C/2025/459

22.1.2025

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2025/459)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Savolainen mustikkakukko»

Nº UE: PGI-FI-03222 — 27.3.2024

AOP ( ) IGP (X)

1. Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)

«Savolainen mustikkakukko»

2. État membre ou pays tiers

Finlande

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. *Type de produit*

Classe 2.3. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie et biscuiterie

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Savolainen mustikkakukko» est une tourte, essentiellement confectionnée à partir de farine de seigle et garnie de myrtilles; elle est cuite au four dans un plat. La pâte a une saveur sucrée et une couleur brun clair. La garniture a un goût frais et une couleur bleu foncé, avec des reflets lilas. Elle est juteuse. La pâtisserie peut avoir une forme ronde ou rectangulaire.

Le «Savolainen mustikkakukko» se distingue des tartes aux baies habituelles par sa structure. La tourte permet de conserver le jus des baies. Les farines de seigle et d'orge rendent la pâte croustillante. La garniture est composée de myrtilles sauvages (*Vaccinium myrtillus*) cueillies en forêt.

Préparation du «Savolainen mustikkakukko»:

Ingrédients pour la pâte: beurre ou margarine (y compris sans lactose), sucre, farine de seigle, farine d'orge (si nécessaire pour rendre la pâte plus sableuse) et levure.

Incorporer le sucre à la matière grasse ramollie à l'aide d'un fouet et ajouter le mélange de farine (de seigle principalement) et de levure. Tasser environ les trois quarts de la préparation dans le fond et sur les bords du plat à four.

Garniture: myrtilles sauvages (*vaccinium myrtillus*), farine de pommes de terre (si nécessaire, pour conserver l'humidité) et sucre ou sucre à confiture additionné de pectine pour obtenir une garniture ayant la consistance d'une confiture.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Remplir le plat tapissé de pâte avec des myrtilles. Les myrtilles peuvent être entières, écrasées ou en confiture. Il est possible d'ajouter de la farine de pommes de terre dans les myrtilles pour conserver l'humidité. La texture et la sucrosité des myrtilles peuvent être ajustées au moyen de sucre ou de sucre à confiture. Le reste de pâte est soit étalé ou tassé doucement afin de recouvrir les myrtilles. Une fois les bords soudés pour refermer la tourte, le «mustikkakukko» est cuit au four à 170-200 °C pendant environ 45-60 minutes. Après cuisson, le dessus du «Savolainen mustikkakukko» doit être doré.

La pâtisserie est généralement consommée en dessert ou avec un café, accompagnée de crème fouettée, de glace à la vanille ou de crème anglaise.

La pâtisserie peut également être préparée en parts plus petites, par exemple pour être vendue ou servie comme dessert au restaurant. Dans ce cas, elle est cuite dans un ramequin individuel. Il faut réduire la quantité de myrtilles si l'on utilise des ramequins individuels plutôt qu'un grand plat.

La taille et le poids du «Savolainen mustikkakukko» peuvent varier en fonction du moule/plat et de la taille des portions.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les étapes de la fabrication du «Savolainen mustikkakukko» doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc. du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique comprend les régions de Savonie du Nord et Savonie du Sud.

5. Lien avec l'aire géographique

L'indication géographique protégée «Savolainen mustikkakukko» repose sur sa réputation en tant que pâtisserie traditionnelle de la Savonie. Il s'agit d'une tourte, dont la pâte se compose principalement de farine de seigle, garnie de myrtilles sauvages cueillies en forêt (en plus des myrtilles, la garniture peut contenir de la farine de pommes de terre et du sucre ou du sucre à confiture). De la farine d'orge peut également être ajoutée pour rendre la pâte plus sableuse, si nécessaire.

Le «Savolainen mustikkakukko» reflète la culture de la collecte de baies spécifiques à l'aire géographique de la Savonie ainsi que les multiples utilisations du seigle liées à la tradition ancienne de la culture sur brûlis.

Les forêts de feuillus, les paysages vallonnés, les clairières ouvertes ainsi que les landes accidentées où poussent les baies ont façonné la gastronomie de la Savonie depuis des siècles. Pendant longtemps, les vastes étendues sauvages de la Savonie ont été utilisées pour la chasse, la cueillette de baies et la pêche jusqu'à ce qu'une nouvelle technique agricole, la culture sur brûlis, soit utilisée. Les zones de forêt préparées par brûlis pour la mise en culture sont appelées «kaski».

Le «Savolainen mustikkakukko» est considéré comme lié à la tradition de la culture sur brûlis, typique de la Finlande de l'Est, qui se caractérise par l'utilisation massive de seigle. Le seigle était très répandu sur ces zones de brûlis car le rendement du seigle primitif, très touffu, y était excellent.

En Finlande, les «droits de tout un chacun» (jokamiehenoikeudet) s'appliquent.

Ces droits incluent notamment le droit de cueillir des baies sauvages et de se déplacer dans la nature, quel que soit le propriétaire du terrain. En conséquence, la tradition de la cueillette de baies sauvages est restée vivante en Finlande et les gens connaissent les différentes manières d'utiliser les baies. Le «Savolainen mustikkakukko» illustre parfaitement la très longue tradition des pâtisseries aux myrtilles.

Le «Savolainen mustikkakukko» a été mentionné dans de nombreuses sources comme l'un des aliments traditionnels de la Savonie. Ainsi, le groupe alimentaire Paulig, dans ses travaux visant à associer des saveurs et des régions finlandaises, a lié la pâtisserie «mustkkakukko» à la région de Savonie du Nord. En 1984, le «Savolainen mustikkakukko» a été sélectionné comme spécialité de Mikkeli, en Savonie du Sud.

Le livre de cuisine de Jaakko Kolmonen sur les spécialités régionales finlandaises «Suomen pitäjäruuat» (Vaasa Oy) mentionne le «Savolainen mustikkakukko». Jaakko Kolmonen était un chef cuisinier de renom, une personnalité de la télévision et un expert des spécialités culinaires traditionnelles.

Le «Savolainen mustikkakukko» est également mentionné dans le livre de cuisine de Bertta Räsänen «Savolainen keittokirja» (Kustannuskiila 1985) et le «Pohjois- ja Etelä-Savon ruokaperinnettä» (Kustannuskiila 1981) consacrés aux traditions gastronomiques de la Savonie du Nord et du Sud, dans le livre de cuisine de Sinikka Määttalä et Eila Ollikainen «Hyvvee ja hyvän parasta» (institut professionnel de Savonie du Nord 2000) ainsi que dans le livre de cuisine «Syömälysti» (Gummerus 2009) et dans le livre «Savo a la carte» (2009).

Le «Savolainen mustikkakukko» est servi traditionnellement lors de divers événements culturels. Il est proposé dans de nombreux restaurants et cafés, principalement comme dessert, mais aussi en accompagnement d'un café.

Référence à la publication du cahier des charges

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