C/2025/459

22.1.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2025/459)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU)2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Savolainen mustikkakukko«

EU-nr.: PGI-FI-03222 — 27.3.2024

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»Savolainen mustikkakukko«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Finland

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 2.3. Brød, wienerbrød, kager, konfektureprodukter, kiks og andet bagværk

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Savolainen mustikkakukko« er bagværk med dej i to lag bagt i en bageform. Det består af rugmelsdej og blåbærfyld. Dejen består hovedsagelig af rugmel. Dejen har en sød smag og får en lysebrun farve ved bagning. Fyldet har en frisk smag og en mørkeblå farve med lilla nuancer. Fyldet er fugtigt. Bagværkets form varierer fra rund til rektangulær.

»Savolainen mustikkakukko« adskiller sig fra almindelige frugttærter på grund af sin struktur. Da der er tale om tærte med en dej i to lag, der også dækker den, forbliver bærrene saftige. Rug- og bygmel gør den sprød. Vilde blåbær (*Vaccinium myrtillus*), der vokser i skoven, anvendes til fyld i bagværket.

Frembringelse af »Savolainen mustikkakukko«:

Råvarer til dejen: smør eller margarine (herunder laktosefri), sukker, rugmel, bygmel (om nødvendigt for at gøre dejen mere sprød) og bagepulver.

Sukkeret tilsættes det blødgjorte fedt og forarbejdes indtil en blød creme opnås, hvorefter landingen af mel (hovedsagelig rugmel) og bagepulver tilsættes. Omkring tre fjerdedele af den færdige dej presses ned på bunden og kanterne af bageformen.

Fyld: Vilde blåbær (*Vaccinium myrtillus*), kartoffelmel (om nødvendigt for at bevare fugtigheden) og sukker eller marmelade tilsat pektin som fortykningsmiddel for at give blåbærfyldet en marmeladeagtig konsistens.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Bageformen er foret med dej og fyldt med blåbær. Blåbærrene kan være hele eller most, eller der kan anvendes blåbærmarmelade. Kartoffelmel kan blandes med blåbærrene for at fugtigheden bevares. Blåbærrenes struktur og sødme kan justeres ved hjælp af sukker eller marmelade. Der laves et låg af den resterende dej, enten ved at rulle den ud eller trykke den forsigtigt ned på tærten, således at blåbærrene er dækket. Efter bagværket er lukket, og kanterne presses ned for at forsegle pilen, bages »mustikkakukko« i ovnen ved 170-200 °C i ca. 45-60 minutter. Overfladen af »Savolainen mustikkakukko« bør være lysebrun, når den er færdigbagt.

Bagværket indtages normalt som dessert eller med kaffe, ledsaget af flødeskum eller vaniljeis eller kagecreme.

Det er også muligt at fremstille mindre stykker af bagværket, f.eks. til salg eller til brug som dessert på en restaurant. I dette tilfælde bages det i en lille bageform, der egner sig til en dessert til én person. Når der anvendes små bageformer, er mængden af blåbær mindre end for en stor ret.

Størrelsen og vægten af »Savolainen mustikkakukko« kan variere afhængigt af skålen/bageformen og portionsstørrelsen.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper i produktionen af »Savolainen mustikkakukko« skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering etc. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det geografiske område omfatter regionerne det nordlige Savo og det sydlige Savo.

5. Tilknytning til det geografiske område

Den beskyttede geografiske betegnelse »Savolainen mustikkakukko« er baseret på produktets omdømme som traditionelt bagværk fra Savo. Det er kendetegnet ved en struktur med dej i to lag, og som hovedsagelig er fremstillet af rugmel, og et fyld af vilde blåbær, der er plukket i skoven (ud over blåbær kan fyldet indeholde kartoffelmel og sukker eller marmelade). Om nødvendigt kan der også tilsættes bygmel til skorpen for at gøre den mere sprød.

Savolainen mustikkakukko kombinerer den kultur med at plukke bær, der er specifik for det geografiske område Savo, og den forskelligartede anvendelse af rug, der har rod i den gamle tradition for intensivt og brændt landbrug.

Savos frodige skove med lysninger, bakkede landskaber og de rå heder, hvor bærrene vokser, har formet områdets kulinariske kultur i århundreder. Savos enorme naturområde fungerede i lang tid som steder for jagt, bærplukning og fiskeri, indtil folk fik en ny landbrugsmæssig metode; svedjebrug. En »kaski« (»område med svedjebrug«) er et skovareal, der er ryddet med henblik på dyrkning ved at rydde og afbrænde vegetation.

»Savolainen mustikkakukko« anses for at være knyttet til Østfinlands tradition for svedjebrug, der er kendetegnet ved udbredt brug af rug. Navnlig rug blev tidligere anvendt i vid udstrækning på områder med svedjebrug, fordi denne rug gav fremragende udbytte på områder med svedjebrug.

Finland har et begreb, der kaldes »alles ret«.

Alle har ret til at høste vilde bær og bevæge sig frit i naturen, uanset hvem der ejer området. Som følge heraf er kulturen med at plukke vilde bær udbredt i Finland, og folk ved, hvordan de skal bruges på forskellige måder. »Savolainen mustikkakukko« er et godt eksempel på bagværk med bær med rødder i en meget gammel tradition.

En række kilder henviser til »Savolainen mustikkakukko« som en traditionel fødevare fra Savo. Ved at sammenstille finske smagstyper og regioner forbandt fødevare- og drikkevarekoncernen Paulig Group f.eks. mustikkakukko-bagværket med det nordlige Savo. I 1984 blev »Savolainen mustikkakukko« valgt som provinsret i Mikkeli i det sydlige Savo.

Jaakko Kolmonens kogebog om Finlands provinsretter, »Suomen pitäjäruuat« (Vaasa Oy), nævner »Savolainen mustikkakukko«. Jaakko Kolmonen var en berømt kok, tv-personlighed og ekspert i fremstilling af traditionelle retter.

»Savolainen mustikkakukko« er også nævnt i Bertta Räsänens kogebog »Savolainen keittokirja« (Kustannuskiila 1985) og i »Pohjois- ja Etelä-Savon ruokaperinnettä« (Kustannuskiila 1981) om de kulinariske traditioner i det nordlige Savo og det sydlige Savo, i Sinikka Määttaläs og Eila Ollikainens kogebog »Hyvvee ja hyvän parasta« (det nordlige Savos Erhvervsinstitut, 2000), i kogebogen »Syömälysti« (Gummerus 2009) og i »Savo à la carte« (2009).

Bagværket »Savolainen mustikkakukko« serveres typisk ved kulturelle arrangementer af forskellig art. Det serveres f.eks. på forskellige caféer og restauranter, for det meste som dessert, men også som et supplement til kaffe.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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