C/2024/6326

22.10.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/6326)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Yläsavolainen muurinpohjalettu“

EU č.: PGI-FI-03049 – 18.12.2023

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy) [CHOP či CHZO]**

„Yläsavolainen muurinpohjalettu“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Finsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 2.3 Chléb, pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky, sušenky a ostatní pekařské zboží

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Yläsavolainen muurinpohjalettu“ je tenká palačinka z řídkého a jemného těsta, na jehož přípravu se používá mléko nebo bezlaktózový mléčný nápoj, ječná mouka (Hordeum vulgare), pšeničná mouka (Triticum aestivum), vejce a sůl. Palačinky se smaží na litinové pánvi. Těsto musí obsahovat nejméně 1/3 ječné mouky. Těsto se nechá kynout nejméně 2 hodiny, případně i přes noc. Palačinka má oválný nebo kulatý tvar a může být různě veliká. Palačinka se smaží na pánvi vymazané běžným nebo bezlaktózovým máslem.

Palačinka „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ má tyto vlastnosti:

— je tenká, má nepravidelný povrch a křupavou texturu

— po usmažení je hnědá

— servíruje se tak, aby strana, která se smažila jako první, směřovala nahoru

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3 *Krmiva (pouze pro produkty živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Příprava těsta i pečení palačinek „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ musí probíhat v regionu Ylä-Savo.

3.5 *Zvláštní pravidla týkající se krájení, strouhání, balení atd. produktu, na který se zapsaný název vztahuje*

—

3.6 *Zvláštní pravidla týkající se označování produktu, na který se zapsaný název vztahuje*

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ v regionu Ylä-Savo se skládá z těchto obcí: Iisalmi, Keitele, Kiuruvesi, Lapinlahti, Pielavesi, Sonkajärvi a Vieremä.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Chráněné zeměpisné označení „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ je založeno na pověsti produktu – jedná se o lahůdku z regionu Ylä-Savo, která je připravována specifickým způsobem.

Palačinky „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ se od běžných palačinek liší tím, že jsou tenké, jemné jako krajka a křupavé. Tyto vlastnosti jsou důležitými hodnotícími kritérii při soutěžích v přípravě palačinek „muurinpohjalettu“. Těsto se na pánev nanáší v tenké vrstvě, aby byla palačinka křupavá.

Máslo (nebo jeho bezlaktózová varianta) a litinová pánev používané ke smažení palačinky pěkně zbarví a na povrchu jsou palačinky tmavší. Mezi nástroje na přípravu palačinek tradičně patřila i metlička z březových větví, kterou se máslo na pánev roztíralo. Palačinka se obrací pružnou obracečkou.

Recept na přípravu palačinek „Yläsavolainen muurinpohjalettu“, svatojánské pochoutky z Iisalmi, byl poprvé zveřejněn v časopise *Kotiliesi* v roce 1933. Uvádí se v něm přísady do palačinek i postup přípravy. (*Kotiliesi*. „Iisalmelainen Juhannusherkku“ (Svatojánská pochoutka z Iisalmi), 12/1933 s. 451).

Palačinky „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ se do všeobecného povědomí dostaly poté, co v roce 1972 Finské sdružení mládeže z regionu Ylä-Savo uspořádalo první soutěž v jejich přípravě. Od té doby jsou palačinkové soutěže součástí regionálních slavností.

O proslulosti tohoto produktu svědčí i fotografie z roku 1996, na níž je zachycen finský prezident Mauno Koivisto a jeho žena Tellervo Koivisto, jak ochutnávají palačinku v obci Vieremä.

V deníku *Savon Sanomat* vyšel článek o tom, jak muž přezdívaný „Lettu-Enska“ nadzvedává palačinku kovovou špachtlí z pánve a pomocí dřevěné obracečky ji otáčí. Máslo roztírá metlou z březových větviček. Na těsto používá plnotučné nebo polotučné mléko. Je toho názoru, že nejlepší palačinky jsou z mléka přímo od zemědělce. A dodává, že otvory v palačince vznikají přirozeně, když se těsto nalévá od horního okraje pánve a rozetře špachtlí. (Vuokko Nissinen. *Savon Sanomat*, 27. června 2016: „Näin paistat parhaat yläsavolaiset muurinpohjaletut“ („Jak usmažit nejlepší palačinky yläsavolainen muurinpohjalettu“). Dostupné na: „Näin paistat parhaat yläsavolaiset muurinpohjaletut“ („Jak usmažit nejlepší palačinky yläsavolainen muurinpohjalettu“) Savo | *Savon Sanomat*).

Pro onlinovou verzi deníku *Ilta-Sanomat* byl dotazován 80letý odborník, který má s přípravou palačinek „muurinpohjalettu“ dlouholeté zkušenosti. V rozhovoru uvedl, že know-how pro přípravu těchto palačinek pochází z oblasti Ylä-Savo, konkrétně z obce Iisalmi a čtyřech sousedních obcí. Jedná se o bývalou komunitu Iisalmi a o Vieremä, Kiuruvesi a Sonkajärvi. Takto popisuje soutěže v přípravě palačinek: „Jeden ze členů poroty měl za to, že dobrá palačinka je kulatá nebo mírně oválná, rovnoměrně silná, jemná jako krajka a dokonale hnědá. Měla mít také otvory. Správnou palačinku usmažíte, když bude těsto tenounké a použije se správné množství tuku.“

Jako základní ingredience se v tradičních recepturách na palačinky „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ používá ječná mouka a těsto se před usmažením musí nechat vykynout. Ti nejzručnější výrobci používají výlučně ječnou mouku, ačkoli v receptech se typicky mísí mouka ječná s moukou pšeničnou v poměru jedna ku jedné. „Začátečník by měl pravděpodobně používat o něco více pšeničné mouky než ječné, ale to pravé těsto obsahuje více mouky ječné. Těsto musí být spíše řidší, aby byly palačinky tenké“, radí znalec z obce Iisalmi. (Mansikkamäki Sanna. *Ilta-Sanomat*. 2. srpna 2016: „Esko Antikainen, 80 let, odhaluje tajemství palačinek „muurinpohjalettu“ a varuje: „Nacpete se k prasknutí.“ Dostupné na: https://www.is.fi/ruokala/ajankohtaista/art-2000001231828.html).

V onlinovém časopise o jídle a víně *Glorian Ruoka&Viini* se vysvětluje, jak michelinský šéfkuchař palačinky „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ připravuje tak, aby dodržel tradice oblasti Ylä-Savo. Časopis uvádí také recept. (*Glorian Ruoka&Viini* 2018, *Soppa365*: https://www.soppa365.fi/reseptit/leivonta-jalkiruu„Yläsavolainen muurinpohjalettu“ at-aamiaiset-makea-leivonta/huippukokin-muurinpohjaletut).

Údajně se palačinky „Yläsavolainen muurinpohjalettu“, „v oblasti Ylä-Savo nazývané ‚muurlettu‘ neboli ‚muurinpohjalettu‘, připravovaly v době letního slunovratu. Jak vyplývá z jejich názvu, smažily se na dně velkého kotle. Vesnické komunity měly obvykle připravený velký, předem vymaštěný kotel na praní prádla a místní ženy se ve smažení palačinek střídaly. V okolí Iisalmi bylo zvykem připravovat palačinky dostatečně dlouho před slunovratem, aby si kuchařky stihly zajít do sauny a smýt ze sebe zápach kouře. U kotlů se často tvořily fronty, protože si lidé nosili velké množství těsta, a tak se na vystřídání muselo dlouho čekat. Palačinek muselo koneckonců zbýt dost i na samotný slunovrat. Palačinky ‚muurinpohjalettu‘ bylo možné péct i přímo nad svatojánským ohněm. V takovém případě s jejich přípravou pomáhali ti, kdo na oheň dohlíželi.“ (Ollikainen Eila, Määttalä Sinikka a Hämäläinen Mauno. 2009. *Savolainen syömälysti* (kuchařka s recepty ze oblasti Savo), s. 130).

Odkaz na zveřejnění specifikace

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