A BIZOTTSÁG 560/2013/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2013. június 14.)

az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába bejegyzett egyik elnevezés termékleírását érintő kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyásáról (Traditional Grimsby Smoked Fish [OFJ])

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre [1] és különösen annak 53. cikke (2) bekezdésének második mondatára,

mivel:

(1) Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (1) bekezdésének első albekezdésével összhangban a Bizottság megvizsgálta az Egyesült Királyság kérelmét, amely a 986/2009/EK bizottsági rendelettel [2] bejegyzett „Traditional Grimsby Smoked Fish" (hagyományos grimsbyi füstölt hal) oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás módosításának jóváhagyására irányul.

(2) A kérelem az előállítás módját érintő módosításra vonatkozik, és arra irányul, hogy a friss egész halak mellett halfilék felhasználásával nagyobb rugalmasság legyen biztosítható az alapanyagok beszerzésére vonatkozóan.

(3) A Bizottság megvizsgálta és indokoltnak találta a szóban forgó módosítást. Mivel a szóban forgó módosítás az 1151/2012/EU rendelet 53. cikkének (2) bekezdése értelmében kisebb jelentőségű, a Bizottság azt az említett rendelet 50. és 52. cikke szerinti eljárás alkalmazása nélkül jóváhagyhatja,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az e határozat I. mellékletében szereplő „Traditional Grimsby Smoked Fish" oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás módosítását a Bizottság elfogadja.

2. cikk

Az egységes dokumentumnak a termékleírás főbb elemeit tartalmazó, egységes szerkezetbe foglalt szövege e rendelet II. mellékletében szerepel.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2013. június 14-én.

a Bizottság részéről,
az elnök nevében,
Dacian CIOLOŞ
a Bizottság tagja

[1] HL L 343., 2012.12.14., 1. o.
[2] HL L 277., 2009.10.22., 17. o.

I. MELLÉKLET

A Bizottság a „Traditional Grimsby Smoked Fish” oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó tartozó termékleírás következő módosítását hagyta jóvá:

A friss egész halak *és filék* általában Izlandról, a Feröer szigetekről és Norvégiából származnak, azonban más területekről is beszerezhetők.

II. MELLÉKLET

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A Tanács 510/2006/EK rendelete a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ([1])

„TRADITIONAL GRIMSBY SMOKED FISH"

EK-szám: UK-PGI-0105-01022-2012.7.23.

OFJ (X) OEM ( )

1. **Elnevezés**

„Traditional Grimsby Smoked Fish"

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Egyesült Királyság

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.7. osztály: *Friss hal, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek*

3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik*

A „Traditional Grimsby Smoked Fish" (hagyományos grimsbyi füstölt hal) közönséges tőkehalból és foltos tőkehalból készült, 200–700 gramm tömegű filé, amelyet a hagyományos módszernek megfelelően hidegen füstölnek a meghatározott földrajzi területen belül. Színe a krémszínű és a bézs között változhat, száraz textúrájú, és enyhén sós, füstölt íz jellemzi. Feldolgozott formában számos kiskereskedelmi üzlet számára értékesítik, e célra szánt (legfeljebb 5 kg tömegű) kartondobozokban vagy egyedi vákuumcsomagolásban.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén)*

Közönséges tőkehal és foltos tőkehal egészben és az ebből készült, 200–700 gramm tömegű filé

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén)*

N.A.

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani*

A filézett hal pácolása és füstölése.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A frissesség megőrzése érdekében a füstölt halat e célra szánt, rekeszekre osztott, lapos kartondobozokba vagy egyedi vákuumcsomagolásba helyezik.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok*

N.A.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Grimsby városa, a közigazgatási határnak megfelelően, Északkelet-Lincolnshire körzetben.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

A „Traditional Grimsby Smoked Fish" jellemzői a földrajzi területhez a hagyomány, a hírnév, a füstölési eljárás és az eljárásban részt vevő személyek készségei okán kötődnek. A készségeket az egyes generációk örökítik át.

Grimsby kikötője egyedülálló Angliában, mivel a Humber torkolatát az Északi-tengertől elválasztó hegyfokon található. Elhelyezkedéséből adódóan a kikötőt átjárják a tenger és a torkolat felől érkező hideg, száraz szelek, és ilyen módon a hagyományos halfüstölési eljárás során a nyári maximális középhőmérséklet 20 Celsius-fok alatt marad, vagyis jóval hűvösebb van, mint a szárazföld belsejében.

([1]) HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendelet helyébe a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet lépett.

Az Egyesült Királyságban Grimsby városának a neve egyet jelent a halfeldolgozással. A kikötő és a város azzal büszkélkedik, hogy számos halkereskedője immár több mint egy évszázada szállítja a legtöbb halfajtát az egész országba, az utóbbi időben pedig Európán belül távolabbra is. A „Traditional Grimsby Smoked Fish" a kikötőhöz kapcsolódó termékek közül az egyik legfontosabb.

A kapcsolódó hagyományok és eljárások a 19. század végétől bizonyíthatók és adatolhatók. Grimsby neve 1850 óta összeforrt a halfüstöléssel az Egyesült Királyságban, ekkor tette ugyanis lehetővé a vasút a füstölt hal Londonba, majd az ország minden zugába történő gyors szállítását. Akkoriban természetesen nem álltak rendelkezésre a ma széles körben elterjedt fagyasztó- és jégkészítő berendezések a hal, valamint más friss és romlandó termékek tartósítására. A romlandó termékek szavatosságának megőrzése és meghosszabbítása érdekében a termékeket sózták, szárították, füstölték vagy mindezeket együtt alkalmazták. Grimsbyben továbbra is megmaradt a hagyományos halfüstölési eljárás annak ellenére, hogy az ország más részeiben a mechanikus kemencéket részesítették előnyben.

Grimsby kikötője a huszadik század első felének túlnyomó részében a világ legnagyobb halászati kikötője volt. Vitathatatlanul ott a helye Vigo, Esbjerg, Boulogne Sur Mer és Bremerhaven mellett, amellyel a város egyébként testvérvárosi kapcsolatban is áll. A város ma továbbra is az Egyesült Királyság legnagyobb halfeldolgozó központja, és jelenleg 106 vállalkozás a tagja a Grimsby Fish Merchants Association (grimsbyi halkereskedők szövetsége) nevű szervezetnek. Mindig is ebben a változatos kereskedelmi bázisban rejlett a kikötő ereje, és ennek eredményeként a grimsbyi halpiacok a friss hal értékesítésében nem csupán az Egyesült Királyságon belül, hanem európai szinten is vezető szerephez jutottak.

5.2. *A termék sajátosságai*

A „Traditional Grimsby Smoked Fish" közönséges tőkehalból és foltos tőkehalból készült, 200–700 gramm tömegű filé. Színe a krémszínű és a bézs között változhat, száraz textúrájú, és enyhén sós, füstölt íz jellemzi. A halfiléket a generációk óta öröklődő hagyományos módszereknek és szakértelemnek megfelelően hidegen füstölik. Íme ezek közül néhány:

Az egész hal kézzel történő filézése,

A halfilé bepácolása,

A filézett halnak a füstölőhelyiség kéményében lévő rácsra helyezése a hideg füstölési eljárásnak megfelelő magasságban,

A füstölőhelyiség padlójának előkészítése a fűrészporral való beborításra, „tűz" gyújtása, amely után a fűrészpor parázslani kezd. A füstölés gyorsaságának felügyelete, amely függ a hal méretétől, valamint a környezeti hőmérséklettől és nedvességtartalomtól is.

A füstölési eljárás rendszeres ellenőrzése szakképzett füstölők által a hal egyenletes füstölése érdekében, szükség esetén a hal mozgatásával vagy eltávolításával.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat*

Grimsby keleti parti elhelyezkedésének másik előnye az, hogy az Egyesült Királyságon belül a legkevésbé van kitéve az esőt hozó nedves délnyugati szeleknek, amelyek az Egyesült Királyság más részein uralkodnak. Éghajlata óceáni, vagyis annak ellenére, hogy az évszaknak megfelelő időjárás egyik napról a másikra csak kismértékben változik, az időjárás változékony lehet.

A megfelelő hagyományos halfüstöléshez szükséges tapasztalat és szakértelem csak évek során sajátítható el, és az ismereteket gyakran az egyes nemzedékek adják tovább. A korszerű mechanikus kemencében történő füstölés ezzel ellentétben áll, ugyanis az egy elektromosan fűtött, lezárt sütő, amelyet pusztán tárcsák tekerésével lehet szabályozni. Az említett fenntartható erőforrásoknak köszönhetően, illetve abból adódóan, hogy a hűtött halakat értékesítő hálózatban Grimsby stratégiai szerepet tölt be, a friss füstölt hal napi szállítása az országban bárhová garantálható.

Grimsby szerencsés helyzetben van, mivel olyan nagy területről szerezhetik be a halat, hogy egy tapasztalt halvásárló az évszaktól függetlenül rendszerint talál füstölésre alkalmas példányt. A hal megfelelő füstöléséhez a halfüstölőnek a halak, az évszak és az időjárás tekintetében számos tényezőt figyelembe kell vennie. Grimsbyben a több nemzedéknyi szakértelem révén a hagyományos halfüstölők pusztán tapintás és szemrevételezés alapján egyenletes minőségű terméket képesek előállítani.

Az élelmiszeriparban a „Traditional Grimsby Smoked Fish" széles körű megbecsülésnek örvend, többek között a Waitrose által, amelynek egyik vásárlója így nyilatkozott: „A korszerű kemencék egyszerűen nem adják át az ízek ilyenfajta mélységét. A hagyományos hallal szemben ez olyan, mintha valami egészen mást ennénk. Az „igazi" egyszerűen csodálatos. Verhetetlen. Füstös. Gazdag. Tökéletes." A hagyományos halfüstölési módszereket a szakácsok is hasonlóképpen nagyra becsülik. Rick Stein így fogalmaz: „Jártam Grimsbyben, és lenyűgözött a hagyományos halfüstölés során használt szakértelem. Világok választják el a számítógép által vezérelt kemencés szárítástól."

A hagyományos füstölési módszer Mitch Tonks szakács szerint is valódi különleges ízt biztosít, és növeli a hal érzékszervi minőségét; „Hagyományos módon kezelik a halakat, és régi, fantasztikus illatú füstölőhelyiségekben füstölik; biztos vagyok benne, hogy ez sokat javít az ízén. Kizárólag nagy foltos tőkehalat használnak, az eredmény pedig a füst és az édes hal tökéletes harmóniája."

A Grimsby füstölt halat az ország számos étkezdéje árusítja, többek között a J Sheekey, a Scott's és még a Delia Smith's Norwich City Football Club étterme is. A királyi udvarba is rendszeresen történik szállítás. A legenda szerint a királynő ezt fogyasztotta reggelire Fülöp herceggel 1947-ben kötött házassága másnapján.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(Az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

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