Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2025/459)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Savolainen mustikkakukko»

N.º UE: PGI-FI-03222 de 27.3.2024

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre (de DOP o IGP)**

«Savolainen mustikkakukko»

2. **Estado miembro o tercer país**

Finlandia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 2.3. Productos de panadería, pastelería, repostería y galletería

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Savolainen mustikkakukko» es un pastel recubierto por una doble costra que se elabora en una fuente de horno. La costra es de harina de centeno y el relleno, de arándanos. La costra se compone principalmente de centeno; su sabor es dulce y su color, tostado claro. El relleno, de color azul oscuro con reflejos morados, tiene un sabor fresco y una textura húmeda. El pastel puede tener una forma redonda o rectangular.

El «Savolainen mustikkakukko» se distingue de otros pasteles más corrientes de bayas por su estructura: una costra doble bajo la cual las bayas se mantienen jugosas. La mezcla de harina de centeno y de cebada hace que la costra resulte crujiente. Para el relleno se emplean los arándanos silvestres o mirtilos (*Vaccinium myrtillus*) que crecen en los bosques.

Preparación del «Savolainen mustikkakukko»:

Ingredientes para la costra: mantequilla o margarina (que pueden ser sin lactosa), azúcar, harina de centeno, harina de cebada (que se añade facultativamente para conseguir una costra más friable) y levadura en polvo.

Una vez ablandada la mantequilla o la margarina, se le añade el azúcar y se mezcla hasta obtener una crema esponjosa, tras lo que se agrega la mezcla de harina (en la que predomina la harina de centeno) y la levadura en polvo. Unas tres cuartas partes de esta masa se vierten y presionan sobre el fondo y las paredes de la fuente de horno.

Relleno: arándanos silvestres (*Vaccinium myrtillus*), fécula de patata (para retener la humedad si se considera necesario) y azúcar corriente o azúcar gelificante (que contiene pectina añadida, espesante mediante el cual el relleno de arándanos adquiere una consistencia similar a la de la mermelada).

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

La fuente se recubre con la masa y se rellena con los arándanos, que pueden estar enteros o triturados, o ser sustituidos por mermelada de arándano. Puede añadírseles fécula de patata para retener la humedad. La estructura y el dulzor de los arándanos puede ajustarse con azúcar o azúcar gelificante. Con la masa restante se confecciona una «tapa», ya sea extendiéndola, ya presionándola suavemente sobre el pastel de forma que el relleno de arándanos quede cubierto. Una vez cerrada esta tapa y sellados mediante ligera presión los bordes del «mustikkakukko», este se hornea a 170-200 °C durante 45 a 60 minutos. Al salir del horno, la superficie del «Savolainen mustikkakukko» debe ser de color tostado claro.

Por lo general, este dulce se consume como postre o junto con un café, acompañado de nata montada, de helado de vainilla o de crema inglesa.

A veces se presenta en porciones más pequeñas para su venta o como postre en restaurantes. En esos casos, se elabora en un pequeño pote o molde individual y la cantidad de arándanos se reduce con respecto a la receta preparada en una fuente de horno grande.

El tamaño y el peso del «Savolainen mustikkakukko» pueden variar en función del molde/fuente y del tamaño de la porción.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las etapas de elaboración del «Savolainen mustikkakukko» deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica comprende las regiones de Savo Septentrional y Savo Meridional.

5. Vínculo con la zona geográfica

La Indicación Geográfica Protegida «Savolainen mustikkakukko» se basa en la reputación del producto como dulce tradicional de las regiones de Savo. Se caracteriza por su estructura de doble costra, principalmente compuesta por harina de centeno, y por su relleno de arándanos silvestres recolectados en el bosque (además de estas bayas, el relleno puede contener fécula de patata y azúcar o azúcar gelificante). En caso necesario, también puede añadirse a la costra harina de cebada para hacerla más friable.

En el «Savolainen mustikkakukko» se combinan la cultura de recolección de bayas específica de la zona geográfica de Savo y el uso diverso del centeno que toma sus raíces en la tradición ancestral de agricultura de tala y quema.

Los frondosos bosques de Savo, salpicados de calveros, sus onduladas colinas y los rocosos brezales en los que crecen las bayas han configurado la cultura culinaria de la zona a lo largo de siglos. Durante mucho tiempo, los extensos espacios naturales de Savo fueron terrenos de caza, caladeros de pesca y campos de recolección de bayas hasta que sus habitantes aprendieron una nueva práctica agrícola, a saber, el sistema de «tala y quema». Por «kaski» (en español, «roza») se entiende un terreno forestal desbrozado para su cultivo mediante la tala y la quema de vegetación.

El «Savolainen mustikkakukko» se considera vinculado a la tradición de «quema y tala» del este de Finlandia, caracterizada por un abundante uso de centeno. Este cereal, en particular, se cultivaba extensivamente en los terrenos desbrozados, suelos en los que la variedad primitiva de centeno —semejante a un arbusto— rendía abundantes cosechas.

Existe en Finlandia un concepto denominado «derecho de toda persona» o «derecho de acceso público a la naturaleza».

Este derecho permite a cualquier persona recoger bayas silvestres y transitar libremente por todos los espacios naturales, con independencia de quien sea su propietario. Como consecuencia de esta costumbre, la cultura de recolección de bayas silvestres está muy viva en Finlandia y la población autóctona sabe cómo utilizar esos frutos de diversas maneras. El «Savolainen mustikkakukko» es un buen ejemplo de pastel a base de bayas con una arraigada tradición.

Varias fuentes se refieren al «Savolainen mustikkakukko» como alimento tradicional de la región de Savo. Por ejemplo, al emparejar regiones y sabores finlandeses, la empresa de alimentación y bebidas Paulig Group vinculó este dulce con Savo Septentrional. En 1984, el «Savolainen mustikkakukko» fue seleccionado como el plato provincial de Mikkeli, en Savo Meridional.

En el libro de cocina de Jaakko Kolmonen sobre las especialidades de las distintas provincias de Finlandia, «Suomen pitäjäruuat» (Vaasa Oy) aparece el «Savolainen mustikkakukko». Jaakko Kolmonen fue un famoso chef experto en la elaboración de alimentos tradicionales, además de una personalidad televisiva.

El «Savolainen mustikkakukko» se menciona también en el libro de cocina de Bertta Räsänen «Savolainen keittokirja» (Kustannuskiila, 1985) y en la publicación «Pohjois-ja Etelä-Savon ruokaperinnettä» (Kustannuskiila, 1981) referente a las tradiciones culinarias de Savo Septentrional y Savo Meridional, en el libro de cocina de Sinikka Määttalä y Eila Ollikainen «Hyvvee ja hyvän parasta» (Instituto Profesional de Savo Septentrional, 2000), en el libro de cocina «Syömälysti» (Gummerus, 2009) y en «Savo à la carte» (2009).

Es típico servir el pastel «Savolainen mustikkakukko» en algunos actos culturales. Puede consumirse en distintos cafés y restaurantes, principalmente como postre, pero también como acompañamiento del café.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/elintarvikkeet/elintarvikeala/ainesosat-ja-sisalto/nimisuojatut-tuotteet/hakemus_savolainen_mustikkakukko_final.pdf