

HAKEMUS KOSKIEN
”SIMOJÄRVEN MUIKKU” -NIMEN
SUOJATTUA MAANTIETEELLISTÄ
MERKINTÄÄ



Ranuan Kalajaloste Oy

1. TUOTTEEN NIMI

”Simojärven muikku”

2. TUOTTEEN TYYPPI

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

3. TARKASTUSLAITOS

Ruokavirasto

PL 100

00027 RUOKAVIRASTO

kirjaamo@ruokavirasto.fi (virallinen asiointi)

4. HAKIJARYHMÄ

Ranuan Kalajaloste Oy

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.

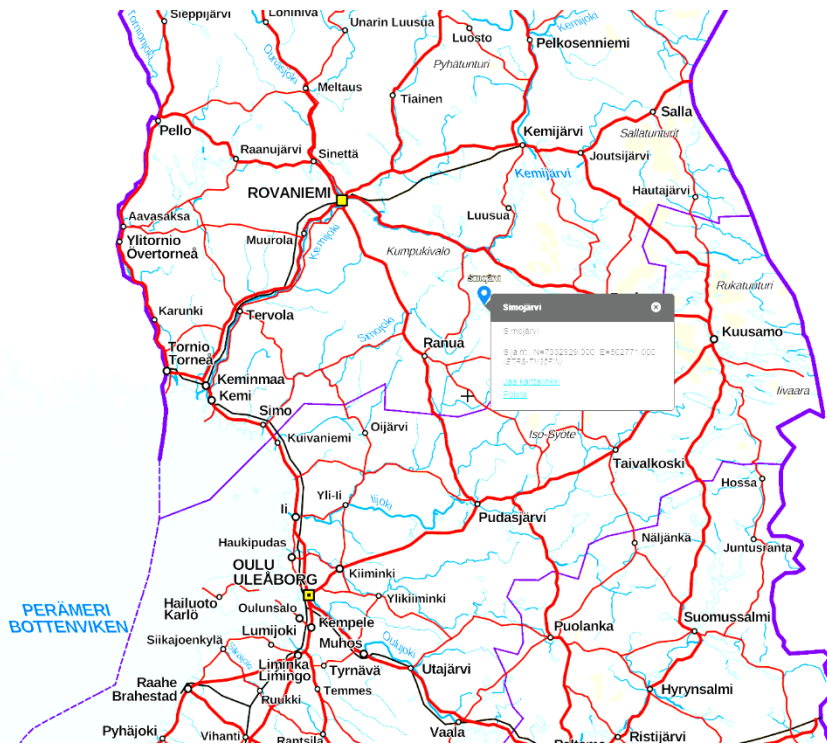
Muikun tärkeimmät ominaisuudet ovat seuraavat:

- ”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.
- 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.
- Kuolinjähkykkyuden kesto on pidempi kuin muilla muikuilla.

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 lämmettyä loppukesästä muikku hakeutuu 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.



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. Kultisalmessa 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 Kansa 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. 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 paastoo pitkän talven ja sisäkalut surkastuvat, mistä johtuen se on puhdas syötäväksi ilman perkaamista. Poikkeustapauksissa muikku syö siitepölyä, jos ravintoa ei ole ollut riittävästi syksyllä saatavilla.

Simojärven muikun mäti on oranssin punertavaa, mikä erottaa sen muista muikuista. Tyypillisesti muikun mäti on kellertävää. Simojärven 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, maineeseen 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. Simojärven 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.

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))