# РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) № 560/2013 НА КОМИСИЯТА

**от 14 юни 2013 година**

**за одобрение на несъществено изменение в спецификацията на название, вписано в регистъра на защитените наименования за произход и защитените географски указания [Traditional Grimsby Smoked Fish (ЗГУ)]**

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни [1], и по-специално член 53, параграф 2, второто изречение от него,

като има предвид, че:

(1) В съответствие с член 53, параграф 1, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 Комисията разгледа заявлението на Обединеното кралство за одобрение на изменение в спецификацията на защитеното географско указание „Traditional Grimsby Smoked Fish“, регистрирано с Регламент (ЕО) № 986/2009 на Комисията [2].

(2) Заявлението се отнася до изменение на метода на производство с цел да се осигури гъвкавост при набавянето на суровини, които вече да включват и филета, освен пресни цели риби.

(3) Комисията разгледа съответното изменение и стигна до заключението, че то е обосновано. Тъй като по смисъла на член 53, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 изменението е несъществено, Комисията може да го одобри, без да прибягва до процедурата, описана в членове 50 и 52 от същия регламент,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

*Член 1*

Одобрява се изменението в спецификацията на защитеното географско указание „Traditional Grimsby Smoked Fish“, посочено в приложение I към настоящия регламент.

*Член 2*

Консолидираният единен документ, съдържащ основните елементи на спецификацията, е включен в приложение II към настоящия регламент.

*Член 3*

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 14 юни 2013 година.

*За Комисията,*
*от името на председателя,*
Dacian CIOLOȘ
*Член на Комисията*

[1] ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.
[2] ОВ L 277, 22.10.2009 г., стр. 17.

*ПРИЛОЖЕНИЕ I*

Одобрено е следното изменение в спецификацията на защитеното географско указание „Traditional Grimsby Smoked Fish“:

Обикновено пресните цели риби *и филетата* идват от Исландия, Фарьорските острови и Норвегия, но може да идват и от други области.

*ПРИЛОЖЕНИЕ II*

**ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ**

Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни [1]

**„TRADITIONAL GRIMSBY SMOKED FISH“**

ЕО №: UK-PGI-0105-01022-23.7.2012

**ЗГУ ( X ) ЗНП ( )**

1. **Наименование**

„Traditional Grimsby Smoked Fish“

2. **Държава членка или трета държава**

Обединеното кралство

3. **Описание на земеделския продукт или храна**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.7: *Прясна риба, мекотели и ракообразни и продукти от тях*

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1*

„Traditional Grimsby Smoked Fish“ са филета от атлантическа треска и пикша с тегло между 200 и 700 грама, студено пушени в съответствие с традиционния метод в границите на определения географски район. Цветът им е от кремав до бежов, текстурата — суха, мирисът — на пушено и леко солен. Обработени, те се продават във верига магазини в специални кашони (с тегло не повече от 5 килограма) или в индивидуални вакуумирани опаковки.

3.3. *Суровини (само за преработени продукти)*

Цели риби и филета от атлантическа треска и пикша с тегло между 200 и 700 грама

3.4. *Фураж (само за продукти от животински произход)*

—

3.5. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район*

Цялото осоляване в саламура и опушване на филетираната риба.

3.6. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.*

Пушената риба се пакетира в специално приготвени за целта плитки кашони или в индивидуални вакуумирани опаковки с цел запазване на свежестта.

3.7. *Специфични правила за етикетиране*

—

4. **Кратко определение на географския район**

Град Гримсби (Grimsby), както е определен от административните си граници, в североизточната област на графство Линкълн (North East Lincolnshire).

5. **Връзка с географския район**

5.1. *Специфична характеристика на географския район*

Характеристиките на „Traditional Grimsby Smoked Fish“ са свързани с географския район като традиция, репутация, опушване и умения на участниците в този процес. Умения, които са се предавали от поколение на поколение.

Пристанището на Grimsby е уникално в Англия с това, че е разположено на нос, разделящ устието на река Хамбър от Северно море. Това местоположение излага пристанището на студените сухи ветрове от морето и устието, които спомагат за традиционния процес на опушване на рибата, като поддържат максималните среднолетни температури под 20 °C, което е значително по-ниско равнище в сравнение с това на температурите във вътрешността.

[1] ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни.

В цялото Обединено кралство град Grimsby се отъждествява с обработването на риба. За пристанището и града е гордост фактът, че вече повече от век многобройните търговци на риба са имали възможност да доставят повечето видове риба навсякъде в страната, а в последно време — и на континента. „Traditional Grimsby Smoked Fish“ е един от най-важните продукти, които се свързват с пристанището.

Съществуването на традицията и процесите, които я съставляват, може да бъде доказано проследено и демонстрирано още от края на 19 в. Името Grimsby се свързва с опушването на риба в Обединеното кралство от 1850 г., когато железницата за първи път е позволила бързото превозване на пушена риба до Лондон и впоследствие до всяко ъгълче на страната. Разбира се, по това време за запазването на пресен и нетраен продукт като рибата не е съществувало нито хладилното оборудване, нито възможността за производство на лед, които днес се използват така широко. За съхраняването и удължаването на годността на този нетраен продукт, изборът се е движил между осоляване, сушене, опушване или комбинация от тях. Традиционното опушване на риба в Grimsby продължава да се радва на успех, въпреки отдаваното в други части на страната предпочитание на механичните пещи.

През голяма част от първата половина на двадесети век пристанището на Grimsby е било най-голямото риболовно пристанище в света. Значението му наред с имена като Vigo, Esbjerg, Boulogne-sur-Mer и Bremerhaven, с който градът е побратимен, е неоспоримо. Днес градът е все още най-големият център на рибопроизводство в Обединеното кралство със 106 дружества, понастоящем членове на сдружението на търговците на риба от Grimsby (Grimsby Fish Merchants Association). Тази диверсифицирана търговска основа винаги е била силата на пристанището и е довела до ключовата роля, която играят рибните пазари в Grimsby в продажбите на прясна риба не само в Обединеното кралство, а и на европейско равнище.

5.2. *Специфична характеристика на продукта*

„Traditional Grimsby Smoked Fish“ са филета от атлантическа треска и пикша с тегло между 200 и 700 грама. Цветът им е от кремав до бежов, текстурата — суха, мирисът — на пушено и леко солен. Рибните филета са студено опушени в съответствие с традиционните методи и специализираните знания и умения, предавани от поколение на поколение, които включват:

Ръчно филетиране на целите риби

Осоляване на рибните филета в саламура

Поставяне на филетираната риба върху стелажи от метални пръчки (наречени „speats“) в коминте на помещенията за опушване, на височина, подходяща за процеса на студено опушване.

Подготовка на пода на помещенията за покриване с пласт дървени стърготини, които се запалват, за да започне тлеенето им. Наблюдението на скоростта, с която се опушва рибата, зависи от големината на рибата и от околната температура и влажност.

Опитните опушвачи редовно наблюдават опушването, за да осигурят равномерно опушване на рибата, като я местят и махат, когато е необходимо.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)*

Местоположението на Grimsby на източния бряг има второто предимство да е едно от местата в Обединеното кралство, най-малко изложени на влажните дъждоносни югозападни ветрове, които духат в повечето други части на страната. Климатът му е океански, което означава, че независимо от слабите колебания във времето през сезоните, на всекидневна основа времето може да е променливо.

Опитът и уменията, необходими за успешното опушване на рибата по традиционния начин, могат да бъдат придобити само при дългогодишно обучение, като често знанието се предава от поколение на поколение. Това е в контраст със съвременното използване на механични пещи с плътно затворена фурна, нагрявана по електрически път и регулирана просто чрез завъртане на команден диск. Благодарение на тези устойчиви източници и на възможността да се извлече полза от стратегическото местоположение на Grimsby в центъра на дистрибуторска мрежа на охладена риба, във всяко кътче на страната могат да бъдат осигурени ежедневни доставки на прясно пушена риба.

Grimsby има шанса да може да получава риба от такава широка зона, че опитният купувач обикновено може да намери годна за опушване риба през всяко време на годината. За успешното ѝ опушване опушвачът трябва да отчита множеството промени във видовете риба, сезонните и метеорологичните условия. В Grimsby експертният опит, натрупан от поколения, позволява на традиционния опушвач да произвежда продукт с постоянно качество, като разчита само на осезанието и зрението си.

„Traditional Grimsby Smoked Fish“ се цени високо от хранително-вкусовата промишленост като цяло, например от Waitrose, чийто закупчик на риба заявява: „Със съвременните пещи не може да се постигне тази дълбочина на аромата. Ядейки традиционната риба, като че ли ядете съвсем различна храна. Истинският продукт е удивителен. Ненадминат. Миришещ на пушено. С богат вкус. Съвършен.“ Традиционните методи за опушване на риба се ценят много и от професионалните готвачи. Rick Stein казва: „Посетих Grimsby и бях изумен от умението, което е необходимо за традиционното опушване на риба. Няма нищо общо с компютърно управляваното сушене в пещи.“

Главният готвач Mitch Tonks също смята, че традиционният метод на опушване придава съвсем различен вкус на рибата и подобрява органолептичните ѝ качества: „Осоляват рибата по традиционния начин и я опушват в стари помещения за опушване, които миришат чудесно — сигурен съм, че това допринася за аромата ѝ. Използват само едри екземпляри пикша и в резултат се получава идеален баланс между опушването и сладостта на рибата.“

Пушената риба „Traditional Grimsby Smoked Fish“ се сервира в много от най-изисканите заведения за хранене в страната, в това число J Sheekey, Scott's и дори ресторанта на Delia Smith към футболния клуб „Норич сити“. Редовно се правят доставки за кралското семейство. Говори се, че с тази риба е закусвала кралицата на сутринта след сватбата си с принц Филип през 1947 г.

**Препратка към публикуваната спецификация**

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/grimsby-fish-spec-120619.pdf