

Publikacja wniosku w sprawie zmian 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

(2014/C 336/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„CARNIKAVAS NĒĢI”

NR WE: LV-PGI-0005-01153 – 11.9.2013

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Carnikavas nēģi”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Łotwa

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

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

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Nazwa „Carnikavas nēģi” odnosi się do minoga rzeczno (*Lampetra fluviatilis*) poławianego w konkretnym rejonie: w rzece Gauja płynącej przez gminę Carnikava i w określonym sezonie: od 1 sierpnia do 1 lutego. Wniosek obejmuje zarówno minogi surowe, jak i gotowane, w galarecie.

Nazwa „Carnikavas nēģi” odnosi się do świeżego minoga o następujących właściwościach:

- długie, smukłe bezżuchwowce o gładkim ciele,
- otwór gębowy w kształcie przyssawki,
- brak płetw piersiowych i łędźwiowych,
- długość minimalna 23 cm, maksymalna: 52 cm przy minimalnej wadze 80 g,
- barwa: ciemna, niebieskawo-zielona, niebieskawo-szara lub zielonkawo brązowa na grzbiecie i bokach, zielonkawo, złota lub biała na brzuchu i dolnej części boków,
- długość życia do 7 lat.

Nazwa „Carnikavas nēģi” odnosi się do gotowanego minoga w galarecie, pod warunkiem że produkt składa się w 70 % z minoga i 30 % galarety.

Gotowane minogi pakuje się w całości, a charakteryzują się bardzo miękką lub lekko jędrną konsystencją, są spłaszczone, o brązowej barwie, pokryte przejrzystą galaretą barwy żółtej lub brązowej. Cechują się bogatym, pełnym, nieco słonawym smakiem.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

„Carnikavas nēģi” przeznaczone do gotowania mogą być świeże lub mrożone, a galaretę należy sporządzić z wody, soli i żelatyny.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Minogów nie dokarmia się sztucznie. Żywią się samodzielnie, w naturalnym środowisku.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

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

Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, to:

- coroczne uzupełnienie populacji minoga w rzece Gauja przez wypuszczanie hodowanego w wodach Gaiu narybku w górnym biegu rzeki,
- połów „Carnikavas nēgi” trwa od 1 sierpnia do 1 lutego, za pomocą wężyczy, w dolnym biegu Gaiu, w pobliżu jej ujścia,
- przyrządzanie minoga, polegające na ugotowaniu nad paleniskiem węglowym i zalaniu galaretą.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Nazwa „Carnikavas nēgi” obejmuje zarówno minogi świeże, jak przyrządzone w galarecie, przeznaczone do sprzedaży; w przypadku sprzedaży hurtowej bądź detalicznej nazwa ta powinna widnieć na opakowaniu produktu lub mu towarzyszyć.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Gmina Carnikava. Połowy minoga mają miejsce tylko na odcinku rzeki Gaiu przebiegającym przez teren gminy Carnikava.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Na terenie obecnej gminy Carnikava rybołówstwo morskie i na rzece Gauja ma długą historię. Połowy minoga stanowiły główne źródło dochodów majątku ziemskiego Carnikava z dworkiem z XVII w. Obecnie Carnikava pozostaje jedynym łowiskiem nad Gaują, gdzie połowy minoga są nadal dozwolone.

Dzisiejsi rybacy kultywują tradycyjne metody i sposoby na znalezienie miejsca na dobry połów odziedziczone po przodkach, znają nawyki minogów i wpływ pogody na ich zachowanie. To dzięki tej tradycji wiedzą na przykład, że nie ma szans na dobry połów wężyczem o pełni księżyca, i że minoga łatwiej złowić w mętnej wodzie; a kiedy, jak co roku, Gauja zmieni swoje koryto, wiedzą, że muszą znaleźć nowe łowiska.

Minogi miały zawsze kapitalne znaczenie dla mieszkańców Carnikavy; zapewniały im pracę i dostatek, a rybacy oprócz wyspecjalizowanych metod połowu znali też przepisy na znakomite potrawy z tej ryby. Dlatego Carnikava słynęła również poza Łotwą jako „królestwo minoga”. Nazwa tej miejscowości była znana już w XVII w. dzięki minogom, a także miejscowym rybakom, którzy przez wieki tworzyli zwartą i solidarną społeczność, czy to w czasach dostatku, czy też w ciężkich czasach.

To dzięki minogom Carnikava zasłynęła daleko poza granicami Łotwy, dzięki czemu tradycje rybackie (w szczególności połów minoga) pielęgnuje się w gminie po dziś dzień. Podobizna minoga widnieje nawet w herbie gminy Carnikava.

W trosce o ochronę przed zdziesiątkowaniem ławic minoga, a przy tym mając na uwadze przekazanie przyszłym pokoleniom sztuki połowu i przetwarzania minoga, podejmowane są istotne wysiłki na rzecz uzupełnienia populacji – co roku w górnym biegu rzeki wypuszczany jest narybek hodowany w wodach Gaiu. Sztuczne zarybianie rzeki ma na Łotwie już ponad stuletnią tradycję. Pierwszy inkubator narybku minoga z jaj powstał w Carnikavie już w 1896 r.

5.2. Specyfika produktu

Własności smakowe „Carnikavas nēgi” są związane z umiejętnościami mieszkańców gminy Carnikava, dotyczącymi zarówno połowu, jak i przyrządzania tej ryby; umiejętności te polegają na ręcznej pracy i doświadczeniu, a są pielęgnowane od XVII w.

Szczegółowe metody tradycyjnego przyrządzania minoga stosuje się do minoga rzeczno-złowionego w określonym obszarze, którego spośród ryb z innych łowisk wyróżnia czystość (brak piasku).

Specyficzny smak produktu zapewnia nie tylko kunszt kulinarny wytwórcy, pozwalający na uzyskanie odpowiedniej barwy i konsystencji potrawy, ale także obróbka termiczna określonej długości, zapewniająca właściwą miękkość delikatnej ryby.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Związek produktu z obszarem geograficznym wynika z popularności „Carnikavas nēgi”, polega również na umiejętnościach miejscowych rybaków i kucharzy, zachowujących dawne tradycje i metody pracy.

Znaczenie i rozgłos towarzyszące tradycji połowów minoga znajdują potwierdzenie w historycznych świadectwach, odnoszących się do obszaru dzisiejszej Carnikavy jako „królestwa minoga” z uwagi na działalność rybacką w tym majątku. Pierwsze odnotowane wskazówki dotyczące gotowania minoga pochodzą z 1882 r. Już w 1913 r. pojawiają się przepisy kucharskie odnoszące się do tradycyjnie gotowanego minoga, opisujące pieczenie ryby w piecu i polewanie wrzątkiem.

Minóg z Carnikavy, złowiony i przyrządzony u ujścia Gaui na terenie obecnej gminy Carnikava, słynął jako przysmak już w początkach XIX w.

Zasłużoną sławę minogów z Carnikavy potwierdzają wszyscy goście dorocznego festiwalu minoga przybywający do miasteczka z całej Łotwy. Wielowiekowej tradycji połowów i przyrządzania minogów w Carnikavie poświęcono organizowany co roku w przedostatnią niedzielę sierpnia festiwal minoga, gdzie można go skosztować w postaci zupy lub serwowanego z rusztu; odbywa się targ rybny i zawody w jedzeniu minoga na czas. Festiwal jest jednocześnie otwarciem sezonu połowów minoga w Carnikavie.

Miejscowe lokale chlubią się prestiżowymi nagrodami dla minoga w galarecie, zdobytymi na wystawach krajowych i międzynarodowych. „Carnikavas nēgi” w galarecie został wyróżniony jedną z ważniejszych nagród łotewskich, uzyskując tytuł Produktu Tożsamości Lokalnej roku 2011, przyznawany przez łotewskie forum wiejskie produktom spożywczym spełniającym określone kryteria jakości i smakowitości, otaczanym uznaniem miejscowej społeczności, wytwarzanym w określonym obszarze geograficznym za pomocą lokalnych zasobów i przyczyniającym się do zrównoważonego rozwoju regionu.

Wiele tras wycieczkowych regionu przewiduje odwiedzin w osadzie rybackiej, degustację potraw z minoga oraz zwiedzanie miejscowego muzeum historycznego, gdzie można zobaczyć wystawę ukazującą dobitnie istotne znaczenie połowów minoga dla regionu i jego rolę w lokalnej gastronomii.

Gmina Carnikava uczestniczyła w targach turystycznych w Finlandii, Estonii i Rosji, korzystając z możliwości, by zaprezentować swoje tradycje rybackie i kulinarne związane z minogiem.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

http://www.pvd.gov.lv/lat/kreis_izvlne/novertesana_un_registracija/lauksaimniecibas_un_partikas_p/

⁽³⁾ Zob. przypis 2.