

## AUTRES ACTES

## COMMISSION

**Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires**

(2008/C 74/21)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil <sup>(1)</sup>. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

## RÉSUMÉ

## RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

## «KAINUUN RÖNTTÖNEN»

N° CE: FI/PGI/005/0099/23.06.1999

AOP ( ) IGP ( X )

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

**1. Service compétent de l'État membre:**

Nom: Maa- ja metsätalousministeriö  
Adresse: PL 30, FI-00023 Valtioneuvosto  
Tél.: (358-9) 1605 42 78  
Fax: (358-9) 1605 34 00  
E-mail: majja.heinonen@mmm.fi

**2. Groupement:**

Nom: Kainuun Leipomoliikkeen harjoittajat ry  
Adresse: Kainuuntie 126  
FI-88900 Kuhmo  
Tél.: (358-020) 833 53 35  
Fax: (358-8) 655 12 74  
E-mail: kaesa@kaesankotileipomo.fi  
Composition: producteurs/transformateurs ( X ) autres ( )

**3. Type de produit:**

Classe 2.4: Produits de la boulangerie, de la pâtisserie, de la confiserie ou de la biscuiterie

(1) JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

#### 4. Cahier des charges:

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

##### 4.1. Nom: «Kainuun rönttönen»

4.2. *Description:* La *Kainuun rönttönen* est une petite tarte ronde dont la pâte est à base de farine de seigle et dont la garniture se compose de purée de pommes de terre, de farine de seigle et de compote d'airelles rouges. La garniture est un mélange rouge-brun à la saveur sucrée de purée de pommes de terre et d'airelles, et elle est recouverte de beurre fondu. La préparation de la *Kainuun rönttönen* comporte trois étapes: l'élaboration de la garniture, la fabrication de la pâte et, enfin, l'association de ces deux éléments.

4.3. *Aire géographique:* La région de Kainuu, située dans la province d'Oulu, se compose de huit communes et de deux villes. La région de Kainuu compte 86 000 habitants et la densité de population y est de 4 habitants/km<sup>2</sup>. La superficie de la région de Kainuu est de 24 451 km<sup>2</sup>, dont 12 % d'eau. La région de Kainuu compte plus de 2 millions d'hectares de forêts et le paysage se caractérise essentiellement par des collines, des forêts, des lacs et des rivières, ainsi que des tourbières.

4.4. *Preuve de l'origine:* Le produit concerné est préparé conformément à la législation en vigueur et le procédé de fabrication respecte le système HACCP de contrôle de la qualité. L'Office national finlandais d'étude des denrées alimentaires veille au respect du cahier des charges.

La traçabilité du produit est assurée par l'indication du nom du fabricant sur l'emballage ou sur l'étiquette de fabrication que chaque producteur est tenu de coller sur l'emballage. Le lieu de production doit se situer dans la zone géographique définie pour la fabrication de la *Kainuun rönttönen*.

4.5. *Méthode d'obtention:* La préparation de la *Kainuun rönttönen* comporte trois étapes: l'élaboration de la garniture, la fabrication de la pâte et enfin l'association de ces deux éléments. L'intégralité de la fabrication de la *Kainuun rönttönen* se fait à la main, à commencer par la pesée des ingrédients. Les machines ne sont utilisées que pour pétrir et abaisser la pâte, ainsi que pour éplucher les pommes de terre.

Ingrédients:

— pour la pâte:

- 0,500 kg d'eau froide
- 0,007 kg de sel
- 0,300 kg de farine de froment
- 0,800 kg de farine de seigle
- 0,050 kg d'huile de colza

— pour la garniture:

- 2,000 kg de pommes de terre
- 0,300 kg de farine de seigle
- 0,400 kg de compote d'airelles rouges
- 0,100 kg de sucre
- 0,007 kg de sel.

Préparation de la garniture:

- Éplucher les pommes de terre, les faire cuire à point et les réduire en purée.
- Laisser refroidir un peu la purée, ajouter la farine de seigle et mélanger.
- Laisser reposer le mélange deux à trois heures à température ambiante afin qu'il prenne une saveur sucrée; remuer de temps en temps.
- Lorsque le mélange a refroidi et a pris une saveur sucrée, ajouter la compote d'airelles sucrée et le sel.

Préparation de la pâte:

- Dissoudre le sel dans l'eau froide et ajouter progressivement la farine de seigle, la farine de froment et un peu de levain. Pétrir la pâte. Ajouter enfin l'huile de colza.

- Étaler la pâte et former un disque de 2 mm d'épaisseur. Découper des cercles de pâte de 50 à 130 mm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce et déposer une bonne portion de garniture sur chaque cercle de pâte, en étalant la garniture jusqu'à 1 cm du bord. Il faut autant de garniture que de pâte.

Fermeture et cuisson des *Kainuun rönttönen*:

- Rabattre la pâte sur la garniture en laissant une ouverture sur le dessus; froncer le bord de la pâte en le pinçant à intervalles réguliers. Déposer les tartes sur une plaque de cuisson.
- Cuire les tartes à four chaud jusqu'à ce que le bord soit bien cuit, croustillant et d'une belle couleur dorée; les sortir du four et en badigeonner le bord de beurre fondu.

Conservation des *Kainuun rönttönen*:

- Les *Kainuun rönttönen* sont meilleures lorsqu'elles ont légèrement refroidi; elles sont alors bien croustillantes.
- Elles se conservent un jour ou deux à température ambiante, recouvertes d'un linge ou emballées dans un sac en papier. Elles se conservent une semaine au réfrigérateur. Il suffit alors de les réchauffer avant de les déguster.
- Afin de les conserver plus longtemps, il est possible de surgeler les *Kainuun rönttönen* soit avant, soit après la cuisson. Les tartes congelées crues peuvent être cuites au fur et à mesure des besoins.

- 4.6. *Lien*: Dans la province de Kainuu, le pain et la pâtisserie occupent une place essentielle lors des repas. Dans leur ouvrage *Kainuun Leipä* (Le Pain dans la province de Kainuu), Götha et Reima Rannikko écrivent ce qui suit: «Si les mêmes types de pain de base se retrouvent à travers le Kainuu, on dénombre des dizaines de spécialités locales. Nos cinq années de recherches nous ont permis d'identifier une centaine de variétés de pains et pâtisseries de base dans la province. Ce nombre augmente si l'on tient compte de toutes les variantes existantes. Cette diversité s'explique au moins en partie par le fait que le Kainuu se situe au carrefour des influences culturelles de l'Ostrobotnie du Nord, de la Savonie et de la Carélie russe».

La légende veut qu'autrefois, lorsque la nourriture se faisait rare à la fin de l'hiver et que les hommes devaient partir en campagne d'abattage d'arbres, les femmes grattaient les dernières aïelles au fond de la cuve à aïelles, recueillaient les dernières pommes de terre au fond du coffre où l'on conservait les pommes de terre et cuisait le mélange des deux sur une pâte à base de farine de seigle. C'est ainsi que naquit la *rönttönen* — une grande tarte nourrissante. Aujourd'hui, on en prépare aussi de plus petite taille.

L'être humain peut distinguer quatre saveurs de base: salé, sucré, acide, amer. Dans le passé, le sucre était rare, voire absent de la table. La *Kainuun rönttönen* répondait au besoin de saveur sucrée, cette saveur sucrée étant obtenue en laissant les pommes de terre «s'adoucir». C'est la fermentation qui permet d'obtenir une pâte légère et qui donne toute sa saveur à cette spécialité. La *rönttönen* cuite au four est une pâtisserie croustillante tout à fait unique.

La *rönttönen* est reconnue comme étant un produit spécifique du Kainuu, introuvable dans les autres régions. Il s'agit d'une spécialité locale de Kuhmo. Dans les manuels scolaires et les livres de cuisine, la *rönttönen* est automatiquement associée au Kainuu; ainsi, la recette de la *rönttönen* publiée dans le livre *Baker's à la carte* de Manne Stenroos est celle d'un producteur du Kainuu appartenant au groupement à l'origine de la présente demande.

Différentes variétés de tartes sont fabriquées dans le Kainuu, mais seule celle élaborée conformément à la recette susmentionnée porte le nom de «*rönttönen*». Le livre de recettes «*Suomalaisia leipäerikoisuuksia*» («Spécialités de pain finlandais») (Leipätoimikunta 1988) figure parmi ceux établissant un lien entre cette spécialité et la région de Kainuu. C'est l'ouvrage de Götha et Reima Rannikko «*Kainuun leipä*» («Pain du Kainuu») (Otava 1978) qui décrit le mieux l'histoire commune de la région et du produit. La *rönttönen* du Kainuu est citée comme un exemple de pâtisserie typique du Kainuu dans l'ouvrage du chef-coq Jaakko Kolmonen «*Suomen maakuntaleivät*» («Pains des régions de Finlande»), qui compte près de 80 recettes différentes de pain finlandais. Les œuvres littéraires dépeignant la vie dans le Kainuu, comme «*Muina miehinä*» de Veikko Huovinen, décrivent notamment la *rönttönen* comme un produit typique du Kainuu. La *rönttönen* du Kainuu est un élément essentiel du patrimoine culturel du Kainuu, au même titre que le traditionnel festival de musique de chambre organisé chaque année à Kuhmo, qui rassemble des mélomanes du monde entier et leur donne l'occasion de goûter aux spécialités locales. La *Kainuun rönttönen* a entre autres été présentée au Festival de la culture culinaire finlandaise d'Helsinki en 1998, sur les marchés ruraux d'Helsinki en 1994 et au salon professionnel de la boulangerie-pâtisserie de Stuttgart en 1996; elle figurait en outre en bonne place dans la présentation relative au Kainuu lors du Salon annuel du tourisme d'Helsinki.

Aujourd'hui encore, la *Kainuun rönttönen* est traditionnellement servie avec le potage. Elle constitue un en-cas savoureux et nourrissant pour les enfants comme pour les adultes, et ne nécessite qu'un peu de beurre pour en rehausser le goût. La *rönttönen* est également délicieuse avec le café et est idéale en déplacement.

4.7. *Structure de contrôle:*

Nom: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira

Adresse: PL 28, FI-00581 Helsinki

Tél.: (358-020) 772 003

Fax: (358-020) 772 43 50

E-mail: kirjaamo@evira.fi

4.8. *Étiquetage:* —

---