ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 560/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 14ης Ιουνίου 2013

για την έγκριση ήσσονος σημασίας τροποποίησης των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Traditional Grimsby Smoked Fish (ΠΓΕ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ([1]), και ιδίως το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερη περίοδος,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση του Ηνωμένου Βασιλείου για την έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Traditional Grimsby Smoked Fish», η οποία καταχωρίσθηκε δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 986/2009 της Επιτροπής ([2]).

(2) Η αίτηση αφορά τροποποίηση της μεθόδου παραγωγής, προκειμένου να παρέχει ευελιξία στην προμήθεια των πρώτων υλών ώστε να περιλαμβάνουν τώρα τα φιλέτα, καθώς και τα νωπά ακέραια ψάρια.

(3) Η Επιτροπή εξέτασε τη σχετική τροποποίηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι είναι αιτιολογημένη. Δεδομένου ότι η τροποποίηση είναι ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή μπορεί να την εγκρίνει χωρίς να ακολουθήσει τη γραπτή διαδικασία που προβλέπεται στα άρθρα 50 και 52 του εν λόγω κανονισμού,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Εγκρίνεται η τροποποίηση των προδιαγραφών της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Traditional Grimsby Smoked Fish» στο παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Το ενοποιημένο ενιαίο έγγραφο με τα βασικά στοιχεία των προδιαγραφών παρατίθεται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 14 Ιουνίου 2013.

Για την Επιτροπή,
εξ ονόματος του Προέδρου,
Dacian CIOLOŞ
Μέλος της Επιτροπής

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.
([2]) ΕΕ L 277 της 22.10.2009, σ. 17.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Εγκρίθηκε η ακόλουθη τροποποίηση των προδιαγραφών για την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Traditional Grimsby Smoked Fish»:

Τα νωπά ακέραια ψάρια και τα φιλέτα συνήθως προέρχονται από την Ισλανδία, τις νήσους Φερόε και τη Νορβηγία, αλλά μπορούν να προέρχονται και από άλλες περιοχές.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων [1]

«TRADITIONAL GRIMSBY SMOKED FISH»

Αριθ. ΕΚ: UK-PGI-0105-01022-23.7.2012

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ( )

1. **Ονομασία**

«Traditional Grimsby Smoked Fish»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ηνωμένο Βασίλειο

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Τάξη 1.7: *Νωπά ψάρια, μαλάκια και μαλακόστρακα και προϊόντα αυτών*

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία στο σημείο 1*

Το προϊόν «Traditional Grimsby Smoked Fish» είναι φιλέτα γάδου και εγκλεφίνου, βάρους μεταξύ 200 και 700 γραμμαρίων, τα οποία έχουν υποκαπνιστεί εν ψυχρώ σύμφωνα με την παραδοσιακή μέθοδο εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Έχουν χρώμα υπόλευκο έως ανοικτό καφέ, ξηρή υφή, και καπνιστή, ελαφρώς αλμυρή γεύση. Πωλούνται σε καταστήματα, χωρίς άλλη επεξεργασία, σε ειδικά κατασκευασμένα χαρτοκιβώτια (των οποίων το βάρος δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 5 χιλιόγραμμα) ή σε ατομικές συσκευασίες κενού.

3.3. *Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Γάδος και εγκλεφίνος, σε ακέραια ψάρια και φιλέτα, βάρους μεταξύ 200 και 700 γραμμαρίων.

3.4. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)*

Άνευ αντικειμένου.

3.5. *Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Το σύνολο της αλάτισης και του υποκαπνισμού των φιλέτων ψαριού.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.*

Τα καπνιστά ψάρια συσκευάζονται σε στρώσεις με την παρεμβολή φύλλων, σε ρηχά, ειδικά κατασκευασμένα χαρτοκιβώτια ή σε ατομικές συσκευασίες κενού προκειμένου να διατηρηθούν νωπά.

3.7. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση*

Άνευ αντικειμένου.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η πόλη του Grimsby, όπως οριοθετείται από τα διοικητικά όριά της, στο διοικητικό διαμέρισμα του North East Lincolnshire.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Τα χαρακτηριστικά του «Traditional Grimsby Smoked Fish» συνδέονται με τη γεωγραφική περιοχή λόγω της παράδοσης, της φήμης, της διεργασίας υποκαπνισμού και των δεξιοτήτων όσων συμμετέχουν στη διεργασία. Οι δεξιότητες έχουν μεταβιβαστεί από γενιά σε γενιά.

Το λιμάνι του Grimsby είναι μοναδικό στην Αγγλία καθώς βρίσκεται σε ακρωτήρι, το οποίο χωρίζει τις εκβολές του Humber από τη Βόρεια Θάλασσα. Η θέση αυτή εκθέτει το λιμάνι σε ψυχρούς ξηρούς ανέμους, προερχόμενους από τη θάλασσα και τις εκβολές, οι οποίοι βοηθούν τον παραδοσιακό υποκαπνισμό του ψαριού, διατηρώντας τον μέσο όρο μέγιστων θερινών θερμοκρασιών σε επίπεδο κατώτερο των 20 °C, σημαντικά χαμηλότερο από τις θερμοκρασίες της ενδοχώρας.

[1] ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων.

Σε όλο το Ηνωμένο Βασίλειο η πόλη του Grimsby είναι συνώνυμη με τη μεταποίηση του ψαριού. Το λιμάνι και η πόλη υπερηφανεύονται γιατί, επί περισσότερο από έναν αιώνα, οι πολυάριθμοι ιχθυέμποροι μπόρεσαν να προμηθεύσουν με τους περισσότερους τύπους ψαριού κάθε σημείο της χώρας και, πιο πρόσφατα, να φθάσουν ακόμη παραπέρα, στην ηπειρωτική Ευρώπη. Το «Traditional Grimsby Smoked Fish» είναι ένα από τα πλέον σημαντικά προϊόντα που συνδέονται με το λιμάνι.

Η παράδοση και οι διεργασίες ανάγονται στα τέλη του 19ου αιώνα, σύμφωνα με τα διαθέσιμα στοιχεία και αποδείξεις. Το Grimsby είναι συνώνυμο του υποκαπνισμού ψαριών στο Ηνωμένο Βασίλειο από το 1850, όταν ο σιδηρόδρομος επέτρεψε για πρώτη φορά την ταχεία μεταφορά του καπνιστού ψαριού στο Λονδίνο και, στη συνέχεια, σε κάθε άλλη γωνιά της χώρας. Την εποχή εκείνη, φυσικά, δεν υπήρχε ο εξοπλισμός ψύξης ή παραγωγής πάγου που σήμερα χρησιμοποιείται ευρέως για τη διατήρηση νωπών και ευαλλοίωτων προϊόντων, όπως το ψάρι. Προκειμένου να διατηρηθούν τα ευαλλοίωτα προϊόντα και να παραταθεί ο χρόνος διατήρησής τους, οι παραγωγοί είχαν να επιλέξουν μεταξύ αλάτισης, ξήρανσης, υποκαπνισμού ή συνδυασμού όλων αυτών των διεργασιών. Ο παραδοσιακός υποκαπνισμός του ψαριού στο Grimsby εξακολούθησε να είναι δημοφιλής σε αντίθεση με την προτίμηση στους μηχανικούς κλιβάνους σε άλλες περιοχές της χώρας.

Για το μεγαλύτερο μέρος του πρώτου μισού του 20ού αιώνα, το λιμάνι του Grimsby ήταν το μεγαλύτερο αλιευτικό λιμάνι παγκοσμίως. Η θέση του μεταξύ ονομάτων όπως Vigo, Esbjerg, Boulogne Sur Mer και Bremerhaven, με το οποίο έχει αδελφοποιηθεί, είναι αδιαφιλονίκητη. Η πόλη σήμερα αποτελεί ακόμη το μεγαλύτερο κέντρο ιχθυοπαραγωγής στο Ηνωμένο Βασίλειο με 106 επιχειρήσεις μέλη της Grimsby Fish Merchants Association (Ένωση Ιχθυεμπόρων του Grimsby). Το ποικίλο αυτό εμπορικό δυναμικό υπήρξε πάντοτε η ισχύς του λιμανιού και είχε ως αποτέλεσμα τον νευραλγικό ρόλο των ιχθυαγορών του Grimsby στις πωλήσεις νωπών ψαριών όχι μόνο στο Ηνωμένο Βασίλειο αλλά και σε ευρωπαϊκό επίπεδο.

5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Το προϊόν «Traditional Grimsby Smoked Fish» είναι φιλέτα γάδου και εγκλεφίνου, βάρους μεταξύ 200 και 700 γραμμαρίων. Έχουν χρώμα υπόλευκο έως ανοικτό καφέ, ξηρή υφή, και καπνιστή, ελαφρώς αλμυρή γεύση. Τα φιλέτα υποκαπνίζονται εν ψυχρώ σύμφωνα με τις παραδοσιακές μεθόδους και δοκιμασμένη τεχνογνωσία που μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά, οι οποίες περιλαμβάνουν:

την κοπή του ψαριού σε φιλέτα με το χέρι,

την αλάτιση των φιλέτων,

την τοποθέτησή τους σε μεταλλικές σχάρες («speats») στις καπνοδόχους του καπνιστηρίου σε ύψη κατάλληλα για τη διαδικασία υποκαπνισμού εν ψυχρώ,

την προετοιμασία της βάσης του καπνιστηρίου, η οποία καλύπτεται με στρώμα πριονιδιού στο οποίο ανάβεται «φωτιά» ώστε να ξεκινήσει η αργή καύση του πριονιδιού, την παρακολούθηση του ρυθμού με τον οποίο καπνίζεται το ψάρι, ο οποίος εξαρτάται από το μέγεθός του και από τη θερμοκρασία περιβάλλοντος και την υγρασία.

Η διαδικασία υποκαπνισμού παρακολουθείται τακτικά από έμπειρους υποκαπνιστές, οι οποίοι εξασφαλίζουν ότι το ψάρι υποκαπνίζεται ομοιόμορφα, μετακινώντας και αφαιρώντας το όταν είναι απαραίτητο.

5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)*

Η θέση του Grimsby στην ανατολική ακτή έχει το επιπλέον πλεονέκτημα ότι είναι μια τοποθεσία του Ηνωμένου Βασιλείου όπου σημειώνονται οι λιγότερες βροχοπτώσεις συνοδευόμενες από νοτιοδυτικούς ανέμους, προεξάρχον στοιχείο σε άλλα τμήματα του Ηνωμένου Βασιλείου. Διαθέτει ωκεάνιο κλίμα, το οποίο σημαίνει ότι, παρόλο που σημειώνονται μικρές μόνο διακυμάνσεις των εποχιακών καιρικών συνθηκών, σε καθημερινή βάση ο καιρός είναι ευμετάβλητος.

Η γνώση και η εμπειρία που απαιτούνται για τον επιτυχημένο υποκαπνισμό του ψαριού με τον παραδοσιακό τρόπο μπορούν να αποκτηθούν μόνο με πολυετή προσπάθεια και με τη μεταβίβαση της γνώσης από γενιά σε γενιά. Τα στοιχεία αυτά έρχονται σε αντίθεση με τους σύγχρονους μηχανικούς κλιβάνους, οι οποίοι είναι αεροστεγείς ηλεκτρικοί φούρνοι, ρυθμιζόμενοι με απλή στροφή διακοπτών. Χάρη στις αειφόρες πηγές και στο πλεονέκτημα που προσφέρει η στρατηγική θέση του Grimsby, το οποίο βρίσκεται στο κέντρο ενός δικτύου διανομής ψαριών απλής ψύξης, είναι εγγυημένες οι καθημερινές παραδόσεις πρόσφατα υποκαπνισμένων ψαριών σε οποιοδήποτε σημείο της χώρας.

Το Grimsby έχει την τύχη να μπορεί να προμηθευτεί το ψάρι από τόσο ευρεία περιοχή, ώστε ένας πεπειραμένος αγοραστής να μπορεί κανονικά να βρει ψάρι κατάλληλο για υποκαπνισμό οποιαδήποτε εποχή του χρόνου. Για να μπορέσει να υποκαπνίσει το ψάρι με επιτυχία, ο υποκαπνιστής οφείλει να λαμβάνει υπόψη τις διάφορες ποικιλίες ψαριού, την εποχή και τις καιρικές συνθήκες. Στο Grimsby η πείρα πολλών γενεών επιτρέπει στον παραδοσιακό υποκαπνιστή να παράγει προϊόν σταθερής ποιότητας με μοναδικά του εργαλεία την αφή και την όραση.

Το προϊόν «Traditional Grimsby Smoked Fish» χαίρει ιδιαίτερης εκτίμησης από τη βιομηχανία τροφίμων στο σύνολό της. Ο υπεύθυνος για την αγορά ψαριών της αλυσίδας Waitrose έχει δηλώσει ότι «Με τους σύγχρονους κλιβάνους δεν επιτυγχάνεται η ίδια πλούσια γεύση. Με το ψάρι που έχει παρασκευαστεί με τον παραδοσιακό τρόπο είναι σαν να τρως κάτι εντελώς διαφορετικό. Το αυθεντικό είναι καταπληκτικό. Απαράμιλλο. Καπνιστό. Πλούσιο. Τέλειο.». Αλλά και οι αρχιμάγειροι εκτιμούν όλως ιδιαιτέρως τις παραδοσιακές μεθόδους υποκαπνισμού. Ο Rick Stein δήλωσε: «Επισκέφθηκα το Grimsby και έμεινα κατάπληκτος από την τεχνογνωσία που απαιτεί η παραδοσιακή μέθοδος υποκαπνισμού. Καμία σχέση με την ξήρανση σε κλίβανο που ρυθμίζεται με υπολογιστή.».

Ο σεφ Mitch Tonks, επίσης, πιστεύει ότι η διαφορετική γεύση και τα εντονότερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά οφείλονται στην παραδοσιακή μέθοδο υποκαπνισμού. «Είμαι βέβαιος ότι η ξήρανση των ψαριών με τον παραδοσιακό τρόπο και ο υποκαπνισμός τους στα παλιά καπνιστήρια με την υπέροχη μυρωδιά πλουτίζει τη γεύση τους. Χρησιμοποιούνται μόνο εγκλεφίνοι μεγάλου μεγέθους και το αποτέλεσμα είναι μια τέλεια ισορροπία καπνισμένου εξωτερικά ψαριού και γλυκού στο εσωτερικό του».

Το καπνιστό ψάρι Grimsby σερβίρεται στα καλύτερα εστιατόρια της χώρας, μεταξύ των οποίων το J Sheekey, το Scott's και το εστιατόριο Delia Smith του ποδοσφαιρικού συλλόγου του Norwich. Η βασιλική αυλή προμηθεύεται επίσης τακτικά το προϊόν αυτό. Η παράδοση μάλιστα αναφέρει ότι το προϊόν αυτό περιλαμβανόταν στο πρωινό της βασίλισσας την επομένη του γάμου της με τον πρίγκιπα Φίλιππο, το 1947.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

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