



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

---

# Sianlihan käsittely ja merkitseminen ASF-rajoitusvyöhykkeillä – muuttuva lainsäädäntö

---

**Leena Oivanen**

Ylitarkastaja, ELT

Eläinten terveyden ja lääkitsemisen yksikkö

Tilannekatsaus afrikkalaiseen  
sikaruttoon varautumisesta, MMM

19.2.2021



# Afrikkalaisen sikaruton vastustaminen, sianlihan käsittelyä ja merkitsemistä koskevaa lainsäädäntöä 21.4.2021 saakka

- Maa- ja metsätalousministeriön asetus afrikkalaisen sikaruton vastustamisesta (10/14) muutoksineen
- uusin muutos MMMa 6/20
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus eläimistä saatavien elintarvikkeiden eräitä eläintauteja koskevista vaatimuksista tuotannossa, jalostuksessa ja jakelussa 13/EEO/2004 (*laitosten hyväksyminen, tuotteiden erillään pito*)

# Sianliha ja –lihatuotteiden merkinnät, kun ASF- rajoituksia maassa, vaatimukset 21.4.2021 saakka

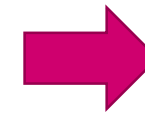


Tuore liha, ruho: terveysmerkki

Leikattu liha, lihavalmiste,  
raakalihavalmiste:  
tunnistusmerkki

Markkinat

Terveet siat rajoitusalueiden  
ulkopuolella ja  
rajoitusalueen osassa I, tai  
rajoitusalueen osassa II, jos  
voidaan soveltaa poikkeuksia



EU-maat, 3. maat

Terveet siat rajoitusalueen  
osissa II, III ja IV, erillään pito  
ja lihan määrätynlainen  
käsittely



Käsittely



EU-maat, 3. maat

Terveet siat rajoitusalueen  
osissa II, III ja IV, jos ei  
sovelleta joitain poikkeuksia



Jäsenmaan sisällä/  
rajoitusalueen osan  
sisällä



# Sianlihan käsittelyvaihtoehdot ASF

- lämpökäsittely ilmatiiviisti suljetussa säiliössä,  $F_0$ -arvolla 3,00 tai enemmän
- lämpökäsittely 80 °C:n vähimmäislämpötilassa, joka on saavutettava kauttaaltaan koko lihassa
- lämpökäsittely ilmatiiviissä säiliössä 60 °C:n vähimmäislämpötilassa vähintään 4 tunnin ajan, jona aikana sisälämpötilan on oltava vähintään 70 °C 30 minuutin ajan
- luuttomalle lihalle on tehty vähintään yhdeksän kuukautta kestävä luonnollinen käymis- ja kypsymiskäsittely seuraavin ominaisuuksin:  $a_w$ -arvo enintään 0,93 tai pH-arvo enintään 6,00
- luuttomille kinkuille ja kupeille tehty vähintään 190 päivää (kinkut) tai 140 päivää (kupeet) kestävä luonnollinen käymis- ja kypsymiskäsittely

---

# Tuleva EU:n eläinterveyssäädöstö, afrikkalaisen sikaruton vastustus, sianlihan käsittely ja merkitseminen

---



# Tuleva EU:n eläinterveyssäädöstö, afrikkalaisen sikaruton vastustus

- Tulee voimaan 21.4.2021
- Eläinterveyssäännöstö 2016/429, Animal Health Law
- Delegoitu asetus (EU) 2020/687: luokan A tauteja koskevat taudintorjuntatoimenpiteet
- Toimeenpanoasetus 7260/2020: afrikkalaisen sikaruton vastustus (REV 6)
  
- Muita asetuksia



# Aiheen rajausta:

- Tässä esityksessä vain sianlihan käsittelyä ja merkitsemistä koskevia vaatimuksia ja rajoituksia
- Ehkä kaikkia rajoituksia ei huomioitu/huomattu, koska uusi säädös
- Vielä hyväksymätön säädös
- Tässä esityksessä ei kateta elävien sikojen teurastamiseen ja siirtoihin liittyviä rajoituksia ja vaatimuksia
- Villisian lihaa koskevia rajoituksia ja vaatimuksia ei ole otettu mukaan



# Yleiset edellytykset poikkeusten myöntämiseksi suojavaivähyökköellä sovellettavista kielloista

(Delegoitu asetus 2020/687 art. 28 kohdat (2)-(7))

- Eläinten ja tuotteiden siirtojen valvonnan vaatimuksia
- Alkuperä- ja määränpääpitopaikka/-laitos nimetty ja siirto sovittu
- Vaatimuksia sikojen tutkimiselle
- Tuotteiden erillään pito





# Erityisedellytykset tuoreen lihan siirroille suojavyöhykkeellä sijaitsevista pitopaikoista ja laitoksista (Delegoitu asetus 2020/687 art. 33 (2) )

- tuore liha on merkittävä liitteessä IX olevan 2 kohdan mukaisesti teurastamossa *post mortem* -tarkastuksen jälkeen, siihen saakka, kun se käsitellään;
- tuoreen lihan siirtäminen laitoksesta jalostuslaitokseen sinetöidyissä säiliöissä;
- jalostuslaitoksen on sijaittava samalla rajoitusvyöhykkeellä tai mahdollisimman lähellä rajoitusvyöhykettä ja toimittava virkaeläinlääkärien valvonnassa.
- asetuksessa (EY) N:o 853/2004 säädetyn mukainen terveys- tai tunnistusmerkki, johon on lisätty vinoristi, joka koostuu kahdesta toisensa keskellä soikiota leikkaavasta suorasta viivasta (2020/687, liite IX, 2)





# Lihan kuumennuskäsittelyn vaatimukset, ASF (Delegoitu asetus 2020/687, liite VII)

- Lämpökäsittely ilmatiiviisti suljetussa säiliössä vähintään  $F_0$ -arvoon 3
- Lämpökäsittely  $+80^{\circ}\text{C}$  sisälämpötilaan
- Ilmatiiviisti suljetussa säiliössä  $+60^{\circ}\text{C}$  lämpötilassa vähintään 4 tunnin ajan



# Komission toimeenpanoasetus 7260/2020 REV 6 ...laying down special control measures for African swine fever (4.2.2021)

- Luonnosvaiheessa
- Tulee voimaan 21.4.2021
- Restricted zone I = Part I , **tässä esityksessä alue I**
- Restricted zone II = Part II, **tässä esityksessä alue II**
- Restricted zone III = Part III, **tässä esityksessä alue III**
- Jos tartunta pidetyissä sioissa -> restricted zone =rajoitusvyöhyke
- Jos tartunta villisioissa -> infected zone =tartuntavyöhyke

# 7260/2020 REV 6, Art. 12



- tuoretta lihaa, lihavalmisteita ja suolia, jotka saatu sioista, jotka pidetty alueella II tai III, ei saa siirtää pois alueelta.
- toimivaltainen viranomainen voi päättää, että em. rajoitus ei koske sellaisia lihavalmisteita ja suolia, joille tehty käsittely 2020/687 liite VII mukaisesti (*kuumennus*) ja tämän asetuksen art. 41 kohta 1 mukaan (*laitoksen hyväksyminen*)



## 7260/2020 REV 6, Art. 19

- Vaatimukset eläinterveystodistuksista, kun siirretään tuoretta lihaa, lihavalmisteita tai suolia, jotka saatu sikaeläimistä (pidetyt ja villit), jotka peräisin alueilta I, II tai III

# 7260/2020 REV 6, Art. 38 (1)



Toimivaltainen viranomainen **voi sallia tuoreen lihan, lihavalmisteiden ja suolien**, jotka saatu pidetyistä sioista alueelta II, siirtämisen **II-alueen ulkopuolelle samassa jäsenvaltiossa, jos**

- 2020/687 art. 28 kohtien (2)-(7) vaatimukset täyttyvät (*poikkeusten myöntäminen suojavaähykkeellä sovellettavista kielloista, eläimet ja tuotteet*)
- tuotteet on saatu eläimistä, jotka tulevat pitopaikoista, jotka täyttävät vaatimukset art. 14(2) (*riskien arviointi*), art. 15(1) b (*eläinten tutkiminen*), c (*eläinten testaus, näytteenotto*) ja (2) (*tulokset testeistä*) ja art. 16 (*vaatimuksia väyhykkeellä olevalle pitopaikalle ja sen valvonnalle*)
- tuotteet on käsitelty/tuotettu laitoksessa, joka on hyväksytty art. 41 (1) mukaisesti



## 7260/2020 REV 6, Art. 38 (2)

Toimivaltainen viranomainen **voi lisäksi sallia tuoreen lihan, lihavalmisteen ja suolien**, jotka saatu pidetyistä sioista alueelta II, siirtämisen **alueen II ulkopuolelle saman jäsenvaltion alueella**, jos

- tuotteet on käsitelty/tuotettu laitoksessa, joka on hyväksytty art. 41 (1) mukaisesti
- tuore liha on merkitty ja siirretty asetuksen 2020/687 art. 33 (2) mukaisesti (*rasti soikion päällä, sinetöinti*) käsittelylaitokseen käsiteltäväksi liitteen VII mukaisesti (*kuumennus*) tai
- tuore liha, lihavalmisteen ja suolet on merkitty art. 44 mukaan erityisellä terveystunnustuksella tai tunnistusmerkillä (*kansallinen, ei soikea kuten 853-merkki*) ja on tarkoitettu siirrettäväksi vain saman jäsenvaltion sisällä.



## 7260/2020 REV 6, Art. 39

Toimivaltainen viranomainen voi sallia **tuoreen lihan, lihavalmisteiden ja suolien**, jotka saatu sioista alueelta II alueen II ulkopuolelle tai toisiin jäsenvaltioihin ja kolmansiin maihin, jos

- asetuksen 2020/687 art. 28 (2)-(7) yleiset ehdot täyttyvät (*poikkeusten myöntäminen suojavyöhykkeellä sovellettavista kielloista, eläimet ja tuotteet*)
- lisävaatimukset art. 14 (2) täyttyvät (*riskien arviointi*)
- tuotteet on saatu eläimistä, jotka tulevat pitopaikoista, jotka täyttävät art. 15 ja art. 16 vaatimukset (*pitopaikkojen valvontaa ja eläinten testausta koskevia vaatimuksia*)
- tuotteet on käsitelty/tuotettu laitoksessa, joka on hyväksytty art. 41 (1) mukaisesti



# 7260/2020 REV 6, Art. 40



Toimivaltainen viranomainen voi sallia tuoreen lihan, lihavalmisteiden ja suolien, jotka saatu **sioista alueelta III, toisille alueille I, II tai III tai alueiden ulkopuolelle saman jäsenvaltion alueella**, jos

- asetuksen 2020/687 art. 28 (2)-(7) yleiset ehdot täyttyvät (*poikkeusten myöntäminen suojavyöhykkeellä sovellettavista kielloista, eläimet ja tuotteet*)
- lisävaatimukset art. 14 (2) täyttyvät (*riskien arviointi*)
- tuotteet on saatu eläimistä, jotka
  - tulevat pitopaikoista, jotka täyttävät art. 15 ja 16 vaatimukset (*pitopaikkojen valvontaa ja eläinten testausta koskevia vaatimuksia*) ja
  - on teurastettu saman alueen III sisällä, tai alueen III ulkopuolella erityisluvalla siirrettynä, art. 29 mukaan (*poikkeuslupa siirtää välitöntä teurastusta varten*)
- tuotteet on käsitelty/tuotettu laitoksessa, joka on hyväksytty art. 41 (1) mukaisesti



## 7260/2020 REV 6, Art. 40, jatkuu

- Ja, jos kyseessä tuore liha, se on merkitty asetuksen 2020/687 art. 33 (2) mukaisesti (*rasti soikion päällä, sinetöinti*) ja siirretty käsittelylaitokseen käsiteltäväksi liitteen VII mukaisesti (*kuumennus*)
- tai
- Tuore liha, lihavalmisteteet ja suolet on merkitty art. 44 mukaisesti erityisellä terveystai tunnistusmerkillä (*kansallinen, ei soikea kuten 853-merkki*) ja on tarkoitettu siirrettäväksi vain saman jäsenvaltion sisällä.

# 7260/2020 REV 6, Art. 41



## Teurastamoiden, leikkaamoiden, kylmävarastojen, lihavalmistelaitosten ja riistankäsittelylaitosten hyväksyminen

- Toimivaltainen viranomaisen hyväksyy, toimijan hakemuksesta
  - teurastamaan **sikoja alueilta II ja III**
    - **alueen II tai III sisällä**
    - **alueiden II ja III ulkopuolella**
  - leikkaamaan, käsittelemään ja varastoimaan tuoretta lihaa, lihavalmisteita ja suolia, jotka saatu **sioista alueilta II ja III**
  - riistan lihan ja riistan lihan lihavalmisteiden (ei suolet) käsittelyyn ja varastointiin, jos villisiat peräisin alueilta I, II tai III, tai jos ko. laitos on alueella I, II tai III



## 7260/2020 REV 6, Art. 41, jatkuu

- Toimivaltainen viranomainen voi päättää, että **hyväksymistä ei vaadita**, jos
  - tuore liha, lihavalmistet ja suolet merkitään erityisellä terveystai tunnistusmerkillä art. 44 mukaisesti (*kansallinen, ei soikea kuten 853-merkki*)
  - tuore liha, lihavalmistet ja suolet, jotka kyseisestä laitoksesta tuotetaan, on tarkoitettu **vain saman jäsenvaltion alueelle**
  - sivutuotteet käsitellään saman jäsenvaltion alueella



## 7260/2020 REV 6, Art. 42 ja 43

- **Art. 42** Erityisehdot **teurastamon hyväksymiselle** II ja III alueelta peräisin olevien sikojen välittömään teurastamiseen
- **Art. 43** Erityisehdot alueilla II ja III pidetyistä sioista saatua tuoretta lihaa, lihavalmisteita ja suolia käsittelevien **leikkaamoiden, lihavalmistelaitosten ja varastojen hyväksymiseen**



# 7260/2020 REV 6, Art. 44

## Kansallinen (erityinen) terveystai tunnustusmerkki

- Seuraavat eläinperäiset elintarvikkeet on merkittävä erityisellä terveystai tunnustusmerkillä, joka ei ole soikea ja jota ei voi sekoittaa asetuksessa 853/2004 art. 5 tarkoitettuun merkkiin:
  - **tuore liha, lihavalmisteet ja suolet**, jotka saatu sioista, joita pidetty **alueella III**, art. 40 d) II mukaan (*viittaus kansalliseen merkkiin, ei-soikea*)
  - **tuore liha, lihavalmisteet ja suolet**, jotka saatu sioista, joita pidetty **alueella II**, jos erityiset vaatimukset sallia siirrot alueen II ulkopuolelle art. 38 kohdan 1 mukaisesti eivät täyty, siten kuin määrätty art. 38 (2) **b?)** ii (*viittaus kansalliseen merkkiin, ei-soikea*)
  - **tuore liha ja lihavalmisteet**, jotka saatu **villeistä sikaeläimistä**, joita siirretty alueella I tai alueen I ulkopuolelle, laitoksesta, joka on hyväksytty art. 41 (1) mukaisesti ja kuten määrätty art. 49 (1) c) iii-kohdan ensimmäisessä sisennyksessä.



## 7260/2020 REV 6, Art. 46, 47, 48, 49

- **Luonnonvaraisten villisikojen** lihaa, lihavalmisteita ja muita tuotteita sekä metsästettyjä kokonaisia villisikoja koskevat siirtorajoitukset
- Ja rajoituksia koskevat poikkeukset
- Alueet I, II ja III

---

# Mikä muuttuu 21.4.2021?

---



# Sianlihan ja –lihatuotteiden merkinnät, ASF- rajoitusalueilla, 21.4.2021 alkaen, **LUONNOS**



Tuore liha, ruho: terveysmerkki

Leikattu liha, lihavalmiste,  
raakalihavalmiste:  
tunnistusmerkki

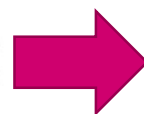
Markkinat

Terveet siat rajoitusalueiden  
ulkopuolella ja alueella I.  
Lisäksi alueella II, jos  
siirtoehdot täyttyvät.

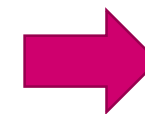


EU-maat, 3. maat

Terveet siat alueilla II ja III,  
erillään pito ja lihan  
kuumennuskäsittely



Kuumennus



EU-maat, 3. maat

Terveet siat alueilla II ja III,  
jos kaikki siirtoehdot eivät  
täyty



Jäsenvaltion sisällä/  
alueen sisällä



# Huomattavaa lopuksi

- Edellä esitetty kaavio on **alustava luonnos** – kuva voi vielä tarkentua
- Tartunnan alkuvaiheessa (villisiat) perustetaan tartuntavyöhyke. Siinä vaiheessa tulee mm. rajoituksia teurastaa sikoja. Rajoituksia tuotteille?
- Alueilla I, II ja III on sikojen siirto- ja teurastusrajoituksia ja ehtoja poikkeuksien myöntämiselle, niitä ei käsitelty tässä.
- Tuleeko kansallista sääntelyä EU-asetusten lisäksi?
- Ohjeistusta tarkennetaan, kun säädökset valmistuvat



# Kiitos

**Leena Oivanen**