

## JINÉ AKTY

## KOMISE

**Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin**

(2009/C 49/07)

Tímto zveřejněním se uděluje právo vznést proti zápisu námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Komise musí námitku obdržet do 6 měsíců po tomto zveřejnění.

## SHRNUTÍ

**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006****„TRADITIONAL GRIMSBY SMOKED FISH“****č. ES: UK-PGI-0005-0132-19-05-2000****CHZO (X) CHOP ( )**

Toto shrnutí uvádí hlavní body specifikace produktu určené pro informační účely.

**1. Příslušný orgán členského státu:**

Název: Department for Environment, Food and Rural Affairs

Adresa: Food and Drink Manufacturing Team  
Area 8E, 9 Millbank, c/o Nobel House  
17 Smith Square,  
London SW1P 3JR  
United Kingdom

Tel.: (44) 207 238 6623

Fax: (44) 207 238 5728

E-mail: simon.johnson@defra.gsi.gov.uk

**2. Skupina:**

Název: The Traditional Grimsby Fish Smokers Group

Adresa: Alfred Enderby Ltd  
Maclure Street, Fish Docks  
Grimsby DN31 3NE  
United Kingdom

Tel.: (44) 1472 342984

Fax: (44) 1472 342984

E-mail: smoked@alfenderby.co.uk

Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní ( )

(<sup>1</sup>) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

### 3. Druh produktu:

Třída 1.7: Čerstvé ryby, měkkýši a koryšci a výrobky z nich získané

### 4. Specifikace:

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

#### 4.1 Název:

„Traditional Grimsby Smoked Fish“

#### 4.2 Popis:

„Traditional Grimsby Smoked Fish“ jsou filety z tresky obecné a tresky jednoskvrnné, vážící 200 až 700 g, které jsou za použití tradičního postupu uzené studeným kouřem v dané zeměpisné oblasti. Filety mají krémovou až béžovou barvu, suchou konzistenci a mírně slanou chuť uzeneho masa. Po zpracování jsou dodávány na řadu odbytišť v kartonových krabicích k tomuto účelu speciálně vyrobených (jejichž váha nesmí přesáhnout 5 kg) nebo v jednotlivých vakuových baleních.

#### 4.3 Zeměpisná oblast:

Město Grimsby v distriktu North East Lincolnshire, vymezeno svými správními hranicemi.

#### 4.4 Důkaz původu:

Minimální inspekční postupy vyžadují dodržování těchto pravidel:

Pokud jde o přípravu zpracovávaného produktu:

- i) každý producent musí být uveden v rejstříku producentů vedeném skupinou „Traditional Grimsby Fish Smokers Group“;
- ii) ryby se obvykle nakupují na rybím trhu v Grimsby a o všech nakoupených rybách musí být veden písemný záznam;
- iii) kontrolu těchto písemných záznamů bude vykonávat pověřený kontrolní subjekt.

Vysledovatelnost zpracovaného produktu:

- i) informace o producentovi (kontaktní údaje a identifikační číslo) a produktu (druh, váha a datum minimální trvanlivosti) musí být při prodeji ryby uvedeny na obale;
- ii) producent musí vést o veškerém prodeji písemný záznam;
- iii) na dodržování těchto požadavků bude dohlížet pověřený kontrolní subjekt.

#### 4.5 Způsob produkce:

Celé čerstvé ryby jsou většinou získávány z Islandu, Faerských ostrovů a Norska, ale mohou být dodávány i z jiných oblastí. Zkušení porcovací tyto ryby ručně naporcují. Naporcované ryby se potom na 10–15 minut naloží do solného roztoku a posléze se na konci pracovního dne nechají usušit na speciálních kovových regálech nazývaných „speats“. Ryby na těchto kovových regálech se umístí do udící komory ve výšce, která odpovídá postupu pro uzení studeným kouřem.

Topeniště udírny se poklade vrstvou pilin, které se „zapálí“, aby začaly doutnat. Míra uzení závisí na velikosti ryby, ale je také do značné míry ovlivněna okolní teplotou a vlhkostí. To znamená, že v létě je zapotřebí odstranit z pilin kyslík a pro zahájení procesu doutnání pilin stačí pouze malý „plamen“. V zimě není třeba z pilin odstraňovat kyslík vůbec nebo pouze v malé míře a k zahájení procesu doutnání pilin je zapotřebí větší „plamen“. Filety se přes noc nechají alespoň 8 hodin udit. Proces uzení je pravidelně kontrolován zkušenými uzenaři, kteří podle potřeby ryby přesouvají nebo vyjmají tak, aby bylo zaručeno jejich rovnovážné využití. Při uzení se nepoužívá teplo, protože ryby by se mohly začít péct, drobit a padat z kovových regálů.

Potom se ryby z udírny vyjmou a nechají vychladnout. Po vychladnutí jsou baleny do prokládaných nízkých kartonových krabic, k tomuto účelu speciálně vyrobených, nebo do jednotlivých vakuových balení, aby mohly být dopraveny na řadu odbytišť ve Spojeném království i v zahraničí.

#### 4.6 Souvislosti:

Charakteristické vlastnosti „Traditional Grimsby Smoked Fish“ jsou spojeny se zeměpisnou oblastí prostřednictvím tradice, pověsti, postupu uzení a dovedností těch, kteří se na něm podílejí. Tyto dovednosti se po léta předávají z generace na generaci. Bylo prokázáno, že tradice a používané postupy pocházejí z druhé poloviny 19. století. Město Grimsby bylo ve Spojeném království známé uzením ryb od roku 1850, kdy železnice umožnila jejich rychlou dopravu do Londýna a posléze i do každého kouta v zemi. V této době samozřejmě neexistovalo žádné chladičí vybavení nebo zařízení pro výrobu ledu, dnes tak široce využívané pro uchování čerstvých produktů a produktů snadno podléhajících zkáze, jako jsou ryby. Zachovat anebo prodloužit trvanlivost těchto produktů bylo možné pouze nasolením, sušením, uzením nebo kombinací těchto postupů. Tradiční uzení ryb v Grimsby si udrželo popularitu, přestože v jiných oblastech Spojeného království byly upřednostňovány mechanické udicí pece.

Přístav v Grimsby je v Anglii jedinečný v tom, že se nachází na výběžku, který odděluje zátoku Humber a Severní moře. Přístav je tak vystaven studeným a suchým větrům vanoucím z moře a zátoky, které v létě udržují maximální průměrné teploty pod hranicí 20 °C (což je znatelně chladněji než ve vnitrozemí), a tím napomáhají i tradičnímu uzení ryb.

Další výhodou je, že město Grimsby je ve Spojeném království díky své poloze na východním pobřeží místem s nejmenší pravděpodobností výskytu vlhkých větrů vanoucích z jihozápadu, které s sebou přináší deště a které ve většině ostatních oblastí Spojeného království převažují. Město má přímořské podnebí, což znamená, že i když dochází pouze k malému sezónnímu kolísání počasí, v každodenní praxi bývá počasí proměnlivé.

K předpovídání těchto změn počasí jsou nezbytné znalosti získané během desetiletí, kdy se v přístavu udily ryby. První nezbytnou dovedností je již nákup vhodných ryb; jejich kvalita se totiž v průběhu roku zásadně mění v závislosti na jejich reprodukčním cyklu. Grimsby má výhodu v tom, že ryby jsou sem dodávány z tak rozsáhlé oblasti, že zkušený nákupčí je zpravidla schopen nalézt vhodné ryby k uzení kdykoliv v roce. K tomu, aby byla ryba co nejlépe využita, musí uzenář ryb vzít v potaz řadu proměnlivých faktorů: kvalitu ryb, roční období a počasí, jak již bylo popsáno výše. Zkušenosti a dovednosti předávané v Grimsby po řadu generací dovolují tradičnímu uzení ryb vyrábět produkty stále kvality pouze na základě jeho smyslových schopností.

Grimsby je po celém Spojeném království vyhlášené zpracováním ryb. Přístav i město jsou hrdé na to, že po více než století dodávali četní obchodníci s rybami většinu druhů ryb kamkoliv v zemi a v poslední době je dodávají i dále do Evropy. „Traditional Grimsby Smoked Fish“ je jedním z nejdůležitějších produktů spojovaných s přístavem.

Téměř po celou první polovinu 20. století byl přístav v Grimsby největším rybářským přístavem na světě. Město zaujímá i významnou pozici mezi známými přístavy jako Vigo, Esbjerg, Boulogne Sur Mer a Bremerhaven, které jsou zároveň jeho partnerská města. Se 106 společnostmi, které jsou dnes členy sdružení „Grimsby Fish Merchants Association“, je Grimsby stále největším centrem produkce ryb ve Spojeném království. Rozmanitá obchodní základna byla vždy silnou stránkou přístavu, což vedlo k tomu, že dnes mají rybí trhy v Grimsby klíčové postavení v prodeji čerstvých ryb ve Spojeném království i na celoevropské úrovni.

Osvojení zkušeností a dovedností nezbytných pro dobré využití ryb tradičním způsobem trvá mnoho let a tyto znalosti se často předávají po generacích. To je obrovský rozdíl ve srovnání s moderními mechanickými udicími pecemi, což jsou elektřinou vytápěné uzavřené trouby, kde se teplota jednoduše reguluje pomocí tlačítek. Díky těmto udržitelným zdrojům a strategické pozici Grimsby v centru distribuční sítě s chlazenými rybami mohou být zaručeny denní dodávky čerstvě využitých ryb kamkoliv v zemi.

Sdružení „Guild of Fine Food Retailers“ uznalo důraz kladený na jakost a znače „Traditional Grimsby Smoked Fish“ udělilo několik ocenění. Význam „Traditional Grimsby Smoked Fish“ jako jedinečného jakostního místního produktu uznala také celá řada šéfkuchařů a autorů knih o jídle, což dokládají odkazy na tento produkt v knihách „Food Heroes“ od Ricka Steina a „Food Lovers Britain“ od Henrietty Greenové.

**4.7 Kontrolní subjekt:**

Název: North East Lincolnshire Council  
Adresa: Trading Standards Department  
Municipal Offices Town Hall Square  
Grimsby DN31 1HU  
United Kingdom  
Tel.: (44) 19 03 23 77 99  
Fax: (44) 19 03 20 44 45  
E-mail: trading.standards@nelincs.gov.uk

Kontrolní subjekt je úřední veřejný orgán podle pravidel normy EN 45011.

**4.8 Označování:**

U zapsaného názvu výrobku se bude uvádět symbol EU pro chráněné zeměpisné označení.

---