C/2026/735

3.2.2026

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2026/735)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Simojärven muikku“

EU-Nr.: PGI-FI-02965 — 15.6.2023

G.U.( ) G.G.A. (X)

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Simojärven muikku“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Finnland

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.7. Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

Code der Kombinierten Nomenklatur

03 – FISCHE UND KREBSTIERE, WEICHTIERE UND ANDERE WIRBELLOSE WASSERTIERE

0302 – Fische, frisch oder gekühlt, ausgenommen Fischfilets und anderes Fischfleisch der Position 0304

0303 – Fische, gefroren, ausgenommen Fischfilets und anderes Fischfleisch der Position 0304

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Der Name „Simojärven muikku“ bezeichnet die Kleine Maräne (Coregonus albula), die im See Simojärvi, der sich in der Gemeinde Ranua im südlichen Lappland befindet, gefangen wird. „Simojärven muikku“ wird frisch oder gefroren verkauft.

Die wichtigsten Eigenschaften von „Simojärven muikku“ sind:

— Aufgrund der rauen Bedingungen des unberührten Sees ist „Simojärven muikku“ von kleiner Größe und von hellsilberner Farbe. Die nördlich gelegene Region weist ein kälteres Klima und lichtreiche Sommer auf. Der Rogen von „Simojärven muikku“ hat eine orange-rote Farbe. Somit unterscheidet er sich von Rogen der andernorts vorkommenden Kleinen Maräne, der in der Regel gelblich ist. Laichzeit ist von September bis November.

[1] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— „Simojärven muikku“ ist in der Regel von kleiner Größe, was zum Teil daran liegt, dass die Winter lang sind und der See nur für kurze Zeit eisfrei ist, sodass Plankton als Nahrungsquelle knapp ist. Nach einer Wachstumsperiode weist sie im Durchschnitt eine Länge von etwa 4 bis 8 cm auf. Kleine Maränen, die in der gewerblichen Fischerei gefangen werden, weisen normalerweise eine Länge von 12 bis 20 cm auf. „Simojärven muikku“ wiegt etwa 3 bis 5 g. Kleine Maränen, die in der gewerblichen Fischerei gefangen werden, wiegen zwischen 10 und 70 g. Verkauft wird „Simojärven muikku“ mit einer Länge von etwa 9 cm, da zum Zeitpunkt des Fangs bereits ihre zweite Wachstumsperiode begonnen hat.

— „Simojärven muikku“ ernährt sich von Plankton, das nur im Sommer im See vorkommt, weil es Sonnenlicht benötigt, um sich zu vermehren. Im Spätherbst gibt es im See kein Plankton mehr, und „Simojärven muikku“ hört auf zu fressen. Da ihr in den langen Wintermonaten das Nahrungsangebot fehlt, leeren sich die Eingeweide von „Simojärven muikku“ vollständig; deshalb braucht sie nicht ausgenommen zu werden. „Simojärven muikku“ kann das ganze Jahr über verzehrt werden, ohne dass sie ausgenommen werden muss.

— Die Totenstarre ist bei „Simojärven muikku“ von längerer Dauer als bei der andernorts vorkommenden Kleinen Maräne. Grund dafür ist ihre geringe Größe.

Das Erzeugnis ist fest und saftig.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

„Simojärven muikku“ ernährt sich ausschließlich von Plankton im See Simojärvi. Im Falle, dass nicht genügend Plankton verfügbar ist, kann sich „Simojärven muikku“ auch von Pollen ernähren.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

„Simojärven muikku“ muss in dem abgegrenzten geografischen Gebiet gefangen werden. Als Fangmethoden zugelassen sind die Schleppnetz-, die Ringwaden- und die Reusenfischerei.

Um die Qualität zu gewährleisten, müssen die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet gefangenen Fische gleich anschließend in Eiscontainern (in gefrorenem Wasser mit einer Temperatur von 0 °C) gekühlt werden.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

-

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

-

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet umfasst den See Simojärvi, der in der Gemeinde Ranua in der Provinz Lappland liegt.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die geschützte geografische Angabe für „Simojärven muikku“ beruht auf den besonderen Eigenschaften des Erzeugnisses.

Die besonderen Eigenschaften von „Simojärven muikku“ sind bedingt durch ihre geografischen Umgebung: ein unberührter See mit rauen Bedingungen.

Der Simojärvi ist der 50. größte See Finnlands, dessen reines Wasser saubere Fische hervorbringt. Ein großer Teil des Gebiets um den Simojärvi ist durch das finnische Programm zum Schutz der Seeufer geschützt, mit dem dafür gesorgt wird, dass Finnlands wertvollste Seeufer unbebaut bleiben. Das angrenzende Gebiet Soppana steht unter dem Schutz des Programms zum Erhalt alter Wälder. Darüber hinaus gehört ein beträchtlicher Teil des Sees Simojärvi und des Gebiets Soppana zum Natura-2000-Netz. Aus diesem Grund wird der Simojärvi auch weiterhin ein unberührter, unregulierter See bleiben.

Was seine Fischfauna betrifft, ist der Simojärvi ein wertvoller Teil des Einzugsgebiets des Flusses Simojoki. In dem See kommen dreizehn Fischarten vor, darunter Große Maräne, Kleine Maräne, Seeforelle und Äsche. Atlantischer Lachs schwimmt manchmal den Fluss Simojoki hinauf und in den See hinein, dringt jedoch nicht in andere Binnengewässer vor. Die Flüsse, die in den Simojärvi münden, beherbergen Populationen von Flussperlmuscheln, Meerforellen und Äschen.

Der Simojärvi ist seit dem 16. Jahrhundert als Fischfanggebiet wohlbekannt. Die traditionelle Ringwadenfischerei, die seit Jahrhunderten betrieben wird, gründet auf der außergewöhnlichen Klarheit des Wassers und der dadurch möglichen umfangreichen Primärerzeugung. Im Sommer werden die Oberflächengewässer in der Dämmerung befischt, wenn der Tierplankton nach oben steigt. Bis zum Ende des Sommers hat sich das Wasser erwärmt, und „Simojärven muikku“ sucht kühlere, tiefere Gewässer auf, wo zum Fang Grundwaden eingesetzt werden. Die dunklen Herbstnächte sind die Zeit für die Nachtfischerei, die zwar insgesamt selten betrieben wird, aber für den Simojärvi wegen seines klaren Wasser charakteristisch ist. „Simojärven muikku“ wird das ganze Jahr über gefangen.

Aufgrund der rauen Bedingungen des unberührten Sees ist „Simojärven muikku“ von kleiner Größe und von hellsilberner Farbe. Die nördlich gelegene Region weist ein kälteres Klima und lichtreiche Sommer auf. „Simojärven muikku“ ernährt sich von Plankton, das nur im Sommer im See vorkommt, weil es Sonnenlicht benötigt, um sich zu vermehren. Im Spätherbst gibt es im See kein Plankton mehr, und „Simojärven muikku“ hört auf zu fressen. Da ihr in den langen Wintermonaten das Nahrungsangebot fehlt, leeren sich die Eingeweide von „Simojärven muikku“ vollständig; deshalb braucht sie nicht ausgenommen zu werden. „Simojärven muikku“ kann das ganze Jahr über verzehrt werden, ohne dass sie ausgenommen werden muss.

Der Rogen von „Simojärven muikku“ hat eine orange-rote Farbe. Somit unterscheidet er sich von Rogen der andernorts vorkommenden Kleinen Maräne, der in der Regel gelblich ist. Laichzeit ist von September bis November.

„Simojärven muikku“ ist in der Regel von kleiner Größe, was zum Teil daran liegt, dass die Winter lang sind und der See nur für kurze Zeit eisfrei ist, sodass Plankton als Nahrungsquelle knapp ist. Nach einer Wachstumsperiode weist sie im Durchschnitt eine Länge von etwa 4 bis 8 cm auf. Kleine Maränen, die in der gewerblichen Fischerei gefangen werden, weisen normalerweise eine Länge von 12 bis 18 cm auf. „Simojärven muikku“ wiegt etwa 3 bis 5 g. Kleine Maränen, die in der gewerblichen Fischerei gefangen werden, wiegen zwischen 10 und 25 g. Verkauft wird „Simojärvi muikku“ mit einer Länge von etwa 9 cm.

Die Totenstarre ist bei „Simojärven muikku“ von längerer Dauer als bei der andernorts vorkommenden Kleinen Maräne. Grund dafür ist ihre geringe Größe.

„Simojärven muikku“ durchläuft fünf Wachstumsperioden. Um sicherzustellen, dass die Population weiter gedeiht, wird die Altersklasse gefangen, die am stärksten und am zahlreichsten ist. Dies kann durch die Maschenweite der Ringwade beeinflusst werden.

Verschiedene Veranstaltungen haben dazu beigetragen, „Simojärven muikku“ bekannt zu machen. Das Erzeugnis wird seit 1998 bei verschiedenen Veranstaltungen in Finnland und im Ausland frittiert verkauft.

„Bereits im 18. Jahrhundert hatten die Einwohner von Simo das Recht, den Simojärvi im Winter mit Ringwaden zu befischen. Dies dürfte auch der Ursprung des Namens ‚Simojärvi‘/‚Simolaisten järvi‘ (‚Simo-See‘/‚See der Simo‘) sein. Ende der 1970-er Jahre kam eine neue Gruppe von Seefischern an den See. Von ihnen habe ich gelernt, wie man im Winter Ringfadenfischerei betreibt. Damals benutzten wir einen Eispickel, um das bis zu einem Meter dicke Eis zu durchbrechen, um fischen zu können. Heutzutage gibt es motorisierte Boote, Streugeräte und Eisschneider mit Elektromotoren.“ (*Lapin Kansa*, 5. August 2021)

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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