

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 8, paragrafo 1, secondo comma, del regolamento (CEE) n. 2082/92 relativo alle attestazioni di specificità dei prodotti agricoli e alimentari

(2001/C 235/04)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi degli articoli 8 e 9 del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, entro 5 mesi a decorrere dalla presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in particolare al punto 4.2, 4.3 e 4.4, in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2082/92.

REGOLAMENTO (CEE) N. 2082/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE DI UN PRODOTTO SPECIFICO

Numero nazionale del fascicolo: —

1. Autorità competente dello Stato membro:

Nome: Maa- ja metsätalousministeriö (ministero dell'Agricoltura e foreste)

Indirizzo: PL 30

FIN-00023 Valtioneuvosto

Tel. (358-9) 16 01

Fax (358-9) 160 91 66

2. Organizzazione richiedente

2.1. Nome: Suomen Kalaruoan Ystävät ry (Gli amici dei piatti di pesce)

2.2. Indirizzo: PL 132

FIN-00251 Helsinki

Tel. (358-9) 49 75 86

2.3. Composizione: produttori/trasformatori () altro (x)

3. Tipo di prodotto: Prodotto di panetteria

4. Descrizione del disciplinare

(riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 6, paragrafo 2)

4.1. **Nome:** Kalakukko

4.2. **Metodo specifico di produzione o di lavorazione:** La preparazione del kalakukko comporta due fasi distinte di lavorazione: la preparazione della crosta e quella del ripieno.

Preparazione della crosta:

Mescolare le farine (principalmente farina di segala, con aggiunta di un po' di farina di frumento ed eventualmente farina d'orzo). Aggiungere acqua stando attenti che la pasta non diventi troppo morbida. Aggiungere sale e burro fuso (per la pasta, 80-100 grammi di burro fuso per 1 chilo di farina). Stendere la pasta fino ad ottenere uno spessore di 1,5 centimetri al centro e tirarla verso i bordi in modo da ricavare una sfoglia rotonda o ovale di diametro compreso tra 15 e 40 centimetri. Eventualmente, spolverizzare il centro della sfoglia con circa un cucchiaino di farina di segala per evitare la fuoriuscita del liquido di cottura.

Preparazione del ripieno

Disporre delicatamente il pesce pulito e asciugato al centro della sfoglia (i pesci piccoli — persico, coregone, triotto, sperlano — interi, i pesci grossi, come il salmone, sfilettati). Salare e mettere qualche fiocchetto di burro tra gli strati di pesce. Ricoprire il pesce di fette di pancetta e aggiungere un cucchiaino di sale.

La fase successiva consiste nella chiusura del kalakukko. Ripiegare i due lati della sfoglia sul ripieno, unendo i bordi con le dita bagnate d'acqua. Terminare la chiusura ripiegando le estremità. Infine, aiutandosi con un coltello e dell'acqua dare al kalakukko una forma rotonda o ovale.

Per la cottura, una volta si sfruttava il calore residuo del forno da pane, nel quale il piatto veniva lasciato cuocere tutta la notte. Attualmente si procede nel modo seguente: innanzitutto, si mette il kalakukko in forno a 250-300 °C per 20 minuti - 1 ora, stando attenti che la crosta non si spacchi (eventualmente riattaccare con altra sfoglia). Togliere dal forno e abbassare la temperatura a 125-150 °C. Spennellare la crosta con burro fuso ed eventualmente avvolgere in un foglio di alluminio. A questa temperatura moderata comincia la cottura del ripieno, che richiede da quattro a sei ore. Al termine della cottura, una volta il kalakukko veniva avvolto in un panno di lana o in un giornale, nel quale proseguiva la cottura per altre 2-3 ore. Al giorno d'oggi la fase finale di cottura avviene a una temperatura inferiore a 100 °C.

La preparazione non deve essere cotta ad una temperatura troppo alta perché si otterrebbe un kalakukko asciutto, con la crosta dura e quindi con caratteristiche organolettiche diverse da quelle del kalakukko tradizionale.

Durante la cottura la temperatura all'interno della pietanza supera i 65 °C, inibendo quindi l'attività biologica dovuta agli enzimi e ai microrganismi contenuti nel pesce fresco e negli altri ingredienti. Al fresco e ben protetto, il kalakukko si conserva perfettamente.

La qualità e la conservazione del kalakukko moderno sono garantite dall'attenta sorveglianza della preparazione e dal rapido raffreddamento al termine della cottura, da un imballaggio adeguato e dalla bassa temperatura di magazzinaggio.

- 4.3. **Carattere tradizionale:** L'arte di preparare il kalakukko risalirebbe all'epoca in cui l'agricoltura ha soppiantato la pesca e la caccia. Nella regione lacustre Järvi-Suomi si volevano sfruttare pesci di piccole dimensioni, difficili da preparare, tra cui il coregone, il persico, il triotto e lo sperlano. È quindi nata l'idea di far cuocere questi pesci in un involucro a base di pasta di segala. Con la diffusione dell'allevamento di suini si è inoltre scoperto che le grasse fette di pancetta aumentavano il valore energetico ed esaltavano il sapore del kalakukko. Il piatto era diventato un pasto completo che i finlandesi portavano come «pranzo al sacco» quando andavano a lavorare nei campi o nei boschi lontano da casa.

Per preparare il kalakukko la tradizione vuole che si cucinino contemporaneamente pesce e carne. Il metodo di preparazione del kalakukko, originario di Savo e della Carelia, risale secondo la tradizione al Medio Evo.

Dopo la Seconda guerra mondiale una parte della Carelia ha dovuto essere ceduta all'allora Unione sovietica e la popolazione della regione è stata trasferita nelle altre regioni della Finlandia. L'arte e la tradizione connesse alla preparazione del kalakukko si sono così diffuse in tutto il paese. Tradizionalmente, tuttavia, il piatto viene apprezzato maggiormente nelle province di Savo e della Carelia.

- 4.4. **Descrizione del prodotto:** Il kalakukko è un piatto a base di pasta di pane cucinata, di forma rotonda o ovale. La crosta di pasta di segala è impermeabile, spessa, con superficie resa dura e compatta dalla breve cottura in forno caldo. La crosta forma una specie di imballaggio che consente al ripieno di cuocere lentamente rimanendo saporito e morbido.

La crosta impedisce al ripieno di seccarsi (e di essere attaccato dai microrganismi) durante il trasporto, lo stoccaggio e la vendita. La crosta e il ripieno si integrano per formare un piatto unico.

4.5. **Esigenze minime e procedure di controllo della specificità**

Il controllo riguarda i seguenti aspetti

Durante la preparazione, nell'unità di produzione si verifica che la pasta venga tirata ricavando una sfoglia rotonda o ovale conformemente al punto 4.2, che il ripieno di pesce venga collocato in modo compatto al centro della sfoglia, che sia ricoperto di fette di pancetta e infine che il kalakukko venga chiuso ripiegando i bordi della sfoglia sul ripieno, in quanto trattasi di aspetti fondamentali della preparazione tradizionale del prodotto.

Durante la preparazione, nell'unità di produzione si verifica che i kalakukko vengano cotti in forno conformemente al punto 4.2, prima a temperatura elevata (250-300 °C), poi a temperatura media (125-150 °C) e infine a forno tiepido (meno di 100 gradi). Questo tipo di cottura è infatti determinante per la morbidezza del kalakukko e influisce quindi sul sapore.

Nella fase di produzione e di distribuzione, si prelevano campioni del prodotto finito per valutarne le caratteristiche organolettiche e chimiche (mediante metodi standard quali ISO e IDF) e misurare la carica batterica, al fine di definire le qualità microbiologiche.

5. **Domanda di tutela in virtù dell'articolo 13, paragrafo 2:** Sì.

Numero CE: S/FI/00013/98.08.26.

Data di ricevimento del fascicolo integrale: 7 luglio 2000.
