Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2024/6326

2024 10 22

**Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą**

(C/2024/6326)

Per 3 mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„**Yläsavolainen muurinpohjalettu**“

**ES Nr.: PGI-FI-03049 – 2023 12 18**

**SKVN ( ) SGN (X)**

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Yläsavolainen muurinpohjalettu“

2. **Valstybė narė arba trečioji valstybė**

Suomija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

2.3 klasė. Duona, pyragaičiai, pyragai, konditerijos gaminiai, sausainiai ir kiti kepiniai

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Yläsavolainen muurinpohjalettu“ yra plonas, nėrinius primenančios tekstūros blynas, kepamas iš skystos tešlos iš pieno arba pieno gaminio be laktozės, miežių miltų (*Hordeum vulgare*), kviečių miltų (*Triticum aestivum*), kiaušinių ir druskos ketaus keptuvėje. Ne mažiau kaip trečdalį tešlos turi sudaryti miežių miltai. Tuomet bent 2 valandas ar net per naktį tešla paliekama kilti. „Muurinpohjalettu“ yra ovalios ar apvalios formos. Gali būti skirtingo dydžio. Keptuvė ištepama paprastu sviestu arba sviestu be laktozės.

„Yläsavolainen muurinpohjalettu“ pasižymi šiomis savybėmis:

— tekstūra yra plona, nėriniuota ir traški,

— iškepus būna rudos spalvos,

— patiekiami puse, kuri buvo apkepta pirmiausia, į viršų.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

—

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

„Yläsavolainen muurinpohjalettu“ tešla turi būti gaminama ir blynai kepami Aukštutinio Savo regione.

3.5. *Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto, su kuriuo susijęs registruotas pavadinimas, ženklinimo taisyklės*

—

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Aukštutinio Savo geografinę vietovę, iš kurios kilę „Yläsavolainen muurinpohjalettu“, sudaro šios Aukštutinio Savo savivaldybės: Ysalmis, Keitelė, Kiuruvesis, Lapinlahtis, Pielavesis, Sonkajervis ir Vieremė.

5. **Ryšys su geografine vietove**

„Yläsavolainen muurinpohjalettu“ saugoma geografinė nuoroda grindžiama produkto, kaip išskirtiniu būdu pagaminto Aukštutinio Savo delikateso, reputacija.

„Yläsavolainen muurinpohjalettu“ nuo įprastų blynų skiriasi tuo, kad yra nėriniuotos tekstūros, traškūs ir ploni. Šios savybės buvo svarbūs vertinimo kriterijai rengiant „muurinpohjalettu“ kepimo varžytuves. Kad blynai būtų traškūs, tešla turi būti skysta.

Paprastu sviestu ar sviestu be laktozės išteptoje ketaus keptuvėje blynai įgauna gražią spalvą ir iškepami tolygiai. Kaip kepimo įrankis tradiciškai naudojama iš beržo šakelių surišta šluotelė, kuria keptuvė aptepama sviestu. Blynai apverčiami lanksčia mentele.

1933 m. žurnale *Kotiliesi* pirmą kartą paskelbtas „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ skanėsto, skirto Ysalmio vidurvasario šventei, receptas. Jame pateiktos instrukcijos ir sudedamųjų dalių, reikalingų „muurinpohjalettu“ paruošti, sąrašas. (*Kotiliesi*. „Iisalmelainen Juhannusherkku“ („Ysalmio vidurvasario šventės skanėstas“), 12/1933 p. 451).

Šie blynai tapo plačiau žinomi po to, kai 1972 m. Suomijos Aukštutinio Savo jaunimo asociacija surengė pirmąsias „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ kepimo varžytuves. Nuo to laiko jos rengiamos per Aukštutinio Savo paregionio festivalį.

„Yläsavolainen muurinpohjalettu“ žinomumą iliustruoja nuotrauka, kurioje Suomijos Prezidentas Mauno Koivisto ir jo žmona Tellervo Koivisto šiuos blynus degustuoja 1996 m. Vieremėje.

Laikraštyje *Savon Sanomat* paskelbtame straipsnyje apie „yläsavolainen muurinpohjalettu“ pasakojama, kaip vyras, pravarde „Lettu-Enska“ („Blynas Enska“), metaline mentele pakelia blyną nuo keptuvės ir apverčia jį medine mentele. Keptuvę ištepa sviestu iš beržo šakelių surišta šluotele. Į tešlą įpila nenugriebto arba pusriebio pieno. Jo nuomone, tiesiai iš ūkininkų atkeliavęs pienas yra tinkamiausias šiems blynams kepti. Jis taip pat pridūrė, kad blynuose natūraliai susidaro skylės, jei tešla pilama ant viršutinio keptuvės krašto, o likusi dalis paskirstoma mentele. (Vuokko Nissinen. *Savon Sanomat*, 2016 m. birželio 27 d. „Näin paistat parhaat yläsavolaiset muurinpohjaletut“ („Kaip iškepti skaniausius „yläsavolainen muurinpohjalettu“ blynus). Paskelbta „Näin paistat parhaat yläsavolaiset muurinpohjaletut“ („Kaip iškepti skaniausius „yläsavolainen muurinpohjalettu“ blynus). Savo | *Savon Sanomat*).

Internetinis laikraštis „Ilta-Sanomat“ pakalbino ilgametę blynų kepimo patirtį turintį 80-metį „muurinpohjalettu“ meistrą. Interviu jis teigė, kad „muurinpohjalettu“ kepimo menas kilęs iš Aukštutinio Savo. Blynai kilo iš Ysalmio ir keturių gretimų savivaldybių, t. y.: buvusios Ysalmio kaimo savivaldybės, Vieremės, Kiuruvesio ir Sonkajervio.“ Apie „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ kepimą varžytuvėse jis pasakoja: „Pasak vieno vertinimo komisijos nario, gerai iškeptas blynas yra apvalios arba šiek tiek ovalios formos, vienodo storio, plonas it nėriniai ir idealiai apskrudęs. Blynas taip pat turėtų būti skylėtas. Norimas rezultatas pasiekiamas, kai tešla yra pakankamai plona ir nepadauginama riebalų.“

Miežių miltai yra pagrindinė tradicinių „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ receptų sudedamoji dalis, todėl svarbu, kad iš šių miltų pagaminta tešla iškiltų. Itin įgudę kepėjai, matyt, naudojo tik miežių miltus, tačiau įprastas maišymo santykis „muurinpohjalettu“ receptuose yra maždaug pusė miežių ir pusė kviečių miltų. „Pradedantieji tikriausiai turėtų dėti šiek tiek daugiau kviečių nei miežių miltų, tačiau pagal autentišką receptą pagamintoje blynų tešloje miežių miltų yra daugiau nei kviečių. Kad blynai būtų ploni, paruošta tešla turi būti gana skysta“, – pasakoja „muurinpohjalettu“ kepimo meistras iš Ysalmio. (Mansikkamäki Sanna. *Ilta-Sanomat*. 2016 m. rugpjūčio 2 d. „80-metis Esko Antikainen atskleidžia „muurinpohjalettu“ blynų kepimo paslaptis ir įspėja: „Tik žiūrėkite, kad neplyštų pilvas“. Skelbiama adresu https://www.is.fi/ruokala/ajankohtaista/art-2000001231828.html).

Internetiniame maisto ir vyno žurnale *Glorian Ruoka&Viini* aprašoma, kaip „Michelin“ žvaigždutėmis įvertintas virtuvės šefas kepa šiuos blynus paisydamas Aukštutinio Savo tradicijų. Šiame žurnale pateikiamas „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ receptas. (*Glorian Ruoka&Viini* 2018, *Soppa365*: https://www.soppa365.fi/reseptit/leivonta-jalkiruu„Yläsavolainen muurinpohjalettu“at-aamiaiset-makea-leivonta/huippukokin-muurinpohjaletut).

Pasakojimai apie „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ byloja, kad švenčiant vidurvasarį Aukštutiniame Save buvo kepami blynai, vadinami „muurlettu“, t. y. „muurinpohjalettu“. Kaip rodo pavadinimas, jie buvo kepami dideliame puode. Kaimuose dažniausiai tam būdavo paruošiamas didelis, riebalais išteptas skalbinių puodas, kuriame šeimininkės pakaitomis kepdavo blynus. Ysalmio apylinkėse buvo įprasta blynus kepti gerokai iš anksto vidurvasario šventės išvakarėse, kad dūmuose paskendę blynų kepėjai galėtų atsigaivinti pirtyje. Neretai prie puodo tekdavo laukti savo eilės, nes kiekvienas kepėjas atsinešdavo daug tešlos. Galų gale, pakankamai blynų turėjo likti ir vidurvasario dienai. „Muurinpohjalettu“ buvo galima kepti ir ant vidurvasario laužo – tuomet blynų kepėjams talkindavo ugnies kurstytojai.“ (Ollikainen Eila, Määttalä Sinikka ir Hämäläinen Mauno. 2009. *Savolainen syömälysti* (Savo regiono receptų knyga), p. 130).

**Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją**

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