IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) št. 560/2013

z dne 14. junija 2013

o odobritvi manjše spremembe specifikacije za ime, registrirano v registru zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb (Traditional Grimsby Smoked Fish (ZGO))

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil ([1]) ter zlasti drugega stavka člena 53(2) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) V skladu s prvim pododstavkom člena 53(1) Uredbe (EU) št. 1151/2012 je Komisija preučila vlogo Združenega kraljestva za odobritev spremembe specifikacije za zaščiteno geografsko označbo „Traditional Grimsby Smoked Fish“, registrirano v skladu z Uredbo Komisije (ES) št. 986/2009 ([2]).

(2) Vloga zadeva spremembo metode pridobivanja, da se zagotovi prožnost glede izvora surovin, ki tako vključujejo filete in sveže cele ribe.

(3) Komisija je zadevno spremembo preučila in odločila, da je utemeljena. Ker gre za manjšo spremembo, jo lahko Komisija v skladu s členom 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 odobri brez uporabe postopka iz členov 50 in 52 navedene uredbe –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Sprememba specifikacije za zaščiteno geografsko označbo „Traditional Grimsby Smoked Fish“ v Prilogi I k tej uredbi se odobri.

Člen 2

Prečiščen enotni dokument z glavnimi točkami specifikacije je vključen v Prilogo II k tej uredbi.

Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 14. junija 2013

Za Komisijo
V imenu predsednika
Dacian CIOLOȘ
Član Komisije

([1]) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.
([2]) UL L 277, 22.10.2009, str. 17.

PRILOGA I

Odobrena je bila naslednja sprememba specifikacije za zaščiteno geografsko označbo „Traditional Grimsby Smoked Fish“:

Sveža cela riba *in fileti* običajno izvirajo iz Islandije, Ferskih otokov in Norveške, pa tudi z drugih območij.

PRILOGA II

ENOTNI DOKUMENT

Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila [1]

„TRADITIONAL GRIMSBY SMOKED FISH“

Št. ES: UK-PGI-0105-01022-23.07.2012

ZGO (X) ZOP ( )

1. **Ime**

„Traditional Grimsby Smoked Fish“

2. **Država članica ali tretja država**

Združeno kraljestvo

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.7: *Sveže ribe, mehkužci in raki ter iz njih pridobljeni proizvodi*

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Traditional Grimsby Smoked Fish“ so fileti trske in vahnje s težo 200 do 700 gramov, ki so bili hladno prekajeni po tradicionalni metodi znotraj določenega geografskega območja. So kremaste do bež barve s suho strukturo in rahlo slanim prekajenim okusom. Po predelavi se v namenskih kartonih (njihova teža ne sme presegati 5 kilogramov) ali posameznih vakuumskih embalažah prodajo različnim prodajnim mestom.

3.3 *Surovine (samo za predelane proizvode)*

Cela riba in fileti trske in vahnje s težo 200 do 700 gramov

3.4 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora)*

Ni relevantno.

3.5 *Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Razsoljevanje in prekajevanje filetiranih rib.

3.6 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje idr.*

Prekajene ribe se zapakirajo v plitve namenske kartone z vstavki ali v posamezne vakuumske embalaže, da se ohrani svežost.

3.7 *Posebna pravila za označevanje*

Ni relevantno.

4. **Kratka opredelitev geografskega območja**

Mesto Grimsby v okraju severovzhodni Lincolnshire, kot je opredeljeno z upravnimi mejami.

5. **Povezanost z geografskim območjem**

5.1 *Posebnosti geografskega območja*

Značilnosti „Traditional Grimsby Smoked Fish“ so z geografskim območjem povezane prek tradicije, ugleda, postopka prekajevanja ter spretnosti udeležencev postopka. Strokovno znanje se je prenašalo iz roda v rod.

Pristanišče mesta Grimsby je v Angliji edinstveno, saj leži na rtu, ki ločuje rečno ustje Humber od Severnega morja. Ta lega izpostavlja pristanišče hladnim suhim vetrovom z morja in rečnega ustja, ki ugodno vplivajo na postopek tradicionalnega prekajevanja rib, saj v povprečju najvišja poletna temperatura ne presega 20 stopinj Celzija, kar je občutno nižje kot v notranjosti.

[1] UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil.

Mesto Grimsby je v celotnem Združenem kraljestvu sinonim za predelovanje rib. Pristanišče in mesto sta ponosna na dejstvo, da številni trgovci rib že več kot stoletje uspešno dobavljajo večino vrst rib po vsej državi in v zadnjem času tudi v Evropo. „Traditional Grimsby Smoked Fish“ je eden najpomembnejših proizvodov, ki ga povezujejo s pristaniščem.

Pričevanja o tradiciji in postopkih prekajevanja ter njihovi opisi segajo v pozno 19. stoletje. V Združenem kraljestvu je Grimsby sinonim za prekajeno ribo od leta 1850 dalje, ko je železnica prvič omogočila hiter prevoz prekajenih rib v London in sčasoma v vse kotičke države. V tem času seveda ni bilo sistemov za hlajenje ali pripravo ledu, ki se danes tako obsežno uporabljajo za konzerviranje rib ter drugih svežih in pokvarljivih proizvodov. Za zagotovitev in podaljšanje življenjske dobe pokvarljivih proizvodov so bili na izbiro soljenje, sušenje in prekajevanje oziroma kombinacija vseh treh postopkov. Tradicionalno prekajevanje rib v mestu Grimsby se je uspešno nadaljevalo, čeprav so v drugih delih države medtem dajali prednost mehanskim pečem.

Skoraj celo prvo polovico dvajsetega stoletja je bilo pristanišče Grimsby največje ribiško pristanišče na svetu. Grimsby ima med imeni, kot so Vigo, Esbjerg, Boulogne-Sur-Mer in Bremerhaven, s katerimi je pobraten, nesporno mesto. Danes je mesto še vedno največje središče proizvodnje rib v Združenem kraljestvu s trenutno 106 podjetji, ki so člani Grimsby Fish Merchants Association. Ta raznolika trgovska podlaga je za pristanišče vedno predstavljala prednost, ki je pripomogla k temu, da ima ribja tržnica v Grimsbyju (Grimsby Fish Markets) osrednjo vlogo pri prodaji svežih rib v Združenem kraljestvu in tudi na evropski ravni.

5.2 *Posebnosti proizvoda*

„Traditional Grimbsy Smoked Fish“ so fileti trske in vahnje s težo 200 do 700 gramov. So kremaste do bež barve s suho strukturo in rahlo slanim prekajenim okusom. Fileti rib so hladno prekajeni v skladu s tradicionalnimi metodami ter strokovnim znanjem in izkušnjami, ki so se prenašali iz roda v rod in vključujejo:

ročno filetiranje celih rib;

razsoljevanje filetov rib;

nameščanje filetiranih rib na jeklene rešetke, imenovane „speaks“, v kaminih v prekajevalnici na višini, primerni za postopek prekajevanja;

prekrivanje tal prekajevalnice z žagovino, na kateri zanetijo ogenj, da ta začne tleti; spremljanje trajanja prekajevanja, ki je odvisno od velikosti ribe, temperature in vlažnosti prostora.

Specializirani prekajevalci redno spremljajo postopek prekajevanja, da zagotovijo enakomerno prekajenost rib, ter jih po potrebi pomaknejo in vzamejo iz prekajevalnice.

5.3 *Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO)*

Dodatna prednost lege mesta Grimsby na vzhodni obali je, da je ta točka v Združenem kraljestvu najmanj izpostavljena vlažnim jugozahodnim vetrovom, ki prinašajo dež in ki sicer prevladujejo v večini drugih delov države. Kljub morskemu podnebju z majhnimi sezonskimi nihanji se lahko vreme vsakodnevno spreminja.

Izkušnje in strokovno znanje, ki ga zahteva uspešno tradicionalno prekajevanje rib, je mogoče pridobiti le z leti, pri čemer se je znanje pogosto prenašalo iz roda v rod. To je v nasprotju z moderno mehansko pečjo, ki je tesno zaprta in električno ogrevana, upravlja pa se preprosto z vrtenjem številčnice. Zaradi trajnostnih virov in strateško zelo ugodne lege mesta Grimsby v središču distribucijske mreže za ohlajene ribe se lahko zagotovi dnevna dobava sveže prekajenih rib v vse dele države.

Grimsby je v zelo ugodnem položaju, saj lahko črpa ribe s tako velikega območja, da lahko ponavadi izkušeni kupci v vsakem letnem času najdejo ribe, primerne za prekajevanje. Da se zagotovi uspešno prekajevanje rib, mora prekajevalec upoštevati mnogo spremenljivk glede vrste rib, letnih časov in vremena. Generacije strokovnjakov v mestu Grimsby omogočajo tradicionalnim prekajevalcem rib, da že zgolj na podlagi otipa in opazovanja proizvedejo dosledno kakovostne proizvode.

„Traditional Grimsby Smoked Fish“ je zelo cenjen v živilski industriji na splošno; tako je na primer kupec rib za trgovinsko verigo Waitrose izjavil: „Z modernimi pečmi za sušenje se preprosto ne da doseči te globine okusa. Jesti tradicionalne ribe je okušati nekaj popolnoma drugega. Prava stvar je fantastična in neprekosljiva: z okusom po dimu, bogata, odlična.“ Tradicionalne metode prekajevanja rib cenijo tudi šefi kuhinj. Rick Stein je izjavil: „Obiskal sem Grimsby in tehnike, uporabljene pri tradicionalnem prekajevanju rib, so naredile name velik vtis. Te tehnike in računalniško vodeno sušenje v pečeh so si različni kot noč in dan.“

Šef kuhinje Mitch Tonks prav tako meni, da je metoda tradicionalnega prekajevanja tista, ki poskrbi za razliko v okusu rib in okrepi organoleptične lastnosti: „Ribe razsoljujejo na tradicionalen način in jih prekajujejo v starih prekajevalnicah, ki krasno dišijo, in prepričan sem, da jim to da poseben okus. Uporabljajo le velike trske in rezultat je odlično ravnovesje med prekajenim in sladkim okusom.“

„Grimsby Smoked Fish“ ponujajo mnoge najboljše restavracije v državi, tudi J Sheekey, Scott's in celo Delia Smith's, ki je restavracija nogometnega kluba Norwich City. Kraljevi družini se proizvod redno dobavlja. Legenda pravi, da je kraljica to ribo jedla za zajtrk leta 1947, dan po poroki s princem Philipom.

Sklic na objavo specifikacije

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

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