C/2024/6326

22.10.2024

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2024/6326)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Yläsavolainen muurinpohjalettu”

EU-nr: PGI-FI-03049 – 18.12.2023

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn [på SUB eller SGB]**

”Yläsavolainen muurinpohjalettu”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Finland

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 2.3 Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Yläsavolainen muurinpohjalettu” är en tunn, spetslik plätt gjord av tunn smet av mjölk eller laktosfri mjölkbaserad dryck, kornmjöl (*Hordeum vulgare*), vetemjöl (*Triticum aestivum*), ägg och salt, och som sedan steks i en gjutjärnspanna. Minst en tredjedel av smeten måste bestå av kornmjöl. Smeten får stå och vila i minst två timmar eller till och med över natten. ”Yläsavolainen muurinpohjalettu” är oval eller rund till formen. Dess storlek kan variera. Den steks i en panna med smör eller laktosfritt smör.

”Yläsavolainen muurinpohjalettu” kännetecknas av

— sin tunna, spetslika och frasiga konsistens,

— sin bruna färg när den steks,

— att den serveras med den först stekta sidan upp.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

–

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

”Yläsavolainen muurinpohjalettu” måste framställas och stekas i regionen Övre Savolax.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

–

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

–

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området för ”Yläsavolainen muurinpohjalettu” i Övre Savolax består av följande kommuner: Idensalmi, Keitele, Kiuruvesi, Lapinlax, Pielavesi, Sonkajärvi och Vieremä.

5. **Samband med det geografiska området**

Den skyddade geografiska beteckningen för ”Yläsavolainen muurinpohjalettu” (muurikkaplätt från Övre Savolax) bygger på produktens goda rykte som en speciell delikatess från Övre Savolax som tillreds på ett särskilt sätt.

Den spetslika, frasiga och tunna konsistensen hos muurikkaplätten skiljer den från vanliga plättar. Dessa egenskaper har varit viktiga bedömningskriterier vid matlagningstävlingar. För att plätten ska bli frasig ska smeten vara tunn.

Smöret eller det laktosfria smöret och gjutjärnspannan som används för stekningen ger plätten en fin och vacker färg och en gräddad yta. Matlagningsredskapen har traditionellt inbegripit en björkrisvisp, som används för att sprida ut smöret i pannan. Plättarna vänds med en böjlig stekspade.

Receptet på Idensalmis midsommardelikatess ”Yläsavolainen muurinpohjalettu” publicerades för första gången redan 1933 i tidskriften Kotiliesi. Där fanns instruktioner och en förteckning över ingredienserna till muurikkaplättarna. (*Kotiliesi*, ”Iisalmelainen Juhannusherkku” (En midsommardelikatess från Idensalmi), 12/1933 s. 451).

Plättarna blev mer allmänt kända efter att Finlands ungdomsförbund anordnat den första matlagningstävlingen för ”Yläsavolainen muurinpohjalettu” år 1972. Sedan 1972 har tävlingar anordnats på landskapsfester i Övre Savolax.

Ett foto med Finlands president Mauno Koivisto och fru Tellervo Koivisto som smakar på ”Yläsavolainen muurinpohjalettu” i Vieremä 1996 bekräftar dess goda renommé.

Tidningen *Savon Sanomat* beskriver i en artikel om muurikkaplätten hur Ensio Korhonen, även kallad ”Lettu-Enska”, lyfter plätten ur pannan med en stekspade av metall och sedan vänder den med en stekspade av trä. Han sprider ut smöret i pannan med en björkrisvisp. Till smeten använder han helmjölk eller mellanmjölk. Enligt honom är mjölk direkt från gården bäst. Han tillägger att ”hålen i plätten uppkommer av sig själva när du börjar hälla smeten längs pannans övre kant och sedan breder ut resten med en stekspade.” (Vuokko Nissinen, *Savon Sanomat*, den 27 juni 2016: ”Näin paistat parhaat yläsavolaiset muurinpohjaletut” (Så här steker du de bästa muurikkaplättarna). Källa: ”Näin paistat parhaat yläsavolaiset muurinpohjaletut” | Savolax | *Savon Sanomat*).

I webbupplagan av tidningen Ilta-Sanomat intervjuades 80-åriga Esko Antikainen, som har lång erfarenhet av att steka muurikkaplättar. I intervjun berättade han att konsten att laga muurikkaplättar kommer från Övre Savolax. Muurikkaplätten kommer ursprungligen från Idensalmi och de fyra närliggande kommunerna, dvs. den tidigare landskommunen Idensalmi, Vieremä, Kiuruvesi, och Sonkajärvi. Han beskrev hur muurikkaplättarna tillreds vid tävlingar: ”Enligt en jurymedlem ska plätten vara rund eller något oval, med jämn tjocklek, tunn som spets och perfekt brynt. Plätten ska också ha hål. Önskat resultat uppnås när smeten är tillräckligt tunn och man har exakt rätt mängd fett.”

Kornmjöl är en viktig ingrediens i traditionella recept på muurikkaplättar, och det är viktigt att mjölet får svälla före tillredningen. Det framkommer att särskilt skickliga kockar endast använder kornmjöl, men den typiska proportionen i muurikkaplättar är hälften kornmjöl och hälften vetemjöl. ”En nybörjare ska kanske använda lite mer vetemjöl än kornmjöl, men en äkta plättsmet innehåller mer kornmjöl än vetemjöl. Smeten måste vara tillräckligt lös för att man ska få tunna plättar”, säger muurikkaplättexperten Esko Antikainen från Idensalmi. (Mansikkamäki Sanna, *Ilta-Sanomat,* den 2 augusti 2016: ”Esko Antikainen, 80, avslöjar hemligheten bakom muurikkaplättarna och varnar: Ät inte så ni spricker!” Finns på: https://www.is.fi/ruokala/ajankohtaista/art-2000001231828.html).

I webbupplagan av mat- och vintidskriften *Glorian Ruoka&Viini* beskrivs hur en Michelinkock tillreder plättarna med respekt för Övre Savolax traditioner. Tidningen ger receptet på muurikkaplättarna (*Glorian Ruoka&Viini* 2018, *Soppa365*: https://www.soppa365.fi/reseptit/leivonta-jalkiruuat-aamiaiset-makea-leivonta/huippukokin-muurinpohjaletut).

Enligt en gammal anekdot om muurikkaplätten brukade man i Övre Savolax steka ”muurlettu”, dvs. ”muurinpohjalettu” till midsommar. Plättarna stektes, såsom namnet anger, på botten av en pannmur. I bysamhällena fanns det vanligtvis en stor färdigt infettad pannmur, som husmödrarna turvis använde för att steka plättarna i. I Idensalmitrakten var det brukligt att steka plättarna i god tid på midsommaren, så att de som stekt plättarna kunde gå och tvätta sig i bastun efter att ha arbetat i röken. Ofta var man tvungen att vänta på sin tur eftersom alla hade mycket plättsmet med sig, plättarna skulle nämligen också räcka till midsommardagen. Muurikkaplättarna kunde också stekas på midsommarbrasan, då den som stekte plättarna fick hjälp av eldvakterna. (Ollikainen Eila, Määttälä Sinikka och Hämäläinen Mauno, 2009, *Savolainen syömälysti* (en kokbok med recept från Savolax), s. 130)

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/livsmedelsbranschen/ingredienser-och-innehall/namnskydd/finlandska-produkter-med-skyddad-beteckning/ylasavolainen-muurinpohjalettu/