

**ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 560/2013****z dnia 14 czerwca 2013 r.****zatwierdzające nieznaczną zmianę specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Traditional Grimsby Smoked Fish (ChOG)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 53 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 53 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja zbadała wniosek Zjednoczonego Królestwa o zatwierdzenie zmian specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Traditional Grimsby Smoked Fish”, zarejestrowanej na mocy rozporządzenia Komisji (WE) nr 986/2009 <sup>(2)</sup>.
- (2) Wniosek dotyczy zmiany metody produkcji w celu zapewnienia elastyczności w zakresie pozyskiwania surowców i ma od tej pory obejmować świeże całe ryby oraz filety.

- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. Ponieważ jest to zmiana nieznaczną, zgodnie z art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 50 i 52 wspomnianego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

**Artykuł 1**

Zmiana w specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Traditional Grimsby Smoked Fish” w załączniku I do niniejszego rozporządzenia zostaje zatwierdzona.

**Artykuł 2**

Skonsolidowany jednolity dokument zawierający główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

**Artykuł 3**Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 14 czerwca 2013 r.

W imieniu Komisji,  
za Przewodniczącego,  
Dacian CIOLOȘ  
Członek Komisji

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.<sup>(2)</sup> Dz.U. L 277 z 22.10.2009, s. 17.

## ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Traditional Grimsby Smoked Fish” zatwierdza się następującą zmianę:

Świeże całe ryby oraz filety pochodzą zwykle z Islandii, Wysp Owczych i Norwegii, ale mogą pochodzić również z innych obszarów.

---

## ZAŁĄCZNIK II

## JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(1)</sup>

## „TRADITIONAL GRIMSBY SMOKED FISH”

Nr WE: UK-PGI-0105-01022-23.07.2012

ChOG ( X ) ChNP ( )

**1. Nazwa**

„Traditional Grimsby Smoked Fish”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Zjednoczone Królestwo

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego****3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 1.7: Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1**

„Traditional Grimsby Smoked Fish” (tradycyjne wędzone ryby z Grimsby) to filety z dorsza i plamiaka o masie między 200 a 700 gramów, które zostały poddane wędzeniu na zimno zgodnie z tradycyjną metodą stosowaną na wyznaczonym obszarze geograficznym. Filety są koloru od kremowego do beżowego, mają suchą konsystencję i wędzony lekko słony smak. W postaci przetworzonej sprzedawane są do wielu punktów sprzedaży w wyprodukowanych do tego celu kartonach (których waga nie może przekroczyć 5 kg) lub w jednostkowych opakowaniach próżniowych.

**3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

Całe ryby i filety z dorsza i plamiaka o masie między 200 a 700 gramów.

**3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)**

nie dotyczy

**3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym**

Wszystkie etapy kąpieli solankowej i wędzenia filetowanych ryb.

**3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.**

W celu zachowania świeżości wędzone ryby pakowane są w przeznaczonych do tego płtych kartonach z przegródkami lub w jednostkowych opakowaniach próżniowych.

**3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania**

nie dotyczy

**4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Miasto Grimsby w granicach administracyjnych w okręgu North East Lincolnshire.

**5. Związek z obszarem geograficznym****5.1. Specyfika obszaru geograficznego**

Związek charakterystycznych cech „Traditional Grimsby Smoked Fish” z obszarem geograficznym opiera się na tradycji, renomie, procesie wędzenia i przekazywanych z pokolenia na pokolenie umiejętnościach osób uczestniczących w tym procesie. Umiejętności, które były przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Unikalną cechą portu w Grimsby w Anglii jest to, że znajduje się na przylądku oddzielającym ujście rzeki Humber od Morza Północnego. Dzięki tej lokalizacji port wystawiony jest na chłodne suche wiatry ze strony morza i ujścia rzeki, które wspomagają proces tradycyjnego wędzenia ryb, utrzymując średnie maksymalne temperatury latem poniżej 20 stopni Celsjusza, czyli znacznie chłodniej niż w głębi kraju.

(1) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

W Zjednoczonym Królestwie miasto Grimsby jest synonimem przetwórstwa ryb. Port i miasto uznają za powód do dumy fakt, że od ponad wieku wielu handlarzy ryb może dostarczać większość rodzajów ryb do każdego miejsca w kraju, a od niedawna nawet w Europie. „Traditional Grimsby Smoked Fish” są jednym z najważniejszych produktów kojarzonych z portem.

Początki tradycji wędzenia i związanych z nim procesów sięgają końca XIX wieku. Miasto Grimsby jest synonimem wędzenia ryb w Zjednoczonym Królestwie od 1850 roku, kiedy to kolej po raz pierwszy umożliwiła szybki transport wędzonych ryb do Londynu, a następnie do każdego miejsca w kraju. W tym czasie nie dysponowano oczywiście urządzeniami chłodniczymi ani urządzeniami do produkcji lodu, tak powszechnie obecnie stosowanymi do przechowywania świeżych i łatwo psujących się produktów takich jak ryby. W celu utrzymania i przedłużania okresu przydatności do spożycia tych łatwo psujących się produktów stosowano solenie, suszenie, wędzenie lub wszystkie te metody łącznie. Tradycyjne wędzenie ryb w Grimsby nadal cieszy się dużym powodzeniem, mimo że w innym częściach kraju dominują mechaniczne piece wędzarnicze.

Przez większość pierwszej połowy XX wieku port Grimsby był największym portem rybackim na świecie. Pozycja Grimsby wśród takich jego miast partnerskich jak Vigo, Esbjerg, Boulogne Sur Mer i Bremerhaven jest niepodważalna. Obecnie miasto jest nadal największym ośrodkiem produkcji rybnej w Zjednoczonym Królestwie, w którym działa obecnie 106 spółek należących do „Grimsby Fish Merchants Association” (stowarzyszenia handlarzy ryb z Grimsby). Różnorodna baza handlowa zawsze była silną stroną portu i doprowadziła do uzyskania przez targi rybne w Grimsby decydującej roli w sprzedaży świeżych ryb nie tylko w Zjednoczonym Królestwie, ale także na szczelbu europejskim.

## 5.2. Specyfika produktu

„Traditional Grimsby Smoked Fish” to filety z dorsza i plamiaka o masie między 200 a 700 gramów. Filety są koloru od kremowego do beżowego, mają suchą konsystencję i wędzony lekko słony smak. Filety z ryb poddawane są wędzeniu na zimno przy zastosowaniu tradycyjnych metod i przekazywanej z pokolenia na pokolenie wykwalifikowanej wiedzy fachowej, która obejmuje:

ręczne filetowanie całych ryb,

kąpiele solankowe filetów z ryb,

umieszczanie odfiletowanych ryb na kijach wędzarniczych w kominach wędzarni na wysokości umożliwiającej wędzenie na zimno.

Podłoże wędzarni przygotowuje się, wykładając je warstwą trocin wędzarniczych, do których podkładany jest płomień w celu rozpoczęcia ich tlenia. Monitorowanie stopnia uwędzenia ryb zależy od ich wielkości oraz temperatury otoczenia i wilgotności.

Aby zapewnić równomiernie uwędzenie ryb wykwalifikowani wędzarze regularnie monitorują proces wędzenia, w razie potrzeby zmieniając położenie ryb lub wyjmując je z wędzarni.

## 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnie cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Drugą zaletą położenia Grimsby na wschodnim wybrzeżu jest to, że miasto jest miejscem najmniej narażonym w Zjednoczonym Królestwie na wilgotne południowo-zachodnie wiatry przynoszące deszcz, które przeważają w większości innych części kraju. Miasto ma klimat morski, co oznacza, że nie ma wielkiego zróżnicowania pogody pomiędzy porami roku, ale z dnia na dzień może się ona zmieniać.

Doświadczenie i specjalistyczna wiedza niezbędne do udanego wędzenia ryb tradycyjnymi metodami zdobywane są przez wiele lat, a wiedza ta często przekazywana jest z pokolenia na pokolenie. To odróżnia tradycyjne metody od współczesnego mechanicznego pieca wędzarniczego, będącego zamkniętym urządzeniem podgrzewanym elektrycznie i regulowanym za pomocą pokręteł. Z uwagi na wspomniane trwałe źródła zaopatrzenia i umiejętne wykorzystanie strategicznej pozycji w centrum sieci dystrybucji schłodzonych ryb Grimsby może zapewniać codzienne dostawy świeżo wędzonych ryb do każdego miejsca w kraju.

Grimsby cieszy się uprzywilejowaną pozycją, ponieważ można tam dokonywać zakupu ryb z tak ogromnego obszaru, że niezależnie od pory roku doświadczony nabywca może zwykle znaleźć nadające się do wędzenia ryby. Udane wędzenie ryb wymaga od wędzarni uwzględnienia kwestii zmieniających się rodzajów ryb, pór roku i pogody. W Grimsby zgromadzona przez pokolenia specjalistyczna wiedza pozwala tradycyjnemu wędzarniowi ryb na dostarczanie produktu o niezmiennie wysokiej jakości przy pomocy wyłącznie dotyku i wzroku.

„Traditional Grimsby Smoked Fish” są wysoko cenione przez szeroko rozumiany przemysł spożywczy, reprezentowany np. przez Waitrose, którego nabywcy wyrazili się: „w nowoczesnych piecach wędzarniczych po prostu nie można uzyskać podobnej głębi aromatu. Przy tradycyjnych rybach ma się wrażenie, jakby był to zupełnie inny produkt. Ich smak jest niezwykle. Nie do pobicia! Wędzony. Intensywny. Doskonały”. Tradycyjne metody wędzenia ryb są też wysoko cenione przez wykwalifikowanych kucharzy. Rick Stein stwierdził: „W czasie wizyty w Grimsby byłem pod wrażeniem umiejętności, jakich wymaga tradycyjne wędzenie ryb. W porównaniu do sterowanego komputerowo suszenia to zupełnie inny świat”.

Również kucharz Mitch Tonks uważa, że metoda tradycyjnego wędzenia w bardzo dużym stopniu wpływa na smak ryb, podnosząc ich właściwości organoleptyczne: „Ryby oparwia się w tradycyjny sposób i wędzi w starych wędzarniach, które pachną wręcz bosko – jestem pewien, że wpływa to na ich smak. Wykorzystuje się tylko duże plamiaki, czego efektem jest doskonała równowaga między nutą wędzonego mięsa i słodkim posmakiem ryby”.

Wędzone ryby z Grimsby są podawane w wielu prestiżowych restauracjach, w tym w J Sheekey, Scott, a nawet w Delii Smith, która jest restauracją klubu piłkarskiego miasta Norwich. Regularnie dostarczane też są na dwór królewski. Zgodnie z legendą królowa jadła je na śniadanie nazajutrz po ślubie z księciem Philipem w 1947 r.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

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

---