C/2026/735

3.2.2026

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2026/735)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Simojärven muikku”

EU-Nro: PGI-FI-02965 – 15.6.2023

SAN ( ) SMM (X)

1. **[SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet**

”Simojärven muikku”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Suomi

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotetyyppi*

Luokka 1.7 Tuoreet kalat, nilviäiset ja äyriäiset sekä niistä valmistetut tuotteet

Yhdistetyn nimikkeistön koodi

03 – KALAT SEKÄ ÄYRIÄISET, NILVIÄISET JA MUUT VEDESSÄ ELÄVÄT SELKÄRANGATTOMAT

0302 – Tuore tai jäähdytetty kala, ei kuitenkaan kalafileet eikä muu nimikkeen 0304 kalanliha

0303 – Jäädytetty kala, ei kuitenkaan kalafileet eikä muu nimikkeen 0304 kalanliha

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Simojärven muikku” -nimitystä käytetään Lapin eteläosan, Ranuan kunnan Simojärvestä pyydetystä muikusta (*Coregonus albula*). ”Simojärven muikku” myydään tuoreena tai pakastettuna.

Muikun tärkeimmät ominaisuudet ovat seuraavat:

— ”Simojärven muikku” on pienikokoinen, kirkkaan hopeinen johtuen karusta erämaajärvestä. Alueen pohjoisesta sijainnista johtuen sen ilmasto on kylmempi ja kesät ovat valoisia. Kasvuympäristöstä johtuen kalan mäti on oranssin punertavaa, mikä erottaa sen muista muikuista, joiden mäti on tyypillisesti kellertävää. Mätiä on havaittavissa syys-marraskuussa.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Muikulle on tyypillistä pieni koko, joka johtuu osittain siitä, että talvet ovat pitkiä ja avovesikausi on lyhyt, jolloin planktonravintoa on niukasti. Yhden kasvukauden jälkeen sen keskimääräinen pituus voi vaihdella noin 4–8 cm:n välillä. Normaalisti kaupallisessa kalastuksessa pyydettävät muikut ovat järvestä riippuen 12–20 cm. ”Simojärven muikku” painaa noin 3–5 grammaa. Kaupallisessa kalastuksessa pyydettävän muikun paino on 10–70 g. Myytävä ”Simojärven muikku” on noin 9 cm pitkä, koska kala on aloittanut pyydettäessä jo toista kasvukautta.

— ”Simojärven muikku” käyttää ravintonaan planktonia, jota järvessä on ainoastaan kesällä, koska se tarvitsee lisääntyäkseen auringonvaloa. Loppusyksystä järvessä ei ole enää planktonia ja ”Simojärven muikku” lakkaa syömästä. Kun muikku ei saa ravintoa, se paastoaa pitkän talven ja sisäkalut surkastuvat, mistä johtuen se on puhdas syötäväksi ilman perkaamista. Mihin tahansa aikaan vuodesta kalastettua muikkua voidaan syödä perkaamatta.

— Kuolinjäykkyyden kesto on pidempi kuin muilla muikuilla yleensä. Tämä johtuu muikun pienestä koosta.

– Tuote on kiinteälihainen ja mehukas.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

”Simojärven muikku” syö ainoastaan Simojärveen syntynyttä planktonia. Poikkeustapauksissa muikku syö siitepölyä, jos planktonia ei ole ollut riittävästi saatavilla.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

”Simojärven muikku” on pyydettävä määritellyltä maantieteelliseltä alueelta. Sallittuja pyyntimuotoja ovat troolaus, nuotta- ja rysäkalastus.

Laadun takaamiseksi muikkujen jäähdyttäminen jäähileen (0 °C-asteinen vesi) avulla on tapahduttava pyynnin yhteydessä määritellyllä maantieteellisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

—

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maantieteellisen alueen muodostaa Simojärvi, joka sijaitsee Ranuan kunnan alueella Lapin läänissä.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

”Simojärven muikku” -kalan suojattu maantieteellinen merkintä perustuu sen erityisominaisuuksiin.

”Simojärven muikku” -kalan erityisominaisuudet ovat seurausta sen maantieteellisestä ympäristöstä, joka on karu erämaajärvi.

Simojärvi on Suomen 50. suurin järvi, jonka kirkkaat vedet tuottavat puhdasta kalaa. Simojärven alueesta suuri osa on mukana rantojensuojeluohjelmassa, jonka mukaan maamme arvokkaimmat rannat säilytetään rakentamattomina. Viereinen Soppanan alue kuuluu vanhojen metsien suojeluohjelmaan. Simojärven ja Soppanan alueista huomattava osa kuuluu myös Natura 2000 -alueverkostoon. Tämän vuoksi Simojärvi pysyy tulevaisuudessakin erämaatyyppisenä ja säännöstelemättömänä järvenä.

Kalastonsa puolesta Simojärvi on arvokas osa Simojoen vesistöä. Järvessä tavataan 13 kalalajia, joista mainittakoon siika, muikku, järvitaimen ja harjus. Simojokea pitkin järveen voi nousta myös merilohi, joka ei sisämaassa nouse muihin vesistöihin. Simojärveen laskevissa joissa esiintyy raakkupopulaatioita, taimenia sekä harjuksia.

Simojärvi on ollut tunnettu kalastusalue jo 1500-luvulta lähtien. Satoja vuosia jatkunut perinteinen nuottakalastus perustuu järven poikkeukselliseen veden läpinäkyvyyteen ja kirkkaan veden aikaansaamaan laajaan perustuotantoon. Kesällä kalastetaan pintavedestä hämärän aikaan eläinplanktonin noustessa ylös. Vesien lämmettyä loppukesästä muikut hakeutuvat kylmempiin ja syvempiin vesiin, josta ne pyydetään pohjanuotalla. Syksyn pimeisiin öihin ajoittuu yleisesti harvinainen, mutta kirkasvetiselle Simojärvelle ominainen kuutamolla tapahtuva kalastus, jolloin muikut nousevat aivan veden pintaan. Muikkua kalastetaan koko vuoden.

”Simojärven muikku” on pienikokoinen, kirkkaan hopeinen johtuen karusta erämaajärvestä. Alueen pohjoisesta sijainnista johtuen sen ilmasto on kylmempi ja kesät ovat valoisia. Se käyttää ravintonaan planktonia, jota järvessä on ainoastaan kesällä, koska se tarvitsee lisääntyäkseen auringon valoa. Loppusyksystä järvessä ei ole enää planktonia ja ”Simojärven muikku” lakkaa syömästä. Kun muikku ei saa ravintoa, se paastoaa pitkän talven ja sisäkalut surkastuvat, mistä johtuen se on puhdas syötäväksi ilman perkaamista. Muikkua voidaan syödä ympäri vuoden perkaamatta.

Simojärven muikun mäti on oranssin punertavaa, mikä erottaa sen muista muikuista. Tyypillisesti muikun mäti on kellertävää. Mätiä on havaittavissa syys-marraskuussa.

Muikulle on tyypillistä pieni koko, joka johtuu osittain siitä, että talvet ovat pitkiä ja avovesikausi on lyhyt, jolloin planktonravintoa on niukasti. Yhden kasvukauden jälkeen sen keskimääräinen pituus voi vaihdella noin 4–8 cm:n välillä. Normaalisti kaupallisessa kalastuksessa pyydettävät muikut ovat järvestä riippuen 12–18 cm. ”Simojärven muikku” painaa noin 3–5 grammaa. Kaupallisessa kalastuksessa pyydettävän muikun paino on 10–25 g. ”Simojärven muikku” myydään noin 9 cm pitkänä.

Kuolinjäykkyyden kesto on pidempi kuin muilla muikuilla yleensä. Tämä johtuu muikun pienestä koosta.

Simojärvessä kasvukausia on viisi. Kalojen elinvoimaisuuden vuoksi pyydetään ikäluokkaa, joka on vahvin ja runsain. Tähän voidaan vaikuttaa nuotan silmäkoolla.

”Simojärven muikku” on tuttu myös erilaisten tapahtumien kautta. Tuotetta on myyty paistettuna erilaisissa tapahtumissa Suomessa ja ulkomailla jo vuodesta 1998 lähtien.

”Simojärven talvinuottaoikeudet olivat simolaisilla jo 1700-luvulla. Sieltä lienee Simojärvi-nimikin/Simolaisten järvi. Uusi merikalastusporukka tuli järvelle 1970-luvun lopulla. Heiltä minäkin sain talvinuottaoppini. Silloin tuurattiin apajat auki jopa metrisen jään läpi, nyt on käytössä moottorikelut, levittäjät ja sähkömoottoriuitot.” (Lapin Kansa 5.8.2021)

Eritelmän julkaisutiedot

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