C/2026/735

3.2.2026

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2026/735)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 [1], wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Simojärven muikku”

Nr UE: PGI-FI-02965 – 15.06.2023 r.

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Simojärven muikku”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Finlandia

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.7. Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

Kod Nomenklatury scalonej

03 - RYBY I SKORUPIAKI, MIĘCZAKI I POZOSTAŁE BEZKRĘGOWCE WODNE

0302 – Ryby świeże lub schłodzone, z wyłączeniem filetów rybnych oraz pozostałego mięsa rybiego, objętych pozycją 0304

0303 – Ryby zamrożone, z wyłączeniem filetów rybnych oraz pozostałego mięsa rybiego, objętych pozycją 0304

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Nazwą „Simojärven muikku” określa się sielawę (*Coregonus albula*) złowioną w jeziorze Simojärvi w gminie Ranua w południowej Laponii. „Simojärven muikku” sprzedaje się w stanie świeżym lub zamrożoną.

Najważniejsze cechy sielawy:

— „Simojärven muikku” ma niewielkie rozmiary i jasnosrebrną barwę, co wynika z surowych warunków panujących w jeziorze, które zachowało się w stanie naturalnym. Ze względu na swoje położenie na północy region ten charakteryzuje się chłodniejszym klimatem i dużą ilością światła w sezonie letnim. Ten rodzaj siedliska sprawia, że ikra ryb jest pomarańczowoczerwona, co odróżnia ją od ikry innych sielaw, która zazwyczaj jest żółtawa. Ikra występuje od września do listopada.

[1] Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Sielawa osiąga zazwyczaj niewielkie rozmiary, częściowo dlatego, że zimy są długie, a jezioro jest wolne od lodu tylko przez krótki okres, co oznacza, że ilość planktonu, którym żywią się ryby, jest niewielka. Po jednym okresie wzrostu średnia długość ryb może wahać się od ok. 4 do 8 cm. Sielawa złowiona w ramach połowów przemysłowych mierzy zwykle od 12 do 20 cm. „Simojärven muikku" waży ok. 3–5 gramów. Masa sielawy złowionej w ramach połowów przemysłowych wynosi od 10 do 70 g. Długość osobników sielawy Simojärvi, które trafiają do sprzedaży, wynosi ok. 9 cm, ponieważ w momencie połowu ryby rozpoczynają swój drugi okres wzrostu.

— „Simojärven muikku" żywi się planktonem, który występuje w jeziorze dopiero latem, ponieważ do rozmnażania się potrzebuje światła słonecznego. Późną jesienią w jeziorze nie ma już planktonu, a „Simojärven muikku" przestaje się odżywiać. Ponieważ sielawa nie ma dostępu do pożywienia przez całą długą zimę, jej wnętrzności kurczą się i oczyszczają, co sprawia, że rybę można jeść bez patroszenia. Sielawę można spożywać bez oczyszczania przez cały rok.

— Stężenie pośmiertne trwa dłużej niż w przypadku innych sielaw. Wynika to z niewielkich rozmiarów ryby.

Produkt jest jędrny i soczysty.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

„Simojärven muikku" żywi się wyłącznie planktonem z jeziora Simojärvi. W wyjątkowych sytuacjach, jeżeli ilość dostępnego planktonu jest niewystarczająca, sielawa może żywić się pyłkiem roślin.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Sielawę „Simojärven muikku" należy poławiać na określonym obszarze geograficznym. Dozwolone metody połowu to trałowanie, połowy niewodem i połowy siecią typu żak.

Aby zagwarantować jakość, sielawę należy schłodzić cienką warstwą lodu (woda o temperaturze 0 °C) bezpośrednio po jej złowieniu na określonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

-

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

-

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje jezioro Simojärvi, które znajduje się w gminie Ranua w prowincji Laponia.

5. Związek z obszarem geograficznym

Chronione oznaczenie geograficzne „Simojärven muikku" opiera się na szczególnych cechach produktu.

Szczególne cechy charakterystyczne „Simojärven muikku" wynikają z cech środowiska geograficznego sielawy – jest nim zachowane w stanie naturalnym jezioro, w którym panują surowe warunki.

Jezioro Simojärvi jest 50. pod względem wielkości jeziorem w Finlandii, a czystość jego wód gwarantuje czystość poławianych w nim ryb. Znaczna część obszaru jeziora Simojärvi jest objęta fińskim programem ochrony wybrzeży, który gwarantuje ochronę najcenniejszych fińskich linii brzegowych przed zabudowaniem. Przyległy obszar Soppana jest objęty programem ochrony starodrzewów. Ponadto znaczna część obszarów jeziora Simojärvi i Soppana należy do sieci Natura 2000. Dzięki temu jezioro Simojärvi pozostanie nieuregulowanym jeziorem w nienaruszonym stanie.

Jeśli chodzi o ryby, jezioro Simojärvi jest cenną częścią zlewni rzeki Simojoki. W jeziorze występuje trzynaście gatunków ryb, takich jak mlecznik, sielawa, troć jeziorowa i lipień europejski. Czasami w górę rzeki Simojoki i do jeziora migruje łosoś atlantycki, chociaż nie wpływa on do innych wód śródlądowych. Rzeki wpływające do jeziora Simojärvi są siedliskiem perłoródki rzecznej, troci wędrownej i lipienia europejskiego.

Jezioro Simojärvi jest dobrze znanym łowiskiem od XVI wieku. Tradycyjnym połowom niewodem, które odbywają się od wieków, sprzyja wyjątkowa przejrzystość wód jeziora i ekstensywna produkcja podstawowa możliwa dzięki czystości wód. Latem połowy odbywają się na wodach powierzchniowych o zmierzchu, kiedy na powierzchnię wypływa zooplankton. Kiedy późnym latem woda się nagrzewa, sielawa poszukuje chłodniejszych i głębszych wód, skąd jest poławiana niewodami dennymi. Ciemne noce jesienne to czas połowów przy świetle księżyca, które, choć ogólnie rzadkie, są charakterystyczne dla przejrzystych wód jeziora Simojärvi. Sielawę poławia się przez cały rok.

„Simojärven muikku" ma niewielkie rozmiary i jasnosrebrną barwę ze względu na surowe warunki panujące w jeziorze, które zachowało się w stanie naturalnym. Ze względu na swoje położenie na północy region ten charakteryzuje się chłodniejszym klimatem i dużą ilością światła w sezonie letnim. Sielawa żywi się planktonem, który występuje w jeziorze dopiero latem, ponieważ do rozmnażania się potrzebuje światła słonecznego. Późną jesienią w jeziorze nie ma już planktonu, a „Simojärven muikku" przestaje się odżywiać. Ponieważ sielawa nie ma dostępu do pożywienia przez całą długą zimę, jej wnętrzności kurczą się i oczyszczają, co sprawia, że rybę można jeść bez patroszenia. Sielawę można spożywać bez patroszenia przez cały rok.

Ikra „Simojärvi muikku" ma barwę pomarańczowoczerwoną, co odróżnia ją od ikry innych sielaw. Zazwyczaj ikra sielawy jest żółtawa i występuje od września do listopada.

Sielawa osiąga zwykle niewielkie rozmiary, częściowo dlatego, że zimy są długie, a jezioro jest wolne od lodu tylko przez krótki okres, co oznacza, że ilość planktonu, którym żywią się ryby, jest niewielka. Po jednym okresie wzrostu średnia długość ryb może wahać się od ok. 4 do 8 cm. Sielawa złowiona w ramach połowów przemysłowych mierzy zwykle od 12 do 18 cm. „Simojärven muikku" waży ok. 3–5 gramów. Masa sielawy złowionej w ramach połowów przemysłowych wynosi od 10 do 25 g. Długość osobników Simojärvi muikku, które trafiają do sprzedaży, wynosi ok. 9 cm.

Czas trwania stężenia pośmiertnego jest dłuższy niż w przypadku innych sielaw. Wynika to z niewielkich rozmiarów ryby.

W jeziorze Simojärvi występuje pięć okresów wzrostu ryb. Aby zapewnić dalszy rozwój populacji, poławia się osobniki należące do najsilniejszej i najliczniejszej klasy wiekowej. Można to regulować, odpowiednio dobierając rozmiar oczek sieci.

Do popularności „Simojärven muikku" przyczyniły się również różne wydarzenia. Od 1998 r. produkt smażony jest sprzedawany podczas różnych wydarzeń w Finlandii i za granicą.

„Już w XVIII w. mieszkańcy Simo mieli prawo do zimowych połowów niewodem w jeziorze Simojärvi. Stąd prawdopodobnie wzięła się nazwa »Simojärvi«/»Simolaisten järvi« (»jezioro Simo«/»jezioro mieszkańców Simo«). Pod koniec lat 70. nad jezioro przybył nowy zespół rybaków morskich. To od nich dowiedziałem się, jak używać niewodu w zimie. W tamtych czasach, żeby rozpocząć połów, przebijaliśmy się przez warstwę lodu, której grubość sięgała czasami metra, używając do tego czekanomłotków; teraz stosuje się pojazdy silnikowe, koszyki zanętowe i deski podlodowe do rozstawiania sieci napędzane silnikiem elektrycznym.". (*Lapin Kansa*, 5 sierpnia 2021 r.)

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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