

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## BIZOTTSÁG

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2009/C 49/07)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz

## ÖSSZEFOGLALÓ

## A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

## „TRADITIONAL GRIMSBY SMOKED FISH”

**EK-szám: UK-PGI-0005-0132-19-05-2000**

**OFJ ( X ) OEM ( )**

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

**1. A tagállam felelős szervezeti egysége:**

Név: Department for Environment, Food and Rural Affairs  
Cím: 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. Csoportosulás:**

Név: The Traditional Grimsby Fish Smokers Group  
Cím: 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  
Összetétel: Termelők/feldolgozók ( X ) Egyéb ( )

(<sup>1</sup>) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

### 3. A termék típusa:

1.7. osztály – Friss halak, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek

### 4. Termékleírás:

(a követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

#### 4.1. Elnevezés

„Traditional Grimsby Smoked Fish”

#### 4.2. Leírás

A „Traditional Grimsby Smoked Fish” (hagyományos grimsbyi füstölt hal) közönséges tőkehalból és foltos tőkehalból készült, 200–700 gramm tömegű filé, amelyet a hagyományos módszernek megfelelően hidegen füstölnek a meghatározott földrajzi területen belül. Színe a krémszínű és a bézs között változhat, száraz textúrájú, és enyhén sós, füstölt íz jellemzi. Feldolgozott formában számos kiskereskedelmi üzlet számára értékesítik, e célra szánt (legfeljebb 5 kg tömegű) kartondobozokban vagy egyedi vákuumcsomagolásban.

#### 4.3. Földrajzi terület

Grimsby városa, a közigazgatási határnak megfelelően, Északkelet-Lincolnshire körzetben.

#### 4.4. A származás igazolása

A minimális ellenőrzési eljárás értelmében:

A feldolgozott termék elkészítése tekintetében:

- i. minden egyes termelő szerepel a *Traditional Grimsby Fish Smokers Group* (hagyományos grimsbyi halfüstölők csoportja) termelői nyilvántartásában;
- ii. a halat általában a grimsbyi halpiacon vásárolják. Valamennyi halvásárlásról írásbeli nyilvántartást vezetnek;
- iii. a kijelölt ellenőrző szerv ellenőrzi az említett írásbeli adatokat.

A feldolgozott termék nyomon követhetősége:

- i. a csomagolt halon annak értékesítésekor fel kell tüntetni a termelővel (elérhetőség és azonosítószám) és a termékkel (fajta, tömeg, szavatossági idő) kapcsolatos információkat;
- ii. a termelő valamennyi értékesítésről írásbeli nyilvántartást vezet;
- iii. a kijelölt ellenőrző szerv ellenőrzi a fenti követelményeknek való megfelelést.

#### 4.5. Az előállítás módja

A friss egész hal általában Izlandról, a Feröer szigetekről és Norvégiából származik, azonban más területekről is beszerezhető. Az egész halat szakképzett filézők kézzel filézik. A filézett halat ezt követően 10–15 percre sós páclébe teszik, majd a munkanap végén *speats* néven ismert, fémrudakból készült rácsra helyezik. A rácsra helyezett halat a hideg füstölési eljárásnak megfelelő magasságban a füstölőhelyiség kéményébe teszik.

A füstölőhelyiség padlóját fűrészpor borítja, „tűzet” gyújtanak, majd a fűrészpor parázslani kezd. A hal füstölésének gyorsasága függ a hal méretétől, valamint nagymértékben a környezeti hőmérséklettől és nedvességtartalomtól is. Vagyis nyáron a fűrészpor meggyújtásához el kell távolítani az oxigént, és a fűrészpor egészen kis „tűz” mellett is parázslani kezd. Télen a fűrészpor meggyújtásához kevesebb oxigént kell eltávolítani vagy egyáltalán nem kell azt eltávolítani, és nagyobb „tűzre” van szükség a fűrészpor parázslásának megindításához. A filéket éjszakára legalább 8 órán keresztül a rácson hagyják. A hal egyenletes füstölése érdekében szakképzett füstölők rendszeresen ellenőrzik a füstölési eljárást, szükség esetén mozgatva vagy eltávolítva a halat. Az eljárás hő bevonása nélkül történik, ellenkező esetben a hal a füstölési eljárás során főni kezdene, majd darabokra válna szét, és leesne a rácstról.

Ezt követően a halat eltávolítják a füstölőhelyiségből, és hűlni hagyják. A kihűlést követően a halat e célra szánt, rekeszekre osztott, lapos kartondobozokba vagy egyedi vákuumcsomagolásba helyezik, és az Egyesült Királyságon belül és külföldön számos kiskereskedelmi üzletbe szállítják.

#### 4.6. Kapcsolat

A „Traditional Grimsby Smoked Fish” jellemzői a földrajzi területhez a hagyomány, a hírnév, a füstölési eljárás és az eljárásban részt vevő személyek készségei okán kötődnek. A készségeket az egyes generációk örököltik át. A kapcsolódó hagyományok és eljárások a 19. század végétől bizonyíthatók és adatolhatók. Grimsby neve 1850 óta összeforrt a halfüstöléssel az Egyesült Királyságban, ekkor tette ugyanis lehetővé a vasút a füstölt hal Londonba, majd az ország minden zugába történő gyors szállítását. Akkoriban természetesen nem álltak rendelkezésre a ma széles körben elterjedt fagyasztó- és jégkészítő berendezések a hal, valamint más friss és romlandó termékek tartósítására. A romlandó termékek szavatosságának megőrzése és meghosszabbítása érdekében a termékeket sózták, szárították, füstölték vagy mindezeket együtt alkalmazták. Grimsbyben továbbra is megmaradt a hagyományos halfüstölési eljárás annak ellenére, hogy az ország más részeiben a mechanikus kemencéket részesítették előnyben.

Grimsby kikötője egyedülálló Angliában, mivel a Humber torkolatát az Északi-tengertől elválasztó hegyfokon található. Elhelyezkedéséből adódóan a kikötőt átjárják a tenger és a torkolat felől érkező hideg száraz szelek, és ilyen módon a hagyományos halfüstölési eljárás során a nyári maximális középhőmérséklet 20 Celsius-fok alatt marad, vagyis jóval hűvösebb van, mint a szárazföld belsejében.

Grimsby keleti parti elhelyezkedésének másik előnye az, hogy az Egyesült Királyságon belül a legkevesbé van kitéve az esőt hozó nedves délnyugati szeleknek, amelyek az Egyesült Királyság más részein uralkodnak. Éghajlata óceáni, vagyis annak ellenére, hogy az évszaknak megfelelő időjárás egyik napról a másikra csak kismértékben változik, az időjárás változókéony lehet.

A halfüstölést illetően a kikötőben évek alatt felhalmozódott tudás igen fontos ezen időjárási változások előrejelzéséhez. Először is a megfelelő típusú halat kell megvásárolni; márpedig ennek állapota jelentős mértékben változik éves növekedési ciklusa során. Grimsby szerencsés helyzetben van, mivel itt olyan nagy területről szerezhetik be a halat, hogy egy tapasztalt halvásárló az évszaktól függetlenül rendszerint talál füstölésre alkalmas példányt. A hal megfelelő füstöléséhez a halfüstölőnek a halak, az évszak és az időjárás tekintetében a korábban leírtak szerint számos tényezőt figyelembe kell vennie. Grimsbyben a több nemzedéknyi szakértelem révén a hagyományos halfüstölők pusztán tapintás és szemrevételezés alapján egyenletes minőségű terméket képesek előállítani.

Az Egyesült Királyságban Grimsby városának a neve egyet jelent a halfeldolgozással. A kikötő és a város azzal büszkélkedik, hogy számos halkereskedője immár több mint egy évszázada szállítja a legtöbb halfajtát az egész országba, az utóbbi időben pedig Európán belül távolabbra is. A „Traditional Grimsby Smoked Fish” a kikötőhöz kapcsolódó termékek közül az egyik legfontosabb.

Grimsby kikötője a huszadik század első felének túlnyomó részében a világ legnagyobb halászati kikötője volt. Vitathatatlanul ott a helye Vigo, Esbjerg, Boulogne Sur Mer és Bremerhaven mellett, melyekkel a város egyébként testvérvárosi kapcsolatban is áll. A város ma továbbra is az Egyesült Királyság legnagyobb halfeldolgozó központja, és 106 vállalkozás tagja jelenleg a *Grimsby Fish Merchants Association* (grimsbyi halkereskedők szövetsége) nevű szervezetnek. Mindig is ebben a változatos kereskedelmi bázisban rejtett a kikötő ereje, és ennek eredményeként a grimsbyi halpiacok a friss hal értékesítésében nem csupán az Egyesült Királyságon belül, hanem európai szinten is vezető szerephez jutottak.

A megfelelő hagyományos halfüstöléshez szükséges tapasztalat és szakértelem csak évek során sajátítható el, és az ismereteket gyakran az egyes nemzedékek adják tovább. Éppen ennek ellenkezője történik a korszerű mechanikus kemence esetében, amely egy elektromosan fűtött, lezárt sütő, és amelyet pusztán tárcsák tekerésével lehet szabályozni. Az említett fenntartható erőforrásoknak köszönhetően, illetve abból adódóan, hogy a fagyasztott halakat értékesítő hálózatban Grimsby stratégiai szerepet tölt be, a friss füstölt hal napi szállítása az országban bárhová garantálható.

A *Guild of Fine Food Retailers* (ínyencség-kiskereskedők testülete) e minőség iránti elkötelezettség elismeréseként díjjal jutalmazta a „Traditional Grimsby Smoked Fish” terméket. A termék megkülönböztetett minőségű regionális terméként betöltött szerepét számos séf és gasztronómiával foglalkozó szerző is elismerte. A termékre például Rick Stein *Food Heroes* és Henrietta Green *Food Lovers Britain* című könyvében is történik utalás.

#### 4.7. Ellenőrző szerv

Név: North East Lincolnshire Council  
Cím: 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

Az ellenőrző szerv hivatalos köztestület, amely megfelel az EN 45011 szabvány előírásainak.

#### 4.8. Címkezés

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés európai uniós szimbólumát szorosan a bejegyzett név mellett tüntetik fel.

---