

## INNE AKTY

## KOMISJA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2009/C 49/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„TRADITIONAL GRIMSBY SMOKED FISH”****Nr WE: UK-PGI-0005-0132-19-05-2000****CHOG ( X ) CHNP ( )**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

**1. Właściwy organ państwa członkowskiego:**

Nazwa: Department for Environment, Food and Rural Affairs  
Adres: Food and Drink Manufacturing Team  
Area 8E, 9 Millbank, c/o Nobel House  
17 Smith Square,  
London SW1P 3JR  
United Kingdom  
Telefon: (44) 207 238 6623  
Faks: (44) 207 238 5728  
e-mail: simon.johnson@defra.gsi.gov.uk

**2. Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: The Traditional Grimsby Fish Smokers Group  
Adres: Alfred Enderby Ltd  
Maclure Street, Fish Docks  
Grimsby DN31 3NE  
United Kingdom  
Telefon: (44) 1472 342984  
Faks: (44) 1472 342984  
e-mail: smoked@alfedenderby.co.uk  
Skład: producenci/przetwórcy ( X ) inni ( )

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

### 3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.7: Świeże ryby, mięczaki i skorupiaki oraz produkty na bazie ryb

### 4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

#### 4.1. Nazwa produktu:

„Traditional Grimsby Smoked Fish”

#### 4.2. Opis produktu:

„Traditional Grimsby Smoked Fish” (tradycyjne wędzone ryby z Grimsby) definiuje się jako filety z dorsza i plamiaka o masie między 200 a 700 gramów, które zostały poddane wędzeniu na zimno zgodnie z tradycyjną metodą stosowaną w 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.

#### 4.3. Obszar geograficzny:

Miasto Grimsby w granicach administracyjnych w okręgu North East Lincolnshire.

#### 4.4. Dowód pochodzenia:

Wymogi minimalnych procedur kontrolnych są następujące:

w odniesieniu do przygotowania przetworzonego produktu

- (i) każdy producent znajduje się w ewidencji producentów prowadzonej przez „Traditional Grimsby Fish Smokers Group” (grupę tradycyjnych wędzarzy ryb z Grimsby);
- (ii) ryby kupowane są zwykle na targu rybnym w Grimsby. Należy prowadzić pisemną ewidencję wszystkich zakupionych ryb;
- (iii) wyznaczony organ kontrolny będzie przeprowadzał kontrole tych zapisów.

W odniesieniu do identyfikowalności przetworzonego produktu:

- (i) na opakowaniach ze sprzedawaną rybą należy umieścić informacje na temat producenta (dane kontaktowe i numer identyfikacyjny) oraz produktu (rodzaj, masa i data przydatności do spożycia);
- (ii) producent musi prowadzić pisemną ewidencję wszystkich sprzedanych ryb;
- (iii) wyznaczony organ kontrolny będzie przeprowadzał kontrole w celu zapewnienia zgodności z tymi wymogami.

#### 4.5. Metoda produkcji:

Świeże całe ryby pochodzą zwykle z Islandii, Wysp Owczych i Norwegii, ale mogą pochodzić również z innych obszarów. Wykwalifikowani fileciarze ręcznie filetują całe ryby. Następnie filetowane ryby zanurzane są w solance na 10–15 minut, a potem suszone na metalowych rusztach zwanych kijami wędzarniczymi pod koniec dnia roboczego. Ryby na kijach wędzarniczych umieszczane są w kominach wędzarni na wysokości umożliwiającej wędzenie na zimno.

Podłoże wędzarni wyłożone jest warstwą trocin wędzarniczych, do których podkładany jest płomień w celu rozpoczęcia ich tlenia. Tempo wędzenia ryb zależy od ich wielkości, ale także w dużym stopniu od temperatury otoczenia i wilgotności. Oznacza to, że latem należy usunąć tlen z trocin i jedynie niewielki płomień potrzebny jest do wywołania ich tlenia. Zimą z trocin usuwa się mniej tlenu lub w ogóle się tego nie wykonuje, a do rozpoczęcia ich tlenia potrzebny jest większy płomień. Filety zostawia się na noc na minimum 8 godzin. Aby zapewnić równomiernie uwędzenie ryb wykwalifikowani wędzarze regularnie monitorują proces wędzenia, w razie potrzeby zmieniając położenie ryb lub wyjmując je z wędzarni. W procesie nie wykorzystuje się ciepła, ponieważ ryby zaczęłyby się gotować podczas wędzenia, łuszczyć i spadać z kijów wędzarniczych.

Następnie ryby wyjmuje się z wędzarni i pozostawia do ostudzenia. Ostudzone ryby pakowane są do przekładanych płytkich wyprodukowanych do tego celu kartonów lub do jednostkowych opakowań próżniowych w celu transportu do wielu punktów sprzedaży zarówno w Zjednoczonym Królestwie jak i zagranicą.

#### 4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Związek cech charakterystycznych „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. Początki tradycji wędzenia i związanych z nim procesów sięgają końca XIX-ego 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.

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.

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.

Wiedza zgromadzona przez lata wędzenia ryb w porcie jest niezbędna do przewidywania tych zmian. Dotyczy to już kupna odpowiedniego rodzaju ryb, których stan gwałtownie się zmienia w miarę ich przechodzenia przez kolejne etapy rocznego cyklu rozrodczego. 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. Udanego wędzenia ryb wymaga od wędzarsza uwzględnienia kwestii zmieniających się rodzajów ryb, pór roku i pogody. W Grimsby zgromadzona przez pokolenia specjalistyczna wiedza pozwala tradycyjnemu wędzarszowi ryb na dostarczanie produktu o niezmienniej jakości przy pomocy wyłącznie dotyku i wzroku.

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.

Przez większość pierwszej połowy XX-ego 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 szczeblu europejskim.

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.

W uznaniu zaangażowania na rzecz zapewniania jakości „Guild of Fine Food Retailers” (cech sprzedawców żywności luksusowej) przyznał nagrody „Traditional Grimsby Smoked Fish”. Znaczenie „Traditional Grimsby Smoked Fish” jako produktu regionalnego o wysokiej jakości zostało również uznane przez wielu szefów kuchni i krytyków kulinarnych, o czym świadczą odniesienia do produktu w książkach „Food Heores” Ricka Steina i „Food Lovers Britain” Henrietty Green.

4.7. *Organ kontrolny:*

Nazwa: North East Lincolnshire Council  
Adres: Trading Standards Department  
Municipal Offices Town Hall Square  
Grimsby DN31 1HU  
United Kingdom  
Telefon: (44) 19 03 23 77 99  
Faks: (44) 19 03 20 44 45  
e-mail: trading.standards@nelincs.gov.uk

Organ kontrolny jest oficjalną instytucją publiczną przestrzegającą wymogów normy EN 45011.

4.8. *Etykietowanie:*

Symbol UE dla chronionych oznaczeń geograficznych stosuje się w bezpośredniej bliskości zarejestrowanej nazwy.

---