C/2026/735

3.2.2026

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2026/735)

În urma acestei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică ori juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Simojärven muikku”

Nr. UE: PGI-FI-02965 – 15.6.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Simojärven muikku”

2. **Statul membru sau țara terță**

Finlanda

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tip de produs*

Clasa 1.7. Pești, moluște și crustacee proaspete și produse derivate

Codul din Nomenclatura Combinată

03 - PEȘTI ȘI CRUSTACEE, MOLUȘTE ȘI ALTE NEVERTEBRATE ACVATICE

0302 - Pește proaspăt sau refrigerat, cu excepția fileului de pește și a cărnii de pește de la poziția 0304

0303 - Pești congelați, cu excepția fileurilor de pește și a cărnii de pește de la poziția 0304

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Denumirea „Simojärven muikku” desemnează coregonul alb (*Coregonus albula*) capturat în lacul Simojärvi din localitatea Ranua din sudul Laponiei. Peștele „Simojärven muikku” se comercializează în stare proaspătă sau congelată.

Cele mai importante caracteristici ale coregonului alb sunt:

— „Simojärven muikku” are dimensiuni mici și culoare argintie strălucitoare, ca urmare a condițiilor aspre ale lacului care a rămas intact. Datorită poziției sale nordice, regiunea are o climă mai rece și veri pline de lumină. Datorită habitatului, icrele peștilor au culoare roșu-portocaliu, în contrast cu cele ale altor tipuri de coregon alb, care au, de regulă, icre gălbui. Icrele pot fi recoltate din septembrie până în noiembrie.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Coregonul alb este de obicei mic, parțial din cauza faptului că iernile sunt lungi, iar lacul este lipsit de gheață doar pentru o perioadă scurtă de timp, ceea ce înseamnă că hrana planctonică este limitată. După un sezon de creștere, lungimea sa medie poate varia între aproximativ 4 și 8 cm. Coregonul alb capturat în cadrul pescuitului comercial are în mod normal o lungime cuprinsă între 12 și 20 cm. „Simojärven muikku" cântărește între 3 și 5 grame. Coregonul alb capturat în cadrul pescuitului comercial cântărește între 10 și 70 g. Peștii „Simojärvi muikku" comercializați au o lungime de aproximativ 9 cm, deoarece începuseră deja al doilea sezon de creștere atunci când au fost capturați.

— „Simojärven muikku" se hrănește cu plancton, care este prezent în lac doar vara, deoarece are nevoie de lumină solară pentru a se multiplica. La sfârșitul toamnei nu mai există plancton în lac, iar peștii „Simojärven muikku" nu se mai hrănesc. Urmează o lungă perioadă de iarnă în care peștii nu au acces la hrană, iar viscerele lor se micșorează, făcându-i adecvați pentru consum fără a fi eviscerați. Coregonul alb poate fi consumat în orice moment al anului fără a fi eviscerat.

— *Rigor mortis* durează mai mult decât este cazul în general pentru alte tipuri de coregon alb. Acest lucru se datorează dimensiunii mici a coregonului alb.

Produsul este ferm și suculent.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Peștii „Simojärven muikku" se hrănesc numai cu planctonul născut în lacul Simojärvi. Pot consuma în mod excepțional polen, dacă nu este disponibil suficient plancton.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Peștii „Simojärven muikku" trebuie capturați în aria geografică delimitată. Metodele de pescuit permise sunt traulare, pescuitul cu plasă de pescuit înconjurătoare și pescuitul cu vintire.

Pentru a se garanta calitatea, coregonul alb trebuie refrigerat cu ajutorul unui strat subțire de gheață (apă la 0 °C) imediat după capturarea sa în aria geografică delimitată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

-

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

-

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică este formată din lacul Simojärvi, situat în localitatea Ranua din provincia Laponia.

5. **Legătura cu aria geografică**

Indicația geografică protejată pentru „Simojärven muikku" se bazează pe caracteristicile specifice ale peștilor.

Caracteristicile specifice ale peștilor „Simojärven muikku" se datorează mediului lor geografic, și anume un lac rămas intact, în care condițiile sunt aspre.

Lacul Simojärvi este al 50-lea cel mai mare lac din Finlanda, iar în apele lui limpezi cresc pești curați. O mare parte a zonei lacului Simojärvi este protejată de programul finlandez de conservare a țărmului, care garantează că cele mai valoroase linii de țărm ale Finlandei rămân neconstruite. Zona adiacentă Soppana este protejată prin programul de conservare a pădurilor bătrâne. În plus, o parte importantă din lacul Simojärvi și din Soppana fac parte din rețeaua Natura 2000. Din acest motiv, lacul Simojärvi va continua să fie un lac intact și nereglementat.

În ceea ce privește fauna piscicolă, lacul Simojärvi reprezintă o parte valoroasă a bazinului hidrografic al râului Simojoki. În lac se găsesc treisprezece specii de pești, cum ar fi coregonul, coregonul alb, păstrăvul de lac și lipanul. Somonul de Atlantic înoată uneori de-a lungul râului Simojoki și ajunge în lac, deși nu intră în alte ape interioare. Râurile care se varsă în lacul Simojärvi adăpostesc populații de scoici de perle de apă dulce, de păstrăvi de mare și de lipani.

Lacul Simojärvi este o zonă de pescuit bine-cunoscută încă din secolul al XVI-lea. Pescuitul tradițional cu năvoade, care se desfășoară de secole, se bazează pe transparența excepțională a apei lacului și pe producția primară importantă, permisă de apele limpezi. Vara, pescuitul are loc în apele de suprafață, la amurg, atunci când zooplanctonul ajunge la suprafață. Atunci când apa s-a încălzit la sfârșitul verii, coregonul alb caută ape mai reci și mai adânci, din care este capturat cu năvoade pentru specii demersale. În nopțile de toamnă întunecate se practică pescuitul în lumina lunii; deși este în general rar, acesta este caracteristic pentru lacul Simojärvi, cu apă limpede. Coregonul alb este pescuit pe tot parcursul anului.

„Simojärven muikku" are dimensiuni mici și culoare argintie strălucitoare, ca urmare a condițiilor aspre ale lacului care a rămas intact. Datorită poziției sale nordice, regiunea are o climă mai rece și veri pline de lumină. Coregonul alb se hrănește cu plancton, care este prezent în lac doar vara, deoarece are nevoie de lumină solară pentru a se multiplica. La sfârșitul toamnei nu mai există plancton în lac, iar peștii „Simojärven muikku" nu se mai hrănesc. Urmează o lungă perioadă de iarnă în care peștii nu au acces la hrană, iar viscerele lor se micșorează, făcându-i adecvați pentru consum fără a fi eviscerați. Coregonul alb poate fi consumat pe tot parcursul anului fără a fi eviscerat.

Icrele peștilor „Simojärvi muikku" sunt de culoare roșu-portocaliu, în contrast cu cele ale altor tipuri de coregon alb. De regulă, icrele de coregon alb sunt gălbui și se recoltează din septembrie până în noiembrie.

Coregonul alb este de obicei mic, parțial din cauza faptului că iernile sunt lungi, iar lacul este lipsit de gheață doar pentru o perioadă scurtă de timp, ceea ce înseamnă că hrana planctonică este limitată. După un sezon de creștere, lungimea sa medie poate varia între aproximativ 4 și 8 cm. Coregonul alb capturat în cadrul pescuitului comercial are în mod normal o lungime cuprinsă între 12 și 18 cm. „Simojärven muikku" cântărește între 3 și 5 grame. Coregonul alb capturat în cadrul pescuitului comercial cântărește între 10 și 25 g. Peștii „Simojärvi muikku" comercializați au o lungime de aproximativ 9 cm.

Rigor mortis durează mai mult decât este cazul în general pentru alte tipuri de coregon alb. Acest lucru se datorează dimensiunii mici a coregonului alb.

În lacul Simojärvi există cinci sezoane de creștere. Pentru a se asigura faptul că populația continuă să se dezvolte, este capturată clasa de vârstă cea mai bine reprezentată și cea mai abundentă. Selecția poate fi influențată de dimensiunea ochiului de plasă.

Diverse evenimente au contribuit, de asemenea, la notorietatea produsului „Simojärven muikku". Începând din 1998, peștele a fost comercializat prăjit cu ocazia mai multor evenimente din Finlanda și din străinătate.

„Încă din secolul al XVIII-lea, localnicii din Simo aveau dreptul să pescuiască cu năvoade în lacul Simojärvi în timpul iernii. Aceasta este probabil originea denumirii «Simojärvi»/«Simolaisten järvi» («lacul din Simo»/«lacul locuitorilor din Simo»). O nouă echipă de pescari maritimi a ajuns la lac la sfârșitul anilor 1970. De la ei am învățat cum să pescuiesc cu plasă iarna. În acea vreme foloseam o daltă de gheață pentru a sparge până la un metru de gheață, ca să pescuim; astăzi există nave motorizate, instrumente pentru distribuirea momelii sub gheață și jigg-uri cu motoare electrice pentru gheață." (*Lapin Kansa*, 5 august 2021)

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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