

DRUGI AKTI

KOMISIJA

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2008/C 74/21)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**„KAINUUN RÖNTTÖNEN“****ES št: FI/PGI/005/0099/23.06.1999****ZOP () ZGO (X)**

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. Pristojna služba v državi članici:

Naziv: Maa- ja metsätalousministeriö
Naslov: PL 30, FI-00023 Valtioneuvosto
Telefon: (358-9) 1605 42 78
Telefaks: (358-9) 1605 34 00
E-naslov: majja.heinonen@mmm.fi

2. Vlagatelj:

Naziv: Kainuun Leipomoliikkeen harjoittajat ry
Naslov: Kainuuntie 126
FI-88900 Kuhmo
Telefon: (358-020) 833 53 35
Telefaks: (358-8) 655 12 74
E-naslov: kaesa@kaesankotileipomo.fi
Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) drugo ()

3. Vrsta proizvoda:

Razred 2.4. – Kruh, fino pecivo, slaščice in drugi pekovski izdelki

(¹) ULL 93, 31.3.2006, str. 12.

4. Specifikacija:

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1 Naziv: „Kainuun rönttönen“

4.2 Opis: *Kainuun rönttönen* je majhna, okrogla, odprta pita z rženo skorjo, ki je polnjena s pire krompirjem, rženo moko in brusnicami. Nadev je sladka rdečkasto rjava zmes pire krompirja in brusnic, prelita s topljenim maslom. *Kainuun rönttönen* se pripravi v treh stopnjah: najprej se naredi nadev, nato se pripravi skorja in nazadnje se oboje združi.

4.3 Geografsko območje: Regija Kainuu, ki je v provinci Oulu, zajema osem občin in dve mesti. Kainuu ima 86 000 prebivalcev, gostota prebivalstva pa je 4 osebe na kvadratni kilometer. Celotna površina območja Kainuu je 24 451 km²; od tega zajema 12 % površine voda. Več kot 2 milijona hektarjev pokriva gozd, pokrajina pa je na splošno gričevnata, gozdnata, veliko je vode in močvirja.

4.4 Dokazilo o poreklu: Proizvodi so izdelani v skladu s trenutno zakonodajo, v postopku predelave se uporablja sistem nadzora kakovosti HACCP. Skladnost s specifikacijo proizvoda spremlja finski organ za varnost hrane.

Sledljivost proizvoda je zagotovljena z navedbo imena proizvajalca na embalaži ali na oznaki proizvoda, ki mora biti na embalaži. Proizvodnja mora potekati na geografskem območju, ki je bilo opredeljeno za proizvodnjo *Kainuun rönttönen*.

4.5 Metoda pridobivanja: Pita *Kainuun rönttönen* se pripravi v treh stopnjah: najprej se naredi nadev, nato se pripravi skorja in nazadnje se oboje združi. Pita *Kainuun rönttönen* je stoodstotno ročno izdelana, priprava pa se začne z odmerjanjem sestavin. Stroji se uporabljajo le za pomoč pri mesenju in razvaljanju testa ter pri lupljenju krompirja.

Sestavine:

— Skorja:

- 0,500 kg mrzle vode,
- 0,007 kg soli,
- 0,300 kg pšenične moke,
- 0,800 kg ržene moke,
- 0,050 kg repičnega olja.

— Nadev:

- 2,000 kg krompirja,
- 0,300 kg ržene moke,
- 0,400 kg pretlačenih brusnic,
- 0,100 kg sladkorja,
- 0,007 kg soli.

Priprava nadeva:

- Olupimo krompir in ga kuhamo v vodi, dokler ni mehak. Precedimo in pretlačimo krompir.
- Pustimo pire krompir, da se nekoliko ohladi, nato dodamo rženo moko in premešamo.
- Mešanico pustimo na sobni temperaturi za 2 ali 3 ure, da razvije sladkobo. Občasno premešamo.
- Ko se mešanica ohladi in razvije sladkobo, vmešamo sladkane pretlačene brusnice in sol.

Priprava skorje:

- V mrzli vodi raztopimo sol. Postopno vmešamo rženo moko, nato pšenično moko in nekoliko kislega kruha. Zgnetemo v testo. Nazadnje vmešamo repično olje.

- Testo razvaljamo na debelino 2 mm. Iz testa z rezilom izrežemo kroge (s premerom 50–130 mm). Skorjo nadevamo z debelo plastjo nadeva, ki ga porazdelimo do 1 cm od roba. Pravilno razmerje med nadevom in skorjo je 1:1.

Gubanje, oblikovanje in pečenje pite *Kainuun rönttönen*:

- Robove skorje obrnemo nad nadev, pri tem pustimo središče pite nepokrito, in robove enakomerno oblikujemo v mehke, okrogle gube. Pite položimo na pekač.
- Pite pečemo v vroči pečici, dokler niso hrustljave in robovi zlatorjavi. Vzamemo jih iz pečice in robove premažemo s topljenim maslom.

Shranjevanje pit *Kainuun rönttönen*:

- Hrustljave pite *Kainuun rönttönen* so najbolj okusne, kadar se postrežejo nekoliko ohlajene.
- Na sobni temperaturi se lahko hranijo dan ali dva, pokrite s tkanino ali v papirnati vrečki. V hladilniku se lahko hranijo en teden. Pred serviranjem jih enostavno pogrejemo.
- Pite se lahko zamrznejo pred ali po peki, da se podaljša njihov rok uporabe. Pite, ki se zamrznejo surove, se nato po potrebi pečejo v zelenih količinah.

4.6 *Povezava*: Kruh in pecivo imata v regiji Kainuu pomembno vlogo. Götha in Reima Rannikko pišeta v svoji knjigi *Kainuun leipä (Kruh v Kainuuju)*: „Povsod v Kainuuju se pečejo enake osnovne vrste kruha, poleg tega pa v različnih delih regije lahko najdemo vrsto lokalnih specialitet. V petletni raziskavi nama je v Kainuuju uspelo opredeliti približno sto različnih vrst kruha in peciva. Ta številka naraste, če se upoštevajo vse variante in nianse. Raznolikost kulture kruha in peciva je vsaj deloma posledica geografske lege regije Kainuu na križišču kulturnih vplivov iz območij Pohjoispohjala, Savo in Vienankarjala“.

Zgodba pripoveduje, da so v davnih časih, ko je na koncu zime primanjkovalo hrane in so možje morali iti na delo v gozd, ženske izpraskale zadnje brusnice z dna soda, pobrale zadnji krompir iz zaboja in na rženi skorji spekle mešanico iz obojega. Rezultat je *rönttönen*, ki je velika, bogata pita. Dandanes pečejo tudi manjše, koktejlske pite *rönttönen*.

Ljudje lahko razlikujemo štiri osnovne vrste okusa: slano, sladko, kislo in grenko. V starih časih, ko je sladkorja primanjkovalo ali ga ni bilo, so ljudje s pito *Kainuun rönttönen* zadovoljili želje po sladkem. Sladkost so pridobili tako, da so krompir pustili stati, da je razvil sladkobo. Med vzhajanjem nastaneta lahka skorja in sočni okus. V pečici se *rönttönen* speče v edinstveno, hrustljivo pecivo.

Pita *rönttönen* velja za proizvod, ki izvira izključno in posebno iz regije Kainuu. Je lokalna specialiteta v Kuhmo. V učbenikih in kuharskih knjigah se pite *rönttönen* avtomatično povezujejo s Kainuujem. Recept za *rönttönen*, ki je bil objavljen v knjigi z naslovom *Baker's à la carte* (Manne Stenros), je na primer zagotovil neki proizvajalec iz Kainuuja, ki je sodeloval tudi pri tej vlogi.

Na območju Kainuuja se proizvajajo različne vrste pit, vendar se *rönttönen* imenuje le posebna odprta pita, pečena po tem receptu. Povezava z regijo Kainuu je dokumentirana, na primer v knjigi z recepti: „*Suomalaisia leipäerikoisuuksia*“ („Finske pekovske specialitete“) (Leipätoimikunta 1988). Zgodovina regije in proizvod je najboljše opisana v knjigi avtorjev Götha in Reima Rannikko „*Kainuun leipä*“ („Kruh iz regije Kainuu“) (Otava 1978). *Kainuun rönttönen* se v knjigi kuharja Jaakko Kolmonen „*Suomen maakuntaleivät*“ („Kruh v finskih regijah“), ki vsebuje recepte za skoraj 80 različnih vrst finskega kruha, navaja kot primer peciva iz regije Kainuu. Literarna dela, ki opisujejo življenje na območju Kainuu, kot npr. „*Muina miehinä*“ avtorja Veikko Huovinen, opisujejo *Kainuun rönttönen* kot tipični lokalni proizvod. Pite *Kainuun rönttönen* so bistveni del kulturnih prireditev, kot je tradicionalni festival komorne glasbe Kuhmo, ki združuje ljudi z vseh koncev sveta in omogoča pokušino lokalnih specialitet. Pita *Kainuun rönttönen* je bila leta 1998 predstavljena na festivalu finske kulture hrane v Helsinkih, leta 1994 na sejmu kmetijskih trgov v Helsinkih in leta 1996 na sejmu slaščic in peciva v Stuttgartu. Na letnem turističnem sejmu v Helsinkih pa je vidno zaznamovala predstavitev regije Kainuu.

Pita *Kainuun rönttönen* se je v preteklosti ponudila z juho in ta tradicija še vedno živi. Je slasten, hranljiv prigrizek za otroke in odrasle ter se ponudi sama ali z dodatkom masla. Je slasten prigrizek h kavi in idealna popotnica za izlete.

4.7 *Nadzorni organ:*

Naziv: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira

Naslov: PL 28, FI-00581 Helsinki

Telefon: (358-020) 772 003

Telefaks: (358-020) 772 43 50

E-naslov: kirjaamo@evira.fi

4.8 *Označevanje:* –
