C/2025/6074

10.11.2025 г.

Публикуване на заявление за регистрация на географско означение в съответствие с член 15, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2025/6074)

В срок от три месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Aitoo perunarieska“

ЕС №: PGI-FI-03318 — 13.8.2024 г.

1. **Наименование/наименования**

„Aitoo perunarieska“

2. **Вид на географското означение**

ЗНП ☐ ЗГУ ☒

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Финландия

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

19 — ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ, ПРИГОТВЕНИ НА БАЗАТА НА ЖИТНИ РАСТЕНИЯ, БРАШНА, СКОРБЯЛА, НИШЕСТЕ ИЛИ МЛЯКО; ТЕСТЕНИ СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ

1905 — Хлебарски, тестени сладкарски или бисквитени продукти, дори с прибавка на какао; нафора, празни капсули от тесто за медикаменти, тесто за запечатване, сухи тестени листа от брашно, скорбяла или нишесте и подобни продукти

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Aitoo perunarieska“ е кръгъл, плосък хляб без квас („rieska“), чиято основна съставка е варен, необелен картоф. Освен картофи тестото съдържа пшеничено брашно или смеси от други брашна, рапично масло или масло от репица, сол, евентуално захар и/или картофени флейки. Ако се цели да се постигнат допълнителен цвят или вкус, към тестото могат да се добавят други кореноплодни зеленчуци, като прясно настъргани моркови, бяла ряпа, цвекло или брюква. Плоският хляб „Aitoo perunarieska“ може да се приготвя в различни размери, както и от смес от безглутенови брашна. Безглутеновото брашно, което се използва за тестото, може да е само оризово или смес от няколко брашна. Съставките в брашнената смес може да са различни. Може да се използва консервант (калиев сорбат или екстракт от офика), за да се гарантира доброто съхранение на продукта.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

„Aitoo perunarieska“:

— е на шарки, защото тестото съдържа парчета от картофената кора. Може да се забележат и петна по плоския хляб след опичането му, особено ако парчетата от картофена кора са дебели.

— има автентичен вкус и мирис на картоф.

— има плътна консистенция при отхапване, тъй като плоският хляб не е втасван с мая или друг набухвател.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

—

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

В определения географски район се приготвя тестото за „Aitoo perunarieska“ и се подготвят плоските хлябове за печене. Плоските хлябове се пекат възможно най-скоро. Програмата за печене зависи от дебелината и размера на продукта, който ще бъде приготвян, както и от фурната, която се използва. Ориентировъчната температура на печене е + 240—300 градуса, а времето за печене е 12—22 минути.

Готовите за печене плоски хлябове може също да се замразяват сурови в определения географски район и замразени да се транспортират за печене извън определения географски район.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Aitoo perunarieska“ се пакетират опечени или сурови и замразени в определения географски район, за да се гарантират свежестта и качеството на продукта.

Ако плоският хляб ще се продава без опаковка, за опаковка се препоръчва хартиена торбичка. Плоските хлябове, доставяни пресни до ресторантите, се съхраняват при ниска температура в хладилна верига и в найлонови торбички.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

—

5. **Кратко определение на географския район**

Географският район на „Aitoo perunarieska“ се състои от Пирканмаа и Канта-Хяме.

6. **Връзка с географския район**

Географското означение „Aitoo perunarieska“ се основава на отличителния характер на продукта и необходимия ноу-хау за неговото производство, както и на неговата репутация.

Отличителни характеристики

„Aitoo perunarieska“ е своеобразен хлебен продукт, тъй като при производството му не се използват вода, мая, яйца или млечни продукти. Също така „Aitoo perunarieska“ се различава от всички останали плоски хлябове, които се правят във Финландия, по отношение на метода на производство, текстурата и вкуса му.

Това, което е специфично за „Aitoo perunarieska“ е, че картофите, използвани като съставка, се варят и намачкват необелени, без да се добавя вода. Това придава на продукта типичните му органолептични характеристики, като например автентичен вкус на картофи и нашарен вид от парчетата от картофената кора. При отхапване усещането е за плътна консистенция, тъй като плоският хляб не е втасвал с мая или друг набухвател.

Не е необходимо да се използват агенти против покафеняване за картофа, използван за приготвяне на продукта, тъй като картофът е защитен от кората си, докато се приготви тестото, след което плоският хляб се пече.

Може да се използва консервант (калиев сорбат или екстракт от офика), ако е необходимо. Ако продуктът е без добавки и е необходим по-дълъг срок на годност, трябва да се съхранява/държи във хладилна верига или замразен.

Ноу-хау

При производството на „Aitoo perunarieska“ количеството течност се регулира според специфичните характеристики на влагата на картофената суровина. Изисква се ноу-хау, за да се произвежда тесто за плосък хляб, което да е винаги с еднакво качество. Сортът на картофите не е важен, защото тестото може да се обработва така, че да се постига хомогенен резултат.

При печенето може да се използва захар, за да се поддържа равномерен вкус, тъй като характеристиките на картофите претърпяват промени в склада (картофът става с приблизително 10 % по-лек по време на периода на складиране). Може да се използват картофени флейки за увеличаване на съдържанието на сухо вещество, ако наличните картофи са твърде воднисти за печене.

След като се замеси тесто от съставките, плоският хляб трябва да се опече възможно най-скоро, преди тестото да е станало прекалено мокро. По същата причина не е възможно да се приготви и съхранява голямо количество от тестото. Взаимодействието между картофите и брашното е решаващо за текстурата на тестото. Брашното разрушава клетъчната структура на картофа и ако тестото не се изпече веднага, то става воднисто и губи качеството, нужно за печене. За справянето с това е необходимо задълбочено разбиране на химичните и биологичните свойства на съставките и този аспект ясно отличава продукта от бързото промишлено производство. Тестото се приготвя няколко пъти на ден, ако се пекат голям брой плоски хлябове.

Малки количества тесто, останали от предишната партида, могат да се смесят със следващата партида. Малко количество тесто, останало от вечерта, може да се съхранява в студено помещение и да се използва за тестото на следващия ден. Тестото може да се замразява. Когато се приготвя тестото, е препоръчително да се използва замразено тесто само за част от партидата, която ще бъде произведена.

Подготовката на тестото започва с измиване на картофите, сваряването им необелени и охлаждането им. Преди да бъде замесено тестото, картофите може да се смелят или да се поставят заедно с останалите съставки в миксер и тогава да се смелят. Освен картофите в тестото се добавя брашно, за да стане по-гъсто и да се увеличи съдържанието на сухо вещество. Най-често се използва пшеничено брашно, но е възможно да се използват и други смеси от брашна — като например смеси от безглутенови брашна. В допълнение, към тестото се добавят рапично масло или масло от репица, сол, евентуално захар и/или картофени флейки.

Всякакви други кореноплодни зеленчуци (моркови, бяла ряпа, цвекло или брюква) се използват/добавят към тестото прясно настъргани, като чак на етапа на печене във фурната се пекат едновременно с плоския хляб, за разлика от картофите, които се варят, преди да бъде замесено тестото.

Подготовката на продукта изисква специално внимание и майсторство, за да се гарантира, че картофите и брашното са комбинирани по пропорционален и оптимален начин. Тези знания, основани на традицията, се предават на поколенията и представляват уникално ноу-хау, което не може да бъде заменено от стандартизирани индустриални методи.

Тестото може да се оформи на ръка в плоски хлябове с определено тегло, които след това се дооформят и сплескват на ръка, докато станат тънки. Може също да се използват различни точилки, за да се постигне равномерна форма на плоския хляб. От получения лист тесто с помощта на кръгла форма се изрязват плоските хлябове.

След като бъдат изпечени, плоските хлябове се охлаждат, преди да бъдат опаковани. Охлаждането е важно, тъй като съдържанието на влага в плоския хляб е като цяло по-високо от това на купешкия хляб в магазина.

Репутация

Качеството на „Aitoo perunarieska“ е получило специално признание. Например финландски майстор готвач, познат, наред с други неща, от телевизионни програми (например като съдия в Master Chef Finland), е похвалил продукта по следния начин: „Просто удивително вкусно с масло. Мек и изключително вкусен хляб с идеалното количество сол.“ (*Sydän-Hämeen lehti,* 2017 г.)

Видеоклип, публикуван от търговската хранителна верига K-Citymarket в Париккала, възхвалява „Aitoo perunarieska“ по следния начин: „Меки и апетитни пресни плоски хлябове от Айтоо. Плоските хлябове се приготвят ръчно от картофи, които поради размера или формата си не стават за продажба в магазините, но са отлична съставка за плосък хляб.“ (YouTube, 19 август 2020 г.: https://www.youtube.com/watch?v=9uom1vczcRA).

През 2024 г. „Aitoo perunarieska“ е избран за най-добрият финландски плосък хляб. Почетната грамота съдържа следния пасаж: „Дегустационната комисия на Gastronomy Finland търси уникални занаятчийски продукти, чийто вкус и качество са явно по-добри от други хранителни продукти от същата категория на пазара.“

Продуктът е описан и в статия, публикувана в онлайн списанието *Viisi tähteä* [„Пет звезди“] на 25 октомври 2021 г., в която е представено разнообразието от плоски хлябове на местен производител, като един от хлябовете е „Aitoo perunarieska“.

„Aitoo Perunarieska“ може да се поднася по множество начини. „Aitoo Perunarieska“, продаван в пресен вариант, е вегански продукт. Яйцата са премахнати от рецептата през 2020 г.

Препратка към публикуваната спецификация на географското указание

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/elintarvikkeet/elintarvikeala/ainesosat-ja-sisalto/nimisuojatut-tuotteet/aitoo-perunarieska-hakemus.pdf