C/2026/735

3.2.2026

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2026/735)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast käesoleva avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

„Simojärven muikku“

ELi nr: PGI-FI-02965 – 15.6.2023

KPN ( ) KGT (X)

1. **[KPN või KGT] nimetus(ed)**

„Simojärven muikku“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Soome

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.7. Värske kala, molluskid ja koorikloomad ning neist valmistatud tooted

Kombineeritud nomenklatuuri kood

03 – KALAD JA VÄHID, MOLLUSKID JA MUUD VEESELGROOTUD

0302 – Värske või jahutatud kala (v.a rubriigis 0304 esitatud kalafilee ja muu kalaliha)

0303 – Külmutatud kala, v.a kalafileed ja muu rubriigi 0304 kalaliha

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Nimetust „Simojärven muikku“ kasutatakse rääbise (*Coregonus albula*) kohta, mis on püütud Lõuna-Lapimaal Ranua omavalitsusüksuses asuvast Simojärvi järvest. Toodet „Simojärven muikku“ müüakse värskelt või külmutatult.

Rääbise kõige olulisemad omadused on järgmised:

— Toode „Simojärven muikku“ on väike ja kirkalt hõbedase värvusega, mis tuleneb puutumatu järve karmidest tingimustest. Põhjapoolse asukoha tõttu on piirkonnas külmem kliima ja valged suved. Elupaiga tõttu on kala mari oranžikaspunane ja see eristab teda teistest rääbiseliikidest, mille mari on tavaliselt kollakas. Kalamarja võib leida septembrist novembrini.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Rääbis on tavaliselt pisike, osaliselt seetõttu, et talved on pikad ja järv on jäävaba vaid lühikest aega, mis tähendab, et toiduks olevat planktonit napib. Pärast ühte kasvuperioodi võib selle keskmine pikkus olla varieeruvalt 4–8 cm. Tööndusliku kalapüügil püütud rääbise pikkus on tavaliselt 12–20 cm. Toode „Simojärven muikku“ kaalub umbes 3–5 grammi. Tööndusliku kalapüügil püütud rääbise kaal on 10–70 g. Müügil oleva toote „Simojärven muikku“ pikkus on umbes 9 cm, sest püütakse juba teist kasvuperioodi alustanud kala.

— Rääbis „Simojärven muikku“ toitub planktonist, mida järves leidub alles suvel, sest selle paljunemiseks on vaja päikesevalgust. Hilissügisel ei ole järves enam planktonit ja rääbis „Simojärven muikku“ lõpetab söömise. Kui rääbis enam toitu ei saa, paastub ta terve pika talve ja tema sisikond tõmbub kokku, mistõttu kala on söödav ilma rookimata. Mis tahes ajal püütud rääbist võib süüa ilma rookimata.

— Koolnukangestus kestab kauem kui tavaliselt teiste rääbiseliikide puhul. See on tingitud rääbise väiksusest.

Toode on tihke ja mahlane.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Rääbis „Simojärven muikku“ sööb ainult Simojärvi järves kasvanud planktonit. Erandkorras võib rääbis süüa õietolmu, kui planktonit ei ole piisavalt.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Toode „Simojärven muikku“ peab olema püütud määratletud geograafilises piirkonnas. Lubatud püügimeetodid on püük traali, nooda ja rüsaga.

Rääbise kvaliteedi tagamiseks tuleb rääbis kohe pärast püüdmist jahutada õhukese jääkihiga (0 °C veega) määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

-

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

-

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Geograafiline piirkond hõlmab Simojärvi järve, mis asub Lapimaa läänis Ranua vallas.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Toote „Simojärven muikku“ kaitstud geograafiline tähis põhineb selle eriomadustel.

Toote „Simojärven muikku“ eriomadused tulenevad selle geograafilisest keskkonnast, mis on puutumatus looduse keskel asuv järv, kus tingimused on karmid.

Simojärvi on Soome 50. suurim järv, mille selges vees kasvab puhas kala. Suur osa Simojärvi piirkonnast on kaitstud Soome randade kaitseprogrammiga, millega hoitakse Soome kõige väärtuslikumad rannad täis ehitamata. Selle kõrval asuv Soppana piirkond kuulub vanade metsade kaitseprogrammi. Samuti kuulub märkimisväärne osa Simojärvi ja Soppana aladest Natura 2000 võrgustikku. Seetõttu on Simojärvi järv endiselt puutumatu ja reguleerimata.

Simojärvi järv on oma kalavarude poolest Simojoki jõe vesikonna väärtuslik osa. Järves leidub 13 kalaliiki, näiteks siig, rääbis, järveforell ja harjus. Mõnikord ujub lõhe mööda Simojoki jõge üles järve, kuigi nad teistesse sisevetesse ei tule. Simojärve suubuvates jõgedes esineb hariliku ebapärlikarbi populatsioone, meriforelle ja harjuseid.

Simojärvi on olnud tuntud kalapüügipiirkond juba alates 16. sajandist. Traditsiooniline noodapüük, mida on tehtud sajandeid, põhineb järve vee erakordsel läbipaistvusel ja ulatuslikul esmatootmisel, mida võimaldab puhas vesi. Suvel toimub kalapüük pinnavees hämaruses, kui zooplankton liigub üles. Kui vesi suve lõpuks soojeneb, otsib rääbis külmemat ja sügavamat vett, kust seda põhjanootadega püütakse. Pimedatel sügisöödel toimub üldiselt haruldane, kuid selge veega Simojärvi järvele eriomane kalapüük kuuvalgel, kui rääbised tõusevad pinnale. Rääbist püütakse aastaringselt.

Rääbis „Simojärven muikku“ on väike ja kirkalt hõbedase värvusega, mis tuleneb puutumatu järve karmidest tingimustest. Põhjapoolse asukoha tõttu on piirkonnas külmem kliima ja valged suved. Rääbis toitub planktonist, mida järves leidub alles suvel, sest selle paljunemiseks on vaja päikesevalgust. Hilissügisel ei ole järves enam planktonit ja rääbis „Simojärven muikku“ lõpetab söömise. Kui rääbis enam toitu ei saa, paastub ta terve pika talve ja tema sisikond tõmbub kokku, mistõttu kala on söödav ilma rookimata. Rääbist võib süüa aastaringselt ilma rookimata.

Rääbise „Simojärvi muikku“ mari on oranžikaspunane, mis eristab seda teistest rääbistest. Rääbisemari on tavaliselt kollakas ja seda võib leida septembrist novembrini.

Rääbis on tavaliselt pisike, osaliselt seetõttu, et talved on pikad ja järv on jäävaba vaid lühikest aega, mis tähendab, et toiduks olevat planktonit napib. Pärast ühte kasvuperioodi võib selle keskmine pikkus olla varieeruvalt 4–8 cm. Tööndusliku kalapüügil püütud rääbise pikkus on tavaliselt 12–18 cm. Toode „Simojärven muikku“ kaalub umbes 3–5 grammi. Tööndusliku kalapüügil püütud rääbise kaal on 10–25 g. Müügil olev toode „Simojärven muikku“ on umbes 9 cm pikkune.

Koolnukangestus kestab kauem kui tavaliselt teiste rääbiseliikide puhul. See on tingitud rääbise väiksusest.

Simojärvi järves on viis kasvuperioodi. Populatsiooni jätkuva elujõulisuse tagamiseks püütakse kõige tugevamat ja arvukamat vanuserühma. Seda saab teha nooda võrgusilma suuruse abil.

Toode „Simojärven muikku“ on laiemalt tuntud ka mitmesuguste ürituste kaudu. Toodet on juba alates 1998. aastast praetuna müüdud paljudel Soomes ja välismaal toimunud eriüritustel.

„Juba 18. sajandil oli Simo kohalikel elanikel talvel Simojärvi järves noodapüügi õigus. Sealt on tõenäoliselt pärit ka Simojärvi järve nimi – simolaste järv. 1970. aastate lõpus tuli järvele uus merekalurite seltskond. Nende käest õppisin ka mina, kuidas talvel noodaga püüda. Tollal tehti jääaugud noodaveoks tuuraga läbi meetrise jää, nüüd on mootorkelgud ja elektrimootoriga hudjad.“ (*Lapin Kansa*, 5. august 2021)

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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