C/2026/735

2026.2.3.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2026/735)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Simojärven muikku”

EU-szám: PGI-FI-02965 – 2023.6.15.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés(ek) (OEM vagy OFJ)**

„Simojärven muikku”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Finnország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.7. osztály: Friss hal, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek

A Kombinált Nómenklatúra szerinti kód

03 – HALAK ÉS RÁKFÉLÉK, PUHATESTŰ ÉS MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATOK

0302 – Hal frissen vagy hűtve a 0304 vtsz. alá tartozó filézett és más halhús kivételével

0303 – Fagyasztott hal, a 0304 vtsz. alá tartozó filézett és más halhús kivételével

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Simojärven muikku” elnevezést a Simojärvi-tóban (Ranua község, Dél-Lappföld) kifogott törpemarénára (Coregonus albula) használják. A „Simojärven muikku” frissen vagy fagyasztva kerül forgalomba.

A törpemaréna legfontosabb jellemzői a következők:

— A „Simojärven muikku” az érintetlen tó zord körülményei miatt kis méretű és élénk ezüstszínű. Északi elhelyezkedése miatt a régió hidegebb éghajlatú, és a nyarak világosak. Az élőhelyének köszönhetően a hal ikrája narancsvörös, ami megkülönbözteti más törpemarénától, amelyek ikrája általában sárgás színű. Az ikra szeptembertől novemberig figyelhető meg.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— A törpemarénák jellemzően kicsik, részben azért, mert a telek hosszúak, és a tó csak rövid ideig jégmentes, ami korlátozza a planktonból álló táplálék rendelkezésre állását. Egy növekedési szezon után a hal átlagos hossza körülbelül 4 és 8 cm között változhat. A kereskedelmi halászat során kifogott törpemarénák általában 12–20 cm hosszúak. A „Simojärven muikku” tömege körülbelül 3–5 gramm. A kereskedelmi halászat során kifogott törpemarénák tömege 10–70 g között van. Az értékesített „Simojärven muikku” hossza körülbelül 9 cm, mivel a hal a kifogásakor már megkezdte második növekedési időszakát.

— A „Simojärven muikku” planktonnal táplálkozik, amely a tóban csak nyáron van jelen, mivel a szaporodáshoz fényre van szüksége. Késő ősszel a tóban már nincs plankton, és a „Simojärven muikku” abbahagyja a táplálkozást. Amikor a törpemaréna nem jut táplálékhoz, a hosszú tél során nem eszik, és a belső szervei összezsugorodnak, így zsigerelés nélkül is tisztán fogyasztható. A törpemaréna az év bármely szakában fogyasztható tisztítás nélkül.

— A rigor mortis (a hal merevsége) hosszabb ideig tart, mint más törpemarénáknál általában. Ennek oka a törpemaréna kis mérete.

A termék tömör és lédús.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A „Simojärven muikku” csak a Simojärvi-tóban született planktonnal táplálkozik. A törpemaréna rendkívüli esetben pollent is eszik, ha nem áll rendelkezésre elegendő plankton.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Simojärven muikku”-t a meghatározott földrajzi területen kell kifogni. Az engedélyezett halászati módszerek a vonóhálós halászat, az erszényes kerítőhálózás és a hálóvarsákkal végzett halászat.

A minőség garantálása érdekében a törpemarénát a meghatározott földrajzi területen történő kifogás után azonnal vékony jégréteggel (0 °C-os víz) hűteni kell.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

–

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A földrajzi terület a Simojärvi-tóból áll, amely Ranua községben, Lappföld tartományban található.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Simojärven muikku” oltalom alatt álló földrajzi jelzése a hal sajátos jellemzőin alapul.

A „Simojärven muikku” sajátos jellemzői földrajzi környezetéből erednek, amely egy érintetlen tó, ahol zordak a körülmények.

A Simojärvi-tó Finnország 50. legnagyobb tava, amelynek áttetsző vizeiben tiszta húsú halak találhatók. A Simojärvi-tó területének nagy részét a Finn Partvédelmi Program védi, amely biztosítja, hogy Finnország legértékesebb partvonalai érintetlenek maradjanak. A szomszédos Soppana területet az Őserdővédelmi Program védi. Ezenkívül a Simojärvi-tó és a Soppana területek jelentős része a Natura 2000 hálózat része. Ennek köszönhetően a Simojärvi-tó továbbra is érintetlen, szabályozatlan tó marad.

Halfaunája szempontjából a Simojärvi-tó a Simojoki folyó vízgyűjtő területének értékes része. A tóban tizenhárom halfaj él, többek között a nagy maréna, a törpemaréna, a tavi pisztráng, és a pénzes pérhal. Az atlanti lazac időnként felúszik a Simojoki folyón a tóba, bár más belvízi állóvizekbe nem jut be. A Simojärvi-tóba ömlő folyók édesvízi gyöngykagyló-populációk, a tengeri pisztráng és a pénzes pérhal élőhelyei is.

A Simojärvi-tó már a 16. század óta ismert halászterület. A hagyományos erszényes kerítőhálózás, amelyet évszázadok óta végeznek, a tó rendkívüli tisztaságú vízére és a tiszta vizek által lehetővé tett bőséges elsődleges termelésre épül. Nyáron a halászat a felszíni vizekben napnyugtakor zajlik, amikor az állati planktonok a felszínre jönnek. Amikor a víz nyár végén felmelegszik, a törpemaréna hidegebb és mélyebb vizeket keres, ahonnan fenékvonóhálóval fogják ki. A sötét őszi éjszaka a holdfényes halászat ideje, amely bár általában ritka, a tiszta vizű Simojärvi-tóra jellemző különlegesség. A törpemarénát egész évben halásszák.

A „Simojärven muikku" kis méretű és a tiszta tó zord körülményei miatt élénk ezüstszínű. Északi elhelyezkedése miatt a régió hidegebb éghajlatú, és a nyarak világosak. A törpemaréna planktonnal táplálkozik, amely a tóban csak nyáron van jelen, mivel a szaporodáshoz fényre van szüksége. Késő ősszel a tóban már nincs plankton, és a „Simojärven muikku" abbahagyja a táplálkozást. Amikor a törpemaréna nem jut táplálékhoz, a hosszú tél során nem eszik, és a belső szervei összezsugorodnak, így zsigerelés nélkül is tisztán fogyasztható. A törpemaréna egész évben fogyasztható tisztítás nélkül.

A „Simojärvi muikku" ikrája narancsvörös, ami megkülönbözteti más törpemarénától. A törpemaréna ikrája általában sárgás színű, és szeptembertől novemberig figyelhető meg.

A törpemarénák jellemzően kicsik, részben azért, mert a telek hosszúak, és a tó csak rövid ideig jégmentes, ami korlátozza a planktonból álló táplálék rendelkezésre állását. Egy növekedési szezon után a hal átlagos hossza körülbelül 4 és 8 cm között változhat. A kereskedelmi halászat során kifogott törpemarénák általában 12–18 cm hosszúak. A „Simojärven muikku" tömege körülbelül 3–5 gramm. A kereskedelmi halászat során kifogott törpemarénák tömege 10–25 g között van. Az eladásra kínált „Simojärvi muikku" hossza körülbelül 9 cm.

A rigor mortis (a hal merevsége) hosszabb ideig tart, mint más törpemarénáknál általában. Ennek oka a törpemaréna kis mérete.

A Simojärvi-tóban öt növekedési szakasz zajlik. Annak érdekében, hogy az állomány továbbra is virágozzon, a legerősebb és legnépesebb korcsoportot fogják ki. Ez a kerítőháló szembőségének segítségével befolyásolható.

Számos esemény is hozzájárult ahhoz, hogy a „Simojärven muikku" ismertté váljon. A terméket 1998 óta különböző rendezvényeken Finnországban és külföldön sült formában árulják.

„Simo helyi lakosai már a 18. században jogosultak voltak arra, hogy a Simojärvi-tóban télen kerítőhálót használjanak. Valószínűleg ez az eredete a »Simojärvi« / »Simolaisten järvi« (»Simo-tó« / »a Simo nép tava«) elnevezésnek. Az 1970-es évek végén egy új tengerihalász-csapat érkezett a tóhoz. Tőlük tanultam meg, hogyan kell télen kerítőhálózni. Akkoriban jégcsákánnyal törtük át az akár egy méter vastag jeget a halászathoz; manapság azonban motoros hajókkal, hálókiterítőkkel és elektromos motoros jégtörőkkel dolgoznak." (*Lapin Kansa*, 2021. augusztus 5.)

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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