

PIETEIKUMS REĢISTRĀCIJAI AIZSARGĀTU ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀŽU REĢISTRĀ  
PADOMES REGULA (EK) NR. 1151/2012

**I. Pieteikuma iesniedzējas grupas nosaukums un adrese:**

- Carnikavas novada dome
- Adrese: Stacijas iela 5, Carnikava, Carnikavas novads, LV-2163
- Tālruņa numurs: +371 67993814
- E-pasta adrese: dome@carnikava.lv

**II. Produkta specifikācija**

**1. Reģistrējamais nosaukums**

„Carnikavas nēģi”

**2. Vai nosaukums**

- Aizsargāts cilmes vietas nosaukums
- Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

**3. Produkta veids:**

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

**4. Produkta apraksts**

Par “Carnikavas nēģi” dēvē nēģi (*Lampetra fluviatilis*), kas tiek ņemts noteiktā reģionā – Gaujas upē Carnikavas novada teritorijā – un noteiktā laikā (no 1. augusta līdz 1. februārim). Šis pieteikums attiecas uz svaigiem un ceptiem nēģiem želejā.

Ar nosaukumu “Carnikavas nēģis” tiek apzīmēts svaigs nēģis, kam ir šādas īpašības:

- tievs, garš čūskveida apaļmutnieks ar kailu ķermeni,
- mute kā piesūceknis,
- nav vēdera spuru un krūšu spuru,
- garums vidēji 15–25 cm un svars līdz 250 g,
- krāsa: mugura un sānu augšdaļa tumši zilganzaļa, zilganpelēka vai zaļganbrūna, sānu apakšdaļa un vēders pelēcīgs, zeltains vai balts,
- dodas nārstot upēs, bet 1 līdz 3 gadus savas dzīves pavada jūrā,
- novērota līdz 250 km tāla migrācija, pārvietošanās ātrums – 13 km diennaktī,
- kāpuri, ko mēdz saukt par ņurņikiem, upē pavada 3 līdz 6 gadus, sasniedzot 8 līdz 15 cm garumu, tad pārvēršas par pieaugušiem nēģiem un migrē uz jūru,
- kāpuri dzīvo, ierakušies gruntī,
- tie sasniedz 7 gadu vecumu.

Nosaukums “Carnikavas nēģi” tiek izmantots ceptiem nēģiem želejā, ja produkts sastāv no 70 % nēģu un 30 % želejas.

Traukā sakārtotie ceptie liemeņi ir nesadalīti, konsistence – mīksta vai nedaudz blīva, plakani, krāsa – brūna, un tos pārklāj caurspīdīga dzeltena līdz brūnas nokrāsas želeja. Carnikavas nēģi izceļas ar savu tīrību (bez smilšu piejaukuma) atšķirībā ar citu upju nēģiem. Garša nēģim ir piesātināta, sātīga un nedaudz sāļa.

**5. Ģeogrāfiskā apgabala definīcija**

Carnikavas novads atrodas Vidzemes dienvidrietumos pie Rīgas pilsētas ziemeļaustrumu robežas. Novada teritorija ir Rīgas jūras līča Vidzemes piekrastē no Kalngales līdz Lilastes upei.

## **6. Izcelsmes apliecinājums.**

Tikai Carnikavas novadā laikā no 1.augusta līdz 1.februārim ar murdiem Gaujas upes lejtecē pie iztekas zvejotie nēgi ir marķējami ar norādi „Carnikavas nēgi”.

Pārstrādāti produkti tiek marķēti ar norādi „Carnikavas nēgi”, ja Carnikavas novadā zvejoto nēgu pārstrāde notiek Carnikavas novadā atbilstoši specififikācijai.

Svaigu „Carnikavas nēgu” realizētāji ir iekļauti ražotāju grupas “Carnikavas novads ” ražotāju reģistrā un veic realizēto nēgu rakstveida uzskaiti.

Carnikavas nēgu pārstrādātāji norāda konkrēto ražotāju, adresi un produkta sastāvu. Ražotāji nodrošina visu ražošanas posmu rūpīgu uzraudzību un reģistrāciju, uzturot realizācijas reģistru un ziņojot kontroles iestādei par saražoto produktu daudzumu, lai garantētu produkta izsekojamību.

Kontroli, lai nodrošinātu atbilstību šīm prasībām, veiks attiecīgā pārbaudes struktūra.

## **7. Apraksts par produkta ražošanas metodi.**

Visi „Carnikavas nēgi” jāzvejo noteiktā periodā no 1.augusta līdz 1.februārim ar murdiem Gaujas upes lejtecē pie iztekas.

Produktu pārstrāde notiek Carnikavas novadā, ievērojot senas receptes un iedzīvotāju prasmes, kas mantotas no paaudzes paaudzē jau no 17.gadsimta.

Nēgu pagatavošanas tradīcijas īpašie noteikumi attiecas uz noteiktajā teritorijā ņemtajiem upes nēgiem, kurus cepot ir svarīgi ievērot receptē noteikto secību. Svaigi nēgi tiek kārtoti uz restēm un cepti uz oglēm. Kad nēgi no abām pusēm apcepti, tos liek sautējamā traukā, pārlej ar ūdeni, nosedzot nēgus, pievieno sāli un ļauj sautēties, līdz tie iegūst nepieciešamo mīkstuma pakāpi. Kad nēgi izsautēti, šķidrumu (buljonu) nolej un ļauj tam atdzist. Kamēr buljons dziest, nēgus nedaudz sapresē, līdz tie kļūst plakani. Atdzesētam buljonam pievieno nepieciešamo daudzumu želatīna. Saspiestos nēgus kārtu traukā, pārlej ar atdzesēto buljonu un ļauj aukstumā sastingt.

Ceptus nēgus var pakot dažādos iepakojumos – koka kublos, plastmasas kārbās vai kastēs, kā arī uz valcētām vai vakuuma paplātēm. Iepakojumu lielums un iepakojamo nēgu svars ir ļoti dažāds – no 0,270 kg līdz 10 kilogramiem.

## **8. Informācija par produkta saikni, reputāciju ar ģeogrāfisko apgabalu.**

Pamatu saiknei ar ģeogrāfisko apgabalu veido Carnikavas nēgu zvejas un apstrādes senās vēsturiskās tradīcijas un metodes, reputācija konkrētajā apgabalā, kā arī nēgu resursu ilgtspējības un krājumu pārvaldīšana.

Carnikavas novada teritorijā jau 17.gadsimtā un, iespējams, vēl senāk ir aktīvi darbojušies zvejnieki – gan jūrā, gan Gaujas upē. 17. gadsimtā celtajai Carnikavas muižai nēgu zveja bija viens no galvenajiem peļņas avotiem. Mūsdienās Carnikava ir vienīgā vieta Gaujas krastā, kur atļauts zvejot nēgus. Carnikavas muižas ļaudis pirmie Latvijā un cariskajā Krievijā sāka nodarboties ar zivju mazuļu audzēšanu. 19.–20.gs. mijā Carnikavā uzcelts pirmais nelielais zivju cehs, bet 1935.gadā dibināts nēgu apstrādes cehs. Senāk nēgi tika ņerti ne vien ar murdiem, bet arī tačos, ar āķi, slotiņām u.c. Vēl mūsdienās paši zvejnieki ar savām rokām pin murdus un turpina šīs senās tradīcijas un iemaņas. 19. gadsimta sākumā Carnikavas nēgu nav trūcis ne Varšavā, ne Berlīnē, tāpēc Carnikavas vārds ārpus Latvijas izskanējis kā „Nēgu Karaliste”.

Mūsdienās zvejnieki joprojām izmanto senās nēgu ņemšanas un pagatavošanas tradīcijas, kas mantotas no paaudzes paaudzē labāko zvejas vietu noteikšanai, nēgu paradumu un laikapstākļu ietekmes noteikšanā uz nēgu uzvedību, piemēram, pēc pilnmēness nakts nēgu murdos nebūs, nēgus labāk zvejot duļķainākos ūdeņos, un, tā kā katru gadu Gaujas gultne mainās, ir jāmeklē jaunas zvejas vietas.

Par nēgu zvejas nozīmīgumu un reputāciju liecina vēstures liecības, kurās mūsdienā Carnikava saukta par „Nēgu karalisti” Carnikavas muižas aktīvās darbošanās dēļ zvejniecības jomā. Par apgabala zvejniekiem ir

sarakstītas grāmatas „Mēs esam carnikavieši” (autors U.Siliņš) un izdoti vēl citi informatīvi materiāli. Novada ģerbonī attēlotais nēģis pauž šīs zivs lielo nozīmi novada vēsturē un kultūras mantojumā. Par nēģu cepšanu ziņas atrodama jau no 1882.gada, kad īpaši tika izcelta nēģu cepšana uz oglēm, kurus pēc tam, ar sāli pārkaisītus un sablietētus, nolika atdzēsēties, lai pēc neilga laika varētu nodoties garšas baudījumam. 1913. gadā nēģu cepšanas tradīcijās tika iekļautas receptes, kas paredzēja iespēju nēģus cept krāsnī un pievienot verdošu ūdeni.

Tieši Carnikavas nēģi, kas ķerti un cepti Gaujas grīvā Carnikavas novada teritorijā, savas augstās kvalitātes dēļ tika pamanīti jau 19.gs sākumā. Senās tradīcijas un novada nēģu ķeršanas un cepšanas uzņēmumi ļauj vēl joprojām baudīt seno „Carnikavas Karalistes” delikatesi – „Carnikavas nēģi”.

Ilgspējības un krājumu pārvaldīšana:

resursu atražošanai ik gadu Gaujas upes augštecē tiek ielaisti nēģu mazuļi, kas audzēti tieši Gaujas ūdeņos. 2012.gada plāns paredzēja 3,5 milj. nēģu kāpuru ielaišanu Gaujā. Zivju populācijas mākslīgas atjaunošanai Latvijā ir vairāk nekā simt gadus senas tradīcijas. Carnikavā jau 1896.gadā bija ierīkots zivju ikru inkubators

Arī Latvijas zvejniecību regulējošos normatīvajos aktos nēģis ir iekļauts pie tām sugām, kas atjaunojama katru gadu, ielaižot to mazuļus upju augštecē, tostarp Gaujā.

Licences tiek izdotas un kontrolētas, un visbiežāk tās piešķir uz pieciem gadiem. Pieļaujamais nozvejas skaits ir ierobežots un atbilst noteiktai summai, kas jāmaksā zvejnieku uzņēmumiem.

Ir noteikta arī nozvejas metožu kontrole: nēģus nedrīkst zvejot ar slotiņām vai pie pašas Gaujas ietekas jūrā.

Nēģu zveja ir aizliegta no 2.februāra līdz 31.jūlijam.

Senās Carnikavas nēģu ķeršanas un pagatavošanas tradīcijas ik gadu augusta priekšpēdējā sestdienā tiek atzīmētas Nēģu svētkos, kad notiek nēģu zupas vārīšana, nēģu cepšana, nēģu ātrēšana, nēģu pirkšana un pārdošana. Šie svētki simbolizē Carnikavas nēģu zvejas sezonas atklāšanu un ir tradīcijām bagāts vasaras pasākums.

## 9. Kontrolējošā iestāde

- Nosaukums: Pārtikas un veterinārais dienests

- Adrese: Peldu iela 30, Rīga, LV-1050

- Tālruna numurs: +371 67095230

- E-pasta adrese: pvd@pvd.gov.lv

x Publiska  Privāta

Visa produkta specifikācijas pārbaude.

## 10. Pielikumi.

### 1.pielikums

Literatūras avoti, kuros pieminēti Carnikavas nēģi

Grāmatas, laikraksti un citi uzziņu materiāli

1. „Ilustrētā Tehnika” (pielikums) (1933.g.)

*„...vilcienu pie Carnikavas "nēģu karaļiem". Oktobra mēneša vidū satiksmes resors atklāj pasažieru kustību līdz Carnikavai uz jaunizbūvējamās Rīgas–Vidzemes jūrmalas dzelzceļa līnijas, kurai, paredzams, būs liela nākotne mūsu tūristu braucieniem. Uzklaut tūristu izteikto vēlēšanos, tiek sarīkota svētdien..”*

2. „Intīmā Rīga” (1934.g.) „Carnikavas labākā sabiedrība”.  
*„...Carnikavas labākā sabiedrība grupējas ap nēgu karali Grantskalnu un daudzajām virsnieku ģimenēm, kuras te apmetušās. Starp citu „nēgu valstī” uzturas ģen. Vācietis, atval. kapt. Teteris ar kundzi, kapt. leitn. Krēsliņš ar kundzi, lidotāju Virsi..”*
3. „Latvijas Kareivis” (1935.g.) „Uz Carnikavu”.  
*„...bija Carnikavas gaisa un arī barojošo nēgu labvēlīgā ietekme, kas nezaudēja savu spēku arī atpakaļbraucienā uz Rīgu. Jā, — nēģus jau gan ķer arī Daugavā (pie Doles), Ventā, Salacā un arī citās Latvijas upēs, tak Carnikavas nēģi esot visgardākie. Un tālab jau arī uz Carnikavu ik gadus brauc šāds..”*
4. A. Jansone. „Auseklītis” (2011.g.): iespējams atrast 1978.g. rokām austa darba paraugu ar nēģa simboliku.
5. A.Plaudis, „Vidzemes jūrmala” (1985.g.): aprakstītas nēģu zvejas bagātības Carnikavas novadā.
6. Carnikavas novada dokumentālajā filmā „Carnikavas efiēs” ir atainota Carnikavas novada saistība ar nēģu zvejas tradīcijām un novada bagātībām.
7. D.Sedlenieks. „Atkal par Carnikavas nēģiem”. „Lauku Avīze” (1990.g.)  
*„...PAR «CARNIKAVAS» NĒĢIEM VALSTS pasūtījums bija tikai 10 tonnas, tās arī piegādājām, — stāsta Carnikavas zvejnieku kopsaimniecības priekšsēdētāja vietnieks Inārijs Voits. — 1988. gadā saviem ļaudīm pārdevām 9 tonnas nēģu, 1989. vairāk..”*
4. 8. E.Vulfa. „Latvijas Sargs” (pielikums) (1919.g.).  
*„...Gan Carnikavas nēģi, kurus Kārlis tā ceenija, bet kurus viņš Peterpilī nevarēja dabūt, gan ančousi, gan vērša mēle...”*
9. Ministrijas Tūrisma nodaļas izdevumā „Ceļvedis pa dzimto zemi” (1937.g.) ir iekļauta informācija par mūsdienās zināmo Carnikavas novada teritoriju, kurā esot bijuši nēģi, pieminēta „Nēģu fabrika” 1935.g. un nēģu pagatavošana.
10. U.Siliņa grāmatā „Mēs esam carnikavieši” (2002.g.) ir aprakstīta nēģu zveja, murdu un taču veidošana, kā arī nēģu gatavošana.
11. U.Siliņa grāmatā „Mēs esam carnikavieši” (2012.g.) ir aprakstīta Carnikavas novada dzīve, nēģu zveja, zvejas vietas un Carnikavas muižas attīstība.

U.c.

## 2.pielikums

### Carnikavas novada karte



Carnikavas novads Baltijas mērogā

Rīgas tuvums Carnikavas novadam

Carnikavas novada robežas

**3.pielikums**

**Carnikavas novada ģerbonis ar nēģi**

**Carnikavas novada karogs ar nēģi**



Carnikavas nēģu ķeršanas tradīciju liecības un novadpētniecības centra arhīva materiāli:

**Carnikavas Novadpētniecības centra arhīva materiāli**



**A.Jansones „Auseklītis”grāmatā**

**Ā.Cekules roku darbs 1978.g. ar nēģa**



15. att. Lietotājs mākslas pulciņa "Auseklītis" 2. karogs (49 x 42 cm), 1978. g. Ārījas Cekules roku darbs. (Aijas Jansones foto)

Fig. 15. Second flag of the Auseklītis Applied Art Club (49 x 42 cm), 1978. Handcrafted by Ārija Cekule. (photo: Aija Jansone)

**A.Plaudis „Vidzemes jūrmala” (1985.g.) 12.lpp.**

ras žaģatas. Peldēties mainīgajā upē bīstami, toties jo bieži to apciemo makšķernieki. Visu gadu aizliegts makšķerēt Rīgas jūras līča piekrastē 500 m uz abām pusēm no Gaujas ietekas, līdz 3000 m attālumam no krasta jūras līcī un 1000 m uz augšu no grīvas, kā arī no 16. IV līdz 20. VI Gaujā no grīvas līdz Dzirnupes ietekai. Upē mīt līdakas, plauži, zandarti, asari, taimiņi, siģas, ālanti un citas zivis. No jūras līča Gaujā lepeid nārstot laši, vimbas un nēģi, tāpēc jau senatnē pie upes grīvas izveidojies zvejnieku ciems — Carnikava.

**„Ceļvedis pa dzimto zemi” (1937.g.)**

km). Pie Carnikavas Gaujas grīvas. Senākais Gaujas grīva saukta par Koīve mindu; 1212. g. te igauņi sapūcēja lielu karaspēku, lai iebruktu vacu zemē, bet uzstājusi, ka Rīga ieradies jauns krustnešu pulks, igauņi no sava nodoma atsacījās. Te pazīstama nēģu zvejniecība. Balto „Nēģu fabriku” (1935. g.) var redzēt arī braucot pa dzelzceļu pie Gaujas līča. Senā Gauja bija kuģojama (sk. Siguldas apraksts kuģu zbrūkumus). Interesanti redzēt, kā nēģus āķina, kāp tēna karstumā, sadala pēc labuma, presē un iesaldē. Apskatīmi arī nēģu un lašu tači un murdi. Nopostu mūizas pils reiz bija dārga un lepna celtna, no 1

**Carnikavā nēgu tacis 1920. /1930.gadi.** (Fotoattēls ir Carnikavas Novadpētniecības centra arhīva materiāls un lūgums tos npublicēt citos materiālos)



**Carnikavā nēgu tacis 1920. /1930.gadi.** (Fotoattēls ir Carnikavas Novadpētniecības centra arhīva materiāls un lūgums tos npublicēt citos materiālos)



**Carnikavā nēgu murds 1920. /1930.gadi.** (Fotoattēls ir Carnikavas Novadpētniecības centra arhīva materiāls un lūgums tos npublicēt citos materiālos)





**Vecie**

**nēgu ķeršanas murdi – Carnikavas Novadpētniecības centra ekspozīcija** (*Fotoattēls ir Carnikavas Novadpētniecības centra arhīva materiāls un lūgums tos nepublicēt citos materiālos*)

## Nēgu svētki Carnikavas novadā



## Nēgu zupas vārīšana

<p><b>Lielais tacis</b> Carnikavas parkā Jūras ielā 3a 27. augustā 14.30 - 5.00</p> <p>14.30 SVĒTKU ATKĻĀŠANA UN BALVU PASNIEGŠANA krāšņākajām ziedu laivām un gājiena kolonnām</p> <p>15.00 PŪTĒJU ORKESTRA PROGRAMMA 16.30 TURĀIDĀS ROZE</p> <p>17.30 NĒGU ĀTRĒŠANAS SACĒNSĪBAS (pietiekšanās pie skatuves plkst. 16.00)</p> <p>18.30 SPORTA SACĒNSĪBU UZVĀRĒTĀJU APBALVOŠANA</p> <p>19.00 Grupa BET BET</p> <p>20.30 RAIMONDS OZOLS, RAIMONDS MACĀTS AR GRUPU UN BĒĻU PIANISTS JEAN FRANCOIS MALJEAN</p> <p>21.30 Grupa LĀBVĒLĪGĀS TIPS</p> <p>24.00 SVĒTKU UGUŅOŠANA 0.10 LAURIS REINIKS</p> <p>02.00 CARNIKAVAS JAUNIEŠU GRUPA AIVARA GUDRĀ VADĪBĀ UN DJ PUKĪTIS</p> <p>No plkst. 18.00 simbolisks līdzmaksājums – Ls 1,00 (bērniem līdz 10 gadu vecumam un pensionāriem - bezmaksas)</p> <p>VISU DIENU BAUDĪSIM GARDOS NĒGUS DAŽĀDĀM GAUMĒM UN LIELĀJĀ KATLĀ VĀRĪSIM NĒGU ZUPU, KO KOPIGI ARĪ NOTĪESĀSIM /pret ziedojumu Carnikavas baznīcas atjaunošanai/</p> <p>Lietlākās makšas izstrādājumu tirdzniecība „Anelis” atrakcijas bērniem, izbraukumi ar zvejnieku laivām, izjādes ar zirgiem, „meža kaktis” u.c. interesantas nodarbes Jūliem un maiziem.</p>	<p><b>Svētku norises vietas</b></p> <p><b>Svētkus atbalsta</b></p> <p>Carnikavas novada dome Swedbank</p> <p>IRGAS STRAIPRAIDŪŅU KOOPERATĪVA BIEDRĪBA SIA LĒSĒTE SIA GRIF 93 SIA KURĻIS SIA GAUKUŠAS VĀKSTI IJA GUNDEGAS I.P.</p>	<p><b>10. NĒGU SVĒTKI</b></p> <p><b>Carnikavai 800</b></p>
---	---	--

## Nēgu svētku buklets

**10. NĒĢU SVĒTKI**  
**CARNIKAVAI 800**

**26. AUGUSTĀ PL. 20.30**  
 MĪZIKAS, DEJAS UN ĢAISĀM SPĒLE CARNIKAVAS PĀRĀ

**"VECO KOKU STĀSTS"**  
 Carnikavas attīstību godsimta gaitā izpēkls novada māksliniecišķie kolektīvi

**27. AUGUSTĀ**

**Gaujas tacis**  
 Pasauleslīmeņu atļā ātrākais  
 11.00-12.00  
 12.00-13.00  
 13.00-14.00  
 14.00-15.00  
 15.00-16.00  
 16.00-17.00  
 17.00-18.00  
 18.00-19.00  
 19.00-20.00  
 20.00-21.00  
 21.00-22.00  
 22.00-23.00  
 23.00-24.00

**Sportistu tacis "Nēģu kauss"**  
 10.00-11.00  
 11.00-12.00  
 12.00-13.00  
 13.00-14.00  
 14.00-15.00  
 15.00-16.00  
 16.00-17.00  
 17.00-18.00  
 18.00-19.00  
 19.00-20.00  
 20.00-21.00  
 21.00-22.00  
 22.00-23.00  
 23.00-24.00

**Lielais tacis**  
 10.00-11.00  
 11.00-12.00  
 12.00-13.00  
 13.00-14.00  
 14.00-15.00  
 15.00-16.00  
 16.00-17.00  
 17.00-18.00  
 18.00-19.00  
 19.00-20.00  
 20.00-21.00  
 21.00-22.00  
 22.00-23.00  
 23.00-24.00

**Bēnu & jauniešu tacis**  
 10.00-11.00  
 11.00-12.00  
 12.00-13.00  
 13.00-14.00  
 14.00-15.00  
 15.00-16.00  
 16.00-17.00  
 17.00-18.00  
 18.00-19.00  
 19.00-20.00  
 20.00-21.00  
 21.00-22.00  
 22.00-23.00  
 23.00-24.00

**Sveikes atbalsts**  
 10.00-11.00  
 11.00-12.00  
 12.00-13.00  
 13.00-14.00  
 14.00-15.00  
 15.00-16.00  
 16.00-17.00  
 17.00-18.00  
 18.00-19.00  
 19.00-20.00  
 20.00-21.00  
 21.00-22.00  
 22.00-23.00  
 23.00-24.00







**Nēgu ātrēšanas sacensības**

Produkta ražošana.













**2011.gada prezidenta vizīte ceptu nēģu ražotnē (SIA Krupis)**

*([http://www.president.lv/pk/content/?cat\\_id=601&type=image&id=1626&page=2&pos=2&lng=en](http://www.president.lv/pk/content/?cat_id=601&type=image&id=1626&page=2&pos=2&lng=en))*



## Apbalvojumi:

### Vietējās identitātes apliecinājums SIA „Gaujas krasti” 2011.g.



## Carnikavas novads tūrisma maršrutā

<p><b>KULTŪRĀSTŪRISMS / KULTŪRAS MANTOJUMS</b></p>  1  2  3  4  5  6  7  8  9  10  11  12	<p><b>DABAS TŪRISMS / DABAS OBJEKTI</b></p>  24  25  26  27  28  29  30  31  32  33  34  35  36  37  38	<p><b>VIESU NAMI</b></p>  16  17  18  19 <p>"Medzabaki" +371 67147070 www.medzabaki.lv</p> <p>"Korandē" +371 67904077 www.korande.lv</p> <p>"Siroko" +371 29477222</p> <p>"Priedes" +371 29252103</p>
<p><b>KULTŪRĀS TŪRISMS / MILITĀRAIS MANTOJUMS</b></p>  13  14  15	<p><b>AKTĪVAS ATPŪTAS IESPĒJAS</b></p> <p>Laivas  1          Ploti  2          Izaides  3          Saunas  4</p> <p>"Gauja RD" +371 22763321 1          "Plotis" +371 29146737 2          "Erceni" +371 29418192 3          "Medzabaki" +371 67147070 4          "Korandē" +371 67904077 5          "Medzabaki" +371 67147070 6          "Korandē" +371 67904077 7          "Jentax" +371 29688946 8          "Siroko" +371 29477222 9          "BASC" +371 29228776 10          "Pooš" +371 29228776 11          "CTAC" +371 29577660 12</p> <p><b>PUTŅU VEROSANA</b></p>  38	<p><b>KEMPINGI</b></p>  21  22  23  24 <p>"Gauja" +371 67992755 www.janinaglis.lv</p> <p>"Dzirnezers K" +371 67700343</p> <p>"Dzirnezers" +371 67992453</p> <p>"Dzirnkahs" +371 67700343</p>
<p><b>SAKRĀLAIS TŪRISMS / PIEMIŅAS VIETAS UN SVĒTVIETAS</b></p>  16  17  18  19  20  21  22  23	<p><b>KAJEFĪNĪCAS</b></p>  25  26  27  28  29  30 <p>"Tina" +371 67983856</p> <p>"Anita K" +371 67903044</p> <p>"Rīgas SKZB" +371 67993454</p> <p>"Ar mani atkal runā kājas" +371 2540040</p> <p>Kafējniņa Līlāstē</p> <p>"Ice shot", "G-spot" +371 29477222 www.siroko.lv</p>	
	<p><b>ĒDINĀŠANAS UZNĒMUMI</b></p>  31  32 <p>"Kamats" +371 29383302 31          "HRM Pro" +371 29276963 32</p>	<p><b>NĒĢU DEGUSTĒŠANA UN IEGĀDE</b></p>  33  34  35  36  37  38  39  40  41  42 <p>"Krupis" +371 67993375 33          "Gaujas krasti" +371 26314046 34          "Zilgums" +371 29475993 35          "Lestē" +371 29247181 36          "Selgas.V.L." +371 29250546 37          "Zilbe" +371 29654256 38          "Dietlavi" +371 29250546 39          "Gundegas" +371 67993520 41          "Gaujas nāģi" +371 67993119 42</p>

## APZĪMĒJUMI

	Melnais segums - Grants segums		Ievērojams kalns
	Uzlabots zemesceļš		Lidlauks
	Zemesceļš		Vienīca - Cita naktsmitne
	Grūti izbraucams ceļš		Kempings
	Saufrūnī		Pieminekļi
	Dārzīni - Meži		Auzīmējumi, kas novietoti no objekta atrašanās vietas
	Altaugušas ūdens platības - Purvs		



Carnikavas novada  
Tūrisma informācijas centrs  
Stacijas iela 5, Carnikava  
+371 67708443  
tic@carnikava.lv  
www.tourism.carnikava.lv



### Maršruti Carnikavas novadā

- (35km ar velosipēdu)  
"Ar velo pa Nēgu karalvalsti"
- (15km kājām)  
"Ceļojotāl kāpai pa pēdām"
- (17km ar slēpēm)  
"Gaujas grīvas ziemīgais šarms"

### Pastaigu maršruti Carnikavā

- (3km kājām)  
"Carnikavas mazais aplis"
- (5km kājām)  
"Carnikavas lielais aplis"

### Ūdens maršruts pa Gauju

- (4km ar laivu)  
"Līdz Gaujas ietekai jūrā"



### APZĪMĒJUMI


	Tūrisma informācijas centrs - Informācijas stende
	Pasažieru - Pasažieru stacija
	Viesu nams - Kampings
	Autorizācija - Autocentrs
	Tigris - Karolīna
	Muzejs - Pieminekļa, piemēģas vieta
	Aktīva atpaka
	Baznīca - Komunikācija šīs terma
	Ievērojama kalna - Skatpostis



## Carnikavas nēgi Carnikavas tūrisma mājas lapā

*Dzīvo zaļi!*  
**CARNIKAVAS NOVADS**  
KALNGALE GARCIEMS GARUPE CARNIKAVA GALUJA LILASTE

Meklēt...



JAUNUMI NOVADS NAKTSMĪTNES UN ĒDINĀŠANA KO REDZĒT UN DARĪT TŪRISMA INFORMĀCIJAS CENTRS DZĪVO ZAĻI!

### ĀTRĀS SAITES

- [GALERIJAS](#)
- [VIDEO](#)
- [NODERĪGA INFORMĀCIJA](#)
- [KONTAKTI](#)
- [KARTES](#)
- [PASĀKUMU KALENĀRS](#)
- [MARŠRUTI](#)
- [DP PIEJŪRA](#)
- [TIRGOTĀJIEM](#)

### NĒĢU DEGUSTĀCIJAS


Par "Carnikavas nēgi" devē nēgi (Lampetra fluviatilis), kas tiek ķerts noteiktā reģionā - Gaujas upē Carnikavas novada teritorijā un noteiktā laikā (no 1.augusta līdz 1.februārim).

Pirmās ziņas par zvejnieku darbību pie Gaujas ieteku jūrā minēts Indriķa hronikā. 17. gadsimtā celtajai Carnikavas muižai nēģu zveja bija viens no galvenajiem peļņas avotiem. Vēl šodien Carnikavā nēģus ķer zvejnieki un tos pārstrādā vietējie uzņēmēji. Augusta mēnesī Carnikavā tiek rīkoti Nēģu svētki, kas simbolizē nēģu zvejas sezonas atklāšanu un ir tradīcijām bagāts vasaras pasākums.

June 2013

M	T	W	T	F	S	S
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
1	2	3	4	5	6	7

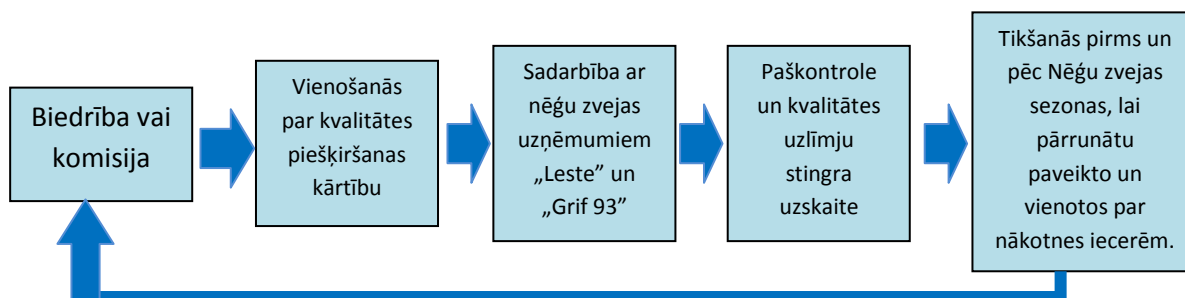
Vārda dienu šodien svin:  
**Nils, Viktors**



## Carnikavas novada TIC kopā ar Vidzemes Tūrisma asociāciju Tūrisma izstādē Igaunijā (degustēt devām nēģu maizītes)



## Aizsargātas ģeogrāfiskās izcelsmes norādes piešķiršanas kārtība



1. Biedrība vai komisijas kopums, kas sastāvētu no visām iesaistītajām pusēm: Carnikavas zvejas uzņēmuma pārstāvis („Leste” un vai „Grif 93”), pārstāvis no Carnikavas nēģu cepējiem, pārstāvis no PVD un pārstāvis no Zemkopības ministrijas vai vēl kādas citas institūcijas.
2. Galveno kvalitātes kontroles lomu ieņem: zvejniecības uzņēmumi „Leste” un „Grif 93”, jo attiecīgi to izsniegtais nēģu daudzums (kg) cepējiem tālāk drīkst tikt stigots kā Carnikavas nēģu produkcija un saņemt šo kvalitātes zīmi.
3. Paškontrolē būtu: zvejnieku uzņēmumu sazvejoto nēģu kg skaits un izsniegtais daudzums katram (vienam no 8 Carnikavas novada) nēģu cepējam, kas tālāk pārstrādā neapstrādāto nēģi ceptā nēģī želejā.
4. Jāveic stingra uzskaitē par nozvejoto nēģu skaitu un Carnikavas novada pārstrādāto nēģu daudzumu.
5. Komisijas pārstāvjiem pirms un pēc nēģu zvejas sezonas jāsatiekas, lai pārrunātu paveikto un vienotos par tālāko attīstību.
6. Tā kā Carnikavas nēģiem noteikta zvejas sezona no 1.augusta līdz 1.februārim, tad citā laikā zvejotie nēģi nevar tirgū parādīties ar uzlīmi, kas apliecinātu „Carnikavas nēģi”.