

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**  
(2013/C 140/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

**„PURUVEDEN MUIKKU”**

**NR WE: FI-PGI-0005-0989-19.04.2012**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nazwa**

„Puruveden muikku”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Finlandia

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego****3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 1.7. Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1**

Nazwa „Puruveden muikku” używana jest w odniesieniu do sielawy (*Coregonus albula*) poławianej w niecce jeziora Puruvesi, które stanowi północno-wschodnią odnogę jeziora Saimaa. Niniejszy wniosek dotyczy wyłącznie świeżej i mrożonej sielawy. „Puruveden muikku” stanowi około dziesięć procent rocznego połowu sielawy w Finlandii.

„Puruveden muikku” posiada następujące właściwości:

— Grzbiet „Puruveden muikku” ma głęboki, ciemnozielony kolor, zaś boki są srebrne. Ubarwienie ryby jest wyraźnie bardziej srebrzyste niż innych sielaw.

— Charakterystyczne dla „Puruveden muikku” są znaczne roczne wahania wielkości, które wyróżniają tę odmianę spośród innych sielaw. Po zakończeniu okresu wzrostu średnia długość ryby waha się pomiędzy ok. 9 cm a 21 cm, podobnie jak jej waga, która osiągać może wartości od kilku gramów do ok. 20 g.

— Cechą wyróżniającą „Puruveden muikku” jest miękki kręgosłup, co sprawia, że ryba ta może być spożywana bez konieczności usuwania ości.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

— Stężenie pośmiertne „Puruveden muikku” trwa krócej niż u innych odmian sielawy.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Nie dotyczy

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

Nie dotyczy

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Ryby muszą zostać złowione na określonym obszarze geograficznym. Dozwolone metody połowu obejmują niewody, żaki i połów przy użyciu sieci.

Stężenie pośmiertne „Puruveden muikku” trwa krócej niż u innych odmian sielawy. Dla zapewnienia odpowiedniej jakości sielawy są więc schładzane w pojemnikach z lodem (wodą o temperaturze 0 °C), co musi odbywać się bezpośrednio po połowie na określonym obszarze geograficznym.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

Nie dotyczy

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Nie dotyczy

**4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje jezioro Puruvesi położone w gminach Kerimäki, Punkaharju oraz Kesälahti w prowincji Finlandia Wschodnia. Puruvesi ma powierzchnię 416 km<sup>2</sup> i stanowi część jeziora Saimaa, czwartego co do wielkości jeziora w Europie.

**5. Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Jezioro Puruvesi charakteryzuje się wyjątkową przejrzystością wody, która wpływa na srebrzyste ubarwienie „Puruveden muikku”. Ze względu na dużą przejrzystość wody, światło dociera w Puruvesi bardzo głęboko, nawet do 20 metrów, podczas gdy w innych częściach jeziora Saimaa jedynie do 10 metrów. Widoczność może sięgać nawet do 12 metrów głębokości.

Ze względu na przejrzystość wody w Puruvesi produkcja podstawowa odbywa się zarówno w wodach powierzchniowych jak i w głębi jeziora, na dużych, oświetlonych przestrzeniach na większej głębokości. Kiedy jest jasno, sielawy łączą się w duże ławice i schodzą głębiej, aby żerować na planktonie zwierzęcym przy dnie jeziora. Gdy światła jest mniej, rozproszone ławice wznoszą się w górę i żerują na planktonie powierzchniowym w wodach powierzchniowych i na średniej głębokości.

Puruvesi to zbiornik wodny otoczony zwirowo-piaszczystą plażą, niemal całkowicie odizolowany od pozostałych mas wodnych, o wyjątkowo niedużej zawartości brązowej próchnicy wyplukanej z gleby, typowej dla fińskich jezior. Woda w jeziorze została zaklasyfikowana jako wyjątkowo uboga w składniki odżywcze. Ze względu na wspomnianą izolację prądy w Puruvesi są nieznaczne i woda pozostaje w jeziorze przez ok. 12 lat.

Jezioro Puruvesi znane było jako miejsce połowu ryb od XIV w. Przez wieki stosowano tradycyjną metodę połowu przy pomocy niewodu, którą umożliwiała wyjątkowa przejrzystość wody oraz wynikająca z niej obfitość produkcji podstawowej. Latem połów na wodach powierzchniowych odbywa się po zmroku, kiedy podnosi się zwierzęcy plankton. Pod koniec lata woda robi się ciepła i sielawy wybierają zimniejszą wodę w głębi, gdzie łowi się je przy użyciu niewodów dennych. Ciemne jesienne noce to przede wszystkim czas połowów przy świetle księżyca, rzadkiej metody, charakterystycznej dla przejrzystych wód Puruvesi, ponieważ w nocy sielawy podpływają do powierzchni wody.

Zimowy połów przy pomocy niewodów rozpowszechnił się sto lat temu. Na przestrzeni ostatnich kilku lat ponad połowa zimowego połowu sielawy w Finlandii pochodzi z Puruvesi. Połów sielawy stanowi ponad 90 % ogółu połowu rybaków. Dozwolony jest także połów przy użyciu żaków i sieci. Połów trawlerami na jeziorze Puruvesi jest zabroniony.

Aby zapewnić stabilność populacji sielawy Fiński Instytutu Badawczy Łowiectwa i Rybołówstwa corocznie monitoruje jej wielkość. Obszar połowowy Puruvesi reguluje połowy zgodnie z zaleceniami Instytutu.

#### 5.2. Specyfika produktu

„Puruveden muikku” słynie w całej Finlandii ze względu na miękkie ości. Cecha ta sprawia, że ryba ta nadaje się szczególnie do spożycia bez usuwania ości zarówno w formie smażonej, wędzonej jak i jako składnik zupy. Odmiana „Puruveden muikku” znana jest także ze srebrnego ubarwienia.

„Puruveden muikku” charakteryzuje się znacznymi wahaniami wielkości, które zależne są od wielkości populacji sielawy oraz poziomu wzrostu planktonu zwierzęcego. Roczne wahania wielkości populacji sielawy są bardzo charakterystyczne dla jeziora Puruvesi.

Renoma „Puruveden muikku” opiera się także na tradycyjnych metodach połowu i przetwarzania stosowanych na tym obszarze geograficznym. Sztuka wyszukiwania i łapania tych ryb przez wieki przekazywana była z pokolenia na pokolenie.

#### 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Cechą rozpoznawczą „Puruveden muikku” jest srebrzyste ubarwienie, które ryby te zawdzięczają wyjątkowej przejrzystości wody w jeziorze Puruvesi. Charakterystyczne dla tej odmiany miękkie ości, znaczne roczne wahania wielkości i krótkie trwanie stężenia pośmiertnego są związane ze środowiskiem geograficznym: przejrzystością wody; uzależnionym od niej poziomem produkcji pierwotnej, izolacją jeziora oraz morenowym i piaszczystym podłożem w rejonie połowu, a także stosunkowo niedużym dorzeczem rzeki z niewielką ilością bagien.

Konsumenci znają „Puruveden muikku” przede wszystkim jako smaczną rybę nadającą się do smażenia i jedzenia w całości, wraz z ośćmi. W Finlandii produkt ten cieszy się dużą sławą i popularnością oraz wyrobioną pozycją szczególnie podczas targów i festiwali odbywających się w różnych miejscach, takich jak coroczny targ śledziowy w Helsinkach czy światowej sławy festiwal operowy w Savonlinnie.

Puruvesi znane było jako miejsce połowów od XIV wieku, kiedy to grupy karelskich rybaków zaczęły wypuszczać się tam na dalekie wyprawy rybackie. Odnaleziono zostało pisemne źródło, w którym stwierdza się, że „w roku 1543 na jeziorze Puruvesi przy pomocy niewodów ryby łowiło 421 grup rybaków. Pomimo że zamek Olavinlinna położony był pomiędzy dwoma pełnymi ryb jeziorami, Haukivesi i Pihlajavesi, zamkowi strażnicy wysyłali rybaków z niewodami nad jezioro Puruvesi po smaczne sielawy.” W 1979 r. została opublikowana rozprawa doktorska o połowie sielaw na jeziorze Puruvesi zatytułowana „O obszarach połowowych sielawy” („Muikkuapajilla”).

Związek produktu z obszarem geograficznym opiera się także na tradycyjnych metodach używanych do połowu „Puruveden muikku” oraz umiejętnościach miejscowych rybaków. Niewody to rodzaj sieci okrążających, których konstrukcja i sposób użycia od wieków pozostały niezmienione. Zimą w obszarach połowu przy użyciu niewodów sieci te rozstawiane są pod lodem na dnie jeziora. Dla wyszukania obszarów połowowych niezbędne jest lokalne doświadczenie. Rozstawianie sieci na obszarach połowowych wymaga od miejscowych rybaków kompetencji zawodowych i musi być dokonywane precyzyjnie w odniesieniu do charakterystycznych punktów tak, aby nie zaczepiły się one o kamienie na dnie jeziora.

Jednym ze świadectw renomy „Puruveden muikku” jest Fińskie Muzeum Rybołówstwa Jeziornego w Kerimäki nad jeziorem Puruvesi.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(3)</sup>)

<http://www.mmm.fi/nimisuoja/puruvedenmuikku>

---

<sup>(3)</sup> Porównaj: przypis 2.