

OTROS ACTOS

COMISIÓN

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2008/C 74/21)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en el plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

FICHA RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**«KAINUUN RÖNTTÖNEN»****N° CE: FI/PGI/005/0099/23.06.1999****DOP () IGP (X)**

La presente ficha resumen de los principales datos del pliego de condiciones se ofrece únicamente a título informativo.

1. Servicio competente del Estado miembro:

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

2. Agrupación solicitante:

Nombre: Kainuun Leipomoliikkeen harjoittajat ry
Dirección: Kainuuntie 126
FI-88900 Kuhmo
Tel. (358-020) 833 53 35
Fax (358-8) 655 12 74
E-mail: kaesa@kaesankotileipomo.fi
Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. Tipo de producto:

Clase 2.4: Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería

(1) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

4. Pliego de condiciones:

[resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

4.1. *Nombre:* «Kainuun rönttönen».

4.2. *Descripción del producto:* El *Kainuun rönttönen* es un pastel abierto, pequeño, con corteza de centeno, redondo, relleno de patata cocida, harina de centeno y arándanos rojos. El relleno, con el dulzor de la patata sazonado por los arándanos, es rojo pardo, y se le da brillo con mantequilla fundida. En la preparación del *Kainuun rönttönen* se distinguen tres etapas. En primer lugar se prepara el relleno, después se hace la corteza de masa, y finalmente se reúnen las dos partes.

4.3. *Zona geográfica:* La región de Kainuu se encuentra en la provincia de Oulu; comprende ocho municipios y dos ciudades. La población de Kainuu es de 86 000 habitantes, y tiene una densidad de 4 habitantes/km². La superficie de Kainuu es de 24 451 km², de los que el 12 % son ríos y lagos. Kainuu tiene más de 2 millones de hectáreas de bosque, y el paisaje muestra principalmente colinas, bosques, ríos y lagos y zonas pantanosas.

4.4. *Prueba del origen:* Los productos se fabrican de acuerdo con la legislación vigente, y en el proceso de fabricación se aplica el sistema de control HACCP. La conformidad con el pliego de condiciones del producto es verificada por la Administración Nacional de Alimentación de Finlandia.

La trazabilidad del producto se asegura mencionando el nombre del productor en el envase o en una etiqueta adhesiva que el productor ha de pegar al envase del producto. El lugar de fabricación ha de situarse en la región geográfica definida para la producción del *Kainuun rönttönen*.

4.5. *Método de obtención:* En la preparación del *Kainuun rönttönen* se distinguen tres etapas. En primer lugar se prepara el relleno o pasta, después se hace la corteza de masa, y finalmente se reúnen las dos partes. El *Kainuun rönttönen* se prepara manualmente al 100 %, empezando por la pesada de las materias primas. Sólo se utilizan máquinas para ayudar a amasar y extender la masa, y a pelar las patatas.

Materias primas

— Masa de la corteza:

- 0,500 kg de agua fría,
- 0,007 kg de sal,
- 0,300 kg de harina de trigo,
- 0,800 kg de harina de centeno,
- 0,050 kg de aceite de colza.

— Relleno:

- 2,000 kg de patatas,
- 0,300 kg de harina de centeno,
- 0,400 kg de arándanos triturados,
- 0,100 kg de azúcar,
- 0,007 kg de sal.

Preparación del núcleo o relleno:

- se pelan las patatas, se cuecen bien y se hacen puré,
- se deja enfriar un poco el puré de patatas y se le mezcla la harina de centeno,
- se deja endulzar la mezcla durante 2 o 3 horas a temperatura ambiente, removiendo de vez en cuando,
- una vez que la mezcla se ha endulzado y enfriado, se le mezclan la sal y los arándanos triturados con el azúcar.

Preparación de la corteza:

- al agua fría sazonada con sal se le añade poco a poco harina de centeno y un poco de harina de trigo, así como masa de pan fermentada. Se amasa y después se le mezcla también el aceite de colza,

- la masa se extiende en placas de 2 mm de espesor, de las que, con una máquina recortadora, se toman discos de un diámetro de 50-130 mm, que se rellenan con una abundante porción de relleno. Desde el borde se deja un centímetro libre de relleno. La proporción entre el relleno y la corteza es 1:1.

Cerrado y cocción del *Kainuun rönttönen*:

- se dobla el borde de la corteza por encima del relleno y se dobla formando pliegues redondeados de forma homogénea, no en punta. Se ponen los *rönttönen* en una placa de cocción,
- los *rönttönen* se cuecen en horno caliente hasta ponerse crujientes y bien cocidos, con el borde de color marrón agradable, después de lo cual se unta el borde con mantequilla fundida caliente.

Conservación de los *Kainuun rönttönen*:

- la mejor manera de tomar los *Kainuun rönttönen* es como pasteles crujientes, un poco enfriados,
- se conservan bien de un día para otro a temperatura ambiente tapados con un paño o en una bolsa de papel. En el frigorífico se conservan hasta una semana. Se calientan ligeramente y los *rönttönen* vuelven a estar deliciosos,
- los *rönttönen* pueden congelarse, tanto crudos como ya cocidos, con lo que se prolonga considerablemente su conservación. Los *rönttönen* envasados crudos se tienen que cocer cuando se vayan a necesitar, un poco antes de consumirlos.

- 4.6. *Vínculo*: La repostería y la panadería ocupan un lugar central en la cocina de Kainuu. Götha y Reima Rannikko escriben lo siguiente en su libro *Kainuun Leipä* («El pan de Kainuu»): «En toda la región de Kainuu se encuentran los mismos tipos básicos de pan, y además hay decenas de especialidades locales. Como resultado de cinco años de trabajo, hemos conseguido identificar bien unos cien tipos diferentes de productos básicos de panadería. Este número se multiplica si se tienen en cuenta todas las versiones y detalles. Esta diversidad se debe, al menos en parte, al hecho de que Kainuu se sitúa en el punto de encuentro de las tradiciones culturales de Ostrobotnia del Norte, Savo y la Carelia rusa».

Se cuenta que, hace mucho tiempo, cuando la comida era escasa al final del invierno y los hombres tenían que ir a talar árboles, las mujeres raspaban los últimos arándanos del fondo del barril, tomaban las últimas patatas del cubo y cocían la mezcla en una corteza de centeno. El resultado era el *rönttönen*, un pastel grande y nutritivo. Actualmente se hacen también *rönttönen* más pequeños, de tamaño de cóctel.

El hombre puede distinguir cuatro sabores básicos: salado, dulce, ácido y amargo. Antiguamente, no había azúcar o era muy escaso. El *Kainuun rönttönen* satisfacía el apetito por algo dulce: el sabor se obtenía mediante el endulzamiento de la patata. La fermentación es responsable del rico sabor y de la corteza ligera. La cocción en el horno les da a los *rönttönen* su carácter de pasteles únicos y crujientes.

Los *rönttönen* se conocen específicamente y solamente como productos de Kainuu. Son una especialidad local de Kuhmo. En los manuales y libros de cocina, los *rönttönen* se asocian automáticamente con Kainuu; por ejemplo, la receta incluida en el libro *Bakers à la carte* (Manne Stenroos) es originaria de uno de los productores de Kainuu que participa en la presente solicitud.

En la región de Kainuu se producen varios tipos de pasteles, pero solo se llama *rönttönen* el tipo concreto que se ajusta a esta receta. La relación con la región puede encontrarse, por ejemplo, en el libro de recetas *Suomalaisia leipäerikoisuuksia* («Especialidades de panadería de Finlandia») (Leipätoimikunta, 1988). Donde mejor se describe la historia conjunta de la región y del producto es en el libro *Kainuun leipä* («Pan de Kainuu») de Götha y Reima Ranniko (Otava, 1978). Los *Kainuun rönttönen* se citan como ejemplo de pastel de la zona de Kainuu en el libro del cocinero Jaakko Kolmonen *Suomen maakuntaleivät* («Panecillos de las regiones de Finlandia»), que contiene recetas de casi 80 tipos diferentes de panes finlandeses. Las obras literarias que retratan la vida en la región de Kainuu, por ejemplo *Muina miehina* («Como otros hombres»), de Veikko Huovinen, describen específicamente los *rönttönen* como productos de la zona. Los *Kainuun rönttönen* constituyen una parte fundamental de los acontecimientos culturales de Kainuu, como el tradicional Festival de Música de Cámara de Kuhmo, que acoge cada año a participantes de todo el mundo y les da la oportunidad de degustar las especialidades locales. Los *Kainuun rönttönen* estaban presentes en el Festival de Cultura Culinaria Finlandesa, celebrado en Helsinki en 1998, en los Mercados Rurales de Helsinki en 1994 y en la Feria de Pastelería y Panadería de Stuttgart en 1996; asimismo se incluyen cada año en la exposición de Kainuu de la Feria de Turismo de Helsinki.

También en la actualidad, los *Kainuun rönttönen* se ponen en la mesa en especial con platos de sopa. Son un tentempié delicioso y nutritivo, tanto para niños como para adultos, y solo necesitan para tomarse la adición de mantequilla a gusto del consumidor. Es excelente para tomarse con café y para las excursiones.

4.7. *Estructura de control:*

Nombre: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira

Dirección: PL 28, FI-00581 Helsinki

Tel. (358-020) 772 003

Fax (358-020) 772 43 50

E-mail: kirjaamo@evira.fi

4.8. *Etiquetado:* —
