C/2025/459

22.1.2025

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2025/459)

Μετά τη δημοσίευση αυτή, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), μπορούν/-εί να υποβάλουν/-ει ένσταση στην Επιτροπή εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Savolainen mustikkakukko»

Αριθ. ΕΕ: PGI-FI-03222 — 27.3.2024

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Savolainen mustikkakukko»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Φινλανδία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 2.3. Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα και προϊόντα μπισκοτοποιίας

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το προϊόν «Savolainen mustikkakukko» είναι ένα γλύκισμα με διπλή ζύμη που ψήνεται σε πυρίμαχο σκεύος. Η ζύμη παρασκευάζεται από αλεύρι σίκαλης και η γέμιση περιέχει μύρτιλλα. Η ζύμη αποτελείται κυρίως από σίκαλη. Η ζύμη έχει γλυκιά γεύση και ανοιχτό καστανό χρώμα. Η γέμιση έχει δροσερή γεύση και χρώμα σκούρο μπλε με μωβ αποχρώσεις. Η γέμιση έχει υδαρή υφή. Το σχήμα του γλυκίσματος ποικίλλει από στρογγυλό έως ορθογώνιο.

Λόγω της δομής του, το «Savolainen mustikkakukko» διαφέρει από τις συνήθεις πίτες με μούρα. Δεδομένου ότι πρόκειται για πίτα με διπλή ζύμη, τα μούρα διατηρούν τους χυμούς τους. Η σίκαλη και το αλεύρι κριθαριού καθιστούν τη ζύμη τραγανή. Τα άγρια μύρτιλλα (*Vaccinium myrtillus*) που φύονται στο δάσος χρησιμοποιούνται για τη γέμιση του γλυκίσματος.

Παρασκευή του «Savolainen mustikkakukko»:

Πρώτες ύλες για τη ζύμη: βούτυρο ή μαργαρίνη (συμπεριλαμβανομένων προϊόντων χωρίς λακτόζη), ζάχαρη, αλεύρι σίκαλης, αλεύρι κριθαριού (εάν είναι απαραίτητο για την παρασκευή πιο εύθρυπτης ζύμης) και μπέικιν πάουντερ.

Η ζάχαρη προστίθεται στη λιπαρή ουσία που έχει μαλακώσει και αναμειγνύεται έως ότου αποκτήσει αφρώδη υφή και στη συνέχεια προστίθεται το μείγμα από αλεύρι (κυρίως αλεύρι σίκαλης) και μπέικιν πάουντερ. Περίπου τα τρία τέταρτα της έτοιμης ζύμης απλώνονται, με την άσκηση πίεσης, στο κάτω μέρος και στα άκρα του πυρίμαχου σκεύους.

Γέμιση: άγρια μύρτιλλα (*Vaccinium myrtillus*), πατατάλευρο (για τη διατήρηση της υγρασίας, εάν είναι αναγκαίο) και ζάχαρη ή ζάχαρη με πηκτίνη (η πηκτίνη προστίθεται ως πυκνωτικό μέσο για να αποκτήσει η γέμιση από μύρτιλλα σύσταση παρόμοια με μαρμελάδα).

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Προσθέστε τη γέμιση από μύρτιλλα στο σκεύος όπου έχει απλωθεί η ζύμη. Τα μύρτιλλα μπορεί να είναι ολόκληρα ή πολτοποιημένα, ή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μαρμελάδα μυρτίλλων. Το πατατάλευρο μπορεί να αναμειχθεί με τα μύρτιλλα για τη διατήρηση της υγρασίας. Η δομή και η γλυκύτητα των μυρτίλλων μπορούν να προσαρμοστούν με τη χρήση ζάχαρης ή ζάχαρης με πηκτίνη. Η υπόλοιπη ζύμη είτε ξετυλίγεται είτε απλώνεται με την άσκηση ήπιας πίεσης για να καλύψει τα μύρτιλλα. Αφού απλωθεί η ζύμη πάνω από τη γέμιση και τα άκρα πιεστούν για να σφραγιστεί η πίτα, το «mustikkakukko» ψήνεται στον φούρνο στους 170-200 °C για περίπου 45 έως 60 λεπτά. Μετά το ψήσιμο, η επιφάνεια του «Savolainen mustikkakukko» θα πρέπει να έχει ανοικτό καφέ χρώμα.

Το γλύκισμα καταναλώνεται συνήθως ως επιδόρπιο ή μαζί με καφέ, συνοδευόμενο από σαντιγί ή παγωτό βανίλιας ή κρέμα.

Είναι επίσης δυνατή η παρασκευή μικρότερων μερίδων από το γλύκισμα, π.χ. για πώληση ή για χρήση ως επιδόρπιο σε εστιατόρια. Στην περίπτωση αυτή, το γλύκισμα ψήνεται σε μικρό κεραμικό σκεύος, κατάλληλο για ατομικό επιδόρπιο. Όταν χρησιμοποιούνται ατομικά κεραμικά σκεύη, η ποσότητα των μυρτίλλων είναι μικρότερη από ό,τι για ένα μεγάλο σκεύος.

Το μέγεθος και το βάρος του «Savolainen mustikkakukko» μπορεί να ποικίλλουν ανάλογα με τη φόρμα / το σκεύος και το μέγεθος της μερίδας.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια παραγωγής του «Savolainen mustikkakukko» πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει τις περιφέρειες της Βόρειας και της Νότιας Σαβονίας.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Savolainen mustikkakukko» βασίζεται στη φήμη του προϊόντος ως παραδοσιακού γλυκίσματος της Σαβονίας. Περιλαμβάνει διπλή ζύμη, η οποία αποτελείται κυρίως από αλεύρι σίκαλης και γέμιση από άγρια μύρτιλλα που συλλέγονται στο δάσος (εκτός από μύρτιλλα, η γέμιση μπορεί να περιέχει πατατάλευρο και ζάχαρη ή ζάχαρη με πηκτίνη). Εάν είναι αναγκαίο, μπορεί επίσης να προστεθεί αλεύρι κριθαριού στη ζύμη για να καταστεί πιο εύθρυπτη.

Το «Savolainen mustikkakukko» συνδυάζει την κουλτούρα της συλλογής μυρτίλλων που χαρακτηρίζει τη γεωγραφική περιοχή της Σαβονίας με την ποικιλόμορφη χρήση της σίκαλης που είναι ριζωμένη στην αρχαία παράδοση της καλλιέργειας αποψιλωμένου και καμένου εδάφους.

Τα καταπράσινα δάση της Σαβονίας, οι λοφώδεις εκτάσεις και τα ξέφωτα καθώς και οι δυσπρόσιτοι χερσότοποι όπου φύονται τα μύρτιλλα, έχουν διαμορφώσει τη γαστρονομική κουλτούρα της περιοχής εδώ και αιώνες. Για μεγάλο χρονικό διάστημα, οι απέραντες εκτάσεις άγριας φύσης της Σαβονίας χρησίμευσαν ως περιοχή για θήρα, συλλογή μούρων και αλιεία, έως ότου οι άνθρωποι έμαθαν μια νέα γεωργική δεξιότητα, δηλαδή τη μέθοδο αποψίλωσης και καύσης. Η δασική έκταση που έχει εκχερσωθεί για καλλιέργεια με τη μέθοδο της αποψίλωσης και της καύσης της βλάστησης ονομάζεται «kaski».

Το «Savolainen mustikkakukko» θεωρείται ότι συνδέεται με την εν λόγω παραδοσιακή μέθοδο καλλιέργειας της ανατολικής Φινλανδίας που χαρακτηρίζεται από την εκτεταμένη χρήση σίκαλης. Ειδικότερα, στο παρελθόν η σίκαλη χρησιμοποιούνταν εκτενώς σε εκτάσεις που είχαν εκχερσωθεί, διότι η πρωτόγονη ποικιλία σίκαλης που μοιάζει με θάμνο προσέφερε εξαιρετικές αποδόσεις σε εκχερσωμένα εδάφη.

Στη Φινλανδία υπάρχει μια έννοια που ονομάζεται «το δικαίωμα του κάθε ατόμου».

Σύμφωνα με αυτό το δικαίωμα, επιτρέπεται σε όλους να συλλέγουν άγρια μούρα και να κυκλοφορούν ελεύθερα στη φύση, ανεξάρτητα από το ποιος είναι ιδιοκτήτης της περιοχής. Ως εκ τούτου, η παράδοση της συλλογής άγριων μούρων είναι ζωντανή στη Φινλανδία και οι άνθρωποι γνωρίζουν πώς να τα χρησιμοποιούν με διάφορους τρόπους. Το «Savolainen mustikkakukko» είναι ένα καλό παράδειγμα γλυκίσματος με μούρα που έχει ρίζες σε μια πολύ μακρά παράδοση.

Ορισμένες πηγές αναφέρουν το «Savolainen mustikkakukko» ως παραδοσιακό γλύκισμα της Σαβονίας. Για παράδειγμα, κατά τη σύνδεση φινλανδικών γεύσεων με περιοχές, η εταιρεία τροφίμων και ποτών Paulig Group συνέδεσε το γλύκισμα mustikkakukko με τη Βόρεια Σαβονία. Το 1984 το «Savolainen mustikkakukko» επιλέχθηκε ως επαρχιακό έδεσμα της πόλης Mikkeli στη Νότια Σαβονία.

Το βιβλίο μαγειρικής του Jaakko Kolmonen σχετικά με τα επαρχιακά εδέσματα της Φινλανδίας με τίτλο «Suomen pitäjäruuat» (Vaasa Oy) αναφέρεται στο «Savolainen mustikkakukko». Ο Jaakko Kolmonen ήταν διάσημος σεφ, τηλεοπτική προσωπικότητα και ειδικός στην παρασκευή παραδοσιακών τροφίμων.

Γίνεται επίσης αναφορά στο «Savolainen mustikkakukko» στα βιβλία μαγειρικής της Bertta Räsänen με τίτλο «Savolainen keittokirja» (Kustannuskiila 1985) και «Pohjois- ja Etelä-Savon ruokaperinnettä» (Kustannuskiila 1981) σχετικά με τις γαστρονομικές παραδόσεις της Βόρειας και της Νότιας Σαβονίας, στο βιβλίο μαγειρικής των Sinikka Määttalä και Eila Ollikainen «Hyvvee ja hyvän parasta» (North Savo Vocational Institute 2000) και στα βιβλία μαγειρικής «Syömälysti» (Gummerus 2009) και «Savo a la carte» (2009).

Το «Savolainen mustikkakukko» σερβίρεται συνήθως σε διάφορες πολιτιστικές εκδηλώσεις. Σερβίρεται, για παράδειγμα, σε διάφορες καφετέριες και εστιατόρια, κυρίως ως επιδόρπιο, αλλά και ως συνοδευτικό στον καφέ.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος

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