

INÉ AKTY

KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2008/C 74/21)

Týmto uverejnením vzniká právo vzniesť námietku proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**„KAINUUN RÖNTTÖNEN“****ES č.: ES č. FI/PGI/005/0099/23.06.1999****CHOP () CHZO (X)**

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. Príslušný orgán v členskom štáte:

Meno: Maa- ja metsätalousministeriö
Adresa: PL 30, FI-00023 Valtioneuvosto
Tel.: (358-9) 1605 42 78
Fax: (358-9) 1605 34 00
e-mailová adresa: majja.heinonen@mmm.fi

2. Skupina:

Meno: Kainuun Leipomoliikkeen harjoittajat ry
Adresa: Kainuuntie 126
FI-88900 Kuhmo
Tel.: (358-020) 833 53 35
Fax: (358-8) 655 12 74
e-mailová adresa: kaesa@kaesankotileipomo.fi
Skupina: Výrobcovia/spracovatelia (X) Ostatní ()

3. Druh výrobku:

Trieda 2.4: Chlieb, zákusky, koláče, cukrovinky a iné pekárske výrobky

(¹) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

4. Špecifikácia:

(prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006)

4.1. Meno: „Kainuun rönttönen“

4.2. Opis: *Kainuun rönttönen* je okrúhly, malý, otvorený piroh so žitnou kôrkou, plnený varenými zemiakmi, žitnou múkou a brusnicami. Náplň je načervená až hnedá zmes brusníc a zemiakov sladkej chuti, ktorej dodáva lesk maslová poleva. *Kainuun rönttönen* sa pripravuje v troch etapách. Najprv sa pripraví plnka, potom kôrka z cesta a nakoniec sa tieto dve časti spoja.

4.3. Zemepisná oblasť: Región Kainuu sa nachádza v kraji Oulu a skladá sa z ôsmich obcí a dvoch miest. Kainuu má 86 000 obyvateľov. Hustota obyvateľstva je 4 osoby na štvorcový kilometer. Rozloha Kainuu je 24 451 km², z čoho 12 % predstavujú vodné plochy. Lesné plochy pokrývajú 2 milióny hektárov a krajina je z veľkej časti tvorená kopcami, lesmi, vodnými plochami a barinami.

4.4. Dôkaz o pôvode: Produkty sa vyrábajú v súlade so súčasnou legislatívou a počas výrobného procesu sa používa systém kontroly akosti HACCP. Dozor nad dodržiavaním špecifikácie produktu vykonáva Fínsky úrad pre bezpečnosť potravín.

Identifikácia výrobku je zabezpečená uvedením výrobcu na obale, respektíve etikete, ktorú je povinný nalepiť na obal výrobcu. Výrobná prevádzka výrobcu sa musí nachádzať v zemepisnej oblasti, ktorá bola vymedzená pre výrobu *kainuun rönttönen*.

4.5. Spôsob výroby: *Kainuun rönttönen* sa pripravuje v troch etapách. Najprv sa pripraví plnka, t. j. kaša, potom kôrka z cesta a nakoniec sa tieto dve časti spoja. *Kainuun rönttönen* sa vyrába výhradne ručne, a to už od odváženia surovín potrebných na výrobu. Stroje sa používajú ako pomoc pri hnetení a váľaní cesta a pri čistení zemiakov.

Suroviny:

— Kôrka:

- 0,500 kg studenej vody
- 0,007 kg soli
- 0,300 kg pšeničnej múky
- 0,800 kg žitnej múky
- 0,050 kg repkového oleja

— Plnka:

- 2,000 kg zemiakov
- 0,300 kg žitnej múky
- 0,400 kg rozmačkaných brusníc
- 0,100 kg cukru
- 0,007 kg soli

Príprava plnky:

- Oškrabte zemiaky a varte ich vo vode, pokým nezmäknú. Zemiaky precedte a rozmačkajte.
- Nechajte zemiakovú kašu trochu vychladnúť, pridajte žitnú múku a premiešajte.
- Nechajte zmes stáť 2 – 3 hodiny pri izbovej teplote, aby zosladla.
- Do vychladnutej a zosladnutej zmesi vmiešajte rozmačkané brusnice s cukrom a soľ.

Príprava kôrky:

- V studenej vode rozpustite soľ. Postupne primiešavajte žitnú múku, potom trochu pšeničnej múky a kvasníc. Cesto hnetieme. Nakoniec pridajte repkový olej a pomiešajte.

- Vyvážajte cesto na hrúbku 2 mm. Krájačom vykrojíte z cesta kruhy s priemerom 50 – 130 mm. Vyplňte kôrku hrubou vrstvou plnky tak, že ju rozotriete do vzdialenosti 1 cm od okraja. Správny pomer medzi plnkou a kôrkou je 1:1.

Preloženie, úprava a pečenie *kainuun rönttönen*:

- Preložte okraj kôrky nad náplň tak, že stred pirohu ostane nezakrytý a na okraji vytvorte pritlačením rovnomerné zaoblené vlnky. Položte pirohy na plech z pece.
- Pirohy pečieme v horúcej peci dovtedy, pokým nie sú chrumkavé a ich okraje nemajú zlatohnedú farbu. Potom ich vytiahneme z pece a ich okraje potrieme roztopeným maslom.

Skladovanie *kainuun rönttönen*:

- Chrumkavé pirohy *kainuun rönttönen* chutia najlepšie, ak sú podávané mierne vychladené.
- Počas jedného alebo dvoch dní sa môžu skladovať pri izbovej teplote, prikryté obrúskom alebo v papierovom vrečku. V chladničke ich možno skladovať týždeň. Pred podávaním ich jednoducho ohrejeme.
- Ak chcete predĺžiť skladovateľnosť pirohov, môžete ich zmraziť buď pred pečením alebo po ňom. Pirohy zmrazené za surova sa podľa potreby upečú tesne pred použitím.

- 4.6. *Spojenie*: Chlieb a pečivo sú kľúčovým prvkom kuchyne regiónu Kainuu. Vo svojej knihe *Kainuun leipä* (Chlieb z Kainuu) Götha a Reima Rannikko napísali: „Aj keď sa niektoré základné druhy chleba pečú v celom Kainuu, v rôznych častiach regiónu sa vyskytuje celý rad miestnych špecialít. Výsledkom našej päťročnej práce je, že sa nám v Kainuu podarilo identifikovať približne sto druhov chleba a pečiva. Tento počet sa ešte zvýši, ak sa zohľadnia ďalšie varianty a odlišnosti. Táto rozmanitosť kultúry chleba a pečiva vyplýva prinajmenšom z toho, že Kainuu je križovatkou kultúrnych dedičstiev severnej Ostrobothnie, Sava a bielomorskej Karélie.“

Hovorí sa, že v minulosti, keď bolo jedlo na konci zimy skutočne vzácné a muži museli spracovávať drevo, ženy vyškriabali z dna nádoby posledné brusnice, z debničky na zemiaky vzali posledné zemiaky a túto zmes upiekli v žitnej kôrke. Výsledkom bol *rönttönen* – veľký, výživný piroh. Dnes sa pirohy *rönttönen* vyrábajú tiež v menšej, v tzv. kokteilovej veľkosti.

Človek dokáže rozlíšiť štyri základné chute: slanú, sladkú, kyslú a horkú. V minulosti, keď bol nedostatok cukru alebo cukor nebol dostupný vôbec, *kainuun rönttönen* uspokojoval chuť na niečo sladké, pričom sladká chuť vznikala tak, že sa zemiaky nechali zosladnúť. Vykysnutím sa získa ľahká kôrka a šťavnatá chuť. Piroh *rönttönen* upečený v peci je jedinečným, chrumkavým druhom pečiva.

Rönttönen je známy ako produkt pochádzajúci výhradne a výslovne z regiónu Kainuu. Je to miestna špecialita z Kuhmo. V učebniciach a kuchárkach sú pirohy *rönttönen* automaticky spojované s regiónom Kainuu. Napríklad recept na piroh *rönttönen* uverejnený v knihe *Baker's à la carte* (autor Manne Stenros) poskytol jeden z producentov so sídlom v Kainuu, ktorý sa podieľa na tejto žiadosti.

V regióne Kainuu sa vyrába niekoľko druhov pirohov, ale iba tento konkrétny otvorený piroh upečený podľa tohto receptu sa nazýva *rönttönen*. Spojenie s regiónom je dokumentované napríklad v kuchárke *Suomalaisia leipäerikoituksia* (Fínske chlebové špeciality, Leipätoimikunta 1988). Spoločná história tohto regiónu a produktu je popísaná v knihe *Kainuun leipä* (Chlieb z Kainuu, Otava 1978), ktorú napísali Götha ja Reima Rannikko. *Kainuun rönttönen* sa uvádza ako príklad pečiva z provincie Kainuu v knihe *Suomen maakuntaleivät* (Chlieb fínskych regiónov), ktorú napísal šéfkuchár Jaakko Kolmonen a v ktorej sú uvedené recepty pre takmer 80 rôznych druhov fínskeho chleba. Literárne diela opisujúce život v oblasti Kainuu, ako napr. kniha *Muina miehinä* (Ako iní muži), ktorú napísal Veikko Huovinen, výslovne uvádzajú *rönttönen* ako miestny produkt. Pirohy *kainuun rönttönen* sú neodmysliteľnou súčasťou kultúrnych akcií v provincii Kainuu, akou je napríklad tradičný každoročný festival komornej hudby v Kuhmo, na ktorom sa schádzajú ľudia z celého sveta a na ktorom majú možnosť ochutnať miestne špeciality. *Kainuun rönttönen* bol prezentovaný mimo iného na festivale fínskej gastronómie v Helsinkách v roku 1998, na helsinských poľnohospodárskych trhoch v roku 1994, na stuttgartskom veľtrhu cukrárenských a pekárenských výrobkov v roku 1996 a bol tiež jedným z hlavných vystavovaných produktov provincie Kainuu na každoročnom veľtrhu turistického ruchu v Helsinkách.

Kainuun rönttönen sa i v súčasnosti podáva najmä s polievkou. Je to lahodná a výživná desiata pre deti a dospelých, ktorá si vyžaduje len natretie maslom podľa chuti. *Kainuun rönttönen* sa veľmi dobre hodí ku káve a je ideálny ako jedlo na cesty.

4.7. *Kontrolný orgán:*

Názov: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira

Adresa: PL 28, FI-00581 Helsinki

Tel.: (358-020) 772 003

Fax: (358-020) 772 43 50

e-mailová adresa: kirjaamo@evira.fi

4.8. *Označenie:* –
