

**Sellise tootespetsifikatsiooni avaldamine, mida on muudetud pärast väikese muudatuse heakskiitmist
kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 teise lõiguga**

(2019/C 434/12)

Euroopa Komisjon on kõnealuse väikese muudatuse heaks kiitnud kooskõlas komisjoni 18. detsembri 2013. aasta delegeeritud määruse (EL) nr 664/2014 ⁽¹⁾ artikli 6 lõike 2 kolmanda lõiguga.

Väikese muudatuse heakskiitmise taotluse leiab Euroopa Komisjoni andmebaasist DOOR.

GARANTEERITUD TRADITSIOONILISE TOOTE SPETSIFIKAAT

„KARJALANPIIRAKKA“

ELi nr: TSG-FI-0015-AM01 – 8.5.2019

Soome

1. Registreeritav(ad) nimetus(ed)

„Karjalanpiirakka“

2. Toote liik

Klass 2.24. Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted

3. Registreerimise alused

3.1. Kas toode:

☒ on toodetud või töödeldud sellele tootele või toidule eriomasel traditsioonilisel viisil

☐ on toodetud traditsiooniliselt kasutatavatest toor- või koostisainetest

Toode „Karjalanpiirakka“ (Karjala pirukas / Karjala lootsik) traditsiooniline valmistamisviis on järgmine: taigen rullitakse võimalikult õhukeseks peaaegu läbipaistvaks ja sellest lõigatakse ringid või ovaalid, mille diameeter või pikkus on 10–24 cm; täidis asetatakse taignale servadest 1–2 cm kaugusele ja servad volditakse täidise peale ja surutakse kokku selliselt, et täidis jääb piruka keskel paistma. Lootsikuid küpsetatakse lühikest aega kuumas ahjus, mis muudab taigna krõbedaks ja mõjutab seega toote maitset.

3.2. Kas nimetus:

☒ on traditsiooniliselt kasutusel asjaomase toote kohta

☐ väljendab toote traditsioonilist iseloomu või eripära.

Toodet „Karjalanpiirakka“ hakati valmistama Ida-Soomes aastatel 1600–1700, seejärel sai toode tuntuks kogu Ida-Soome territooriumil ja jõudis Teise maailmasõja ajal Karjalast ümber paigutatud soomlastega ka Rootsi. Ovaalne ja pealt lahtine lootsikukujuline pirukas sai oma nime „Karjalanpiirakka“ (Karjala lootsik) kui toode levis väljapoole Karjala piirkonda.

4. Kirjeldus

4.1. Selle toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab, sealhulgas toote peamised füüsilised, keemilised, mikrobioloogilised ja organoleptilised omadused, mis näitavad selle eripära (viitemääruse artikli 7 lõige 2)

Toode „Karjalanpiirakka“ on soolane, pealt lahtine õhuke pirukas, mis on valmistatud õhukeseks rullitud taignast ja mille keskel on täidis. Tavaliselt on toote pikkus 7–20 cm. Enamasti on toode ovaalse kujuga, kuid võib olla ka ümmargune. Taigen ei kata täidist täielikult. Taigna servad volditakse täidise peale ja surutakse kinni. Taigane osa on krõbe. Taigen moodustab tootest umbes ühe kolmandiku ja täidis ligikaudu kaks kolmandikku.

⁽¹⁾ ELT L 179, 19.6.2014, lk 17.

- 4.2. Punktis 1 esitatud nimetusega toote tootmismeetodi kirjeldus, mida tootjad peavad järgima, sealhulgas asjakohasel juhul tooraine või kasutatavate koostisainete laad ja omadused, ning toote valmistamisviisi kirjeldus (viitemääruse artikli 7 lõige 2)

Toote „Karjalanpiirakka“ valmistamiseks on kõigepealt vaja teha täidis. See koosneb tavaliselt odra-, riisi- või kartulipudrust. Samuti võib täidiseks kasutada purustatud juurvilju (nt kaalikas, porgand, naeris, kapsas või seemed). Kartulipudru võib valmistada ka veetustatud kartulihelvestest.

Taigen valmistatakse veest, soolast ja rukki- või nisujahust. Taigen rullitakse võimalikult õhukeseks, peaaegu läbipaistvaks ja sellest vormitakse lootsikukujulised tükid. Õhuke taigen annab tootele „Karjalanpiirakka“ krõbeda tekstuuri. Taigna servad volditakse täidise peale ja surutakse kokku. Lootsikuid küpsetatakse 15–20 minutit kuumas ahjus temperatuuril 250–300 °C. Kiire küpsetamine kõrgel temperatuuril tagab toote hea maitse.

Täidise valmistamiseks võetakse üks liiter (1 kg) vett, piima, laktoosivaba piima, vett ja piimapulbrit või vett ja laktoosivaba piimapulbrit ning kaks detsiliitrit (180 g) riisi- või odrahelbeid. Riisiputru keedetakse pool tundi kuni tund, odraputru kauem. Pudrule võib maitseks lisada soola. Taigna valmistamiseks võetakse 275–350 g jahu ja 200 g vett.

Sageli pintseldatakse lootsikud kohe pärast küpsetamist või soojendamist üle kas või, õli, vee ja piima segu või vee ja piimajoogi seguga. Mõnikord pintseldatakse pirukaid ka munaga.

- 4.3. Nende peamiste elementide kirjeldus, mis määravad kindlaks toote traditsioonilised omadused (viitemääruse artikli 7 lõige 2)

Viiteid traditsiooniliste lootsikukujuliste pirukate kohta, mis koosnevad taignast ja täidisest, on leitud geograafilisest piirkonnast, mis ulatub Karjalast Siberi ja Hiinani. Karjala asub selle piirkonna äärealadel. Karjala piirkonnast pärit ovaalne ja pealt lahtine lootsikukujuline pirukas sai oma nime „Karjalanpiirakka“ (Karjala lootsik), kui toode levis väljapoole Karjala piirkonda.

Toodet „Karjalanpiirakka“ hakati valmistama praegusel Ida-Soome alal aastatel 1600–1700, seejärel sai toode tuntuks kogu Soome territooriumil ja jõudis Teise maailmasõja ajal Karjalast ümber paigutatud soomlastega ka Rootsi. Esimene kirjalik teave toote „Karjalanpiirakka“ kohta pärineb 1686. aastast.

Toote „Karjalanpiirakka“ traditsiooniline valmistamisviis on järgmine: taigen rullitakse võimalikult õhukeseks peaaegu läbipaistvaks ja sellest lõigatakse ringid või ovaalid, mille diameeter või pikkus on 10–24 cm; täidis asetatakse taignale servadest 1–2 cm kaugusele ja servad volditakse täidise peale ja surutakse kokku selliselt, et täidis jääb piruka keskel paistma. Lootsikuid küpsetatakse lühikest aega kuumas ahjus, mis muudab taigna krõbedaks ja mõjutab seega toote maitset.
