

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

[Lisätään 1 kohdassa esitetty nimi:] ”Simojärven muikku”

EU-nro: [ainoastaan EU:ssa]

[Rasti oikeaan kohtaan:] **SAN** () **SMM** (x)

1. [SAN:N TAI SMM:N] NIMI TAI NIMET

”Simojärven muikku”

2. JÄSENVALTIO TAI KOLMAS MAA

Suomi

3. MAATALOUSTUOTTEEN TAI ELINTARVIKKEEN KUVAUS

3.1. Tuotelaji [liitteen XI mukaisesti]

Luokka 1.7 Tuoreet kalat, nilviäiset ja äyriäiset sekä niistä valmistetut tuotteet

3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

”Simojärven muikku” -nimitystä käytetään Lapin eteläosan, Ranuan kunnan Simojärvestä pyydetystä muikusta (*Coregonus albula*). ”Simojärven muikku” myydään tuoreena tai pakastettuna.

Muikun tärkeimmät ominaisuudet ovat seuraavat:

- ”Simojärven muikku” on pienikokoinen, kirkkaan hopeinen johtuen karusta erämaajärvestä. Kasvuympäristöstä johtuen kalan mäti on oranssin punertavaa, mikä erottaa sen muista muikuista, joiden mäti on tyypillisesti kellertävää.
- Muikulle on tyypillistä pieni koko, joka johtuu osittain siitä, että talvet ovat pitkiä ja avovesikausi on lyhyt, jolloin planktonravintoa on niukasti. Yhden kasvukauden jälkeen sen keskimääräinen pituus voi vaihdella noin 4–8 cm:n välillä. ”Simojärven muikku” painaa noin 3–5 grammaa.
- Muikun erikoisuutena on sen pieni koko, minkä takia talvella nuotattu kala voidaan syödä ilman perkaamista.
- Kuolinjäykkyyden kesto on pidempi kuin muilla muikuilla yleensä.

3.3. Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

”Simojärven muikku” syö ainoastaan Simojärveen syntynyttä planktonia. Poikkeustapauksissa muikku syö siitepölyä, jos planktonia ei ole ollut riittävästi saatavilla.

3.4. Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Simojärven muikku on pyydetävä määritellyltä maantieteelliseltä alueelta. Sallittuja pyyntimuotoja ovat troolaus, nuotta- ja rysäkalastus.

Laadun takaamiseksi muikkujen jäädyttäminen jäähileen (0 °C-asteinen vesi) avulla on tapahduttava pyynnin yhteydessä määritellyllä maantieteellisellä alueella.

3.5. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

Tuoremyyntiin menevät muikut tulee pakata ja pakastetut muikut tulee pakata ja pakastaa määritellyllä maantieteellisellä alueella.

3.6. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Ei sovelleta

4. MAANTIETEELLISEN ALUEEN TARKKA RAJAUS

Maantieteellisen alueen muodostaa Simojärvi, joka sijaitsee Ranuan kunnan alueella Lapin läänissä.

5. YHTEYS MAANTIETEELLISEEN ALUEESEEN

”Simojärven muikku” -kalan erityisominaisuudet ovat seurausta sen maantieteellisestä ympäristöstä.

Simojärvi on Suomen 50. suurin järvi, jonka kirkkaat vedet tuottavat puhdasta kalaa. Simojärven alueesta suuri osa on mukana rantojensuojeluohjelmassa, jonka mukaan maamme arvokkaimmat rannat säilytetään rakentamattomina. Viereinen Soppanan alue kuuluu vanhojen metsien suojeluohjelmaan. Simojärven ja Soppanan alueista huomattava osa kuuluu myös Natura 2000 -alueverkostoon. Tämän vuoksi Simojärvi pysyy tulevaisuudessakin erämaatyypisenä ja säännöstelemättömänä järvenä.

Kalastonsa puolesta Simojärvi on arvokas osa Simojoen vesistöä. Järvessä tavataan 13 kalalajia, joista mainittakoon siika, muikku, järvitaimen ja harjus. Simojokea pitkin järveen voi nousta myös merilohi, joka ei sisämaassa nouse muihin vesistöihin. Simojärveen laskevissa joissa esiintyy raakkupopulaatioita, taimenia sekä harjuksia.

Simojärvi on ollut tunnettu kalastusalue jo 1500-luvulta lähtien. Satoja vuosia jatkunut perinteinen nuottakalastus perustuu järven poikkeukselliseen veden läpinäkyvyyteen ja kirkkaan veden aikaansaamaan laajaan perustuotantoon. Kesällä kalastetaan pintavedestä hämärän aikaan eläinplanktonin noustessa ylös. Vesien lämmitettyä loppukesästä muikut hakeutuvat kylmempiin ja syvempiin vesiin, josta ne pyydetään pohjanuotalla. Syksyn pimeisiin öihin ajoittuu yleisesti harvinainen, mutta kirkasvetiselle Simojärvelle ominainen kuutamolla tapahtuva kalastus, jolloin muikut nousevat aivan veden pintaan. Kaupallinen kalastus tapahtuu 95 prosenttisesti talvella jään päältä.

”Simojärven muikku” on pienikokoinen, kirkkaan hopeinen johtuen karusta erämaajärvestä. Se käyttää ravintonaan planktonia, jota järvessä on ainoastaan kesällä, koska se tarvitsee lisääntyäkseen auringon valoa. Loppusyksystä järvessä ei ole enää planktonia ja Simojärven muikku lakkaa syömästä. Kun muikku ei saa ravintoa, se paastaa pitkän talven ja sisäkalut surkastuvat, mistä johtuen se on puhdas syötäväksi ilman perkaamista.

Simojärvessä kasvukausia on viisi. Kalojen elinvoimaisuuden vuoksi pyydetään ikäluokkaa, joka on vahvin ja runsain. Tähän voidaan vaikuttaa nuotan silmäkoolla.

”Simojärven muikku” on tuttu myös erilaisten tapahtumien kautta. Tuotetta on myyty paistettuna erilaisissa tapahtumissa Suomessa ja ulkomailla jo vuodesta 1998 lähtien.

”Simojärven talvinuotto-oikeudet olivat simolaisilla jo 1700-luvulla. Sieltä lienee Simojärvi-nimikin/Simolaisten järvi. Uusi merikalastusporukka tuli järvelle 1970-luvun lopulla. Heiltä minäkin sain talvinuottooppini. Silloin tuurattiin apajat auki jopa metrisen jään läpi, nyt on käytössä moottorikelut, levittäjät ja sähkömoottoriuitot.” (Lapin Kansa 5.8.2021)

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

www.ruokavirasto.fi/simojarven-muikku