

Publikacja specyfikacji zmienionej w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

(2019/C 434/12)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczonej jest dostępny w bazie danych DOOR Komisji.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„KARJALANPIIRAKKA”

Nr UE: TSG-FI-0015-AM01 – 8.5.2019

Finlandia

1. Nazwy, które mają być zarejestrowane

„Karjalanpiirakka”

2. Typ produktu

Klasa 2.24 Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3. Podstawy do rejestracji

3.1. Czy produkt:

jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce;

jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

Czynniki determinujące tradycyjny sposób wytwarzania produktu „Karjalanpiirakka”, którego nazwę można przetłumaczyć jako „tartaletka z Karelii” lub „pieróg z Karelii”, są następujące: ciasto rozwałkowuje się możliwie jak najcieńiej, aż do osiągnięcia przejrzystości, nadając mu kształt okrągłego lub owalnego pieroga o średnicy lub długości 10–24 cm, górą nakłada się nadzienie w odległości 1 cm lub 2 cm od krawędzi, a pokarbowane brzegi składa się do środka na wierzchu nadzienia w taki sposób, by środek pozostawał otwarty. Pieróg piecze się krótko w bardzo rozgrzanym piekarniku, co nadaje ciastu chrupiącą konsystencję i determinuje smak produktu.

3.2. Czy nazwa:

jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;

określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.

Nazwa „Karjalanpiirakka” pojawiła się w latach 1600–1700 na terytorium prowincji Finlandii wschodniej, a następnie rozpowszechniła się w całej Finlandii, a nawet w Szwecji w wyniku przesiedlenia fińskich mieszkańców Karelii podczas drugiej wojny światowej. Tartaletkę o owalnym i otwartym kształcie, przypominającym pieróg, nazwano „Karjalanpiirakka”, dosłownie „pieróg z Karelii”, w czasach, gdy jej konsumpcja stała się powszechna poza Karelią.

4. Opis

4.1. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

„Karjalanpiirakka” to słona, otwarta tartaletka, cienka, z delikatnego ciasta, w środku której znajduje się nadzienie. Jej wielkość wynosi zwykle od 7 do 20 cm. Jest ona przeważnie owalna, ale może również być okrągła. Ciasto nie przykrywa wierzchu nadzienia. Jego krawędzie są zagięte do środka i karbowane. Ciasto jest chrupiące. Ciasto stanowi około jedną trzecią całego produktu, a nadzienie – około dwie trzecie.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

- 4.2. *Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 rozporządzenia)*

Aby przygotować „Karjalanpiirakka”, należy najpierw ugotować nadzienie. Składają się na nie przeważnie: kasza jęczmienna lub ryż lub purée ziemniaczane. Można również stosować purée z warzyw (na przykład z brukwi, marchwi, rzepy, kapusty lub grzybów). Purée z ziemniaków można również przygotować z odwodnionych płatków ziemniaczanych.

Ciasto zagniata się z wodą, solą i mąką żytnią lub pszenną. Rozwałkowuje się je jak najcieniej, by było prawie przezroczyste, i formuje z niego małe pierogi. Cienkość ciasta warunkuje kruchość „Karjalanpiirakka”. Brzegi ciasta składa się na wierzchu nadzienia i karbuje. Pierogi piecze się w bardzo gorącym piecu (250–300 C) przez 15–20 minut. Krótkie pieczenie i wysoka temperatura są niezbędne do zapewnienia smaku produktu.

W celu przygotowania nadzienia zagotowuje się do wrzenia 1 litr (1 kg) wody, mleka lub napoju mlecznego bez laktozy bądź wody i mleka w proszku lub mleka w proszku bez laktozy, mieszając z 2 dl (180 g) ryżu lub jęczmienia płatkowanego. Ryż gotuje się od pół godziny do godziny, a kaszę jęczmienną dłużej. Kaszę lub ryż można posolić. Ciasto przygotowuje się z 275–350 g mąki i 200 g wody.

Pieróg smaruje się często masłem, olejem lub roztworem wody i mleka lub wody i napoju mlecznego, zaraz po jego upieczeniu lub podgrzaniu. Czasami stosuje się również jajko.

- 4.3. *Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)*

Zachowały się zapisy o tradycyjnych tartaletkach w formie pieroga, składających się z ciasta i nadzienia, na obszarze geograficznym, który rozciąga się od Karelii po Syberię i Chiny. Karelia jest położona na peryferiach tego obszaru. Tartaletkę o owalnym i otwartym kształcie, przypominającym pieróg, nazwano „Karjalanpiirakka” (dosłownie „pieróg z Karelii”) w czasach, gdy jej konsumpcja stała się powszechna poza Karelią.

Nazwa „Karjalanpiirakka” pojawiła się w latach 1600–1700 na terytorium obecnej Finlandii wschodniej, a następnie rozpowszechniła się w całej Finlandii, a nawet w Szwecji w wyniku przesiedlenia fińskich mieszkańców Karelii podczas drugiej wojny światowej. Pierwsze pisemne zapiski na temat „Karjalanpiirakka” pochodzą z 1686 r.

Czynniki determinujące tradycyjny sposób wytwarzania „Karjalanpiirakka” są następujące: ciasto rozwałkowuje się możliwie jak najcieniej, aż do osiągnięcia przezroczystości, nadając mu kształt okrągłego lub owalnego pieroga o średnicy lub długości 10–24 cm, górą nakłada się nadzienie w odległości 1 cm lub 2 cm od krawędzi, a pokarbowane brzegi składa się do środka na wierzchu nadzienia w taki sposób, by środek pozostawał otwarty. Pieróg piecze się krótko w bardzo rozgrzanym piekarniku, co nadaje ciastu chrupiącą konsystencję i determinuje smak produktu.
