EUROOPAN
KOMISSIO

Bryssel 17.12.2013
COM(2013) 755 final

KOMISSION KERTOMUS EUROOPAN PARLAMENTILLE JA NEUVOSTOLLE

ainesosana käytettävän lihan alkuperämaan tai lähtöpaikan pakollisesta ilmoittamisesta

{SWD(2013) 437 final}

SISÄLLYSLUETTELO

1. Johdanto ... 3
2. Pakollinen alkuperämerkintä – yleiskatsaus ... 3
3. Ainesosana käytettävän lihan toimitusketju EU:ssa ... 4
3.1. Yleiskatsaus alaan EU:ssa ... 4
3.2. Lihan ja lihatuotteiden kulutus ... 4
3.3. Tuotanto ja näkymät ... 4
3.4. EU:n liha-alan rakenne ... 5
3.5. Käytössä olevat EU:n jäljitettävyysmenetelmät ... 6
4. Kuluttajien suhtautuminen ainesosana käytettävän lihan pakolliseen alkuperämerkintään ... 7
5. Ainesosana käytettävän lihan alkuperämerkintään liittyvät mahdolliset skenaariot ja alkuperän ilmaisutavat ... 8
6. Eri skenaarioiden vaikutusten ja kustannusten ja hyötyjen analyysi ... 9
6.1. Kuluttajien käyttäytymiseen liittyvät vaikutukset ... 9
6.2. Taloudelliset vaikutukset ... 10
6.2.1. Elintarvikealan toimijoiden toimintakustannukset ... 10
6.2.2. Kilpailukyky, kauppa ja investointivirrat ... 10
6.2.3. Yrityksille aiheutuva hallinnollinen taakka ... 11
6.2.4. Viranomaisille aiheutuva taakka ... 11
6.2.5. Kuluttajille aiheutuvat kustannukset ja mahdolliset sosiaaliset vaikutukset ... 12
6.2.6. Ympäristövaikutukset ... 12
6.3. Skenaarioiden 2 ja 3 mukaisten alkuperän ilmaisutapojen edut ja haitat ... 12
7. Päätelmät ... 14

KOMISSION KERTOMUS EUROOPAN PARLAMENTILLE JA NEUVOSTOLLE

ainesosana käytettävän lihan alkuperämaan tai lähtöpaikan pakollisesta ilmoittamisesta

1. JOHDANTO

Elintarviketietojen antamisesta kuluttajille annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EU) N:o 1169/2011,[1] jäljempänä 'elintarviketietoasetus', jota sovelletaan 13. päivästä joulukuuta 2014, vahvistetaan säännöksiä, jotka koskevat alkuperämerkintöjä valmiiksi pakatuissa elintarvikkeissa, jotka on tarkoitettu loppukuluttajalle tai suurtalouksille. Elintarviketietoasetuksen 26 artiklan 6 kohdassa edellytetään, että komissio toimittaa Euroopan parlamentille ja neuvostolle kertomuksen mahdollisuudesta ulottaa pakollinen alkuperämerkintä koskemaan valmiiksi pakatuissa elintarvikkeissa ainesosana käytettyä lihaa.

Tällä kertomuksella täytetään kyseinen velvollisuus. Siinä käsitellään kaikkien lajien (esim. naudan, sian, siipikarjan, lampaiden ja vuohien, riistan, kaniinien ja hevosen) lihaa, jota käytetään ainesosana valmiiksi pakatuissa elintarvikkeissa.

Kertomuksen päätavoitteet ovat seuraavat:

– Arvioidaan kuluttajien suhtautumista ainesosana käytettävän lihan pakolliseen alkuperämerkintään.

– Selvitetään tällaisten merkintöjen toteutettavuutta.

– Analysoidaan tällaisten toimenpiteiden käyttöönoton kustannuksia ja etuja, myös oikeudellista vaikutusta sisämarkkinoihin ja vaikutusta kansainväliseen kauppaan.

Kertomuksen ohessa toimitetaan komission yksiköiden valmisteluasiakirja, jossa annetaan yksityiskohtaisia tietoja, jotka ovat kertomuksessa esitettyjen päätelmien perustana.

2. PAKOLLINEN ALKUPERÄMERKINTÄ – YLEISKATSAUS

Ennen elintarviketietoasetuksen antamista pakollista alkuperämerkintää sovellettiin tiettyihin elintarvikkeisiin. Alkuperämerkinnän antaminen on nykyisin pakollista, kun kyse on jalostamattomasta naudanlihasta ja naudanlihatuotteista (esim. jauhelihasta)[2] naudan spongiformiseen enkefalopatiaan liittyvän kriisin vuoksi, valmiiksi pakatusta tuodusta siipikarjanlihasta, hunajasta, hedelmistä ja vihanneksista, kalasta ja oliiviöljystä.

---

[1] Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011, annettu 25. lokakuuta 2011, elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 1924/2006 ja (EY) N:o 1925/2006 muuttamisesta sekä komission direktiivin 87/250/ETY, neuvoston direktiivin 90/496/ETY, komission direktiivin 1999/10/EY, Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2000/13/EY, komission direktiivien 2002/67/EY ja 2008/5/EY sekä komission asetuksen (EY) N:o 608/2004 kumoamisesta (EUVL L 304, 22.11.2011, s. 18).

[2] Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1760/2000, annettu 17 päivänä heinäkuuta 2000, nautaeläinten tunnistus- ja rekisteröintijärjestelmän käyttöönottamisesta sekä naudanlihan ja naudanlihatuotteiden pakollisesta merkitsemisestä ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 850/97 kumoamisesta (EYVL L 204, 11.8.2000, s. 1).

Elintarviketietoasetuksessa vahvistetaan erityisiä säännöksiä, jotka koskevat alkuperän ilmoittamista elintarvikkeissa yleiseltä pohjalta. Erityisesti mainittakoon seuraavat:

– Elintarvikeasetuksen 26 artiklan 2 kohdan b alakohdassa edellytetään **valmiiksi pakatun jalostamattoman** sian-, siipikarjan, lampaan- ja vuohenlihan alkuperän pakollista merkitsemistä. Pakollisen alkuperämerkinnän ilmaisutavat vahvistetaan komission täytäntöönpanosäädöksessä.

– Elintarvikeasetuksen 26 artiklan 3 kohdassa säädetään, että kun elintarvikkeen alkuperämaa tai lähtöpaikka ilmoitetaan eikä se ole sama kuin pääainesosan, kyseisen pääainesosan alkuperä on ilmoitettava tai on mainittava, että se on eri kuin elintarvikkeen alkuperä. Myös näihin määräyksiin sovellettavat säännöt vahvistetaan komission täytäntöönpanosäädöksessä.

3. AINESOSANA KÄYTETTÄVÄN LIHAN TOIMITUSKETJU EU:SSA

3.1. Yleiskatsaus alaan EU:ssa

EU:n lihanjalostusalalla toimii yli 13 000 yritystä. Ala työllistää noin 350 000 työntekijää, ja sen liikevaihto on 85 miljardia euroa.

Ainesosana käytettävän lihan toimitusketju on erittäin heterogeeninen sekä toimijoiden että tuotteiden suhteen. Tuotteet voivat olla suhteellisen yksinkertaisia raakalihavalmisteita, kuten tuore liha, johon on lisätty mausteita tai lisäaineita, ja toisaalta erittäin pitkälle jalostettuja lihatuotteita, kuten erityisesti lihavalmisteita ja useista ainesosista koostuvia elintarvikkeita, joiden ainesosiin kuuluu myös liha. Ainesosana käytettävän lihan toimitusketju on lisäksi varsin monimutkainen ja pitkä: siihen kuuluu useita vaiheita tuotannossa ja lopputuotteiden markkinoinnissa.

3.2. Lihan ja lihatuotteiden kulutus

Leijonanosa EU:n kuluttajista (83 %) syö lihaa ainakin kaksi-kolme kertaa viikossa.[3] Lisäksi 88 prosenttia EU27:n kuluttajista ostaa valmiiksi pakattua lihaa.[4] Valtaosa lihasta on sikaa (49 %), siipikarjaa (29 %) ja nautaa (19 %), kun taas lampaan- ja vuohenlihan ja muun lihan osuus on vain 3 prosenttia EU:n lihankulutuksesta.[5]

3.3. Tuotanto ja näkymät

Yleisesti ottaen 30–50 prosenttia teuraslihan kokonaismäärästä jalostetaan elintarvikkeissa (pääasiassa jauhelihassa ja raakalihavalmisteissa/lihavalmisteissa) käytettäviksi liha-ainesosiksi. EU:n jalostetun lihan tuotantomäärästä arviolta yhteensä 70 prosenttia on peräisin sianlihasta. Siipikarjanlihan osuus on 18 prosenttia, naudanlihan 10 prosenttia ja muuntyyppisen lihan 2 prosenttia. EU:n tuoreen lihan tuotanto oli vuonna 2012 kaikkiaan 43,5 miljoonaa tonnia teuraspainoekvivalenttina (noin 33,8 miljoonaa tonnia luuttoman lihan ekvivalenttina). Keskipitkän aikavälin markkinaennusteiden mukaan EU:n lihan

---

3 Vaikutustenarviointi – komission yksiköiden valmisteluasiakirja – *Mandatory Origin indication for Unprocessed Pig, Poultry, Sheep and Goat Meat*, ei vielä julkaistu.

4 Komission kertomus *Functioning of the meat market for consumers in the European Union*, toukokuu 2013, osoitteessa http://ec.europa.eu/consumers/consumer_research/market_studies/docs/mms_commission_report_en.pdf.

5 Vaikutustenarviointi – komission yksiköiden valmisteluasiakirja – *Mandatory Origin indication for Unprocessed Pig, Poultry, Sheep and Goat Meat*, ei vielä julkaistu.

kokonaistuotanto, joka kasvoi vuosina 2010 ja 2011, supistuu 2 prosenttia seuraavien kahden vuoden aikana. Supistumisen jälkeen lihan kokonaistuotannon ennustetaan toipuvan vakaasti kymmenen vuoden kuluessa niin, että sen määrä olisi lähes 45 miljoonaa tonnia vuonna 2022 eli noin saman verran kuin vuonna 2011.[6]

3.4. EU:n liha-alan rakenne

EU:n lihanjalostusalalle on tyypillistä vähäinen keskittyminen ja se, että suurin osa yrityksistä on pk-yrityksiä (90 %). Nämä pk-yritykset ovat erittäin erikoistuneita ja toimivat riippumattomasti toimitusketjun eri vaiheissa. Lisäksi vertikaalinen integraatio on vähäistä etenkin sian- ja naudanliha-alalla. Siipikarja-alalla se tapaa olla yleisempää.

Lihanjalostajat hankkivat raaka-aineensa yleensä kauppiailta spot-markkinoilla. Suuremmat, vertikaalisesti integroituneet yritykset puolestaan tekevät hankintansa yleensä sekä teurastamoista ja leikkaamoista että kauppiailta.

Hankintapäätösten ja toimittajakunnan tiheästi tapahtuvien muutosten taustalla ovat sopivan raaka-aineen saatavuus riittävinä määrinä, lopputuotteiden laatuvaatimusten määräämät vakiolaatuvaatimukset, kilpailukykyinen hinta ja tarve pystyä mukautumaan nopeasti raaka-ainepulaan, markkinahäiriöihin ja/tai hinnanvaihteluihin toimittajaa vaihtamalla. EU:n lihanjalostajien hankintakäytäntönä on yleensä se, että ne hankkivat jalostamatonta lihaa ja muita liha-ainesosia useasta lähteestä. Usean EU:ssa sijaitsevan hankintalähteen käyttö on pääasiallinen käytäntö sianlihaan perustuvien valmisteiden kohdalla, kun taas hankintaa sekä EU-maista että muista maista tapahtuu lähinnä naudan- ja siipikarjanlihaa hyödyntävien valmisteiden kohdalla. Elintarvikealan toimijat ja etenkin pk-yritykset tapaavat vaihtaa toimittajiaan ainakin kolme kertaa vuodessa taatakseen riittävän raaka-ainemäärän saamisen kohtuulliseen hintaan.

Kun yritykset ovat jalostaneet liha-ainesosat ja sisällyttäneet ne lihatuotteisiin, tuotteet myydään vähittäismyyjille, suurtalouksille tai lihakauppiaille siivutettuina tai siivuttamattomina ja pakattuina tai pakkaamattomina.

EU:n lihanjalostusalan ominaispiirteiden ja monimutkaisuuden vuoksi vaikuttaa siltä, ettei jalostajilla juurikaan ole tarvetta liha-ainesosien alkuperätiedoille. Tarvetta esiintyy lähinnä silloin, kun kyse on ”yhdestä lihanpalasta” valmistetuista raakalihavalmisteista (esim. kuivatusta kinkusta) tai tuotteista, joissa tuotantoprosessi edellyttää ulkomaisen lihan käyttöä.

Useimpien valmisteiden raaka-aineet tulevat jalostusvaiheeseen jo leikattuina, sekoitettuina ja/tai eroteltuina. Vaikka leikkuujätteiden[7] erottelua tai raaka-aineiden sekoittamista ei tehtäisikään ennen raaka-aineen saapumista jalostuslaitokseen, usein kuitenkin sekoitetaan eri toimittajilta hankittuja raaka-aineita.

Useista ainesosista, myös lihasta, koostuvien elintarvikkeiden valmistajat hankkivat raaka-aineita lukuisilta elintarvikeketjun eri vaiheissa toimivilta eri toimittajilta (esim. leikkaamoista, jalostajilta, mekaanisesti erotellun lihan tuottajilta, tukkukauppiailta tai muilta kauppiailta). Näiden toimijoiden neuvotteluvoima ei kuitenkaan riitä siihen, että ne voisivat asettaa toimittajilleen alkuperään liittyviä

[6] PO AGRI 2013: *Prospects for Agricultural markets and income in the EU 2012–2020.*

[7] Ruhon leikkaamisen yhteydessä syntyvät leikkuujätteet voivat olla arvokkaita.

vaatimuksia, koska toimitetut määrät ovat suhteellisen pieniä verrattuna muiden keskeisten hankkijoiden ostamiin määriin.

Teurastamot ja lihanleikkaamot ovat keskeisessä asemassa alkuperätietojen toimittamisessa elintarvikeketjun seuraavalle toimijalle. Mitä suurempaa vertikaalinen integraatio on ja mitä suurempi yritys on, sitä helpompaa on varmistaa, että alkuperätiedot toimitetaan eteenpäin elintarvikeketjussa. Toisaalta mitä monimutkaisempia leikkaus- ja jalostusvaiheet ovat ja mitä pitemmälle viety jalostustaso on, sitä mutkikkaammaksi jäljitettävyys käy alkuperämerkintöjä ajatellen.

Pk-yrityskysely

Yritys-Eurooppa-verkoston kautta toteutettiin alkuvuodesta 2013 erityinen kyselytutkimus pohjaksi komission kertomukselle pakollisten alkuperämerkintöjen mahdollisesta ulottamisesta koskemaan ainesosana käytettävää lihaa. Kyselyyn vastasi 285 elintarvikealan toimijaa EU:n 27 jäsenvaltiosta. Tärkeimmät havainnot toimialan rakenteesta olivat tiivistetysti seuraavat:

* Noin 51 prosenttia otokseen kuuluneista elintarvikealan toimijoista ilmoitti toimivansa lihan ja siipikarjanlihavalmisteiden tuotannossa, noin 33 prosenttia taas harjoitti valmisaterioiden valmistamista ja 31 prosenttia toimi lihanjalostus- ja säilöntäalalla (osa toimijoista toimi useammalla kuin yhdellä sektorilla). Lähes 80 prosenttia otokseen kuuluneista elintarvikealan toimijoista oli valmistusyrityksiä.

* Kysyttäessä kaupallisen toiminnan harjoittamispaikkaa 31 prosenttia otokseen kuuluneista elintarvikealan toimijoista ilmoitti, että 81–100 prosenttia niiden toiminnasta oli paikallista. 64 prosenttia niistä ilmoitti, ettei mikään osa tuotannosta tullut muualta EU:sta (EU:n sisältä ,ts. toiminta rajoittui yhteen jäsenvaltioon), ja 72 prosenttia, ettei mikään osa tuotannosta ollut EU:n ulkopuolista.

* 20 prosenttia otokseen kuuluneista elintarvikealan toimijoista ilmoitti pääraaka-aineensa olevan kotimaista, 44 prosenttia ilmoitti, ettei juuri mikään raaka-aineista tullut muualta EU:sta, ja 75 prosenttia, ettei juuri mikään raaka-aineista ollut peräisin EU:n ulkopuolelta.

* Otokseen kuuluneista elintarvikealan toimijoista 58 prosentilla ei ole erillisiä varastointitiloja eri lähteistä peräisin oleville raaka-aineille.

* Keskeisenä etuna siitä, että kuluttajille ilmoitetaan lihan alkuperä, on otokseen kuuluneiden elintarvikealan toimijoiden mukaan se, että alkuperän ilmoittaminen vakuuttaa kuluttajat tuotteen laadusta (61 %) ja että tarjolla olevat tuotteet on sen avulla helpompi erottaa toisistaan (44 %).

3.5. Käytössä olevat EU:n jäljitettävyysmenetelmät

EU:ssa käytössä olevat jäljitettävyysjärjestelmät eivät ole riittäviä sen suhteen, että alkuperätiedot siirtyisivät eteenpäin elintarvikeketjussa. Syyt ovat seuraavat:

– Voimassa oleva EU:n jäljitettävyyslainsäädäntö[8] perustuu lähinnä tarpeeseen varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus. Jäljitettävyydestä on huolehdittava vain ”askel taaksepäin ja askel eteenpäin” elintarvikeketjussa: elintarvikealan toimijoiden on pystyttävä tunnistamaan ne yritykset, joille niiden tuotteita on toimitettu, ja hankkimiensa raaka-aineiden välitön toimittaja. Eläinperäisten elintarvikkeiden osalta voimassa on tarkempia vaatimuksia tietojen

[8] Elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä 28. tammikuuta 2002 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002 18 artikla (EYVL L 31, 1.2.2002, s. 1).

siirtämisestä elintarvikeketjussa.[9] Jäljitettävyysvaatimuksissa ei kuitenkaan selvästi ole mukana alkuperätietoja. Näin ollen EU:n tasolla ei nykyisin vaadita kumulatiivista jäljitettävyyttä alkuperän määrittämisen suhteen.

– Tarkemmat jäljitettävyysjärjestelmät vaihtelevat eri eläinlajeittain eivätkä ulotu jalostusvaiheeseen asti (teurastamot/pakkaamot).

Toimitusketjun rakenteen vuoksi ja siksi, ettei alkuperätietoihin ole merkittävää yritystenvälistä mielenkiintoa, alkuperätietojen toimittaminen pysähtyy yleensä toimitusketjun alkuvaiheisiin (teurastamot ja leikkaamot).

4. KULUTTAJIEN SUHTAUTUMINEN AINESOSANA KÄYTETTÄVÄN LIHAN PAKOLLISEEN ALKUPERÄMERKINTÄÄN

FCEC:n selvityksen[10] mukaan elintarvikkeiden alkuperä yleensä ottaen on 11 tarkastellusta tekijästä viidenneksi tärkein tekijä, joka vaikuttaa kuluttajien ostopäätöksiin. Sen osuus oli 47,4 prosenttia, ja edellä olivat maku (82 %), parasta ennen- / viimeinen käyttöpäivä -merkintä (62 %), ulkonäkö (61,3 %) ja hinta (48,3 %). GfK:n tekemän lihamarkkinoiden kuluttajatutkimuksen[11] mukaan puolestaan alkuperämaa on 15 tiedosta neljänneksi tärkein tieto, jonka kuluttajat haluavat saada ostaessaan lihatuotteita: sitä kaipaa 48 prosenttia EU:n kuluttajista, eikä EU15-maiden ja EU12-maiden välillä ole tässä suhteessa juurikaan eroa. Alkuperän edelle menevät parasta ennen- / viimeinen käyttöpäivä -merkintä (68 %), kilohinta (67 %) ja hinta (67%). Sitä paitsi EU:n kuluttajat katsovat alkuperämaata todennäköisemmin ostaessaan tuoretta lihaa ja raakalihavalmisteita (45 %) kuin lihapohjaisia tuotteita (38 %).[12]

FCEC:n kuluttajatutkimuksessa tarkasteltiin kohdennetummin eri tyyppisiä prosessoituja lihapohjaisia tuotteita, jolloin kävi ilmi, että yli 90 prosenttia vastanneista kuluttajista piti tärkeänä sitä, että alkuperä on merkitty.[13] FCEC:n kuluttajatutkimuksessa tehtiin lisäksi seuraavat havainnot:

- Kuluttajat ovat kaiken kaikkiaan halukkaita saamaan enemmän tietoa lihan alkuperästä kaikkien kolmen lihapohjaisten tuotteiden ryhmän kohdalla.
- Kuluttajat ilmoittivat kaikissa tapauksissa olevansa kaikkein halukkaimpia tietämään lihan tuotantomaan (noin puolet kuluttajista, EU:n keskiarvo), kun taas vain noin kolmannes kuluttajista haluaa muuntasoista tietoa (yleisempää, kuten tuotettu EU:ssa tai EU:n ulkopuolella, tai tarkempaa, kuten maa, jossa eläin syntyi/kasvatettiin/teurastettiin).

---

9 Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 931/2011, annettu 19. syyskuuta 2011, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EY) N:o 178/2002 eläinperäisille elintarvikkeille asetetuista jäljitettävyysvaatimuksista (EUVL L 242, 20.9.2011, s. 2).

10 Selvityksen *Study on the application of rules on voluntary origin labelling of foods and on the mandatory indication of country of origin or place of provenance of meat used as an ingredient* (jäljempänä ’FCEC:n selvitys’) liite D (kuluttajatutkimus), ei vielä julkaistu. FCEC:n kuluttajatutkimus tehtiin keskellä hevosenlihaskandaalia (joulukuu 2012–maaliskuu 2013), joka vaikutti kuluttajien luottamukseen lihatuotteita ja lihaa sisältäviä tuotteita käsittelevään toimialaan, minkä vuoksi ei voida sulkea pois sitä, että tämä asia olisi vaikuttanut tutkimuksen tuloksiin.

11 Tutkimus tehtiin ennen vuotta 2013 eli ennen hevosenlihaskandaalia.

12 Komission yksiköiden valmisteluasiakirja, s. 22–28.

13 FCEC:n selvitys, s. 10.

- Jäsenvaltioiden välillä on merkittäviä eroja kaikissa tapauksissa; joissakin jäsenvaltioissa kuluttajat osoittavat suurempaa (tai pienempää) kiinnostusta alkuperätietoihin kuin toisissa.[14]

Kuluttajat olivat yhdistäneet toisiinsa lihan ja lihavalmisteiden alkuperän ja turvallisuuden myös aiemmissa kuulemisissa. Haluun tietää elintarvikkeen alkuperä on perusteltuja syitä (esim. paikallisten tuotteiden tukeminen, tuotteen ominaisuudet sekä eettiset ja ympäristönäkökohdat), mutta muut esiin tuodut syyt eivät ole päteviä. Näin on erityisesti silloin, kun alkuperä ja turvallisuus yhdistetään toisiinsa: missä tahansa EU:ssa tuotetut tai EU:hun tuodut tuotteet ovat jo määritelmällisesti turvallisia.[15]

Kuluttajat ostavat nykyisin alkuperämerkinnällä varustettua lihaa harvemmin kuin haluaisivat – syynä on hinta. Hinnan merkitys näkyy lähinnä siinä, miten valmiita kuluttajat ovat maksamaan tuotteen ainesosana käytetyn lihan alkuperämerkinnästä.[16] Ensimmäisellä perushinnan ylittävällä hinnankorotuksella (+5–9 % vaadittujen tietojen tason mukaan) kuluttajien maksuhalukkuus putoaa selvästi ja vähenee lisää aina, kun hinta kohoaa. Näin tapahtuu kaikkien kertomuksessa käsiteltyjen tuotteiden kohdalla, eikä tuotteiden välillä ole tässä suhteessa merkittäviä eroja.

Nämä havainnot vahvistavat ristiriidan sen välillä, kuinka kiinnostuneita kuluttajat ovat alkuperämerkinnöistä ja kuinka halukkaita he ovat maksamaan näistä tiedoista. Kuluttajat haluaisivat saada mahdollisimman tarkkoja tietoja, jos niiden saaminen ei nostaisi hintaa. Kuluttajat eivät yleisesti ottaen ole tietoisia alkuperämerkintöihin liittyvistä lisäkustannuksista vaan uskovat, että niitä varten tarvitaan vain lisää painomustetta.[17] Ristiriita näkyy myös erinäisissä tutkimuksissa esiin tulleessa erossa siinä, miten kuluttajien ostoaikomukset ja varsinainen käyttäytyminen poikkeavat toisistaan – tärkeä eroa selittävä tekijä on hinta.[18] Jos pakolliset alkuperämerkinnät nostavat kuluttajahintoja, lihaa ainesosana sisältävien elintarvikkeiden kulutus saattaa vähentyä.

5. AINESOSANA KÄYTETTÄVÄN LIHAN ALKUPERÄMERKINTÄÄN LIITTYVÄT MAHDOLLISET SKENAARIOT JA ALKUPERÄN ILMAISUTAVAT

Tässä kertomuksessa tarkastellaan seuraavia skenaarioita:[19]

– Skenaario 1 – säilytetään alkuperämerkintä vapaaehtoisena

– Skenaario 2 – otetaan käyttöön pakollinen alkuperämerkintä, jonka perustana on a) EU/ei-EU tai b) EU/kolmas maa

– Skenaario 3 – otetaan käyttöön pakollinen alkuperämerkintä, jossa ilmoitetaan kyseinen jäsenvaltio tai kolmas maa.

---

14 Eroja kuvataan tarkemmin komission yksiköiden valmisteluasiakirjassa, s. 30–32.

15 Komission yksiköiden valmisteluasiakirja, s. 40.

16 FCEC:n selvityksen liite D.

17 *Study on mandatory origin labelling for pig, poultry and sheep and goat meat*, LEI Wageningen University (2013).

18 FCEC:n selvitys, s. 25.

19 Muita skenaarioita (pakollinen merkintä, jossa ilmoitetaan lähtöpaikka maata suuremmalla tai pienemmällä tasolla, pakollinen merkintä, jossa alkuperä ilmoitetaan kolmesta vaiheesta – syntymä-, kasvatus- ja teurastuspaikka – tai pakollinen merkintä, joka perustuu ainoastaan syntymäpaikkaan, syntymä- ja teurastuspaikkaan tai ainoastaan teurastuspaikkaan), ei pidetty toteuttamiskelpoisina, eikä niitä siksi analysoitu tarkemmin.

Alkuperän määrittämiseksi skenaarioissa 2 ja 3 tarkasteltiin erilaisia ilmaisutapoja asianomaisten tuotteiden kolmen pääluokan mukaan (kasvava jalostustaso):

- Luokka I: Raakalihavalmisteet ja mekaanisesti erotetusta lihasta valmistetut valmisteet:
  - alkuperä tullikoodeksin määritelmän mukaan eli maa, jossa ainesosa on kokonaan tuotettu tai jossa liha-ainesosalle on tehty viimeisin merkittävä valmistustoimi
  - alkuperätiedot raaka-aineen lähtöpaikasta eli paikasta, jossa eläintä pidettiin vähimmäiskasvatusajan ennen teurastamista, ja teurastamispaikasta.
- Luokka II: Lihavalmisteet:
  - alkuperä tullikoodeksin määritelmän mukaan eli maa, jossa ainesosa on kokonaan tuotettu tai jossa liha-ainesosalle on tehty viimeisin merkittävä valmistustoimi
  - alkuperätiedot raaka-aineen lähtöpaikasta eli paikasta, jossa eläintä pidettiin vähimmäiskasvatusajan ennen teurastamista, ja teurastamispaikasta.
- Luokka III: Useista ainesosista koostuvat elintarvikkeet, joiden ainesosiin kuuluu myös liha:
  - alkuperä tullikoodeksin määritelmän mukaan eli maa, jossa ainesosa on kokonaan tuotettu tai jossa liha-ainesosalle on tehty viimeisin merkittävä valmistustoimi
  - alkuperätiedot raaka-aineen lähtöpaikasta eli paikasta, jossa eläintä pidettiin vähimmäiskasvatusajan ennen teurastamista, ja teurastamispaikasta.

6. ERI SKENAARIOIDEN VAIKUTUSTEN JA KUSTANNUSTEN JA HYÖTYJEN ANALYYSI

6.1. Kuluttajien käyttäytymiseen liittyvät vaikutukset

Alkuperämerkinnät antavat kuluttajille lisätietoja, jotka auttavat heitä tekemään valistuneita päätöksiä siitä, mitä elintarvikkeita he haluavat ostaa ja kuluttaa. Monet kuluttajat yhdistävätkin alkuperämerkintöihin erilaisia positiivisia ominaisuuksia, kuten laadun. Alkuperämerkintöjen vaikutuksia kuluttajiin on vaikea arvioida kustannus-hyötyanalyysilla.

Skenaariossa 1 kuluttajille ei järjestelmällisesti tarjottaisi liha-ainesosien alkuperätietoja. Se ei siis tarjoa täysin tyydyttävää ratkaisua kuluttajien haluun saada alkuperätietoja, vaikkakin se hyvin vastaa sitä, etteivät kuluttajat ole kovin halukkaita maksamaan alkuperää koskevista lisätiedoista.

Skenaarioissa 2 ja 3 kuluttajat saisivat järjestelmällisesti tietoja ainesosana käytettävän lihan alkuperästä. Skenaariossa 2 tietoja annettaisiin vähemmän kuin skenaariossa 3, joten voidaan katsoa, että se on liian yleinen eikä perustele mahdollista hinnannousua. Skenaariossa 3 kuluttajat saisivat merkityksellisiä tietoja.

Mahdollinen hinnannousu voisi kuitenkin vähentää lihaa sisältävien elintarvikkeiden kulutusta.

6.2. Taloudelliset vaikutukset

6.2.1. Elintarvikealan toimijoiden toimintakustannukset

Skenaario 1 ei aiheuta uusia toiminnallisia ongelmia nykytilanteeseen verrattuna. Se voi olla sopiva tapauksissa, joissa EU:sta ja EU:n ulkopuolelta peräisin olevaa lihaa sekoitetaan tuotantoprosessissa. Toimintakustannukset (esim. tuotanto-, hankinta- ja jäljitettävyyskustannukset) pysyisivät minimissään.

Skenaariot 2 ja 3 aiheuttaisivat toiminnallisia haasteita ja edellyttäisivät radikaaleja mukautuksia etenkin silloin, kun liha-ainesosat ovat peräisin useasta paikasta (EU/ei-EU). Elintarvikealan toimijoille aiheutuisi todennäköisesti huomattavasti lisää toimintakustannuksia seuraavasti:

– Lisäkustannusten määrä voisi vaihdella, koska ne riippuvat asianomaisen toimijan toiminnallisesta tilanteesta, asianomaisesta eläinlajista ja käytössä olevien jäljitettävyysjärjestelmien tyypistä.

– Vaikutukset kohdistuisivat erityisesti seuraaviin kustannuseriin: hankintakäytäntöjen mukauttaminen, mahdolliset muutokset toimittajakunnassa, siirtyminen pienempiin tuotantoeriin, tuotantoprosessin mukauttaminen raaka-aineiden erottamiseksi alkuperän mukaan tuotantotiloissa, pakkaamisen ja merkitsemisen mukauttaminen ja jäljitettävyysjärjestelmien käyttöönotto tai mukauttaminen.

– Skenaarion 2 aiheuttamat lisäkustannukset vaihtelevat todennäköisesti mitättömästä 25 prosenttiin, skenaarion 3 aiheuttamat taas 15–20 prosentista 50 prosenttiin. Jäljitettävyyteen liittyvät lisäkustannukset ovat arviolta 3–10 prosenttia tuotannon kokonaiskustannuksista.

– Leikkuujätteiden ja rasvan kauppa todennäköisesti kärsii. Koska asianmukaisen jäljitettävyysjärjestelmän toteuttaminen on vaikeaa, elintarvikealan toimijat todennäköisesti vähentävät tällaisten tuotteiden käyttöä. Siitä voi koitua lisämenetyksiä, joiden arvioidaan olevan 10 prosenttia teurastamoiden/lihanleikkaamojen liikevaihdosta. Vaikutukset kuitenkin olisivat vahvasti riippuvaisia alkuperämerkintöjen ilmaisutavoista.

6.2.2. Kilpailukyky, kauppa ja investointivirrat

Skenaarion 1 vaikutukset kilpailukykyyn ja EU:n sisäiseen ja kansainväliseen kauppaan olisivat minimaaliset.

Skenaarioilla 2 ja 3 olisi todennäköisesti seuraavat vaikutukset kilpailukykyyn ja EU:n sisäiseen kauppaan:

– Toimitusketjuun tulee todennäköisesti muutoksia, jotka johtaisivat kaupan segmentoitumiseen samoin kuin välittäjien ja liha-ainesosien vähenemiseen. Elintarvikealan toimijat pitävätkin kustannuksiin nähden tehokkaampana mukauttaa toimitusrakennetta (hankinnat, eräkoot, vähemmät välittäjät) kuin parantaa sisäisiä jäljitettävyysjärjestelmiä.

– Toimijat joutuvat todennäköisesti maksamaan hankinnoistaan korkeamman hinnan, kun tarjonta supistuu.

– Seka-alkuperää olevien liha-ainesosien tai leikkuujätteiden ja rasvan myyntikanavat vähenisivät.

– Liha-ainesosia käyttävät elintarvikealan toimijat kärsisivät verrattuna niitä käyttämättömiin toimijoihin.

– EU:n sisäiset elävien eläinten, jalostamattoman lihan ja liha-ainesosien kauppavirrat todennäköisesti muuttuvat.

– Skenaariossa 3 on riski, että elintarvikkeiden markkinat segmentoituvat.

Skenaarioilla 2 ja 3 olisi todennäköisesti seuraavat vaikutukset kansainväliseen kauppaan:

– EU:n ja kolmansien maiden välisten kauppavirtojen maantieteellinen rakenne ja volyymi todennäköisesti muuttuu. Näiltä osin on todennäköistä, että EU:n elintarvikealan toimijat siirtyvät käyttämään EU:n toimittajia välttääkseen monimutkaisen tilanteen, joka syntyy, kun alkuperänä on useita paikkoja EU:ssa ja kolmansissa maissa.

– Kolmansien maiden elintarvikealan toimijoille tulee todennäköisesti lisäkustannuksia etenkin skenaariossa 3.

Vaikutukset kohdistuisivat etenkin niihin kolmansiin maihin, jotka nykyään vievät huomattavia määriä jalostamatonta lihaa tai liha-ainesosia EU:hun: siipikarjan osalta tämä koskee Thaimaata ja Brasiliaa, naudanlihan osalta Brasiliaa ja Argentiinaa. Vaikutusten laajuus kuitenkin riippuu alkuperämerkintää koskevista kansallisista säännöksistä, jos sellaisia on käytössä.[20] Jalostettavaksi tarkoitetun sian- ja lampaanlihan tuontimäärät ovat liki olemattomia.

6.2.3. Yrityksille aiheutuva hallinnollinen taakka

Skenaariossa 1 hallinnollinen taakka olisi mitättömän suuruinen ja kohdistuisi vain niihin yrityksiin, jotka ilmoittavat lopullisen elintarvikkeen alkuperän, jonka alkuperä on eri kuin primaarien liha-ainesosien. Hallinnollinen taakka jäisi mitättömäksi myös skenaariossa 2. Skenaariossa 3 hallinnollinen taakka voi kuitenkin lisääntyä ja kasvattaa tuotannon kokonaiskustannuksia 8–12 prosenttia.

6.2.4. Viranomaisille aiheutuva taakka

Skenaarion 1 ei odoteta lisäävän valvontakustannuksia lukuun ottamatta niitä kustannuksia, jotka johtuvat elintarviketietoasetuksen 26 artiklan 3 kohdan yleisestä soveltamisesta.

Valvontakustannusten odotetaan kuitenkin kasvavan 10–30 prosenttia skenaariossa 2 (vähäisemmässä määrin) ja 3 sen mukaan, kuinka tarkkoja alkuperätietoja vaaditaan. Kasvu johtuisi pääosin tarvittavan henkilöstön määrästä, mutta skenaariossa 3 mukana voisi olla myös suurempi osuus henkilöstön työajasta, koska säännösten noudattamiseen liittyvät kustannukset liittyvät lähinnä asiakirjatarkastuksiin. Jos valvontaviranomaisille valtion varoista osoitettava rahoitus ei kasva – kuten nykyisessä taloudellisessa tilanteessa näyttää todennäköiseltä –, henkilöstötarpeen ja työaikaosuuden odotettu kasvu voi johtaa tarkastustiheyden pienenemiseen tai prioriteettien muuttamiseen, mikä puolestaan voi lisätä petosriskiä. Viranomaisten taakkaa voitaisiin kuitenkin keventää, jos virallisista tarkastuksista perittäisiin maksu.

[20] Esimerkiksi Brasiliassa säädetään nykyään jäljitettävyydestä ja alkuperämerkinnöistä valtakunnan tasolla käyttäen perustana tuotanto- ja kasvatuspaikkaa.

6.2.5. Kuluttajille aiheutuvat kustannukset ja mahdolliset sosiaaliset vaikutukset

Alkuperätietojen tarjoamisen odotetaan aiheuttavan lisäkustannuksia, joista noin 90 prosentin arvioidaan siirtyvän kuluttajille ja vain 10 prosentin tuottajalle. Prosenttiosuudet saattavat vaihdella sektorien, asianomaisen maan sekä vertikaalisen integraation ja markkinoiden keskittymisasteen mukaan.

Skenaario 1 ei todennäköisesti aiheuta yleistä hintojen nousua. Jos alkuperä kuitenkin ilmoitetaan, lisäkustannukset todennäköisesti siirtyvät kuluttajille tuotteiden hintalisän kautta.

Skenaariot 2 ja 3 todennäköisesti aiheuttavat kuluttajahintojen yleistä nousua, joka olisi suurempi skenaariossa 3. Tämän vuoksi skenaario 3 – ja vähemmässä määrin skenaario 2 – saattaa johtaa lihatuotteiden kulutuksen pienenemiseen. Muita sosiaalisia vaikutuksia voivat olla myös lihankulutuksen markkinasegmentoituminen, hankintakäytäntöjen mukauttaminen, välittäjien jääminen pois ketjusta ja kielteiset työllisyysvaikutukset.

6.2.6. Ympäristövaikutukset

Skenaariossa 1 ympäristövaikutukset jäänevät vähäisiksi. Skenaarioissa 2 ja 3 jätteeksi päätyvien ainesosien määrä todennäköisesti kasvaisi, etenkin leikkuujätteiden ja rasvan tapauksessa. Skenaario 3 voisi lisäksi kannustaa kuluttajia käyttämään lähialueella valmistettuja tuotteita.

6.3. Skenaarioiden 2 ja 3 mukaisten alkuperän ilmaisutapojen edut ja haitat

Seuraavassa taulukossa esitetään tiivistetysti niiden alkuperän ilmaisutapojen edut ja haitat, joita on kaavailtu skenaarioissa 2 ja 3 (pakollinen alkuperämerkintä).

Ilmaisutavat skenaarioissa 2 ja 3		**Edut**	**Haitat**
Luokka I: Raakaliha-valmisteet / mekaanisesti erotettu liha	Maa, jossa ainesosa on kokonaan tuotettu tai jossa sille on tehty viimeisin merkittävä valmistustoimi (tullikoodeksi)	– Tarjoaa kuluttajille merkityksellisiä tietoja. – Leikkuujätteitä ja rasvaa voitaisiin käyttää ainesosana, kun alkuperäksi määritetään maa, jossa viimeisin merkittävä valmistustoimi on tehty.	– Lisää jäljitettävyys-järjestelmiä. – Toteutus voisi olla hankalaa, jos alkuperiä on useita. – Leikkuujätteitä ja rasvaa ei todennäköisesti käytetä ainesosina, jos alkuperäksi määritetään paikka, jossa eläintä on kasvatettu vähimmäisajan ennen teurastamista, kun otetaan huomioon varastointiin ja jäljitettävyyteen liittyvät haasteet.
	Paikka, jossa eläintä on kasvatettu vähimmäisajan ennen teurastamista ja teurastuspaikka	– Korostaa raaka-aineen lähtöpaikkaa, kun ainesosaa ei ole kokonaan tuotettu yhdessä maassa.	– Lisää jäljitettävyys-järjestelmiä. – Toteutus voisi olla hankalaa, jos alkuperiä on useita. – Leikkuujätteitä ja rasvaa ei todennäköisesti

			käytetä ainesosina, kun otetaan huomioon varastointiin ja jäljitettävyyteen liittyvät haasteet.
Luokka II: Lihavalmisteet	Maa, jossa ainesosa on kokonaan tuotettu tai jossa sille on tehty viimeisin merkittävä valmistustoimi (tullikoodeksi)	– Korostaa jalostuspaikkaa, kun sovelletaan maata, jossa viimeisin merkittävä valmistustoimi on tehty. – Elintarvikealan toimijoiden kannalta teknisesti toteutettavissa. – Käytännöllisempi, jos alkuperäpaikkoja on useampia. – Leikkuujätteitä ja rasvaa voitaisiin käyttää ainesosina.	– Ei tietoja raaka-aineen lähtöpaikasta, kun sovelletaan maata, jossa viimeisin merkittävä valmistustoimi on tehty.
	Paikka, jossa eläintä on kasvatettu vähimmäisajan ennen teurastamista ja teurastuspaikka	– Korostaa raaka-aineen lähtöpaikkaa, kun ainesosaa ei ole kokonaan tuotettu yhdessä maassa.	– Ei tietoja jalostuspaikasta. – Lisää jäljitettävyys-järjestelmiä. – Erityisen haasteellinen, jos alkuperäpaikkoja on useampia. – Leikkuujätteitä ja rasvaa ei todennäköisesti käytetä ainesosina, kun otetaan huomioon varastointiin ja jäljitettävyyteen liittyvät haasteet.
Luokka III: Useista ainesosista koostuvat elintarvikkeet, joiden ainesosiin kuuluu myös liha.	Maa, jossa ainesosa on kokonaan tuotettu tai jossa sille on tehty viimeisin merkittävä valmistustoimi (tullikoodeksi)	– Korostaa jalostuspaikkaa, kun sovelletaan maata, jossa viimeisin merkittävä valmistustoimi on tehty. – Leikkuujätteitä ja rasvaa voitaisiin käyttää ainesosina.	– Ei tietoja raaka-aineen lähtöpaikasta, kun sovelletaan maata, jossa viimeisin merkittävä valmistustoimi on tehty. – Lisää jäljitettävyys-järjestelmiä. – Erityisen haasteellinen, jos alkuperäpaikkoja on useampia.
	Paikka, jossa eläintä on kasvatettu vähimmäisajan ennen teurastamista ja teurastuspaikka	– Korostaa raaka-aineen lähtöpaikkaa, kun ainesosaa ei ole kokonaan tuotettu yhdessä maassa.	– Ei tietoja jalostuspaikasta. – Lisää jäljitettävyys-järjestelmiä. – Erityisen

			haasteellinen, jos alkuperäpaikkoja on useampia. – Leikkuujätteitä ja rasvaa ei todennäköisesti käytetä ainesosina, kun otetaan huomioon varastointiin ja jäljitettävyyteen liittyvät haasteet.

7. PÄÄTELMÄT

Kuluttajat vaikuttavat olevan varsin kiinnostuneita ainesosana käytettävän lihan alkuperämerkinnöistä. Jäsenvaltioiden välillä on huomattavia eroja kuluttajien mieltymyksissä ja siinä, miten he ymmärtävät alkuperätiedot ja millaiset heidän motivaationsa ja syynsä saada niitä ovat. Kuluttajat ovat yleisesti erittäin kiinnostuneita alkuperämerkinnöistä, mutta a) valintaan vaikuttavana tekijänä se häviää hinnalle, laadulle ja aistinvaraisille ominaisuuksille eikä b) se näy kuluttajan maksuhalukkuudessa. Jos hinta nousee alle 10 prosenttia, maksuhalukkuus putoaa 60–80 prosenttia.

Alkuperämerkintöjen toteutettavuus ja vaikutukset riippuvat pitkälti merkinnän ilmaisutavoista ja asianomaisten tuotteiden luonteesta. Tätä kertomusta varten on tarkasteltu kolmea skenaariota:

– Skenaario 1 – säilytetään alkuperämerkintä vapaaehtoisena

– Skenaario 2 – otetaan käyttöön pakollinen alkuperämerkintä, jonka perustana on a) EU/ei-EU tai b) EU/kolmas maa

– Skenaario 3 – otetaan käyttöön pakollinen alkuperämerkintä, jossa ilmoitetaan kyseinen jäsenvaltio tai kolmas maa.

Skenaario 1 ei aiheuttaisi elintarvikealan toimijoille uusia toiminnallisia haasteita, koska toimintakustannukset, vaikutukset EU:n sisäiseen ja kansainväliseen kauppaan, hallinnollinen taakka, viranomaisille aiheutuva taakka ja kuluttajille siirrettävät lisäkustannukset pysyisivät mahdollisimman vähäisinä. Se ei kuitenkaan tarjoaisi täysin tyydyttävää ratkaisua kuluttajien haluun saada alkuperätietoja.

Sekä skenaariolla 2 (vähäisemmässä määrin) että skenaariolla 3 vastattaisiin kuluttajien tarpeeseen saada alkuperätietoja, mutta ne aiheuttaisivat toiminnallisia haasteita ja vaatisivat radikaaleja muutoksia elintarvikeketjuun. Skenaariota 2 pidetään toteuttamiskelpoisempana kuin skenaariota 3. Erityisesti mainittakoon seuraavat:

Skenaariolla 2 vastattaisiin kuluttajien tarpeeseen saada alkuperätietoja, mutta voidaan katsoa, että se on liian yleinen eikä ole niiden hinnankorotusten arvoinen, jotka johtuisivat elintarvikealan toimijoiden toimintakustannusten lisääntymisestä (merkityksettömästä 25 prosenttiin). Kilpailukyvystä ja kaupasta todettakoon, että toimitusketjuun tulevat muutokset voisivat johtaa markkinoiden segmentoitumiseen ja vähentää välittäjien ja liha-ainesosien määrää. Kansainvälisen kaupan osalta skenaario todennäköisesti muuttaisi kauppavirtoja, ja riskinä olisi lisäksi, että EU:n elintarvikealan toimijat siirtyvät käyttämään EU:n toimittajia ja että kolmansien maiden elintarvikealan toimijoille tulee lisäkustannuksia. Vaikka elintarvikealan

toimijoille koituvan hallinnollisen taakan arvioidaan jäävän merkityksettömäksi, viranomaisten taakan odotetaan kasvavan 10–30 prosenttia.

Kuluttajat ovat kaiken kaikkiaan halukkaita saamaan enemmän tietoa lihan alkuperästä kaikkien kolmen lihapohjaisten tuotteiden ryhmän kohdalla, ja skenaariossa 3 kuluttajat saisivat merkityksellisiä tietoja. Toisaalta skenaario todennäköisesti aiheuttaisi elintarvikealan toimijoille lisäkustannuksia, jotka johtaisivat hinnankorotuksiin liha-ainesosien ja lopputuotteiden luonteesta riippuen. Ne voisivat vaikuttaa kulutukseen. Elintarvikealan toimijoiden toimintakustannusten kasvu olisi tässä skenaariossa todennäköisesti +15–20 prosentista 50 prosenttiin. Kilpailukykyyn ja kauppaan skenaario vaikuttaisi samalla tavoin kuin skenaario 2, mutta selvemmin. Hallinnollinen lisärasite voi lisätä tuotannon kokonaiskustannuksia 8–12 prosenttia, ja viranomaisille koituva rasite olisi todennäköisesti suurempi kuin skenaariossa 2. Jos valvontaviranomaisille valtion varoista osoitettava rahoitus ei kasva – mikä nykyisessä taloudellisessa tilanteessa on todennäköistä –, on todennäköistä, että tarkastustiheyttä pienennetään tai prioriteetteja muutetaan. Virallisen valvonnan kustannuksia voitaisiin lieventää mahdollisesti käyttöön otettavilla maksuilla.

Komissio katsoo, että kaikilla mahdollisilla skenaarioilla on etuja ja haittoja, joista on keskusteltava laajasti neuvoston ja Euroopan parlamentin kanssa. Keskustelujen perusteella komissio harkitsee, mihin jatkotoimiin olisi mahdollisesti aiheellista ryhtyä. Jos se katsotaan aiheelliseksi, voidaan myös esittää säädösehdotus, jolla säänneltäisiin elintarvikkeissa ainesosana käytettävän lihan alkuperämerkintöjä.