

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

(2023/C 194/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Suonenjoen mansikka”

Nr UE: PGI-FI-02841 — 2.5.2022

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Suonenjoen mansikka”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Finlandia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.6 – Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

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

Nazwa „Suonenjoen mansikka” jest używana w odniesieniu do truskawek ogrodowych (*Fragaria X ananassa*) uprawianych w regionie Sawonia Północna na terenie gminy Suonenjoki i w sąsiednich gminach.

Truskawki „Suonenjoen mansikka” są jednolicie czerwone, soczyste i aksamitnie miękkie w ustach. Truskawka musi być słodka i aromatyczna.

Owoc truskawki „Suonenjoen mansikka” ma minimalną wielkość 18 mm. Ogonek i szypułka truskawki muszą być świeże i zielone. Przy zbiorze truskawki muszą mieć równomierną barwę. Truskawki mogą być spożywane na surowo w postaci nieugotowanej. Zawartość cukru w truskawkach musi wynosić co najmniej 8 stopni w skali Brix. Truskawki różnią się pod względem słodczy w zależności od odmiany i warunków uprawy.

Truskawki „Suonenjoen mansikka” sprzedaje się jako owoce świeże, mrożone, głęboko mrożone lub przeznaczone do przetwarzania. W przypadku sprzedaży owoców świeżych truskawki „Suonenjoen mansikka” muszą spełniać co najmniej wymogi klasy I. Truskawki „Suonenjoen mansikka” mrożone, głęboko mrożone lub przeznaczone do przetwarzania mogą należeć do klasy II.

Truskawki „Suonenjoen mansikka” muszą zostać dostarczone do sprzedaży w stanie świeżym nie później niż w dniu następującym po zbiorze.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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 określonym obszarze geograficznym*

Truskawki „Suonenjoen mansikka” uprawia się i zbiera na określonym obszarze geograficznym.

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

Świeże truskawki są pakowane również na określonym obszarze geograficznym w celu zapewnienia jakości i zagwarantowania pochodzenia. Truskawki mogą być poddawane mrożeniu lub głębokiemu mrożeniu poza określonym obszarem geograficznym.

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

Truskawki „Suonenjoen mansikka” w postaci świeżej, mrożonej lub głęboko mrożonej muszą być zawsze sprzedawane w opakowaniach. Nie można ich sprzedawać luzem.

Rolnicy produkujący truskawki w Suonenjoki są uprawnieni do używania logo „Suonenjoen mansikka”. Logo jest dostępne dla wszystkich producentów spełniających wymogi specyfikacji produktu.



Rys. 1.

Logo „Suonenjoen mansikka”

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Truskawki „Suonenjoen mansikka” produkuje się w regionie Sawonia Północna w podregionie Sisä-Savo na terenie gmin Suonenjoki, Tervo, Rautalampi i Vesanto (regiony według granic gminnych z 2021 r.) oraz w zachodniej części Kuopio na terytorium byłej gminy Karttula (region zgodnie z granicami gminnymi z 2010 r.).

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Oznaczenie geograficzne „Suonenjoen mansikka” opiera się na renomie truskawek produkowanych w regionie Suonenjoki.

Uprawa truskawek w regionie Suonenjoki jest długoletnią tradycją. W 2016 r. w Suonenjoki obchodzono 100. rocznicę rozpoczęcia produkcji „Suonenjoen mansikka”. Przez sto lat truskawki „Suonenjoen mansikka” ugruntowały swoją pozycję w fińskiej kulturze kulinarnej. Są one sprzedawane w całej Finlandii, a region Suonenjoki słynie w szczególności z uprawy truskawek. Komercyjna uprawa truskawek w Finlandii bierze swoje początki w regionie Suonenjoki.

W mieście można natknąć się na różne obiekty związane z truskawkami. W centrum Suonenjoki znajduje się posąg dziewcząt zbierających truskawki – jest to rzeźba *Mansikkatyöt* z 1981 r. autorstwa Raimo Heino.

Latem miasto Suonenjoki ułatwia zakup truskawek poprzez zatrudnianie sprzedawców truskawek w pociągach krajowej sieci kolejowej (*Valtion Rautatiet – VR*). Truskawki są sprzedawane w pociągach przez trzy tygodnie po tym, jak dojrzała główna część upraw. Truskawki „Suonenjoen mansikka” są jedynym rodzajem owoców jagodowych sprzedawanym w pociągach. Pielęgnowanie tej tradycji, której początki sięgają 1995 r., sprawia, że pasażerowie obecnie każdego roku z radością czekają na okres sprzedaży truskawek. Perony na dworcu w Suonenjoki są dekorowane truskawkami.

Od 1970 r. w drugi weekend lipca w Suonenjoki organizuje się święto truskawki – imprezę na cześć tego owocu. Jest ona jednym z wydarzeń letnich w Finlandii o najdłuższej historii. Początkowo było to święto z okazji zbiorów truskawek, które z czasem przerodziło się w wydarzenie przyciągające około dwadzieścia tysięcy odwiedzających. Święto rozpoczyna się tradycyjnie uroczystym pochodem, w którym uczestniczą przedstawiciele regionalnych przedsiębiorstw i organizacji.

Co roku podczas święta wybierana jest „królowa truskawki”, która przez kolejny rok bierze udział w działaniach PR organizowanych przez miasto i przedsiębiorstwa. Co roku podczas wydarzenia wybierani są również „ambasadorzy i ambasadorki truskawki”. Osoby te są ściśle związane z uprawą truskawek i promują „Suonenjoen mansikka”. W ramach święta przygotowuje się również inne atrakcje związane z truskawkami, takie jak konkurs jedzenia truskawek i konkurs na najpiękniej udekorowane ciasto truskawkowe.

W 2016 r. z okazji obchodów 100-lecia zapoczątkowania upraw truskawki opublikowano książkę na temat truskawek „Suonenjoen mansikka” – *Mansikalla maineeseen* („Jak truskawka została gwiazdą”). Producent mrożonych owoców jagodowych Pakkasmarija Oy przygotował również film na temat lokalnej uprawy truskawek zatytułowany „Suonenjoen punainen timantti” („Czerwone diamenty Suonenjoki”).

Uprawa, której początek dało kilka sadzonek truskawek, rozwijała się przez dziesięciolecia. Obecnie pola truskawkowe stanowią integralną część krajobrazu tego obszaru. Tereny intensywnej uprawy truskawek w Suonenjoki i otaczających je gminach (podregion Sisä-Savo) to najbardziej wysunięte na północ uprawy tych owoców na świecie. Suonenjoki jest również siedzibą centrum *Marjaosaamiskeskus* zajmującego się wiedzą fachową w zakresie uprawy truskawek, jaką posiadają plantatorzy owoców jagodowych w regionie Suonenjoki, oraz projektami promującymi tę wiedzę. Od 1966 r. rolnicy w regionie posiadają również własne stowarzyszenie plantatorów owoców jagodowych w regionie Suonenjoki (*Suonenjoen seudun marjanviljelijäin yhdistys ry – SSMY*). O truskawkach wspomina się również w strategii miejskiej Suonenjoki na lata 2018–2025. Wizja miasta to „dynamicznie rozwijające się miasto truskawki”.

Krótkie, jasne letnie noce oraz pagórkowaty teren i przepuszczalne gleby morenowe, typowe dla tego obszaru, tworzą dobre warunki do uprawy truskawek i nadają truskawkom charakterystyczny aromat i słodczy. Truskawki „Suonenjoen mansikka” uprawia się na polach lub w ograniczonym podłożu uprawowym na polu, w tunelach foliowych lub szklarniach. Około jedna piąta całkowitej produkcji truskawek w Finlandii pochodzi z podregionu Sisä-Savo. Dzieje się tak ze względu na dużą liczbę plantacji i ponadprzeciętne plony w tym regionie.

Dzięki wieloletniemu doświadczeniu uprawiane truskawki to gatunek słodki, aromatyczny i smaczny. Pod nazwą „Suonenjoen mansikka” uprawia się jednak wiele różnych odmian truskawki. Nazwa odnosi się raczej do miejsca uprawy niż do odmiany. Obecnie najbardziej powszechnymi i głównymi uprawami w tym regionie są odmiany Polka, Rumba i Sonata. Również ich zbiory przeważają w regionie. Istnieje również szereg innych odmian uprawianych w okresie od początku do końca sezonu. Zbiory na plantacjach trwają zatem zazwyczaj od czerwca do września. Z biegiem lat plantatorzy truskawek stawali się ekspertami, dzięki czemu powstał produkt wysokiej jakości.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yriytykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikeista-annettavat-tiedot/eun-nimisuoja-jarjestelma/suonenjoen-mansikka-hakemus-final-021221.pdf?visitorgroupsByID=undefined>
