C/2026/735

3.2.2026

Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2026/735)

As autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de três meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

«Simojärven muikku»

N.º UE: PGI-FI-02965 — 15.6.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Simojärven muikku»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Finlândia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.7. Peixes, moluscos e crustáceos frescos e produtos à base de peixes, moluscos ou crustáceos frescos

Código da Nomenclatura Combinada

03 — PEIXES E CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS E OUTROS INVERTEBRADOS AQUÁTICOS

0302 — Peixes frescos ou refrigerados, exceto os filetes (filés) de peixes e outra carne de peixes da posição 0304

0303 — Peixes congelados, exceto os filetes (filés) de peixes e outra carne de peixes da posição 0304

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

«Simojärven muikku» designa corégono-branco (*Coregonus albula*) capturado no lago Simojärvi, no município de Ranua, no sul da Lapónia. O «Simojärven muikku» é comercializado fresco ou congelado.

As suas principais características são as seguintes:

— O «Simojärven muikku» é pequeno e de cor prateada brilhante, devido às condições rigorosas do lago natural selvagem. Devido à sua localização setentrional, a região tem um clima mais frio e longas horas de luz no verão. O *habitat* também determina a cor vermelho-alaranjada das ovas do peixe, distinguindo-o de outros corégonos-brancos, que normalmente têm ovas amareladas. As ovas podem ser observadas de setembro a novembro.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— O corégono-branco é tipicamente pequeno, em parte porque os invernos são longos e o lago só está isento de gelo durante um curto período, pelo que o alimento planctónico é escasso. Após uma época de crescimento, o comprimento médio do «Simojärven muikku» pode variar entre cerca de 4 e 8 cm, ao passo que o corégono-branco capturado na pesca comercial mede normalmente entre 12 e 20 cm. O peso do «Simojärven muikku» varia entre 3 e 5 gramas, ao passo que corégono-branco capturado na pesca comercial pesa entre 10 e 70 g. O «Simojärven muikku» comercializado mede aproximadamente 9 cm de comprimento, uma vez que é capturado já após o início da sua segunda época de crescimento.

— O «Simojärven muikku» alimenta-se de plâncton, que só está presente no lago no verão porque necessita de luz solar para se desenvolver. No final do outono, já não há plâncton no lago e o «Simojärven muikku» deixa de comer. O corégono-branco passa o longo inverno sem alimento, jejuando, e as suas vísceras encolhem, sendo assim possível consumi-lo sem o eviscerar. Pode ser consumido em qualquer altura do ano sem ser limpo.

— O *rigor mortis* dura mais tempo do que nos restantes corégonos-brancos, devido à sua pequena dimensão.

O produto é firme e suculento.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

O «Simojärven muikku» alimenta-se exclusivamente de plâncton nascido no lago Simojärvi. Excecionalmente, pode comer pólen, se não estiver disponível plâncton suficiente.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

O «Simojärven muikku» deve ser capturado na área geográfica delimitada. Os métodos de pesca autorizados são a pesca de arrasto, a pesca com redes de cerco e a pesca com galrichos.

A fim de garantir a sua qualidade, o corégono-branco deve ser refrigerado utilizando uma fina camada de gelo (água a 0 °C) imediatamente após a sua captura na área geográfica delimitada.

3.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

—

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica é constituída pelo lago Simojärvi, situado no município de Ranua, na província da Lapónia.

5. Relação com a área geográfica

A indicação geográfica protegida «Simojärven muikku» baseia-se nas características específicas do produto.

Essas características específicas decorrem do seu meio geográfico: um lago natural selvagem onde as condições são rigorosas.

O lago Simojärvi é o 50.º maior lago da Finlândia e as suas águas cristalinas produzem peixe de grande pureza. Grande parte da superfície do lago Simojärvi está protegida pelo programa finlandês de conservação das zonas costeiras, que garante que as zonas costeiras mais valiosas da Finlândia permanecem não urbanizadas. A zona adjacente de Soppana está protegida pelo programa de conservação das florestas seculares. Além disso, uma parte considerável do lago Simojärvi e de Soppana pertence à rede Natura 2000. Fica assim garantido que o lago Simojärvi continuará a ser um lago selvagem não regulamentado.

Em termos de fauna piscícola, o lago Simojärvi é um elemento valioso da bacia hidrográfica do rio Simojoki. Encontram-se treze espécies de peixes no lago, como o corégono-lavareda, o corégono-branco, a truta-de-lago e o peixe-sombra. Por vezes, o salmão-do-atlântico sobe o rio Simojoki e entra no lago, embora não entre noutras águas interiores. Os rios que desaguam no lago Simojärvi albergam populações de mexilhão-perlífero-do-rio, de truta-marisca e de peixe-sombra.

O lago Simojärvi é uma zona de pesca bem conhecida desde o século XVI. A pesca tradicional com redes de cerco, praticada desde há séculos, é possível graças à excecional transparência e limpidez das águas lacustres, que permitem uma importante produção primária. No verão, a pesca é praticada nas águas superficiais, ao crepúsculo, quando o zooplâncton sobe. Quando as águas aquecem, no final do verão, o corégono-branco procura águas mais frias e profundas, sendo capturado com redes envolventes-arrastantes demersais. Nas noites escuras de outono, a pesca realiza-se à luz da lua. Algo pouco comum que, no entanto, é característico do lago Simojärvi graças às suas águas transparentes. O corégono-branco é pescado durante todo o ano.

O «Simojärven muikku» é pequeno e de cor prateada brilhante, devido às condições rigorosas do lago natural selvagem. Devido à sua localização setentrional, a região tem um clima mais frio e longas horas de luz no verão. O corégono-branco alimenta-se de plâncton, que só está presente no lago no verão porque necessita de luz solar para se desenvolver. No final do outono, já não há plâncton no lago e o «Simojärven muikku» deixa de comer. O corégono-branco passa o longo inverno sem alimento, jejuando, e as suas vísceras encolhem, sendo assim possível consumi-lo sem o eviscerar. Pode ser consumido durante todo o ano sem ser necessário eviscerá-lo.

As ovas do «Simojärvi muikku» são vermelho-alaranjadas, o que as distingue das de outros corégonos-brancos, que são geralmente amareladas, e podem ser observadas de setembro a novembro.

O corégono-branco é tipicamente pequeno, em parte porque os invernos são longos e o lago só está isento de gelo durante um curto período, pelo que o alimento planctónico é escasso. Após uma época de crescimento, o comprimento médio do «Simojärven muikku» pode variar entre cerca de 4 e 8 cm, ao passo que o corégono-branco capturado na pesca comercial mede normalmente entre 12 e 18 cm. O peso do «Simojärven muikku» varia entre 3 e 5 gramas, ao passo que corégono-branco capturado na pesca comercial pesa entre 10 e 25 g. O «Simojärven muikku» comercializado mede aproximadamente 9 cm de comprimento.

O *rigor mortis* dura mais tempo do que nos restantes corégonos-brancos, devido à sua pequena dimensão.

No lago Simojärvi há cinco épocas de crescimento. Para garantir a prosperidade da unidade populacional, as capturas concentram-se na classe etária mais forte e mais abundante, ajustando para tal a malhagem da rede envolvente-arrastante.

Vários eventos contribuíram para dar a conhecer o «Simojärven muikku». Desde 1998, tem sido vendido frito por ocasião de vários eventos na Finlândia e no estrangeiro.

«Já no século XVIII, os habitantes de Simo tinham o direito de pescar com redes envolventes-arrastantes no lago Simojärvi, no inverno. Esta é provavelmente a origem do nome "Simojärvi"/"Simolaisten järvi" ("Lago Simo"/"Lago dos habitantes de Simo"). No final da década de 1970, chegou ao lago uma nova equipa de pescadores de mar. Foi com eles que aprendi a pescar com redes envolventes-arrastantes no inverno. Na altura, utilizávamos uma picareta de gelo para quebrar até um metro de gelo para pescar; hoje em dia, têm enroladores de cordas motorizados, distribuidores flutuantes de redes e espalhadores de redes com motores elétricos.» (*Lapin Kansa*, 5 de agosto de 2021)

Referência à publicação do caderno de especificações

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