C/2026/735

3.2.2026.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2026/735)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Simojärven muikku”

EU br.: PGI-FI-02965 – 15.6.2023.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv(i) [ZOI-ja ili ZOZP-a]**

„Simojärven muikku”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Finska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.7. Svježa riba, mekušci i rakovi te proizvodi dobiveni od njih

Oznaka kombinirane nomenklature

03 – RIBE I RAKOVI, MEKUŠCI I OSTALI VODENI BESKRALJEŠNJACI

0302 – Riba, svježa ili rashlađena, isključujući riblje filete i ostalo riblje meso iz tarifnog broja 0304

0303 – Riba, smrznuta, isključujući riblje filete i ostalo riblje meso iz tarifnog broja 0304

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1*

Naziv „Simojärven muikku” upotrebljava se za malu ozimicu (*Coregonus albula*) ulovljenu u jezeru Simojärvi u općini Ranua u južnoj Laponiji. „Simojärven muikku” prodaje se svježa ili smrznuta.

Za malu ozimicu karakteristična su sljedeća obilježja:

— „Simojärven muikku” sitna je riba svijetle srebrne boje zbog surovih uvjeta netaknutog jezera. Zbog sjevernog položaja ta regija ima hladniju klimu i svježa ljeta. Zahvaljujući staništu ikra te ribe je narančastocrvena i razlikuje se od ostalih ozimica, koje obično imaju žućkastu ikru. Ikra se pojavljuje od rujna do studenoga.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Mala ozimica obično je sitna, djelomično zbog toga što su zime duge, a jezero je bez leda samo kratko razdoblje, što znači da je planktonska hrana rijetka. Nakon jedne sezone uzgoja prosječna duljina varira od oko 4 do 8 cm. Mala ozimica ulovljena u gospodarskom ribolovu obično duga je od 12 do 20 cm. „Simojärven muikku” teži od oko 3 do 5 g. Mala ozimica ulovljena u gospodarskom ribolovu obično teži od 10 do 70 g. Ozimice Simojärvi koje se stavljaju na tržište duge su 9 cm jer je u vrijeme ulova riba već u drugoj sezoni rasta.

— „Simojärven muikku” hrani se planktonom, koji je u jezeru prisutan tek ljeti jer mu je za razmnožavanje potrebna sunčeva svjetlost. Krajem jeseni više nema planktona u jezeru i „Simojärven muikku” prestaje jesti. Ako mala ozimica ne dobije hranu, posti tijekom duge zime, pri čemu joj se utroba smanjuje te se može konzumirati bez čišćenja. Mala ozimica može se jesti bez čišćenja u bilo kojem trenutku u godini.

— *Rigor mortis* traje dulje nego što je to općenito slučaj s drugim ozimicama. Razlog tomu je veličina male ozimice.

Proizvod je čvrst i sočan.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

„Simojärven muikku” jede samo plankton iz jezera Simojärvi. Mala ozimica iznimno može jesti pelud ako nema dovoljno planktona.

3.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

„Simojärven muikku” mora biti ulovljena na definiranom zemljopisnom području. Dopuštene ribolovne metode su koćarenje, ribolov potegačom i stajaći kogol.

Kako bi se zajamčila kvaliteta male ozimice, mora se ohladiti tankim slojem leda (voda temperature 0 °C) odmah nakon ulova na definiranom zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Zemljopisno područje obuhvaća jezero Simojärvi, koje se nalazi u općini Ranua u pokrajini Laponiji.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla za proizvod „Simojärven muikku” temelji se na njegovim posebnim svojstvima.

Posebna svojstva proizvoda „Simojärven muikku” proizlaze iz njegova zemljopisnog okruženja, netaknutog jezera sa surovim uvjetima.

Jezero Simojärvi 50. je najveće finsko jezero, čija čista voda daje čistu ribu. Velik dio jezera Simojärvi zaštićen je finskim Programom očuvanja jezera Shore, kojim se osigurava da najvrjednije obale Finske ostanu neizgrađene. Susjedno područje Soppana zaštićeno je Programom za očuvanje starih i rastućih šuma. Osim toga, velik dio jezera Simojärvi i Soppana pripada mreži Natura 2000. Zbog toga će jezero Simojärvi i dalje biti netaknuto i neregulirano jezero.

Kad je riječ o ribljoj fauni, jezero Simojärvi vrijedan je dio slivnog bazena rijeke Simojoki. U jezeru se nalazi trinaest ribljih vrsta, kao što su velika ozimica, mala ozimica, jezerska pastrva i lipljan. Atlantski losos ponekad se uzvodno kreće rijekom Simojoki i dospijeva u jezero, ali ne zalazi u druge unutarnje vode. Rijeke koje teku u jezero Simojärvi dom su populacija riječnih bisernica, morske pastrve i lipljana.

Jezero Simojärvi poznato je ribolovno područje od 16. stoljeća. Tradicionalni ribolov potegačom, koji se provodi stoljećima, temelji se na iznimnoj transparentnosti vode jezera i opsežnoj primarnoj proizvodnji koju omogućuju čiste vode. Ljeti se ribolov odvija u površinskim vodama u sumrak, kada se zooplankton povećava. Kad se voda zagrije krajem ljeta, mala ozimica traži hladnije i dublje vode, odakle se lovi pridnenim potegačama. Tamne jesenske noći pogodne su za ribolov na mjesečini, koji je, premda rijedak, karakterističan za bistro jezero Simojärvi. Mala ozimica lovi se tijekom cijele godine.

— „Simojärven muikku" sitna je riba svijetle srebrne boje zbog surovih uvjeta netaknutog jezera. Zbog sjevernog položaja ta regija ima hladniju klimu i svježa ljeta. Mala ozimica hrani se planktonom, koji je u jezeru prisutan tek ljeti jer mu je za razmnožavanje potrebna sunčeva svjetlost Krajem jeseni više nema planktona u jezeru i „Simojärven muikku" prestaje jesti. Ako mala ozimica ne dobije hranu, posti tijekom duge zime, pri čemu joj se utroba smanjuje te se može konzumirati bez čišćenja. Mala ozimica može se jesti cijele godine bez čišćenja.

Ikra „Simojärvi muikku" narančasto je crvena, što je razlikuje od ostalih ozimica. Ikra ozimice obično je žućkasta i pojavljuje se od rujna do studenog.

Mala ozimica obično je sitna, djelomično zbog toga što su zime duge, a jezero je bez leda samo kratko razdoblje, što znači da je planktonska hrana rijetka. Nakon jedne sezone uzgoja prosječna duljina varira od oko 4 do 8 cm. Mala ozimica ulovljena u gospodarskom ribolovu obično duga je od 12 do 18 cm. „Simojärven muikku" teži od oko 3 do 5 g. Mala ozimica ulovljena u gospodarskom ribolovu obično teži od 10 do 25 g. Kada se stavlja na tržište „Simojärven muikku" duga je oko 9 cm.

Rigor mortis traje dulje nego što je to općenito slučaj s drugim ozimicama. Razlog tomu je veličina male ozimice.

Na jezeru Simojärvi postoji pet sezona rasta. Radi očuvanja stabilne populacije, lovi se dobna skupina koja je najzastupljenija i najotpornija. Na to se može utjecati veličinom oka mreže potegače.

Brojna su događanja dodatno pridonijela tome da „Simojärven muikku" postane poznata. Od 1998. prodaje se pržena na raznim događanjima u Finskoj i inozemstvu.

„Već u 18. stoljeću lokalno stanovništvo Sima imalo je pravo na zimski ribolov potegačom u jezeru Simojärvi. To se smatra podrijetlom naziva „Simojärvi" / „Simolaisten järvii" („Jezero Simo" / „Jezero naroda Simo"). Krajem 70-ih godina na jezero je došao novi tim morskih ribara. Upravo sam od njih naučio ribariti potegačama zimi. Nekada se do ribe dolazilo probijanjem i do metra debelog leda pijukom, a danas se koriste motorizirana plovila i alati za razbijanje leda s električnim motorima. (*Lapin Kansa*, 5. kolovoza 2021.)

Upućivanje na objavu specifikacije

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