Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/735

3.2.2026

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2026/735)

Μετά την παρούσα δημοσίευση, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1], μπορούν/-εί να υποβάλουν/-ει ένσταση στην Επιτροπή εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Simojärven muikku»

Αριθ. ΕΕ: PGI-FI-02965 — 15.6.2023

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

«Simojärven muikku»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Φινλανδία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.7. Νωπά ψάρια, μαλάκια και μαλακόστρακα και προϊόντα αυτών

Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας

03 – ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΑ, ΜΑΛΑΚΙΑ ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΑΣΠΟΝΔΥΛΑ ΥΔΡΟΒΙΑ

0302 – Ψάρια νωπά ή διατηρημένα με απλή ψύξη, με εξαίρεση τα φιλέτα και άλλη σάρκα ψαριών της κλάσης 0304

0303 – Ψάρια κατεψυγμένα, με εξαίρεση τα φιλέτα και άλλη σάρκα ψαριών της κλάσης 0304

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Η ονομασία «Simojärven muikku» χρησιμοποιείται για τον λευκοκορέγονο (*Coregonus albula*) που αλιεύεται στη λίμνη Simojärvi του δήμου Ranua στη νότια Λαπωνία. Το προϊόν «Simojärven muikku» πωλείται νωπό ή κατεψυγμένο.

Τα σημαντικότερα χαρακτηριστικά του λευκοκορέγονου είναι τα εξής:

— Το «Simojärven muikku» έχει μικρό μέγεθος και λαμπερό αργυρό χρώμα λόγω των αντίξοων συνθηκών που επικρατούν στην παρθένα λίμνη. Λόγω της βόρειας θέσης της, η περιοχή έχει ψυχρότερο κλίμα και καλοκαίρια με μεγάλη ηλιοφάνεια. Για λόγους που συνδέονται με το ενδιαίτημα, τα αυγά των ψαριών είναι πορτοκαλοκόκκινα, στοιχείο που τα διακρίνει από άλλα είδη λευκοκορέγονου, τα οποία έχουν συνήθως κιτρινωπά αυγά. Αυγά παρατηρούνται από τον Σεπτέμβριο έως τον Νοέμβριο.

[1] Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Οι λευκοκορέγονοι είναι συνήθως μικρού μεγέθους, εν μέρει επειδή οι χειμώνες διαρκούν πολύ και η λίμνη παραμένει χωρίς πάγο μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα, πράγμα που σημαίνει ότι η πλαγκτονική τροφή σπανίζει. Μετά από μία περίοδο ανάπτυξης, το μέσο μήκος τους μπορεί να κυμαίνεται μεταξύ 4 και 8 cm περίπου. Οι λευκοκορέγονοι που αλιεύονται στο πλαίσιο εμπορικής αλιείας έχουν συνήθως μήκος μεταξύ 12 και 20 cm. Το «Simojärven muikku» ζυγίζει περίπου 3 έως 5 γραμμάρια. Το βάρος των λευκοκορέγονων που αλιεύονται στο πλαίσιο εμπορικής αλιείας κυμαίνεται μεταξύ 10 και 70 g. Τα «Simojärvi muikku» που διατίθενται προς πώληση έχουν μήκος περίπου 9 cm, καθώς το ψάρι έχει ήδη εισέλθει στη δεύτερη περίοδο ανάπτυξής του όταν αλιεύεται.

— Το «Simojärven muikku» τρέφεται με πλαγκτόν, το οποίο υπάρχει στη λίμνη μόνο το καλοκαίρι, διότι χρειάζεται ηλιακό φως για να πολλαπλασιαστεί. Στο τέλος του φθινοπώρου δεν υπάρχει πλέον πλαγκτόν στη λίμνη και το «Simojärven muikku» σταματά να τρέφεται. Όταν ο λευκοκορέγονος δεν λαμβάνει τροφή, νηστεύει καθ' όλη τη διάρκεια του μεγάλου χειμώνα και τα εντόσθιά του συρρικνώνονται, με αποτέλεσμα να καθίσταται καθαρό για κατανάλωση χωρίς εκσπλαχνισμό. Οι λευκοκορέγονοι μπορούν να καταναλώνονται οποιαδήποτε στιγμή του έτους χωρίς να καθαριστούν.

— Η νεκρική ακαμψία διαρκεί περισσότερο απ' ό,τι διαρκεί συνήθως για άλλους λευκοκορέγονους. Αυτό οφείλεται στο μικρό μέγεθος του λευκοκορέγονου.

Το προϊόν είναι σφικτό και χυμώδες.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Το «Simojärven muikku» τρέφεται αποκλειστικά με πλαγκτόν που παράγεται στη λίμνη Simojärvi. Ο λευκοκορέγονος μπορεί κατ' εξαίρεση να τραφεί με γύρη εάν δεν υπάρχει επαρκές πλαγκτόν.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Το «Simojärven muikku» πρέπει να αλιεύεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Οι επιτρεπόμενες αλιευτικές μέθοδοι είναι η αλιεία με τράτα, η αλιεία με γρίπο και η αλιεία με βολκούς.

Για να διασφαλιστεί η ποιότητά του, ο λευκοκορέγονος πρέπει να ψύχεται με τη χρήση λεπτού στρώματος πάγου (νερό στους 0 °C) αμέσως μετά την αλίευσή του εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

-

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

-

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή αποτελείται από τη λίμνη Simojärvi, η οποία βρίσκεται στον δήμο Ranua της επαρχίας Λαπωνίας.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη για το «Simojärven muikku» βασίζεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του.

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Simojärven muikku» οφείλονται στο γεωγραφικό του περιβάλλον, το οποίο είναι μια παρθένα λίμνη στην οποία επικρατούν αντίξοες συνθήκες.

Η λίμνη Simojärvi είναι η 50ή μεγαλύτερη λίμνη της Φινλανδίας, της οποίας τα καθαρά νερά παράγουν καθαρά ψάρια. Μεγάλο τμήμα της περιοχής της λίμνης Simojärvi προστατεύεται από το φινλανδικό πρόγραμμα διατήρησης των ακτών, το οποίο διασφαλίζει ότι οι πιο πολύτιμες ακτογραμμές της Φινλανδίας παραμένουν ανοικοδόμητες. Η παρακείμενη περιοχή της Soppana προστατεύεται από το πρόγραμμα διατήρησης παλαιών δασών. Επιπλέον, σημαντικό τμήμα των περιοχών της λίμνης Simojärvi και της Soppana ανήκει στο δίκτυο Natura 2000. Για τον λόγο αυτόν, η λίμνη Simojärvi θα συνεχίσει να είναι μια παρθένα λίμνη που δεν υπόκειται σε ρυθμιστικό πλαίσιο.

Όσον αφορά την ιχθυοπανίδα της, η λίμνη Simojärvi αποτελεί πολύτιμο τμήμα της λεκάνης απορροής του ποταμού Simojoki. Στη λίμνη υπάρχουν δεκατρία είδη ψαριών, όπως ο λιμνοκορέγονος, ο λευκοκορέγονος, η λιμνοπέστροφα και ο θύμαλλος. Ο σολομός του Ατλαντικού ανεβαίνει ενίοτε τον ποταμό Simojoki και εισέρχεται στη λίμνη, μολονότι δεν εισέρχεται σε άλλα εσωτερικά ύδατα. Οι ποταμοί που εκβάλουν στη λίμνη Simojärvi φιλοξενούν πληθυσμούς μαργαριτοφόρων μυδιών του γλυκού νερού, θαλάσσιες πέστροφες και θυμάλλους.

Η λίμνη Simojärvi αποτελεί γνωστό αλιευτικό τόπο από τον 16ο αιώνα. Η παραδοσιακή αλιεία με γρίπο, η οποία εφαρμόζεται εδώ και αιώνες, βασίζεται στην εξαιρετική διαύγεια των υδάτων της λίμνης και στην εκτεταμένη πρωτογενή παραγωγή που καθίσταται δυνατή χάρη στα καθαρά νερά. Το καλοκαίρι, η αλιεία πραγματοποιείται στα επιφανειακά ύδατα κατά το σούρουπο, όταν το ζωοπλαγκτόν ανεβαίνει προς την επιφάνεια. Όταν το νερό έχει θερμανθεί στο τέλος του καλοκαιριού, ο λευκοκορέγονος αναζητά ψυχρότερα και βαθύτερα ύδατα, απ' όπου αλιεύεται με βενθοπελαγικούς γρίπους. Οι σκοτεινές φθινοπωρινές νύχτες είναι η περίοδος της αλιείας υπό το φως της σελήνης, η οποία, παρότι γενικά σπάνια, αποτελεί χαρακτηριστικό γνώρισμα της λίμνης Simojärvi με τα καθαρά νερά. Ο λευκοκορέγονος αλιεύεται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

Το «Simojärven muikku» έχει μικρό μέγεθος και λαμπερό αργυρό χρώμα λόγω των αντίξοων συνθηκών που επικρατούν στην παρθένα λίμνη. Λόγω της βόρειας θέσης της, η περιοχή έχει ψυχρότερο κλίμα και καλοκαίρια με μεγάλη ηλιοφάνεια. Ο λευκοκορέγονος τρέφεται με πλαγκτόν, το οποίο υπάρχει στη λίμνη μόνο το καλοκαίρι, διότι χρειάζεται ηλιακό φως για να πολλαπλασιαστεί. Στο τέλος του φθινοπώρου δεν υπάρχει πλέον πλαγκτόν στη λίμνη και το «Simojärven muikku» σταματά να τρέφεται. Όταν ο λευκοκορέγονος δεν λαμβάνει τροφή, νηστεύει καθ' όλη τη διάρκεια του μεγάλου χειμώνα και τα εντόσθιά του συρρικνώνονται, με αποτέλεσμα να καθίσταται καθαρό για κατανάλωση χωρίς εκσπλαχνισμό. Ο λευκοκορέγονος μπορεί να καταναλώνεται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους χωρίς εκσπλαχνισμό.

Τα αυγά του «Simojärvi muikku» έχουν πορτοκαλοκόκκινο χρώμα, το οποίο τον διακρίνει από άλλους λευκοκορέγονους. Συνήθως, τα αυγά λευκοκορέγονου έχουν κιτρινωπό χρώμα και παρατηρούνται από τον Σεπτέμβριο έως τον Νοέμβριο.

Οι λευκοκορέγονοι είναι συνήθως μικρού μεγέθους, εν μέρει επειδή οι χειμώνες διαρκούν πολύ και η λίμνη παραμένει χωρίς πάγο μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα, πράγμα που σημαίνει ότι η πλαγκτονική τροφή σπανίζει. Μετά από μία περίοδο ανάπτυξης, το μέσο μήκος τους μπορεί να κυμαίνεται μεταξύ 4 και 8 cm περίπου. Οι λευκοκορέγονοι που αλιεύονται στο πλαίσιο εμπορικής αλιείας έχουν συνήθως μήκος μεταξύ 12 και 18 cm. Το «Simojärven muikku» ζυγίζει περίπου 3 έως 5 γραμμάρια. Το βάρος των λευκοκορέγονων που αλιεύονται στο πλαίσιο εμπορικής αλιείας κυμαίνεται μεταξύ 10 και 25 g. Το «Simojärvi muikku» που διατίθεται προς πώληση έχει μήκος περίπου 9 cm.

Η νεκρική ακαμψία διαρκεί περισσότερο απ' ό,τι διαρκεί συνήθως για άλλους λευκοκορέγονους. Αυτό οφείλεται στο μικρό μέγεθος του λευκοκορέγονου.

Στη λίμνη Simojärvi υπάρχουν πέντε περίοδοι ανάπτυξης. Για να διασφαλιστεί ότι ο πληθυσμός θα συνεχίσει να ευδοκιμεί, αλιεύεται η ηλικιακή κατηγορία που είναι η ισχυρότερη και η πολυπληθέστερη. Αυτό μπορεί να επηρεαστεί από το μέγεθος των ματιών του γρίπου.

Διάφορες εκδηλώσεις συνέβαλαν επίσης στο να γίνει ευρέως γνωστό το «Simojärven muikku». Το προϊόν πωλείται τηγανητό σε διάφορες εκδηλώσεις στη Φινλανδία και στο εξωτερικό από το 1998.

«Ήδη από τον 18ο αιώνα, οι κάτοικοι της περιοχής του Simo είχαν το δικαίωμα να ψαρεύουν με γρίπο στη λίμνη Simojärvi τον χειμώνα. Από εκεί προήλθε πιθανώς η ονομασία "Simojärvi"/"Simolaisten järvi" ("Λίμνη Simo"/"Λίμνη των κατοίκων του Simo"). Στο τέλος της δεκαετίας του 1970 μια νέα ομάδα αλιέων ήρθε στη λίμνη. Από αυτούς έμαθα πώς να ψαρεύω με γρίπο τον χειμώνα. Τότε χρησιμοποιούσαμε παγοθραύστη για να σπάσουμε πάγο πάχους έως και ενός μέτρου ώστε να ψαρέψουμε· σήμερα χρησιμοποιούν μηχανοκίνητα σκάφη, διασκορπιστές και παγοτρύπανα με ηλεκτρικούς κινητήρες». (*Lapin Kansa*, 5 Αυγούστου 2021)

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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