

HAKEMUS KOSKIEN
"SIMOJÄRVEN MUIKKU" -NIMEN
SUOJATTUA MAANTIETEELLISTÄ
MERKINTÄÄ



Ranuan Kalajaloste Oy

1. TUOTTEEN NIMI

”Simojärven muikku”

2. TUOTTEEN TYYPPI

03 Kalat sekä äyriäiset, nilviäiset ja muut vedessä elävät selkärangattomat

0302 Tuore tai jäähdytetty kala, ei kuitenkaan kalafileet eikä muu nimikkeen 0304 kalanliha

0303 Jäädytetty kala, ei kuitenkaan kalafileet eikä muu nimikkeen 0304 kalanliha

3. TARKASTUSLAITOS

Ruokavirasto

PL 100

00027 RUOKAVIRASTO

kirjaamo@ruokavirasto.fi (virallinen asiointi)

4. HAKIJARYHMÄ

Ranuan Kalajaloste Oy

Simojärventie 211, 97700 Ranua

ranuankalajaloste@gmail.com

Puh. 045 125 5064

Ranuan Kalajaloste Oy on rekisteröitynyt ensimmäisen luokan kaupallinen kalastaja. Alueen kalastajat voivat kalastaa Ranuan Kalajaloste Oy:lle sopimuksen mukaan. Ranuan Kalajaloste Oy on perustettu 2013. Ranuan Kalajaloste Oy on Simojärven ainoa ensimmäisen luokan kaupallinen kalastaja.

5. TUOTTEEN KUVAUS

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

Muikun tärkeimmät ominaisuudet ovat seuraavat:

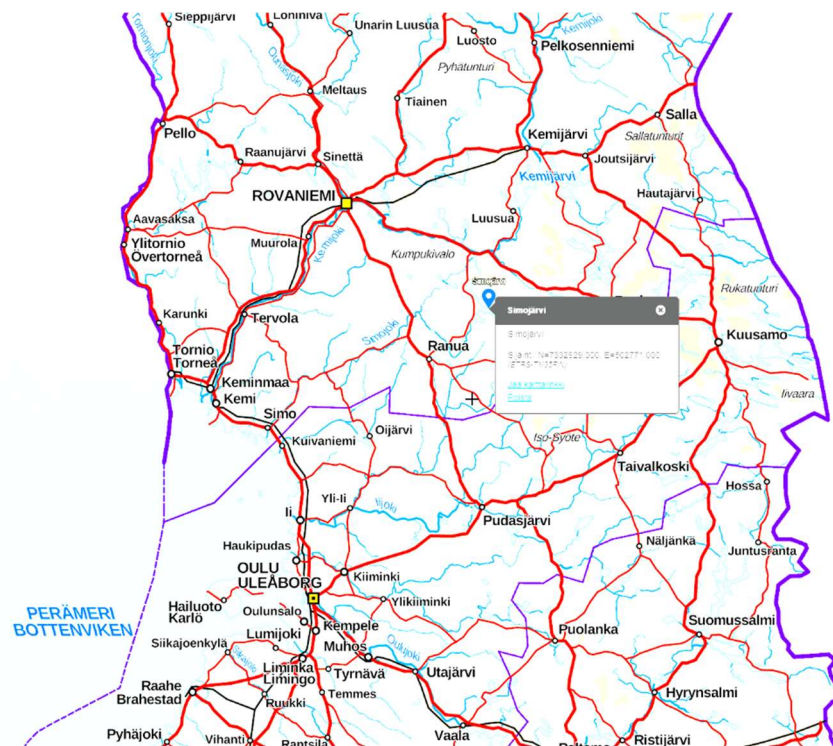
- ”Simojärven muikku” on pienikokoinen, kirkkaan hopeinen johtuen karusta erämaajärvestä. Kasvuympäristöstä johtuen kalan mäti on oranssin punertavaa, mikä erottaa sen muista muikuista, joiden mäti on tyypillisesti kellertävää. Mätiä on havaittavissa syys-marraskuussa.
- Muikulle on tyypillistä pieni 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. Normaalisti kaupallisessa kalastuksessa pyydetävät muikut ovat järvestä riippuen 12–20 cm. ”Simojärven muikku” painaa noin 3–5 grammaa. Kaupallisessa kalastuksessa pyydetävän muikun paino on 10–70 g. Myytävä ”Simojärven muikku” on noin 9 cm pitkä, koska kala on aloittanut pyydettyäessä jo toista kasvukautta.

- ”Simojärven muikku” 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 paastoo pitkän talven ja sisäkalut surkastuvat, mistä johtuen se on puhdas syötäväksi ilman perkaamista. Mihin tahansa aikaan vuodesta kalastettua muikkua voidaan syödä perkaamatta.
- Kuolinjälkykyyden kesto on pidempi kuin muilla muikuilla yleensä. Tämä johtuu muikun pienestä koosta.
- Tuote on kiinteälihainen ja mehukas.

6. MAANTIETEELLISEN ALUEEN TARKKA RAJAUS

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

Kuva 1. ”Karttakuva maantieteellisestä alueesta”



7. YHTEYS MAANTIETEELLISEN ALUEESEEN

7.1 Historiallinen ja maantieteellinen yhteys

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 lämmentyessä loppukesästä muikku hakeutuu kylmempiin ja syvempiin vesiin, josta ne pyydetään pohjanuotalla. Syksyn pimeisiin öihin ajoittuu yleisesti harvinainen, mutta

kirkasvetiselle Simojärvellä ominainen kuutamolla tapahtuva kalastus, jolloin muikut nousevat aivan veden pintaan. Muikkua kalastetaan koko vuoden.



Kuva 2. Kuvassa talvinuottaukseen tarkoitettu avanto.

Vanhimmat merkit ihmisen oleskelusta Simojärvellä ovat jo kivikaudelta, usean tuhannen vuoden takaa. Kultikankaalla järven keskiosassa on laaja asuinpaikka, jossa on tutkimusten mukaan asuttu varhaisimmasta kivikaudesta rautakauden jälkipuolelle saakka. 1500-luvulla kemiläiset ja iiläiset käyttivät Simojärveä kalastuspaikkana, ja 1600-luvulla alkoi talonpoikaisasutus levitä alueelle.

Simojärvi oli vielä 1600-luvun lopulla saamelaisten ja suomalaisten käytössä. Simojärven alueella kulkee entinen Lapin ja Lannan raja, joka on kulkenut Simojärven Kultamasalmesta. Paikka tunnetaan nykyään Kultisalmena. Kultisalmi on ollut saamelaisille hyvin tärkeä kalastuspaikka. Kultaaminen, eli nuotan vetäminen joen poikki rakennettua estettä tai rantaa vasten, antaa nimen Simojärven Kultisalmelle. Kultisalmissa on vanha lapinpato, jota kohti on vedetty nuottaa kultaamalla. Siitä tulee nimi Kultisalmi.

”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 Kansan 5.8.2021)

Simojärven pinta-ala on 89,93 km² ja se on Suomen suurin säännöstelemätön vesistö, joka laskee Simojokea pitkin Perämereen. Simojärvi sijaitsee 176 m merenpinnan yläpuolella. Rantaviivaa on 240 km. Simojärven syvin kohta on 27 m. Simojärvi on noin 30 km pitkä ja kapea järvi, jonka kapein kohta on 12 metriä.

7.2 Tuotteen erityisyys

”Simojärven muikku” on pienikokoinen, kirkkaan hopeinen johtuen karusta erämaajärvestä. Alueen pohjoisesta sijainnista johtuen sen ilmasto on kylmempi ja kesät ovat valoisia.

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. Normaalisti kaupallisessa kalastuksessa pyydettävät muikut ovat järvestä riippuen 12–20 cm. ”Simojärven muikku” painaa noin 3–5 grammaa. Kaupallisessa kalastuksessa pyydettävän muikun paino on 10–70 g. ”Simojärven muikku” myydään noin 9 cm pitkänä.

”Simojärven muikku” käyttää ravintonaan planktonia, jota järvestä on ainoastaan kesällä, koska se tarvitsee lisääntyäkseen auringon valoa. Loppusyksystä järvestä ei ole enää planktonia ja ”Simojärven muikku” lakkaa syömästä. Kun muikku ei saa ravintoa, se paastoo pitkän talven ja sisäkalut surkastuvat, mistä johtuen se on puhdas syötäväksi ilman perkaamista. Muikkua voidaan syödä ympäri vuoden perkaamatta. Poikkeustapauksissa muikku syö siitepölyä, jos ravintoa ei ole ollut riittävästi syksyllä saatavilla.

Kuolinjäykkyyden kesto on pidempi kuin muilla muikuilla yleensä. Tämä johtuu muikun pienestä koosta.

Simojärven muikun mäti on oranssin punertavaa, mikä erottaa sen muista muikuista. Tyypillisesti muikun mäti on kellertävää. Mätiä on havaittavissa syys-marraskuussa. Simojärvestä kasvukausia on viisi. Kalojen elinvoimaisuuden vuoksi pyydetään ikäluokkaa, joka on vahvin ja runsain. Tähän voidaan vaikuttaa nuotan silmäkoolla.



Kuva 3. Simojärven muikun mäti on oranssin punertavaa. Muun muikun mäti on kellertävää.

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



Kuva 4. Paistettu ”Simojärven muikku” maistui Saksassa Kasselin joulumarkkinoilla perunoiden ja vihannesten kera.



Kuva 5. Paistettu ”Simojärven muikku” maistui myös tasavallan presidentti Sauli Niinistölle.

7.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen tuotteen erityislaatuun, maineesen ja muihin ominaisuuksiin

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. Simojärveen laskevissa joissa esiintyy raakkupopulaatioita, taimenia sekä harjuksia. Satoja vuosia jatkunut perinteinen nuottakalastus perustuu järven poikkeukselliseen veden läpinäkyvyyteen ja kirkkaan veden aikaansaamaan laajaan perustuotantoon. ”Simojärven muikku” on saanut pienen kokonsa ja kirkkaan hopean värinsä karusta erämaajärvestä. Alueen pohjoisesta sijainnista johtuen sen ilmasto on kylmempi ja kesät ovat valoisia.

Vuosina 2021–2022 Metsähallitus ennallisti 307 hehtaaria suoalueita, jotka laskevat Simojärveen. Rantojen suojeleohjelmaan kuuluvat toimenpiteet parantavat Simojärven tilannetta.

LIITTEET

Liite 1. Luontoon.fi: <https://www.luontoon.fi/simojarvijasoppana/luonto>

Liite 2. Luontoon.fi: <https://www.luontoon.fi/simojarvijasoppana/historia>

Liite 3. Kulttuuriperintökohteiden inventointi 2008. Simojärven ja Soppanan Natura 2000 -alueet Ranua ja Posio:

https://www.kyppi.fi/palveluikkuna/raportti/read/asp/hae_liite.aspx?id=101225&ttyyppi=pdf&kansio_id=0

Liite 4.

Lapin Kansa 5.8.2021: <https://www.lapinkansa.fi/simojarven-muikunpyynnin-historiaa/3853861>

Liite 5. Ympäristöhallinnon yhteinen verkkopalvelu: [https://www.ymparisto.fi/fi-FI/Luonto/Suojelualueet/Natura_2000_alueet/Simojarvi\(6260\)](https://www.ymparisto.fi/fi-FI/Luonto/Suojelualueet/Natura_2000_alueet/Simojarvi(6260))