Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2025/459)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

„Savolainen mustikkakukko“

EU št.: PGI-FI-03222 – 27. marec 2024

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Savolainen mustikkakukko“

2. **Država članica ali tretja država**

Finska

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 2.3 Kruh, fino pecivo, slaščice, keksi in drugi pekovski izdelki

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Savolainen mustikkakukko“ je pecivo z dvojno skorjo, pečeno v pekaču. Ima rženo skorjo in borovničev nadev. Skorja je pretežno iz rži. Skorja je sladkega okusa in svetlo rjave barve. Nadev je svežega okusa in temno modre barve z lila odtenki. Nadev je vlažen. Oblika peciva sega od okrogle do pravokotne.

„Savolainen mustikkakukko“ se od običajnih pit z jagodičevjem razlikuje po strukturi. Ker ima ta pita dvojno skorjo, jagodičevje ostane sočno. Zaradi ržene in ječmenove moke je skorja hrustljava. Za nadev se uporabljajo gozdne borovnice (*Vaccinium myrtillus*).

Priprava proizvoda „Savolainen mustikkakukko“:

Surovine za skorjo: maslo ali margarina (vključno z maslom ali margarino brez laktoze), sladkor, ržena moka, ječmenova moka (po potrebi za bolj drobljivo skorjo) in pecilni prašek.

Zmehčani maščobi dodamo sladkor in zmešamo, da nastane penasta zmes, nato pa dodamo mešanico moke (večinoma ržene) in pecilnega praška. Približno tri četrtine pripravljenega testa pritisnemo ob dno in robove pekača.

Nadev: gozdne borovnice (*Vaccinium myrtillus*), krompirjev škrob (po potrebi za zadrževanje vlage) in sladkor ali želirni sladkor, pri čemer se kot zgoščevalec doda pektin, da borovničevo polnilo dobi marmeladi podobno konsistenco.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Pekač obložimo s testom in napolnimo z borovnicami. Borovnice so lahko cele ali pretlačene, lahko pa se uporabi borovničeva marmelada. Za zadrževanje vlage se lahko borovnicam doda krompirjev škrob. Strukturo in sladkost borovnic lahko prilagodimo z uporabo sladkorja ali želirnega sladkorja. Iz preostalega testa naredimo pokrov, tako da ga razvaljamo ali nežno pritisnemo na pito in s tem prekrijemo borovnice. Ko naredimo pokrov peciva in stisnemo robove, da pito zatesnimo, se pecivo „mustikkakukko“ približno 45 do 60 minut peče v pečici pri temperaturi 170–200 °C. Ko je pecivo „Savolainen mustikkakukko“ pečeno, bi moralo imeti svetlo rjavo površino.

Pecivo se običajno zaužije kot sladica ali ob kavi, ponudimo pa ga lahko s stepeno smetano, vanilijevim sladoledom ali jajčno kremo.

Pripravijo se lahko tudi manjše porcije peciva, npr. za prodajo ali kot sladica v restavraciji. V tem primeru se pecivo peče v posodicah, primernih za pripravo sladic za eno osebo. Pri uporabi takih posodic je količina borovnic manjša kot pri uporabi velikega pekača.

Velikost in teža proizvoda „Savolainen mustikkakukko“ se lahko razlikujeta glede na model/pekač in velikost porcije.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4 *Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze pridelave peciva „Savolainen mustikkakukko“ morajo potekati na opredeljenem geografskem območju.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje zajema regiji Severna Savonija in Južna Savonija.

5. Povezava z geografskim območjem

Zaščitena geografska označba „Savolainen mustikkakukko“ temelji na slovesu proizvoda kot tradicionalnega peciva v regiji Savonija. Zanj sta značilna struktura dvojne skorje, izdelane predvsem iz ržene moke, in nadev iz gozdnih borovnic, nabranih v gozdu (pri čemer lahko nadev poleg borovnic vsebuje tudi krompirjev škrob in sladkor ali želirni sladkor). Da bi bila skorja bolj drobljiva, se ji lahko po potrebi doda tudi ječmenova moka.

„Savolainen mustikkakukko“ združuje kulturo obiranja borovnic, ki je značilna za geografsko območje Savonije, in raznoliko uporabo rži, zakoreninjeno v starodavni tradiciji požigalniškega kmetijstva.

Listnati gozdovi, gričevnate pokrajine in jase ter razgibane resave, kjer raste jagodičevje, že stoletja oblikujejo kulinarično kulturo Savonije. Obsežna divjina Savonije je dolgo časa služila za lov, nabiranje jagodičevja in ribolov, dokler se ljudje niso naučili nove kmetijske spretnosti, tj. sistema požigalništva. „Kaski“ („požgano območje“) je gozdno zemljišče, ki je bilo z izsekavanjem in požiganjem vegetacije izkrčeno za obdelovanje.

Proizvod „Savolainen mustikkakukko“ naj bi bil povezan s tradicijo požigalništva v vzhodni Finski, pri čemer je za to tradicijo značilna obsežna uporaba rži. Nekdaj se je zlasti rž obsežno uporabljala na požganih zemljiščih, saj je grmičasta navadna rž na požganih poljih zagotavljala odlične donose.

Finska ima koncept, imenovan „pravica vsakogar“.

Pravica vsakogar omogoča vsakomur nabiranje gozdnega jagodičevja in prosto gibanje v naravi ne glede na to, kdo je lastnik območja. Zato je kultura nabiranja gozdnega jagodičevja na Finskem živa, ljudje pa znajo uporabljati jagodičevje na različne načine. „Savolainen mustikkakukko“ je dober primer peciva z jagodičevjem, ki ima zelo dolgo tradicijo.

Številni viri omenjajo „Savolainen mustikkakukko“ kot tradicionalno jed iz Savonije. Finsko podjetje za hrano in pijačo Paulig Group je na primer pri povezovanju finskih okusov z regijami pecivo „mustikkakukko“ povezalo s Severno Savonijo. Leta 1984 je bilo pecivo „Savolainen mustikkakukko“ izbrano za pokrajinsko jed mesta Mikkeli v Južni Savoniji.

Pecivo „Savolainen mustikkakukko“ je omenjeno tudi v kuharski knjigi Jaakka Kolmonena o finskih pokrajinskih jedeh „Suomen pitäjäruuat“ (Vaasa Oy). Jaakko Kolmonen je bil slaven kuhar, televizijska osebnost in strokovnjak za pripravo tradicionalnih jedi.

„Savolainen mustikkakukko“ se omenja tudi v kuharski knjigi Bertte Räsänen „Savolainen keittokirja“ (Kustannuskiila, 1985) in v knjigi „Pohjois- ja Etelä-Savon ruokaperinnettä“ (Kustannuskiila, 1981) o kulinaričnih tradicijah Severne in Južne Savonije, v kuharski knjigi Sinikke Määttalä in Eile Ollikainen „Hyvvee ja hyvän parasta“ (inštitut za poklicno usposabljanje Severne Savonije, 2000), v kuharski knjigi „Syömälysti“ (Gummerus, 2009) ter v knjigi „Savo a la carte“ (2009).

Pecivo „Savolainen mustikkakukko“ se običajno streže na različnih kulturnih prireditvah. Strežejo ga na primer v različnih kavarnah in restavracijah, večinoma kot sladico, pa tudi kot prilogo h kavi.

Sklic na objavo specifikacije

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