C/2025/459

22.1.2025

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2025/459)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Savolainen mustikkakukko”

EU-nr: PGI-FI-03222 – 27 mars 2024

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Savolainen mustikkakukko”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Finland

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 2.3. Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Savolainen mustikkakukko” är ett paj med lock som bakas i form. Pajskalet är gjort på rågmjöl och fyllningen består av blåbär. Pajskalet görs huvudsakligen på rågmjöl. Det är sött till smaken och ljusbrunt till färgen. Fyllningen har en frisk smak och en mörkblå färg med inslag av lila. Fyllningen är saftig. Bakverkets form varierar från rund till rektangulär.

”Savolainen mustikkakukko” skiljer sig från de vanliga bärpajerna genom sin struktur. Bären hålls saftiga tack vare locket. Råg- och kornmjöl gör pajskalet frasigt. Som fyllning i bakverket använder man vilda blåbär (*Vaccinium myrtillus*) som växer i skogen.

Beredning av ”Savolainen mustikkakukko”

Råvaror som används till pajskalet: smör eller margarin (inbegripet laktosfritt), socker, rågmjöl, kornmjöl (vid behov för att göra pajskalet frasigare) och bakpulver.

Socker tillsätts det mjuka matfettet och blandningen bearbetas tills den är pösig, innan mjölblandningen (främst rågmjöl) och bakpulvret tillsätts. Ungefär tre fjärdedelar av degen pressas ut på formens botten och kanter.

Fyllning: vilda blåbär (*Vaccinium myrtillus*), potatismjöl (vid behov för att bevara saftigheten) och socker eller syltsocker, med pektin tillsatt som förtjockningsmedel för att ge blåbärsfyllningen en syltliknande konsistens.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Formen kläs med degen och fylls med blåbär. Blåbären kan vara hela eller mosade, eller så kan blåbärssylt användas. Potatismjöl kan blandas med blåbären för att bevara saftigheten. Blåbärens struktur och sötma får justeras med hjälp av socker eller syltsocker. Ett lock kavlas eller trycks ut av resterande deg och läggs försiktigt över bakverket så att blåbären täcks. När locket har lagts på och kanterna pressats samman gräddas bakverket i ugn i 170–200 °C i cirka 45–60 minuter. Efter gräddningen bör bakverkets yta vara ljusbrun.

Bakverket serveras vanligtvis som efterrätt eller till kaffe, med vispgrädde, vaniljglass eller vaniljsås som tillbehör.

Det är också möjligt att göra mindre portioner av bakverket, t.ex. till försäljning eller för att servera det som efterrätt på restaurang. Då bakas det i en liten ramekin som är lagom till efterrätt för en person, och mängden blåbär är mindre än för en stor form.

Storleken och vikten på ”Savolainen mustikkakukko” kan variera beroende på form och portionsstorlek.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

3.4 *Särskilda steg i produktionen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i produktionen av ”Savolainen mustikkakukko” måste äga rum i det avgränsade geografiska området.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området utgörs av landskapen Norra Savolax och Södra Savolax.

5. **Samband med det geografiska området**

Den skyddade geografiska beteckningen ”Savolainen mustikkakukko” grundar sig på produktens anseende som traditionellt bakverk från Savolax. Typiskt för produkten är att det är en paj med lock vars skal huvudsakligen består av rågmjöl och som fylls med vilda blåbär som plockats i skogen (utöver blåbär kan fyllningen innehålla potatismjöl och socker eller syltsocker). Vid behov får kornmjöl också tillsättas för att göra pajskalet frasigare.

Savolainen mustikkakukko förenar den bärplockningskultur som är kännetecknande för det geografiska området Savolax och den mångsidiga användningen av råg som har rötter i en uråldrig svedjetradition.

Savolax lövskogar, kuperade landskap och gläntor och de oländiga hedarna där bär växer har format områdets matkultur i århundraden. Savolax vidsträckta vildmark användes länge för jakt, bärplockning och fiske, tills människorna lärde sig en ny jordbruksform – svedjebruket. En *kaski* (svedja) är skogsmark som rensas för odling genom att man hugger ned och bränner vegetationen.

Bakverket ”Savolainen mustikkakukko” anses vara kopplat till östra Finlands svedjetradition, som kännetecknas av omfattande rågodling. Särskilt råg odlades tidigare i stor utsträckning på svedjad mark, eftersom buskliknande primitiv råg gav utmärkt avkastning på svedjade fält.

I Finland finns *allemansrätten*.

Enligt allemansrätten har alla rätt att plocka vilda bär och röra sig fritt i naturen, oavsett vem som äger marken. Tack vare allemansrätten lever traditionen att plocka vilda bär kvar i Finland, och människorna vet hur de ska nyttja bären på olika sätt. ”Savolainen mustikkakukko” är ett bra exempel på en bärpaj som har sina rötter i en mycket lång tradition.

Ett antal källor hänvisar till ”Savolainen mustikkakukko” som en typisk rätt från Savolax. När till exempel livsmedels- och dryckesbolaget Paulig Group parade ihop finska smaker och regioner kopplade man mustikkakukko till Norra Savolax. ”Savolainen mustikkakukko” valdes till sockenmat i S:t Michel i Södra Savolax år 1984.

”Savolainen mustikkakukko” nämns i Jaakko Kolmonens kokbok om Finlands traditionella rätter, *Suomen pitäjäruoat* (Vaasa Oy). Jaakko Kolmonen var en kändiskock och TV-personlighet som hade specialiserat sig på att laga traditionella rätter.

”Savolainen mustikkakukko” nämns också i Bertta Räsänens kokbok *Savolainen keittokirja* (Kustannuskiila 1985) och i *Pohjois- ja Etelä-Savon ruokaperinnettä* (Kustannuskiila 1981) som handlar om traditionella rätter i Norra Savolax och Södra Savolax. Bakverket nämns även i Sinikka Määttäläs och Eila Ollikainens kokbok *Hyvvee ja hyvän parasta* (Pohjois-Savon ammatillinen instituutti 2000), i kokboken *Syömälysti* (Gummerus 2009) och i *Savo a la carte* (2009).

”Savolainen mustikkakukko” serveras vanligtvis vid olika kulturevenemang. Man serverar det bland annat på olika kaféer och restauranger, huvudsakligen som efterrätt men också till kaffe.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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