

# FINLANDS FÖRFATTNINGSSAMLING

2007

Utgiven i Helsingfors den 22 oktober 2007

Nr 902—907

## INNEHÅLL

Nr		Sidan
902	Lag om ändring av 25 kap. 8 § i kyrkolagen	3971
903	Republikens presidents förordning om upphävande av förordningen om bringande i verkställighet av handels- och sjöfartsfördraget mellan Finland och Island och om sättande i kraft av lagen om upphävande av lagen angående godkännande av särskilda stadganden i handels- och sjöfartsfördraget mellan Finland och Island	3973
904	Republikens presidents förordning om upphävande av förordningen angående bringande i kraft av betalningsöverenskommelsen med Island	3974
905	Social- och hälsovårdsministeriets förordning om livsmedelshygienen i vissa livsmedelslokaler	3975
906	Finansministeriets förordning om de behöriga myndigheterna i ärenden som gäller handräckning på beskattningens område mellan medlemsstaterna i Europeiska unionen	3983
907	Jord- och skogsbruksministeriets förordning om namnskydd för jordbruksprodukter och livsmedel	3984

## Nr 902

### Lag

#### om ändring av 25 kap. 8 § i kyrkolagen

Given i Helsingfors den 12 oktober 2007

På förslag av kyrkomötet och i enlighet med riksdagens beslut *ändras* i kyrkolagen av den 26 november 1993 (1054/1993) 25 kap. 8 § 2—4 mom., sådana de lyder i lag 1274/2003, och *fogas* till 25 kap. 8 §, sådan den lyder i lag 706/1999 och i nämnda lag 1274/2003, ett nytt 5 mom. som följer:

25 kap.

#### Kompletterande stadganden

8 §

#### *Offentlighet och sekretess*

En förtroendevald har rätt att av de kyrkliga myndigheterna få sådana uppgifter samt handlingar för påseende som han eller hon anser vara nödvändiga i sitt värv, om inte

något annat följer av bestämmelserna om sekretess.

En revisor har utan hinder av sekretessbestämmelserna rätt att av de kyrkliga myndigheterna få de upplysningar och ta del av de handlingar som revisorn anser vara nödvändiga för skötseln av revisionsuppdraget.

Beslut om fastställande och uttagande av de avgifter som avses i 34 § i lagen om offentlighet i myndigheternas verksamhet fattas av kyrkofullmäktige, gemensamma kyrkofullmäktige, domkapitlet och kyrkostyrelsen.

RP 40/2007  
FiUB 4/2007  
RSv 27/2007

I ett reglemente eller en instruktion för en myndighet i en församling eller i en kyrklig samfällighet, i en arbetsordning för ett domkapitel och i ett reglemente för kyrkostyrelsen kan beslutanderätten i fråga om utlämnande av en handling överföras från myndig-

heten på en tjänsteinnehavare som lyder under den.

\_\_\_\_\_

Denna lag träder i kraft den 1 november 2007.

Helsingfors den 12 oktober 2007

**Republikens President**

**TARJA HALONEN**

Kultur- och idrottsminister *Stefan Wallin*

Nr 903

**Republikens presidents förordning****om upphävande av förordningen om bringande i verkställighet av handels- och sjöfartsfördraget mellan Finland och Island och om sättande i kraft av lagen om upphävande av lagen angående godkännande av särskilda stadganden i handels- och sjöfartsfördraget mellan Finland och Island**

Given i Helsingfors den 12 oktober 2007

I enlighet med republikens presidents beslut, fattat på föredragning av utrikesministern, föreskrivs:

1 §

Genom denna förordning upphävs förordningen av den 4 juli 1924 angående bringande i verkställighet av handels- och sjöfartsfördraget mellan Finland och Island (173/1924).

2 §

Denna förordning och lagen av den 6 februari 2004 om upphävande av lagen angående godkännande av särskilda stadganden i handels- och sjöfartsfördraget mellan Finland och Island (88/2004) träder i kraft den 25 juli 2008.

Helsingfors den 12 oktober 2007

**Republikens President****TARJA HALONEN**Utrikesminister *Ilkka Kanerva*

Nr 904

**Republikens presidents förordning  
om upphävande av förordningen angående bringande i kraft av betalningsöverenskom-  
melsen med Island**

Given i Helsingfors den 12 oktober 2007

I enlighet med republikens presidents beslut, fattat på föredragning av utrikesministern, föreskrivs:

1 §  
Genom denna förordning upphävs förordningen av den 24 mars 1950 angående bringande i kraft av betalningsöverenskommelsen med Island (158/1950).

2 §  
Denna förordning träder i kraft den 25 oktober 2007.

Helsingfors den 12 oktober 2007

**Republikens President  
TARJA HALONEN**

Utrikesminister *Ilkka Kanerva*

Nr 905

## Social- och hälsovårdsministeriets förordning om livsmedelshygienen i vissa livsmedelslokaler

Given i Helsingfors den 9 oktober 2007

I enlighet med social- och hälsovårdsministeriets beslut föreskrivs med stöd av 10 § 3 mom., 11 § 4 mom. och 20 § 5 mom. i livsmedelslagen av den 13 januari 2006 (23/2006):

1 kap.

### Allmänna bestämmelser

1 §

#### *Tillämpningsområde*

Denna förordning tillämpas på godkända livsmedelslokaler där

- 1) det bedrivs detaljförsäljning,
- 2) livsmedel hanteras före detaljförsäljning, med undantag av sådana livsmedelslokaler om vilka föreskrivs i jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i livsmedel av animaliskt ursprung (787/2006) eller i vilka det endast förpackas eller på annat sätt hanteras honung före detaljförsäljning, eller
- 3) livsmedel av animaliskt ursprung lagras en kortare tid än 48 timmar före detaljförsäljning.

Förordningen tillämpas inte på försäljning av livsmedel utomhus, enligt definitionen i social- och hälsovårdsministeriets förordning om försäljning av livsmedel utomhus samt om hygieniska arrangemang och avfallshantering vid stora offentliga tillställningar (731/2007).

2 §

### *Definitioner*

I denna förordning avses med

- 1) *lättfördärliga livsmedel* livsmedel som på grund av sammansättning, struktur, hantering eller andra egenskaper erbjuder goda möjligheter för mikrober att föröka sig, och som därför måste förvaras antingen i låga eller höga temperaturer,
- 2) *detaljhandels leveranser* transport av livsmedel från en livsmedelslokal som omfattas av förordningen till en annan livsmedelslokal eller konsumenten,
- 3) *försäljningsställe* en livsmedelslokal där det huvudsakligen säljs livsmedel som tillverkas någon annanstans för att avnjutas någon annanstans,
- 4) *serveringsställe* en livsmedelslokal där livsmedel huvudsakligen tillreds, upphettas eller portioneras för att avnjutas på stället, och
- 5) *livsmedel som äts som sådant* ett livsmedel som företagaren har avsett som människoföda utan att konsumenten behöver tillreda livsmedlet i syfte att förstöra farliga mikrober eller minska deras antal till en tillåten nivå.

## 2 kap.

**Livsmedelshygieniska krav på livsmedelslokaler**

## 3 §

*Strukturella krav*

Utöver vad som föreskrivs i 2 kap. om livsmedelshygieniska krav på livsmedelslokaler föreskrivs om detta även i kapitel II i och bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien.

En livsmedelslokal ska på ett ändamålsenligt sätt avskiljas från andra utrymmen eller funktioner som kan äventyra den hygieniska kvaliteten på de livsmedel som hanteras eller förvaras i livsmedelslokalen.

I livsmedelslokalen ska finnas ett separat och ändamålsenligt utrustat utrymme för förvaring och underhåll av städredskap.

I livsmedelslokalen ska för personalen finnas ändamålsenligt utrustade toaletter och omklädningsrum. Tillsynsmyndigheten kan tillåta att toaletten och omklädningsrummet placeras i ett utrymme som är avskilt från livsmedelslokalen, om det med hänsyn till verksamhetens art och omfattning är ändamålsenligt och det samtidigt kan garanteras att detta inte leder till hälsofara.

På ett serveringsställe ska för kunderna finnas tillräckligt med ändamålsenligt utrustade toaletter. Toaletten får inte vara direkt förbunden med det utrymme där livsmedel hanteras, säljs eller serveras.

## 4 §

*Funktionsmässiga krav*

Livsmedel ska hanteras så att spridning av smittsamma sjukdomar och försämring av livsmedelns hygieniska kvalitet förhindras. Livsmedlen ska skyddas från mikrober och skadedjur, samt vid behov från fukt, värme, ljus, kemikalier och andra skadliga verkningar.

Otillredda kött- och fiskeriprodukter ska hållas åtskilt från livsmedel som äts som sådana. Oförpackat rått fjäderfäkött får inte förvaras eller saluföras så att det kommer i kontakt med andra oförpackade livsmedel.

Försäljning och förvaring av andra varor än livsmedel i en livsmedelslokal ska ordnas så att den hygieniska kvaliteten på livsmedel i lokalen inte försämras. Dessa ska placeras på egna hyllor och i egna försäljningsdiskar tillräckligt avskilt från livsmedlen. Sådana varor eller ämnen som inte hänför sig till verksamheten i en livsmedelslokal får inte förvaras i lokalen. Arbetstagarnas egna livsmedel får förvaras endast i personalens måltidsrum eller sociala utrymmen.

Förskämda livsmedel och annat avfall ska förvaras på ett ställe som anvisats för dem tillräckligt avskilt från den övriga verksamheten i livsmedelslokalen och livsmedlen samt avlägsnas från lokalen tillräckligt ofta, dock minst en gång per dag.

Tobaksrökning är förbjuden i de utrymmen i livsmedelslokalen där livsmedel tillverkas, hanteras, saluförs eller förvaras.

## 5 §

*Egenkontroll*

Bestämmelser om de principer i fråga om faroanalys och kritiska styrpunkter som ska tillämpas vid egenkontroll enligt 19 § i livsmedelslagen (23/2006) ingår i artikel 5 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien.

Livsmedelsföretagaren ska göra dem som arbetar i lokalen förtrogna med egenkontrollen och utse en för egenkontrollen ansvarig person som ska ha tillräcklig utbildning för en framgångsrik skötsel av uppgiften.

Den bokföring som avser egenkontrollen ska innefatta sådan dokumentation om genomförandet av egenkontrollen, därtill anknytande mätningar, undersökningar och utredningar samt korrigerande åtgärder som vidtagits och meddelanden som lämnats till myndigheterna som behövs för att verifiera planen för egenkontroll. Planen för egenkontroll och den bokföring som hänför sig till den, vilka helt eller delvis kan vara elektroniska dokument, ska förvaras i livsmedelslokalen så att de där kan inspekteras av tillsynsmyndigheten. Bokföringen över egenkontrollen ska sparas i minst ett år efter det att försäljningstiden för de livsmedel den gäller har gått ut.

Till planen för egenkontroll ska fogas ett avfallshanteringsprogram med en redogörelse för på vilket sätt det avfall som uppkommit i livsmedelslokalens verksamhet behandlas. Om avfallet från en livsmedelslokal innehåller animaliska biprodukter, om vilkas hantering Livsmedelssäkerhetsverket har utfärdat en anvisning som grundar sig på de arrangemang som anges i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1774/2002 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter som inte är avsedda att användas som livsmedel, ska dessa arrangemang beskrivas särskilt i avfallshanteringsprogrammet.

Till planen för egenkontroll ska fogas en beskrivning av systemet för administration av hälsointyg, genom vilket man kan kontrollera att de som hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel i livsmedelslokalen har gett en uppdaterad utredning enligt lagen om smittsamma sjukdomar (583/1986) och författningar som utfärdats med stöd av den om att de inte lider av salmonellos.

Om den som överlåter eller tar emot livsmedel ordnar transporten av dem, kan den plan för egenkontroll som gäller transporten inkluderas i den plan för egenkontroll som gäller den övriga verksamhet som livsmedelsöverlåtaren eller livsmedelsmottagaren har utarbetat och genomfört.

### 3 kap.

## Krav på temperaturen hos lättfördärliga livsmedel

### 6 §

#### *Transporttemperaturer*

Lättfördärliga livsmedel, som för att stå sig ska förvaras i låga temperaturer, ska vid detaljhandelns leveranser transporteras i ett lastutrymme som är försett med kylanordning eller i ett tillslutbart och värmeisolerat transportkärl som kan kylas på annat sätt i en temperatur av högst 6 °C.

Temperaturen hos lättfördärliga livsmedel som ska transporteras heta ska, med undantag för de bageriprodukter som avses i 7 § 3 mom., vara minst 60 °C under transporten.

### 7 §

#### *Temperaturer vid förvaring och saluhållning*

Malet kött ska förvaras i temperaturer under 4 °C. Färska fiskeriprodukter, med undantag för sådana som förvaras levande, samt beredda produkter, fiskeriprodukter som är förpackade i en skyddande atmosfär eller som är vakuumpförpackade samt saltad rom ska förvaras i en temperatur av 0-3 °C. Lättfördärliga mjölkbaserade produkter, i vilkas framställning ingår minst pastörisering eller motsvarande värmebehandling, ska förvaras i en temperatur av högst 8 °C.

Andra lättfördärliga livsmedel, inklusive mjölk, grädde, groddar och grönsaker i bitar, ska förvaras i en temperatur av högst 6 °C.

Ett lättfördärligt livsmedel som har tillretts genom upphettning, och som inte har kylts ned, ska förvaras så att dess temperatur är minst 60 °C. Lättfördärliga bageriprodukter som tillverkats genom upphettning och som inte kyls ned omedelbart efter tillverkningen kan den dag produkten är tillverkad förvaras i en lägre temperatur på försäljningsstället, om de osålda produkterna förstörs vid slutet av tillverkningsdagen.

### 8 §

#### *Serveringstemperaturer*

Mat som serveras het ska ha en temperatur av minst 60 °C. Temperaturen hos lättfördärliga livsmedel som kräver kylförvaring får under serveringen stiga till högst 12 °C. Om ett livsmedel som serveras når en temperatur mellan 12 och 60 °C eller om dess livsmedelshygieniska kvalitet annars har försämrats väsentligt, ska det förstöras efter serveringens slut.

På ett serveringsställe får oförpackade lättfördärliga livsmedel serveras i högst fyra timmar.

### 9 §

#### *Nedkylning*

Mat som är avsedd att förvaras kallt ska omedelbart efter tillredningen eller serveringen och inom högst fyra timmar kylas ned

till en temperatur av 6 °C eller kallare. Om den verksamhet som regelbundet bedrivs i livsmedelslokalen innefattar nedkylning av upphettad mat, ska kapaciteten och effekten hos den kylanordning som används för nedkylningen vara tillräcklig i relation till produktionen.

## 10 §

*Djupfrysta varor*

Om transport och förvaring av djupfrysta varor, glass och glassmix bestäms särskilt. När det gäller transporter som omfattas av överenskommelsen om internationell transport av lättfördärliga livsmedel och om specialutrustning för sådan transport (ATP) (FördrS 48/1981) ska de temperaturer som fastställs i bilagorna till överenskommelsen iakttas.

De krav på mätning och registrering av temperaturen som anges i artikel 2 i kommissionens förordning (EG) nr 37/2005 om övervakning av temperatur i utrymmen för transport, förvaring och lagring av djupfrysta livsmedel tillämpas inte på en frysanläggning avsedd för lagring i en livsmedelslokal för detaljförsäljning, om frysanläggningens volym är mindre än 10 kubikmeter och dess lufttemperatur kan mätas med en väl synlig termometer.

## 4 kap.

**Krav på förhållandena på försäljningsstället**

## 11 §

*Överlämnande av vissa livsmedel till kunderna*

Oförpackade, lättfördärliga livsmedel ska saluhållas så att en försäljare överlämnar dem till kunden. Likväl får bageriprodukter som avses i 7 § 3 mom. saluföras oförpackade om de är skyddade på ett sådant sätt att inte livsmedelshygienisk risk uppstår då kunden tar produkterna.

Andra oförpackade livsmedel, med undantag för färska grönsaker och färsk svamp, ska överlämnas till kunden av en försäljare eller

saluhållas skyddade på ett sådant sätt att inte livsmedelshygienisk risk uppstår då kunden tar dem.

## 12 §

*Saluhållande av kött- och fiskeriprodukter*

Färskt kött, malet kött, köttberedningar och köttprodukter får saluhållas i färdiga förpackningar i kylda försäljningsanordningar. Om det finns tillgång till ett särskilt kylförvaringsutrymme för dem, får de saluhållas oförpackade i separata kylda försäljningsanordningar.

På detaljförsäljningsställen för livsmedel är det tillåtet att få eller plocka samt ta ur jaktbara vilda harar, kaniner och fåglar endast på en för ändamålet reserverad och utrustad plats.

Fiskeriprodukter får saluhållas i färdiga förpackningar i kylda försäljningsanordningar. Om det finns tillgång till ett särskilt kylförvaringsutrymme för dem, får de saluhållas oförpackade i separata kylda försäljningsanordningar. I den del av lokalen där färskt kött, malet kött, köttberedningar och köttprodukter saluhålls kan likväl också säljas oförpackade fiskeriprodukter ur en egen kylanordning eller ur en kylanordning i vilken en del har avskiljts för fiskeriprodukter genom en tillräcklig mellanvägg.

Rensning av fisk på detaljförsäljningsställen för livsmedel är tillåten endast på en för ändamålet reserverad och utrustad plats.

## 13 §

*Tillverkning av malet kött och malen lever på försäljningsstället*

Malet kött ska tillverkas av färskt eller genom djupfrysning lagrat kött av god kvalitet från skelettmuskulaturen, dock inte av kött av fjäderfä. I malet kött får inte i samband med tillverkningen tillsättas organ eller andra tillverkningsämnen. Kött som har lagrats djupfryst ska malas fryst eller omedelbart efter upptiningen.

Malen lever ska tillverkas av färsk eller genom djupfrysning lagrad lever av god kvalitet, dock inte av lever av fjäderfä. Andra



tillverkningsämnen får inte tillsättas i samband med tillverkningen. Lever som har lagrats djupfryst ska malas fryst eller omedelbart efter upptiningen.

Malet kött och malen lever får säljas under tillverkningsdagen och dagen därpå.

#### 14 §

##### *Beredning av mat på försäljningsstället*

Beredningen av mat på ett försäljningsställe ska ordnas så att den inte äventyrar den hygieniska kvaliteten på den mat som bereds eller de livsmedel som saluhålls.

Mat får beredas endast på en plats som är avskild från övriga livsmedel som saluhålls. I omedelbar anslutning till en matberedningsplats ska det finnas en vattenpost och avfallskärl för avfall som uppstår vid matberedning samt en på ändamålsenligt sätt utrustad plats för tvättning av händer och diskning av kärl.

Kraven i 2 mom. gäller inte tillfälliga varudemonstrationer.

#### 5 kap.

### **Personlig hygien och begränsat tillträde för djur till en livsmedelslokal**

#### 15 §

##### *Personlig hygien*

Personer som i en livsmedelslokal hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel ska ha en tillräcklig skyddsklädsel. Till den hör ändamålsenliga arbetsplagg, en huvudbonad som täcker håret och skor som endast används i livsmedelslokalen.

En person som man vet eller misstänker att bär på en sjukdom som kan överföras via livsmedel eller som har feber eller magsjuka får inte hantera oförpackade lättfördärliga livsmedel i en livsmedelslokal. Sådana livsmedel får inte heller hanteras av personer med infekterade sår, konstnaglar, piercing-smycken eller andra smycken, om de inte kan täckas med skyddsplagg. Det samma gäller även för personer som hanterar andra oförpackade livsmedel, om ovan nämnda omständigheter kan förorsaka livsmedelshygieniska risker.

#### 16 §

##### *Begränsat tillträde för djur till en livsmedelslokal*

Djur får inte ges tillträde till en livsmedelslokal.

Synskadades ledarhundar, rörelsehindrades assistenthundar och hörselskadades signalhundar får dock ges tillträde till en livsmedelslokals kundutrymmen.

Vad som föreskrivs i 1 mom. gäller inte ett sådant utrymme inomhus i ett affärscentrum, där det inte finns regelbunden detaljförsäljning av livsmedel, eller områden för uteservering.

#### 6 kap.

### **Krav på transport av livsmedel**

#### 17 §

##### *Allmänna livsmedelshygieniska krav på transport av livsmedel*

Transportfordon och containrar som används vid transport av livsmedel ska hållas rena. De delar av transportfordonen i vilka annat än livsmedel transporteras ska kontrolleras och vid behov rengöras innan de används för transport av livsmedel. Transportfordon och containrar ska vara täta och ytmaterialen bör lätt kunna rengöras.

Vid transport av livsmedel ska man se till att livsmedlen är skyddade mot väta, frysning, damm och annan nedsmutsning och att deras hygieniska kvalitet inte äventyras under transporten. Vid transport av livsmedel som äts som sådana ska särskild uppmärksamhet fästas vid förebyggande av förorening.

Om produkter som kan äventyra livsmedelns hygieniska kvalitet transporteras i fordonet, ska livsmedlen transporteras separat från dessa produkter. Livsmedel ska transporteras så att det till dem inte överförs främmande lukt eller smak eller skadliga egenskaper från transportfordonen eller containrarna eller från andra livsmedel eller varor som transporteras.

Vid över två timmar långa leveranser av lättfördärliga livsmedel inom detaljhandeln ska lastutrymmet eller ett annat kylt transportutrymme eller transportkärl utrustas med

ett registrerande system för övervakning av temperaturen. Ett registrerande system för övervakning av temperaturen krävs dock inte om livsmedlen levereras från livsmedelslokalen direkt till konsumenten. I detta fall ska företagaren i sin egenkontroll innefatta metoder för säkerställande av att temperaturen hos de livsmedel som transporteras håller sig inom tillåtna gränser.

## 18 §

*Transportutrustning för livsmedel*

Transportlådor, transportkärl och transportbehållare samt annan motsvarande transportutrustning ska i livsmedelslokalen förvaras skyddade och separat så att inte den hygieniska kvaliteten hos de livsmedel som transporteras i dem försämras. Transportutrustningen ska rengöras mellan varje användning.

Transportutrustning för bulktransport av livsmedel i flytande form eller i form av granulät eller pulver samt oförpackade bageriprodukter och oförpackade, lättfördärliga livsmedel får användas endast för transport av livsmedel.

Transportutrustning för bulktransport av livsmedel i flytande form eller i form av granulät eller pulver samt oförpackade bage-

riprodukter och oförpackade, lättfördärliga livsmedel ska vara märkta "Vain elintarvikkeille/Endast för livsmedel" eller vara försedda med någon annan motsvarande märkning som anger deras användningsändamål.

## 19 §

*Undantag i fråga om bulktransport av vissa livsmedel till sjöss*

Utan hinder av 17 § 3 mom. tillämpas på bulktransport av oljor och fetter till sjöss bestämmelserna i bilaga 1 och vid transport av råsocker bestämmelserna i bilaga 2.

## 7 kap.

**Ikraftträdande- och övergångsbestämmelser**

## 20 §

*Ikraftträdande*

Denna förordning träder i kraft den 1 november 2007.

Bestämmelserna i 6, 7 och 9 § samt 17 § 4 mom. behöver dock inte tillämpas förrän den 1 januari 2009.

Helsingfors den 9 oktober 2007

Omsorgsminister *Paula Risikko*

Överinspektör Sebastian Hielm

**BULKTRANSPORT MED FARTYG AV FLYTANDE OLJOR OCH FETTER SOM AVSETTS SOM LIVSMEDEL**

1) Bulktransport med fartyg av flytande oljor och fetter som avsetts som livsmedel är tillåten, om

a) oljorna eller fetterna transporteras i en rostfri ståltank eller i en tank som invändigt är klädd med epoxiharts eller annat tekniskt jämförbart material, och

b) den närmast föregående lasten som transporterats har varit livsmedel eller last av ämnen från den lista över godtagbara föregående laster som avses i bilagan till kommissionens direktiv 2004/4/EG om ändring av direktiv 96/3/EEG om undantag från vissa bestämmelser i rådets direktiv 93/43/EEG om livsmedelshygien i fråga om bulktransport av fetter och oljor.

2) Om de i punkt 1 avsedda oljorna eller fetterna transporteras i en tank som är tillverkad av något annat material än de som nämns ovan, ska de tre närmast föregående lasterna som transporterats i tanken vara livsmedel eller höra till de godtagbara föregående laster som nämns i bilagan till direktiv 2004/4/EG.

3) Om det i punkt 1 avsedda fettet eller oljan inte ska bearbetas, är transport med fartyg tillåten endast a) om oljan eller fettet transporteras i en tank av rostfritt stål eller som invändigt är klädd med epoxiharts eller annat tekniskt jämförbart material, och b) de tre närmast föregående lasterna har varit livsmedel.

4) Befälhavaren på ett transporterande fartyg ska ha detaljerad dokumentation om de tre närmast föregående laster som transporterats i de berörda tankarna samt om effektiviteten i de rengöringsåtgärder som genomförts mellan dessa laster. I de fall då lasten överförs till ett annat fartyg ska befälhavaren på det mottagande fartyget förutom ovan nämnda dokumentation dessutom inneha motsvarande dokumentation från fartyget före överföringen. Dokumentationen ska på begäran visas upp för myndigheten för livsmedelstillsyn.

### **SJÖTRANSPORT AV RÅSOCKER SOM SKA RAFFINERAS INNAN DET ANVÄNDS SOM LIVSMEDEL**

1) Råsocker som raffineras innan det används som livsmedel eller ingrediens i livsmedel kan transporteras till sjöss i sådana transportkärl, behållare och tankar samt annan motsvarande transportutrustning som inte uteslutande är avsedd för livsmedelstransporter. Innan råsockret lastas ska transportutrustningen rengöras omsorgsfullt för avlägsnande av rester av föregående last och andra föroreningar, och den ska inspekteras för att säkerställa att resterna har avlägsnats effektivt. Råsocker får inte transporteras i sådan transportutrustning i vilken omedelbart före råsockertransporten har transporterats gods i flytande form i bulklast.

2) Den rengöring av transportutrustningen avsedd för sjötransport av råsocker som sker före råsockertransporten är en i 19 § i livsmedelslagen (23/2006) avsedd faktor som inverkar på den hygieniska kvaliteten hos det socker som används som livsmedel eller ingrediens i livsmedel.

3) Det råsockerparti som transporteras för livsmedelsbruk ska åtföljas av ett intyg av den verksamhetsutövare som ansvarar för sjötransporten. Av intyget ska framgå den föregående last som transporterats och sättet och tidpunkten för rengöringen av transportutrustningen. Uppgifterna i intyget ska grunda sig på den dokumentation som den verksamhetsutövare som ansvarar för sjötransporten innehar. På det intyg som medföljer råsockret ska dessutom på ett eller flera av Europeiska gemenskapens språk tydligt och med permanent skrift antecknas "Denna produkt skall raffinerats innan den används som livsmedel". Den verksamhetsutövare som ansvarar för raffineringprocessen ska bevara en kopia av intyget.

4) De företagare som ansvarar för transporten av råsockret och raffineringprocessen ska på begäran för myndigheten för livsmedelstillsyn visa det intyg som medföljer råsockerpartiet samt den dokumentation som uppgifterna i intyget grundar sig på.

Nr 906

**Finansministeriets förordning****om de behöriga myndigheterna i ärenden som gäller handräckning på beskattningens område mellan medlemsstaterna i Europeiska unionen**

Given i Helsingfors den 11 oktober 2007

I enlighet med finansministeriets beslut föreskrivs med stöd av 3 § i lagen av den 16 december 1994 om ömsesidig handräckning mellan de behöriga myndigheterna i Finland och de övriga medlemsstaterna i Europeiska unionen på beskattningens område (1220/1994):

**1 §**

Skattestyrelsen avgör såsom sådan behörig myndighet i Finland som avses i 3 § i lagen om ömsesidig handräckning mellan de behöriga myndigheterna i Finland och de övriga medlemsstaterna i Europeiska unionen på beskattningens område (1220/1994) ärenden som avses i rådets direktiv 77/799/EEG om ömsesidigt bistånd mellan medlemsstaternas behöriga myndigheter i fråga om direkt beskattning och skatter på försäkringspremier (*handräckningsdirektivet*) och som gäller de skatter på inkomst och förmögenhet samt skatt på försäkringspremier som avses i lagens 2 §.

**2 §**

Skatteverken avgör dock såsom behöriga

Helsingfors den 11 oktober 2007

Finansminister *Jyrki Katainen*

myndigheter i Finland de ärenden som avses i 1 § i samband med närvaro vid kontroller enligt artikel 6 och samtida kontroller enligt artikel 8b i handräckningsdirektivet.

Skattestyrelsen avgör dock ett ärende som avses i 1 mom., om ärendet är principiellt viktigt.

**3 §**

Denna förordning träder i kraft den 1 november 2007.

Genom denna förordning upphävs finansministeriets beslut av den 29 maj 1995 om förordnande för skattestyrelsen och tullstyrelsen att såsom behörig myndighet avgöra vissa ärenden om handräckning på beskattningens område mellan medlemsstaterna i Europeiska unionen (823/1995).

Överinspektör Harri Joiniemi

## Nr 907

## Jord- och skogsbruksministeriets förordning om namnskydd för jordbruksprodukter och livsmedel

Given i Helsingfors den 17 oktober 2007

I enlighet med jord- och skogsbruksministeriets beslut föreskrivs med stöd av 2 § 2 mom. och 11 § 2-3 mom. i lagen av den 8 december 1994 om verkställighet av Europeiska gemenskapens gemensamma jordbrukspolitik (1100/1994), sådana de lyder, 2 § 2 mom. i lag 273/2004 och 11 § 2-3 mom. i lag 423/2007:

## 1 §

### *Tillämpningsområde*

Genom denna förordning utfärdas närmare nationella bestämmelser om det ansöknings- och tillsynsförfarande som avses i följande rättsakter av Europeiska gemenskapen:

1) Rådets förordning (EG) nr 509/2006 om garanterade traditionella specialiteter av jordbruksprodukter och livsmedel,

2) Rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel,

3) Kommissionens förordning (EG) nr 1898/2006 om fastställande av närmare tillämpningsbestämmelser för rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel.

## 2 §

### *Definition*

För det system som avses i de i 1 § nämnda rättsakterna används i denna förordning benämningen namnskydd.

## 3 §

### *Behörig myndighet*

Behörig myndighet i ansökningsärenden som gäller namnskydd är jord- och skogs-

bruksministeriet, som vid behov kan anlita arbetskrafts- och näringscentralerna.

Användningen av ett registrerat namn och tillsynen över att registreringsvillkoren iaktas styrs av jord- och skogsbruksministeriet. Tillsynen sköts av Livsmedelssäkerhetsverket och andra i livsmedelslagen (23/2006) avsedda myndigheter samt i fråga om alkoholdrycker av Social- och hälsovårdens produkttillsynscentral.

## 4 §

### *Namnskyddsarbetsgruppen*

Jord- och skogsbruksministeriet tillsätter en arbetsgrupp för fem år i sänder som har till uppgift att handlägga problem som uppkommit i samband med verkställandet av uppgifter som hör till tillämpningsområdet för denna förordning och ge förslag om hur systemen kunde utvecklas samt på begäran ge ministerierna utlåtanden om ärenden som gäller verkställandet av systemen. Arbetsgruppen har en ordförande samt högst tio medlemmar, vilka var och en har en personlig suppleant. Arbetsgruppens ordförande och medlemmar ska vara sakkunniga inom jordbruks- och livsmedelsbranschen och de ska företräda jord- och skogsbruksministeriet, Livsmedelssäkerhetsverket, Patent- och registerstyrelsen, Social- och hälsovårdens produkttillsynscentral, arbetskrafts- och näringscentralerna, universiteten och Centralförbundet för lant- och skogsbruksproducenter samt de näringsidkare som använder skyddade

namn. Jord- och skogsbruksministeriet utnämner en sekreterare för arbetsgruppen.

5 §

*Ansökningsförfarande*

Ansökningarna lämnas till Jord- och skogsbruksministeriet på det sätt som föreskrivs i de i 1 § nämnda förordningarna. I det nationella invändningsförfarandet i samband med ansökningsförfarandet offentliggörs ansökan i Officiella tidningen i Finland och i Varumärkestidningen så, att tidsfristen för att framföra invändningar är minst en månad.

6 §

*Offentliggörande av nationella beslut*

Ett positivt nationellt beslut som gäller namnskydd offentliggörs i Officiella tidningen i Finland och i Varumärkestidningen

Helsingfors den 17 oktober 2007

Jord- och skogsbruksminister *Sirkka-Liisa Anttila*

omedelbart efter att beslut getts. Meddelandet ska innehålla uppgifter om hur ändring kan sökas samt uppgift om att den specifikation som ligger till grund för beslutet samtidigt offentliggörs på jord- och skogsbruksministeriets internetsidor. Bestämmelser om ett slutligt godkännande av namnskydd finns i de i 1 § nämnda rättsakterna.

7 §

*Ikraftträdande*

Denna förordning träder i kraft den 1 november 2007. Åtgärder som verkställigheten av förordningen förutsätter får vidtas innan förordningen träder i kraft.

Genom denna förordning upphävs jord- och skogsbruksministeriets beslut om namnskydd för jordbruksprodukter och livsmedel (933/1995) samt jord- och skogsbruksministeriets beslut om särartsskydd för jordbruksprodukter och livsmedel (934/1995).

Överinspektör Aku-Petteri Korhonen

**FÖRFS/ELEKTRONISK VERSION**

---

UTGIVARE: JUSTITIEMINISTERIET

Nr 902—907, 2 ark

---

EDITA PRIMA AB, HELSINGFORS 2007

EDITA PUBLISHING AB, HUVUDREDAKTÖR JARI LINHALA

ISSN 1456-9663