

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 560/2013 DER KOMMISSION**vom 14. Juni 2013****zur Genehmigung einer geringfügigen Änderung der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung (Traditional Grimsby Smoked Fish (g.g.A.))**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 53 Absatz 2 Satz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Gemäß Artikel 53 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 hat die Kommission den Antrag des Vereinigten Königreichs auf Genehmigung einer Änderung der Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Traditional Grimsby Smoked Fish“ geprüft, die mit der Verordnung (EG) Nr. 986/2009 der Kommission ⁽²⁾ eingetragen worden ist.
- (2) Der Antrag betrifft eine Änderung des Herstellungsverfahrens, mit der für Flexibilität bei der Beschaffung der Rohstoffe gesorgt werden soll, indem neben frischem ganzem Fisch nun auch Filets verwendet werden dürfen.

- (3) Die Kommission hat die betreffende Änderung geprüft und hält sie für gerechtfertigt. Da es sich um eine geringfügige Änderung im Sinne von Artikel 53 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 handelt, kann die Kommission sie genehmigen, ohne auf das Verfahren nach Artikel 50 und 52 derselben Verordnung zurückzugreifen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Änderung der Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Traditional Grimsby Smoked Fish“ im Anhang I zu dieser Verordnung wird angenommen.

Artikel 2

Anhang II der vorliegenden Verordnung enthält die konsolidierte Zusammenfassung mit den wichtigsten Angaben der Spezifikation.

*Artikel 3*Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 14. Juni 2013

*Für die Kommission,
im Namen des Präsidenten,
Dacian CIOLOȘ
Mitglied der Kommission*

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.⁽²⁾ ABl. L 277 vom 22.10.2009, S. 17.

ANHANG I

Folgende Änderung der Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Traditional Grimsby Smoked Fish“ wurde genehmigt:

Der frische ganze Fisch *und die Filets* stammen gewöhnlich aus Island, den Färöern und Norwegen, können jedoch auch aus anderen Gebieten stammen.

ANHANG II

EINZIGES DOKUMENT

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽¹⁾

„TRADITIONAL GRIMSBY SMOKED FISH“

EG-Nr.: UK-PGI-0105-01022-23.7.2012

g.g.A. (X) g.U. ()

1. Name

„Traditional Grimsby Smoked Fish“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Vereinigtes Königreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.7: *Fische, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus*

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Bei „Traditional Grimsby Smoked Fish“ handelt es sich um Kabeljau- und Schellfischfilets mit einem Gewicht zwischen 200 und 700 Gramm, die nach der traditionellen Methode in dem beschriebenen geografischen Gebiet kaltgeräuchert wurden. Sie sind cremefarben bis beige, von trockener Konsistenz und haben einen leicht salzigen Räuchergeruch. Sie werden nach ihrer Verarbeitung in speziell angefertigten Kartons (deren Gewicht 5 kg nicht überschreiten darf) oder in Einzelvakuumverpackungen an verschiedene Verkaufsstellen geliefert.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Ganze Fische und Filets von Kabeljau und Schellfisch mit einem Gewicht zwischen 200 und 700 Gramm.

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Entfällt.

3.5. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Behandlung mit Salzlake und Räuchern der filetierten Fische.

3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

Die geräucherten Fische werden in flache, speziell angefertigte Kartons mit Zwischeneinlagen oder in Einzelvakuumverpackungen verpackt, um sie frisch zu halten.

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Entfällt.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die Stadt Grimsby in ihren Verwaltungsgrenzen im Bezirk North East Lincolnshire.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets**

Die Eigenschaften des „Traditional Grimsby Smoked Fish“ sind mit dem geografischen Gebiet durch die Tradition, den Ruf, das Räucherverfahren und die Qualifikationen der an dem Verfahren Beteiligten verknüpft. Dieses Fachwissen wurde von Generation zu Generation weitergegeben.

Der Hafen von Grimsby ist in England einzigartig, denn er liegt auf einem Kap, das das Humber-Mündungsgebiet von der Nordsee trennt. Diese Lage setzt den Hafen kühlen, trockenen Winden von der See und dem Mündungsgebiet aus, die das Verfahren des traditionellen Fischräucherns durch mittlere sommerliche Höchsttemperaturen unter 20 °Celsius (deutlich kühler als im Inland) begünstigen.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.

Überall im Vereinigten Königreich steht die Stadt Grimsby als Synonym für die Verarbeitung von Fisch. Der Hafen und die Stadt sind stolz darauf, dass die zahlreichen Fischhändler seit mehr als einem Jahrhundert die meisten Arten von Fisch in alle Teile des Landes und in jüngster Zeit sogar weiter nach Europa liefern können. „Traditional Grimsby Smoked Fish“ ist eines der wichtigsten Erzeugnisse, das mit dem Hafen in Verbindung gebracht wird.

Die Tradition und die Verfahren können bis ins späte 19. Jahrhundert belegt und nachgewiesen werden. Grimsby stand im Vereinigten Königreich für das Räuchern von Fisch, seit 1850 die Eisenbahn zum ersten Mal den zügigen Transport von geräuchertem Fisch nach London und schließlich in alle Winkel des Landes ermöglichte. Damals gab es natürlich weder Kühlvorrichtungen noch Möglichkeiten zur Eisherstellung, die heutzutage in der Haltbarmachung von Fisch und verderblichen Erzeugnissen generell Verwendung finden. Um die Haltbarkeit der verderblichen Waren zu gewährleisten und zu verlängern, hatte man die Auswahl zwischen Pökeln, Trocknen, Räuchern oder einer Kombination aus diesen Verfahren. Das traditionelle Räuchern von Fisch wurde in Grimsby erfolgreich fortgeführt, obwohl man in anderen Teilen des Landes mittlerweile mechanischen Öfen den Vorzug gab.

In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts war Grimsby der größte Fischereihafen der Welt. Es hat unter Namen wie Vigo, Esbjerg, Boulogne-sur-Mer und Bremerhaven, der Partnerstadt von Grimsby, einen unangefochtenen Rang. Die Stadt ist auch heute noch das größte Zentrum der Fischproduktion im Vereinigten Königreich mit derzeit 106 Unternehmen, die Mitglieder der Grimsby Fish Merchants Association sind. Diese vielfältige Handelsgrundlage war immer schon die Stärke des Hafens und hat dazu beigetragen, dass die Grimsby Fish Markets eine zentrale Rolle im Frischfischhandel nicht nur im Vereinigten Königreich, sondern auch auf europäischer Ebene einnehmen.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Bei „Traditional Grimsby Smoked Fish“ handelt es sich um Filets von Kabeljau und Schellfisch mit einem Gewicht zwischen 200 und 700 Gramm. Sie sind cremefarben bis beige, von trockener Konsistenz und haben einen leicht salzigen Räuchergeschmack. Das Kalträuchern der Fischfilets erfolgt nach traditionellen Verfahren und einem besonderen Know-how, das über Generationen weitergegeben wurde. Hierzu gehören:

Filetieren der ganzen Fische von Hand;

Behandlung der Fischfilets mit Salzlake;

Einschieben der auf Stangengestellten aufgebrauchten Fischfilets in die Räucherammer auf einer für das Kalträucherverfahren geeigneten Höhe;

Bedecken des Räucherammerbodens mit Sägespänen, an die „Feuer“ gelegt wird, um sie zum Schwelen zu bringen; Überwachung der Räucherdauer der Fische, die von der Größe der Fische sowie von der Temperatur und dem Feuchtigkeitsgehalt der Umgebung abhängt.

Der Räucherprozess wird regelmäßig von qualifizierten Fachkräften überwacht, um zu gewährleisten, dass der Fisch gleichmäßig geräuchert und, falls notwendig, bewegt und herausgenommen wird.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

Die Lage Grimsbys an der Ostküste hat den weiteren Vorteil, dass diese Stelle im Vereinigten Königreich am wenigsten Südwestwinden ausgesetzt ist, die feuchten Regen bringen und die in den meisten anderen Gegenden des Vereinigten Königreichs vorherrschen. Hier herrscht ein Meeresklima, was bedeutet, dass zwar die jahreszeitlichen Wetterschwankungen gering sind, das Wetter sich jedoch im täglichen Wechsel ändern kann.

Die Erfahrung und das Fachwissen, die zum erfolgreichen Räuchern von Fisch auf traditionelle Weise erforderlich sind, können nur über mehrere Jahre erworben werden, wobei das Wissen häufig von Generation zu Generation weitergegeben wird. Dies steht im Gegensatz zu den modernen mechanischen Öfen, bei denen es sich um abgedichtete Öfen mit elektrischer Heizung handelt, die durch einfaches Drehen von Reglern gesteuert werden. Aufgrund dieser nachhaltigen Grundlagen und der strategisch günstigen Lage von Grimsby im Zentrum eines Vertriebsnetzes für gekühlten Fisch kann eine tägliche Lieferung von frisch geräuchertem Fisch in alle Teile des Landes gewährleistet werden.

Grimsby ist in einer günstigen Lage, denn hier kann Fisch aus einem so weiten Gebiet bezogen werden, dass ein erfahrener Einkäufer normalerweise zu jeder Jahreszeit geeigneten Fisch finden kann. Um den Fisch erfolgreich zu räuchern, müssen die Fischräucherer die zahlreichen Variablen bezüglich Fisch, Jahreszeit und Witterungsverhältnissen einberechnen. In Grimsby versetzt das Fachwissen von Generationen die traditionellen Fischräucherer in die Lage, allein durch Befühlen und Betrachten ein Erzeugnis von gleichbleibender Qualität herzustellen.

„Traditional Grimsby Smoked Fish“ wird von der Lebensmittelindustrie insgesamt sehr geschätzt, wie z. B. von Waitrose, dessen Fischeinkäufer erklärte: „Mit modernen Öfen erreicht man einfach nicht diese Geschmacksintensität. Bei herkömmlichem Fisch ist es, als würde man etwas völlig anderes essen. Das echte Ding ist fantastisch. Unschlagbar. Rauchig. Intensiv. Einfach perfekt.“ Auch von Küchenchefs werden die traditionellen Räucherverfahren sehr geschätzt. Rick Stein erzählt: „Ich war in Grimsby und war beeindruckt von dem in der traditionellen Fischräucherei eingesetzten Know-how. Das ist ein himmelweiter Unterschied zu computergesteuerter Ofentrocknung.“

Küchenchef Mitch Tonks ist ebenfalls der Ansicht, dass das traditionelle Räucherverfahren den Geschmacksunterschied ausmacht und die organoleptischen Eigenschaften verbessert: „Die Fische werden in traditioneller Weise gesalzen und in alten Räucherammern geräuchert, die wunderbar riechen, und ich bin sicher, dass dies den Fischen ihren besonderen Geschmack verleiht. Es werden nur große Schellfische verwendet, und das Ergebnis ist ein vollkommenes Gleichgewicht zwischen Rauch und mildem Fisch.“

Räucherfisch aus Grimsby wird in vielen der gehobenen Lokale des Landes serviert, auch bei J Sheekey, Scott's und sogar in Delia Smiths Restaurant im Norwich City Football Club. Er wird auch regelmäßig an das Königshaus geliefert. Der Legende nach soll die Königin 1947 am Tag nach ihrer Eheschließung mit Prinz Philip zum Frühstück Räucherfisch aus Grimsby gegessen haben.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

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