

## ATTI OHRAJN

## KUMMISSJONI

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skond l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-harsien ta' l-indikazzjonijiet ġeografici u d-denominazzjonijiet ta' l-oriġini tal-prodotti agrikoli u ta' l-oġġetti ta' l-ikel**

(2008/C 74/21)

Din il-pubblikazzjoni tippermetti li jsiru oġġezzjonijiet għall-applikazzjoni skond l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 <sup>(1)</sup>. Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu għand il-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

## SINTEŻI

## IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

## “KAINUUN RÖNTTÖNEN”

Nru. KE: FI/IĠP/005/0099/23.06.1999

DPO( ) IĠP ( X )

Din it-taqisra turi l-elementi ewlenin ta' l-ispeċifikazzjoni tal-prodott għal skopijiet informattivi.

**1. Dipartiment responsabbli fl-istat membru**

Isem: Maa- ja metsätalousministeriö  
Indirizz: PL 30, FI-00023 Valtioneuvosto  
Telefown: (358-9) 1605 42 78  
Feks: (358-9) 1605 34 00  
Posta elettronika: majja.heinonen@mmm.fi

**2. Grupp li ressaq l-applikazzjoni**

Isem: Kainuun Leipomoliikkeen harjoittajat ry  
Indirizz: Kainuuntie 126  
FI-88900 Kuhmo  
Telefown: (358-020) 833 53 35  
Feks: (358-8) 655 12 74  
Posta elettronika: kaesa@kaesankotileipomo.fi  
Kompożizzjoni: produktur/proċessatur ( X ) ohrajn ( )

**3. Tip ta' prodott:**

Klassi 2.4. Hobż, ikel ta' l-ghaġina, hlewviet, gallettini u prodotti ohra tal-furnar

(<sup>1</sup>) ĠUL 93, 31.3.2006, p. 12.

#### 4. Speċifikazzjoni

(Taqisira tar-rekwiziti skond l-Artikolu 4(2) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

##### 4.1. Isem: "Kainuun rönttönen"

4.2. *Deskrizzjoni:* Il-Kainuun rönttönen hija torta miftuha żgħira u tonda bil-qoxra magħmula minn dqiq tas-segala, mimlija bil-patata maxx, id-dqiq ismar u l-*lingonberries* imsajrin. Il-mili, li huwa magħmul minn tahlita ta' patata maxx u *lingonberries*, għandu toghma helwa u lewn ahmar fil-kannella li t-tleqqija tiegħu tiġi mill-butir imdewweb. Il-Kainuun rönttönen issir fi tliet fażijiet: l-ewwel tagħmel il-mili; imbagħad tipprepara l-qoxra; u fl-aħhar, timla l-qoxra bil-mili.

4.3. *Żona ġeografika:* Ir-Reġjun ta' Kainuu, li jinsab fil-Provincja ta' Oulu, fit-tramuntana tal-Finlandja, huwa magħmul minn 8 municipalitajiet u żewġ ibliet. Kainuu għandu popolazzjoni ta' 86,600, u d-densità tal-popolazzjoni tiegħu hija ta' 4 persuni għal kull kilometru kwadru. L-erja totali tas-superfície ta' Kainuu hija 24,415 m<sup>2</sup>; li minnha, 12 % hija koperta bl-ilma. Il-foresti jkopru aktar minn żewġ miljun ettaru, u l-pajsaġġ hu ġeneralment ikkaratterizzat minn għoljiet, foresti u żoni ta' ilma u moxa mgħadra u mtajjna.

4.4. *Prova ta' l-oriġini:* Il-prodotti jsiru skond leġiżlazzjoni valida u s-sistema ta' awtokontroll HACCP tiġi segwita tul il-proċess tal-manifattura. Il-verifika tal-konformità ma' l-ispeċifikazzjoni hija kkontrollata mill-Awtorità Finlandiża għas-Sikurezza ta' l-Ikel.

Id-dejta ta' tkompliġja dwar il-prodott tiġi żgurata billi jitniżżel l-isem tal-produttur fuq il-pakkett jew fuq l-istiker tal-prodott li għandha titqiegħed fuq il-pakkett. Il-produzzjoni għandha ssir fiż-żona ġeografika definita għall-produzzjoni tal-Kainuun rönttönen.

4.5. *Il-metodu ta' produzzjoni:* It-torta tal-Kainuun rönttönen issir fi tliet fażijiet: l-ewwel tagħmel il-mili; imbagħad tipprepara l-qoxra u fl-aħhar, timla l-qoxra bil-mili. Il-Kainuun rönttönen issir għal kollox bl-idejn, u tibda bl-użin ta' l-ingredjenti. Il-makkinarju jintuża biss biex jgħin fl-impastazzjoni u fil-ftuħ ta' l-ghagina u fit-tqaxxir tal-patata.

Ingredjenti:

— Mili:

- 2,000 kg patata
- 0,300 kg dqiq tas-segala
- 0,400 kg *lingonberries* immaxxjati
- 0,100 kg zokkor
- 0,007 kg melh

— Qoxra:

- 0,500 kg ilma kiesaħ
- 0,007 kg melh
- 0,300 kg dqiq tal-qamh komuni
- 0,800 kg dqiq tas-segala
- 0,050 kg żejt *turnip rape*

Preparazzjoni tal-mili:

- Qaxxar il-patata u għalliha fl-ilma sa ma tirtab. Nehhi l-ilma u mmaxxja l-patata.
- Halli l-patata maxx tibred għal ftit hin, u mbagħad zid id-dqiq tas-segala u hallathom.
- Halli t-tahlita toqghod għal sagħtejn jew tlieta f'temperatura ambjentali sabiex issir helwa. Kull tant hin hawwad it-tahlita.
- Meta t-tahlita tibred u ssir helwa, hallat magħha l-maxx tal-*lingonberry* biz-zokkor u l-melh.

Preparazzjoni tal-mili:

- Holl ftit melh filma kiesaħ. Hawwad id-dqiq tas-segala, ftit dqiq mill-qamh u ftit hmira morra. Impasta f'ghagina. Fl-aħhar, zid ftit żejt *turnip rape*.

- Iftaħ l-ghagina sa ma tkun hoxna 2 mm. Aqta' biċċiet ta' ghagina tondi (dijametru 50-130 mm) b'sikkina. Imla l-qxur b'saff ohxon tal-mili u ifrex il-mili sa 1 cm mit-tarf. Il-proporzjon tajba ta' mili għal qoxra hija ta' 1:1.

L-gheluq, it-tmewwiġ u l-hami tat-torti *Kainuun rönttönen*:

- Itni t-trufijiet tal-qoxra għal fuq il-mili, filwaqt li thalli n-nofs tat-torta mikxuf, u mewweġ it-trufijiet billi toqroshom b'mod uniformi bis-swaba' sabiex tifforma xfar tondi. Qieghed it-torti fuq tilar tal-hami.
- Ahmi t-torti f'forn jahraq sakemm ikunu jqarmċu u x-xfar ikunu ta' lewn kannella dehbi. Ohroġ it-torti minn ġol-forn u għaddi t-trufijiet tagħhom b'pinzell bil-butir imdewweb.

Il-hzin tat-torti *Kainuun rönttönen*:

- It-torti jqarmċu *Kainuun rönttönen* huma l-itjeb meta jisservew daqsxejn imberrdin.
- Jistgħu jinħażnu f'temperatura ambjentali għal ġurnata jew tnejn, meta mgħottija b'sarvetta jew f'borża tal-karti. Jistgħu jinżammu fi friġġ għal ġimgħa. It-torti kemm jerġgħu jissahhnu biss.
- It-torti jistgħu jiġu ffrizati jew qabel jinhmew, inkella mohmija biex tiżdidilhom id-data ta' l-iskadenza. It-torti li jiġu ffrizati nejjin jistgħu jinhmew fil-kwantitajiet mehtieġa meta jkun hemm bżonn.

- 4.6. *Konnessjoni maż-żona ġeografika*: Il-hobż u l-ikel ta' l-ghagina għandhom rwol ewlieni fl-ikel tar-reġjun tal-Kainuu. Götha u Reima Rannikko, l-awturi tal-ktieb *Kainuun leipä* (*Hobż fil-Kainuu*), taw harsa lejn it-tradizzjonijiet tal-hobż fil-Kainuu: "Filwaqt li l-istess tipi bażiċi ta' hobż jinhmew fil-Kainuu kollu, f'inhawi differenti tar-reġjun joriginaw diversi speċjalitajiet lokali. B'riżultat tal-hames snin ta' hidma tagħna, urejna li f'Kainuu hemm bejn wiehed u iehor mitt tip differenti ta' hobż, ikel ta' l-ghagina u prodotti tal-forn. Jekk jitqiesu l-varjazzjonijiet u l-kuluri kollha, dan l-għadd ikompli jikber. Id-diversità tal-kultura tal-hobż u ta' l-ikel ta' l-ghagina tirriżulta, tal-anqas parzjalment, minhabba l-lok ġeografiku ta' Kainuu li jinsab f'salib it-toroq ta' l-influenzi kulturali mit-Tramuntana ta' l-Ostrobothnia, tas-Savo u tal-Karelia tar-Russja."

Jingħad li, ilu hafna, meta fi tmiem ix-xitwa kien jifdal ftit ikel u waqt li l-irġiel kienu jahdmu fit-tqat-tiġh u t-trasport tas-siġar, in-nisa kienu jlaqqtu l-qiegh tal-bittija tal-*lingonberry* mill-ahhar *lingonberries* li jkun baqa' u l-ahhar patatiet mill-qiegh tal-landa tal-patata, iħalltuhom u jahmu l-maxx tagħhom fuq qoxra magħmula minn dqiq tas-segala. Ir-riżultat kien *rönttönen*, torta kbira u rikka. Illum il-ġurnata jagħmlu wkoll *rönttönen* iżgħar, ta'daq koktejl.

It-torta *rönttönen* hija speċjalment u unikament magħrufa bhala prodott li jorigina mill-Kainuu. Hija speċjalità tradizzjonali lokali fil-Kuhmo. Fil-letteratura edukattiva u kulinarja, it-torti *rönttönen* huma dejjem awtomatikament assoċjati mal-Kainuu. Perezempju, ir-riċetta għar-*rönttönen* ippubblikata fi ktieb bl-isem ta' *Bakers á la carte* (minn Manne Stenroos) ingħatat minn wiehed mill-produtturi bbażati fil-Kainu li wkoll jipparteċipa f'din l-applikazzjoni.

Bosta tipi ta' torti qed ikunu prodotti fiż-żona tal-Kainuu, iżda t-torta partikolari miftuħa u mohmija skond din ir-riċetta tissejjah *rönttönen*. Il-konnessjoni mar-reġjun tal-Kainuu tista' tinsab, perezempju, fi ktieb tar-riċetti. "*Suomalaisia leipäerikoisuksia*" ("*Speċjalitajiet tal-hobż Finlandiż*") (Leipätoimikunta 1988). L-istorja komuni tar-reġjun u tal-prodott hija wkoll deskritta fi ktieb miktub minn Götha u Reima Rannikko bl-isem ta' "*Kainuun leipä*" ("*Il-hobż tal-Kainuu*") (Otava 1978). *Kainuun rönttönen* huwa eżempju tal-hobż tar-reġjun tal-Kainuu fi ktieb ta' Jaakko Kolmonen: "*Suomen maakuntaleivät*" ("*Hobż tar-Reġjuni tal-Finlandja*"), fejn tista' ssib madwar 80 riċetta differenti tal-hobż Finlandiż.

F'xoghlijiet letterarji li jtkellmu dwar il-hajja fiż-żona tal-Kainuu, bħal f'"*Muina miehinä*" ta' Veikko Houvinen, il-*Kainuun rönttönen* huwa deskritt b'mod partikolari bhala l-prodott taż-żona tal-Kainuu. Il-*Kainuun rönttönen* huwa parti essenzjali mill-avvenimenti kulturali fil-Kainuu, bħall-Kuhmo Chamber Music Festival, festival annwali u tradizzjonali fejn jiltaqgħu nies minn madwar id-dinja bix-xewqa li jippruvaw l-ikel delizzjuż speċjali tal-lokal. *Kainuun rönttönen* gie pprezentat, perezempju, fil-Festa tal-Kultura ta' l-ikel Finlandiż f'Helsinki fl-1998, fis-Suq Rurali ta' Helsinki fl-1994 u fil-Fiera tad-Dulċiera u l-Furnara fi Stuttgart fl-1996. Kien ukoll element importanti fil-prezentazzjoni tal-Kainuu fil-Fiera tat-Turizmu annwali f'Helsinki.

Il-Kainuun rönttönen kien jisserva mas-soppa, u din it-tradizzjoni għadha hajja. Huwa ikla hafifa delizzjuża u sustanzjuża kemm għall-kbar kif ukoll għaż-żgħar, u kull ma għandu bżonn fuqu huwa fitit butir għal toghma tajba. Imur tajjeb mal-kafè u huwa ikla hafifa għal barra li m'hawnx bhala.

4.7. *Korp ta' spezzjoni:*

Isem: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira

Indirizz: PL 28, FI-00581 Helsinki

Telefown: (358-020) 772 003

Feks: (358-020) 772 43 50

Posta elettronika: kirjaamo@evira.fi

4.8. *Tikkettar:* —

---