C/2025/459

2025.1.22.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2025/459)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Savolainen mustikkakukko”

EU-szám: PGI-FI-03222 — 2024.3.27.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Savolainen mustikkakukko”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Finnország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

2.3. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, édesipari termékek, kekszek és egyéb pékáru

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Savolainen mustikkakukko” sütőtálban sütött, fedett pite. Rozskérege van, belsejében pedig feketeáfonya-töltelék található. A kéreg főként rozsból készül, íze édes, színe világosbarna. A töltelék szaftos, íze friss, színe sötétkék, lilás árnyalattal. A péksütemény alakja kerektől négyszögletesig változhat.

A „Savolainen mustikkakukko” szerkezete miatt különbözik a bogyós gyümölcsből készült átlagos pitéktől. Mivel fedett pite, a bogyós gyümölcsök lédúsak maradnak. A rozs- és az árpaliszt ropogós kéreget eredményez. A pite megtöltéséhez az erdőben őshonos, vadon termő fekete áfonya (*Vaccinium myrtillus*) használatos.

A „Savolainen mustikkakukko” elkészítése:

Hozzávalók a kéreghez: vaj vagy margarin (beleértve a laktózmenteset is), cukor, rozsliszt, árpaliszt (szükség esetén, hogy morzsásabb legyen a kéreg) és sütőpor.

A liszt (főként rozsliszt) és a sütőpor keverékének hozzáadása előtt a lágyított zsírhoz cukrot adunk, és összedolgozzuk amíg habos nem lesz. A kész tészta körülbelül háromnegyedét lenyomjuk a sütőforma aljára és széleire.

Töltelék: Vadon termő fekete áfonya (*Vaccinium myrtillus*), burgonyaliszt (szükség esetén, nedvességmegtartásra) és cukor vagy dzsemcukor, sűrítőanyagként pektin hozzáadásával, hogy a feketeáfonya-töltelék lekvárszerű legyen.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj

Az edényt kibéleljük a tésztával és megtöltjük a fekete áfonyával, amely lehet egész, pépesített, vagy lekvár. A nedvesség megtartása érdekében burgonyaliszt keverhető a fekete áfonyához. A fekete áfonya állaga és édessége cukor vagy dzsemcukor felhasználásával kiigazítható. A fennmaradó tésztából egyfajta „tetőt” készítünk, vagy úgy, hogy kinyújtjuk, vagy úgy, hogy óvatosán rányomjuk a pitére, hogy a fekete áfonyát letakarja. Miután a péksütemény tetejét lezártuk, és a széleket lenyomtuk, hogy a pite fedett legyen, a „mustikkakukko”-t 170–200 °C-on kb. 45–60 percig sütjük a sütőben. Sütés után a „Savolainen mustikkakukko” felületének világosbarna színűnek kell lennie.

A péksüteményt általában desszertként vagy kávéval együtt fogyasztják, tejszínhabbal, vagy vaníliafagylalttal, vagy sodóval együtt.

A péksüteményt kisebb adagokban is el lehet készíteni, például eladási célra, vagy étteremben desszertként való felhasználásra. Ebben az esetben a péksüteményt kis méretű sütőformákban sütik, amely egy személyre tökéletes desszert. Egyedi sütőformák használata esetén a fekete áfonya mennyisége kisebb, mint egy nagy adag esetében.

A „Savolainen mustikkakukko” mérete és tömege a sütőformától/-edénytől és az adag méretétől függően változhat.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

—

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Savolainen mustikkakukko” előállításának összes műveletét meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

—

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi terület Észak-Savo és Dél-Savo régiót foglalja magában.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Savolainen mustikkakukko” oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) a termék mint hagyományos savói péksütemény hírnevén alapul. Dupla, elsősorban rozslisztből készült kéreg és az erdőben szedett, vadon termő fekete áfonyából előállított töltelék alkotja (a töltelék a fekete áfonya mellett burgonyalisztet, cukrot vagy dzsemcukrot is tartalmazhat). Szükség esetén árpalisztet is hozzá lehet adni a kéreghez, hogy morzsásabb állaga legyen.

A Savolainen mustikkakukko ötvözi a Savo földrajzi területére jellemző bogyósgyümölcs-szedési kultúrát és a rozs változatos felhasználását, amely az erdők kivágásával és felégetésével kialakított mezőgazdasági területeken folyó termesztés régi hagyományában gyökerezik.

Savo lombos erdői, dombos tájai és tisztásai, valamint a bogyótermő hangák évszázadok óta alakítják a terület gasztronómiai kultúráját. Savo hatalmas érintetlen természeti területe hosszú ideig vadászati, bogyószedési és halászterületekként szolgált, amíg az emberek el nem sajátítottak egy új gazdálkodási készséget, az erdőégetést. A „kaski” (vagy más néven: „swidden”) a növényzet kiirtásával és felégetésével megművelt erdőterület.

A „Savolainen mustikkakukko”-t Kelet-Finnország égetéses hagyományához kapcsolódónak tekintik, amelyet a rozs széles körű használata jellemez. A rozst korábban széles körben használták a „swidden” területeken, mivel a cserjeszerű primitív rozs kiváló terméshozamot biztosított az érintett területeken.

Finnországban van egy koncepció, az úgynevezett „mindenkinek joga”, amely mindenki számára lehetővé teszi a vadon termő bogyók szedését és azt, hogy szabadon mozogjon a természetben, függetlenül attól, hogy ki a terület tulajdonosa.

Ennek eredményeként Finnországban továbbra is fennál a vadon termő bogyók szedésének kultúrája, és az emberek tudják, hogyan kell azokat különböző módokon felhasználni. A „Savolainen mustikkakukko” egy jó példa egy nagyon hosszú múltnak örvendő hagyományban gyökerező bogyós gyümölcsös péksüteményre.

Számos forrás Savóból származó hagyományos élelmiszerként említi a „Savolainen mustikkakukko”-t. Például a finn ízek és régiók párosításakor a Paulig Group élelmiszer- és italvállalat a mustikkakukko süteményt Észak-Savóhoz kötötte. 1984-ben a „Savolainen mustikkakukko”-t választották a dél-savói Mikkeli tartományi ételének.

Jaakko Kolmonen Finnország tartományainak ételeiről szóló szakácskönyve, a „Suomen pitäjäruuat” (Vaasa Oy) említést tesz a „Savolainen mustikkakukko” süteményről. Jaakko Kolmonen híres séf, televíziós személyiség volt, és szakértő a hagyományos ételek elkészítése terén.

A „Savolainen mustikkakukko” szerepel Bertta Räsänen „Savolainen keittokirja” című szakácskönyvében (Kustannuskiila 1985), valamint a „Pohjois- ja Etelä-Savon ruokaperinnettä” (Kustannuskiila 1981) című kiadványban is, amely Észak-Savo és Dél-Savo gasztronómiai hagyományairól szól, továbbá Sinikka Määttalä és Eila Ollikainen „Hyvvee ja hyvän ja hyvän parata” című szakácskönyvében (North Savo Vocational Institute, 2000), valamint a „Syömälysti” című szakácskönyvben (Gummerus 2009) és a „Savo a la carte” című műben (2009).

A „Savolainen mustikkakukko” péksütemény hagyományosan különböző kulturális eseményeken is terítékre kerül. Például különböző kávézókban és éttermekben, főként desszertként, de kávé mellé is felszolgálják.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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