

OUTROS ACTOS

COMISSÃO

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2008/C 74/21)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

FICHA-RESUMO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO**«KAINUUN RÖNTTÖNEN»****N.º CE: FI/PGI/005/0099/23.06.1999****DOP () IGP (X)**

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de encargos, para fins de informação.

1. Serviço competente do Estado-Membro:

Nome: Maa- ja metsätalousministeriö
Endereço: PL 30, FI-00023 Valtioneuvosto
Telefone: (358-9) 1605 42 78
Fax: (358-9) 1605 34 00
Endereço electrónico: maija.heinonen@mmm.fi

2. Agrupamento:

Nome: Kainuun Leipomoliikkeen harjoittajat ry
Endereço: Kainuuntie 126
FI-88900 Kuhmo
Telefone: (358-020) 833 53 35
Fax: (358-8) 655 12 74
Endereço electrónico: kaesa@kaesankotileipomo.fi
Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ()

3. Tipo de produto:

Classe 2.4: Produtos de padaria, pastelaria, confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

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

4. Caderno de encargos:

[Resumo dos requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

4.1. Nome: «Kainuun rönttönen»

4.2. *Descrição do produto:* A *Kainuun rönttönen* é uma pequena empada redonda feita de massa à base de farinha de centeio e recheada de uma mistura de puré de batata, farinha de centeio e compota de avelãs vermelhas. O recheio é uma mistura de cor castanho-avermelhada, de sabor adocicado, de puré de batata e avelãs, coberta de uma fina camada de manteiga derretida. A *Kainuun rönttönen* é feita em três etapas: preparação do recheio, fabrico da massa e, finalmente, combinação destes dois elementos.

4.3. *Área geográfica:* A região de Kainuu, na província de Oulu, é constituída por oito municípios e duas cidades. Kainuu tem uma população de 86 000 habitantes e uma densidade demográfica de 4 pessoas por km². A sua superfície total é de 24 451 km², 12 % dos quais estão cobertos por água. A região tem mais de 2 milhões de hectares de floresta e a paisagem é essencialmente caracterizada por colinas, florestas, massas de água e turfeiras.

4.4. *Prova de origem:* O produto é preparado em conformidade com a legislação em vigor e o processo de fabrico respeita o sistema HACCP de controlo da qualidade. O cumprimento do caderno de encargos é controlado pela autoridade finlandesa para a segurança dos alimentos.

A rastreabilidade do produto é assegurada pela menção do nome do fabricante na embalagem ou no rótulo que cada fabricante deve colar na embalagem. A produção deve ter lugar na zona geográfica definida para o fabrico da *Kainuun rönttönen*.

4.5. *Método de obtenção:* A *Kainuun rönttönen* é preparada em três etapas: primeiro faz-se o recheio, depois a massa e, finalmente, combinam-se estes dois elementos. A *Kainuun rönttönen* é inteiramente feita à mão, a começar pela pesagem dos ingredientes. Só se utilizam máquinas para ajudar a amassar e enrolar a massa e para descascar as batatas.

Ingredientes:

— Massa:

- 0,500 kg de água fria,
- 0,007 kg de sal,
- 0,300 kg de farinha de trigo,
- 0,800 kg de farinha de centeio,
- 0,050 kg de óleo de colza.

— Recheio:

- 2,000 kg de batatas,
- 0,300 kg de farinha de centeio,
- 0,400 kg de compota de avelãs vermelhas,
- 0,100 kg de açúcar,
- 0,007 kg de sal.

Preparação do recheio:

- descascam-se as batatas, fervem-se em água até ficarem macias, escorre-se a água e esmagam-se em puré,
- deixa-se arrefecer um pouco o puré, junta-se a farinha de centeio e mistura-se,
- deixa-se repousar a mistura durante 2-3 horas à temperatura ambiente para que adquira um sabor adocicado, mexendo de vez em quando,
- quando a mistura está fria e adocicada, junta-se a compota de avelãs misturada com o açúcar e o sal.

Preparação da massa:

- dissolve-se o sal na água fria e junta-se progressivamente a farinha de centeio, a farinha de trigo e um pouco de levedura. Amassa-se. Junta-se por fim o óleo de colza,

- estende-se a massa até obter uma espessura de 2 mm, formam-se círculos de massa de 50-130 mm de diâmetro com a ajuda de um corta-massa e coloca-se uma boa porção de recheio sobre cada círculo. Espalha-se o recheio até 1 cm do bordo. A quantidade de recheio deve ser igual à quantidade de massa (1:1).

Cobertura e cozedura da *Kainuun rönttönen*:

- dobra-se a massa de forma a cobrir o recheio, deixando em cima uma abertura, franzem-se os bordos, apertando-os a intervalos regulares. Coloca-se a empada num tabuleiro de ir ao forno,
- coze-se em forno quente até que esteja bem cozida, de bordos estaladiços e de cor dourada. Retira-se do forno e pincelam-se os bordos com manteiga derretida.

Conservação da *Kainuun rönttönen*:

- a *Kainuun rönttönen* é consumida de preferência depois de ligeiramente arrefecida, quando está bem estaladiça,
- conserva-se um ou dois dias à temperatura ambiente, coberta por um tecido ou em saco de papel. Conserva-se uma semana no frigorífico. Basta aquecer antes de servir,
- as empadas podem ser congeladas antes ou depois da cozedura, para se conservarem durante mais tempo. Quando congeladas em cru, podem ser cozidas no forno à medida das necessidades.

4.6. *Relação*: Na província de Kainuu, o pão e os produtos de pastelaria ocupam um lugar essencial na alimentação. No livro *Kainuun Leipä* (O pão na província de Kainuu), Götha e Reima Rannikko escrevem: «Embora encontremos os mesmos tipos de pão em toda a região de Kainuu, há dezenas de especialidades locais. Em cinco anos de estudos, pudemos identificar nesta província uma centena de variedades de pão e produtos de pastelaria de base. Este número aumenta se tivermos em conta todas as variedades existentes. Esta diversidade explica-se, pelo menos em parte, pelo facto de a região de Kainuu se situar na encruzilhada das influências culturais da Ostrobótnia Setentrional, da Savónia e da Carélia russa».

Conta-se que, quando a comida rareava no fim do Inverno e os homens tinham de partir para o campo para abater árvores, as mulheres raspavam as últimas avelãs do fundo da barrica, recolhiam as últimas batatas do fundo da arca e coziam a mistura de avelãs e batatas sobre uma massa à base de farinha de centeio. Foi assim que surgiu a *rönttönen* — uma grande empada altamente alimentícia. Hoje esta é também preparada em pequeno formato.

O ser humano distingue quatro sabores de base: salgado, doce, ácido, amargo. Antigamente, o açúcar era raro, ou mesmo inexistente. A *Kainuun rönttönen* satisfazia a necessidade de sabor açucarado, que era obtido deixando «adocicar» as batatas. É a fermentação que permite obter uma massa leve e que dá todo o sabor a esta especialidade. A *rönttönen* cozida no forno é um produto de pastelaria estaladiço e único no género.

A *rönttönen* é reconhecida como um produto específico do Kainuu, que não existe nas outras regiões. Trata-se de uma especialidade local de Kuhmo. Nos manuais escolares e livros de cozinha, a *rönttönen* é automaticamente associada à região de Kainuu; assim, a receita de *rönttönen* publicada no livro *Baker's à la carte*, de Manne Stenroos, provém de um produtor de Kainuu pertencente ao agrupamento que está na origem do presente pedido.

Fabricam-se na região de Kainuu diversas variedades de empadas, mas só a que é preparada a partir da receita acima indicada tem o nome de «*rönttönen*». O livro de receitas «*Suomalaisia leipäerikoisuuksia*» («Especialidades de pão finlandês») (Leipätoimikunta, 1988) é um dos que estabelecem uma relação entre esta especialidade e a região de Kainuu. É o livro de Götha e Reima Rannikko «*Kainuun leipä*» («O pão na província de Kainuu») (Otava, 1978) que melhor descreve a história comum da região e do produto. A *rönttönen* de Kainuu é citada como exemplo da pastelaria típica de Kainuu no livro do cozinheiro Jaakko Kolmonen «*Suomen maakuntaleivät*» («Pães das regiões da Finlândia»), que inclui cerca de 80 receitas diferentes de pão finlandês. Obras literárias como o livro «*Muina miehinä*» de Veikko Huovinen descrevem a *rönttönen* como um produto típico de Kainuu. A *rönttönen* de Kainuu é um elemento essencial do património cultural de Kainuu, ao mesmo nível que o festival tradicional de música de câmara organizado todos os anos em Kuhmo, que reúne melómanos de todo o mundo e lhes oferece a oportunidade de provarem as especialidades locais. A *Kainuun rönttönen* foi apresentada no festival da cultura culinária finlandesa de Helsínquia em 1998, nos mercados rurais de Helsínquia em 1994 e no salão profissional da padaria e pastelaria de Stuttgart em 1996; teve também destaque na exposição sobre Kainuu no salão anual do turismo de Helsínquia.

Tradicionalmente, a *Kainuun rönttönen* é acompanhada de sopa e ainda hoje é assim servida. Constitui uma refeição rápida e alimentícia tanto para crianças como para adultos e basta uma pequena quantidade de manteiga para lhe reforçar o gosto. Também acompanha bem o café e é ideal para transportar em viagem.

4.7. *Estrutura de controlo:*

Nome: Elintarviketurvallisusvirasto Evira
Endereço: PL 28, FI-00581 Helsinki
Telefone: (358-020) 772 003
Fax: (358-020) 772 43 50
Endereço electrónico: kirjaamo@evira.fi

4.8. *Rotulagem:* —
