C/2026/735

3.2.2026

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2026/735)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

“Simojärven muikku”

EU-nr.: PGI-FI-02965 — 15.6.2023

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/Namen [van de BOB of de BGA]**

“Simojärven muikku”

2. **Lidstaat of derde land**

Finland

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.7. Verse vis, weekdieren en schaaldieren en producten op basis daarvan.

Code gecombineerde nomenclatuur

03 — VIS, SCHAALDIEREN, WEEKDIEREN EN ANDERE ONGEWERVELDE WATERDIEREN

0302 — Vis, vers of gekoeld, andere dan visfilets en ander visvlees bedoeld bij post 0304

0303 — Vis, bevroren, andere dan visfilets en ander visvlees bedoeld bij post 0304:

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De naam “Simojärven muikku” wordt gebruikt voor kleine marene (*Coregonus albula*) die wordt gevangen in het Simojärvi-meer in de gemeente Ranua in het zuiden van Lapland. “Simojärven muikku” wordt vers of bevroren verkocht.

De belangrijkste kenmerken van de kleine marene zijn:

— “Simojärven muikku” is klein en heeft een heldere zilveren kleur als gevolg van de barre omstandigheden van het ongerepte meer. Door de noordelijke ligging van de regio is het klimaat er kouder en zijn de zomers vol licht. Door zijn habitat is de kuit van de vis oranjerood, anders dan die van andere kleine marene, die doorgaans geelachtig is. De kuit kan worden waargenomen van september tot november.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— De kleine marene is meestal klein, deels omdat de winters lang zijn en het meer slechts voor een korte periode ijsvrij is, waardoor plankton schaars is. Na één groeiseizoen is de vis gemiddeld 4 tot 8 cm lang. Kleine marenen die in de commerciële visserij worden gevangen, zijn gewoonlijk 12 tot 20 cm lang. "Simojärven muikku" weegt ongeveer 3 tot 5 g. Kleine marenen die in de commerciële visserij worden gevangen, wegen 10 tot 70 g. Bij de verkoop is "Simojärven muikku" ongeveer 9 cm lang omdat de vis al aan zijn tweede groeiseizoen is begonnen wanneer hij wordt gevangen.

— "Simojärven muikku" voedt zich met plankton dat pas in de zomer in het meer aanwezig is, omdat hij zonlicht nodig heeft om zich voort te planten. In de late herfst is er geen plankton meer in het meer en stopt "Simojärven muikku" met eten. Omdat de kleine marene tijdens de lange winter geen voedsel vindt en dus vast, krimpen zijn ingewanden. Daarom is de vis schoon en kan hij worden gegeten zonder te worden ontdaan van de ingewanden. De kleine marene kan op elk moment van het jaar met de ingewanden worden gegeten.

— De rigor mortis duurt langer dan doorgaans het geval is bij andere kleine marenen. Dit komt door de geringe omvang van de kleine marene.

Het product is stevig en sappig.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

"Simojärven muikku" eet alleen plankton uit het Simojärvi-meer. De kleine marene kan bij wijze van uitzondering stuifmeel eten als er onvoldoende plankton beschikbaar is.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

"Simojärven muikku" moet worden gevangen in het afgebakende geografische gebied. De toegestane visserijmethoden zijn trawlvisserij, zegenvisserij en fuikvisserij.

Om de kwaliteit van het product te waarborgen, moet de kleine marene onmiddellijk na de vangst in het afgebakende geografische gebied worden gekoeld met behulp van een dunne laag ijs (water van 0 °C).

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied bestaat uit het Simojärvi-meer, dat gelegen is in de gemeente Ranua in het landschap Lapland.

5. Verband met het geografische gebied

De beschermde geografische aanduiding voor "Simojärven muikku" is gebaseerd op de specifieke kenmerken ervan.

De specifieke kenmerken van "Simojärven muikku" zijn te danken aan de geografische omgeving: een ongerept meer met barre omstandigheden.

Het Simojärvi-meer is het vijftigste grootste meer van Finland. Het heldere water ervan brengt schone vis voort. Een groot deel van het gebied rond het Simojärvi-meer wordt beschermd door het Finse programma voor het behoud van de kusten en oevers, dat ervoor zorgt dat er niet aan de meest waardevolle oevers van Finland wordt gebouwd. Het aangrenzende Soppana-gebied wordt beschermd door een programma voor het behoud van oude bossen. Daarnaast behoort een aanzienlijk deel van de gebieden van het Simojärvi- en Soppana-meer tot het Natura 2000-netwerk. Daarom zal het Simojärvi-meer een ongerept, ongereguleerd meer blijven.

Wat de visfauna betreft, is het Simojärvi-meer een waardevol onderdeel van het afwateringsgebied van de Simojoki-rivier. In het meer komen dertien vissoorten voor, zoals grote marene, kleine marene, meerforel en vlagzalm. Soms zwemt Atlantische zalm in de Simojoki-rivier en in het meer, maar deze vis komt niet in andere binnenwateren terecht. De rivieren die in het Simojärvi-meer uitmonden, herbergen populaties zoetwaterparelmossel, zeeforel en vlagzalm.

Het Simojärvi-meer is sinds de 16e eeuw een bekende visgrond. De traditionele zegenvisserij, die al eeuwenlang wordt uitgevoerd, is mogelijk door het uitzonderlijk heldere water van het meer en de extensieve primaire productie die daardoor mogelijk wordt gemaakt. In de zomer wordt er gevist in de oppervlaktewateren bij zonsondergang, wanneer het zoöplankton stijgt. Wanneer het water aan het einde van de zomer is opgewarmd, zoekt de kleine marene de koudere en diepere wateren op. Daar wordt hij met demersale zegens gevangen. Tijdens de donkere herfstnachten wordt er gevist bij maanlicht. Dit is geen gebruikelijke vismethode, maar wel kenmerkend voor het heldere Simojärvi-meer. De kleine marene wordt het hele jaar door gevangen.

"Simojärven muikku" is klein en heeft een heldere zilverkleur als gevolg van de barre omstandigheden van het ongerepte meer. Door de noordelijke ligging van de regio is het klimaat er kouder en zijn de zomers vol licht. De kleine marene voedt zich met plankton, dat alleen in de zomer in het meer aanwezig is omdat het zonlicht nodig heeft om zich voort te planten. In de late herfst is er geen plankton meer in het meer en stopt "Simojärven muikku" met eten. Omdat de kleine marene tijdens de lange winter geen voedsel vindt en dus vast, krimpen zijn ingewanden. Daarom is de vis schoon en kan hij worden gegeten zonder te worden ontdaan van ingewanden. De kleine marene kan het hele jaar door worden gegeten zonder te worden ontdaan van de ingewanden.

De kuit van "Simojärvi muikku" is oranjerood, anders dan die van andere kleine marenen. De kuit van de kleine marene is doorgaans geelachtig en wordt waargenomen van september tot november.

De kleine marene is meestal klein, deels omdat de winters lang zijn en het meer slechts voor een korte periode ijsvrij is, waardoor plankton schaars is. Na één groeiseizoen is de vis gemiddeld 4 tot 8 cm lang. Kleine marenen die in de commerciële visserij worden gevangen, zijn gewoonlijk 12 tot 18 cm lang. "Simojärven muikku" weegt ongeveer 3 tot 5 g. Kleine marenen die in de commerciële visserij worden gevangen, wegen 10 tot 25 g. Kleine marenen die worden verkocht, zijn doorgaans 9 cm lang.

De rigor mortis duurt langer dan in het algemeen het geval is bij andere kleine marenen. Dit komt door de geringe omvang van de kleine marene.

Er zijn vijf groeiseizoenen in het Simojärvi-meer. Om ervoor te zorgen dat de populatie blijft gedijen, wordt de leeftijdsklasse gevangen die het sterkst en het talrijkst is. Dit kan worden beïnvloed door de maaswijdte van de zegen.

Verschillende gebeurtenissen hebben ook bijgedragen tot de bekendheid van "Simojärven muikku". Het product wordt sinds 1998 op verschillende evenementen in Finland en in het buitenland gebakken verkocht.

"Al in de 18e eeuw hadden de lokale inwoners van Simo het recht om in de winter met de zegen te vissen in het Simojärvi-meer. Dat is waarschijnlijk de oorsprong van de naam "Simojärvi"/"Simolaisten järvi" ("Simo-meer"/"meer van het Simo-volk"). Eind jaren 1970 kwam een nieuwe groep zeevissers naar het meer. Zij hebben me geleerd hoe ik in de winter met de zegen moet vissen. Toen gebruikten we een ijspriem om tot één meter ijs door te breken om te vissen; nu zijn er sneeuwscooters, spreiders en ijsboren met elektrische motoren." (*Lapin Kansa*, 5 augustus 2021)

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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