C/2026/735

3.2.2026

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2026/735)

Efter detta offentliggörande får myndigheterna i en medlemsstat eller i ett tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland, i enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Simojärven muikku”

EU-nr: PGI-FI-02965 – 15.6.2023

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn [på SUB eller SGB]**

”Simojärven muikku”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Finland

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.7 Färsk fisk, färska blötdjur och kräftdjur samt produkter framställda därav

KN-nummer

03 – FISK SAMT KRÄFTDJUR, BLÖTDJUR OCH ANDRA RYGGRADSLÖSA VATTENDJUR

0302 – Fisk, färsk eller kyld, med undantag av fiskfiléer och annat fiskkött enligt nr 0304

0303 – Fisk, fryst, med undantag av fiskfiléer och annat fiskkött enligt nr 0304

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Namnet ”Simojärven muikku” används för siklöja (*Coregonus albula*) som fångas i sjön Simojärvi i kommunen Ranua i södra Lappland. ”Simojärven muikku” säljs färsk eller fryst.

De viktigaste egenskaperna hos siklöjan är följande:

— ”Simojärven muikku” är liten till storleken och ljust silverfärgad till följd av de kärva förhållandena i den orörda sjön. Regionens läge högt upp i norr innebär ett kallt klimat och ljusa somrar. Livsmiljön medför att rommen blir orangeröd, vilket skiljer den från rommen från annan siklöja, vars rom oftast är gulaktig. Man kan se rommen från september till november.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Siklöjan är oftast liten, delvis på grund av att vintrarna är långa och sjön endast är isfri under en kortare period, vilket innebär att det råder brist på planktonföda. Efter en tillväxtperiod kan den genomsnittliga längden på fisken variera mellan cirka 4 och 8 cm. Siklöja som fångas vid kommersiellt fiske är oftast mellan 12 och 20 cm långa. ”Simojärven muikku” väger mellan cirka 3 och 5 gram. Siklöja som fångas vid kommersiellt fiske väger mellan 10 och 70 gram. De siklöjor av ”Simojärven muikku” som säljs är cirka 9 cm långa, eftersom fisken när den fångas redan har inlett sin andra tillväxtsäsong.

— ”Simojärven muikku” livnär sig på plankton, som endast förekommer i sjön under sommaren eftersom de behöver solljus för att föröka sig. Under senhösten när det inte längre finns något plankton kvar i sjön slutar ”Simojärven muikku” att äta. När den inte längre kan få tag på någon föda fastar den genom hela vintern. Detta har som följd att inälvorna krymper, vilket gör att man kan äta den utan att man först behöver rensa den. Siklöja kan ätas när som helst under året utan att rensas.

— *Rigor mortis* varar längre än vad som generellt sett är fallet för annan siklöja. Detta beror på siklöjans ringa storlek.

Produkten är fast och saftig.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

”Simojärven muikku” äter endast plankton som fötts i sjön Simojärvi. Om det inte finns tillräckligt med plankton kan siklöjan i undantagsfall äta pollen.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

”Simojärven muikku” måste fångas i det avgränsade geografiska området. De tillåtna fiskemetoderna är trålfiske, notfiske och fiske med ryssja.

För att garantera siklöjans kvalitet måste den kylas med ett tunt lager is (0-gradigt vatten) omedelbart efter det att den fångats i det avgränsade geografiska området.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området består av sjön Simojärvi, som ligger i kommunen Ranua i Lapplands län.

5. Samband med det geografiska området

Den skyddade geografiska beteckningen ”Simojärven muikku” bygger på fiskens särskilda egenskaper.

Dessa härrör från dess geografiska omgivning: en orörd sjö med kärva förhållanden.

Simojärvi är Finlands 50:e största sjö, vars rena vatten ger ren fisk. En stor del av området kring Simojärvi är skyddat inom ramen för Finlands program för strandskydd, vilket säkerställer att Finlands mest värdefulla stränder förblir fria från bebyggelse. Det angränsande området Soppana skyddas inom ramen för programmet för bevarande av gammelskogar. Dessutom ingår en stor del av sjön Simojärvi och området Soppana i Natura 2000-nätverket. Simojärvi kommer därmed också fortsättningsvis att vara en orörd och oreglerad sjö.

När det gäller fiskfaunan är Simojärvi en viktig del av avrinningsområdet för Simo älv. Tretton fiskarter finns i sjön, bl.a. sik, siklöja, insjööring och harr. Atlantlax simmar ibland upp i Simo älv och in i sjön, även om de inte tar sig in i andra inlandsvatten. I de floder som rinner ut i Simojärvi finns populationer av flodpärlmussla, havsöring och harr.

Simojärvi har varit en välkänd fiskeplats sedan 1500-talet. Det traditionella notfisket som har pågått i århundraden möjliggörs av det exceptionella siktdjupet i sjön och den omfattande primärproduktionen tack vare det rena vattnet. Under sommaren sker fisket vid ytvattnet, när djurplanktonen stiger mot ytan i skymningen. Mot slutet av sommaren när vattnet har blivit uppvärmt söker sig siklöjan till de kallare och djupare delarna av sjön, varifrån de fångas med bottennotar. Under de mörka höstnätterna fiskar man i månsken. Även om detta är relativt sällsynt är det kännetecknande för Simojärvi med dess klara vatten. Siklöjan fiskas året runt.

”Simojärven muikku” är liten till storleken och ljust silverfärgad till följd av de kärva förhållandena i den orörda sjön. Regionens läge högt upp i norr innebär ett kallt klimat och ljusa somrar. Siklöjan livnär sig på plankton, som endast förekommer i sjön under sommaren eftersom de behöver solljus för att föröka sig. Under senhösten när det inte längre finns något plankton kvar i sjön slutar ”Simojärven muikku” att äta. När den inte längre kan få tag på någon föda fastar den genom hela vintern. Detta har som följd att inälvorna krymper, vilket gör att man kan äta den utan att man först behöver rensa den. Siklöjan kan ätas året runt utan att man behöver rensa den.

Rommen från ”Simojärven muikku” är orangeröd, vilket skiljer den från rommen från annan siklöja. Siklöjans rom är oftast gulaktig och går att se från september till november.

Siklöjan är vanligtvis liten, delvis på grund av att vintrarna är långa och sjön endast är isfri under en kortare period, vilket innebär att det råder brist på planktonföda. Efter en odlingssäsong kan den genomsnittliga längden på fisken variera mellan cirka 4 och 8 cm. Siklöja som fångas vid kommersiellt fiske är oftast mellan 12 och 18 cm lång. ”Simojärven muikku” väger mellan cirka 3 och 5 gram. Siklöja som fångas vid kommersiellt fiske väger mellan 10 och 25 gram. De siklöjor av ”Simojärven muikku” som säljs är cirka 9 cm långa.

Rigor mortis varar längre än vad som generellt sett är fallet för annan siklöja. Detta beror på siklöjans ringa storlek.

Sjön Simojärvi har fem odlingssäsonger. För att säkerställa att populationen förblir livskraftig fångas den åldersklass av fisken som är starkast och rikligast. Detta kan man påverka genom att välja en viss maskstorlek på noten.

Olika evenemang har också bidragit till att ”Simojärven muikku” blivit så välkänd. Produkten har sålts stekt vid olika evenemang i Finland och utomlands sedan 1998.

”Redan på 1700-talet hade invånarna i Simo rätt att notfiska i sjön Simojärvi under vintern. Det är förmodligen därifrån namnet ’Simojärvi’/’Simolaisten järvi’ (’Simosjön’/’Simofolkets sjö’) kommer. En ny grupp havsfiskare kom till sjön i slutet av 1970-talet. Det är de som lärde mig att notfiska på vintern. På den tiden använde vi en ishacka för att göra ett hål genom den ställvis upp till en meter tjocka isen för att fiska. I dag använder man snöskotrar, bogträn och elmotorer för vinternotfiske.” (*Lapin Kansa*, 5 augusti 2021)

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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