C/2026/735

3.2.2026 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2026/735)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Simojärven muikku“

ЕС №: PGI-FI-02965 — 15.6.2023 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Simojärven muikku“

2. **Държава членка или трета държава**

Финландия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.7. Прясна риба, мекотели и ракообразни и производни продукти от тях

Код по Комбинираната номенклатура

03 — РИБИ И РАКООБРАЗНИ, МЕКОТЕЛИ И ДРУГИ ВОДНИ БЕЗГРЪБНАЧНИ

0302 — Риби, пресни или охладени, с изключение на филетата и другите меса от риби от № 0304

0303 — Риби замразени, с изключение на филетата и другите меса от риби от № 0304

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1*

Наименованието „Simojärven muikku“ се използва за рипус (европейска ряпушка, Coregonus albula), уловен в езеро Simojärvi в община Рануа в южна Лапландия. „Simojärven muikku“ се продава пресен или замразен.

Най-важните характеристики на рипуса са:

— „Simojärven muikku“ е с малък размер, светлосребрист на цвят в резултат на суровите условия на чисото езеро. Поради северното си местоположение регионът има по-студен климат и лета с висока осветеност. Поради въздействието на хабитата хайверът на рибата е оранжево-червен, което го отличава от другите видове рипус, които обикновено имат жълтеникав хайвер. Хайверът може да се наблюдава от септември до ноември.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Рипусът обикновено е дребен, отчасти понеже зимите са дълги, а езерото не е заледено само за кратък период, което означава, че планктонната храна е оскъдна. След един сезон на растеж средната му дължина може да варира между 4 и 8 cm Рипусът, уловен при търговски риболов, обикновено е с размер между 12 и 20 cm. „Simojärven muikku“ тежи около 3 до 5 g. Теглото на рипуса, уловен при търговски риболов, е между 10 и 70 g. „Рипусът от Simojärvi“, който се предлага на пазара, е с дължина около 9 cm, тъй като рибата вече е започнала втория си сезон на растеж, когато е уловена.

— „Simojärven muikku“ се храни с планктон, който присъства в езерото само през лятото, тъй като се нуждае от слънчева светлина, за да се размножава. През късната есен в езерото вече няма планктон и „Simojärven muikku“ спира да се храни. Когато рипусът не намира храна, той гладува през цялата дълга зима и вътрешностите му се свиват, което го прави чист за консумиране без изкормване. Рипусът може да се консумира по всяко време през годината, без да се почиства.

— Rigor mortis трае по-дълго време, отколкото при други видове рипус. Това се дължи на малкия размер на рипуса.

Продуктът е твърд и сочен.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

„Simojärven muikku“ се храни само с планктон, който се развива в езерото Симоярви. Рипусът може по изключение да яде пчелен прашец, ако няма достатъчно планктон.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

„Simojärven muikku“ трябва да е уловен в определения географски район. Допустимите начини на риболов са тралене, гриб и конусовидни мрежи.

За да се гарантира качеството му, рипусът трябва да се охлади с помощта на тънък слой лед (вода при 0 °C) веднага след като бъде уловен в определения географски район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район се състои от езерото Simojärvi, което се намира в община Рануа в провинция Лапландия.

5. **Връзка с географския район**

Защитеното географско указание за „Simojärven muikku“ се основава на специфичните му характеристики.

Специфичните характеристики на „Simojärven muikku“ произтичат от географската му среда, която представлява запазено езеро със сурови условия.

Езерото Simojärvi е 50-о по големина във Финландия и в прозрачните му води се въди чиста риба. Голяма част от площта на езерото Simojärvi е защитена от финландската програма за опазване на бреговете, която гарантира предпазването на най-ценните брегови линии на Финландия от застрояване. Прилежащият район Soppana е защитен от програмата за опазване на старите гори. Освен това значителна част от района на езерото Simojärvi и Soppana са част от мрежата „Натура 2000“. Поради тази причина езеро Simojärvi ще остане непокътнато и неурегулирано.

По отношение на рибната фауна езерото Simojärvi представлява важна част от водосборния басейн на река Simojoki. В езерото са открити тринадесет вида риби, като бяла риба, рипус, езерна пъстърва и липан. Атлантическата сьомга понякога плува нагоре по течението на река Simojoki и навлиза в езерото, въпреки че не навлиза в други вътрешни води. Реките, които се вливат в езерото Simojärvi, са дом на популации от речни перлени миди, морска пъстърва и липан.

Езерото Simojärvi е известна риболовна зона от 16-и век насам. Традиционният лов с гриб, който се практикува от векове, е възможен благодарение на изключителната прозрачност на водата в езерото и възможността за обширно първично производство. През лятото риболовът се извършва в повърхностните води на смрачаване, когато зооплалнктонът се издига. Когато водата се е затоплила в края на лятото, рипусът търси по-студени и дълбоки води, където се лови с помощта на дънни грибове. Тъмните есенни нощи са време за риболов на лунна светлина, който, макар и като цяло рядък, е отличителен за прозрачното езеро Simojärvi. Рипусът се лови през цялата година.

„Simojärven muikku“ е с малък размер, светлосребрист на цвят в резултат на суровите условия на чистото езеро. Поради северното си местоположение регионът има по-студен климат и лета с висока осветеност. Рипусът се храни с планктон, който присъства в езерото само през лятото, тъй като се нуждае от слънчева светлина, за да се размножава. През късната есен в езерото вече няма планктон и „Simojärven muikku“ спира да се храни. Когато рипусът не намира храна, той гладува през цялата дълга зима и вътрешностите му се свиват, което го прави чист за консумиране без изкормване. Рипусът може да се консумира през цялата година, без да се изкормва.

Хайверът на „Simojärvi muikku“ е оранжево-червен, което го отличава от другите видове рипус. Хайверът на рипуса обикновено е жълтеникав на цвят и може да се види от септември до ноември.

Рипусът обикновено е дребен, отчасти понеже зимите са дълги, а езерото не е заледено само за кратък период, което означава, че планктонната храна е оскъдна. След един сезон на растеж средната му дължина може да варира между 4 и 8 cm. Рипусът, уловен при търговски риболов, обикновено е с размер между 12 и 18 cm. „Simojärven muikku“ тежи около 3 до 5 g. Теглото на рипуса, уловен при търговски риболов, е между 10 и 25 g. Предлаганият за продажба „Simojärvi muikku“ е с дължина около 9 cm.

Rigor mortis трае по-дълго време, отколкото при други видове рипус. Това се дължи на малкия размер на рипуса.

В езерото Simojärvi имат пет сезона на растеж. За да може популацията да продължи да процъфтява, се лови най-силната и най-изобилната възрастова група. Това може да се повлияе от размера на отвора на гриба.

Различни събития също са допринесли за известността на „Simojärven muikku“. Продуктът се продава пържен на различни събития във Финландия и извън страната от 1998 г.

„Още от 18-и век местните жители на Simo имали право да ловят риба с гриб в езерото Simojärvi през зимата. Така вероятно се е появило наименованието Simojärvi/Simolaisten järvi („езеро Simo“/„езеро на народа Simo“). В края на 70-те години на 20-и век на езерото пристигна нова група морски рибари. От тях се научих да ловя с гриб през зимата. Тогава пробивахме леда с дебелина до един метър с ледокоп, за да ловим риба; в наши дни има моторизирани плавателни съдове, разширители и приспособления за риболов под леда с електромотор.“ (*Lapin Kansa*, 5 август 2021 г.)

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/elintarvikkeet/elintarvikeala/ainesosat-ja-sisalto/nimisuojatut-tuotteet/hakemus-simojarven-muikku.pdf