REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) NR. 560/2013 AL COMISIEI

din 14 iunie 2013

de aprobare a unei modificări minore a caietului de sarcini al unei denumiri înregistrate în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Traditional Grimsby Smoked Fish (IGP)]

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare ([1]), în special articolul 53 alineatul (2) a doua teză,

întrucât:

(1) În conformitate cu articolul 53 alineatul (1) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia a examinat cererea Regatului Unit de aprobare a unei modificări a elementelor din caietul de sarcini al indicației geografice protejate „Traditional Grimsby Smoked Fish", înregistrată în temeiul Regulamentului (CE) nr. 986/2009 al Comisiei ([2]).

(2) Cererea se referă la o modificare a metodei de producție, pentru a oferi flexibilitate în ceea ce privește originea materiilor prime, care includ acum și fileuri, nu doar pește proaspăt întreg.

(3) Comisia a examinat modificarea în cauză și a hotărât că este justificată. Deoarece modificarea este minoră, în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia o poate aproba fără a recurge la procedura prezentată la articolele 50 și 52 din respectivul regulament,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Se aprobă modificarea caietului de sarcini al indicației geografice protejate „Traditional Grimsby Smoked Fish" din anexa I la prezentul regulament.

Articolul 2

Versiunea consolidată a documentului unic, care prezintă principalele elemente ale caietului de sarcini, figurează în anexa II la prezentul regulament.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 14 iunie 2013.

Pentru Comisie,
pentru președinte
Dacian CIOLOȘ
Membru al Comisiei

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

ANEXA I

A fost aprobată următoarea modificare a caietului de sarcini al indicației geografice protejate „Traditional Grimsby Smoked Fish”:

„Peștele proaspăt întreg *și fileurile* provin, de obicei, din Islanda, insulele Feroe sau Norvegia, dar pot proveni și din alte zone.”

ANEXA II

DOCUMENT UNIC

Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare [1]

„TRADITIONAL GRIMSBY SMOKED FISH"

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

IGP (X) DOP ( )

1. **Denumire**

„Traditional Grimsby Smoked Fish"

2. **Statul membru sau țara terță**

Regatul Unit

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tip de produs*

Clasa 1.7 *Pești, moluște, crustacee proaspete și produse derivate*

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Produsul „Traditional Grimsby Smoked Fish" (pește afumat tradițional din Grimsby) constă în fileuri de cod și de eglefin, în greutate de 200-700 de grame, afumate la rece după metoda tradițională din aria geografică definită. Fileurile sunt de culoare de la crem la bej, de consistență uscată, cu un gust de afumat, ușor sărat. Astfel prelucrate, ele se livrează la diferite puncte de desfacere în cutii de carton speciale (care nu trebuie să depășească 5 kg) sau ambalate individual sub vid.

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)*

Pești întregi și fileuri de cod și eglefin, cu greutăți între 200 și 700 de grame

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)*

Nu se aplică.

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate operațiunile de saramurare și de afumare a fileurilor de pește

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.*

Peștii afumați sunt ambalați pe mai multe rânduri cu folii între ele, în cutii joase, special confecționate în acest scop, sau se ambalează individual sub vid pentru a-și păstra prospețimea.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea*

Nu se aplică.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Orașul Grimsby, definit prin limitele sale administrative și situat în districtul North East Lincolnshire.

5. **Legătura cu aria geografică**

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Caracteristicile produsului „Traditional Grimsby Smoked Fish" sunt legate de aria geografică în care se produce prin tradiție și prin reputație, ca și prin particularitățile procesului de afumare și priceperea personalului implicat în acesta, pricepere care se transmite din generație în generație.

Situat pe promontoriul care separă estuarul Humber de Marea Nordului, portul Grimsby beneficiază de o așezare geografică unică în Anglia, fiind expus vânturilor răcoroase și uscate atât dinspre estuar, cât și dinspre mare. Aceste vânturi favorizează afumarea tradițională a peștelui, menținând temperaturile maxime din timpul verii sub 20 °C, valori sensibil mai scăzute decât în zonele interioare, mai depărtate de țărm.

[1] JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare.

În Regatul Unit, cine spune „Grimsby” spune „prelucrarea peștelui”. Orașul și portul se mândresc cu faptul că, de mai bine de un secol, mulțimea negustorilor locali furnizează pește de cele mai diverse feluri în toate colțurile țării și, mai recent, și peste graniță, în alte zone ale Europei. „Traditional Grimsby Smoked Fish” este unul din cele mai importante produse reprezentative ale portului.

Conform probelor existente, tradiția și procedeele implicate datează de la sfârșitul secolului al XIX-lea. În Regatul Unit, Grimsby este vestit pentru afumarea peștelui încă de la 1850 când căile ferate au permis, pentru prima dată, transportarea rapidă a peștelui afumat la Londra și, ulterior, în toate colțurile țării. La vremea aceea, evident, nu existau instalațiile frigorifice sau de fabricare a gheții care astăzi se folosesc pe scară atât de largă la păstrarea unor produse proaspete și perisabile ca peștele. Pentru a le menține și prelungi termenul de valabilitate, produsele perisabile trebuiau tratate prin sărare, uscare, afumare sau printr-o combinație a acestor procedee. La Grimsby, afumarea peștelui prin procedeele tradiționale a continuat cu succes, chiar dacă în alte părți ale țării s-a trecut la afumarea prin mijloace mecanice.

În prima jumătate a secolului trecut, Grimsby a fost mult timp cel mai mare port de pescuit din lume și continuă să se situeze printre porturi renumite ca Vigo, Esbjerg, Boulogne Sur Mer și Bremerhaven, cu care orașul este înfrățit. Cu 106 societăți înscrise în *Grimsby Fish Merchants Association*, asociația locală a comercianților de pește, Grimsby este și astăzi cel mai mare centru de producție a peștelui din Regatul Unit. Această bază comercială diversă a fost întotdeauna punctul forte al portului și a permis piețelor de pește din Grimsby să ocupe acest rol crucial în comerțul cu pește proaspăt nu numai în Regatul Unit, ci și la nivel european.

5.2. *Specificitatea produsului*

Produsul „Traditional Grimsby Smoked Fish” constă în fileuri de cod și eglefin, cu greutăți între 200 și 700 de grame. Fileurile sunt de culoare de la crem la bej, de consistență uscată, cu un gust de afumat, ușor sărat. Fileurile de pește au fost afumate la rece cu priceperea și după metodele tradiționale transmise din generație în generație, acestea incluzând:

tăierea manuală a peștilor întregi în fileuri;

saramurarea fileurilor de pește;

așezarea fileurilor de pește pe grătare în coșurile afumătoarelor, la înălțimea potrivită pentru procesul de afumare la rece;

pregătirea bazei afumătoarei, unde se așterne un strat de rumeguș și se „dă foc” astfel încât rumegușul să ardă înăbușit, monitorizarea vitezei de afumare, care depinde de dimensiunea peștelui și de temperatura și umiditatea ambiante.

Lucrători specializați supraveghează regulat procesul pentru ca peștele să se afume uniform, mutându-l și scoțându-l din afumătoare atunci când este cazul.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)*

Un alt avantaj al poziției geografice a portului îl constituie așezarea sa pe coasta de est a Regatului Unit, cea mai ferită de vântul umed, aducător de ploaie, din sud-vest, care afectează mai tot restul țării. Clima de aici este marină, astfel încât, deși fluctuațiile sezoniere sunt reduse, vremea poate fi schimbătoare de la o zi la alta.

Pentru a afuma bine peștele după metoda tradițională, este nevoie de o competență și o experiență care nu se capătă decât în ani de zile și, de multe ori, cunoștințele se transmit din generație în generație. Este cu totul altceva decât afumarea mecanică într-un cuptor închis ermetic, încălzit electric și manevrat doar printr-o simplă răsucire de butoane. Mulțumită acestor surse de producție durabile și poziției strategice a orașului în centrul unei rețele de distribuție a peștelui refrigerat, se pot asigura livrări zilnice de pește proaspăt afumat spre orice destinație din țară.

La Grimsby, avantajul este că există o arie atât de vastă de unde se poate obține peștele, încât, în mod normal, un cumpărător experimentat găsește întotdeauna pește potrivit pentru afumat, indiferent de anotimp. Pentru ca afumarea să reușească, trebuie avute în vedere numeroasele variabile legate de tipul peștelui, anotimp și vreme. Afumătorii tradiționali din Grimsby, cu generații întregi de experiență la bază, au ochiul și mâna formate pentru obținerea constantă a unor produse de calitate.

„Traditional Grimsby Smoked Fish” este foarte apreciat de industria alimentară în ansamblul ei, de exemplu de lanțul de supermagazine Waitrose, al cărui cumpărător de pește a afirmat următoarele: „Cu cuptoarele din vremurile moderne pur și simplu nu mai obții acel gust intens. În cazul peștilor tradiționali, e ca și cum ai mânca ceva complet diferit. Fileul adevărat e uimitor. Imbatabil. Afumat. Gustos. Perfect.” De asemenea, metodele tradiționale de afumare a peștelui sunt foarte apreciate și de maeștrii bucătari. Rick Stain spune „Am vizitat Grimsby și am rămas uimit de îndemânarea pe care o presupune afumarea tradițională a peștelui. E la ani lumină de uscarea în cuptoare controlate de computere.”

Maestrul bucătar Mitch Tonks crede și el că metoda tradițională de afumare contează foarte mult în ceea ce privește gustul peștelui, evidențiindu-i calitățile organoleptice: „Prepară peștele în mod tradițional și îl afumă în afumătoare vechi care au un miros minunat și sunt sigur că asta contribuie la gust. Folosesc doar eglefini de mari dimensiuni, iar rezultatul este un echilibru perfect între fum și peștele dulce.”

Peștele afumat de la Grimsby se consumă în multe dintre cele mai bune localuri din țară, inclusiv la *J Sheekey*, *Scott's* și chiar la restaurantul clubului de fotbal din Norwich al Deliei Smith. Produsul este furnizat regulat și casei regale. Potrivit legendei, regina a mâncat pește afumat din Grimsby la micul dejun în dimineața care a urmat nunții ei cu prințul Philip, în 1947.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

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