

Maatalouden yhteydessä elintarviketoimintaa, kauppakunnostus ja kotikeittiössä valmistaminen



2.3.2021

Riveria

Jaana Elo
KoKo Palvelut



Minustako elintarvikealan yrittäjä ?

- Elintarvikelainsäädäntö mahdollistaa monenlaista pienimuotoista myynti- ja jalostustoimintaa ilman suurta byrokratiaa
- Riskiperusteisesti valvontaa
- Alkutuotannon toimijoille helpotuksia – alkutuotannon käsite on laajentunut

Mitä on alkutuotanto?

- Viljan, vihannesten, juuresten, hedelmien ja marjojen sekä sienten viljely ja sadonkorjuu
- Tuotantoeläinpito
 - Lypsäminen, hunajakakkujen kerääminen
- Kalastustuotteiden pyynti ja viljely
- Linnunmunien tuotanto
- Metsästys
 - Nylkemätön / kynimätön riista, joka voi olla suolistettu
- Luonnonvaraisten sienten ja marjojen kerääminen





Alkutuotanto

- Lisäksi alkutuotantoon sisältyy
 - Tuotteiden varastointi tilalla
 - Suurelta osin toimittaminen / kuljettaminen seuraavaan käsittelypisteeseen
 - Pl. raakamaito



Kauppakunnostus ja pakkaaminen

- Sisältyy alkutuotantoon, jos tapahtuu alkuperätilalla
 - Rahtitoiminta sallittua, kun tuote palaa alkuperätilalle
 - Voi myydä palveluna muille, kun tuote palaa alkuperätilalle
 - Osuuskunta -> elintarvikehuoneistoilmoitus
- Kauppakunnostuksessa tuotteen luonne ei muutu
 - Pesu
 - Puhdistus
 - Linkous
 - Pakkaaminen



Kun myyt alkutuotannon tuotteita

- Alkutuotannosta tehtävä alkutuotantoilmoitus
 - Kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle
- Jos varsinainen alkutuotantoilmoitus on tehty, riittää ilmoitus muutoksesta
 - Kuljetuksesta ei tarvitse tehdä ilmoitusta
 - Ei koske metsästystä
 - Ei koske luonnontuotteiden keräämistä



Alkutuotannon tuotteiden myynti

- Kansallinen lisä – mahdollisuus, helpotus;
- Itse tuotettujen alkutuotannon tuotteiden myynti suoraan kuluttajille
 - Omalta tilalta
 - Ovelta ovelle - myynti
 - Tienvarsikoju
 - Torimyynti
 - Ei etukäteisilmoituksesta saapua myymään torille
 - Paikallinen koko Suomi
 - Ruokapiiri
 - Reko – toiminta

Paikalliseen vähittäismyyntiin;
Kauppa
Kahvila
Ravintola

Lyhyt ketju tuottajalta
kuluttajalle

Alkutuotannon tuotteita saada myydä ilman elintarvikehuoneistoilmoitusta

Vna 1258/2011 ja 164/2016, 23/2017

Suoraan kuluttajalle

- lehtivihanneksia 50 000 kg
- muut kasvit, sienet 100 000 kg
- hunaja 2 500 kg
- kalastustuotteet 5000 kg
- ternimaito 2500 kg
- muu raakamaito 2500 kg^{*}
- kananmunat 20 000 kg
- muut linnunmunat 5 000 kg
- Idut 5000 kg

Luonnonvarainen riista

- 1000 jänistä/kania
- 3000 lintua
- 10 hirveä
- 30 peuraa
- 50 metsäkaurista



Paikalliseen vähittäismyyntiin

- lehtivihanneksia 50 000 kg
- muut kasvikset, sienet 100 000 kg
- hunaja 2 500 kg
- jäädytetty ternimaito 2500 kg
- kananmunat (poikkeusalueella) 30 000 kg
- muut linnunmunat 5 000 kg
- Idut 5000 kg

Luonnonvarainen riista

- 1000 jänistä/kania
- 3000 lintua
- Hirvieläimet 10 / 30 / 50

Lisäksi

- kalastustuotteita rajoituksetta

(* kuluttajan omaan astiaan)



Kun määräraajat ylittyvät...

- Alkutuotannolle myönnetyt helpotukset poistuvat
- Tuottajan tulee noudattaa kaikkia alkutuotannolle säädettyjä vaatimuksia, ml. tutkimukset syötävien osien kasteluun ja puhdistamiseen käytettävästä vedestä
- Omavalvonnan velvoitteet (vaikkei kirjallista omavalvontasuunnitelmaa vaadita)

- Suoraan kuluttajalle myynti on rekisteröitävä elintarvikehuoneistotoiminnaksi

- Tuottaja saa toimittaa alkutuotannon tuotteita vähittäismyyntiin kuinka paljon tahansa tavanomaisena alkutuotantona, ilman elintarvikehuoneistotoiminnaksi rekisteröintiä



Lihan myynti vaatii elintarvikehuoneiston

- Liha on jaloste - ei alkutuotannon tuote
- Lihan tulee olla tarkastettua
 - Oma tilateurastamo
 - Otat kasvattamiesi eläinten lihan teurastamosta itsellesi myyntiin
- Poikkeus pienimuotoinen siipikarjan- ja kaninlihan tuotanto
 - Voi teurastaa itse ilman lihantarkastusta
 - Myydä kuluttajille
 - Toimittaa vähittäismyyntiin
 - 40 000 kg siipikarjanlihaa vuodessa
 - 20 000 kania vastaava määrä lihaa vuodessa
 - 40 000 kanaa
 - 60 000 kanaa pienempää lintua
 - 18 000 ankkaa
 - 9 000 hanhea
 - 4 500 kalkkunaa

Tuoteryhmien riskiluokitukset - Valvonnan eri tasot

- **Vähäriskisiä tuotteita**
 - leivät, piparkakut ja muut huoneenlämmössä säilyvät leivonnaiset, myllytuotteet
- **Kohtalaisen riskin tuotteita ja toimintaa**
 - kasvis-, hedelmä- ja marjajalosteiden valmistus ja myynti (mehut, hillot, kasvisjalosteet)
 - voi valmistaa koemarkkinointi -tarkoituksessa ilman elintarvikehuoneistoilmoitusta korkeintaan yhden vuoden ajan, mutta ei säännöllisesti
- **Erityisen helposti pilaantuvia tuotteita** - elintarvikeeturvallisuuden kannalta riskialttiita tuotteita
 - kalat ja jalostetut kalastustuotteet (ml. rapu, mäti, äyriäiset, graavikala, kalasäilykkeet)
 - lihat ja lihavalmistukset
 - maito ja kerma
 - tuorejuustot, ruoanvalmistus (kuten kaalikääryleet)
 - konditoriatuotteet (kuten voileipä- ja täytekakut)
 - käsittelystä, valmistamisesta ja myynnistä elintarvikehuoneistoilmoitus / olla hyväksytty laitos



Helpotus matalan kynnyksen aloitukselle – vähäriskinen toiminta, ei elintarvikehuoneistoilmoitusta

- ELINTARVIKEALAN TOIMINTA TAPAHTUU SAMASSA HUONEISTOSSA KUIN TOIMIJAN HARJOITTAJAMA MUU ELINKEINOTOIMINTA
 - Marjatilän sesongin yhteydessä kesäkahvila – tarjottavat vähäriskisiä
 - Leivät, pulla
 - Kahvi, mehu, tee
 - Tehdasvalmisteinen jäätelö
 - Itse tuotettujen alkutuotannon tuotteiden myynnin rinnalla
 - Muiden tuottajien vähäriskisiä alkutuotannon tuotteita, kuten kasvikunnan tuotteita, sieniä ja hunajaa
 - Vähäriskinen jalostus ja myynti
 - Arvioitu myynti alle 15 000 euro (lakimuutos 1.1.2021)



Helpotus matalan kynnyksen aloitukselle – vähäriskinen toiminta, ei elintarvikehuoneistoilmoitusta

- TOIMIJA ON YKSITYINEN HENKIÖ
 - Leipää, sämpylöitä kotikeittiössä valmistava
 - Myynti paikalliseen kauppaan / suoramyynti / Reko
 - Myynti alle 15 000 euro

- TOIMINTAA EI VOIDA PITÄÄ ELINKEINON HARJOITTAMISENA
 - Voittoa tavoittelemattomat (kyläseura, partiolaiset, seurakunta)
 - Myös "korkeariskinen", kuten ruoanvalmistus, jos se on esimerkiksi osa voittoa tavoittelemattoman järjestön rajoitettua toimintaa



Riskiperusteisuus

Toiminnan luonne ja laajuus

- Maatilan myyjäisissä savustetaan, loimutetaan lohta ja myydään heti kuluttajalle -> ei ilmoitusta
- Lohi valmistetaan (esim. loimutus) osa myydään heti mutta osa kaloista jäähdytetään ja tyhjiöpakataan ja myydään seuraavana päivänä -> ilmoitus tehtävä
- PopUp – tapahtumat maatilalla
- Nuotioruoka ohjelmapalveluissa
 - Tikkupulla
 - Makkaran paisto
 - Lettujen paisto



Alkutuotannon tuotteiden myynnistä Ilmoitettavaan elintarvikehuoneistoon

- Kun myynnin osalta määräraja ylittyy
- Kun ostetaan muilta, pakataan ja myydään
- Kun jatkojalostetaan ja luonne muuttuu -> pääsääntöisesti ilmoitus elintarvikehuoneistosta
- Mutta: vähäriskinen toiminta mahdollista:
 - Yrttien kuivaus
 - Marjojen pakastus / jäädytys
 - Hunajan maustaminen
 - Jauhot, ryynit, leipä omasta viljasta
 - Myynti alle 15 000 euro / a

 - Monimutkaisempi jalostus: hillot, mehut, pikkelsit

-> sovelletaan elintarvikehuoneistoille annetun vaatimuksen

MUTTA koemarkkinointiin vuoden ajan, ei säännöllisesti -> ei ilmoitusta



Kotikeittiö elintarvikehuoneistoksi

- Ilmoitus kunnan elintarvikevalvontaan (4 vko)
- Omavalvontavelvoite

- Hygieeniset toimintatavat tärkeät
- Valmistuksen ajallinen erottaminen kodin muun ruoanvalmistuksen kanssa
- Asumisesta ei saa aiheutua vaaraa kotona valmistettaville elintarvikkeille
- Valmistuksesta ammattimaista ja säännöllistä ja/tai valmistetaan helposti pilaantuvia elintarvikkeita -> elintarvikehuoneistoilmoitus
- Yli 3 kk herkästi pilaantuvia elintarvikkeita -> Hygieniapassi

Oman tilan maidon jatkojalostus kotikeittiössä



- Valmistukselle eikä tiloille tarvitse hakea laitoshyväksyntää
- Maitotuotetta saa valmistaa ilman määrärajoitusta tilalta myytäväksi suoraan kuluttajalle (ennen raja 2500 l/a)
 - Juustoja
 - Jogurttia
 - Jäätelöä
 - Leipoa omasta maidosta
- Vähittäismyynti voi tapahtua alkutuotantopaikalla ilmoitetussa elintarvikehuoneessa
- Maitotuotetta saa toimittaa vähittäismyyntipaikkaankin rajoitetusti* (ennen ei lainkaan)
 - * rajoitus= paikallisesti, 30% tuotannosta tai 1000 kg/a



1000 kg ja 1000 ylittävältä osalta 30 % ?

- Toimija valmistaa vuodessa yhteensä 10 000 kg juustoa
 - Juustoa voi myydä paikalliseen vähittäismyyntiin enintään $1000 \text{ kg} + (9000 \text{ kg} \times 0,3) = 3700 \text{ kg}$ vuodessa, kunhan loput 6300 kg toimija myy suoraan kuluttajille

Tai

- Myydä koko määrän 10 000 kg suoraan kuluttajille



Omien kananmunien käyttö

- Käyttö sallittu maatilan omassa elintarvikealan yritystoiminnassa

- Valmistusprosessin täytyy taata valmistettavien tuotteiden turvallisuus
 - Leipominen
 - Kuumentamalla tapahtuva ruoan valmistus

Liha- ja kalajalosteet kotikeittiössä



- Valmistaa jauheliha (vrt. kauppa / lihalaitos)
 - Myyntiaika valmistuspäivä + seuraava päivä
 - Pakastetusta lihasta; jäisenä tai heti sulatuksen jälkeen
- Leikata lihaa
- Tehdä yhdistelmätuotteita; kaalikääryleet, piirakat
- Tehdä kalavalmisteita

- Liha teurastettu hyväksytyssä laitoksessa, jatkokäsittely mahdollista elintarvikehuoneistossa
- Toimitus toiseen huoneistoon 1000 kg + 30 % - lähiruokaa !



Luomutuotteissa huomioitavia asioita

- ELY-keskukset
 - Alkutuotanto (kasvit, eläimet, keruutuotteet)
 - Kauppakunnostus (pesu, lajittelu, pakkaus)
 - Alhainen jalostus (pienimuotoinen valmistus) – oma tuotantosuunta -> ilmoitus ELY
 - Viilin valmistus: oma maito ja juuri
 - Hillot, pikkelsit, kastikkeet, marmeladit, glögi
 - Jauhot, ryynit, leivonta...
- Ruokavirasto
 - Jalostustoiminta
 - Lihajalosteet (makkarat, kinkut, pateet)
 - Maitojalosteet (jogurtit, jäätelöt, vanukkaat)
- Kunnan elintarvikevalvonta
 - Ateriapalvelut

Pakkausmerkintöjen tärkeimmät tiedot

- Elintarvikelaatuiset materiaalit
 - Pakkaus ja pakkaaminen II 25.3.
- Suoramyyntiin helpotuksia
 - Tuotteen nimi
 - Ainesosaluettelo (suola %), allergeenit
 - Sisällön määrä
 - Säilyvyysaika
 - Valmistajan yhteystiedot
- Huom. Luomutuotteiden pakkausmerkintävaatimukset



FI-EKO-109
Tuotettu Suomessa

Sopiva myyntitila – huomioitavia asioita



- Älä päästä asiakkaita tai muita ulkopuolisia elintarvikkeiden käsittelytiloihin
- Älä käsittele ulko-oven lähellä
- Minimoi läpikulku valmistus- ja käsittelytiloista ulkoa pukeutumistiloihin tai ruokavarastoihin
- Varastoinnissa ei saa elintarvikkeisiin siirtyä hajua tai makua muista tuotteista
- Pidä ylimääräinen roju pois
- Erotta käsitteleminen vähittäismyynnistä
- Erilliset kylmäkalusteet, säilytysastiat tai –tilat, väliseinillä erotetut tilat

- Alkutuotanto: ei vaatimuksia henkilökunnan pukeutumistiloista, wc-tiloista, eikä siivousvälineiden säilytyksestä
- Elintarvikehuoneisto: henkilökunnalle pukeutumistilat ja wc-tilat, siivousvälineet säilytettävä hygieenisesti
- Jätteiden säilytys on hoidettava hygieenisesti



Elintarvikelainsäädännön kokonaisuudistus eduksi alkutuotannon toimijoille

- 4.2.2021 -> Eduskunta käsittelyyn -> voimaan 21.4.2021
- Valvonnan riskiperusteisuus -> maksujärjestelmän muutokset
- Kuntien tekemästä suunnitelmallisesta valvonnasta perusmaksu - kalenterivuoden alussa 150 €
- Suunnitelmalliseen valvontaan sisältyvä näytteenotto sisältyy valvonnan perusmaksuun
- Perusmaksun **ulkopuolella**
 - Alkutuotannon toimijat, kyläkaupat, yleishyödylliset yhteisöt
 - Pienimuotoinen elintarvikealan toiminta, jossa vuotuinen **liikevaihto alle 15.000 € (alv.laki)**
 - Toimijan **ei** katsota kuuluvan **suunnitelmallisen elintarvikevalvonnan piiri**
 - Riskit ovat elintarviketurvallisuuden kannalta vähäisiä, ei pidetä elinkeinotoimintana
 - Ei kuulu suunnitelmallisen elintarvikevalvonnan piiriin eikä toimijalta myöskään peritä valvonnan perusmaksua

Jatko-osat:

B – 16.3. Elintarvikehuoneistot (ilmoitetut, virtuaalinen, pyörillä
liikkuva)

C – 31.3. Laitokset (eläinperäiset elintarvikkeet)

Rohkeasti mukaan suoramyyntiin

ja

nostamaan jalostusarvoa omille tuotteille!

Jos jäi kysyttävää...

Luomuliiton elintarvikeasiantuntijapalvelu:

jaana.elo@luomuliitto.fi

puh. 040 964 1518