

Veröffentlichung des Antrags auf Registrierung gemäß Artikel 8 Absatz 1 zweiter Unterabsatz der Verordnung (EWG) Nr. 2082/92 des Rates über Bescheinigungen besonderer Merkmale von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln

(2001/C 235/04)

Diese Veröffentlichung eröffnet gemäß den Artikel 8 und 9 der genannten Verordnung die Möglichkeit, Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss durch die zuständige Behörde des Mitgliedstaats innerhalb von fünf Monaten nach dieser Veröffentlichung übermittelt werden. Zur Rechtfertigung des Antrags im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2082/92 ist die Veröffentlichung gemäß den nachstehenden, insbesondere unter 4.2, 4.3 und 4.4 genannten Punkten zu begründen.

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2082/92 DES RATES

ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINER BESCHEINIGUNG BESONDERER MERKMALE

Einzelstaatliches Aktenzeichen: —

1. Zuständige Behörde

Name: Maa- ja metsätalousministeriö (Ministerium für Land- und Forstwirtschaft)

Anschrift: PL 30

FIN-00023 Valtioneuvosto

Tel. (358-9) 16 01

Fax (358-9) 160 91 66.

2. Antragstellende Vereinigung

2.1 Name: Suomen Kalaruoan Ystävät ry (Finnischer Verein der Freunde der Fischgerichte e.V.)

2.2 Anschrift: PL 132

FIN-00251 Helsinki

Tel. (358-9) 49 75 86

2.3 Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter () Sonstige (x).

3. Art des Erzeugnisses: Backware

4. Beschreibung der Spezifikation

(Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 6, Absatz 2)

4.1 **Name:** Kalakukko

4.2 **Besondere Art der Erzeugung oder Zubereitung:** Die Zubereitung des „Kalakukko“ umfasst zwei verschiedene Arbeitsgänge: die Herstellung des Teigs und die der Füllung.

Zubereitung des Teigs

Das Mehl (hauptsächlich Roggenmehl, etwas Weizenmehl und eventuell etwas Gerstenmehl) mischen. Vorsichtig etwas Wasser hinzufügen, so dass der Teig nicht zu locker wird. Salz und zerlassene Butter hinzufügen. Auf 1 kg Mehl kommen in den Teig 80—100 g zerlassene Butter. Den Teig ausrollen, bis er in der Mitte eine Dicke von 1,5 cm erreicht hat, und zum Rand hin verjüngen, bis er eine runde oder ovale Form mit einem Durchmesser von 15—40 cm erhält. In der Mitte ca. 1 Esslöffel Mehl auf den Teig streuen, damit die Flüssigkeit den Teig nicht durchweichen kann.

Zubereitung der Füllung

Die gewaschenen, ausgenommenen, abgetrockneten Fische zu einem kompakten Haufen zusammendrücken und in der Mitte auf den Teig geben (kleine Fische — Barsch, Zwergmaräne, Plötze und Stint — als Ganzes und große Fische, zum Beispiel Lachs, als Filets). Mit Salz bestreuen und ein paar Butterflocken zwischen die einzelnen Fischschichten geben. Den Fischhaufen mit einigen Scheiben Bauchspeck (vom Schwein) bedecken und mit einem Teelöffel Salz bestreuen.

Als Nächstes muss der Kalakukko geschlossen werden. Die beiden Längsseiten zusammenfalten, so dass der Fischhaufen bedeckt wird. Die beiden Ränder mit nassen Fingern versiegeln. Anschließend die beiden übrigen Seiten falten und somit den Kalakukko ganz versiegeln. Zum Schluss wird der Kalakukko mit einem Messer und etwas Wasser in eine runde oder ovale Form gebracht.

Traditionell wurde nach dem Brotbacken die Restwärme des Ofens genutzt, in dem man den Kalakukko die ganze Nacht über stehen ließ. Heutzutage wird der Kalakukko zunächst 20—60 Minuten lang bei 250—300 °C gebacken; dabei ist darauf zu achten, dass der Teig keine Risse bekommt. Den Teigmantel bei Bedarf mit weiterem Teig flicken. Den Kalakukko aus dem Ofen nehmen und die Ofentemperatur auf 125—150 °C absenken. Den Teig mit zerlassener Butter bepinseln und eventuell in Alufolie einwickeln. Bei der niedrigeren Temperatur beginnt die Füllung zu kochen, was etwa 4—6 Stunden dauert. Nach dem Kochen wurde der Kalakukko traditionell in ein Wolltuch oder eine Zeitung eingewickelt; dort konnte er 2—3 Stunden lang garen. Heutzutage erfolgt das Garen im Ofen bei einer Temperatur von weniger als 100 °C.

Die Ofentemperatur darf nicht zu hoch sein, sonst erhält man einen eher trockenen Kalakukko mit harter Kruste, dessen organoleptische Eigenschaften mit denen des traditionellen Kalakukko nicht übereinstimmen.

Während des Kochvorgangs steigt die Temperatur innerhalb des Kalakukko auf über 65 °C. Dadurch werden die im frischen Fisch und in den anderen Zutaten enthaltenen Enzyme deaktiviert, so dass der Zersetzungsprozess gestoppt wird. Kühl gelagert und gut geschützt, ist der Kalakukko gut haltbar.

Die gute Qualität und die Haltbarkeit des modernen Kalakukko werden durch intensive Beobachtung, schnelles Abkühlen nach der Zubereitung, eine schützende Verpackung und durch die Lagerung bei niedriger Temperatur gewährleistet.

- 4.3 **Traditionelle Besonderheiten:** Die Kunst der Kalakukko-Zubereitung lässt sich bis in die Zeit zurückverfolgen, als die Fischerei und die Jagd durch den Ackerbau ersetzt wurden. In der Region Järvi-Suomi (Finnische Seenplatte) wollte man kleine Fische verwerten, die nicht leicht zuzubereiten sind (z. B. Zwergmaräne, Barsch, Plötze und Stint). Damals kam der Gedanke auf, diese Fische in einem aus Roggenmehl bereiteten Teig zu backen. Mit dem Aufkommen der Schweinezucht kam die Entdeckung, dass ein paar Scheiben fetter Schweinebauch den Nährwert steigern und den Geschmack verbessern würden. Der Kalakukko bot eine vollwertige Mahlzeit; die Finnen nahmen ihn als Brotzeit mit, wenn sie fern von zu Hause im Wald oder auf dem Feld arbeiteten.

Zur Herstellung des Kalakukko gehört, dass der Fisch und das Fleisch traditionell zusammen gekocht werden. Die Tradition besagt, dass es den Kalakukko, dessen Ursprung in Savo und in Karelien liegt, seit dem Mittelalter gibt.

Nach dem Zweiten Weltkrieg musste ein Teil Kareliens an die damalige Sowjetunion abgetreten werden; die Bevölkerung jener Region wurde in andere Teile Finnlands umgesiedelt. Auf diese Weise verbreitete sich die Kunst der Kalakukko-Zubereitung — ebenso wie die damit einhergehenden Traditionen — in ganz Finnland. In den Provinzen Savo und Karelien wird der Kalakukko traditionsgemäß am meisten geschätzt.

- 4.4 **Beschreibung des Erzeugnisses:** Kalakukko ist ein rundes oder ovales Gericht auf Brotteigbasis. Die Kruste des aus Roggenmehl zubereiteten Brotteiges ist undurchlässig und dick; die Krustenoberfläche ist infolge des kurzen Backens im heißen Ofen knusprig und kompakt. Der Brotteig dient als eine Art Verpackung, und die Füllung kann garen und dabei zart und schmackhaft bleiben.

Der Brotteig schützt die Füllung vor dem Austrocknen (und vor Mikroorganismen) während des Transports, der Lagerung und des Verkaufs. Der Brotteig und die Füllung bilden zusammen eine vollwertige Mahlzeit.

4.5 **Mindestanforderungen und Verfahren zur Kontrolle der besonderen Merkmale**

Die Kontrolle erstreckt sich auf folgende Punkte:

In der Zubereitungsphase wird vor Ort überprüft, dass der Teig zu einem runden oder ovalen Fladen ausgerollt wird, wie dies unter Punkt 4.2 beschrieben ist, dass die Fische für die Füllung zu einem kompakten Haufen zusammengedrückt und in der Mitte auf den Teig gegeben werden, dass sie mit einigen Scheiben Bauchspeck vom Schwein bedeckt werden, und dass der Kalakukko durch Zusammenfalten der Seitenteile geschlossen und anschließend versiegelt wird. Hierbei handelt es sich um die entscheidenden Merkmale des traditionellen Herstellungsverfahrens.

In der Zubereitungsphase wird vor Ort überprüft, dass das Backen gemäß Punkt 4.2 zunächst bei sehr starker Hitze (250—300 °C), danach bei schwacher Hitze 125—150 °C und schließlich bei sehr schwacher Hitze (weniger als 100 °C) erfolgt. Dieses Backverhalten hat entscheidende Auswirkungen auf die Sämigkeit des Kalakukko und beeinflusst auch seinen Geschmack.

In der Herstellungs- und Vermarktungsphase werden Proben des Fertigproduktes genommen, um (unter Einsatz von Standardverfahren wie z. B. ISO oder IDF) die organoleptischen und chemischen Eigenschaften zu bewerten und anhand des Bakteriengehalts die mikrobiologischen Eigenschaften zu ermitteln.

5. **Antrag auf Schutz gemäß Artikel 13 Absatz 2: Ja.**

EG Aktenzeichen: S/FI/00013/98.08.26.

Eingangsdatum des vollständigen Antrags bei der EG: 7. Juli 2000.
