



”Suonenjoen mansikka” -hakemus koskien suojattua maantieteellistä merkintää (SMM)

1. HAKIJA

Suonenjoen Seudun marjanviljelijäin yhdistys ry

2. TUOTTEEN NIMI

”Suonenjoen mansikka”

3. TUOTTEEN LUOKKA

1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

4. TARKASTUSLAITOS

Ruokavirasto

PL 100

00027 RUOKAVIRASTO

5. HAKIJARYHMÄ

Hakija on Suomenjoen Seudun marjanviljelijäin yhdistys ry.

Suonenjoen seudun marjanviljelijät perustivat yhdistyksen vuonna 1966 viljelijöiden avuksi markkinointiin, viljelyneuvontaan sekä edunvalvontaan. Vuonna 1970 yhdistys rekisteröitiin ja samalla toimialue laajeni Rautalammin ja Karttulan alueille. Vuonna 1984 toimintaa laajennettiin edelleen koko Sisä-Savon alueelle (Suonenjoki, Rautalampi, Tervo, Vesanto, Karttula). Yhdistys toimii voittoa tavoittelemattomasti marjanviljelijöiden eduksi.

Suonenjoen Seudun marjanviljelijäin yhdistys ry

www.marjanviljelijat.fi



6. TUOTTEEN KUVAUS

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.

7. 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).



Kuva 1. Suonenjoen mansikan tuotantoalueena ovat Suonenjoen kaupunki, Rautalammin, Tervon ja Vesannon kunnat sekä entisen Karttulan kunnan alue Kuopiossa.

8. YHTEYS MAANTIETEELLISEEN ALUEESEEN

8.1. Maantieteellisen alueen erityisyys

”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 Mansikkatyttö-patsas, joka on kuvanveistäjä Raimo Heinon teos vuodelta 1981.



Kuva 2. Mansikkatyttö-patsaan juurelle on usein istutettu mansikoita.



Kuva 3. Mansikka koristaa myös kaupungin puistojen istutuksia.



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.



Kuva 4. Junamansikan myyjät tunnistaa mansikkaisista työasuista.

Kuva 5. Mansikat koristavat myös Suonenjoen asemalaituria.

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.



Kuva 6. Mansikan kunniaksi Suonenjoella järjestetään vuosittain heinäkuun toisena viikonloppuna Suonenjoen Mansikkakarnevaali.

Karnevaaleilla valitaan vuosittain mansikkatyttö, joka osallistuu edustusvuoteen kaupungin ja yritysten PR-työhön.



Kuva 7. Karnevaaleilla valitaan perinteisesti Mansikkatyttö.

Tapahtumassa julkistetaan myös vuoden Mansikkaisäntä ja/tai Mansikkaemäntä. Mansikkaisännäksi/Mansikkaemännäksi valitaan henkilö, joka liittyy läheisesti mansikanviljelyyn, ja joka on tehnyt Suonenjoen mansikka -mansikkaa tunnetuksi.



Kuva 8. Mansikkaisännäksi/Mansikkaemännäksi valitaan henkilö, joka liittyy läheisesti mansikanviljelyyn

Lisäksi karnevaaleilla on muuta mansikkaan liittyvää ohjelmaa kuten mansikan syöntikilpailu ja mansikkakakun koristelukilpailu.



Kuva 9. Kakunkoristelukisassa taidonnäytteitä antavat Suonenjoen kaupungin hallituksen puheenjohtaja Erkki Paukkunen, Kaupunginjohtaja Juha Piironen sekä Matti Leppälä ja Minna Rossi Suonenjoen Yrittäjät ry:stä.

Suonenjoen Seudun marjanviljelijäin yhdistys ry, Suonenjoen seudun marjanviljelijät, Suonenjoen Kaupunki ja alueen yritykset kuten Pakkasmarja Oy suhtautuvat myönteisesti Suonenjoen Mansikan nimen suojaamiseen. Suojaamisella turvataan paikkakunnalla kasvatetun mansikan erottuminen markkinoilla ja sekaannusten välttäminen jälleenmyynnissä.

8.2. Tuotteen erityisyys

Suonenjoki ja sen lähikunnat (Sisä-Savo) on maailman pohjoisin mansikanviljelyn keskittymä. Kesän pitkät ja valoisa yöt sekä alueelle tyypilliset mäkit 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.

Yleensä kasvukauden aikana lämpötila pysyy mansikan kasvuun hyvänä eli 15 – 25° C. Kylmät talvet pitävät tuholaiskannan siedettävällä tasolla ja tuontihedelmien mukana tulleet eksoottiset hyönteiset eivät elä talven yli. Paksu lumipeite suojaaa mansikkakasvustoja pakkaselta.



Kuva 10. Luonnostaan kosteaperäiset, hievät rinnepellot vähentävät myös hallan esiintymistä.

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.

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.

Suomen suurimmista mansikanviljelyalueista Suonenjoella on kerrottu [lehtiartikkelissa vuodelta 1938](#) (Savo, 10.08.1938, nro 181, s. 3).

8.3. Miten maantieteellisen alueen erityispiirteet vaikuttavat tuotteen erityisyyteen (yhteys)



Suomessa Suonenjoki tunnetaan nimenomaan mansikasta. Mansikan maine perustuu siihen, että tiloilla on vuosikymmeniä panostettu marjojen laatuun, ja kulluttajille on haluttu tarjota hyvänlaatuisia mansikoita. Viime vuosikymmenen aikana myös erilaisten laatujärjestelmien käyttö on yleistynyt. Suurin osa alueen tiloista on Laatutarha-auditoituja. Laatutarha on Kotimaiset Kasvikset ry:n ylläpitämä suomalaisen puutarhatuotannon yhteinen ohjeisto, jonka tehtävänä on varmistaa puutarhatuotteiden turvallisuus, tuotannon mahdollisimman vähäinen ympäristökuormitus ja työntekijöiden hyvät olot.



Kuva 11. Suonenjoen mansikka myydään omassa pakkauksessaan muun muassa junissa sekä ruokakaupoissa.

Mansikanviljely on Suonenjoella keskeinen ja tärkeä elinkeino. Kaupungin imago on vuosikymmenten aikana muovautunut mansikan ympärille ja sen ansiosta mansikanlehti löytyy muun muassa kunnan vaakunasta (kuva 12).



Kuva 12. Vuonna 1964 käyttöön otetussa Suonenjoen vaakunassa on kuvattuna mansikan lehti.

Mansikanviljelyllä on alueella työllistävä vaikutus sadonkorjuun aikaan. Mansikat poimitaan käsin ja alueella tarvitaan paljon lisätyövoimaa, jotta kaikki marjat saadaan korjattua myyntiin kypsinä. Mansikanviljely työllistää suoraan noin 3 000 henkilöä ja välillisesti noin 5 000 henkilöä satokaudella.

Suonenjoella sijaitsee 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".

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.