

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden rekisteröimisestä aidoiksi perinteisiksi tuotteiksi annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 509/2006 8 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2012/C 349/11)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 509/2006 ⁽¹⁾ 9 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

AITOA PERINTEISTÄ TUOTETTA KOSKEVA REKISTERÖINTIHAKEMUS

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 509/2006

"SKLANDRAUSIS"

EY-N:o: LV-TSG-0007-0914-13.12.2011

1. Hakijaryhmittymän nimi ja osoite:

Nimi: Zaļais novads
Osoite: Līkā muiža, Pils iela, Dundagas pag.
Dundagas novads
Rīga, LV-3270
LATVIJA
P. +371 29444395 / 29475692
F. —
Sähköposti: alanda@dundaga.lv; dzenetam@gmail.com

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Latvia

3. Tuote-eritelmä:**3.1 Rekisteröitävä nimi/rekisteröitävät nimet (komission asetuksen (EY) N:o 1216/2007 2 artikla):**

"Sklandrausis"

3.2 Nimi on: itsessään erityinen maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonnetta ilmaiseva

Sana "sklandrausis" mainitaan Milenbahsin ja Endzelīnsin latvian kielen sanakirjan "Latviešu valodas vārdnīca" (1927–1929) kolmannessa laitoksessa, jossa annetaan myös sen merkitys: pyöreä keskeltä täytetty piirakka.

Nimi muodostuu sanoista *skland-* ja *rausis*. *Rausis* on johdettu verbistä *raust* ("peittää"). Sen perusteella voisi olettaa, että piirakat paistettiin primitiivisesti peittämällä ne kuumalla leivinuunin tuhalla tai

(1) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

hiilillä. *Sklanda* on muinainen sana, joka tulee nykyisessä Länsi-Latviassa sijaitsevan Kuurinmaan (*Kurzeme*) asukkaiden käyttämästä kuurin kielestä. Sana tarkoittaa aidanseivästä, ristikkoaitaa ja myös rinteitä. Tässä tapauksessa se viittaa piirakan käännettyihin reunoihin. (K. Karulis. "Latviešu etimoloģijas vārdnīca" (etymologinen latvian sanakirja), II laitos, 1992). Kuurinmaalla on tietynlainen aitaatyppi, josta käytetään nimitystä *sklandu žogs*.

3.3 Asetuksen (EY) N:o 509/2006 13 artiklan 2 kohdan mukainen nimen varaaminen:

Rekisteröintiin liittyy nimen varaaminen

Rekisteröintiin ei liity nimen varaamista

3.4 Tuotelaji:

Luokka 2.3. Makeis-, leipomo-, konditoria- ja keksituotteet

3.5 Sen maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus, johon 3.1 kohdan mukaista nimeä sovelletaan (komission asetuksen (EY) N:o 1216/2007 3 artiklan 1 kohta):

Sklandrausis on pyöreä piirakka, jonka halkaisija on 8–14 cm. Sen pohja valmistetaan tiiviistä ruis-taikinasta, joka kaulitaan 2–3 mm:n paksuiseksi. Kun taikina on kaulittu, siitä leikataan tai painetaan pyöreitä piirakkapohjia, joiden reunat käännetään ylöspäin. Pohja täytetään kerroksittain keitetystä perunasta ja porkkanasta tehdyillä täytteillä suhteessa 1:2–1:1. Alimmaksi levitetään soseutettua perunaa ja päälle porkkanaa. Valmis sklandrausis on 1,5–2,5 cm paksu. Pohja on kiinteä ja hyvin kypsytetty ja täyte on huokoista. Väri on porkkanalle tyypillinen kellertävän oranssi. Pinnalle voidaan levittää kermaa taikka ripotella kanelia tai kuminaa. Sklandrausisin maku vaihtelee makeahkosta hyvin makeaan. Taikinasta valmistettu pohja maistuu selvästi leivältä, mutta dominoiva maku on kuitenkin porkkana.

Sklandrausis syödään kylmänä teen tai maidon kanssa.

3.6 Sen maataloustuotteen tai elintarvikkeen tuotantomenetelmän kuvaus, johon 3.1 kohdan mukaista nimeä sovelletaan (komission asetuksen (EY) N:o 1216/2007 3 artiklan 2 kohta):

Valmistus:

Ohjeen määrät riittävät 15–20 piirakkaan.

Pohj a t a i k i n a

600 g ruissihtijauhoa ja/tai karkeaa ruisjauhoa

60 g margariinia tai voita

150–200 g vettä

Hyppysellinen suolaa maun mukaan

Jotta taikinasta tulee helpommin kaulittavaa, siihen voidaan lisätä vähän (40–60 g) edellä mainittua karkeaa tai hienoa ruisjauhoa.

Jauhot sekoitetaan lämpimään veteen, johon on lisätty margariini tai voi ja suola. Taikinan on oltava kiinteää ja helposti kaulittavaa, mutta ei liian kovaa. Valmis taikina kaulitaan noin 1,5–2,5 cm:n paksuiseksi, ja siitä kaulitaan, leikataan tai painetaan pyöreitä piirakkapohjia, joiden halkaisija on 10–15 cm. Taikinapohjien reunat taivutetaan 1,5–2 cm ylöspäin ja näin saadut valmiit pohjat asetetaan voidellulle pellille. Reunojen on oltava riittävän vankat ja pysyvä hyvin pystyssä.

T ä y t e

Perunätäytteen valmistus:

Ainekset:

0,8–1 kg perunoita

Hyppysellinen suolaa maun mukaan

Perunat keitetään ja soseutetaan (raastetaan) tasaiseksi massaksi, johon lisätään sekoitettaessa suolaa maun mukaan. Soseeseen voi lisätä 150–200 g sulatettua voita tai 50–100 g kermaa sekä haluttaessa 1–3 munaa ja mausteeksi kuminaa. Osan keitetystä perunoista voi korvata raastetulla raa'alla perunalla, josta on puristettu pois liika neste.

Porkkanatäytteen valmistus:

Ainekset:

1,5–2 kg porkkanaa

100–300 g sokeria

Porkkanat keitetään ja soseutetaan, ja soseeseen lisätään sekoitettaessa sokeri. Porkkanasoseeseen voi myös sekoittaa 200–300 g hapankermää ja haluttaessa 1–2 munaa. Porkkanasoseeseen voi käyttää myös raastettua raakaa porkkanaa, josta on puristettu pois liika neste.

Jotta täytteestä tulisi tiiviimpää, porkkana- ja perunatäytteeseen voidaan valmistusvaiheessa lisätä manasuurimoita.

Sklandrausisin täyttäminen ja kypsentäminen

Ruistaikinasta muodostettujen piirakkapohjien päälle levitetään ensin perunaa ja perunatäytteen päälle porkkanaa. Täytteessä on perunaa ja porkkanaa suhteessa 1:2–1:1. Sklandrausis (tuore tai puolivalmiste) kypsennetään uunissa korkeassa lämpötilassa (220–250 °C) kunnes pohja on kuiva (15–30 minuuttia).

Kuorutus

200–300 g hapankermää

200–300 g sokeria

Valmis sklandrausis kuorutetaan hapankermalla ja pinnalle ripotellaan sokeria. Mausteeksi voidaan sirotella myös kanelia tai kuminaa.

Kuorutus voidaan valmistaa myös sekoittamalla kermaa, sokeria ja kananmunaa. Se tehdään sekoittamalla edellä mainittuihin määriin hapankermää ja sokeria kaksi kananmunaa. Tässä tapauksessa sklandrausista paistetaan vielä kuumassa uunissa vähintään viisi minuuttia.

Säilyvyys ja säilytys

Säilytyslämpötila	Tuote	Säilytysaika
+ 2–+ 6 °C	Valmis sklandrausis	3 vuorokautta
– 18 °C	Puolivalmiste	3 kuukautta

3.7 *Maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonne (asetuksen (EY) N:o 1216/2007 3 artiklan 3 kohta):*

Tuotteen erityisluonne perustuu sen valmistustapaan ja -ohjeeseen, muotoon ja ulkonäköön. Sklandrausis on pyöreä leivonnainen. Sen hapattamattomasta ruistaikinasta valmistetun pohjan taivutetut reunat muistuttavat aitaa, ja tästä sen erityisestä muodosta juontuu myös nimi sklandrausis. Piirakka on melko isokokoinen: 8–14 cm. Valmiin sklandrausisin pinta on väriltään porkkanalle ominainen kellertävän oranssi. Lämpötilauunissa näkyy myös alempi täytekerros, joka on perunaa.

Jo sklandrausisin muoto on tunnusomainen ja symbolinen. Muodoltaan pyöreitä ruokia syödään tavallisesti talvi- ja kesäpäivän seisauksen aikaan, sillä niitä pidetään auringon symboleina. Myös sklandrausis on yhteydessä aurinkosymboliikkaan sekä sen pyöreän muodon että oranssinkeltaisen pinnan vuoksi. Päivänseisauksen aterialla sklandrausis ilmentää auringon luovaa energiaa.

3.8 *Maataloustuotteen tai elintarvikkeen perinteinen luonne (asetuksen (EY) N:o 1216/2007 3 artiklan 4 kohta):*

Sklandrausista pidetään Latvian kansallisruokana, koska sen valmistamiseen ja syömiseen liittyvät perinteet ulottuvat kaukaiseen menneisyyteen. Sitä syötiin jo Latvian muinaisina vuodenaikoihin liittyvinä juhlapäivinä. Sklandrausisin valmistus on taito, joka on periytynyt sukupolvelta toiselle.

Tuotteella on pitkä historia. Sen edeltäjä oli yksinkertainen hapattamattomasta taikinasta valmistettu ja nuotion hiilillä paistettu täytetty piirakka. Nimitys viittaa siihen, että kyseessä oli nimenomaan täytetty piirakka: taivutetut reunat (aitaa merkitsevä 'sklanda') estivät täytettä valumasta nuotioon.

Jo Kuurinmaan herttuakunnan ajoilta (1500–1700-luvuilta) on säilynyt asiakirjoja, joista käy ilmi, että sklandrausisin täytteeksi hienonnettiin porkkanoita, joita Latviassa oli alettu kasvattaa 1500-luvulla. Kun vähän myöhemmin 1600-luvulla perunakin tuli tunnetuksi Latviassa, täytteessä alettiin käyttää myös hienonnettua (raastettua) perunaa. Aluksi perunat olivat vain ylimystön ruokaa, mutta 1800-luvulla myös talonpojat alkoivat viljellä niitä, ja peruna saavuttikin nopeasti suosiota ja tärkeän paikan koko kansan ruokavaliassa.

Viittaus sklandrausisin valmistukseen Kuurinmaalla mainitaan J. Heniņšin artikkelissa *Vārdi, kas nav sastopami Ulmaņa vārdnīcā* ("Sanat, joita ei löydy Ulmanisin sanakirjasta"), joka julkaistiin vuonna 1914 Latvian tiedekomitean kokoelmassa nro 17.

Latvialaista ruokavaliota tutkinut etnografi Linda Dumpe toteaa kirjoittaessaan Kuurimaan liiviläisestä ruokaperinteestä (v. 1994 julkaistussa kokoelmassa *Libieši*), että latvialaiset ovat leiponeet hapattamattomasta ruistaikinasta tehtyjä perunalla ja porkkanalla täytettyjä piirakoita kaikkialla Kuurinmaalla ja Zemgalessa ja että tällaiset piirakat ansaitsevat erityismaininnan, sillä ne kuuluvat hyvin vanhaan leipomustyyppiin. Nimeä "sklandrausis" pidetään selvästi perinteisenä nimityksenä, koska se on yleisesti tunnettu ja nykyisin laajasti käytetty puhuttaessa latvialaisesta keittiöstä (N. Masīlūne: *Latviešu nacionālie ēdieni*, 2004 ("Latvian kansallisruoat")). Sklandrausisin perinteinen luonne tulee esiin useissa kirjoituksissa, jotka käsittelevät vuodenaikoihin liittyviä latvialaisia perinteitä. Sklandrausis on mainittu sadonkorjuujuhlan (*Jumis*) yhteydessä, jota muinaiset latvialaiset viettivät syyspäivän tasauksen aikaan juhliakseen sadonkorjuun päättymistä (O. T. Auns: *Latviešu tautas dzīvesziņa*, 1993 ("Latvialaisia kansanperinteitä")). Sklandrausista on valmistettu ja syöty myös muiden vuodenaikoihin liittyvien juhlapäivien yhteydessä, esimerkiksi pääsiäisenä. Tätä perinnettä muistelee vuonna 1866 syntynyt Kolkasta kotoisin oleva liiviläinen Andrejs Štālers, jonka mukaan pääsiäisen laulurituaalien jälkeen kaikki saivat erilaisia herkkuja, kuten sklandrausisin paloja (V. M. Šuvcāne: *Libiešu folklorā*, 2003 ("Liiviläinen kansanperinne")). Kertoessaan 1900-luvun alun perinteistä Alsungan seudulla Pēteris Upenieks muistelee, että sklandrausisia leivottiin jouluna (*Balandnieki*, 2005).

Sklandrausisin ohje sisältyy melkein jokaiseen keittokirjaan, jossa kuvaillaan latvialaisia leivänleipomisperinteitä, esimerkiksi leipäasiiantuntija Zigrīda Liepiņan vuonna 1993 julkaistuun kirjaan *Daudzveidīgā maizīte* ("Monimuotoinen leipä"). Kansatieteilijä Indra Čekstere toteaa tutkimuksessaan *Mūsu maize. Our daily bread* (2004), että tehdäkseen sklandrausisista todella herkullista liiviläiset emännät käyttivät perunaa puolet porkkanan määrästä ja tekivät porkkanatäytteestä erityisen makeaa. Lopuksi jokainen sklandrausis kuorutettiin kerman, sokerin ja kananmunan seoksella ja pinnalle siroteltiin kuminaa.

Sklandrausisin valmistuksen mainitsee myös kielitieteilijä, historioitsija ja folkloristi Kārlis Draviņš vuonna 2000 julkaistussa teoksessaan *Kurzemē aizgājušos laikos* ("Kuurinmaa menneinä aikoina"). Kuvaillaan leivänleipomisperinteitä Kuurinmaalla 1900-luvun alussa hän muistelee myös sklandrausista, johon laitettiin ylös käännettyjen reunojen väliin soseutetusta keitetystä perunasta ja raastetusta porkkanasta valmistettua täytettä.

L. Dumpen kansatieteellisillä tutkimusmatkoilla keräämäästä aineistosta laatimaan kokoelmaan *Latviešu tautas ēdieni* (2009) ("Latvian kansallisruokia") sisältyy sklandrausisin ohje, jonka vuonna 1919 syntynyt Elza Rozenfelde on kertonut Melsilsissa: "Niiden tekeminen vaati paljon työtä ja valmistusaineita. Leipomiseen käytettiin ruisjauhoja. Ne olivat melko isoja, sillä ne paistettiin uunissa. Reunat taitettiin ylös. Paistettaessa taikina jäi kovaksi" Kertoja käytti täytteeseen peruna- ja porkkanasosetta, johon hän lisäsi tarvittaessa kermaa, sokeria, munia, rasvaa, vähän jauhoja tai suurimoita ja mausteeksi kuminaa ja kanelia.

Vaikka jokaisen talon emäntä leipoi sklandrausiseja käyttäen omaa mielikuvitustaan ja kotonaan saatavilla olevia tuotteita, tutkimusten ja kerrottujen muistelujen mukaan sklandrausisin perinteiseksi valmistustavaksi katsotaan kuitenkin se, että hapattamattomasta ruistaikinasta kaulitaan tai leikataan

pyöreitä piirakkapohjia, joiden reunat käännetään ylös. Täyte valmistetaan peruna- ja porkkanasoseesta, johon voidaan harkinnan mukaan lisätä muitakin aineksia, kuten voita, kermaa, sokeria, kananmunia, suurimoita jne.

Sklandrausisin perinteinen valmistustapa on säilynyt nykypäiviin asti. Tavallisesti sitä leivotaan kotona ja yleisimmin Kuurinmaan alueella. Sklandrausis on saavuttanut suosiota yhtenä tuotteista, joita tarjotaan matkailijoille. Maaseudun taloissa tai sklandrausisin valmistuspaikoissa kävijät voivat nähdä miten sitä tehdään sekä saada maistiaisia.

3.9 *Erytysluonnetta koskevat vähimmäisvaatimukset ja tarkastusmenettelyt (asetuksen (EY) N:o 1216/2007 4 artikla):*

Sklandrausisin on täytettävä eritelmässä vahvistetut perusvähimmäisvaatimukset, ja sillä on oltava tuotteelle luonteenomaiset ominaisuudet. Tarkastukset perustuvat tuotteen aistinvaraisten ominaisuuksien, kuten maun, arviointiin. Sklandrausisin vähimmäisvaatimukset ovat seuraavat:

- 1) valmistus 3.6 kohdan mukaisesti käyttäen kyseisessä kohdassa määriteltyjä raaka-aineita
- 2) valmis tuote:
 - muoto ja mitat: pyöreä piirakka, jonka halkaisija on 8–14 cm ja paksuus 1,5–2,5 cm;
 - väri ja ulkonäkö: pinta kellertävän oranssi, taikinapohja harmahtava; poikkileikkaus paljastaa vaalean keltaisen perunatäytekerroksen;
 - kerrokset: lopputuotteessa on oltava oikeassa järjestyksessä seuraavat kerrokset: taikinapohja, peruna- ja porkkanatäyte;
 - koostumus: taikinapohja kiinteä ja hyvin kypsynyt; täyte huokoinen;
 - maku: makea – vaihtelee makeahkosta huomattavan makeaan. Syödessä tuntuu selvimminkin porkkanan maku, mutta taikinasta valmistettu pohja maistuu selvästi leivältä.

Sklandrausisin valmistajien valmistamat ja myymät määrät on merkittävä asiaankuuluvaan rekisteriin.

Valmistajat on lisäksi veloitettu säilyttämään tuotteen koostumuksen jäljittämistä varten tarvittavat tiedot ja esittämään ne tarkastajille.

Valmistajat tai valmistajayhdistykset tarkastavat eritelmän noudattamisen, mainittujen raaka-aineiden käytön, valmistusprosessin sekä lopputuotteen ulkonäön ja aistinvaraiset ominaisuudet. Kerran vuodessa nämä seikat tarkastaa myös valvontaviranomainen.

4. **Tuote-eritelmän noudattamisen tarkastamisesta vastaavat viranomaiset tai elimet:**

4.1 *Nimi ja osoite:*

Nimi: Pärtikas un veterinārais dienests
Osoite: Peldu iela 30
Rīga, LV-1050
LATVIJA

P. +371 67095230

F. —

Sähköposti: pvd@pvd.gov.lv

Julkinen Yksityinen

4.2 *Viranomaisen tai elimen erityistehtävät:*

Edellä mainittu tarkastuselin vastaa eritelmän kaikkien perusvaatimusten noudattamisen valvonnasta.