

Given i Helsingfors den 25 januari 1993

Förordning

om fisk och fiskprodukter

På föredragning av ministern för handläggning av ärenden som hör till handels- och industriministeriets verksamhetsområde stadgas med stöd av 1 och 11 §§ livsmedelslagen av den 3 juli 1941 (526/41):

1 §

Tillämpningsområde

Denna förordning gäller hantering, tillverkning, klassificering, förpackning, transport, uppbevaring, lagring, import och försäljning av fisk och fiskprodukter som är avsedda att säljas som livsmedel.

Vad som i förordningen stadgas om fisk gäller också i tillämpliga delar skaldjur, blötdjur och andra produkter från djurriket som lever i vatten och som duger som livsmedel.

Förordningen gäller också djupfrysta eller frusna livsmedel som avses i 1 och 2 mom.

Utöver vad som stadgas i denna förordning skall lagen om fiske (286/82) och hälsovårdslagen (469/65) iakttas.

2 §

Definitioner

I denna förordning avses med

- 1) *fisk* naturlig eller odlad färsk fisk eller fiskdel som till konsumenter, storhushåll eller livsmedelsindustrin säljs nedkyld eller djupfryst som sådan, rensad eller annars förbehandlad,
- 2) *fiskprodukt* fisk eller fiskdel som är saltad, rökt, glödstekt eller på annat sätt beredd och för vars framställning inte i betydande mängder har använts andra ingredienser, samt
- 3) *rensning* avlägsnande av fiskens innanmäte och vid behov också fjällning, avlägsnande av huvudet eller gälarna och tvättning av fisken.

3 §

Behandling av fisk i samband med fångst och upptagning

Fisken skall under och efter fångsten och upptagningen behandlas på ett sådant sätt att dess kvalitet inte försämras till följd av olämplig behandling.

4 §

Blodtappning och rensning

Lax (*Salmo salar*), regnbåge (*Oncorhynchus mykiss*), havsöring (*Salmo trutta m. trutta*), insjööring (*Salmo trutta m. lacustris*), flundra (*Platichthys flesus*), röding (*Salvelinus alpinus*), kanadaröding (*Salvelinus namaycush*), bäckröding (*Salvelinus fontinalis*) samt sik (*Coregonus lavaretus*) och peledsik (*Coregonus peled*) med en vikt av mer än 500 gram skall rensas enligt god tillverkningssed utan onödigt dröjsmål efter fångsten eller upptagningen då de är avsedda att säljas som livsmedel. Torsk (*Gadus morhua*) skall tappas på blod omedelbart efter fångsten.

5 §

Nedkylning av fisk

Fisk skall utan dröjsmål efter fångst, upptagning, blodtappning eller rensning kylas ned till 0–+3°C, om inte annorlunda stadgas någon annanstans.

6 §

Uppbevaring, transport och försäljning av fisk

Fisk skall uppbevaras, transporteras, lagras och säljas i ändamålsenliga, rena lådor eller kärl. Partier som fångats eller tagits upp under olika dygn får inte blandas.

Fiskens temperatur skall genom Uppbevaring i is eller på något annat sätt hållas vid 0–+3°C.

7 §.

Fiskens kvalitet

Fisk som hålls till salu och fisk som är ämnad att användas vid tillverkningen av en fiskprodukt skall vara färsk, frisk och felfri till sin kvalitet. I fisken får inte finnas tecken på förskämndhet och inte heller annan främmande lukt eller smak. I fisken får inte finnas parasiter eller av parasiter förorsakade förändringar som skämmer fiskens kvalitet eller utseende. Fisken får inte ha krossador eller svåra formfel eller yttre avvikelser.

8 §

Fiskprodukters kvalitet

För tillverkning av fiskprodukter får användas djupfryst eller frusen fisk, om den till sin kvalitet är felfri. Handels- och industriministeriet meddelar vid behov närmare föreskrifter om tillverkningen av fiskprodukter samt om deras sammansättning och kvalitet.

9 §

Klassificering av fisk

Säljs fisk klassificerad enligt storlek eller färskhet och annan kvalitet, skall de närmare föreskrifter som handels- och industriministeriet meddelar om klassificeringskraven iakttas.

10 §

Försäljning av klassificerad fisk

Ändras kvaliteten på fisk som klassificerats enligt färskhet under transport, Uppbevaring eller försäljning, skall näringsidkaren ändra de beteckningar som utvisar klassen så att de motsvarar fiskens verkliga kvalitet eller vid behov helt avlägsna klassbeteckningarna. Fisken kan härvid säljas oklassificerad, om den uppfyller kvalitetskraven enligt 7 paragrafen.

11 §

Förpackningspåskrifter för fisk

Utöver de påskrifter om vilka stadgas i förordningen om påskrifter på livsmedelsförpackningar (794/91) meddelas på transportlådor eller transportkärl fiskens vikt- eller kvalitetsklass, om fisken säljs klassificerad. På transportlådor eller transportkärl för naturfisk skall dessutom tydligt meddelas det område där och den dag då fisken har fångats.

Då fisk säljs till en konsument skall de uppgifter som krävs enligt 1 mom. finnas på försäljningslådan eller försäljningskärlet eller i en broschyr i omedelbar närhet till dem.

I fråga om fisk som säljs till livsmedelsindustrin kan de uppgifter som krävs enligt 1 mom. ges i de handelsdokument som ansluter sig till fångstpartiet.

12 §

Meddelande av fiskprodukters ursprung

Används importerad fisk vid tillverkningen av fiskprodukter i Finland, skall fiskens ursprungsland eller ursprungsområde meddelas i förpackningspåskrifterna eller på annat sätt då fiskprodukten säljs, om avsaknaden av detta kan vilseleda köparen.

13 §

Hänvisningsstadgande

Om påföljderna vid brott mot denna förordning och de föreskrifter som meddelats med stöd av den stadgas i livsmedelslagen (526/41).

14 §

Närmare föreskrifter

Närmare föreskrifter om verkställigheten av denna förordning meddelas av handels- och industriministeriet.

15 §

Ikraftträdande

Denna förordning träder i kraft den 1 september 1993.

Genom denna förordning upphävs förordningen av den 9 juli 1968 om fisk, som hålles till salu (443/68) jämte ändringar.

Åtgärder som verkställigheten av förordningen förutsätter får vidtas innan den träder i kraft.

Helsingfors den 25 januari 1993

Republikens President
MAUNO KOIVISTO

Minister
Pertti Salolainen