

Offentliggörande av en ansökan om registrering i enlighet med artikel 8.1 andra stycket i rådets förordning (EEG) nr 2082/92 om särartsskydd

(2002/C 102/08)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 8 och 9 i ovannämnda förordning. Alla invändningar mot ansökan skall göras genom den behöriga myndigheten i medlemsstaten inom fem månader efter detta offentliggörande, som sker av de motiv som anges nedan, särskilt punkterna 4.2, 4.3 och 4.4, genom vilka ansökan bedöms kunna godtas enligt förordning (EEG) nr 2082/92.

RÅDETS FÖRORDNING (EEG) nr 2082/92

ANSÖKAN OM REGISTRERING AV SÄRARTSSKYDD

Ansökningsnummer i medlemsstaten: –

1. Behörig myndighet

Namn: Maa- ja metsätalousministeriö – MAO/Maaseutu- ja rakenneyksikkö (Jord- och skogsbruksministeriet Jordbruksavdelningen/Landsbygds- och strukturenheten)

Adress: PL 30, FIN-00023 Valtioneuvosto

Tfn (358-9) 160 29 01

Fax (358-9) 160 91 66.

2. Ansökande grupp

2.1 Namn: Pohjois-Karjalan Maaseutukeskus/Maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus

2.2 Adress: PL 5 (Koskikatu 11 C), FIN-80101 Joensuu

Tfn (358-13) 611 33 45

Fax (358-13) 611 33 99

2.3 Sammansättning: Producenter/förädlare () andra (x).

3. Produkttyp: Bakverk

4. Sammanfattning av produktspecifikation

(sammanfattning av villkoren i artikel 6.2)

4.1 **Namn:** Karjalanpiirakka

4.2 **Särskild framställningsmetod:** Framställningen av karelska piroger börjar med att man kokar fyllningen. Fyllningen består oftast av korn- eller risgrynsgröt eller av potatismos. I stället för dessa kan man också använda kokta, mosade grönsaker (till exempel kålrötter, morötter, rovor eller kål som fått sjuda eller svamp). Degen till pirogskalet består av vatten, salt och råg- eller vetemjöl. Degen kavlas till runda pirogskal, så tunna som möjligt och nästan genomskinliga. Det är det tunna skalet som gör den karelska pirogen knaprig. Skalets kanter viks upp ovanpå fyllningen och veckas. Pirogerna gräddas i ugn på hög värme, omkring 250–300 °C, under 15–20 minuter. Att pirogerna gräddas snabbt och i hög värme är avgörande för att fyllningen skall behålla sin saftighet.

Fyllningen görs genom att man kokar upp 1 liter (1 kg) vatten eller mjölk och blandar ned 2 dl (180 g) ris- eller korngryn. Risgrynsgröten kokas i 1/2–1 timme, medan korngrynsgröten måste kokas längre. Till degen används 200 g vatten och ca 275–350 g mjöl.

De färdiggräddade pirogerna penslas ofta direkt efter gräddningen eller när de värms upp. Vid penslingen används smör, olja eller en blandning av dessa och vatten eller mjölk. Ibland används också ägg.

- 4.3 **Hävdvunnen karaktär:** Framställningen av karelska piroger bygger på kombinationen av traditionella råvaror och framställningssättet. Traditionella bakverk i form av piroger bestående av ett skal och fyllning är kända inom ett område som sträcker sig från Karelen till Sibirien och Kina. Karelen utgör den nordvästra gränsen för detta pirogområde. Den ovala, öppna typen av pirog som bakas i Karelen fick namnet karelsk pirog när den blev allmänt spridd utanför Karelen.

Den karelska pirogen spreds under 1600- och 1700-talet till det nuvarande östra Finland, varifrån den sedan med de förflyttade karelarna har spridit sig runt Finland och till och med till Sverige. Karelska piroger nämns i skrift första gången 1686.

- 4.4 **Produktbeskrivning:** Den karelska pirogen är en öppen, liten och tunn pirog, som består av ett tunt skal med fyllning. En karelsk pirog är oftast 7–20 cm stor. De karelska pirogerna är vanligen ovala, men de kan också vara rundade. Skalet täcker inte hela pirogen, utan ovasidan är öppen. Skalets kanter viks upp ovanpå fyllningen och veckas. Skalet är knaprigt. Skalet utgör vanligen ungefär en tredjedel av hela produkten och fyllningen utgör ungefär två tredjedelar.

- 4.5 **Minimikrav och inspektionsförfaranden för "särskild karaktär":** Vid framställningen kontrolleras i produktionsanläggningen att degen i enlighet med punkt 4.2 kavlas ut så tunt som möjligt till omkring 10–24 cm stora pirogskal. Ovanpå detta skal breds fyllningen, 1–2 cm från kanten, och skalet viks därefter upp omkring fyllningen ut så att pirogen förblir öppen i mitten. Detta är avgörande faktorer vid traditionell framställning. Vid framställningen kontrolleras i produktionsanläggningen att pirogerna i enlighet med punkt 4.2 gräddas i 250–300 grader Celsius under 15–20 minuter, eftersom en hög temperatur och kort gräddningstid ger ett knaprigt skal och på det sättet påverkar den karelska pirogens smak.

I produktionsanläggningen och i distributionsledet tar man prover på slutprodukten för att fastställa dess sensoriska och kemiska egenskaper (genom användning av officiella standardmetoder som IDF och ISO) och för att räkna antalet bakterier, så att man kan fastställa de mikrobiologiska egenskaperna.

5. Begäran om förbehåll enligt artikel 13.2: Ja.

EG nr: S/FI/00015/98.09.21.

Dag då komplett ansökan mottogs: 9 februari 2001.
