

Anne Kalmari kesk

Kirjallinen kysymys kypsien kalavalmisteiden säilytyksestä kaupoissa

Eduskunnan puhemiehelle

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021) määrää, että tuoreet pakatut kalastustuotteet, tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet, kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet, keitetyt äyriäiset ja nilviäiset sekä sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet on säilytettävä 0—3 °C:ssa. Kuitenkin muut jalostetut kalastustuotteet, kalakukot ja sushi on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa.

Asetuksen myötä kalajalosteet on kaupoissa lähtökohtaisesti sijoitettu omiin kalahyllyihin, joissa lämpötila on 0—3 °C. Tämä koskee myös kypsennettyjä korkean jalostusasteen tuotteita, kuten pihvejä, pyöryköitä ja nugetteja, sekä savu- ja loimukalatuotteita. Kuitenkin muita proteiineja sisältävät vastaavat kypsennetyt valmistustuotteet, kuten pihvit, pyörykät, nugetit ja kypsennetyt lihat, myydään valmisruokatuotteiden hyllyistä.

Nykyinen lainsäädäntö rajoittaa etenkin kypsien kalajalosteiden myyntiä, sillä kuluttaja hakee ostokoriinsa ”ready to eat” -tuotteet, kuten pyörykät ja nugetit, valmisruokien hyllyistä ja tämä rajoittaa kalajalosteiden myynnin kasvua. Tämän segmentin tuotteiden kysyntä on kasvussa. Pitkällä aikavälillä on todennäköistä, että palvelutiskiä myynti vähenee ja siirtyy enemmän kuluttajapakattuihin ja jalostettuihin kalatuotteisiin. Kaupan data osoittaa, että viiden vuoden aikana kalajalosteet, kuten pyörykät ja pihvit, ovat johdonmukaisesti kasvaneet, mutta ovat vielä erittäin pieniä verrattuna vastaaviin lihatuotteisiin.

Rajoitukset koskevat vain tietyillä tavoilla pakattuja kalajalosteita. Asetuksessa rajoitetaan tyhjiö- ja suojakaasupakattujen tuotteiden lämpötilaa. Sen sijaan esimerkiksi lohikiusaukset, kalakeitot ja sushit säilytetään 0—6 °C:ssa. Huomionarvoista on, että sushituotteet tuoreina ja herkkinä tuotteina voidaan säilyttää 0—6 °C:ssa, mutta esimerkiksi suojakaasupakattuja, erittäin hyvin säilyviä kalapyöryköitä ja -pihvejä ei saa säilyttää muualla kuin 0—3 °C:n kalahyllyillä.

Lämpötila-asetuksen muutos kasvattaisi kalatuotteiden myyntiä, mikä on myös ravintosuositusten mukaista. Laadullista estettä kalajalosteiden säilyttämiselle 0—6 °C:ssa ei ole. Jalostajat voisivat itse huolehtia esimerkiksi säilytysaikojen sopivuudesta, kuten muissakin tuotteissa toimitaan.

Edellä olevan perusteella ja eduskunnan työjärjestyksen 27 §:ään viitaten esitän asianomaisen ministerin vastattavaksi seuraavan kysymyksen:

Kirjallinen kysymys KK 120/2026 vp

Millä toimenpiteillä hallitus varmistaa, että lämpötila-asetus ei vaikuta kypsien kalavalmisteiden markkina-asemaan, ja

voisiko ministeriön mielestä kalan markkinointia helpottaa järkevöittämällä kalan säilytyslämpötilaa kypsien kalavalmisteiden osalta?

Helsingissä 27.3.2026

Anne Kalmari kesk