C/2026/735

3.2.2026

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2026/735)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen senest tre måneder efter datoen for denne offentliggørelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Simojärven muikku«

EU-nr.: PGI-FI-02965 — 15.6.2023

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse(r) [på BOB eller BGB]**

»Simojärven muikku«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Finland

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukteller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.7. Fisk, bløddyr, skaldyr, ferske, og produkter på basis heraf

Kode i den kombinerede nomenklatur

03 – FISK OG KREBSDYR, BLØDDYR OG ANDRE HVIRVELLØSE VANDDYR

0302 – Fisk, fersk eller kølet, undtagen filet og andet fiskekød henhørende under pos. 0304

0303 – Fisk, frosset, undtagen filet og andet fiskekød henhørende under pos. 0304

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Betegnelsen »Simojärven muikku« anvendes om heltling (Coregonus albula), der fanges i Simojärvi-søen i kommunen Ranua i det sydlige Lapland. »Simojärven muikku« sælges frisk eller frossen.

De vigtigste kendetegn ved heltlingen er følgende:

— »Simojärven muikku« er lille og har en lys sølvfarve på grund af de barske forhold i den uspolerede sø. Som følge af sin nordlige beliggenhed har regionen et koldere klima og lyse somre. Levestedet gør rognen fra fisken orangerød, hvilket adskiller den fra rogn fra andre heltlinger, som typisk har gullig rogn. Rognen kan observeres fra september til november.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Heltlingen er typisk lille, til dels fordi vintrene er lange, og søen kun er isfri i en kort periode, hvilket betyder, at planktonføden er knap. Efter én vækstsæson kan dens gennemsnitlige længde variere mellem ca. 4 og 8 cm. Heltling fanget i kommercielt fiskeri er normalt mellem 12 og 20 cm. »Simojärven muikku« vejer ca. 3-5 gram. Vægten af heltling fanget i kommercielt fiskeri er mellem 10 og 70 g. »Simojärven muikku«, der sælges, er ca. 9 cm lang, da fisken allerede har påbegyndt sin anden vækstsæson, når den fanges.

— »Simojärven muikku« lever af plankton, som kun findes i søen om sommeren, da det har brug for sollys for at formere sig. I det sene efterår er der ikke mere plankton i søen, og »Simojärven muikku« holder op med at spise. Når heltlingen ikke får næring, faster den hele den lange vinter, og dens indvolde skrumper, hvilket gør den ren at spise uden at blive renset. Heltling kan spises på alle tidspunkter af året uden at blive renset.

— Rigor mortis varer i længere tid, end det generelt er tilfældet for andre heltlinger. Dette skyldes heltlingens lille størrelse.

Produktet er fast og saftigt.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

»Simojärven muikku« spiser kun plankton fra Simojärvi-søen. Heltlingen kan undtagelsesvis spise pollen, hvis der ikke er tilstrækkeligt med plankton tilgængeligt.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

»Simojärven muikku« skal fanges i det afgrænsede geografiske område. De tilladte fiskemetoder er trawlfiskeri, vodfiskeri og rusefiskeri.

For at sikre kvaliteten skal heltlingen nedkøles med et tyndt lag is (vand med en temperatur på 0 °C), umiddelbart efter at den er fanget i det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

–

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

–

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det geografiske område omfatter Simojärvi-søen, som ligger i kommunen Ranua i provinsen Lapland.

5. Tilknytning til det geografiske område

Den beskyttede geografiske betegnelse for »Simojärven muikku« er baseret på dens særlige kendetegn.

De særlige kendetegn ved »Simojärven muikku« skyldes dens geografiske miljø, som er en uspoleret sø med barske forhold.

Simojärvi-søen er Finlands 50. største sø, og dens klare vand giver rene fisk. En stor del af Simojärvi-søens område er beskyttet under det finske kystbevaringsprogram, som sikrer, at Finlands mest værdifulde kystlinjer forbliver ubebyggede. Det tilstødende Soppana-område er beskyttet under bevaringsprogrammet for gamle skove. Desuden tilhører en betydelig del af Simojärvi-søens og Soppana-områdets arealer Natura 2000-nettet. Derfor vil Simojärvi-søen fortsat være en uspoleret, ureguleret sø.

Med hensyn til fiskefauna er Simojärvi-søen en værdifuld del af Simojoki-flodens afvandingsområde. Der findes 13 fiskearter i søen, f.eks. hvidfisk, heltling, søørred og stalling. Atlanterhavslaks svømmer undertiden op ad Simojoki-floden og ind i søen, men svømmer ikke ind i andre indre farvande. De floder, der løber ud i Simojärvi-søen, er hjemsted for bestande af ferskvandsperlemuslinger, havørred og stalling.

Simojärvi-søen har været et velkendt fiskeområde siden det 16. århundrede. Det traditionelle vodfiskeri, som har fundet sted i århundreder, er baseret på søens usædvanligt klare vand og den omfattende primærproduktion, som det klare vand muliggør. Om sommeren fiskes der i det øverste vandlag i skumringen, når zooplanktonet stiger op. Når vandet er blevet varmere i sensommeren, søger heltlingen mod koldere og dybere vand, hvor de fanges med bundvod. I de mørke efterårsnætter foretages der måneskinsfiskeri, som, selv om det generelt er sjældent, er karakteristisk for Simojärvi-søen med det klare vand. Heltlingen fiskes hele året.

»Simojärven muikku« er lille og har en lys sølvfarve på grund af de barske forhold i den uspolerede sø. Som følge af sin nordlige beliggenhed har regionen et koldere klima og lyse somre. Heltlingen lever af plankton, som kun findes i søen om sommeren, da det har brug for sollys for at formere sig. I det sene efterår er der ikke mere plankton i søen, og »Simojärven muikku« holder op med at spise. Når heltlingen ikke får næring, faster den hele den lange vinter, og dens indvolde skrumper, hvilket gør den ren at spise uden at blive renset. Heltlingen kan spises hele året rundt uden at blive renset.

Rognen fra »Simojärven muikku« er orangerød, hvilket adskiller den fra rognen fra andre heltlinger. Rogn fra heltlinger er typisk gullig og observeres fra september til november.

Heltlingen er typisk lille, til dels fordi vintrene er lange, og søen kun er isfri i en kort periode, hvilket betyder, at planktonføden er knap. Efter én vækstsæson kan dens gennemsnitlige længde variere mellem ca. 4 og 8 cm. Heltling fanget i kommercielt fiskeri er normalt mellem 12 og 18 cm. »Simojärven muikku« vejer ca. 3-5 gram. Vægten af heltling fanget i kommercielt fiskeri er mellem 10 og 25 g. »Simojärven muikku«, der sælges, er ca. 9 cm lang.

Rigor mortis varer i længere tid, end det generelt er tilfældet for andre heltlinger. Dette skyldes heltlingens lille størrelse.

Der er fem vækstsæsoner i Simojärvi-søen. For at sikre bestandens fortsatte trivsel fanges den aldersklasse, der er den stærkeste og mest talrige. Dette kan påvirkes af voddets maskestørrelse.

Forskellige arrangementer har også bidraget til at gøre »Simojärven muikku« velkendt. Produktet er blevet solgt stegt ved forskellige arrangementer i Finland og i udlandet siden 1998.

»Allerede i det 18. århundrede havde de lokale indbyggere i Simo ret til at fiske med vod i Simojärvi-søen om vinteren. Dette er sandsynligvis oprindelsen til navnet »Simojärvi«/»Simolaisten järvi« (»Simo-søen«/»Simo-folkets sø«). Et nyt hold havfiskere kom til søen sidst i 1970'erne. Det var dem, der lærte mig at fiske med vod om vinteren. Dengang brugte vi en isøkse til at bryde igennem is på op til en meter for at fiske. I dag fisker man med motordrevne fartøjer, stjerter og ispilke med elmotorer« (*Lapin Kansa*, 5. august 2021)

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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