

Datum

30.12.2004

Dnr

5550/01/2004

Ikraftträdelse- och giltighetstid

1.1.2005 - tills vidare

Upphäver / Ändrar

-

Bemyndigande

5 §, 8 § och 12 § i lagen om djursjukdomar (55/1980)

Motsvarande EG-rättsakter

Rådets direktiv 2002/99/EG (32002L0099); EGT nr L18, 23.1.2003, s. 11

**Jord- och skogsbruksministeriets förordning
om krav i fråga om vissa djursjukdomar vid produktion, bearbetning och distribution av
animaliska livsmedel**

I enlighet med jord- och skogsbruksministeriets beslut
föreskrivs med stöd av 5, 8 och 12 § i lagen av den 18 januari 1980 om djursjukdomar
(55/1980):

1 §

Syfte och tillämpningsområde

Syftet med denna förordning är att förhindra att djursjukdomar sprids genom
animaliska livsmedel från sådana områden där det på grund av vissa allvarliga
djursjukdomar uppställts restriktioner gällande djur eller produkter från dem.

Jord- och skogsbruksministeriet utfärdar i denna förordning bestämmelser om krav
gällande vissa djursjukdomar som skall iakttas i alla led vid produktion, bearbetning och
distribution av animaliska livsmedel.

2 §

Denna publikation kan erhållas från jord- och skogsbruksministeriets livsmedels- och hälsoavdelning

Besöksadress
Mariegatan 23
00170 HELSINGFORS

Postadress
PB 30
00023 STATSRÅDET

Telefon
(09)160 01

Telefax
(09) 160 53338

Definitioner

I denna förordning avses med

- a) *animaliska livsmedel* animaliska produkter avsedda att användas som livsmedel samt produkter som tillverkats av dessa, inklusive levande djur producerade för detta ändamål;
- b) *kött* alla för livsmedel lämpliga färska delar av följande djur: nötkreatur och hovdjur, svin, får, getter, fjäderfä, renar, kaniner samt frilevande och hägnat vilt; samt med
- c) *fjäderfä* fåglar som hålls som husdjur och uppfödda fåglar, förutom ratiter.

3 §

Djurhälsokrav

Animaliska livsmedel skall härröra från djur som inte kommer från en gård, en anläggning, ett område eller en del av ett område som med stöd av bestämmelser om de djursjukdomar som nämns i bilaga I är föremål för restriktioner som gäller dessa djur eller produkter från dem.

Kött och köttprodukter skall härröra från djur som inte har slaktats på en anläggning där det vid slakttillfället eller tillverkningsprocessen fanns djur, slaktkroppar eller delar av sådana som misstänktes vara smittade eller konstaterades vara smittade av en djursjukdom som nämns i bilaga I.

Djur och produkter från vattenbruk skall uppfylla kraven i 11 § i jord- och skogsbruksministeriets förordning om djursjukdomskrav för vissa djur och varor på Europeiska gemenskapens inre marknad (655/2003) samt övriga krav som utfärdats med stöd av lagen om djursjukdomar (55/1980) beträffande de djursjukdomar som nämns i rådets direktiv 91/67/EEG om djurhälsovillkor för utsläppande på marknaden av djur och produkter från vattenbruk.

4 §

Undantag

Med avvikelse från kraven i 3 § kan dock produktion, bearbetning och distribution av sådana livsmedel tillåtas, för vilka restriktioner uppställts enligt bestämmelserna i bilaga I, men som inte härrör från en gård som är smittad eller misstänks vara smittad.

Förutsättningar för förfarandet är dessutom att

- 1) produkterna hanteras i enlighet med bilagorna II och III vid en anläggning som har godkänts för detta ändamål av länsveterinären,
- 2) de behandlade produkterna märks så att de kan identifieras. Fjäderfäkött skall förses med ett hälsomärke enligt bilaga 3 kap. 4 punkt D.2.21 (a) i jord- och skogsbruksministeriets beslut om fjäderfäkötthygien 10/VLA/1999 och kött från andra djur med ett hälsomärke enligt bilaga 3 kap. 5 punkt 42 (a) i jord- och skogsbruksministeriets förordning om kötthygien 16/VLA/2001,
- 3) produkterna hålls avskilda från produkter som uppfyller de i 3 § avsedda kraven, samt
- 4) länsveterinären har godkänt transporten av livsmedlen från det område som är föremål för restriktioner.

Om djursjukdomsläget medger kan dessutom i särskilda situationer undantag från kraven i 3 § och 4 § 1 mom. beviljas med iakttagande av förfarandet enligt artikel 12.2 i direktiv 2002/99/EG om fastställande av djurhälsoregler för produktion, bearbetning, distribution och införsel av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel.

5 §

Sundhetsintyg

Livsmedlen skall åtföljas av ett sundhetsintyg, om

1) det på medlemsstatens område till följd av djursjukdomssituationen har utfärdats ett skyddsbeslut av kommissionen som förutsätter att animaliska livsmedel som exporteras från medlemsstaten skall åtföljas av ett sådant intyg, samt

2) undantag med stöd av artikel 12.2 i rådets direktiv 2002/99/EG har beviljats från djurhälsokraven enligt 3 § vid produktion, bearbetning och distribution av livsmedel.

6 §

Ikraftträdande

Denna förordning träder i kraft den 1 januari 2005.

Helsingfors den 30 december 2004

Jord- och skogsbruksminister

Juha Korkeaoja

Veterinäröverinspektör

Taina Aaltonen

BILAGA I

Djursjukdom	Direktiv
Klassisk svinpest	Rådets direktiv 2001/89/EG om gemenskapsåtgärder för bekämpning av klassisk svinpest
Afrikansk svinpest	Rådets direktiv 2002/60/EG om särskilda bestämmelser för bekämpning av afrikansk svinpest
Mul- och klövsjuka	Rådets direktiv 2003/85/EG om gemenskapsåtgärder för bekämpning av mul- och klövsjuka
Aviär influensa	Rådets direktiv 92/40/EEG om införande av gemenskapsåtgärder för bekämpning av aviär influensa
Newcastlesjukan	Rådets direktiv 92/66/EEG om införande av gemenskapsåtgärder för bekämpning av Newcastlesjukan
Boskapspest Får- och getpest Vesikulär svinsjuka (SVD)	Rådets direktiv 92/119/EEG om införande av allmänna gemenskapsåtgärder för bekämpning av vissa djursjukdomar och särskilda åtgärder mot vesikulär svinsjuka

BILAGA II

KÖTT Behandlingskrav (*)	SJUKDOM							
	Mul- och klövsjuka	Klassisk svinpest	Vesikulär svinsjuka	Afrikansk svinpest	Boskaps- pest	Newcastle- sjuka	Aviär influenza	Får- och getpest
a) Värmebehandling i hermetiskt sluten behållare, F ₀ -värdet ≥3,00 (**)	+	+	+	+	+	+	+	+
b) Värmebehandling vid minst 70 °C i hela det behandlade köttet	+	+	+	0	+	+	+	+
c) Värmebehandling vid minst 80 °C i hela det behandlade köttet	+	+	+	+	+	+	+	+
d) Värmebehandling i en hermetiskt slutet behållare vid minst 60 °C i minst 4 timmar. Kärntemperaturen skall under denna tid vara minst 70 °C i 30 minuter	+	+	+	+	+	0	0	+
e) För benfritt kött, behandling genom naturlig jäsning och mognadslagring i minst 9 månader som ger följande egenskaper: ett Aw-värde på högst 0,93 och ett pH-värde på högst 6,0	+	+	+	+	+	0	0	0
f) För kött med ben som i e-punkten ovan, men alla nödvändiga åtgärder skall vidtas för att förhindra korskontaminering	+	+	+	0	0	0	0	0
g) Behandlingskraven för salami fastställs senare särskilt i enlighet								

med artikel 12.2 i rådets direktiv 2002/99/EEG	+	+	+	0	+	0	0	0
h) Skinka och länder som har behandlats genom naturlig jäsning och mognadslagring i minst 190 dagar för skinka och 140 dagar för länder	0	0	0	+	0	0	0	0
i) Värmebehandling som ger en kärntemperatur av minst 65 °C tillräckligt länge för att ett pastöriseringsvärde (pv) på minst 40 skall uppnås	+	0	0	0	0	0	0	+

"+" Erkänt effektiv

"0" Ej erkänt effektiv

(*) Alla nödvändiga åtgärder skall vidtas för att förhindra korskontaminering

(**) F_0 är den beräknade dödande effekten på bakteriesporer. Ett F_0 -värde av 3,00 innebär att den kallaste punkten i produkten har behandlats tillräckligt för att uppnå samma dödande effekt som 121 °C (250 °F) i tre minuter med momentan upphettning och avkylning

BILAGA III

MJÖLK och mjölkprodukter (inbegripet grädde) avsedda att användas som livsmedel Behandlingskrav (*)	SJUKDOM							
	Mul- och klövsjuka	Klassisk svinpest	Vesikulär svinsjuka	Afrikansk svinpest	Boskaps- pest	Newcastle- sjuka	Aviär influenza	Får- och getpest
a) Ultrahög temperatur (UHT) UHT (=minimikravet är behandling vid 132 °C i minst en sekund)	+	0	0	0	0	0	0	0
b) Om mjölken har ett pH på mindre än 7,0: enkel högtemperatur- pastörisering under kort tid (HTST)	+	0	0	0	0	0	0	0
c) Om mjölken har ett pH på 7,0 eller mer: dubbel HTST	+	0	0	0	0	0	0	0

"+" Erkänt effektiv

"0" Ej erkänt effektiv

(*) Alla nödvändiga åtgärder skall vidtas för att förhindra korskontaminering