C/2024/6326

22.10.2024

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2024/6326)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

„Yläsavolainen muurinpohjalettu“

EU št.: ZGO-FI-03049 – 18.12.2023

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime [ZOP ali ZGO]**

„Yläsavolainen muurinpohjalettu“

2. **Država članica ali tretja država**

Finska

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 2.3 Kruh, fino pecivo, slaščice, keksi in drugi pekovski izdelki

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Yläsavolainen muurinpohjalettu“ je tanka palačinka, podobna čipki, iz redkega testa, pripravljenega iz mleka ali pijače na osnovi mleka brez laktoze, ječmenove moke (*Hordeum vulgare*), pšenične moke (*Triticum aestivum*), jajc in soli, ki se nato speče v litoželezni ponvi. Testo mora vsebovati najmanj 1/3 ječmenove moke. Testo mora nato počivati vsaj dve uri ali celo čez noč. „Muurinpohjalettu“ je ovalne ali okrogle oblike. Velikost se lahko razlikuje. Ponev, ki se uporablja za peko, se namasti z maslom ali maslom brez laktoze.

Za „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ je značilno naslednje:

— tanka in hrustljava tekstura, podobna čipki;

— rjava barva, ko je pečena;

— postreže se tako, da je stran, ki je bila najprej pečena, obrnjena navzgor.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

–

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Testo za „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ mora biti pripravljeno in pečeno v regiji Gornja Savonija.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

–

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

–

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ v Gornji Savoniji sestavljajo naslednje občine Gornje Savonije: Iisalmi, Keitele, Kiuruvesi, Lapinlahti, Pielavesi, Sonkajärvi in Vieremä.

5. Povezava z geografskim območjem

Zaščitena geografska označba za „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ temelji na slovesu proizvoda kot posebne poslastice Gornje Savonije, ki se pripravi na poseben način.

„Yläsavolainen muurinpohjalettu“ se zaradi lastnosti, kot so videz, ki spominja na čipko, hrustljavost in tankost, razlikuje od navadnih palačink. Te značilnosti so pomembna ocenjevalna merila na kuharskih tekmovanjih za „muurinpohjalettu“. Testo je redko, da nastane hrustljava palačinka.

Maslo/maslo brez laktoze, ki se uporablja za peko, in litoželezna ponev dajeta dobro in lepo barvo ter zapečeno površino. Orodja za kuhanje so tradicionalno vključevala metlico iz brezovih vejic, ki se uporablja za mazanje masla v ponvi. Palačinka se obrne s prožno lopatico.

Recept za sladico ob praznovanju kresne noči v kraju Iisalmi, tj. „Yläsavolainen muurinpohjalettu“, je bil prvič objavljen leta 1933 v reviji *Kotiliesi*. Vseboval je sklop navodil in seznam sestavin, potrebnih za pripravo „muurinpohjalettu“. (*Kotiliesi*. „Iisalmelainen Juhannusherkku“ („sladica ob kresni noči iz Iisalmija“). 12/1933, str. 451)

Palačinka je postala bolj znana, potem ko je finsko mladinsko združenje iz Gornje Savonije leta 1972 organiziralo prvo kuharsko tekmovanje za „Yläsavolainen muurinpohjalettu“. Tekmovanja na festivalu v okrožju Gornja Savonija potekajo od leta 1972.

Sloves proizvoda „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ ponazarja fotografija finskega predsednika Mauna Koivista in njegove soproge Tellervo Koivisto iz leta 1996 med poskušanjem palačinke v kraju Vieremä.

Časopis *Savon Sanomat* v članku o „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ pojasnjuje, kako moški, znan kot „Lettu-Enska“ („palačinka Enska“), s kovinsko lopatico dvigne palačinko iz ponve in jo obrne z leseno lopatico. Maslo namaže z metlico iz brezovih vejic. Kot tekočino za testo uporablja polnomastno ali polposneto mleko. Meni, da je za palačinke najboljše tisto mleko, ki se dobi neposredno s kmetije. Doda, da „se luknje v palačinki naredijo, ko začnete vlivati testo vzdolž zgornjega roba ponve, preostanek pa razmažete z lopatico.“ (Vuokko Nissinen. *Savon Sanomat*, 27. junij 2016: „Näin paistat parhaat yläsavolaiset muurinpohjaletut“ (Tako se naredijo najboljše palačinke „yläsavolainen muurinpohjalettu“). Na voljo na: „Näin paistat parhaat yläsavolaiset muurinpohjaletut“ (Tako se naredijo najboljše palačinke „yläsavolainen muurinpohjalettu“) | Savonija | *Savon Sanomat*)

Za spletno različico časopisa *Ilta-Sanomat* je bil opravljen pogovor z 80-letnim strokovnjakom za „muurinpohjalettu“, ki ima dolgoletne izkušnje s pripravo teh palačink. V pogovoru je povedal, da „znanje za pripravo ‚muurinpohjalettu‘ prihaja iz Gornje Savonije. Palačinka izvira iz občine Iisalmi in štirih bližnjih občin, in sicer nekdanje občine Iisalmi, Vieremä, Kiuruvesi in Sonkajärvi.“ Pripravo Yläsavolainen muurinpohjalettu na tekmovanju je opisal takole: „Eden od članov žirije je menil, da je dobra palačinka okrogla ali rahlo ovalna, enakomerne debeline, tanka kot čipka in popolno zapečena. Imeti mora tudi luknje. Želeni rezultat se doseže, ko je testo dovolj redko in je maščobe ravno prav.“

Ječmenova moka je bistvena sestavina tradicionalnih receptov za „Yläsavolainen muurinpohjalettu“, zato je pomembno, da moka nabrekne vnaprej. Zdi se, da so še posebej spretni pripravljavci palačink uporabljali le ječmenovo moko, medtem ko je običajno razmerje mešanice v receptih za „muurinpohjalettu“ približno polovica ječmenove moke in polovica pšenične moke. „Začetnik naj uporabi nekoliko več pšenične moke kot ječmenove, čeprav izvirna masa za palačinko vsebuje več ječmenove moke kot pšenične. Testo mora biti precej tekoče, da so palačinke tanke,“ se glasijo navodila strokovnjaka za „muurinpohjalettu“ iz Iisalmija. (Mansikkamäki Sanna. *Ilta-Sanomat*. 2. avgust 2016: „80-letni Esko Antikainen razkriva skrivnosti palačinke ‚muurinpohjalettu‘ in polaga na srce: Ne jejte preveč, sicer lahko počite!“ Na voljo na: https://www.is.fi/ruokala/ajankohtaista/art-2000001231828.html).

V spletni reviji o hrani in vinu *Glorian Ruoka&Viini* je pojasnjeno, kako kuharski mojster, prejemnik Michelinove zvezdice, te palačinke pripravlja na način, ki spoštuje tradicijo Gornje Savonije. V njej je recept za „Yläsavolainen muurinpohjalettu“. (*Glorian Ruoka&Viini* 2018, *Soppa365*: https://www.soppa365.fi/reseptit/leivonta-jalkiruu „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ at-aamiaiset-makea-leivonta/huippukokin-muurinpohjaletut)

Zgodovinsko izročilo o „Yläsavolainen muurinpohjalettu“ pravi: „V Gornji Savoniji so se palačinke, imenovane ‚muurlettu‘, tj. ‚muurinpohjalettu‘, pripravljale ob kresni noči. Kot pove že ime, so se pripravljale na dnu kotla. Vaške skupnosti so običajno imele velik, že namaščen kotel za pranje perila, kmečke ženske pa so v njem izmenično pripravljale palačinke. V okolici Iisalmija je bilo običajno, da so se palačinke pripravile precej vnaprej na kresno noč, tako da so se lahko tisti, ki so jih spekli, umili v savni po končanem delu, polnem dima. Pogosto so morali ljudje počakati, da so prišli na vrsto pri kotlu, saj je vsak s seboj prenesel veliko testa za palačinke. Konec koncev je bilo treba pustiti dovolj palačink tudi za kresni dan. ‚Muurinpohjalettu‘ je bilo mogoče pripraviti tudi ob kresu na kresno noč, kjer so pripravljavcu palačink pomagali čuvaji ognja.“ (Ollikainen Eila, Määttälä Sinikka in Hämäläinen Mauno. 2009. *Savolainen syömälysti* (kuharska knjiga z recepti iz Savonije), str. 130)

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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