

FÖRSLAG TILL JORD- OCH SKOGSBRUKSMINISTERIETS FÖRORDNING OM ÄNDRING AV JORD- OCH SKOGSBRUKSMINISTERIETS FÖRORDNING OM TILLHANDAHÅLLANDE AV LIVSMEDELSINFORMATION TILL KONSUMENTERNA

Behov av ändringar i lagstiftningen

Konsumenterna blir allt mer intresserade av varifrån maten kommer, var och hur den har producerats och tillverkats och vilken väg den har kommit till konsumentens matbord. En stor del av konsumenterna önskar mer heltäckande information om livsmedlens ursprung.

Finland har i flera sammanhang i Europeiska unionens organ understrukit att kraven på ursprungsmärkning av livsmedel ska vidareutvecklas och att bestämmelser om ursprungsmärkning ska ingå uttryckligen i EU-lagstiftningen. Genom genomförandeakter säkerställs att kraven tillämpas på behörigt sätt i alla EU-medlemsstater.

Eftersom EU-lagstiftningen om ursprungsmärkning inte har utvecklats på önskvärt sätt utfärdade Finland våren 2017 en nationell förordning (JSM:s förordning om ursprungsmärkning av vissa livsmedel 218/2017) med bestämmelser om uppgifter om ursprungsland för kött som används som ingrediens i livsmedel, för mjölk och för mjölk som ingår som ingrediens i mejeriprodukter i märkningarna för färdigförpackade livsmedel som tillverkats i Finland. Förordningen gäller 1.6.2017–31.5.2019. Det har ansökts om förlängning av förordningens giltighet till den 31 mars 2020 på samma sätt som till exempel Frankrike har gjort.

Tillämpningsområdet för Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, nedan förordningen om livsmedelsinformation, omfattar alla livsmedel som är avsedda för slutkonsumenter och storhushåll, även livsmedel som inte är färdigförpackade och livsmedel som överläts via storhushåll. I förordningen föreskrivs dock endast i fråga om förpackade livsmedel vilka uppgifter som ska lämnas om dem. När det gäller livsmedel som inte är förpackade måste det föreskrivas nationellt vilka uppgifter som ska lämnas och hur de ska lämnas. I Finland har det utfärdats bestämmelser om uppgifter som ska lämnas om livsmedel som inte är förpackade genom jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014).

Konsumenterna är särskilt intresserade av ursprungslandet för kött och fisk. Enligt Taloustutkimus undersökning Suomi Syö 2015 anser 88 % av finländarna att köttets ursprung är viktigt. Enligt undersökningen TNS Monitor Ruoka 2015 vill 91 % av konsumenterna ha tydliga märkningar av livsmedlens ursprungsland. Enligt en undersökning som bolaget Kantar TNS Agri Oy gjorde våren 2018 anser cirka 80 % av de finländska konsumenterna att ursprungslandet för kött som använts som ingrediens i en måltid ska anges på serveringsplatsen. Av konsumenterna anser 76 % att ursprungslandet har en stor betydelse när det gäller köttets kvalitet.

För att förbättra konsumentinformationen föreslår jord- och skogsbruksministeriet att jord- och skogsbruksministeriets förordning (834/2014) ändras så att information om ursprunget för färskt, kylt och fryst kött som används som ingrediens i måltider ska tillhandahållas konsumenterna på serveringsplatser.

Innehållet i förslaget till förordning

3 § Definitioner och bilagan

Till 2 mom. fogas en ny 6 punkt där kött som hör till förordningens tillämpningsområde definieras. Den innehållsmässiga definitionen ingår i den bilaga som fogas till förordningen. Till förordningens tillämpningsområde hör i enlighet med bilagan nötkött, svinkött, får- och getkött och kött av fjäderfå.

Med svinkött avses kött av tamsvin. Kött från frilevande vilt, exempelvis kött av vildsvin, omfattas inte av förordningens tillämpningsområde. Med kött av fjäderfå avses kött av höna (*Gallus domesticus*), anka, gås, kalkon och pärlhöna (bilaga XI till förordningen om livsmedelsinformation, kombinerade nomenklaturen KN-nummer ex-0207).

Förordningens tillämpningsområde omfattar exempelvis inte kött av vilt eller häst, eftersom det inte finns några harmoniserade regler för uppgifter om ursprungslandet för sådana typer av kött i EU.

Kravet på ursprungsmärkning gäller färskt, kylt eller fryst kött, när det används som ingrediens i en måltid. Till frysningssmetoderna hör djupfrysning. Kravet på ursprungsmärkning gäller kött sådant det definieras i del B punkt 17 i bilaga VII till förordningen om livsmedelsinformation. Ursprungsland ska även anges för färskt, kylt eller fryst malet kött som används som ingrediens i livsmedel. Med malet kött avses ”*benfritt kött som har finfördelats genom malning och som innehåller mindre än 1 % salt*” (Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004, bilaga I, punkt 1.13).

Kravet på uppgifter om ursprungsland gäller färskt, kylt eller fryst kött som nämns i bilagan och som använts som ingrediens i ett livsmedel. För kött har inte fastställts något kvantitativt kriterium, dvs. ursprungslandet för kött som använts som ingrediens ska anges trots att livsmedlet innehåller endast en liten mängd kött.

Ursprunget för kött som använts som ingrediens i måltider som serveras på en serveringsplats ska anges på det sätt som förutsätts i förordningen, *exempelvis* för följande livsmedel när färskt, kylt eller fryst kött har använts som ingrediens i dem: stek, biff, kalops, renskav, köttfärsbiff och köttbullar, makaronilåda, kycklingfrestelse osv.

Fiktiva exempel på alternativa sätt att ange ursprungslandet för färskt, kylt eller fryst kött som använts som ingrediens i en måltid finns i BILAGAN till promemorian.

7 § Tillhandahållande av annan information till slutkonsumenten än om förekomsten av allergi- eller intoleransframkallande ämnen och produkter i livsmedel som inte är färdigförpackade på detaljhandelsplatsen

I 7 § i förordningen 834/2014 föreskrivs om tillhandahållande av information om förekomsten av övriga ämnen och produkter än allergi- eller intoleransframkallande ämnen och produkter i livsmedel som inte är färdigförpackade både på detaljhandelsplatsen och på serveringsplatsen. Bestämmelser om krav på serveringsplatser föreslås i en ny 7 a §. Rubriken för 7 § i förordningen ändras och moment 4 stryks, varvid paragrafen innehåller bestämmelser endast om livsmedelsinformation om livsmedel som inte är färdigförpackade på detaljhandelsplatsen. Kraven på att det ska lämnas livsmedelsinformation på detaljhandelsplatsen motsvarar kraven i den gällande lagstiftningen.

7 a § Tillhandahållande av annan information till slutkonsumenten än om förekomsten av allergi- eller intoleransframkallande ämnen och produkter i livsmedel som inte är färdigförpackade på serveringsplatsen

Till förordningen fogas en ny 7 a § som innehåller bestämmelser om tillhandahållande av annan information till slutkonsumenterna än om förekomsten av allergi- eller intoleransframkallande ämnen eller produkter. Enligt den gällande lagstiftningen ska slutkonsumenten tillhandahållas information om livsmedlets beteckning och ursprungsland på det sätt som föreskrivs i förordningen om livsmedelsinformation eller med stöd av den eller i enlighet med annan EU-lagstiftning. På serveringsplatsen kan livsmedlets beteckning vara namnet på en måltid eller namnet på enskilda livsmedel som ingår i måltiden som sådana eller enligt en ändamålsenlig gruppindelning, t.ex. vid en frukostbuffé

brödsortiment. I måltider som serveras på serveringsplatser är kött en ingrediens vars ursprungsland inte behöver anges enligt EU-lagstiftning. Enligt den nya 7 a § ska slutkonsumenten i fråga om ett livsmedel som serveras konsumenten på serveringsplatsen utöver livsmedlets beteckning även informeras om ursprungsland för det kött som används som ingrediens i livsmedlet.

I 3 § 2 mom. 1 punkten i jord - och skogsbrukministeriets förordning (834/2014) definieras livsmedlets överlåtelseplats. Livsmedlets överlåtelseplats kan vara en detaljhandelsplats eller en serveringsplats. Med **serveringsplatser** avses exempelvis restauranger, lunchrestauranger, storkök, snabbmatsrestauranger, grillkiosker, kaféer osv. Bestämmelserna om serveringsplatser tillämpas också när måltider som tillretts i ett centralkök levereras för servering i en skolmatsal, när mat som tillretts av en cateringfirma serveras på en festplats, när måltider som tillretts av en måltidstjänst levereras hem till kunden, när ett mattransportföretag transporterar måltider som tillretts i en restaurang hem till kunden osv. Bestämmelserna om serveringsplatser tillämpas på alla sådana livsmedel vid en serveringsplats som tillhandahålls slutkonsumenten som färdiga att förtäras oberoende av om konsumenten förtär livsmedlet på serveringsplatsen eller om konsumenten tar det med sig.

Ursprungslandet för kött som används som ingrediens i livsmedel ska på serveringsplatsen anges som följer: "ursprungsland: (namn på ett EU-land eller ett land utanför EU)" eller med något motsvarande uttryck. Med ursprungsland avses uppfödninglandet för det djur köttet kommer från. Uppfödninglandet för nötkött definieras på det sätt som föreskrivs i artikel 13 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1760/2000. Uppfödninglandet för svin, får, get och fjäderfä definieras på det sätt som föreskrivs i artikel 5 i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 1337/2013.

Bestämmelser om angivande av ursprungsland för nötkött finns i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1760/2000 och i förordning (EG) nr 1825/2000 som kommissionen antagit med stöd av den. Bestämmelser om angivande av ursprungsland för kött av svin, får, get och fjäderfä finns i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 1337/2013 som kommissionen antagit med stöd av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011. Dessa krav på angivande av ursprungsland gäller färskt kött. I båda rättsakterna tillåts att ursprungslandet för kött i vissa fall anges med uttrycken "flera EU-länder" eller "flera länder utanför EU".

I praktiken kan information om ursprungsland för kött tillhandahållas kunder på serveringsplatser endast med samma noggrannhet som varuleverantörerna har angivit den på förpackningar eller i dokument. Information om det specifika ursprungslandet för kött som använts som ingrediens i en måltid är inte nödvändigtvis alltid tillgänglig på serveringsplatser. Som ingrediens i en måltid kan också användas kött som kommer från flera olika ursprungsländer eller köttets ursprungsland kan exempelvis ändras under dagen. I 7 a § 3 mom. i förordningen föreskrivs att om information om ursprungslandet för det kött som används som ingrediens i livsmedel inte är tillgängligt, kan det uttryck för angivande av ursprungsland som avses i 2 mom. ersättas med uttrycket "flera EU-stater", "flera stater utanför EU" eller "flera EU-stater och stater utanför EU". I stället för uttrycket "flera EU-stater" kan uttrycket "EU" användas. Om kött som kommer från flera länder används som ingrediens i en måltid och det inte med säkerhet kan säkerställas att måltiden innehåller kött från samtliga dessa länder, måste köttets ursprungsland anges med uttrycken EU-stat eller stat utanför EU.

Som råvara på serveringsplatser används förutom färskt, kylt eller fryst kött dessutom även köttberedningar och köttprodukter samt färdig mat. Med köttberedningar avses färskt "kött, inklusive finfördelat kött, till vilket livsmedel, smakämnen eller andra tillsatser har tillförts eller vilket har genomgått processer som inte är tillräckliga för att ändra köttets muskelfiberstruktur och som sålunda inte tar bort de egenskaper som är karakteristiska för färskt kött" (förordning (EG) nr 853/2004 bilaga I punkt 1.15). Med köttprodukter avses "bearbetade produkter som framställs genom bearbetning av kött eller genom vidare bearbetning av sådana bearbetade produkter och vars snittyta visar att produkten inte längre har karaktären av färskt kött" (förordning (EG) nr 853/2004 bilaga I punkt 7.1).

För angivande av ursprungsland för en sammansatt ingrediens som använts som ingrediens i ett livsmedel, såsom råvara i köttberedningar eller köttprodukter, finns det inga harmoniserade bestämmelser i EU-lagstiftningen. Därför ska kravet på angivande av ursprungsland för kött tills vidare inte gälla ursprungsland för kött som använts som ingrediens i köttberedningar eller köttprodukter som använts som råvara i en måltid på en serveringsplats. *Till exempel* om färskt malet kött steks i ett restaurangkök och det används som råvara i makaronilåda ska köttets ursprungsland anges. Om färdigstekt malet kött används som råvara i makaronilåda (köttprodukt), behöver köttets ursprungsland inte anges. Om köttfärsbiffar tillreds av färskt malet kött i ett restaurangkök, måste köttets ursprungsland anges. Om köttfärsbiffar tillreds av smaksatt malet kött som kommer till restaurangen (köttberedning) eller om färdiga köttfärsbiffar (köttprodukter) kommer till restaurangen, behöver ursprungslandet för det kött som använts som råvara i biffarna inte anges.

Fiktiva exempel på alternativa sätt att ange ursprungslandet för färskt, kylt eller fryst kött som använts som ingrediens i en måltid finns i BILAGAN till promemorian.

8 § Sätt på vilka information om livsmedel som inte är färdigförpackade ska tillhandahållas

Enligt förordningen om livsmedelsinformation (artikel 44.2) får en medlemsstat besluta om vilken uttrycks- eller presentationsform som ska användas för att tillhandahålla uppgifter om livsmedel som inte är färdigförpackade. I ett dokument som behandlar tolkningar av förordningen om livsmedelsinformation konstateras att det nationellt kan tillåtas att uppgifter om livsmedel som inte är färdigförpackade ges muntligt på begäran av konsumenten förutsatt att det på platsen för överlåtelse av livsmedlet klart och synligt anges att sådana uppgifter kan fås på begäran.

Enligt 1 mom. ska information om livsmedel som inte är färdigförpackade i princip tillhandahållas skriftligen. Informationen ska meddelas slutkonsumenten på livsmedlets överlåtelseplats, nära livsmedel som inte är färdigförpackade, i en broschyr eller på en tavla som är tydlig och enkelt kan observeras eller på annat motsvarande sätt innan ett inköpsbeslut fattas. Bestämmelsen motsvarar kravet i den gällande lagstiftningen.

Enligt 2 mom. kan information om livsmedel som inte är färdigförpackade på konsumentens begäran även meddelas muntligt på livsmedlets överlåtelseplats under förutsättning att man på livsmedlets överlåtelseplats, nära livsmedel som inte är färdigförpackade, i en broschyr eller på en tavla som är tydlig och enkelt kan observeras eller på annat sätt meddelar att informationen på begäran finns tillgänglig hos personalen eller att informationen finns tillgänglig för konsumenten i skriftligt eller elektroniskt format innan ett inköpsbeslut fattas utan extra kostnader. Informationen ska tillhandahållas konsumenten så att informationen är synlig på livsmedlets överlåtelseplats på alla de ställen där det finns livsmedel som inte är färdigförpackade.

På serveringsplatser kan information om ämnen och produkter som kan framkalla allergi och intolerans på det sätt som avses i 2 mom. tillhandahållas konsumenten muntligt på konsumentens begäran. Däremot ska informationen i 7 a § om livsmedlets beteckning och ursprungsland för det kött som används som ingrediens i livsmedlet i enlighet med 1 mom. ges skriftligen på serveringsplatsen innan ett inköpsbeslut fattas.

Det är motiverat att ge skriftlig information om ursprungslandet för kött som använts som ingrediens i en måltid för att konsumentens tillgång till information inte ska vara beroende av om han eller hon vågar be om information. Det är även motiverat att ge information om ursprungslandet för kött för att säkerställa att konsumenten inte vilseleds i fråga om ursprungslandet för kött och att tillsynsmyndigheterna vid behov kan verifiera den information konsumenten har fått. Informationen om ursprungslandet för kött som använts som ingrediens i ett livsmedel behöver inte nödvändigtvis vara tryckt på menyn eller ges varje kund separat i skriftlig form, utan den kan ges i en broschyr eller på en tavla som är tydlig och enkelt kan observeras eller på något annat lika tydligt sätt, till exempel på en surfplatta, på serveringsplatsen. I

samband med webbförsäljning av måltider ska ursprungslandet för kött som använts som råvara i måltiden anges på den webbplats där måltiden marknadsförs.

Den information om ursprungslandet för kött som använts som ingrediens i livsmedel och som avses i 7 a § krävs enligt det nya 4 mom. inte skriftligen om livsmedlen överläts eller måltiderna serveras specifikt till konsumenten. Detta undantag från skriftlig information gäller måltider som serveras exempelvis i sjukhus, äldreomsorgen, fängelser etc. och som levereras på bricka direkt till konsumenten och i fråga om vilka konsumenten inte har några valmöjligheter. Skriftlig information om ursprungslandet för kött krävs inte heller när på förhand beställda måltider som tillretts av en cateringfirma serveras på en festplats, till exempel på bröllop eller begravningar, och de som deltar i tillställningen inte kan välja mat. Skriftlig information om ursprungslandet för kött krävs inte heller när en matjänsts måltider som tillretts i ett centralkök levereras hem till exempel till äldre personer och kunden inte har möjlighet att välja måltid. Däremot när måltider som tillretts i ett centralkök serveras i en skolmatsal ska ursprungslandet för färskt, kylt och fryst kött som använts som ingrediens i måltiderna anges skriftligen. När ett mattransportföretag transporterar hem måltider som tillretts i en restaurang, ska konsumenten tillhandahållas samma information som på en serveringsplats så att informationen är tillgänglig när konsumenten ska göra sitt val. Information om ursprungslandet för kött som använts som ingrediens i livsmedel krävs dock inte skriftligen när livsmedel överläts i samband med sådan verksamhet som avses i 13 § 6 mom. i livsmedelslagen. Detta undantag gäller exempelvis måltider som serveras under en restaurangdag. Information om ursprungslandet för kött som använts som ingrediens i livsmedel ska dock alltid i de situationer som avses i 4 mom. på begäran finnas tillgängliga för konsumenten.

8 a § Rapport om tillämpning av förordningen: Jord- och skogsbruksministeriet ska utarbeta en rapport om hur skyldigheten att ange ursprungslandet enligt 7 a § fungerar och om dess verkningar. Rapporten ska lämnas till Europeiska kommissionen senast den 31 december 2020. I rapporten bedöms konsekvenserna av det tidsbegränsade försöket med angivande av ursprungsland för konsumenternas val på serveringsplatser och för verksamheten i köttsektorn.

Ikraftträdande: Förordningen föreslås träda i kraft den 1 maj 2019 och vara i kraft till den 30 april 2021.

Motivering till förslaget till förordning

Konsumenterna gör själva sina val och behöver tillräcklig information till stöd för sitt beslutsfattande. En stor del av konsumenterna vill ha mer omfattande information om livsmedlens ursprung än nu.

På livsmedelsförpackningar och vid marknadsföringen av livsmedel kan frivilligt anges ursprungslandet för ett livsmedel eller dess ingredienser samt användas olika frivilliga ursprungsmärkningar. Information som lämnas frivilligt räcker dock inte till för att tillgodose konsumentens rätt att få tillräcklig och rätt information om ursprungslandet för livsmedlet och dess ingredienser.

Enligt artikel 39 i förordningen om livsmedelsinformation kan medlemsstaterna föreskriva om obligatoriska uppgifter om ursprungsland endast om det finns ett bevisat samband mellan vissa kvaliteter hos livsmedlet och dess ursprung. Medlemsstaten ska lägga fram belägg för att flertalet konsumenter anser att denna uppgift är mycket viktig.

Samband mellan vissa kvaliteter hos livsmedlet och dess ursprung

Enligt undersökningen Ruoka 2013 (TNS Gallup) är mer än 50 % av de finländska konsumenterna bekymrade över renheten i livsmedelproduktionen och över livsmedelsrelaterade skandaler, såsom hästköttsskandalen. Nästan hälften av konsumenterna är bekymrade över förhållandena inom djuruppfödningen.

Enligt en konsumentundersökning som Kanta TNS Agri gjorde 2018 anser 76 % av de finländska konsumenterna att köttets ursprungsland har stor betydelse för köttets kvalitet.

Kvalitetsrelaterade organoleptiska egenskaper

Nötkött som förs in från ett land utanför EU eller till och med från EU-området har i allmänhet vakuumpförpackats direkt efter slakten. Då hålls köttet i en mörningsprocess (*wet-aging*) under transporten och köttets organoleptiska egenskaper ändras bland annat i fråga om surhet och fukthalt. Processen är snabbare än traditionell hängning (*dry-aging*) och ekonomiskt lönsam, eftersom köttet inte förlorar i vikt. Kött som har mörats på det här sättet är dock en helt annan produkt än kött som på traditionellt vis mörats genom hängning, vilket fortfarande är vanligt i EU. För en konsument som vill ha antingen mörat eller hängt kött är köttets ursprungsland en väsentlig indikator.

Det kausala sambandet mellan vissa egenskaper hos köttet och köttets ursprungsland beror också på vad som avses med kvalitet och hur brett begreppet kvalitet tolkas. Så är fallet i synnerhet när det gäller färskt kött. När det gäller rött kött korrelerar färskheten inte automatiskt med kvaliteten, eftersom köttproduktionen i allmänhet innehåller olika mognadsfaser för att köttet ska bli mörare. När det gäller kött av fjäderfä är situationen en annan, eftersom färskt kött av fjäderfä nästan lika lätt som fisk blir skämt inom ett par dagar trots kylkedjan. Detta begränsar i praktiken färskt kött av fjäderfä till inhemskt kött eller kött från grannländerna. För konsumenten är det dock inte klart om det kött av fjäderfä som använts som råvara på serveringsplatser är färskt, eftersom det i praktiken är omöjligt att skilja mellan färskt kött som använts som råvara i en måltid och kött av fjäderfä som levererats fryst. Eftersom kvaliteten på fryst kött är en annan än på färskt kött, anser vi att det finns ett kausalt samband mellan ursprungslandet och kvaliteten särskilt i fråga om kött av fjäderfä. Detsamma gäller också fårkött som i huvudsak importeras fryst från Nya Zeeland.

Andra kvalitetsfaktorer

I princip har den nordiska köttproduktionen egenskaper som enligt de flesta konsumenter klart hör ihop med kvaliteten: strängare krav för djurens välbefinnande, omfattande förebyggande hälsovårdsprogram i produktionen av svin-, nöt- och kycklingkött, låg förekomst av stressrelaterade produktionsjukdomar, mycket obetydlig användning av antibiotika i djurproduktionen och EU:s lägsta restnivåer i livsmedel, inklusive kött. Alla de ovan nämnda faktorerna framgår av de uppgifter som regelbundet rapporteras till EU.

Alla djur i Finland bedövas före slakten. Detta minskar väsentligt djurens smärta och lidande i samband med slakten. I Finland finns inga marknader eller auktioner för djur, utan alla djur som förs till slakt transporteras direkt från gården till slakteriet. Detta tillvägagångssätt minskar avsevärt stressen för djuren, eftersom de lastas och lossas endast en gång före slakten. Köttet av ett djur som slaktats i stresstillstånd har sämre kvalitet.

När det gäller plågsamma kirurgiska åtgärder är Finland en av de mycket få medlemsstater där kupering av grissvansar är undantagslöst förbjuden. Svansbitning kontrolleras genom användning av uppfödningssätt som minskar stress. Under 2017 uppvisade mindre än 1 % av svinen tecken på svansbitning i samband med slakten. I nästan alla andra EU-medlemsstater kuperas svansar rutinmässigt i strid med rådets direktiv 2008/120/EG. Enligt rådets direktiv är metoden tillåten endast om svansbitning inte kan förhindras på något annat sätt. Finland är också en av de få medlemsstater där det är förbjudet att stympa näbbarna på fjäderfä. Fjäderplockning kontrolleras genom goda produktionsmetoder och inte genom stympling av näbben.

Kvalitetskedjan i den finländska livsmedelsekonomin bygger på den kvalitet som gården producerar och dokumenteringen av den. Grunden för kvaliteten utgörs av lagstadgade omständigheter som gäller medicinering, djurens förhållanden och mjölkproduktionshygien. Nationella kvalitetsfaktorer som

överstiger lagnivån grundar sig på traditionella finländska förfaringssätt för rest- och sjukdomskontroll, uppfattningen om mjölkens och köttets kvalitet och den tekniska kvaliteten på mjölk och kött samt gårdens och veterinärens hälsovårdsverksamhet.

De slakterier som hör till det nationella hälsoklassificeringsregistret för svin (Sikava) kräver att avtalsproducenter för svinkött ska uppfylla Sikavas nationella krav, som är strängare än kraven i lagstiftningen: förebyggande hälsovårdsavtal, veterinärbesök fyra gånger per år, ett kliniskt eller serologiskt bevis på att vissa smittsamma sjukdomar inte finns och att kriterierna för ansvarsfull svinproduktion uppfylls. Enligt uppgifter från Sikava är trenden för avvikelser från kraven nedåtgående. Sikava är ett certifierat ISO-9001 kvalitetsledningsprogram.

Naseva är ett centraliserat register för uppföljningen av hälso- och sjukvården på finländska gårdar med nötkreatur. Naseva upprätthåller den nationella hälso- och sjukvården på gårdar med nötkreatur. En gård som hör till systemet har ett hälsovårdsavtal med veterinären samt en skriftlig hälsovårdskartläggning och hälsovårdsplan som veterinären gör upp utifrån ett hälsovårdsbesök och som årligen uppdateras. På gården bedrivs systematisk produktions- och hälsouppföljning. En av Nasevas uppgifter är att dokumentera den kvalitetsinformation som hälsovården producerar. För närvarande omfattas 75–80 % av gårdarna med nötkreatur av Naseva.

Konsumenterna anser att informationen om ursprungsland är viktig

Enligt undersökningen Eurobarometri 2013 anser 84 % av EU-medborgarna att information om ursprungslandet för mjölk är viktig och 88 % att information om ursprungslandet för kött är viktig. Mer än 90 % av konsumenterna anser det viktigt att få sådan information även om bearbetade livsmedel.

Enligt Taloustutkimus undersökning Suomi Syö 2015 anser 88 % av de finländska konsumenterna att köttets ursprung är viktigt. Enligt undersökningen TNS Monitor Ruoka 2015 vill 91 % av konsumenterna ha tydliga märkningar av livsmedlens ursprungsland. Enligt Taloustutkimus undersökning Suomi Syö 2016 anser konsumenterna att information om livsmedels ursprungsland är mycket viktig.

Enligt en konsumentundersökning som Kantar TNS Agri gjorde våren 2018 anser ungefär 80 % av de finländska konsumenterna att information om ursprungslandet för kött som är ingrediens i måltider som serveras på serveringsplatser är viktig. Av konsumenterna anser 82 % att information om ursprungslandet för kött som använts som ingrediens i en måltid ska finnas tillgänglig utan att man behöver fråga efter den.

Beredning av förslaget till förordning

Propositionen har beretts som tjänsteuppdrag vid jord- och skogsbruksministeriet.

Förslaget till förordning var på nationell remiss 19.6–20.8.2017. Remissyttranden lämnades av Livsmedelssäkerhetsverket Evira, Tullen, Regionsförvaltningsverket i Södra Finland, Regionförvaltningsverket i Östra Finland, Regionförvaltningsverket i Sydvästra Finland, Regionsförvaltningsverket i Norra Finland, Finlands Kommunförbund, Vanda stad, Finlands Konsumentförbund rf, Livsmedelsindustriförbundet rf, Atria, Finska Köttbranschens Förbund rf, Finlands Dagligvaruhandel rf, Turism- och Restaurangförbundet rf, Maa- ja metsätaloustuottajain keskusliitto MTK ry, Svenska lantbruksproducenternas centralförbund SCL rf, Ammatikeittiöosaajat ry, Finlands Fiskodlarförbund rf, Kunnallinen ympäristö- ja terveydenhoitoyhdistys ry, Finlands Livsmedelsarbetareförbund SEL rf och Föreningen Matinformation rf.

En del av remissinstanserna understödde förslaget till förordning. En del av remissinstanserna ansåg åter att förslaget till förordning ökar aktörernas administrativa börda. Enligt vissa remissinstanser är särskilt kravet på att konsumenterna ska tillhandahållas information om ursprungslandet skriftligen mycket svårt att förverkliga och ökar betydligt aktörernas administrativa börda.

Förslaget till förordning bearbetades utifrån remissbehandlingen. Till bestämmelserna om angivande av ursprungsland för kött lades möjligheten att ange ursprunget i formen ”EU” eller ”icke-EU”, om information om köttets specifika ursprungsland inte finns tillgänglig på serveringsplatser. Det ändrade förslaget till förordning sändes på nytt för kommentarer 13–27 oktober 2017.

Det ändrade förslaget till förordning anmäldes den 3 november 2017 till Europeiska kommissionen på det sätt som förutsätts i artikel 45 i förordningen om livsmedelsinformation. Finland presenterade förslaget till förordning vid ett möte i kommissionens ständiga kommitté (Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed) den 6 december 2017. Kommissionen gav den 30 januari 2018 Finland avslag på förslaget. Kommissionen ansåg att Finland inte hade lämnat tillräckliga bevis för att det finns ett bevisat samband mellan vissa kvaliteter hos livsmedlet och dess ursprung eller för att flertalet konsumenter anser att denna uppgift är mycket viktig (artikel 39 i förordningen om livsmedelsinformation).

Jord- och skogsbrukministeriet bearbetade förslaget till förordning utifrån kommentarerna i kommissionens negativa utlåtande och diskussionerna med kommissionen. I tillämpningsområdet för förslaget till förordning ströks kött av häst, ren och vilt, eftersom det inte finns några harmoniserade bestämmelser om ursprungsmärkning för dessa. Förslaget till förordning ändrades också så att förordningen blev tidsbegränsad och är i kraft två (2) år. Motiveringen till förslaget till förordning kompletterades våren 2018 med resultaten från den konsumentundersökning som beställts från Kantar TNS Agri Oy. I undersökningen utreddes hur konsumenterna förhåller sig till angivande av ursprungsland för kött eller fisk som använts som råvara i en måltid på serveringsplatser samt till sambandet mellan ursprungsland och kvalitet. Det ändrade förslaget anmäldes den 19 juni 2018 till kommissionen på det sätt som förutsätts i artikel 45 i förordningen om livsmedelsinformation. Kommissionen begärde den 2 augusti 2018 ytterligare upplysningar om förslaget till förordning. Kommissionen ville särskilt ha ytterligare motiveringar till sambandet mellan ursprungslandet för livsmedel och dess kvalitet.

De tilläggsutredningar som kommissionen begärde skickades den 11 oktober 2018. Samtidigt anmäldes ett ändrat förslag till förordning till kommissionen där fisk hade utelämnats från tillämpningsområdet. Väntetiden för anmälan gick ut den 12 januari 2019. Kommissionen motsatte sig inte Finlands förslag till förordning.

FIKTIVA EXEMPEL PÅ ANGIVANDE AV URSPRUNGSLAND FÖR FÄRSKT, KYLT OCH FRYST KÖTT SOM ANVÄNDS SOM INGREDIENS I MÅLTIDER SOM SERVERAS PÅ SERVERINGSPLATSER

I denna bilaga ges fiktiva exempel på olika sätt att ange ursprungslandet för färskt, kylt och fryst kött som används som ingrediens i måltider som serveras på serveringsplatser. Det centrala är att konsumenten inte vilseleds i fråga om ursprungslandet för kött som använts som ingrediens. Godtagbara utöver de nämnda exemplen är även andra uttryck som i grunden har samma betydelse för konsumenten.

Om endast inhemskt kött används som råvara i måltider som serveras på en serveringsplats, kan detta anges för konsumenten exempelvis med uttrycket ”i vår restaurang används endast finskt kött” eller ”allt kött som används som råvara i våra måltider är finskt” eller med något annat motsvarande uttryck. Då ska även de köttberedningar och köttprodukter som används som råvara i måltider samt kött som används som råvara i färdig mat vara finska. Om det finns ett frivilligt Gott från Finland-märke på förpackningen för färskt, kylt eller fryst kött som använts som råvara i en måltid och som anger att köttet är finskt, kan ursprungslandet för kött anges med märket Gott från Finland på serveringsplatsen.

Fiktiva exempel:

I en restaurang skärs av färsk, kyld eller fryst innerfilé biffar som smaksätts och steks *eller biffarna kommer färdigt skurna till restaurangen* där de smaksätts och steks → köttets ursprungsland ska anges, *till exempel*

- pepparbiff: nötkött (ursprungsland Brasilien) *eller*
- pepparbiff: nötkött (Finland) *eller*
pepparbiff: nötkött (ursprung Finland), om köttet är av ett djur som fötts, uppfötts och slaktats i Finland.

Till restaurangen kommer färdigt smaksatta biffar (=köttberedning) som steks → köttets ursprungsland behöver **inte** anges.

I en lunchrestaurang stecks färskt, kylt eller fryst kött som används som råvara i karelsk stek → ursprungslandet för varje köttstort ska anges, *till exempel*

- karelsk stek: svinkött (ursprungsland Danmark), nötkött (ursprungsland Finland) *eller* svinkött (Danmark), nötkött (Finland) *eller*
- karelsk stek: (Finland), om ursprungslandet för allt kött som använts som råvara är Finland.
- karelsk stek: svinkött (EU), nötkött (Finland), om information om svinköttets specifika ursprungsland inte finns tillgänglig *eller*
- karelsk stek: (köttets ursprungsland EU), om det kött som använts som råvara kommer från flera EU-länder.

Till en lunchrestaurang kommer färdigt tillrett kött (=köttprodukt) som används som råvara i karelsk stek → köttets ursprungsland behöver **inte** anges.

I en restaurang tillreds färska, kylda eller frysta kycklingbröstfiléer → köttets ursprungsland ska anges, *till exempel*

- kycklingfilé: finskt kycklingkött *eller*
- kycklingfilé: kyckling (ursprungsland Thailand) *eller* kyckling (Thailand) *eller*
- kyckling Kiev: kyckling (utanför EU), om information om kycklingens specifika ursprungsland inte finns tillgänglig.

I en restaurang marineras färska kycklingbröstfiléer som tillreds → köttets ursprungsland ska anges, *till exempel*

- kycklingbröstfilé (ursprungsland Finland) *eller* kycklingbröstfilé (Finland) *eller*
- kycklingbröstfilé (utanför EU) eller kycklingbröstfilé (icke-EU), om information om kycklingens specifika ursprungsland inte finns tillgänglig.

Till en restaurang kommer färdigt marinerade kycklingbröstfiléer (=köttberedning) som tillreds → köttets ursprungsland behöver **inte** anges.

I ett centralkök stecks färska, kylda eller frysta kycklingstrimlor som används som råvara i en kycklingfrestelse som serveras i en studentrestaurang → köttets ursprungsland ska anges, *till exempel*

- kycklingfrestelse: finskt kycklingkött *eller*
- kycklingfrestelse: kyckling (ursprungsland Thailand) *eller* kyckling (Thailand) *eller*

- kycklingfrestelse: kyckling (utanför EU), om information om kycklingens specifika ursprungsland inte finns tillgänglig.

Till ett centralkök kommer färdigt tillredda kycklingstrimlor (=köttprodukt) som används som råvara i en kycklingfrestelse som serveras i en skolmatsal → köttets ursprungsland behöver **inte** anges.

I ett lunchrestaurangkök steks färskt, kylt eller fryst malet kött som används som råvara i makaronilåda → köttets ursprungsland ska anges, *till exempel*

- makaronilåda: nötkött (ursprungsland Finland) *eller* nötkött (Tyskland)
- makaronilåda: nötkött (EU), om information om köttets specifika ursprungsland inte finns tillgänglig.

Till en lunchrestaurang kommer färdigstekt malet kött (=köttprodukt) som används som råvara i makaronilåda → köttets ursprungsland behöver **inte** anges.

I en restaurang tillreds en maletköttsmet av färskt, kylt eller fryst malet kött som formas och tillreds till en köttfärslimpa → köttets ursprungsland ska anges, *till exempel*

- köttfärslimpa: nötkött (ursprungsland Finland), svinkött (ursprungsland Tyskland) *eller* nötkött (Finland), svinkött (Tyskland).

Till restaurangen kommer färdig maletköttsmet (=köttberedning) som formas och tillreds till en köttfärslimpa → ursprungslandet för malet köttet behöver **inte** anges.

I restaurangen tillreds maletköttsmet av färskt, kylt eller fryst malet kött som formas och tillreds till köttfärsbiffar → köttets ursprungsland ska anges, *till exempel*

- hamburgare: nötkött (ursprungsland Finland) *eller* nötkött (Finland) *eller* finskt nötkött.

Till en snabbmatsrestaurang kommer en färsk, kyld eller fryst icke-smaksatt maletköttstång (salt mindre än 1 %) som används till att skära, smaksätta och steka köttfärsbiffar → köttets ursprungsland ska anges, *till exempel*

- hamburgare: nötkött (ursprungsland Finland) *eller* nötkött (Finland) *eller*
- hamburgare: nötkött (EU), om information om det malda nötköttets specifika ursprungsland inte finns tillgänglig.

Till en snabbmatsrestaurang kommer en färsk, kyld eller fryst maletköttstång som innehåller mer än 1 % salt (=köttberedning) och som används till att skära, smaksätta och steka köttfärsbiffar → köttets ursprungsland behöver **inte** anges.

Till en snabbmatsrestaurang eller en grillkiosk kommer en färdigt smaksatt, färsk maletköttstång (=köttberedning) som används till att skära och steka köttfärsbiffar → köttets ursprungsland behöver **inte** anges.

Till en snabbmatsrestaurang eller en grillkiosk kommer frysta, råa, färdigt smaksatta stekfärdiga köttfärsbiffar (=köttberedning) som steks → köttets ursprungsland behöver **inte** anges.

I en pizzeria steks färskt, kylt eller fryst malet kött som används som fyllning i pizza → köttets ursprungsland ska anges, *till exempel*

- pizza Bolognese: nötkött (ursprungsland Finland) *eller* nötkött (Tyskland).

Till en pizzeria kommer färdigstekt malet kött (=köttprodukt) som används som fyllning i pizza → köttets ursprungsland behöver **inte** anges.

I restaurangbranschen tillreds färskt, kylt eller fryst renkött som används som råvara i renskav → köttets ursprungsland behöver **inte** anges (renkött omfattas inte av förordningens tillämpningsområde).

I en restaurang tillreds köttbuljong av färskt, kylt eller fryst soppkött med ben eller ett köttigt ben som serveras som sådan eller används som råvara i en sås som tillreds i restaurangen → köttets ursprungsland ska anges, *till exempel*

- köttbuljong: nötkött (ursprungsland Tyskland) *eller*
- köttbuljong: nötkött (EU), om information om köttets specifika ursprungsland inte finns tillgänglig *eller*
- rödvinssås: köttbuljong (nötköttets ursprungsland Finland).