NAMNSKYDDADE FINLÄNDSKA PRODUKTER

SKYDDAD URSPRUNGSBETECKNING

SKYDDAD GEOGRAFISK BETECKNING

GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

Bakgrund till namnskyddssystemet

Europeiska unionens namnskyddssystem består av fyra olika skyddskategorier. Till dessa hör totalt närmare 3 500 produkter i Europa:

- cirka 1 400 jordbruksprodukter och livsmedel
- 350 spritdrycker
- 1 750 viner
- 5 aromatiserade vinprodukter

Systemet lyfter fram produkternas geografiska ursprung och traditionella karaktär. Namnskydd är liksom varumärken ett verktyg och system för skydd av immateriella rättigheter. Men till skillnad från varumärken gäller det omedelbart i alla EU-länder och genom avtal även i tredjeländer. I denna broschyr finns de namnskyddade finländska produkterna samlade. Av de övriga namnskyddade europeiska produkterna är till exempel Champagne, Cognac, Prosciutto di Parma-skinka samt Feta- och Mozzarella-ost bekanta även för många finländare.

Skyddad ursprungsbeteckning (SUB) kan beviljas produkter vars kvalitet eller egenskaper på ett väsentligt sätt eller uttryckligen bygger på det geografiska området. Alla produktionsfaser måste också ske i det området.

Skyddad geografisk beteckning (SGB) kan beviljas produkter vars särskilda kvalitet, anseende eller något annat särdrag i regel kan hänföras till produktens geografiska ursprung. Åtminstone en av produktionsfaserna måste ske i det aktuella området.

Garanterad traditionell specialitet (GTS) kan beviljas produkter som har en traditionell sammansättning eller tillverkningsmetod. Tillverkningen av produkten är inte geografiskt begränsad, men den skall ske enligt den registrerade tillverkningsmetoden och det registrerade receptet.

Lapin Poron liha

Renskötsel är en mycket gammal näringsgren, tack vare vilken människor har kunnat bo i de nordligaste delarna av Finland alltsedan 1600-talet. Lapin Poron liha (renkött från Lappland) produceras inom Finlands renskötselområde, där renarna betar fritt på naturlig betesmark under vår, sommar höst och tidig vinter fram till slakt. Under denna tid får de all sin näring från naturen, från upp till 350 olika växtsorter. Lapin Poron liha har en unik smak av vilt, som berättar en historia om både en fjällbäck som glimmar i höstfärger och en dvärgbjörk som viker sig i vinden. Det läckra köttet kommer till sin fulla rätt vid festliga tillfällen samt i såser och som renskav.

Lapin Poron kuivaliha

Lapin Poron kuivaliha (torkat renkött från Lappland) har en exklusivt aromatisk smak och det produceras, förädlas och förpackas inom renskötselområdet i Finland. Köttet torkas enligt hundraåriga traditionella metoder, utomhus i 3–6 veckor i februari–mars. Temperaturväxlingarna på senvintern i de nordliga trakterna mörar köttet och ger det en naturlig och utmärkande smak. Så tidigt som 1555 berättade Olaus Magnus i sitt verk Historia om de nordiska folken om hur läcker denna praktiska reseproviant var. Lapin Poron kuivaliha är gott att äta som det är eller att servera till en ostbricka.

Lapin Poron kylmäsavuliha

Lapin Poron kylmäsavuliha (kallrökt renkött från Lappland) är saftigt och produceras, förädlas och förpackas inom renskötselområdet i Finland. Det tar ungefär en vecka för köttet att mogna genom kallrökning och avdunstning, ett arbete som grundar sig på kunskap som samlats under hundratals år. Röken kommer från långsambrinnande spån av träslag (al, björk eller en) som finns i de nordliga områdena. Lapin Poron kylmäsavuliha har en mild rökig smak. Både doften och smaken har en kraftig arom som garanterar en unik smakupplevelse. Lapin Poron kylmäsavuliha är en mör och läcker köttprodukt som kan ätas som den är eller användas som ett lyxigt inslag i olika rätter.

Kitkan viisas

I de rena vattendragen i höglandsområdena i Kuusamo och Posio bor välkända Kitkan viisas, en liten och läcker siklöja, som enligt hörsägen har fått sitt smeknamn vid tiden för den ryska revolutionen. Vid den tiden lämnade folk även Koillismaa för att bygga upp den socialistiska idealstaten, men Kitkan viisas stannade, även om siklöjan hade kunnat följa med älvarna österut. På grund av de arktiska förhållandena och de unika vattendragen har denna lilla siklöja ben som inte hårdnar och en ren smak. Siklöjan smakar utmärkt stekt i stekpanna eller i soppor.

Lapin puikula

I Lappland växer en unik finländsk potatissort, Lapin puikula (lappländsk mandelpotatis). Puikula har odlats i århundraden i Lappland, där de långa, ljusa dagarna garanterar en hög kvalitet och en fantastisk smak. Aromatiska puikula är en vacker oval potatissort som efter kokning har en kraftigt gul färg. Lapin puikula passar utmärkt i mos tack vare sin mjöliga konsistens och bildar en utmärkt smakkombination med läckert renkött från Lappland.

Puruveden muikku

Puruveden muikku (siklöja från Puruvesi) är en välkänd delikatess sedan århundraden tillbaka och har varit en källa till välstånd i de närliggande områdena alltsedan den svenska tiden i Finland. Siklöjan har en distinkt silverfärg och karaktäristiskt är att individerna varierar mycket i storlek från år till år. För notfiske av siklöja i klarvattniga Puruvesi krävs det skickliga lokala fiskare, eftersom notarna lätt fastnar i grynnorna. På mörka höstnätter fiskar man i månsken, vilket är en sällsynt form av fiske som är typisk för Puruvesi med dess klara vatten. Siklöjan stiger då upp till ytan. Puruveden muikku är känd för sin utsökta smak som stekt, men den lämpar sig även utmärkt för rökning.

Kainuun rönttönen

Kainuun rönttönen från Kajanaland är en unik öppen pirog med frasigt pajskal. Enligt traditionen brukade kvinnorna skrapa ihop lingonen i botten av tunnan när maten började ta slut, samla ihop de sista potatisarna i potatislåren och baka blandningen på en rågkaka. Så uppstod Kainuun rönttönen. Den är alltjämt ett viktigt inslag i den kajanaländska kulturen, där bröd och bagerivaror är en viktig del av måltiden. Som kaffebröd eller reseproviant är Kainuun rönttönen ojämförlig.

Karjalanpiirakka

Karjalanpiirakka (karelsk pirog) är en sann finländsk nationalrätt. Den karelska pirogen spred sig redan under 1600-talet med de förflyttade karelarna runt i Finland och till och med till Sverige. Ugnsfärska, doftande, nypenslade piroger får det att vattnas i munnen. Pirogerna är vanligen fyllda med korn- eller risgrynsgröt och får sin knapriga konsistens av det tunna skalet och den höga gräddningstemperaturen. Saftiga karelska piroger passar till både vardag och fest, som både mellanmål eller tillbehör till huvudrätter.

Sahti

Sahti är ett kraftigt traditionellt öl vars jäsning tillåts ske fritt, så ölet dricks färskt. Sahti tillhör världens mest ovanliga och säregna maltdrycker och är ett av Västeuropas sista ursprungliga öl. Huvudråvaran i Sahti är högklassig kornmalt och alkoholen härrör uteslutande från sockret i malten och den övriga spannmålen som används vid framställningen. Sahti som framställs av traditionella råvaror passar att avnjutas till olika slags plockmat, men också till festligare rätter.

Kalakukko

Enligt traditionen tillagas kött och fisk tillsammans i Kalakukko och detta bruk från Savolax och Karelen går tillbaka till medeltiden. Man ville kunna utnyttja små finländska fiskarter som siklöja, abborre, mört och nors, som är läckra men svåra att tillaga. Inbakad tillsammans med skivor av fett bogfläsk i ett skal av rågbrödsdeg blev fisken läcker mat. Kalakukko avnjuts varm. Först skär man ut ett lock i rågskalet. Sedan skär man skivor av skalet och förser sig med fyllning med en sked och toppar med en klick smör. Det knapriga skalet och den läckra fyllningen bildar tillsammans en komplett måltid. Kalakukko som tillagas av insjöfisk är också ett ekologiskt hållbart val.

Finsk Bärlikör, Finsk Fruktlikör

Suomalainen marjalikööri, Suomalainen hedelmälikööri, Finnish berry liqueur, Finnish fruit liqueur

Finsk bärlikör eller Finsk fruktlikör framställs av läckra bär och frukter som växer i Finland. Den rena naturen och de ljusa sommarnätterna ger de finska bären och frukterna en unik arom och fräschör. Likörerna framställs med en likörmästares yrkesskicklighet genom extrahering i alkohol, tills drycken mognar och får en fyllig smak och vacker färg. Avnjut Finsk bärlikör eller Finsk fruktlikör som den är eller använd den i dryckesblandningar och cocktailar.

Finsk Vodka

Suomalainen Vodka, Vodka of Finland

Finsk Vodka är en välkänd dryck världen över. Den framställs genom destillering av inhemsk spannmål eller potatis och rent, finländskt vatten. Traditionell vodka är klar och färglös, men den kan även säljas aromatiserad. Den rena smaken gör att Finsk Vodka kommer till sin rätt som iskall snaps, men den passar utmärkt även i cocktailar och dryckesblandningar.

Mera information

LIVSMEDELSVERKET

aitojamakuja.fi

DOOR-databas

e-Ambrosia

Jord- och skogsbruks-
ministeriet

HELSINGIN YLIOPISTO
HELSINGFORS UNIVERSITET
UNIVERSITY OF HELSINKI

RURALIA-INSTITUUTTI
RURALIA-INSTITUTET
RURALIA INSTITUTE

UNIVERSITY
OF TURKU

2019

Foton:

JULIA KIVELÄ
PHOTOGRAPHY

Grafisk design:

NETDESIGN