C/2024/6326

22.10.2024 г.

**Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни**

(C/2024/6326)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

**„Yläsavolainen muurinpohjalettu“**

**ЕС №: PGI-FI-03049 – 18.12.2023**

**ЗНП ( ) ЗГУ (X)**

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Yläsavolainen muurinpohjalettu“

2. **Държава членка или трета държава**

Финландия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 2.3. Хляб, хлебни изделия, сладкарски и захарни изделия, бисквити и други печива

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Yläsavolainen muurinpohjalettu“са фини, наподобяващи дантела палачинки, приготвяни от рядка смес, като за целта се смесват мляко или млечна напитка без съдържание на лактоза, ечемичено брашно (Hordeum vulgare), пшеничено брашно (Triticum aestivum), яйца и сол, а сместа се запържва в чугунен тиган. Най-малко 1/3 от брашното в сместа трябва да бъде ечемично. След това сместа се оставя да втаса в продължение на най-малко 2 часа или дори през цялата нощ. „Muurinpohjalettu“ имат овална или кръгла форма. Размерът им може да варира. Използваният при пърженето тиган се подмазва с обикновено масло или с масло без съдържание на лактоза.

„Yläsavolainen muurinpohjalettu“ се характеризират със следното:

— фина, дантелена и хрупкава консистенция

— кафеникав цвят при след изпържване

— сервиране със страната, която е била изпържена първо, нагоре

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11.4.2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Сместа за „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ трябва да бъде приготвена и изпържена в района на Северна Савония.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район на „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ в Северна Савония се състои от следните общини: Iisalmi, Keitele, Kiuruvesi, Lapinlahti, Pielavesi, Sonkajärvi и Vieremä.

5. **Връзка с географския район**

Основание за регистрацията на „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ като защитено географско указание е репутацията на продукта като специфичен за Северна Савония деликатес, приготвян по точно определен начин.

„Yläsavolainen muurinpohjalettu“ се отличават от обикновените палачинки с дантелена, фина и хрупкава консистенция. Изброените характеристики са важни критерии при оценяването по време на състезания по приготвяне на „muurinpohjalettu“. приготвя се рядка смес с цел да се получи хрупкава палачинка.

Използването на масло/масло без съдържание на лактоза и чугунен тиган при пърженето придава наситен и привлекателен цвят с добре изпечена повърхност. По традиция, наред с другите принадлежности за готвене, се използва дървена лъжица от брезова дървесина, която служи за разстилане на маслото върху тигана. Палачинката се обръща с гъвкава шпатула.

През 1933 г. в списанието *Kotiliesi* за пръв път е публикувана рецепта за приготвянето на „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ като деликатес за честванията на Деня на лятното слънцестоене в Iisalmi. Рецептата съдържа инструкции и списък на съставките, необходими за приготвянето на „muurinpohjalettu“. (*Kotiliesi.* „Iisalmelainen Juhannusherkku“ („Деликатес за Деня на лятното слънцестоене в Iisalmi“). 12/1933 стр. 451)

Популярността на палачинките нараства след като през 1972 г. Финландската младежка асоциация на Северна Савония организира първия конкурс по приготвяне на Yläsavolainen muurinpohjalettu. От 1972 г. насам конкурсите се провеждат по време на фестивала на Северна Савония.

Доказателство за реномето на „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ е снимка, на която финландският президент Мауно Коивисто и първата дама, г-жа Телерво Коивисто, дегустират палачинката във Vieremä през 1996 г.

В статия относно „yläsavolainen muurinpohjalettu“ във вестник *Savon Sanomat* се разказва как човек, известен като „Lettu-Enska“ („Enska, майсторът на палачинките“) повдига палачинката от тигана с метална шпатула и я обръща с дървена. Той разстила маслото с дървена лъжица, изработена от брезова дървесина. Течността, която използва в сместа, е пълномаслено или полуобезмаслено мляко. Според него най-добрите палачинки се получават с мляко, донесено направо от фермата. Той допълва, че „дупките в палачинките се образуват по естествен начин, когато започнете да изливате сместа по горния ръб на тигана и да разстилате остатъка с помощта на шпатула.“ (Vuokko Nissinen. *Savon Sanomat,* 27 юни 2016 г.: „Näin paistat parhaat yläsavolaiset muurinpohjaletut“ („Как да изпържим най-вкусните палачинки yläsavolainen muurinpohjalettu“). На разположение на следния адрес: „Näin paistat parhaat yläsavolaiset muurinpohjaletut“ („Как да изпържим най-вкусните палачинки „yläsavolainen muurinpohjalettu“) | Savo | *Savon Sanomat*)

80-годишен експерт по „muurinpohjalettu“ с дългогодишен опит в приготвянето на палачинките е интервюиран за онлайн версията на вестника *Ilta-Sanomat*. В интервюто той казва, че „ноу-хауто за приготвянето на „muurinpohjalettu“ произхожда от Северна Савония. Палачинката произлиза от Iisalmi и от четирите съседни общини, а именно: бившата селска община Iisalmi; Vieremä; Kiuruvesi; и Sonkajärvi.“ На едно състезание той описва приготвянето на Yläsavolainen muurinpohjalettu по следния начин: „Един от членовете на журито заяви, че сполучливата палачинка е с кръгла или леко овална форма и равномерна дебелина, фина като дантела и идеално препечена. Също така палачинката трябва да има дупки. За да бъде постигнат желаният резултат, трябва сместа да е достатъчно рядка и да се използва съответното количество мазнина.“

Ечемиченото брашно е основна съставка в традиционните рецепти за приготвяне на „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ и е важно то да се остави да втаса предварително. Изглежда, че по-умелите майстори на палачинки са използвали само ечемично брашно, въпреки че типичното съотношение в рецептите за „muurinpohjalettu“ е ечемично и пшенично брашно в равни количества. „Начинаещите вероятно ще трябва да използват малко повече пшенично брашно, отколкото ечемично, но автентичната палачинкова смес съдържа повече ечемично, отколкото пшенично брашно. За да получите тънки палачинки, използвайте възможно по-течна смес.“, съветва експертът по „muurinpohjalettu“ от Iisalmi. (Mansikkamäki Sanna. *Ilta-Sanomat*. 2 август 2016 г.: „Esko Antikainen, 80 г., разкрива тайните на палачинките „muurinpohjalettu“ и предупреждава: „Накрая само внимавайте да не преядете“.“ На разположение на следния адрес: https://www.is.fi/ruokala/ajankohtaista/art-2000001231828.html)

Онлайн списанието за кулинария и енология *Glorian Ruoka&Viini* разказва как отличен със звезда на Мишлен готвач приготвя тези палачинки в съответствие с традициите на Северна Савония. Списанието дава рецептата за „Yläsavolainen muurinpohjalettu“. (*Glorian Ruoka&Viini* 2018, *Soppa365*: https://www.soppa365.fi/reseptit/leivonta-jalkiruu‘Yläsavolainen muurinpohjalettu’at-aamiaiset-makea-leivonta/huippukokin-muurinpohjaletut)

Според исторически анекдот, свързан с „Yläsavolainen muurinpohjalettu“, „В Северна Савония палачинките, наричани „muurlettu“, т.е. „muurinpohjalettu“, са се приготвяли по случай Деня на лятното слънцестоене. Както показва името им, те са се пържели на дъното на казан. Селските общности обикновено са разполагали с предварително намаслен казан с голяма вместимост и стопанките се редували да правят палачинките си в него. В околностите на Iisalmi палачинките се пържели преди празника на лятното слънцестоене, така че след пърженето майсторите да имат възможността да отмият пушека в сауната. Често хората чакали дълго ред край казана, тъй като всеки носел голямо количество палачинкова смес. Все пак е трябвало да останат достатъчно палачинки и за Деня на лятното слънцестоене. „Muurinpohjalettu“ е можело да се правят и на огъня по случай Деня на лятното слънцестоене, със съдействието на пазещите огъня.“ (Ollikainen Eila, Määttalä Sinikka и Hämäläinen Mauno. 2009 г. *Savolainen syömälysti* (готварска книга с рецепти от Савония), стр. 130)

**Препратка към публикуваната спецификация на продукта**

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