Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2024/6326

22.10.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/6326)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

"Yläsavolainen muurinpohjalettu"

EU-nr.: PGI-FI-03049 – 18.12.2023

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/Namen [van de BOB of de BGA]**

"Yläsavolainen muurinpohjalettu"

2. **Lidstaat of derde land**

Finland

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 2.3. Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

"Yläsavolainen muurinpohjalettu" is een dunne, kantachtige crêpe die wordt gemaakt van een dun beslag met melk of een lactosevrije drank op basis van melk, gerstemeel (*Hordeum vulgare*), tarwebloem (*Triticum aestivum*), eieren en zout en vervolgens wordt gebakken in een gietijzeren koekenpan. Het beslag moet ten minste een derde gerstemeel bevatten. Men laat het beslag ten minste twee uur of zelfs een nacht rijzen. "Muurinpohjalettu" is ovaal of rond van vorm. De omvang ervan kan variëren. De voor het bakken gebruikte koekenpan wordt ingevet met boter of lactosevrije boter.

"Yläsavolainen muurinpohjalettu" wordt gekenmerkt door:

— zijn dunne, kantachtige en knapperige textuur;

— zijn bruine kleur wanneer hij wordt gebakken;

— het feit dat hij wordt geserveerd met de zijde die het eerst werd gebakken naar boven gekeerd.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Het beslag van "Yläsavolainen muurinpohjalettu" moet worden gemaakt en gebakken in de regio Ylä-Savo.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied van "Yläsavolainen muurinpohjalettu" in Ylä-Savo bestaat uit de volgende gemeenten in Ylä-Savo: Iisalmi, Keitele, Kiuruvesi, Lapinlahti, Pielavesi, Sonkajärvi en Vieremä.

5. **Verband met het geografische gebied**

De beschermde geografische aanduiding voor "Yläsavolainen muurinpohjalettu" berust op de reputatie van het product als speciale delicatesse uit Ylä-Savo die op een welbepaalde manier wordt bereid.

"Yläsavolainen muurinpohjalettu" onderscheidt zich van gewone crêpes door zijn kantachtige hoedanigheid, knapperigheid en dunheid. Deze kenmerken zijn belangrijke beoordelingscriteria bij kookwedstrijden voor "muurinpohjalettu". Het beslag is dun, om een knapperige crêpe te verkrijgen.

De boter/lactosevrije boter die wordt gebruikt voor het bakken en de gietijzeren koekenpan geven de crêpe haar mooie kleur en goed gebakken oppervlak. Het kookgereedschap omvat van oudsher een garde van berkentwijgen, waarmee de boter over de koekenpan wordt verdeeld. De crêpe wordt omgedraaid met een flexibele spatel.

In 1933 werd in het tijdschrift *Kotiliesi* voor het eerst een recept voor "Yläsavolainen muurinpohjalettu" gepubliceerd, als delicatesse voor het midzomerfeest in Iisami. Het bevatte een reeks instructies en een lijst van de ingrediënten die nodig zijn voor de bereiding van "muurinpohjalettu" (*Kotiliesi*, "Iisalmelainen Juhannusherkku" ("Een delicatesse uit Iisalmi voor het midzomerfeest"), 12/1933, blz. 451).

De crêpe werd breder bekend nadat de Finse jongerenvereniging van Ylä-Savo in 1972 de eerste kookwedstrijd voor "Yläsavolainen muurinpohjalettu" organiseerde. Sinds 1972 vinden er wedstrijden plaats tijdens het festival van de subregio Ylä-Savo.

Een foto waarop de Finse president Mauno Koivisto en mevrouw Tellervo Koivisto de crêpe proeven in Vieremä in 1996 illustreert de faam van "Yläsavolainen muurinpohjalettu".

In een artikel over "Yläsavolainen muurinpohjalettu" in de krant *Savon Sanomat* wordt uitgelegd hoe een man die bekendstaat als "Lettu-Enska" ("Crêpe Enska") de crêpe met een metalen spatel uit de pan haalt en met een houten spatel omdraait. Hij verdeelt de boter met een garde van berkentwijgen. Als vloeistof voor het beslag gebruikt hij volle of halfvolle melk. Hij is van mening dat melk die vers van de boerderij komt de beste crêpes oplevert. Hij voegt eraan toe dat "zich van nature gaten vormen in de crêpes wanneer u het beslag langs de bovenrand in de pan begint in te gieten en de rest met een spatel verdeelt" (Vuokko Nissinen, *Savon Sanomat*, 27 juni 2016: "Näin paistat parhaat yläsavolaiset muurinpohjaletut" ("Zo bakt u de beste yläsavolainen muurinpohjalettu-crêpes"), beschikbaar onder: "Näin paistat parhaat yläsavolaiset muurinpohjaletut" ("Zo bakt u de beste yläsavolainen muurinpohjalettu-crêpes") | Savo | *Savon Sanomat*).

Een tachtigjarige “muurinpohjalettu”-expert met lange ervaring met de bereiding van de crêpes werd geïnterviewd voor de online-editie van de krant *Ilta-Sanomat*.ma In het interview vertelde hij dat “de knowhow voor het maken van “muurinpohjalettu” uit Ylä-Savo komt. De crêpe is afkomstig uit Iisalmi en de vier nabijgelegen gemeenten, te weten de voormalige plattelandsgemeente Iisalmi, Vieremä, Kiuruvesi en Sonkajärvi”. Hij beschreef de bereiding van “Yläsavolainen muurinpohjalettu” op een wedstrijd als volgt: “Een van de juryleden vond dat een goede crêpe rond of licht ovaal, van gelijke dikte, dun als kant en perfect bruin gebakken is. De crêpe moet ook gaten hebben. Het gewenste resultaat wordt bereikt wanneer het beslag dun genoeg is en precies de juiste hoeveelheid vet wordt gebruikt”.

Gerstemeel is een essentieel ingrediënt in traditionele recepten voor “Yläsavolainen muurinpohjalettu” en het is belangrijk dat het deeg van tevoren rijst. Het lijkt erop dat bijzonder vakkundige crêpebakkers alleen gerstemeel gebruikten, hoewel een typische mengverhouding van “muurinpohjalettu” recepten ongeveer half gerstemeel en half tarwemeel is. “Een beginner moet waarschijnlijk iets meer tarwemeel dan gerstemeel gebruiken, maar een authentiek rijzend crêpebeslag bevat meer gerstemeel dan tarwemeel. Het beslag moet veeleer lopend zijn om dunne crêpes te bakken”, laat de “muurinpohjalettu”-expert uit Iisalmi weten (Mansikkamäki Sanna, *Ilta-Sanomat,* 2 augustus 2016: “Esko Antikainen, 80, onthult de geheimen van “muurinpohjalettu”-crêpes en waarschuwt: “Zorg alleen dat je je niet te barsten eet!”, beschikbaar onder: https://www.is.fi/ruokala/ajankohtaista/art-2000001231828.html).

Het online voedings- en wijnmagazine *Glorian Ruoka Iviini* legt uit hoe een Michelinchef deze crêpes maakt op een manier die de tradities van Ylä-Savo eerbiedigt. Het tijdschrift geeft het recept voor “Yläsavolainen muurinpohjalettu” (*Glorian Ruoka&Viini* 2018, *Soppa365*: https://www.soppa365.fi/reseptit/leivonta-jalki ruu“Yläsavolainen muurinpohjalettu”at-aamiaiset-makea-leivonta/huippukokin-muurinpohjaletut).

Volgens een historische anekdote over “Yläsavolainen muurinpohjalettu” werden in Ylä-Savo met midzomer crêpes gebakken die “muurlettu”, d.w.z. “muurinpohjalettu”, werden genoemd. Zoals de naam aangeeft, werden ze gebakken op de bodem van een ketel. Dorpsgemeenschappen hadden gewoonlijk een grote, reeds ingevette wasketel, en boerinnen bakten er om de beurt hun crêpes in. In de buurt van Iisalmi was het gebruikelijk om de crêpes ruim op voorhand te bakken voor midzomeravond, zodat de crêpebakkers zich in de sauna konden wassen na hun rokerige arbeid. Vaak moest men wachten op zijn beurt aan de ketel, omdat iedereen veel crêpebeslag had meegebracht. Er moesten immers ook voor midzomerdag voldoende crêpes overblijven. “Muurinpohjalettu” kon ook op een midzomervreugdevuur worden gebakken, waar de crêpemaker werd bijgestaan door vuurhoeders” (Ollikainen Eila, Määttalä Sinikka en Hämäläinen Mauno, 2009, *Savolainen syömälysti* (een kookboek met recepten uit Savo), blz. 130).

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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