Ref. Ares(2021)4770473 - 26/07/2021

Vienotais dokuments

"Salacgrīvas nēģi"
ES Nr.: PGI-LV-02507
PGI
Iesniegšanas datums: 26.07.2021

1. NAME(S) OF PGI

"Salacgrīvas nēģi"

2. MEMBER STATE OR THIRD COUNTRY

Latvija

3. DESCRIPTION OF THE AGRICULTURAL PRODUCT OR FOODSTUFF

3.1. Produkta veids

1.7. grupa. Svaigas zivis, gliemji un vēžveidīgie un to izstrādājumi

3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

"Salacgrīvas nēģi" ir anadromi apaļmutnieki, kuri pieder upes nēģu (Lampetra fluviatilis) sugai. Tos pārdod svaigus vai ceptus želejā.

Svaigam nēģim, kura garums ir 30-35cm, mugura un sānu augšdaļa ir tumši zilganpelēka vai zaļganbrūna, sānu apakšdaļa un vēders pelēcīgs vai balts. Mazāk nekā 15 % no nēģiem ir lielāki par 35 cm vai mazāki par 30 cm. Ģeogrāfiskā apgabala tuvums jūrai, kā arī "Salacgrīvas nēģu" zvejas veids ir iemesli, kāpēc svaigie nēģi pavada minimālu laiku upes ūdenī, tāpēc īpaši izceļas ar tīrību, bez upes grunts piemaisījumiem elpošanas sistēmā. Tiem raksturīga jūras un aļģu smarža.

Arī ceptie nēģi želejā, kuru galvenā izejviela ir svaigie nēģi, nesatur nevēlamus upes grunts piemaisījumus un piegaršas. To garša ir piesātināta, rūgteni salda un mēreni sāļa; konsistence - viegli sadalāma, maiga un sulīga, ko palīdz saglabāt blīvā un elastīgā želeja. Pagatavotajā produktā želejas ir ne vairāk kā 30% un ceptie nēģi ne mazāk kā 70%; sāls saturs 1,2–3,0 %. Krāsa ceptiem nēģiem ir pelēcīgi brūna, želejai - no gaiši dzeltenas līdz gaiši brūnai.

3.3. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Noteikumi attiecībā uz izmantoto barību un tās kvalitāti netiek noteikti.

Pārstrādātam produktiem - ceptiem nēģiem želejā - kā pamatizejviela kalpo svaigie nēģi, kuri tiek zvejoti Svētupes un Salacas upēs Salacgrīvas pagasta un Salacgrīvas pilsētas teritorijā.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Svaigie „Salacgrīvas nēģi" zvejojami noteiktā periodā no 1.augusta līdz 31.janvārim ar murdu tačiem Svētupes un Salacas upēs Salacgrīvas pagasta un Salacgrīvas pilsētas teritorijā.

Ceptiem nēģiem želejā visi ražošanas posmi tiek veikti Salacgrīvas pagasta un Salacgrīvas pilsētas teritorijā.

3.5. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi

—

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

—

4. ĢEOGRĀFISKĀ APGABALA ĪSA DEFINĪCIJA

Salacgrīvas pagasts un Salacgrīvas pilsēta atrodas Rīgas jūras līča Vidzemes piekrastē.

5. SAIKNE AR ĢEOGRĀFISKO APGABALU

Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Tikai Salacgrīvas pagastā un Salacgrīvas pilsētā mūsdienās nēģu zvejai joprojām lieto murdu taci - unikālu zvejas paņēmienu ar daudzu gadsimtu vēsturi. Tā ir īpašas konstrukcijas laipa, būvēta no egļu kārtīm, tās sastiprinot kopā bez skrūvēm un naglām. Tieši šāds zvejas veids sekmē biežu murdu pārbaudi un ģeogrāfiskais jūras tuvums, nēģiem atgriežoties upē uz nārstu, pēc lielākās mūža daļas, kas pavadīta sālsūdenī, ļauj samazināt nēģu atrašanās laiku upes ūdenī, tādā veidā ierobežojot upes grunts piemaisījumus, un nodrošinot produkta organoleptiskās īpašības – garšu.

Produkta specifika

"Salacgrīvas nēģi" ir anadromi apaļmutnieki, kuri pieder upes nēģu (Lampetra fluviatilis) sugai. Tos raksturo šādas iezīmes:

- svaigiem nēģiem ir jūras un aļģu smarža;
- produkta specifika ir balstīta uz organoleptiskām īpašībām, produktu ēdot, jūtama piesātinātā, rūgteni saldā un mēreni sāļā garša, bez upes grunts piegaršas.

Saikne

Starp produktu “Salacgrīvas nēģi” un tā ģeogrāfisko apgabalu pastāv cēloniskā saikne, kuras pamatā ir produkta reputācija un īpašības.

Produkta raksturīgākās specifiskās īpašības, proti, piesātināto, rūgteni saldo un mēreni sāļo garšu, jūras un aļģu smaržu, nodrošina gan ģeogrāfiskais jūras tuvums, kurš samazina nēģu atrašanās laiku upes ūdenī, nēģiem atgriežoties upē uz nārstu, tādā veidā ierobežojot upes grunts piemaisījumus, gan arī pielietojamais zvejas veids, kurš sekmē biežu murdu pārbaudi.

Jau vairākus gadsimtus produktam ir lieliska reputācija Latvijas iedzīvotāju vidū, par to stāsta vēstures liecības -“Salacgrīvas nēģi” tiek zvejoti un apstrādāti kopš 18. gadsimta. To zvejas metodes un gatavošanas receptes tiek nodotas no paaudzes paaudzē. Salacgrīvas muzeja arhīvā glabājas Johana Kristofa Broces 1780.gada zīmējums ar Salacas upē pie Vecsalacas muižas ieskicēto taci.

Latvijas valsts vēstures arhīva dokumenti no 1867.gada vēsta, ka Vecsalacas pagastā ar nēģu zveju nodarbojušās 14 saimniecības. Pirmās Latvijas brīvvalsts laikā Salacas upē turpinājās plaša nēģu zveja. Vairāksolīšanā tika iznomātas zvejas tiesības 12 gabalos jeb robos. Plaši ar nēģu zveju un pārstrādi 1920. un 1930.gados nodarbojās arī toreizējais Salacgrīvas „Upesjennu” saimnieks Bernhards Skuja. Nēģu ceptuves ēku Bernhards Skuja uzcēla 1920.gadu otrajā pusē. Ēka, kas saglabājusies līdz pat mūsdienām, liecina par nēģu pārstrādes rūpniecisko aizsākumu Vidzemē.

Pēc 2.Pasaules kara nēģu zveju un apstrādi Salacgrīvā pārņēma zvejnieku kolhoza “Brīvais vilnis” vīri. Saglabājusies E.Dumbrāja reportāža “Pie nēģu zvejniekiem Salacgrīvā”, Zvaigzne.(21), 1956, kurā aprakstīta nēģu zveja Salacā un ceptu nēģu želejā ražošana. Rakstā atrodamā recepte ir saglabājusies līdz mūsdienām.

Reputāciju apliecina arī Rīgas kinostudijas dokumentālā filma "Mēs un jūra" 1974.gads (scenārija autori: Daina Avotiņa, Jānis Peters), kurā izteikti svarīgi vārdi: “Nēģi ir Salacas tīrais zelts!”

Atzīmējams fakts, ka jau 7. gadu pēc kārtas, oktobra mēneša otrajā sestdienā, tradicionāli tiek svinēta Salacgrīvas Nēģu diena. Nēģu dienā notiek “Salacgrīvas nēģu” zupas vārīšana, nēģu cepšana, ceptu nēģu želejā pirkšana un pārdošana. Tūkstošiem cilvēku iepazīstas ar nēģu zvejas veidu un pārstrādes produktiem, aiznesot līdz atmiņas par Salacgrīvas nēģu zvejniekiem un cepējiem, pastāstītu par tiem saviem tuvākajiem.

Salacgrīvas pagasta un Salacgrīvas pilsētas tūrisma maršrutos ir iespēja iepazīties ar šo unikālo, daudzu gadsimtu seno zvejas paņēmienu un, veikt produktu degustāciju. Nēģu zvejas veids ar tačiem ļauj tūristiem skatīt procesu, piedalīties tajā. Arī Salacgrīvas muzeja patstāvīgā ekspozīcija “Zutiņš murdā” ļauj iepazīt “Salacgrīvas nēģa” ieguves un pārstrādes vēsturi, kā arī informāciju par produkta reputāciju mūsdienās. Muzejā eksponātu skaitā ir arī nēģu tača konstruktors, kas ļauj apmeklētājiem pašiem izveidot taci no koka detaļām. Interesenti var noskatīties filmu “No eglēm līdz nēģiem” un gūt priekšstatu par nēģu zveju Salacā.

“Salacgrīvas nēģu” labo reputāciju īpaši novērtējis starptautiskās „Slow Food” kustības aizsācējs Latvijā šefpavārs Mārtiņš Rītiņš. 28.10.2018 televīzijas raidījumā ”Tuč, tuč Rītiņš” slavenais pavārs miljonu auditorijai rādīja “Salacgrīvas nēģu” tradicionālo zvejas veidu un demonstrēja, kā nēģus apstrādā pēc sentēvu metodēm.

Atsauce uz produkta specifikācijas publikāciju

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