C/2025/459

22.1.2025

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2025/459)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omavad füüsilised või juriidilised isikud, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

„Savolainen mustikkakukko“

ELi nr: PGI-FI-03222 — 27.3.2024

KPN ( ) KGT (X)

1. **(KPNi või KGT) nimetus(ed)**

„Savolainen mustikkakukko“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Soome

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 2.3. Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Nimetusega „Savolainen mustikkakukko“ tähistatakse kattega valikpagaritoodet, mida küpsetatakse suures küpsetusvormis. Tootel on rukkijahust koorik ja mustikatäidis. Koorik koosneb peamiselt rukkijahust. Koorik on magusa maitse ja helepruuni värvusega. Täidis on värske maitse ja lillat tooni tumesinise värvusega. Täidis on niiske. Valikpagaritoote kuju vaheldub ümarast ristkülikukujuliseni.

Oma struktuuri poolest erineb toode „Savolainen mustikkakukko“ tavalistest marjakookidest. Kuna pirukas on kattega, püsivad täidise marjad mahlased. Tänu rukki- ja odrajahu kasutamisele moodustub tootel krõbe koorik. Valikpagaritoote valmistamisel kasutatakse metsas kasvavat harilikku mustikat (*Vaccinium myrtillus*).

Toote „Savolainen mustikkakukko“ valmistamine

Kooriku toorained: või või margariin (sh laktoosivaba), suhkur, rukkijahu, odrajahu (kui see on vajalik selleks, et koorik oleks muredam) ja küpsetuspulber.

Pehmendatud rasvainele lisatakse suhkur ja seda segu vahustatakse kuni jahu (peamiselt rukkipüül) ja küpsetuspulbri segu lisamiseni. Umbes kolm neljandikku valmis tainast surutakse suure küpsetusvormi põhjale ja servadele.

Täidis: metsmustikad (*Vaccinium myrtillus*), kartulijahu (vajaduse korral, niiskuse säilitamiseks) ja suhkur või moosisuhkur, millele on paksendajana lisatud pektiini, et tagada mustikatäidise moosilaadne konsistents.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Küpsetusvorm vooderdatakse tainaga ja täidetakse mustikatega. Mustikad võivad olla terved või purustatud, kasutada võib ka mustikamoosi. Mustikate niiskuse säilitamiseks võib neid segada kartulijahuga. Mustikate struktuuri ja magusust võib reguleerida suhkru või moosisuhkruga. Ülejäänud tainast valmistatakse pirukale kate, mis ettevaatlikult rullitakse või surutakse piruka peale nii, et mustikad oleksid kaetud. Kui kate on valmis ja selle servad külgedele kinni surutud, küpsetatakse pirukat *mustikkakukko* ahjus temperatuuril 170–200 °C umbes 45–60 minutit. Pärast küpsetamist peaks toote „Savolainen mustikkakukko“ pealispind olema helepruun.

Seda valikpagaritoodet tarbitakse tavaliselt kohvikõrvasena või magustoiduna, pakkudes lisandina vahukoort või vanillijäätist või -kastet.

Samuti on võimalik valmistada seda valikpagaritoodet väiksemate portsjonitena – müügiks või restoranis magustoiduks. Sellisel juhul küpsetatakse valikpagaritooteid väikestes küpsetusvormides, millest piisab ühe inimese magustoiduks. Väikeste küpsetusvormide kasutamisel on mustikate hulk väiksem kui suure küpsetusvormi puhul.

Toote „Savolainen mustikkakukko“ suurus ja kaal võivad varieeruda sõltuvalt vormi kujust ja portsjoni suurusest.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

—

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik toote „Savolainen mustikkakukko“ tootmise etapid peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Geograafiline piirkond hõlmab Põhja-Savo ja Lõuna-Savo piirkonda.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Kaitstud geograafiline tähis „Savolainen mustikkakukko“ põhineb toote mainel traditsioonilise Savo maakonna pagaritootena. Seda iseloomustab kate, mille moodustab peamiselt rukkijahust koorik, ning metsmustikatest koosnev täidis (lisaks mustikatele võib täidis sisaldada kartulijahu ja suhkrut või moosisuhkrut). Vajaduse korral võib koorikus sisalduda ka odrajahu, mis muudab kooriku muredamaks.

Tootes „Savolainen mustikkakukko“ on ühendatud Savo maakonna geograafilisele piirkonnale omane metsast marjade korjamise tava ja rukkijahu mitmekesine kasutamine, mis on alguse saanud aleviljeluse iidsest traditsioonist.

Marjade kasvukoha, Savo maakonna lehtmetsad, künklikud maastikud ja välud ning ebatasased nõmmed on vorminud piirkonna kulinaarset kultuuri juba sajandeid. Savo maakonna ääretu kõnnumaa oli pikka aega jahipidamise, marjakorjamise ja kalapüügipiirkond – senikaua, kuni inimesed omandasid uue põllupidamise oskuse, nimelt aleviljelusmeetodi. *Kaski* (alepõld) on metsamaa, millest alepõletamise teel on saadud põllumaa.

Toodet „Savolainen mustikkakukko“ seostatakse Ida-Soome alepõllundusega, mille puhul kasutati laialdaselt just rukist. Rukist kasutati varem ulatuslikult eelkõige raadatud maal, sest aleviljelusega saadud põldudel oli puhmalaadsete ürgrukkitaimede saagikus suurepärane.

Soomes rakendatakse nn igameheõigust.

Selle õiguse kohaselt on lubatud metsamarju korjata ja looduses vabalt liikuda sellest olenemata, kes on maa omanik. Selle tulemusena on metsamarjade korjamise tava Soomes hästi säilinud ning inimesed teavad, kuidas korjatud saaki eri moel kasutada. Toode „Savolainen mustikkakukko“ on hea näide väga pikaajalise traditsiooniga marjapirukast.

Mitmes allikas viidatakse Savo maakonnast pärit traditsioonilisele tootele „Savolainen mustikkakukko“. Soome maitsete ja piirkondade ühendamisel pani toidu- ja joogiettevõte Paulig Group valikpagaritoote *mustikkakukko* kokku Põhja-Savo maakonnaga. 1984. aastal valiti toode „Savolainen mustikkakukko“ Lõuna-Savos Mikkeli valla piirkondlikuks eriroaks.

Jaakko Kolmoneni kokaraamatus Soome valdade eriroogadest „Suomen pitäjäruuat“ (Vaasa Oy) on toode „Savolainen mustikkakukko“ ära nimetatud. Jaakko Kolmonen oli kuulus kokk, tuntud telenägu ja traditsiooniliste toitude valmistamise asjatundja.

Toodet „Savolainen mustikkakukko“ mainitakse ka Bertta Räsäneni kokaraamatus „Savolainen keittokirja“ (Kustannuskiila 1985) ning Põhja-Savo ja Lõuna-Savo kulinaariatavasid kirjeldavas raamatus „Pohjois- ja Etelä-Savon ruokaperinnettä“ (Kustannuskiila 1981), Sinikka Määttalä ja Eila Ollikaineni kokaraamatus „Hyvvee ja hyvän parasta“ (Pohjois-Savon ammatillinen instituutti 2000) ning kokaraamatutes „Syömälysti“ (Gummerus 2009) ja „Savo à la carte“ (2009).

Toodet „Savolainen mustikkakukko“ pakutakse tavaliselt erinevatel kultuuriüritustel. Seda pirukat saab erinevates kohvikutes ja restoranides peamiselt magustoiduna, aga ka kohvikõrvasena.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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