KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) Nr. 560/2013

2013 m. birželio 14 d.

kuriuo patvirtinamas neesminis saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registre įregistruoto pavadinimo specifikacijos pakeitimas [*Traditional Grimsby Smoked Fish* (SGN)]

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų [1], ypač į jo 53 straipsnio 2 dalies antrą sakinį,

kadangi:

(1) remdamasi Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 1 dalies pirma pastraipa, Komisija išnagrinėjo Jungtinės Karalystės pateiktą saugomos geografinės nuorodos „Traditional Grimsby Smoked Fish“, kuri įregistruota Komisijos reglamentu (EB) Nr. 986/2009 [2], specifikacijos pakeitimo paraišką;

(2) paraiška susijusi su gamybos būdo pakeitimu siekiant užtikrinti žaliavų tiekimo lankstumą, įtraukiant filė ir šviežias neišdarinėtas žuvis;

(3) Komisija išnagrinėjo šį pakeitimą ir nusprendė, kad jis pagrįstas. Pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalį pakeitimas yra nereikšmingas, Komisija gali jį patvirtinti netaikydama minėto reglamento 50 ir 52 straipsniuose nurodytos procedūros,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Patvirtinamas saugomos geografinės nuorodos „Traditional Grimsby Smoked Fish“, nurodytos šio reglamento I priede, specifikacijos pakeitimas.

2 straipsnis

Suvestinis bendrasis dokumentas, kuriame nustatyti pagrindiniai specifikacijos duomenys, pateikiamas šio reglamento II priede.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2013 m. birželio 14 d.

Komisijos vardu
Pirmininko pavedimu
Dacian CIOLOŞ
Komisijos narys

[1] OL L 343, 2012 12 14, p. 1.
[2] OL L 277, 2009 10 22, p. 17.

I PRIEDAS

Patvirtinamas šis saugomos kilmės vietos nuorodos „Traditional Grimsby Smoked Fish“ specifikacijos pakeitimas:

Šviežios neišdarinėtos žuvys *ir filė* paprastai tiekiamos iš Islandijos, Farerų salų ir Norvegijos, bet gali būti tiekiamos ir iš kitur.

II PRIEDAS

BENDRASIS DOKUMENTAS

Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos [1]

„TRADITIONAL GRIMSBY SMOKED FISH“

EB Nr. UK-PGI-0105-01022-23.07.2012

SGN (X) SKVN ( )

1. **Pavadinimas**

„Traditional Grimsby Smoked Fish“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Jungtinė Karalystė

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.7 klasė. *Šviežia žuvis, moliuskai ir vėžiagyviai bei iš jų pagaminti produktai.*

3.2. *Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas*

Tradicinė Grimsbio rūkyta žuvis – tai menkės arba juodadėmės menkės filė gabaliukai, kurių svoris 200–700 gramų, rūkyti tradiciniu būdu nurodytoje geografinėje vietovėje. Spalva nuo kreminės iki smėlio, tekstūra sausa, skonis sūrokas, dūmo. Perdirbta ši žuvis parduodama įvairiems prekybos punktams specialiose kartoninėse pakuotėse (jų svoris negali viršyti 5 kilogramų) arba atskirose vakuuminėse pakuotėse.

3.3. *Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Šviežios neišdarinėtos menkės arba juodadėmės menkės ir jų filė gabaliukai, kurių svoris 200–700 gramų.

3.4. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)*

Nėra duomenų.

3.5. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Žuvies filė sūdymas ir rūkymas.

3.6. *Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Rūkytos žuvys sluoksniais dedamos į specialias negilias kartonines pakuotes arba pakuojamos į atskiras vakuumines pakuotes siekiant išlaikyti jų šviežumą.

3.7. *Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės*

Nėra duomenų.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Grimsbio miestas, pagal jo administracines ribas, esantis Šiaurės Rytų Linkolnšyro rajone.

5. **Ryšys su geografine vietove**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

Tradicinės Grimsbio rūkytos žuvies savybės su geografine vietove susijusios tradicijomis, reputacija, rūkymo procesu ir šiame procese dalyvaujančių žmonių įgūdžiais. Šie įgūdžiai perduodami iš kartos į kartą.

Grimsbio uostas Anglijoje unikalus dėl to, kad yra įsikūręs Hamberio estuariją nuo Šiaurės jūros skiriančiame kyšulyje. Dėl tokios padėties uostui būdingas vėsus sausas nuo jūros ir upės žiočių pučiantis vėjas, dėl kurio vidutinė vasaros temperatūra nepakyla aukščiau 20° Celsijaus laipsnių ir yra gerokai vėsesnė nei toliau nuo jūros esančiose šalies vietose, taigi tai naudinga tradiciniu būdu rūkant žuvį.

[1] OL L 93, 2006 3 31, p. 12. Pakeistas 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų.

Visoje Jungtinėje Karalystėje Grimsbio miestas siejamas su žuvies perdirbimu. Šis uostas ir miestas didžiuojasi tuo, kad jau daugiau kaip šimtmetį daugybė žuvies prekiautojų įvairių rūšių žuvimis aprūpina bet kurią šalies vietą, o šiuo metu – net ir Europą. Tradicinė Grimsbio rūkyta žuvis – vienas iš svarbiausių su uostu siejamų produktų.

Tradiciją ir susijusius procesus gali patvirtinti ir įrodyti XIX a. pabaigos faktai. Grimsbis buvo žuvies rūkymo sinonimas Jungtinėje Karalystėje nuo 1850 m., kai nutiesus geležinkelius atsirado galimybė greitai transportuoti rūkytą žuvį į Londoną ir galiausiai į bet kurią šalies vietą. Žinoma, tuo metu nebuvo jokios šaldymo ar ledo gaminimo įrangos, kokia šiuo metu itin plačiai naudojama šviežiems ir greitai gendantiems produktams, tokiems kaip žuvis, išsaugoti. Siekiant išlaikyti ir pailginti greitai gendančių produktų galiojimo laiką, jie buvo sūdomi, džiovinami, rūkomi arba išsaugomi šiuos būdus derinant. Tradicinį žuvies rūkymo būdą Grimsbyje sėkmė lydėjo ir tuomet, kai kitose šalies vietose išpopuliarėjo mechaninės krosnys.

Jo padėtis tarp tokių uostų kaip Vigas, Esbjergas, Pajūrio Bulonė ir Brėmerhafenas, su kuriais Grimsbis tapatinamas, neginčijama. Ir šiandien Grimsbio miestas tebėra didžiausias Jungtinės Karalystės žuvies produkcijos centras. Jame įsikūrusios 106 bendrovės, kurios yra Grimsbio prekiautojų žuvimi asociacijos narės. Dėl prekybos įvairovės uostą visada lydėjo sėkmė, o Grimsbio žuvies turgui atiteko ypač svarbus vaidmuo šviežios žuvies pardavimo rinkoje ne tik Jungtinės Karalystės, bet ir Europos lygmenimis.

5.2. *Produkto ypatumai*

Tradicinė Grimsbio rūkyta žuvis – tai menkės arba juodadėmės menkės filė gabaliukai, kurių svoris 200–700 gramų. Spalva nuo kreminės iki smėlio, tekstūra sausa, skonis sūrokas, dūmo. Žuvies filė gabaliukai yra šaltai rūkyti tradiciniu būdu, remiantis sukaupta iš kartos į kartą perduodama kvalifikuota patirtimi, pvz.:

šviežios žuvies darinėjimas rankomis,

žuvies filė sūdymas,

ant metalinių virbų pakabintos žuvies patalpinimas rūkykloje šaltam rūkymui reikiamame aukštyje,

rūkyklos dugno paruošimas padengiant jį pjuvenomis, kurios uždegamos, kad smilktų. Būtina stebėti žuvų rūkymo intensyvumą, kuris priklauso nuo dydžio, aplinkos temperatūros ir drėgmės.

Kvalifikuoti rūkytojai reguliariai stebi rūkymo procesą ir, kad žuvys būtų išrūkytos tolygiai, keičia jų padėtį ir prireikus nuima nuo virbų.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys*

Dar vienas Grimsbio geografinės padėties (rytinė pakrantė) pranašumas – tai, kad, palyginti su kitomis Jungtinės Karalystės vietomis, čia mažiausiai pučia drėgmę ir lietų atnešantys pietvakarių vėjai. Grimsbyje vyrauja jūrinis klimatas, o tai reiškia, kad nors sezoniniai oro svyravimai čia nedideli, diena iš dienos oras gali keistis.

Patirtį ir įgūdžius, kuriuos būtina turėti norint gerai išrūkyti žuvį tradiciniu būdu, galima įgyti tik per daugelį metų, iš kartos į kartą perduodant žinias. Tradicinė žuvies rūkykla yra šiuolaikinės mechaninės krosnies, kuri yra sandari, kaitinama elektra ir reguliuojama tiesiog pasukant rankenėlę, priešingybė. Dėl neišsenkamų žuvų išteklių ir galimybės pasinaudoti strategine padėtimi Grimsbis (atšaldytos žuvies paskirstymo tinklo centras) gali užtikrinti kasdienį šviežiai išrūkytos žuvies tiekimą į bet kurią šalies vietą.

Grimsbio padėtis palanki todėl, kad žuvies čia galima įsigyti iš įvairių vietų, taigi patyręs žuvies pirkėjas paprastai turi galimybę išsirinkti rūkyti tinkamos žuvies bet kuriuo metų laiku. Norėdamas gerai išrūkyti žuvį, rūkytojas turi atkreipti dėmesį į tam tikrus veiksnius, susijusius su žuvimi, metų laiku ir oro sąlygomis. Iš kartos į kartą perduodama patirtis suteikia galimybę Grimsbio rūkytojui, tradiciniu būdu rūkančiam žuvį, profesionaliai paruošti kokybišką produktą.

Tradicinė Grimsbio rūkyta žuvis labai vertinama visoje maisto pramonėje, pvz. „Waitrose“ prekybos tinklo, iš kurio žuvis perkantis klientas teigė: „Šiuolaikinėse krosnyse nepavyksta išgauti to stipraus skonio. Valgant tradicinę žuvį atrodo lyg valgytum kažką kitą. Tikra žuvis puikiausia. Nepakartojama. Kvepia dūmais. Stipraus skonio. Tobula.“ Tradicinius žuvies rūkymo būdus taip pat labai vertina ir virėjai. Rickas Steinas teigia: „Apsilankiau Grimsbyje ir negalėjau atsistebėti, kokių įgūdžių reikia rūkant žuvis tradiciniu būdu. Tai visiškai nesulyginama su džiovinimu kompiuteriais valdomose šiuolaikinėse krosnyse.“

Virėjas Mitchas Tonksas irgi mano, kad žuvį rūkant tradiciniu būdu užtikrinamas visiškai kitoks žuvies skonis ir pagerinamos jos organoleptinės savybės: „Jie paruošia žuvis tradiciniu būdu ir jas rūko senose rūkyklose, kuriose kvapas – nuostabus; esu tikras, kad tai padeda užtikrinti tokį skonį. Naudojamos tik didelės menkės – taip užtikrinama dūmo ir salstelėjusio žuvies skonio pusiausvyra.“

Grimsbio rūkyta žuvis patiekiama daugelyje geriausių šalies užkandinių, įskaitant „J Sheekey“, „Scott's“ ir netgi futbolo klubo „Delia Smith's Norwich City“ restorane. Ši žuvis reguliariai tiekiama karališkiems rūmams. Pasakojama, kad karalienė valgė Grimsbio rūkytą žuvį per pusryčius kitą rytą po vestuvių su princu Filipu 1947 m.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis)

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