



EUROOPAN KOMISSIO
MAATALOUDEN PÄÄOSASTO

04.04.02 AGR 008464

Linja AII. Suhteet yhteisön muihin toimielimiin, Tiedotus- ja Laatuspolitiikka
AII.3. Maataloustuotteiden laatuspolitiikka

Bryssel
AII3/CB D(2002) dgt/2654_9

Asia: Karjalanpiirakka -nimen rekisteröintihakemuksen toimittaminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden erityisluonnetta koskevista todistuksista annetun asetuksen (ETY) N:o 2082/92 8 artiklan 1 kohdan mukaisesti

Arvoisa Suurlähettiläs,

Suomen hallituksen toimivaltainen viranomainen on hakenut Karjalanpiirakka -nimen rekisteröimistä erityisluonnetta koskevista todistuksista annetun asetuksen (ETY) N:o 2082/92 7 artiklan mukaisesti.

Tuotteelle haetaan suojaa mainitun asetuksen 13 artiklan 2 kohdan mukaisesti.

Kyseisen asetuksen 8 artiklan 1 kohdan mukaisesti rekisteröintihakemuksen käänös ja alkuperäisteksti toimitetaan Teille. Hakemuksen pääkohdat julkaistaan tulevien viikkojen aikana Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä. Ensimmäisen julkaisemisen jälkeen asiasta on mahdollista esittää vastalause kyseisen artiklan mukaisesti.

Pyydän Teitä toimittamaan nämä tiedot ja liitteenä olevat asiakirjat maanne toimivaltaisille viranomaisille.

Kunnioittavasti

J.M. SILVA RODRIGUEZ
Pääjohtaja

Tiedoksi: Mrs Sirpa Karjalainen
Maa- ja metsätalousministeriö
(Ministry of Agriculture, Rural Policy and Structural Unit)
P.O. Box 30
Paasivuorenk. 3A, 5krs
FIN-0023 Valtioneuvosto
HELSINKI

Suurlähettiläs Antti SATULI
Suomen pysyvä edustaja Euroopan unionissa
Rue de Trèves, 100
B-1040 BRUXELLES

**Erityisluonnetta koskevista todistuksista annetun neuvoston asetuksen (ETY) N°
2082/92 8 artiklan 1 kohdassa toisessa alakohdassa tarkoitettu
rekisteröintihakemuksen julkaiseminen**

Tämä julkaiseminen sisältää oikeuden vastustaa rekisteröintiä mainitun asetuksen 8 ja 9 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Väitteet hakemusta vastaan on tehtävä jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen välityksellä viiden kuukauden kuluessa julkaisemisesta. Julkaiseminen perustellaan seuraavilla tekijöillä, erityisesti 4 kohdan 4.2, 4.3 ja 4.4 alakohdalla, joiden mukaan hakemus katsotaan perustelluksi asetuksessa (ETY) N:o 2082/92 tarkoitetulla tavalla.

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2082/92 ERITYISLUONNETTA KOSKEVAN
TODISTUKSEN REKISTERÖINTIHAKEMUS

Asiakirjan kansallinen numero: -

1. Toimivaltainen viranomainen:

Nimi: Maa- ja metsätalousministeriö
MAO/Maaseutu- ja rakenneyksikkö
Osoite: PL 30
00023 VALTIONEUVOSTO
Puhelin: +358-9-160 2901
Telekopio: +358-9-160 9166

2. Hakijaryhmittymä:

2.1. Nimi: Pohjois-Karjalan Maaseutukeskus/
Maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus
2.2 Osoite: PL 5 (Koskikatu 11 C), 80101 JOENSUU
Puh. +358-13-6113 345
Fax. +358-13-6113 399
2.3 Kokoonpano: tuottajia/jalostajia () muita (X)

3. Tuotelaji: Leivonnaiset

4. Yhteenveto tavaraerittelystä: (yhteenveto 6 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1. Nimi: **Karjalanpiirakka**

4.2. Erityinen tuotanto tai valmistustapa:

Karjalanpiirakoiden valmistaminen aloitetaan täyteen 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). Kuoritaikinaan laitetaan vettä, suolaa ja ruis- tai vehnäjauhoja. Kuoritaikina kaulitaan mahdollisimman ohuiksi, lähes läpikuultaviksi, pyöreiksi piirakankuoriksi. Kuoren ohuus takaa Karjalanpiirakan rapeuden. Kuoren reunat käännetään täyteen päälle ja rypytetään. Piirakat paistetaan uunissa korkeassa, noin 250 – 300 asteen lämmössä 15 – 20 minuuttia. Nopea paisto ja korkea lämpötila ovat oleellisia tuotteen mehevyyden säilyttämiseksi.

Täyte valmistetaan kiehattamalla 1 litra (1 kg) vettä tai maitoa ja sekoittamalla siihen 2 dl (180 g) riisi- tai ohraryynejä. Riisipuuroa keitetään

1/2 - 1 tuntia ja ohrapuuroa kauemmin. 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, joskus myös kananmunaa.

4.3. Perinteinen luonne:

Karjalanpiirakan valmistus perustuu perinteiseen raaka-aineiden yhdistelmään ja valmistusmenetelmään. Kuoresta ja täytteestä valmistetuista kansanomaisista piirakka-tyyppisistä perinteisistä leivonnaisista on tietoja Karjalasta Siperiaan ja Kiinaan ulottuvalta alueelta. Karjala muodostaa tämän piirakkavyöhykkeen luonteisen äärialueen. Karjalaisista piirakoista muodoltaan soikea avoin tyyppi sai nimen 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.

4.4. Tuotekuvaus:

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

4.5. Erytisluonteen täyttymisen edellyttämät vähimmäisvaatimukset ja valvontamenetelmät:

Valmistusvaiheessa varmistetaan tuotantolaitoksessa, että kuoritaikina kaulitaan kohdan 4.2. mukaisesti mahdollisimman ohuiksi pyöreiksi tai soikeiksi halkasijaltaan noin 10 – 24 cm:n suuruisiksi piirakankuoriksi, täyte levitetään sen päälle 1-2 cm:n etäisyydelle reunoista ja reunat käännetään rypyttäen täyteen päälle niin, että piirakka jää keskeltä avoimeksi, sillä nämä ovat perinteisen valmistusmenetelmän kannalta määrääviä tekijöitä. Valmistusvaiheessa varmistetaan tuotantolaitoksessa, että piirakat paistetaan kohdan 4.2. mukaisesti 250-300 Celsius -asteen lämmössä 15-20 minuutin ajan, sillä korkea lämpötila ja nopea paistoaika aikaansaavat rapean kuoren ja vaikuttavat siten Karjalanpiirakan makuun.

Lopullisesta tuotteesta otetaan näytteitä tuotantolaitoksessa ja jakeluportaassa tuotteen aistinvaraisten ja kemiallisten ominaisuuksien määrittämiseksi (virallisia standardimenetelmiä, kuten IDF ja ISO käyttäen) sekä bakteerien määrän laskemista varten mikrobiologisten ominaisuuksien määrittämiseksi.

5. Asetuksen 13 artiklan 2 kohdan mukainen varauspyyntö: kyllä

EYN:o: S/FI/00015/98.09.21

Täydellisen asiakirjan vastaanottopäivä: 09.02.01

KARJALANPIIRAKKA

VALMISTUKSEN ERI VAIHEET

Karjalanpiirakka on soikea, tiiviisti rypytetty, lähes umpeen ummistettu tai puoliavoin matala piiras, johon kuuluu ohut kuori sekä sydän eli täyte.

Kuoritaikin valmistus:

(Aineksia voidaan lisätä tai vähentää keskenään samassa suhteessa)

2 dl (200 g) vettä

2 teelusikkaa (12 g) suolaa

5 dl (noin 300 g) jauhoja

Käytettävät jauhot voivat olla pelkästään ruisjauhoja, pelkästään vehnäjauhoja tai kumpaakin yhdessä esimerkiksi suhteessa:

2 dl (120 g) vehnäjauhoja

3 dl (180 g) ruisjauhoja

Suola sekoitetaan ja liuotetaan kylmään veteen. Ruis- ja/tai vehnäjauhot sekoitetaan veteen ja vaivataan tasaiseksi taikinaksi. Mikäli käytetään pelkästään ruisjauhoja taikin vaivaaminen pitää tehdä huolellisesti, jotta saada taikinaan leipomisessa välttämätön sitko.

Täytteen valmistus:

(Aineksia voidaan lisätä tai vähentää keskenään samassa suhteessa)

Puurotäyte:

1 litra (1 kg) maitoa tai vettä

2 dl (180 g) puuroriisiä tai ohrasuurimoita

1/2 - 1 teelusikka (4 - 6 g) suolaa

(Suola ei ole välttämätön osa puuroa ja voidaan myös jättää pois)

Perinteisesti puuro on keitetty veteen. Erityisesti sen jälkeen, kun karjatalous yleisty Suomessa 1800 -luvun lopulta lähtien, on puuro keitetty myös maitoon tai maidon ja veden seokseen. Käytettävän maidon koostumukselle tai ominaisuuksille ei aseteta erityisiä perinteisyysvaatimuksia.

Puuron valmistaminen aloitetaan kiehattamalla maito/vesi ja lisäämällä siihen riisi- tai ohrasuurimot. Riisipuuroa keitetään 1/2 - 1 tuntia välillä sekoittaen, kunnes se sakeutuu puuroksi. Ohrasuurimot vaativat pidemmän kypsymisajan. Kypsymistä ja sakeutumista tulee seurata jatkuvasti ja huolehtia siitä, että puuro ei pala pohjaan.

Kun puuro on kypsää, mahdollinen suola lisätään ja sekoitetaan.

Puuro jäädytetään viileässä.

Täyte soseutetuista perunoista tai muista juureksista:

1 litra (1 kg) vettä

1 1/2 litraa (1 kg) perunoita, lanttua, naurista, porkkanaa, haudutettua kaalia tai sieniä

Lanttu- ja nauris-, kaali- ja sienitäytteitä on käytetty perinteisesti, mutta nykyään niiden käyttö on harvinaista.

Perunat tai muut juurekset keitetään ja otetaan pois keitinliemestä. Soseutetaan sileäksi soseeksi.

Perunasoseeseen lisätään yleensä maitoa 3 - 4 dl (300 - 400 g) tai maitojauhetta ja vastaava määrä keitinlientä sekä 1 tl (6 g) suolaa.

Muihin juuressoseisiin lisätään yleensä 3 - 4 dl (300 - 400 g) keitinlientä ja 1 tl (6 g) suolaa.

Perunasose voidaan valmistaa myös kuivatuista perunahiutaleista tuotekohtaisen valmistusohjeen mukaan.

Sose jäähdytetään viileässä.

Täytteessä voidaan käyttää myös puurotäytettä yhdessä juurestäytteen kanssa. Usein käytetty yhdistelmä on riisipuuro ja porkkanasose. Riisipuuroa ja porkkanasosetta käytetään suhteessa 4:1.

Maitojauhetta ja kuivattuja perunahiutaleita käytetään silloin, kun karjalanpiirakoita valmistetaan suurissa erissä. Kuivattujen raaka-aineiden käyttö helpottaa työtä ja parantaa hygieniaa. Tämä mahdollistaa myös tuotteen teollisen valmistuksen, sillä kuivatut raaka-aineet soveltuvat paremmin teollisiin prosesseihin. Perinteisesti karjalanpiirakoita valmistettiin vain kotiloissa lähinnä perheen omiin tarpeisiin. Maitojauhetta ja kuivattuja perunahiutaleita on kuitenkin käytetty karjalanpiirakoiden teollisessa valmistuksessa jo 1960 -luvulta lähtien. Kuivattuja raaka-aineita käytettäessä tuotteen koostumus ei muutu.

Piirakoiden valmistus:

Taikinasta muotoillaan yhtä suuria annoksia. Annoksen koko on noin 30 grammaa. Koko voi kuitenkin pienempi tai suurempi sen mukaan minkä kokoisia piirakoita valmistetaan.

Kuoret kaulitaan ohuiksi pyöreiksi tai hieman ovaalin muotoisiksi halkaisijaltaan noin 10 - 24 cm:n suuruisiksi levyiksi. Mitä ohuempi kuori erityisesti ruistaikinasta tehdään, sitä rapeampi ja herkullisempi on valmis Karjalanpiirakka. Kuoret voidaan valmistaa kerralla ja esimerkiksi pinota ne siten, että väliin ripotellaan hieman jauhoja. Mikäli kuoria säilytetään, ne eivät saa päästä kuivumaan välillä. Mikäli ylimääräisiä jauhoja käytetään, ne on harjattava pois täytteen lisäämistä.

Kuoren päälle keskelle asetetaan täytettä tasainen kerros noin 60 grammaa 1-2 cm:n etäisyydelle reunoista. Kuoren reunat käännetään täytteen päälle ja rypytetään tasaisesti siten, että piirakka jää keskeltä avoimeksi tai ummistetaan lähes kiinni.

Piirakat paistetaan uunissa korkeassa, noin 250 - 300 asteen lämmössä 15 - 20 minuuttia. Korkea lämpötila ja nopea paistoaika aikaansaavat rapean kuoren ja täyte säilyy mehevänä ja vaikuttavat siten Karjalanpiirakan makuun.

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

Valmiin Karjalanpiirakan koko on tavallisesti 7 - 20 cm ja paino noin 85 grammaa. Karjalanpiirakat ovat muodoltaan pääasiassa soikeita, mutta voivat olla myös pyöreähköjä. Kuoriosaa on päältä avoin. Kuoren reunat on käännetty täytteen päälle ja rypyttetty. Karjalanpiirakat ovat rapeakuorisia. Kuoren osuus on tavallisesti noin yksi kolmasosa koko tuotteen määrästä ja sydämen eli täytteen osuus noin kaksi kolmasosaa.

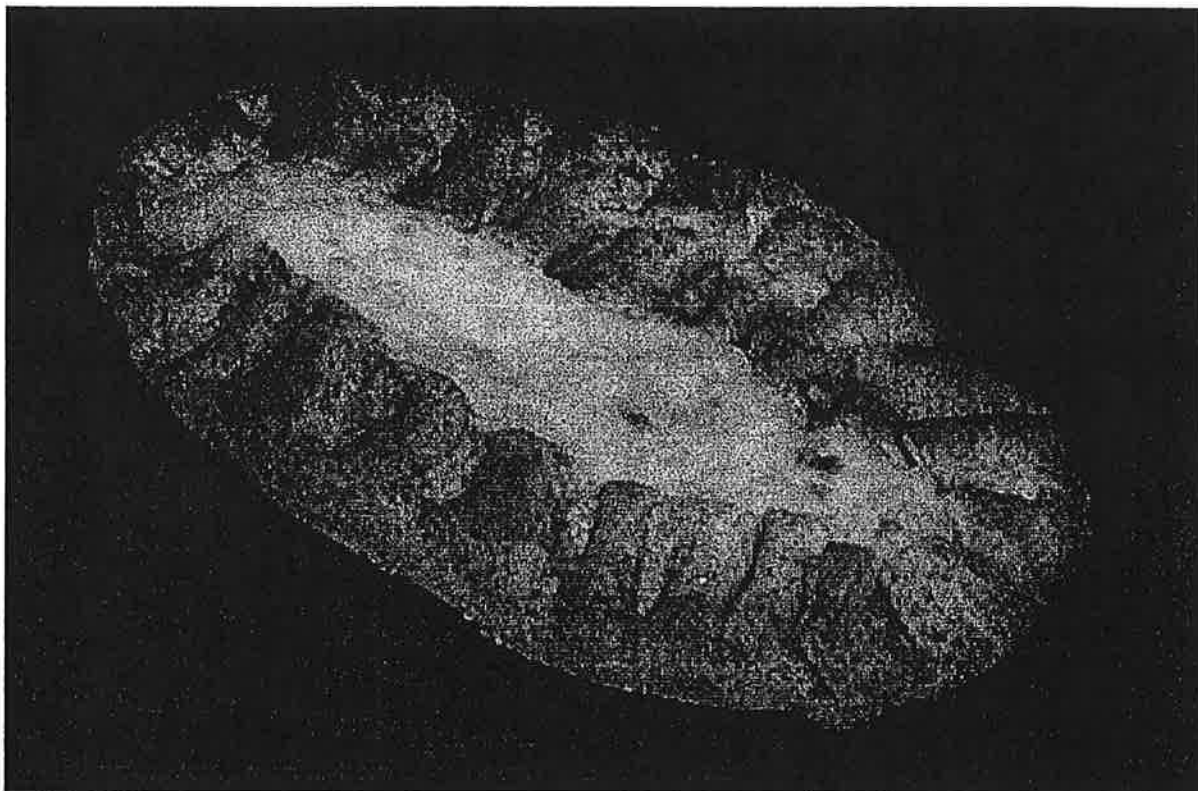
Lopullisesta tuotteesta otetaan näytteitä tuotantolaitoksessa ja jakeluportaassa tuotteen aistinvaraisten ja kemiallisten ominaisuuksien määrittämiseksi (virallisia standardimenetelmiä, kuten IDF ja ISO käyttäen) sekä bakteerien määrän laskemista varten mikrobiologisten ominaisuuksien määrittämiseksi (joko standardimenetelmiä tai alan tieteellisessä lähdekirjallisuudessa mainittuja menetelmiä käyttäen).

Karjalanpiirakat säilytetään kuten tuoreet elintarvikkeet, mutta ne voidaan myös pakastaa joko raakana tuotteena tai valmiina paistettuna piirakkana. Pakastettuna niiden säilyvyys on -18 asteessa Celsiusta 6 kuukautta.

FoodCon Automation

tulevaisuuden ratkaisuja leipomoille

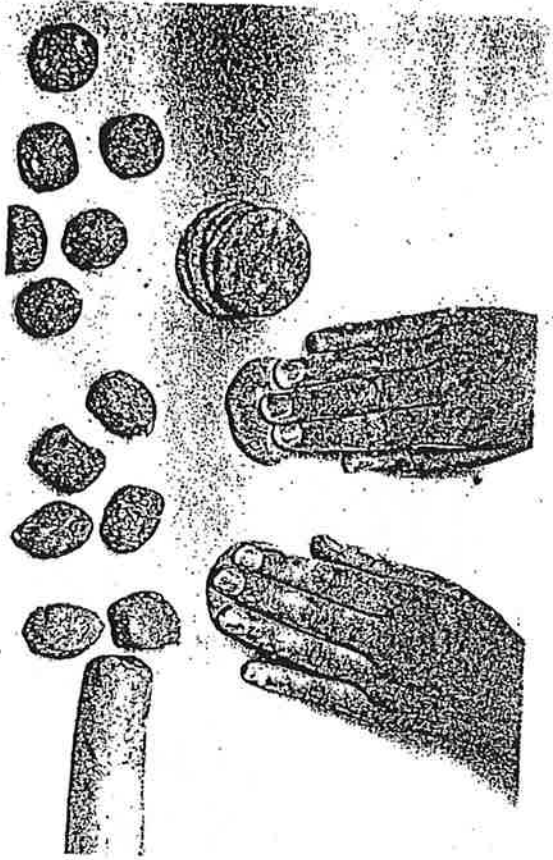
TUMMA KARJALANPIIRAKKA



FoodCon Automation Oy
Pailantie 3, 08700 Virkkala, Finland
Tel +358 (0)19 346 112, Fax +358 (0)19 346 004, GSM +358 (0)500 472 778
heikki.jarvenkyla@foodconautomation.com

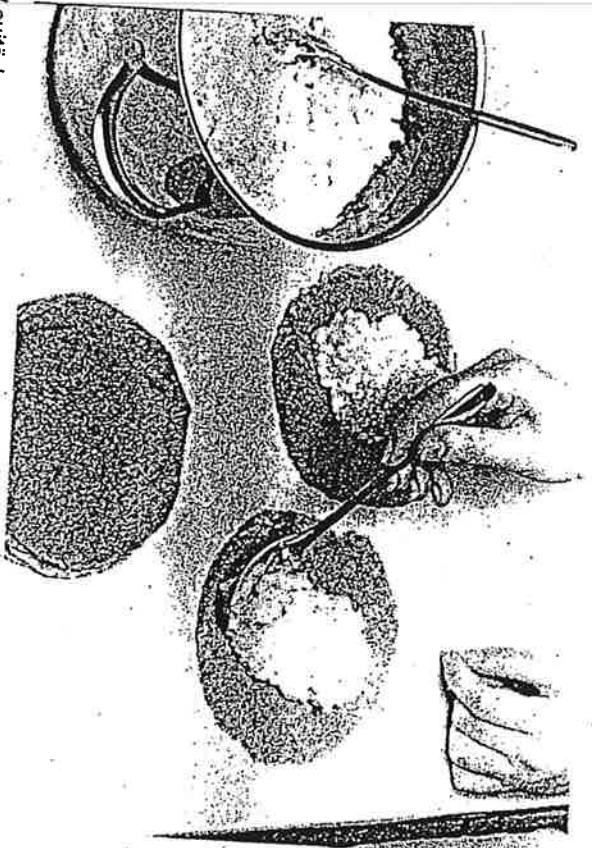
Making Karijalampirakat

1. Boil the rice purée to be used for the filling and leave it to cool. Prepare the dough in accordance with the instructions. Shape the dough into a roll and divide it into about 30 pieces. Roll the pieces into balls and flatten them by hand into small cakes.
2. Using a rolling pin, roll the cakes into thin, round, pirakka dough shapes.
3. Spread a heaped tablespoonful of filling well over the casing so that the centre is covered with filling, with no gaps.
4. Pull the sides of the dough casing up over the filling and form pirakka shapes using your fingers. Bake the pirakat in an oven at 300 C° for about 15 min.
5. Baste the cooked pirakat with the hot butter and water sauce.
6. The pirakat are now ready.



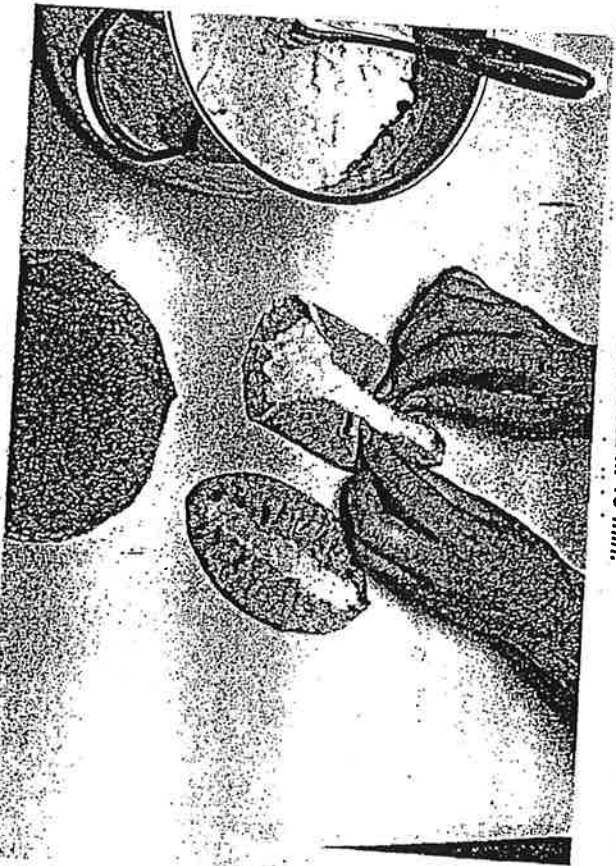
2 Käytä täyteenksi tuleva riisipuuro jäätymään ja valmistu kuoritaikina ohjeen mukaan. Leivo taikina tangoksi ja jaa se noin 30 palaan. Pyöritä palat palloksi ja litistä ne kädellä kakkariksi.

3 Kaaviloi kakkarat piirakkapullikalla ohuiksi, pyöretsi piirakankuoriksi.



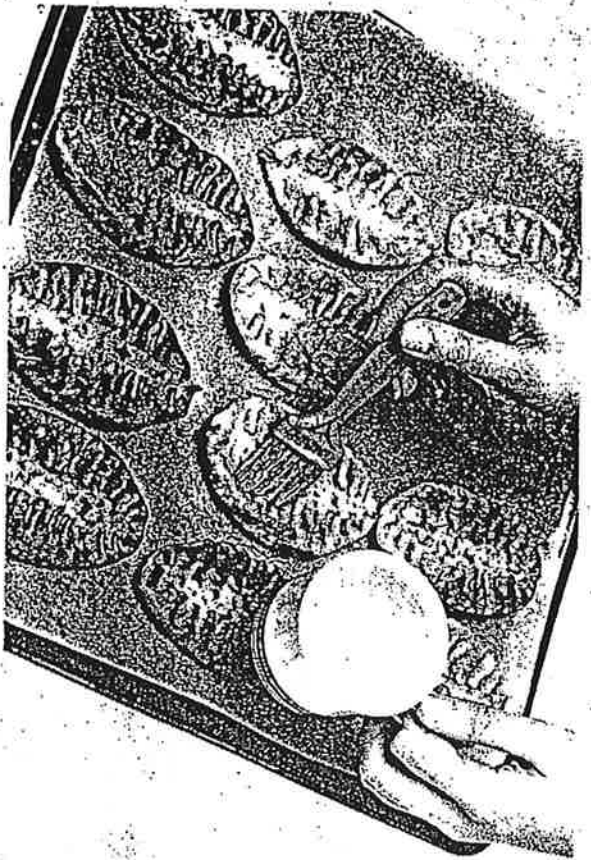
3 Levitä kuoren päälle runsas ruokalusikallinen täytettä melko laajalle alueelle, jotta kuoren sisään jää tyhjiä kohtia.

4 Käännä kuoren reunat täyteen päälle ja yhdistä piirakat sormenpäillä rypyttämällä. Paisia piirakkoita 300 C° uunilämmössä n. 15 min.



52025

29/6



Voilele kypsät piirakat välittömästi kuumalla voi-vesiseoksella.

Valmiit piirakat.

