

Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 8, paragraphe 1, deuxième alinéa, du règlement (CEE) n° 2082/92 relatif aux attestations de spécificité

(2002/C 102/08)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens des articles 8 et 9 dudit règlement. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre dans un délai de cinq mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments qui suivent, notamment les points 4.2, 4.3 et 4.4, par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens du règlement (CEE) n° 2082/92.

RÈGLEMENT (CEE) N° 2082/92 DU CONSEIL

DEMANDE D'ENREGISTREMENT DE L'ATTESTATION DE SPÉCIFICITÉ

Numéro d'enregistrement national du dossier: —

1. Autorité compétente

Nom: Maa- ja metsätalousministeriö (Ministère de l'agriculture et des forêts) — MAO/Maaseutu- ja rakenneyksikkö (Unité des structures agricoles et du milieu rural)

Adresse: PL 30, FIN-00023 Valtioneuvosto

Téléphone (358-9) 160 29 01

Télécopieur (358-9) 160 91 66

2. Groupement demandeur

2.1. Nom: Pohjois-Karjalan Maaseutukeskus (centre rural de la Carélie du Nord)/Maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus (centre des femmes agricultrices et ménagères)

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

Téléphone (358-13) 611 33 45

Télécopieur (358-13) 611 33 99

2.3. Composition: producteurs/transformateurs () autres (x).

3. Type de produit: Production boulangère

4. Résumé du cahier des charges

(Résumé des conditions de l'article 6, paragraphe 2)

4.1. **Nom:** Karjalanpiirakka

4.2. **Produit ou mode de production spécifique:** La préparation des karjalanpiirakka commence par la préparation de la garniture. La garniture est, en général, un *porridge* de riz ou d'orge ou une purée de pommes de terre. On peut également la remplacer par des légumes bouillis et réduits en purée (par exemple rutabagas, carottes, navets, chou ou champignons mijotés). Pour la pâte, il faut de l'eau, du sel et de la farine de seigle ou de froment. La pâte doit être étalée de manière à former des abaisses très fines, presque transparentes et rondes. La finesse de la pâte garantit une karjalanpiirakka croustillante. Les bords de l'abaisse sont repliés sur la garniture et plissés. Les pirogues sont cuites au four à une température élevée, 250 à 300 °C, pendant 15 à 20 minutes. Une cuisson rapide et une température élevée sont la condition essentielle pour garantir le moelleux du produit.

Pour la garniture, il faut faire bouillir 1 litre (1 kg) d'eau ou de lait et y ajouter 2 dl (180 g) de riz ou d'orge mondé. Il faut faire bouillir le *porridge* de riz pendant une demi-heure à 1 heure et le *porridge* d'orge encore plus longtemps. Pour une pâte contenant 200 g d'eau, il faut environ 275 à 350 g de farine.

Les pirogues cuites sont souvent badigeonnées tout de suite après la cuisson ou au moment de les réchauffer. Pour le badigeon, on utilise du beurre, de l'huile ou un mélange de l'un des deux avec du lait ou de l'eau, quelquefois de l'œuf.

- 4.3. **Caractère traditionnel:** La fabrication de la karjalanpiirakka repose sur un mélange traditionnel des ingrédients et sur un mode de préparation traditionnel. On a des traces des productions boulangères de type pirogue, composées sur la base d'une croûte et d'une garniture, sur une zone qui s'étend de la Carélie à la Sibérie et jusqu'en Chine. La Carélie constitue la zone extrême nord-ouest de cette zone à pirogues. La variété ovale et ouverte des pirogues caréliennes a été nommée karjalanpiirakka, pirogue carélienne, au moment où son utilisation s'est généralisée en dehors de la Carélie.

La karjalanpiirakka s'est répandue aux dix-septième et dix-huitième siècles sur le territoire de l'actuelle Finlande de l'Est, et de là, grâce aux Caréliens émigrés, sur tout le territoire de la Finlande et même jusqu'en Suède. Les premières mentions écrites concernant la karjalanpiirakka remontent à 1686.

- 4.4. **Description du produit:** La karjalanpiirakka est une petite pirogue ouverte et plate qui comporte une croûte fine et une garniture. Normalement, la karjalanpiirakka mesure de 7 à 20 cm. Les karjalanpiirakka sont en général ovales, mais peuvent également être rondes. La croûte est ouverte sur le dessus. Les bords de la croûte sont repliés sur la garniture et plissés. La croûte est croustillante. Le produit est en général composé d'un tiers de croûte et de deux tiers de garniture.
- 4.5. **Conditions minimales et procédures de contrôle prévues pour la spécificité:** Au cours de la phase de préparation, on veille, dans l'unité de production, à ce que la pâte destinée à la croûte soit étalée, conformément à la description du point 4.2, de manière à former des abaisses rondes ou ovales les plus fines possibles de 10 à 24 cm de diamètre. On veille également à ce que la garniture soit ajoutée par-dessus de manière à laisser la pirogue ouverte, les bords étant rabattus sur 1 ou 2 cm, car ce sont les facteurs essentiels dans une production traditionnelle. Au cours de la phase de préparation, on veille, dans l'unité de fabrication, à ce que les pirogues soient cuites au four à une température de 250 à 300 °C pendant 15 à 20 minutes, conformément à la description du point 4.2, car une température élevée et une cuisson rapide donnent une croûte croustillante et ont ainsi une influence sur la saveur de la karjalanpiirakka.

Dans la phase de la production et de la distribution, on prélève des échantillons du produit fini pour évaluer ses caractéristiques organoleptiques et chimiques (par l'utilisation des méthodes standard, telles que IDF/FIL et ISO) et pour mesurer le nombre des bactéries, afin de définir ses qualités microbiologiques.

5. Demande de réservation de nom en application de l'article 13, paragraphe 2: Oui

Numéro CE: S/FI/00015/98.09.21.

Date de la réception du dossier complet: 9 février 2001.
