C/2024/6326

22.10.2024.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām(C/2024/6326)

(C/2024/6326)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas datuma var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

"**Yläsavolainen muurinpohjalettu**"

ES Nr.: PGI-FI-03049 – 18.12.2023.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]**

"Yläsavolainen muurinpohjalettu"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Somija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

2.3. grupa. Maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, konditorejas izstrādājumi, cepumi un citi maizes un konditorejas izstrādājumi

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

"Yläsavolainen muurinpohjalettu" ir plāna, mežģīņota pankūka, kuru uz čuguna pannas cep no šķidras mīklas, kas gatavota no piena vai bezlaktozes piena dzēriena, miežu (*Hordeum vulgare*) un kviešu (*Triticum aestivum*) miltiem, olām un sāls. Miltu maisījumā miežu miltiem jābūt vismaz vienai trešdaļai. Kad mīkla gatava, miltiem ļauj uzbriest vismaz divas stundas vai pat visu nakti. *Muurinpohjalettu* forma ir ovāla vai apaļa. Lielums var būt dažāds. Pirms cepšanas pannu iezież ar (bezlaktozes) sviestu.

"Yläsavolainen muurinpohjalettu" raksturiezīmes ir:

— plānā, mežģīņotā un kraukšķīgā konsistence,

— izceptās pankūkas brūnā krāsa,

— tās pasniegšanas veids, proti, ar pirmo apcepto pusi uz augšu.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

"Yläsavolainen muurinpohjalettu" mīkla jāgatavo un pankūkas jācep Ziemeļsavo reģionā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

"Yläsavolainen muurinpohjalettu" ģeogrāfisko apgabalu Ziemeļsavo reģionā veido šādas pašvaldības: *Iisalmi*, *Keitele*, *Kiuruvesi*, *Lapinlahti*, *Pielavesi*, *Sonkajärvi* un *Vieremä*.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde "Yläsavolainen muurinpohjalettu" pamatojas uz reputāciju, ko produkts iemantojis, būdams Ziemeļsavo reģiona īpašā delikatese, kuru gatavo noteiktā veidā.

"Yläsavolainen muurinpohjalettu" citu pankūku vidū izceļas ar savu mežģīnēm līdzīgo izskatu, kraukšķīgumu un plānumu. Šīs raksturiezīmes ir svarīgi vērtēšanas kritēriji *muurinpohjalettu* cepēju sacīkstēs. Lai pankūka būtu kraukšķīga, mīklai jābūt plānai.

Cepšanā izmantotais (bezlaktozes) sviests un čuguna panna dod labu, skaistu krāsu un izcep vienmērīgi. Par cepamo rīku tradicionāli izmantota bērza sīkžagaru slotiņa, ar kuru uz pannas uzzież sviestu. Cepšanas laikā pankūku uz otru pusi apmet ar elastīgu lāpstiņu.

"Yläsavolainen muurinpohjalettu" kā Īsalmi [*Iisalmi*] īpašā vasaras saulgriežu cienasta recepte pirmo reizi publicēta 1933. gadā žurnālā "Kotiliesi" ["Pavards"]. Publikācijā dotas *muurinpohjalettu* pagatavošanas instrukcijas un vajadzīgo produktu saraksts. ("Kotiliesi". *Iisalmelainen Juhannusherkku* [Īsalmi Jāņu vakara cienasts], 12/1933 451. lpp.)

Plašāku atpazīstamību šī īpašā pankūka ieguva, kad Somijas Jauniešu apvienības Ziemeļsavo nodaļa 1972. gadā sarīkoja pirmās "Yläsavolainen muurinpohjalettu" cepšanas sacīkstes. Kopš 1972. gada šādas sacīkstes ir Ziemeļsavo reģionālā festivāla programmas daļa.

"Yläsavolainen muurinpohjalettu" nozīmīgumu ilustrē kāds 1996. gadā *Vieremä* pašvaldībā uzņemts fotoattēls, kurā šīs pankūkas nogaršo Somijas prezidents Mauno Koivisto un viņa kundze Tellervo Koivisto.

Laikrakstā "Savon Sanomat" ["Savo Vēstis"] ir publicēts raksts par kādu vīru ar pievārdu "Lettu-Enska" [pankūku Enska], un viņš "Yläsavolainen muurinpohjalettu" no pannas paceļ ar metāla lāpstiņu un apmet otrādi ar koka lāpstiņu. Sviestu uz pannas pankūku Enska zież ar bērza sīkžagaru slotiņu. Mīklu šis vīrs iejauc pilnpienā vai daļēji nokrejotā pienā. Viņš uzskata, ka vislabākās pankūkas iznāk, ja piens ir tikko slaukts, un piebilst, ka, tiklīdz mīklu uzlej gar pannas augšmalu un tad ar lāpstiņu vienmērīgi izlīdzina pa visu pannu, acojums izveidojas pats no sevis. (*Vuokko Nissinen*. "Savon Sanomat", 2016. gada 27. jūnijs, *Näin paistat parhaat yläsavolaiset muurinpohjaletut* [Kā izcept vislabākās "Yläsavolainen muurinpohjalettu" pankūkas]. Pieejams *Näin paistat parhaat yläsavolaiset muurinpohjaletut* | Savo | "Savon Sanomat".)

Laikraksta "Ilta-Sanomat" ["Vakara Ziņas"] tiešsaistes izdevumam savulaik intervēja kādu 80 gadus vecu un ļoti pieredzējušu *muurinpohjalettu* meistaru. Intervijā viņš teica, ka *muurinpohjalettu* gatavošanas zinātība nāk no Ziemeļsavo reģiona. Šo pankūku cepšana aizsākusies Īsalmi pilsētā un četrās tuvējās pašvaldībās, proti, kādreizējā *Iisalmi* pašvaldības lauku teritorijā, *Vieremä*, *Kiuruvesi* un *Sonkajärvi*. Par "Yläsavolainen muurinpohjalettu" cepšanas sacīkstēm viņš zināja teikt šādi: "Viens no žūrijas locekļiem uzskatīja, ka labai pankūkai jābūt apaļai vai viegli iegarenai, vienmērīgā mežģīņu plānumā un pilnībā apbrūninātai. Pankūkai jābūt arī ar acojumu. Vislabāko rezultātu iegūst tad, ja mīkla ir pietiekami plāna un tajā ir pareizais tauku daudzums."

Miežu milti ir obligāta tradicionālo "Yläsavolainen muurinpohjalettu" recepšu sastāvdaļa, un ir svarīgi ļaut miltiem mīklā uzbriest. Runā, ka īpaši prasmīgi pankūku meistari izmantojuši tikai miežu miltus, tomēr tipiskākas miltu maisījuma proporcijas *muurinpohjalettu* receptēs ir apmēram puse miežu miltu un puse kviešu miltu. "Iesācējam laikam derētu ņemt drusku vairāk kviešu miltu, bet īsti labā pankūku mīklā miežu ir vairāk nekā kviešu. Lai pankūkas izceptos plānas, mīklai jābūt pašķidrai," saka *muurinpohjalettu* meistars no Īsalmi. (*Mansikkamäki Sanna*. "Ilta-Sanomat", 2016. gada 2. augusts, *Esko Antikainen, 80, paljastaa muurinpohjalettujen salaisuudet ja varoittaa: "Elekee sitte haletko!"* [Astoņdesmitgadnieks Esko Antikainens atklāj *muurinpohjalettu* pankūku gatavošanas noslēpumus un brīdina: "Tikai beigās nepārplīstiet!"] Pieejams https://www.is.fi/ruokala/ajankohtaista/art-2000001231828.html.)

Specializētā ēdienu un vīnu žurnāla "Glorian Ruoka&Viini" tiešsaistes izdevumā aprakstīts, kā Ziemeļsavo tradīcijai uzticīgā veidā šīs pankūkas gatavo *Michelin* zvaigžņots šefpavārs. Žurnālā dota arī "Yläsavolainen muurinpohjalettu" recepte. ("Glorian Ruoka&Viini" 2018, *Soppa365*, https://www.soppa365.fi/reseptit/leivonta-jalkiruu"Yläsavolainen muurinpohjalettu"at-aamiaiset-makea-leivonta/huippukokin-muurinpohjaletut.)

Ar "Yläsavolainen muurinpohjalettu" saistīts nostāsts vēsta, ka senāk Ziemeļsavo reģionā uz vasaras saulgriežiem gatavojuši pankūkas, ko dēvēja par *muurlettu* (tātad *muurinpohjalettu*). Kā rāda somiskais nosaukums, tās ceptas liela katla dibenā. Parasti bija tā, ka šim nolūkam sagatavoja pamatīgu, ietaukotu veļas katlu, un lauku saimnieces pēc kārtas stājās pie tā uz cepšanu. Īsalmi apkaimē bija ierasts pankūkas sacept jau krietni pirms Līgovakara, tā lai dūmos nokvēpušās cepējas līdz svētkiem vēl varētu paspēt ieiet pirtī. Bieži bija tā, ka tābrīža cepējai aiz muguras pie katla mīņājās jau nākamo ceptgribētāju rinda, jo mīklas bija sanests daudz: galu galā, pankūku nedrīkstēja trūkt arī Jāņu dienā! Tikpat labi *muurinpohjalettu* varēja cept arī uz Jāņu ugunskura – tādā gadījumā pankūku cepējiem palīdzēja uguns kūrēji. (*Ollikainen Eila, Määttalä Sinikka* un *Hämäläinen Mauno*, 2009. *Savolainen syömälysti* (pavārgrāmata ar Savo reģiona receptēm), 130. lpp.)

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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