

**RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 560/2013 DE LA COMMISSION****du 14 juin 2013****approuvant une modification mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Traditional Grimsby Smoked Fish (IGP)]**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires <sup>(1)</sup>, et notamment la deuxième phrase de son article 53, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 53, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission a examiné la demande du Royaume-Uni portant sur l'approbation d'une modification du cahier des charges concernant l'indication géographique protégée «Traditional Grimsby Smoked Fish», enregistrée en vertu du règlement (CE) n° 986/2009 de la Commission <sup>(2)</sup>.
- (2) La demande concerne une modification de la méthode de production visant à introduire plus de souplesse dans l'approvisionnement en matières premières, de manière que ces dernières puissent inclure à la fois les filets et le poisson frais entier.

- (3) La Commission a examiné la demande de modification en question et jugé qu'elle était justifiée. La modification étant mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure décrite aux articles 50 et 52 dudit règlement,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

La modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée «Traditional Grimsby Smoked Fish», qui est exposée à l'annexe I de ce règlement, est approuvée.

*Article 2*

Le document unique consolidé exposant les principaux éléments du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

*Article 3*Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 14 juin 2013.

*Par la Commission,  
au nom du président,  
Dacian CIOLOȘ  
Membre de la Commission*

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.<sup>(2)</sup> JO L 277 du 22.10.2009, p. 17.

## ANNEXE I

La modification, exposée ci-après, du cahier des charges de l'indication géographique protégée «Traditional Grimsby Smoked Fish» a été approuvée:

«Le poisson frais entier *et les filets* proviennent ordinairement, mais pas systématiquement, d'Islande, des îles Féroé et de Norvège.»

---

## ANNEXE II

## DOCUMENT UNIQUE

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(1)</sup>

## «TRADITIONAL GRIMSBY SMOKED FISH»

N° CE: UK-PGI-0105-01022-23.07.2012

## IGP ( X ) AOP ( )

**1. Dénomination**

«Traditional Grimsby Smoked Fish»

**2. État membre ou pays tiers**

Royaume-Uni

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire****3.1. Type de produit**

Classe 1.7: poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1**

Le produit «Traditional Grimsby Smoked Fish» se présente sous la forme de filets de cabillaud et d'églefin pesant entre 200 et 700 grammes qui ont été fumés à froid selon la méthode traditionnelle dans l'aire géographique définie. Les filets présentent une couleur allant du crème au beige; secs de texture, ils ont une saveur fumée et légèrement salée. Une fois transformés, ils sont écoulés auprès de toute une série de points de vente dans des boîtes en carton spécialement conçues (dont le poids est limité à 5 kg) ou dans des emballages individuels sous vide.

**3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

Cabillaud et églefin, sous forme de poisson entier ou de filets, d'un poids compris entre 200 et 700 grammes.

**3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)**

Sans objet.

**3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

Tout saumurage ou fumage des filets.

**3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.**

Les poissons fumés sont conditionnés dans des boîtes en carton interfoliées spécialement conçues ou emballés sous vide dans des paquets individuels pour conserver leur fraîcheur.

**3.7. Règles spécifiques d'étiquetage**

Sans objet.

**4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Ville de Grimsby, définie par ses limites administratives, dans le district du North East Lincolnshire.

**5. Lien avec l'aire géographique****5.1. Spécificité de l'aire géographique**

Le lien entre les caractéristiques du «Traditional Grimsby Smoked Fish» et l'aire géographique se fonde sur la tradition, la réputation, le processus de fumage et le savoir-faire des personnes qui prennent part au processus de fabrication. Ce savoir-faire est transmis de génération en génération.

Perché sur un promontoire qui sépare l'estuaire de l'Humber de la mer du Nord, le port de Grimsby occupe une position géographique unique en Angleterre. Ainsi exposé, il reçoit les vents frais et secs venus du large et de l'estuaire, ce qui facilite le processus de fumage traditionnel en maintenant la température estivale moyenne sous la barre des 20 °C, soit nettement plus bas qu'à l'intérieur des terres.

<sup>(1)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

Grimsby est d'ailleurs connue dans tout le Royaume-Uni pour la transformation du poisson. Depuis plus d'un siècle, ses marchands font la fierté de la ville comme du port en assurant l'approvisionnement de tout le pays, et aujourd'hui même de l'Europe, en poissons de la plupart des catégories. Le «Traditional Grimsby Smoked Fish» figure parmi les principaux produits associés au port.

Il relève de traditions et de procédés qui remontent à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, comme l'attestent les pièces et les preuves dont nous disposons. Grimsby est connue, au Royaume-Uni, pour le fumage de poisson depuis 1850, année où, pour la première fois, le chemin de fer permet d'acheminer rapidement le produit jusqu'à Londres, avantage ensuite étendu à l'ensemble du pays. Il n'existait évidemment à l'époque aucun des équipements de réfrigération ou de production de glace qui sont aujourd'hui universellement employés pour la préservation des produits frais et périssables comme le poisson. Pour prolonger la durée de stockage de ces produits périssables, on recourait alors au salage, au séchage, au fumage ou à l'association de ces techniques. Supplanté dans le reste du pays par les fumoirs mécaniques, le fumage traditionnel du poisson est resté bien ancré à Grimsby.

Pendant presque toute la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, le port de Grimsby était le plus grand port de pêche du monde, rang dont témoignent sans équivoque ses jumelages avec des villes comme Vigo, Esbjerg, Boulogne-sur-Mer et Bremerhaven. La ville reste aujourd'hui le plus grand centre de production de poisson du Royaume-Uni, et la «Grimsby Fish Merchants Association» rassemble quelque cent six entreprises. Cette base de négoce diversifiée a toujours fait la force du port et permis aux criées de Grimsby d'occuper une position centrale dans les échanges de poisson frais, non seulement au Royaume-Uni, mais aussi au niveau européen.

## 5.2. Spécificité du produit

Les produits «Traditional Grimsby Smoked Fish» sont des filets de cabillaud et d'églefin pesant entre 200 et 700 grammes. Les filets présentent une couleur allant du crème au beige; secs de texture, ils ont une saveur fumée et légèrement salée. Ils ont été fumés à froid dans le respect des méthodes traditionnelles et d'un savoir-faire éprouvé transmis de génération en génération. Citons notamment:

le filetage manuel du poisson entier,

le saumurage des filets,

l'accrochage des filets de poisson aux *speats* dans les cheminées des fumoirs, à des hauteurs appropriées pour le processus de fumage à froid,

la préparation de la base du fumoir pour qu'elle accueille une couche de sciure de bois dans laquelle on introduit une flamme pour qu'elle se consume lentement; la gestion de la durée du fumage, qui dépend de la taille du poisson ainsi que de la température et de l'humidité ambiantes.

Des travailleurs qualifiés veillent régulièrement au bon déroulement du processus de fumage et vérifient que celui-ci est bien homogène; ils déplacent et enlèvent le poisson au fur et à mesure des besoins.

## 5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

L'autre avantage de la situation géographique de Grimsby est que le secteur est moins exposé aux vents humides du sud-ouest, chargés de pluie, qui balaient la plupart des autres régions du Royaume-Uni. Grimsby bénéficie d'un climat maritime, de sorte que, malgré de faibles fluctuations saisonnières, le temps est souvent variable au quotidien.

Seules des années d'apprentissage permettent d'acquérir l'expérience et l'expertise nécessaires pour réussir le fumage du poisson; c'est un savoir-faire qui se transmet souvent de génération en génération. Il se distingue radicalement du procédé moderne de préparation en fumoir mécanique, four hermétique chauffé à l'électricité et géré simplement en tournant des boutons. Grâce à ses sources de production durables et à sa position stratégique au cœur d'un réseau de distribution de poisson réfrigéré, Grimsby est en mesure de garantir l'approvisionnement quotidien de tout point du pays en poisson fraîchement fumé.

L'aire de provenance du poisson de Grimsby est si vaste qu'un acheteur expérimenté trouvera généralement du poisson propre à être fumé à tout moment de l'année. Pour que l'opération soit un succès, le producteur de poisson fumé doit tenir compte des nombreuses variables qui concernent le poisson, les saisons et les conditions climatiques. À Grimsby, fort d'une expertise acquise au fil de plusieurs générations, le producteur de poisson fumé traditionnel peut se fier à son savoir-faire pour préparer un produit de qualité en permanence.

Les produits «Traditional Grimsby Smoked Fish» sont très prisés par l'industrie alimentaire dans son ensemble. L'acheteur de poisson pour la chaîne Waitrose a un jour dit qu'«avec une cuisson dans un four moderne, le goût n'est tout simplement pas aussi raffiné. Déguster un poisson préparé selon la tradition est une expérience toute autre. L'authentique est incroyable. Imbattable. Fumé. Riche. Parfait». Les techniques de fumage traditionnelles sont également très appréciées par les chefs. Rick Stein a confié: «J'ai visité Grimsby et j'ai été stupéfait par le savoir-faire requis pour le fumage traditionnel. Rien de comparable avec le séchage dans un four commandé par ordinateur.»

Le chef Mitch Tonks est également d'avis que les techniques de fumage traditionnelles font toute la différence en matière de goût du poisson et améliorent ses qualités organoleptiques: «Ils sèchent leur poisson selon la tradition et le fument dans de vieux fumoirs qui dégagent un arôme délicieux, et je suis convaincu que tout cela contribue au goût du produit. Ils utilisent uniquement des églefins de grande taille et obtiennent ainsi un équilibre parfait entre poisson fumé à l'extérieur et doux à l'intérieur.»

Le poisson fumé de Grimsby est servi dans les plus grands restaurants, y compris chez J Sheekey, Scott's et même au restaurant de Delia Smith, du club de football de la ville de Norwich. Il en est en outre régulièrement envoyé à la maison royale. Il paraîtrait même que la reine en a mangé au petit-déjeuner, le matin de son mariage avec le prince Philip, en 1947.

**Référence à la publication du cahier des charges**

Article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006

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

---