C/2026/735

3.2.2026

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2026/735)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Simojärven muikku“

EÚ č.: PGI-FI-02965 – 15. 6. 2023

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov (názvy) výrobku (CHOP alebo CHZO)**

„Simojärven muikku“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Fínsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.7. Čerstvé ryby, mäkkýše a kôrovce a výrobky z nich

Číselný znak kombinovanej nomenklatúry

03 – RYBY A KÔROVCE, MÄKKÝŠE A OSTATNÉ VODNÉ BEZSTAVOVCE

0302 – Ryby, čerstvé alebo chladené, okrem rybieho filé a ostatného rybieho mäsa položky 0304

0303 – Ryby, mrazené, okrem rybieho filé a ostatného rybieho mäsa položky 0304

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Názov „Simojärven muikku“ sa používa pre siha malého (*Coregonus albula*) uloveného v jazere Simojärvi v obci Ranua v južnom Laponsku. Ryba „Simojärven muikku“ sa predáva čerstvá alebo mrazená.

Najdôležitejšími vlastnosťami siha malého sú:

— „Simojärven muikku“ je malá ryba jasne striebornej farby, čo je dôsledok drsných podmienok nedotknutého jazera. Vďaka severnej polohe má región chladnejšie podnebie a letá plné svetla. Vzhľadom na biotop majú ikry oranžovočervenú farbu, čím sa ryba odlišuje od iných sihov, ktoré majú zvyčajne žltkasté ikry. Ikry možno pozorovať od septembra do novembra.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Sih je zvyčajne malý, čiastočne preto, že zimy sú dlhé a jazero je len krátko bez ľadu, to znamená, že planktónna potrava je vzácna. Po jednom vegetačnom období sa jeho priemerná dĺžka môže pohybovať medzi 4 a 8 cm. Sih malý ulovený pri komerčnom rybolove má zvyčajne 12 až 20 cm. „Simojärven muikku“ váži približne 3 až 5 gramov. Hmotnosť siha uloveného pri komerčnom rybolove sa pohybuje od 10 do 70 g. Predávané sihy „Simojärvi muikku“ majú dĺžku približne 9 cm, pretože ryba v čase výlovu už začala svoje druhé vegetačné obdobie.

— „Simojärven muikku“ sa živí planktónom, ktorý je v jazere prítomný len v lete, pretože na rozmnožovanie potrebuje slnečné svetlo. Koncom jesene už v jazere nie je planktón a „Simojärven muikku“ prestáva žrať. Keď sih malý nezískava výživu, počas dlhej zimy sa postí a vnútornosti sa mu zmenšujú, takže je čistý a môže sa konzumovať bez pitvania. Sih malý sa môže konzumovať kedykoľvek počas roka bez čistenia.

— *Rigor mortis* trvá dlhšie, ako je to všeobecne bežné pri iných sihoch. Je to spôsobené malou veľkosťou siha.

Produkt je pevný a šťavnatý.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

„Simojärven muikku“ sa živí len planktónom, ktorý sa rodí v jazere Simojärvi. Sih malý sa môže výnimočne živiť peľom, ak nie je k dispozícii dostatok planktónu.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

„Simojärven muikku“ sa musí loviť vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Povolené metódy rybolovu sú vlečné siete, záťahové siete a sieťová vrš.

Aby sa zaručila kvalita, sih musí sa hneď po ulovení vo vymedzenej zemepisnej oblasti schladiť tenkou vrstvou ľadu (voda s teplotou 0 °C).

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisnú oblasť tvorí jazero Simojärvi, ktoré sa nachádza v obci Ranua v provincii Laponsko.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Chránené zemepisné označenie „Simojärven muikku“ je založené na jeho špecifických vlastnostiach.

Špecifické vlastnosti ryby „Simojärven muikku“ vyplývajú z jej geografického prostredia, ktorým je nedotknuté jazero s drsnými podmienkami.

Jazero Simojärvi je 50. najväčšie fínske jazero, ktorého čisté vody produkujú čisté ryby. Veľká časť oblasti jazera Simojärvi je chránená v rámci fínskeho programu ochrany pobrežia, ktorý zabezpečuje, aby najcennejšie fínske pobrežia zostali nezastavané. Priľahlá oblasť Soppana je chránená v rámci programu ochrany starých lesov. Veľká časť jazera Simojärvi a oblasti Soppana navyše patrí do sústavy Natura 2000. Z tohto dôvodu bude jazero Simojärvi aj naďalej nedotknuté a neregulované jazero.

Z hľadiska rybej fauny je jazero Simojärvi cennou súčasťou povodia rieky Simojoki. V jazere sa vyskytuje trinásť druhov rýb, ako je sih veľký, sih malý, sivoň veľký a lipeň tymiánový. Lososy atlantické niekedy plávajú po rieke Simojoki a do jazera, hoci do iných vnútrozemských vôd nevplávajú. V riekach ústiacich do jazera Simojärvi žijú sladkovodné perlorodky, pstruhy morské a lipne.

Jazero Simojärvi je známou rybolovnou oblasťou už od 16. storočia. Tradičné lovenie rýb do záťahových sietí, ktoré sa vykonáva už po stáročia, je založené na výnimočnej priehľadnosti vody jazera a rozsiahlej primárnej produkcii, ktorú čistá voda umožňuje. V lete sa loví v povrchových vodách za súmraku, keď stúpa množstvo zooplanktónu. Keď sa voda koncom leta oteplí, sih malý vyhľadáva chladnejšie a hlbšie vody, odkiaľ ho lovia pomocou dnových záťahových sietí. Temné jesenné noci sú časom na lov rýb za svitu mesiaca, ktorý je síce všeobecne zriedkavý, ale pre priezračné jazero Simojärvi je charakteristický. Sih malý sa loví celoročne.

„Simojärven muikku“ je malá ryba jasne striebornej farby, čo je dôsledok drsných podmienok nedotknutého jazera. Vďaka severnej polohe má región chladnejšie podnebie a letá plné svetla. Sih malý sa živí planktónom, ktorý je v jazere prítomný len v lete, pretože na rozmnožovanie potrebuje slnečné svetlo. Koncom jesene už v jazere nie je planktón a „Simojärven muikku“ prestáva žrať. Keď sih malý nezískava výživu, počas dlhej zimy sa postí a vnútornosti sa mu zmenšujú, takže je čistý a môže sa konzumovať bez pitvania. Sih malý sa dá konzumovať celoročne bez nutnosti pitvania.

Ikry ryby „Simojärvi muikku“ sú oranžovočervenej farby, čím sa líšia od iných sihov. Ikry siha sú zvyčajne žltkasté a vyskytujú sa od septembra do novembra.

Sih je zvyčajne malý, čiastočne preto, že zimy sú dlhé a jazero je len krátko bez ľadu, to znamená, že planktónna potrava je vzácna. Po jednom vegetačnom období sa jeho priemerná dĺžka môže pohybovať medzi 4 a 8 cm. Sih malý ulovený pri komerčnom rybolove má zvyčajne 12 až 18 cm. „Simojärven muikku“ váži približne 3 až 5 gramov. Hmotnosť siha uloveného pri komerčnom rybolove sa pohybuje od 10 do 25 g. Predávaná ryba „Simojärvi muikku“ má dĺžku približne 9 cm.

Rigor mortis trvá dlhšie, ako je to všeobecne bežné pri iných sihoch. Je to spôsobené malou veľkosťou siha.

V jazere Simojärvi je päť vegetačných období. Aby sa zabezpečil ďalší rozvoj populácie, loví sa najsilnejšia a najpočetnejšia veková kategória. To môže byť ovplyvnené veľkosťou ôk záťahovej siete.

K známosti „Simojärven muikku“ prispeli aj rôzne podujatia. Produkt sa od roku 1998 predáva vyprážaný na rôznych podujatiach vo Fínsku a v zahraničí.

„Už v 18. storočí mali miestni obyvatelia Simo právo loviť v zime ryby v jazere Simojärvi záťahovými sieťami. Odtiaľ pravdepodobne pochádza názov ‚Simojärvi‘/‚Simolaisten järvi‘ (‚jazero Simo‘/‚jazero Simov‘). Koncom 70. rokov 20. storočia prišiel k jazeru nový tím morských rybárov. Práve od nich som sa naučil loviť ryby v zime. Vtedy sme na prekonanie až metrovej vrstvy ľadu pri love používali sekáčik na ľad; v súčasnosti majú motorové plavidlá, rozperné ramená a torpéda s elektrickými motormi.“ *(Lapin Kansa,* 5. augusta 2021)

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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