

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2023/C 194/10)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

»Suonenjoen mansikka«

EU-nr.: PGI-FI-02841 — 2.5.2022

BOB () BGB (X)

1. Betegnelse(r) [på BOB eller BGB]

»Suonenjoen mansikka«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Finland

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren

3.1. Produkttype

Kategori 1.6 — Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Betegnelsen »Suonenjoen mansikka« anvendes til havejordbær (*Fragaria X ananassa*), der dyrkes i den nordlige Savonia-region i kommunen Suonenjoki og de omkringliggende kommuner.

Jordbærret »Suonenjoen mansikka« er fuldstændigt rødt, saftigt og fløjlsblødt i munden. Jordbærret skal være sødt og aromatisk.

»Suonenjoen mansikka« er mindst 18 mm. Stilken og blomsterbægeret skal være frisk og grøn. Når jordbærrene plukkes, skal de have en jævn farve. Jordbærrene kan spises friske som ukogte bær. Jordbærrene skal have et sukkerindhold på mindst 8 brixgrader. Jordbærrenes sødme varierer afhængigt af sorten og dyrkningsbetingelserne.

»Suonenjoen mansikka« sælges som friske, frosne eller dybfrosne bær eller bær til forarbejdning. Hvis bærrene sælges friske, skal produktet »Suonenjoen mansikka« opfylde mindst kravene i klasse I. Frosne eller dybfrosne bær eller bær til forarbejdning med betegnelsen »Suonenjoen mansikka« skal være klasse II.

Produktet »Suonenjoen mansikka« skal leveres frisk til salg ikke senere end den dag, hvor det er plukket.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Produktet »Suonenjoen mansikka« dyrkes og plukkes i det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

De friske jordbær pakkes også i det afgrænsede geografiske område for at sikre kvaliteten og oprindelsen. Jordbærrene kan være frosne eller dybfrosne uden for det afgrænsede geografiske område.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Produktet »Suonenjoen mansikka« skal altid sælges emballeret, når det sælges frisk, frossen eller dybfrossen. Det må ikke sælges i løs vægt.

Producenter, der fremstiller jordbær i Suonenjoki, kan anvende logoet »Suonenjoen mansikka«. Logoet er frit tilgængeligt for alle producenter, der opfylder varespecifikationen.



Figur 1.

Logoet »Suonenjoen mansikka«

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktet »Suonenjoen mansikka« fremstilles i den nordlige Savonia-region i Sisä-Savo-området: i kommunerne Suonenjoki, Tervo, Rautalampi og Vesanto (regioner i henhold til kommunegrænserne i 2021) og den vestlige del af Kuopio i området for den tidligere kommune Karttula (region i henhold til kommunegrænserne i 2010).

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Den geografiske betegnelse »Suonenjoen mansikka« er baseret på det omdømme, som jordbærrene, der fremstilles i regionen Suonenjoki, har.

Suonenjoki har en langvarig tradition for jordbær dyrkning. I 2016 fejrede man i Suonenjoki 100-året for produktet »Suonenjoen mansikka«. Igennem et århundrede er »Suonenjoen mansikka« blevet et fast udtryk i den finske kulinariske kultur. Produktet sælges over alt i Finland, og Suonenjoki er især kendt for sine jordbær. Kommerciel jordbær dyrkning i Finland har sin oprindelse i regionen Suonenjoki.

Byens gader viser jordbærrene på mange måder. I Suonenjokis centrum er der en statue af piger, der samler jordbær — statuen fra 1981 *Mansikkatyttö* af billedhuggeren Raimo Heino.

Om sommeren gør byen Suonenjoki det lettere at købe jordbær ved at ansætte jordbærsælgere, der sælger disse på det nationale togetværk (*Valtion Rautatiet* — VR). Jordbærrene sælges i toget i tre uger, efter at hovedafgrøden er modnet. »Suonenjoen mansikka« er de eneste bær, der sælges i toget. Den tradition, der opstod i 1995, betyder, at passagererne nu ser frem til salget af disse jordbær hvert år. Suonenjokis togstation er pyntet med jordbær.

Jordbærkarnevalet i Suonenjoki, der har været afholdt til ære for jordbærrene i Suonenjoki siden 1970, finder sted den anden weekend i juli. Det er en af Finlands længstvarende sommerbegivenheder. Det, der oprindeligt var en høstfejring, er nu vokset til en begivenhed med ca. 20 000 besøgende. Karnevalet indledes traditionelt med et karnevalsopdrag med repræsentanter for iværksættere og organisationer fra regionen.

Hvert år kåres der ved karnevalet en »jordbærpige«, der deltager i PR-arbejde for byen og virksomheder i det år, hvor personen bærer denne titel. Der kåres også en »jordbærvært« og/eller »jordbærværtinde« for et år hvert år ved begivenheden. »Jordbærværten« eller »jordbærværtinden« er en person, der er tæt knyttet til jordbær dyrkning, og som har fremmet »Suonenjoen mansikka«. Der er også andre jordbærrelaterede programmer under karnevalet som f.eks. en jordbærprisningskonkurrence og en jordbærkagedekorationskonkurrence.

En bog om »Suonenjoen mansikka« - *Mansikkalla maineeseen* (»Jordbærstjernestatus«) — blev offentliggjort for at markere jordbærrets 100 års jubilæum i 2016. Producenten af frosne bær Pakkasmarja Oy har også lavet en video om den lokale jordbær dyrkning med titlen »Suonenjoen punainen timantti«, dvs. »Suonenjokis røde diamant«.

Afgrøden, der oprindeligt stammer fra små jordbærplanter, har udviklet sig gennem årtier, og i dag er jordbærmarkerne en integreret del af områdets landskab. Suonenjoki og de omkringliggende kommuner (Sisä-Savo) er hjemsted for den nordligste koncentration af jordbær dyrkning i verden. Suonenjoki er også hjemsted for *Marjaosaamiskeskus* center for bærekspertise og projekter til fremme af bæravlernes viden i regionen Suonenjoki inden for jordbær dyrkning. Landbrugerne i regionen har også deres egen Suonenjokis bæravlforening (*Suonenjoen seudun marjanviljelijäin yhdistys ry* - SSMY) siden 1966. Jordbærrene nævnes også i Suonenjokis kommunale strategi for 2018 til 2025. Byens vision er at være en »jordbærby«, der er kendt for sin ambitiøse udvikling.

De lange lyse sommernætter og den bakkede, porøse morænegrund, som er typisk for området, skaber gode dyrkningsbetingelser for jordbær dyrkning og giver jordbærrene deres karakteristiske aroma og sødme. »Suonenjoen mansikka« dyrkes i det fri eller i et defineret vækstmedium i det fri, i polytunneler eller væksthuse. Regionen Sisä-Savo fremstiller ca. en femtedel af hele Finlands jordbærproduktion hvert år. Dette skyldes en lang række gårde og områdets udbytte, der ligger over gennemsnittet.

Mange års erfaring har ført til dyrkning af søde, aromatiske og velmagende bær. Der dyrkes dog flere forskellige jordbærsorter under betegnelsen »Suonenjoen mansikka«. Betegnelsen er mere områdespecifik end sortsspecifik. I dag er Polka, Rumba og Sonata de mest dyrkede sorter og hovedafgrøder i regionen. Der er også mange sorter, der dyrkes fra tidligt til sent, så høstperioden i det fri varer normalt fra juni til september. Igennem årene har landbrugernes jordbær dyrkningsekspertise været vigtig for at kunne fremstille et produkt af høj kvalitet.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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