

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Suonenjoen mansikka”

EU-nro:

SAN () SMM (X)

1. [SAN:N TAI SMM:N] NIMI TAI NIMET

”Suonenjoen mansikka”

2. JÄSENVALTIO TAI KOLMAS MAA

Suomi

3. MAATALOUSTUOTTEEN TAI ELINTARVIKKEEN KUVAUS

3.1. Tuotelaji [liitteen XI mukaisesti]

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Nimitystä "Suonenjoen mansikka" käytetään puutarhamansikasta (*Fragaria X ananassa*), jota viljellään Pohjois-Savossa, Suonenjoen ja sen lähikuntien alueella.

”Suonenjoen mansikka” on kokonaan punainen, mehevä ja suutuntumaltaan pehmeän samettinen. Maultaan mansikan tulee olla makea ja aromikas.

”Suonenjoen mansikka” on kooltaan vähintään 18 millimetriä. Mansikan kannan ja verhiön on oltava tuore ja vihreä. Poimittaessa mansikoiden värin on oltava tasainen. Mansikat voidaan syödä tuoreina kypsentämättöminä marjoina. Mansikoiden sokeripitoisuuden on oltava Brix-asteikolla vähintään 8. Mansikoiden makeus vaihtelee lajikkeesta ja kasvuolosuhteista riippuen.

”Suonenjoen mansikka” myydään tuoremarjana, pakasteena, jäädytettynä tai ainesosana jalosteissa. Kun ”Suonenjoen mansikka” myydään tuoreena, sen on täytettävä vähintään I-luokan vaatimukset. Pakastettu tai jäädytetty ”Suonenjoen mansikka” voi olla II-luokkaa. Jalosteissa ”Suonenjoen mansikka” voi olla laadultaan myös II-luokan mansikkaa, kun se on ainesosana.

Päälajikkeita ovat tällä hetkellä esimerkiksi Polka, Rumba ja Sonata. Kasvinjalostuksella ja lajikevalinnalla on oltava mahdollista kehittää uusia mansikkalajikkeita ja niiden makuominaisuuksia.

”Suonenjoen mansikka” on toimitettava tuoremyyntiin viimeistään poimimista seuraavana päivänä.

3.3. Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

Ei sovelleta

3.4. Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

”Suonenjoen mansikka” viljellään ja sato korjataan yksilöidyllä maantieteellisellä alueella. Tuoreet mansikat myös pakataan yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

- 3.5. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt**
- 3.6. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt**

”Suonenjoen mansikka” voidaan myydä tuoreena, kokonaisena marjana, pakasteena tai jäädytettynä. ”Suonenjoen mansikka” on tuoreena, pakasteena tai jäädytettynä myytäessä myytävä aina pakattuna. Irtomyynti ei ole sallittua.

”Suonenjoen mansikka” -nimeä käytettäessä jalostetussa tuotteessa, käytettävän mansikan on oltava sataprosenttisesti määritellyllä maantieteellisellä alueella viljeltyä mansikkaa.

Tuotteen pakkausmerkinnöissä tulee olla säädösten vaatimien vähimmäistietojen (alkuperämaa, elintarvikkeen nimi, erätunnus, pakkaajan nimi ja fyysinen osoite, sisällön määrä ja laatuluokka) lisäksi tuottajan/viljelijän nimi, merkinnät ”Suonenjoen mansikka” ja ”Suonenjoen mansikka” -logo sekä merkintä suojatusta maantieteellisestä merkinnästä (SMM). Edellä mainitut tiedot voidaan liittää pakkaukseen painettuna ja/tai tarralla. ”Suonenjoen mansikka” -logon tulee olla Suonenjoen seudun marjanviljelijäin yhdistyksen ohjeistuksen mukainen.

”Suonenjoen mansikka” -maantieteellisen merkinnän saateasiakirjoihin tulee liittää jäljitettävyystiedoksi viljelijän nimi ja yhteystiedot. Lisäksi on oltava merkintä: ”Suonenjoen mansikka”. Näillä varmistetaan oikeiden tietojen eräkohtainen siirtyminen elintarvikeketjussa. Erätunnistietojen avulla tuote-erä on tarvittaessa jäljitettävissä ketjussa taaksepäin aina tuotantopaikalle saakka.

Suonenjoen seudun marjanviljelijäin yhdistys (SSMY) ylläpitää ”Suonenjoen mansikka” -tuottajaluetteloa, joka pidetään julkisesti nähtävillä yhdistyksen nettisivuilla. Tuottajaluettelon viljelijätiedot päivitetään vuosittain helmikuun loppuun mennessä. Tuottaja, joka tuottaa määritellyllä maantieteellisellä alueella mansikkaa, saa käyttää ”Suonenjoen mansikka” -nimeä tuottamissaan mansikoissa vain ilmoittauduttuaan tuottajaluetteloon.

4. MAANTIETEELLISEN ALUEEN TARKKA RAJAUS

”Suonenjoen mansikka” tuotetaan Pohjois-Savossa Sisä-Savon alueella: Suonenjoen, Tervon, Rautalammin ja Vesannon kuntien alueilla (alueet vuoden 2021 kuntarajojen mukaan) sekä Kuopion länsiosassa entisen Karttulan kunnan alueella (alue vuoden 2010 kuntarajojen mukaisesti).

5. YHTEYS MAANTIETEELLISEEN ALUEESEEN

”Suonenjoen mansikka” – maantieteellinen merkintä perustuu Suonenjoen seudun tuottaman mansikan maineeseen.

Mansikalla on pitkät viljelyperinteet Suonenjoella. Vuonna 2016 ”Suonenjoen mansikka” täytti 100 vuotta, jonka vuoksi Suonenjoella järjestettiin juhlat. Suomalaiseen ruokakulttuuriin on sadan vuoden aikana jo vakiintunut käsite ”Suonenjoen mansikka”. Sitä myydään ympäri Suomea ja ihmiset tuntevat Suonenjoen nimenomaan mansikasta. Kaupallinen mansikanviljely Suomessa on lähtöisin Suonenjoelta.

Kaupungin katukuvassa mansikka näkyy monessa muodossa. Suonenjoen keskustassa sijaitsee Mansikkatyöt-patsas, joka on kuvanveistäjä Raimo Heinon teos vuodelta 1981.

Kesäisin Suonenjoen kaupunki on edesauttanut mansikan saatavuutta VR:n juniin palkattavilla mansikanmyyjillä. Mansikkaa on myyty junissa kolmen viikon ajan, kun pääsato on kypsynyt. ”Suonenjoen mansikka” on ainoa marja, jota on myyty junissa. 1995 aloitetun perinteen ansiosta junamatkustajat ovat oppineet jo odottamaan mansikan myynnin aloittamista. Suonenjoen juna-asemalla asemalaituri on koristeltu mansikoin.

Mansikan kunniaksi Suonenjoella järjestetään vuosittain heinäkuun toisena viikonloppuna Suonenjoen Mansikkakarnevaali, joka on järjestetty paikkakunnalla vuodesta 1970 asti. Se on yksi Suomen vanhimmista kesätapahtumista. Alun perin tapahtuma oli mansikan sadonkorjuujuhla ja nyt tapahtuma on kasvanut parinkymmentuhannen kävijän tapahtumaksi. Karnevaali käynnistyy perinteisesti karnevaalikulkueella, jossa on edustettuina alueen yrittäjiä ja järjestöjä.

Karnevaaleilla valitaan vuosittain mansikkatyttö, joka osallistuu edustusvuotenaan kaupungin ja yritysten PR-työhön. Tapahtumassa julkistetaan myös vuoden Mansikkaisäntä ja/tai Mansikkaemäntä. Mansikkaisännäksi/Mansikkaemännäksi valitaan henkilö, joka liittyy läheisesti mansikanviljelyyn, ja joka on tehnyt ”Suonenjoen mansikka” -mansikkaa tunnetuksi. Lisäksi karnevaaleilla on muuta mansikkaan liittyvää ohjelmaa kuten mansikan syöntikilpailu ja mansikkakakun koristelukilpailu.

”Suonenjoen mansikka” -aiheesta on julkaistu kirja Mansikalla maineeseen, vuonna 2016 olleen 100-vuotisjuhlan kunniaksi. Lisäksi Pakkasmarja Oy on tuottanut Suonenjoen punainen timantti -nimisen videon paikallisesta mansikanviljelystä.

Muutamasta mansikan taimesta alkunsa saanut viljelykulttuuri on muokkaantunut vuosikymmenten aikana ja nykyisin mansikkapellot kuuluvat olennaisesti alueen maisemaan. Suonenjoki ja sen lähikunnat (Sisä-Savo) on maailman pohjoisin mansikanviljelyn keskittymä. Suonenjoella sijaitsee myös Marjaosaamiskeskus, jonka osaamisen ja hankkeiden myötä on edistetty Suonenjoen seudun marjanviljelijöiden tietotaitoa mansikanviljelyssä. Lisäksi seudun viljelijöillä on oma, vuodesta 1966 alkaen toiminut yhdistys – Suonenjoen seudun marjanviljelijäin yhdistys ry. Mansikat on mainittu myös Suonenjoen kaupungin strategiassa 2018–2025. Suonenjoen kaupungin visiona on olla ”Rohkeasta kehityksestään tunnettu mansikkakaupunki”.

Kesän pitkät ja valoisat yöt sekä alueelle tyypilliset mäkiset ja vettä läpäisevät moreenimaat luovat hyvät kasvuolosuhteet mansikanviljelylle sekä antavat mansikoille ominaisen aromin ja makeuden. ”Suonenjoen mansikka” viljellään nykyään avomaalla tai rajatussa kasvualustassa avomaalla, tunnelissa tai kasvihuoneessa. Sisä-Savon alueella tuotetaan vuosittain noin viidennes koko Suomen mansikkasadosta. Tämä johtuu tilojen suuresta määrästä ja alueen keskimääräistä paremmasta satotasosta.

Vuosien kokemuksen myötä makeat, aromikkaat ja suutuntumalta miellyttävät lajit ovat päätyneet viljelyyn. Nimen ”Suonenjoen mansikka” alla viljellään kuitenkin useita eri mansikkalajikkeita. Nimi ei ole lajikesidonnainen, vaan viljelyaluesidonnainen. Nykyisin Polka, Rumba ja Sonata ovat alueella eniten viljeltyjä pääsatolajikkeita. Viljelyssä on myös paljon muita lajikkeita varhaisista myöhäisiin, joten satokausi avomaalla kestää yleensä kesäkuulta syyskuulle. Vuosien saatossa kertynyt viljelijöiden tietotaito mansikan kasvatuksessa on merkittävää laadukkaan tuotteen tuottamisessa.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)