KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) N:o 560/2013,

annettu 14 päivänä kesäkuuta 2013,

erään suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjatun nimityksen eritelmän vähäisen muutoksen hyväksymisestä (Traditional Grimsby Smoked Fish (SMM))

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) ja erityisesti sen 53 artiklan 2 kohdan toisen virkkeen,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Komissio on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti tutkinut Yhdistyneen kuningaskunnan esittämän pyynnön, joka koski komission asetuksen (EY) N:o 986/2009 ([2]) nojalla rekisteröidyn suojatun maantieteellisen merkinnän ”Traditional Grimsby Smoked Fish” eritelmän muutoksen hyväksymistä.

(2) Pyyntö koskee valmistusmenetelmän muutosta, jonka tarkoituksena on joustavoittaa raaka-aineiden hankintaa sisällyttämällä mukaan fileet kokonaisten tuoreiden kalojen lisäksi.

(3) Komissio on tutkinut kyseessä olevan muutoksen ja katsonut sen olevan perusteltu. Koska muutos on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan mukaisesti vähäinen, komissio voi hyväksyä sen ilman kyseisen asetuksen 50 ja 52 artiklassa kuvattua menettelyä,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Hyväksytään tämän asetuksen liitteessä I esitetty suojatun maantieteellisen merkinnän ”Traditional Grimsby Smoked Fish” eritelmän muutos.

2 artikla

Eritelmän pääkohdat esitetään konsolidoidussa yhtenäisessä asiakirjassa, joka on tämän asetuksen liitteessä II.

3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 14 päivänä kesäkuuta 2013.

Komission puolesta,
puheenjohtajan nimissä
Dacian CIOLOŞ
Komission jäsen

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

LIITE I

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Traditional Grimsby Smoked Fish” eritelmään on hyväksytty seuraava muutos:

Kokonaiset tuoreet kalat *ja fileet* saadaan yleensä Islannista, Färsaarilta ja Norjasta, mutta myös muilta alueilta.

LIITE II

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu neuvoston asetus (EY) N:o 510/2006 ([1])

"TRADITIONAL GRIMSBY SMOKED FISH"

EY-nro: UK-PGI-0105-01022-23.07.2012

SMM (X) SAN ( )

1. **Nimi**

"Traditional Grimsby Smoked Fish"

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*

Nimityksellä "Traditional Grimsby Smoked Fish" tarkoitetaan 200–700 gramman painoisia turska- ja koljafileitä, jotka on kylmäsavustettu rajatulla maantieteellisellä alueella perinteisin menetelmin. Niiden väri vaihtelee kermanvärisestä beigeen, ja rakenne on kuiva. Kevyesti suolaiset kalafileet ovat savunmakuisia. Niitä myydään jalostettuina tuotteelle varta vasten valmistetuissa (enintään viiden kilon painoisissa) laatikoissa tai yksittäisissä vakuumipakkauksissa.

3.3 *Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)*

Kokonaiset turska- ja koljakalat ja -fileet, jotka painavat 200–700 grammaa.

3.4 *Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)*

Ei sovelleta.

3.5 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Kaikki fileoitujen kalojen suolavesikäsittely ja savustus.

3.6 *Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt*

Savustetut kalat pakataan niille suunniteltuihin mataliin, välilehdillä varustettuihin laatikoihin tai yksittäisiin vakuumipakkauksiin tuoreuden säilyttämiseksi.

3.7 *Merkintöjä koskevat erityiset säännöt*

Ei sovelleta.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

North East Lincolnshiren alueella sijaitseva Grimsbyn kaupunki sellaisena kuin se on määriteltynä kaupungin hallinnollisten rajojen mukaan.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys*

Traditional Grimsby Smoked Fish -fileiden ominaisuudet liittyvät maantieteelliseen alueeseen perinteen ja maineen sekä savustusprosessin ja siihen osallistuvien henkilöiden ammattitaidon kautta. Ammattitaito on siirtynyt aiemmilta sukupolvilta seuraaville.

Grimsbyn satama on ainutlaatuinen Englannissa, sillä se sijaitsee niemekkeellä, joka erottaa Humberin suiston Pohjanmerestä. Satamassa siis puhaltavat kuivat viileät merituulet, mikä on suotuisaa perinteiselle kalansavustukselle, sillä maksimilämpötilat jäävät kesällä alle 20 celsiusasteen, mikä on huomattavasti alhaisempi kuin sisämaassa.

([1]) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetulla Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

Grimsbyn kaupunki tunnetaan koko Yhdistyneessä kuningaskunnassa nimenomaan kalanjalostuksesta. Satama ja kaupunki tuntevat ylpeyttä siitä, että sen kalakauppiaat ovat pystyneet yli vuosisadan toimittamaan useimpia kalalajeja joka puolelle maata ja viime aikoina myös Manner-Eurooppaan. "Traditional Grimsby Smoked Fish" on yksi tärkeimmistä satamaan yhdistetyistä tuotteista.

Savustusperinteestä ja -prosesseista on todisteita ja osoituksia 1800-luvun lopulta lähtien. Grimsby on ollut Yhdistyneessä kuningaskunnassa kalansavustuksen synonyymi 1850-luvulta alkaen. Tuolloin rautatie mahdollisti ensimmäistä kertaa savukalan toimittamisen nopeasti Lontooseen ja muuallekin maahan. Noina aikoina ei tietenkään ollut jäähdytyslaitteita tai jääntekomahdollisuuksia kalan kaltaisen tuoreen ja herkästi pilaantuvan tuotteen säilyttämiseksi. Tällaisten tuotteiden säilyvyyden parantamiseksi ja myyntiajan pidentämiseksi turvauduttiin suolaamiseen, kuivaamiseen, savustamiseen tai näiden yhdistelmään. Grimsbyssä harjoitetaan yhä menestyksellä perinteistä kalansavustusta, vaikka muissa osissa maata suositaan mekaanisia uuneja.

Grimsbyn satama oli valtaosan 1900-luvun alkupuolta maailman suurin kalastajasatama. Se lukeutuu kiistatta samaan joukkoon muiden maineikkaiden satamien kanssa, joista voidaan mainita esimerkiksi Vigo, Esbjerg, Boulogne Sur Mer ja Bremerhaven (joka on Grimsbyn ystävyyskaupunki). Grimsby on tänäänkin Yhdistyneen kuningaskunnan suurin kalantuotantokeskus, ja Grimsbyn kalakauppiaiden yhdistykseen kuuluu 106 yritystä. Monipuolinen kauppaperusta on aina ollut sataman vahvuus. Grimsbyn kalamarkkinoilla on avainasema tuorekalan myynnissä niin Yhdistyneessä kuningaskunnassa kuin muuallakin Euroopassa.

5.2 *Tuotteen erityisyys*

Nimityksellä "Traditional Grimsby Smoked Fish" tarkoitetaan 200–700 gramman painoisia turska- ja koljafileitä. Niiden väri vaihtelee kermanvärisestä beigeen, ja rakenne on kuiva. Kevyesti suolaiset kalafileet ovat savunmakuisia. Fileet on kylmäsavustettu perinteisin menetelmin ja ammattitaitoisella taitotiedolla, joka on sukupolvelta toiselle siirretty; tähän kuuluu

koko kalan fileointi käsin,

kalafileiden suolavesikäsittely,

kalafileiden asettaminen kehikoihin ja niiden paneminen savustusuuneihin kylmäsavustukseen soveltuvalle korkeudelle.

Uunin arinan valmistelu siten, että sille levitetään sahajauhoa, joka sytytetään kytemään. Kalan savustusnopeuden seuranta: savustusnopeus riippuu kalan koosta sekä ilman lämpötilasta ja kosteuspitoisuudesta.

Savustusprosessin säännöllinen seuraaminen ammattitaitoisten savustajien toimesta sen varmistamiseksi, että kala savustuu tasaisesti. Tarvittaessa kalojen siirtäminen ja poistaminen uunista.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)*

Grimsbyn sijainti on suotuisa myös siinä mielessä, että itärannikolla esiintyy harvoin sateita lounaistuulineen, joita yleisesti saadaan useimmissa muissa Yhdistyneen kuningaskunnan osissa. Kaupungissa on meri-ilmasto, toisin sanoen vuodenaikavaihtelut ovat vähäisiä, mutta päivittäin sää voi vaihdella.

Perinteisen kalansavustuksen onnistumisen edellytyksenä on kokemus ja ammattitaito, joiden saavuttamiseen tarvitaan vuosia ja joiden perustana on usein sukupolvelta toiselle siirretty tietämys. Se on aivan toista kuin modernit mekaaniset uunit, joita lämmitetään sähköllä ja säädetään nappuloita kääntelemällä. Koska kala saadaan kestävistä lähteistä ja Grimsby sijaitsee aivan jäähdytetyn kalan jakeluverkoston sydämessä, vastasavustetun kalan päivittäiset toimitukset voidaan taata koko maahan.

Grimsbyyn tulee kalaa niin laajalta alueelta, että kokenut ostaja yleensä löytää savustukseen sopivaa kalaa mihin aikaan vuodesta tahansa. Onnistuneen savustustuloksen saamiseksi savustajan on otettava huomioon monia eri muuttujia, jotka liittyvät kaloihin, vuodenaikaan ja säähän. Grimsbyssä sukupolvelta toiselle siirtyneen ammattitaidon ansiosta perinteinen kalansavustaja osaa tuottaa tasalaatuisia tuotteita sormituntumalla ja silmämääräisesti.

"Traditional Grimsby Smoked Fish" nauttii laajalti elintarvikealan suurta arvostusta, josta esimerkkinä on Waitrose, jonka kalanostaja on todennut: "Moderneilla uuneilla ei vain saada aikaan samanlaista aromin syvyyttä. Perinteisen kalan syöminen on kuin söisi jotain täysin erilaista. Aito asia on uskomaton. Lyömätön. Savuinen. Täyteläinen. Täydellinen." Perinteisiä kalansavustusmenetelmiä arvostavat yhtälailla keittiömestarit. Rick Stein kertoo seuraavaa: "Olen vieraillut Grimsbyssa, ja olin ällistynyt ammattitaidosta, joka liittyy perinteiseen kalansavustukseen. Se on aivan eri maailmasta kuin tietokoneohjattu uunikuivaus."

Keittiömestari Mitch Tonks uskoo myös, että perinteisen savustusmenetelmän ansiosta kalan maku on aivan omaa luokkaansa, ja menetelmä myös vahvistaa sen aistinvaraisia ominaisuuksia: "He suolaavat kalansa perinteisellä tavalla ja savustavat ne vanhoissa savustusuuneissa, joilla on upea tuoksu, ja olen varma, että tämä parantaa aromia. He käyttävät ainoastaan suuria koljia, ja tuloksena on täydellinen savun ja miellyttävän kalan tasapaino."

Grimsbyn savukalaa tarjotaan monissa maan hienoimmista ravintoloista, joita ovat muun muassa J Sheekey, Scott's ja jopa Delia Smithin Norwich City Football Clubin ravintola. Hoviin lähetetään säännöllisesti toimituksia. Tarina kertoo, että mentyään naimisiin prinssi Philipin kanssa vuonna 1947 kuningatar söi sitä aamiaiseksi seuraavana aamuna.

Eritelmän julkaisutiedot

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

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