

Naudanlihan merkitseminen ja jäljitettävyys



Hygieniayksikkö

Naudanlihan merkitseminen ja jäljitettävyys**SISÄLLYSLUETTELO**

1	YLEISTÄ.....	2
2	MÄÄRITELMÄT.....	2
3	LAINSÄÄDÄNTÖ	3
4	NAUDANLIHAN MERKITSEMINEN JA JÄLJITETTÄVYYS.....	4
4.1	Pakollinen naudanlihan merkintäjärjestelmä	4
4.1.1	Naudan ruhojen ja ruhoneljännesten merkinnät.....	4
4.1.2	Leikatun ja jauhetun naudanlihan sekä leikkuujätteen erän muodostaminen ja erän koko.....	6
4.1.3	Erätunnuksen antaminen	7
4.1.4	Leikatun ja jauhetun naudanlihan sekä leikkuujätteen merkinnät	7
4.1.5	EU:n ulkopuolelta peräisin olevan naudanlihan merkinnät.....	10
4.1.6	Poikkeavat merkinnät silloin, kun tietoja ei ole saatavilla	11
4.1.7	Irtomyynnissä olevan naudanlihan merkitseminen.....	11
4.1.8	Esimerkkejä naudanlihan pakollisista merkinnöistä	11
4.1.9	Vasikanlihan lisämerkinnät.....	13
4.2	Vapaaehtoinen naudanlihan merkintäjärjestelmä	14
4.2.1	Yleiset säännöt.....	14
4.2.2	EU:n ulkopuolelta peräisin olevan naudanlihan vapaaehtoiset merkinnät	15
5	NAUDANLIHAN MERKITSEMISEEN LIITTYVÄ KIRJANPITO SEKÄ KAUPALLISTEN ASIAKIRJOJEN SISÄLTÄMÄT TIEDOT	15
5.1	Kirjanpito	15
5.2	Kaupalliset asiakirjat.....	17

Hygieniayksikkö

Naudanlihan merkitseminen ja jäljitettävyys

1 Yleistä

Naudanlihan merkitseminen on pakollista Euroopan unionin jäsenmaissa. Naudanlihan merkitsemisellä tarkoitetaan merkintöjen tekemistä ruhoihin ja ruhoneljänneksiin, leikatun ja jauhetun naudanlihan kääreeseen tai pakkaukseen, sekä myytäessä pakkaamatonta naudanlihaa vähittäismyymälöiden irtomyynissä kyseisten tietojen antamista kuluttajalle selvästi näkyvällä tavalla lihan välittömässä läheisyydessä. Naudanlihaa, jonka pakollisissa merkinnöissä on puutteita, ei saa pitää kaupan.

Naudanlihan merkitseminen on edellytys naudanlihan jäljitettävyydelle. Naudanlihan tulee olla jäljitettävissä siihen eläimeen tai eläinryhmään, mistä kyseinen liha on peräisin. Jäljitettävyys perustuu toisaalta ruhojen, ruhoneljännesten ja niistä saatujen naudanlihaerien merkitsemiseen ja toisaalta eränmuodostamisesta ja naudanlihan kuljettamisesta pidettävään kirjanpitoon sekä kaupallisiin asiakirjoihin.

Naudanlihan tulee olla jäljitettävissä laitosten ja toimijoiden välillä sekä kaikissa lihan käsittelyn ja tuotannon vaiheissa elintarvikehuoneistoissa. Toimijoilla tulee olla kussakin tuotanto- ja myyntivaiheessa käytössään järjestelmä, jolla varmistetaan, että naudanlihaerän ja siihen sisältyvän eläimen tai eläinryhmän välinen yhteys säilyy.

Naudanlihan merkintäsäädökset koskevat tuoretta jäädytettyä ja pakastettua naudanlihaa, johon luetaan kuuluvaksi:

- ruhot ja ruhoneljännokset
- leikattu naudanliha
- jauhettu naudanliha
- pallealiha
- kaulaliha, jos siitä tehdään jauhelihaa.

Naudanlihan merkintäsäädösten ulkopuolelle jäävät mm:

- ruhosta ennen punnitusta poistettu rasva
- pään liha
- elimet ja kieli.

Naudanlihan merkintäsäädökset eivät koske raakalihavalmisteita ja lihavalmisteita. Kuitenkin niiden raaka-aineeksi tarkoitetun leikatun tai jauhetun naudanlihan tulee olla jäljitettävissä.

Tämä ohje korvaa Elintarvikeviraston aikaisemman ohjeen dno 1937/32/03.

Eviran ohjeet eivät ole sitovia ja niistä voidaan perustellusta syystä poiketa.

2 Määritelmät

Tässä ohjeessa tarkoitetaan

- EU-tunnuksella naudan yksilöityä tunnusta, joka on painettu naudan korvamerkkeihin;
- ruhonumerolla teurastamon ruhoille antamaa, teurastamon omaa juoksevaa numeroa;

Hygieniayksikkö

Naudanlihan merkitseminen ja jäljitettävyys

- leikatulla naudanlihalla lihaa, joka on leikattu ruhonejänneksiä pienemmiksi paloiksi, mukaan lukien lihapalat ellei toisin ilmoiteta;
 - lihapaloilla pieniksi kuutioiksi, viipaleiksi tai muiksi sellaisiksi yksittäisiksi annospaloiksi leikattua naudanlihaa, joita toimijan ei enää tarvitse leikata ennen niiden myymistä lopulliselle kuluttajalle ja jotka lopullinen kuluttaja voi käyttää sellaisenaan;
 - esipakatuilla lihapaloilla lopulliselle kuluttajalle tai yksinomaan vähittäismyyntiä harjoittavalle elintarvikehuoneistolle sellaisenaan tarjottavaa myyntiyksikköä, joka muodostuu naudanlihapalasta ja kääreestä, johon se on pakattu ennen myyntiin saattamista riippumatta siitä, peittääkö kääre tuotteen kokonaan tai osittain, mutta kuitenkin siten, että sisältöä ei voida muuttaa pakkausta avaamatta tai muuttamatta;
 - irtomyynnissä olevalla naudanlihalla asetuksen 275/2007 mukaisia esipakkaamattomia lihapaloja; ja
- leikkuujätteellä pieniä lihapaloja, jotka syntyvät yksinomaan naudanruhojen luuttomaksi leikkaamisen ja/tai naudanlihan paloittelun yhteydessä (nk. "trimmings").

3 Lainsäädäntö

Naudanlihan merkitsemisestä ja jäljitettävyydestä säädetään mm. seuraavissa säädöksissä:

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1760/2000 nautaeläinten tunnistus- ja rekisteröintijärjestelmän käyttööntämisestä sekä naudanlihan ja naudanlihatuotteiden pakollisesta merkitsemisestä ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 820/97 kumoamisesta.

Komission asetus (EY) N:o 1825/2000 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1760/2000 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä naudanlihan ja naudanlihatuotteiden merkinnän osalta.

Komission asetus (EY) N:o 275/2007 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1760/2000 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä naudanlihan ja naudanlihatuotteiden merkinnän osalta annetun asetuksen (EY) N:o 1825/2000 muuttamisesta.

Neuvoston asetus (EY) 361/2008 maatalouden yhteisestä markkinajärjestelystä ja tiettyjä maataloustuotteita koskevista erityissäännöksistä annetun asetuksen (EY) 1234/2007 muuttamisesta.

Komission asetus (EY) N:o 566/2008 neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 soveltamisesta koskevista yksityiskohtaisista säännöistä enintään 12 kuukauden ikäisistä nautaeläimistä peräisin olevan lihan kaupan pitämisen osalta.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus N:o 434/2008 naudanlihan merkitsemisestä.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus N:o 435/2008 vasikanlihan kaupan pitämisestä.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus 37/EEO/2006 eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta.

Hygieniayksikkö

Naudanlihan merkitseminen ja jäljitettävyys

4 Naudanlihan merkitseminen ja jäljitettävyys

Naudanlihan tulee olla kaikissa lihan käsittelyn ja tuotannon vaiheissa siten merkittyä, että eri naudanlihaerien sekoittuminen keskenään ei ole mahdollista. Myös laitoksessa oleva suojaamaton, leikattu tai jauhettu, naudanliha on merkittävä. Laitoksessa olevan lihan, lukuun ottamatta vähittäismyyntipakattua lihaa, merkitsemisessä katsotaan riittäväksi sellainen merkintätapa, joka varmistaa, etteivät eri naudanlihaerät voi sekoittua keskenään. Laitoksessa oleva liha voidaan merkitä esimerkiksi erätunnuksella tai vaihtoehtoisesti muulla koodilla, joka yhdistää naudanlihaerän sen oikeaan erätunnukseen.

Laitoksesta lähtevässä käärityssä ja pakatussa naudanlihassa sekä kaikessa kaupan pidettävässä naudanlihassa tulee tunnistusmerkin sekä muiden vaadittujen pakkausmerkintöjen lisäksi olla pakollisen naudanlihan merkintäjärjestelmän mukaiset merkinnät. Irtomyynnin osalta merkintöjen tulee olla selkeitä ja niiden tulee sijaita lihan välittömässä läheisyydessä.

4.1 Pakollinen naudanlihan merkintäjärjestelmä

Naudanlihan pakollisilla merkinnöillä varmistetaan naudanlihan jäljitettävyys ja eri naudanlihaerien erillään pysyminen. Lisäksi merkinnöillä annetaan tietoja naudanlihan alkuperästä ja käsittelypaikoista.

Maa- ja metsätalousministeriön naudanlihan merkitsemisestä antamassa asetuksessa (434/2008) on säädetty pakollisen naudanlihan merkintäjärjestelmän sisällöstä ja vaatimuksista. Toimijan on mm. kuvattava pakollinen naudanlihan merkintäjärjestelmä kirjallisesti omavalvontasuunnitelmaan asetuksen vaatimalla tavalla. Valvontaviranomainen hyväksyy pakollisen naudanlihan merkintäjärjestelmän osana omavalvontasuunnitelmaa.

Kunnan elintarvikevalvontaviranomainen valvoo merkitsemistä alueellaan. Teurastamoja ja niiden yhteydessä olevia laitoksia valvoo kuitenkin Evira.

4.1.1 Naudan ruhojen ja ruhonseljännesten merkinnät

Naudan ruhot ja ruhonseljännekset tulee merkitä alla olevilla merkinnöillä siihen asti, kunnes ne leikataan ja niistä muodostetaan leikkaamossa naudanlihaerä. Pallealihaan tehdään vastaavat merkinnät, mutta tunnistusmerkinnän sijasta siihen merkitään erätunnus.

- a) Tunnistusmerkintä
- b) Alkuperämerkintä
- c) Teurastettu -merkintä
- d) Teurastuspäivämäärä

a) Tunnistusmerkintä

Naudan tunnistusmerkintä tarkoittaa naudan yksilöityä EU-tunnusta, joka on erilainen jokaisella eläimellä. Ulkomaista alkuperää olevien nautojen tunnistusmerkintöjen muoto saattaa poiketa suomalaisten nautojen tunnistusmerkinnän muodosta. Tunnistusmerkintä tehdään seuraavasti:

Hygieniayksikkö

Naudanlihan merkitseminen ja jäljitettävyys

EU-tunnus: FI 001 234 567

b) Alkuperämerkintä

Alkuperämerkintä tarkoittaa niitä maita, joissa nauta on syntynyt, kasvatettu ja teurastettu. Kaikki maat luetellaan erikseen, paitsi jos ne ovat sama maa, jolloin ne voidaan korvata sanalla "Alkuperä". Alkuperämerkintä tehdään seuraavasti:

Syntynyt: Suomi tai Alkuperä: Suomi
Kasvatettu: Suomi
Teurastettu: Suomi

Syntynyt: Ruotsi
Kasvatettu: Tanska, Suomi
Teurastettu: Suomi

c) Teurastettu -merkintä

Teurastettu -merkintä tarkoittaa eläimen teurastusmaata sekä teurastamon hyväksymisnumeroa. Teurastettu -merkintä tehdään ruhoon ja ruhonehjäänneksiin seuraavasti:

Teurastettu: Suomi 00

Alkuperämerkinnän (b) ja teurastettu -merkinnän (c) yhdistäminen:

Jos naudan syntymä-, kasvatus- ja teurastusmaat luetellaan erikseen, voidaan teurastamon hyväksymisnumero haluttaessa merkitä alkuperämerkinnän "Teurastettu" -kohdan yhteyteen eikä "Teurastettu" -sanaa tarvitse mainita toiseen kertaan:

Syntynyt: Ruotsi
Kasvatettu: Tanska, Suomi
Teurastettu: Suomi 00

Jos taas naudan syntymä-, kasvatus- ja teurastusmaat ovat sama maa ja ne on yhdistetty sanaksi "Alkuperä", tulee "Teurastettu" -merkintä tehdä "Alkuperä" -merkinnän lisäksi. Teurastusmaata ei kuitenkaan ole välttämätöntä mainita uudestaan kohdassa "Teurastettu" vaan riittää, kun kyseiseen kohtaan merkitään teurastamon hyväksymisnumero:

Alkuperä: Suomi tai Alkuperä: Suomi
Teurastettu: Suomi 00 Teurastettu: 00

d) Teurastuspäivämäärä

Naudan ruhoon ja ruhonehjäänneksiin merkitään eläimen teurastuspäivämäärä:

Teur: 1.1.2010 (tai vastaava merkintä)

Hygieniayksikkö

Naudanlihan merkitseminen ja jäljitettävyys

4.1.2 Leikatun ja jauhetun naudanlihan sekä leikkuujätteen erän muodostaminen ja erän koko

Leikattu naudanliha

Naudan pallealiha irrotetaan ruhosta jo teurastamon puolella. Pallealihan osalta erä muodostuu täten jo teurastamossa. Teurastamon puolella irrotetuista pallealihoista muodostettuun naudanlihaerään voi kuulua enintään niiden eläinten pallealihat, jotka on teurastettu samana päivänä.

Muun leikatun naudanlihan erä muodostuu ensimmäisen kerran leikkaamossa siinä vaiheessa, kun ruhoja ja ruhoneljänneksiä leikataan pienemmiksi paloiksi. Leikkaamossa leikatun naudanlihaerän koko voi olla enintään sen päivän tuotannon suuruinen, jolloin kyseinen naudanlihaerä on leikattu. Vähittäismyymälässä irtomyyntinä lopulliselle kuluttajalle myytävän lihapalaerän koko voi kuitenkin ylittää päivän tuotannon määrän.

Leikatun naudanlihan erän muodostaminen on sallittua seuraavasti:

a) Leikattu naudanliha lukuun ottamatta lihapaloja

Yhteen leikatun naudanlihan erään voi kuulua vain sellaista naudanlihaa, joka on peräisin samassa teurastamossa teurastetuista, keskenään samanlaista alkuperää (samat ”syntynyt, kasvatettu ja teurastettu” -tiedot) olevista ruhoista tai ruhoneljänneksistä, jotka on leikattu saman päivän aikana. Yhteen erään leikattavat ruhot ja ruhoneljännekset voivat kuitenkin olla eri päivinä teurastettuja.

Uuteen leikatun naudanlihan erään käytettävien, aiemmin muodostettujen lihaerien tulee olla peräisin samassa leikkaamossa leikatuista ruhoista.

b) Lihapalat

Lihapalaerään voidaan käyttää lihaa, joka on peräisin enintään kolmessa eri teurastamossa teurastetuista eläimistä ja enintään kolmessa eri leikkaamossa leikatuista ruhoista. Ruhojen on oltava keskenään samanlaista alkuperää (samat ”syntynyt, kasvatettu ja teurastettu” -tiedot).

Leikkuujäte

Leikkuujäte-erän koko voi olla enintään sen päivän tuotannon suuruinen, jolloin kyseinen erä on tuotettu. Leikkuujäte-erän muodostuksessa ruhoilla voi olla keskenään eri ”syntynyt ja kasvatettu” -tiedot ja ruhot voivat olla peräisin eri teurastamoista. Teurastamoiden tulee kuitenkin sijaita samassa maassa.

Jauheliha

Jauhelihan erän muodostaminen on sallittua seuraavasti:

Jauhelihaerän koko voi olla enintään jauhelihaa valmistavan laitoksen sen päivän tuotannon suuruinen, jolloin kyseinen erä on jauhettu. Jauhelihaerän muodostuksessa ruhoilla voi olla keskenään eri ”syntynyt ja kasvatettu” -tiedot. Ruhot voivat olla peräisin eri teurastamoista ja liha eri leikkaamoista. Teurastamoiden tulee kuitenkin sijaita samassa maassa.

Hygieniayksikkö

Naudanlihan merkitseminen ja jäljitettävyys

4.1.3 Erätunnuksen antaminen

Teurastamon tulee pitää kirjaa niiden ruhojen EU-tunnuksista tai ruhonumeroista, joista yhteen erään kuuluvat pallealihat ovat peräisin ja antaa tälle naudanlihaerälle erätunnus.

Leikkaamon tulee pitää kirjaa yhteen naudanlihaerään leikkaamiensa ruhojen ja ruhoneljännesten EU-tunnuksista tai ruhonumeroista ja antaa kyseiselle naudanlihaerälle erätunnus.

Erätunnuksena voi käyttää viitenumeroa tai -koodia, joka osoittaa naudanlihaerän yhteyden niihin ruhoihin ja ruhoneljänneksiin, joista kyseinen erä on peräisin ja jotka on leikattu yhdessä, saman päivän aikana.

Pakkauspäivämäärän käyttäminen erätunnuksena ei suositella, koska saman päivän aikana voidaan pakata eri päivinä leikattuja tai jauhettuja lihaeriä, jotka puolestaan eivät voi kuulua samaan erään.

Jos leikattua naudanlihaa leikataan myöhemmin toisissa leikkaamoissa tai vähittäismyymälässä edelleen pienempiin paloihin tai jauhetaan jauhelihaksi ilman, että naudanlihaerää yhdistetään toisten naudanlihaerien kanssa, ei naudanlihan erätunnusta tarvitse muuttaa, vaan lihaerällä voidaan säilyttää se erätunnus, mikä sillä on jo ennestään.

Jos toimija, esimerkiksi leikkaamo, haluaa kuitenkin jostain syystä antaa näille edelleen leikkaamillensa naudanlihaerille uudet erätunnukset, toimijan täytyy antaa eri naudanlihaerille omat, toisistaan eroavat erätunnukset, jotta eri erät pysyvät jatkossakin erillään.

Jos eri naudanlihaeriä leikkaamisen tai jauhamisen yhteydessä yhdistetään toisiinsa, tulee tälle uudelle naudanlihaerälle antaa uusi erätunnus. Tällöin uusi naudanlihaerä tulee voida yhdistää erätunnuksen perusteella niihin aiemmin muodostettuihin naudanlihaeriin, joita uuteen erään on käytetty.

4.1.4 Leikatun ja jauhetun naudanlihan sekä leikkuujätteen merkinnät

Leikatussa lihassa tulee olla lihaerää, lihan alkuperämaita ("syntynyt, kasvatettu ja teurastettu" -tiedot), teurastamoita tai teurastamoita sekä leikkaamoita tai leikkaamoita koskevat pakolliset merkinnät. Leikkaamon sijaintimaa ja hyväksymisnumero/t ilmoitetaan "leikattu" -merkinnällä.

Leikkuujätteessä tulee olla lihaerää, lihan alkuperämaita ("syntynyt, kasvatettu ja teurastettu" -tiedot) sekä leikkaamoita koskevat pakolliset merkinnät. Leikkaamon sijaintimaa ja hyväksymisnumero ilmoitetaan "tuotettu" -merkinnällä.

Jauhetussa naudanlihassa tulee olla lihaerää, lihan alkuperämaita ("syntynyt ja kasvatettu" -tiedot), teurastusmaata ja valmistusmaata koskevat pakolliset merkinnät. Jauhelihan pakollisia merkintöjä voidaan haluttaessa täydentää yhdellä tai useammalla leikatun lihan merkinnällä. Sellaiseen jauhelihaan, joka sisältää naudan jauhelihan lisäksi jonkin muun eläinlajin lihaa, merkinnät tehdään naudanlihan osalta.

Hygieniayksikkö

Naudanlihan merkitseminen ja jäljitettävyys

Pakollisia merkintöjä ovat:

- a) **Erätunnus**
- b) **Alkuperä -merkintä**
- c) **Teurastettu -merkintä**
- d) **Leikattu -merkintä (leikatussa lihassa)**
- e) **Tuotettu -merkintä (leikkuujätteessä)**
- f) **Valmistettu -merkintä (jauheliassa)**

a) Erätunnus

Erätunnuksena käytettävän viitenumeron tai koodin eteen merkitään sana ”Erä”, ”Erätunnus”, ”Eränumero” tai muu vastaava merkintä, joka osoittaa lihan erätunnuksen:

Eränumero: 000... tai Erä: 000...

b) Alkuperämerkintä

Leikattu naudanliha

Leikatun naudanlihan alkuperän määritelmä on sama kuin ruhojen ja ruhoneljännesten alkuperän määritelmä. Alkuperämerkinnät näihin tehdään samojen sääntöjen mukaan kuin ruhoihin ja ruhoneljänneksiin. Katso ohjeet kohdista 4.1.1 b).

Leikkuujäte

Ks. leikattu naudanliha.

Naudan jauheliha

Jauhetun naudanlihan alkuperän määritelmä poikkeaa leikatun naudanlihan alkuperän määritelmästä. Jauhetun naudanlihan alkuperällä tarkoitetaan sitä maata tai niitä maita, joissa eläimet ovat syntyneet ja joissa ne on kasvatettu. ”Teurastettu” -tieto ei sisälly jauhetun naudanlihan alkuperän määritelmään.

Syntymä- ja kasvatusmaat voidaan haluttaessa luetella erikseen, mutta ne voidaan myös luetella peräkkäin, vaikka ne olisivat eri maita:

Syntynyt: Suomi tai Alkuperä: Suomi
Kasvatettu: Suomi

Syntynyt: Suomi, Tanska tai Alkuperä: Suomi, Tanska, Ruotsi
Kasvatettu: Suomi, Ruotsi

Jos eläimet ovat syntyneet ja ne on kasvatettu samassa maassa, missä jauheliha on valmistettu (Valmistettu -merkintä kuvataan tarkemmin kohdassa f)), ei jauhelihan alkuperää (eläinten syntymä- ja kasvatusmaita) tarvitse kuitenkaan ilmoittaa lainkaan. Esimerkkejä kohdissa 4.1.4 f) ja 4.1.8 e).

Hygieniayksikkö

Naudanlihan merkitseminen ja jäljitettävyys

c) Teurastettu –merkintä

Teurastettu -merkintää koskevat vaatimukset eroavat toisistaan riippuen siitä, onko kyseessä leikkuujäte, lihapalat tai muu leikattu liha. Vaatimukset ovat seuraavat:

Leikattu naudanliha

Teurastettu -merkintä tehdään samalla tavalla kuin ruhoihin ja ruhoneljänneksiin. Teurastettu -merkintä voidaan myös haluttaessa yhdistää alkuperämerkinnän kanssa. Katso ohjeet kohdista 4.1.1 b) ja c). Esipakattujen lihapalojen osalta on huomioitava, että merkintään on sisällytettävä kaikkien niiden teurastamoiden hyväksymisnumerot (korkeintaan kolme), joissa eläimiä on teurastettu.

Leikkuujäte

Leikkuujätteen osalta teurastettu -merkintä tarkoittaa maata, jossa ne teurastamot sijaitsevat, missä eläimet on teurastettu.

Jos eläimet ovat syntyneet, kasvaneet ja teurastettu samassa maassa, tämä voidaan yhdistää "alkuperä" -merkinnäksi. Teurastusmaata ei silloin tarvitse mainita uudestaan.

Syntynyt: Suomi tai Alkuperä: Suomi
Kasvatettu: Suomi
Teurastettu: Suomi

Naudan jauheliha

Jauhetun naudanlihan osalta teurastettu -merkintä tarkoittaa maata, jossa ne teurastamot sijaitsevat, missä eläimet on teurastettu. Jauhelihaan ei merkitä teurastamoiden hyväksymisnumeroita:

Syntynyt: Suomi tai Alkuperä: Suomi
Kasvatettu: Suomi Teurastettu: Suomi
Teurastettu: Suomi

Syntynyt: Suomi tai Alkuperä: Suomi, Ruotsi
Kasvatettu: Suomi, Ruotsi Teurastettu: Suomi
Teurastettu: Suomi

d) Leikattu -merkintä (merkitään leikattuun naudanlihaan)

Kaikkien niiden leikkaamoiden, joissa naudanlihaa on leikattu, sijaintimaat ja hyväksymisnumerot/tunnukset luetellaan peräkkäin. Merkintä tehdään seuraavasti:

Leikattu: Ruotsi 0, Suomi 000, 00

Hygieniayksikkö

Naudanlihan merkitseminen ja jäljitettävyys

Leikkaamon hyväksymisnumeron paikalle voidaan haluttaessa merkitä myös laitoksen tunnistusmerkki:

Leikattu: Suomi



Kun alle 30 kuukauden ikäisen naudan ruho leikataan vasta vähittäismyymälässä, ei leikkaamotietoa merkitä lainkaan. Yli 30 kuukauden ikäisen naudan ruhoa ei saa leikata vähittäismyymälässä.

e) Tuotettu -merkintä (merkitään leikkuujätteeseen)

Leikkuujätteeseen merkitään maa, jossa leikkuujäte on tuotettu ja laitoksen hyväksymisnumero.

Tuotettu: Suomi 0

Laitoksen hyväksymisnumeron paikalle voidaan haluttaessa merkitä myös laitoksen tunnistusmerkki.

Tuotettu: Suomi



f) Valmistettu -merkintä (merkitään jauhelihaan)

Naudan jauhelihaan merkitään sen maan nimi, jossa jauheliha on valmistettu. Jauhelihaan valmistuslaitoksen hyväksymisnumeroa ei merkitä.

Valmistettu: Suomi

Teurastus- ja valmistusmaat merkitään aina. Jos jauheliha valmistus- ja alkuperämaat ovat sama maa, ei alkuperämaata tarvitse merkitä.

Teurastettu: Suomi

Valmistettu: Suomi

(alkuperä on Suomi)

Teurastettu: Tanska

Valmistettu: Ruotsi

(alkuperä on Ruotsi)

4.1.5 EU:n ulkopuolelta peräisin olevan naudanlihan merkinnät

EU:n ulkopuolelta eli nk. kolmansista maista tuotavaan naudanlihaan sovelletaan samoja merkitsemissääntöjä kuin sisämarkkinoidenkin naudanlihaan. Jos kaikkia pakollisten merkintöjen tekemiseen tarvittavia tietoja ei ole saatavilla tai tiedoista on saatavilla vain osa, kolmansista maista tuotavaan naudanlihaan tehdään seuraavat merkinnät:

Hygieniayksikkö

Naudanlihan merkitseminen ja jäljitettävyys

Alkuperä: muu kuin EU
Teurastettu: (kolmannen maan nimi)

4.1.6 Poikkeavat merkinnät silloin, kun tietoja ei ole saatavilla

Sellaisista eläimistä peräisin olevan lihan osalta, jotka ovat syntyneet Euroopan yhteisössä ennen 1.1.1998 ja joiden syntymä- tai kasvatuspaikasta ei viimeisimmän kasvatuspaikan lisäksi ole saatavilla tietoja, syntymä- ja kasvatuspaikkaa koskeva merkintä on korvattavalla seuraavalla merkinnällä:

Syntynyt ennen 1.1.1998

Sellaisen lihan osalta, joka on peräisin sellaisista Euroopan Unioniin tuoduista eläimistä, joiden syntymä- ja/tai kasvatuspaikasta ei viimeisimmän kasvatuspaikan lisäksi ole saatavilla tietoja, syntymä- ja kasvatuspaikkaa koskeva merkintä on korvattava merkinnällä:

Tuotu elävänä EU:hun tai Tuotu elävänä [kolmannen maan nimi]

4.1.7 Irtomyynnissä olevan naudanlihan merkitseminen

Irtomyynnissä olevan naudanlihan välittömässä läheisyydessä esimerkiksi erillisellä taululla näkyvällä tavalla merkittynä on oltava vastaavat tiedot kuin lihapakkauksissa lukuun ottamatta teurastamoiden ja leikkaamoiden hyväksymisnumeroita. Toimijan, joka tarjoaa päivittäin irtomyyntinä myytäväksi naudan lihapaloja, on kuitenkin pidettävää kirjaa kunakin päivänä myytävän lihan teurastamojen ja leikkaamoiden hyväksymisnumeroista ja esitettävä tiedot pyynnöstä kuluttajalle.

4.1.8 Esimerkkejä naudanlihan pakollisista merkinnöistä

Seuraavissa a)–e) -kohdissa olevissa esimerkeissä rinnakkain olevat esimerkit ovat keskenään vaihtoehtoisia.

a) Ruhojen ja ruhoneljännesten merkinnät

Eläin on syntynyt, kasvatettu ja teurastettu Suomessa:

EU-tunnus: FI 001 234 567
Syntynyt: Suomi
Kasvatettu: Suomi
Teurastettu: Suomi 00
Teur. pvm:

EU-tunnus: FI 001 234 567
Alkuperä: Suomi
Teurastettu: Suomi 00
Teur. pvm.:

EU-tunnus: FI 001 234 567
Alkuperä: Suomi
Teurastettu: 00
Teur. pvm.:

Hygieniayksikkö

Naudanlihan merkitseminen ja jäljitettävyys

Eläin on syntynyt Ruotsissa, kasvatettu Tanskassa ja Suomessa, ja teurastettu Suomessa:

EU-tunnus: SE 001 234 567
Syntynyt: Ruotsi
Kasvatettu: Tanska, Suomi
Teurastettu: Suomi 00
Teur. pvm:

b) Leikatun naudanlihan merkinnät lukuun ottamatta lihapaloja

Syntynyt, kasvatettu ja teurastettu Suomessa, leikattu Suomessa kolmessa eri leikkaamossa:

Erätunnus: 000000	Erätunnus: 000000	Erätunnus: 000000
Syntynyt: Suomi	Alkuperä: Suomi	Alkuperä: Suomi
Kasvatettu: Suomi	Teurastettu: Suomi 00	Teurastettu: 00
Teurastettu: Suomi 00	Leikattu: Suomi 00, 000, 0	Leikattu: Suomi 00, 000, 0
Leikattu: Suomi 00, 000, 0		

Syntynyt Saksassa, kasvatettu Ranskassa ja teurastettu Ruotsissa, leikattu yhdessä leikkaamossa Ruotsissa ja yhdessä leikkaamossa Suomessa:

Erätunnus: 000000
Syntynyt: Saksa
Kasvatettu: Ranska
Teurastettu: Ruotsi 00
Leikattu: Ruotsi 00, Suomi 00

c) Esipakattujen lihapalojen merkinnät

Syntynyt, kasvatettu ja teurastettu Suomessa. Ruhot peräisin kahdesta eri teurastamosta ja leikattu kolmessa eri leikkaamossa.

Erätunnus: 000000	Erätunnus: 000000	Erätunnus: 000000
Syntynyt: Suomi	Alkuperä: Suomi	Alkuperä: Suomi
Kasvatettu: Suomi	Teurastettu: Suomi 00, 0	Teurastettu: 00, 0
Teurastettu: Suomi 00, 0	Leikattu: Suomi 00, 000, 0	Leikattu: Suomi 00, 000, 0
Leikattu: Suomi 00, 000, 0		

d) Leikkuujätteen merkinnät

Syntynyt, kasvatettu ja teurastettu Suomessa, tuotettu Suomessa

Erätunnus: 000000	Erätunnus: 000000
Syntynyt: Suomi	Alkuperä: Suomi
Kasvatettu: Suomi	Tuotettu: Suomi 0
Teurastettu: Suomi	
Tuotettu: Suomi 0	

Hygieniayksikkö

Naudanlihan merkitseminen ja jäljitettävyys

Syntynyt Tanskassa ja Ruotsissa, kasvatettu Ruotsissa ja Suomessa, teurastettu Suomessa, tuotettu Suomessa:

Erätunnus: 000000
Syntynyt: Tanska, Ruotsi
Kasvatettu: Ruotsi, Suomi
Teurastettu: Suomi
Tuotettu: Suomi 0
e) Jauhetun naudanlihan merkinnät

Syntynyt, kasvatettu ja teurastettu Suomessa, valmistettu Suomessa:

Erätunnus: 000000	Erätunnus: 000000	Erätunnus: 000000
Syntynyt: Suomi	Alkuperä: Suomi	Teurastettu: Suomi
Kasvatettu: Suomi	Teurastettu: Suomi	Valmistettu: Suomi
Teurastettu: Suomi	Valmistettu: Suomi	
Valmistettu: Suomi		

Syntynyt, kasvatettu ja teurastettu Ruotsissa, valmistettu Suomessa:

Erätunnus: 000000	Erätunnus: 000000
Syntynyt: Ruotsi	Alkuperä: Ruotsi
Kasvatettu: Ruotsi	Teurastettu: Ruotsi
Teurastettu: Ruotsi	Valmistettu: Suomi
Valmistettu: Suomi	

Syntynyt Ranskassa ja Italiassa, kasvatettu Italiassa ja Espanjassa, teurastettu Espanjassa, valmistettu Suomessa:

Erätunnus: 000000	Erätunnus: 000000
Syntynyt: Ranska, Italia	Alkuperä: Ranska, Italia, Espanja
Kasvatettu: Italia, Espanja	Teurastettu: Espanja
Teurastettu: Espanja	Valmistettu: Suomi
Valmistettu: Suomi	

4.1.9 Vasikanlihan lisämerkinnät

Vasikanlihalla tarkoitetaan enintään 12 kuukauden ikäisistä nautaeläimistä peräisin olevaa lihaa. Vasikanlihan merkinnöistä on annettu myös omia säännöksiä.

Vasikanliha on naudanlihan muiden pakollisten merkintöjen lisäksi merkittävä seuraavalla tavalla:

Nautaeläin, jonka teurastusikä on enintään 8kk
"vaalea vasikanliha" ja "teurastusikä: enintään 8 kuukautta"

Nautaeläin, jonka teurastusikä on 8-12 kk
"vasikanliha" ja "teurastusikä: 8-12 kuukautta"

Hygieniayksikkö

Naudanlihan merkitseminen ja jäljitettävyys

Toimijat voivat kuitenkin kaikissa tuotannon vaiheissa **paitsi luovutuksessa loppukuluttajalle** korvata teurastusiän kirjaintunnuksella seuraavasti:

Teurastusikä enintään 8 kuukautta
"vaalea vasikanliha" ja "V"

Teurastusikä: 8-12 kuukautta
"vasikanliha" ja "Z"

Vasikanruhoja merkittäessä voidaan käyttää joko ruhoon tehtävää leimaa tai ruhoon kiinnitettävää etikettiä. Leimassa kirjainten korkeuden tulee olla vähintään 2 cm. Etiketin koko tulee olla vähintään 50 cm². Etiketti tai leima laitetaan ruhon takaneljännekseen kupeeseen neljännen lannenikaman kohdalle ja etuneljännekseen rintakehään 10–30 cm:n etäisyydelle halkaisukohdasta.

4.2 Vapaaehtoinen naudanlihan merkintäjärjestelmä

4.2.1 Yleiset säännöt

Vapaaehtoisilla merkinnöillä voidaan antaa naudanlihasta muitakin kuin pakollisen merkintäjärjestelmän mukaisia tietoja. Tällaisia tietoja voivat olla esimerkiksi eläimen rotuun, ikään, sukupuoleen tai kasvatusalueeseen viittaavat tiedot.

Luomu-merkinnän, Suomenlipun käytön, Joutsenmerkin tai muun vastaavan merkinnän ei katsota kuuluvan vapaaehtoisiin merkintöihin, koska niiden käyttöä valvotaan muiden säädösten perusteella.

Maa- ja metsätalousministeriön naudanlihan merkitsemisestä antamassa asetuksessa (434/2008) on säädetty vapaaehtoisen merkintäjärjestelmän käytön edellytyksistä ja vaatimuksista. Toimijan on mm. toimitettava erittely käyttämistään vapaaehtoisista merkinnöistä valvontaviranomaiselle sekä haettava vapaaehtoiselle merkintäjärjestelmälleen valvontaviranomaisen hyväksyntä. Vapaaehtoisen merkintäjärjestelmän käyttö ja valvonta tapahtuu toimijan kustannuksella.

Evira hyväksyy teurastamojen ja niiden yhteydessä olevien laitosten sekä kaupan ketjujen vapaaehtoiset merkintäjärjestelmät. Kunnan elintarvikevalvontaviranomainen hyväksyy pienteurastamojen, muiden laitosten ja yksittäisten vähittäismyymälöiden vapaaehtoiset merkintäjärjestelmät.

"Suomalaista naudanlihaa" tai "kotimaista naudanlihaa" -tyyppisiä merkintöjä ei tule käyttää lainkaan. Kyseiset merkinnät viittaavat samaan asiaan kuin pakollinen alkuperämerkintä, mutta niiden sisältö ei ole yksiselitteisesti sama kuin sanan "alkuperä", joka tarkoittaa leikatun naudanlihan osalta "syntynyt, kasvatettu ja teurastettu" ja naudan jauhelihan osalta "syntynyt ja kasvatettu".

Valvontaviranomaisten tulee lähettää hyväksymänsä vapaaehtoiset merkintäjärjestelmät sekä niissä käytetyt merkinnät tiedoksi Eviralle, joka puolestaan ilmoittaa Suomessa käytetyt vapaaehtoiset merkinnät tiedoksi Euroopan komissiolle. Euroopan komissio ilmoittaa Suomessa käytetyt vapaaehtoiset merkinnät edelleen muille jäsenvaltioille.

Hygieniayksikkö

Naudanlihan merkitseminen ja jäljitettävyys

4.2.2 EU:n ulkopuolelta peräisin olevan naudanlihan vapaaehtoiset merkinnät

Jos toimija haluaa tehdä vapaaehtoisia merkintöjä sellaiseen naudanlihaan, joka on tuotettu kokonaan tai osittain kolmannessa maassa, toimijan tulee noudattaa naudanlihan vapaaehtoisesta merkintäjärjestelmästä annettuja yleisiä sääntöjä.

Lisäksi käytettävillä vapaaehtoisilla merkinnöillä tulee olla kyseessä olevan kolmannen maan tätä tarkoitusta varten nimeämän toimivaltaisen viranomaisen hyväksyntä. Komissio toimittaa jäsenvaltioille tiedot niistä kolmansissa maissa myönnettyistä vapaaehtoisten merkintöjen hyväksymisistä, jotka ovat voimassa Euroopan Unionin alueella.

5 Naudanlihan merkitsemiseen liittyvä kirjanpito sekä kaupallisten asiakirjojen sisältämät tiedot

5.1 Kirjanpito

Toimijan tulee osana omavalvontaa pitää kirjaa seuraavista, naudanlihan merkintään ja jäljitettävyteen liittyvistä seikoista niiltä osin, kuin ne soveltuvat toimijan omaan toimintaan:

Laitokset

- kirjanpito teurastettavaksi tuoduista naudoista
- kirjanpito teurastettujen nautaeläinten EU-tunnuksista ja alkuperästä
- ruhonumeroita käytettäessä kirjanpito EU-tunnusten ja ruhonumeroiden välisestä yhteydestä (ruhonumero on teurastamon ruhoille antama, teurastamon oma juokseva numero)
- kirjanpito eränmuodostamisesta:
 - ruhonumeroita käytettäessä kirjanpito ruhonumeroiden ja EU-tunnusten välisestä yhteydestä
 - mitä ruhoja tai ruhoneljänneksiä (EU-tunnukset/ruhonumerot) on leikattu yhteen naudanlihaerään (erätunnus)
 - mistä ruhoista (EU-tunnukset) pallealihaerä (erätunnus) on peräisin
 - mistä naudanlihaeristä (erätunnukset) on muodostettu uusi naudanlihaerä (erätunnus)
- kirjanpito naudan ruhojen, ruhoneljännesten ja naudanlihaerien pakollisista ja vapaaehtoisista merkinnöistä:
 - naudan ruhojen tai ruhoneljännesten EU-tunnukset/ruhonumerot
 - naudanlihaerien erätunnukset
 - alkuperämerkinnät (syntynyt/kasvatettu/teurastettu)
 - teurastamomerkinnät
 - leikkaamomerkinnät (leikatun naudanlihan osalta)
 - tuotantomerkinnät (leikkuujätteen osalta)
 - valmistusmerkinnät (jauhetun naudanlihan osalta)
 - vasikanlihaa koskevat merkinnät
 - vapaaehtoiset merkinnät

Hygieniayksikkö

Naudanlihan merkitseminen ja jäljitettävyys

- kirjanpito lähetetystä naudanlihasta liittyen naudanlihan jäljitettävyyden varmistamiseen:
 - lähetyspäivämäärä
 - lihan vastaanottaja
 - kaupallisen asiakirjan numero
 - lihaerien kuvaus (ruhoja/leikattua tai jauhettua lihaa/leikkuujätettä, määrä)
 - EU-tunnukset/ruhonumerot/erätunnukset
- kirjanpito vastaanotetusta naudanlihasta liittyen naudanlihan jäljitettävyyden varmistamiseen:
 - vastaanottopäivämäärä
 - lihan toimittaja
 - kaupallisen asiakirjan numero
 - lihaerien kuvaus (ruhoja/leikattua tai jauhettua lihaa/leikkuujätettä, määrä)
 - EU-tunnukset/ruhonumerot/erätunnukset
- varastolaitoksilla tulee olla kirjanpito sekä vastaanotetusta että lähetetystä naudanlihasta
- laitoksilla tulee olla kirjanpito myös vastaanotetusta ja lähetetystä välitettävästä naudanlihasta, jota ei käsitellä laitoksessa.

Laitosten on säilytettävä omavalvontakirjanpitoa kahden vuoden ajan.

Vähittäismyymälät

Vähittäismyymälässä tulee pitää kirjaa myymälään vastaanotetusta lihasta ja varmistua siitä, että lihan mukana tulevan kaupallisen asiakirjan sekä sen mukana mahdollisesti olevien liitteiden tiedot täsmäävät lihapakkauksen päällysmerkinnöissä oleviin tietoihin. Jos vähittäismyymälässä käytetään kirjanpitoa lihan mukana tulevia rahtikirjoja tai lähetysluetteloita, tulee vähittäismyymälässä varmistua siitä, että näissä on kaikki vaadittavat tiedot, ja tarvittaessa täydentää niitä puuttuvilla tiedoilla.

Vähittäismyymälän omavalvontakirjanpidossa tulee olla seuraavat naudanlihan merkintään ja jäljitettävyyteen liittyvät tiedot:

- lähettävän laitoksen nimi
- lihan vastaanottopäivämäärä
- lihan mukana tulleen kaupallisen asiakirjan numero
- lihaeran kuvaus (ruhoja/leikattua tai jauhettua lihaa, leikkuujätettä, määrä)
- lihan pakolliset merkinnät
 - ruhoja vastaanotettaessa ruhojen/ruhoneljännesten EU-tunnukset tai ruhonumerot
 - naudanlihaerien erätunnukset
 - alkuperämerkinnät (syntynyt/kasvatettu/teurastettu)
 - teurastamomerkinnät
 - leikkaamomerkinnät (leikatun naudanlihan osalta)
 - tuotantomerkinnät (leikkuujätteen osalta)
 - valmistusmerkinnät (jauhetun naudanlihan osalta)
- lihan vapaaehtoiset merkinnät, jos sellaisia käytetään.

Vähittäismyymälöiden on säilytettävä omavalvontakirjanpitoa yhden vuoden ajan.

Hygieniayksikkö

Naudanlihan merkitseminen ja jäljitettävyys

5.2 Kaupalliset asiakirjat

Naudan ruhojen, ruhoneljännesten, leikatun ja jauhetun naudanlihan sekä leikkuujätteen mukana on seurattava kaupallinen asiakirja. Kaupallinen asiakirja voi olla esimerkiksi rahtikirja tai lähetysluettelo. Lähettävän laitoksen valvontaviranomainen voi hyväksyä asiakirjan toimittamisen sähköisessä muodossa. Valvontaviranomaisen on voitava tarkastaa asiakirjat elintarvikkeen lähtöpaikassa ja määränpäässä. Asiakirjojen ja elintarvikkeiden on oltava helposti yhdistettävissä.

Kaupallisen asiakirjan tulee olla lihan mukana myös sellaisten laitosten välisessä liikenteessä, jotka sijaitsevat samassa rakennuksessa mutta joilla on eri hyväksymisnumero. Lisäksi kaupallisen asiakirjan tulee olla lihan mukana samassa rakennuksessa sijaitsevan laitoksen ja vähittäismyymälän välisessä liikenteessä.

Lihan mukana tulee olla nimenomaan lihan lähettäneen laitoksen kaupallinen asiakirja. Lähettävä laitos on se laitos, jossa lihaerä on ollut ennen lähettämistä. Jos esimerkiksi laitos A välittää lihaa laitoksesta B laitokseen C, mutta liha ei fyysisesti kulje laitoksen A kautta, tulee lihan mukana olla laitoksen B (lähettävä laitos) kaupallinen asiakirja.

Kaupallisessa asiakirjassa tulee, muiden kaupallisista asiakirjoista säädettyjen vaatimusten lisäksi, olla jäljitettävyyden säilyttämiseksi vähintään seuraavat tiedot:

- lähettävän laitoksen nimi
- lähettävän laitoksen tunnistusmerkin tiedot
- lihan vastaanottaja
- lihan lähetyspäivämäärä
- kaupallisen asiakirjan numero
- ruhoja lähetettäessä ruhojen ja ruhoneljännesten EU-tunnukset tai ruhonumerot
- naudanlihaeria lähetettäessä naudanlihaerien erätunnukset ja lihaerän määrä.

Lisäksi lähettävän laitoksen on annettava muille toimijoille tiedot seuraavista asioista joko kaupallisessa asiakirjassa, sen mukana olevassa liitteessä tai vähintään lihan päällysmarkkinöissä:

- naudanlihan alkuperä (syntynyt/kasvatettu/teurastettu)
- sen teurastamon sijaintimaa ja hyväksymisnumero(t), jossa eläin tai eläimet on teurastettu (jauhelihan osalta riittää teurastamon sijaintimaa)
- sen leikkaamon tai niiden leikkaamoiden sijaintimaat ja hyväksymisnumerot, joissa lihaa on leikattu
- leikkuujätteen tuotantomaa
- jauhelihan valmistusmaa.

Ylitarkastaja,
jaoston esimies

Leena Oivanen

Ylitarkastaja

Carmela Hellsten

