C/2025/459

22.1.2025

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2025/459)

Hakemuksen julkaisemisen jälkeen jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti esittää komissiolle vastaväitteen kolmen kuukauden kuluessa julkaisupäivästä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Savolainen mustikkakukko”

EU-nro: PGI-FI-03222 — 27.3.2024

SAN ( ) SMM (X)

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Savolainen mustikkakukko”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Suomi

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 2.3 Ruokaleipä, kakut ja leivokset, keksit ja pikkuleivät (biscuits) sekä muut leipomatuotteet

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Savolainen mustikkakukko” on vuokaan tehty umpinainen ruiskuorinen leivonnainen, jonka sisällä on mustikkatäyte. Siinä on pääosin rukiinen kuori. Kuori on maultaan makea ja väriltään vaaleanruskea. Täyte on maultaan raikas ja väriltään tumman sininen, lilaan vivahtava. Täyte on kostea. Leivonnaisen muoto vaihtelee pyöreästä suorakaiteen muotoiseen.

”Savolainen mustikkakukko” eroaa tavanomaisista marjapiirakoista rakenteensa vuoksi. Leivonnaisen marjat pysyvät mehevinä umpinaisen rakenteen takia. Ruis- ja ohrajauhot tekevät kuoresta rapean. Leivonnaisen täytteenä käytetään metsässä kasvaneita villimustikoita (*Vaccinium myrtillus*).

”Savolainen mustikkakukko” -leivonnaisen valmistus:

Kuoren raaka-aineet: voita tai margariinia (myös laktoositon), sokeria, ruisjauhoja, ohrajauhoja (tarvittaessa mureuttamaan kuoren rakennetta) ja leivinjauhetta.

Vaahdotetaan pehmeän rasvan joukkoon sokeri ja lisätään jauho-leivinjauheseos (pääosa ruisjauhoa). Valmiista taikinasta noin ¾ painellaan uunivuoan pohjalle ja reunoille.

Täyte: Metsämustikoita (*Vaccinium myrtillus*), perunajauhoja (tarvittaessa sitomaan kosteutta) ja sokeria tai hillosokeria, jossa on mustikat hillomaiseksi täytteeksi sakeuttava pektiinilisäys.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Taikinalla vuorattu vuoka täytetään mustikoilla. Mustikat voivat olla kokonaisia, survottuja tai hilloa. Mustikoiden joukkoon voi laittaa perunajauhoja sitomaan kosteutta. Marjojen rakennetta ja makeutta voi säätää käyttämällä sokeria tai hillosokeria. Jäljelle jääneestä taikinasta kaulitaan tai taputellaan vuoan päälle kansi, jolla mustikat peitetään. Kannen sulkemisen ja tiivistämisen jälkeen mustikkakukko paistetaan uunissa 170–200 asteessa noin 45–60 minuuttia. ”Savolainen mustikkakukko” -leivonnaisen pinta tulee olla paistamisen jälkeen vaalean ruskea.

Leivonnainen nautitaan yleensä jälkiruokana tai kahvileipänä, jonka lisukkeena tarjotaan kermavaahtoa, vaniljajäätelöä tai -kastiketta.

Leivonnaisesta on mahdollista tehdä myös pienempiä annoskukkoja esimerkiksi myyntiin, tai tarjoilla ne ravintolan jälkiruoka-annoksina. Annoskukko leivotaan pieneen annosvuokaan, joka sopii yhden hengen jälkiruuaksi. Annosvuokiin tehtynä mustikan käyttömäärä jää pienemmäksi kuin suureen vuokaan tehtynä.

”Savolainen mustikkakukko” -leivonnaisen koko ja paino voi vaihdella käytettävän muotin/vuoan ja annoskoon mukaan.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

—

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

”Savolainen mustikkakukko” -leivonnaisen valmistusvaiheiden on tapahduttava määritellyllä maantieteellisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

—

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maantieteellisen alueen muodostavat Pohjois-Savon ja Etelä-Savon maakunnat.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Suojattu maantieteellinen merkintä ”Savolainen mustikkakukko” perustuu sen maineeseen perinteisenä savolaisena leivonnaisena, jonka erityispiirteenä on sen umpinainen rakenne, pääasiassa ruisjauhoista valmistettu kuori sekä metsästä kerätyistä villimustikoista valmistettu täyte (täytteessä mustikoiden lisäksi tarvittaessa perunajauhoja sekä sokeria tai hillosokeria). Kuoreen voidaan lisätä tarvittaessa myös ohrajauhoja mureuttamaan kuoren rakennetta.

Savolaisessa mustikkakukossa yhdistyvät Savon maantieteelliselle alueelle ominainen marjojen keruukulttuuri ja ikivanhan kaskeamisperinteen juurruttama rukiin monipuolinen käyttö.

Savon lehväiset lehdot, mäkiset maisemat, aukeat ahot, marjaisat ja karut kankaat ovat muovanneet alueen ruokakulttuuria vuosisatojen ajan. Laajat Savon eräalueet olivat pitkään metsästys-, marjastus- ja kalastusaluetta, kunnes opittiin uusi viljelystaito eli kaskeaminen. Kaski on metsään raivattu polttoviljelys.

”Savolainen mustikkakukko” -leivonnaisen katsotaan liittyvän perinteiseen itäsuomalaiseen kaskiperinteeseen, jolle on ollut tyypillistä rukiin runsas käyttö. Kaskialueille on ollut tyypillistä erityisesti rukiin runsas käyttö, sillä pensova alkuruis antoi kaskipelloilta erittäin runsaita satoja.

Suomessa on voimassa niin sanotut jokamiehenoikeudet.

Jokamiehenoikeuksiin kuuluu lupa kerätä luonnonmarjoja ja liikkua luonnossa riippumatta alueen haltijasta. Siten Suomessa on säilynyt elävänä luonnonmarjojen keräämisen kulttuuri ja luonnonmarjoja osataan käyttää eri tavoin. ”Savolainen mustikkakukko” on hyvä esimerkki erittäin pitkät perinteet omaavasta marjaleivonnaisesta.

”Savolainen mustikkakukko” on monessa lähteessä mainittu perinteisenä savolaisena perinneruokana. Muun muassa Paulig-konserni on suomalaisia makupareja valitessaan sijoittanut mustikkakukon Pohjois-Savon alueelle. ”Savolainen mustikkakukko” on valittu eteläsavolaisen Mikkelin pitäjänruuaksi vuonna 1984.

Jaakko Kolmosen keittokirjassa Suomen pitäjäruuat (Vaasa OY) mainitaan ”Savolainen mustikkakukko”. Jaakko Kolmonen oli tunnettu julkkiskokki, tv-kasvo sekä perinneruokien taitaja.

”Savolainen mustikkakukko” mainitaan myös Bertta Räsäsen Savolaisessa keittokirjassa (Kustannuskiila 1985) sekä kirjassa Pohjois- ja Etelä-Savon ruokaperinnettä (Kustannuskiila 1981), Sinikka Määttälän ja Eila Ollikaisen kirjoittamassa Hyvvee ja hyvän parasta -keittokirjassa (Pohjois-Savon ammatillinen instituutti 2000) sekä Syömälysti-keittokirjassa (Gummerus 2009) ja Savo a la carte -kirjassa (2009).

”Savolainen mustikkakukko” -leivonnainen on tyypillinen tarjottava erilaisissa kulttuuritapahtumissa. Sitä tarjotaan muun muassa erilaisissa kahviloissa sekä ravintoloissa, pääosin jälkiruokana, mutta myös kahvileipänä.

Eritelmän julkaisutiedot

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