

32013R0560

19.6.2013.

SLUŽBENI LIST EUROPSKE UNIJE

L 167/3

PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) br. 560/2013**od 14. lipnja 2013.****o odobravanju manje izmjene specifikacije naziva upisanog u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla (Traditional Grimsby Smoked Fish (ZOZP))**

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući o obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode ⁽¹⁾, a posebno drugu rečenicu njezinog članka 53. stavka 2.,

budući da:

- (1) U skladu s prvim podstavkom članka 53. stavka 1. Uredbe (EZ) br. 1151/2012, Komisija je razmotrila zahtjev Ujedinjene Kraljevine za odobrenje izmjene specifikacije zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Traditional Grimsby Smoked Fish”, registrirane u skladu s Uredbom Komisije (EZ) br. 986/2009 ⁽²⁾.
- (2) Zahtjev se odnosi na izmjenu metode proizvodnje radi osiguravanja fleksibilnosti u nabavi sirovina koje bi sada uključivale filete kao i svježju cijelu ribu.

- (3) Komisija je razmotrila tu izmjenu i zaključila da je opravdana. S obzirom da se radi o manjoj izmjeni, u skladu s člankom 53. stavkom 2. Uredbe (EU) br. 1151/2012, Komisija je može usvojiti bez primjene postupka utvrđenog u člancima 50. i 52. te Uredbe,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Odobrava se izmjena specifikacije zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Traditional Grimsby Smoked Fish” u Prilogu ovoj Uredbi.

Članak 2.

Pročišćena jedinstvena deklaracija u kojoj su navedene glavne točke iz specifikacije sadržana je u Prilogu II. ovoj Uredbi

Članak 3.Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 14. lipnja 2013.

Za Komisiju,
u ime predsjednika,
Dacian CIOLOȘ
Član Komisije

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.⁽²⁾ SL L 277, 22.10.2009., str. 17.

PRILOG I.

Odobrena je sljedeća izmjena specifikacije zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Traditional Grimsby Smoked Fish“:

Svježa cijela riba i fileti obično se nabavljaju iz Islanda, Farskih otoka i Norveške, ali mogu se nabavljati i iz drugih područja.

PRILOG II.

JEDINSTVENA DEKLARACIJA

Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ⁽¹⁾

„TRADITIONAL GRIMSBY SMOKED FISH”

EZ br: UK-PGI-0105-01022- 23.07.2012.

ZOZP (X) ZOI ()

1. Naziv

„Traditional Grimsby Smoked Fish”

2. Država članica ili treća zemlja

Ujedinjena Kraljevina

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1 Vrsta proizvoda

Razred 1.7 *Svježa riba, mekušci i rakovi i od njih dobiveni proizvodi*

3.2 Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Traditional Grimsby Smoked Fish” su fileti bakalara i koljaka (bakalara haddock), mase između 200 i 700 grama, hladno dimljeni u skladu s tradicionalnom metodom unutar definiranog zemljopisnog područja. Oni su krem do bež boje, suhe teksture i dimljenog, blago slanog okusa. Prerađeni se različitim trgovinama prodaju u namjenskim kartonima (čija masa ne smije biti veća od 5 kg) ili u pojedinačnim vakumskim pakovinama.

3.3 Sirovine (samo za prerađene proizvode)

Cijela riba i fileti bakalara i koljaka, mase između 200 i 700 grama

3.4 Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)

N/P

3.5 Specifične faze proizvodnje koje se moraju odvijati na utvrđenom zemljopisnom području.

Salamurenje i dimljenje filetirane ribe.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.

Radi održavanja svježine dimljena se riba pakira u plitke namjenske kartonske kutije s razdjelnim umecima ili u pojedinačne vakuumske pakovine.

3.7 Posebna pravila za označivanje

N/P

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Grad Grimsby, kako je definiran administrativnim granicama, u okrugu Sjeveroistočni Lincolnshire.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

5.1 Specifičnosti zemljopisnog područja

Značajke proizvoda „Traditional Grimsby Smoked Fish” povezane su sa zemljopisnim područjem na temelju tradicije, ugleda, postupka dimljenja te vještine i znanja sudionika u postupku. Vještine i znanja koji se prenose s generacije na generaciju.

Luka u Grimsbyju jedinstvena je u Engleskoj po tome što se nalazi na rtu koji odvaja ušće rijeke Humber od Sjevernog mora. Zbog tog položaja luka je izložena hladnim suhim vjetrovima s mora i riječnog ušća koji pomažu kod tradicionalnog postupka dimljenja jer maksimalne srednje ljetne temperature održavaju ispod 20 Celzijevih stupnjeva, što je znatno svježije nego u unutrašnjosti.

⁽¹⁾ SL L 93, 31.3.2006., str. 12. Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode.

Grad Grimsby u cijeloj Ujedinjenoj Kraljevini predstavlja sinonim za preradu ribe. U luci i gradu ponosni su na činjenicu da brojni trgovci ribom duže od jednog stoljeća uspjevaju isporučivati većinu vrsta ribe u sve dijelove zemlje, a u novije vrijeme čak i dalje, u Europu. „Traditional Grimsby Smoked Fish” jedan je od najznačajnijih proizvoda koji se povezuju s lukom.

Svjedočanstva i dokazi o toj tradiciji i postupcima sežu do potkraj 19. stoljeća. Grimsby je sinonim za dimljenje ribe u Ujedinjenoj Kraljevini od 1850. kada je željeznica po prvi put omogućila brzi prijevoz dimljene ribe do Londona, a na kraju i do svakog kutka u zemlji. U to vrijeme, naravno, nije bilo rashladne opreme ni mogućnosti za pravljenje leda koje se sada u velikoj mjeri koriste za čuvanje svježih i lako pokvarljivih proizvoda kao što je riba. Da bi održali i produžili trajnost svojih lako pokvarljivih proizvoda, mogli su birati između soljenja, sušenja, dimljenja ili kombinacije svih tih postupaka. Tradicionalno dimljenje ribe u Grimsbyju uspješno se nastavilo iako se u ostalim dijelovima zemlje prednost daje mehaničkim pećima za sušenje.

Veći dio prve polovine 20. stoljeća Grimsby je bio najveća ribarska luka na svijetu. Njegovo mjesto među imenima kao što su Vigo, Esbjerg, Boulogne-Sur-Mer i Bremerhaven je neosporno. Danas je taj grad još uvijek najveće središte proizvodnje ribe u Ujedinjenoj Kraljevini, sa 106 tvrtki koje su trenutačno članice Udruženja trgovaca ribom Grimsby (Grimsby Fish Merchants Association). Raznolika trgovinska baza uvijek je za luku predstavljala prednost zahvaljujući kojoj riblja tržnica u Grimsbyju ima središnju ulogu u prodaji svježe ribe ne samo u Ujedinjenoj Kraljevini već i na europskoj razini.

5.2 Specifičnost proizvoda

„Traditional Grimsby Smoked Fish” su fileti bakalara i koljaka koji teže između 200 i 700 grama. Oni su krem do bež boje, suhe teksture i dimljenog, blago slanog okusa. Fileti ribe su hladno dimljeni u skladu s tradicionalnim metodama i stručnim znanjima koja su se prenosila s generacije na generaciju i obuhvaćaju:

ručno filetiranje cijelih riba,

salamurenje fileta ribe,

stavljanje filetirane ribe na metalne rešetke u dimnjacima dimnica na visini primjerenoj za postupak hladnog dimljenja.

Priprema podloge u dimnici, koja se prekriva piljevinom u kojoj se zametne „vatra” da bi piljevina počela dimiti. Praćenje trajanja dimljenja ribe ovisi o veličini ribe, temperaturi okoline i vlazi.

Da bi se osiguralo da dimljenje ribe bude ujednačeno, postupak dimljenja redovito nadziru specijalizirani radnici koji ribu prema potrebi premještaju i vade iz dimnice.

5.3 Uzročno-posljedična povezanost zemljopisnog područja s kvalitetom ili svojstvima proizvoda (za ZOI) odnosno sa specifičnom kvalitetom, ugledom ili nekom drugom značajkom proizvoda (za ZOZP)

Druga je prednost položaja Grimsbyja na istočnoj obali da je to mjesto u Ujedinjenoj Kraljevini koje je najmanje izloženo vlažnim jugozapadnim vjetrovima koji donose kišu i prevladavaju u većini drugih dijelova Ujedinjene Kraljevine. On ima morsku klimu, što znači da usprkos malim vremenskim oscilacijama u okviru sezone, na dnevnoj osnovi vrijeme može biti promjenljivo.

Za stjecanje iskustva i stručnosti koji su potrebni za uspješno dimljenje ribe na tradicionalan način potrebno je mnogo godina, pri čemu se znanje često prenosi s generacije na generaciju. To je potpuno razlikuje od moderne mehaničke peći koja je zapravo hermetički zatvorena pećnica s električnim zagrijavanjem i kojom se jednostavno upravlja okretanjem gumba. Zahvaljujući održivim izvorima i mogućnosti korištenja prednosti strateškog položaja Grimsbyja u središtu mreže za distribuciju ohlađene ribe, dnevna dobava svježe dimljene ribe može se jamčiti bilo gdje u zemlji.

Prednost je Grimsbyja da se riba može nabavljati s tako velikog područja da iskusni kupac u bilo koje doba godine bez problema može naći ribu pogodnu za dimljenje. Da bi sušenje ribe bilo uspješno, sušitelj mora uzeti u obzir brojne promjenljive čimbenike s obzirom na vrstu ribe, godišnja doba i vrijeme. U Grimsbyju stručna znanja stečena kroz niz generacija omogućuju da tradicionalni sušitelj ribe proizvodi proizvode ujednačene kvalitete koju utvrđuje samo na temelju dodira i vizualnog opažanja.

„Traditional Grimsby Smoked Fish” općenito je visoko cijenjen u prehrambenoj industriji; tako je npr. kupac ribe za trgovine Waitrose izjavio: „Modernim pećima za sušenje jednostavno je nemoguće postići tu dubinu okusa.” Kada jedete tradicionalno sušenu ribu to je kao da jedete nešto potpuno drukčije. Prava stvar je fantastična. Nenadmašna. Okusa po dimu. „Bogata. Savršena. „Tradicionalne metode dimljenja ribe jednako visoko cijene i profesionalni kuhari. Rick Stein izjavio je: Posjetio sam Grimsby i bio zapanjen umijećem koje je potrebno kod tradicionalnog dimljenja ribe.” To je nešto sasvim drukčije od sušenja u peći kojom upravlja računalo.”

Profesionalni kuhar Mitch Tonks također vjeruje da tradicionalna metoda dimljenja omogućuje da riba ima potpuno drukčiji okus i bolja senzorska svojstva; „Oni ribu suše na tradicionalan način i dime je u starim dimnicama koje divno mirišu, i siguran sam da to doprinosi okusu ribe. Koriste samo velike koljake i rezultat toga je savršena ravnoteža dima i slatkog okusa ribe.”

Dimljena riba iz Grimsbyja poslužuje se u mnogim najboljim restoranima u zemlji, uključujući J Sheekey, Scott's i čak Delia Smith's, restoran nogometnog kluba Norwich City. Proizvod se redovito isporučuje i za potrebe kraljevske obitelji. Legenda kaže da je kraljica tu ribu jela za doručak prvo jutro nakon vjenčanja za princa Philipa 1947.

Uputa na objavu specifikacije

(Članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006)

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