

**Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukaisen, vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen perusteella muutetun yhtenäisen asiakirjan julkaiseminen**

(2019/C 384/10)

Euroopan komissio on hyväksynyt tämän vähäisen muutoksen 18 päivänä joulukuuta 2013 annetun komission delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014<sup>(1)</sup> 6 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

Tämä vähäisen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus julkaistaan komission DOOR-tietokannassa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**”LONDON CURE SMOKED SALMON”**

EU-nro: PGI-GB-01350 -AM01 – 24.4.2019

**SAN ( ) SMM (X)**

**1. Nimi**

”London Cure Smoked Salmon”

**2. Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Yhdistynyt kuningaskunta

**3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

**3.1 Tuotelaji**

Luokka 1.7 Tuoreet kalat, nilviäiset ja äyriäiset sekä niistä valmistetut tuotteet

**3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta**

”London Cure Smoked Salmon” (Lontoon suolattu ja savustettu lohi) on nimi, joka on annettu pelkästään vuorisuolalla suolatulle ja tammisavustetulle lohelle. Savulohien valmistukseen voidaan käyttää parhaimman laatuluokan viljeltyä ja luonnonvaraista lohta. Viljellyn lohien tapauksessa London Cure -loheen käytetään perinteisesti ainoastaan Skotlannista peräisin olevaa parhaimman laatuista lohta. Parhaimman laatuluokan lohi on ensiluokkainen tuote, jossa ei ole merkittäviä vikoja tai puutteita. Tuotteella on oltava ehjä kiiltävä nahka ja suomuja ei saa puuttua merkittävästi. Siinä ei saa olla avohaavoja tai vatsalle tai lihaksille aiheutuneita vammoja tai vaurioita. Lihaksistossa ei saa olla melaniiniläikkiä. Vatsakalvon on oltava luja ja ehjä. Kalan muodon on oltava luonnollinen ja virtaviivainen. Lohella on kauttaaltaan oranssi/vaaleanpunainen väri ja kiiltävä, pehmeä rakenne. Savustettaessa savun ja lohien tuoksu tasapainottuvat, eikä kumpikaan ole toista vahvempi. Käytettäessä luonnonvaraista lohta, joka sekin hankintaan perinteisesti Skotlannista, kalan on oltava elävänä jäntevä (eli sen on oltava erittäin kiinteä, mikä osoittaa että se on vasta pyydetty), sillä on oltava punaiset kidukset, kirkkaat silmät ja kirkkaat suomet. Luonnonvaraisen lohien väri vaihtelee tummasta ruusunpunaiseen, ja kalalla on täyteläinen koostumus, joka on tiheämpi ja raskaampi kuin viljellyllä lohella. Savustettuna se tuoksuu samassa määrin savulle ja kalalle.

Nimitystä ”London Cure” voidaan käyttää kokonaisista, siistityistä tai siistimättömistä puolikkaista sekä kalaviipaleista leikattuna joko pitkittäin (banquet sliced) tai poikittain (D-cut). Kaloilla ei ole vähimmäis- tai enimmäiskokoa. London Cure Smoked Salmon -savulohien maku on mieto ja herkullinen. Tavoitteena on parantaa hienovaraisesti parhaimman laatuluokan lohien makua käyttämällä ainoastaan vuorisuolaa ja kevyttä savustusta, millä varmistetaan, että lohien maku on vallitseva.

**3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)**

Raaka-aineet – Tuore kokonainen lohi.

<sup>(1)</sup> EUVL L 179, 19.6.2014 s. 17.

### 3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Raa'an lohifileen fileointi käsin ennen savustusta

Kokonainen lohi halkaistaan kahteen fileeseen ennen suolausta. Lohi halkaistaan käsin, jotta saadaan mahdollisimman hyvänlaatuinen ehjä lohifilee. Lohen kylkinahkaan leikataan käsin perinteisiä pyöreitä reikiä (1–3 tuumaa), jotta suola ja savu pääsisivät imeytymään tasaisesti prosessin seuraavissa vaiheissa. Kylki- ja pystyruodot on tärkeä jättää kalaan London Cure -lohta savustettaessa. Kuten lihaa kypsennettäessä, tuote on parempi, kun se savustetaan luineen ja ruotoineen.

Kuivasuolausprosessi

Kala on suolattava ennen savustusta, ja tämä aloittaa kuivasuolausprosessin. Tuoreet lohifileet asetetaan suolausalustalle, ja niille ripotellaan vuorisuolaa jopa 24 tunnin ajaksi niiden koosta riippuen. Tänä aikana ne menettävät hieman painoa. Tästä prosessista saadaan tuote, jonka suolapitoisuus on vain 3–4 prosenttia, jolloin lohen oma maku säilyy.

Savustus- ja kuivausprosessi

Kun fileet on suolattu, ne huuhdellaan ja laitetaan savustusuuniin, johon ne joko ripustetaan erikseen tai asetetaan telineisiin. Kalaa savustetaan ja ilmakuivataan enintään 13 tuntia tammisavulla. Suolatut fileet menettävät lisää painoa tässä prosessissa. Lämpimän ilmavirtauksen vuoksi muodostuu kova kuori, pintakalvo. Ennen viipaloitinta pystyruodot ja pintakalvo poistetaan käsin.

### 3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipaloitinta, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

Lohi siivutetaan sen jälkeen asiakkaan toiveiden mukaan. Kaikki London Cure Smoked Salmon -savulohet leikataan käsin, jotta voidaan varmistaa tasaisen korkealaatuinen tuote. Käsin siivutetut viipaleet ovat hieman epätasaisia: käsin leikkaamalla tuotteelle saadaan suurempi pinta-ala, jonka ansiosta tuotteeseen saadaan enemmän makua kuin koneellisesti viipaloituun ja liian sileään tuotteeseen.

### 3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

–

## 4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Lontoon kaupunkiirit Tower Hamlets, Hackney ja Newham

## 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Lohen savustus Lontoossa alkoi 1800-luvun lopussa, kun Lontoon East Endiin asettautuneet Itä-Euroopasta peräisin olevat juutalaiset käyttivät sitä kalan säilytyskeinona aikana, jolloin jäähditys oli alkeellista. Kalan savustus oli tavanomaista Itä-Euroopassa pitkiin talviin valmistauduttaessa. Kala savustettiin ja suolattiin, jotta se olisi syömäkelpoista pitkän aikaa. Yhdistyneeseen kuningaskuntaan tulleet maahanmuuttajat jatkoivat tätä perinnettä. Lohen kylmäsavustus on taitoa vaativa prosessi: lohi suolataan ja sen jälkeen savustetaan matalalämpöisessä savussa etäällä suorasta lämmönlähteestä. Alun perin tarkoitus oli tarjota maahanmuuttajille tuttu tuote, mutta savustetusta skottilaisesta lohesta tuli suosittu alkuperäisväestön keskuudessa ja lopulta perinteinen brittiläinen herkku. Yhdistyneen kuningaskunnan juutalainen väestö kasvoi vuosina 1880–1919 46 000 hengestä noin 250 000 henkeen. Juutalaiset asuivat pääasiassa suurissa teollisuuskaupungeissa, erityisesti Lontoossa, Manchesterissa ja Leedsissä. Lontoossa juutalaiset asuivat pääasiassa Spitalfieldsin ja Whitechapelin alueilla telakoiden läheisyydessä. Kun juutalaiset saapuivat Itä-Euroopasta, he toivat mukanaan oman ruokaperinteensä, ja East Endin ensimmäiset savustamot syntyivät tarpeesta tarjota heille perinteisiä elintarviketuotteita.

Itä-Lontoon savustajat toivat alun perin lohta Itämereltä, eivätkä tienneet, että luonnonvaraista lohta sai Skotlannista joka kesä. Löydettyään skotlantilaista kalaa Billingsgaten markkinoilta he ymmärsivät, että olisi helpompaa käyttää kotimaista kalaa, ja lopputuotteen makua pidettiin parempana. Skotlantilaisen lohien laatu yhdessä miedon London Curen -savustuksen kanssa oli olennainen tekijä savulohien suosion lisäämisessä laajemman yleisön keskuudessa. Kokit voivat käyttää miedosti savustettua "London Curea" valikoimassaan, ja siitä on tullut erittäin suosittu kaikkialla länsimaissa. Skotlannin luonnonvaraista lohta on lähetetty Billingsgaten markkinoille ainakin 1800-luvulta lähtien. Skottilaisella lohella on maailmanlaajuinen maine ensiluokkaisena tuotteena, ja "London Cure" on riippuvainen erityislaatuista raaka-aineista korkealaatuisen savulohien tuottamiseksi. Lohta on perinteisesti arvostettu sen poikkeuksellisen maun vuoksi, ja juutalaiset sovelsivat muihin kaloihin, kuten silliin, käyttämäänsä suolaus- ja savustustapoja tähän yleisempään kalalajiin. Sileä, silkkinen ja herkullinen liha ja hienovarainen suolainen maku tekevät savulohesta yhä näinä päivinä arvostetun herkun.

Sotaa edeltäneellä kukoistuskaudella lohensavustusta harjoitti yhdeksän yritystä Lontoon East Endissä. "London Cure" on muihin suolaus- ja savustustapoihin (tuolloin Skotlannissa savustettiin paksulla savulla sillin kaltaisia kaloja) verrattuna kevyempi ja hienovaraisempi tapa. Menetelmän ansiosta kuluttaja voi maistaa kalan laadun ja tuoreuden, kun käytetään valvottua hienovaraista savustusta.

#### *Tuotteen erityisyys*

London Cure Smoked Salmon -savulohien erityispiirre on hienovarainen savustusprosessi. London Cure -tuotantomenetelmällä lohta savustetaan sen säilyttämiseksi ilman, että siihen jää voimakas savun maku. Alusta alkaen London Cure Smoked Salmon -savulohta voitiin säilyttää laadun ja tuoreuden kärsimättä. Tällä hetkellä London Cure -lohen laatu ja tuoreus erottavat sen massatuotetusta savulohesta. On erityisen tärkeää käyttää parasta laatua olevaa lohta, joka saapuu savustamoon ihanteellisesti 48 tunnin kuluessa pyynnistä (korkeintaan viiden päivän kuluessa). Kala puhdistetaan, halkaistaan ja siistitään kokonaan käsin.

Lohifileet suolataan sen jälkeen käsin, ja luut ja ruodot jätetään maun korostamiseksi. Vuosien kokemuksella varmistetaan sopiva savumäärä: täydellinen sekoitus ilmakehän kosteudenpoistoa saadaan aikaan tarkalla määrällä tammipuun palamisesta syntyvää savua. Koska kala käsitellään käsin, voidaan varmistaa, että London Cure -lohen sitkeä pintakalvo poistetaan (paitsi jos kala myydään siistimättömänä), ja kun kala viipaloidaan, viipaleet erotetaan toisistaan rei'itetyllä kelmulla, jolloin ne pääsevät ilman kanssa kosketuksiin, ja viipaleet pystytään poistamaan helposti pakkauksesta hauraita viipaleita rikkomatta. London Cure Smoked Salmon -savulohta arvioi kaikissa vaiheissa ammattitaitoinen henkilöstö, joka varmistaa, että asiakkaille toimitetaan vain parasta laatua olevaa savulohta. Huomion kiinnittäminen yksityiskohtiin käsiteollisessa tuotannossa merkitsee, että lopputuote on tuore eikä siinä ole liikaa savun makua.

East Endissä on pitkä kokemus lohien savustuksesta ja viipaloimisesta, ja nämä käsityötaidot ovat siirtyneet sukupolvelta toiselle neljän sukupolven ajan. Lohien savustuksesta East Endissä vuosien mittaan saadun tietämyksen perusteella "London Curen" savustajat voivat tuottaa kosketus- ja näköhavaintojensa perusteella tasaisesti korkealaatuista tuotetta.

Lohet halkaistaan, niiden pää poistetaan, ne fileerataan ja niihin leikataan käsin lovet (lohen nahkaan leikataan kolikonmuotoiset reiät), mikä vaatii erityistä veitsenkäsittelytaitoa. Halkaisun ja fileerauksen jälkeen lohifileet on tarkistettava, jotta varmistetaan, että ne ovat tarpeeksi laadukkaita. Tarkastajan on tarkistettava kaikki fileet veritahrojen ja pahanlaatuisiin kasvaimiin viittaavien merkkien varalta. Tällaiset fileet hylätään heti. Kukin filee suolataan käsin. Suolaajan on varmistettava, että kuhunkin kalaan lisätään oikea määrä suolaa ja että lohien suolausaika on sopiva kunkin fileen kokoon nähden. Kalan liha jäykistyy ja kiinteytyy kuivaessaan. Koska lohien ulkonäkö muuttuu vain vähän, ainoastaan tiiminjohtajan kokemus takaa, että oikea määrä suolaa lisätään oikeaksi ajaksi. Liian paljon suolaa tai suolan jättäminen liian pitkäksi ajaksi lisää lopputuotteen suolaisuutta. Kalat ryhmitetään koon ja painon mukaan suolattaessa, millä varmistetaan, että kaikissa kaloissa on oikea suolamäärä. Liian suolainen tai liian vähän suolaa sisältävä lohi hylätään. Vaaditun savustusajan jälkeen lohien savustettu puolikas viimeistellään käsin, ja viimeistelijän on varmistettava, että pintakalvo poistetaan kokonaan, koska se on kova, sitkeä ja epämiellyttävä syödä. Sen jälkeen 32 pystyruotoa poistetaan taitavasti käsin ruotopinsettejä käyttäen. Jotta tämä onnistuu, pystyruodot on vedettävä pois huolellisesti samansuuntaisesti kuin ne ovat fileessä kiinni (ei suoraan ylös) lohien herkän lihan vahingoittamisen välttämiseksi. Lohi siivutetaan sen jälkeen käsin, jotta syntyy enemmän makua antava epätasainen pinta. Silmämääräisen tarkastelun ja veitsenkäyttötaidon ansiosta lohienleikkaajat voivat viipaloida lohien tietyn paksuiseksi ja painoiseksi, jolloin kuluttajalle tarjotaan tasalaatuinen tuote. Kala leikataan joko pitkittäin päästä pyrstöön (banquet sliced) tai poikittain (D-cut). Silmämääräiseen tarkistukseen perustuva laadunvalvonta merkitsee, että jokainen viipale savustettua lohta tarkistetaan ennen tehtaalta lähtöä, jolla varmistetaan, ettei missään viipaleessa ole virheitä (ei nahkaa, kalvoa tai ruotoja).

London Cure Smoked Salmon -savulohen ominaispiirteet ovat yhteydessä maantieteelliseen alueeseen perinteen, maineen, savustusmenetelmän (lähes muuttumaton vuodesta 1905 lähtien) ja menetelmään osallistuvien henkilöiden osaamisen vuoksi. Osaaminen on siirtynyt sukupolvelta toiselle.

Vielä 1970-luvun puolessavälissä Lontoon East Endissä oli kymmenkunta lohensavustamo. Viimeisenä London Cure -savustamona pidämme kiinni perinteisestä menetelmästä valmistaa London Cure Smoked Salmon -savulohta, vaalimme kaikkia lohensavustukseen liittyviä perinteisiä taitoja ja uskomme käsityötaitojen ylläpitämiseen ennen kuin ne menetetään lopullisesti.

Tällä pyritään säilyttämään perinteiset lohensavustusmenetelmät, "London Curen" maine, lohentuottajien taidot sekä itse "London Curen" valmistustapa, jota ei ole muutettu vuodesta 1905 lähtien.

### **Eritelmän julkaisutiedot**

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

[https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment\\_data/file/796386/protected-food-name-london-cure-smoked-salmon-product-specification-amendment-april2019.pdf](https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/796386/protected-food-name-london-cure-smoked-salmon-product-specification-amendment-april2019.pdf)

---