C/2024/6326

2024.10.22.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2024/6326)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„**Yläsavolainen muurinpohjalettu**”

EU-szám: PGI-FI-03049 – 2023.12.18.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Yläsavolainen muurinpohjalettu”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Finnország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

2.3. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, édesipari termékek, kekszek és egyéb pékáru

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

Az „yläsavolainen muurinpohjalettu” vékony, csipkeszerű palacsinta, amelyet tejből vagy laktózmentes tejalapú italból, árpalisztből (Hordeum vulgare), búzalisztből (Triticum aestivum), tojásból és sóból összeállított, híg palacsintatésztából, öntöttvas sütőedényben sütnek. A minimum 1/3 arányban árpalisztet tartalmazó tésztát legalább 2 órán át vagy akár egész éjjel pihentetik. A „muurinpohjalettu” ovális vagy kerek alakú, mérete pedig változó lehet. A sütéshez használt edényt vajjal vagy laktózmentes vajjal kenik meg.

Az „yläsavolainen muurinpohjalettu” jellemzői a következők:

— vékony, ropogós és csipkeszerű textúrájú;

— sütés után barna színt kap;

— az először sütött oldalával felfelé tálalják.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

–

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az „yläsavolainen muurinpohjalettu” tésztáját Felső-Szavóniában (Ylä-Savon) kell összeállítani és kisütni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

–

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

–

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az „yläsavolainen muurinpohjalettu” földrajzi területe a következő felső-szavóniai településekből áll: Iisalmi, Keitele, Kiuruvesi, Lapinlahti, Pielavesi, Sonkajärvi és Vieremä.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés az „yläsavolainen muurinpohjalettu” esetében a termék mint meghatározott módon elkészített, különleges felső-szavóniai csemege hírnevén alapul.

Az „yläsavolainen muurinpohjalettut” csipkeszerű jellege, ropogóssága és vékonysága különbözteti meg a közönséges palacsintától. A felsorolt jellemzők fontos értékelési szempontok a „muurinpohjalettu”-sütő versenyeken. A palacsinta ropogóssága a tészta híg állagának köszönhető.

A sütéshez használt vajtól vagy laktózmentes vajtól és az öntöttvas sütőedénytől a tészta kellemes színt kap, és jól megsül a felülete. A sütéshez használt eszközök között hagyományosan megtalálható egy nyírfavesszőből készült ecsetszerűség, amellyel szétterítik a vajat a sütőedényen. A palacsintát hajlékony spatulával fordítják meg.

Az „yläsavolainen muurinpohjalettu” nevű Szent Iván-éji csemege receptje első ízben 1933-ban jelent meg a *Kotiliesi* című folyóiratban. A „muurinpohjalettu” elkészítéséhez szükséges hozzávalókat és utasítássort tartalmazta. (*Kotiliesi*. „Iisalmelainen Juhannusherkku” [Szent Iván-éji finomság Iisalmiból]. 12/1933, 451. o.)

A palacsinta akkor tett szert szélesebb körű ismertségre, miután a Felső-Szavóniai Finn Ifjúsági Szövetség 1972-ben megszervezte az yläsavolainen muurinpohjalettu első sütőversenyét. Azóta rendszeresen rendeznek ilyen versenyeket a Felső-Szavóniai Megyei Fesztiválon.

Az „yläsavolainen muurinpohjalettu” ismertségét egy fénykép is szemlélteti, amelyen Mauno Koivisto finn elnök és felesége, Tellervo Koivisto, 1996-ban a vieremäi palacsintát kóstolják.

A *Savon Sanomat* című újság yläsavolainen muurinpohjaletturól szóló cikkében bemutatja, hogy a „Lettu-Enska” (Palacsinta Enska) néven ismert férfi hogyan emeli fel a sütőlapról a palacsintát egy fémspatulával, majd hogyan fordítja meg egy faspatulával. A vajat nyírfavesszőből készült ecsettel keni szét, a tésztát pedig teljes vagy zsírszegény tejjel hígítja. Véleménye szerint abból a tejből készül a legjobb palacsinta, amit egyenesen a tanyáról hoztak. Hozzáteszi, hogy „a palacsintában természetes módon lyukak keletkeznek, amikor elkezdjük ráönteni a tésztát a sütőedényre annak felső széle mentén, a maradékot pedig spatulával szétterítjük”. (Vuokko Nissinen. *Savon Sanomat* 2016. június 27.: „Näin paistat parhaat yläsavolaiset muurinpohjaletut” [„Így süthető a legfinomabb yläsavolainen muurinpohjalettu”]. Elérhető a következő címen: „Näin paistat parhaat yläsavolaiset muurinpohjaletut” [„Így süthető a legfinomabb yläsavolainen muurinpohjalettu”] | Savo | *Savon Sanomat*)

Az *Ilta-Sanomat* című újság online kiadása egy nagy palacsintasütési tapasztalattal rendelkező, 80 éves „muurinpohjalettu”-szakértővel készített interjút, aki elmondta, hogy „a »muurinpohjalettu« elkészítéséhez szükséges tudás Felső-Szavóniából ered. A palacsinta Iisalmiból és a négy környező településről, nevezetesen: a korábbi Iisalmi községből, Vieremából, Kiuruvesiből és Sonkajärviből származik.” A következőképpen számolt be arról, hogyan készült az yläsavolainen muurinpohjalettu egy versenyen: „A zsűri egyik tagja szerint a jó palacsinta kerek vagy kissé ovális alakú, egyenletes vastagságú, csipkeszerűen vékony, és teljesen barna színű. Emellett lyukacsosnak is kell lennie. A kívánt eredmény akkor érhető el, ha a tészta kellőképpen híg, és éppen megfelelő mennyiségű zsiradék van benne.”

A hagyományos receptek szerint az árpaliszt az „yläsavolainen muurinpohjalettu” alapvető összetevője, és fontos a lisztet előre összekeverni a többi hozzávalóval. Úgy tűnik, hogy a különösen gyakorlott palacsintakészítők csak árpalisztet használtak, bár a „muurinpohjalettu” receptekben jellemzően fele-fele keverési arányban szerepel az árpaliszt és a búzaliszt. „Egy kezdőnek valószínűleg kicsit több búzalisztet érdemes használnia, mint árpalisztet, de az igazi palacsintatészta-alapban több árpa-, mint búzaliszt van. A vékony palacsintához a tésztának eléggé folyósnak kell lennie” – tanácsolja a „muurinpohjalettu” iisalmi szakértője. (Mansikkamäki Sanna. *Ilta-Sanomat*. 2016. augusztus 2.: „A 80 éves Esko Antikainen megmutatja a »muurinpohjalettu« palacsinta rejtelmeit, és óva int: »Csak aztán ki ne pukkadjon a hasatok!«” Elérhető a következő címen: https://www.is.fi/ruokala/ajankohtaista/art-2000001231828.html)

A *Glorian Ruoka&Viini* online gasztronómiai és bormagazin bemutatja, hogyan készíti el ezeket a palacsintákat egy Michelin-csillagos szakács, tiszteletben tartva a felső-szavóniai hagyományokat. Az oldalon az „yläsavolainen muurinpohjalettu” receptjét is leközlik. (*Glorian Ruoka&Viini* 2018, *Soppa365*: https://www.soppa365.fi/reseptit/leivonta-jalkiruu„Yläsavolainen muurinpohjalettu”at-aamiaiset-makea-leivonta/huippukokin-muurinpohjaletut)

Egy „yläsavolainen muurinpohjaletturól” szóló régi anekdota szerint Felső-Szavóniában a „muurlettu” nevű palacsintát, azaz a muurinpohjalettut Szent Iván napján sütötték, ahogy a finn név jelzi, egy üst alján. A falusi közösségekben általában volt egy nagy méretű, előre bezsírozott mosóüst, amelyben a parasztasszonyok felváltva készítettek palacsintát. Iisalmi környékén az volt a szokás, hogy a palacsintákat jó előre, Szent Iván-éjen megsütötték, hogy a palacsintakészítők a füsttel járó munka után megtisztálkodhassanak a szaunában. Az embereknek gyakorta várni kellett a sorukra az üstnél, mivel mindenki rengeteg palacsintatésztát hozott magával, hiszen Szent Iván napjára is elég palacsintának kellett maradnia. A „muurinpohjalettut” a Szent Iván-éji örömtüzeken is meg lehetett sütni, ahol a palacsintakészítő munkáját a tűzvigyázók segítették. (Ollikainen Eila, Määttalä Sinikka és Hämäläinen Mauno. 2009. *Savolainen syömälysti* [szavóniai recepteket tartalmazó szakácskönyv], 130. o.)

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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