C/2025/459

22.1.2025

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2025/459)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Savolainen mustikkakukko“

EU č.: PGI-FI-03222 — 27.3.2024

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy) (CHOP nebo CHZO)**

„Savolainen mustikkakukko“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Finsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 2.3 Chléb, pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky, sušenky a ostatní pekařské zboží

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Savolainen mustikkakukko“ je dvouvrstvý koláč pečený v zapékací misce. Má krustu z žitného těsta a borůvkovou náplň. Těsto je vyrobeno převážně ze žita. Má sladkou chuť a světle hnědou barvu. Náplň má svěží chuť a tmavě modrou barvu s fialovými odlesky. Náplň je šťavnatá. Koláč může mít různý tvar – kulatý nebo hranatý.

„Svolainen mustikkakukko“ se svojí strukturou odlišuje od běžných koláčů s bobulovým ovocem. Díky svrchní krustě koláče zůstávají borůvky šťavnaté. Z žitné a ječné mouky vzniká křupavé těsto. Do náplně koláče se používají plody brusnice borůvky (*Vaccinium myrtillus*) volně rostoucí v lese.

Příprava „Savolainen mustikkakukko“:

Suroviny použité v těstě: máslo nebo margarín (včetně bez laktózových), cukr, žitná mouka, ječná mouka (pokud je potřeba, aby bylo těsto drobivější) a prášek do pečiva.

Změklý tuk se vypracuje s cukrem, dokud nezpění, a poté se přidá mouka (hlavně žitná) smíchaná s práškem do pečiva. Přibližně tři čtvrtiny hotového těsta se vtlačí na dno a po okrajích zapékací misky.

Náplň: borůvky (*Vaccinium myrtillus*), bramborová mouka (pokud je potřeba k zadržení vlhkosti) a cukr nebo želírovací cukr, který obsahuje jako zahušťovadlo pektin a který dodává borůvkové náplni konzistenci připomínající džem.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Zapékací miska se vyloží těstem a vyplní borůvkami. Borůvky mohou být vcelku, rozmačkané nebo lze použít borůvkový džem. Do borůvek může být přimíchána bramborová mouka kvůli zadržení vlhkosti. Do borůvkové náplně lze kvůli konzistenci a sladkosti přidat běžný nebo želírovací cukr. Zbylé těsto se buď vyválí nebo zlehka přitiskne na koláč tak, aby byly zakryty všechny borůvky, čímž vznikne svrchní vrstva koláče. Svrchní vrstva se po okrajích přitlačí tak, aby se celý koláč „mustikkakukko" spojil, a následně se peče v troubě na 170 – 200 °C přibližně 45 až 60 minut. Povrch koláče „Savolainen mustikkakukko" by měl mít po upečení světle hnědou barvu.

Koláč se obvykle podává se šlehačkou, vanilkovou zmrzlinou nebo krémem ke kávě nebo jako moučník.

Je možné připravit i menší porce, například pokud je koláč prodáván nebo servírován v restauraci. V tom případě se peče v malé misce, aby byl vhodný jako moučník pro jednu osobu. Do jednotlivých mističek se použije menší množství borůvek než do velké zapékací misky.

Velikost a hmotnost koláče „Savolainen mustikkakukko" se mohou lišit v závislosti na použité formě nebo zapékací misce a na velikosti porce.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny kroky produkce „Savolainen mustikkakukko" se musí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.5 *Zvláštní pravidla týkající se krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6 *Zvláštní pravidla týkající se označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast zahrnuje provincie Severní Savo a Jižní Savo.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Chráněné zeměpisné označení „Savolainen mustikkakukko" vychází ze skutečnosti, že je tento produkt vyhlášený jako tradiční pečivo z oblasti Savo. Produkt se vyznačuje dvěma vrstvami těsta převážně z žitné mouky a náplní z lesních borůvek (náplň může kromě borůvek obsahovat i bramborovou mouku a běžný nebo želírovací cukr). Do těsta může být případně přidána i ječná mouka, aby bylo drobivější.

Produkt „Savolainen mustikkakukko" v sobě spojuje tradice sběru lesních plodin v oblasti Savo a rozličného zpracování žita, jejichž původ sahá až do dob získávání půdy žďářením.

Kulinářskou kulturu provincií Savo po staletí utváří listnaté lesy, kopcovitá krajina, mýtiny a kamenitá vřesoviště, na kterých roste bobulové ovoce. Rozsáhlé planiny oblasti Savo byly dlouho využívány k lovu, sběru plodů a rybolovu, do té doby, než se jako nová zemědělská technika rozšířilo žďáření. Půda získaná vykácením a vypálením lesního porostu se nazývá „kaski" (nebo také „žďár").

Produkt „Savolainen mustikkakukko" je vnímán jako odkaz na tradici žďáření ve východním Finsku, ke které se váže rozsáhlé zpracovávání žita. Na žďárech bylo v minulosti pěstováno zejména žito, protože jeho primitivní forma, která připomínala spíše keř, přinášela na žďářených polích vynikající úrodu.

Ve Finsku je zaveden koncept „práva všech"

„Právo všech“ umožňuje komukoli sbírat planě rostoucí bobulové ovoce a volně se pohybovat v přírodě bez ohledu na to, kdo je vlastníkem pozemku. Díky tomu je sběr těchto planých plodů ve Finsku stále populární a lidé znají mnoho způsobů, jak je zpracovávat. „Savolainen mustikkakukko“ je dobrým příkladem produktu z bobulového ovoce, který vychází z dlouho trvající tradice.

V řadě zdrojů se na „Savolainen mustikkakukko“ odkazuje jako na tradiční jídlo z oblasti Savo. Například společnost Paulig Group působící v oblasti potravin a nápojů, která se zabývá přiřazováním tradičních finských chutí k jednotlivým regionům, spojila koláč „mustikkakukko“ s provincií Severní Savo. V roce 1984 byl produkt „Savolainen mustikkakukko“ vybrán jako regionální pokrm města Mikkeli v provincii Jižní Savo.

Tento produkt zmiňuje kuchařka finských regionálních pokrmů „Suomen pitäjäruoat“ (Vaasa Oy) od Jaakko Kolmonena. Jaakko Kolmonen byl slavný šéfkuchař, televizní osobnost a odborník na přípravu tradičních pokrmů.

O koláči „Savolainen mustikkakukko“ se zmiňují i kuchařky od Bertty Räsänenové „Savolainen keittokirja“ (Kustannuskiila, 1985) a „Pohjois- ja Etelä-Savon ruokaperinnettä“ (Kustannuskiila, 1981), která popisuje kulinářské tradice provincií Severní a Jižní Savo, kuchařka „Hyvvee ja hyvän parasta“ (North Savo Vocational Institute, 2000) od Sinikky Määttalové a Eily Ollikainenové, kuchařka „Syömälysti“ (Gummerus, 2009) a „Savo a la carte“ (2009).

„Savolainen mustikkakukko“ se obvykle podává na různých kulturních akcích. Například v kavárnách a restauracích se podává většinou jako moučník, ale také jako zákusek ke kávě.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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