C/2024/6326

22.10.2024

Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 50.º n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/6326)

No seguimento desta publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), declarar oposição junto da Comissão no prazo de três meses a contar desta data.

DOCUMENTO ÚNICO

«Yläsavolainen muurinpohjalettu»

N.º UE: PGI-FI-03049 – 18.12.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Yläsavolainen muurinpohjalettu»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Finlândia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 2.3. Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

3.2. *Descrição do produto correspondente à denominação referida no ponto 1*

O «Yläsavolainen muurinpohjalettu» é um crepe fino de aspeto rendilhado confecionado a partir de uma massa leve de leite ou de uma bebida láctea sem lactose, com farinha de cevada (*Hordeum vulgare*), farinha de trigo (*Triticum aestivum*), ovos e sal, frita numa frigideira de ferro fundido. A massa, que deve conter, pelo menos, 1/3 de farinha de cevada, leveda durante, no mínimo, 2 horas ou mesmo durante toda a noite. O «muurinpohjalettu» tem forma oval ou redonda. O seu tamanho pode variar. A frigideira utilizada para fritar é untada com manteiga, com ou sem lactose.

O «Yläsavolainen muurinpohjalettu» tem as seguintes características:

— fino, aspeto rendilhado e estaladiço,

— cor castanha quando frito,

— é servido com o lado que foi frito em primeiro lugar virado para cima.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

A massa do «Yläsavolainen muurinpohjalettu» tem de ser feita e frita na região do Alto Savo.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que a denominação registada se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que a denominação registada se refere*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica do Alto Savo de onde provém o «Yläsavolainen muurinpohjalettu» é constituída pelos seguintes municípios: Iisalmi, Keitele, Kiuruvesi, Lapinlahti, Pielavesi, Sonkajärvi e Vieremä.

5. **Relação com a área geográfica**

A Indicação Geográfica Protegida do «Yläsavolainen muurinpohjalettu» baseia-se na reputação de que o produto goza — iguaria especial do Alto Savo, confecionada de forma particular.

O «Yläsavolainen muurinpohjalettu» distingue-se dos crepes normais pelo seu aspeto rendilhado, pela consistência estaladiça e por ser muito fino. Estas características são importantes critérios de avaliação nos concursos de «muurinpohjalettu». A massa é leve para obter um crepe estaladiço.

A manteiga, com ou sem lactose, utilizada para fritar e a frigideira de ferro fundido fazem com que o crepe fique bem tostado e adquira uma bonita cor. O utensílio tradicional usado para untar a frigideira com manteiga é uma pequena vassoura feita de raminhos de vidoeiro. O crepe é virado com uma espátula flexível.

Em 1933, foi publicada pela primeira vez na revista Kotiliesi uma receita da iguaria do solstício de verão de Iisalmi — o «Yläsavolainen muurinpohjalettu». Continha um conjunto de instruções e uma lista dos ingredientes necessários para a confeção do «muurinpohjalettu» [*Kotiliesi*. «Iisalmelainen Juhannusherkku» (uma iguaria de solstício de verão de Iisalmi). 12/1933 p. 451].

O crepe tornou-se mais conhecido depois de a Associação Finlandesa da Juventude do Alto Savo ter organizado o primeiro concurso de cozinha dedicado ao Yläsavolainen muurinpohjalettu, em 1972. Desde aí, foram organizados concursos no Alto Savo durante as festas da região.

Uma fotografia tirada em 1996, em Vieremä, que mostra o presidente finlandês Mauno Koivisto e a esposa, Tellervo Koivisto, a degustarem um «Yläsavolainen muurinpohjalettu» ilustra perfeitamente a reputação deste crepe.

Num artigo sobre o «yläsavolainen muurinpohjalettu», o jornal *Savon Sanomat* explica como um homem conhecido como «Lettu-Enska» (Enska, o homem dos crepes) levanta o crepe da frigideira com uma espátula de metal e vira-o com outra de madeira. Espalha a manteiga com uma vassourinha de ramos de vidoeiro. Como líquido para a massa, utiliza leite gordo ou meio-gordo. Na sua opinião, o leite proveniente diretamente da exploração dá os melhores crepes. Acrescenta que os furinhos aparecem naturalmente nos crepes quando se começa por verter a massa junto do rebordo da frigideira, espalhando em seguida o resto da massa com uma espátula [Vuokko Nissinen. *Savon Sanomat*, 27 de junho de 2016: «Näin paistat parhaat yläsavolaiset muurinpohjaletut» (assim se confecionam os melhores yläsavolainen muurinpohjalettut). Disponível em: «Näin paistat parhaat yläsavolaiset muurinpohjaletut» (assim se confecionam os melhores yläsavolainen muurinpohjalettut). Savo | *Savon Sanomat*)].

Na versão em linha do jornal *Ilta-Sanomat*, foi entrevistado um especialista do «muurinpohjalettu» com 80 anos e longa experiência na confeção dos crepes. Na entrevista, afirmou que o saber-fazer da confeção do «muurinpohjalettu» provém do Alto Savo. O crepe nasceu em Iisalmi e em quatro municípios próximos, a saber: o antigo município rural de Iisalmi, Vieremä, Kiuruvesi e Sonkajärvi. O entrevistado descreveu assim a confeção do «muurinpohjalettu» por ocasião de um concurso: «Um membro do júri considerou que um bom crepe é redondo ou ligeiramente oval, de espessura uniforme, fino como uma renda e com um tom acastanhado perfeito. O crepe deve também ter furinhos. O resultado pretendido é alcançado com uma massa suficientemente fina e a quantidade correta de gordura.»

A farinha de cevada é um ingrediente essencial das receitas tradicionais do «Yläsavolainen muurinpohjalettu» e é importante que a massa levede previamente. Aparentemente, os mais experientes mestres na arte de fazer crepes só utilizam farinha de cevada, mas a mistura típica referida nas receitas de «muurinpohjalettu» é de cerca de metade de farinha de cevada e metade de farinha de trigo. «Um principiante deverá provavelmente utilizar um pouco mais de farinha de trigo do que de farinha de cevada, mas a verdadeira receita da massa leva mais farinha de cevada do que de trigo», explica o especialista de «muurinpohjalettu» de Iisalmi. «A massa deve ser bastante líquida para permitir confecionar crepes finos» (Mansikkamäki Sanna. *Ilta-Sanomat*. 2 de agosto de 2016: «Esko Antikainen, 80, revela os segredos dos crepes "muurinpohjalettu" e avisa: "Atenção: parem de comer antes de rebentarem!"». Disponível em: https://www.is.fi/ruokala/ajankohtaista/art-2000001231828.html).

A revista em linha *Glorian Ruoka &Viini*, especializada em gastronomia e vinho, explica como um chefe referenciado no guia confeciona estes crepes respeitando as tradições do Alto Savo. A revista dá a receita do «Yläsavolainen muurinpohjalettu» (*Glorian Ruoka&Viini* 2018, *Soppa365*: https://www.soppa365.fi/reseptit/leivonta-jalki ruu'Yläsavolainen muurinpohjalettu'at-aamiaiset-makea-leivonta/huippukokin-muurinpohjaletut).

Reza a história que no Alto Savo se faziam crepes chamados «muurlettu», ou «muurinpohjalettu», para as festas do solstício de verão. Os crepes eram fritos, como o seu nome indica, no fundo de uma caldeira. Em geral, havia nas aldeias uma grande caldeira de lavar roupa já untada, da qual as mulheres se serviam à vez para fazer os crepes. Na região de Iisalmi, era habitual fritar os crepes bastante antes da noite do solstício de verão, para que quem os confecionasse pudesse em seguida ir para a sauna para retirar o cheiro a fumo. Era frequente ter de esperar pela sua vez frente à caldeira, porque todos traziam uma grande quantidade de massa para crepes. É certo que era preciso fazer crepes de sobra para o dia seguinte, o dia do solstício. Era também possível fritar os «muurinpohjalettu» numa fogueira de S. João, e nesse caso quem se ocupava da fogueira ajudava quem cozinhava» [Ollikainen Eila, Määttalä Sinikka and Hämäläinen Mauno. 2009. *Savolainen syömälysti* (livro de cozinha com receitas de Savo), p. 130)].

Referência à publicação do caderno de especificações

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