C/2025/459

22.1.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2025/459)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Savolainen mustikkakukko“

EU-Nr.: PGI-FI-03222 — 27.3.2024

g. U. ( ) g. g. A. (X)

1. **Name(n) (der g. U. oder der g. g. A.)**

„Savolainen mustikkakukko“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Finnland

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 2.3. Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren, Kleingebäck

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Savolainen mustikkakukko“ ist ein in einer Form gebackener gedeckter Heidelbeerkuchen. Er besteht aus dem Teig und der Heidelbeerfüllung. Für den Teig wird hauptsächlich Roggen verwendet. Der Teig ist süß und hellbraun. Die Füllung hat einen frischen Geschmack und eine dunkelblaue Farbe mit violetten Reflexen. Sie ist saftig. Die Form der Backware reicht von rund bis hin zu rechteckig.

„Savolainen mustikkakukko“ unterscheidet sich aufgrund seiner Struktur von gewöhnlichen Beerenkuchen. Da es sich um einen gedeckten Kuchen handelt, bleiben die Beeren saftig. Das Roggen- und Gerstenmehl sorgen für eine knusprige Oberfläche. Für die Füllung des Kuchens werden wilde Heidelbeeren (*Vaccinium myrtillus*) aus dem Wald verwendet.

Zubereitung von „Savolainen mustikkakukko“:

Zutaten für den Teig: Butter oder Margarine (auch laktosefrei), Zucker, Roggenmehl, Gerstenmehl (falls erforderlich, damit der Teig mürber wird) und Backpulver.

Der Zucker und das weiche Fett werden schaumig gerührt, bevor die Mischung aus Mehl (hauptsächlich Roggenmehl) und Backpulver hinzugegeben wird. Etwa drei Viertel des fertigen Teigs werden auf den Boden und an die Kanten der Ofenform gedrückt.

Füllung: Wilde Heidelbeeren (*Vaccinium myrtillus*), Kartoffelmehl (falls erforderlich, um die Saftigkeit zu bewahren) und Zucker oder Gelierzucker, mit Zusatz von Pektin als Verdickungsmittel, damit die Heidelbeerfüllung eine konfitürenartige Konsistenz erhält.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Die Form wird mit Teig ausgekleidet und mit Heidelbeeren gefüllt. Die Heidelbeeren können ganz oder zerdrückt sein, oder es kann Heidelbeerkonfitüre verwendet werden. Kartoffelmehl kann mit den Heidelbeeren vermischt werden, um die Saftigkeit zu bewahren. Struktur und Süße der Heidelbeeren können mithilfe von Zucker oder Gelierzucker angepasst werden. Aus dem restlichen Teig wird ein Deckel geformt, der entweder auf dem Kuchen ausgerollt oder vorsichtig auf diesen gedrückt wird, sodass die Heidelbeeren bedeckt sind. Nachdem der Teigdeckel aufgebracht und die Kanten angedrückt wurden, um die Füllung zu verschließen, wird der Kuchen im Ofen bei 170-200 °C etwa 45 bis 60 Minuten gebacken. Nach dem Backen sollte die Oberfläche von „Savolainen mustikkakukko“ hellbraun sein.

Die Backware wird in der Regel als Dessert oder zum Kaffee verzehrt, mit Schlagsahne, Vanilleeis oder Soße.

Es ist auch möglich, kleinere Portionen der Backware herzustellen, z. B. zum Verkauf oder als Dessert in einem Restaurant. In diesem Fall werden die Backwaren in einer kleinen Form gebacken, die für ein Dessert für eine Person geeignet ist. Bei der Verwendung einzelner Formen ist die Menge an Heidelbeeren geringer als bei einer großen Form.

Größe und Gewicht von „Savolainen mustikkakukko“ können je nach Form und Portionsgröße variieren.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

–

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte von „Savolainen mustikkakukko“ müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

–

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

–

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet umfasst die Regionen Nord- und Südsavo.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die geschützte geografische Angabe „Savolainen mustikkakukko“ beruht auf dem Ansehen des Erzeugnisses als traditionelle Backware aus Savo. Es handelt sich um einen gedeckten Kuchen, dessen Teig hauptsächlich aus Roggenmehl und dessen Füllung aus im Wald geernteten Heidelbeeren besteht (neben Heidelbeeren kann die Füllung Kartoffelmehl und Zucker oder Gelierzucker enthalten). Gegebenenfalls kann dem Teig auch Gerstenmehl zugegeben werden, damit er mürber wird.

Savolainen mustikkakukko steht für die Kultur des Beerensammelns, die für das geografische Gebiet Savo typisch ist, und für den vielfältigen Einsatz von Roggen, der auf die alte Tradition der Brandrodung zurückgeht.

Die Laubwälder, die Hügellandschaften und Lichtungen in Savo sowie die rauen Heideflächen, auf denen Beeren wachsen, haben die kulinarische Kultur der Region seit Jahrhunderten geprägt. Lange Zeit diente die große Wildnis von Savo der Jagd, dem Beerensammeln und dem Fischfang, bis sich die Menschen neue landwirtschaftliche Kenntnisse aneigneten, d. h. die Brandrodung erlernten. „Kaski“ („gerodetes Land“) ist Waldland, das durch Abholzen und Verbrennen der Vegetation für den Anbau gerodet wurde.

„Savolainen mustikkakukko“ steht im Zusammenhang mit der Tradition der Brandrodung in Ostfinnland, die durch die extensive Verwendung von Roggen gekennzeichnet ist. Vor allem dieses Getreide wurde früher extensiv auf gerodeten Flächen eingesetzt, da der strauchartige Urroggen hervorragende Erträge auf solchen Feldern lieferte.

In Finnland gibt es ein Konzept, das als „Jedermannsrecht“ bezeichnet wird.

Das Jedermannsrecht erlaubt es den Menschen, wilde Beeren zu sammeln und sich frei in der Natur zu bewegen, unabhängig davon, wer das Gebiet besitzt. Infolgedessen ist die Kultur der Ernte von Wildbeeren in Finnland lebendig und weit verbreitet, und die Menschen wissen, wie sie sie auf unterschiedliche Weise nutzen können. „Savolainen mustikkakukko“ ist ein gutes Beispiel für eine Backware mit Beeren, die in einer sehr langen Tradition verwurzelt ist.

In mehreren Quellen wird „Savolainen mustikkakukko“ als traditionelles Lebensmittel aus Savo bezeichnet. Bei der Zuordnung finnischer Aromen zu den Regionen beispielsweise wies der Lebensmittel- und Getränkekonzern Paulig die Backware Mostikkakukko der Region Nordsavo zu. 1984 wurde „Savolainen mustikkakukko“ zum Provinzgericht der Stadt Mikkeli in Südsavo gewählt.

Im Kochbuch „Suomen pitäjäruuat“ (Vaasa Oy) über die Gerichte der finnischen Provinzen von Jaakko Kolmonen wird „Savolainen mustikkakukko“ erwähnt. Jaakko Kolmonen war ein prominenter Koch, eine Fernsehpersönlichkeit und Experte für die Herstellung traditioneller Gerichte.

„Savolainen mustikkakukko“ ist auch im Kochbuch „Savolainen keittokirja“ (Kustannuskiila 1985) von Bertta Räsänen, in „Pohjois- ja Etelä-Savon ruokaperinnettä“ (Kustannuskiila 1981) über die kulinarischen Traditionen Nord- und Südsavos, im Kochbuch „Hyvvee ja hyvän parasta“ (Berufsbildungsinstitut Nord-Savo 2000) von Sinikka Määttalä und Eila Ollikainen, im Kochbuch „Syömälysti“ (Gummerus 2009) und in „Savo a la carte“ (2009) enthalten.

„Savolainen mustikkakukko“ wird in der Regel bei verschiedenen kulturellen Veranstaltungen serviert. Diese Backware wird beispielsweise in verschiedenen Cafés und Restaurants angeboten, meist als Dessert, aber auch zum Kaffee.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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