YHTEENVETO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"KAINUUN RÖNTTÖNEN"

EY-nro: FI/PGI/005/0099/23.06.1999

SAN ( ) SMM (X)

Tämä yhteenveto eritelmän pääkohdista on laadittu ainoastaan tiedotustarkoituksiin.

1. JÄSENVALTION TOIMIVALTAINEN VIRANOMAINEN

Nimi:	Maa- ja metsätalousministeriö
Osoite:	PL 30, FI-00023 Valtioneuvosto, Finland
Puh.:	+358-9-1605 4278
Faksi:	+358-9-16053400
Sähköposti:	maija.heinonen@mmm.fi

2. HAKIJARYHMITTYMÄ:

Nimi:	Kainuun Leipomoliikkeen harjoittajat ry
Osoite:	Kainuuntie 126, 88900 Kuhmo
Puh.:	+358-0208 335 335
Faksi:	+358-8-655 1274
Sähköposti:	kaesa@kaesankotileipomo.fi

Kokoonpano: tuottaja/jalostaja (X) muu ( )

3. TUOTELAJI:

Luokka 2.4 Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet

4. ERITELMÄ (yhteenveto asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan vaatimuksista)

4.1 Nimi:

"Kainuun rönttönen"

4.2. Tuotteen kuvaus

Kainuun rönttönen on pyöreä pienehkö ruiskuorinen avopiiras, jonka täytteenä on keitettyä perunaa, ruisjauhoja ja puolukkaa. Täytteessä puolukalla höystetty perunaimellys on rusertavanpunaista, jolle kiillon antaa voisula. Kainuun rönttösen valmistuksessa on kolme eri työvaihetta. Ensin valmistetaan täyte, sitten tehdään taikinakuori, lopuksi ne yhdistetään.

4.3 Maantieteellinen alue

Kainuun maakunta sijaitsee Oulun läänissä ja siihen kuuluu kahdeksan kuntaa ja kaksi kaupunkia. Kainuun väkiluku on 86 000 ihmistä ja väentiheys 4 henkeä/neliökilometri. Kainuun pinta-ala on 24 451 neliökilometriä, joista 12 prosenttia on vesistöjä. Metsää Kainuussa yli 2 milj. hehtaaria ja maisemaan kuuluvatkin oleellisesti vaarat, metsät, vesistöt ja suot.

4.4. Alkuperätodisteet

Tuotteet valmistetaan voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti ja valmistusprosessissa noudatetaan HACCP-omavalvontajärjestelmää. Tuote-eritelmän mukaisuutta valvoo valtion elintarvikevirasto.

Tuotteen jäljitettävyys varmistetaan mainitsemalla valmistajan nimi pakkauksessa tai tuotetarrassa, joka valmistajan on kiinnitettävä tuotepakkaukseen. Valmistajan tuotantopaikan on sijaittava Kainuun rönttösen valmistukseen määritetyllä maantieteellisellä alueella.

4.5. Valmistusmenetelmä:

Kainuun rönttösen valmistuksessa on kolme eri työvaihetta. Ensin valmistetaan täyte eli puuro, sitten tehdään taikinankuori, lopuksi yhdistetään. Kainuun rönttönen valmistetaan sataprosenttisesti käsin raaka-aineiden mittaamisesta lähtien. Konetta käytetään ainoastaan avustamaan taikinan vaivausta, kaulintaa ja perunoiden kuorintaa.

<u>Raaka-aineet:</u>

- Kuoritaikina:
  - 0,500 kg kylmää vettä
  - 0,007 kg suolaa
  - 0,300 kg vehnäjauhoja
  - 0,800 kg ruisjauhoja
  - 0,050 kg rypsiöljyä
- Täyte:
  - 2,000 kg perunaa
  - 0,300 kg ruisjauhoja
  - 0,400 kg puolukkasurvosta
  - 0,100 kg sokeria
  - 0,007 kg suolaa
- Sydämen (syöminen) eli täytteen valmistus:
  - Perunat kuoritaan ja keitetään kypsiksi sekä soseutetaan
  - Hiukan jäähtyneeseen perunasoseeseen sekoitetaan ruisjauhot
  - Seos jätetään imeltymään huoneenlämpöön 2-3 tunnin ajaksi välillä sekoittaen
  - Imeltyneeseen ja jäähtyneeseen seokseen sekoitetaan sokeroitua puolukkasurvosta ja suolaa.
- Taikinankuoren valmistus:
  - Kylmään suolalla maustettuun veteen lisätään vähitellen ruisjauhoja ja hiukan vehnäjauhoja sekä hapanleipätaikinaa. Alustetaan taikinaksi. Lisätään vielä rypsiöljyä ja sekoitetaan.
  - Taikinasta kaulitaan 2 mm:n paksuinen levy, josta otetaan muottileikkurilla pyöreitä, halkaisijaltaan 50-130 mm kokoisia paloja, jotka täytetään runsaalla annoksella täytettä. Yksi sentti jätetään reunoista vapaaksi täytteestä. Täytteen ja kuoren suhde on 1:1.

- Kainuun rönttösen ummistaminen ja paistaminen:
  - Kuoren reuna käännetään täytteen päälle ja poimutetaan, eli rypytetään, tasaisesti pyöreillä ei terävillä poimuilla. Rönttöset nostetaan paistopellille.
  - Rönttöset paistetaan kuumassa uunissa rapeiksi ja kypsiksi, kauniin ruskeareunaisiksi, jonka jälkeen reunat voidellaan kuumalla voisulalla.
- Kainuun rönttösen säilytys:
  - Kainuun rönttöset ovat herkullisimmillaan hiukan jäähtyneinä, rapeina leipomuksina.
  - Ne säilyvät toiseen päivään hyvin huoneenlämmössä liinalla pietettyinä tai paperipussissa. Jääkaapissa rönttöset säilyvät jopa viikon. Vain lämmitys ja rönttöset ovat taas herkullista syötävää.
  - Rönttöset voi pakastaa raakana tai valmiina, jolloin säilyvyys on huomattavasti pitempi. Raakana pakastetut rönttöset paistetaan tarpeen mukaan hiukan ennen käyttöä.

4.6. Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

Leivällä ja leipomuksilla on Kainuussa keskeinen sija aterioissa. Götha ja Reima Rannikko kirjoittavat Kainuun Leipä-kirjassa seuraavasti: "Kaikkialta Kainuussa löytyvät samat perusleivät ja lisäksi tuli kymmenittäin paikallisia erikoisuuksia. Viiden vuoden työn tuloksena olemme onnistuneet osoittamaan jokseenkin tarkasti sata erilaista perusleipomusta. Määrä moninkertaistuu, kun kaikki muunnokset ja vivahteet lasketaan erikseen. Tämä monimuotoisuus selittynee ainakin osaksi sillä, että Kainuu on pohjoispohjalaisen, savolaisen ja vienankarjalaisen kulttuuriperinteen kohtauspaikka."

Tarina kertoo, että ennen vanhaan, kun ruoasta oli todella pulaa ja isännän piti lähteä kevättalvella savottaan, niin emäntä raapi puolukkatiinun pohjalta viimeiset puolukat, keräsi laarin pohjalta niin ikään viimeiset perunat ja leipoi survoksen ruiskuoreen. Näin syntyi rönttönen - iso, ruokaisa piirakka. Nykyisin rönttösiä valmistetaan myös pienempinä ns. cocktail-kokona.

Ihmisen perusmaut ovat suolainen, makea, hapan ja karvas. Entisaikaan sokeria ei ollut tai sitä oli hyvin vähän. Kainuun Rönttönen vastasi makeankaipuuseen. makeus saatiin perunan imellyttämisellä. Hapattaminen sai aikaan kuoren kuohkeuden ja mehevän maun. leivinuunin arinalla rönttöset paistettiin ainutlaatuisiksi rapeakuorisiksi leivonnaisiksi.

Rönttönen tunnetaan nimenomaan ja ainoastaan kainuulaisena tuotteena. Rönttönen on Kuhmon pitäjäruoka. Oppi- ja keittokirjoissa rönttönen yhdistetään automaattisesti Kainuuseen, esimerkiksi Bakers á la carte-kirjan (Manne Stenroos) rönttösresepti on peräisin tässä hakemuksessa mukana olevalta kainuulaiselta tuottajalta.

Kainuussa tuotetaan monia piirakoita, mutta nimenomaan tällä reseptillä tuotettu avoin piirakka kantaa nimeä "rönttönen". Yhteys maakuntaan on löydettävissä mm. reseptikirjasta: "Suomalaisia leipäerikoisuuksia" (Leipätoimikunta 1988). Maakunnan ja tuotteen yhteinen historia on parhaiten kirjattu Götha ja Reima Rannikon kirjaan "Kainuun leipä" (Otava 1978). Kainuun rönttönen on esimerkkinä Kainuulaisesta leivonnaisesta kokki Jaakko Kolmosen kirjassa "Suomen maakuntaleivät", jossa on reseptit lähes 80 erilaisesta suomalaisesta leivästä. Kainuulaista elämää kuvaavissa kaunokirjallisissa teoksissa, kuten Veikko Huovisen "Muina miehinä" kuvataan rönttönen nimenomaan Kainuulaisena tuotteena. Kainuun rönttönen on olennainen osa Kainuulaisia kulttuuritapahtumia, kuten vuotuista perinteistä Kuhmon kamarimusiikkijuhlaa, johon kokoontuvat ihmiset ympäri maailmaa ja haluavat syödä alueen erityisherkkua. "Kainuun rönttönen" on esitelty muun muassa Suomalaisen Ruokakulttuurin juhlassa Helsingissä 1998, Helsingin maaseutumarkkinoilla 1994 ja Stuttgartin konditoria- ja lei-

pomoalan messuilla 1996 ja se on kuulunut Kainuun esittelyyn vuosittaisilla matkailumessuilla Helsingissä.

Kainuun rönttönen katetaan nykyisinkin ruokapöytään erityisesti keittoaterialle. Se on maukas ja ravitseva välipala lapsille ja aikuisille, eikä se tarvitse päälleen muuta kuin maun mukaan voita. Kahvileipänä ja retkieväänä Kainuun rönttönen on verraton.

4.7. Valvontaelin

Nimi:	Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Osoite:	PL 28, FI-00581 Helsinki, Finland
Puh.:	+358-020- 772 003
Faksi:	+358-020- 772 4350
Sähköposti:	kirjaamo@evira.fi

4.8. Merkintä