Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2024/6326

22.10.2024

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2024/6326)

Μετά τη δημοσίευση αυτή, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), μπορούν να υποβάλουν ένσταση στην Επιτροπή εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΊΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

«**Yläsavolainen muurinpohjalettu**»

Αριθ. ΕΕ: PGI-FI-03049 – 18.12.2023

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

«Yläsavolainen muurinpohjalettu»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Φινλανδία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 2.3. Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα και προϊόντα μπισκοτοποιίας

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Η «Yläsavolainen muurinpohjalettu» είναι λεπτή κρέπα που μοιάζει με δαντέλα και παρασκευάζεται από αραιό μείγμα αποτελούμενο από γάλα ή ρόφημα με βάση το γάλα χωρίς λακτόζη, αλεύρι κριθαριού (Hordeum vulgare), αλεύρι σιταριού (Triticum aestivum), αυγά και αλάτι, η οποία στη συνέχεια τηγανίζεται σε ρηχό τηγάνι από χυτοσίδηρο. Το μείγμα πρέπει να περιέχει τουλάχιστον 1/3 αλεύρι κριθαριού. Στη συνέχεια, το μείγμα αφήνεται να διογκωθεί για τουλάχιστον 2 ώρες ή ακόμη και μία νύχτα. Η «muurinpohjalettu» έχει ωοειδές ή στρογγυλό σχήμα. Το μέγεθός της μπορεί να ποικίλλει. Το τηγάνι που χρησιμοποιείται για το τηγάνισμα αλείφεται με βούτυρο ή βούτυρο χωρίς λακτόζη.

Η «Yläsavolainen muurinpohjalettu» χαρακτηρίζεται από τα εξής:

— τη λεπτότητα, την όψη της που μοιάζει με δαντέλα και τη τραγανή υφή της

— το καστανό χρώμα της όταν έχει τηγανιστεί

— το γεγονός ότι σερβίρεται έτσι ώστε η πλευρά που τηγανίστηκε πρώτα να κοιτά προς τα επάνω.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Το μείγμα της «Yläsavolainen muurinpohjalettu» πρέπει να παρασκευάζεται και να τηγανίζεται στην περιοχή της Άνω Σαβονίας.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή της «Yläsavolainen muurinpohjalettu» στην Άνω Σαβονία αποτελείται από τους ακόλουθους δήμους της Άνω Σαβονίας: Iisalmi, Keitele, Kiuruvesi, Lapinlahti, Pielavesi, Sonkajärvi και Vieremä.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη της «Yläsavolainen muurinpohjalettu» βασίζεται στη φήμη του προϊόντος ως ιδιαίτερου εδέσματος της Άνω Σαβονίας, το οποίο παρασκευάζεται με συγκεκριμένο τρόπο.

Η «Yläsavolainen muurinpohjalettu» διακρίνεται από τις συνήθεις κρέπες λόγω της όψης της που μοιάζει με δαντέλα, της τραγανότητας και της λεπτότητάς της. Τα χαρακτηριστικά αυτά αποτέλεσαν σημαντικά κριτήρια αξιολόγησης στους διαγωνισμούς μαγειρικής για την «muurinpohjalettu». Το μείγμα είναι αραιό για να δημιουργηθεί μια τραγανή κρέπα.

Το βούτυρο / βούτυρο χωρίς λακτόζη που χρησιμοποιείται για το τηγάνισμα και το ρηχό τηγάνι από χυτοσίδηρο εξασφαλίζουν καλοψημένες κρέπες με όμορφο χρώμα. Τα εργαλεία μαγειρικής περιλαμβάνουν παραδοσιακά έναν αναδευτήρα από κλαδάκια σημύδας, ο οποίος χρησιμοποιείται για το λιώσιμο του βουτύρου στο ρηχό τηγάνι. Οι κρέπες γυρίζονται με τη βοήθεια εύκαμπτης σπάτουλας.

Μια συνταγή για τη «Yläsavolainen muurinpohjalettu», ενός εδέσματος για το θερινό ηλιοστάσιο από το Iisalmi, δημοσιεύθηκε για πρώτη φορά στο περιοδικό Kotiliesi το 1933. Περιείχε σειρά οδηγιών και κατάλογο των συστατικών που απαιτούνται για την παρασκευή της «muurinpohjalettu». [Kotiliesi. «Iisalmelainen Juhannusherkku» («Ένα έδεσμα για το θερινό ηλιοστάσιο από το Iisalmi»). 12/1933 σ. 451]

Η κρέπα έγινε ευρύτερα γνωστή όταν η φινλανδική ένωση νέων της Άνω Σαβονίας διοργάνωσε τον πρώτο διαγωνισμό μαγειρικής για τη «Yläsavolainen muurinpohjalettu» το 1972. Διαγωνισμοί διεξάγονται κατά τη διάρκεια του φεστιβάλ της επαρχίας της Άνω Σαβονίας από το 1972.

Η φήμη της «Yläsavolainen muurinpohjalettu» αποδεικνύεται από φωτογραφία που απεικονίζει τον φινλανδό πρόεδρο κ. Mauno Koivisto και την κ. Tellervo Koivisto να γεύονται την κρέπα στο Vieremä το 1996.

Σε άρθρο για τη «Yläsavolainen muurinpohjalettu», η εφημερίδα Savon Sanomat εξηγεί τον τρόπο με τον οποίο ένας άνδρας που είναι γνωστός ως «Lettu-Enska» («κρεπαδόρος Enska») σηκώνει την κρέπα από το τηγάνι με μεταλλική σπάτουλα και τη γυρίζει με τη βοήθεια ξύλινης σπάτουλας. Απλώνει το βούτυρο με έναν αναδευτήρα από κλαδάκια σημύδας. Ως υγρό για το μείγμα, χρησιμοποιεί πλήρες γάλα ή ημιαποκορυφωμένο γάλα. Κατά την άποψή του, το γάλα που προέρχεται απευθείας από το αγρόκτημα είναι το καλύτερο για την παρασκευή των κρεπών. Προσθέτει ότι «οι τρύπες σχηματίζονται με φυσικό τρόπο στις κρέπες όταν ξεκινάτε να ρίχνετε το μείγμα κατά μήκος του άνω άκρου του ρηχού τηγανιού και το απλώνετε με τη σπάτουλα». [Vuokko Nissinen. Savon Sanomat, 27 Ιουνίου 2016: «Näin paistat parhaat yläsavolaiset muurinpohjaletut» («Αυτός είναι ο τρόπος για να τηγανίσετε τις καλύτερες κρέπες “Yläsavolainen muurinpohjalettu”»). Διατίθεται εδώ: «Näin paistat parhaat yläsavolaiset muurinpohjaletut» («Αυτός είναι ο τρόπος για να τηγανίσετε τις καλύτερες κρέπες “Yläsavolainen muurinpohjalettu”») | Savo | Savon Sanomat]

Ένας 80χρονος ειδικός όσον αφορά τη «muurinpohjalettu», με μακρά εμπειρία στην παρασκευή των κρεπών, έδωσε συνέντευξη για τη διαδικτυακή έκδοση της εφημερίδας Ilta-Sanomat. Στη συνέντευξη ανέφερε ότι «η τεχνογνωσία για την παρασκευή της "muurinpohjalettu" προέρχεται από την Άνω Σαβονία. Η κρέπα προέρχεται από το Iisalmi και από τέσσερις γειτονικούς δήμους, και συγκεκριμένα από: τον πρώην αγροτικό δήμο Iisalmi· το Vieremä· το Kiuruvesi· και το Sonkajärvi.» Περιέγραψε την παρασκευή της «Yläsavolainen muurinpohjalettu» στο πλαίσιο διαγωνισμού ως εξής: «Ένα από τα μέλη της κριτικής επιτροπής θεώρησε ότι μια καλή κρέπα έχει στρογγυλό ή ελαφρώς ωοειδές σχήμα, ομοιόμορφο πάχος και τέλειο καστανό χρώμα και είναι λεπτή με όψη που μοιάζει με δαντέλα. Η κρέπα θα πρέπει επίσης να έχει τρύπες. Το επιθυμητό αποτέλεσμα επιτυγχάνεται όταν το μείγμα είναι αρκετά αραιό και έχει τη σωστή ποσότητα λιπαρής ουσίας.»

Το αλεύρι κριθαριού αποτελεί βασικό συστατικό των παραδοσιακών συνταγών για τη «Yläsavolainen muurinpohjalettu» και είναι σημαντικό για τη διόγκωση του αλευριού εκ των προτέρων. Φαίνεται ότι οι ιδιαίτερα επιδέξιοι παραγωγοί κρεπών χρησιμοποιούσαν μόνο αλεύρι κριθαριού, αν και μια τυπική αναλογία μείγματος στις συνταγές για τη «muurinpohjalettu» είναι μισό αλεύρι κριθαριού / μισό αλεύρι σιταριού. «Ένας αρχάριος θα πρέπει πιθανώς να χρησιμοποιήσει ελαφρώς περισσότερο αλεύρι σιταριού απ' ό,τι αλεύρι κριθαριού, αλλά η αυθεντική συνταγή για την κρέπα περιέχει περισσότερο αλεύρι κριθαριού απ' ό,τι αλεύρι σιταριού. Το μείγμα πρέπει να είναι αρκετά ρευστό για να παρασκευάσετε λεπτές κρέπες.», εξηγεί ο ειδικός όσον αφορά τη «muurinpohjalettu» από το Iisalmi. (Mansikkamäki Sanna. Ilta-Sanomat. 2 Αυγούστου 2016: «Ο 80χρονος Esko Antikainen αποκαλύπτει τα μυστικά για τις κρέπες "muurinpohjalettu" και προειδοποιεί: "Προσέξτε μόνο μην φάτε υπερβολικά πολλές κρέπες".» Διατίθεται εδώ: https://www.is.fi/ruokala/ajankohtaista/art-2000001231828.html)

Το διαδικτυακό περιοδικό τροφίμων και οίνου Glorian Ruoka&Viini εξηγεί πώς ένας σεφ με αστέρι Michelin παρασκευάζει αυτές τις κρέπες με τρόπο που σέβεται τις παραδόσεις της Άνω Σαβονίας. Το περιοδικό δίνει τη συνταγή για τη «Yläsavolainen muurinpohjalettu». (Glorian Ruoka&Viini 2018, Soppa365: https://www.soppa365.fi/reseptit/leivonta-jalkiruu«Yläsavolainen muurinpohjalettu»at-aamiaiset-makea-leivonta/huippukokin-muurinpohjaletut)

Σύμφωνα με ένα ιστορικό ανέκδοτο σχετικά με τη «Yläsavolainen muurinpohjalettu», «Στην Άνω Σαβονία, οι κρέπες που ονομάζονται "muurlettu", δηλαδή "muurinpohjalettu", παρασκευάζονταν κατά το θερινό ηλιοστάσιο. Παρασκευάζονταν, όπως υποδηλώνει η ονομασία, στον πάτο ενός καζανιού. Οι κοινότητες των χωριών διέθεταν συνήθως ένα μεγάλο καζάνι που ήταν ήδη αλειμμένο με λιπαρή ουσία και οι γυναίκες το χρησιμοποιούσαν εκ περιτροπής για να παρασκευάσουν τις κρέπες τους μέσα σε αυτό. Στα περίχωρα του Iisalmi, ήταν σύνηθες να τηγανίζουν τις κρέπες πολύ νωρίτερα την παραμονή του θερινού ηλιοστασίου, έτσι ώστε οι παρασκευαστές κρεπών να μπορούν να πλυθούν στη σάουνα προκειμένου να καθαριστούν από τον καπνό. Συχνά χρειαζόταν να περιμένουν τη σειρά τους για να χρησιμοποιήσουν το καζάνι, καθώς όλοι είχαν φέρει άφθονο μείγμα για τις κρέπες. Στο κάτω-κάτω, έπρεπε να περισσέψουν αρκετές κρέπες και για την ημέρα του θερινού ηλιοστασίου. Ήταν επίσης δυνατό να παρασκευαστούν "muurinpohjalettu" πάνω από τη φωτιά του θερινού ηλιοστασίου, όπου ο παρασκευαστής των κρεπών λάμβανε την βοήθεια των υπευθύνων για τη φωτιά.» [Ollikainen Eila, Määttalä Sinikka και Hämäläinen Mauno. 2009. Savolainen syömälysti (βιβλίο μαγειρικής με συνταγές από τη Σαβονία), σ. 130]

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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