

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2008/C 74/21)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„KAINUUN RÖNTTÖNEN”

EK-szám: FI/PGI/005/0099/23.06.1999

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Maa- ja metsätalousministeriö
Cím: PL 30, FI-00023 Valtioneuvosto
Tel.: (358-9) 1605 42 78
Fax: (358-9) 1605 34 00
E-mail: maija.heinonen@mmm.fi

2. Csoportosulás:

Név: Kainuun Leipomoliikkeen harjoittajat ry
Cím: Kainuuntie 126
FI-88900 Kuhmo
Tel.: (358-020) 833 53 35
Fax: (358-8) 655 12 74
E-mail: kaesa@kaesankotileipomo.fi
Összetétel: termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. A termék típusa:

2.4. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények és egyéb pékáru

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

4. Termékleírás

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. *Elnevezés:* „Kainuun rönttönen”

4.2. *Leírás:* A „Kainuun rönttönen” kisméretű, kerek, nyílt rozstészta-burokkal készülő lepény, melynek tölteléke főtt tört burgonyából, rozslisztből és vörös áfonyából áll. A töltékben a vörös áfonyával kevert, édes ízű burgonya barnászöröses színű, amelynek csillogását az olvasztott vaj adja. A „Kainuun rönttönen” előállítása három szakaszban történik. Először a töltékmasszát keverik ki, ezt követi a burokhöz való tészta elkészítése, végül a két összetevőt egyesítik.

4.3. *Földrajzi terület:* A kainuui régiót, mely Oulu tartományban található, nyolc járás és két város alkotja. Lakosainak száma 86 000, népsűrűsége 4 fő négyzetkilométerenként. Területe 24 451 négyzetkilométer, ennek 12 %-a vízfelület. Kainuu több mint 2 millió hektárnyi erdővel rendelkezik, a táj arculatát főként gyep, erdők, vizek és mocsarak határozzák meg.

4.4. *A származás igazolása:* A terméket a hatályos jogszabályok figyelembevételével állítják elő. A gyártási folyamatot a HACCP minőség-ellenőrző rendszer kontrollálja. A részletes termékleírásnak való megfelelést az Állami Élelmiszerbiztonsági Hivatal felügyeli.

A termék nyomon követhetőségét azzal biztosítják, hogy a gyártó nevét feltüntetik a csomagoláson, illetve azon a címkén, amelyet a gyártó köteles a termék csomagolására felragasztani. A gyártást a „Kainuun rönttönen” előállítására kijelölt földrajzi területen végzik.

4.5. *Az előállítás módja:* A „Kainuun rönttönen” előállítása három munkafázisban történik. Először a töltéket, azaz a masszát keverik ki, ezt követi a buroknak való tészta elkészítése, végül a két összetevőt egyesítik. A „Kainuun rönttönen” teljes egészében kézi munkával állítják elő, kezdve a nyersanyagok kimérésén. Gépi erő csupán a tészta gyúrását, nyújtását és a burgonya hámozását segíti.

Nyersanyagok:

– Buroknak való tészta:

- 0,500 kg hideg víz,
- 0,007 kg só,
- 0,300 kg búzaliszt,
- 0,800 kg rozsliszt,
- 0,050 kg repceolaj.

– Tölték:

- 2,000 kg burgonya,
- 0,300 kg rozsliszt,
- 0,400 kg vörösáfonya-pép,
- 0,100 kg cukor,
- 0,007 kg só.

A tölték (belső rész) elkészítése:

- A burgonyát meghámozzák, puhára főzik, majd megtörik.
- A kissé lehűlt tört burgonyához hozzákeverik a rozslisztet.
- A masszát szobahőmérsékleten 2–3 órán át állni hagyják, időnként megkeverik.
- Az állást és a kihülést követően a keverékhez cukrozott vörösáfonya-pépet és sót adnak.

A buroknak való tészta elkészítése:

- Sós hideg vízhez fokozatosan rozslisztet, egy kevés búzalisztet, valamint kovászt adagolnak, tésztává dagasztják, majd repceolajat adnak hozzá és összekeverik.

- A tésztát 2 mm vékonyságúra nyújtják, a kinyújtott tésztából tésztaformával 50–130 mm átmérőjű korongokat vágnak ki, melyeket bőségesen megtöltenek töltelékkel. A korong szélét 1 centiméteres szélességben szabadon hagyják. A helyes töltelék–burok arány: 1:1.

A „Kainuun rönttönen” összehajtogatása, sütése:

- A burok szélét ráfordítják a töltelékre úgy, hogy a közepe fedetlen maradjon, befodrozzák, azaz egyenletesen kerek, sima fodrokba rendezik. A lepényeket a tepsibe helyezik.
- Forró sütőben ropogósra sütik, amíg a szélek aranybarnára nem pirulnak; ezt követően a széleket forró olvasztott vajjal megkenik.

A „Kainuun rönttönen” tárolása:

- A „Kainuun rönttönen” kissé lehűlve, ropogósan tálalva a legízletesebb.
- Jól eláll egy-két napig, szobahőmérsékleten kendő alatt vagy papírzacskóban tárolva. Hűtőszekrényben egy hétig is eláll. Csak meg kell melegíteni, és máris ízletes csemegeként fogyasztható.
- Lefagyasztható nyersen vagy sülve, ez esetben lényegesen tovább tárolható. A nyersen lefagyasztott rönttönent valamennyivel fogyasztás előtt (igény szerint) megsütik.

4.6. *Kapcsolat:* Kainuu régióban a kenyér és a pékáru központi szerepet játszik az étkezésben. A kainuui kenyérről szóló könyvében Götha és Reima Rannikko a következőt írja: „Amellett, hogy Kainuuban mindenütt megtaláljuk ugyanazokat az alapvető kenyérféleségeket, tucatnyi helyi specialitással is találkozunk. Ötéves munkánk eredményeként csaknem száz különféle alapvető pékátut sikerült meghatározunk. Ha hozzávesszük az összes létező változatot, ennek a számnak sokszorosát kapjuk. Ez a változatosság – legalábbis részben – azzal magyarázható, hogy Kainuu az észak-pohjalai, savói és orosz-karjalai kulturális hagyományok találkozási pontjában fekszik”.

A legenda szerint réges-régen, amikor valóban nehéz volt élelemhez jutni, és tél végén a szegényember erdei munkára indult, asszonya összekotorta az áfonyácsupor aljáról a maradékot, a láda fenekéről összeszedte az utolsó szem krumplikát, és a belőlük készült masszát belesütötte a tésztaburokba. Így keletkezett a nagyméretű, tápláló „rönttönen”. Manapság e lepényfajtát kisebb, ún. koktélméretben is készítik.

Az emberi ízvilág négy alapíze a sós, az édes, a savanyú és a keserű. A régebbi időkben nem állt rendelkezésre – vagy csak nagyon korlátozott mértékben – cukor. A „Kainuun rönttönen” mégis kielégítette az édesszájúak igényét: az édes ízt a benne lévő állni hagyott burgonya adja. A savanyítás során a tésztaburok porhanyóssá és zamatosná vált. A sütőrostélyon a rönttönen egyedülállóan ropogós lepényné sült.

A rönttönen kifejezetten és kizárólag kainuui terméként ismert. Kuhmo járás helyi étke. A rönttönent a tan- és szakácskönyvek is magától értetődően Kainuival kötik össze. A Manne Stenros-féle *Baker's à la carte* rönttönenreceptje például azon gyártótók egyikétől származik, akik ezt a kérelmet benyújtják.

A kainuui régióban sokféle lepényt állítanak elő, ám a „rönttönen” elnevezést egyes-egyedül az e recept szerint, nyílt burokkal készült lepény viseli. A régióval való kapcsolatát többek között a *Suomalaisia leipäerikoisuuksia* című szakácskönyv dokumentálja (Leipätoimikunta, 1988). A termék és a régió közös történetének legjobb feldolgozását Götha és Reima Rannikko *Kainuun leipä* című könyve adja (Otava, 1978). Jaakko Kolmonen mesterszakács *Suomen maakuntaleivät* című műve, amely mintegy nyolcvan finn kenyérféleség receptjét tartalmazza, a kainuui pékárura éppen a „Kainuun rönttönent” hozza példaként. A kainuui emberek mindennapjait bemutató szépirodalmi művekben a rönttönen kifejezetten e vidék termékeként jelenik meg (pl. Veikko Huovinen: *Muina miehinä*). A „Kainuun rönttönen” azonban fontos eleme az olyan kainuui kulturális eseményeknek is, mint az évente megrendezésre kerülő, hagyományos kuhmói kamarazene-fesztivál, amelynek a világ minden tájáról érkező látogatói szívesen fogyasztják e tájegység különleges csemegéit. A „Kainuun rönttönent” bemutatták többek között Helsinkiben az 1998-as finn gasztronómiai fesztiválon, a vidéki termékek 1944-es helsinki vásárán, Stuttgartban az 1996-os cukrászati és sütőipari kiállításon, de rendszeresen helyet kap a Helsinkiben rendezett, éves turisztikai vásár kainuui repertoárjában is.

A „Kainuun rönttönent” ma is előszeretettel tálalják levesek mellé. Ízletes és tápláló harapnivaló gyermekeknek és felnőtteknek egyaránt. Ízlés szerint fogyasztható magában vagy vajjal megkenve. Páratlan élvezetet nyújt kávé mellé vagy útravalóként fogyasztva.

4.7. *Ellenőrző szerv:*

Név: Elintarviketurvallisusvirasto Evira

Cím: PL 28, FI-00581 Helsinki

Tel.: (358-020) 772 003

Fax: (358-020) 772 43 50

E-mail: kirjaamo@evira.fi

4.8. *Címkézés:* –
