KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) Nr. 560/2013

af 14. juni 2013

om godkendelse af en mindre ændring af varespecifikationen for en betegnelse, der er optaget i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser (Traditional Grimsby Smoked Fish (BGB))

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions Funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer [1], særlig artikel 53, stk. 2, anden sætning, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Kommissionen har i overensstemmelse med artikel 53, stk. 1, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 behandlet Det Forenede Kongeriges ansøgning om godkendelse af en ændring af varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Traditional Grimsby Smoked Fish«, der er registreret i henhold til Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 986/2009 [2].

(2) Ansøgningen vedrører en ændring til produktionsmetoden, der gøres mere fleksibel for så vidt angår råvarerne, således at der kan anvendes både fileter såvel som friske hele fisk.

(3) Kommissionen har gennemgået den pågældende ændring og konkluderet, at den er begrundet. Da der er tale om en ændring af mindre omfang, jf. artikel 53, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1151/2012, kan Kommissionen godkende den uden at følge den procedure, der er fastsat i samme forordnings artikel 50 og 52 —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Ændringen af varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Traditional Grimsby Smoked Fish« som beskrevet i bilag I til denne forordning godkendes.

Artikel 2

Det konsoliderede enhedsdokument med de vigtigste elementer af varespecifikationen findes i bilag II.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 14. juni 2013.

På Kommissionens vegne
For formanden
Dacian CIOLOȘ
Medlem af Kommissionen

[1] EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.
[2] EUT L 277 af 22.10.2009, s. 17.

BILAG I

Der er blevet godkendt følgende ændring af varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Traditional Grimsby Smoked Fish«:

De hele friske fisk *og fileter* stammer normalt fra Island, Færøerne og Norge, men kan også stamme andre steder fra.

BILAG II

ENHEDSDOKUMENT

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer [1]

»TRADITIONAL GRIMSBY SMOKED FISH«

EF-nr.: UK-PGI-0105-01022-23.07.2012

BGB (X) BOB ( )

1. **Betegnelse**

»Traditional Grimsby Smoked Fish«.

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Det Forenede Kongerige.

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.7: *Fisk, bløddyr, skaldyr, ferske, og produkter på basis heraf.*

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Traditional Grimsby Smoked Fish« defineres som filet af torsk og kuller på mellem 200 og 700 gram, der er koldrøget efter den traditionelle metode i det afgrænsede geografiske område. Farven er creme til beige, teksturen tør og smagen røget og en anelse salt. De sælges forarbejdede til en række salgssteder i specialdesignede kartoner (på højst 5 kg) eller i individuelle vakuumpakninger.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Hele fisk eller filet af torsk og kuller på mellem 200 og 700 gram.

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)*

Ikke relevant.

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Al behandling med saltlage og røgning af den fileterede fisk.

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.*

De røgede fisk bliver interleave-pakket i lave specialdesignede kartoner eller individuelt vakuumpakket med henblik på at bevare deres friskhed.

3.7. *Specifikke mærkningsregler*

Ikke relevant.

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Byen Grimsby som afgrænset ved byens administrative grænser i distriktet North East Lincolnshire.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Egenskaberne for »Traditional Grimsby Smoked Fish« er knyttet til det geografiske område, hvad angår tradition, omdømme, røgningsproces samt erfaring hos de personer, der er involveret i processen. Erfaringer, der er blevet givet videre fra generation til generation.

Grimsbys havn er enestående i England, da den er beliggende på en halvø, der skiller floden Humbers udmunding fra Nordsøen. Denne beliggenhed gør, at havnen er udsat for de kølige tørre vinde fra havet og flodudmundingen, hvilket hjælper den traditionelle fiskerøgningsproces ved at holde den maksimale sommertemperatur på under 20 °C, hvilket er markant køligere end inde i landet.

[1] EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer.

Grimsby er i hele Det Forenede Kongerige synonym med forarbejdning af fisk. I havnen og byen er alle stolte over, at de mange fiskehandlere i over et århundrede har været i stand til at forsyne alle dele af landet og i nyere tid endda andre dele af Europa med de fleste fiskearter. »Traditional Grimsby Smoked Fish« er et af de vigtigste produkter, der forbindes med havnen.

Traditionen og de involverede processer er kendt fra slutningen af det 19. århundrede. Grimsby har været synonym med fiskerøgning i Det Forenede Kongerige siden 1850, da jernbanen for første gang muliggjorde en hurtig forsendelse af røget fisk til London og senere til enhver afkrog af landet. På det tidspunkt havde man naturligvis ikke det køleudstyr eller de ismaskiner, som i dag anvendes i vid udstrækning til bevarelse af friske og letfordærvelige produkter såsom fisk. For at bevare og forlænge holdbarheden af de letfordærvelige produkter anvendtes saltning, tørring, røgning eller en kombination deraf. I Grimsby har den traditionelle røgning af fisk fortsat stor succes, selv om man i andre dele af landet foretrækker den mekaniske ovn.

I en stor del af første halvdel af det 20. århundrede var Grimsbys havn den største fiskerihavn i verden. Dens placering blandt navne som Vigo, Esbjerg, Boulogne Sur Mer og Bremerhaven, steder som byen er venskabsby med, er uangribelig. Byen er i dag stadig det største centrum for fiskeproduktion i Det Forenede Kongerige med 106 virksomheder, der på nuværende tidspunkt er medlem af Grimsby Fish Merchants Association. Denne varierede handelsbase har altid været havnens styrke og har resulteret i, at fiskemarkedet i Grimsby spiller en central rolle i salget af fersk fisk ikke blot i Det Forenede Kongerige, men også på europæisk plan.

5.2. *Produktets egenart*

»Traditional Grimsby Smoked Fish« defineres som filet af torsk og kuller på mellem 200 og 700 gram. Farven er creme til beige, teksturen tør og smagen røget og en anelse salt. Fiskefileterne er koldrøget efter den traditionelle metode kombineret med erfaring og knowhow, som er overleveret fra generation til generation. Dette omfatter:

Manuel filetering af de hele fisk.

Saltning af fiskefileterne.

Placering af den fileterede fisk på spiler, som hænges ind i røgerummets skorsten i en højde, der passer til koldrøgningsprocessen.

Forberedelse af bunden af røgerummet, der dækkes med et lag savsmuld, der »antændes« for at starte røgudviklingen fra savsmuldet. Overvågning af røgningstiden, der afhænger af fiskens størrelse og af den omgivende temperatur og fugtighed.

Regelmæssig kontrol med røgningsprocessen af erfarne røgere, der flytter og fjerner fiskene, når det er nødvendigt, for at sikre, at fisken røges jævnt.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

Grimsbys beliggenhed på østkysten har yderligere den fordel, at det er det sted i Det Forenede Kongerige, der er mindst udsat for de fugtige regnbærende sydvestlige vinde, som er fremherskende i de fleste andre dele af Det Forende Kongerige. Byen har havklima, hvilket betyder, at selv om der kun er mindre svingninger i vejret årstiderne imellem, kan vejret ændre sig fra dag til dag.

Den erfaring og ekspertise, der er nødvendig for en vellykket fiskerøgning efter den traditionelle metode, kan kun opnås over mange år og kun takket være overleveringer fra generation til generation. Dette står i kontrast til den moderne mekaniske ovn, der er en elektrisk opvarmet lukket ovn, som kan justeres blot ved at dreje på nogle knapper. På grund af disse vedvarende ressourcer og ved at drage fordel af Grimsbys strategiske beliggenhed midt i et distributionsnetværk for kølet fisk kan der garanteres daglige leverancer af friskrøget fisk overalt i landet.

Grimsby er så heldigt stillet, at der kan skaffes fisk fra et så stort område, at en erfaren indkøber normalt vil kunne finde fisk, der egner sig til røgning, på et hvilket som helst tidspunkt af året. For at få en vellykket fiskerøgning må fiskerøgeren tage hensyn til de mange variabler vedrørende fisk, årstid og vejrforhold. Generationers erfaring i Grimsby gør, at de traditionelle fiskerøgere er i stand til med det blotte øje at sikre et produkt af ensartet kvalitet.

»Traditional Grimsby Smoked Fish« modtager stor ros af i almindelighed. F.eks. udtaler Waitroses fiskeindkøber: »Med nutidens moderne ovne får du bare ikke den smagsdybde. Med traditionelle fisk er det som at spise noget helt andet. Den ægte vare er fantastisk. Der er ikke noget, der slår den. Røget. Fed. Perfekt.« Den traditionelle røgningsproces værdsættes ligeledes af kokkene. Rick Stein udtaler: »Jeg har besøgt Grimsby og var forbavset over, hvor stor erfaring den traditionelle røgningsproces kræver. Der er en verden til forskel, når man sammenligner med computerstyret ovntørring.«

Kok Mitch Tonks mener også, at den traditionelle metode gør hele forskellen for fiskens smag og fremhæver dens organoleptiske egenskaber: »De salter deres fisk på traditionel vis og røger dem i røgerum, der dufter vidunderligt, og jeg er sikker på, at bidrager til smagen. De bruger kun store kuller og resultatet er en perfekt balance af røg og sød fisk.«

»Grimsby Smoked Fish« servers på mange af landets fineste spisesteder bl.a. på J. Sheekey, Scott's og selv på Delia Smiths restaurant i Norwich City Football Club. Der sendes regelmæssige leverancer til den kongelige husholdning. Rygtet vil vide, at dronningen spiste det til morgenmad dagen efter sit bryllup med prins Philip i 1947.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

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