

## MUUT SÄÄDÖKSET

## EUROOPAN KOMISSIO

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmästä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen**

(2013/C 140/10)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla.

## YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu <sup>(2)</sup>**

**NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006**

**”PURUVEDEN MUIKKU”**

**EY-N:o: FI-PGI-0005-0989-19.04.2012**

**SMM ( X ) SAN ( )**

1. **Nimi**

”Puruveden muikku”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Suomi

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotetyyppi*

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

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Puruveden muikku- nimitystä käytetään Saimaan koillisosassa sijaitsevan Puruveden järvaltaasta pyydetystä muikusta (*Coregonus albula*). Tämä hakemus koskee ainoastaan tuoreita ja pakastettuja muikkuja. Suomessa vuosittain pyydetystä muikusta noin kymmenen prosenttia on Puruveden muikkua.

Puruveden muikun tärkeimmät ominaisuudet ovat seuraavat:

- Puruveden muikku on selkäpuolelta tumman syvän vihreä ja kyljiltään hopeinen. Muihin muikkuihin verrattuna se on väritykseltään selkeästi hopeisempi.
- Puruveden muikulle on muista muikuista poiketen tyyppillistä sen koon suuri vuosittainen vaihtelu. Yhden kasvukauden jälkeen sen keskimääräinen pituus voi vaihdella noin 9 cm:stä jopa 21 cm:iin ja paino vastaavasti muutamasta grammasta jopa noin 20 grammaan.
- Puruveden muikun erikoisuutena on sen ruodon pehmeys, minkä takia se voidaan syödä ruotoja poistamatta.

<sup>(1)</sup> EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

— Puruveden muikun kuolinjäkkyuden kesto on lyhyempi kuin muilla muikuilla.

### 3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

Ei sovelleta

### 3.4 Rehu (ainoastaan silloin, kun on kyseessä eläinperäiset tuotteet)

Ei sovelleta

### 3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Puruveden muikku on pyydettävä määritellyltä maantieteelliseltä alueelta. Sallittuja pyyntimuotoja ovat nuotta-, rysä- ja verkkokalastus.

Puruveden muikun kuolinjäkkyuden kesto on lyhyempi kuin muilla muikuilla. Tämän vuoksi ja laadun takaamiseksi muikkujen jäädyttäminen jäähileen (0 °C-asteinen vesi) avulla on tapahduttava pyynnin yhteydessä määritellyllä maantieteellisellä alueella.

### 3.6 Muun muassa viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

Ei sovelleta

### 3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Ei sovelleta

## 4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Maantieteellisen alueen muodostaa Puruvesi, joka sijaitsee Kerimäen, Punkaharjun ja Kesälahden kuntien alueella Itä-Suomen läänissä. Puruveden pinta-ala on 416 km<sup>2</sup> ja se kuuluu osana Euroopan neljänneksi suurimpaan järveen, Saimaaseen.

## 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

### 5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Puruveden silmiinpistävin piirre on veden kirkkaus, mistä johtuu Puruveden muikkujen hopeinen värisävy. Veden kirkkaudesta johtuen valo pääsee Puruvedessä hyvin syvälle 20 metriin, kun se muualla Saimaan vesistöissä yltää vain 10 metriin. Näkösyvyys yltää jopa 12 metriin.

Puruveden kirkkaan veden ansiosta perustuotantoa tapahtuu sekä päällysveden alueella että syvällä pinta-alaltaan laajan valaistun pohjakerroksen alueella. Valoisaan aikaan muikut kerääntyvät suuriin parviin ja laskeutuvat syömään pohjan läheisyydessä olevaa eläinplanktonia. Valon vähetessä hajaantuvat parvet nousevat syömään päällysveden eliöstöä pinnasta ja välivedestä.

Puruvesi on sora- ja hiekkarantainen muusta vesistöistä lähes eristetty allas, jossa suomalaisille järville ominaista maaperästä huuhtoutuvaa ruskeata humusta on äärimmäisen niukasti. Veden laatua onkin luonnehdittu äärimmäisen karuksi. Eristyneisyydestä johtuen veden virtaukset ovat Puruvedessä vähäisiä ja veden viipymä järvestä on noin 12 vuotta.

Puruvesi on ollut tunnettu kalastusalue jo 1300-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 kirkasvetisellä Puruvedelle ominainen kuutamolla tapahtuva kalastus, jolloin muikut nousevat aivan veden pintaan.

Talvinuottaus yleistyi sata vuotta sitten ja joinakin vuosina Suomen talvimuikkusaaliista on yli puolet saatu Puruvedeltä. Nuottakalastuksen osuus kalastajien kokonaissaaliista on yli 90 %. Muita sallittuja pyyntimuotoja ovat rysäkalastus ja verkkopyynti. Puruvedellä on troolikalastus kielletty.

Muikkukannan kestävyden varmistamiseksi Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitos seuraa muikkukannan tilaa vuosittain ja Puruveden kalastusalue säätelee kalastusta sen suositusten mukaisesti.

## 5.2 Tuotteen erityisyys

Puruveden muikku on kuuluisa ympäri Suomea pehmeäruotoisuutensa vuoksi. Siksi se soveltuu erityisen hyvin ruotimatta syötäväksi paisto-, savu- ja keittomuikkuksi. Lisäksi Puruveden muikku on tunnettu hopeisesta värisävystään.

Puruveden muikulle on ominaista koon suuri vaihtelu, mikä riippuu täysin muikkukannan tiheydestä ja eläinplankton tuotannon määrästä. Vuosittainen muikkukannan runsauden vaihtelu on juuri Puruvedelle erityisen tunnusomaista.

Puruveden muikun maine perustuu myös maantieteellisen alueen perinteisiin pyynti- ja käsittelymenetelmiin. Kalojen paikantamis- ja pyyntitaidot ovat satojen vuosien ajan siirtyneet sukupolvelta toiselle.

## 5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen tuotteen erityislaatuun, maineeseen tai muihin ominaisuuksiin

Puruveden muikku tunnetaan sille ominaisesta hopeisesta värikyksestä, mikä johtuu Puruveden poikkeuksellisesta kirkkaudesta. Myös Puruveden muikulle tyypillinen pehmeäruotoisuus, koon suuri vuosittainen vaihtelu ja lyhyt kuolinjälkyys ovat seurausta muikun elinympäristön ominaispiirteistä: veden kirkkaudesta, veden läpinäkyvyyden aikaansaamasta perustuotannosta ja järven eristyneisyydestä yhdistettynä valuma-alueen moreeni- ja hiekkamaihin sekä kokoonsa nähden pienestä ja vähäsoisesta valuma-alueesta.

Kuluttajien keskuudessa Puruveden muikku tunnetaan erityisesti paistokalana, jonka voi syödä kokonaisena ruotoineen. Se on Suomessa kuuluisa ja kysytty tuote, joka on vakiinnuttanut asemansa erityisesti torimyyntissä ja eri paikkakunnilla järjestettävissä tapahtumissa kuten Helsingin vuotuisilla silakkamarkkinoilla ja maailmankuuluilla Savonlinnan oopperajuhlilla.

Puruvesi on ollut tunnettu kalastusalue jo 1300-luvulla, jolloin eri karjalaisryhmät käyttivät sitä kaukokalastusalueenaan. Kirjallisuudesta löytyy maininta, minkä mukaisesti ”vuonna 1543 Puruveden alueella on kalastettu 421 nuottakunnan voimin. Vaikka Olavinlinna sijaitsi kahden kalarikkaan järven Haukiveden ja Pihlajaveden välissä, lähettivät linnanisännät nuottakuntia Puruvedelle tavoittamaan sen maukasta muikkua.” Muikun kalastuksesta Puruvedellä on vuonna 1979 julkaistu myös tohtorin väitöskirja ”Muikkuapajilla”.

Tuotteen yhteys maantieteelliseen alueeseen perustuu myös Puruveden muikun perinteisiin pyyntimenetelmiin ja alueen kalastajien ammattitaitoon. Nuotat ovat saartopyydyksiä, jotka ovat rakenteeltaan ja toimintatavaltaan säilyneet satojen vuosien ajan samanlaisina. Talvella nuottaa vedetään jään alla pohjassa nuotta-apajissa, joiden sijainti on saatu paikallistettua kokemuksen kautta. Nuotan veto apajapaikoilla vaatii paikallisten kalastajien ammattitaitoa, sillä se on tehtävä tarkasti maamerkkien mukaan, jotta nuotta ei jäisi kiinni pohjan kareihin.

Puruveden muikun maineesta on osoituksena Suomen sisävesikalastusmuseon perustaminen Kerimäen kirkonkylään Puruveden rannalle.

## Eritelmän julkaisutiedot

(asetuksen (EY) N:o 510/2006 <sup>(3)</sup> 5 artiklan 7 kohta)

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

---

<sup>(3)</sup> Katso alaviite 2.