

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2022/C 281/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Salacgrīvas nēgi»

N. UE: PGI-LV-02507 – 2.5.2019

DOP () IGP (X)

1. **Nome**

«Salacgrīvas nēgi»

2. **Stato membro o paese terzo**

Lettonia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Le «Salacgrīvas nēgi» sono ciclostomi anadromi appartenenti alla specie della lampreda di fiume (*Lampetra fluviatilis*). Sono vendute fresche oppure cotte e preparate in aspic.

Le lamprede fresche misurano 30-35 cm di lunghezza, presentano il dorso e parte superiore dei fianchi di colore grigio bluastrò o marrone verdastro, mentre la parte inferiore dei fianchi e il ventre sono di color grigiastro o bianco. Meno del 15 % delle lamprede misura più di 35 cm o meno di 30 cm. La vicinanza della zona geografica al mare e il metodo di pesca delle «Salacgrīvas nēgi» fanno sì che le lamprede trascorrono pochissimo tempo nell'acqua del fiume e si distinguono pertanto per la purezza: sistemi respiratori liberi da impurità provenienti dai sedimenti presenti nel letto del fiume. Hanno un odore caratteristico di mare e di alghe.

Le lamprede cotte preparate in aspic a partire da lamprede fresche sono anche prive di impurità e sapori indesiderati dovuti ai sedimenti presenti nel letto del fiume. Hanno un sapore ricco, agrodolce e moderatamente salato; in termini di consistenza, la carne è facilmente sminuzzabile, tenera e saporita, qualità che sono preservate dall'aspic denso ed elastico. Il prodotto finale è composto da non più del 30 % di aspic, non meno del 70 % di carne di lampreda cotta e tra l'1,2 % e il 3,0 % di sale. Le lamprede cotte sono di colore grigiastro marrone, mentre l'aspic varia dal giallo chiaro al marrone chiaro.

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Non sono state stabilite norme per quanto riguarda il mangime utilizzato o la relativa qualità.

La materia prima del prodotto trasformato - lamprede cotte preparate in aspic - è costituita da lamprede fresche pescate nei fiumi Svētupe e Salaca nel distretto rurale e nella città di Salacgrīva.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata*

Le «Salacgrīvas nēgi» fresche vengono catturate in nasse dal 1° agosto al 31 gennaio mediante lavorieri collocati nei fiumi Svētupe e Salaca, nel distretto rurale e nella città di Salacgrīva.

Tutte le fasi della produzione di lamprede cotte preparate in aspic si svolgono nel distretto rurale e nella città di Salacgrīva.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Il distretto rurale e la città di Salacgrīva sono situate sulla costa della regione di Vidzeme del Golfo di Riga.

5. **Legame con la zona geografica**

Specificità della zona geografica

Attualmente solo nel distretto rurale e nella città di Salacgrīva si pescano le lamprede con lavorieri e nasse - un metodo di pesca unico con molti secoli di storia alle spalle. Il lavoriero per lamprede è un particolare tipo di passerella costruita su pali di abete rosso tenuti insieme senza viti né chiodi. Questa tecnica di pesca, in particolare, facilita il controllo frequente delle nasse, e la vicinanza geografica del mare al punto del fiume in cui le lamprede tornano a deporre le uova dopo aver trascorso la maggior parte della loro vita in acqua salata riduce il tempo che trascorrono nell'acqua del fiume e la conseguente assunzione di impurità dai sedimenti del letto del fiume, garantendo le proprietà organolettiche del prodotto, in particolare il suo sapore.

Specificità del prodotto

Le «Salacgrīvas nēgi» sono ciclostomi anadromi appartenenti alla specie della lampreda di fiume (*Lampetra fluviatilis*). Esse presentano le caratteristiche seguenti:

- le lamprede fresche hanno un odore di mare e di alghe;
- la specificità del prodotto risiede nelle sue caratteristiche organolettiche: ha un sapore ricco, agrodolce e moderatamente salato, non influenzato dai sedimenti del letto del fiume.

Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Esiste un legame causale tra la zona geografica delle «Salacgrīvas nēgi» e il prodotto, che è alla base della reputazione e delle caratteristiche di quest'ultimo.

Le proprietà specifiche caratteristiche del prodotto, ossia il suo sapore ricco, agrodolce e moderatamente salato e l'odore di mare e di alghe, sono garantite sia dalla vicinanza geografica del mare, che riduce il tempo che le lamprede trascorrono nell'acqua del fiume quando vi ritornano per deporre le uova, limitando così l'assunzione di impurità dai sedimenti del letto del fiume, sia dalla tecnica di pesca utilizzata, che facilita il controllo frequente delle nasse.

Il prodotto gode di un'ottima reputazione tra la popolazione lettone da diversi secoli; come testimoniato dai documenti storici, infatti, le «Salacgrīvas nēgi» sono pescate e lavorate fin dal XVIII secolo. I metodi di pesca delle lamprede e le ricette per cucinarle si tramandano di generazione in generazione. L'archivio del Museo di Salacgrīva conserva un disegno di Johann Brotze del 1780 nel quale si mostra un lavoriero per lamprede nel fiume Salaca, nei pressi della Villa Vecsalaca.

I documenti in possesso dell'Archivio Storico di Stato lettone del 1867 indicano che all'epoca erano 14 le aziende agricole dedite alla pesca della lampreda. Durante il primo periodo di indipendenza della Lettonia la pesca della lampreda nel fiume Salaca continuò ad essere ampiamente praticata. I diritti di pesca erano concessi in affitto all'asta in dodici lotti, noti come «robi». Anche l'allora proprietario dell'azienda agricola Upesjenni di Salacgrīva, Bernhards Skuja, era molto impegnato nell'attività di pesca e lavorazione delle lamprede negli anni '20 e '30. Nella seconda metà degli anni '20 Skuja fece costruire un edificio per la cottura delle lamprede. L'edificio, tuttora esistente, rappresenta gli inizi della lavorazione industriale delle lamprede nella regione di Vidzeme.

Dopo la seconda guerra mondiale la pesca e la lavorazione delle lamprede a Salacgrīva furono rilevate dall'azienda agraria collettiva Brīvais vilnis. Un articolo di E. Dumbrājs nella rivista *Zvaigzne* (n. 21, 1956) descrive la pesca delle lamprede nella Salaca e la produzione di lamprede cotte preparate in aspic. Una ricetta contenuta nell'articolo è stata conservata fino ad oggi.

La reputazione del prodotto è dimostrata anche nel film documentario del 1974 del Riga Film Studio, *Mēs un jūra* («Il mare e noi») (sceneggiatori: Daina Avotiņa, Jānis Peters), dove vengono pronunciate queste importanti parole: «Le lamprede sono l'oro puro della Salaca!»

È importante rilevare che da sette anni a questa parte, il secondo sabato di ottobre si celebra una «Giornata della lampreda di Salacgrīva» annuale. In questa ricorrenza le «Salacgrīvas nēgi» si cucinano in zuppa o in altri modi e le lamprede cotte preparate in aspic sono vendute al pubblico. Migliaia di visitatori imparano a conoscere la pesca della lampreda e i prodotti a base di questo pesce, portando con sé i ricordi dei pescatori di Salacgrīva e dei cuochi di lampreda da raccontare a parenti e amici.

Gli itinerari turistici del distretto rurale e della città di Salacgrīva offrono l'opportunità di conoscere meglio questa tecnica di pesca unica e secolare e di degustarne i prodotti. La tecnica di pesca delle lamprede mediante i lavorieri consente ai turisti di osservare il processo e di parteciparvi. I visitatori della mostra indipendente *Zutiņš murdā* («Lamprede in pentola») presso il Museo di Salacgrīva possono anche conoscere la storia della pesca e della lavorazione delle «Salacgrīvas nēgi» e la reputazione di cui oggi gode questo prodotto. Le esposizioni del museo comprendono un gioco di costruzione con il quale i visitatori possono costruire il proprio lavoriero per lamprede a partire da elementi di legno. È anche possibile guardare il film *No eglēm līdz nēgiem* («Dai tronchi di abete alle lamprede») per farsi un'idea della pesca delle lamprede sul fiume Salaca.

L'eccellente reputazione delle «Salacgrīvas nēgi» è particolarmente apprezzata dal fondatore del movimento internazionale Slow Food in Lettonia, Mārtiņš Rītiņš. Il 28 ottobre 2018, nel suo programma televisivo *Tuč, tuč Rītiņš*, il famoso chef ha presentato a un pubblico di milioni di persone il metodo tradizionale di pesca delle «Salacgrīvas nēgi» e ha dimostrato le tecniche secolari utilizzate per la loro lavorazione.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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