

KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) nr 560/2013,**14. juuni 2013,****millega kiidetakse heaks väike muudatus kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registrisse kantud nimetuse spetsifikaadis [Traditional Grimsby Smoked Fish (KGT)]**

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrust (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 53 lõiget 2,

ning arvestades järgmist:

(1) Määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 1 esimese lõigu kohaselt vaatas komisjon läbi Ühendkuningriigi taotluse, millega soovitakse saada heakskiit komisjoni määruse (EÜ) nr 986/2009 ⁽²⁾ alusel registreeritud kaitstud geograafilise tähise „Traditional Grimsby Smoked Fish” spetsifikaadi üksikasjade muudatusele.

(2) Taotluses käsitletakse tootmismeetodi muudatust, et tooraine hankimine oleks paindlikum ja et nimetusega oleks lisaks tervele kalale hõlmatud ka kalafilee.

(3) Komisjon on kõnealuse muudatuse läbi vaadanud ja leidnud, et see on õigustatud. Kuna muudatus on väike määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kohaselt, võib komisjon selle heaks kiita ilma kõnealuse määruse artiklites 50 ja 52 kirjeldatud menetluskorda järgimata,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Käesoleva määruse I lisas esitatud kaitstud geograafilise tähise „Traditional Grimsby Smoked Fish” spetsifikaadi üksikasjade muudatus kiidetakse heaks.

Artikkel 2

Konsolideeritud koonddokument, millega on ette nähtud spetsifikaadi peamised üksikasjad, on esitatud käesoleva määruse II lisas.

Artikkel 3

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 14. juuni 2013

*Komisjoni nimel
presidendi eest
komisjoni liige
Dacian CIOLOȘ*

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 277, 22.10.2009, lk 17.

I LISA

Kaitstud geograafilise tähise „Traditional Grimsby Smoked Fish” spetsifikaadi järgmine muudatus on heaks kiidetud.

Üldjuhul hangitakse tervet värsket kala *ja fileed* Islandilt, Fääri saartelt ja Norrast, kuid seda võib hankida ka muudest piirkondadest.

II LISA

KOONDDOKUMENT

Nõukogu määrus (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta ⁽¹⁾

„TRADITIONAL GRIMSBY SMOKED FISH”

EÜ nr: UK-PGI-0105-01022-23.7.2012

KGT (X) KPN ()

1. Nimetus

„Traditional Grimsby Smoked Fish”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Ühendkuningriik

3. Põllumajandustootoote või toidu kirjeldus

3.1. Tooto liik

Klass 1.7. Värske kala, molluskid ja koorikloomad ning neist valmistatud tooted

3.2. Tooto kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab

Toode „Traditional Grimsby Smoked Fish” on 200–700 grammi kaaluv tursa- või kilttursafilee, mida on külmsuitsutatud kindlaksmääratud geograafilises piirkonnas traditsioonilise meetodi kohaselt. Filee on kreemika kuni beeži värvuse, kuiva struktuuri ja kergelt soolase suitsumaitsega. Toodet tarnitakse paljudele erinevatele müügipunktidele spetsiaalsetes pappkastides (mille kaal ei tohi olla suurem kui 5 kg) või eraldi vaakumpakendites.

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Terve tursk või kilttursk või nende fileed, kaaluga 200–700 g.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

Ei kohaldata.

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Kalafilee soolveega immutamine ja suitsutamine.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

Suitsutatud kala pakendatakse spetsiaalsetesse üksteise küljes kinni olevatesse madalatesse pappkastidesse või eraldi vaakumpakenditesse, et säilitada värskus.

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

Ei kohaldata.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Halduspiiridega piiratud Grimsby linn Kirde-Lincolnshire'is.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Traditsioonilise Grimsby suitsukala omadused on kõnealuse geograafilise piirkonnaga seotud nii traditsioonide, maine, suitsutamisprotsessi kui ka kalasuitsutajate oskuste kaudu. Neid oskusi on edasi antud põlvest põlve.

Grimsby sadam, mis asub Humberi jõesuuet Põhjamerele eraldaval neemel, on Inglismaal ainus omataoline. Oma asukoha tõttu on sadam avatud mere ja jõesuudme poolt puhuvatele kuivadele ning jahedatele tuultele, mis aitavad kaasa kalasuitsutamise traditsiooni säilitamisele, hoides keskmise maksimumtemperatuuri suvel alla 20 °C, mis on sisemaaga võrreldes oluliselt jahedam.

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrusega (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta.

Grimsby linn on kalatöötlemise poolest kuulus kogu Ühendkuningriigis. Nii sadamas kui ka linnas tuntakse uhkust selle üle, et Grimsby arvukad kalakaupmehed on suutnud juba üle saja aasta varustada enamiku kalaliikidega kogu Ühendkuningriiki ja viimasel ajal teisigi Euroopa riike. Traditsiooniline Grimsby suitsukala on üks olulisemaid tooteid, mida sadamaga seostatakse.

Grimsby kalasuitsutamise traditsiooni ja sellega seotud protsesside olemasolu on võimalik tõendada alates 19. sajandi lõpust. Grimsby on olnud Ühendkuningriigis kalasuitsutamise poolest kuulus alates 1850. aastast, kui raudteetranspord tegi esmakordselt võimalikuks suitsukala kiire transportimise kõigepealt Londonisse ja seejärel üle kogu riigi. Loomulikult ei olnud sel ajal veel külmutusseadmeid ega jää valmistamise võimalust, mida värske ja kiirestiriknevate kalatoodete säilitamiseks tänapäeval laialdaselt kasutatakse. Kiirestiriknevate toodete kõlblikkusaja pikendamiseks tuli valida soolamise, kuivatamise, suitsutamise või mõne kõigi nimetatud töötlemisviiside kombinatsiooni vahel. Traditsiooniline Grimsby suitsukala on praegugi nõutud kaup, hoolimata sellest, et ülejäänud riigis eelistatakse mehaanilisi ahjusid.

Grimsby oli enamiku 20. sajandi esimesest poolest maailma suurim kalasadam. Grimsbyl on kindel koht teiste kuulsate kalasadamade, näiteks Vigo, Esbjergi, Boulogne Sur Meri ja Bremerhaveni (Grimsby sõpruslinn) hulgas. Grimsby on praegugi Ühendkuningriigi suurim kalatootmiskeskus: Grimsby kalakaupmeeste ühingusse (Grimsby Fish Merchants Association) kuulub 106 äriühingut. Sadama eeliseks on läbi aegade olnud erinevate ostu- ning müügi võimaluste rohkus ja seetõttu mängivad Grimsby kalaturud värske kala müüjatena olulist rolli nii Ühendkuningriigis kui ka Euroopas.

5.2. Toote eripära

Toode „Traditional Grimsby Smoked Fish” on 200–700 grammi kaaluv tursa- või kiltursafilee. Toode on kreemika kuni beeži värvuse, kuiva struktuuri ja kergelt soolase suitsumaitsega. Kalafileed suitsutatakse vastavalt traditsioonilistele meetoditele ja oskustabele, mida on põlvest põlve edasi antud. Tootmisetapid hõlmavad järgmist:

terve kala käsitsi fileerimine;

kalafileede soolveega immutamine;

metallvarrastest raamidelt asuvate kalade paigutamine suitsuahju korstnatesse külmsuitsutamiseks sobivale kõrgusele;

suitsuahju põhja katmine saepurukihiga, mis hakkab pärast süütamist hõõgudes suitsema; suitsutusrežiimi jälgimine; see sõltub kalade suurusest ja olulisel määral ka ümbritsevast temperatuurist ning niiskusest.

Kogenud kalasuitsutajad jälgivad pidevalt suitsutamisprotsessi, et tagada ühtlane suitsutamiskvaliteet, kalu vajaduse korral ümber paigutades ja ahjust välja võttes.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Grimsby asukoht idarannikul on soodne ka selle poolest, et niisket vihma kaasa toovad edelatuuled puhuvad siin harvemini kui Ühendkuningriigi enamikus piirkondades. Grimsbys valitseb mereline kliima, seega on ilmastiku hooajalised kõikumised väikesed, päevade lõikes võib ilm aga muutlik olla.

Kvaliteetse suitsukala traditsiooniliseks valmistamiseks vajalikke kogemusi ja oskusi saab õppida ainult pika aja vältel ning sageli antakse teadmisi edasi põlvest põlve. Traditsiooniline suitsutamismeetod erineb kalade töötlemisest mehaanilistes ahjudes, mis kujutavad endast elektriga köetavaid suletud koldeid, mida reguleeritakse vaid näidiku liigutamise abil. Eespool kirjeldatud jätkusuutlikud traditsioonid ja Grimsby soodne asukoht jahutatud kala jaotusvõrgu keskpunktis võimaldab tagada värskest suitsutatud kala igapäevase tarnimise üle kogu riigi.

Grimsby eeliseks on see, et siin on võimalik hankida kalu nii laialdasest piirkonnast, et üldjuhul leiab kogemustega ostja suitsutamiseks sobivaid kalu aastaringelt. Kvaliteetse suitsukala tootmiseks peab kalasuitsutaja arvesse võtma nii kalade, aastaaegade kui ka ilmaga seotud erinevaid tegureid. Grimsby traditsioonilise suitsukala valmistajate põlvkondade poolt kogutud oskused võimaldavad anda ühtlaselt kõrge kvaliteediga toodangut.

Suitsukala „Traditional Grimsby Smoked Fish” hinnatakse kõrgelt kogu toiduainetööstuses, nt Waitrose'i kalahankija on öelnud, et „Tänapäevaste ahjudega ei saavutata sellist maitseülgavust. Traditsiooniliselt valmistatud kala söömine on hoopis midagi muud. See õige toode on võrratu. Konkurentsilt parim. Suitsune. Rikkalik. Täiuslik.” Samuti hindavad traditsioonilisi kalasuitsutusmeetodeid kõrgelt kokad. Rick Stein on öelnud: „Küllastasin Grimsbyt ja mind hämmastasid traditsioonilise kalasuitsutamise seotud oskused. Sellel ei ole midagi ühist arvuti teel juhitavates ahjudes asetleidva kuivatamisega.”

Peakokk Mitch Tonks usub samuti, et traditsiooniline suitsutusmeetod annab kalale erilise maitse ja toob esile selle organoleptilised omadused: „Nad laagerdavad kala traditsioonilisel viisil ja suitsutavad seda vanades suitsuahjudes, millel on taavalik lõhn. Ma olen kindel, et see aitab maitse kujundamisele kaasa. Nad kasutavad üksnes suuri kulturskaid ja tulemuseks on suurepärase tasakaal suitsuse ja magusa maitse vahel.”

Nimetatud suitsukala serveeritakse paljudes riigi parimates restoranides, sealhulgas J Sheekey, Scott's ja isegi Delia Smithi Norwich City jalgpalliklubi restoran. Toodet tarnitakse regulaarselt ka kuningakotta. Legendi kohaselt sõi kuninganna seda hommikusöögiks pärast oma pulmi 1947. aastal prints Philipiga.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)

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