

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 560/2013 DE LA COMISIÓN**de 14 de junio de 2013****por el que se aprueba una modificación menor del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Traditional Grimsby Smoked Fish (IGP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 53, apartado 2, segunda frase,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 53, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión ha examinado la solicitud presentada por el Reino Unido con miras a la aprobación de una modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Traditional Grimsby Smoked Fish», registrada en virtud del Reglamento (CE) n° 986/2009 de la Comisión ⁽²⁾.
- (2) La solicitud se refiere a una modificación aplicable al método de producción, con objeto de permitir flexibilidad en cuanto a las materias primas utilizadas e incluir, ahora, tanto los filetes como el pescado fresco entero.

- (3) La Comisión ha examinado la modificación en cuestión y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Al tratarse de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento descrito en los artículos 50 y 52 de dicho Reglamento.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Se aprueba la modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Traditional Grimsby Smoked Fish» que figura en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

En el anexo II del presente Reglamento figura el documento único consolidado en el que se exponen los principales elementos del pliego de condiciones.

*Artículo 3*El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 14 de junio de 2013.

*Por la Comisión,
en nombre del Presidente
Dacian CIOLOȘ
Miembro de la Comisión*

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 277 de 22.10.2009, p. 17.

ANEXO I

Se aprueba la siguiente modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Traditional Grimsby Smoked Fish».

El pescado fresco entero y *los filetes* proceden generalmente de Islandia, las islas Feroe y Noruega, aunque también pueden venir de otros lugares.

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾

«TRADITIONAL GRIMSBY SMOKED FISH»

N° CE: UK-PGI-0105-01022-23.07.2012

IGP (X) DOP ()

1. Denominación

«Traditional Grimsby Smoked Fish»

2. Estado miembro o tercer país

Reino Unido

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.7. *Peces, moluscos y crustáceos frescos y productos derivados de ellos*

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

El «Traditional Grimsby Smoked Fish» (pescado ahumado tradicional de Grimsby) son filetes de bacalao y eglefino de 200 a 700 gramos de peso que han sido ahumados en frío según el método tradicional utilizado en la zona geográfica delimitada. Son de un color que oscila entre el crema y el beis, poseen una textura seca y un sabor ahumado y ligeramente salado. Se venden transformados en una serie de lugares en cajas de cartón especiales (que no pueden pesar más de 5 kilogramos) o en envases individuales al vacío.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

Pescado entero y filetes de bacalao y eglefino de 200 a 700 gramos de peso.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

No procede.

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Todo el proceso de salazón y ahumado del pescado fileteado.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

El pescado ahumado se envasa en cajas de cartón de placas intercaladas o en envases individuales al vacío para mantener su frescura.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

No procede.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La ciudad de Grimsby, en sus lindes administrativas, del distrito de North East Lincolnshire.

5. Vínculo con la zona geográfica**5.1. Carácter específico de la zona geográfica**

El vínculo entre las características del «Traditional Grimsby Smoked Fish» y la zona geográfica viene dado por la tradición, la reputación, el método de ahumado y los conocimientos de las personas que lo efectúan, conocimientos que se transmiten de una generación a otra.

El puerto de Grimsby disfruta de una situación geográfica única en Inglaterra al estar situado en el promontorio que separa el estuario del río Humber y el mar del Norte. Esta situación hace que el puerto esté abierto a los vientos frescos y secos del mar y del estuario, que, al mantener las temperaturas máximas por debajo de los 20 °C en verano, cuando en el interior las temperaturas son bastante más elevadas, facilitan el método tradicional de ahumado del pescado.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

En el Reino Unido, decir Grimsby es como decir transformación de pescado. El puerto y la ciudad entera se enorgullecen de que, desde hace más de un siglo, sus comerciantes de pescado suministran a todo el país y, recientemente, a muchos lugares de Europa una gran variedad de tipos de pescado. El «Traditional Grimsby Smoked Fish» es uno de los productos más importantes asociados al puerto.

Está atestiguado que la tradición y los métodos utilizados se remontan a finales del siglo XIX. En el Reino Unido, Grimsby es sinónimo de pescado ahumado desde 1850, año en que la llegada del ferrocarril permitió el transporte rápido de pescado ahumado a Londres y, de allí, a cualquier lugar del país. En aquel entonces, no existían evidentemente los equipos de refrigeración y de producción de hielo que se utilizan actualmente para conservar productos frescos y perecederos como el pescado. Para conservar y ampliar el plazo de conservación de sus productos perecederos, los productores debían elegir entre la salazón, el secado, el ahumado o una combinación de estos métodos. A diferencia de otros lugares del país en los que se ha optado por secaderos mecánicos, en Grimsby sigue practicándose el ahumado tradicional.

Durante buena parte de la primera mitad del siglo XX, el puerto de Grimsby fue el puerto pesquero más grande del mundo. Su hermanamiento con lugares como Vigo, Esbjerg, Boulogne-sur-Mer y Bremerhaven no deja lugar a dudas sobre su categoría. La ciudad, cuya asociación de empresarios pesqueros (Grimsby Fish Merchants Association) cuenta con 106 empresas, es en la actualidad el principal centro de producción pesquera del Reino Unido. Esta amplia base comercial ha sido siempre el punto fuerte del puerto y lo que ha hecho que las lonjas de Grimsby desempeñen un papel crucial en el comercio de pescado fresco no solo en el Reino Unido sino en Europa.

5.2. *Carácter específico del producto*

El «Traditional Grimsby Smoked Fish» son filetes de bacalao y eglefino de 200 a 700 gramos de peso. Son de un color que oscila entre el crema y el beis, poseen una textura seca y un sabor ahumado y ligeramente salado. Los filetes de pescado han sido ahumados en frío según los métodos tradicionales, la experiencia y los conocimientos transmitidos de generación en generación, entre los que cabe citar los siguientes:

Fileteado del pescado entero a mano.

Salazón de los filetes de pescado.

Disposición del pescado fileteado en *speats* en las chimeneas de los ahumaderos a una altura conveniente para proceder al ahumado en frío.

Preparación de la base del ahumadero recubriéndola con una capa de serrín al que se «prende fuego» para que comience la combustión sin llama. El tiempo de ahumado depende del tamaño del pescado y también de la temperatura ambiental y la humedad.

Trabajadores cualificados vigilan el proceso de ahumado para que el pescado se ahúme de manera homogénea, cambiándolo de lugar o retirándolo según sea necesario.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP)*

La segunda ventaja de la situación geográfica de Grimsby en la costa oriental es que está menos expuesta a los vientos húmedos del suroeste que azotan la mayoría de las demás zonas del Reino Unido. Tiene un clima marítimo, lo que supone que, aunque las variaciones climáticas estacionales son pequeñas, el tiempo puede cambiar a lo largo del día.

La experiencia y los conocimientos que se necesitan para ahumar adecuadamente pescado según el método tradicional solo pueden adquirirse con muchos años de trabajo y, a menudo, mediante su transmisión de una generación a otra. Esto es lo que diferencia este método del método moderno, en el que se utilizan ahumaderos mecánicos consistentes en un horno eléctrico hermético que se regula simplemente girando botones. Gracias a sus fuentes de producción duraderas y a su posición estratégica como punto central de una red de distribución de pescado refrigerado, Grimsby abastece diariamente a todo el país de pescado recién ahumado.

Grimsby tiene la suerte de poder importar pescado de una zona tan amplia que, normalmente, un comprador experimentado no tiene dificultades para encontrar pescado adecuado para ahumar en cualquier época del año. Para que el ahumado salga bien, el ahumador debe tener en cuenta las numerosas variables en cuanto al pescado, la época del año y el clima. Gracias a la experiencia adquirida a lo largo de varias generaciones de ahumadores, los productores de Grimsby saben cómo elaborar un producto de calidad constante con solo verlo y tocarlo.

El «Traditional Grimsby Smoked Fish» es muy elogiado por toda la industria alimentaria, por ejemplo Waitrose, cuyo responsable de las compras de pescado ha declarado lo siguiente: «Con los secadores modernos no se obtiene un sabor tan intenso. Probar un pescado tradicional es comer algo completamente diferente. El pescado «de verdad» es impresionante. Inmejorable. Ahumado. Sabroso. Perfecto». El método tradicional de ahumado del pescado es muy apreciado también por grandes cocineros. Rick Stein cuenta que, tras visitar Grimsby, se quedó asombrado por la pericia que requiere el ahumado tradicional de pescado, que no tiene nada que ver con el secado en ahumaderos controlados por ordenador.

El *chef* Mitch Tonks está convencido también de que el método de ahumado tradicional confiere al pescado un sabor completamente diferente e intensifica sus cualidades organolépticas. «El curado del pescado se hace según el método tradicional, y su ahumado se realiza en viejos ahumaderos que huelen de maravilla, y esto es lo que, estoy convencido de ello, potencia su sabor. Solo utilizan eglefinos de gran tamaño, lo que permite alcanzar un perfecto equilibrio y conseguir un pescado a la vez ahumado y tierno».

El pescado ahumado de Grimsby se sirve en muchos de los restaurantes más elegantes del país, por ejemplo en J Sheekey, Scott's, e incluso en el restaurante de Delia Smith del club de fútbol Norwich City. La familia real británica se abastece regularmente de este pescado. Según la leyenda, fue el desayuno de la Reina Isabel la mañana siguiente a su boda en 1947 con el Príncipe Felipe.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

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