C/2025/459

22.1.2025

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2025/459)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Savolainen mustikkakukko»

N. UE: PGI-FI-03222 — 27.3.2024

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome (della DOP o IGP)**

«Savolainen mustikkakukko»

2. **Stato membro o paese terzo**

Finlandia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 2.3. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il «Savolainen mustikkakukko» è un dolce a doppia crosta cotto in teglia. Presenta crosta di segale e ripieno di mirtilli. La crosta è composta principalmente da segale, ha sapore dolce e colore marrone chiaro. Il ripieno ha sapore fresco, colore blu scuro con sfumature lilla ed è umido. Il dolce ha una forma variabile, da rotonda a rettangolare.

Il «Savolainen mustikkakukko» si differenzia dalle normali torte ai frutti di bosco per la struttura. Poiché è un dolce a doppia crosta, i frutti di bosco rimangono succosi. Le farine di segale e d'orzo rendono la crosta croccante. Per il ripieno del dolce sono utilizzati i mirtilli neri (*Vaccinium myrtillus*), che crescono nella foresta.

Preparazione del «Savolainen mustikkakukko»

Materie prime della crosta: burro o margarina (anche senza lattosio), zucchero, farina di segale, farina d'orzo (per rendere la crosta più friabile, se necessario) e lievito in polvere.

Si aggiunge lo zucchero al grasso ammorbidito e si lavora fino a rendere il composto spumoso, prima di aggiungere il mix di farine (principalmente farina di segale) e il lievito in polvere. Si schiacciano circa tre quarti dell'impasto preparato sul fondo e sui bordi di una teglia da forno.

Ripieno: mirtilli neri (*Vaccinium myrtillus*), farina di patate (per assorbire l'umidità, se necessario) e zucchero o zucchero gelificante, con l'aggiunta di pectina come addensante per conferire al ripieno di mirtilli una consistenza simile alla marmellata.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

La teglia è foderata con l'impasto che è riempito di mirtilli. I mirtilli possono essere interi o schiacciati; in alternativa può essere utilizzata marmellata di mirtilli. La farina di patate può essere unita ai mirtilli per assorbire l'umidità. È possibile regolare la consistenza e la dolcezza dei mirtilli utilizzando lo zucchero o lo zucchero gelificante. Con l'impasto residuo si prepara il coperchio stendendolo o schiacciandolo delicatamente sul dolce in modo da coprire i mirtilli. Una volta chiuso con il coperchio di impasto e sigillato sui bordi, il «mustikkakukko» viene cotto in forno a 170-200 °C per circa 45-60 minuti. Dopo la cottura la superficie del «Savolainen mustikkakukko» dovrebbe essere di colore marrone chiaro.

Il dolce è servito generalmente come dessert o con il caffè, accompagnato da panna montata, gelato alla vaniglia o crema pasticcera.

È possibile preparare anche porzioni più piccole del dolce, ad esempio per la vendita o da servire come dessert in un ristorante. In questo caso, per la preparazione si utilizza uno stampo piccolo, ideale per dessert monoporzione. Quando si usano stampi per singole porzioni, la quantità di mirtilli è inferiore a quella richiesta per una teglia di grandi dimensioni.

Le dimensioni e il peso del «Savolainen mustikkakukko» possono variare a seconda delle dimensioni dello stampo/della teglia e della porzione.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi specifiche della produzione del «Savolainen mustikkakukko» devono aver luogo nella zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica comprende le regioni del Savo settentrionale e del Savo meridionale.

5. **Legame con la zona geografica**

L'indicazione geografica protetta «Savolainen mustikkakukko» si basa sulla reputazione del prodotto in quanto dolce tradizionale del Savo. Il dolce è caratterizzato da una struttura a doppia crosta, con crosta composta principalmente da farina di segale e ripieno di mirtilli neri raccolti nella foresta (oltre ai mirtilli, il ripieno può contenere farina di patate e zucchero o zucchero gelificante). Se necessario, è possibile aggiungere alla crosta anche farina d'orzo per renderla più friabile.

Il «Savolainen mustikkakukko» unisce la cultura della raccolta dei frutti di bosco, tipica della zona geografica del Savo, e i diversi usi della segale, che ha radici nell'antica tradizione del debbio.

Le foreste verdeggianti, i paesaggi collinari, le radure e le aspre brughiere del Savo in cui crescono le bacche plasmano da secoli la cultura culinaria della zona. Per lungo tempo nella vasta area selvaggia del Savo si è praticata la caccia, la raccolta di bacche e la pesca, fino a quando la popolazione non ha appreso una nuova tecnica agricola, ossia il debbio. Il un terreno forestale reso coltivabile mediante la pratica del taglia e brucia della vegetazione si definisce «kaski».

Si ritiene che il «Savolainen mustikkakukko» sia legato alla tradizione del debbio della Finlandia orientale, caratterizzata dall'ampio uso della segale. La segale, in particolare, un tempo era molto utilizzata nei terreni debbiati in quanto la segale primitiva, simile a un cespuglio, offriva rese eccellenti su questo tipo di terreno.

In Finlandia esiste il concetto di «diritto di accesso comune».

È un diritto che autorizza chiunque a raccogliere bacche selvatiche e a muoversi liberamente nella natura, indipendentemente da chi sia proprietario della zona. Per questo motivo la cultura della raccolta delle bacche selvatiche rimane ben salda in Finlandia e la popolazione conosce vari modi per impiegarle. Il «Savolainen mustikkakukko» è un valido esempio di dolce ai frutti di bosco che vanta una lunga tradizione.

Secondo diverse fonti il «Savolainen mustikkakukko» fa parte della cucina tradizionale del Savo. Ad esempio, nell'abbinare sapori alle regioni finlandesi, l'azienda di alimenti e bevande Paulig Group ha associato il «Savolainen mustikkakukko» al Savo settentrionale. Nel 1984 il «Savolainen mustikkakukko» è stato scelto come piatto provinciale di Mikkeli, nel Savo meridionale.

Il libro di cucina di Jaakko Kolmonen sui piatti provinciali della Finlandia, «Suomen pitäjäruuat» (Vaasa Oy), cita il «Savolainen mustikkakukko». Jaakko Kolmonen è stato un famoso chef, personaggio televisivo ed esperto nella preparazione di piatti tradizionali.

Il «Savolainen mustikkakukko» è citato anche nel libro di cucina di Bertta Räsänen «Savolainen keittokirja» (Kustannuskiila 1985) e nel suo libro «Pohjois- ja Etelä-Savon ruokaperinnettä» (Kustannuskiila 1981) sulle tradizioni culinarie del Savo settentrionale e del Savo meridionale, nel libro di cucina di Sinikka Määttalä ed Eila Ollikainen «Hyvvee ja hyvän parasta» (North Savo Vocational Institute 2000), nel libro di cucina «Syömälysti» (Gummerus 2009) e in «Savo a la carte» (2009).

Il dolce «Savolainen mustikkakukko» è tipicamente servito in occasione di vari eventi culturali. Ad esempio è servito in diversi bar e ristoranti, soprattutto come dessert, ma anche con il caffè.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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