Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2024/6326

22.10.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/6326)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Yläsavolainen muurinpohjalettu“

EU-Nr.: PGI-FI-03049 – 18.12.2023

g. U. ( ) g. g. A. (X)

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Yläsavolainen muurinpohjalettu“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Finnland

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 2.3. Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren, Kleingebäck

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Yläsavolainen muurinpohjalettu“ ist eine dünne, in der Textur an ein Spitzendeckchen erinnernde Crêpe, die aus einem dünnflüssigen Teig aus Milch oder einem laktosefreien Milcherzeugnis, Gerstenmehl (*Hordeum vulgare*), Weizenmehl (*Triticum aestivum*), Eiern und Salz hergestellt und in einer gusseisernen Pfanne gebraten wird. Der Teig muss mindestens ein Drittel Gerstenmehl enthalten. Nach dem Anrühren wird der Teig mindestens 2 Stunden oder sogar über Nacht gehen gelassen. Die Crêpes sind oval oder rund. Sie können unterschiedlich groß ausfallen. Die zum Braten verwendete Pfanne wird mit konventioneller oder lactosefreier Butter eingefettet.

Die Crêpe mit dem Namen „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ zeichnet sich durch folgende Eigenschaften aus:

— ihre Textur ist dünn und knusprig und erinnert an die eines Spitzendeckchens,

— nach dem Braten ist sie braun gefärbt,

— beim Servieren muss die Seite, die zuerst gebraten wurde, nach oben zeigen.

[1] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Der Teig für das Erzeugnis mit dem Namen „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ muss in der Region Obersavo hergestellt und gebraten werden.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet für das Erzeugnis „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ entspricht der Verwaltungsgemeinschaft Obersavo und umfasst die folgenden Gemeinden: Iisalmi, Keitele, Kiuruvesi, Lapinlahti, Pielavesi, Sonkajärvi und Vieremä.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Die geschützte geografische Angabe „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ beruht auf dem Ansehen des Erzeugnisses als auf besondere Weise zubereitete Spezialität aus der Region Obersavo.

Das Erzeugnis „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ unterscheidet sich von gewöhnlichen Crêpes durch seine spitzendeckchenähnliche Textur, seine Knusprigkeit und seine geringe Dicke. Bei dem „muurinpohjalettu“ gewidmeten Backwettbewerben waren diese Merkmale wichtige Bewertungskriterien. Der Teig ist dünnflüssig und somit geeignet, um eine knackige Crêpe herzustellen.

Die konventionelle oder lactosefreie Butter, die zum Braten verwendet wird, und die gusseiserne Pfanne sorgen für die kräftige, schöne Farbe und die typische Oberfläche. Zu den Backwerkzeugen gehört traditionell ein Schneebesen aus Birkenzweigen, mit dem die Butter auf der Pfanne verteilt wird. Die Crêpe wird mit einem praktischen Pfannenwender gewendet.

Im Jahr 1933 wurde in der Zeitschrift *Kotiliesi* erstmals ein Rezept für „Yläsavolainen muurinpohjalettu“, als Delikatesse für das Mittsommerfest in Iisalmi, veröffentlicht. Es enthielt eine Reihe von Anweisungen und eine Liste der Zutaten, die für die Herstellung des „muurinpohjalettu“ erforderlich sind. (*Kotiliesi*. „Iisalmelainen Juhannusherkku“ („Eine Delikatesse aus Iisalmi für das Mittsommerfest“), 12/1933, S. 451).

Der Bekanntheitsgrad der Crêpe stieg an, als der Finnische Jugendverband, Sektion Obersavo, im Jahr 1972 den ersten Backwettbewerb für „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ organisierte. Im Rahmen der Jahrmärkte in der Region Obersavo werden seit 1972 regelmäßig solche Wettbewerbe abgehalten.

Das Ansehen des Erzeugnisses „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ wird durch ein Foto veranschaulicht, auf dem der damalige finnische Präsident Mauno Koivisto und Frau Tellervo Koivisto im Jahre 1996 in Vieremä die Crêpes verkosteten.

In einem Artikel über „yläsavolainen muurinpohjalettu“, der in der Zeitung *Savon Sanomat* veröffentlicht wurde, wird beschrieben, wie ein Mann mit dem Spitznamen „Lettu-Enska“ („Pfannkuchen-Enska“) die Crêpes mit einem Metallspachtel aus der Pfanne hebt und mithilfe eines hölzernen Pfannenwenders wendet. Die Butter trägt er mit einem Schneebesen aus Birkenzweigen auf. Als Flüssigkeit für den Teig verwendet er Vollmilch oder teilentrahmte Milch. Seiner Ansicht nach werden die Crêpes am besten, wenn die Milch direkt vom Bauernhof kommt. Er fügt hinzu, dass sich die Löcher in den Crêpes auf natürliche Weise bilden, wenn der Teig zunächst in den oberen Bereich der Pfanne gefüllt und anschließend mit dem Spachtel verteilt wird. (Vuokko Nissinen. *Savon Sanomat*, 27. Juni 2016: „Näin paistat parhaat yläsavolaiset muurinpohjaletut“ („So bäckt man die besten ‚Yläsavolainen muurinpohjalettu‘“)). Abrufbar unter: „Näin paistat parhaat yläsavolaiset muurinpohjaletut“ („So bäckt man die besten ‚Yläsavolainen muurinpohjalettu‘“) | Savo | *Savon Sanomat*.

Für die Online-Version der Zeitung *Ilta-Sanomat* wurde ein 80-jähriger „muurinpohjalettu"-Experte mit langjähriger Crêpe-Back-Erfahrung interviewt. In dem Interview erzählt er, dass das Know-how für die Herstellung von „Murinpohjalettu" aus Obersavo stammt. Die Crêpe stammt aus Iisalmi und aus den vier benachbarten Gemeinden, nämlich: aus der früheren Landgemeinde Iisalmi sowie aus Vieremä, Kiuruvesi und Sonkajärvi. Er beschreibt die Zubereitung von „Yläsavolainen muurinpohjalettu" bei einem Wettbewerb wie folgt: „Ein Mitglied der Jury war der Ansicht, dass eine gute Crêpe rund oder leicht oval, von gleichmäßiger Dicke, dünn wie ein Spitzendeckchen und perfekt braungebrannt ist. Die Crêpe sollte auch Löcher aufweisen. Das gewünschte Ergebnis wird erreicht, wenn der Teig dünnflüssig genug ist und genau die richtige Menge Fett verwendet wird."

Gerstenmehl ist eine wesentliche Zutat in traditionellen Rezepturen für „Yläsavolainen muurinpohjalettu", und es ist wichtig, den Teig vor dem Braten gehen zu lassen. Besonders geschickte Crêpe-Hersteller verwenden offenbar ausschließlich Gerstenmehl, während in den „Murinpohjalettu"-Rezepten üblicherweise ein Mischverhältnis von etwa 50 % Gerstenmehl und etwa 50 % Weizenmahl angegeben ist. „Ein Anfänger sollte wohl etwas mehr Weizenmehl als Gerstenmehl verwenden, aber der echte Teig enthält mehr Gersten- als Weizenmehl. Der Teig muss ziemlich flüssig sein, damit die Crêpes schön dünn werden", erklärt der „muurinpohjalettu"-Experte aus Iisalmi. (Mansikkamäki Sanna. *Ilta-Sanomat*. 2. August 2016: „Esko Antikainen, 80, offenbart die Geheimnisse von ‚muurinpohjalettu'-Crêpes und warnt: ‚Hinterher ist man satt zum Platzen'." Abrufbar unter: https://www.is.fi/ruokala/ajankohtaista/art-2000001231828.html).

In der Online-Lebensmittel- und Weinzeitschrift *Glorian Ruoka&Viini* wird beschrieben, wie ein Michelin-Sternekoch die Crêpes unter Wahrung der Traditionen von Obersavo zubereitet. In der Zeitschrift wird das Rezept für „Yläsavolainen muurinpohjalettu" veröffentlicht. (*Glorian Ruoka&Viini* 2018, *Soppa365*: https://www.soppa365.fi/reseptit/leivonta-jalkiruu„Yläsavolainen muurinpohjalettu"at-aamiaiset-makea-leivonta/huippukokin-muurinpohjaletut).

Einer historischen Anekdote zu „Yläsavolainen muurinpohjalettu" zufolge wurden in Obersavo Crêpes mit dem Namen „muurlettu", also „muurinpohjalettu", anlässlich des Mittsommerfestes gebacken. Wie der Name besagt, wurden sie auf dem Boden eines Kessels gebacken. Die Dorfgemeinschaften verfügten in der Regel über einen großen, bereits fertig eingefetteten Waschkessel, und die Landfrauen wechselten sich dabei ab, in diesem Kessel ihre Crêpes zu backen. In der Gegend von Iisalmi war es üblich, die Crêpes rechtzeitig vor dem Mittsommerfest zu braten, damit sich die Crêpe-Braterinnen nach ihren raucherfüllten Arbeiten in der Sauna waschen konnten. Oft musste man auf den Zugang zum Kessel warten, weil jeder jede Menge Teig für die Zubereitung von Crêpes mitgebracht hatte. Schließlich mussten auch für das Mittsommerfest noch genügend Crêpes übrig bleiben. Die „muurinpohjalettu" konnten auch über dem Sonnwendfeuer gebraten werden. In diesem Fall waren die Feueraufseher den Crêpe-Herstellern beim Braten behilflich. (Ollikainen, Eila, Määttalä, Sinikka und Hämäläinen, Mauno. 2009. *Savolainen syömälysti* (ein Kochbuch mit Rezepten aus Savo), S. 130).

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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