

**Offentliggörande av produktspecifikationen med de ändringar som följer av godkännandet av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i förordning (EU) nr 1151/2012**

(2019/C 434/12)

Europeiska kommissionen har godkänt denna mindre ändring i enlighet med artikel 6.2 tredje stycket i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

Ansökan om godkännande av denna mindre ändring har offentliggjorts i kommissionens databas DOOR.

PRODUKTSPECIFIKATION FÖR EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

**”KARJALANPIIRAKKA”**

**EU-nr: TSG-FI-0015-AM01 – 8.5.2019**

**Finland**

**1. Namn som ska registreras**

”Karjalanpiirakka”

**2. Produkttyp**

Klass 2.24 Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror

**3. Skäl till registrering**

**3.1 Det rör sig om en produkt som**

är resultatet av en viss produktions- eller bearbetningsmetod eller har en viss sammansättning som överensstämmer med traditionell praxis för produkten eller livsmedlet i fråga

är framställd av råvaror eller ingredienser som används traditionellt.

De faktorer som är avgörande för den traditionella tillverkningen av ”Karjalanpiirakka”, som skulle kunna översättas med ”liten karelsk paj” men vanligare med ”karelsk pirog”, är följande: Degen kavlas ut så tunt som möjligt, så att den nästan blir genomskinlig, och formas till runda eller ovala piroger som är mellan 10 och 24 cm i diameter eller på längden. Fyllningen breddas ut på detta skal, till 1–2 cm från kanten, och skalet vikts därefter upp omkring fyllningen och nyps ihop i veck så att pirogen förblir öppen i mitten. Pirogerna gräddas snabbt i mycket varm ugn, vilket ger ett knaprigt skal och på det sättet påverkar produktens smak.

**3.2 Det rör sig om ett namn som**

traditionellt har använts för att benämna den specifika produkten

avser produktens traditionella karaktär eller särskilda egenskaper.

”Karjalanpiirakka” spreds under 1600- och 1700-talet till det område som i dag är östra Finland, varifrån den spreds vidare till hela Finland och även till Sverige med de finska karelare som förflyttades under andra världskriget. Den ovala, öppna typen av pirog fick namnet ”Karjalanpiirakka”, dvs. karelsk pirog, när den blev allmänt spridd utanför Karelen.

**4. Beskrivning**

**4.1 Beskrivning av den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet dess huvudsakliga fysiska, kemiska, mikrobiologiska eller organoleptiska egenskaper, som visar på produktens särskilda egenskaper (artikel 7.2 i denna förordning)**

”Karjalanpiirakka” är en öppen och tunn pirog, som består av ett tunt skal med fyllning. Den är oftast mellan 7 och 20 cm stor. Den är vanligen oval till formen, men kan även vara rund. Skalet täcker inte hela fyllningen. Skalets kanter vikts upp mot mitten och veckas. Skalet är knaprigt. Skalet utgör omkring en tredjedel av hela produkten och fyllningen omkring två tredjedelar.

<sup>(1)</sup> EUT L 179, 19.6.2014, s. 17.

- 4.2 *Beskrivning av den produktionsmetod som producenterna ska använda för att framställa den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet, om det är lämpligt, typ av råvaror och egenskaper hos de råvaror eller ingredienser som används samt den metod som används vid beredningen av produkten (artikel 7.2 i denna förordning)*

Framställningen av "Karjalanpiirakka" börjar med att man kokar fyllningen. Denna består oftast av korn- eller risgrynsgröt eller av potatismos. Man kan också använda kokta, mosade grönsaker (till exempel kålrötter, morötter, rovor, kål eller svamp). Potatismos framställt på potatismospulver får användas.

Degen till pirogskalet består av vatten, salt och råg- eller vetemjöl. Degen kavlas ut så tunt som möjligt, så att den nästan blir genomskinlig, och formas till små piroger. Det är det tunna degskalet som gör "Karjalanpiirakka" knaprig. Skalets kanter viks upp ovanpå fyllningen och veckas. Pirogerna gräddas i ugn på mycket hög värme, omkring 250–300 °C, i 15–20 minuter. Att pirogerna gräddas snabbt och i hög värme är avgörande för att fyllningen ska behålla sin saftighet.

Fyllningen görs genom att man kokar upp 1 liter (1 kg) vatten, mjölk eller laktosfri mjölkdryck, eller vatten och mjölkpulver eller laktosfritt mjölkpulver, och blandar ned 2 dl (180 g) ris- eller korngryn. Risgrynsgröten kokas i 30 till 60 minuter, medan korngrynsgröten måste kokas längre. Gröten får saltas. Till pirogdegen används 275–350 g mjöl till 200 g vatten.

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

- 4.3 *Beskrivning av de viktigaste faktorer som visar på produktens traditionella karaktär (artikel 7.2 i denna förordning)*

Traditionella bakverk i form av piroger bestående av ett skal och fyllning är kända inom ett geografiskt område som sträcker sig från Karelen till Sibirien och Kina. Karelen ligger i utkanten av detta område. Den ovala, öppna typen av pirog som bakas i Karelen fick namnet "Karjalanpiirakka", dvs. karelsk pirog, när den blev allmänt spridd utanför Karelen.

"Karjalanpiirakka" spreds under 1600- och 1700-talet till det nuvarande östra Finland, varifrån den spreds vidare till hela Finland och även till Sverige med de finska karelare som förflyttades under andra världskriget. "Karjalanpiirakka" nämns i skrift så tidigt som 1686.

De faktorer som är avgörande för den traditionella tillverkningen av "Karjalanpiirakka" är följande: Degen kavlas ut så tunt som möjligt, så den nästan blir genomskinlig, och formas till runda eller ovala piroger som är mellan 10 och 24 cm i diameter eller på längden. Fyllningen bredds ut på detta skal, till 1–2 cm från kanten, och skalet viks därefter upp omkring fyllningen och nyps ihop i veck så att pirogen förblir öppen i mitten. Pirogerna gräddas snabbt i mycket varm ugn, vilket ger ett knaprigt skal och på det sättet påverkar produktens smak.

---