



C/2026/735

3.2.2026

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2026/735)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Simojärven muikku»

N. UE: PGI-FI-02965 — 15.6.2023

DOP () IGP (X)

1. **Nome [della DOP dell'IGP]**

«Simojärven muikku»

2. **Stato membro o paese terzo**

Finlandia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

Codice della nomenclatura combinata

03 — PESCI E CROSTACEI, MOLLUSCHI E ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI

0302 — Pesci freschi o refrigerati, esclusi i filetti di pesce e di altra carne di pesci della voce 0304

0303 — Pesci congelati, esclusi i filetti e altre carni di pesci della voce 0304

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il nome «Simojärven muikku» è utilizzato per il coregone bianco (*Coregonus albula*) catturato nel lago Simojärvi, nel comune di Ranua, nella Lapponia meridionale. Il «Simojärven muikku» è venduto fresco o congelato.

Le caratteristiche principali del coregone bianco sono le seguenti.

- Il «Simojärven muikku» è di piccole dimensioni e di colore argento brillante per via delle condizioni difficili del lago incontaminato. Vista la posizione geografica settentrionale, la regione è caratterizzata un clima freddo ed estati molto luminose. L'habitat rende le uova del «Simojärven muikku» di un colore rosso-arancio che le distingue da quelle degli altri coregoni, tipicamente giallastre. Le uova sono visibili da settembre a novembre.

(¹) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

- Il coregone bianco è generalmente piccolo, in parte perché gli inverni sono lunghi e il lago è privo di ghiaccio solo per un breve periodo, il che significa che i nutrienti planctonici sono scarsi. Dopo una fase di sviluppo la sua lunghezza media può variare dai 4 agli 8 cm circa. Il coregone bianco catturato nell'ambito della pesca commerciale ha solitamente una lunghezza compresa tra i 12 e i 20 cm. Il «Simojärven muikku» pesa fra i 3 e i 5 g circa. Il coregone bianco catturato nell'ambito della pesca commerciale ha un peso compreso fra i 10 e i 70 g. I «Simojärven muikku» in commercio sono lunghi circa 9 cm, dato che il pesce ha già iniziato la seconda fase di sviluppo al momento della cattura.
- Il «Simojärven muikku» si nutre di plancton, presente nel lago solo in estate perché ha bisogno di luce solare per riprodursi. Alla fine dell'autunno nel lago non è più presente plancton e il «Simojärven muikku» smette di nutrirsi. Durante tutto il lungo inverno il coregone bianco non trova più cibo e smette di nutrirsi. Di conseguenza, le sue interiora si restringono, il che lo rende pulito e quindi adatto al consumo senza eviscerazione. Il coregone bianco può essere consumato in qualsiasi periodo dell'anno senza essere pulito.
- Il *rigor mortis* dura più a lungo di quanto generalmente avvenga per altri coregoni. Ciò è dovuto alle sue dimensioni ridotte.

Il prodotto è sodo e succulento.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Il «Simojärven muikku» si nutre esclusivamente di plancton del lago Simojärvi. Può eccezionalmente cibarsi di polline se il plancton disponibile non è sufficiente.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Il «Simojärven muikku» deve essere catturato nella zona geografica delimitata. I metodi di pesca consentiti sono la pesca a strascico, con la sciabica e con il cogollo.

Per garantirne la qualità, il coregone bianco deve essere refrigerato utilizzando uno strato sottile di ghiaccio (acqua a 0 °C) subito dopo essere stato catturato nella zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

-

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

-

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica è costituita dal lago Simojärvi, situato nel comune di Ranua, nella provincia della Lapponia.

5. **Legame con la zona geografica**

L'indicazione geografica protetta «Simojärven muikku» si basa sulle sue caratteristiche specifiche.

Le caratteristiche specifiche del «Simojärven muikku» derivano dall'ambiente geografico, un lago incontaminato con condizioni difficili.

Il lago Simojärvi è il cinquantesimo lago più grande della Finlandia e le sue acque limpide permettono la produzione di pesce pulito. Gran parte della zona del lago Simojärvi è protetta dal programma finlandese di conservazione delle rive che garantisce che le rive più preziose della Finlandia rimangano non edificate. La zona adiacente di Soppana è protetta dal programma di conservazione delle foreste antiche. Inoltre buona parte delle zone del lago Simojärvi e di Soppana appartiene alla rete Natura 2000. Per questo motivo il lago Simojärvi continuerà a essere un lago incontaminato e allo stato naturale.

In termini di fauna ittica, il lago Simojärvi è una parte preziosa del bacino idrografico del fiume Simojoki. Nel lago si trovano tredici specie ittiche, tra cui il coregone lavarello, il coregone bianco, la trota di lago e il temolo. Il salmone atlantico talvolta risale il fiume Simojoki fino al lago, anche se non entra in altre acque interne. I fiumi che sfociano nel lago Simojärvi ospitano popolazioni di margaritifere, trote di mare e temoli.

Il lago Simojärvi è una nota zona di pesca fin dal XVI secolo. La pesca tradizionale con la sciabica, praticata da secoli, si basa sull'eccezionale trasparenza dell'acqua del lago e sulla vasta produzione primaria resa possibile dalle acque limpide. Nel periodo estivo le attività di pesca si svolgono nelle acque superficiali al crepuscolo, quando lo zooplancton sale in superficie. Quando l'acqua si è riscaldata alla fine dell'estate, il coregone bianco cerca acque più fredde e più profonde dove viene catturato con sciabiche demersali. Nelle buie notti d'autunno si pratica la pesca al chiaro di luna, che, seppur generalmente rara, è caratteristica di questo lago dall'acqua cristallina. Il coregone bianco è pescato tutto l'anno.

Il «Simojärven muikku» è di piccole dimensioni e di colore argento brillante per via delle condizioni difficili del lago incontaminato. Vista la posizione geografica settentrionale, la regione è caratterizzata un clima freddo ed estati molto luminose. Il coregone bianco si nutre di plancton, presente nel lago solo in estate perché ha bisogno di luce solare per riprodursi. Alla fine dell'autunno nel lago non è più presente plancton e il «Simojärven muikku» smette di nutrirsi. Durante tutto il lungo inverno il coregone bianco non trova più cibo e smette di nutrirsi. Di conseguenza, le sue interiora si restringono, il che lo rende pulito e quindi adatto al consumo senza eviscerazione. Il coregone bianco può essere consumato tutto l'anno senza eviscerazione.

Le uova di «Simojärvi muikku» sono di un colore rosso-arancio che le distingue da quelle di altri coregoni. Tipicamente le uova di coregone bianco sono giallastre e sono visibili da settembre a novembre.

Il coregone bianco è generalmente piccolo, in parte perché gli inverni sono lunghi e il lago è privo di ghiaccio solo per un breve periodo, il che significa che i nutrienti planctonici sono scarsi. Dopo una fase di sviluppo la sua lunghezza media può variare dai 4 agli 8 cm circa. Il coregone bianco catturato nell'ambito della pesca commerciale ha solitamente una lunghezza compresa tra i 12 e i 18 cm. Il «Simojärven muikku» pesa fra i 3 e i 5 g circa. Il coregone bianco catturato nell'ambito della pesca commerciale ha un peso compreso fra i 10 e i 25 g. Il «Simojärven muikku» in commercio è lungo circa 9 cm.

Il *rigor mortis* dura più a lungo di quanto generalmente avvenga per altri coregoni. Ciò è dovuto alle sue dimensioni ridotte.

Il lago Simojärvi è caratterizzato da cinque periodi di sviluppo dei coregoni bianchi. Per garantire che la specie continui a prosperare, si catturano individui nella fascia di età più forte e più abbondante, ad esempio regolando la dimensione della maglia della sciabica.

Vari eventi hanno inoltre contribuito a far conoscere il «Simojärven muikku». Il prodotto è venduto fritto in occasione di vari eventi in Finlandia e all'estero dal 1998.

«Già nel XVIII secolo gli abitanti di Simo avevano diritto a pescare con la sciabica nel lago Simojärvi in inverno. Probabilmente è da qui che deriva il nome “Simojärvi”/“Simolaisten järvi” (“lago di Simo”/“lago degli abitanti di Simo”). Un nuovo gruppo di pescatori marittimi si è insediato sul lago alla fine degli anni Settanta del Novecento. È da loro che ho imparato a usare la sciabica in inverno. Al tempo usavamo un punteruolo per rompere fino a un metro di ghiaccio per pescare; oggi si hanno a disposizione pescherecci motorizzati, dispositivi per allargare le reti e apparecchi a motore per posizionarle sotto il ghiaccio (*ice jigger*)» (*Lapin Kanssa*, 5 agosto 2021)

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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