**ASIANTUNTIJALAUSUNTO**

**Laatija**: Kotileipomo Sorsa Oy

**Vastaanottaja**: Maa- ja metsätalousvaliokunta

**Asia**: Asiantuntijakuuleminen APT-nimisuojan uudistamisesta

**Päiväys**: 7.9.2022

## Tausta

Kotileipomo Sorsa Oy on liperiläinen pienyritys, joka valmistaa karjalaisia perinneleivonnaisia, kuten karjalanpiirakoita. Kotileipomo Sorsan karjalanpiirakat nauttivat aito perinteinen tuote (APT)-nimisuojasta.

## APT-nimisuojan tuomat hyödyt

Kotileipomo Sorsa on käyttänyt karjalanpiirakoissaan APT-nimisuojaa sen myöntämisestä lähtien. Yrityksen kokemuksen mukaan karjalanpiirakoiden toimialalla nimisuoja edesauttaa erityisesti pienleipomoita erottautumaan teollisista leipomoista, joiden päätuotteena on massatuotantona valmistettava riisipiirakka. Erilaisen nimityksen avulla nimisuojasta nauttiva leipomo pystyy viestimään kuluttajalle, mistä korkeampi hinta muodostuu. Teollisten piirakoiden näkö ja maku eivät vastaa perinteisellä reseptillä leivottuja, käsin rypytettyjä karjalanpiirakoita, jonka vuoksi nimisuojan avulla kuluttajien tavoittaminen on helpompaa. Nimisuojalla suojataan välillisesti myös karjalaista kulttuuria säilyttämällä perinteinen resepti.

## Karjalanpiirakan APT-nimisuojan kehittäminen

Karjalanpiirakan alkuperäinen resepti on muodostunut vuosisatoja sitten. Vaikka kyseessä on aito ja perinteinen tuote, olisi sitä toivottavaa pystyttävän kehittämään kestävämpään suuntaan. Kestävyyden ollessa korostuneessa asemassa tänä päivänä, olisi toivottavaa, että myös vegaaninen piirakka kuuluisi nimisuojan piiriin. Karjalanpiirakan nimisuojan rekisteröintihakemuksen (2002/C 102/08) kohta 4.2 sisältää listauksen karjalanpiirakan raaka-aineista. Esimerkiksi leivonnaisen nestevaihtoehtoina mainitaan ainoastaan vesi tai maito. Toivoisimme, että kohtaan lisättäisiin nestevaihtoehdoksi myös kasvipohjaiset maidot, kuten kauramaitojuoma sekä voiteluvaihtoehdoksi myös kasvirasvat. Siten myös vegaanisten tuotteiden kysyntää voitaisiin nostaa.

Edellä mainitun lisäksi kohta 4.2 sisältää tarkan selostuksen raaka-aineiden mittasuhteista. Koska entisaikaan karjalanpiirakan reseptit vaihtelivat kotitalouksittain, toisin sanoen

emännittäin, toivoisimme, että tarkat mittasuhteet poistettaisiin tai vaihtoehtoisesti kuvaukseen lisättäisiin sana ”noin” kuvastamaan mittasuhteiden sallittua epätarkkuutta. Käsityönä valmistettavien tuotteiden kohdalla kirjaimellinen reseptin seuraaminen on haastavaa.

**Ehdotus U 43/2022 vp erityisluonteen poistamisesta rekisteröintiperusteena**

Rekisteröintihakemuksen kohta 4.5 asettaa erityisluonteen täyttämisen vähimmäisvaatimukseksi edellytyksiä koskien muun muassa kuoritaikinaa (pohjaa), täytteen levittämistä ja paistolämpötilaa. Koska karjalanpiirakan malli ja muoto ovat perinteisesti vaihdelleet leipureittain, pidämme suotavana, että rekisteröintiperusteista poistetaan aitojen perinteisten tuotteiden erityisluonnetta koskeva edellytys. Karjalanpiirakka mielletään uniikkina leivonnaisena, eikä tarkoituksena siten tulisi olla ohjata valmistusta identtisen leivonnan suuntaan.