

JINÉ AKTY

KOMISE

Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2008/C 74/21)

Tímto zveřejněním vzniká právo vznést námitku vůči žádosti podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Námitky musí být Komisi doručeny do šesti měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**„KAINUUN RÖNTTÖNEN“****č. ES: FI/PGI/005/0099/23.06.1999****CHOP () CHZO (X)**

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. Příslušný orgán členského státu:

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

2. Skupina:

Jméno: Kainuun Leipomoliikkeen harjoittajat ry
Adresa: Kainuuntie 126
FI-88900 Kuhmo
Telefon: (358-020) 833 53 35
Fax: (358-8) 655 12 74
E-mail: kaesa@kaesankotileipomo.fi
Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní ()

3. Druh produktu:

Třída 2.4. Chléb, pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky a ostatní pekařské výrobky

(¹) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

4. Specifikace:

(shrnutí požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1 Název: „Kainuun rönttönen“

4.2 *Popis:* *Kainuun rönttönen* je malý, okrouhlý, otevřený piroh, který je tvořen žitným košíčkem naplněným vařenou bramborovou kaší, žitnou moukou a brusinkami. Náplň je načervenalá až hnědá směs bramborové kaše a brusinek sladké chuti, politá rozpuštěným máslem. *Kainuun rönttönen* se připravuje ve třech etapách: nejprve se připraví náplň, potom košíček z těsta a nakonec se tyto dvě části spojí.

4.3 *Zeměpisná oblast:* Provincie Kainuu, která se nachází v kraji Oulu, a skládá se z osmi obcí a dvou měst. V Kainuu žije 86 000 obyvatel. Hustota obydlení je 4 osoby na kilometr čtvereční. Celková rozloha provincie Kainuu je 24 451 km², z čehož 12 % připadá na vodní plochy. V Kainuu jsou více než 2 miliony hektarů lesa a krajina je tvořena převážně kopci, lesy, vodními plochami a bažinami.

4.4 *Doklad o původu:* Produkty se vyrábějí v souladu se současnou legislativou a ve výrobním procesu se používá systém kontroly jakosti HACCP. Dodržování specifikace produktu je monitorováno finským úřadem pro bezpečnost potravin.

Výsledovatelnost produktů je zajištěna uvedením jména výrobce na obalu nebo na etiketě produktu, která musí být připevněna k obalu. Výroba se musí uskutečnit v zeměpisné oblasti, která byla pro výrobu *Kainuun rönttönen* definována.

4.5 *Výrobní postup:* Piroh *Kainuun rönttönen* se připravuje ve třech etapách: nejprve se připraví náplň, potom košíček z těsta a nakonec se tyto dvě části spojí. *Kainuun rönttönen* se vyrábějí výhradně ručně počínaje od samotného navázení přísad. Stroje se používají pouze jako pomoc při hnětení a válení těsta a při škrábání brambor.

Přísady:

— Košíček:

- 0,500 kg studené vody
- 0,007 kg soli
- 0,300 kg pšeničné mouky
- 0,800 kg žitné mouky
- 0,050 kg řepkového oleje

— Náplň:

- 2,000 kg brambor
- 0,300 kg žitné mouky
- 0,400 kg rozmačkaných brusinek
- 0,100 kg cukru
- 0,007 kg soli

Příprava náplně:

- Oškrábeme brambory a vaříme je ve vodě, dokud nezměknou. Brambory přecedíme a rozmačkáme.
- Bramborovou kaší necháme trochu vychladnout a potom přidáme žitnou mouku a promícháme.
- Směs necháme dvě až tři hodiny odstát při pokojové teplotě, aby zesládla. Směs občas zamícháme.
- Jakmile se směs ochladí a zesládně, vmícháme do ní rozmačkané brusinky s cukrem a sůl.

Příprava košíčku:

- Ve studené vodě rozpustíme sůl. Postupně přimícháváme žitnou mouku, potom pšeničnou mouku a trochu kvásku. Těsto prohněteme. Nakonec do těsta přidáme řepkový olej.

- Těsto vyválíme na tloušťku 2 mm. Kráječem vykrojíme z těsta kruhy o průměru 50–130 mm. Košíčky vyplníme silnou vrstvou náplně do vzdálenosti 1 cm od okraje. Správný poměr mezi náplní a košíčkem je 1:1.

Přeložení, zvlnění a pečení pirohů *Kainuun rönttönen*:

- Okraj košíčku přeložíme přes náplň tak, že střed pirohu zůstane nezakrytý, a na okraji vytvarujeme přitlačením rovnoměrné zaoblené vlnky. Pak pirohy položíme na pečicí plech.
- Pirohy pečeme ve vyhřáté troubě, dokud nejsou křupavé a jejich okraje nemají zlatohnědou barvu. Potom je vytáhneme z trouby a jejich okraje potřeme rozpuštěným máslem.

Skladování pirohů *Kainuun rönttönen*:

- Křupavé pirohy *Kainuun rönttönen* chutnají nejlépe, když se podávají vlažné.
- Po dobu jednoho nebo dvou dnů mohou být skladovány při pokojové teplotě, přikryté utěrkou nebo v papírovém sáčku. V lednici mohou být skladovány po dobu jednoho týdne. Před podáváním je jednoduše ohřejeme.
- Pokud chceme skladovatelnost pirohů prodloužit, můžeme je zmrazit buď před pečením nebo po něm. Pirohy, které jsou zmrazeny v syrovém stavu, mohou být podle potřeby upečeny v požadovaném množství.

- 4.6 *Souvislost*: Chléb a pečivo představují důležitou součást kuchyně provincie Kainuu. Ve své knize *Kainuun leipä* (Chléb v Kainuu) Götha a Reima Rannikkovy napsaly: „I když se některé základní druhy chleba pečou v celém Kainuu, v různých částech provincie se vyskytuje řada místních specialit. Výsledkem naší pětileté práce je, že se nám v Kainuu podařilo identifikovat přibližně sto různých druhů chleba a pečiva. Tento počet se ještě zvýší, pokud se vezmou v úvahu všechny varianty a odlišnosti. Rozmanitost kultury chleba a pečiva je přinejmenším částečně dána zeměpisnou polohou provincie Kainuu na křižovatce kulturních vlivů z oblastí severní Ostrobotnie, Savo a ruská Karélie“.

Vypráví se, že kdysi dávno, když na konci zimy nebyl dostatek jídla a muži museli jít kácet stromy, ženy vyškřábaly ze dna sudu poslední brusinky, z bedny na brambory vzaly poslední brambory a tuto směs upekly v žitném košíčku. Výsledkem byl *rönttönen*, velký, výživný piroh. Dnes se pirohy *rönttönen* dělají také v menší, takzvané koktejlové velikosti.

Člověk dokáže rozlišit čtyři základní chutě: slanou, sladkou, kyselou a hořkou. Za dávných časů, když cukr byl vzácný nebo se nedal sehnat, pirohy *Kainuun rönttönen* uspokojovaly touhu člověka po něčem sladkém, přičemž sladká chuť vznikala tím, že se brambory nechaly zesládnout. Vykynutím se získá lehký košíček a štavnatá chuť. Piroh *rönttönen* upečený v troubě je jedinečným, křupavým druhem pečiva.

Piroh *rönttönen* je uznán jako produkt pocházející výhradně a výslovně z provincie Kainuu. Je to místní specialita z města Kuhmo. V učebnicích a kuchařkách jsou pirohy *rönttönen* automaticky spojovány s provincií Kainuu. Například recept na pirohy *rönttönen* zveřejněný v knize nazvané *Baker's à la carte* (autorem je Manne Stenros) poskytl jeden z producentů se sídlem v Kainuu, který se podílí na této žádosti.

V oblasti Kainuu se vyrábí několik druhů pirohů, ale pouze tento konkrétní otevřený piroh upečený podle tohoto receptu se nazývá *rönttönen*. Spojení s provincií Kainuu je dokumentováno například v této kuchařce: „*Suomalaisia leipäerikoisuuksia*“ („Finské chlebové speciality“) (Leipätoimikunta 1988). Společná historie této provincie a produktu je nejlépe popsána v knize Göthy a Reimy Rannikkových „*Kainuun leipä*“ („Chléb z Kainuu“) (Otava 1978). *Kainuun rönttönen* je uváděn jako příklad pečiva z oblasti Kainuu v knize, kterou napsal šéfkuchař Jaakko Kolmonen: „*Suomen maakuntaleivät*“ („Chléb finských provincií“), ve které jsou uvedeny recepty na téměř 80 různých druhů finského chleba. Literární díla popisující život v oblasti Kainuu, jako např. kniha Veikko Huovinen „*Muina miehinä*“, výslovně popisují *Kainuun rönttönen* jako místní produkt. Pirohy *Kainuun rönttönen* jsou neodmyslitelnou součástí kulturních akcí v provincii Kainuu, jako je např. tradiční každoroční Festival komorní hudby v Kuhmo, na kterém se scházejí lidé z celého světa a mají zde i možnost ochutnat místní speciality. Pirohy *Kainuun rönttönen* byly představeny na Festivalu finské kultury stolování v Helsinkách v roce 1998, Helsinských venkovských trzích v roce 1994 a na Stuttgartskému veletrhu cukrovinek a pečiva v roce 1996. Byly rovněž jedním z hlavních vystavovaných produktů provincie Kainuu na každoročním Veletrhu turistického ruchu v Helsinkách.

Pirohy *Kainuun rönttönen* se kdysi podávaly k polévce a tato tradice zůstává i nadále živá. Představují lahodnou a výživnou přesnídávku jak pro děti, tak pro dospělé, a vyžadují pouze přidání trochu másla na chuť. Velice dobře se hodí ke kávě a jsou ideální jako svačinka na výlety.

4.7 *Kontrolní orgán:*

Jméno: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira

Adresa: PL 28, FI-00581 Helsinki

Telefon: (358-020) 772 003

Fax: (358-020) 772 43 50

E-mail: kirjaamo@evira.fi

4.8 *Označování:* –
