# PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 560/2013

## ze dne 14. června 2013,

## kterým se schvaluje změna menšího rozsahu ve specifikaci názvu zapsaného do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Traditional Grimsby Smoked Fish (CHZO))

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin ([1]), a zejména na čl. 53 odst. 2 druhou větu uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) V souladu s čl. 53 odst. 1 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012 přezkoumala Komise žádost Spojeného království o schválení změn specifikace chráněného zeměpisného označení „Traditional Grimsby Smoked Fish" zapsaného podle nařízení Komise (ES) č. 986/2009 ([2]).

(2) Tato žádost se týká změny ve způsobu výroby tak, aby způsob výroby za účelem dosažením pružnosti při získávání surovin zahrnoval jak filety, tak celou čerstvou rybu.

(3) Komise danou změnu prozkoumala a dospěla k závěru, že je odůvodněná. Jelikož se jedná o změnu menšího rozsahu ve smyslu čl. 53 odst. 2 nařízení (EU) č. 1151/2012, může ji Komise schválit bez postupu uvedeného v článcích 50 a 52 uvedeného nařízení,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

*Článek 1*

Změna specifikace chráněného zeměpisného označení „Traditional Grimsby Smoked Fish" v příloze I tohoto nařízení se schvaluje.

*Článek 2*

Konsolidovaný jednotný dokument obsahující hlavní body specifikace je uveden v příloze II tohoto nařízení.

*Článek 3*

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 14. června 2013.

*Za Komisi,*
*jménem předsedy,*
Dacian CIOLOȘ
*člen Komise*

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) Úř. věst. L 277, 22.10.2009, s. 17.

*PŘÍLOHA I*

Schvaluje se následující schválení změn specifikace chráněného zeměpisného označení „Traditional Grimsby Smoked Fish“:

Celé čerstvé ryby *a filety* jsou většinou získávány z Islandu, Faerských ostrovů a Norska, ale mohou být dodávány i z jiných oblastí.

*PŘÍLOHA II*

**JEDNOTNÝ DOKUMENT**

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ([1])

**„TRADITIONAL GRIMSBY SMOKED FISH“**

č. ES: UK-PGI-0105-01022-23.07.2012

**CHZO ( X ) CHOP ( )**

1. **Název**

„Traditional Grimsby Smoked Fish“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Spojené království

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 1.7 *Čerstvé ryby, měkkýši a korýši a výrobky z nich získané.*

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Traditional Grimsby Smoked Fish“ jsou filety z tresky obecné a tresky jednoskvrnné, vážící 200 až 700 g, které jsou za použití tradičního postupu uzené studeným kouřem v dané zeměpisné oblasti. Filety mají krémovou až béžovou barvu, suchou konzistenci a mírně slanou chuť uzeného masa. Po zpracování jsou dodávány na řadu odbytišť v kartonových krabicích k tomuto účelu speciálně vyrobených (jejichž váha nesmí přesáhnout 5 kg) nebo v jednotlivých vakuových baleních.

3.3 *Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Celá ryba a filety z tresky obecné a tresky jednoskvrnné, vážící 200 až 700 g.

3.4 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)*

nepoužije se

3.5 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Celkové nakládání naporcované ryby do solného roztoku a její uzení.

3.6 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.*

Uzené ryby jsou baleny do prokládaných nízkých kartonových krabic, k tomuto účelu speciálně vyrobených, nebo do jednotlivých vakuových balení, aby se uchovala jejich čerstvost.

3.7 *Zvláštní pravidla pro označování*

nepoužije se

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Město Grimsby v distriktu North East Lincolnshire, vymezeno svými správními hranicemi.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Charakteristické vlastnosti „Traditional Grimsby Smoked Fish“ jsou spojeny se zeměpisnou oblastí prostřednictvím tradice, pověsti, postupu uzení a dovedností těch, kteří se na něm podílejí. Tyto dovednosti se po léta předávají z generace na generaci.

Přístav v Grimsby je v Anglii jedinečný v tom, že se nachází na výběžku, který odděluje zátoku Humber a Severní moře. Přístav je tak vystaven studeným a suchým větrům vanoucím z moře a zátoky, které v létě udržují maximální průměrné teploty pod hranicí 20 °C (což je znatelně chladněji než ve vnitrozemí), a tím napomáhají i tradičnímu uzení ryb.

([1]) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin.

Grimsby je po celém Spojeném království vyhlášené zpracováním ryb. Přístav i město jsou hrdé na to, že po více než století dodávali četní obchodníci s rybami většinu druhů ryb kamkoliv v zemi a v poslední době je dodávají i dále do Evropy. „Traditional Grimsby Smoked Fish" je jedním z nejdůležitějších produktů spojovaných s přístavem.

Bylo prokázáno, že tradice a používané postupy pocházejí z druhé poloviny 19. století. Město Grimsby bylo ve Spojeném království známé uzením ryb od roku 1850, kdy železnice umožnila jejich rychlou dopravu do Londýna a posléze i do každého kouta v zemi. V této době samozřejmě neexistovalo žádné chladicí vybavení nebo zařízení pro výrobu ledu, dnes tak široce využívané pro uchování čerstvých produktů a produktů snadno podléhajících zkáze, jako jsou ryby. Zachovat anebo prodloužit trvanlivost produktů snadno podléhajících zkáze bylo možné pouze nasolením, sušením, uzením nebo kombinací těchto postupů. Tradiční uzení ryb v Grimsby si udrželo popularitu, přestože v jiných oblastech Spojeného království byly upřednostňovány mechanické udicí pece.

Téměř po celou první polovinu 20. století byl přístav v Grimsby největším rybářským přístavem na světě. Město zaujímá i významnou pozici mezi známými přístavy jako Vigo, Esbjerg, Boulogne Sur Mer a Bremerhaven, které jsou zároveň jeho partnerská města. Se 106 společnostmi, které jsou dnes členy sdružení „Grimsby Fish Merchants Association", je Grimsby stále největším centrem produkce ryb ve Spojeném království. Rozmanitá obchodní základna byla vždy silnou stránkou přístavu, což vedlo k tomu, že dnes mají rybí trhy v Grimsby klíčové postavení v prodeji čerstvých ryb ve Spojeném království i na celoevropské úrovni.

5.2 *Specifičnost produktu*

„Traditional Grimsby Smoked Fish" jsou filety z tresky obecné a tresky jednoskvrnné, vážící 200 až 700 g. Filety mají krémovou až béžovou barvu, suchou konzistenci a mírně slanou chuť uzeného masa. Rybí filety se udí studeným kouřem na základě zkušeností, které se předávají z generace na generaci, a v souladu s tradičními postupy, které zahrnují:

ruční porcování ryby,

nakládání filet do solného roztoku,

rozložení ryb na kovové regály, které se umístí do udicí komory ve výšce, jež odpovídá postupu pro uzení studeným kouřem,

příprava topeniště udírny pokladením vrstvou pilin, které se „zapálí", aby začaly doutnat. Sleduje se míra uzení v závislosti na velikosti ryby, okolní teplotě a vlhkosti.

Proces uzení je pravidelně kontrolován zkušenými uzenáři, kteří podle potřeby ryby přesouvají nebo vyjímají tak, aby bylo zaručeno jejich rovnovážné vyuzení.

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)*

Další výhodou je, že město Grimsby je ve Spojeném království díky své poloze na východním pobřeží místem s nejmenší pravděpodobností výskytu vlhkých větrů vanoucích z jihozápadu, které s sebou přináší deště a které ve většině ostatních oblastí Spojeného království převažují. Město má přímořské podnebí, což znamená, že i když dochází pouze k malému sezónnímu kolísání počasí, v každodenní praxi bývá počasí proměnlivé.

Osvojení zkušeností a dovedností nezbytných pro dobré vyuzení ryb tradičním způsobem trvá mnoho let a tyto znalosti se často předávají po generacích. To je obrovský rozdíl ve srovnání s moderními mechanickými udicími pecemi, což jsou elektřinou vytápěné uzavřené trouby, kde se teplota jednoduše reguluje pomocí tlačítek. Díky těmto udržitelným zdrojům a strategické pozici Grimsby v centru distribuční sítě s chlazenými rybami mohou být zaručeny denní dodávky čerstvě vyuzených ryb kamkoliv v zemi.

Grimsby má výhodu v tom, že ryby jsou sem dodávány z tak rozsáhlé oblasti, že zkušený nákupčí je zpravidla schopen nalézt ryby vhodné k uzení kdykoliv v roce. K tomu, aby byla ryba co nejlépe vyuzena, musí uzenář ryb vzít v potaz řadu proměnlivých faktorů: kvalitu ryb, roční období a počasí. Zkušenosti a dovednosti předávané v Grimsby po řadu generací dovolují tradičnímu uzenáři ryb vyrábět produkty stálé kvality pouze na základě jeho smyslových schopností.

V potravinářském průmyslu je „Traditional Grimsby Smoked Fish" veskrze velice ceněným výrobkem; například nákupčí ryb pro řetězec Waitrose uvedl, že „v moderních udicích pecích není možné dosáhnout tak výrazné chuti. Pokud jíte tradičně připravenou rybu, je to něco úplně jiného. Skutečná tradiční ryba je vynikající. Nepřekonatelná. Kouřová. Bohatá. Dokonalá." Obdobně si tradičních postupů uzení ryb cení i kuchaři. Rick Stein uvádí: „Navštívil jsem Grimsby a žasnul jsem nad mírou dovednosti, kterou vyžadují tradiční postupy uzení ryb. Ty jsou na míle vzdálené od sušení v peci řízené počítačem."

Šéfkuchař Mitch Tonks také věří, že právě tradiční metoda uzení ryb je zodpovědná za rozdíl v chuti ryb a zlepšuje jejich organoleptické vlastnosti: „Konzervují ryby tradičním způsobem a udí je ve starých udírnách; báječně to voní a jsem přesvědčen, že se tím zlepšuje chuť. Používají jen velké tresky a díky tomu ve výsledku dosáhnou dokonalé rovnováhy kouře a nasládlé ryby."

Uzené ryby z Grimsby se podávají v mnoha nejvybranějších restauracích v zemi včetně J Sheekey, Scott's a dokonce i v restauraci klubu Norwich City Football Club's Delie Smithové. Pravidelnými dodávkami je zásobována i královská domácnost. Povídá se, že královna ji jedla na snídani ráno po svatbě s princem Philipem v roce 1947.

**Odkaz na zveřejnění specifikace**

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

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