



C/2024/6326

22.10.2024

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2024/6326)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ⁽¹⁾, wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Yläsavolainen muurinpohjalettu”

Nr UE: PGI-FI-03049 – 18.12.2023

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Yläsavolainen muurinpohjalettu”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Finlandia

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 2.3 Chleb, ciasta, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Yläsavolainen muurinpohjalettu” to cienki naleśnik o ażurowej strukturze wytwarzany z rzadkiego ciasta przygotowanego z mleka lub napoju na bazie mleka bez laktozy, mąki jęczmiennej (*Hordeum vulgare*), mąki pszennej (*Triticum aestivum*), jaj i soli, a następnie smażonego na patelni żeliwnej. Co najmniej 1/3 ciasta musi stanowić mąka jęczmienna. Surowe ciasto pozostawia się do wyrośnięcia na co najmniej 2 godziny, a nawet na noc. „Muurinpohjalettu” ma kształt owalny lub okrągły. Jego wielkość może być różna. Smażony jest na patelni, na maśle lub maśle bez laktozy.

„Yläsavolainen muurinpohjalettu” posiada następujące cechy:

- jest cienki, ażurowy i chrupiący,
- jest brązowy po usmażeniu,
- jest podawany w taki sposób, aby strona, która była smażona jako pierwsza, była na górze.

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

- 3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

- 3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym

Ciasto na „Yläsavolainen muurinpohjalettu” musi być wytwarzane i smażone w podregionie Ylä-Savo.

- 3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

- 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny ma którym wytwarza się „Yläsavolainen muurinpohjalettu” w Ylä-Savo, obejmuje następujące gminy tego podregionu: Iisalmi, Keitele, Kiuruvesi, Lapinlahti, Pielavesi, Sonkajärvi i Vieremä.

5. Związek z obszarem geograficznym

Chronione oznaczenie geograficzne „Yläsavolainen muurinpohjalettu” opiera się na renomie produktu jako szczególnego przysmaku pochodzącego z podregionu Ylä-Savo, przygotowywanego w określony sposób.

„Yläsavolainen muurinpohjalettu” ma ażurową strukturę, jest cienki i chrupiący, co odróżnia go od zwykłych naleśników. Cechy te były ważnymi kryteriami oceny w konkursach kulinarnych, podczas których przygotowywano „muurinpohjalettu”. Ciasto jest rzadkie, aby mógł powstać z niego cienki i chrupiący naleśnik.

Dzięki smażeniu na maśle lub maśle bez laktozy z użyciem żeliwnej patelni naleśniki mają odpowiednią, piękną barwę i wysmażoną powierzchnię. Wśród tradycyjnych przyborów używanych do przygotowywania naleśników była miotłka z gałązek brzoźowych stosowana do rozprowadzania masła na patelni. Naleśniki przewraca się elastyczną szpatułką.

Przepis na naleśniki „Yläsavolainen muurinpohjalettu”, pochodzące z Iisalmi danie przygotowywane na święto przesilenia letniego, opublikowano po raz pierwszy w 1933 r. w czasopiśmie *Kotiliesi*. Przepis zawierał wskazówki dotyczące wykonania i wykaz składników niezbędnych do przygotowania „muurinpohjalettu” (*Kotiliesi*, „Iisalmelainen Juhannusherku” („Przysmak z Iisalmi na święto przesilenia letniego”). 12/1933, s. 451).

Naleśniki te stały się szerzej znane po tym, jak w 1972 r. fińskie Stowarzyszenie Młodzieży z Ylä-Savo zorganizowało pierwszy konkurs kulinarny poświęcony Yläsavolainen muurinpohjalettu. Konkursy odbywają się podczas festiwalu podregionu Ylä-Savo od 1972 r.

Renomę „Yläsavolainen muurinpohjalettu” ilustruje zdjęcie przedstawiające prezydenta Finlandii Mauno Koivisto i jego żonę Tellervo Koivisto podczas degustacji naleśników w Vieremä w 1996 r.

W artykule na temat „yläsavolainen muurinpohjalettu” w gazecie *Savon Sanomat* opisano, w jaki sposób mężczyzna znany jako „Lettu-Enska” („Enska – specjalista od naleśników”) podnosi naleśnik metalową łydką i przewraca go łydką drewnianą. Rozprowadza on masło za pomocą miotłki z gałązek brzozy. Jako płynnego składnika ciasta używa mleka pełnego lub mleka półtłustego. Jego zdaniem z mleka prosto od krowy wychodzą najlepsze naleśniki. Dodaje on, że „dziurki w naleśnikach powstają samoistnie, gdy ciasto wlewane jest wzdłuż górnej krawędzi patelni i rozprowadzane łydką” (Vuokko Nissinen, *Savon Sanomat*, 27 czerwca 2016 r.: „Näin paistat parhaat yläsavolaiset muurinpohjaletut” („Jak usmażyć najlepsze naleśniki yläsavolainen muurinpohjalettu”). Dostępne w: „Näin paistat parhaat yläsavolaiset muurinpohjaletut” („Jak usmażyć najlepsze naleśniki yläsavolainen muurinpohjalettu”) | *Savo | Savon Sanomat*).

Na potrzeby internetowej wersji gazety *Ilta-Sanomat* przeprowadzono wywiad z 80-letnim specjalistą od „muurinpohjalettu” z długim doświadczeniem w przygotowywaniu tych naleśników. W wywiadzie stwierdził on, że „umiejętność przygotowywania »muurinpohjalettu« wywodzi się z podregionu Ylä-Savo. Naleśniki pochodzą z Iisalmi i czterech pobliskich gmin, a mianowicie: byłej gminy wiejskiej Iisalmi, Vieremä, Kiuruvesi oraz Sonkajärvi”. Opisał on również proces przygotowywania naleśników Yläsavolainen muurinpohjalettu podczas konkursu kulinarnego: „Jeden z członków jury uznał, że dobry naleśnik powinien być okrągły lub lekko owalny, o równej grubości, cienki jak koronka i doskonale przyrumieniony. Naleśnik powinien również mieć dziurki. Pożądaną rezultatem osiąga się, gdy ciasto jest wystarczająco rzadkie i wykorzystywana jest właściwa ilość tłuszczu”.

Mąka jęczmienna jest podstawowym składnikiem tradycyjnych przepisów na „Yläsavolainen muurinpohjalettu” i ważne jest, aby ciasto z tej mąki pozostawić do wyrośnięcia. Osoby szczególnie sprawne w przygotowywaniu naleśników prawdopodobnie używały wyłącznie mąki jęczmiennej, aczkolwiek w typowych przepisach na „muurinpohjalettu” miesza się mąkę jęczmienną i pszenną w proporcji pół na pół. „Osoba początkująca powinna prawdopodobnie stosować nieco więcej mąki pszennej niż jęczmiennej, ale prawdziwe ciasto naleśnikowe zawiera więcej mąki jęczmiennej niż pszennej. Ciasto musi być dość płynne, aby powstały cienkie naleśniki” – zaleca ekspert od „muurinpohjalettu” z Iisalmi. (Mansikkamäki Sanna, *Ilta-Sanomat*, 2 sierpnia 2016 r.: „Esko Antikainen (80 lat) ujawnia tajemnice »muurinpohjalettu« i ostrzega: »Tylko nie pęknięcie z przejedzenia«”. Dostępne na stronie: <https://www.is.fi/ruokala/ajankohtaista/art-2000001231828.html>)

W internetowym czasopiśmie poświęconym żywności i winu *Glorian Ruoka&Viini* opisano, w jaki sposób kucharz z gwiazdką Michelina robi naleśniki z poszanowaniem tradycji Ylä-Savo. W czasopiśmie podano przepis na „Yläsavolainen muurinpohjalettu”. (*Glorian Ruoka&Viini* 2018, *Soppa365*: <https://www.soppa365.fi/reseptit/leivonta-jalkiruu,Ylasavolainen-muurinpohjalettu>”at-aamiaiset-makea-leivonta/huippukokin-muurinpohjalettu)

Według jednej z historii dotyczących „Yläsavolainen muurinpohjalettu”: „w Ylä-Savo na święto przesilenia letniego przygotowywano naleśniki o nazwie »muurlettu«, tj. »muurinpohjalettu«. Smażono je, jak wskazuje nazwa, na dnie kotła. Społeczności wiejskie zazwyczaj posiadały duży, natłuszczony wcześniej kocioł do prania, który kobiety z wioski wykorzystywały do smażenia naleśników. W okolicach Iisalmi naleśniki na święto przesilenia letniego smażono zazwyczaj z dużym wyprzedzeniem, tak aby osoby zajmujące się smażeniem mogły obmyć się w saunie po kontakcie z dymem. Często trzeba było czekać przy kotle na swoją kolej, ponieważ każdy przychodził z dużą ilością własnego ciasta. Musiało przecież zostać wystarczająco dużo naleśników na święto przesilenia. »Muurinpohjalettu« można było również smażyć podczas samego święta na ognisku, gdzie smażącym pomagały osoby pilnujące ognia”. (Ollikainen Eila, Määttä Sinikka, Hämäläinen Mauno, 2009, *Savolainen syömällysti* (książka kucharska z przepisami z Sawonii), s. 130)

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://www.ruokavirasto.fi/ylassavolainen-muurinpohjalettu>