KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) nr 560/2013

av den 14 juni 2013

om godkännande av en mindre ändring av produktspecifikationen för en beteckning som tagits upp i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar (Traditional Grimsby Smoked Fish [PGI])

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel [1], särskilt artikel 53.2, och

av följande skäl:

(1) Kommissionen har i enlighet med artikel 53.1 första stycket i kommissionens förordning (EU) nr 1151/2012 granskat Förenade kungarikets ansökan om godkännande av en ändring av produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen ”Traditional Grimsby Smoked Fish” som registrerats med stöd av kommissionens förordning (EG) nr 986/2009 [2].

(2) Ansökan avser en ändring av produktionsmetoden som ger en viss flexibilitet vad gäller råvarorna i och med att både filéer och hel frusen fisk får användas.

(3) Kommissionen har granskat ändringarna och funnit att de är befogade. Eftersom ändringarna är s.k. mindre ändringar i den mening som avses i artikel 53.2 i förordning (EU) nr 1151/2012 får kommissionen godkänna dem utan det förfarande som anges i artiklarna 50 och 52 i den förordningen.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Den ändring av specifikationen för den skyddade geografiska beteckningen ”Traditional Grimsby Smoked Fish” som anges i bilaga I till denna förordning godkänns härmed.

Artikel 2

Det konsoliderade sammanfattande dokumentet som sammanfattar innehållet i produktspecifikationen återfinns i bilaga II till denna förordning.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 14 juni 2013.

På kommissionens vägnar
För ordföranden
Dacian CIOLOȘ
Ledamot av kommissionen

[1] EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.
[2] EUT L 277, 22.10.2009, s. 17.

BILAGA I

Följande ändring av produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen ”Traditional Grimsby Smoked Fish” har godkänts:

Den färska hela fisk och *de färska filéer* som används kommer vanligtvis från Island, Färöarna och Norge, men kan också ha annat ursprung.

BILAGA II

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel [1]

”TRADITIONAL GRIMSBY SMOKED FISH (SGB)”

EG-nr: UK-PGI-0105-01022–23.07.2012

SGB (X) SUB ( )

1. **Beteckning**

”Traditional Grimsby Smoked Fish (SGB)”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Förenade kungariket

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.7 *Färsk fisk, färska blötdjur och kräftdjur samt produkter framställda därav*

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig*

Med ”Traditional Grimsby Smoked Fish” menas torsk- och koljafiléer, som väger 200–700 gram och är kallrökta enligt traditionell metod i det avgränsade geografiska området. De är krämfärgade till beige, med torr konsistens och rökt, lätt salt smak. I bearbetat tillstånd säljs de till en rad försäljningsställen, i särskilt utformade kartonger (maximalt 5 kilo) eller i enskilda vakuumförpackningar.

3.3 *Råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Hel färsk fisk eller filéer av torsk eller kolja, med en vikt av 200–700 gram.

3.4 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)*

Ej tillämpligt.

3.5 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

All saltning och rökning av den fileade fisken.

3.6 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.*

Den rökta fisken förpackas i interfolierade lager i särskilda låga kartonger eller i enskilda vakummförpackningar.

3.7 *Särskilda regler för märkning*

Ej tillämpligt.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Inom staden Grimsbys administrativa gränser, i distriktet North East Lincolnshire.

5. **Samband med det geografiska området**

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området*

De särskilda egenskaperna hos ”Traditional Grimsby Smoked Fish” är kopplade till det geografiska området och bygger på tradition, rykte, rökningsprocessen och de inblandades yrkesskicklighet. Kunskapen har överförts från generation till generation.

I England är hamnen i Grimsby unik genom sitt läge på en hög udde mellan Humbers flodmynning och Nordsjön. Med detta läge utsätts hamnen för kyliga torra vindar från havet och flodmynningen. Det är gynnsamt för den traditionella fiskrökningen, då den genomsnittliga sommartemperaturen hålls under 20 grader Celsius, vilket är betydligt lägre än i inlandet.

[1] EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt genom Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel.

I hela Storbritannien förknippas staden Grimsby med fiskberedning. Hamnen och staden är stolta över att deras många fiskhandlare i mer än hundra år kunnat leverera flertalet fisksorter till hela landet och på senare tid också till andra orter i Europa. ”Traditional Grimsby Smoked Fish” är en av hamnens viktigaste produkter.

Traditionen och processen i fråga kan styrkas och spåras ända tillbaka till slutet av 1800-talet. I Storbritannien har Grimsby har varit synonymt med fiskrökning sedan 1850, när järnvägen för första gången möjliggjorde snabb transport av rökt fisk till London och senare till alla delar av landet. På den tiden fanns det naturligtvis ingen kylutrustning eller isproduktion, som i dag används för att bevara färskvaror som fisk. Det som stod till buds för att förlänga färskvarors hållbarhet var saltning, torkning, rökning eller en kombination av dessa. Traditionell fiskrökning i Grimsby har haft framgång trots att mekaniska ugnar föredras i andra delar av landet.

Under större delen av det tidiga 1900-talet var hamnen i Grimsby en av världens största fiskehamnar. Staden är oupplösligt förknippad med namn som Vigo, Esbjerg, Boulogne Sur Mer och Bremerhaven. Staden är fortfarande det största centrumet för fiskeproduktion i Storbritannien och 106 företag är i dag medlemmar i Grimsby Fish Merchants Association. Denna diversifierade handel har alltid varit hamnens styrka och har gett fiskmarknaderna i Grimsby en nyckelroll i försäljningen av färsk fisk inte bara i Storbritannien utan även i Europa.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten*

”Traditional Grimsby Smoked Fish”’ är filéer av torsk eller kolja, med en vikt på 200–700 gram. De är krämfärgade till beige, med torr konsistens och rökt, lätt salt smak. Fiskfiléerna kallröks enligt traditionella metoder och bearbetas med hjälp av särskilda metoder som överförts från generation till generation:

Den hela fisken fileas för hand.

Fiskfiléerna saltas in i saltlake.

Fiskfiléerna placeras på torkställningar i rökeriets rökugnar på en för kallrökning lämplig höjd.

Rökeriets golv täcks med sågspån som antänds för att börja glöda. Röktiden beror på fiskens storlek, men till stor del också på temperaturen och luftfuktigheten utomhus.

Erfarna fiskrökare övervakar regelbundet rökningsprocessen så fisken blir jämnt rökt och de tar vid behov bort eller flyttar den.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)*

Grimsbys läge på ostkusten har en annan fördel, nämligen att vara minst drabbad av regn med sydvästliga vindar som dominerar i de flesta andra delar av Storbritannien. Klimatet är maritimt vilket innebär att även om säsongsvariationerna är små, kan vädret skifta från dag till dag.

Den erfarenhet och sakkunskap som krävs för framgångsrik traditionell fiskrökning kräver många års inlärning av färdigheter som ofta gått i arv i flera släktled. Motsatsen till detta är den moderna mekaniska ugnen som är en sluten ugn, dvs. elektriskt uppvärmd och knappstyrd. Från dessa hållbara energikällor kan dagliga leveranser av färskrökt fisk garanteras i hela landet, tack vare Grimsbys strategiska ställning i centrum av ett distributionsnät för kyld fisk.

Gynnsamt för Grimsby är att orten får fisk från ett så stort område, att en erfaren köpare när som helst på året normalt kan få tag på fisk som lämpar sig för rökning. För lyckad rökning måste fiskrökaren ta hänsyn till dessa variationer beträffande fisk, årstid och väder. Med generationers sakkunskap i botten kan en traditionell fiskrökare i Grimsby, vägledd av sina sinnen framställa en produkt med jämn kvalitet.

”Traditional Grimsby Smoked Fish” har ett mycket gott rykte inom livsmedelsindustrin och som ett exempel kan nämnas varuhuskedjan Waitroses fiskinköpare som har sagt att ”Moderna rökugnar ger inte samma smakdjup. Denna traditionellt rökta fisk är helt annorlunda. Den är fantastisk. Oöverträffbar. Rökig. Smakfull. Perfekt.” Även kända kockar uppskattar de traditionella rökmetoderna. Kocken Rick Stein har sagt följande: ”När jag besökte Grimsby slogs jag av det hantverkskunnande som krävs för traditionell rökning. Det är mil ifrån datorstyrd modern ugnstorkning.”

Även kocken Mitch Tonks anser att det är den traditionella rökningsmetoden som ger smakskillnaden och som ger fisken dess organoleptiska egenskaper: ”Fisken saltas på traditionellt sätt och röks i gamla rökhus och doften därifrån är ljuvlig och det är säkert därifrån som fisken får sin smak. Man använder bara stor kolja och resultatet är en perfekt avvägning mellan röksmaken och den söta fisksmaken.”

”Traditional Grimsby Smoked Fish” serveras på flera av Storbritanniens bästa restauranger, bland annat på restaurangerna J. Sheeke och Scott's och på kocken Delia Smiths restaurang Norwich City Football Club's restaurant. Fisken levereras också regelbundet till hovet. Enligt en legend ska drottning Elizabeth II ätit av fisken till frukost dagen efter sitt bröllop med prins Philip 1947.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006)

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