REGOLAMENT TA' IMPLIMENTAZZJONI TAL-KUMMISSJONI (UE) Nru 560/2013

tal-14 ta' Ġunju 2013

li japprova emenda minuri fl-ispeċifikazzjoni ta' isem imdaħħal fir-reġistru tad-denominazzjonijiet protetti tal-oriġini u tal-indikazzjonijiet ġeografiċi protetti [Traditional Grimsby Smoked Fish (IĠP)]

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel [1], u b'mod partikolari l-Artikolu 53(2) tiegħu,

Billi:

(1) Skont l-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 53(1) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, il-Kummissjoni eżaminat l-applikazzjoni tar-Renju Unit għall-approvazzjoni tal-emenda fl-ispeċifikazzjoni tal-indikazzjoni ġeografika protetta "Traditional Grimsby Smoked Fish", irreġistrata taħt ir-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 986/2009 [2].

(2) L-applikazzjoni tikkonċerna emenda fil-metodu tal-produzzjoni sabiex tipprovdi flessibbiltà fl-għejjun tal-materji primi biex issa jinkludu flettijiet kif ukoll ħut sħiħ frisk.

(3) Il-Kummissjoni eżaminat l-emenda kkonċernata u kkonkludiet li hija ġġustifikata. Billi din hija emenda minuri skont l-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, il-Kummissjoni tista' tapprovaha mingħajr rikors għall-proċedura stipulata fl-Artikoli 50 u 52 ta' dak ir-Regolament,

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

Artikolu 1

L-emenda fl-ispeċifikazzjoni tal-indikazzjoni ġeografika protetta "Traditional Grimsby Smoked Fish" fl-Anness I ta' dan ir-Regolament hija approvata.

Artikolu 2

Il-verżjoni kkonsolidata tad-dokument uniku li fih il-punti prinċipali tal-ispeċifikazzjoni hija stipulata fl-Anness II ta' dan ir-Regolament.

Artikolu 3

Dan ir-Regolament għandu jidħol fis-seħħ fl-għoxrin jum wara l-pubblikazzjoni tiegħu f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*.

Dan ir-Regolament jorbot fl-intier tiegħu u japplika direttament fl-Istati Membri kollha.

Magħmul fi Brussell, l-14 ta' Ġunju 2013.

Għall-Kummissjoni,
F'isem il-President,
Dacian CIOLOȘ
Membru tal-Kummissjoni

[1] ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.
[2] ĠU L 277, 22.10.2009, p. 17.

ANNESS I

L-emenda li ġejja fl-ispeċifikazzjoni tal-indikazzjoni ġeografika protetta "Traditional Grimsby Smoked Fish" ġiet approvata:

Il-ħut frisk u sħiħ u l-flettijiet is-soltu jinġiebu mill-Iżlanda, mill-Gżejjer Faroe u min-Norveġja, iżda jistgħu jinġiebu wkoll minn żoni oħra.

ANNESS II

DOKUMENT UNIKU

Ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini tal-prodotti agrikoli u tal-oġġetti tal-ikel [1]

"TRADITIONAL GRIMSBY SMOKED FISH"

Nru tal-KE: UK-PGI-0105-01022-23.7.2012

IĠP (X) DPO ( )

1. **Isem**

"Traditional Grimsby Smoked Fish"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Ir-Renju Unit

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.7: *Ħut, molluski u krustaċi friski, u prodotti magħmulin minnhom*

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1*

It-"Traditional Grimsby Smoked Fish" huwa ddefinit bħala flettijiet tal-merluzz u l-bakkaljaw, b'piż ta' bejn 200 u 700 gramma, li ġew affumikati fil-kesħa skont il-metodu tradizzjonali fiż-żona ġeografika ddefinita. Il-lewn tagħhom ivarja minn lewn il-krema sa beġ, b'konsistenza xotta, u b'togħma affumikata u kemxejn mielħa. Jinbiegħu lil firxa wiesgħa ta' ħwienet, f'forma pproċessata, fi kraten magħmulin apposta (b'piż ta' inqas minn 5 kili) jew f'pakketti individwali fil-vakwu.

3.3. *Materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Ħut sħiħ u flettijiet tal-merluzz u l-bakkaljaw, li jiżnu bejn 200 u 700 gramma

3.4. *Għalf (għall-prodotti li ġejjin mill-annimali biss)*

Mhux applikabbli

3.5. *Stadji speċifiċi tal-produzzjoni li għandhom isiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

It-tmelliħ u l-affumikar tal-ħut ifflettjat.

3.6. *Regoli speċifiċi għat-tqattigħ, għall-ħakk, għall-ippakkjar, eċċ.*

Il-ħut affumikat jiġi ppakkjat waħda fuq l-oħra bil-karta bejniethom fi kraten magħmulin apposta jew f'pakketti individwali fil-vakwu sabiex jibqgħu friski.

3.7. *Regoli speċifiċi għat-tikkettar*

Mhux applikabbli

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Il-belt ta' Grimsby, kif iddefinita mill-fruntieri amministrattivi tagħha, fid-distrett ta' Lincolnshire tal-Grigal.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika*

Il-karatteristiċi tat-"Traditional Grimsby Smoked Fish" huma marbutin maż-żona ġeografika fir-rigward tat-tradizzjoni, tar-reputazzjoni, tal-proċess tal-affumikar u tal-ħiliet ta' dawk involuti fil-proċess. Dawn il-ħiliet ilhom jintirtu minn ġenerazzjoni għall-oħra.

Il-port ta' Grimsby huwa uniku fl-Ingilterra billi jinsab fuq promontorju li jifred l-Estwarju tal-Humber mill-Baħar tat-Tramuntana. Din il-pożizzjoni ġeografika tesponi l-port għal irjieħ xotti u kesħin mill-baħar u mill-estwarju, li jgħinu fil-proċess tal-affumikar tradizzjonali tal-ħut billi jżommu l-medja tat-temperaturi massimi tas-sajf taħt l-20 grad Celsius, temperatura ferm aktar kiesħa minn ta' ġewwa.

[1] ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12. Mibdul bir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

Mar-Renju Unit kollu, il-belt ta' Grimsby hija sinonoma mal-ipproċessar tal-ħut. Il-port u l-belt huma kburin bil-fatt li għal aktar minn seklu, ħafna negozjanti tal-ħut setgħu jipprovdu l-biċċa l-kbira mit-tipi ta' ħut f'kull naħa tal-pajjiż, u aktar reċentement anki fuq il-kontinent Ewropew. It-"Traditional Grimsby Smoked Fish" huwa wieħed mill-prodotti ewlenin assoċjati mal-port.

Hemm provi li t-tradizzjoni u l-proċessi involuti jmorru lura sa tmiem is-seklu 19. Fir-Renju Unit, Grimsby ilha sinonima mal-ħut affumikat mill-1850, meta l-ferrovija l-ewwel ippermettiet it-trasport rapidu tal-ħut affumikat sa Londra u eventwalment sa kull rokna tal-pajjiż. Ma hemmx xi ngħidu, dak iż-żmien ma kien jeżisti l-ebda tagħmir għat-tkessiħ jew biex isir is-silġ li llum jintuża tant fil-preżervazzjoni tal-prodotti friski u li jitħassru. Sabiex il-prodotti ma jiħżinux u tittawwal id-data tal-iskadenza tal-konsum tagħhom, l-għażla kienet bejn it-tmelliħ, it-tnixxif, l-affumikar, jew it-tagħqid ta' dawn kollha. L-affumikar tradizzjonali tal-ħut fi Grimsby baqa' popolari minkejja l-preferenza ta' fran mekkaniċi f'naħat oħra tal-pajjiż.

Għall-parti l-kbira tal-ewwel nofs tas-seklu 20, il-port ta' Grimsby kien l-ikbar port tas-sajd fid-dinja. Il-pożizzjoni tagħha fost toponimi bħal Vigo, Esbjerg, Boulogne-sur-Mer u Bremerhaven, li magħhom il-belt ta' Grimsby hija marbuta f'ġemellaġġ, ma tistax tinċaħad. Illum, il-belt għadha l-ikbar ċentru tal-produzzjoni tal-ħut fir-Renju Unit, b'106 kumpaniji membri fil-Grimsby Fish Merchants Association (l-Assoċjazzjoni tan-Negozjanti tal-Ħut ta' Grimsby). Din il-bażi kummerċjali varjata sa minn dejjem kienet il-qawwa tal-port, u wasslet għar-rwol fundamentali tas-swieq tal-ħut ta' Grimsby fil-bejgħ tal-ħut frisk mhux biss fir-Renju Unit iżda wkoll fil-livell Ewropew.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott*

It-"Traditional Grimsby Smoked Fish" huma flettijiet tal-merluzz u l-bakkaljaw, li jiżnu bejn 200 u 700 gramma. Il-lewn tagħhom ivarja minn lewn il-krema sa beġ, b'konsistenza xotta, u b'togħma affumikata u kemxejn mielħa. Il-flettijiet tal-ħut ġew affumikati fil-kesħa skont il-metodi tradizzjonali u s-sengħa li għaddiet minn ġenerazzjoni għall-oħra:

L-ifflettjar tal-ħuta sħiħa bl-idejn,

It-tmelliħ tal-flettijiet tal-ħut,

Il-flettijiet tal-ħut jitqiegħdu fiċ-ċmiemen tat-tidħin f'għoli xieraq għall-proċess tal-affumikar fil-kesħa.

Is-sies taċ-ċumnija tat-tidħin jinkesa bis-serratura, li titqabbad biex tibda ġġammar. Il-monitoraġġ tar-rata li biha l-ħut jiġi ffumikat hija dipendenti fuq il-qies tal-ħuta, u t-temperatura u l-umdità ambjentali.

Il-monitoraġġ regolari tal-proċess tal-affumikar minn affumikaturi tas-sengħa jsir sabiex jiġi żgurat li l-ħut jiġi affumikat b'mod bilanċjat, billi jiċċaqlaq u jitneħħa l-ħut meta meħtieġ.

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika ddefinita u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DPO) jew il-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħra tal-prodott (għall-IĠP)*

Il-pożizzjoni ta' Grimsby fuq ix-xatt tal-Lvant għandha vantaġġ ieħor, billi huwa wieħed mill-inqas postijiet fir-Renju Unit esposti għall-irjieħ tal-Lbiċ li jġibu magħhom xita umda u jiddominaw fil-biċċa l-kbira tal-pajjiż. Grimsby għandha klima marittima, u dan ifisser li għalkemm tesperjenza varjazzjonijiet żgħar fit-temp staġonali, it-temp jaf jinbidel faċilment minn jum għal ieħor.

L-esperjenza u l-għarfien espert meħtieġa għall-affumikar tajjeb tal-ħut skont il-metodu tradizzjonali jistgħu jinkisbu biss wara ħafna snin, u ta' spiss jintirtu minn ġenerazzjoni għal oħra. Dan jikkuntrasta mal-forn mekkaniku modern, li huwa forn magħluq imsaħħan b'mod elettroniku, irregolat sempliċiment permezz ta' buttuni jduru. Bis-saħħa ta' dawn is-sorsi sostenibbli u tal-pożizzjoni ġeografika strateġika u vantaġġjuża ta' Grimsby fil-qalba ta' netwerk ta' distribuzzjoni tal-ħut imkessaħ, tista' tiġi ggarantita provvista ta' kuljum ta' ħut frisk affumikat f'kull roqgħa tal-pajjiż.

Grimsby hija xxurtjata fis-sens illi l-ħut jista' jinġieb minn żona tant wiesgħa li xerrej imġarrab normalment jaf isib ħut xieraq għall-affumikar ikun xi jkun il-perjodu tas-sena. Biex il-ħut jiġi affumikat b'suċċess, l-affumikatur għandu jħalli wisa' għal ħafna tipi ta' ħut, l-istaġun u t-temp. Fi Grimsby, bis-saħħa ta' ġenerazzjoniet ta' għarfien espert, l-affumikatur tradizzjonali tal-ħut jaf jipproduċi prodott ta' kwalità konsistenti sempliċement bl-użu ta' għajnejh u ta' idejh biss.

Fil-biċċa l-kbira t-"Traditional Grimsby Smoked Fish", huwa mfaħħar ħafna mill-industrija tal-ikel bħal Waitrose li l-bejjiegħ tal-ħut tagħha ddikjara li bl-"Ifran tal-lum ma toħroġx dik it-togħma. Bil-ħut tradizzjonali, wieħed qisu qed jiekol xi ħaġa kompletament differenti. Għandu togħma tal-għaġeb. Ma jirbħilha ħadd. Affumikata. Rikka. Perfetta." Il-metodi tal-affumikar tal-ħut tradizzjonali huma apprezzati mill-kokijiet ukoll. Rick Stein jistqarr li "Meta żort Grimsby bqajt mistagħġeb bil-ħila involuta fl-affumikar tal-ħut tradizzjonali. Ma għandux x'jaqsam mat-tnixxif bil-forn ikkontrollat bil-kompjuter."

Il-kok Mitch Tonks jemmen ukoll li l-metodu tal-affumikar tradizzjonali jagħmel id-differenza kollha fit-togħma tal-ħut u jtejjeb il-kwalitajiet organolettiċi tiegħu; "Jikkuraw il-ħut tagħhom bil-mod tradizzjonali u jaffumikawh fi ċmiemen antiki, u ninsab ċert li dan jgħin fit-togħma. Jużaw biss merluzz kbir u r-riżultat huwa taħlita perfetta ta' ħut affumikat u ħelu."

Il-ħut affumikat ta' Grimsby jiġi servut f'ħafna mill-ifjen postijiet tal-ikel fil-pajjiż, inkluż il-J Sheekey, Scott's u anke r-ristorant Delia Smith's Norwich City Football Club. Jintbagħtu wkoll provvisti regolari lid-dar Irjali. Jgħidu li r-Reġina kilitu għall-fatra ta' filgħodu fl-għodwa ta' wara ż-żwieġ tagħha fl-1947 mal-Prinċep Filippu.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

(L-Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

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