

Pubblicazione di una domanda di registrazione 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

(2014/C 336/10)

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

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

«CARNIKAVAS NĒGI»

N. CE: LV-PGI-0005-01153 – 11.9.2013

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Carnikavas 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 la denominazione di cui al punto 1

La denominazione «Carnikavas nēgi» si riferisce alle lamprede di fiume (*Lampetra fluviatilis*) pescate in una regione specifica (il fiume Gauja nel comune di Carnikava) in un periodo specifico (dal 1° agosto al 1° febbraio). La presente domanda riguarda sia le lamprede fresche, sia le lamprede preparate in aspic.

La denominazione «Carnikavas nēgi» si riferisce alle lamprede fresche aventi le seguenti caratteristiche:

- ciclostomo lungo e sottile, con corpo liscio,
- apparato boccale a ventosa,
- assenza di pinne pettorali e pelviche,
- lunghezza minima 23 cm, lunghezza massima 52 cm, peso minimo 80 g,
- colore: verde bluastrò scuro, dorso e parte superiore dei fianchi di colore grigio bluastrò o marrone verdastro, ventre e parte inferiore dei fianchi dorati o bianchi,
- durata di vita fino a 7 anni.

La denominazione «Carnikavas nēgi» fa riferimento alle lamprede preparate in aspic, allorquando il prodotto è composto per il 70 % da lampreda e per il 30 % da gelatina.

Le lamprede preparate sono condizionate intere e appiattite, hanno una consistenza tenera o lievemente soda, sono di colore bruno e ricoperte da un aspic trasparente giallo o bruno. Il gusto è ricco, corposo e lievemente salato.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Le «Carnikavas nēgi» usate nella preparazione possono essere fresche o congelate, l'aspic è preparato con acqua, sale e gelatina.

3.4. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale)

Le lamprede non sono nutrite artificialmente, ma si alimentano in libertà.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (CE) n. 1151/2012.

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Le fasi seguenti della produzione devono aver luogo nella zona geografica delimitata:

- la ricostituzione degli stock di lamprede nel fiume Gauja, mediante il rilascio annuale nel tratto superiore di giovani esemplari allevati nelle acque dello stesso;
- le «Carnikavas nēgi» devono essere pescate nel periodo compreso fra il 1° agosto e il 1° febbraio, usando nasse a barile, nel tratto inferiore del fiume Gauja presso l'estuario;
- la preparazione della lampreda, ossia la cottura a brace e la preparazione in aspic.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

—

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

La denominazione «Carnikavas nēgi» è usata sia per le lamprede fresche, sia per quelle preparate in aspic, destinate alla vendita, al dettaglio o all'ingrosso; in questo caso la denominazione deve essere visibile sull'imballaggio del prodotto o in prossimità del prodotto stesso.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Comune di Carnikava. Le lamprede sono pescate nel tratto del fiume Gauja situato nel territorio del comune di Carnikava.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La tradizione della pesca in mare e in fiume nella zona dell'attuale Carnikava ha una lunga storia. La pesca della lampreda costituiva una delle principali fonti di reddito del maniero di Carnikava, costruito nel XVII secolo. Carnikava è oggi l'unico luogo sulle rive del fiume Gauja ove è consentita la pesca della lampreda.

I pescatori di oggi rispettano ancora le antiche tradizioni tramandate di generazione in generazione per quanto riguarda i migliori tratti per la pesca, le abitudini delle lamprede e l'influenza delle condizioni meteorologiche sul loro comportamento. Queste tradizioni ci dicono per esempio che dopo una notte di luna piena non vi saranno lamprede nelle nasse e che è più facile pescare questi pesci in acque fangose; considerato inoltre che il letto del fiume Gauja muta ogni anno, è necessario ricercare continuamente nuovi punti di pesca.

Le lamprede hanno sempre avuto un significato particolare per Carnikava; hanno procurato lavoro e prosperità alle popolazioni locali e hanno permesso loro di acquisire un'ampia esperienza della pesca nonché le conoscenze necessarie per preparare deliziosi manicaretti. Questi sono i motivi per cui, oltre i confini della Lettonia, Carnikava è sempre stata chiamata «il regno della lampreda». Grazie ai suoi pesci il nome di Carnikava è noto ovunque fin dal XVII secolo, naturalmente grazie anche all'intervento della popolazione locale, che si è sempre dimostrata molto solidale e unita anche nei tempi più duri.

Le lamprede hanno dato a Carnikava una fama che travalica i confini nazionali e questo ha fatto sì che la professione tradizionale della pesca della lampreda sia stata mantenuta fino al giorno d'oggi. Anche nello stemma cittadino è raffigurata una lampreda.

Per evitare di impoverire gli stock ittici e consentire la trasmissione di generazione in generazione delle conoscenze connesse alla cattura e alla lavorazione delle lamprede, si compiono grandi sforzi per ricostituire queste risorse: ogni anno vengono rilasciati nei tratti superiori del fiume giovani esemplari allevati nelle acque del Gauja. La ricostituzione artificiale degli stock ittici è una tradizione attiva in Lettonia da oltre un secolo. Già nel 1896 era stata creata un'incubatrice per le uova di pesce.

5.2. Specificità del prodotto

Le caratteristiche gustative della «Carnikavas nēgi» sono legate alle abilità degli abitanti di Carnikava per quanto riguarda la pesca e la preparazione delle lamprede; queste conoscenze sono state preservate fin dal XVII secolo e si basano sul lavoro manuale e l'esperienza.

Le norme specifiche relative alla preparazione delle lamprede si applicano agli esemplari di fiume pescati nella zona delimitata, che si distinguono per la loro pulizia (assenza di sabbia) rispetto ai pesci provenienti da altri fiumi.

Il prodotto deve il suo sapore caratteristico sia alle capacità culinarie del produttore, grazie alle quali il prodotto acquisisce il colore e la consistenza necessari, sia ai giusti tempi di cottura, che consentono alle lamprede di raggiungere un livello ottimale di morbidezza.

5.3. *Legame causale fra 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)*

Il legame fra il prodotto e la zona geografica è fondato sulla reputazione della «Carnikavas nēgi» e sulle abilità dei pescatori e dei lavoratori locali che hanno preservato tradizioni e metodi antichi.

Il significato e la reputazione della pesca della lampreda sono testimoniati da fonti storiche che fanno riferimento all'odierna Carnikava come «regno della lampreda», grazie alle attività di pesca del maniero locale. Una ricetta sulla cottura della lampreda risale al 1882. Nel 1913 le tradizioni gastronomiche della lampreda hanno iniziato a presentare ricette nelle quali si descrivevano la cottura in forno dei pesci e la possibilità di aggiungere acqua bollente.

Le lamprede di Carnikava, pescate e cucinate nella zona dell'estuario del Gauja, sul territorio del comune di Carnikava, erano repute per la loro elevata qualità già all'inizio del XIX secolo.

La reputazione delle lamprede di Carnikava oggi è dimostrata dal numero di visitatori provenienti da tutta la Lettonia che si recano nella cittadina per la sagra annuale della lampreda. Le antiche tradizioni di pesca e gastronomia a Carnikava sono celebrate ogni anno con la sagra che si tiene il penultimo sabato di agosto: le lamprede sono preparate in minestra, alla griglia, vengono acquistate e vendute e si organizza anche una gara a chi ne mangia più velocemente. La sagra segna l'apertura della stagione di pesca della lampreda a Carnikava.

Le imprese locali hanno ottenuto premi di qualità per le lamprede preparate in aspic sia in Lettonia, sia all'estero. Le «Carnikavas nēgi» in aspic hanno ricevuto uno dei premi più importanti del paese, ossia il riconoscimento «prodotto identitario locale» 2011, assegnato dal forum rurale lettone ai prodotti alimentari conformi a criteri qualitativi e gustativi stabiliti, di notevole reputazione presso la comunità locale, prodotti in una determinata zona geografica con l'uso di risorse locali e attivi nello sviluppo sostenibile della stessa.

Diversi circuiti turistici propongono anche visite ai trasformatori di lamprede per degustarne i prodotti, oltre a una visita al museo di storia locale, in cui sono custoditi oggetti a testimonianza del significato locale della pesca e della preparazione della lampreda.

Il comune di Carnikava ha partecipato a diverse fiere del turismo in Finlandia, Estonia e in Russia, in occasione delle quali ha presentato le tradizioni di pesca e di preparazione della lampreda.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽³⁾]

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

⁽³⁾ Cfr. nota 2.