C/2025/459

22.1.2025.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2025/459)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Savolainen mustikkakukko”

EU br.: PGI-FI-03222 — 27.3.2024.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv (i) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Savolainen mustikkakukko”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Finska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 2.3. Kruh, fino pecivo, kolači, slastice, keksi i drugi pekarski proizvodi

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Savolainen mustikkakukko” je kolač s dvostrukom korom pečen u posudi za pečenje. Sastoji se od kore od raži i nadjeva od borovnica. Kora se pravi uglavnom od raži, slatkog je okusa i svijetlosmeđe boje. Nadjev ima svjež okus i tamnoplavu boju s lila nijansama. Nadjev je vlažan. Oblik varira od okruglog do pravokutnog.

„Savolainen mustikkakukko” zbog svoje se strukture razlikuje od ostalih pita s bobicama. Budući da je riječ o piti s dvostrukom korom, bobice zadržavaju sočnost. Kora je hrskava zbog raženog i ječmenog brašna. Divlje borovnice (*Vaccinium myrtillus*) koje rastu u šumi upotrebljavaju se za nadjev kolača.

Priprema kolača „Savolainen mustikkakukko”:

U pripremi kore se koriste sljedeći sastojci: maslac ili margarin (uključujući i one bez laktoze), šećer, raženo brašno, ječmeno brašno (ako je potrebno kako bi kora bila rahlija) i prašak za pecivo.

Šećer se dodaje u omekšanu mast i miješa dok se ne dobije pjena, a zatim se dodaje mješavina brašna (uglavnom raženo brašno) i praška za pecivo. Oko tri četvrtine gotovog tijesta pritisne se na dno i uz rubove posude za pečenje.

Nadjev: Divlje borovnice (*Vaccinium myrtillus*), krumpirovo brašno (za zadržavanje vlage, ako je potrebno) i šećer ili želirni šećer s pektinom dodanim kao zgušnjivač kako bi se dobila konzistencija slična džemu.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Posuda se obloži tijestom i napuni borovnicama. Borovnice mogu biti cijele ili gnječene ili se može upotrijebiti džem od borovnica. Kako bi se zadržala vlažnost, u borovnice se može umiješati krumpirovo brašno. Struktura i slatkoća borovnica mogu se prilagoditi dodavanjem šećera ili želirnog šećera. Gornji sloj se pravi od preostalog tijesta, valjanjem ili laganim pritiskom na punjenje kako bi se prekrile borovnice. Nakon stavljanja gornjeg sloja i nakon što su rubovi zapečaćeni, kolač „mustikkakukko" peče se u pećnici na temperaturi između 170 i 200 °C približno 45 do 60 minuta. Nakon pečenja kora kolača „Savolainen mustikkakukko" treba biti svijetlo smeđa.

Obično se poslužuje kao desert ili uz kavu, sa šlagom ili sa sladoledom ili kremom od vanilije.

Moguće je oblikovati i manje porcije, npr. za prodaju ili kao desert u restoranu. U tom se slučaju peče u maloj posudi, prikladnoj za posluživanje kao desert za jednu osobu. Pri upotrebi pojedinačnih malih posuda količina borovnica manja je nego kod većih porcija.

Veličina i težina kolača „Savolainen mustikkakukko" mogu se razlikovati ovisno o kalupu/posudi i veličini porcije.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Sve postupci proizvodnje „Savolainen mustikkakukko" moraju se provesti na određenom zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje obuhvaća regije Sjeverni Savo i Južni Savo.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Savolainen mustikkakukko" temelji se na ugledu proizvoda kao tradicionalne slastice regije Savo. Ima dvostruku koru koja se uglavnom pravi od raženog brašna i nadjev od divljih šumskih borovnica (osim borovnica, nadjev može sadržavati krumpirovo brašno i šećer ili želirni šećer). Ako je potrebno, u koru se može dodati i ječmeno brašno kako bi bila rahlija.

U procesu pripreme kolača Savolainen mustikkakukko kombinira se tradicija berbe bobica karakteristična za zemljopisno područje Savo i raznovrsna upotreba raži koja se temelji na drevnoj tradiciji metode sječe i spaljivanja.

Guste šume, brežuljkasti krajolici i proplanci te nepristupačne vrištine regije Savo u kojima se bobice uzgajaju stoljećima su oblikovale kulinarsku kulturu tog područja. U divljini regije Savo dugo se prakticirao lov, branje bobica i ribolov sve dok ljudi nisu naučili novu vještinu uzgoja, tj. metodu sječe i spaljivanja. „Kaski" je šumsko zemljište koje je očišćeno za uzgoj sječom i spaljivanjem vegetacije.

Smatra se da je kolač „Savolainen mustikkakukko" povezano s tradicijom sječe i spaljivanja iz istočne Finske, koju karakterizira raširen uzgoj raži. Raž se prije svega u velikoj mjeri upotrebljavala na zemljištima na kojima se prakticirala metoda sječe i spaljivanja jer je primitivni oblik raži dobro uspijevao na takvim zemljištima.

U Finskoj postoji koncept „pravo svakog čovjeka".

koji omogućuje branje divljih bobica i slobodno kretanje u prirodi, bez obzira na to tko je vlasnik tog područja. Zbog toga se kultura branja divljih bobica u Finskoj održala, a ljudi su razvili razne načine njihove upotrebe. „Savolainen mustikkakukko" dobar je primjer kolača s bobicama s vrlo dugom tradicijom.

Nekoliko izvora naziva „Savolainen mustikkakukko" tradicionalnim jelom regije Savo. Na primjer, pri uparivanju finskih aroma i regija poduzeće za opskrbu hranom i pićem Paulig Group povezalo je mustikkakukko s regijom Sjeverni Savo. „Savolainen mustikkakukko" odabran je 1984. kao službeno jelo pokrajine Mikkeli u regiji južni Savo.

U kuharici Jaakka Kolmonena o pokrajinskim jelima Finske „Suomen pitäjäruuat" (Vaasa Oy) spominje se „Savolainen mustikkakukko". Jaakko Kolmonen bio je slavni kuhar, televizijska ličnost i stručnjak za pripremu tradicionalne hrane.

„Savolainen mustikkakukko" spominje se i u kuharici Bertte Räsänen „Savolainen keittokirja" (Kustannuskiila, 1985.) i u knjizi „Pohjois- ja Etelä-Savon ruokaperinnettä" (Kustannuskiila, 1981.) o kulinarskim tradicijama regija Sjeverni Savo i Južni Savo, u kuharici Sinikke Määttale i Eile Ollikainen „Hyvvee ja hyvän parasta" (North Savo Vocational Institute, 2000.), u kuharici „Syömälysti" (Gummerus, 2009.) i u „Savo a la carte" (2009.).

„Savolainen mustikkakukko" obično se poslužuje na različitim kulturnim događanjima. Poslužuje se i u kafićima i restoranima, uglavnom kao desert, ali i uz kavu.

Upućivanje na objavu specifikacije

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