C/2026/735

3.2.2026

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2026/735)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Simojärven muikku»

N.º UE: PGI-FI-02965 de 15.6.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre(s) [de la DOP o IGP]**

«Simojärven muikku»

2. **Estado miembro o tercer país**

Finlandia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.7. Pescado, moluscos y crustáceos frescos y productos derivados;

Código de la nomenclatura combinada

03 — PESCADOS Y CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y DEMÁS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS

0302 — Pescado fresco o refrigerado (excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida 0304)

0303 — Pescado congelado (excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida 0304)

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El nombre «Simojärven muikku» se utiliza para designar al corégono blanco (*Coregonus albula*) capturado en el lago Simojärvi, en el municipio de Ranua, en el sur de Laponia. El «Simojärven muikku» se vende fresco o congelado.

Las características más importantes del corégono blanco son las siguientes:

— El «Simojärven muikku» es de pequeño tamaño y de color plateado brillante debido a las duras condiciones del lago, que permanece en su estado natural. Debido a su ubicación septentrional, la región tiene un clima frío y largas horas de luz en verano. El hábitat también influye en sus huevas de color rojo anaranjado, a diferencia de las de otros corégonos, que suelen ser amarillentas. Las huevas pueden observarse entre septiembre y noviembre.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— El corégono suele ser de pequeño tamaño, en parte porque los inviernos son largos y el lago solo está exento de hielo durante un breve período de tiempo, por lo que el alimento planctónico es escaso. Tras una temporada de crecimiento, su longitud media puede variar entre 4 y 8 cm, mientras que el corégono blanco capturado en la pesca comercial suele medir entre 12 y 20 cm. El peso del «Simojärven muikku» oscila entre 3 y 5 gramos, mientras que el corégono blanco capturado en la pesca comercial pesa entre 10 y 70 g. El «Simojärven muikku» suele medir unos 9 cm de largo cuando se vende, puesto que en el momento de su captura ya ha comenzado su segunda temporada de crecimiento.

— El «Simojärven muikku» se alimenta de plancton, que solo está presente en el lago en verano porque necesita luz solar para propagarse. A finales de otoño ya no hay plancton en el lago y el «Simojärven muikku» deja de comer. El corégono blanco pasa el largo invierno sin alimento, de modo que ayuna y sus vísceras se encogen, lo que significa que está limpio para comer sin necesidad de eviscerarlo. El corégono blanco puede consumirse sin limpiar en cualquier momento del año.

— Su *rigor mortis* dura más que en el resto de los corégonos debido a su pequeño tamaño.

El producto es terso y jugoso.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

El «Simojärven muikku» solo se alimenta de plancton nacido en el lago Simojärvi. Excepcionalmente, puede comer polen si no dispone de suficiente plancton.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

El «Simojärven muikku» debe capturarse en la zona geográfica definida. Los métodos de pesca permitidos son la pesca de arrastre, la pesca con red de tiro y la pesca con garlito.

Para garantizar su calidad, el corégono blanco debe refrigerarse con una fina capa de hielo (agua a 0 °C) justo después de su captura en la zona geográfica delimitada.

3.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

4. Definición breve de la zona geográfica

La zona geográfica abarca el lago Simojärvi, situado en el municipio de Ranua, en la provincia de Laponia.

5. Vínculo con la zona geográfica

La indicación geográfica protegida «Simojärven muikku» se basa en sus características distintivas.

Tales características se derivan de su entorno geográfico, que es un lago que conserva intacto su estado natural y donde las condiciones de vida son duras.

Simojärvi es el 50.º mayor lago de Finlandia y sus aguas cristalinas albergan peces de gran pureza. Gran parte de la zona del lago Simojärvi está protegida por el Programa de Conservación de las Zonas Costeras de Finlandia, que garantiza que las orillas más valiosas de Finlandia permanezcan sin urbanizar. La zona adyacente de Soppana está protegida por el Programa de Conservación de Bosques Maduros. Además, una parte considerable de las zonas del lago Simojärvi y de Soppana pertenecen a la red Natura 2000. Por este motivo, el lago Simojärvi seguirá siendo un lago virgen y no regulado.

En cuanto a su fauna ictiológica, el lago Simojärvi es una parte valiosa de la cuenca hidrográfica del río Simojoki. En el lago viven trece especies de peces, como el pez blanco, el corégono blanco, la trucha lacustre y el tímalo. A veces, el salmón atlántico asciende por el río Simojoki y entra en el lago, pero no en otras aguas interiores. Los ríos que desembocan en el lago Simojärvi albergan poblaciones de mejillón de río, trucha marina y tímalo.

El lago Simojärvi es un caladero muy conocido desde el siglo XVI. La pesca con red de tiro tradicional, que se lleva a cabo desde hace siglos, es posible gracias a la transparencia excepcional de las aguas del lago y a la producción primaria extensiva que permiten sus aguas claras. En verano, la pesca tiene lugar en las aguas superficiales al atardecer, cuando asciende el zooplancton. Cuando el agua se templa a finales del verano, el corégono blanco busca aguas más frías y profundas, en las que se captura con jábegas de fondo. Durante las oscuras noches de otoño, la pesca se realiza a la luz de la luna, algo poco común que, sin embargo, es característico del lago Simojärvi gracias a sus aguas claras. El corégono blanco se pesca durante todo el año.

El «Simojärven muikku» es de pequeño tamaño y de color plateado brillante debido a las duras condiciones naturales del lago. Debido a su ubicación septentrional, la región tiene un clima frío y largas horas de luz en verano. Se alimenta de plancton, que solo está presente en el lago en verano porque necesita luz solar para propagarse. A finales de otoño ya no hay plancton en el lago y el «Simojärven muikku» deja de comer. El corégono blanco pasa el largo invierno sin alimento, de modo que ayuna y sus vísceras se encogen, lo que significa que está limpio para comer sin necesidad de eviscerarlo. El corégono blanco puede consumirse durante todo el año sin necesidad de eviscerarlo.

Las huevas del «Simojärvi muikku» son de color rojo anaranjado, lo que los distingue de otros corégonos, cuyas huevas suelen ser amarillentas, y se observan de septiembre a noviembre.

El corégono suele ser de pequeño tamaño, en parte porque los inviernos son largos y el lago solo está exento de hielo durante un breve período de tiempo, por lo que el alimento planctónico es escaso. Tras una temporada de crecimiento, su longitud media puede variar entre 4 y 8 cm, mientras que el corégono blanco capturado en la pesca comercial suele medir entre 12 y 18 cm. El peso del «Simojärven muikku» oscila entre 3 y 5 gramos, mientras que el corégono blanco capturado en la pesca comercial pesa entre 10 y 25 g. El «Simojärvi muikku» suele medir unos 9 cm cuando se vende.

Su *rigor mortis* dura más que en el resto de los corégonos debido a su pequeño tamaño.

En el lago Simojärvi hay cinco temporadas de crecimiento. Para garantizar que la población siga prosperando, se capturan los ejemplares que se encuentran en la franja de edad más fuerte y abundante. Esto se consigue adecuando el tamaño de la malla de la red de tiro.

Varios elementos han contribuido a dar a conocer el «Simojärven muikku». El producto se vende frito en diversos eventos en Finlandia y en el extranjero desde 1998.

«Ya en el siglo XVIII, los habitantes locales de Simo tenían derecho a pescar con redes de tiro en el lago Simojärvi en invierno. Este es probablemente el origen del nombre "Simojärvi"/"Simolaisten järvi" (que significa "lago Simo"/"lago del pueblo Simo"). A finales de la década de 1970, llegó al lago un nuevo equipo de pescadores marítimos. De ellos aprendí a practicar la pesca con red de tiro en invierno. Por aquel entonces, utilizábamos un picahielos para abrir un agujero de hasta un metro en el hielo para pescar; hoy en día se usan embarcaciones motorizadas, calones y *jiggers* de hielo con motores eléctricos» (*Lapin Kansa*, 5 de agosto de 2021).

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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