

SUOMEN SÄÄDÖSKOKOELMA

2003

Julkaistu Helsingissä 12 päivänä kesäkuuta 2003

N:o 450—452

SISÄLLYS

N:o		Sivu
450	Maa- ja metsätalousministeriön asetus vuoden 2003 metsänhoitomaksun perusteesta	2071
451	Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus kaakao- ja suklaatuotteista	2072
452	Maa- ja metsätalousministeriön asetus kalojen VHS-taudin vuoksi Uudenkaupungin, Pyhärannan ja Rauman kuntaan perustettavasta rajoitusalueesta	2079

N:o 450

Maa- ja metsätalousministeriön asetus vuoden 2003 metsänhoitomaksun perusteesta

Annettu Helsingissä 6 päivänä kesäkuuta 2003

Maa- ja metsätalousministeriön päätöksen mukaisesti säädetään metsänhoitoyhdistyksistä 10 päivänä heinäkuuta 1998 annetun lain (534/1998) 9 §:n 3 momentin nojalla:

1 §

Puukuutiometrin keskikantohinta

Metsänhoitoyhdistyksistä annetun lain (534/1998) 8 §:n 1 ja 3 momentissa tarkoitettu koko maan vuosien 2000—2002 puukuutiometrin keskikantohinnan aritmeettinen keskiarvo on 31,32 euroa.

Helsingissä 6 päivänä kesäkuuta 2003

Maa- ja metsätalousministeri *Juha Korkeaoja*

2 §

Voimaantulo

Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä tammikuuta 2004.

Metsäneuvos Jouko Paloniemi

N:o 451

Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus kaakao- ja suklaatuotteista

Annettu Helsingissä 6 päivänä kesäkuuta 2003

Kauppa- ja teollisuusministeriön päätöksen mukaisesti säädetään 17 päivänä maaliskuuta 1995 annetun elintarvikelain (361/1995) 48 §:n nojalla:

1 luku

Yleiset säännökset

1 §

Asetuksen tarkoitus

Tällä asetuksella pannaan täytäntöön Euroopan parlamentin ja neuvoston 23 päivänä kesäkuuta 2000 antama direktiivi elintarvikkeena käytettävistä kaakao- ja suklaatuotteista (2000/36/EY).

2 §

Sovellettamisala

Tätä asetusta sovelletaan liitteessä 1 määriteltyihin tuotteisiin.

2 luku

Tuotteiden koostumus

3 §

Sallitut ainesosat

Liitteen 1 kohdassa 3, 4, 5, 6, 8 ja 9 mainittuihin tuotteisiin voidaan lisätä myös

muita kuin kyseisessä liitteessä mainittuja ainesosia. Lisäämisessä on noudatettava seuraavia rajoituksia:

- tuotteisiin saa lisätä ainoastaan maidosta saatuja eläinrasvoja;
- jauhojen sekä hiutale- tai jauhemuodossa olevan tärkkelyksen lisääminen on sallittua vain liitteen 1 kohdan 8 ja 9 mukaisiin tuotteisiin;
- lisättyjen ainesosien määrä saa olla enintään 40 % lopullisen tuotteen kokonaispainosta.

Liitteen 1 kohdassa 3, 4, 5, 6, 8 ja 9 mainittuihin tuotteisiin saa lisätä ainoastaan sellaisia aromeja, jotka eivät jäljittele suklaan tai maitorasvan makua.

Lisäaineiden käytössä on noudatettava, mitä elintarvikkeiden lisäaineista erikseen säädetään.

4 §

Korvaavien kasvirasvojen käyttö

Liitteen 1 kohdassa 3, 4, 5, 6, 8, ja 9 mainittuihin suklaatuotteisiin saa käyttää liitteessä 2 määriteltyjä kasvirasvoja. Tällaisten kasvirasvojen osuus saa kaakaovoin vähimmäispitoisuutta tai kaakaokuiva-aineen kokonaismäärää vähentämättä olla enintään 5 %

lopullisesta tuotteesta, jonka kokonaispainosta on ensin vähennetty 3 §:n mukaisesti sallitut ainesosat.

Liitteessä 2 mainittujen kasvirasvojen lisäksi kookosöljyn ja -rasvan käyttö on sallittu suklaassa, jota käytetään jäätelön ja vastaavien jäädytettyjen tuotteiden valmistamiseen.

3 luku

Pakkausmerkinnät

5 §

Tuotteen nimi

Liitteessä 1 mainittuja nimiä saa käyttää vain kyseisessä liitteessä määritellyistä tuotteista ja niitä on käytettävä pidettäessä kaupan näitä tuotteita.

Liitteessä 1 mainittuja nimiä voidaan käyttää täydentävinä niminä osoittamaan muita tuotteita, joita ei voida sekoittaa kyseisessä liitteessä määriteltyihin tuotteisiin.

6 §

Muut pakkausmerkinnät

Sen lisäksi, mitä elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä on muualla säädetty kaakao- ja suklaatuotteiden pakkauksiin on tehtävä seuraavat merkinnät:

1) Jos tuote sisältää muita kasvirasvoja kuin kaakaovoita, näiden kasvirasvojen käytöstä on ilmoitettava maininnalla ”sisältää kaakaovoin lisäksi muita kasvirasvoja”. Maininnan tulee olla tuotteen nimen läheisyydessä samassa näkökentässä ainesosaluettelon kanssa mutta luettelosta selvästi erillään. Tämän vaatimuksen estämättä tuotteen nimi voi esiintyä myös muualla.

2) Jos liitteen 1 kohdassa 3, 4, 5, 6, 7 ja 10 mainittuja tuotteita myydään lajitelmina, tuotteiden nimet voidaan korvata maininnalla ”suklaalajitelma” tai ”täytesuklaalajitelma” tai vastaavalla maininnalla. Ainesosaluettelo voi olla kaikille lajitelman tuotteille yhteinen.

3) Liitteen 1 kohdan 2 alakohdassa c ja d sekä kohdassa 3, 4, 5, 8 ja 9 mainittujen

tuotteiden kaakaokuiva-aineen kokonaispitoisuus on ilmoitettava maininnalla ”kaakaota vähintään ... %”.

4) Liitteen 1 kohdan 2 alakohdassa b mainituissa tuotteissa sekä alakohdassa d mainituissa vähärasvaisissa tuotteissa on ilmoitettava kaakaovoipitoisuus.

5) Liitteessä 1 mainittuja myyntinimityksiä ”suklaa”, ”tumma suklaa”, ”maitosuklaa” ja ”kuorrutesuklaa” voidaan täydentää tuotteen laatua koskevilla tiedoilla tai kuvauksilla, jos tuote täyttää seuraavat vaatimukset:

- suklaassa ja tummassa suklaassa kaakaokuiva-aineen kokonaispitoisuus on vähintään 43 % ja kaakaovoipitoisuus vähintään 26 %;

- maitosuklaassa kaakaokuiva-aineen kokonaispitoisuus on vähintään 30 % ja siinä on vähintään 18 % maidon kuiva-ainetta, joka on saatu kuivaamalla osittain tai kokonaan täysmaitoa, osittain tai kokonaan kuorittua maitoa tai kermaa taikka osittain tai kokonaan kuivatusta kermasta, voista tai maitorasvasta siten, että maitosuklaan kuiva-aineesta vähintään 4,5 % on maitorasvaa.

- kuorrutesuklaassa rasvattoman kaakaokuiva-aineen pitoisuus on vähintään 16 %.

4 luku

Erinäisiä säännöksiä

7 §

Viittaussäännös

Tämän asetuksen rikkomisen seuraamuksista säädetään elintarvikelaissa (361/1995).

8 §

Voimaantulo

Tämä asetus tulee voimaan 3 päivänä elokuuta 2003.

Tällä asetuksella kumotaan eräiden elintarvikkeita koskevien Euroopan yhteisöjen direktiivien täytäntöönpanosta 20 päivänä joulukuuta 1993 annetun kauppa- ja teollisuusministeriön päätöksen (1312/1993) 1 §:n 4 kohta.

2074

N:o 451

Tuotteiden, jotka eivät täytä tämän asetuksen vaatimuksia, kaupan pitäminen on kiellettyä 3 päivästä elokuuta 2003 lukien. Tuotteet, jotka on valmistettu ja pakattu ennen

mainittua päivää, saadaan kuitenkin myydä loppuun edellyttäen, että ne täyttävät ennen tämän asetuksen voimaantuloa voimassa olleet vaatimukset.

Helsingissä 6 päivänä kesäkuuta 2003

Kauppa- ja teollisuusministeri *Mauri Pekkarinen*

Ylitarkastaja Anne Haikonen

TUOTTEIDEN NIMET JA MÄÄRITELMÄT

1. **”Kaakaovoi”** on kaakaopavuista tai kaakaopapujen osista saatava rasva, jolla on seuraavat ominaisuudet:

- vapaiden rasvahappojen pitoisuus (öljyhappona ilmaistuna) enintään 1,75 %
- saippuoitumaton aines (määritelty käytännöllä petrolieetteriä) enintään 0,5 %, paitsi jos kyseessä on puristettu kaakaovoi, jolloin pitoisuus saa olla enintään 0,35 % .

2.

a) **”Kaakaojauhe”, ”kaakao”** on tuote, joka on saatu puhdistettuja, kuorittuja ja paahdettuja kaakaopapuja jauhamalla ja jossa on vähintään 20 % kaakaovoita laskettuna kuiva-aineen painosta ja enintään 9 % vettä.

b) **”Vähärasvainen kaakaojauhe”, ”vähärasvainen kaakao”**, on kaakaojauhe, jossa on alle 20 % kaakaovoita laskettuna kuiva-aineen painosta.

c) **”Suklaajauhe”** on tuote, joka koostuu kaakaojauheen ja sokereiden seoksesta, jossa on vähintään 32 % kaakaojauhetta.

d) **”Sokeroitu kaakaojauhe”, ”sokeroitu kaakao”**, **”suklaajuomajauhe** on tuote, joka koostuu kaakaojauheen ja sokereiden seoksesta, jossa on vähintään 25 % kaakaojauhetta. Näitä nimityksiä on täydennettävä maininnalla ”vähärasvainen”, jos tuote on vähärasvainen b alakohdassa määritetyllä tavalla.

3. **”Suklaa”, ”tumma suklaa”**

a) on tuote, joka on valmistettu kaakaotuotteista ja sokerista ja jossa, ellei b alakohdasta muuta johdu, kaakaokuiva-aineen kokonaispitoisuus on vähintään 35 % ja jossa on vähintään 18 % kaakaovoita ja vähintään 14 % rasvatonta kaakaokuiva-ainetta.

b) Jos tuotenimeä täydennetään maininnalla:

- *sirote* tai *hiutaleet*, tuotteessa on oltava vähintään 32 % kaakaokuiva-ainetta, vähintään 12 % kaakaovoita ja vähintään 14 % rasvatonta kaakaokuiva-ainetta;

- *kuorrute*, tuotteessa on oltava vähintään 35 % kaakaokuiva-ainetta, vähintään 31 % kaakaovoita ja vähintään 2,5 % rasvatonta kaakaokuiva-ainetta;

- *Giandujapähkinä* (tai jokin sanan ”Gianduja” johdannainen), tuote on valmistettu

- suklaasta, jossa on vähintään 32 % kaakaokuiva-ainetta, josta vähintään 8 % on rasvatonta kaakaokuiva-ainetta ja

- hienoksi jauhetuista hasselpähkinöistä siten, että 100 grammassa tuotetta on vähintään 20 grammaa ja enintään 40 grammaa hasselpähkinöitä.

Tuotteeseen voidaan lisätä:

- maitoa ja/tai haihduttamalla saatua maidon kuiva-ainetta siten, että lopputuote sisältää enintään 5 % maidon kuiva-ainetta,

- manteleita, hasselpähkinöitä ja muita pähkinöitä joko kokonaisena tai rouhittuna siten, että niitä on yhdessä jauhetun hasselpähkinän kanssa enintään 60 % tuotteen kokonaispainosta.

4. **”Maitosuklaa”**

a) on tuote, joka on valmistettu kaakaotuotteista, sokereista ja maidosta tai maitotuotteista ja jossa, ellei b alakohdasta muuta johdu, on:

- vähintään 25 % kaakaokuiva-ainetta,

- vähintään 14 % maidon kuiva-ainetta, joka on saatu kuivaamalla osittain tai kokonaan täysmaitoa, osittain tai kokonaan kuorittua

maitoa tai kermaa taikka osittain tai kokonaan kuivatusta kermasta, voista tai maitorasvasta,

- vähintään 2,5 % rasvatonta kaakaokuiva-ainetta,

- vähintään 3,5 % maitorasvaa, ja jonka

- kokonaisrasvapitoisuus (kaakaovoita ja maitorasvaa) on vähintään 25 %.

b) Jos tuotteen nimeä täydennetään maininnalla:

- *sirote* tai *hiutaleet*, tuotteessa on oltava vähintään 20 % kaakaokuiva-ainetta ja vähintään 12 % maidon kuiva-ainetta, joka on saatu kuivaamalla osittain tai kokonaan täysmaitoa, osittain tai kokonaan kuorittua maitoa, kermaa, taikka osittain tai kokonaan kuivatusta kermasta, voista tai maitorasvasta, ja tuotteen kokonaisrasvapitoisuuden (kaakaovoita ja maitorasvaa) on oltava vähintään 12 %;

- *kuorrute*, tuotteen kokonaisrasvapitoisuuden (kaakaovoita ja maitorasvaa) on oltava vähintään 31 %;

- *Giandujapähkinä* (tai jokin sanan ”Gianduja” johdannainen), tuote on saatu

- maitosuklaasta, jossa on vähintään 10 % maidon kuiva-ainetta, joka on saatu kuivaamalla osittain tai kokonaan täysmaitoa, osittain tai kokonaan kuorittua maitoa tai kermaa tai osittain tai kokonaan kuivatusta kermasta, voista tai maitorasvasta ja

- hienoksi jauhetuista hasselpähkinöistä siten, että 100 grammassa tuotetta on vähintään 15 grammaa ja enintään 40 grammaa hasselpähkinöitä.

Tuotteeseen voidaan lisätä myös mantelita, hasselpähkinöitä ja muita pähkinöitä joko kokonaisena tai rouhittuna siten, että niitä on yhdessä jauhetun hasselpähkinän kanssa enintään 60 % tuotteen kokonaispainosta.

c) Jos tuotteen nimessä sana ”maito” on korvattu maininnalla

- ”kermasta valmistettu”, tuotteessa täytyy olla vähintään 5,5 % maitorasvaa,

- ”rasvattomasta maidosta valmistettu”, tuotteessa saa olla enintään 1 % maitorasvaa.

5. ”**Vaalea maitosuklaa**” on tuote, joka on valmistettu kaakaotuotteista, sokereista ja maidosta tai maitotuotteista ja jossa on

- vähintään 20 % kaakaokuiva-ainetta,

- vähintään 20 % maidon kuiva-ainetta, joka on saatu kuivaamalla osittain tai kokonaan täysmaitoa, osittain tai kokonaan kuorittua maitoa tai kermaa taikka osittain tai kokonaan kuivatusta kermasta, voista tai maitorasvasta,

- vähintään 2,5 % rasvatonta kaakaokuiva-ainetta,

- vähintään 5 % maitorasvaa, ja jonka

- kokonaisrasvapitoisuus (kaakaovoita ja maitorasvaa) on vähintään 25 %.

6. ”**Valkoinen suklaa**” on tuote, joka on valmistettu kaakaovoista, maidosta tai maitotuotteista sekä sokereista ja jossa on vähintään 20 % kaakaovoita ja vähintään 14 % maidon kuiva-ainetta, joka on saatu kuivaamalla osittain tai kokonaan täysmaitoa, osittain tai kokonaan kuorittua maitoa tai kermaa taikka osittain tai kokonaan kuivatusta kermasta, voista tai maitorasvasta, ja josta vähintään 3,5 % on maitorasvaa.

7. ”**Täytesuklaa**”, ”...täytteen suklaa”, ”... sisältävä suklaa” on täytetty tuote, jonka ulkokuori muodostuu jostain 3, 4, 5 ja 6 kohdassa määritellystä tuotteesta. Nimitys ei tarkoita tuotetta, jonka sisus muodostuu leipomo-, konditoria- tai keksituotteista taikka jäätelön tai mehujään kaltaisista jäädytetyistä valmisteista. Tuotteen ulkokuorena olevan suklaan määrän on oltava vähintään 25 % tuotteen kokonaispainosta.

8. ”**Chocolate al la taza**” on kaakaotuotteista, sokereista sekä vehnä-, riisi- tai maissijauhoista tai vehnä-, riisi- tai maissitärkkelyksestä valmistettu tuote, jossa on vähintään 35 % kaakaokuiva-ainetta, vähintään 18 % kaakaovoita ja vähintään 14 % rasvatonta kaakaokuiva-ainetta sekä enintään 8 % jauhoja tai tärkkelystä.

9. ”**Chokolate familiar a la taza**” on kaakaotuotteista, sokereista sekä vehnä-, riisi- tai maissijauhoista tai vehnä-, riisi- tai maissitärkkelyksestä valmistettu tuote, jossa on vähintään 30 % kaakaokuiva-ainetta, vähintään 18 % kaakaovoita ja vähintään 12 % rasvatonta kaakaokuiva-ainetta sekä enintään 18 % jauhoja tai tärkkelystä.

10. ”**Suklaakonvehti**”, ”**praliini**” on yhden suupalan kokoinen tuote, joka koostuu täytesuklaasta tai suklaasta tai suklaan, sellaisena kuin se on määritelty 3, 4, 5 tai 6 kohdassa, ja muiden syötävien aineiden yh-

distelmästä tai sekoituksesta edellyttäen, että suklaata on vähintään 25 % tuotteen kokonaispainosta.

Sokerit

Tässä asetuksessa sokereilla ei tarkoiteta yksinomaan sokereita, joita säännellään direktiivillä 2001/111/EY.

Prosenttiosuuksien laskeminen

Tämän liitteen kohdassa 3, 4, 5, 6, 8 ja 9 mainitut vähimmäispitoisuudet on laskettava

siten, että ensin vähennetään asetuksen 3 §:ssä mainittujen muiden ainesosien paino. Tämän liitteen kohdassa 7 ja 10 mainitut vähimmäispitoisuudet lasketaan siten, että ensin vähennetään asetuksen 3 §:ssä mainittujen muiden ainesosien paino sekä täyteen paino. Näiden tuotteiden suklaapitoisuudet lasketaan suhteessa lopullisen tuotteen kokonaispainoon, jossa on mukana täyte.

SALLITUT KASVIRASVAT

Tämän asetuksen 4 §:ssä mainitut kasvirasvat, joko sellaisenaan tai sekoitettuina, vastaavat kaakaovoita ja niiden on täytettävä seuraavat vaatimukset:

a) Ne ovat lauriinihappoa sisältämättömiä kasvirasvoja, joissa on paljon POP-, POST- ja StOSt⁽¹⁾ -tyyppisiä symmetrisiä monotydytyttymättömiä triglyseridejä.

b) Ne sekoittuvat missä suhteessa tahansa kaakaovoihin ja sopivat yhteen sen fysikaalisten ominaisuuksien kanssa (sulamispiste ja kiteytymislämpötila, sulamisnopeus, temperoinnin tarve).

c) Ne valmistetaan yksinomaan puhdistamalla ja/tai fraktioimalla eikä triglyseridien rakennetta ole entsyymaattisesti muutettu.

Näiden vaatimusten mukaisesti saadaan käyttää seuraavia kasvirasvoja, jotka on saatu seuraavista kasveista:

Näiden vaatimusten mukaisesti saadaan käyttää seuraavia kasvirasvoja, jotka on saatu seuraavista kasveista:

Kasvirasvan tavanomainen nimitys	Niiden kasvien tieteellinen nimi, joista mainitut rasvat voidaan saada
1. Illipe, Borneo tallow tai Tengkwang	<i>Shorea spp.</i>
2. Palmuöljy	<i>Elaeis guineensis, Elaeis olifera</i>
3. Sal	<i>Shorea robusta</i>
4. Karite, Shea	<i>Butyrospermum parkii</i>
5. Kokum gurgi	<i>Garcinia indica</i>
6. Mangoydinöljy	<i>Mangifera indica</i>

⁽¹⁾ P (palmitiinihappo), O (öljyhappo), St (steariinihappo)

N:o 452

Maa- ja metsätalousministeriön asetus**kalojen VHS-taudin vuoksi Uudenkaupungin, Pyhärannan ja Rauman kuntaan perustettavasta rajoitusalueesta**

Annettu Helsingissä 10 päivänä kesäkuuta 2003

Maa- ja metsätalousministeriön päätöksen mukaisesti säädetään tammikuun 18 päivänä 1980 annetun eläintautilain (55/1980) 12 §:n sekä 13 §:n 1 ja 2 momentin ja eläintautien vastustamisesta eläinten kuljetuksessa 22 päivänä joulukuuta 1994 annetun asetuksen (1363/1994) 8 §:n nojalla, sellaisina kuin niistä edellinen on osaksi laeissa 809/1992 ja 424/1994:

1 §

Rajoitusalue

Tämä asetus koskee Uudenkaupungin kunnassa sijaitsevan kalanviljelylaitoksen kaloissa todetun virusperäisen verenvuotoseptikemian (VHS-taudin) vuoksi perustettavaa rajoitusaluetta. Rajoitusalueeseen kuuluvat Uudenkaupungin, Pyhärannan ja Rauman kuntien alueella sijaitsevat kalanviljelylaitokset, sekä seuraavat vesistöalueet (numerointi Vesi- ja ympäristöhallituksen vuodelta 1993 olevan Suomen vesistöalueet -nimisen julkaisun mukaan): 82.030, 82.031, 32, 82.0 ja 83.001–83.008. Rajoitusalue on merkitty liitteessä olevaan karttaan.

2 §

Kuljetusta koskevat rajoitukset

Elävien kalojen, mädin ja maidin siirtäminen pois rajoitusalueelta on kielletty.

Elävien kalojen, mädin ja maidin siirtäminen rajoitusalueen sisällä Uudenkaupungin kunnan pohjoisosassa sijaitsevista kalanvilje-

lylaitoksista Pyhärannan ja Rauman kuntien alueelle sekä Uudenkaupungin kunnan keski- ja eteläosiin on kielletty. Erityistapauksissa siirtoja voidaan kuitenkin tehdä läänineläinlääkärin erikseen myöntämällä luvalla.

Elävien kasvatettujen kalojen ja näiden perkausjätteiden kuljetukseen rajoitusalueella käytetyt ajoneuvot sekä kalanviljelyssä käytetyt välineet ja kalusto on puhdistettava ja desinfioitava ennen niiden kuljettamista pois rajoitusalueelta. Sama koskee rajoitusalueelle tuotavien kalojen kuljetuskalustoa. Desinfiointiin on käytettävä ainetta, joka tehoaa VHS-tautia aiheuttavaan virukseen.

3 §

Kasvatettua kalaa koskevat rajoitukset

Rajoitusalueella sijaitsevien kalanviljelylaitosten on viipymättä ilmoitettava kalojen normaalia suuremmasta kuolleisuudesta tai VHS-tautiepäilystä läänineläinlääkärille.

Rajoitusalueella kasvatetut kalat on perattava rajoitusalueella. Kasvatettuja kaloja saadaan kuljettaa pois rajoitusalueelta vain perattuina. Peratun kalan kuljetuksessa käytetty

kalusto on pestävä ja desinfioitava kuljetuksen jälkeen. Rajoitusalueelta peräisin olevat kalankuljetuslaatikot ja -kontit on pestävä ja desinfioitava ennen niiden mahdollista palauttamista kalanviljelylaitoksille. Desinfiointiin on käytettävä ainetta, joka tehoaa VHS-tautia aiheuttavaan virukseen. Styroksista valmistettuja laatikoita ei saa palauttaa kalanviljelylaitoksille.

Rajoitusalueella sijaitsevista kalanviljelylaitoksista, joissa ei ole todettu VHS-tautia, peräisin oleva perkausjäte ja muu kaloista peräisin oleva jäte on hävitettävä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1774/2002 ja Komission asetuksen (EY) N:o 811/2003 mukaisesti esimerkiksi viemällä hyväksytyyn jätteenkäsittelylaitokseen tai hävitettävä rajoitusalueella kompostoimalla. Lisäksi perkausjätteitä voidaan näiltä laitoksilta toimittaa turkiseläinten rehuksi rajoitusalueen ulkopuolelle, jos jätteet on ennen kuljetusta käsitelty hapolla maa- ja metsätalousministeriön asetuksen turkiseläinten rehun eläintauti- ja hygieniavaatimuksista (34/EEO/2001) mukaisesti.

Kalaa jalostavissa laitoksissa syntyvä jäte, joka on peräisin rajoitusalueella kasvatetuista kaloista, on hävitettävä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1774/2002 ja Komission asetuksen (EY) N:o 811/2003 mukaisesti viemällä hyväksytyyn jätteenkäsittelylaitokseen tai hävitettävä rajoitusalueella kompostoimalla. Kalajäte voidaan toimittaa myös turkiseläinten rehuksi pakastettuna tai käsiteltynä hapolla edellä mainitun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen mukaisesti.

Helsingissä 10 päivänä kesäkuuta 2003

Maa- ja metsätalousministeri *Juha Korkeaoja*

4 §

Luonnonkalaa koskevat rajoitukset

Kalaa jalostavissa laitoksissa syntyvä jäte, joka on peräisin rajoitusalueelta kalastetuista luonnonkaloista, on hävitettävä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1774/2002 ja Komission asetuksen (EY) N:o 811/2003 mukaisesti viemällä hyväksytyyn jätteenkäsittelylaitokseen tai hävitettävä rajoitusalueella kompostoimalla. Kalajäte voidaan toimittaa myös turkiseläinten rehuksi pakastettuna tai käsiteltynä hapolla 3 §:ssä tarkoitetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen mukaisesti.

Vähäinen määrä rajoitusalueelta kalastetuista kaloista peräisin olevaa jätettä voidaan haudata maahan pyyntipaikan lähelle tai toimittaa kunnan ylläpitämiin kalanperkausjätteiden keräilypisteisiin rajoitusalueella.

5 §

Muut rajoitukset

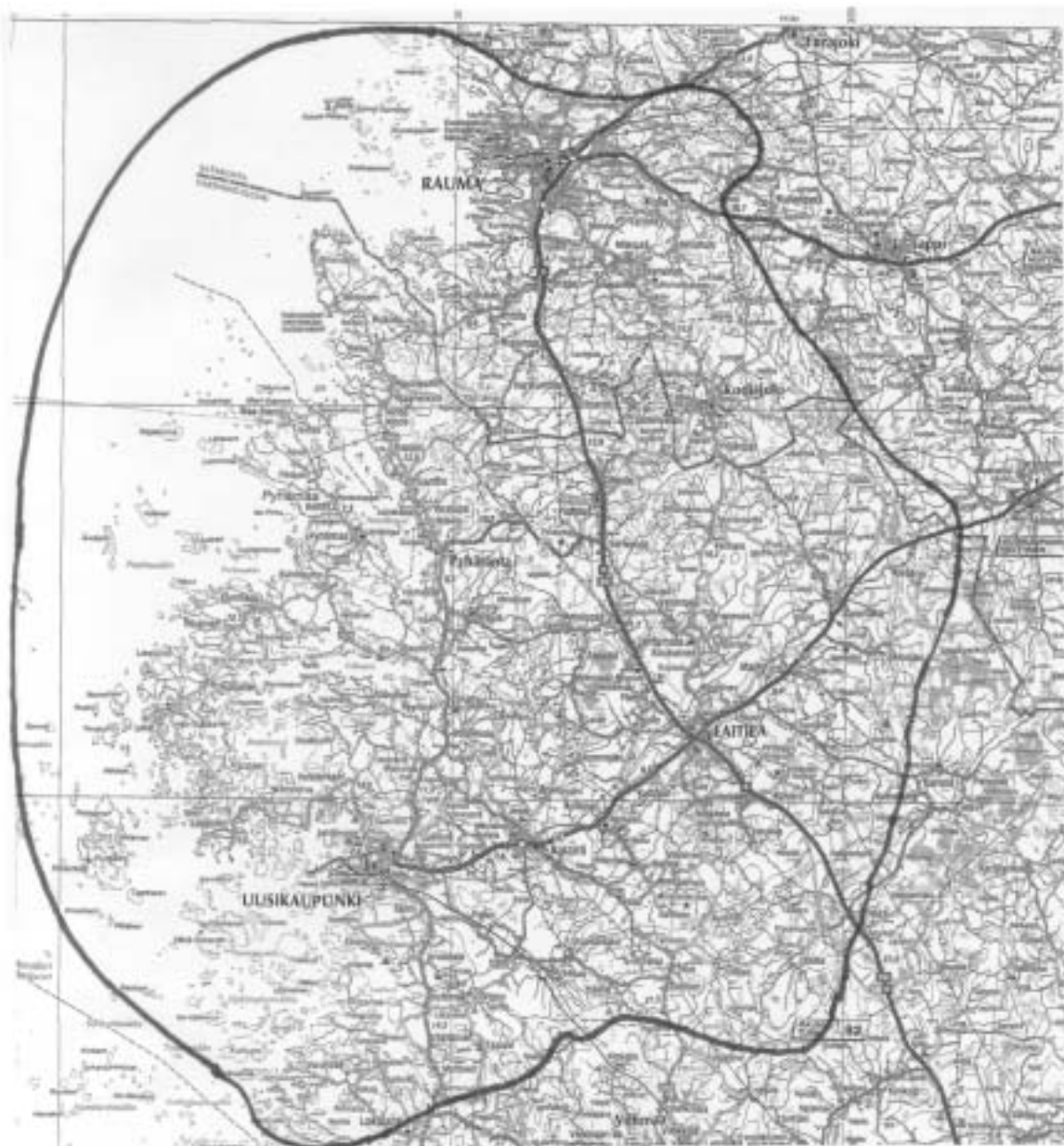
Rajoitusalueella oleviin laitoksiin, joissa VHS-tauti on todettu, sovelletaan lisäksi läänineläinlääkärin eläintautilain (55/1980) 8 §:n nojalla antamia määräyksiä.

6 §

Voimaantulo

Tämä asetus tulee voimaan 12 päivänä kesäkuuta 2003.

Eläinlääkintöylitarkastaja Riitta Rahkonen



Uudenkaupungin, Pyhärannan ja Rauman kunta sekä
vesistöalueet 82.030, 82.031, 32, 82.0 ja 83.001-83.008
Länsi-Suomen lääni
© Genimap Oy, Lupa L4389/01
© Genimap Oy, Lupa L4388

20 km

SDK/SÄHKÖINEN PAINOS

JULKAISIJA: OIKEUSMINISTERIÖ

N:o 450—452, 1 1/2 arkkia

EDITA PRIMA OY, HELSINKI 2003

EDITA PUBLISHING OY, PÄÄTOIMITTAJA JARI LINHALA

ISSN 1455-8904