REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 560/2013 DELLA COMMISSIONE

del 14 giugno 2013

recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Traditional Grimsby Smoked Fish (IGP)]

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari [1], in particolare l'articolo 53, paragrafo 2, seconda frase,

considerando quanto segue:

(1) A norma dell'articolo 53, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione ha esaminato la domanda del Regno Unito relativa all'approvazione di una modifica del disciplinare dell'indicazione geografica protetta «Traditional Grimsby Smoked Fish», registrata ai sensi del regolamento (CE) n. 986/2009 della Commissione [2].

(2) La domanda concerne una modifica apportata al metodo di produzione al fine di garantire flessibilità nell'approvvigionamento di materie prime così da includere ora filetti oltre al pesce fresco intero.

(3) La Commissione ha esaminato la modifica in questione e la ritiene giustificata. Trattandosi di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione può approvarla senza ricorrere alla procedura di cui agli articoli 50 e 52 dello stesso,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

È approvata la modifica del disciplinare dell'indicazione geografica protetta «Traditional Grimsby Smoked Fish» di cui all'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

Il documento unico consolidato che riporta i principali elementi del disciplinare figura nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 14 giugno 2013

Per la Commissione,
a nome del presidente
Dacian CIOLOŞ
Membro della Commissione

[1] GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.
[2] GU L 277 del 22.10.2009, pag. 17.

ALLEGATO I

È approvata la seguente modifica del disciplinare dell'indicazione geografica protetta «Traditional Grimsby Smoked Fish»:

Pesce fresco intero *e filetti* provengono in genere dall'Islanda, dalle isole Færøer e dalla Norvegia ma anche da altre zone.

ALLEGATO II

DOCUMENTO UNICO

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari [1]

«TRADITIONAL GRIMSBY SMOKED FISH»

N. CE: UK-PGI-0105-01022-23.07.2012

IGP (X) DOP ( )

1. **Denominazione**

«Traditional Grimsby Smoked Fish»

2. **Stato membro o paese terzo**

Regno Unito

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.7 *Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati*

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

Il «Traditional Grimsby Smoked Fish» (pesce affumicato tradizionale di Grimsby) è costituito da filetti di merluzzo bianco ed eglefino di peso compreso tra 200 e 700 grammi, affumicati a freddo secondo il metodo tradizionale nella zona geografica delimitata. Questi hanno un colore tra il crema e il beige, una consistenza asciutta e un gusto affumicato e leggermente salato. Una volta trasformati vengono venduti a una serie di punti vendita in scatole di cartone speciali (di peso non superiore a 5 kg) o in singoli imballaggi sotto vuoto.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Pesce intero e filetti di merluzzo bianco ed eglefino di peso compreso tra 200 e 700 grammi.

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti trasformati)*

n.d.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

L'intero processo di salatura in salamoia e di affumicatura del pesce in filetti.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.*

Il pesce affumicato è condizionato in apposite scatole di cartone con interfogliatura o in singole confezioni sotto vuoto per mantenere la freschezza.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

n.d.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La città di Grimsby, quale definita dai suoi confini amministrativi, nel distretto del North East Lincolnshire.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

Il legame fra le caratteristiche del «Traditional Grimsby Smoked Fish» e la zona geografica è dato dalla tradizione, dalla reputazione, dal metodo di affumicatura e dalle conoscenze delle persone che partecipano al processo di fabbricazione. Tali conoscenze sono state trasmesse di generazione in generazione.

Il porto di Grimsby gode di una situazione geografica unica in Inghilterra, poiché è situato sul promontorio che separa l'estuario dell'Humber dal Mare del Nord; così esposto, esso riceve i venti freschi e secchi provenienti dal mare e dall'estuario, che facilitano il processo di affumicatura tradizionale mantenendo le temperature massime estive al di sotto dei 20 °C, nettamente inferiori a quelle registrate all'interno del paese.

[1] GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

Grimsby è nota in tutto il Regno Unito per la trasformazione del pesce. Il porto e la città traggono vanto dal fatto che, per oltre un secolo, i loro commercianti sono stati in grado di fornire la maggior parte dei tipi di pesce all'intero paese e oggi anche ad alcune zone d'Europa. Il «Traditional Grimsby Smoked Fish» figura tra i principali prodotti associati al porto.

È possibile dimostrare e attestare che la tradizione e i metodi utilizzati risalgono alla fine del XIX secolo. Grimsby è nota nel Regno Unito per l'affumicatura del pesce fin dal 1850, anno in cui per la prima volta le ferrovie permisero il rapido trasporto del prodotto fino a Londra e in seguito in ogni angolo del paese. A quei tempi naturalmente non esisteva nessuno dei sistemi di refrigerazione o di produzione di ghiaccio attualmente utilizzati per la conservazione di prodotti freschi e deperibili come il pesce. Per prolungare la durata di stoccaggio dei prodotti deperibili si ricorreva alla salatura, all'essiccatura, all'affumicatura o a una combinazione di queste tecniche. A differenza di altre parti del paese, in cui si è optato per gli affumicatoi meccanici, a Grimsby si continua a praticare l'affumicatura tradizionale.

Per quasi tutta la prima metà del XX secolo, il porto di Grimsby è stato il più grande porto peschereccio del mondo, rango di cui testimoniano inequivocabilmente gemellaggi con città come Vigo, Esbjerg, Boulogne Sur Mer e Bremerhaven. La città resta ancora oggi il maggiore centro di produzione ittica del Regno Unito e la «Grimsby Fish Merchants Association» (associazione dei commercianti ittici di Grimsby) riunisce ben 106 imprese. Questa base commerciale diversificata ha sempre costituito il punto di forza del porto e ha permesso ai mercati ittici di Grimsby di occupare una posizione strategica negli scambi di pesce fresco, non solo nel Regno Unito ma anche su scala europea.

5.2. *Specificità del prodotto*

Il «Traditional Grimsby Smoked Fish» è costituito da filetti di merluzzo bianco ed eglefino di peso compreso tra 200 e 700 grammi. Questi hanno un colore tra il crema e il beige, una consistenza asciutta e un gusto affumicato e leggermente salato. I filetti di pesce sono stati affumicati a freddo, secondo metodi e competenze tradizionali tramandati di generazione in generazione che includono:

filettatura manuale del pesce intero;

salatura in salamoia dei filetti di pesce;

collocazione dei filetti su griglie metalliche dette «speats» nei camini degli affumicatoi, a un'altezza tale da consentire il processo di affumicatura a freddo;

preparazione della base dell'affumicatoio, stendendo uno strato di segatura che viene accesa e lasciata bruciare molto lentamente. Nel controllo della velocità di affumicatura del pesce, le variabili sono costituite dalle dimensioni dei pesci, dalla temperatura ambiente e dall'umidità;

regolare sorveglianza del processo di affumicatura da parte di operai qualificati, che controllano il regolare svolgimento del processo di affumicatura, provvedendo a spostare e a togliere il pesce in funzione delle necessità.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

L'altro vantaggio della posizione di Grimsby è che la costa orientale è il settore meno esposto ai venti umidi di sud-ovest, carichi di pioggia, che colpiscono la maggior parte delle altre regioni del Regno Unito. Grimsby ha un clima marittimo, il che significa che, malgrado deboli fluttuazioni stagionali, il tempo è spesso variabile da un giorno all'altro.

Solo anni di apprendimento consentono di acquisire l'esperienza e le competenze necessarie per la buona affumicatura del pesce secondo il metodo tradizionale; si tratta di conoscenze che vengono spesso trasmesse di generazione in generazione. Tale metodo si distingue radicalmente dal processo moderno dell'affumicatoio meccanico, che è ermeticamente chiuso, riscaldato elettricamente e regolato semplicemente con l'aiuto di manopole. Grazie a queste fonti sostenibili e alla posizione strategica al centro di una rete di distribuzione di pesce refrigerato, Grimsby è in grado di garantire l'approvvigionamento quotidiano di pesce affumicato in ogni angolo del paese.

La fortuna di Grimsby è costituita dal fatto che la zona di provenienza del suo pesce è talmente vasta da permettere in genere a un compratore esperto di trovare in ogni momento dell'anno pesce adatto a essere affumicato. Ai fini del successo dell'operazione, il produttore deve tener conto di numerose varianti, relative al pesce, alle stagioni e alle condizioni climatiche. Grazie all'esperienza acquisita nell'arco di varie generazioni, il produttore di pesce affumicato tradizionale di Grimsby sa come elaborare un prodotto di qualità costante servendosi unicamente della vista e del tatto.

Il «Traditional Grimsby Smoked Fish» è molto apprezzato dall'industria alimentare in generale e tra l'altro da Waitrose, il cui acquirente di prodotti ittici ha dichiarato «Con gli affumicatoi odierni non si ottiene questa complessità di aroma. Gustare il pesce tradizionale significa mangiare un cibo completamente diverso. Il prodotto autentico è sorprendente e incomparabile: affumicato, ricco, perfetto.» I metodi di affumicatura tradizionale sono giudicati positivamente anche dai cuochi. Rick Stein ha dichiarato «Ho visitato Grimsby e le tecniche impiegate nell'affumicatura tradizionale mi hanno lasciato stupefatto. La differenza rispetto al procedimento effettuato in essiccatoi controllati da computer è incommensurabile.»

Anche il cuoco Mitch Tonks ritiene che il metodo di affumicatura tradizionale sia l'elemento che permette di ottenere il diverso sapore e le maggiori qualità organolettiche del pesce: «L'affumicatura del pesce è effettuata secondo il metodo tradizionale in vecchi affumicatoi carichi di aromi e sono sicuro che questo contribuisce al gusto finale. L'uso di eglefini di grandi dimensioni permette di ottenere un perfetto equilibrio tra affumicato e dolce.»

Il «Grimsby Smoked Fish» è servito in molti dei più raffinati punti di ristorazione del paese, come J. Sheekey, Scott's e perfino il ristorante di Delia Smith presso il Norwich City Football Club. La famiglia reale riceve regolari forniture del prodotto. Si narra che la Regina abbia consumato questo pesce a colazione la mattina successiva al suo matrimonio con il principe Filippo nel 1947.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

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