C/2025/459

22.1.2025

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2025/459)

As autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de três meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

«Savolainen mustikkakukko»

N.º UE: PGI-FI-03222 — 27.3.2024

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Savolainen mustikkakukko»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Finlândia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 2.3. Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

A «Savolainen mustikkakukko» é uma tarte confecionada com duas camadas de massa, preparada essencialmente com farinha de centeio, e recheio de mirtilos. A massa tem sabor doce e cor castanho-clara. O recheio tem textura húmida, sabor fresco e cor azul-escura com reflexos arroxeados. A forma da base de massa pode ser redonda ou retangular.

Devido à sua apresentação, a «Savolainen mustikkakukko» distingue-se das outras tartes de bagas. Dado levar duas camadas de massa, as bagas mantêm a sua suculência. A farinha de centeio e de cevada permite obter uma crosta estaladiça. O recheio é preparado com mirtilos silvestres (*Vaccinium myrtillus*) que crescem na floresta.

Preparação da «Savolainen mustikkakukko»

Ingredientes da massa: manteiga ou margarina (incluindo sem lactose), açúcar, farinha de centeio, farinha de cevada (se necessário para obter uma massa mais quebradiça) e fermento em pó.

Mistura-se bem o açúcar com a manteiga amolecida, até fazer espuma, e adiciona-se a farinha (principalmente farinha de centeio) e o fermento em pó. Depois de pronta, retiram-se cerca de três quartos da massa para formar a base da tarte, que se estica bem até recobrir os bordos do tabuleiro.

Recheio: mirtilos silvestres (*Vaccinium myrtillus*), farinha de batata (para reter a humidade, se necessário) e açúcar, com ou sem pectina. A pectina serve de espessante para dar ao recheio a consistência da geleia de mirtilos.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Depois de forrado o tabuleiro com a base de massa, junta-se o recheio de mirtilos. Os frutos podem ser inteiros ou picados, podendo igualmente ser usado doce dos mesmos. A mistura de mirtilos pode também levar farinha de batata, para reter a humidade. Para ajustar a consistência e o grau de doçura do recheio de mirtilos, pode-se acrescentar açúcar, com ou sem pectina. Com a massa que resta, faz-se uma tampa com que se recobrem os mirtilos, esticando-a ou apertando-a suavemente. Uma vez colocada a cobertura de massa e apertados os bordos para selar a tarte, leva-se a «mustikkakukko» ao forno a uma temperatura de 170-200 °C, durante cerca de 45 a 60 minutos. Depois de cozida, a crosta da «Savolainen mustikkakukko» deve ser castanho-clara.

A tarte é geralmente consumida como sobremesa, ou a acompanhar o café, sendo servida juntamente com natas batidas, gelado de baunilha ou creme de leite.

Esta tarte pode também ser confecionada em porções mais pequenas, por exemplo para venda ou para ser oferecida nos restaurantes como sobremesa. Neste caso, a preparação é levada ao forno em pequenas formas, em doses individuais. Quando é cozida em formas pequenas, a quantidade de mirtilos do recheio é inferior à dos tabuleiros de grandes dimensões.

O tamanho e o peso da «Savolainen mustikkakukko» podem variar conforme o tamanho da forma/tabuleiro e das porções.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as etapas da produção da «Savolainen mustikkakukko» devem ter lugar na área geográfica delimitada.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

—

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica compreende as regiões da Savónia do Norte e da Savónia do Sul.

5. Relação com a área geográfica

A indicação geográfica protegida «Savolainen mustikkakukko» baseia-se na reputação do produto como doce tradicional da Savónia. Esta tarte caracteriza-se pelas duas camadas de massa, principalmente de farinha de centeio, e pelo recheio de mirtilos silvestres, colhidos na floresta (além dos mirtilos, o recheio pode levar farinha de batata e açúcar, com ou sem pectina). Se necessário, pode-se acrescentar farinha de cevada, para tornar a massa mais quebradiça.

A «Savolainen mustikkakukko» combina a apanha de frutos silvestres, específica da área geográfica da Savónia, com as diferentes utilizações do centeio, costumes enraizados na antiga tradição agrícola das queimadas.

As florestas de folhosas da Savónia, com as suas colinas onduladas, zonas de clareiras e charnecas escarpadas onde crescem as bagas, moldaram a cultura gastronómica ao longo de séculos. Durante muito tempo, as vastas zonas de natureza selvagem da Savónia serviram de terreno para a caça, a apanha de frutos silvestres e a pesca, até os habitantes aprenderem uma nova prática agrícola, o sistema de queimadas. A «kaski» («queimada») é um terreno florestal limpo para cultivo, depois de cortada e queimada a vegetação.

A «Savolainen mustikkakukko» está associada a uma tradição da Finlândia oriental, a prática do corte e queima, caracterizada pelo uso extensivo do centeio. O centeio, em especial, era anteriormente cultivado de modo extensivo em terrenos de queimada, uma vez que a variedade rústica do tipo arbusto proporcionava excelentes rendimentos nas terras em rotação de culturas.

Na Finlândia existe o denominado «direito de todos».

Independentemente da propriedade das terras, todos podem apanhar as bagas silvestres e circular livremente na natureza. Consequentemente, o costume da apanha de frutos silvestres está bem vivo na Finlândia e as pessoas sabem tirar proveito deste produto das mais diversas formas. A «Savolainen mustikkakukko» constitui um bom exemplo de tarte de bagas com uma longa tradição.

Existem várias fontes que remetem para a «Savolainen mustikkakukko» enquanto prato tradicional da Savónia. A título de exemplo, ao juntar sabores e regiões finlandeses, a empresa do ramo alimentar e de bebidas Paulig Group associou a massa da tarte «mustikkakukko» à Savónia do Norte. Em 1984, a «Savolainen mustikkakukko» foi selecionada como prato regional de Mikkeli, na Savónia do Sul.

Jaakko Kolmonen, chefe de cozinha muito célebre, personalidade do meio televisivo e conhecedor da culinária tradicional, menciona a «Savolainen mustikkakukko» no seu livro *Suomen pitäjäruuat (Vaasa Oy)* sobre a cozinha regional da Finlândia.

Encontramos referências à «Savolainen mustikkakukko» em vários outros livros de cozinha: *Savolainen keittokirja* (Kustannuskiila, 1985) e *Pohjois- ja Etelä-Savon ruokaperinnettä* (Kustannuskiila, 1981) de Bertta Räsänen, dedicados às tradições culinárias da Savónia do Norte e do Sul, *Hyvvee ja hyvän parasta* (Instituto de Formação Profissional da Savónia do Norte, 2000) de Sinikka Määttalä e Eila Ollikainen, *Syömälysti* (Gummerus, 2009) e *Savo à la carte* (2009).

A tarte «Savolainen mustikkakukko» é tipicamente oferecida em vários eventos culturais. É, por exemplo, servida em vários cafés e restaurantes, principalmente como sobremesa e também para acompanhar o café.

Referência à publicação do caderno de especificações

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