INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2022/C 281/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ([1]) w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Salacgrīvas nēģi"

Nr UE: PGI-LV-02507 – 2.5.2019

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Salacgrīvas nēģi"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Łotwa

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.7. Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Salacgrīvas nēģi" to anadromiczne smoczkouste należące do gatunku minóg rzeczny (*Lampetra fluviatilis*). Są sprzedawane w stanie świeżym lub jako produkt gotowany i przyrządzony w galarecie.

Świeże minogi mają długość 30–35 cm. Ich grzbiet i boki u góry ciała mają barwę ciemnoniebiesko-szarą lub zielonkawo-brązową, natomiast boki na dole i spód ciała – szarawą lub białą. Mniej niż 15 % minogów ma wymiary powyżej 35 cm lub poniżej 30 cm. Bliskość obszaru geograficznego do morza i metoda połowu „Salacgrīvas nēģi" sprawiają, że minogi spędzają niewielką ilość czasu w wodzie rzecznej. Wyróżniają się zatem czystością, tzn. ich układ oddechowy jest wolny od zanieczyszczeń pochodzących z osadów na dnie rzecznym. Mają charakterystyczny zapach morza i glonów.

Gotowane minogi w galarecie, przygotowywane ze świeżych minogów, są również wolne od niepożądanych zanieczyszczeń i posmaków pochodzących z osadów na dnie rzecznym. Ich smak jest bogaty, słodko-gorzki i umiarkowanie słony. Jeśli chodzi o konsystencję, miąższ daje się łatwo rozdrobnić, jest delikatny i soczysty, a właściwości te zostają zachowane dzięki umieszczeniu w gęstej i sprężystej galarecie. Produkt gotowy zawiera nie więcej niż 30 % galarety, nie mniej niż 70 % gotowanego mięsa minoga oraz od 1,2 % do 3,0 % soli. Gotowane minogi mają barwę szarawo-brązową, a galareta – od jasnożółtej do jasnobrązowej.

([1]) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Nie ustanowiono żadnych zasad dotyczących stosowanych pasz ani ich jakości.

Surowcem dla produktu przetworzonego – gotowanych minogów w galarecie – są świeże minogi złowione w rzekach Svētupe i Salaca na terenie sołectwa Salacgrīva i miasta Salacgrīva.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Świeże „Salacgrīvas nēģi" są poławiane w okresie od dnia 1 sierpnia do dnia 31 stycznia przy użyciu więcierzy w jazach rybackich na rzekach Svētupe i Salaca na terenie sołectwa Salacgrīva i miasta Salacgrīva.

Wszystkie etapy produkcji gotowanych minogów w galarecie odbywają się na terenie sołectwa Salacgrīva i miasta Salacgrīva.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Sołectwo Salacgrīva i miasto Salacgrīva znajdują się na wybrzeżu Vidzeme w Zatoce Ryskiej.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Obecnie minogi poławia się przy użyciu jazów i więcierzy jedynie na terenie sołectwa Salacgrīva i miasta Salacgrīva. Jest to wyjątkowa metoda połowu stosowana od wielu stuleci. Jaz do połowu minogów jest specjalnym rodzajem kładki spoczywającej na filarach sosnowych, skonstruowanej bez użycia śrub lub gwoździ. W szczególności taka technika połowu ułatwia częste sprawdzanie więcierzy. Z kolei geograficzna bliskość morza od miejsca na rzece, do którego minogi powracają na tarło po spędzeniu większości życia w wodzie słonej, powoduje, że zwierzęta spędzają mniej czasu w wodzie rzecznej. Dzięki temu wchłaniają mniej zanieczyszczeń z osadów na dnie rzeki, co gwarantuje właściwości organoleptyczne produktu, zwłaszcza jego smak.

Specyficzny charakter produktu

„Salacgrīvas nēģi" to anadromiczne smoczkouste należące do gatunku minóg rzeczny (*Lampetra fluviatilis*). Mają one następujące cechy:

— świeże minogi mają charakterystyczny zapach morza i glonów;

— specyfika produktu wynika z jego właściwości organoleptycznych – smak produktu jest bogaty, słodko-gorzki i umiarkowanie słony, bez posmaku osadów z dna rzecznego.

Związek

Istnieje związek przyczynowy między obszarem geograficznym „Salacgrīvas nēģi" a produktem. Związek ten leży u podstaw renomy i cech charakterystycznych produktu.

Najbardziej charakterystyczną cechę produktu, tj. jego bogaty, słodko-gorzki i umiarkowanie słony smak oraz zapach morza i glonów, zapewnia z jednej strony geograficzna bliskość morza, która powoduje, że zwierzęta spędzają mniej czasu w wodzie rzecznej po powrocie na tarło, co sprawia, że wchłaniają one mniej zanieczyszczeń z osadów na dnie rzecznym. Z drugiej strony cechę tę zapewnia stosowana technika połowu, która ułatwia częste sprawdzanie więcierzy.

Produkt cieszy się od wieków znakomitą renomą wśród ludności Łotwy, o czym świadczą dane historyczne: „Salacgrīvas nēģi" są poławiane i przetwarzane od XVIII wieku. Metody połowu minogów i przepisy kulinarne dotyczące ich przyrządzania są przekazywane z pokolenia na pokolenie. W archiwum muzeum Salacgrīva znajduje się rysunek z 1780 r. sporządzony przez Johanna Brotze'a, przedstawiający jaz do połowu minogów na rzece Salaca niedaleko Vecsalaca Manor.

Z dokumentów z 1867 r. będących w posiadaniu łotewskich państwowych archiwów historycznych wynika, że w tamtym czasie prowadzono połowy minogów w 14 gospodarstwach. W pierwszym okresie niepodległości Łotwy połów minogów na rzece Salaca był nadal powszechnie praktykowany. Prawa do połowów zostały wydzierżawione na aukcji w dwunastu partiach, znanych jako *robi*. Ówczesny właściciel gospodarstwa Upesjenni w Salacgrīva, Bernhards Skuja, parał się również aktywnie połowem i przetwórstwem minogów w latach dwudziestych i trzydziestych XX w. W drugiej połowie lat dwudziestych Skuja skonstruował budynek przeznaczony do czynności związanych z gotowaniem minogów. Budynek, który nadal istnieje, stanowił początek przemysłowego przetwarzania minogów na wybrzeżu Vidzeme.

Po II wojnie światowej połowy i przetwarzanie minogów na obszarze Salacgrīva zostały przejęte przez zbiorowe gospodarstwo Brīvais vilnis. Artykuł autorstwa E. Dumbrājsa w magazynie *Zvaigzne* (nr 21, 1956 r.) opisuje połów minogów na rzece Salaca i wytwarzanie gotowanych minogów w galarecie. Przepis kulinarny zawarty w tym artykule zachował się do dziś.

Renomę produktu poświadcza również film dokumentalny wytwórni Riga Film Studio z 1974 r. „Mēs un jūra" („Morze i my") (scenariusz: Daina Avotiņa, Jānis Peters), w którym padają te ważne słowa: „Minogi to czyste złoto rzeki Salaca!"

Należy zauważyć, że od siedmiu lat w drugą sobotę października świętowany jest doroczny „Dzień minoga z Salacgrīva". W tym dniu „Salacgrīvas nēģi" gotuje się lub przyrządza z nich zupę, a gotowane minogi w galarecie są kupowane i sprzedawane. Zwiedzający, których są tysiące, zapoznają się z połowami minogów i wytwarzanymi z nich produktami. Wracają bogatsi o wspomnienia rybaków z Salacgrīva i kucharzy specjalizujących się w potrawach z minogów, którymi dzielą się z rodziną i przyjaciółmi.

Szlaki turystyczne na terenie sołectwa i miasta Salacgrīva oferują okazję do odkrycia tej wyjątkowej, wielowiekowej techniki połowowej oraz do smakowania produktów uzyskiwanych w wyniku jej stosowania. Technika połowu minogów, w której wykorzystuje się jazy, pozwala turystom obserwować połów i w nim uczestniczyć. Odwiedzający osobną wystawę *Zutiņš murdā* („Minogi w więcierzu") w Muzeum Salacgrīva mogą również dowiedzieć się więcej o historii połowów i przetwórstwa „Salacgrīvas nēģi" oraz o renomie tego produktu, jaką cieszy się on obecnie. Jednym z eksponatów muzeum jest narzędzie konstrukcyjne, za pomocą którego zwiedzający mogą skonstruować z drewnianych elementów jaz do połowu minogów. Odwiedzający mogą również obejrzeć film pt. „No eglēm līdz nēģiem" („Od sosny do minoga"), aby zapoznać się z połowami minogów prowadzonymi na rzece Salaca.

Znakomita renoma „Salacgrīvas nēģi" jest szczególnie ceniona przez inicjatora międzynarodowego ruchu Slow Food na Łotwie, Mārtiņša Rītiņša. W swoim programie telewizyjnym *Tuč, tuč Rītiņš* wyemitowanym 28 października 2018 r. słynny kucharz przedstawił milionom widzów tradycyjny sposób połowu „Salacgrīvas nēģi" i zaprezentował wielowiekowe techniki stosowane przy ich przetwarzaniu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://www.pvd.gov.lv/lv/lauksaimniecibas-un-partikas-produktu-norazu-registracija