

Märkning och spårning av nötkött



Hygienheten

Märkning och spårning av nötkött

INNEHÅLL

1 ALLMÄNT.....	2
2 DEFINITIONER.....	2
3 LAGSTIFTNING	3
4 MÄRKNING OCH SPÅRNING AV NÖTKÖTT	3
4.1 Systemet för obligatorisk märkning av nötkött.....	4
4.1.1 Märkning av slaktkroppar och kvartsparter av nötkött.....	4
4.1.2 Hur ett parti styckat och malet nötkött jämte putsbitar av nötkött bildas och storleken på partiet	6
4.1.3 Hur ett parti förses med identifikation	7
4.1.4 Märkningar på styckat och malet nötkött och putsbitar	7
4.1.5 Märkningar på nötkött från ett land utanför EU.....	11
4.1.6 Avvikande märkningar då uppgifter inte är tillgängliga	11
4.1.7 Märkningar för nötkött som säljs i lösvikt.....	11
4.1.8 Exempel på obligatoriska märkningar på nötkött.....	11
4.1.9 Tilläggsmärkning av kalvkött	14
4.2 Systemet för frivillig märkning av nötkött.....	14
4.2.1 Allmänna regler	14
4.2.2 Frivilliga märkningar på nötkött som härstammar från ett land utanför EU	15
5 BOKFÖRING SOM HÄNFÖR SIG TILL MÄRKNINGEN AV NÖTKÖTT OCH UPPGIFTER I KOMMERSIELLA HANDLINGAR.....	15
5.1 Bokföring	15
5.2 Kommersiella handlingar.....	17

Hygienenheten

Märkning och spårning av nötkött

1 Allmänt

Märkning av nötkött är obligatoriskt i Europeiska unionens medlemsländer. Med märkning av nötköttet avses märkning av en slaktkropp eller en kvartspart av en slaktkropp, förpackningen eller emballaget till styckat och malet nötkött, eller i fråga om nötkött som saluhålls i lösvikt och således inte är förpackat i förväg väl synlig information som tillhandahålls konsumenten i omedelbar närhet av köttet. Nötkött med bristande obligatorisk märkning får inte saluhållas.

Märkningen av nötköttet är en förutsättning för att köttet skall kunna spåras. Nötkött skall vara spårbart till det djur eller den grupp av djur som köttet i fråga härstammar ifrån. Spårbarheten bygger å ena sidan på märkning av slaktkroppar, kvartsparter av en slaktkropp och av dem erhållna nötköttspartier och å andra sidan på den bokföring och de kommersiella handlingar som hänför sig till partiernas tillkomst och transporten av nötköttet.

Nötkött skall vara spårbart mellan anläggningar och aktörer samt i varje stadium av hantering och produktion av köttet i livsmedelslokaler. Aktörerna skall i varje stadium av produktion och försäljning använda sig av ett system, med vilket man säkerställer att sambandet mellan nötköttspartiet och djuret eller djurgruppen som använts till detta behålls.

Författningarna om märkning av nötkött gäller färskt, kylt eller fryst nötkött. Som sådant räknas:

- slaktkroppar och kvartsparter
- styckat nötkött
- malet nötkött
- mellangärdeskött
- halskött, om det görs malet kött av det.

Utanför författningarna om märkning av nötkött faller bl.a.:

- fett som avlägsnats från slaktkroppen före vägning
- kött från huvud
- inälvor och tunga.

Författningarna om märkning av nötkött gäller inte råa köttberedningar och köttberedningar. Styckat eller malet nötkött avsett som råvara i sådana skall ändå vara spårbart.

Denna anvisning ersätter Livsmedelsverkets tidigare anvisning dnr 1937/32/03.

Eviras anvisningar är inte bindande och man kan av grundat skäl avvika från dem.

2 Definitioner

I denna anvisning avses med

- EU-identifikationskod en individuell kod för nötdjur, som tryckts på nötdjurets öronmärke;
- slaktkroppsnummer ett eget löpande nummer som slakteriet givit slaktkropparna;
- styckat nötkött kött som styckats i mindre stycken än kvartsparter av en slaktkropp, köttstycken inbegripna, om inte annat anges;
 - köttstycken nötkött som har styckats i tärningar, skivor eller andra enskilda delar som inte kräver att aktören företar ytterligare styckning innan det köps av slutkonsumenten och som direkt kan användas av slutkonsumenten;

Hygienheten

Märkning och spårning av nötkött

- förpackat styckat kött en enskild förpackning som i oförändrat skick erbjuds slutkonsumenter eller detaljhandelsföretag och som består av styckat nötkött och den förpackning i vilken köttet har förpackats innan det utbjuds till försäljning, oavsett om förpackningen omsluter livsmedlet helt eller endast delvis, men så att förpackningen omsluter livsmedlet på sådant sätt att innehållet inte kan ändras utan att förpackningen öppnas eller ändras; och
- nötkött i lösvikt sådant oförpackat styckat kött som avses i förordning 275/2007.
- putsbitar små köttbitar som anses vara lämpliga som livsmedel och som enbart härrör från putsning vid urbening av slaktkropparna och/eller styckning av köttet (s.k. "trimmings").

3 Lagstiftning

Märkning och spårning av nötkött regleras av bl.a. följande författningar:

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1760/2000 om upprättande av ett system för identifiering och registrering av nötkreatur samt märkning av nötkött och nötköttsprodukter och om upphävande av rådets förordning (EG) nr 820/97.

Kommissionens förordning (EG) nr 1825/2000 om fastställande av tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och rådet förordning (EG) nr 1760/2000 när det gäller märkning av nötkött och nötköttsprodukter.

Kommissionens förordning (EG) nr 275/2007 om ändring av förordning (EG) nr 1825/2000 om fastställande av tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och rådet förordning (EG) nr 1760/2000 när det gäller märkning av nötkött och nötköttsprodukter.

Rådets förordning (EG) nr 361/2008 om ändring av förordning (EG) nr 1234/2007 om upprättande av en gemensam organisation av jordbruksmarknaderna och om särskilda bestämmelser för vissa jordbruksprodukter.

Kommissionens förordning (EG) nr 566/2008 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 när det gäller saluföring av nötkött från djur som är högst tolv månader gamla.

Jord- och skogsbruksministeriets förordning nr 434/2008 om märkning av nötkött.

Jord- och skogsbruksministeriets förordning nr 435/2008 om saluföring av kalvkött.

Jord- och skogsbruksministeriets förordning 37/VLA/2006 om livsmedelshygien i livsmedel av animaliskt ursprung.

4 Märkning och spårning av nötkött

Nötkött skall i alla stadier av hantering och produktion av köttet vara märkt så att olika nötköttspartier inte blandas med varandra. Även oskyddat, styckat eller malet nötkött i en anläggning skall märkas. Vid märkning av kött i en anläggning, detaljhandelsförpackat kött undantaget, anses ett sådant märkningssätt tillräckligt, som säkerställer att olika nötköttspartier inte blandas med varandra. Kött i en anläggning kan märkas till exempel med partiidentifikationen eller alternativt någon annan identifikation, som förknippar nötköttspartiet med dess rätta partiidentifikation.

Hygienheten

Märkning och spårning av nötkött

Inslaget och förpackat nötkött som lämnar en anläggning och allt saluhållet nötkött skall utöver identifieringsmärket och övriga förpackningspåskrifter som krävs också ha de märkningar som systemet för obligatorisk märkning av nötkött förutsätter. Vid försäljning i lösvikt skall märkningarna vara tydliga och de skall finnas i omedelbar närhet av köttet.

4.1 Systemet för obligatorisk märkning av nötkött

Med obligatoriska märkningar säkerställs att nötköttet är spårbart och att olika nötköttspartier hålls skilda från varandra. Märkningarna ger också information om nötköttets ursprung och hanteringsplatser.

I jord- och skogsbruksministeriets förordning om märkning av nötkött (434/2008) finns föreskrifter om innehållet i och kraven på systemet för obligatorisk märkning av nötkött. Företagare skall bl.a. skriftligt beskriva systemet för obligatorisk märkning av nötkött i planen för egenkontroll på det sätt som förordningen kräver. Tillsynsmyndigheten godkänner systemet för obligatorisk märkning av nötkött som en del av planen för egenkontroll.

Den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten utövar tillsyn över märkningen inom sitt område. Evira utövar ändå tillsyn över slakterier och anläggningar i samband med dem.

4.1.1 Märkning av slaktkroppar och kvartsparter av nöt

Slaktkroppar och kvartsparter av nöt skall förses med följande märkningar till dess att de styckas och styckningsanläggningen bildar ett nötköttsparti av dem. Kött av mellangården förses med motsvarande märkningar, men i stället för identifikationsmärkning förses de med partiidentifikation.

- a) **Identifikationsmärkning**
- b) **Ursprungsmärkning**
- c) **Slaktat märkning**
- d) **Slaktdatummärkning**

a) **Identifikationsmärkning**

Med ett nötdjurs identifikationsmärkning avses nötdjurets individuella EU-identifikationskod, som är olika för varje enskilt djur. Identifikationsmärkningen för nötdjur av utländskt ursprung kan till sin form avvika från formen hos finländska nötdjurs identifikationsmärkning. Identifikationsmärkningen görs på följande sätt:

EU-identifikationskod: FI 001 234 567

Hygienheten

Märkning och spårning av nötkött

4.1.2 Hur ett parti styckat och malet nötkött jämte putsbitar av nötkött bildas och storleken på partiet

Styckat nötkött

Mellangärdesköttet av nötdjur lösgörs från slaktkroppen redan i slakteriet. För mellangärdesköttets del bildas partiet således redan i slakteriet. I ett parti nötkött som bildats av mellangärdeskött som lösgjorts från slaktkroppen i slakteriet kan ingå endast mellangärdeskött från sådana djur, som slaktats samma dag.

För annat styckat nötkött bildas ett parti första gången i styckningsanläggningen i det stadium då slaktkroppar och kvartsparter skärs i mindre stycken. Storleken på ett parti nötkött som styckats i en styckningsanläggning kan vara högst lika stor som produktionen i styckningsanläggningen den dag, då nötköttspartiet i fråga har styckats. Storleken på ett parti köttstycken som skall säljas i detaljhandeln till slutkonsumenten kan ändå vara större än produktionen den dagen.

Det är tillåtet att bilda ett parti styckat nötkött på följande sätt:

a) Styckat nötkött köttstycken undantagna

I ett parti styckat nötkött kan ingå endast sådant nötkött, som härstammar från i samma slakteri slaktade slaktkroppar eller kvartsparter av sinsemellan samma ursprung (samma "fött i, uppfött i och slaktat i" -information), som styckats under en och samma dag. Slaktkropparna och kvartsparterna som styckas för ett och samma parti kan ändå vara slaktade olika dagar.

Tidigare bildade köttpartier som används för ett nytt parti styckat nötkött skall härstamma från slaktkroppar som styckats i samma styckningsanläggning.

b) Köttstycken

Till ett parti köttstycken kan höra sådant kött, som härstammar från djur som slaktats i högst tre olika slakterier och slaktkroppar som styckats i högst tre olika styckningsanläggningar. Slaktkropparna skall sinsemellan vara av samma ursprung (samma "fött i, uppfött i och slaktat i" -information).

Putsbitar

Storleken på ett parti putsbitar kan vara högst lika stor som produktionen den dag, då partiet i fråga har producerats. Vid bildning av ett parti putsbitar kan slaktkropparna sinsemellan ha olika "fött i och uppfött i" -information och slaktkropparna kan härstamma från olika slakterier. Slakterierna skall ändå finnas i samma land.

Malet kött

Ett parti malet kött får bildas på följande sätt:

Storleken på ett parti malet kött kan vara högst lika stor som produktionen i anläggningen som tillverkar malet kött den dag, då partiet i fråga malts. Vid bildning av ett parti malet kött kan slaktkropparna sinsemellan ha olika "fött i och uppfött i" -information. Slaktkropparna kan härstamma från olika slakterier och köttet från olika styckningsanläggningar. Slakterierna skall ändå finnas i samma land.

Hygienheten

Märkning och spårning av nötkött

4.1.3 Hur ett parti förses med identifikation

Slakteriet skall föra bok över EU-identifikationerna eller slaktkropparnas nummer för de slaktkroppars del, som mellangärdesköttet i ett parti härstammar ifrån och ge detta nötköttsparti en partiidentifikation.

Styckningsanläggningen skall föra bok över EU-identifikationerna och slaktkropparnas nummer för de slaktkroppars och kvartsparters del, som man styckat för ett nötköttsparti och ge nötköttspartiet i fråga en partiidentifikation.

Partiidentifikationen kan vara ett referensnummer eller en referenskod, som anger sambandet mellan nötköttspartiet och de slaktkroppar och kvartsparter som partiet i fråga härstammar ifrån och som styckats tillsammans under en och samma dag.

Förpackningsdatumet skall helst inte används som partiidentifikation, eftersom det kan hända att man samma dag förpackar köttpartier som styckats eller malts under olika dagar och som därför inte kan ingå i samma parti.

Om styckat nötkött senare i andra styckningsanläggningar eller detaljhandeln styckas i mindre stycken eller mals till malet kött utan att nötköttspartiet sammanslås med andra nötköttspartier, behöver nötköttets partiidentifikation inte ändras, utan köttpartiet kan behålla den partiidentifikation det redan har.

Om en aktör såsom en styckningsanläggning av någon orsak ändå vill ge nötköttspartier man ytterligare styckat nya partiidentifikationer, skall aktören ge olika nötköttspartier egna, från varandra avvikande partiidentifikationer för att partierna också framöver skall hållas skilda från varandra.

Om olika nötköttspartier sammanslås med varandra i samband med styckning eller malning, skall det nya nötköttspartiet ges en ny partiidentifikation. Då skall sambandet mellan det nya nötköttspartiet och de tidigare bildade nötköttspartier, som använts för det nya partiet, framgå av partiidentifikationen.

4.1.4 Märkningar på styckat och malet nötkött och putsbitar

Styckat kött skall vara försett med obligatoriska märkningar om köttpartiet, köttets ursprungsländer ("fött i, uppfött i och slaktat i" -informationen), slakteriet eller slakterierna och styckningsanläggningen eller styckningsanläggningarna. Landet där styckningsanläggningen finns och anläggningens godkännandenummer anges med märkningen "styckat i".

Putsbitar skall vara försedda med obligatoriska märkningar om köttpartiet, köttets ursprungsländer ("fött i, uppfött i och slaktat i" -informationen) jämte styckningsanläggningen. Landet där styckningsanläggningen finns och anläggningens godkännandenummer anges med märkningen "producerat i".

Malet nötkött skall vara försett med obligatoriska märkningar om köttpartiet, köttets ursprungsländer ("fött i och uppfött i -informationen), slaktningslandet och beredningslandet. De obligatoriska märkningarna på malet kött kan kompletteras med en eller flera märkningar som

Hygienheten

Märkning och spårning av nötkött

krävs på styckat kött. Sådant malet kött, som utöver malet nötkött innehåller kött från något annat djurslag, förses med de märkningar som krävs på nötkött.

Obligatoriska märkningar är:

- a) **Partiidentifikation**
- b) **Ursprungsmärkning**
- c) **Slaktat märkning**
- d) **Styckat märkning (på styckat kött)**
- e) **Producerat märkning (på putsbitar)**
- f) **Berett märkning (på malet kött)**

a) Partiidentifikation

Framför referensnumret eller koden som används som partiidentifikation märks ordet "Parti", "Partiidentifikation", "Partiets nummer" eller en annan motsvarande märkning, som anger partiidentifikationen:

Partiets nummer: 000...

eller

Parti: 000...

b) Ursprungsmärkning

Styckat nötkött

Definitionen på styckat nötkötts ursprung är den samma som definitionen på slaktkroppars och kvartsparters ursprung. Ursprungsmärkningarna görs på styckat kött enligt samma regler som på slaktkroppar och kvartsparter. Se anvisningarna i punkterna 4.1.1 b).

Putsbitar

Se styckat nötkött.

Malet nötkött

Definitionen på malet nötkötts ursprung avviker från definitionen på styckat nötkötts ursprung. Med malet nötkötts ursprung avses det land eller de länder, där djuren blivit födda och uppfödda. Uppgiften "Slaktat i" ingår inte i definitionen på malet nötkött.

Födelse- och uppfödningssländerna kan räknas upp separat, men de kan också räknas upp efter varandra, även om det rör sig om olika länder:

Fött i: Finland

eller

Ursprung: Finland

Uppfött i: Finland

Fött i: Finland, Danmark

eller

Ursprung: Finland, Danmark, Sverige

Uppfött i: Finland, Sverige

Om djuren är födda och uppfödda i samma land, där det malda köttet beretts (Berett märkning se punkt f), behöver det malda köttets ursprung (djurens födelse- och uppfödningssländer) inte alls anges. Exempel i punkterna 4.1.4 f) och 4.1.8 e).

Hygienenheten

Märkning och spårning av nötkött

På den plats där styckningsanläggningens godkännandenummer/identifikation skall antecknas kan man, om man så önskar, också anteckna anläggningens identifieringsmärke:

Styckat i: Finland



Då en slaktkropp av ett nötdjur som är under 30 månader gammalt styckas först i detaljhandeln, märks ingen information om styckningsanläggningen alls ut. Slaktkroppar från nötdjur som är över 30 månader gamla får inte styckas i detaljhandeln.

e) Producerat i -märkning (på putsbitar)

På putsbitar anges det land, där putsbitarna producerats och anläggningens godkännandenummer.

Producerat i: Finland 0

I stället för anläggningens godkännandenummer kan man, om man så önskar, också ange anläggningens identifikationsmärke.

Producerat i: Finland

**f) Berett i -märkning (på malet kött)**

Malet nötkött märks med namnet på det land, där det malda nötköttet är berett. På malet kött antecknas inte beredningsanläggningens godkännandenummer.

Berett i: Finland

Slaktnings- och beredningsländerna antecknas alltid. Om det malda köttets berednings- och ursprungsländer är ett och samma land, behöver ursprungslandet inte alls antecknas.

Slaktat i: Finland

Berett i: Finland

(ursprunget är Finland)

Slaktat i: Danmark

Berett i: Sverige

(ursprunget är Sverige)

Hygienheten

Märkning och spårning av nötkött

4.1.5 Märkningar på nötkött från ett land utanför EU

På nötkött som införs från ett s.k. tredje land utanför EU tillämpas samma regler om märkning som på nötkött på den interna marknaden. Om all information som de obligatoriska märkningarna förutsätter inte står att få eller endast en del av informationen är tillgänglig, förses nötkött som införs från tredje länder med följande märkningar:

Ursprung: annat än EU
Slaktat i: (tredje landets namn)

4.1.6 Avvikande märkningar då uppgifter inte är tillgängliga

För sådant kött del, som härstammar från sådana djur, som är födda inom Europeiska gemenskapen före den 1 januari 1998 och för vilka det inte är möjligt att få fram information om födelse- eller uppfödningensplatsen utöver den sista uppfödningensplatsen, skall märkningen om födelse- och uppfödningensplatsen ersättas med följande märkning:

Fött före 1.1.1998

För sådant kött del, som härstammar från sådana djur som införts till Europeiska gemenskapen och för vilka det inte är möjligt att få fram information om födelse- eller uppfödningensplatsen utöver den sista uppfödningensplatsen, skall märkningen om födelse- och uppfödningensplatsen ersättas med följande märkning:

Importerat levande till EG eller Importerat levande från [tredje landets namn]

4.1.7 Märkningar för nötkött som säljs i lösvikt

I omedelbar närhet av nötkött som säljs i lösvikt såsom på en separat tavla skall synligt märkas ut motsvarande information som på köttförpackningar med undantag för slakteriernas och styckningsanläggningarnas godkännandenummer. En aktör som dagligen bjuder ut köttstycken i lösvikt till försäljning, skall ändå föra bok över godkännandenumren för slakterierna och styckningsanläggningarna som köttet kommer ifrån och på begäran uppvisa informationen för konsumenten.

4.1.8 Exempel på obligatoriska märkningar på nötkött

De parallella märkningarna i följande exempel i punkterna a) - e) är alternativa sinsemellan.

a) Märkningar på slaktkroppar och kvartsparter

Djuret är fött, uppfött och slaktat i Finland:

EU-identifikation: FI 001 234 567
Ursprung: Finland
Uppfött i: Finland

EU-identifikation: FI 001 234 567
Ursprung: Finland
Slaktat i: Finland 00

Hygienenheten

Märkning och spårning av nötkött

Slaktat i: Finland 00
Slaktdatum:

Slaktdatum:

EU-identifikation: FI 001 234 67
Fött i: Finland
Slaktat i: 00
Slaktdatum:

Djuret är fött i Sverige, uppfött i Danmark och Finland, och slaktat i Finland:

EU-identifikation: SE 001 234 567
Fött i: Sverige
Uppfött i: Danmark, Finland
Slaktat i: Finland 00
Slaktdatum:

b) Märkningar på styckat nötkött köttstycken undantagna

Fött, uppfött och slaktat i Finland, styckat i tre olika styckningsanläggningar i Finland:

Partiidentifikation: 000000	Partiidentifikation: 000000	Partiidentifikation: 000000
Fött i: Finland	Ursprung: Finland	Ursprung: Finland
Uppfött i: Finland	Slaktat i: Finland 00	Slaktat i: 00
Slaktat i: Finland 00	Styckat i: Finland 00, 000, 0	Styckat i: Finland 00, 000, 0
Styckat i: Finland 00, 000, 0		

Fött i Tyskland, uppfött i Frankrike och slaktat i Sverige, styckat i en styckningsanläggning i Sverige och en styckningsanläggning i Finland:

Partiidentifikation: 000000
Fött i: Tyskland
Uppfött i: Frankrike
Slaktat i: Sverige 00
Styckat i: Sverige 00, Finland 00

c) Märkningar på förpackat styckat kött

Fött, uppfött och slaktat i Finland. Slaktkropparna härstammar från två olika slakterier och har styckats i tre olika styckningsanläggningar.

Partiidentifikation: 000000	Partiidentifikation: 000000	Partiidentifikation: 000000
Fött i: Finland	Ursprung: Finland	Ursprung: Finland
Uppfött i: Finland	Slaktat i: Finland 00, 0	Slaktat i: 00, 0
Slaktat i: Finland 00, 0	Styckat i: Finland 00, 000, 0	Styckat i: Finland 00, 000, 0
Styckat i: Finland 00, 000, 0		

Hygienheten

Märkning och spårning av nötkött

d) Märkningar på putsbitar

Fött, uppfött och slaktat i Finland, producerat i Finland

Partiidentifikation: 000000

Fött i: Finland

Uppfött i: Finland

Slaktat i: Finland

Producerat i: Finland 0

Partiidentifikation: 000000

Ursprung: Finland

Producerat i: Finland 0

Fött i Danmark och Sverige, uppfött i Sverige och Finland, slaktat i Finland, producerat i Finland:

Partiidentifikation: 000000

Fött i: Danmark, Sverige

Uppfött i: Sverige, Finland

Slaktat i: Finland

Producerat i: Finland 0

e) Märkningar på malet nötkött

Fött, uppfött och slaktat i Finland, berett i Finland:

Partiidentifikation: 000000

Fött i: Finland

Uppfött i: Finland

Slaktat i: Finland

Berett i: Finland

Partiidentifikation: 000000

Ursprung: Finland

Slaktat i: Finland

Berett i: Finland

Partiidentifikation: 000000

Slaktat i: Finland

Berett i: Finland

Fött, uppfött och slaktat i Sverige, berett i Finland:

Partiidentifikation: 000000

Fött i: Sverige

Uppfött i: Sverige

Slaktat i: Sverige

Berett i: Finland

Partiidentifikation: 000000

Ursprung: Sverige

Slaktat i: Sverige

Berett i: Finland

Fött i Frankrike och Italien, uppfött i Italien och Spanien, slaktat i Spanien, berett i Finland:

Partiidentifikation: 000000

Fött i: Frankrike, Italien

Uppfött i: Italien, Spanien

Slaktat i: Spanien

Berett i: Finland

Partiidentifikation: 000000

Ursprung: Frankrike, Italien, Spanien

Slaktat i: Spanien

Berett i: Finland

Hygienenheten

Märkning och spårning av nötkött

4.1.9 Tilläggsmärkning av kalvkött

Med kalvkött avses kött som härstammar från högst 12 månader gamla nötdjur. För märkning av kalvkött har det givits också egna bestämmelser.

Kalvkött skall utöver de obligatoriska märkningarna på nötkött förses med följande märkningar:

Kött från nötdjur upp till åtta månader

"ljus kalvkött" och "slaktålder högst åtta månader"

Kött från nötdjur som är mellan 8 och 12 månader gamla

"kalvkött" och "slaktålder från åtta till tolv månader"

Företagare kan ändå i alla stadier av produktionen **utom vid överlåtelse till konsumenten** ersätta slaktåldern med en bokstavssymbol på följande sätt:

Slaktåldern högst åtta månader

"ljus kalvkött" och "V"

Slaktåldern mellan 8 och 12 månader

"kalvkött" och "Z"

Vid märkning av kalvkroppar kan man antingen stämpla slakkroppen eller fästa en etikett på den. Bokstäverna på stämpeln skall vara minst 2 cm höga. Storleken på etiketten skall vara minst 50 cm². Etiketten eller stämpeln placeras på bakkvartsparten på ländstycket i höjd med den fjärde ländkotan och på framkvartsparten cirka 10-30 cm från bröstbenets styckningskant.

4.2 Systemet för frivillig märkning av nötkött

4.2.1 Allmänna regler

Med frivilliga märkningar kan även annan information om nötköttet ges än den information som det obligatoriska systemet för märkning förutsätter. Sådan information kan till exempel vara uppgifter som hänför sig till djurets ras, ålder, kön eller uppfödningregion.

Symbolen för ekologiskt jordbruk, Finlands flagga, Svanmärket eller annan motsvarande märkning anses inte höra till de frivilliga märkningarna, eftersom det utövas tillsyn över användningen av dem med stöd av andra författningar.

I jord- och skogsbruksministeriets förordning om märkning av nötkött (434/2008) finns föreskrifter om förutsättningarna och kraven som gäller det frivilliga märkningssystemet. Aktören skall bl.a. lämna en specifikation över använda frivilliga märkningar till tillsynsmyndigheten och ansöka om tillsynsmyndighetens godkännande för sitt frivilliga märkningssystem. Användningen av och tillsynen över det frivilliga märkningssystemet sker på aktörens bekostnad.

Evira godkänner slakteriernas och de i anslutning till dem förekommande anläggningarnas och handelskedjornas frivilliga märkningssystem. Den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten godkänner små slakteriers, andra anläggningars och enskilda detaljhandelsbutikers frivilliga märkningssystem.

Hygienenheten

Märkning och spårning av nötkött

Märkningar av typen "finskt nötkött" eller "inhemskt nötkött" ska inte alls användas. Märkningarna i fråga hännyder till samma sak som den obligatoriska ursprungsmärkningen, men till sitt innehåll är märkningarna dock inte entydigt det samma som ordet "ursprung", som för styckat nötkötts del innebär "fött, uppfött och slaktat i" och för malet nötkötts del "fött och uppfött i".

Tillsynsmyndigheterna skall sända information om frivilliga märkningssystem man godkänt och märkningarna som används i dessa till Evira för kännedom. Evira lämnar i sin tur information om de frivilliga märkningarna som används i Finland till Europeiska kommissionen för kännedom. Europeiska kommissionen lämnar informationen om de frivilliga märkningarna som används i Finland vidare till de övriga medlemsstaterna.

4.2.2 Frivilliga märkningar på nötkött som härstammar från ett land utanför EU

Om en aktör vill göra frivilliga märkningar på sådant nötkött, som i sin helhet eller delvis producerats i ett tredje land, skall aktören följa de allmänna reglerna för systemet för frivillig märkning av nötkött.

De frivilliga märkningarna som används skall också vara godkända av en för detta ändamål utsedd behörig myndighet i tredje landet i fråga. Kommissionen lämnar medlemsstaterna information om de i tredje land beviljade godkännandena av frivilliga märkningar som gäller inom Europeiska Unionens område.

5 Bokföring som hänför sig till märkningen av nötkött och uppgifter i kommersiella handlingar

5.1 Bokföring

Aktörer skall som en del av sin egenkontroll föra bok över följande frågor som hänför sig till märkningen och spårningen av nötkött till de delar, som de lämpar sig för aktörens egen verksamhet:

Anläggningar

- bokföring över nötdjuret som kommit in till slakt
- bokföring över slaktade nötdjurs EU-identifikationskoder och ursprung
- då slaktkroppars nummer används, bokföring över sambandet mellan EU-identifikationskoderna och slaktkropparnas nummer (slaktkroppens nummer är ett löpande nummer som slakteriet självt ger slaktkroppen)
- bokföring över bildandet av partier:
 - då slaktkroppars nummer används, bokföring över sambandet mellan EU-identifikationerna och slaktkropparnas nummer
 - vilka slaktkroppar och kvartsparter (EU-identifikationskoder/slaktkroppars nummer) som styckats för ett och samma nötköttsparti (partiidentifikation)

Hygienheten

Märkning och spårning av nötkött

- av vilka slaktkroppar (EU-identifikationskoder) ett parti mellangärdeskött (partiidentifikation) härstammar
- av vilka nötköttspartier (partiidentifikationer) ett nytt nötköttsparti (partiidentifikation) har bildats
- bokföring över obligatoriska och frivilliga märkningar på slaktkroppar, kvartsparter och nötköttspartier av nötdjur:
 - slaktkropparnas eller kvartsparternas EU-identifikationskoder/slaktkropparnas nummer
 - nötköttspartiernas partiidentifikationer
 - ursprungsmärkningar (fött i/uppfött i/slaktat i)
 - slakterimärkningar
 - styckningsanläggningsmärkningar (för styckat nötkötts del)
 - produktionsmärkningar (för putsbitars del)
 - beredningsmärkningar (för malet nötkötts del)
 - märkningar som gäller kalvkött
 - frivilliga märkningar
- bokföring över sänt nötkött i anslutning till säkerställandet av nötköttets spårbarhet:
 - sändningsdatum
 - mottagare
 - numret på den kommersiella handlingen
 - beskrivning av köttpartierna (slaktkroppar/styckat eller malet kött/putsbitar, mängd)
 - EU-identifikationskoder/slaktkropparnas nummer/partiidentifikationer
- bokföring över mottaget nötkött i anslutning till säkerställandet av nötköttets spårbarhet:
 - mottagningsdatum
 - leverantör
 - numret på den kommersiella handlingen
 - beskrivning av köttpartierna (slaktkroppar/styckat eller malet kött/putsbitar, mängd)
 - EU-identifikationskoder/slaktkropparnas nummer/partiidentifikationer
- lageranläggningar skall föra bok över såväl mottaget som sänt nötkött
- anläggningarna skall föra bok också över mottaget och sänt nötkött som skall förmedlas och som inte behandlas i anläggningen.

Anläggningarna skall förvara egenkontrollbokföringen i två års tid.

Detaljhandeln

Detaljhandlare skall föra bok över mottaget kött och försäkra sig om att uppgifterna i den med köttet följande kommersiella handlingen och i eventuella bilagor till denna överensstämmer med uppgifterna i märkningarna på emballaget till köttförpackningen. Om detaljhandlaren använder fraktsedlar eller följesedlar som följer med köttet som bokföring, skall detaljhandlaren försäkra sig om att dessa upptar alla uppgifter som krävs och vid behov komplettera dem med de uppgifter som saknas.

Hygienheten

Märkning och spårning av nötkött

I detaljhandelns egenkontrollbokföring skall ingå följande information som hänför sig till märkningen och spårningen av nötkött:

- namnet på den anläggning som levererat köttet
- datum då köttet togs emot
- numret på den kommersiella handling som följde med köttet
- beskrivning av köttpartiet (slaktkroppar/styckat eller malet kött, mängd)
- obligatoriska märkningar på kött
 - då slaktkroppar tas emot slaktkropparnas/kvartsparternas EU-identifikationskoder eller slaktkropparnas nummer
 - nötköttspartiernas partiidentifikationer
 - ursprungsmärkningar (fött/uppfött/slaktat i)
 - slakterimärkningar
 - styckningsanläggningsmärkningar (för styckat nötkötts del)
 - beredningsmärkningar (för malet nötkötts del)
- frivilliga märkningar på köttet, om sådana används.

Detaljhandeln skall förvara egenkontrollbokföringen i ett års tid.

5.2 Kommersiella handlingar

Slaktkroppar och kvartsparter av nötdjur och styckat och malet nötkött jämte putsbitar skall åtföljas av en kommersiell handling. Handlingen kan vara till exempel en fraktsedel eller följesedel. Myndigheten som utövar tillsyn över den sändande anläggningen kan godkänna att handlingen levereras i elektroniskt format. Tillsynsmyndigheten skall kunna inspektera handlingarna på livsmedlets avsändnings- och mottagningsställe. Det skall vara lätt att förknippa handlingarna och livsmedlen med varandra.

Den kommersiella handlingen skall följa med köttet även i trafik mellan sådana anläggningar, som ligger i samma byggnad, men som har olika godkännandenummer. Den kommersiella handlingen skall följa med köttet också i trafik mellan en anläggning och en detaljhandlare som ligger i samma byggnad.

Köttet skall åtföljas uttryckligen av en kommersiell handling utfärdad av den anläggning som sänt köttet. Sändande anläggning är den anläggning, i vilken köttpartiet befunnit sig före sändandet. Om till exempel anläggning A förmedlar kött från anläggning B till anläggning C, men köttet fysiskt inte går igenom anläggningen A, skall en kommersiell handling utfärdad av anläggning B (sändande anläggning) följa med köttet.

I en kommersiell handling skall, utöver de övriga krav som föreskrivs om kommersiella handlingar, åtminstone följande uppgifter ingå för att spårbarheten skall behållas:

- sändande anläggningens namn
- informationen på den sändande anläggningens identifieringsmärke
- mottagaren
- avsändningsdatum
- numret på den kommersiella handlingen
- då slaktkroppar sänds slaktkroppars och kvartsparters EU-identifikationskoder eller slaktkropparnas nummer
- då nötköttspartier sänds nötköttspartiernas partiidentifikationer och köttpartiets mängd.

Hygienheten

Märkning och spårning av nötkött

Den sändande anläggningen skall dessutom lämna övriga aktörer information om följande frågor antingen i den kommersiella handlingen, i en med den följande bilaga eller åtminstone i märkningarna på emballaget till köttet:

- nötköttets ursprung (fött i/uppfött i/slaktat i)
- landet där det slakteri, i vilket djuret eller djuren slaktats och slakteriets godkännandenummer (för malet kött del räcker det med landet där slakteriet ligger)
- landet där den styckningsanläggning eller de styckningsanläggningar, i vilka köttet styckats, ligger och styckningsanläggningens eller styckningsanläggningarnas godkännandenummer
- putsbitars produktionsland
- malet köttets beredningsland.

Överinspektör,
sektionschef

Leena Oivanen

Överinspektör

Carmela Hellsten

