C/2025/459

22.1.2025

Foilsiú iarratais ar chlárú ainm de bhun Airteagal 50(2), pointe (a), de Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle maidir le scéimeanna cáilíochta do tháirgí talmhaíochta agus do bhia-earraí

(C/2025/459)

Tar éis an fhoilsithe seo, féadfaidh údaráis Bhallstáit nó údaráis tríú tír nó duine nádúrtha nó dlítheanach ag a bhfuil leas dlisteanach agus atá bunaithe nó a bhfuil cónaí air nó uirthi i dtríú tír, freasúra a thaisceadh leis an gCoimisiún laistigh de 3 mhí ó dháta an fhoilsithe seo, i gcomhréir le hAirteagal 17 de Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle ([1]).

DOICIMÉAD AONAIR

‘Savolainen mustikkakukko’

Uimh. AE: PGI-FI-03222 — 27.3.2024

ATFC ( ) TGFC (X)

1. **Ainm nó ainmneacha (an ATFC nó an TGFC)**

‘Savolainen mustikkakukko’

2. **Ballstát nó Tríú Tír**

An Fhionlainn

3. **Tuairisc ar an táirge talmhaíochta nó táirge bia**

3.1. *Cineál an táirge*

Aicme 2.3. Arán, pastaetha, cácaí, milseogra, brioscaí agus earraí eile báicéara

3.2. *Tuairisc ar an táirge lena mbaineann an t-ainm in (1)*

Is éard atá i ‘Savolainen mustikkakukko’ pastae ag a bhfuil crústa dúbailte agus a bhácáiltear i mias. Bíonn crústa seagail aige agus bíonn líonadh fraochán ann. Is as seagal den chuid is mó a dhéantar an crústa. Bíonn blas milis agus dath donn éadrom ar an gcrústa. Bíonn blas úr ar an líonadh mar aon le dath dorcha gorm le himireacha liathchorcra. Bíonn an líonadh bog. Bíonn cruth an phastae idir cruinn agus dronuilleogach.

Tá ‘Savolainen mustikkakukko’ éagsúil le gnáthphióga caor mar gheall ar an struchtúr atá aige. Ós rud é gur pióg é ag a bhfuil crústa dúbailte, fanann na caora súmhar. Bíonn an crústa briosc mar gheall ar an bplúr seagail agus eorna. Úsáidtear fraocháin fhiáine (*Vaccinium myrtillus*) a fhásann san fhoraois chun líonadh an phastae a dhéanamh.

‘Savolainen mustikkakukko’ a ullmhú:

Amhábhair an chrústa: im nó margairín (é sin atá saor ó lachtós san áireamh), siúcra, plúr seagail, plúr eorna (más gá chun an crústa a dhéanamh níos grabhrógaí) agus púdar bácála.

Cuirtear siúcra leis an tsaill bhogtha de réir a chéile go dtí go dtagann cúr uirthi, agus ansin cuirtear leis sin an meascán de phlúr (plúr seagail den chuid is mó) agus púdar bácála. Brúitear trí cheathrú den taos réidh, a bheag nó a mhór, síos ar bhun agus imill na méise oighinn.

Líonadh: Fraocháin fhiáine (*Vaccinium myrtillus*), plúr prátaí (chun an taise a choinneáil, más gá) agus siúcra nó siúcra suibhe, lena gcuirtear peictin mar thiúsóir chun raimhre ar nós suibhe a thabhairt don líonadh fraochán.

([1]) Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle an 11.4.2024 maidir le tásca geografacha le haghaidh fíona, deochanna biotáilleacha agus táirgí talmhaíochta, chomh maith le sainearraí traidisiúnta faoi ráthaíocht agus téarmaí roghnacha cáilíochta le haghaidh táirgí talmhaíochta, lena leasaítear Rialacháin (AE) Uimh. 1308/2013, (AE) 2019/787 agus (AE) 2019/1753 agus lena n-aisghairtear Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 (IO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Déantar an mhias a líneáil agus a líonadh le fraocháin. Féadfar fraocháin iomlána nó fraocháin bhrúite a úsáid, sin nó subh fraochán. Féadfar plúr prátaí a mheascadh leis na fraocháin chun an taise a choinneáil. Féadfar struchtúr agus milseacht na bhfraochán a choigeartú trí shiúcra nó siúcra suibhe a úsáid. Déantar clúdach as an taos atá fágtha, trína rolladh amach nó trína bhrú síos go réidh ar an bpióg ionas go gclúdófar na fraocháin. Nuair a bhíonn clúdach an phastae dúnta agus na himill brúite síos chun an phióg a dhúnadh go daingean, déantar an 'mustikkakukko' a bhácáil san oigheann ag 170-200 °C ar feadh thart ar 45 go 60 nóiméad. Tar éis na bácála, ba cheart dath donn éadrom a bheith ar dhromchla 'Savolainen mustikkakukko'.

De ghnáth, itear an pastae mar mhilseog nó le caife, agus bíonn uachtar coipthe nó uachtar reoite fanaile nó custard leis.

Is féidir codanna níos lú den phastae a dhéanamh freisin, e.g. chun iad a dhíol nó a riar mar mhilseog i mbialann. Sa chás sin, déantar an pastae a bhácáil i raimicín beag, atá oiriúnach do mhilseog le haghaidh duine amháin. Nuair a bhaintear úsáid as raimicíní aonair, is lú a bhíonn méid na bhfraochán i gcomparáid le mias mhór.

Féadfar éagsúlacht a bheith i méid agus meáchan 'Savolainen mustikkakukko', de réir an mhúnla/na méise agus mhéid an sciar.

3.3. *Beatha (i gcás táirgí de thionscnamh ainmhíoch amháin) agus amhábhair (i gcás táirgí próiseáilte amháin)*

—

3.4. *Céimeanna sonracha táirgthe nach mór a dhéanamh sa limistéar geografach sainithe*

Ní mór gach céim de tháirgeadh 'Savolainen mustikkakukko' a dhéanamh sa limistéar geografach sainithe.

3.5. *Rialacha sonracha maidir le sliseadh, grátáil, pacáistiú, etc. an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe*

—

3.6. *Rialacha sonracha maidir le lipéadú an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe*

—

4. **Sainmhíniú achomair ar an limistéar geografach**

Is éard atá sa limistéar geografach réigiúin Savo Thuaidh agus Savo Theas.

5. **Nasc leis an limistéar geografach**

Tá an Tásc Geografach faoi Chosaint 'Savolainen mustikkakukko' bunaithe ar cháil an táirge mar phastae traidisiúnta de chuid Savo. Comharthaí sóirt dá chuid is ea struchtúr an chrústa dhúbailte, crústa a dhéantar as plúr seagail den chuid is mó agus líonadh a dhéantar as fraocháin fhiáine a phioctar san fhoraois (chomh maith le fraocháin, féadfaidh plúr prátaí agus siúcra nó siúcra suibhe a bheith sa líonadh). I gcás inar gá, féadfar plúr eorna a chur sa chrústa freisin chun é a dhéanamh níos grabhrógaí.

Tugann Savolainen mustikkakukko dhá rud le chéile: an cultúr pioctha caor a bhaineann go sonrach le limistéar geografach Savo agus an úsáid ilchineálach a bhaintear as seagal, atá ina dlúthchuid den traidisiún ársa mar atá an talmhaíocht teasc is dó.

Tá na foraoisí duilleacha, an tírdhreach cnocach, na ceapacha cnocacha agus na móintigh gharbha in Savo ina bhfásann caora ag dul i bhfeidhm ar chultúr cócaireachta an limistéir leis na céadta. Ar feadh i bhfad, d'úsáidtí fásach ollmhór Savo mar dhúiche sheilge agus pioctha caor agus mar mheá, go dtí gur fhoghlaim na daoine scil nua feirmeoireachta, i.e., an córas teasc is dó. Is éard is 'kaski' (dáileacht theasctha dhóite) ann talamh foraoise a ghlantar lena shaothrú trí fhásra a theascadh agus a dhó.

Meastar go bhfuil nasc idir 'Savolainen mustikkakukko' agus traidisiún teasc is dó oirthear na Fionlainne, ar comhartha sóirt dá chuid seagal a úsáid go forleathan. San am a chuaigh thart, bhaintí úsáid fhorleathan as seagal, go háirithe, ar thalamh teasctha dóite, mar bhí seagal bunúsach ar nós toim an-torthúil i ngoirt theasctha dhóite.

Tá coincheap san Fhionlainn ar a dtugtar 'ceart gach uile dhuine'.

Le ceart gach uile dhuine, ligtear do dhaoine caora fiáine a phiocadh agus a bheith ag gluaiseacht gan bhac sa dúlra, is cuma cé leis an limistéar. Dá thoradh sin, tá an cultúr pioctha caor fiáin beo beathach san Fhionlainn agus tá a fhios ag daoine conas iad a úsáid ar bhealaí éagsúla. Is sampla maith é 'Savolainen mustikkakukko' de phastae caor atá seanbhunaithe i dtraidisiún an-fhada.

Tagraíonn roinnt foinsí do 'Savolainen mustikkakukko' mar bhia traidisiúnta ó Savo. Mar shampla, nuair a bhí blasanna agus réigiúin na Fionlainne á dtabhairt le chéile ag an gcorparáid bia agus dí Paulig Group, leag sí an pastae mustikkakukko ar Savo Thuaidh. In 1984, roghnaíodh 'Savolainen mustikkakukko' mar mhias chúige Mikkeli in Savo Theas.

Luaitear 'Savolainen mustikkakukko' i leabhar cócaireachta Jaakko Kolmonen faoi mhiasa chúigí na Fionlainne dar teideal 'Suomen pitäjäruuat' (Vaasa Oy). Bhí Jaakko Kolmonen ina chócaire cáiliúil, ina phearsa theilifíse agus ina shaineolaí ar bhianna traidisiúnta a dhéanamh.

Luaitear 'Savolainen mustikkakukko' freisin i leabhar cócaireachta Bertta Räsänen dar teideal 'Savolainen keittokirja' (Kustannuskiila 1985) agus in 'Pohjois- ja Etelä-Savon ruokaperinnettä' (Kustannuskiila 1981) faoi thraidisiúin chócaireachta Savo Thuaidh agus Savo Theas, i leabhar cócaireachta Sinikka Määttalä agus Eila Ollikainen dar teideal 'Hyvvee ja hyvän parasta' (Institiúid Ghairmoideachais Savo Thuaidh 2000), sa leabhar cócaireachta 'Syömälysti' (Gummerus 2009) agus in 'Savo a la carte' (2009).

Is iondúil go ndéantar an pastae 'Savolainen mustikkakukko' a riar ag imeachtaí cultúrtha éagsúla. Déantar é a riar, mar shampla, i gcaiféanna agus i mbialanna éagsúla, mar mhilseog den chuid is mó, ach mar rud a ghabhann le caife freisin.

Tagairt d'fhoilsiú na sonraíochta

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