

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 140/10)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾**

«PURUVEDEN MUIKKU»

N° CE: FI-PGI-0005-0989-19.04.2012

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination

«Puruveden muikku»

2. État membre ou pays tiers

Finlande

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

Classe 1.7 Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

La dénomination «Puruveden muikku» désigne le corégone blanc (*Coregonus albula*) pêché dans le bassin du lac Puruvesi, situé dans la partie nord-est du lac Saimaa. La présente demande concerne uniquement le corégone blanc frais et surgelé. Le «Puruveden muikku» représente près de 10 % des captures annuelles de corégone blanc réalisées en Finlande.

Le «Puruveden muikku» présente les principales caractéristiques suivantes:

- il a le dos d'un vert sombre et profond, et les flancs argentés. Par comparaison aux autres corégones blancs, il est d'une couleur nettement plus argentée;
- il connaît typiquement un important changement de taille en l'espace d'une année, ce qui le distingue des autres corégones blancs. En une seule saison de croissance, sa longueur moyenne peut ainsi passer de quelque 9 cm à 21 cm, et son poids passer pareillement de quelques grammes à près de 20 grammes;
- la tendreté de ses arêtes, qui permet de le consommer sans retirer celles-ci, est caractéristique;

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

— sa rigidité cadavérique dure moins longtemps que chez les autres corégones blancs.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

N/A

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

N/A

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Le «Puruveden muikku» doit être capturé dans l'aire géographique délimitée. Les modes de capture autorisés sont la pêche à la senne, la pêche au verveux et la pêche au filet.

La rigidité cadavérique du «Puruveden muikku» dure moins longtemps que chez les autres corégones blancs. Pour préserver sa qualité, il est donc nécessaire de le réfrigérer à l'aide de glace pilée (eau à 0 °C) au fur et à mesure qu'il est pêché, dans l'aire géographique délimitée.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

N/A

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

N/A

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique est le lac Puruvesi, situé sur le territoire des communes de Kerimäki, Punkaharju et Kesälahti, dans la province de Finlande orientale (Itä-Suomi). D'une surface de 416 km², le lac Puruvesi constitue une partie du quatrième plus grand lac d'Europe, le lac Saimaa.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

La caractéristique la plus frappante du lac Puruvesi est la limpidité de ses eaux, qui donne sa couleur argentée au «Puruveden muikku». Du fait de cette limpidité des eaux, la lumière y pénètre jusqu'à 20 mètres de profondeur, contre 10 mètres seulement dans d'autres parties du système lacustre du lac Saimaa. L'œil peut voir jusqu'à 12 mètres de profondeur.

Grâce à la limpidité des eaux, la production primaire a lieu à la fois dans les eaux de surface et en profondeur sous la surface, dans une vaste zone éclairée au fond du lac. En journée, les corégones blancs s'assemblent en larges bans et descendent au fond du lac pour y manger le zooplancton qui s'y trouve. Lorsque la lumière décline, les bans se dispersent, et les corégones blancs remontent manger le biote de surface, dans les eaux de surface et intermédiaires.

Le lac Puruvesi est un bassin gravillonnaire et sableux, quasi-séparé du reste du système lacustre, où l'humus brun soulevé du sol par les eaux et caractéristique des lacs finlandais est particulièrement rare. De fait, la qualité des eaux a été qualifiée de particulièrement pauvre en éléments nutritifs. En raison de l'enclavement du lac Puruvesi, les courants y sont faibles, et l'eau met près de 12 ans à s'y renouveler.

Le lac Puruvesi a été connu comme zone de pêche dès le 14^e siècle. Pratiquée depuis des siècles, la pêche traditionnelle à la senne repose sur la transparence et la limpidité exceptionnelles des eaux du lac, qui permettent une importante production primaire. En été, la pêche a lieu dans les eaux de surface à la tombée de la nuit, lorsque le zooplancton remonte. Lorsque les eaux se sont réchauffées à la fin de l'été, les corégones blancs recherchent des eaux plus froides et plus profondes, où ils sont capturés à la senne de fond. Aux nuits sombres de l'automne, moment où les corégones blancs remontent à la surface, a lieu la pêche au clair de lune, qui est généralement rare, mais caractéristique du lac Puruvesi aux eaux si claires.

La pêche d'hiver à la senne s'est généralisée il y a un siècle et, certaines années, plus de la moitié des captures de corégones blancs réalisées l'hiver en Finlande proviennent du lac Puruvesi. La pêche à la senne représente plus de 90 % du total des captures. Les autres modes de capture autorisés sont la pêche au verveux et la pêche au filet. La pêche au chalut est interdite dans le lac Puruvesi.

Afin de garantir la viabilité des stocks de corégones blancs, le Centre finlandais de recherche sur le gibier et la pêche (Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitos) évalue chaque année l'état de ces stocks, et la zone de pêche du lac Puruvesi réglemente la pêche en fonction de ses recommandations.

5.2. Spécificité du produit

Le «Puruveden muikku» est réputé à travers la Finlande pour la tendreté de ses arêtes. Il se prête ainsi particulièrement bien à une consommation en friture, en fumaison et en soupe. Le «Puruveden muikku» est également connu pour sa couleur argentée.

Le «Puruveden muikku» se caractérise par le fait que sa taille varie considérablement en fonction de la densité de la population de corégones blancs et des niveaux de production de zooplancton. La variation annuelle de la population de corégones blancs est tout à fait typique du lac Puruvesi.

La renommée du «Puruveden muikku» tient aussi aux méthodes traditionnelles de pêche et de traitement utilisées dans l'aire géographique. L'art de le localiser et de le capturer se transmet de générations en générations depuis des centaines d'années.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit

Le «Puruveden muikku» est reconnaissable à sa couleur argentée caractéristique, due à la clarté exceptionnelle des eaux du lac Puruvesi. La tendreté typique des arêtes du «Puruveden muikku», sa grande variation annuelle en taille et la courte durée de sa rigidité cadavérique résultent également des caractéristiques de son environnement: la clarté des eaux, la production primaire rendue possible par la transparence des eaux et l'enclavement du lac associé au sol sablonneux et composé de moraine du bassin hydrographique ainsi que la taille relativement petite et la nature quelque peu marécageuse du bassin hydrographique.

Parmi les consommateurs, le «Puruveden muikku» est particulièrement connu pour être un poisson à déguster en friture, entier, avec les arêtes. En Finlande, il s'agit d'un produit bien connu et très demandé, qui jouit d'un statut bien établi en particulier sur les marchés et lors d'événements organisés en différentes localités, comme le marché aux harengs de la Baltique qui se tient chaque année à Helsinki et le festival d'opéra de Savonlinna, célèbre dans le monde entier.

Le lac Puruvesi est connu comme zone de pêche depuis le 14^e siècle, époque à laquelle des groupes de Caréliens s'y rendaient dans le cadre d'expéditions de pêche de longue distance. Selon une source écrite que l'on a retrouvée, «en 1543, dans la région du lac Puruvesi, des poissons ont été pêchés par 421 équipes de pêcheurs à la senne. Bien que le château d'Olavinlinna soit situé entre deux lacs poissonneux, le lac Haukivesi et le lac Pihlajavesi, les seigneurs du château envoyèrent des équipes de pêcheurs à la senne au lac Puruvesi afin d'y pêcher ses délicieux corégones blancs». En 1979, une thèse de doctorat intitulée «Les lieux de pêche aux corégones blancs (*Muikkuapajilla*)» a été publiée au sujet de la pêche aux corégones blancs au lac Puruvesi.

Le lien entre le produit et l'aire géographique repose également sur les méthodes traditionnelles utilisées pour capturer le «Puruveden muikku» et sur le savoir-faire professionnel des pêcheurs du lieu. Les sennes sont des filets d'encercllement qui ont conservé, au fil des siècles, la même structure et le même mode d'action. En hiver, les sennes sont installées au fond des lacs, sous la glace, dans les lieux de pêche à la senne, dont l'emplacement est déterminé grâce à l'expérience. Le remontage des sennes sur les lieux de pêche exige le savoir-faire professionnel des pêcheurs locaux, car il s'agit d'un travail de précision, qui doit tenir compte de certains points de repère, afin que les sennes ne se coincent pas dans les rochers situés au fond du lac.

Le musée finlandais de la pêche fluviale et lacustre, établi à Kerimäki sur les rives du lac Puruvesi, témoigne de la renommée du «Puruveden muikku».

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽³⁾]

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

⁽³⁾ Cf. note 2.