

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων**

(2008/C 74/21)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

## ΣΥΝΟΨΗ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ****«ΚΑΙΝΟΥΝ ΡÖNTTÖNEN»**

**Αριθ. ΕΚ: FI/PGI/005/0099/23.06.1999**

**ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ ( X )**

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

**1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:**

Όνομα: Maa- ja metsätalousministeriö  
Διεύθυνση: PL 30, FI-00023 Valtioneuvosto  
Τηλ.: (358-9) 1605 42 78  
Φαξ: (358-9) 1605 34 00  
E-mail: maija.heinonen@mmm.fi

**2. Ομάδα:**

Όνομα: Kainuun Leipomoliikkeen harjoittajat ry  
Διεύθυνση: Kainuuntie 126  
FI-88900 Kuhmo  
Τηλ.: (358-020) 833 53 35  
Φαξ: (358-8) 655 12 74  
E-mail: kaesa@kaesankotileipomo.fi  
Σύνθεση: Παραγωγοί/Μεταποιητές ( X ) Λοιποί ( )

**3. Τύπος προϊόντος:**

Κλάση 2.4: Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα ή προϊόντα μπισκοτοποιίας

(<sup>1</sup>) EEL 93 της 31.3.2006, σ. 12.

#### 4. Προδιαγραφές:

[σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

##### 4.1. Ονομασία: «Kainuun rönttönen»

4.2. Περιγραφή του προϊόντος: Το *Kainuun rönttönen* είναι μια μικρή, στρογγυλή τάρτα από αλεύρι σίκαλης με γέμιση από πουρέ πατάτας, αλεύρι σίκαλης και κόκκινα μύρτιλλα. Η γέμιση είναι ένα καστανοκόκκινο μείγμα πουρέ πατάτας και κόκκινων μύρτιλλων, με γλυκίζουσα γέυση και με επικάλυψη από λιωμένο βούτυρο. Η παρασκευή της *Kainuun rönttösen* περιλαμβάνει τρία στάδια: παρασκευή της γέμισης, παρασκευή της ζύμης και, τέλος, σύνδεση των δύο αυτών στοιχείων.

4.3. Γεωγραφική περιοχή: Η περιφέρεια Κάινου, που βρίσκεται στην επαρχία Ουλού, αποτελείται από οχτώ κοινότητες και δύο δήμους. Η Κάινου έχει πληθυσμό 86 000 κατοίκων και πυκνότητα πληθυσμού τεσσερών ατόμων ανά τετρ. χλμ. Η συνολική έκταση της Κάινου είναι 24 451 τετρ. χλμ. με ποσοστό 12 % καλυμμένο από ύδατα. Τα δάση καλύπτουν περισσότερα από δύο εκατομμύρια εκτάρια και το τοπίο χαρακτηρίζεται γενικά από λόφους, δάση, υδάτινες μάζες και έλη.

4.4. Απόδειξη προέλευσης: Τα προϊόντα παράγονται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και στη διαδικασία παραγωγής εφαρμόζεται το σύστημα ποιοτικού ελέγχου HACCP. Η συμμόρφωση με τις προδιαγραφές του προϊόντος παρακολουθείται από την φινλανδική αρχή ασφάλειας των τροφίμων.

Η ιχνηλασιμότητα των προϊόντων εξασφαλίζεται με την αναφορά του ονόματος του παραγωγού στη συσκευασία ή στην ετικέτα του προϊόντος που πρέπει να τοποθετείται στη συσκευασία. Η παραγωγή πρέπει να εκτελείται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή παραγωγής του *Kainuun rönttönen*.

4.5. Μέθοδος παραγωγής: Η παρασκευή της *Kainuun rönttösen* περιλαμβάνει τρία στάδια: παρασκευή της γέμισης, παρασκευή της ζύμης και, τέλος, σύνδεση των δύο αυτών στοιχείων. Οι *Kainuun rönttönen* παρασκευάζονται εξ ολοκλήρου χειρωνακτικά, ξεκινώντας από την μέτρηση των συστατικών. Μηχανήματα χρησιμοποιούνται μόνο για το ζύμωμα και το πλάσιμο της ζύμης, καθώς και για το ξεφλούδισμα των πατατών.

Συστατικά:

— Ζύμη:

- 0,500 kg κρύου νερού
- 0,007 kg αλατιού
- 0,300 kg αλεύρου σίτου
- 0,800 kg αλεύρου σίκαλης
- 0,050 kg κραμβέλαιου.

— Γέμιση:

- 2,000 kg πατατών
- 0,300 kg αλεύρου σίκαλης
- 0,400 kg πολτού κόκκινων μύρτιλλων
- 0,100 kg ζάχαρης
- 0,007 kg αλατιού.

Παρασκευή της γέμισης:

- Οι πατάτες ξεφλουδίζονται, βράζονται σε νερό έως ότου μαλακώσουν, στραγγίζονται και πολτοποιούνται.
- Αφού ψυχθεί λίγο ο πολτός, προστίθεται το αλεύρι σίκαλης και το σύνολο αναμιγνύεται.
- Το μίγμα αφήνεται σε θερμοκρασία δωματίου για δύο έως τρεις ώρες ώστε να αποκτήσει γλυκιά γέυση, ενώ κατά διαστήματα αναδεύεται.
- Όταν το μίγμα ψυχθεί και αποκτήσει γλυκιά γέυση, προστίθενται τα πολτοποιημένα μύρτιλλα, στα οποία έχει προστεθεί ζάχαρη, και το αλάτι.

Παρασκευή της ζύμης:

- Διαλύεται το αλάτι σε κρύο νερό. Προστίθενται σταδιακά, υπό ανάδευση, το αλεύρι σίκαλης, κατόπιν το αλεύρι σίτου και λίγη μαγιά. Ζυμώνεται το μίγμα. Προστίθεται το κραμβέλαιο.

- Η ζύμη πλάθεται σε φύλλο πάχους 2 mm, στο οποίο κόβονται δίσκοι ζύμης (διαμέτρου 50-130 mm) με ειδικό εργαλείο. Σε κάθε δίσκο εναποτίθεται ένα παχύ στρώμα γέμισης το οποίο απλώνεται έως 1 cm από το περίγραμμα του δίσκου. Η αναλογία γέμισης προς ζύμη είναι 1:1.

Δίπλωμα, κλείσιμο και ψήσιμο των *Kainuun rönttönen*:

- Οι άκρες της ζύμης διπλώνονται πάνω από τη γέμιση, αφήνοντας ακάλυπτο το κέντρο της τάρτας και πιέζονται σε τακτικές αποστάσεις, ώστε να δημιουργηθούν απαλές πτυχώσεις. Οι τάρτες τοποθετούνται σε ταψί ψησίματος.
- Ψήνονται σε ζεστό φούρνο έως ότου η ζύμη ψηθεί καλά και οι άκρες της τραγανές, με ωραίο χρυσαφί χρώμα. Οι τάρτες ξεφουρνίζονται και οι άκρες τους αλείφονται με λιωμένο βούτυρο.

Διατήρηση των *Kainuun rönttönen*:

- Οι *Kainuun rönttönen* έχουν καλύτερη γεύση όταν καταναλώνονται ελαφρώς κρύες, οπότε είναι πολύ τραγανές.
- Μπορούν να διατηρηθούν σε θερμοκρασία δωματίου για μία ή δύο ημέρες, καλυμμένες με ύφασμα ή μέσα σε χάρτινο σάκο. Διατηρούνται μια εβδομάδα στο ψυγείο. Στην περίπτωση αυτή χρειάζονται ζέσταμα πριν καταναλωθούν.
- Για να διατηρηθούν επί μεγαλύτερο χρονικό διάστημα μπορούν να καταψυχθούν πριν ή μετά το ψήσιμο. Το προϊόν που έχει καταψυχθεί ωμό μπορεί να ψηθεί στη συνέχεια στις αναγκαίες ποσότητες.

- 4.6. Δεσμός: Τα προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής κατέχουν σημαντική θέση στις γαστριμαργικές συνήθειες στην επαρχία Καινιου. Στο έργο τους *Kainuun leipä* (Το ψωμί στην επαρχία Καινιου), οι Götha και Reima Rannikko γράφουν τα εξής: «Παρόλο που σε όλη την επαρχία Καινιου παράγονται οι ίδιοι βασικοί τύποι ψωμιού, συναντώνται και δεκάδες τοπικές παραλλαγές. Μετά από πέντε χρόνια έρευνας, έχουμε προσδιορίσει καμιά εκατοστή ποικιλίες βασικών τύπων ψωμιού και αρτοσκευασμάτων στην επαρχία. Ο αριθμός αυτός είναι μεγαλύτερος, εάν ληφθούν υπόψη όλες οι ποικιλίες και παραλλαγές. Η ποικιλομορφία αυτή οφείλεται, τουλάχιστον εν μέρει, στη γεωγραφική θέση της επαρχίας Καινιου, η οποία βρίσκεται στο σταυροδρόμι της πολιτιστικής επιρροής της Βόρειας Ostrobothnia, του Savo και της Ρωσικής Καρελίας.»

Σύμφωνα με την παράδοση, στο μακρινό παρελθόν, όταν η τροφή ήταν λιγοστή στο τέλος του χειμώνα και οι άντρες έπρεπε να πάνε στο δάσος να κόψουν ξύλα, οι γυναίκες μάζευαν τα τελευταία μύρτιλλα από τον πυθμένα των βαρελιών και τις τελευταίες πατάτες από τον πάτο των κοφινιών όπου τις διατηρούσαν και έψηναν το μίγμα τους πάνω σε βάση από αλεύρι σίκαλης. Έτσι γεννήθηκε η *rönttönen*, μια μεγάλη θρεπτική τάρτα. Σήμερα παρασκευάζονται *rönttönen* και σε μικρό μέγεθος, σαν ορεκτικά.

Ο ανθρώπινος οργανισμός διακρίνει τέσσερις πρωταρχικές γεύσεις: αλμυρό, γλυκό, ξινό και πικρό. Τα παλιά χρόνια, η ζάχαρη σπάνιζε ή ήταν ανύπαρκτη. Οι τάρτες *Kainuun rönttönen* ικανοποιούσαν την ανάγκη για γλυκιά γεύση, η οποία προέκυπτε όταν οι πατάτες αφήνονταν να «γλυκίσουν». Η διαδικασία ζύμωσης δημιουργεί την ελαφριά ζύμη και την εξαιρετική γεύση: η ψημένη *rönttönen* είναι ένα τραγανό γλύκισμα, εντελώς ξεχωριστό.

Η τάρτα *rönttönen* αναγνωρίζεται ως προϊόν προερχόμενο αποκλειστικά και μόνο από το Καινιου. Αποτελεί τοπική σπεσιαλιτέ του Κιημο. Στα σχολικά εγχειρίδια και στα βιβλία μαγειρικής οι τάρτες *rönttönen* συνδέονται αυτομάτως με το Καινιου.

Για παράδειγμα, η συνταγή για *rönttönen* που δημοσιεύθηκε σε βιβλίο με τίτλο «Bakers á la carte-kirjan» του Manne Stegros προέρχεται από έναν από τους παραγωγούς του προϊόντος στην επαρχία Καινιου, ο οποίος ανήκει στην ομάδα παραγωγών που υποβάλλει την παρούσα αίτηση. Διάφορες ποικιλίες πίτας παρασκευάζονται στην επαρχία Καινιου, αλλά μόνο η τάρτα που παρασκευάζεται βάσει της συνταγής που προαναφέρθηκε φέρει το όνομα «*rönttönen*». Το βιβλίο συνταγών «*Suomalaisia leipäerikoisuuksia*» («Ποικιλίες φινλανδικού ψωμιού») (Leipätoimikunta 1988) τεκμηριώνει τη σύνδεση του προϊόντος με την επαρχία Καινιου. Η κοινή ιστορία της περιοχής και του προϊόντος περιγράφεται καλύτερα στο έργο των Götha και Reima Rannikko «*Kainuun leipä*» («Ψωμί του Καινιου») (Otava 1978). Η *Kainuun rönttönen* αναφέρεται ως παράδειγμα προϊόντος αρτοποιίας στην περιοχή του Καινιου σε βιβλίο του σεφ Jaakko Kolmonen: «*Suomen maakuntaleiväät*» («Ψωμιά των περιφερειών της Φινλανδίας»), το οποίο περιέχει συνταγές για περισσότερους από 80 διαφορετικούς τύπους φινλανδικού ψωμιού. Τα λογοτεχνικά έργα που περιγράφουν τη ζωή στο Καινιου, όπως το «*Muina miehinä*» του Veikko Huovinen, αναφέρουν ιδίως την *rönttönen* ως τυπικό προϊόν του Καινιου. Το προϊόν *Kainuun rönttönen* αποτελεί καθοριστικό στοιχείο της πολιτιστικής κληρονομιάς του Καινιου, όπως και το παραδοσιακό φεστιβάλ μουσικής δωματίου που διοργανώνεται κάθε χρόνο στο Κιημο, το οποίο συγκεντρώνει τους μουσικόφιλους όλου του κόσμου και τους δίνει την ευκαιρία να δοκιμάσουν τα τοπικά προϊόντα. Η *Kainuun rönttönen* παρουσιάστηκε, μεταξύ άλλων, στο φεστιβάλ φινλανδικής γαστριμαργικής παράδοσης του Ελσίνκι το 1998, στις αγορές αγροτικών προϊόντων του Ελσίνκι το 1994 και στην επαγγελματική έκθεση αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής της Στουτγάρδης το 1996· κατέχει επίσης περιοπτη θέση στο περίπτερο της επαρχίας Καινιου στην ετήσια τουριστική έκθεση του Ελσίνκι.

Η παράδοση σύμφωνα με την οποία η *Kainiun rönttönen* σερβίρεται με σούπα διατηρείται ζωντανή έως σήμερα. Η τάρτα αυτή αποτελεί ένα νόστιμο, θρεπτικό πρόχειρο φαγητό για παιδιά και ενήλικες και χρειάζεται μόνο λίγο βούτυρο για να γίνει πιο εύγευστη. Συνοδεύει επίσης εξαιρετικά τον καφέ και είναι ιδανική τροφή κατά τις μετακινήσεις.

4.7. Οργανισμός ελέγχου:

Όνομα: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira

Διεύθυνση: PL 28, FI-00581 Helsinki

Τηλ.: (358-020) 772 003

Φαξ: (358-020) 772 43 50

Ηλεκτρονική διεύθυνση: kirjaamo@evira.fi

4.8. Επισήμανση: —

---