C/2024/6326

22.10.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2024/6326)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Yläsavolainen muurinpohjalettu“

EÚ č.: PGI-FI-03049 – 18.12.2023

CHOP ( ) CHZO (X)

1. Názov (názvy) [CHOP alebo CHZO]

„Yläsavolainen muurinpohjalettu“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Fínsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 2.3. Chlieb, zákusky, koláče, cukrovinky, čajové pečivo a iné pekárske výrobky

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Yläsavolainen muurinpohjalettu“ je tenká palacinka podobná čipke, ktorá sa vyrába z riedkeho cesta pripraveného z mlieka alebo bezlaktózového mliečneho nápoja, jačmennej múky (*Hordeum vulgare*), pšeničnej múky (*Triticum aestivum*), vajec a soli a potom sa smaží na liatinovej panvici. Cesto musí obsahovať najmenej tretinu jačmennej múky. Cesto sa potom nechá kysnúť aspoň 2 hodiny, prípadne aj cez noc. Palacinka má oválny alebo okrúhly tvar a jej veľkosť sa môže líšiť. Panvica používaná na vyprážanie je mazaná bežným maslom alebo bezlaktózovým maslom.

„Yläsavolainen muurinpohjalettu“ sa vyznačuje týmito vlastnosťami:

— jej textúra je tenká, reliéfna a chrumkavá,

— po vypražení je hnedá,

— servíruje sa tak, aby strana, ktorá sa smažila ako prvá, smerovala nahor.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

–

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Cesto na palacinky „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ sa musí pripraviť a smažiť v kraji Severné Savo.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ v Severnom Savo pozostáva z týchto obcí: Iisalmi, Keitele, Kiuruvesi, Lapinlahti, Pielavesi, Sonkajärvi a Vieremä.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Chránené zemepisné označenie „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ je založené na povesti výrobku ako špeciálnej delikatesy kraja Severné Savo, ktorá sa pripravuje osobitným spôsobom.

Od bežných palaciniek sa palacinka „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ odlišuje tým, že má štruktúru podobnú čipke, je chrumkavá a tenká. Tieto vlastnosti boli dôležitými hodnotiacimi kritériami pri súťažiach prípravy tejto palacinky. Cesto je tenké, vďaka čomu je palacinka chrumkavá.

Bežné alebo bezlaktózové maslo používané na vyprážanie a liatinová panvica dodávajú palacinkám krásne sfarbenie a prepečený povrch. Medzi tradičné pomôcky na varenie patrila metlička vyrobená z brezových vetvičiek, ktorou sa na panvici roztieralo maslo. Palacinka sa obracia ohybnou obracačkou.

Recept na svätojánsku pochúťku z mesta Iisalmi „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ bol prvýkrát uverejnený v časopise *Kotiliesi* v roku 1933. Obsahoval postup a zoznam ingrediencií potrebných na prípravu tejto palacinky. [*Kotiliesi. Iisalmelainen Juhannusherkku* („Svätojánska pochúťka z mesta Iisalmi“), č. 12/1933, s. 451].

Palacinka „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ sa do všeobecného povedomia dostala po tom, ako v roku 1972 fínska asociácia mládeže Severného Sava zorganizovala prvú súťaž v jej príprave. Odvtedy sa konajú súťaže počas festivalu v kraji Severné Savo.

Povesť „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ ilustruje fotografia znázorňujúca fínskeho prezidenta Mauno Koivisto a jeho manželky Tellervo Koivisto, ako ochutnávajú túto palacinku v meste Vieremä v roku 1996.

V článku o „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ sa v novinách *Savon Sanomat* opisuje, ako muž známy ako „Lettu-Enska“ (Enska-palacinka) nadvihne z panvice palacinku kovovou obracačkou a otočí ju drevenou obracačkou. Maslo roztiera metličkou vyrobenou z brezových vetvičiek. Ako tekutú prísadu do cesta používa plnotučné alebo polotučné mlieko. Zastáva názor, že najlepšie palacinky sú z mlieka priamo od farmára. Dodáva, že „dierky sa v palacinkách vytvárajú prirodzene, keď začnete rozlievať cesto pozdĺž horného okraja panvice a zvyšok rozotriete obracačkou“. [Vuokko Nissinen. *Savon Sanomat*, 27. júna 2016: *Näin paistat parhaat yläsavolaiset muurinpohjaletut* (Takto sa smažia najlepšie palacinky yläsavolainen muurinpohjalettu). Dostupné na: *Näin paistat parhaat yläsavolaiset muurinpohjaletut* (Takto sa smažia najlepšie palacinky yläsavolainen muurinpohjalettu), Savo, *Savon Sanomat*].

Do online verzie novín *Ilta-Sanomat* poskytol rozhovor 80-ročný odborník na palacinky s dlhoročnými skúsenosťami s ich výrobou. V rozhovore uviedol, že „know-how na výrobu ‚muurinpohjalettu' pochádza zo Severného Sava. Palacinky majú pôvod v meste Iisalmi a štyroch neďalekých obciach, konkrétne v bývalej vidieckej obci Iisalmi, vo Vieremä, v Kiuruvesi a Sonkajärvi". Prípravu „Yläsavolainen muurinpohjalettu" na súťažiach opísal takto: „Jeden z členov poroty sa domnieval, že dobrá palacinka je okrúhla alebo mierne oválna, rovnomerne hrubá, tenučká ako čipka a dokonale hnedá. Palacinka by mala mať aj dierky. Želaný výsledok sa dosiahne vtedy, keď je cesto dostatočne tenké a použije sa správne množstvo tuku."

Základnou zložkou tradičných receptov na „Yläsavolainen muurinpohjalettu" je jačmenná múka. Je dôležité, aby sa cesto nechalo nakysnúť. Tí najzručnejší výrobcovia palaciniek podľa všetkého používali len jačmennú múku, hoci typickým pomerom v receptoch na „muurinpohjalettu" je približne polovica jačmennej a polovica pšeničnej múky. „Začiatočník by mal pravdepodobne použiť o niečo viac pšeničnej ako jačmennej múky, ale to pravé cesto obsahuje viac jačmennej múky ako pšeničnej. Cesto musí byť pomerne tekuté, aby boli palacinky tenučké," radí odborník na palacinky z Iisalmi. (Mansikkamäki Sanna. *Ilta-Sanomat*. 2. augusta 2016: „Esko Antikainen, 80 rokov, odhaľuje tajomstvá palaciniek ‚muurinpohjalettu' a varuje: ‚Len aby ste sa nepraskli!'". Dostupné na: https://www.is.fi/ruokala/ajankohtaista/art-2000001231828.html).

Online časopis o jedle a víne *Glorian Ruoka&Viini* vysvetľuje, ako michelinský šéfkuchár pripravuje tieto palacinky spôsobom, ktorý rešpektuje tradície Severného Sava. Časopis uvádza aj recept na „Yläsavolainen muurinpohjalettu". (*Glorian Ruoka&Viini*, 2018, *Soppa365*: https://www.soppa365.fi/reseptit/leivonta-jalkiruu„Yläsavolainen muurinpohjalettu" at-aamiaiset-makea-leivonta/huippukokin-muurinpohjaletut).

O palacinkách „Yläsavolainen muurinpohjalettu" sa povráva, že: „V Severnom Savo sa volajú aj ‚muurlettu', t. j. ‚muurinpohjalettu', a pripravovali sa v období letného slnovratu. Ako vyplýva z názvu, smažili sa na dne kotlíka. Dedinské komunity mali zvyčajne veľký kotol na pranie, ktorý dopredu vymastili, a miestne ženy sa pri príprave palaciniek pri ňom striedali. V okolí obce Iisalmi bolo obvyklé vyprážať palacinky v dostatočnom predstihu pred letným slnovratom. Výrobcovia palaciniek sa tak mohli po kontakte s dymov umyť v saune. Všetci si priniesli veľké množstvo cesta, a tak sa často stávalo, že museli pri kotlíku čakať, kým na nich prišiel rad. Koniec koncov, aj na svätého Jána by malo ostať dostatok palaciniek. Palacinky ‚muurinpohjalettu' bolo možné smažiť aj priamo nad svätojánskou vatrou. V takom prípade pri príprave palaciniek pomáhali tí, ktorí na oheň dohliadali." [Ollikainen Eila, Määttalä Sinikka a Hämäläinen Mauno. 2009. *Savolainen syömälysti* (Kuchárska kniha zo Sava), s. 130].

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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