VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 560/2013

zo 14. júna 2013,

ktorým sa schvaľuje malá zmena špecifikácie názvu zapísaného v Registri chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Traditional Grimsby Smoked Fish (CHZO)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ([1]), a najmä na jeho článok 53 ods. 2 druhú vetu,

keďže:

(1) Komisia v súlade s článkom 53 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 preskúmala žiadosť Spojeného kráľovstva o schválenie zmeny špecifikácie chráneného zemepisného označenia „Traditional Grimsby Smoked Fish“ zapísaného do registra podľa nariadenia Komisie (ES) č. 986/2009 ([2]).

(2) Žiadosť sa týka zmeny metódy výroby v záujme zabezpečenia pružnosti pri získavaní surovín tak, aby boli v danom označení zahrnuté filety, ako aj celé čerstvé ryby.

(3) Komisia preskúmala uvedenú zmenu a dospela k záveru, že je opodstatnená. Vzhľadom na to, že ide o malú zmenu v zmysle článku 53 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, Komisia ju môže prijať bez použitia postupu stanoveného v článkoch 50 a 52 uvedeného nariadenia,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Zmena špecifikácie chráneného zemepisného označenia „Traditional Grimsby Smoked Fish“ v prílohe I k tomuto nariadenia sa schvaľuje.

Článok 2

Konsolidovaný jednotný dokument, v ktorom sú uvedené hlavné body špecifikácie, je uvedený v prílohe II k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 14. júna 2013

Za Komisiu
v mene predsedu
Dacian CIOLOŞ
člen Komisie

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) Ú. v. EÚ L 277, 22.10.2009, s. 17.

PRÍLOHA I

Schvaľujú sa tieto zmeny špecifikácie chráneného zemepisného označenia „Traditional Grimsby Smoked Fish“:

Celé čerstvé ryby *a filety* pochádzajú zvyčajne z Islandu, Faerských ostrovov a Nórska, ale môžu pochádzať aj z iných oblastí.

PRÍLOHA II

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ([1])

„TRADITIONAL GRIMSBY SMOKED FISH“

Číslo ES: UK-PGI-0105-01022-23.07.2012

CHZO (X) CHOP ( )

1. **Názov**

„Traditional Grimsby Smoked Fish“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Spojené kráľovstvo

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.7. *Čerstvé ryby, mäkkýše a kôrovce a výrobky z nich*

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Traditional Grimsby Smoked Fish“ sú filety z tresky škvrnitej a tresky jednoškvrnnej, s hmotnosťou 200 až 700 gramov, údené za studena podľa tradičnej metódy vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Majú krémovú až béžovú farbu, suchú konzistenciu a jemne slanú údenú chuť. Po spracovaní sa v kartónoch zhotovených osobitne na tento účel (s maximálnou hmotnosťou 5 kilogramov) alebo v individuálnych vákuových baleniach dodávajú na rôzne predajné miesta.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Celé ryby a filety tresky škvrnitej a tresky jednoškvrnnej s hmotnosťou 200 až 700 gramov.

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)*

Neuvádza sa.

3.5. *Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti*

Nakladanie filiet do nálevu a ich údenie.

3.6. *Osobitné pravidlá pre krájanie, strúhanie, balenie atď.*

Na účely zachovania čerstvosti sa údené ryby balia do kartónov s medzivrstvami, ktoré sú vyrobené osobitne na tento účel, alebo do individuálnych vákuových balení.

3.7. *Osobitné pravidlá pre označovanie*

Neuvádza sa.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Mesto Grimsby, vymedzené svojimi administratívnymi hranicami, v okrese North East Lincolnshire.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Vlastnosti výrobku „Traditional Grimsby Smoked Fish“ súvisia so zemepisnou oblasťou na základe tradície, povesti, postupu pri údení a zručnosti pracovníkov, ktorí sa na ňom podieľajú. Tieto zručnosti sa odovzdávajú z generácie na generáciu.

Prístav v Grimsby je v Anglicku jedinečný, pretože sa nachádza na myse, ktorý oddeľuje ústie rieky Humber od Severného mora. Vďaka tejto lokalite je prístav vystavený studeným suchým vetrom od mora a ústia, v dôsledku čoho priemerné maximálne letné teploty neprekračujú 20 stupňov Celzia, čo je oveľa menej ako na pevnine, a táto skutočnosť napomáha proces tradičného údenia rýb.

([1]) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny.

Mesto Grimsby sa v celom Spojenom kráľovstve spája so spracovaním rýb. Prístav a mesto sú hrdé na to, že mnohí predajcovia rýb sú schopní už vyše storočie dodávať väčšinu druhov rýb do všetkých častí krajiny a v súčasnosti už aj do Európy. „Traditional Grimsby Smoked Fish" je jedným z najvýznamnejších výrobkov, ktorý sa spája s prístavom.

Dôkazy o tejto výrobnej tradícii a súvisiacich postupoch siahajú až do druhej polovice 19. storočia. V Spojenom kráľovstve je Mesto Grimsby už od roku 1850 synonymom prípravy údených rýb. Vďaka železnici sa odvtedy mohlo začať s rýchlou prepravou údených rýb do Londýna a postupne aj do ďalších kútov krajiny. V tom čase samozrejme ešte neexistovali žiadne chladiace zariadenia ani možnosti výroby ľadu, ktoré sa dnes vo veľkej miere používajú pri konzervovaní čerstvých a rýchlo sa kaziacich produktov, akými sú ryby. Na zabezpečenie čerstvosti a predĺženie trvanlivosti týchto výrobkov sa využívalo solenie, sušenie, údenie alebo ich kombinácia. Ryby sa v Grimsby aj naďalej úspešne údia tradičným spôsobom, napriek tomu, že v iných častiach krajiny sa medzičasom presadili mechanické pece.

V prvej polovici 20. storočia bolo mesto Grimsby dlho najväčším rybolovným prístavom na svete. Patrí mu významné miesto medzi ďalšími známymi prístavmi ako Vigo, Esbjerg, Boulogne Sur Mer a Bremerhaven, s ktorým udržiava družobné kontakty. Aj dnes je toto mesto najväčším centrom spracovania rýb v Spojenom kráľovstve, pričom členmi združenia Grimsby Fish Merchants Association je v súčasnosti 106 spoločností. Sila tohto prístavu vždy spočívala v rozmanitosti obchodovania, vďaka ktorej zohrávajú rybné trhy v Grimsby ústrednú úlohu v obchode s čerstvými rybami nielen v Spojenom kráľovstve, ale aj v Európe.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

„Traditional Grimsby Smoked Fish" sú filety tresky škvrnitej a tresky jednoškvrnnej s hmotnosťou 200 až 700 gramov. Majú krémovú až béžovú farbu, suchú konzistenciu a jemne slanú údenú chuť. Filety sa údia za studena podľa tradičných metód a s využitím praktických zručností, ktoré sa odovzdávajú z generácie na generáciu.

Ručné filetovanie celých rýb.

Nakladanie filiet do nálevu.

Umiestnenie filiet na rošty do udiarní do výšky, ktorá zodpovedá údeniu za studena.

Príprava spodnej časti udiarne na pokrytie pilinami, ktoré sa „zapália" tak, aby začali tlieť. Sledovanie dĺžky údenia rýb v závislosti od ich veľkosti, ale aj od teploty a vlhkosti prostredia.

Kvalifikovaní pracovníci proces údenia pravidelne kontrolujú, aby sa ryby vyúdili rovnomerne, pričom nimi v prípade potreby hýbu, alebo ich vyberú von.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (v prípade CHOP), alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (v prípade CHZO)*

Druhou výhodou polohy mesta Grimsby na východnom pobreží je skutočnosť, že v porovnaní so zvyškom krajiny ide o miesto najmenej vystavené juhozápadným vetrom, ktoré prinášajú dážď a ktoré prevládajú na väčšine územia Spojeného kráľovstva. Má prímorskú klímu, čo znamená, že sezónne výkyvy počasia sú len malé, ale počasie sa môže zmeniť zo dňa na deň.

K úspešnému údeniu rýb tradičným spôsobom možno dospieť len na základe dlhoročných skúseností a vedomostí, pričom sa príslušné znalosti často odovzdávajú z jednej generácie na druhú. Tento postup ostro kontrastuje s postupom s využitím moderných mechanických pecí, ktoré sú utesnenými elektricky vykurovanými pecami regulovanými iba otáčaním ovládačov. Vďaka týmto udržateľným zdrojom a strategicky výhodnej polohe mesta Grimsby v centre distribučnej siete chladených rýb sú denné dodávky čerstvo údených rýb zaručené vo všetkých častiach krajiny.

Ďalšie pozitívum mesta Grimsby spočíva v možnosti získavať ryby z rozľahlej oblasti, vďaka čomu môžu skúsení nákupcovia za bežných okolností v ktoromkoľvek ročnom období nájsť ryby vhodné na údenie. V záujme kvalitného vyúdenia rýb musia údenárske podniky zvážiť mnohé faktory týkajúce sa rýb, ročného obdobia a počasia. Vďaka odborným vedomostiam zhromaždených celými generáciami údenárov rýb v Grimsby dnes môžu podniky využívajúce tradičné údenie rýb vyrábať výrobky, ktorých stabilná kvalita je zrejmá už na dotyk a pohľad.

Potravinárske odvetvie si výrobky „Traditional Grimsby Smoked Fish" vysoko cení. Napríklad nákupca pre sieť Waitrose uviedol: „Dnešné pece nedokážu výrobkom dodať tú správnu intenzitu chute. V prípade tradičných údených rýb však máte pocit, že konzumujete niečo úplne iné. Niečo, čo chutí prekvapujúco skutočne. Nepreko-nateľne. Chuť údenej ryby. Plná, dokonalá chuť." Tradičné metódy údenia rovnako oceňujú aj šéfkuchári. Rick Stein hovorí: „Navštívil som mesto Grimsby, kde ma nadchol fortieľ tradičného údenia rýb. Nedá sa to vôbec porovnávať s počítačovo riadeným sušením v peci."

Aj šéfkuchár Mitch Tonks je presvedčený o tom, že rozdiel v chuti rýb spočíva v metóde tradičného údenia, ktorá zlepšuje ich organoleptické vlastnosti. „Ryby upravia tradičným spôsobom a vyúdia ich v starých, nádherne voňajúcich udiarňach. Som si istý, že aj toto im dodáva chuť. Používajú len veľké tresky jednoškvrnné. Výsledkom je dokonale vyvážená chuť údeného, a pritom sladkého rybieho mäsa."

„Grimsby Smoked Fish“ sa podáva v mnohých kulinárskych reštauráciách v krajine vrátane reštaurácií J Sheekey či Scott's. Túto rybu si možno objednať dokonca aj v norwichskej reštaurácii šéfkuchárky Delie Smith vo futbalovom klube mesta (Norwich City Football Club). „Grimsby Smoked Fish“ sa pravidelne dodáva aj na kráľovský dvor. Podľa legendy si na tejto rybe na raňajkách po sobáši s princom Philipom v roku 1947 pochutnala aj kráľovná Alžbeta II.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

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