



Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2025/459)

În urma prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾, să depună la Comisie o opoziție, în termen de 3 luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Savolainen mustikkakukko”

Nr. UE: PGI-FI-03222 – 27.3.2024

DOP () IGP (X)

1. Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]

„Savolainen mustikkakukko”

2. Statul membru sau țara terță

Finlanda

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 2.3. Pâine, produse de patiserie, prăjituri, produse de cofetărie, biscuiți și alte produse de panificație

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

„Savolainen mustikkakukko” este un produs de patiserie cu două straturi de aluat, copt într-un vas. Are un aluat de secară și o umplutură de afine. Aluatul este făcut în principal din secară, are gust dulce și este de culoare maro deschis. Umplutura este umedă, are gust proaspăt și o culoare albastru închis cu nuanțe liliachii. Forma prăjiturii variază de la rotundă la dreptunghiulară.

Datorită structurii sale, „Savolainen mustikkakukko” diferă de plăcintele obișnuite cu fructe de pădure. Deoarece această plăcintă are două straturi de aluat, afinele rămân succulente. Din făina de secară și orz se obține o crustă crocantă. Pentru umplutura prăjiturii se folosesc afinele sălbatice (*Vaccinium myrtillus*) care cresc în pădure.

Prepararea prăjiturii „Savolainen mustikkakukko”

Materiile prime pentru aluat: unt sau margarină (inclusiv fără lactoză), zahăr, făină de secară, făină de orz (dacă este necesară pentru a face ca aluatul să fie mai sfărâmicos) și praf de copt.

Zahărul este adăugat la grăsime după ce aceasta devine moale, după care se amestecă până când compoziția devine spumoasă. Apoi, se adaugă amestecul de făină (în principal, făină de secară) și praful de copt. O cantitate de aproximativ trei sferturi din aluatul preparat trebuie întinsă pe fundul și pe marginile vasului de cuptor.

Umplutura: Afine sălbatice (*Vaccinium myrtillus*), făină de cartofi (pentru a absorbi umezeala, dacă este necesar) și zahăr sau zahăr gelifiant, cu adaos de pectină drept agent de îngroșare, menit a conferi umpluturii de afine o consistență de gem.

⁽¹⁾ Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Vasul este tapetat cu aluat și umplut cu afine. Afinele pot fi întregi sau zdrobite. Se poate utiliza și gem de afine. Afinele pot fi amestecate cu făină de cartofi, aceasta având rolul de a absorbi umezeala. Structura și dulceața afinelor pot fi ajustate utilizând zahărul sau zahărul gelifiant. Din aluatul rămas se face un capac, fie prin derulare, fie prin apăsare ușoară peste plăcintă, astfel încât să fie acoperite afinele. După ce capacul de aluat a fost poziționat, iar marginile au fost apăsate pentru a sigila plăcinta, „mustikkakukko” se coace în cuptor la 170-200 °C timp de aproximativ 45-60 de minute. După coacere, suprafața produsului „Savolainen mustikkakukko” trebuie să fie maro deschis.

De obicei, prăjitura este consumată ca desert sau împreună cu cafeaua și este însoțită de frișcă, înghețată de vanilie sau sos de vanilie.

Prăjitura poate fi făcută și sub formă de porții mai mici, de exemplu pentru vânzare sau pentru a fi servită ca desert la restaurant. În acest caz, prăjitura este coaptă într-un ramekin, un vas mic pentru cuptor, potrivit pentru un desert pentru o persoană. Când se utilizează vase ramekin individuale, cantitatea de afine utilizată este mai mică decât cea pentru un vas mare.

Mărimea și greutatea prăjiturii „Savolainen mustikkakukko” pot varia în funcție de formă/vas și de dimensiunea porției.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele procesului de producție a prăjiturii „Savolainen mustikkakukko” trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică este formată din regiunile Savonia de Nord și Savonia de Sud.

5. **Legătura cu aria geografică**

Indicația geografică protejată „Savolainen mustikkakukko” se bazează pe reputația produsului ca prăjitură tradițională din Savonia. Este caracterizată de o structură cu două straturi de aluat făcut în principal din făină de secară și o umplutură din afine sălbatice culese din pădure (pe lângă afine, umplutura poate conține făină de cartofi și zahăr sau zahăr gelifiant). Dacă este nevoie, în aluat se poate adăuga făină de orz pentru ca aluatul să fie mai sfărâmișos.

„Savolainen mustikkakukko” combină cultura culesului de fructe de pădure, specifică zonei geografice a Savoniei, și diversele modalități de utilizare a secarei, care își au originea în străvechea tradiție a agriculturii bazate pe tăierea și arderea vegetației forestiere.

Pădurile de foioase, peisajele deluroase, văile și landele aspre ale Savoniei, în care cresc fructele de pădure, au modelat cultura culinară a zonei de-a lungul secolelor. Mult timp, vasta sălbăcie a Savoniei a servit drept teritoriu de vânătoare, de cules fructe de pădure și de pescuit, până când oamenii au învățat un nou mod de a face agricultură, și anume sistemul bazat pe tăierea și arderea vegetației forestiere. „Kaski” este numele dat terenului forestier eliberat pentru cultivare prin tăierea și arderea vegetației forestiere.

Prăjitura „Savolainen mustikkakukko” este percepută ca fiind legată de tradiția tăierii și arderii vegetației forestiere din estul Finlandei, caracterizată de utilizarea pe scară largă a secarei. Mai exact, secara era utilizată pe scară largă pe terenurile „kaski” pentru că secara primitivă, asemănătoare unui arbust, oferea producții excelente când era cultivată pe terenurile „kaski”.

Finlanda are un concept numit „dreptul oricui”.

Dreptul oricui permite oricărei persoane să culeagă fructe de pădure sălbatice și să circule liberă în natură, indiferent cine este proprietarul zonei. Prin urmare, cultura culesului de fructe de pădure sălbatice este puternică în Finlanda, iar oamenii cunosc multe întrebări ale fructelor de pădure. „Savolainen mustikkakukko” este un bun exemplu de prăjitură cu fructe de pădure care își are originea într-o tradiție foarte îndelungată.

Mai multe surse se referă la „Savolainen mustikkakukko” ca la un aliment tradițional din Savonia. De exemplu, când asocia aromele și regiunile finlandeze, întreprinderea Paulig Group, specializată în alimente și băuturi, a legat prăjitura „mustikkakukko” de Savonia de Nord. În 1984, prăjitura „Savolainen mustikkakukko” a fost selectată drept preparat culinar reprezentativ al provinciei Mikkeli din Savonia de Sud.

Cartea de bucate a lui Jaakko Kolmonen referitoare la felurile de mâncare provinciale ale Finlandei, „Suomen pitäjäruuat” (Vaasa Oy), menționează „Savolainen mustikkakukko”. Jaakko Kolmonen a fost un bucătar celebru, o personalitate TV și un expert în prepararea mâncărurilor tradiționale.

Prăjitura „Savolainen mustikkakukko” este menționată și în cartea de bucate „Savolainen keittokirja” (Kustannuskiila 1985), de Bertta Räsänen, și în „Pohjois- ja Etelä-Savon ruokaperinnettä” (Kustannuskiila 1981), despre tradițiile culinare ale Savoniei de Nord și ale „Savoniei de Sud, în cartea de bucate „Hyvvee ja hyvän parasta” (North Savo Vocational Institute 2000), de Sinikka Määttä și Eila Ollikainen, în cartea de bucate „Syömälysti” (Gummerus 2009) și în „Savo a la carte” (2009).

Prăjitura „Savolainen mustikkakukko” este servită, de obicei, cu ocazia diverselor evenimente culturale. De asemenea, este servită, de exemplu, în diferite cafenele și restaurante, mai ales ca desert, dar și drept acompaniament al cafelei.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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