

## ДРУГИ АКТОВЕ

## КОМИСИЯ

**Публикация на заявление по член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета за защита на географските указания и наименования за произход на селскостопанските продукти и храни**

(2008/С 74/21)

Тази публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета <sup>(1)</sup>. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на тази публикация.

## РЕЗЮМЕ

## РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

## „KAINUUN RÖNTTÖNEN“

ЕО №: FI/PGI/005/0099/23.06.1999

ЗНП ( ) ЗГУ ( X )

Това резюме представя с информационна цел основните елементи на спецификацията на продукта.

**1. Отговорен отдел в държавата-членка:**

Наименование: Мaa- ja metsätalousministeriö  
Адрес: PL 30, FI-00023 Valtioneuvosto  
Тел. (358-9) 1605 42 78  
Факс (358-9) 1605 34 00  
E-mail: maija.heinonen@mmm.fi

**2. Група:**

Наименование: Kainuun Leipomoliikkeen harjoittajat ry  
Адрес: Kainuuntie 126  
FI-88900 Kuhmo  
Тел. (358-020) 833 53 35  
Факс (358-8) 655 12 74  
E-mail: kaesa@kaesankotileipomo.fi  
Състав: Производители/преработватели ( X ) Други ( )

**3. Вид продукт:**

Клас 2.4: Хляб, сладкиши, кексове, сладкарски изделия, бисквити и други тестени изделия

(<sup>1</sup>) OVL 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

#### 4. Спецификация:

(резюме на изискванията по член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1. *Наименование:* „Kainuun rönttönen“

4.2. *Описание на продукта:* „Kainuun rönttönen“ представлява малък объл отворен пай от тестена кора, напълнен с картофено пюре, ръжено брашно и червени боровинки. Пълнежът е сладка на вкус, червени-кавокафява смес от картофено пюре и червени боровинки, с глазура от разтопено масло. „Kainuun rönttönen“ се приготвя на три етапа. Първо се прави пълнежът, после се приготвя тестената кора и накрая двете се съчетават.

4.3. *Географски район:* Регионът Kainuu, разположен в провинция Оулу, се състои от 8 общини и 2 града. Населението на Kainuu е 86 000 души, а гъстотата на населението е 4 души на квадратен километър. Общата площ на Kainuu е 24 451 km<sup>2</sup>, 12 % от които са покрити с вода. Повече от 2 млн. хектара са покрити с гори и пейзажът се характеризира предимно с хълмове, гори, водни образувания и блата.

4.4. *Доказателство за произход:* Продуктите се изготвят съобразно действащото законодателство и при производствения процес се използва системата за контрол върху качеството НАССР. Съответствието със спецификацията на продукта се контролира от финландския орган за безопасност на храните.

Проследяването на продукта се осигурява чрез посочване на името на производителя върху опаковката или на производствения етикет, който всеки производител трябва да прикрепи към опаковката. Производството трябва да се извърши в географския район, който е очертан за производство на „Kainuun rönttönen“.

4.5. *Метод на производство:* „Kainuun rönttönen“ се приготвя на три етапа. Първо се прави пълнежът, после се приготвя тестената кора и накрая двете се съчетават. „Kainuun rönttönen“ се приготвя изцяло на ръка, още с претеглянето на съставките. Използват се машини само за подпомагане на втасването и разточването на кората и за обелване на картофите.

Съставки:

— Тестена кора:

- 0,500 kg студена вода,
- 0,007 kg сол,
- 0,300 kg пшеничено брашно,
- 0,800 kg ръжено брашно,
- 0,050 kg рапично масло.

— Пълнеж:

- 2,000 kg картофи,
- 0,300 kg ръжено брашно,
- 0,400 kg пюре от червени боровинки,
- 0,100 kg захар,
- 0,007 kg сол.

Подготовка на пълнежа:

- Картофите се обелват и сваряват във вода до омекване, после се прецеждат и намачкват.
- Пюрето се оставя да изстине, после се добавя ръженото брашно и се смесват.
- Сместа се оставя на стайна температура за 2-3 часа, за да добие сладък вкус, като се разбърква от време на време.
- След като сместа изстине и придобие сладък вкус, към нея се добавят поръсеното със захар пюре от червени боровинки и солта.

Подготовка на тестената кора:

- Разтваря се солта в студената вода, постепенно се забърква в нея ръженото брашно, после пшеничното брашно и някаква мая за тесто. Тестото се разточва. Накрая се смесва с рапичното масло.

- Тестото се разточва до дебелина от 2 mm, от него с ножче се изрязват кръгчета с диаметър от 50-130 mm, корите се запълват с дебел слой от пълнежа, като се оставя един сантиметър отстрани до ръба на кората. Подходящото съотношение между тестена кора и пълнеж е 1:1.

Сгъване и изпичане на „Kainuun rönttösen“:

- Краищата на тестената кора се прегъват над пълнежа, като паят се оставя непокрит в центъра и краищата на кората се надиплят равномерно на плавни заоблени кръгове. Пайовете се полагат в тапи за печене.
- Пайовете се изпичат в гореща фурна, докато не станат хрупкави и краищата им не са златистокафяви. Свалят се от фурната и краищата им се потапят в разтопено масло.

Съхраняване на „Kainuun rönttösen“:

- Хрупкавите пайове „Kainuun rönttösen“ са най-вкусни, когато се сервират леко охладени.
- Те могат да се съхраняват на стайна температура за ден-два, покрити с кърпа или в хартиена торбичка. Могат да се държат в хладилник в продължение на седмица. Трябва само да се притоплят преди сервиране.
- За по-голяма трайност пайовете могат да се замразят преди или след изпичане. Пайовете, които са замразени сурови, се изпичат в нужните количества при необходимост.

- 4.6. Връзка: Хлябът и тестените изделия заемат голяма част от кухнята на Kainuu. Götha и Reima Rannikko пишат в книгата си „Kainuun leipä“ („Хлябът в Kainuu“): „Докато в Kainuu могат да се открият едни и същи основни видове хляб, в различни части на региона се пекат множество местни специалитети. След пет години изследвани в Kainuu успяхме да идентифицираме около стотина различни видове основни хлябове и тестени изделия. Това число се увеличава, ако се вземат предвид всички варианти и нюанси. Разнообразието на културата на хляба и тестените изделия поне отчасти се дължи на географското положение на Kainuu — на кръстопътя между културното влияние на Северна Остроботния, Саво и Руска Карелия.“

Разказват, че веднъж, много, много отдавна, когато към края на зимата храната ставала оскъдна и мъжете трябвало да излязат да сечат дърва, жените изгребвали последните червени боровинки от дъното на бъчвата, събирали последните картофи от сандъка за картофи и изпичали сместа върху тестени кори от ръж. Така се получавал *rönttönen* — голям хранителен пай. В наши дни се приготвят и по-малки *rönttönen*, като за коктейли.

Хората могат да разпознават четири основни вкуса: солен, сладък, кисел и горчив. В по-стари времена, когато захарта била рядкост или съвсем я нямало, „Kainuun Rönttönen“ засищал желанието на хората за нещо сладко. Сладостта се получавала, като се оставят картофите да придобият сладък вкус. Процесът на втасване спомага за леката коричка на тестото и за апетитния вкус, изпечените на фурна *rönttönen* са уникално хрупкави тестени изделия.

Паят *rönttönen* е признат за продукт единствено и изрично произхождащ от Kainuu. Той е местен специалитет от Кумо. Пайовете *rönttönen* моментално се свързват с Kainuu в учебници и готварски книги. Рецептата за *rönttönen* например, публикувана в книга със заглавие „Bakers á la carte“ (Manne Stenroos) е била предоставена от един от производителите в Kainuu, който е помогнал за това.

В областта на Kainuu се произвеждат няколко вида пай, но само именно отвореният отгоре пай, изпичан по тази рецепта, се нарича *rönttönen*. Връзката с региона на Kainuu е документирана, например, в готварската книга „Suomalaisia leipäerikoisuuksia“ („Финландски хлебни специалитети“ (Leipätoimikunta 1988 г.). Общата история на региона и продукта е описана най-добре в книгата на Götha и Reima Rannikon „Kainuun leipä“ („Хлябът в Kainuu“) (Otava 1978 г.). „Kainuun rönttönen“ е цитиран като пример за печиво от областта на Kainuu в книгата на финландския майстор-готвач Jaakko Kolmosen „Suomen maakuntaleivät“ („Хлябове от финландските региони“), съдържаща рецепти за почти 80 различни видове финландски хляб. Литературните творби, които описват живота в областта на Kainuu, като „Muina miehinä“ от Veikko Huovisen изрично споменават „Kainuun rönttönen“ като местен продукт. Пайовете „Kainuun rönttönen“ представляват съществена част от събития на Kainuu, като например Фестивала за камерна музика в Кумо, който събира гости от цял свят и им дава възможност да опитат местните специалитети. „Kainuun rönttönen“ бе представен на Фестивала на финландската култура на хранене в Хелзинки през 1998 г., на Селските пазари в Хелзинки през 1994 г. и на Изложението за сладкарство и хлебарство в Штутгарт през 1996 г. Той бе представен обширно и на шанда на Kainuu на ежегодното туристическо изложение в Хелзинки.

Някога „Kaipuin rönttönen“ се е сервирал със супа и тази традиция продължава. Той представлява вкусна и хранителна закуска за деца и възрастни и се нуждае само от добавяне на малко масло на вкус. Съчетава се добре с кафе и е идеален за храна по време на излети.

4.7. *Инспекционен орган:*

Наименование: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira

Адрес: PL 28, FI-00581 Helsinki

Тел. (358-020) 772 003

Факс (358-020) 772 43 50

E-mail: kirjaamo@evira.fi

4.8. *Етикетирание:* —

---