



C/2025/459

22.1.2025

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2025/459)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ⁽¹⁾, wnieść sprzeciw do Komisji w terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Savolainen mustikkakukko”

Nr UE: PGI-FI-03222 — 27.3.2024

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)

„Savolainen mustikkakukko”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Finlandia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 2.3 Chleb, ciasta, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Savolainen mustikkakukko” to nadziewane ciasto wypiekane w naczyniu. Spód i wierzch ciasta wykonuje się z mąki żytniej, a nadzienie z borówek czarnych. Spód i wierzch ciasta składa się głównie z mąki żytniej. Charakteryzują się one słodkim smakiem i jasnobrązową barwą. Nadzienie ma świeży smak i ciemnoniebieski kolor z liliowymi refleksami. Nadzienie jest wilgotne. Kształt ciasta może być okrągły lub prostokątny.

„Savolainen mustikkakukko” różni się od zwykłych ciast jagodowych ze względu na swoją strukturę. Ponieważ jest to ciasto nadziewane, jagody nie tracą soczystości. Mąka żytnia i mąka jęczmienna sprawiają, że spód i wierzch ciasta są kruche. Do wypełnienia ciasta wykorzystuje się dzikie borówki czarne (*Vaccinium myrtillus*) rosnące w lesie.

Przygotowanie ciasta „Savolainen mustikkakukko”:

Surowce stosowane do wyrobu spodu i wierzchu ciasta: masło lub margaryna (w tym bez laktozy), cukier, mąka żytnia, mąka jęczmienna (jeżeli jest to konieczne do uzyskania bardziej kruchego ciasta) i proszek do pieczenia.

Do zmiękczonego tłuszczu dodaje się cukier i miesza do spienienia, po czym dodaje się mieszaninę mąki (głównie mąki żytniej) i proszku do pieczenia. Około trzech czwartych gotowego ciasta wykorzystuje się do wyłożenia dna i boków formy do pieczenia.

Nadzienie: dzikie borówki czarne (*Vaccinium myrtillus*), mąka ziemniaczana (w razie potrzeby – w celu zachowania wilgotności) oraz cukier lub cukier żelujący, z dodatkiem pektyn jako zagęszczacza w celu nadania nadzieniu z borówki czarnej konsystencji przypominającej dżem.

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Naczynie wykłada się ciastem i wypełnia borówkami czarnymi. Borówki czarne mogą być całe lub rozdrobnione; można też stosować dżemy z tego owocu. Borówki czarne można wymieszać z mąką ziemniaczaną w celu zachowania wilgotności. Konsystencję i słodycz borówek czarnych można zmienić za pomocą cukru lub cukru żelującego. Z pozostałej ilości ciasta sporządza się wierzch, poprzez rozłożenie lub delikatne dociśnięcie jego warstwy na wyrobie, aby przykryć borówki czarne. Po nałożeniu górnej warstwy ciasta i dociśnięciu jej brzegów w celu uszczelnienia ciasto „mustikkakukko” wypieka się w piekarniku w temperaturze 170–200 °C przez około 45–60 minut. Po upieczeniu powierzchnia „Savolainen mustikkakukko” powinna być jasnobrązowa.

Ciasto jest zazwyczaj spożywane jako deser lub z kawą, z dodatkiem bitej śmietany, lodów waniliowych albo słodkiego sosu z mleka i jajek z dodatkiem mąki.

Można również wytwarzać mniejsze porcje ciasta, przeznaczone np. do sprzedaży lub podawania jako deser w restauracji. W takim przypadku ciasto wypieka się w małej kokilce, co stanowi porcję deseru dla jednej osoby. W przypadku stosowania pojedynczych kokilek ilość borówek czarnych jest mniejsza niż w przypadku dużych naczyń.

Wielkość i masa ciasta „Savolainen mustikkakukko” mogą różnić się w zależności od formy/naczynia do pieczenia i wielkości porcji.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji „Savolainen mustikkakukko” muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje Sawonię Północną i Sawonię Południową.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Chronione oznaczenie geograficzne „Savolainen mustikkakukko” opiera się na renomie tego produktu jako tradycyjnego ciasta z Sawonii. Składa się ono z dwóch warstw ciasta, wykonanych głównie z mąki żytniej, między którymi znajduje się nadzienie z dzikich borówek czarnych zbieranych w lesie (oprócz borówek czarnych nadzienie może zawierać mąkę ziemniaczaną i cukier lub cukier żelujący). W razie potrzeby do ciasta można dodać również mąkę jęczmienną, aby było bardziej kruche.

„Savolainen mustikkakukko” łączy kulturę zbierania jagód charakterystyczną dla obszaru geograficznego Sawonii oraz zróżnicowane stosowanie żyta, pochodzące z wielowiekowej tradycji rolnictwa żarowego.

Lasy liściaste w Sawonii, pagórkowate krajobrazy, polany i surowe wrzosowiska, gdzie rosną owoce jagodowe, od wieków kształtują kulturę kulinarną tego obszaru. Przez długi czas rozległa dzika przyroda Sawonii umożliwiała łowiectwo, zbieranie jagód i rybactwo, dopóki ludzie nie opanowali nowych umiejętności rolniczych, tj. gospodarki żarowej. Fińskie „kaski” („wypaleniska”) to grunty leśne oczyszczane na potrzeby upraw poprzez wyrąb i wypalenie roślinności.

Uważa się, że ciasto „Savolainen mustikkakukko” jest związane z tradycyjnym rolnictwem żarowym we wschodniej Finlandii, charakteryzującym się powszechnym wykorzystywaniem żyta. Na obszarach wypaleniskowych powszechnie stosowano właśnie żyto, ponieważ prymitywna odmiana krzewiastego żyta zapewniała doskonałe plony na polach wypaleniskowych.

W Finlandii obowiązuje prawo publicznego dostępu do przyrody.

Umożliwia ono każdej osobie zbieranie dzikich jagód i swobodne przemieszczanie się, niezależnie od tego, kto jest właścicielem danego obszaru. W związku z tym kultura zbioru dzikich jagód w Finlandii jest nadal żywa, a jej mieszkańcy wiedzą, jak z nich korzystać. Ciasto „Savolainen mustikkakukko” jest dobrym przykładem jagodowego ciasta o bardzo długiej tradycji.

Niektóre źródła wspominają o „Savolainen mustikkakukko” jako tradycyjnej potrawie z Sawonii. Na przykład przedsiębiorstwo gastronomiczne Paulig Group powiązało ciasto mustikkakukko z Sawonią Północną w ramach łączenia fińskich smaków i regionów w pary. W 1984 r. ciasto „Savolainen mustikkakukko” zostało wybrane jako danie regionalne miasta Mikkeli w Sawonii Południowej.

Jaakko Kolmonen w swojej książce kucharskiej o daniach regionalnych Finlandii „Suomen pitäjäruuat” (Vaasa Oy) wspomniął o „Savolainen mustikkakukko”. Jaakko Kolmonen był znanym szefem kuchni, osobowością telewizyjną i ekspertem w dziedzinie produkcji żywności tradycyjnej.

Ciasto „Savolainen mustikkakukko” wymieniono również w książce kucharskiej Bertty Räsänen „Savolainen keittokirja” (Kustannuskiila, 1985 r.) oraz w „Pohjois- ja Etelä-Savon ruokaperinnettä” (Kustannuskiila, 1981 r.) o tradycjach kulinarnych w Sawonii Północnej i Sawonii Południowej, w książce kucharskiej Sinikki Määttä i Eili Ollikainen „Hyvvee ja hyvän parasta” (Instytut Szkolenia Zawodowego Północnej Sawonii, 2000 r.), w książce kucharskiej „Syömälysti” (Gummerus, 2009 r.) oraz w „Savo a la carte” (2009 r.).

Ciasto „Savolainen mustikkakukko” jest często serwowane podczas rozmaitych wydarzeń kulturalnych. Podaje się je na przykład w wielu kawiarniach i restauracjach, głównie jako deser, ale także jako dodatek do kawy.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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