C/2024/6326

22.10.2024

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla.

(C/2024/6326)

Hakemuksen julkaisemisen jälkeen jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti esittää komissiolle vastaväitteen kolmen kuukauden kuluessa julkaisupäivästä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Yläsavolainen muurinpohjalettu”

EU-nro: PGI-FI-03049 – 18.12.2023

SAN ( ) SMM (X)

1. **[SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet**

”Yläsavolainen muurinpohjalettu”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Suomi

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 2.3 Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Yläsavolainen muurinpohjalettu” on tuote, jossa maidosta tai laktoosittomasta maitojuomasta, ohrajauhoista (*Hordeum vulgare*), vehnäjauhoista (*Triticum aestivum*), kananmunista ja suolasta tehdään ohut taikina, joka paistetaan valurautapannussa ohuiksi pitsimäisiksi letuiksi. Taikinassa tulee olla vähintään 1/3 ohrajauhoja. Taikinan annetaan turvota vähintään 2 tuntia tai jopa yön yli. Muodoltaan muurinpohjalettu on soikea tai pyöreä. Koko voi vaihdella. Paistamiseen käytettävä pannu rasvataan voilla tai laktoosittomalla voilla.

”Yläsavolainen muurinpohjalettu” -letulle on tunnusomaista:

— ohut, pitsimäinen ja rapea rakenne

— ruskea paistoväri

— tarjoilussa ensimmäinen paistopinta jätetään päällimmäiseksi.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

—

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

”Yläsavolaisen muurinpohjalettu” -letun taikinan valmistus ja paistaminen tulee tapahtua Ylä-Savon alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

—

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

”Yläsavolaisen muurinpohjalettu” -letun maantieteellisen Ylä-Savon alueen muodostavat Ylä-Savon kunnat: Iisalmi, Keitele, Kiuruvesi, Lapinlahti, Pielavesi, Sonkajärvi ja Vieremä.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

”Yläsavolainen muurinpohjalettu” -letun suojattu maantieteellinen merkintä perustuu sen maineeseen erikoislaatuisesti valmistettuna yläsavolaisena erikoisherkkuna.

”Yläsavolainen muurinpohjalettu” -letun pitsimäisyys, rapeus ja ohuus erottavat muurinpohjaletun tavallisista ohukaisista. Ominaisuudet ovat olleet merkittäviä arviointikriteerejä muurinpohjalettujen paistokilpailujen arviointikriteereissä. Taikina on ohutta, jotta letusta saadaan rapea.

Paistamisessa käytettävä voi/laktoositon voi ja valurautainen paistopannu antavat lettuun hyvän kauniin värin ja paistopinnan. Perinteisiä paistovälineitä ovat olleet koivusta tehty varpuvispilä, jolla voin levitys pannulle tapahtuu. Letun kääntämiseen käytetään taipuisaa paistinlastaa.

Varhaisin julkaistu resepti iisalmelaisesta juhannusherkusta eli ”Yläsavolainen muurinpohjalettu” -letusta löytyy jo vuodelta 1933 Kotiliedestä, jossa annetaan valmistusohje ja -aineet muurinpohjaletulle. (Kotiliesi. Iisalmelainen Juhannusherkku. 12/1933. s. 451.)

Kun Ylä-Savon Nuorisoseurojen Liitto järjesti ensimmäiset Yläsavolaisten muurinpohjalettujen paistokilpailut vuonna 1972, alkoi letun maine kantautua kauemmaksikin. Kilpailuja on pidetty Ylä-Savossa Maakuntajuhlilla vuodesta 1972 lähtien.

”Yläsavolainen muurinpohjalettu” -letun tunnettuudesta kertoo kuva, jossa presidentti Mauno Koivisto ja rouva Tellervo Koivisto olivat maistelemassa Yläsavolaista muurinpohjalettua Vieremällä vuonna 1996.

Savon Sanomat kertoo yläsavolaisesta muurinpohjaletusta kertovassa artikkelissa, miten Lettu-Enskaksi tituleerattu mies irrottaa letun pannusta metallilastalla ja kääntää puulastalla. Varpuvispilällä hän levittää voin. Taikinan nesteenä hän käyttää täysmaitoa tai kevytmaitoa. Suoraan tilalta haetusta maidosta tulee hänen mielestään parhaat letut. Hän toteaa myös, että ”kyllä lettuihin tulee reiät ihan luonnostaan, kun aloittaa kaatamaan taikinaa yläreunasta ja levittää lastalla loput.” (Vuokko Nissinen. Savon Sanomat 27.6.2016: Näin paistat parhaat yläsavolaiset muurinpohjaletut. Saatavilla: Näin paistat parhaat yläsavolaiset muurinpohjaletut | Savo | Savon Sanomat)

Ilta-Sanomien verkkolehti on haastatellut 80-vuotiasta muurinpohjalettumestaria, jolla on pitkä kokemus lettujen paistamisesta. Hän kertoo haastattelussa, että ”Muurinpohjalettujen tekotaito on kotoisin Ylä-Savosta. Niiden koti on Iisalmi ja sen neljä lähikuntaa, jotka ovat entinen Iisalmen maalaiskunta, Vieremä, Kiuruvesi ja Sonkajärvi.” Hän kuvailee Yläsavolainen muurinpohjalettu -letun valmistusta mestaruuskilpailussa näin: ”Arvosteluraadin erään jäsenen mielestä hyvä lettu on pyöreä tai hieman soikea, tasapaksu, pitsimäisen ohut ja sopivasti ruskettunut. Letun tulisi myös olla reikäinen. Oikeaan tulokseen päästään, kun taikina on riittävän ohutta ja rasvaa on oikea määrä.”

Yläsavolainen muurinpohjalettu” -letun perinteisissä resepteissä olennainen osa ovat ohrajauhot, joiden turvottaminen etukäteen on tärkeää. Oikein taitavat paistajat ovat ilmeisesti käyttäneet vain ohrajauhoja, mutta tyypillinen sekoitussuhde muurinpohjaletturesepteissä on noin puolet ohraa ja puolet vehnää. ”Vasta-alkajan on kenties syytä käyttää vehnäjauhoja hieman runsaammin kuin ohrajauhoja, mutta aidossa letunjuuressa ohrajauhoja on enemmän kuin vehnäjauhoja. Juuren on oltava melko juoksevaa, jotta siitä saadaan ohuita lettuja”, opastaa iisalmelainen muurinpohjalettumestari. (Mansikkamäki Sanna. Ilta-Sanomat. 2.8.2016: Esko Antikainen, 80, paljastaa muurinpohjalettujen salaisuudet ja varoittaa: ”Elekee sitte haletko.” Saatavilla: https://www.is.fi/ruokala/ajankohtaista/art-2000001231828.html)

Glorian Ruoka&Viini -verkkolehdessä kerrotaan, miten Michelin-kokki valmistaa muurinpohjaletut yläsavolaisia perinteitä kunnioittaen. Lehdessä on jaettu ”Yläsavolainen muurinpohjalettu” -letun resepti. (Glorian Ruoka&Viini 2018, Soppa365: https://www.soppa365.fi/reseptit/leivonta-jalkiruuat-aamiaiset-makea-leivonta/huippukokin-muurinpohjaletut)

”Yläsavolainen muurinpohjalettu” -letun historiasta kerrotaan, että ”Ylä-Savossa paistettiin juhannuksena muurlettuja eli muurinpohjalettuja. Ne paistettiin, niin kuin nimikin kertoo, muuripadan pohjalla. Tavallisesti kyläkunnilla oli jo rasvassa iso pyykkimuuri, jolla emännät vuoron perään kävivät lettunsa tekemässä. Iisalmen ympäristössä oli tapana paistaa letut hyvissä ajoin juhannusaattona, että paistaja pääsi savuisen työn jälkeen siistiytymään saunassa. Muurilla saattoi tosin joutua odottamaan vuoroaan, sillä kaikilla paistajilla oli juurta, lettutaikinaa runsaasti. Lettuja piti nimittäin riittää syötäväksi juhannuspäiväksikin. Muurinpohjaletut voitiin paistaa myös juhannuskokolla, jossa paistajalla oli tulenpitäjiä avuksi”. (Ollikainen Eila, Määttälä Sinikka ja Hämäläinen Mauno. 2009. Savolainen syömälysti s. 130)

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

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