C/2025/459

22.1.2025.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2025/459)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas datuma var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Savolainen mustikkakukko”

ES Nr.: PGI-FI-03222 – 27.3.2024.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

“Savolainen mustikkakukko”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Somija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

2.3. grupa. Maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, konditorejas izstrādājumi, cepumi un citi maizes un konditorejas izstrādājumi

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Savolainen mustikkakukko” ir no divām mīklas kārtām formā cepts rausis. To gatavo no rudzu mīklas un pilda ar mellenēm. Mīklas galvenā sastāvdaļa ir rudzu milti. Izcepta mīkla ir gaišbrūnā krāsā un ar saldu garšu. Pildījums ir tumšzilā krāsā ar violetu atblāzmu, un tā garšai raksturīgs svaigums. Pildījums ir sulīgs. Rauša forma var būt kā apaļa, tā taisnstūraina.

No citiem ogu raušiem “Savolainen mustikkakukko” atšķiras ar savu konsistenci. Ogas saglabā sulīgumu, jo pildījumu sedz mīklas augškārta. Rudzu un miežu milti izcepto mīklu padara kraukšķīgu. Pildījumu gatavo no mežā lasītām mellenēm (*Vaccinium myrtillus*).

“Savolainen mustikkakukko” pagatavošana

Mīklas sastāvdaļas: sviests vai margarīns (var būt arī bezlaktozes), cukurs, rudzu milti, miežu milti (ja grib, lai izceptais rausis būtu drupanāks) un cepamais pulveris.

Atlaidinātu taukvielu saputo ar cukuru, tad pievieno miltus (pārsvarā rudzu miltus) un cepamo pulveri. Ar aptuveni trim ceturtdaļām gatavās mīklas noklāj cepamformas pamatni un malas.

Pildījums: meža mellenes (*Vaccinium myrtillus*), kartupeļu ciete (pēc vajadzības lieto, lai aizturētu mitrumu) un cukurs vai ievārījuma cukurs ar pievienotu biezinātāju (pektīnu), kas melleņu pildījumu padara līdzīgu ievārījumam.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012. (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Cepamformu izklāj ar mīklu, uzlej melleņu pildījumu. Mellenes var būt veselas vai saberztas, un var izmantot melleņu ievārījumu. Lai aizturētu mitrumu, mellenēs var iemaisīt kartupeļu cieti. Melleņu pildījuma konsistenci un salduma pakāpi var koriģēt ar cukuru vai ievārījuma cukuru. No atlikušās mīklas izveltnē vai ar rokām izveido mīklas "cepuri" un pārsedz pildījumu. Abu mīklas kārtu malas saspiež kopā, tādā veidā noslēdzot rausi, un tad "mustikkakukko" šauj līdz 170–200 °C temperatūrai uzkarsētā cepeškrāsnī, kur to cep aptuveni 45–60 minūtes. Pēc izcepšanas "Savolainen mustikkakukko" jābūt gaišbrūnā krāsā.

Šo melleņu rausi kopā ar putukrējumu, vaniļas saldējumu vai vaniļas mērci visbiežāk pasniedz desertā vai pie kafijas.

Ja rausi iecerēts tirgot vai pasniegt restorānā kā desertu, var gatavot arī mazākas porcijas. Šajā gadījumā izmanto kēksiņu formas un gatavo vienas porcijas lieluma rausīšus. Ja katru rauša porciju cep atsevišķi, melleņu pildījumu liek proporcionāli mazāk.

"Savolainen mustikkakukko" izmēru un svaru nosaka cepamformas un porcijas lielums.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

–

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā jāveic visi "Savolainen mustikkakukko" ražošanas posmi.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

–

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

–

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģeogrāfisko apgabalu veido Ziemeļsavo un Dienvidsavo reģions.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde "Savolainen mustikkakukko" pamatojas uz šā produkta kā Savo apgabalam tradicionāla mīklas izstrādājuma reputāciju. Produktu veido divas (galvenokārt) rudzu mīklas kārtas, kuru malas ir saspiestas kopā, un starp šīm kārtām esošais meža melleņu pildījums (tā sastāvā var būt arī kartupeļu ciete un cukurs vai ievārījuma cukurs). Lai mīkla pēc izcepšanas būtu drupanāka, pēc vēlēšanās tai var pievienot arī miežu miltus.

"Savolainen mustikkakukko" atspoguļo Savo ģeogrāfiskajam apgabalam raksturīgo ogošanas tradīciju un rudzu pielietojuma dažādību, kura nāk no senajiem pirmo līdumnieku laikiem.

Savo lapkoku meži, nogāzes un izcirtumi ar meža ogu pilnajiem virsājiem apgabala kulināro kultūru veidojuši gadsimtu garumā. Ilgu laiku Savo mežonīgie plašumi kalpoja vien medībām, ogošanai un zvejošanai, bet tad turienieši apguva jaunu lauksaimniecisku paņēmienu – līdumu līšanu. Līdumu, t. i., vietu, kur mežs izcirsts un celmi sadedzināti, lai iegūtu lauksaimniecībā izmantojamu zemi, somu valodā sauc par *kaski*.

"Savolainen mustikkakukko" izcelsme tiek saistīta ar Somijas austrumdaļā piekopto līdumošanas tradīciju, kas iet rokrokā ar rudzu audzēšanu. Senākos laikos līdumos sēja tieši rudzus, jo krūmiem līdzīgie pirmatnējie rudzi tur deva izcilas ražas.

Somijā pastāv jēdziens "ikviena cilvēka tiesības".

Ikviena cilvēka tiesības ļauj vākt savvaļas ogas un brīvi pārvietoties dabiskajās teritorijās neatkarīgi no tā, kam tās pieder. Tāpēc savvaļas ogošanas kultūra Somijā ir dzīva un klātesoša, un cilvēki prot savu vākumu daudzveidīgi izmantot. "Savolainen mustikkakukko" ir labs no aizlaikiem nākuša tradicionāla ogu rauša piemērs.

"Savolainen mustikkakukko" par tradicionālu Savo produktu saukts vairākos avotos. Piemēram, kad pārtikas un dzērienu ražošanas korporācija *Paulig Group* izvēlējās, kāda, viņuprāt, ir katram Somijas reģionam raksturīgā garša, Ziemeļsavo gadījumā tā bija "mustikkakukko". 1984. gadā "Savolainen mustikkakukko" tika atzīts par Dienvidsavo reģiona Mikeli [*Mikkeli*] novadu vislabāk raksturojošo ēdienu.

"Savolainen mustikkakukko" minēts Jāko Kolmonena [*Jaakko Kolmonen*] pavārgrāmatā "Suomen pitäjäruoat" par Somijas tradicionālajiem ēdieniem (publicējusi *Vaasa Oy*). Jāko Kolmonens bija slavens šefpavārs, TV personība un tradicionālo ēdienu gatavošanas eksperts.

Bez tam "Savolainen mustikkakukko" minēts Bertas Resenenas [*Bertta Räsänen*] pavārgrāmatās "Savolainen keittokirja" (*Kustannuskiila*, 1985) un "Pohjois- ja Etelä-Savon ruokaperinnettä" (*Kustannuskiila*, 1981) par Ziemeļsavo un Dienvidsavo kulinārajām tradīcijām, kā arī Sinikas Metales [*Sinikka Määttalä*] un Eilas Olikainenas [*Eila Ollikainen*] pavāgrāmatā "Hyvvee ja hyvän parasta" [Labais un vislabākais no labā] (Ziemeļsavo arodskola, 2000), pavārgrāmatā "Syömälysti" [Kā ēst gudri] (*Gummerus*, 2009) un izdevumā "Savo *à la carte*" (2009).

"Savolainen mustikkakukko" ierasts celt galdā dažādos kultūras pasākumos. Kafejnīcās un restorānos, piemēram, to piedāvā galvenokārt kā desertu vai arī pasniedz pie kafijas.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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