

MUUT ILMOITUKSET

KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2008/C 74/21)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 (1) 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTEENVETO

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"KAINUUN RÖNTTÖNEN"

EY-nro: FI/PGI/005/0099/23.06.1999

SAN () SMM (X)

Tämä yhteenveto eritelmän pääkohdista on laadittu ainoastaan tiedotustarkoituksiin.

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:

Nimi: Maa- ja metsätalousministeriö
Osoite: PL 30, FI-00023 Valtioneuvosto
Puh.: (358-9) 1605 42 78
Faksi: (358-9) 1605 34 00
Sähköposti: majja.heinonen@mmm.fi

2. Hakijaryhmittymä:

Nimi: Kainuun Leipomoliikkeen harjoittajat ry
Osoite: Kainuuntie 126
FI-88900 Kuhmo
Puh.: (358-020) 833 53 35
Faksi: (358-8) 655 12 74
Sähköposti: kaesa@kaesankotileipomo.fi
Kokoonpano: tuottaja/jalostaja (X) muu ()

3. Tuotelaji:

Luokka 2.4: Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet

(1) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

4. Eritelmä:

(yhteenveto asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan vaatimuksista)

4.1 Nimi: "Kainuun rönttönen"

4.2 *Tuotteen kuvaus:* Kainuun rönttönen on pyöreä pienehkö ruiskuorinen avopiiras, jonka täytteenä on keitettyä perunaa, ruisjauhoja ja puolukkaa. Täytteessä puolukalla höystetty perunaimelitys on ruser-tavanpunaista, jolle kiillon antaa voisula. Kainuun rönttösen valmistuksessa on kolme eri työvaihetta. Ensimmäin valmistetaan täyte, sitten tehdään taikinakuori, lopuksi ne yhdistetään.

4.3 *Maantieteellinen alue:* Kainuun maakunta sijaitsee Oulun läänissä ja siihen kuuluu kahdeksan kuntaa ja kaksi kaupunkia. Kainuun väkiluku on 86 000 ihmistä ja väentiheys 4 henkeä/neliökilometri. Kainuun pinta-ala on 24 451 neliökilometriä, joista 12 prosenttia on vesistöjä. Metsää Kainuussa yli 2 milj. hehtaaria ja maisemaan kuuluvatkin oleellisesti vaarat, metsät, vesistöt ja suot.

4.4 *Alkuperätodisteet:* Tuotteet valmistetaan voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti ja valmistusprosessissa noudatetaan HACCP-omavalvontajärjestelmää. Tuote-eritelmän mukaisuutta valvoo valtion elintarvikevirasto.

Tuotteen jäljitettävyyden varmistetaan mainitsemalla valmistajan nimi pakkauksessa tai tuotetarrassa, joka valmistajan on kiinnitettävä tuotepakkaukseen. Valmistajan tuotantopaikan on sijaittava Kainuun rönttösen valmistukseen määritetyllä maantieteellisellä alueella.

4.5 *Valmistusmenetelmä:* Kainuun rönttösen valmistuksessa on kolme eri työvaihetta. Ensimmäin valmistetaan täyte eli puuro, sitten tehdään taikinakuori, lopuksi yhdistetään. Kainuun rönttönen valmistetaan sataprosenttisesti käsin raaka-aineiden mittaamisesta lähtien. Koneita käytetään ainoastaan avustamaan taikinavaivautusta, kaulintaa ja perunoiden kuorintaa.

Raaka-aineet:

— Kuoritaikina:

- 0,500 kg kylmää vettä,
- 0,007 kg suolaa,
- 0,300 kg vehnä jauhoja,
- 0,800 kg ruisjauhoja,
- 0,050 kg rypsiöljyä.

— Täyte:

- 2,000 kg perunaa,
- 0,300 kg ruisjauhoja,
- 0,400 kg puolukkasurvosta,
- 0,100 kg sokeria,
- 0,007 kg suolaa.

Sydämen (syöminen) eli täytteen valmistus:

- Perunat kuoritaan ja keitetään kypsiksi sekä soseutetaan.
- Hiukan jäähtyneeseen perunasoseeseen sekoitetaan ruisjauhot.
- Seos jätetään imelymään huoneenlämpöön 2–3 tunnin ajaksi välillä sekoittaen.
- Imelyneeseen ja jäähtyneeseen seokseen sekoitetaan sokeroitua puolukkasurvosta ja suolaa.

Taikinankuoren valmistus:

- Kylmään suolalla maustettuun veteen lisätään vähitellen ruisjauhoja ja hiukan vehnä jauhoja sekä hapanleipätaikinaa. Alustetaan taikinaksi. Lisätään vielä rypsiöljyä ja sekoitetaan.

- Taikinasta kaulitaan 2 mm:n paksuinen levy, josta otetaan muottileikkurilla pyöreitä, halkaisijaltaan 50–130 mm kokoisia paloja, jotka täytetään runsaalla annoksella täytettä. Yksi sentti jätetään reunoista vapaaksi täytteestä. Täytteen ja kuoren suhde on 1:1.

Kainuun rönttösen ummistaminen ja paistaminen:

- Kuoren reuna käännetään täytteen päälle ja poimutetaan, eli rypytetään, tasaisesti pyöreillä ei terävillä poimuilla. Rönttöset nostetaan paistopellille.
- Rönttöset paistetaan kuumassa uunissa rapeiksi ja kypsiksi, kauniin ruskeareunaisiksi, jonka jälkeen reunat voidellaan kuumalla voisulalla.

Kainuun rönttösen säilytys:

- Kainuun rönttöset ovat herkullisimmillaan hiukan jäähtyneinä, rapeina leipomuksina.
- Ne säilyvät toiseen päivään hyvin huoneenlämmössä liinalla pietettyinä tai paperipussissa. Jääkaapissa rönttöset säilyvät jopa viikon. Vain lämmitys ja rönttöset ovat taas herkullista syötävää.
- Rönttöset voi pakastaa raakana tai valmiina, jolloin säilyvyys on huomattavasti pitempi. Raakana pakastetut rönttöset paistetaan tarpeen mukaan hiukan ennen käyttöä.

4.6 *Yhteys maantieteelliseen alkuperään:* Leivällä ja leipomuksilla on Kainuussa keskeinen sija ateroissa. Götha ja Reima Rannikko kirjoittavat Kainuun Leipä-kirjassa seuraavasti: "Kaikkialta Kainuussa löytyvät samat perusleivät ja lisäksi tuli kymmenittäin paikallisia erikoisuuksia. Viiden vuoden työn tuloksena olemme onnistuneet osoittamaan jokseenkin tarkasti sata erilaista perusleipomusta. Määrä moninkertaistuu, kun kaikki muunnokset ja vivahteet lasketaan erikseen. Tämä monimuotoisuus selittyy ainakin osaksi sillä, että Kainuu on pohjoispohjalaisen, savolaisen ja vienankarjalaisen kulttuuriperinteen kohtauspaikka."

Tarina kertoo, että ennen vanhaan, kun ruoasta oli todella pulaa ja isännän piti lähteä kevättalvella savottaan, niin emäntä raapi puolukkatiinin pohjalta viimeiset puolukat, keräsi laarin pohjalta niin ikään viimeiset perunat ja leipoi survoksen ruiskuoreen. Näin syntyi rönttönen — iso, ruokaisa piirakka. Nykyisin rönttösiä valmistetaan myös pienempinä ns. cocktail-kokona.

Ihmisen perusmaut ovat suolainen, makea, hapan ja karvas. Entisaikaan sokeria ei ollut tai sitä oli hyvin vähän. Kainuun Rönttönen vastasi makeankaipuuseen. Makeus saatiin perunan imellyttämällä. Hapataminen sai aikaan kuoren kuohkeuden ja mehevän maun. leivinuunin arinalla rönttöset paistettiin ainutlaatuisiksi rapeakuorisiksi leivonnaisiksi.

Rönttönen tunnetaan nimenomaan ja ainoastaan kainuulaisena tuotteena. Rönttönen on Kuhmon pitäjärjuoka. Oppi- ja keittokirjoissa rönttönen yhdistetään automaattisesti Kainuuseen, esimerkiksi Bakers á la carte-kirjan (Manne Stenroos) rönttösresepti on peräisin tässä hakemuksessa mukana olevalta kainuulaiselta tuottajalta.

Kainuussa tuotetaan monia piirakoita, mutta nimenomaan tällä reseptillä tuotettu avoin piirakka kantaa nimeä "rönttönen". Yhteys maakuntaan on löydettävissä mm. reseptikirjasta: "Suomalaisia leipäerikoisuuksia" (Leipätoimikunta 1988). Maakunnan ja tuotteen yhteinen historia on parhaiten kirjattu Götha ja Reima Rannikon kirjaan "Kainuun leipä" (Otava 1978). Kainuun rönttönen on esimerkkinä Kainuulaisesta leivonnaisesta kokki Jaakko Kolmosen kirjassa "Suomen maakuntaleivät", jossa on reseptit lähes 80 erilaisesta suomalaisesta leivästä. Kainuulaista elämää kuvaavissa kaunokirjallisissa teoksissa, kuten Veikko Huovisen "Muina miehinä" kuvataan rönttönen nimenomaan Kainuulaisena tuotteena. Kainuun rönttönen on olennainen osa Kainuulaisia kulttuuritapahtumia, kuten vuotuista perinteistä Kuhmon kamarimusiikkijuhlaa, johon kokoontuvat ihmiset ympäri maailmaa ja haluavat syödä alueen erityisherkkua. "Kainuun rönttönen" on esitelty muun muassa Suomalaisen Ruokakulttuurin juhlassa Helsingissä 1998, Helsingin maaseutumarkkinoilla 1994 ja Stuttgartin konditoria- ja leipomoalan messuilla 1996 ja se on kuulunut Kainuun esittelyyn vuosittaisilla matkailumessuilla Helsingissä.

Kainuun rönttönen katetaan nykyisinkin ruokapöytään erityisesti keittoaterialle. Se on maukas ja ravitseva välipala lapsille ja aikuisille, eikä se tarvitse päälleen muuta kuin maun mukaan voita. Kahvileipänä ja retkieväänä Kainuun rönttönen on verraton.

4.7 *Valvontaelin:*

Nimi: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira

Osoite: PL 28, FI-00581 Helsinki

Puh.: (358-020) 772 003

Faksi: (358-020) 772 43 50

Sähköposti: kirjaamo@evira.fi

4.8 *Merkinnät:* —
