C/2024/6326

22.10.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/6326)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Yläsavolainen muurinpohjalettu«

EU-nr.: PGI-FI-03049 – 18.12.2023

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse(r) [på BOB eller BGB]**

»Yläsavolainen muurinpohjalettu«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Finland

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 2.3. Brød, wienerbrød, kager, konfektureprodukter, kiks og andet bagværk

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Pandekagen »Yläsavolainen muurinpohjalettu« er en tynd, blondelignende pandekage, der laves af en tynd dej af mælk eller en laktosefri mælkebaseret drik, bygmel (*Hordeum vulgare*), hvedemel (*Triticum aestivum*), æg og salt og steges på en støbejernspande. Dejen skal indeholde mindst 1/3 bygmel. Den skal hvile i mindst to timer eller endda natten over. Pandekagen er oval eller rund. Dens størrelse kan variere. Den steges på en pande, der er smurt med smør eller laktosefrit smør.

»Yläsavolainen muurinpohjalettu« har følgende karakteristika:

— den er tynd, blondeagtig og sprød

— den er brun efter stegning

— den serveres med den side, der blev stegt først, opad.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Dejen til »Yläsavolainen muurinpohjalettu« skal laves og steges i det nordlige Savo.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område for »Yläsavolainen muurinpohjalettu« består af følgende kommuner i det nordlige Savo: Iisalmi, Keitele, Kiuruvesi, Lapinlahti, Pielavesi, Sonkajärvi og Vieremä.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Den beskyttede geografiske betegnelse »Yläsavolainen muurinpohjalettu« er baseret på produktets omdømme som en særlig delikatesse fra det nordlige Savo, der tilberedes på en helt særlig måde.

Det, der adskiller »Yläsavolainen muurinpohjalettu« fra almindelige pandekager, er, at den er blondelignende, sprød og tynd. Disse karakteristika har været vigtige kriterier for bedømmelsen af »muurinpohjalettu« ved madlavningskonkurrencer. Den tynde dej giver en sprød pandekage.

Smørret/det laktosefrie smør, der anvendes til stegningen, og støbejernspanden giver pandekagen en god og flot farve og stegeoverflade. Der har været tradition for at fordele smørret på stegepanden med et piskeris af små birkegrene. Pandekagen vendes med en bøjelig paletkniv.

I 1933 bragte magasinet Kotiliesi for første gang opskriften på den lækre midsommerspise »Yläsavolainen muurinpohjalettu«. Opskriften indeholdt en række anvisninger og en liste over de ingredienser, der skal bruges i tilberedningen af »muurinpohjalettu«. (*Kotiliesi*, »Iisalmelainen Juhannusherkku« (»En midsommerdelikatesse fra Iisalmi«), 12/1933, s. 451).

Kendskabet til pandekagen blev mere udbredt, efter at den finske ungdomssammenslutning i det nordlige Savo afholdt den første madlavningskonkurrence for »Yläsavolainen muurinpohjalettu« i 1972. Siden 1972 har der været afholdt madlavningskonkurrencer i forbindelse med den årlige festival i det nordlige Savo.

Et billede fra 1996, hvor den daværende finske præsident Mauno Koivisto og hans hustru Tellervo Koivisto smager »Yläsavolainen muurinpohjalettus«, vidner om pandekagens omdømme.

I avisen Savon Sanomat beskrives i en artikel, der omhandler »Yläsavolainen muurinpohjalettu«, hvordan en mand med tilnavnet »Lettu-Enska« (»pandekage-Enska«) løfter pandekagen op fra panden med en paletkniv af metal og vender den med en træspatel. Han fordeler smørret med et piskeris af små birkegrene. Som væske til dejen bruger han sødmælk eller letmælk. Efter hans mening giver mælk, der kommer direkte fra gården, de bedste pandekager. Han tilføjer, at »der naturligt dannes huller i pandekagerne, hvis dejen hældes på pandens øverste kant, og resten fordeles med en paletkniv«. (Vuokko Nissinen, *Savon Sanomat*, den 27. juni 2016: »Näin paistat parhaat yläsavolaiset muurinpohjaletut« (»Sådan steges de bedste Yläsavolainen muurinpohjalettu-pandeager«). Kilde: »Näin paistat parhaat yläsavolaiset muurinpohjaletut« (»Sådan steges de bedste Yläsavolainen muurinpohjalettu-pandeager«) | Savo | *Savon Sanomat*)

En 80 år gammel »muurinpohjalettu«-ekspert med mange års erfaring med at lave pandekager blev interviewet til onlineudgaven af avisen Ilta-Sanomat. Her fortæller han, at »den viden, som fremstillingen af »muurinpohjalettu« bygger på, kommer fra det nordlige Savo. Pandekagen kommer fra Iisalmi og de fire nærliggende kommuner, nemlig den tidligere landkommune Iisalmi, Vieremä, Kiuruvesi og Sonkajärvi«. Han fortæller, at »Yläsavolainen muurinpohjalettu« forberedes til en konkurrence på følgende vis: »Ifølge et af juryens medlemmer er en god pandekage rund og lettere oval, den har en ensartet tykkelse, og den er tynd som blonder og perfekt brunet. Pandekagen skal også have huller. Det ønskede resultat er opnået, når dejen er tilstrækkelig tynd, og når der anvendes den rette mængde fedtstof«.

Bygmel er en vigtig ingrediens i de traditionelle opskrifter på »Yläsavolainen muurinpohjalettu«, og det er vigtigt at lade dejen hvile på forhånd. Tilsyneladende anvender særligt dygtige pandekagebagere kun bygmel til »muurinpohjalettu«, selv om det typiske blandingsforhold mellem bygmel og hvedemel er ca. halvt af hver. »Begyndere bør bruge lidt mere hvedemel end bygmel, men en ægte pandekagedej indeholder mere bygmel end hvedemel. Dejen skal være ret flydende for at give tynde pandekager«, forklarer »muurinpohjalettu«-eksperten fra Iisalmi. (Mansikkamäki Sanna, *Ilta-Sanomat,* den 2. august 2016: »Esko Antikainen, 80 år gammel, afslører hemmeligheden bag »muurinpohjalettu« og kommer med en advarsel: »Pas på ikke at spise, til du revner«.« Kilde: https://www.is.fi/ruokala/ajankohtaista/art-2000001231828.html)

I onlinemagasinet om mad og vin Glorian Ruoka&Viini berettes der om, hvordan en Michelinkok tilbereder disse pandekager med respekt for traditionerne i det nordlige Savo. I magasinet bringes opskriften på »Yläsavolainen muurinpohjalettu« (*Glorian Ruoka&Viini*, 2018, *Soppa365*: https://www.soppa365.fi/reseptit/leivonta-jalki ruu»Yläsavolainen muurinpohjalettu«at-aamiaiset-makea-leivonta/huippukokin-muurinpohjaletut).

Ifølge en historisk anekdote om »Yläsavolainen muurinpohjalettu« lavede man i det nordlige Savo pandekager, der blev kaldt »muurlettu«, dvs. »muurinpohjalettu«, ved midsommertid. Som navnet antyder, blev de stegt på bunden af en stor kedel. I landsbysamfundene fandtes normalt en stor vaskekedel, der var smurt og klar til brug, og landbokvinderne skiftedes til at stege deres pandekager i den. I Iisalmis omegn var det normalt at stege pandekagerne i god tid på sankthansaften, så pandekagebagerne kunne vaske sig i saunaen, efter at de havde udført deres røgfyldte arbejde. Ofte skulle man vente på, at det blev ens tur ved vaskekedlen, da alle havde medbragt en stor mængde pandekagedej. Der skulle trods alt være nok pandekager tilbage til også sankthansdag. Man kunne også stege »muurinpohjalettu« over et sankthansbål, hvor pandekagebagerne blev hjulpet af en person, der holdt gang i bålet. (Ollikainen Eila, Määttalä Sinikka og Hämäläinen Mauno, 2009, *Savolainen syömälysti* (en kogebog med opskrifter fra Savo), s. 130)

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

https://www.ruokavirasto.fi/ylasavolainen-muurinpohjalettu.