C/2025/459

22.1.2025 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2025/459)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, имат право да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Savolainen mustikkakukko“

ЕС №: PGI-FI-03222 — 27.3.2024 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Savolainen mustikkakukko“

2. **Държава членка или трета държава**

Финландия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 2.3. Хляб, хлебни изделия, сладкарски и захарни изделия, бисквити и други печива

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Savolainen mustikkakukko“ е сладкарско изделие от ронливо маслено тесто с долна и горна кора, изпечен в дълбока форма. Тестото съдържа ръжено брашно, а плънката е от черна боровинка. Основната съставка на тестото е ръж. Тестената кора има сладък вкус и светлокафяв цвят. Плънката има свеж вкус и тъмносин цвят с лилави оттенъци. Консистенцията на плънката е влажна. Формата на сладкарското изделие варира от кръгла до правоъгълна.

„Savolainen mustikkakukko“ се различава от обикновените пайове с горски плодове по своята структура. Тъй като става въпрос за пай с горна и долна кора, плодовете остават сочни. В резултат от използването на ръжено и ечемично брашно коричката е хрупкава. За плънката на пайовете се използват диви боровинки (*Vaccinium myrtillus*), които растат в гората.

Приготвяне на „Savolainen mustikkakukko“:

Съставки за тестото: масло или маргарин (включително без лактоза), захар, ръжено брашно, ечемично брашно (ако е необходимо тестото да бъде още по-ронливо) и бакпулвер.

Към размекнатото масло се добавя захарта и сместа се разбива на пяна, след което се добавят двата вида брашно (предимно ръжено) и бакпулвера. Около три четвърти от готовото тесто се притиска към дъното и ръбовете на съда за печене.

Плънка: Диви черни боровинки (*Vaccinium myrtillus*), картофено брашно (за запазване на влажната консистенция, ако е необходимо) и захар или захар за приготвяне на конфитюр, с добавен пектин като сгъстител, за да придобие плънката от черна боровинка консистенция, подобна на конфитюр.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11.4.2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Съдът за печене се покрива с тесто, върху което се слага плънката от боровинки. Боровинките могат да бъдат цели или смачкани на пюре, или може да се използва конфитюр от черна боровинка. Боровинките могат да се смесят с картофено брашно, за да се запази влажната консистенция. Консистенцията и сладостта на боровинките могат да бъдат коригирани чрез използване на захар или захар за конфитюр. От останалото тесто се приготвя втора кора, която или се разточва, или просто леко се притиска върху пая, така че боровинките да бъдат покрити. След като плънката се покрие с тесто, а краищата се притиснат надолу, за да се „запечата“ паят, „mustikkakukko“ се изпича във фурната на 170—200 °C за около 45—60 минути. След изпичане коричката на „Savolainen mustikkakukko“ трябва да бъде светлокафява.

Сладкишът обикновено се консумира като десерт или с кафе, придружен от бита сметана или ванилов сладолед или яйчен крем.

Възможно е също така да се правят по-малки пайове, например за продажба или за сервиране като десерт в ресторант. В този случай паят се пече в малка форма, подходяща за десерт за един човек. Когато се използват малки съдове за печене, количеството черни боровинки е по-малко, отколкото при голям пай.

Размерът и теглото на „Savolainen mustikkakukko“ могат да варират в зависимост от формата за печене и размера на порцията.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производството на „Savolainen mustikkakukko“ трябва да бъдат извършени в определения географски район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район обхваща регионите Северна Савония и Южна Савония.

5. **Връзка с географския район**

Защитеното географско указание „Savolainen mustikkakukko“ се основава на репутацията на продукта като традиционно сладкарско изделие в Савония. Той се характеризира с долна и горна кора, която се приготвя основно от ръжено брашно, с плънка от диви черни боровинки, набрани в гората (освен боровинки, плънката може да съдържа картофено брашно и захар или захар за конфитюр). Когато е необходимо, към тестото може да се добави и ечемично брашно, за да стане кората по-хрупкава.

„Savolainen mustikkakukko“ съчетава културата на бране на горски плодове, характерна за географския район на Савония, и разнообразната употреба на ръж, свързана с древната традиция на култивиране на земята чрез изсичане и изгаряне.

Гъстите гори на Савония, хълмистият релеф и поляните, както и неравната пустош, в която растат плодовете, са оформили кулинарната култура на района от векове. Дълго време обширните територии на дивата природа на Саво служат като зони за лов, беритба и риболов, докато хората придобият нови земеделски умения, т.е. системата за изсичане и изгаряне. „Kaski“ („swidden“) е горска земя, разчистена за селскостопанска дейност чрез изсичане и изгаряне на растителност.

Счита се, че „Savolainen mustikkakukko“ е сладкарско изделие, свързано с традицията на изсичане и изгаряне в Източна Финландия, което се характеризира с разпространеното отглеждане на ръж. Ръжта е била широко използвана в миналото върху тези разчистени горски земи, тъй като по този начин дивата ръж е осигурявала отлични добиви.

Във Финландия съществува понятието „право на всеки човек“.

Съгласно това право, на всеки е позволено да бере диви горски плодове и да се движи свободно сред природата, независимо от това кой е собственик на земята. В резултат на това културата на бране на диви плодове във Финландия се е съхранила, а хората познават различни начини за тяхното използване. „Savolainen mustikkakukko“ е добър пример за сладкарско изделие с горски плодове с много дълга традиция.

В редица източници „Savolainen mustikkakukko“ се посочва като традиционно кулинарно изделие от Савония. Например при изследването на връзката между финландските вкусове и региони производителят на храни и напитки Paulig Group отличава „mustikkakukko“ като изделие от Северна Савония. През 1984 г. „Savolainen mustikkakukko“ е избрано за специалитет на община Mikkeli в Южна Савония.

„Savolainen mustikkakukakukakukko“ споменава и в готварската книга на Jaakko Kolmonen за местните ястия на Финландия „Suomen pitäjäruuat“ (Vaasa Oy). Авторът е известен готвач, медийна личност и експерт в производството на традиционни храни.

„Savolainen mustikkakukko“ се споменава и в готварската книга на Bertta Räsänen „Savolainen keittokirja“ (Kustannuskiila, 1985 г.) и в „Pohjois- ja Etelä-Savon ruokaperinnettä“ (Kustannuskiila, 1981 г.) относно кулинарните традиции на Северна Савония и Южна Савония, в готварската книга на Sinikka Määttalä и Eila Ollikainen „Hyvvee ja hyvän parasta“ (Институт за професионално обучение на Северна Савония, 2000 г.), в готварската книга „Syömälysti“ (Gummerus, 2009 г.), както и в „Savo a la carte“ (2009 г.).

Сладкарското изделие „Savolainen mustikkakukko“ обикновено се предлага по време на различни културни прояви. Специалитетът се предлага например в различни кафенета и ресторанти, предимно като десерт, но и като допълнение към кафето.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/elintarvikkeet/elintarvikeala/ainesosat-ja-sisalto/nimisuojatut-tuotteet/hakemus_savolainen_mustikkakukko_final.pdf