C/2025/6074

10.11.2025

Zveřejnění žádosti o zápis zeměpisného označení v souladu s čl. 15 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143

(C/2025/6074)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Aitoo perunarieska“

EU č.: PGI-FI-03318 – 13.8.2024

1. **Název (názvy)**

„Aitoo perunarieska“

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP ☐ CHZO ☒

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Finsko

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

19 – PŘÍPRAVKY Z OBILOVIN, MOUKY, ŠKROBU NEBO MLÉKA; JEMNÉ PEČIVO

1905 – Pekařské zboží, jemné nebo trvanlivé pečivo, též obsahující kakao; hostie, prázdné oplatky používané pro farmaceutické účely, oplatky na zalepování, rýžový papír a podobné výrobky

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Aitoo perunarieska“ je kulatá nekynutá chlebová placka („rieska“), jejíž hlavní surovinou jsou vařené neoloupané brambory. Kromě brambor se těsto skládá z pšeničné mouky nebo jiné moučné směsi, řepkového oleje, soli a případně cukru a/nebo bramborových vloček. V případě potřeby dosažení jiné barvy nebo chuti lze do těsta přidat jinou kořenovou zeleninu, například čerstvě nastrouhanou mrkev, tuřín, červenou řepu nebo brukev. Chlebová placka „Aitoo perunarieska“ se může vyrábět v různých velikostech a také ze směsi bezlepkové mouky. Bezlepkovou moukou použitou v těstě může být pouze rýžová mouka nebo směs několika druhů mouky. Složení moučné směsi se může lišit. K zajištění trvanlivosti výrobku lze použít konzervační látku (sorban draselný nebo extrakt z jeřabin).

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Chlebová placka „Aitoo perunarieska“:

— je skvrnitá, protože těsto obsahuje kousky bramborových slupek. Po upečení mohou být na chlebové placce vidět skvrny, zejména pokud byly bramborové slupky silné,

— má opravdovou chuť a vůni brambor,

— při skusu má tuhou konzistenci, protože chlebová placka není kynutá droždím ani jiným kypřicím prostředkem.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

—

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v určené zeměpisné oblasti*

Těsto „Aitoo perunarieska“ se vyrábí a chlebové placky se připravují k pečení ve vymezené zeměpisné oblasti. Chlebové placky se pečou co nejkratší dobu. Program pečení závisí na tloušťce a velikosti vyráběného produktu a na použité troubě. Orientační teplota pečení je +240–300 stupňů a doba pečení 12–22 minut.

Chlebové placky připravené k pečení mohou být ve vymezené zeměpisné oblasti rovněž v tepelně neupraveném stavu zmrazeny a přepravovány zmrazené mimo vymezenou zeměpisnou oblast za účelem pečení.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Chlebová placka „Aitoo perunarieska“ se balí pečená nebo zmrazená v tepelně neupraveném stavu ve vymezené zeměpisné oblasti, aby byla zajištěna čerstvost a kvalita produktu.

Pokud se chlebová placka prodává volně, doporučuje se k balení papírový sáček. Chlebové placky dodávané do restaurací v čerstvém stavu jsou dodávány při teplotě chladicího zařízení v rámci chladicího řetězce a v plastových sáčcích.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast produktu „Aitoo perunarieska“ se skládá z oblastí Pirkanmaa a Kanta-Häme.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Zeměpisné označení „Aitoo perunarieska“ je založeno na specifický charakter produktu a know-how potřebném k jeho výrobě, jakož i na jeho dobré pověsti.

Specifický charakter

„Aitoo perunarieska“ je specifický pekařský produkt, protože se při jeho výrobě nepoužívá voda, droždí, vejce ani mléčné výrobky. „Aitoo perunarieska“ se od ostatních chlebových placek ve Finsku liší také způsobem výroby, strukturou a chutí.

Zvláštností produktu „Aitoo perunarieska“ je, že brambory použité jako surovina jsou vařené a mačkané neloupané, bez přidání vody. Díky tomu má produkt typické organoleptické vlastnosti, jako je opravdová bramborová chuť a skvrnitý vzhled způsobený kousky bramborových slupek. Konzistence je při skusu tuhá, protože chléb není kynutý droždím ani jiným kypřicím prostředkem.

U brambor používaných k přípravě produktu není třeba používat prostředky proti hnědnutí, protože brambory jsou chráněny slupkou až do doby přípravy těsta a poté se chlebová placka upeče.

V případě potřeby lze použít konzervační látku (sorban draselný nebo extrakt z jeřabin). Pokud je produkt bez přísad a je požadována delší trvanlivost, musí být uchováván v chladicím řetězci nebo zmrazen.

Znalosti a zkušenosti

Při výrobě produktu „Aitoo perunarieska“ se objem tekutiny upravuje podle konkrétní vlhkosti brambor. K výrobě těsta na chlebové placky, které má vždy stejnou kvalitu, je zapotřebí know-how. Na odrůdě brambor nezáleží, protože těsto lze zpracovat tak, aby bylo stejnorodé.

Cukr lze použít během pečení, aby se zachovala jednotná chuť, protože vlastnosti brambor se ve skladu mění (brambory během skladování ztratí zhruba 10 % své hmotnosti). Pokud jsou brambory dostupné k pečení příliš vodnaté, lze ke zvýšení obsahu sušiny použít bramborové vločky.

Po vypracování těsta z uvedených surovin je třeba chlebové placky upéct co nejdříve, než se těsto stane příliš vodnatým. Ze stejného důvodu není možné připravovat a skladovat velké množství těsta. Vzájemné působení brambor a mouky je pro strukturu těsta rozhodující. Mouka rozkládá buněčnou strukturu brambor, a pokud se těsto ihned neupeče, stane se vodnatým a ztratí své pekařské vlastnosti. Zvládnutí tohoto postupu vyžaduje důkladné pochopení chemických a biologických vlastností surovin a tento aspekt jednoznačně produkt odlišuje od rychlé průmyslové výroby. Pokud se peče mnoho chlebových placek, těsto se připravuje několikrát denně.

Malé množství těsta, které zbylo z předchozí dávky, lze smíchat s následující dávkou. Malé množství těsta, které večer zbylo, lze uložit v chladné místnosti a přidat do těsta následující den. Těsto vydrží i zmrazení. Při přípravě těsta je vhodné použít mražené těsto pouze jako část připravované dávky.

Příprava těsta začíná omytím brambor, jejich uvařením bez slupky a vychlazením. Před přípravou těsta lze brambory nasekat nebo je lze dát do mixéru s ostatními surovinami a nastrouhat. Kromě brambor se do těsta přidává mouka, která zvyšuje viskozitu a obsah sušiny. Nejčastěji se používá pšeničná mouka, ale je možné použít i jiné směsi mouky, například bezlepkové. Kromě toho se do těsta přidává řepkový olej, sůl a případně cukr a/nebo bramborové vločky.

Ostatní kořenová zelenina (mrkev, tuřín, červená řepa nebo brukev) se používá/přidává do těsta čerstvě nastrouhaná a tepelně se upravuje až po vložení do trouby společně s chlebovými plackami, na rozdíl od brambor, které se před přípravou těsta vaří.

Příprava produktu vyžaduje zvláštní péči a řemeslnou zručnost, aby se zajistilo spojení brambor a mouky přiměřeným a optimálním způsobem. Tyto tradiční znalosti se předávají a představují jedinečné know-how, které nelze nahradit standardizovanými průmyslovými metodami.

Z těsta lze ručně vytvarovat chlebové placky o určité hmotnosti, které se pak ručně tvarují a zplošťují, dokud nejsou tenké. K vytvoření rovnoměrně tvarované chlebové placky lze použít také různé válečky na těsto. Ze vzniklého plátu těsta se chlebové placky vykrajují kulatou formičkou.

Po upečení se chlebové placky před balením zchladí. Chlazení je důležité, protože obsah vlhkosti v chlebové placce je obecně vyšší než v chlebu kupovaném z obchodu.

Dobrá pověst

Kvalita produktu „Aitoo perunarieska“ se dočkala zvláštního uznání. Například finský špičkový šéfkuchař známý mimo jiné z televizních pořadů (např. jako porotce soutěže Master Chef Finsko) produkt pochválil takto: „S máslem chutná prostě skvěle. Měkký chléb lahodné chuti s ideálním množstvím soli.“ *(Sydän-Hämeen lehti,* 2017)

Video zveřejněné prodejcem potravin K-Citymarket v Pirkale chválí produkt „Aitoo perunarieska“ takto: „Měkké a lahodné čerstvé chlebové placky od společnosti Aitoo. Chlebové placky se vyrábějí ručně z brambor, které se kvůli své velikosti nebo tvaru nemohou prodávat v obchodech, ale jsou vynikající surovinou pro výrobu chlebových placek.“ (YouTube 19. srpna 2020: https://www.youtube.com/watch?v=9uom1vczcRA)

V roce 2024 byl produkt „Aitoo perunarieska“ zvolen nejlepší bramborovou chlebovou plackou ve Finsku. Čestné uznání obsahuje následující úryvek: „Degustační komise Gastronomy Finland hledá jedinečné řemeslné výrobky, které svou chutí a kvalitou jednoznačně převyšují jiné potravinářské výrobky stejné kategorie na trhu.“

Výrobek byl rovněž dne 25. října 2021 prezentován v článku zveřejněném v internetovém časopise *Viisi tähteä* (Pět hvězd), který představuje celou škálu chlebových placek místního výrobce, z nichž jedna je i „Aitoo perunarieska“.

Produkt „Aitoo Perunarieska“ se může servírovat různými způsoby. Produkt „Aitoo Perunarieska“ prodávaný v čerstvém stavu je veganský. Vejce byla z receptu odstraněna v roce 2020.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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