C/2025/459

22.1.2025

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2025/459)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Savolainen mustikkakukko“

EÚ č.: PGI-FI-03222 — 27.3.2024

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Savolainen mustikkakukko“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Fínsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 2.3. Chlieb, zákusky, koláče, cukrovinky, čajové pečivo a iné pekárske výrobky

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Savolainen mustikkakukko“ je pečivo s dvojitou kôrkou pečené v zapekacej miske. Má ražnú kôrku a čučoriedkovú náplň. Kôrka sa vyrába prevažne z raže. Kôrka má sladkú chuť a svetlohnedú farbu. Náplň má sviežu chuť a tmavomodrú farbu s fialovým nádychom. Plnka je vlhká. Tvar pečiva sa pohybuje od okrúhleho po obdĺžnikový.

„Savolainen mustikkakukko“ sa od bežných koláčov s bobuľovým ovocím líši svojou štruktúrou. Keďže ide o koláč s dvojitou kôrkou, bobuľové ovocie zostáva šťavnaté. Vďaka ražnej a jačmennej múke je kôrka chrumkavá. Na plnenie pečiva sa používajú lesné čučoriedky *(Vaccinium myrtillus)* rastúce v lese.

Príprava výrobku „Savolainen mustikkakukko“:

Suroviny na kôrku: maslo alebo margarín (vrátane bezlaktózového), cukor, ražná múka, jačmenná múka (ak je to potrebné, aby sa kôrka viac drobila) a prášok do pečiva.

Do zmäknutého tuku sa pridá cukor a mieša sa, kým nevznikne nadýchaný krém, potom sa pridá zmes múky (najmä ražnej) a prášku do pečiva. Približne tri štvrtiny pripraveného cesta sa pritlačia na dno a okraje zapekacej misky.

Plnka: Lesné čučoriedky *(Vaccinium myrtillus)*, zemiaková múka (na udržanie vlhkosti, ak je to potrebné) a cukor alebo želírovací cukor s pridaným pektínu ako zahusťovadla, aby čučoriedková náplň mala konzistenciu džemu.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Zapekacia misky vystelie cestom a naplní čučoriedkami. Čučoriedky môžu byť celé alebo roztlačené, prípadne sa môže použiť čučoriedkový džem. Na zachovanie vlhkosti sa čučoriedky môžu zmiešať so zemiakovou múkou. Štruktúru a sladkosť čučoriedok možno upraviť použitím cukru alebo želírovacieho cukru. Zo zvyšného cesta sa vytvorí plát na zakrytie, ktorý sa buď rozvaľká, alebo jemne pritlačí na koláč tak, aby boli čučoriedky zakryté. Po položení plátu cesta a zatlačení okrajov, aby sa koláč spojil, sa koláč „mustikkakukko“ pečie v rúre pri teplote 170 – 200 °C približne 45 až 60 minút. Po upečení by mal byť povrch výrobku „Savolainen mustikkakukko“ svetlohnedý.

Koláč sa zvyčajne konzumuje ako dezert alebo ku káve so šľahačkou, vanilkovou zmrzlinou alebo pudingom.

Je možné pripraviť aj menšie porcie koláča, napríklad na predaj alebo na podávanie ako dezertu v reštaurácii. V tomto prípade sa koláč pečie v malej zapekacej miske, ktorá je vhodná na dezert pre jednu osobu. Pri použití jednotlivých zapekacích misiek je množstvo čučoriedok menšie ako pri použití veľkej zapekacej misky.

Veľkosť a hmotnosť výrobku „Savolainen mustikkakukko“ sa môže líšiť v závislosti od formy/zapekacej misky a veľkosti porcie.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

–

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky kroky výroby výrobku „Savolainen mustikkakukko“ sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť zahŕňa regióny Severné Savo a Južné Savo.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Chránené zemepisné označenie „Savolainen mustikkakukko“ je založené na povesti výrobku ako tradičného pečiva v regióne Savo. Vyznačuje sa štruktúrou s dvojitou kôrkou vyrobenou prevažne z ražnej múky a náplňou z lesných čučoriedok nazbieraných v lese (okrem čučoriedok môže náplň obsahovať zemiakovú múku a cukor alebo želírovací cukor). V prípade potreby sa do kôrky môže pridať aj jačmenná múka, aby sa kôrka viac drobila.

Savolainen mustikkakukko v sebe spája kultúru zberu lesných plodov, ktorá je špecifická pre zemepisnú oblasť Savo, a rozmanité využívanie raže, ktoré má korene v starobylej tradícii poľnohospodárstva založeného na vyrubovaní a vypaľovaní.

Listnaté lesy, kopcovitá krajina a polia a drsné vresoviská, na ktorých rastie bobuľové ovocie, v regióne Savo formovali kulinársku kultúru tejto oblasti po stáročia. Dlhý čas slúžila rozľahlá divočina regiónu Savo na lov, zber lesných plodov a rybolov, až kým sa ľudia nenaučili novej poľnohospodárskej zručnosti, t. j. systému vyrubovania a vypaľovania. „Kaski“ („klčovisko“) je lesná pôda, ktorá sa vyrubovaním a vypaľovaním vegetácie získala na pestovanie.

„Savolainen mustikkakukko“ sa považuje za výrobok spojený s východofínskou tradíciou vyrubovania a vypaľovania, pre ktorý je charakteristické rozsiahle používanie raže. Konkrétne sa raž v minulosti vo veľkej miere využívala na vyklčovanej pôde, pretože primitívna forma raže pripomínajúca kríky prinášala na poliach na klčoviskách vynikajúce výnosy.

Vo Fínsku existuje koncept „právo každého človeka“.

Právo každého človeka umožňuje zbierať lesné plody a voľne sa pohybovať v prírode bez ohľadu na to, kto je vlastníkom územia. Vďaka tomu je kultúra zberu lesných plodov vo Fínsku živá a ľudia ich vedia využiť na rôzne spôsoby. „Savolainen mustikkakukko“ je dobrým príkladom koláča z bobuľového ovocia, ktorý má veľmi dlhú tradíciu.

„Savolainen mustikkakukko“ sa vo viacerých zdrojoch uvádza ako tradičné jedlo z regiónu Savo. Napríklad pri spájaní fínskych chutí a regiónov spojila spoločnosť Paulig Group pôsobiaca v oblasti potravín a nápojov koláč mustikkakukko s regiónom Severné Savo. V roku 1984 bol koláč „Savolainen mustikkakukko“ zvolený za regionálny pokrm provincie Mikkeli v regióne Južné Savo.

V kuchárskej knihe Jaakka Kolmonena o regionálnych jedlách Fínska „Suomen pitäjäruuat“ (Vaasa Oy) sa spomína „Savolainen mustikkakukko“. Jaakko Kolmonen bol slávny kuchár, televízna osobnosť a odborník na prípravu tradičných jedál.

„Savolainen mustikkakukko“ sa spomína aj v kuchárskej knihe Bertta Räsänena „Savolainen keittokirja“ (Kustannuskiila, 1985) a v knihe „Pohjois- ja Etelä-Savon ruokaperinnettä“ (Kustannuskiila, 1981) o kulinárskych tradíciách regiónov Severné a Južné Savo, v kuchárskej knihe Sinikky Määttalä a Eily Ollikainen „Hyvvee ja hyvän parasta“ (North Savo Vocational Institute, 2000), v kuchárskej knihe „Syömälysti“ (Gummerus 2009) a v publikácii „Savo a la carte“ (2009).

Koláč „Savolainen mustikkakukko“ sa zvyčajne podáva na rôznych kultúrnych podujatiach. Podáva sa napríklad v rôznych kaviarňach a reštauráciách, väčšinou ako dezert, ale aj ako zákusok ku káve.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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