C/2026/735

3.2.2026

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2026/735)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil ([1]), former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Simojärven muikku»

Nº UE: PGI-FI-02965 — le 15.6.2023

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

«Simojärven muikku»

2. **État membre ou pays tiers**

Finlande

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.7. Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

Code de la nomenclature combinée

03 - POISSONS ET CRUSTACÉS, MOLLUSQUES ET AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES

0302 - Poissons frais ou réfrigérés, à l'exception des filets de poissons et autre chair de poissons du nº 0304

0303 — Poissons congelés, à l'exception des filets et autre chair de poissons du nº 0304

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

La dénomination «Simojärven muikku» est utilisée pour désigner le corégone blanc (*coregonus albula*) pêché dans le lac Simojärvi dans la municipalité de Ranua, située dans la partie sud de la Laponie. Le «Simojärven muikku» est vendu à l'état frais ou congelé.

Ses principales caractéristiques sont les suivantes:

— le «Simojärven muikku» est un poisson argent vif et de petite taille en conséquence de la rudesse du lac naturel sauvage. En raison de sa situation septentrionale, la région connaît un climat plus froid et des étés lumineux. En raison de son environnement de croissance, ses œufs sont rouges-orangés, ce qui les distingue des autres corégones blancs dont les œufs sont typiquement jaunâtres. Les œufs peuvent être observés entre septembre et novembre.

([1]) Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— le corégone blanc est typiquement de petite taille, notamment parce que les hivers sont longs et que l'eau est libre de glace seulement pendant une courte période, si bien que la nourriture planctonique est rare. Après une saison de croissance, sa longueur moyenne est d'environ 4 cm à 8 cm. La taille normale des corégones blancs capturés dans le cadre de la pêche commerciale se situe, selon le lac, entre 12 et 20 cm. Le «Simojärven muikku» pèse environ 3 à 5 grammes. Le corégone blanc pêché à des fins commerciales pèse entre 10 et 70 g. Le «Simojärven muikku» que l'on trouve dans le commerce mesure environ 9 cm parce que le poisson a déjà commencé une deuxième période de croissance au moment de sa capture.

— le «Simojärven muikku» se nourrit de plancton qui, ayant besoin de la lumière du soleil pour se développer, est présent dans le lac uniquement en été. Lorsque, à la fin de l'automne, il n'y a plus de plancton dans le lac, le «Simojärven muikku» cesse de s'alimenter. Il entame alors un long jeûne hivernal et ses arêtes s'atrophient, de sorte qu'on peut le consommer sans l'éviscérer. Le corégone blanc est pêché à tout moment de l'année et peut être consommé sans être éviscéré.

— la rigidité cadavérique dure plus longtemps que chez les autres corégones blancs. Cela est dû à sa petite taille.

Le produit est ferme et juteux.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Le «Simojärven muikku» se nourrit exclusivement de plancton originaire du lac Simojärvi. Dans des cas exceptionnels, il consomme du pollen si la quantité de plancton disponible est insuffisante.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Le «Simojärven muikku» doit être capturé dans l'aire géographique délimitée. Les types de pêche autorisés sont la pêche au chalut, à la senne et au verveux.

Pour préserver sa qualité, il est nécessaire de le réfrigérer à l'aide de glace pilée (eau à 0 °C) juste après sa capture dans l'aire géographique délimitée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

-

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

-

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique correspond au lac Simojärvi, situé dans la municipalité de Ranua, dans la province de Laponie.

5. Lien avec l'aire géographique

L'Indication géographique protégée du poisson «Simojärven muikku» repose sur ses caractéristiques spécifiques.

Les caractéristiques spécifiques du «Simojärvi muikku» sont dues à son environnement géographique, un lac naturel sauvage soumis à de rudes conditions.

Le lac Simojärvi est le 50e plus grand lac de Finlande; ses eaux limpides permettent la croissance de poissons propres. Une grande partie de l'aire de Simojärvi est incluse dans le programme de conservation des rives, qui garantit l'absence de constructions sur les rives les plus précieuses de la Finlande. La zone adjacente de Soppana fait partie du programme de conservation des forêts anciennes. De plus, une part importante du lac Simojärvi et de Soppana fait également partie du réseau Natura 2000. Il est ainsi garanti que le lac Simojärvi continuera dans le futur à être un lac sauvage non réglementé.

Le lac Simojärvi est un élément précieux du bassin hydrologique de la rivière Simojoki pour ce qui est de la faune piscicole. Le lac abrite 13 espèces de poissons, dont le corégone lavaret, le corégone blanc, la truite de lac et l'ombre commun. Les saumons de l'Atlantique remontent parfois le long de la rivière Simojoki et rejoignent le lac, alors qu'ils ne pénètrent pas dans d'autres eaux intérieures. Les rivières qui se jettent dans le Simojärvi abritent des populations de moules perlières, de truites de mer et d'ombres communs.

Le lac Simojärvi est une zone de pêche réputée depuis le début du XVI[e] siècle. Pratiquée depuis des siècles, la pêche traditionnelle à la senne est favorisée par la transparence et la limpidité exceptionnelles des eaux du lac, qui permettent une importante production primaire. En été, la pêche a lieu dans les eaux de surface à la tombée de la nuit, lorsque le zooplancton remonte. Lorsque les eaux se sont réchauffées à la fin de l'été, les poissons recherchent les eaux plus fraîches et plus profondes, où ils sont capturés au moyen de sennes de fond. Les nuits sombres de l'automne sont propices à la pêche au clair de lune, rare mais caractéristique du lac Simojärvi aux eaux claires. Le corégone blanc est pêché tout au long de l'année.

Le «Simojärven muikku» est un poisson argent vif et de petite taille en conséquence de la rudesse du lac naturel sauvage. En raison de sa situation septentrionale, la région connaît un climat plus froid et des étés lumineux. Il se nourrit de plancton, présent uniquement en été dans le lac, ayant besoin de la lumière du soleil pour se développer. Lorsque, à la fin de l'automne, il n'y a plus de plancton dans le lac, le «Simojärven muikku» cesse de s'alimenter. Il entame alors un long jeûne hivernal et ses arêtes s'atrophient, de sorte qu'on peut le consommer sans l'éviscérer. Le corégone blanc peut être consommé tout au long de l'année sans être éviscéré.

Les œufs du «Simojärven muikku» sont rouge-orangés, à la différence des œufs d'autres corégones blancs, Les œufs du corégone blanc sont typiquement jaunâtres et peuvent être observés entre septembre et novembre.

Le corégone blanc est typiquement de petite taille, notamment parce que les hivers sont longs et que l'eau est libre de glace seulement pendant une courte période, si bien que la nourriture planctonique est rare. Après une saison de croissance, sa longueur moyenne est d'environ 4 cm à 8 cm. La taille normale des corégones blancs capturés dans le cadre de la pêche commerciale se situe, selon le lac, entre 12 et 18 cm. Le «Simojärven muikku» pèse environ 3 à 5 grammes. Le corégone blanc pêché à des fins commerciales pèse entre 10 et 25 g. Le «Simojärven muikku» que l'on trouve dans le commerce mesure environ 9 cm.

La rigidité cadavérique dure plus longtemps que chez les autres corégones blancs. Cela est dû à sa petite taille.

Il y a cinq saisons de croissance dans le lac Simojärvi. Pour garantir que le stock de poissons continue de se développer, les captures se concentrent sur la classe d'âge la plus forte et la plus abondante. Cette sélection des captures peut être influencée par le maillage de la senne.

Plusieurs manifestations ont également contribué à faire connaître le «Simojärven muikku». Depuis 1998, il est vendu en friture à l'occasion de diverses fêtes et manifestations en Finlande et à l'étranger.

«Dès le début du XVIII[e] siècle, les habitants de la municipalité de Simo avaient le droit de pêcher à la senne dans le lac Simojärvi en hiver. C'est probablement de là que vient le nom "Simojärvi"/"Simolaisten järvi" (lac de Simo/lac des habitants de Simo) À la fin des années 1970, une nouvelle équipe de pêcheurs en mer est venue s'installer au bord du lac. C'est grâce à eux que moi aussi, j'ai appris à pêcher à la senne en hiver. À l'époque, nous utilisions un pic à glace pour briser jusqu'à un mètre de glace afin de pêcher; aujourd'hui, ils disposent de navires motorisés, d'écarteurs et de *ice jiggers* (jiggeurs sur glace) pourvus de moteurs électriques.». (*Lapin Kansa*, 5 août 2021)

Référence à la publication du cahier des charges

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