C/2026/735

3.2.2026.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2026/735)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas datuma var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Simojärven muikku”

ES Nr.: PGI-FI-02965 – 15.6.2023.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]**

“Simojärven muikku”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Somija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.7. grupa. Svaigas zivis, gliemji un vēžveidīgie un to izstrādājumi

Kombinētās nomenklatūras kods

03 – ZIVIS UN VĒŽVEIDĪGIE, MĪKSTMIEŠI UN CITI ŪDENS BEZMUGURKAULNIEKI

0302 – Svaigas vai dzesinātas zivis, izņemot zivju fileju un citādu zivju mīkstumu, kas minēts pozīcijā 0304

0303 – Saldētas zivis, izņemot zivju fileju un citādu zivju mīkstumu, kas minēts pozīcijā 0304

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Ar nosaukumu “Simojärven muikku” apzīmē repšus (*Coregonus albula*), kas nozvejoti *Simojärvi* ezerā, *Ranua* pašvaldībā, Lapzemes dienvidos. “Simojärven muikku” pārdod svaigus vai saldētus.

Repšu svarīgākās īpašības ir šādas:

— “Simojärven muikku” ir mazas zivis spilgtā sudraba krāsā, ko nosaka skarbie apstākļi neskartajā ezerā. Tā kā šis reģions atrodas ziemeļos, tajā ir aukstāks klimats un vasarās ir ilgs diennakts gaišais periods. Dzīvotnes apstākļu ietekmē zivju ikri ir oranžsarkani; šī pazīme tos atšķir no citu repšu ikriem, kuri parasti ir dzeltenīgā krāsā. Ikrus var pamanīt no septembra līdz novembrim.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem, un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Repši parasti ir nelieli – daļēji tāpēc, ka ziemas ir garas un ezers ir bez ledus tikai īsu laika posmu, un tas savukārt nozīmē, ka planktoniskās barības daudzums ir ierobežots. Pēc viena augšanas perioda repšu vidējais garums var būt aptuveni 4–8 cm. Komerciālajā zvejā nozvejoto repšu garums parasti ir no 12 līdz 20 cm. "Simojärven muikku" sver aptuveni 3–5 gramus. Komerciālajā zvejā nozvejoto repšu svars parasti ir no 10 līdz 70 gramiem. Tirdzniecībā piedāvāto "Simojärvi muikku" garums ir aptuveni 9 cm, jo nozvejas laikā zivis jau ir uzsākušas otro augšanas periodu.

— "Simojärven muikku" barība ir planktons, kas ezerā ir sastopams tikai vasarā, jo tā vairošanās ir atkarīga no saules gaismas. Vēlā rudenī ezerā vairs nav planktona un "Simojärven muikku" pārtrauc barošanos. Tā kā repši ilgajā ziemā neuzņem barību, tie badojas un to iekšējie orgāni sarūk, tāpēc šīs zivis var lietot pārtikā bez ķidāšanas. Repšus var ēst jebkurā gada laikā bez tīrīšanas.

— *Rigor mortis* saglabājas ilgāk nekā parasti citiem repšiem, jo šie repši ir mazi.

Produkts ir stingrs un sulīgs.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

"Simojärven muikku" barojas tikai ar *Simojärvi* ezerā dzimušu planktonu. Ja repšiem nav pieejams pietiekams planktona daudzums, tie izņēmuma kārtā var baroties ar ziedputekšņiem.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

"Simojärven muikku" ir jānozvejo noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Atļautās zvejas metodes ir tralēšana, zveja ar riņķvadu un kūriem.

Lai garantētu kvalitāti, repši tūlīt pēc to nozvejas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā ir jāatdzesē, izmantojot plānu ledus kārtu (ūdeni 0 °C).

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģeogrāfisko apgabalu veido *Simojärvi* ezers, kas atrodas *Ranua* pašvaldībā Lapzemes provincē.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Simojärven muikku" piešķir, pamatojoties uz attiecīgā produkta specifiskajām īpašībām.

"Simojärven muikku" specifiskās īpašības ir saistītas ar tā ģeogrāfisko vidi, t. i., ar neskartu ezeru, kurā valda skarbi apstākļi.

Simojärvi ezers ir Somijas 50. lielākais ezers, kura dzidrajos ūdeņos aug tīras zivis. Lielu daļu *Simojärvi* ezera teritorijas aizsargā Somijas krasta aizsardzības programma, kas nodrošina, lai Somijas vērtīgākās krasta līnijas netiktu apbūvētas. Blakus esošā *Soppana* teritorija ir aizsargāta saskaņā ar Somijas veco mežu aizsardzības programmu. Turklāt ievērojama *Simojärvi* ezera un *Soppana* teritorijas daļa ietilpst *Natura 2000* tīklā. Tādēļ *Simojärvi* ezers arī turpmāk būs neskarts un hidroloģiski neregulēts ezers.

Simojärvi ezers savas ihtiofaunas ziņā ir vērtīga *Simojoki* upes sateces baseina daļa. Ezerā ir sastopamas 13 zivju sugas, piemēram, sīgas, repši, ezera foreles un alatas. Dažkārt laši migrē augšup pa *Simojoki* upi un iepeld ezerā, taču citos iekšzemes ūdeņos tie nenonāk. Upēs, kas ietek *Simojärvi* ezerā, dzīvo ziemeļu upespērleņu populācijas, taimiņi un alatas.

Simojärvi ezers ir labi zināma zvejas vieta kopš 16. gadsimta. Tradicionālā zveja ar riņķvadu, ko veic gadsimtiem ilgi, balstās uz ezera ūdens izcilo caurredzamību un plašo primāro produkciju, ko nodrošina dzidrais ūdens. Vasarā zveja notiek virsējos ūdens slāņos krēslā, kad zooplanktons paceļas augšup. Kad vasaras beigās ūdens ir sasilis, repši meklē aukstākus un dziļākus ūdeņus, no kurienes tos zvejo ar demersālajiem traļiem. Tumšajās rudens naktīs notiek zveja mēnessgaismā, kas parasti ir reta parādība, tomēr raksturīga *Simojärvi* ezera dzidrajos ūdeņos. Repšus zvejo visu gadu.

"Simojärven muikku" ir mazas zivis spilgtā sudraba krāsā, ko nosaka skarbie apstākļi neskartajā ezerā. Tā kā šis reģions atrodas ziemeļos, tajā ir aukstāks klimats un vasarās ir ilgs diennakts gaišais periods. Repšu barība ir planktons, kas ezerā ir sastopams tikai vasarā, jo tā vairošanās ir atkarīga no saules gaismas. Vēlā rudenī ezerā vairs nav planktona un "Simojärven muikku" pārtrauc barošanos. Tā kā repši ilgajā ziemā neuzņem barību, tie badojas un to iekšējie orgāni sarūk, tāpēc šīs zivis var lietot pārtikā bez ķidāšanas. Repšus var ēst visu gadu bez ķidāšanas.

"Simojärvi muikku" ikri ir oranžsarkani; šī pazīme tos atšķir no citu repšu ikriem. Repšu ikri parasti ir dzeltenīgi, un tos var pamanīt no septembra līdz novembrim.

Repši parasti ir nelieli – daļēji tāpēc, ka ziemas ir garas un ezers ir bez ledus tikai īsu laika posmu, un tas savukārt nozīmē, ka planktoniskās barības daudzums ir ierobežots. Pēc viena augšanas perioda repšu vidējais garums var būt aptuveni 4–8 cm. Komerciālajā zvejā nozvejoto repšu garums parasti ir no 12 līdz 18 cm. "Simojärven muikku" sver aptuveni 3–5 gramus. Komerciālajā zvejā nozvejoto repšu svars parasti ir no 10 līdz 25 gramiem. Tirdzniecībā piedāvāto "Simojärvi muikku" garums ir aptuveni 9 cm.

Rigor mortis saglabājas ilgāk nekā parasti citiem repšiem, jo šie repši ir mazi.

Simojärvi ezerā ir piecas augšanas sezonas. Lai nodrošinātu populācijas ilgtspējīgu saglabāšanos, nozvejo to vecumgrupu, kas ir visizturīgākā un visplašāk pārstāvētā. Šo aspektu var regulēt, izvēloties tīkla linuma acs izmēru.

"Simojärven muikku" atpazīstamību ir veicinājuši arī dažādi pasākumi. Kopš 1998. gada šo produktu ceptā veidā pārdod dažādos pasākumos Somijā un ārvalstīs.

"Jau 18. gadsimtā *Simo* apvidus iedzīvotājiem bija tiesības ziemā veikt vadu zveju *Simojärvi* ezerā. Tāda, iespējams, ir nosaukuma "*Simojärvi*" / "*Simolaisten järvi*" ("Simo ezers" / "Simo iedzīvotāju ezers") izcelsme. Pagājušā gadsimta 70. gadu beigās šajā ezerā ieradās jauna jūras zvejnieku komanda. Tieši no viņiem es iemācījos, kā ziemā zvejot ar vadu. Tolaik ar ledus cirtni zvejas vajadzībām izlauzām līdz pat vienam metram biezu ledu. Mūsdienās izmanto motorizētus kuģošanas līdzekļus, izkliedētājus un ledus zāģus ar elektromotoru." (*Lapin Kansa*, 2021. gada 5. augusts)

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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