset ja muutokset luetellaan tässä kohdassa.

Päivitys 1.9.2015

Ohjeeseen on lisätty uusi kohta 6 Munantuotannon sivutuotteet s. 15.

Elintarvikehygienia

Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti

Kananmunien pakkausmerkinnät (kohta 10 s. 20) on päivitetty vastaamaan 13.12.2014 voimaan tullutta elintarviketietoasetusta.

Muutokset lainsäädännön toimeenpanossa liittyen munien alkutuotantoon:

- Jos tuottajalla on enintään 50 munivaa kanaa, vapautetaan hänet munien leimauksesta torimyyntissä (tuottajan nimi ja osoite ilmoitettava myyntipaikalla).
- Munien tuottaja voi käyttää tuottamiaan munia omassa elintarvikealan yritystoiminnassaan, jos elintarvikkeen valmistusprosessi takaa valmistettavien tuotteiden turvallisuuden (esimerkiksi leipominen ja kuumentamalla tapahtuva ruoan valmistus).
- Munien tuottaja voi jatkossa vähäriskisen asetuksen mukaisen kuluttajille suoraan myytävien munien alkutuotannon tuotteiden enimmäismäärien ylittyessä (kananmunilla enintään 10 000 kg vuodessa ja muilla linnunmunilla enintään 2 500 kg vuodessa) rekisteröityä elintarvikehuoneistoksi.
- Poikkeusalueen tuottaja voi alkutuotannon toimijana toimittaa tuottamiaan kananmunia poikkeusalueella suoraan kuluttajille kananmunia myyvien kauppojen lisäksi kuluttajille ruokaa valmistaville ja tarjoileville toimijoille, kuten ravintoloihin ja lounaspaikkoihin ilman kananmunien paino- ja laatuluokitusta sekä leimausta (enintään 30 000 kg vuodessa).

Päivitys 1.8.2016

Muutokset lainsäädännön toimeenpanossa liittyen munien alkutuotantoon:

- Kananmunien tuottaja saa vähäriskisen asetuksen muutosten (VNa 164/2016) jälkeen myydä tuottamiaan kananmunia suoraan lopulliselle kuluttajalle alkutuotantopaikalta, torikaupassa tai ovelta ovelle -myyntinä enintään 20 000 kg vuodessa.
- Muiden linnunmunien tuottaja saa vähäriskisen asetuksen muutosten (VNa 164/2016) jälkeen myydä tuottamiaan muita linnunmunia alkutuotannon tuotteena suoraan kuluttajalle enintään 5 000 kg vuodessa.
- Salmonellavalvonnassa normaali (ilman helpotuksia oleva) asetuksen mukainen näytteenottovelvoite alkaa kananmunien tuotannon osalta, kun kanojen määrä on 1 000 tai enemmän.

Tarkennettu kohdan 3 Munien alkutuotanto kappaletta 3:

- Lisäksi tuottaja voi kaikkialla Suomessa käyttää tuottamiaan kananmunia omalla maatilalla harjoitettavassa, omassa elintarvikealan yritystoiminnassaan, esimerkiksi pienimuotoisessa kahvila- ja maatilamatkailutoiminnassa, jos elintarvikkeen valmistusprosessi takaa valmistettavien tuotteiden turvallisuuden. Tällaisia valmistusprosesseja ovat esimerkiksi leipominen ja kuumentamalla tapahtuva ruoan valmistus.

Päivitys 31.5.2018

Kohtaan 3.4 Ulkokanala kappaleeseen on päivitetty lainsäädännön muutos: kanat saavat olla yhtäjaksoisesti enintään 16 viikkoa suljettuina sisätiloissa tuotantokauden aikana.

Ohjeeseen on lisätty uutena kohta 3.5 Munantuotantotilojen valvonta

Kohtaan 3.6 Salmonellavalvonta on tullut muutos: toimijan ei enää tarvitse erikseen toimittaa salmonellanäytteiden tuloksia kunnaneläinlääkärille.

Muutokset lainsäädännön toimeenpanossa liittyen munien alkutuotantoon:

- kohtaan 3.7 lisätty: kun tuottaja toimittaa alkutuotantopaikalta vähittäiskauppoihin kananmunien myynnin poikkeusalueella enintään 30 000 kg vuodessa tai muita linnunmunia kuin kananmunia alkutuotantopaikalta suoraan vähittäismyyntiin enintään 5 000 kg vuodessa, ei ko. tuottajien tarvitse laatia toiminnastaan kirjallista omaavalvonnasta kuvausta (MMMn alkutuotantoasetuksen muutos 84/2017)
- kohdan 3.7 kappale Munantuotantotilalla käytettävän veden laatu on päivitetty vastaamaan lainsäädännön muutoksia (MMMn alkutuotantoasetuksen muutos 84/2017)
- kohtaa 8.2 muutettu: Muiden linnunmunien tuottaja saa vähäriskisen asetuksen muutosten (VNa 23/2017) jälkeen toimittaa tuottamiaan muita linnunmunia alkutuotannon tuotteena paikalliseen vähittäismyyntiin enintään 5 000 kg vuodessa.

Kohtaan 7.1 Poikkeusalue on tarkennettu Lapin ja Oulun alueen määritelmää ja päivitetty poikkeusalueeseen kuuluvat kunnat.

