C/2024/6326

22.10.2024

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/6326)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«**Yläsavolainen muurinpohjalettu**»

Nº UE: PGI-FI-03049 – 18.12.2023

AOP ( ) IGP (X)

1. Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]

«Yläsavolainen muurinpohjalettu»

2. État membre ou pays tiers

Finlande

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. *Type de produit*

Classe 2.3. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie et biscuiterie

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Yläsavolainen muurinpohjalettu» (littéralement: «crêpe cuite sur le chaudron à lessive» de Haute-Savonie, pluriel «muurinpohjaletut») est une crêpe fine ressemblant à de la dentelle confectionnée à partir d'une pâte légère composée de lait ou d'une boisson lactée sans lactose, de farine d'orge (*Hordeum vulgare*), de farine de blé (*Triticum aestivum*), d'œufs et de sel, qui est cuite ensuite dans une poêle en fonte. La pâte doit contenir au moins 1/3 de farine d'orge. On laisse la pâte lever pendant deux heures au moins, voire toute la nuit. La crêpe est de forme ovale ou ronde. Sa taille peut varier. La poêle à frire est graissée avec du beurre ou du beurre sans lactose.

Le «Yläsavolainen muurinpohjalettu» se caractérise par:

— sa finesse, son aspect, qui le fait ressembler à de la dentelle, et sa texture croustillante;

— sa couleur brune lorsqu'il est frit;

— le fait qu'on le sert en présentant le côté cuit en premier sur le dessus.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

–

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La préparation et la cuisson du «Yläsavolainen muurinpohjalettu» doivent avoir lieu dans la région de la Haute-Savonie (Ylä-Savo).

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc. du produit auquel la dénomination fait référence*

–

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

–

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique de la Haute-Savonie d'où provient le «Yläsavolainen muurinpohjalettu» est constituée des communes suivantes: Iisalmi, Keitele, Kiuruvesi, Lapinlahti, Pielavesi, Sonkajärvi et Vieremä.

5. **Lien avec l'aire géographique**

L'indication géographique protégée (IGP) du «Yläsavolainen muurinpohjalettu» est fondée sur sa réputation de spécialité de Haute-Savonie confectionnée de manière tout à fait originale.

Le «Yläsavolainen muurinpohjalettu» se distingue des crêpes classiques par sa finesse, son aspect «dentelle» et son croustillant. Ces caractéristiques ont toujours été des critères d'évaluation importants dans les concours de «muurinpohjalettu». La pâte est fine de manière à produire une crêpe croustillante.

Le beurre/le beurre sans lactose et la poêle en fonte utilisés pour la cuisson garantissent une bonne surface de cuisson et donnent à la crêpe sa belle couleur. L'instrument traditionnel utilisé pour étaler le beurre dans la poêle est un fouet en brindilles de bouleau. Une spatule souple est utilisée pour retourner la crêpe.

La toute première recette du délice de la Saint-Jean d'Iisalmi (à savoir le «Yläsavolainen muurinpohjalettu») est publiée dès 1933 dans le magazine *Kotiliesi* («Le Foyer»), qui en donne les ingrédients et les instructions de préparation. [*Kotiliesi*. Iisalmelainen Juhannusherkku (le délice de la Saint-Jean d'Iisalmi). 12/1933, p. 451.]

Lorsque l'Union des clubs de jeunes de la Haute-Savonie a organisé les premiers concours de confection de «Yläsavolaisen muurinpohjalettu» en 1972, la réputation de la spécialité a commencé à s'étendre. Depuis 1972, des concours ont lieu en Haute-Savonie lors des fêtes de la province.

Une photo, prise à Vieremä en 1996, de l'ancien Président finlandais Mauno Koivisto et de son épouse Tellervo Koivisto en train de déguster un «Yläsavolainen muurinpohjalettu» illustre bien la popularité de la spécialité.

Le quotidien savonien *Savon Sanomat* raconte dans un article consacré au «Yläsavolainen muurinpohjalettu» comment un homme surnommé «Lettu-Enska» (Enska le crêpier) détache celle-ci de la poêle avec une spatule en métal et la retourne avec une spatule en bois. Il étale le beurre avec un fouet constitué de brindilles de bouleau. Pour le liquide de la pâte, il utilise du lait entier ou du lait demi-écrémé. Selon lui, le lait en provenance directe de la ferme donne les meilleures crêpes. Il précise que «de petits trous se forment naturellement dans la crêpe lorsqu'on commence à verser la pâte depuis le bord supérieur de la poêle et à l'étaler avec la spatule». [Vuokko Nissinen. *Savon Sanomat* 27 juin 2016: Näin paistat parhaat yläsavolaiset muurinpohjaletut («C'est ainsi qu'on confectionne les meilleures "Yläsavolaiset muurinpohjalettu"»). Disponible ici: Näin paistat parhaat yläsavolaiset muurinpohjaletut («C'est ainsi qu'on confectionne les meilleures "Yläsavolaiset muurinpohjalettu"») Savo | *Savon Sanomat*]

Le magazine *Ilta-Sanomat* a interviewé un maître des «Yläsavolaiset muurinpohjalettu» de 80 ans, qui a une longue expérience de la confection de cette spécialité. Dans cet entretien, il déclare que «l'art de la confection des "muurinpohjaletut" vient de Haute-Savonie. Leur berceau est Iisalmi, et quatre communes voisines, à savoir l'ancienne municipalité rurale d'Iisalmi, Vieremä, Kiuruvesi et Sonkajärvi.» Il décrit ainsi la confection du «Yläsavolainen muurinpohjalettu» lors d'un championnat: «Un membre du jury a estimé qu'une bonne crêpe était ronde ou légèrement ovale, d'une épaisseur uniforme et d'une belle couleur brune et ressemblait à de la dentelle. La crêpe devait également être percée de petits trous. On obtient un bon résultat lorsque la pâte est suffisamment fine et avec la bonne quantité de matière grasse.»

La farine d'orge est un ingrédient essentiel des recettes traditionnelles de «Yläsavolainen muurinpohjalettu», dans lesquelles la levée préalable de la pâte est importante. Il semble que les cuisiniers les plus expérimentés ont toujours utilisé uniquement de la farine d'orge, mais le mélange typique dans les recettes de «muurinpohjalettu» est environ moitié orge/moitié blé. «Un débutant devra peut-être utiliser un peu plus de farine de blé que de farine d'orge, mais, dans la recette authentique de la pâte, qui est une pâte levée, il y a plus de farine d'orge que de farine de blé. La pâte doit être suffisamment liquide pour permettre de confectionner de fines crêpes», explique le maître des «muurinpohjaletut» d'Iisalmi. (Mansikkamäki Sanna. *Ilta-Sanomat*. 2 août 2016: «Esko Antikainen, 80 ans, révèle les secrets des "muurinpohjaletut" et met en garde: "Surtout, évitez d'en manger jusqu'à en exploser!"». Disponible ici: https://www.is.fi/ruokala/ajankohtaista/art-2000001231828.html)

Le magazine en ligne *Glorian Ruoka&Viini* explique comment un chef référencé au guide Michelin confectionne des «muurinpohjaletut» en respectant les traditions de Haute-Savonie. Une recette de «Yläsavolainen muurinpohjalettu» est proposée dans le magazine. (*Glorian Ruoka&Viini* 2018, *Soppa365*: https://www.soppa365.fi/reseptit/leivonta-jal kiruu«Yläsavolainen muurinpohjalettu»at-aamiaiset-makea-leivonta/huippukokin-muurinpohjaletut)

L'histoire raconte que «En Haute-Savonie, on confectionnait des "muuriletut" ou "muurinpohjaletut" à la Saint-Jean. Ils étaient cuits, comme leur nom l'indique, sur un "muuripata" (chaudron à lessive). Généralement, les villages disposaient d'un grand chaudron à lessive déjà graissé, où les femmes se relayaient pour faire les crêpes. Dans la région d'Iisalmi, il était d'usage de préparer les crêpes bien à l'avance la veille de la Saint-Jean, afin que le cuisinier ou la cuisinière puisse ensuite se nettoyer de la fumée dans le sauna. Il est vrai qu'il fallait parfois attendre son tour devant le chaudron à lessive, car tous les cuisiniers avaient beaucoup de pâte à faire cuire. Après tout, il devait y en avoir suffisamment à manger, même pour la Saint-Jean. Les "muurinpohjaletut" pouvaient également être cuits sur un feu de la Saint-Jean, et le cuisinier ou la cuisinière était alors assisté.e de "gardiens du feu"». [Ollikainen Eila, Määttalä Sinikka et Hämäläinen Mauno. 2009. *Savolainen syömälysti* (un livre de cuisine contenant des recettes de Savo), p. 130]

Référence à la publication du cahier des charges

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