

## MUUD AKTID

## KOMISJON

**Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine**

(2008/C 74/21)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 artiklile 7 <sup>(1)</sup>. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

## KOKKUVÕTE

**NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006****„KAINUUN RÖNTTÖNEN”****EÜ nr: FI/PGI/005/0099/23.06.1999****KPN ( ) KGT ( X )**

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teavitamise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

**1. Liikmesriigi pädev asutus:**

Nimi: Maa- ja metsätalousministeriö  
Aadress: PL 30, FI-00023 Valtioneuvosto  
Tel: (358-9) 1605 42 78  
Faks: (358-9) 1605 34 00  
E-post: maija.heinonen@mmm.fi

**2. Taotlejate rühm:**

Nimi: Kainuun Leipomoliikkeen harjoittajat ry  
Aadress: Kainuuntie 126  
FI-88900 Kuhmo  
Tel: (358-020) 833 53 35  
Faks: (358-8) 655 12 74  
E-post: kaesa@kaesankotileipomo.fi  
Kooseis: tootjad/töötledjad ( X ) muud ( )

**3. Toote liik:**

Klass 2.4: Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted

(<sup>1</sup>) ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

#### 4. Spetsifikaat:

(määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõte)

##### 4.1. Nimetus: „Kainuun rönttönen”

4.2. Kirjeldus: „Kainuun rönttönen” on ümmargune väiksem rukkitaigast lahtine pirukas, mille täidiseks on keedetud kartulid, rukkijahu ja pohlad. Täidis on magus pruunikaspunane kartuli- ja pohlasegu, millele annab läike sulavõi. „Kainuun rönttönen” valmistatakse kolmes järgus. Esiteks tehakse täidis, siis taigna-põhi ja lõpuks need ühendatakse.

4.3. Geograafiline piirkond: Kainuu maakond asub Oulu läänis ja sinna kuulub kaheksa valda ja kaks linna. Kainuu rahvaarv on 86 000 inimest ja rahvastikutihedus 4 inimest ruutkilomeetri kohta. Kainuu pindala on 24 451 ruutkilomeetrit, millest 12 protsenti moodustavad veekogud. Metsa on Kainuus üle 2 miljoni hektari ning maastikku kuuluvadki peamiselt mäed, metsad, veekogud ja sood.

4.4. Päritolutõend: Tooted valmistatakse kehtivate õigusaktide kohaselt ning tootmisprotsessis kasutatakse HACCP-ensese kontrollisüsteemi. Toote spetsifikaadist kinnipidamist kontrollib riiklik toiduamet.

Toote jälgitavus tagatakse tootja nime esitamisega pakendil või toote etiketil, mille tootja peab kinnitama toote pakendile. Tootmiskoht peab asuma piruka „Kainuun rönttönen” tootmiseks määratud geograafilises piirkonnas.

4.5. Tootmismetod: „Kainuun rönttönen” valmistatakse kolmes järgus. Esiteks tehakse täidis ehk puder, siis taigast põhi ja lõpuks need ühendatakse. „Kainuun rönttönen” tehakse alates toorainete mõõtmisest sajabrotsendilisel käpsil. Masinad võetakse abiks üksnes taigna sõtkumisel ja rullimisel ning kartulite koorimisel.

Toorained:

— Taignapõhi:

- 0,500 kg külma vett
- 0,007 kg soola
- 0,300 kg nisujahu
- 0,800 kg rukkijahu
- 0,050 kg rapsiõli

— Täidis:

- 2,000 kg kartuleid
- 0,300 kg rukkijahu
- 0,400 kg pohlapüreed
- 0,100 kg suhkrut
- 0,007 kg soola

Sisu ehk täidise tegemine:

- Kartulid kooritakse ja keedetakse ning püreestatakse.
- Veidi jahtunud kartulipüree sisse segatakse rukkijahu.
- Segul lastakse toatemperatuuril seistes 2–3 tundi magustuda, vahepeal segatakse.
- Seista lastud ja jahtunud pudrusse segatakse suhkruga maitsestatud pohlapüree ja sool.

Taignapõhja tegemine:

- Soolaga maitsestatud külma vette segatakse vähehaaval rukkijahu ja pisut nisujahu ning juuretis. Sõtkutakse taignaks. Lisatakse rapsiõli ja segatakse läbi.

- Taignast rullitakse 2 mm paksune plaat, millest võetakse pirukavormiga ümmargused, 50–130 mm läbimõõduga tükid, mis täidetakse rikkalikult täidisega. Servadest jäetakse 1 cm ilma täidiseta. Täidise ja taigna suhe on 1:1.

Piruka „Kainuun rönttönen” vormimine ja küpsetamine

- Taignapõhja serv pööratakse täidise peale ja volditakse ehk kurrutatakse ühtlaste ümarate, mitte teravate kurdudega. Pirukad pannakse ahjuplaadile.
- Pirukad küpsetatakse kuumas ahjus krõbedaks ja küpseks, kuni servad on ilusti pruunid, ning seejärel määratakse servi kuuma sulavõiga.

Piruka „Kainuun rönttönen” säilitamine:

- Pirukad „Kainuun rönttönen” on kõige maitsvamad siis, kui nad on pisut jahtunud ja küpsetised on krõbedad.
- Toatemperatuuril rätiku all või paberkotis seisavad nad ilusti järgmise päevani. Külmkapis võib pirukaid hoida terve nädala. Tuleb ainult soojendada ning pirukad on jälle maitsev söögipoolis.
- Pirukaid võib nii toorelt kui ka valmisküpsetatult sügavkülmutada, sel juhul säilivad nad märksa kauem. Toorelt külmutatud pirukaid küpsetatakse vajalikul määral veidi aega enne söömist.

- 4.6. *Seos piirkonnaga:* Leival ja leivaküpsetistel on Kainuu toitudes keskne koht. Götha ja Reima Rannikko kirjutavad oma raamatus „Kainuun Leipä” (Kainuu leib) järgmist: „Igal pool Kainuus söödi samasuguseid põhilisi leivaliike ja sellele lisaks oli kümneid kohalikke erisorte. Viieaastase töö tulemusel oleme suutnud kindlaks teha ligikaudu sada erinevat põhilist leivaküpsetist. Kui kõiki variante ja nüansse eraldi arvestada, oleks see arv mitu korda suurem. Sellist vormirohkust võib vähemalt osaliselt selgitada asjaolu, et Kainuu on Põhja-Pohjanmaa, Savo ja Valge mere Karjala kultuuripärandi kokkupuutepunkt.”

Legend räägib, et ennevanasti, kui toidupuudus tegi tõsiselt muret ja peremees pidi kevadel minema metsatööle, kraapis perenaine pohlaastja põhjast kokku viimased pohlad, korjas salve põhjast viimased kartulid ja küpsetas nendest hõõrutud pudru rukkitaigas. Nii sündis rönttönen — suur, toitev pirukas. Tänapäeval tehakse rönttönen-pirukaid ka väiksemas suuruses, nn suupistena.

Inimene eristab toidu põhimaitseid, mis on soolane, magus, hapu ja mõru. Vanasti ei olnud eriti suhkrut või seda oli väga vähe. „Kainuun rönttönen” täitis magusavajaduse, magus maitse saadi kartuleid seista lastes. Hapendamise tõttu kerkis taigen hästi ja maitse paremini. Leivaahju koldes küpsetati rönttönen-pirukad ainulaadseteks krõbedateks küpsetisteks.

Rönttönen-pirukaid tuntaksegi just üksnes Kainuu algupärase tootena. Rönttönen on Kuhmo valla rahvustoit. Õpikutes ja kokaraamatutes seostatakse rönttönen-pirukaid automaatselt Kainuuga, näiteks raamatus „Baker's à la carte” (Manne Stenroos) toodud retsept pärineb käesoleva taotluse esitamisel kaastegeva tootja käest.

Kainuus tehakse mitmesuguseid pirukaid, aga just selle retsepti järgi tehtud lahtise piruka nimi on „rönttönen”. Seost maakonnaga näitab ka kokaraamat „Suomalaisia leipäerikoisuuksia” (Soome leivaküpsetised), Leipätoimikunta 1988. Maakonna ja toote ühist ajalugu kirjeldab kõige paremini Götha ja Reima Rannikko raamat „Kainuun leipä” (Kainuu leib), Otava 1978. Pirukas „Kainuun rönttönen” on esitatud näitena Kainuu leivaküpsetistest kokk Jaakko Kolmoneni raamatus „Suomen maakuntaleivät” (Soome maakondade leivad), kus on ligi 80 erineva Soome leiva retseptid. Kainuu elu kirjeldavates ilukirjandusteostes nagu Veikko Huovineni „Muina miehinä” räägitakse rönttönen-pirukast just kui Kainuu eripärasest tootest. „Kainuun rönttönen” täidab olulist rolli Kainuu kultuurisündmustel, näiteks traditsioonilistel iga-aastaselt Kuhmo kammermuusika festivalil, kuhu tulevad inimesed kõikjal maailmast ja tahavad maitsta piirkonna eriomaseid maiuspalu. Pirukaid „Kainuun rönttönen” on muuhulgas esitletud Soome toidukultuuri festivalil Helsingis 1998, Helsingi maakonnalaadal 1994 ja Stuttgardi pagari- ja kondiitritoodete messil 1996 ning nad on kuulunud Kainuu väljapanekusse iga-aastaselt turismimesil Helsingis.

„Kainuun rönttönen” pirukaid pakutakse tänapäevalgi eriti supi juurde. See on maitsev ja toitev vahelapa lastele kui täiskasvanutele ning sellele ei ole tarvis lisada muud kui maitse järgi võid. Kohvikõrvase ja reisimoonana ei leidu „Kainuun rönttönen” pirukatele võrdset.

4.7. *Kontrolliasutus:*

Nimi: Elintarvike turvallisusvirasto Evira

Aadress: PL 28, FI-00581 Helsinki

Tel: (358-020) 772 003

Faks: (358-020) 772 43 50

E-post: kirjaamo@evira.fi

4.8. *Märgistus:* —

---