KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) Nr. 560/2013

(2013. gada 14. jūnijs),

ar ko apstiprina maznozīmīgu specifikācijas grozījumu attiecībā uz nosaukumu, kas reģistrēts Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (*Traditional Grimsby Smoked Fish* (AĢIN))

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām ([1]) un jo īpaši tās 53. panta 2. punkta otro teikumu,

tā kā:

(1) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 1. punkta pirmo daļu Komisija ir izskatījusi Apvienotās Karalistes pieteikumu specifikācijas grozījumu apstiprināšanai attiecībā uz aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Traditional Grimsby Smoked Fish*, kas reģistrēta saskaņā ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 986/2009 ([2]).

(2) Grozījumu pieteikums attiecas uz ražošanas metodi, kura, lai nodrošinātu elastību izejvielu iegādē, tagad ļauj izmantot ne tikai svaigas nesadalītas zivis, bet arī zivju filejas.

(3) Komisija ir izskatījusi minēto grozījumu un nolēmusi, ka tas ir pamatots. Tā kā saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punktu grozījums ir maznozīmīgs, Komisija to var pieņemt, nepiemērojot minētās regulas 50. un 52. pantā izklāstīto procedūru,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Ar šo apstiprina aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes *Traditional Grimsby Smoked Fish* specifikācijas grozījumu, kas norādīts šīs regulas I pielikumā.

2. pants

Vienotā dokumenta konsolidētā redakcija, kurā izklāstīti specifikācijas galvenie elementi, ir pievienota šīs regulas II pielikumā.

3. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2013. gada 14. jūnijā

Komisijas
un tās priekšsēdētāja vārdā –
Komisijas loceklis
Dacian CIOLOŞ

([1]) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.
([2]) OV L 277, 22.10.2009., 17. lpp.

I PIELIKUMS

Ir apstiprināts turpmāk norādītais aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes *Traditional Grimsby Smoked Fish* specifikācijas grozījums.

Svaigās, veselās zivis *vai to filejas* parasti ir no Islandes, Fēru salām un Norvēģijas, taču tās var būt arī no citām vietām.

II PIELIKUMS

VIENOTS DOKUMENTS

Padomes Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību [1]

TRADITIONAL GRIMSBY SMOKED FISH

EK Nr.: UK-PGI-0105-01022-23.07.2012.

AĢIN (X) ACVN ( )

1. **Nosaukums**

Traditional Grimsby Smoked Fish

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Apvienotā Karaliste

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.7. grupa. *Svaigas zivis, gliemji un vēžveidīgie un to izstrādājumi*

3.2. *Produkta apraksts, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Traditional Grimsby Smoked Fish ir mencas un pikšas filejas, kas sver aptuveni 200–700 gramu un ir auksti kūpinātas pēc tradicionālas metodes konkrētajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Filejas ir krēmkrāsā vai smilškrāsā, ar sausu konsistenci un kūpinājumiem raksturīgu iesāļu smaržu un garšu. Pēc apstrādes tās tirgo dažādās tirdzniecības vietās īpaši izgatavotās kartona kastēs (kuru svars nedrīkst pārsniegt piecus kilogramus) vai individuālos vakuuma iepakojumos.

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Nesadalītas mencas un pikšas un šo zivju filejas, kas sver aptuveni 200–700 gramu.

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)*

—

3.5. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi zivs fileju sālīšanas un kūpināšanas posmi.

3.6. *Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakošanai u. c.*

Kūpinātās zivis iepako īpaši izgatavotās seklās kartona kastēs ar starplikām vai individuālos vakuuma iepakojumos, šādi saglabājot produktu svaigu.

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai*

—

4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija**

Ziemeļaustrumu Linkolnšīras (*Lincolnshire*) apgabalā esošā Grimsbijas (*Grimsby*) pilsēta saskaņā ar tās administratīvajām robežām.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Produktu *Traditional Grimsby Smoked Fish* ar ģeogrāfisko apgabalu saista ražošanas tradīcija, produkta labā slava, kūpināšanas procesa specifika un šajā procesā iesaistīto cilvēku lietpratība. Šā aroda prasmes tiek nodotas no paaudzes paaudzē.

Anglijā Grimsbijas osta ir unikāla ar to, ka tā atrodas uz zemesraga, kas atdala Hamberas (*Humber*) estuāru un Ziemeļjūru. Šī atrašanās vieta pakļauj ostu aukstiem, sausiem vējiem, kas pūš no jūras un estuāra un kas palīdz tradicionālajā zivju kūpināšanas procesā, vasarā uzturot vidējo maksimālo temperatūru zemāku par 20 grādiem pēc Celsija jeb ievērojami zemāku par iekšzemes gaisa temperatūru.

[1] OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām.

Visā Apvienotajā Karalistē Grimsbija un zivju apstrāde ir sinonīmi. Osta un pilsēta uzskata par goda lietu to, ka jau vairāk nekā gadsimta garumā tās daudzie zivju tirgotāji spēj piegādāt dažāda veida zivis uz jebkuru valsts vietu un pēdējā laikā arī citur Eiropā. *Traditional Grimsby Smoked Fish* ir viens no svarīgākajiem ar ostu saistītajiem produktiem.

Liecības par šo tradīciju un ar to saistīto procesu var atrast, sākot jau ar 19. gadsimta beigām. Grimsbija un zivju kūpināšana Apvienotajā Karalistē ir bijuši sinonīmi jau kopš 1850. gada, kad dzelzceļa līniju atklāšana ļāva ātri nogādāt kūpinātās zivis Londonā un vēlāk arī ikvienā valsts nostūrī. Protams, ka tajā laikā nebija tādu saldēšanas iekārtu vai ledus ražošanas iespēju, kādas šodien tik plaši izmanto svaigu un ātrbojīgu produktu, piemēram, zivju, saglabāšanai. Lai ievērotu un pagarinātu ātrbojīgo produktu glabāšanas laiku, vienīgā iespēja bija šos produktus sālīt, žāvēt, kūpināt vai apvienot visas šīs metodes. Kaut arī citās valsts daļās pārsvarā lieto automātiskās krāsnis, Grimsbijā joprojām izmanto tradicionālo zivju kūpināšanas metodi.

Lielāko 20. gadsimta pirmās puses daļu Grimsbija bija lielākā zvejas osta pasaulē. Tā neapšaubāmi ieņem svarīgu vietu tādu pilsētu pulkā kā Vigo, Esbjerga (*Esbjerg*), Buloņsīrmēra (*Boulogne Sur Mer*) un Brēmerhāfene (*Bremerhaven*), kas ir Grimsbijas sadraudzības pilsētas. Šodien pilsēta joprojām ir lielākais zivju ražošanas centrs Apvienotajā Karalistē un mājvieta 106 uzņēmumiem – Grimsbijas Zivju tirgotāju asociācijas (*Grimsby Fish Merchants Association*) biedriem. Šis daudzveidīgais tirdzniecības kodols vienmēr ir bijis ostas spēks, kas Grimsbijas zivju tirgu ir izvirzījis priekšplānā svaigu zivju pārdošanā ne tikai Apvienotajā Karalistē, bet arī visā Eiropā.

5.2. *Produkta specifika*

Traditional Grimsby Smoked Fish ir mencas un pikšas filejas, kas sver aptuveni 200–700 gramu. Filejas ir krēmkrāsā vai smilškrāsā, ar sausu konsistenci un kūpinājumiem raksturīgu iesāļu smaržu un garšu. Tās ir auksti kūpinātas pēc tradicionālas metodes un ar zinātību, kas pārmantota no paaudzes paaudzē:

nesadalītās zivis filetē ar rokām;

filejas iesāla;

filejas novieto uz metāla stieņu paliktņiem un ievieto kūpinātavā tādā augstumā, kas atbilst aukstās kūpināšanas procesam;

kūpinātavas pamatni noklāj ar zāģskaidām, kurām tiek pielaista "uguns", lai sāktos zāģskaidu gruzdēšana. Nokūpinājuma pakāpe ir atkarīga no zivju lieluma un vides temperatūras un mitruma.

Kvalificēti darbinieki pastāvīgi uzrauga kūpināšanas procesu, pēc vajadzības apgrozot un noņemot zivis, lai tās tiktu nokūpinātas vienmērīgi.

5.3. *Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)*

Grimsbijas atrašanās austrumu krastā ir otra izvietojuma priekšrocība Apvienotajā Karalistē, jo tur tā ir mazāk pakļauta drēgnajiem lietiem, kurus atnes dienvidrietumu vēji, kas dominē lielākajā Apvienotās Karalistes daļā. Grimsbijā ir piejūras klimats: lai gan laikapstākļu sezonālās svārstības ir nelielas, tie var būt katru dienu citādi.

Pieredzi un kompetenci, kas vajadzīga, lai zivis sekmīgi nokūpinātu tradicionālā veidā, var iegūt tikai daudzu gadu laikā, zināšanas nododot no paaudzes paaudzē. Šī kūpināšana atšķiras no kūpināšanas modernajās automātiskajās krāsnīs, kuras ir noslēgtas un kuras silda ar elektrību un regulē, vienkārši pagriežot pogas. Ņemot vērā šos pastāvīgos avotus un izmantojot Grimsbijas stratēģiski nozīmīgo vietu dzesinātu zivju izplatīšanas tīkla centrā, svaigi kūpinātu zivju piegāde var tikt garantēta visai valstij un katru dienu.

Grimsbijai ir laimējies – tā var iepirkt zivis no tik plaša ģeogrāfiskā apgabala, ka pieredzējis uzpircējs parasti var atrast kūpināšanai derīgas zivis jebkurā gada laikā. Lai sekmīgi nokūpinātu zivis, kūpināšanas speciālistam jāņem vērā gan zivju suga, gan sezona, gan laikapstākļi. Grimsbijā paaudzēm krātā pieredze ļauj tradicionālās zivju kūpināšanas speciālistam pagatavot atbilstošas kvalitātes produktu, vadoties tikai pēc izjūtas.

Produktu *Traditional Grimsby Smoked Fish* ļoti atzinīgi vērtē pārtikas nozare kopumā, piemēram, lielveikalu tīkls *Waitrose*, kura zivju uzpircējs saka: "Ar modernajām kūpināšanas krāsnīm mēs esam zaudējuši produkta patiesās garšas nianses. Pēc tradicionālās metodes kūpinātās zivis turpretim garšo pilnīgi atšķirīgi. Tās ir tik satriecoši īstas: nepārspējamas, dūmu smaržas un garšas apvītas, pilnvērtīgas. Vienkārši ideālas." Tradicionālās zivju kūpināšanas metodes augstu vērtē arī šefpavāri. Riks Steins (*Rick Stein*): "Esmu bijis Grimsbijā, un mani pārsteidza, cik smalkas ir prasmes, kas vajadzīgas tradicionālajā zivju kūpināšanā. Tās ir gaismas gadu attālumā no elektroniskajām žāvēšanas krāsnīm."

Arī šefpavārs Mičs Tonkss (*Mitch Tonks*) uzskata, ka tradicionālā kūpināšanas metode vairo produkta vērtību un pastiprina organoleptiskās īpašības: "Zivis tiek kūpinātas tradicionālā veidā, vecās dūmotavas pašas par sevi smaržo fantastiski, un esmu pārliecināts, ka tas ļauj garšai atvērties vēl vairāk. Viņi izmanto tikai lielās pikšas, un rezultāts ir nevainojami līdzsvarotas garšas notis, kur dūmu sīvums sasaucas ar zivs iesaldeno garšu."

Traditional Grimsby Smoked Fish pasniedz daudzos no valsts labākajiem ēšanas iestādījumiem, tostarp *J Sheekey*, *Scott* un pat Delijas Smitas (*Delia Smith*) restorānā *Norwich City Football Club's*. Produktu regulāri liek piegādāt karaliskā ģimene. Stāsta, ka karaliene to baudījusi brokastīs nākamajā rītā pēc kāzām ar princi Filipu 1947. gadā.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

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