

ALTRI ATTI

COMMISSIONE

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2008/C 74/21)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«KAINUUN RÖNTTÖNEN»

N. CE: FI/PGI/005/0099/23.06.1999

DOP () IGP (X)

Nella presente scheda riepilogativa sono contenuti a fini informativi i principali elementi del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro:

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

2. Associazione richiedente:

Nome: Kainuun Leipomoliikkeen harjoittajat ry
Indirizzo: Kainuuntie 126
FI-88900 Kuhmo
Tel. (358-020) 833 53 35
Fax (358-8) 655 12 74
E-mail: kaesa@kaesankotileipomo.fi
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 2.4: Prodotti della panetteria, della pasticceria, della confetteria o della biscotteria

⁽¹⁾ GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

4. Disciplinare:

[riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. Nome: «Kainuun rönttönen»

4.2. *Descrizione:* Il «Kainuun rönttönen» è un tortino rotondo, piccolo, aperto superiormente, la cui crosta (involucro) è preparata con farina di segale ed il ripieno con purea di patate, farina di segale e mirtilli rossi. Il ripieno è un composto di purea di patate e di mirtilli rossi; il colore è rosso-marrone e il sapore è dolce; esso viene ricoperto da uno strato di burro fuso. La preparazione del «Kainuun rönttönen» avviene in tre tappe: innanzitutto la preparazione del ripieno, quindi la preparazione dell'impasto per la crosta e, infine, la combinazione di questi due elementi.

4.3. *Zona geografica:* La regione di Kainuu, situata nella provincia di Oulun, consta di otto comuni e due città. La regione di Kainuu conta 86 000 abitanti, il che corrisponde ad una densità di 4 abitanti/km². La superficie della regione di Kainuu è di 24 451 km², di cui il 12 % è coperto d'acqua. In questa regione vi sono oltre due milioni di ettari di foreste e il paesaggio è caratterizzato prevalentemente da colline, foreste, laghi, fiumi e terreni paludosi.

4.4. *Prova dell'origine:* I prodotti sono preparati conformemente alla legislazione vigente e il processo di fabbricazione obbedisce al sistema HACCP di controllo della qualità. L'ufficio finlandese per la sicurezza alimentare (Evira) garantisce il rispetto del disciplinare.

La tracciabilità del prodotto è assicurata dall'indicazione del nome del fabbricante sulla confezione o sull'etichetta di fabbricazione che va obbligatoriamente incollata sulla confezione. La produzione deve avere luogo nella zona geografica definita per la fabbricazione del «Kainuun rönttönen».

4.5. *Metodo di ottenimento:* La preparazione del «Kainuun rönttönen» avviene in tre fasi: innanzitutto la preparazione del ripieno, quindi la preparazione dell'impasto per la crosta e, infine, la combinazione di questi due elementi. Il «Kainuun rönttönen» è preparato al 100 % a mano, a partire dal dosaggio degli ingredienti. Le macchine sono usate soltanto per aiutare a lavorare e a stendere la pasta e per sbucciare le patate.

Ingredienti:

— impasto per la crosta:

- 0,500 kg di acqua fredda,
- 0,007 kg di sale,
- 0,300 kg di farina di frumento,
- 0,800 kg di farina di segale,
- 0,050 kg di olio di colza,

— ripieno:

- 2,000 kg di patate,
- 0,300 kg di farina di segale,
- 0,400 kg di composta di mirtilli rossi,
- 0,100 kg di zucchero,
- 0,007 kg di sale.

Preparazione del ripieno:

- sbucciare le patate, cuocerle fino a quando diventano molli, quindi ridurle in purea,
- far raffreddare leggermente la purea così ottenuta, aggiungervi la farina di segale e mescolare,
- lasciar riposare il composto così ottenuto per due o tre ore a temperatura ambiente in modo che diventi dolce; mescolare di tanto in tanto,
- una volta che il composto si è raffreddato ed è diventato dolce, aggiungervi la composta di mirtilli zuccherata e il sale.

Preparazione dell'impasto per la crosta:

- sciogliere il sale in acqua fredda e aggiungervi progressivamente la farina di segale, la farina di frumento ed un po' di lievito. Lavorare l'impasto, infine aggiungervi l'olio di colza e mescolare nuovamente,

- stendere la pasta fino a formare un disco dello spessore di 2 mm; ritagliare quindi dei dischi di pasta più piccoli (diametro 50-130 mm) con uno speciale ritagliatore e farcirli con abbondante ripieno; stendere il ripieno fino a 1 centimetro dal bordo. Il rapporto ottimale fra pasta e ripieno è di 1:1.

Chiusura e cottura dei «Kainuun rönttönen»:

- ripiegare i bordi della pasta sul ripieno lasciando scoperta la parte centrale; quindi arricciare i bordi della pasta premendoli a intervalli regolari. Collocare i tortini su una teglia da forno,
- cuocere i tortini in forno ad alta temperatura fino a quando sono ben cotti, croccanti e di un bel colore marrone-dorato. Sforarli e ungere i bordi con burro fuso.

Conservazione dei «Kainuun rönttönen»:

- i «Kainuun rönttönen» sono deliziosi soprattutto se vengono serviti dopo averli fatti leggermente raffreddare; solo allora, infatti, sono ben croccanti,
- i tortini possono essere conservati a temperatura ambiente per uno o due giorni, ricoperti da un panno oppure in sacchetti di carta. È anche possibile conservarli in frigorifero per una settimana. In questo caso basta semplicemente riscaldarli prima di servirli,
- i tortini possono essere congelati prima o dopo la cottura se si vogliono conservare più a lungo. I tortini congelati prima della cottura possono essere cotti, nelle quantità necessarie, al momento desiderato.

4.6. *Legame*: Il pane e i prodotti della panetteria sono di grande spicco nella tradizione culinaria di Kainuu. Nel loro libro *Kainuun Leipä* (pane a Kainuu) Götha e Reima Rannikko scrivevano: «gli stessi tipi fondamentali di prodotti della panetteria sono preparati in tutta la regione di Kainuu e dozzine di specialità locali si trovano in varie parti della regione. A conclusione dei nostri lavori durati cinque anni siamo riusciti ad individuare circa cento diversi tipi fondamentali di prodotti della panetteria nella regione. Questo numero aumenta se si tiene conto di tutte le varianti e sfumature esistenti. Una simile varietà è almeno in parte attribuibile alla situazione geografica di Kainuu, regione che costituisce il punto d'incontro di tradizioni culturali provenienti dalla Ostrobothnia settentrionale, dal Savo e dalla Carelia russa».

Si narra che, nei tempi andati, quando, alla fine dell'inverno, il cibo scarseggiava e i contadini si dedicavano al lavoro nei boschi, le donne dovevano «grattare» gli ultimi mirtilli dal fondo dei barili, raccogliere dalle ceste quello che rimaneva delle patate e cuocere insieme questi ingredienti su una crosta di farina di segale. Il risultato fu, per l'appunto, il rönttönen, ossia un tortino grande e nutriente. Ai giorni nostri questi tortini possono essere anche più piccoli; si tratta dei cosiddetti rönttönen «formato cocktail».

Gli esseri umani possono distinguere quattro sapori principali: salato, dolce, acido e amaro. Una volta, quando lo zucchero era scarso o difficile da trovare, i «Kainuun rönttönen» soddisfacevano quanti volevano gustare qualcosa di dolce; il sapore dolce si ottiene mediante il processo di dolcificazione delle patate mentre il processo di acidificazione rende la crosta leggera e il sapore succulento. I rönttönen cotti al forno sono prodotti davvero unici nel loro genere e croccanti.

I rönttönen sono riconosciuti come un prodotto originario unicamente ed esclusivamente della regione di Kainuu. Si tratta di una specialità locale di Kainuu. Nei manuali e nei libri di cucina i rönttönen sono automaticamente associati con Kainuu. Ad esempio, la ricetta per i rönttönen pubblicata in un libro intitolato *Bakers á la carte* (di Manne Stenroos) è stata fornita da uno dei produttori della regione di Kainuu, che, per l'appunto, ne aveva fatto domanda.

Numerosi sono i tipi di tortini prodotti nella regione di Kainuu ma solo il particolare tortino aperto e cotto al forno secondo questa ricetta porta il nome di «rönttönen». Il legame con la regione di Kainuu è documentato, ad esempio, nel libro di ricette: *Suomalaisia leipäerikoisuuksia* [«Specialità della panetteria finlandese», *Leipätoimikunta* (Commissione della panetteria) 1988]. La migliore descrizione della storia comune della regione e del prodotto è quella contenuta nel libro di Götha e Reima Rannikko *Kainuun leipä* («Panetteria di Kainuu») (Otava 1978). I «Kainuun rönttönen» sono citati come esempio di arte panettiera della zona di Kainuu in un libro scritto dal cuoco Jaakko Kolmonen: *Suomen maakuntaleivät*, («Prodotti di panetteria delle regioni finlandesi»), che contiene le ricette di quasi 80 diversi tipi di prodotti da forno finlandesi. Le opere letterarie che descrivono la vita nella regione di Kainuu, quali *Muina miehinä* di Veikko Huovinen, citano per l'appunto i «Kainuun rönttönen» come un prodotto locale. I «Kainuun rönttönen» costituiscono parte integrante degli eventi culturali di Kainuu, come il tradizionale Festival di musica da camera che si tiene annualmente a Kuhmo, in occasione del quale confluono in questa città visitatori da tutte le parti del mondo i quali hanno così modo di assaggiare le specialità locali. I «Kainuun rönttönen» sono stati presentati, fra l'altro, al Festival della cultura del cibo finlandese tenutosi ad Helsinki nel 1998, alla fiera rurale di Helsinki del 1994 e, infine, alla fiera della confetteria e della panetteria di Stoccarda del 1996. Essi fanno inoltre parte della presentazione di Kainuu in occasione dell'annuale fiera del turismo di Helsinki.

Generalmente, i «Kainuun rönttönen» venivano serviti come contorno per le minestre e la tradizione sussiste ancora oggi. Questi tortini sono diventati un nutriente spuntino per grandi e piccini e richiede solo l'aggiunta di un po' di burro, a seconda dei gusti. Si sposa perfettamente con il caffè ed è ideale da portare in viaggio.

4.7. *Struttura di controllo:*

Nomi: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira

Indirizzo: PL 28, FI-00581 Helsinki

Tel. (358-020) 772 003

Fax (358-020) 772 43 50

E-mail: kirjaamo@evira.fi

4.8. *Etichettatura:* —
