

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukaisen, vähäisen muutoksen hyväksymisen perusteella muutetun tuote-eritelmän julkaiseminen

(2019/C 434/12)

Euroopan komissio on hyväksynyt tämän vähäisen muutoksen 18 päivänä joulukuuta 2013 annetun komission delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 (1) 6 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

Tämä vähäisen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus on saatavilla komission DOOR-tietokannassa.

AIDON PERINTEISEN TUOTTEEN TUOTE-ERITELMÄ

”KARJALANPIIRAKKA”

EU-nro: TSG-FI-0015-AM01 – 8.5.2019

Suomi

1. Rekisteröitävä nimi / rekisteröitävät nimet

”Karjalanpiirakka”

2. Tuotelaji

Luokka 2.24 Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet

3. Rekisteröinnin perusteet

3.1 Onko tuote seuraavien vaatimusten mukainen

Se vastaa tuotanto- tai jalostusmenetelmän tai koostumuksen osalta perinteistä käytäntöä kyseisen tuotteen tai elintarvikkeen kohdalla.

Se valmistetaan perinteisesti käytetyistä raaka-aineista tai ainesosista.

”Karjalanpiirakan” perinteisen valmistusmenetelmän määräävinä tekijöinä on kuoritaikinan kauliminen mahdollisimman ohuiksi pyöreiksi tai soikeiksi, halkaisijaltaan noin 10–24 cm:n suuruisiksi piirakankuoriksi, täytteen levittäminen niiden päälle 1–2 cm:n etäisyydelle reunoista ja reunojen kääntäminen rypyttäen täytteen päälle niin, että piirakka jää keskeltä avoimeksi. Piirakat paistetaan korkeassa lämpötilassa nopealla paistoajalla, sillä se aikaansaa rapean kuoren ja vaikuttaa siten karjalanpiirakan makuun.

3.2 Onko nimi seuraavien vaatimusten mukainen

Se on ollut perinteisesti käytössä kyseiseen tuotteeseen viitattaessa.

Se osoittaa tuotteen perinteisen luonteen tai erityisluonteen.

”Karjalanpiirakka” kulkeutui 1600–1700 luvulla alueelle, joka vastaa nykyistä Itä-Suomen aluetta, ja sieltä se levisi edelleen siirtokarjalaisten mukana ympäri Suomea ja jopa Ruotsiin asti. Karjalaisista piirakoista muodoltaan soikea avoin tyyppi sai nimityksen ”karjalanpiirakka” siinä vaiheessa, kun sen käyttö yleistyi Karjalan ulkopuolella.

4. Kuvaus

4.1 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta, mukaan lukien tärkeimmät fyysiset, kemialliset, mikrobiologiset tai aistinvaraiset ominaispiirteet, jotka osoittavat tuotteen erityisluonteen (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)

”Karjalanpiirakka” on avoin, matala, pieni suolainen piiras, johon kuuluu ohut kuori sekä sydän eli täyte. Sen koko on tavallisesti 7–20 cm. ”Karjalanpiirakat” ovat muodoltaan pääasiassa soikeita mutta voivat olla myös pyöreähköjä. Kuoriosia on päältä avoin. Kuoren reunat on käännetty täytteen päälle ja rypytetty. ”Karjalanpiirakat” ovat rapeakuorisia. Kuoren osuus on tavallisesti noin yksi kolmasosa koko tuotteen määrästä ja sydämen eli täytteen osuus noin kaksi kolmasosaa.

(1) JOL 179 du 19.6.2014, p. 17.

- 4.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetyn tuotteen tuotantomenetelmästä, jota tuottajien on noudatettava, mukaan lukien tapauksen mukaan keitettyjen raaka-aineiden tai ainesosien laji ja ominaisuudet sekä menetelmä, jolla tuote valmistetaan (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)*

”Karjalanpiirakoiden” valmistaminen aloitetaan täytteen keittämisellä. Täyte on yleensä ohra- tai riisisuurimoista keitettyä puuroa tai perunasosetta. Näiden sijaan voidaan käyttää myös keitettyjä, survottuja kasviksia (esim. lanttua, porkkanaa, naurista tai haudutettua kaalia tai sieniä). Perunasose voidaan valmistaa myös kuivatuista perunahiutaleista.

Kuoritaikinaan laitetaan vettä, suolaa ja ruis- tai vehnäjauhoja. Kuoritaikina kaulitaan mahdollisimman ohuiksi, lähes läpikuultaviksi, pyöreiksi piirakankuoriksi. Kuoren ohuus takaa ”karjalanpiirakan” rapeuden. Kuoren reunat käännetään täytteen päälle ja rypytetään. Piirakat paistetaan uunissa korkeassa, noin 250–300 °C:n lämmössä 15–20 minuuttia. Nopea paisto ja korkea lämpötila ovat oleellisia tuotteen mehevyyden säilyttämiseksi.

Täyte valmistetaan kiehattamalla 1 litra (1 kg) vettä, maitoa tai laktoositonta maitojuomaa tai vettä ja maitojauhetta / laktoositonta maitojauhetta ja sekoittamalla siihen 2 dl (180 g) riisi- tai ohraryynejä. Riisipuuroa keitetään 1/2–1 tuntia ja ohrapuuroa kauemmin. Puuro voidaan maustaa suolalla. Kuoritaikinaan, jossa on 200 g vettä, käytetään noin 275–350 g jauhoja.

Paistetut piirakat voidellaan usein heti paiston jälkeen tai lämmitettäessä. Voiteluun käytetään voita, öljyä tai vesi-maitoseosta tai vesi-maitojuomaseosta, joskus myös kananmunaa.

- 4.3 *Tuotteen perinteisen luonteen todistavat tärkeimmät tekijät (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)*

Kuoresta ja täytteestä valmistetuista kansanomaisista piirakkatyyppeistä perinteisistä leivonnaisista on tietoja Karjalasta Siperiaan ja Kiinaan ulottuvalta alueelta. Karjala muodostaa tämän piirakkavyöhykkeen luoteisen äärialueen. Karjalaisista piirakoista muodoltaan soikea avoin tyyppi sai nimityksen ”Karjalanpiirakka” siinä vaiheessa, kun sen käyttö yleistyi Karjalan ulkopuolella.

Karjalanpiirakka kulkeutui 1600–1700 luvulla nykyisen Itä-Suomen alueelle, josta se on edelleen kulkeutunut siirtokarjalaisten mukana ympäri Suomea ja jopa Ruotsiin asti. ”Karjalanpiirakoista” on ensimmäiset kirjalliset tiedot vuodelta 1686.

”Karjalanpiirakan” perinteisen valmistusmenetelmän määräävinä tekijöinä on kuoritaikinan kauliminen mahdollisimman ohuiksi pyöreiksi tai soikeiksi, halkaisijaltaan noin 10–24 cm:n suuruisiksi piirakankuoriksi, täytteen levittäminen niiden päälle 1–2 cm:n etäisyydelle reunoista ja reunojen kääntäminen rypyttäen täytteen päälle niin, että piirakka jää keskeltä avoimeksi. Piirakat paistetaan korkeassa lämpötilassa nopealla paistoaajalla, sillä se aikaansaa rapean kuoren ja vaikuttaa siten karjalanpiirakan makuun.
