UITVOERINGSVERORDENING (EU) Nr. 560/2013 VAN DE COMMISSIE

van 14 juni 2013

houdende goedkeuring van een minimale wijziging van het productdossier van een benaming die is opgenomen in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Traditional Grimsby Smoked Fish (BGA))

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen [1], en met name de tweede zin van artikel 53, lid 2,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Overeenkomstig artikel 53, lid 1, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 heeft de Commissie het door het Verenigd Koninkrijk ingediende verzoek om wijziging van het productdossier van de beschermde geografische aanduiding „Traditional Grimsby Smoked Fish", die bij Verordening (EG) nr. 986/2009 van de Commissie [2] is geregistreerd, beoordeeld.

(2) Het verzoek betreft een wijziging in de productiemethode om meer flexibiliteit te bieden bij de herkomst van de grondstoffen, namelijk door naast verse hele vis ook filets toe te laten.

(3) De Commissie heeft de voorgestelde wijziging onderzocht en acht ze gerechtvaardigd. Aangezien het een minimale wijziging betreft in de zin van artikel 53, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1151/2012, kan de Commissie de wijziging goedkeuren zonder gebruik te maken van de in de artikelen 50 en 52 van die verordening omschreven procedure,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De wijziging van het productdossier van de beschermde geografische aanduiding „Traditional Grimsby Smoked Fish" in bijlage I bij deze verordening wordt goedgekeurd.

Artikel 2

Het geconsolideerde enig document met de belangrijkste punten van het productdossier is opgenomen in bijlage II bij deze verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 14 juni 2013.

Voor de Commissie,
namens de voorzitter,
Dacian CIOLOŞ
Lid van de Commissie

[1] PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
[2] PB L 277 van 22.10.2009, blz. 17.

BIJLAGE I

De volgende wijziging in het productdossier voor de beschermde geografische aanduiding „Traditional Grimsby Smoked Fish" is goedgekeurd:

De verse hele vis *en de filets* worden gewoonlijk aangekocht in IJsland, op de Faeröer en in Noorwegen maar andere herkomstgebieden zijn niet uitgesloten.

BIJLAGE II

ENIG DOCUMENT

Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen [1]

„TRADITIONAL GRIMSBY SMOKED FISH"

EG-nummer: UK-PGI-0105-01022-23.07.2012

BGA (X) BOB ( )

1. **Naam**

„Traditional Grimsby Smoked Fish"

2. **Lidstaat of derde land**

Verenigd Koninkrijk

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.7: *Verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren en producten op basis van verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren.*

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

„Traditional Grimsby Smoked fish" (op traditionele wijze gerookte vis uit Grimsby) staat voor filets van kabeljauw en schelvis met een gewicht tussen 200 en 700 g, die koud zijn gerookt volgens de in het omschreven geografische gebied gebruikelijke traditionele methode. De kleur van de filets varieert van roomkleurig tot beige; de textuur is droog en de smaak licht gezouten en gerookt. De filets worden, nadat ze zijn verwerkt, in speciaal voor de verkoop ontworpen kartons (die maximaal 5 kilo mogen wegen) of in afzonderlijke vacuümverpakkingen aan een aantal verkooppunten verkocht.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Hele vis en filets van kabeljauw en schelvis met een gewicht tussen 200 en 700 g

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)*

Niet van toepassing

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle fasen van het pekelen en roken van de gefileerde vis.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.*

De gerookte vis wordt verpakt in hiertoe vervaardigde, ondiepe kartons met tussenbladen of in afzonderlijke vacuümverpakkingen om de versheid te bewaren.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

Niet van toepassing

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

De stad Grimsby — de administratieve grenzen worden in aanmerking genomen — in het district North East Lincolnshire.

5. **Verband met het geografische gebied**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

De traditie, de reputatie, het rookproces en de vaardigheid van al wie bij dat proces betrokken is — een vaardigheid die van generatie op generatie wordt doorgegeven — hebben ervoor gezorgd dat „Traditional Grimsby Smoked Fish" met zijn typische kenmerken in verband wordt gebracht met het desbetreffende geografische gebied.

De haven van Grimsby is uniek in Engeland omdat ze op een kaap ligt, die het estuarium van de Humber scheidt van de Noordzee. Door deze ligging is de haven blootgesteld aan koele, droge winden vanover zee en vanuit het estuarium die bevorderlijk zijn voor de traditionele wijze van visroken omdat de gemiddelde zomertemperatuur nooit boven 20 graden Celsius uitstijgt en dus beduidend lager is dan in het binnenland.

[1] PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen.

In het hele Verenigd Koninkrijk staat de stad Grimsby bekend als centrum voor de verwerking van vis. De haven en de stad gaan er prat op dat de talrijke vishandelaars al gedurende meer dan een eeuw de meeste soorten vis eender waar in het land en recentelijk zelfs verder — op het Europese vasteland — kunnen leveren. „Traditional Grimsby Smoked Fish" is een van de belangrijkste producten waarmee de haven wordt geassocieerd.

De traditie en het rookproces kunnen worden aangetoond vanaf de late negentiende eeuw. Grimsby staat als visrokerij van het Verenigd Koninkrijk geboekstaafd sedert 1850 toen het dankzij de spoorwegen voor het eerst mogelijk werd om gerookte vis snel naar Londen en zelfs naar de verste uithoeken van het land te vervoeren. Destijds was er uiteraard geen sprake van koelinstallaties of van ijsmachines waarvan nu zo uitvoerig gebruik wordt gemaakt om verse en bederfelijke producten, zoals verse vis, te bewaren. Om de houdbaarheid van snel bedervende producten te verlengen werden deze gezouten, gedroogd of gerookt of werden deze drie bewerkingen gecombineerd. De traditionele wijze van visroken in Grimsby kende een niet aflatend succes niettegenstaande in andere delen van het land de voorkeur werd gegeven aan mechanische ovens.

Gedurende bijna de gehele eerste helft van de twintigste eeuw was de haven van Grimsby de grootste vissershaven ter wereld. Tussen havens zoals Vigo, Esbjerg, Boulogne-sur-Mer en Bremerhaven waarmee de stad gejumeleerd is, neemt Grimsby een onbetwistbare plaats in. Tot dusverre heeft de stad nog steeds de grootste visproductie in het Verenigd Koninkrijk; 106 bedrijven zijn momenteel lid van de Grimsby Fish Merchants Association (organisatie van vishandelaren van Grimsby). Deze commerciële verscheidenheid heeft de haven groot gemaakt en heeft ertoe geleid dat de vismarkt van Grimsby een centrale rol ging spelen in de verkoop van verse vis, niet alleen in het VK maar ook in de rest van Europa.

5.2. *Specificiteit van het product*

„Traditional Grimsby Smoked fish" (op traditionele wijze gerookte vis uit Grimsby) staat voor filets van kabeljauw en schelvis met een gewicht tussen 200 en 700 g. De kleur van de filets varieert van roomkleurig tot beige; de textuur is droog en de smaak licht gezouten en gerookt. De visfilets worden koud gerookt volgens de gebruikelijke traditionele methoden en vaardigheden die van generatie op generatie werden doorgegeven, meer bepaald:

— de hele vis met de hand fileren;

— de visfilets pekelen;

— de gefileerde vis aan pennen rijgen en deze in de schoorsteen van de rookoven plaatsen op een hoogte die voor koud roken geschikt is;

— de vuurlade van de rookoven voorbereiden zodat er een laag houtmot kan worden gelegd dat wordt aangestoken zodat het gaat smeulen; — controleren hoe lang het roken van de vis duurt, afhankelijk van de omvang van de vis en van de omgevingstemperatuur en de vochtigheidsgraad.

— Ervaren visrokers controleren het rookproces op regelmatige tijdstippen om ervoor te zorgen dat de vis gelijkmatig wordt gerookt; indien nodig verplaatsen zij de vis of halen zij hem uit de rookoven.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

De ligging van Grimsby aan de oostkust zorgt voor een tweede voordeel: deze plek van het Verenigd Koninkrijk heeft het minst af te rekenen met de klamme, in hun kielzog regens meevoerende zuidwestenwinden die in de meeste andere delen van het Verenigd Koninkrijk wèl courant zijn. Grimsby kan bogen op een maritiem klimaat, hetgeen wil zeggen dat — hoewel de schommelingen tussen de seizoenen beperkt zijn — dagelijkse weerschommelingen schering en inslag zijn.

De verwerving van de ervaring en deskundigheid die vereist zijn om met succes vis te roken op de traditionele wijze neemt jaren in beslag en de hierbij vereiste vaardigheden worden vaak van generatie op generatie doorgegeven. Dit staat in schril contrast met het roken in moderne gesloten mechanische ovens, die elektrisch worden verhit en met een eenvoudige draai aan de knop worden ingesteld. Dankzij de duurzame visbronnen en de strategische positie van Grimsby in het distributienetwerk voor gekoelde vis kunnen dagelijkse leveringen van vers gerookte vis overal in het land worden gegarandeerd.

Grimsby heeft het geluk dat het zijn vis uit een zó groot gebied kan afnemen dat een ervaren koper op ieder ogenblik van het jaar normaliter vis kan vinden die geschikt is om te worden gerookt. Om tot een goed rookresultaat te komen moet de roker rekening houden met vele variabelen zoals de vis zelf, het seizoen en de weersomstandigheden. Generaties aan deskundigheid stellen de traditionele visroker in Grimsby in staat om puur vertrouwend op wat hij voelt en ziet, een product van constante kwaliteit af te leveren.

„Traditional Grimsby Smoked fish" wordt door de hele voedselindustrie uitvoerig geprezen. Zo zei de viskoper van Waitrose: „Met de moderne, hedendaagse ovens krijg je nooit die intense smaak. Als je traditioneel bereide vis eet, proef je iets helemaal anders. „Echte" gerookte vis is heerlijk. Onevenaarbaar. Smaakt naar rook. Heeft een rijke smaak. Perfect.". Ook door chefs worden de traditionele rookmethoden voor vis erg op prijs gesteld. „Ik heb Grimsby bezocht en stond versteld van de vaardigheden die vereist zijn voor de traditionele methode van visroken. Het ligt mijlenver af van het drogen in computergestuurde ovens," aldus Rick Stein.

Ook chef Mitch Tonks is van mening dat de traditionele rookmethode zorgt voor een totaal verschillende smaak en de organoleptische kenmerken van de vis verbetert: „Ze roken hun vis op traditionele wijze in oude rookovens, die heerlijk geuren en ik ben ervan overtuigd dat dit de smaak bevordert. Ze maken uitsluitend gebruik van grote schelvissen, waardoor er een perfect evenwicht ontstaat tussen rook en zoete vis.".

De gerookte vis van Grimsby is verkrijgbaar in veel van de beste eetgelegenheden, waaronder J Sheekey, Scott's en zelfs Delia Smith's Norwich City Football Club Restaurant. Regelmatig wordt ook geleverd aan de Britse koninklijke familie. Naar verluidt zou de Queen de gerookte vis als ontbijt hebben gegeten de dag na haar huwelijk met prins Philip in 1947.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

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