Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/459

2025 1 22

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2025/459)

Per tris mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 17 straipsnį ([1]).

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Savolainen mustikkakukko“

ES Nr.: PGI-FI-03222 – 2024 3 27

SKVN ( ) SGN (X)

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Savolainen mustikkakukko“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Suomija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

2.3. klasė. Duona, pyragaičiai, pyragai, konditerijos gaminiai, sausainiai ir kiti kepiniai

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

SKNV „Savolainen mustikkakukko“ žymimas produktas – tai mėlynėmis įdarytas kepinys su dviguba rugine plutele, kepamas kepimo inde. Jo plutelė gaminama daugiausia iš ruginių miltų. Jos skonis saldus, spalva šviesiai ruda. Įdaras gaivaus skonio, tamsiai mėlynos spalvos su alyviniais atspalviais, drėgnas. Kepinys gali būti tiek apvalios, tiek stačiakampės formos.

SKNV „Savolainen mustikkakukko“ žymimas kepinys nuo įprastų uogų pyragų skiriasi savo forma. Kadangi tai kepinys su dviguba plutele, uogos išlieka sultingos. Naudojant ruginius ir miežinius miltus sukuriama traški plutelė. Kepinio įdarui naudojamos miške augančios laukinės mėlynės (*Vaccinium myrtillus*).

SKNV „Savolainen mustikkakukko“ žymimo kepinio gaminimas:

žaliavos plutelei gaminti: sviestas arba margarinas (ir be laktozės), cukrus, ruginiai miltai, miežiniai miltai (jei reikia, kad plutelė taptų trapesnė) ir kepimo milteliai.

Į ištirpintus riebalus suberiamas cukrus ir masė plakama iki kol išputoja, tada suberiamas miltų mišinys (daugiausiai sudarytas iš ruginių miltų) ir įdedama kepimo miltelių. Maždaug trys ketvirtadaliai paruoštos tešlos sudedama į kepimo indą, prispaudžiant tešlą prie dugno ir kraštų.

Įdarui: laukinės mėlynės (*Vaccinium myrtillus*), bulvių krakmolas (prireikus išlaikyti drėgmę) ir cukrus arba cukrus džemui su pektinu, kuris pridedamas kaip tirštiklis, suteikiantis įdarui džemo konsistenciją.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Kepimo indas išklojamas tešla ir užberiamas mėlynėmis. Mėlynės gali būti sveikos arba trintos arba gali būti naudojamas mėlynių džemas. Bulvių krakmolas sumaišomas su mėlynėmis drėgmei išlaikyti. Mėlynių struktūrą ir saldumą galima reguliuoti pridedant cukraus arba cukraus džemui. Kepinio viršus daromas iš likusios tešlos – arba ją paskirstant ant paviršiaus, arba ja švelniai prispaudžiant pyragą, kad uždengtų mėlynes. Uždengus SKVN „mustikkakukko“ žymimo kepinio viršų tešla ir sandariai užspaudus jo kraštus, jis kepamas orkaitėje 170-200 °C temperatūroje apie 45–60 minučių. Iškepto SKNV „Savolainen mustikkakukko“ žymimo pyrago viršus turėtų būti šviesiai rudos spalvos.

Kepinys paprastai valgomas kaip desertas ar skanėstas prie kavos, patiekiamas su plakta grietinėle, vaniliniais ledais arba kremu.

Taip pat, pavyzdžiui, norint jį parduoti ar patiekti restorane kaip desertą, jį galima padalinti į mažesnes dalis. Tokiu atveju kepinys kepamas mažame indelyje, tinkamame patiekti kaip desertą vienam žmogui. Kepant mažuose indeliuose mėlynių dedama mažiau nei kepant dideliame inde.

SKNV „Savolainen mustikkakukko“ žymimo kepinio dydis ir svoris gali skirtis priklausomai nuo kepimo formos ar indo bei porcijos dydžio.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

—

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi SKVN „Savolainen mustikkakukko“ žymimo produkto gamybos etapai turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

—

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinė vietovė apima Šiaurės Savo ir Pietų Savo regionus.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Saugoma geografinė nuoroda „Savolainen mustikkakukko“ grindžiama tradicinio, iš Savo regiono kilusio kepinio, reputacija. Kepiniui būdinga dvigubos plutelės struktūra, daugiausia iš ruginių miltų gaminama plutelė ir įdaras, ruošiamas iš miške surinktų laukinių mėlynių (be to, mėlynių įdare gali būti bulvių krakmolo ir cukraus arba cukraus džemui). Jei reikia, gaminant plutelę taip pat galima pridėti miežinių miltų, kad ji būtų trapesnė.

SKVN „Savolainen mustikkakukko“ žymimas produktas sujungia uogų rinkimo kultūrą, būdingą Savo geografinei vietovei, ir įvairų rugių panaudojimą, kilusį iš senovėje taikytos lydiminės žemdirbystės tradicijos.

Savo vietovėje esantys lapuočių miškai, kalvotas kraštovaizdis ir laukymės bei šiurkštūs viržynai, kuriuose auga uogos, šimtmečiais formavo vietovės kulinarinę kultūrą. Ilgą laiką didžiulis Savo vietovėje esantis tyrlaukis buvo medžioklei, uogų rinkimui ir žvejybai skirta vieta, iki žmonėms išmokstant taikyti naują ūkininkavimo metodą, t.y. lydiminę žemdirbystę. *Kaski* (lydiminė žemdirbystė) – tai miško žemė paruošta auginimui jį iškertant ir išdeginant.

SKVN „Savolainen mustikkakukko“ žymimas produktas susijęs su rytinės Suomijos lydiminės žemdirbystės tradicija, kuriai būdingas intensyvus rugių naudojimas. Jie, visų pirma, būdavo plačiai auginami lydiminės žemdirbystės lauke, nes krūmus primenantys sėjamieji rugiai duodavo puikų derlių.

Suomija turi principą, vadinamą „Kiekvieno žmogaus teise“.

„Kiekvieno žmogaus teisės“ principas leidžia rinkti laukines uogas ir laisvai judėti gamtoje, nepaisant to, kam priklauso ta žemė. Dėl to laukinių uogų rinkimo kultūra Suomijoje gyva ir puoselėjama ir žmonės žino įvairių jų panaudojimo būdų. SKVN „Savolainen mustikkakukko“ žymimas kepinys su uogomis yra geras labai senos gaminimo tradicijos pavyzdys.

Tam tikri šaltiniai nurodo, kad SKVN „Savolainen mustikkakukko“ žymimas kepinys yra tradicinis Savo vietovės maisto produktas. Pavyzdžiui, maisto produktų ir gėrimų bendrovė „Paulig Group“ susiedama suomiškus skonius ir regionus, SKVN „mustikkakukko“ žymimą kepinį priskyrė prie Šiaurės Savo regiono. 1984 m. SKVN „Savolainen mustikkakukko“ žymimas kepinys buvo išrinktas Mikelio, esančio Pietų Save, srities patiekalu.

Jako Kolmoneno kulinarinėje knygoje apie Suomijos regionų patiekalus – „Suomen pitäjäruuat“ (leidykla „Vaasa Oy“) – paminėtas SKVN „Savolainen mustikkakukko“ žymimas kepinys. Jakas Kolmonenas buvo žymus virtuvės šefas, televizijos asmenybė ir tradicinių patiekalų gaminimo ekspertas.

SKVN „Savolainen mustikkakukko“ žymimas kepinys paminėtas ir Bertos Rasanen kulinarinėse knygose apie Šiaurės Savo ir Pietų Savo kulinarines tradicijas – „Savolainen keittokirja“ (leidykla „Kustannuskiila“, 1985 m.) bei „Pohjois- ja Etelä-Savon ruokaperinnettä“ (leidykla „Kustannuskiila“, 1981 m.); taip pat Sinikos Matalos ir Eilos Olikainen kulinarinėse knygose – „Hyvvee ja hyvän parasta“ (leidykla „North Savo Vocational Institute“, 2000) ir „Syömälysti“ (leidykla „Gummerus“, 2009) bei „Savo a la carte“ (2009).

SKVN „Savolainen mustikkakukko“ žymimas kepinys patiekiamas įvairiuose kultūriniuose renginiuose. Pavyzdžiui, įvairiose kavinėse ir restoranuose, jis dažniausiai patiekiamas kaip desertas, bet taip pat kaip ir skanėstas prie kavos.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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