C/2025/459

22.1.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam op grond van artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2025/459)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

“Savolainen mustikkakukko”

EU-nr.: PGI-FI-03222 — 27.3.2024

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

“Savolainen mustikkakukko”

2. **Lidstaat of derde land**

Finland

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 2.3. Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

“Savolainen mustikkakukko” is een gebak met dubbele korst dat in een ovenschaal wordt gebakken. Het heeft een korst van roggemeel en een vulling van bosbessen. De korst, voornamelijk van roggemeel, heeft een zoete smaak en een lichtbruine kleur. De vulling is vochtig, heeft een frisse smaak en is donkerblauw met lilatinten. De vorm van het gebak varieert van rond tot rechthoekig.

“Savolainen mustikkakukko” verschilt van gewone bessentaarten door zijn structuur. Aangezien dit een gebak met dubbele korst is, blijven de bessen sappig. Het rogge- en gerstmeel zorgen voor een knapperige korst. Voor de vulling wordt gebruikgemaakt van wilde bosbessen (*Vaccinium myrtillus*) die in het bos groeien.

Bereiding van “Savolainen mustikkakukko”:

Ingrediënten voor de korst: boter of margarine (ook lactosevrij), suiker, roggemeel, gerstmeel (indien nodig om de korst kruimeliger te maken) en bakpoeder.

De suiker wordt aan het zachtgemaakte vet toegevoegd en ingewerkt tot een luchtig geheel. Daarna wordt het mengsel van meel (voornamelijk roggemeel) en bakpoeder toegevoegd. Ongeveer driekwart van het klaargemaakte deeg wordt op de bodem van de ovenschaal gelegd en tegen de randen aangedrukt.

Vulling: wilde bosbessen (*Vaccinium myrtillus*), aardappelzetmeel (om zo nodig vocht vast te houden) en suiker of jamsuiker, met toevoeging van pectine als verdikkingsmiddel om de bosbessenvulling een jamachtige consistentie te geven.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Het deeg wordt in de ovenschaal gelegd en gevuld met bosbessen. De bosbessen kunnen heel of geplet zijn. Ook mag bosbessenjam worden gebruikt. Om de vulling vochtig te houden mag aardappelzetmeel onder de bosbessen worden gemengd. De structuur en de zoetheid van de bosbessen kunnen op het vereiste niveau worden gebracht met suiker of jamsuiker. Van het resterende deeg wordt een deksel gemaakt door het uit te rollen of door het voorzichtig op het gebak te drukken zodat de bosbessen bedekt zijn. Als het deegdeksel eenmaal gesloten is en de randen zijn aangedrukt om het gebak af te dichten, wordt de "mustikkakukko" gedurende ongeveer 45 tot 60 minuten in de oven gebakken op 170-200 °C. Na het bakken moet de "Savolainen mustikkakukko" er lichtbruin uitzien.

Het gebak wordt meestal gegeten als dessert of bij de koffie, samen met slagroom, vanille-ijs of custard.

Het kan ook in kleinere porties worden gemaakt, bijvoorbeeld voor de verkoop of om als dessert in een restaurant te worden opgediend. In dat geval wordt het gebakje gebakken in een klein ovenschaaltje dat geschikt is voor een dessert voor één persoon. Bij gebruik van individuele ovenschaaltjes is de hoeveelheid bosbessen kleiner dan bij een grote schotel.

De grootte en het gewicht van "Savolainen mustikkakukko" kunnen variëren naargelang van de vorm/schaal en de grootte van de portie.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle stappen in het productieproces van "Savolainen mustikkakukko" moeten in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied omvat de regio's Noord-Savo en Zuid-Savo.

5. Verband met het geografische gebied

De beschermde geografische aanduiding "Savolainen mustikkakukko" berust op de reputatie die het product heeft als traditioneel gebak van de regio Savo. Kenmerkend zijn de structuur met dubbele korst, waarbij de korst hoofdzakelijk uit roggemeel bestaat, en een vulling van wilde bosbessen die in het bos worden geplukt (naast bosbessen kan de vulling aardappelzetmeel en suiker of jamsuiker bevatten). Indien nodig kan ook gerstmeel aan de korst worden toegevoegd om ze kruimeliger te maken.

Bij "Savolainen mustikkakukko" wordt de cultuur van de bessenpluk, die typisch is voor het geografische gebied van Savo, gecombineerd met een divers gebruik van rogge, dat geworteld is in de oude traditie van de brandlandbouw.

De loofrijke bossen van Savo, de heuvelachtige landschappen, de open plekken en de ruige heidevelden waar bessen groeien, hebben eeuwenlang de culinaire cultuur van het gebied bepaald. Lange tijd diende de uitgestrekte wildernis van Savo als jacht-, bessenpluk- en visgrond, totdat mensen een nieuwe landbouwvaardigheid leerden, namelijk het systeem van de brandlandbouw. Een "kaski" ("swidden") is bosgrond die wordt vrijgemaakt voor bebouwing door het kappen en verbranden van vegetatie.

"Savolainen mustikkakukko" kan in verband worden gebracht met de traditie van de brandlandbouw in Oost-Finland. Kenmerkend daarvoor is het veelvuldige gebruik van rogge. Vroeger werd met name rogge veelvuldig op swiddens gebruikt, omdat struikachtige primitieve rogge daar uitstekende opbrengsten opleverde.

Finland kent het "allemansrecht".

Iedereen heeft het recht om wilde bessen te plukken en zich vrij in de natuur te verplaatsen, ongeacht wie de eigenaar van het gebied is. Daardoor is de cultuur van het plukken van wilde bessen in Finland springlevend en weten mensen hoe ze deze op diverse manieren kunnen gebruiken. "Savolainen mustikkakukko" is een goed voorbeeld van een bessengebak dat op een zeer lange traditie boogt.

In een aantal bronnen wordt "Savolainen mustikkakukko" genoemd als traditioneel levensmiddel uit Savo. Zo koppelde de levensmiddelen- en drankencorporatie Paulig Group, toen ze Finse smaken en regio's met elkaar in verband bracht, het mustikkakukko-gebakje aan Noord-Savo. In 1984 werd "Savolainen mustikkakukko" geselecteerd als provinciaal gerecht van Mikkeli in Zuid-Savo.

In "Suomen pitäjäruuat" (Vaasa Oy), het kookboek van Jaakko Kolmonen over de provinciale gerechten van Finland, wordt "Savolainen mustikkakukko" genoemd. Jaakko Kolmonen was een sterrenkok, een tv-persoonlijkheid en een expert in het maken van traditionele levensmiddelen.

"Savolainen mustikkakukko" wordt ook genoemd in het kookboek van Bertta Räsänen "Savolainen keittokirja" (Kustannuskiila1985), in "Pohjois- ja Etelä-Savon ruokaperinnettä" (Kustannuskiila 1981) over culinaire tradities in Noord- en Zuid-Savo, in het kookboek van Sinikka Määttalä en Eila Ollikainen "Hyvvee ja hyvän parasta" (North Savo Vocational Institute 2000), in het kookboek "Syömälysti" (Gummerus 2009) en in "Savo à la carte" (2009).

"Savolainen mustikkakukko" wordt doorgaans geserveerd bij diverse culturele evenementen. Het wordt bijvoorbeeld in verschillende cafés en restaurants geserveerd, meestal als dessert, maar ook als versnapering bij de koffie.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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