REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) N.º 560/2013 DA COMISSÃO

de 14 de junho de 2013

que aprova uma alteração menor do caderno de especificações de uma denominação inscrita no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Traditional Grimsby Smoked Fish (IGP)]

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ([1]), nomeadamente o artigo 53.º, n.º 2, segunda frase,

Considerando o seguinte:

(1) Em conformidade com o artigo 53.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Comissão examinou o pedido do Reino Unido para a aprovação de uma alteração ao caderno de especificações da indicação geográfica protegida «Traditional Grimsby Smoked Fish», registada em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 986/2009 ([2]).

(2) O pedido diz respeito a uma alteração do método de produção para permitir uma maior flexibilidade do aprovisionamento das matérias-primas, com o objetivo de permitir a inclusão tanto de filetes como de peixe inteiro fresco.

(3) A Comissão examinou a alteração em causa e concluiu que é justificada. Uma vez que se trata de uma alteração menor, na aceção do artigo 53.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Comissão pode aprová-la sem recorrer ao procedimento definido nos artigos 50.º e 52.º do referido regulamento,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

É aprovada a alteração ao caderno de especificações da indicação geográfica protegida «Traditional Grimsby Smoked Fish» no anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

O documento único consolidado que define os principais elementos do caderno de especificações consta do anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 14 de junho de 2013.

Pela Comissão
Em nome do Presidente,
Dacian CIOLOŞ
Membro da Comissão

([1]) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.
([2]) JO L 277 de 22.10.2009, p. 17.

ANEXO I

Foi aprovada a seguinte alteração ao caderno de especificações da indicação geográfica protegida «Traditional Grimsby Smoked Fish»:

O peixe inteiro fresco e os filetes são habitualmente originários da Islândia, das ilhas Faroé e da Noruega, mas podem ser originários de outras zonas.

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO

Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ([1])

«TRADITIONAL GRIMSBY SMOKED FISH»

N.º CE: UK-PGI-0105-01022-23.07.2012

IGP (X) DOP ( )

1. **Nome**

«Traditional Grimsby Smoked Fish»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Reino Unido

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.7. *Peixes, moluscos e crustáceos frescos e produtos à base de peixes, moluscos ou crustáceos frescos*

3.2. *Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1*

O «Traditional Grimsby Smoked Fish» é um produto constituído por filetes de bacalhau e arinca, com peso entre 200 e 700 gramas, que foram fumados a frio, segundo o método tradicional, na área geográfica definida. Os filetes são de cor creme a bege, de textura seca e sabor fumado ligeiramente salgado. São vendidos numa variedade de estabelecimentos, como produtos transformados, em embalagens de cartão especiais (de peso não superior a 5 quilos) ou em embalagens em vácuo individuais.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Peixes inteiros e filetes de bacalhau e arinca, com peso entre 200 e 700 gramas.

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

Não aplicável.

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Salga e fumagem dos filetes de peixe.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.*

O peixe fumado é embalado em embalagens de cartão especiais, finas e interfolhadas, ou em embalagens em vácuo individuais, para manter a sua frescura.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

Não aplicável.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A cidade de Grimsby, definida pelos seus limites administrativos, no distrito de North East Lincolnshire.

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

As características do «Traditional Grimsby Smoked Fish» estão ligadas à zona geográfica devido à tradição, à reputação, ao processo de fumagem e aos conhecimentos especializados das pessoas que intervêm no processo. Esses conhecimentos têm sido transmitidos de geração em geração.

O porto de Grimsby goza de uma situação única em Inglaterra, por estar situado num promontório, que separa o estuário do Humber do mar do Norte. Esta situação expõe o porto a ventos frescos e secos, vindos do mar e do estuário, que contribuem para o processo de fumagem tradicional, por manterem abaixo dos 20 °C a média das temperaturas máximas no verão, o que representa condições significativamente mais frescas do que as do interior.

([1]) JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

Em todo o Reino Unido a cidade de Grimsby é sinónimo de transformação de peixe. O porto e a cidade orgulham-se de, há já mais de um século, os seus numerosos comerciantes de peixe terem abastecido de peixe da maioria das categorias todos os pontos do país e, mais recentemente, mesmo a Europa. O «Traditional Grimsby Smoked Fish» é um dos produtos principais associados com o porto.

É possível provar e atestar que a tradição e os processos em causa remontam aos fins do século XIX. Grimsby tem sido sinónimo de fumagem de peixe no Reino Unido desde 1850, ano em que o caminho-de-ferro permitiu, pela primeira vez, o transporte rápido de peixe fumado até Londres e, posteriormente, para todo o país. Na altura, não existiam, obviamente, os equipamentos de refrigeração, nem as capacidades de fabrico de gelo hoje tão amplamente utilizadas na conservação dos géneros frescos e perecíveis, tais como o peixe. Para manter e ampliar o prazo de armazenagem desses géneros perecíveis, as opções existentes eram a salga, a secagem, a fumagem, ou uma combinação destes vários processos. A fumagem de peixe tradicional em Grimsby continuou a ser praticada com êxito, apesar da preferência por fumadores mecânicos noutras partes do país.

Durante quase toda a primeira metade do século XX, o porto de Grimsby foi o maior porto de pesca do mundo. A sua posição entre nomes como os de Vigo, Esbjerg, Boulogne-sur-Mer e Bremerhaven, cidades com as quais Grimsby está geminada, é indiscutível. A cidade é hoje ainda o maior centro de produção de peixe no Reino Unido, com 106 empresas reunidas atualmente na Grimsby Fish Merchants Association (Associação dos Comerciantes de Peixe de Grimsby). Esta base comercial diversificada foi sempre o ponto forte do porto e deu lugar a que as lotas de peixe de Grimsby tivessem um papel central nas vendas de peixe fresco não só no Reino Unido, como também no plano europeu.

5.2. *Especificidade do produto*

O «Traditional Grimsby Smoked Fish» é um produto constituído por filetes de bacalhau e arinca, com peso entre 200 e 700 gramas. Os filetes são de cor creme a bege, de textura seca e sabor fumado ligeiramente salgado. Os filetes de peixe foram fumados a frio, segundo métodos tradicionais e com o saber especializado que foi transmitido ao longo de gerações, os quais que incluem:

a filetagem do peixe inteiro à mão,

a salga dos filetes de peixe,

a colocação dos peixes filetados em grades metálicas, denominadas *speats*, nas chaminés dos fumeiros, a uma altura adequada para o processo de fumagem a frio.

A preparação da base do fumeiro, com uma camada de serradura, a que se pega fogo para iniciar a sua combustão lenta. O controlo do tempo que leva o processo de fumagem, que depende do tamanho do peixe, mas também da temperatura ambiente e da humidade.

A vigilância regular do processo de fumagem é efetuada por defumadores especializados, para assegurar que o peixe seja fumado de maneira uniforme, mudando o peixe de lugar, ou removendo-o, quando necessário.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)*

A situação geográfica de Grimsby, na costa oriental, apresenta uma segunda vantagem: a de ser um local do Reino Unido menos exposto aos ventos húmidos de Sudoeste, portadores de chuva, que prevalecem na maioria das outras regiões do Reino Unido. Tem um clima marítimo, o que significa que, apesar de as variações climáticas sazonais serem pequenas, o tempo pode ser variável de dia para dia.

A experiência e a especialização necessárias para a fumagem adequada do peixe segundo o método tradicional só podem adquirir-se através de muitos anos de trabalho, sendo os conhecimentos frequentemente transmitidos de uma geração para a outra. Nisto reside o contraste com o fumador mecânico moderno, que é um forno hermético, aquecido por eletricidade e que se regula através do simples girar de botões. Graças a estas fontes sustentáveis e beneficiando da posição estratégica de Grimsby, no centro de uma rede de distribuição de peixe refrigerado, é possível garantir o abastecimento diário de peixe recém-fumado em qualquer ponto do país.

Grimsby tem a vantagem de poder obter peixe de uma zona de tal modo vasta que um comprador experiente pode normalmente encontrar peixe adequado para fumagem em qualquer época do ano. Para que a fumagem do peixe decorra com êxito, o defumador de peixe tem de ter em conta numerosas variáveis, no que se refere ao peixe, às estações do ano e ao clima. Em Grimsby, a experiência adquirida ao longo de gerações de especialização permite ao defumador tradicional de peixe elaborar um produto de qualidade constante, servindo-se simplesmente das mãos e dos olhos.

O «Traditional Grimsby Smoked Fish» é altamente apreciado pela indústria alimentar em geral, como, por exemplo, por Waitrose, cujo comprador declarou que «com os fumadores modernos não se obtém a mesma profundidade de aroma. Comer o peixe tradicional é saborear algo de completamente diferente. O peixe verdadeiro é extraordinário. Inigualável. Fumado. Rico. Perfeito.» De igual modo, os métodos tradicionais de fumagem do peixe são muito apreciados pelos chefes cozinheiros. Rick Stein declarou «Visitei Grimsby e fiquei maravilhado com a perícia que requer a fumagem tradicional do peixe. É totalmente diferente da secagem em fumeiros controlados por computador.»

O Chefe Mitch Tonks considera igualmente que o método de fumagem tradicional é determinante para o sabor do peixe e reforça as suas qualidades organolépticas: «Eles curam o peixe de forma tradicional e fumam-no nos antigos fumeiros, que têm um odor delicioso, e estou certo que isso contribui para o seu sabor. Utilizam apenas arincas de grandes dimensões e o resultado é um equilíbrio perfeito entre fumo e peixe.»

O «Traditional Grimsby Smoked Fish» é servido em muitos dos melhores locais de restauração do país, incluindo J Sheekey, Scott's, e mesmo no restaurante de Delia Smith «Norwich City Football Club». São enviadas regularmente remessas deste produto à família real. Diz-se que, no dia seguinte ao seu casamento com o Príncipe Philip em 1947, a Rainha comeu o «Traditional Grimsby Smoked Fish» ao pequeno-almoço.

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

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