

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2008/C 74/21)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„KAINUUN RÖNTTÖNEN”****NR WE: FI/PGI/005/0099/23.06.1999****CHNP () CHOG (X)**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Maa- ja metsätalousministeriö
Adres: PL 30, FI-00023 Valtioneuvosto
Tel.: (358-9) 1605 42 78
Faks: (358-9) 1605 34 00
E-mail: maija.heinonen@mmm.fi

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Kainuun Leipomoliikkeen harjoittajat ry
Adres: Kainuuntie 126
FI-88900 Kuhmo
Tel.: (358-020) 833 53 35
Faks: (358-8) 655 12 74
E-mail: kaesa@kaesankotileipomo.fi
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 2.4: Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa: „Kainuun rönttönen”

4.2. *Opis produktu:* Kainuun rönttönen to niewielki, okrągły, otwarty pieróg wypiekany z mąki żytniej, z nadzieniem, na które składają się gotowane ziemniaki, mąka żytnia i borówki. Nadzienie na bazie słodkiego purée ziemniaczanego z dodatkiem borówek ma kolor czerwono-brązowy, a połysk uzyskuje dzięki polaniu topionym masłem. Kainuun rönttönen przygotowuje się w trzech etapach. W pierwszej kolejności przygotowuje się nadzienie, następnie ciasto, a na końcu łączy się oba te składniki.

4.3. *Obszar geograficzny:* Region Kainuu znajduje się w okręgu Oulu i obejmuje osiem gmin oraz dwa miasta. Kainuu liczy 86 000 mieszkańców, a gęstość zaludnienia wynosi 4 osoby na kilometr kwadratowy. Powierzchnia regionu wynosi 24 451 km², z czego 12 % to zbiorniki wodne. Lasy pokrywają ponad 2 miliony hektarów, a do charakterystycznych elementów krajobrazu należą wzgórza, lasy, zbiorniki wodne i tereny bagienne.

4.4. *Dowód pochodzenia:* Kainuun rönttönen wytwarza się w sposób zgodny z obowiązującym ustawodawstwem, a w procesie produkcyjnym stosuje się system HACCP. Zgodność ze specyfikacją wyrobu nadzorowana jest przez fiński urząd ds. bezpieczeństwa żywności.

Identyfikowalność produktu zapewnia się poprzez podanie nazwy producenta na opakowaniu lub na etykiecie produktu, którą producent ma obowiązek umieścić na opakowaniu. Miejsce produkcji musi znajdować się na obszarze geograficznym wyznaczonym jako obszar wytwarzania Kainuun rönttönen.

4.5. *Metoda produkcji:* Kainuun rönttönen wytwarza się w trzech etapach. W pierwszej kolejności przygotowuje się nadzienie, następnie ciasto, a na końcu łączy się oba te składniki. Kainuun rönttönen wytwarza się w całości ręcznie, począwszy od odmierzenia składników. Urządzenia mechaniczne wykorzystuje się jedynie do wyrabiania i wałkowania ciasta oraz do obierania ziemniaków.

Składniki:

— Ciasto:

- 0,500 kg zimnej wody,
- 0,007 kg soli,
- 0,300 kg mąki pszennej,
- 0,800 kg mąki żytniej,
- 0,050 kg oleju rzepakowego.

— Nadzienie:

- 2,000 kg ziemniaków,
- 0,300 kg mąki żytniej,
- 0,400 kg rozgniecionych borówek,
- 0,100 kg cukru,
- 0,007 kg soli.

Przygotowanie nadzienia:

- Ziemniaki obrać, ugotować i utrzeć na purée.
- Purée ostudzić trochę, a następnie dodać mąki żytniej i wymieszać.
- Mieszaninę pozostawić w temperaturze pokojowej na 2 do 3 godzin i mieszać ją od czasu do czasu, aby nabrała słodkiego smaku.
- Po tym czasie dodać rozgniecione borówki z cukrem oraz sól.

Przygotowanie ciasta:

- Do osolonej wody dodawać powoli mąkę żytnią i mąkę pszenną oraz odrobinę zakwasu chlebowego. Zagnieść ciasto. Dodać oleju rzepakowego i wymieszać.

- Ciasto rozwałkować na grubość 2 mm i wyciąć z niego krążki o średnicy 50–130 mm. Na krążki nałożyć grubą warstwę nadzienia, pozostawiając wolny 1 cm od brzegu. Prawidłowe proporcje ciasta i nadzienia to 1:1.

Formowanie i pieczenie:

- Brzegi ciasta zawinąć tak, aby zachodziły na nadzienie, a następnie uformować łagodne, zaokrąglone fałdy. Uformowane pierogi ułożyć na blasze do pieczenia.
- Piec w gorącym piecu aż ciasto będzie kruche, a brzegi przyrumienione. Po wyjęciu z pieca brzegi posmarować roztopionym masłem.

Przechowywanie:

- *Kainuun rönttönen* smakuje najlepiej podany bezpośrednio po upieczeniu i lekkim ostudzeniu.
- Pierogi można przechowywać do następnego dnia w temperaturze pokojowej, przykryte tkaniną lub w torebce papierowej. W lodówce można je przechowywać przez tydzień. Przed podaniem wystarczy podgrzać.
- Surowe lub upieczone pierogi można zamrozić, dzięki czemu okres ich przechowywania jest znacznie dłuższy. Pierogi zamrożone na surowo można piec w odpowiedniej ilości bezpośrednio przed spożyciem.

- 4.6. *Związek z obszarem geograficznym:* Chleb i wypieki zajmują istotne miejsce w kuchni regionu Kainuu. W książce „*Kainuun Leipä*” (Chleb w Kainuu) Götha i Reima Rannikko piszą: „W całym regionie Kainuu wytwarza się te same podstawowe gatunki chleba, a dodatkowo istnieją dziesiątki lokalnych specjalności. Podczas pięciu lat pracy udało nam się zidentyfikować około stu różnych podstawowych gatunków chleba i wypieków. Liczba ta jest wielokrotnie większa, jeśli uwzględnić wszystkie odmiany i niuanse. Różnorodność ta wynika przynajmniej częściowo z położenia Kainuu na skrzyżowaniu wpływów kultur regionów Północnej Ostrobothni, Savo i Północnej Karelii”.

Legenda głosi, że w dawnych czasach, gdy na przedwiośniu brakowało jedzenia, a gospodarz musiał najmować się do prac leśnych, gospodyni wybierała z dna naczynia resztki borówek i ostatnie ziemniaki z kopca, aby rozgnieść je razem i upiec w cieście żytnim. Tak narodził się *rönttönen* — duży, pożywny pieróg. W dzisiejszych czasach wytwarza się również małe, tzw. koktailowe pierożki *rönttönen*.

Człowiek rozróżnia cztery podstawowe smaki: słony, słodki, kwaśny i gorzki. W dawnych czasach, gdy cukier był nie do zdobycia lub stanowił rzadkość, *Kainuun rönttönen* zaspokajał łaknienie słodkiego. Słodycz uzyskiwano w wyniku słodowania ziemniaków, natomiast zakwaszanie nadaje ciastu pulchność i soczysty smak. Pieczony w piecu chlebowym *rönttönen* to jedyny w swoim rodzaju, kruchy wypiek.

Rönttönen uznawany jest za wyrób charakterystyczny dla regionu Kainuu i tylko tam wytwarzany. Jest to miejscowa specjalność gminy Kuhmo. W podręcznikach i książkach kucharskich *rönttönen* kojarzony jest automatycznie z regionem Kainuu. Na przykład przepis na *rönttönen* opublikowany w książce *Bakers á la carte* (autorstwa Manne Stenroos) pochodzi od producenta należącego do grupy składającej niniejszy wniosek.

W regionie Kainuu wytwarza się wiele rodzajów pierogów, ale nazwę *rönttönen* nosi tylko otwarty pieróg wytwarzany zgodnie z niniejszym przepisem. Związek z regionem odnaleźć można między innymi w książce z przepisami „*Suomalaisia leipäerikoisuksia*” (*Fińskie specjalności piekarskie*) (Leipätoimikunta 1988). Wspólną historię regionu i wyrobu najlepiej przedstawili Götha i Reima Rannikko w książce „*Kainuun Leipä*” (*Chleb w Kainuu*) (Otava 1978). *Kainuun rönttönen* został podany jako przykład piekarstwa regionu Kainuu w książce Jaakko Kolmonena „*Suomen maakuntaleivät*” (*Chleby regionalne Finlandii*), zawierającej przepisy na niemal 80 rodzajów fińskiego chleba. W dziełach literackich opisujących życie w regionie Kainuu, takich jak „*Muina miehinä*” (*Jak inni ludzie*) Veikko Huovinena, *rönttönen* przedstawiany jest jako typowy wyrób lokalny. *Kainuun rönttönen* stanowi nieodłączny element organizowanych w regionie Kainuu imprez kulturalnych, takich jak tradycyjny, doroczny festiwal muzyki kameralnej w Kuhmo, przyciągający publiczność z całego świata, która jednocześnie pragnie skosztować miejscowych specjalności. *Kainuun rönttönen* wystawiano między innymi na festiwalu fińskiej kultury kulinarnej w Helsinkach w 1998 r., na targach rolnych w Helsinkach w 1994 r. oraz na targach piekarsko-cukierniczych w Stuttgarcie w 1996 r. *Rönttönen* stanowi również stały element na stoisku regionu Kainuu podczas dorocznych targów turystyki w Helsinkach.

Kainuun rönttönen tradycyjnie podaje się do zupy, również w dzisiejszych czasach. Jest to smaczna i pożywna przekąska dla dzieci i dorosłych, którą do smaku można posmarować jedynie odrobiną masła. *Kainuun rönttönen* nadaje się znakomicie do kawy oraz jako prowiant na drogę.

4.7. *Organ kontrolny:*

Nazwa: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira

Adres: PL 28, FI-00581 Helsinki

Tel.: (358-020) 772 003

Faks: (358-020) 772 43 50

E-mail: kirjaamo@evira.fi

4.8. *Etykietowanie:* —
