C/2026/735

3.2.2026

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2026/735)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Simojärven muikku“

EU č.: PGI-FI-02965 – 15. 6. 2023

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy) [CHOP či CHZO]**

„Simojärven muikku“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Finsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 1.7 Čerstvé ryby, měkkýši a korýši a výrobky z nich získané

Kód kombinované nomenklatury

03 – RYBY A KORÝŠI, MĚKKÝŠI A JINÍ VODNÍ BEZOBRATLÍ

0302 – Ryby, čerstvé nebo chlazené, kromě rybího filé a jiného rybího masa čísla 0304

0303 – Ryby, zmrazené, vyjma rybího filé a jiného rybího masa čísla 0304:

3.2 *Popis produktu, na který se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Simojärven muikku“ je název používaný pro síhy malé (*Coregonus albula*) lovené v jezeře Simojärvi v obci Ranua v jižním Laponsku. „Simojärven muikku“ se prodává v čerstvém nebo zmrazeném stavu.

Nejdůležitější vlastnosti síha malého jsou následující:

— „Simojärven muikku“ je malá ryba jasně stříbřité barvy, která je důsledkem drsných podmínek v tomto neznečištěném jezeře. V daném regionu panují díky jeho severní poloze chladnější podnebí a léta se značným množstvím denního světla. Jikry této ryby mají vzhledem k jejímu stanovišti oranžově červenou barvu, čímž se liší od ostatních síhů, pro které jsou typické jikry nažloutlé. Jikry se vyskytují od září do listopadu.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Síh je zpravidla malá ryba, mimo jiné proto, že zimy jsou dlouhé a období, kdy jezero nezamrzá, je jen krátké, což znamená, že je málo potravy z plaktonu. Průměrná délka síha malého po jednom období růstu se může pohybovat od 4 do 8 cm. Síh ulovený v komerčním rybolovu měří obvykle 12 až 20 cm. „Simojärven muikku“ váží přibližně 3 až 5 gramů. Hmotnost síha malého uloveného v rámci komerčním rybolovu se pohybuje mezi 10 a 70 g. Prodávaný síh „Simojärvi“ je přibližně 9 cm dlouhý, protože je uloven v době, kdy již začíná jeho druhé období růstu.

— „Simojärven muikku“ se živí planktonem, který se v jezeře nachází pouze v létě, protože k rozmnožování potřebuje sluneční světlo. Koncem podzimu už v jezeře není žádný plankton a „Simojärven muikku“ přestává přijímat potravu. Když síh malý nemůže získat potravu, po celou dlouhou zimu hladoví a jeho vnitřnosti se zmenšují, takže je možné ho konzumovat bez vykuchání. Síha je možné konzumovat kdykoli v průběhu roku, aniž by ho bylo potřeba čistit.

— Posmrtná ztuhlost trvá delší dobu, než je obvyklé u jiných síhů malých. Je tomu tak v důsledku malé velikosti těchto jedinců.

Produkt je pevný a šťavnatý.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

„Simojärven muikku“ se živí pouze planktonem pocházejícím z jezera Simojärvi. Není-li k dispozici dostatek planktonu, může se síh výjimečně živit i pylem.

3.4 *Specifické úkony při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

„Simojärven muikku“ musí být uloven ve vymezené zeměpisné oblasti. Povolenými metodami rybolovu je lov pomocí vlečných sítí, nevodů a vězenců.

Aby byla zaručena kvalita, musí být síh malý ihned po ulovení ve vymezené zeměpisné oblasti zchlazen pomocí tenké vrstvy ledu (voda o teplotě 0 °C).

3.5 *Zvláštní pravidla týkající se krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6 *Zvláštní pravidla týkající se označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisnou oblast tvoří jezero Simojärvi, které se nachází v obci Ranua v provincii Laponsko.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Chráněné zeměpisné označení „Simojärven muikku“ je založeno na jeho specifických vlastnostech.

Specifické vlastnosti „Simojärven muikku“ vyplývají z jeho zeměpisného prostředí, kterým je neznečištěné jezero s drsnými podmínkami.

Jezero Simojärvi je 50. největší jezero ve Finsku, jehož průzračné vody jsou zdrojem ničím nekontaminovaných ryb. Velká část oblasti jezera Simojärvi je chráněna v rámci finského programu na ochranu pobřeží, který zajišťuje, aby nejcennější finské pobřeží zůstalo nezastavěné. Přilehlá oblast Soppana je chráněna programem ochrany pralesních porostů. Kromě toho patří značná část oblasti jezera Simojärvi a oblasti Soppana do sítě Natura 2000. Z tohoto důvodu zůstane jezero Simojärvi i nadále neznečištěným, neregulovaným jezerem.

Jezero Simojärvi je z hlediska ichtyofauny cennou součástí povodí řeky Simojoki. V jezeře se vyskytuje třináct druhů ryb, například síh severní, síh malý, siven obrovský a lipan podhorní. Do řeky Simojoki a do jezera někdy připlouvá i losos obecný, který však do jiných vnitrozemských vod nevplouvá. V řekách ústících do jezera Simojärvi žije perlorodka říční, pstruh obecný mořský a lipan podhorní.

Jezero Simojärvi je známou rybolovnou oblastí již od 16. století. Tradiční rybolov nevody se provádí po celá staletí díky mimořádné průhlednosti jezerních vod a rozsáhlé primární produkci, kterou tyto čiré vody umožňují. V létě probíhá lov v povrchových vodách za soumraku, kdy stoupá množství zooplanktonu. Když se koncem léta voda oteplí, vyhledává síh malý chladnější a hlubší vody, odkud je loven pomocí vlečných sítí pro lov při dně. Tmavé podzimní noci jsou dobou nočního rybolovu, který sice zpravidla probíhá jen vzácně, ale pro průzračné vody jezera Simojärvi je charakteristický. Síh malý se loví celoročně.

„Simojärven muikku“ je malá ryba jasně stříbřité barvy, což je důsledek drsných podmínek v neznečištěném jezeře. V daném regionu panují díky jeho severní poloze chladnější podnebí a léta se značným množstvím denního světla. Síh se živí planktonem, který se v jezeře nachází pouze v létě, protože k rozmnožování potřebuje sluneční světlo. Koncem podzimu už v jezeře žádný plankton není a „Simojärven muikku“ přestává přijímat potravu. Když síh malý nemůže získat potravu, po celou dlouhou zimu hladoví a jeho vnitřnosti se zmenšují, takže je možné ho konzumovat bez vykuchání. Síha malého lze konzumovat celoročně bez nutnosti vykuchání.

Jikry „Simojärvi muikku“ jsou oranžovočervené barvy, čímž se liší od ostatních síhů malých. Ty jsou zpravidla nažloutlé a vyskytují se od září do listopadu.

Síh malý je zpravidla malá ryba, mimo jiné proto, že zimy jsou dlouhé a jezero není zamrzlé jen po krátkou dobu, což znamená, že je málo potravy z planktonu. Průměrná délka síha malého po jednom období růstu se může pohybovat od 4 do 8 cm. Síh malý ulovený v při komerčním rybolovu měří obvykle 12 až 18 cm. „Simojärven muikku“ váží přibližně 3 až 5 gramů. Hmotnost síha malého uloveného v rámci komerčního rybolovu se pohybuje mezi 10 a 25 g. Prodávaný síh „Simojärvi muikku“ měří přibližně 9 cm.

Posmrtná ztuhlost trvá delší dobu, než je obvyklé u jiných síhů malých. Je tomu tak v důsledku malé velikosti těchto jedinců.

V jezeře Simojärvi probíhá pět období růstu. Aby byla populace nadále v dobrém stavu, loví se nejsilnější a nejpočetnější věková kategorie. To lze ovlivnit velikostí ok nevodu.

K proslulosti „Simojärven muikku“ přispěla také řada různých akcí. Od roku 1998 se tento produkt prodává smažený na různých akcích ve Finsku i v zahraničí.

„Již v 18. století měli místní obyvatelé obce Simo právo lovit v zimě v jezeře Simojärvi ryby nevody. Odtud pravděpodobně pochází název ‚Simojärvi‘/‚Simolaisten järvi‘ (‚Jezero Simo‘ / ‚Jezero obyvatel obce Simo‘). Koncem 70. let minulého století se na jezero vydala nová skupina mořských rybářů. Právě od nich jsem se naučil lovit nevody v zimě. Tehdy jsme se k rybám museli prosekávat sekáčkem na led přes až metrovou vrstvu ledu; dnes mají rybáři k dispozici motorová plavidla, rozmetadla a zařízení na rozlamování ledu typu ‚ice jigger‘ poháněná elektromotorem.“ (*Lapin Kansa*, 5. srpna 2021)

Odkaz na zveřejnění specifikace

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