C/2025/6074

10.11.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en geografisk betegnelse i henhold til artikel 15, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143

(C/2025/6074)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Aitoo perunarieska«

EU-nr.: PGI-FI-03318 — 13.8.2024

1. **Betegnelse(r)**

»Aitoo perunarieska«

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB ☐ BGB ☒

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Finland

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

19 — TILBEREDTE VARER AF KORN, MEL, STIVELSE ELLER MÆLK; BAGVÆRK

1905 — Brød, wienerbrød, kager, kiks og andet bagværk, også tilsat kakao; kirkeoblater, oblatkapsler af den art der anvendes til lægemidler, segloblater og lignende varer af mel eller stivelse

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Aitoo perunarieska« er et rundt, usyret fladbrød (»rieska«), hvis hovedingrediens er kogt, uskrællet kartoffel. Ud over kartofler består dejen af hvedemel eller andre melblandinger, rapsolie eller rypsolie, salt og evt. sukker og/eller kartoffelflager. Hvis der ønskes yderligere farve eller smag, kan der tilsættes andre rodfrugter, f.eks. friskrevne gulerødder, majroer, rødbeder eller kålroer, til dejen. »Aitoo perunarieska«-fladbrød kan fremstilles i forskellige størrelser og også af en glutenfri melblanding. Det glutenfrie mel, der anvendes i dejen, kan være rismel alene eller en blanding af flere meltyper. Ingredienserne i melblandingen kan variere. Der kan anvendes et konserveringsmiddel (kaliumsorbat eller rønnebærekstrakt) for at sikre produktets holdbarhed.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

»Aitoo perunarieska«:

— har pletter, fordi dejen indeholder stykker af kartoffelskræl. Pletterne kan også ses på fladbrødet efter bagning, især hvis kartoffelskrællerne var tykke.

— har en tydelig smag og duft af kartoffel.

— har en tæt konsistens, når man bider i det, da fladbrødet ikke er hævet med gær eller andre hævemidler.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

–

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Dejen til »Aitoo perunarieska« fremstilles, og fladbrødene klargøres til bagning i det afgrænsede geografiske område. Fladbrødene bages så hurtigt som muligt. Bageprogrammet afhænger af tykkelsen og størrelsen på det produkt, der skal fremstilles, og af den anvendte ovn. Den vejledende bagetemperatur er +240-300 grader med en bagetid på 12-22 minutter.

Fladbrød, der er klar til bagning, kan også nedfryses ubagte i det afgrænsede geografiske område og transporteres frosne uden for det afgrænsede geografiske område med henblik på bagning.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

»Aitoo perunarieska« emballeres bagt eller frosset og ubagt i det afgrænsede geografiske område for at sikre produktets friskhed og kvalitet.

Hvis fladbrødet skal sælges i løssalg, anbefales det at emballere det i en papirpose. Fladbrød, der leveres friske til restauranter, leveres ved kølerumstemperatur i kølekæden og i plastposer.

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

–

5. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det geografiske område for »Aitoo perunarieska« omfatter Pirkanmaa og Kanta-Häme.

6. Tilknytning til det geografiske område

Den geografiske betegnelse »Aitoo perunarieska« er baseret på produktets egenart, den knowhow, der kræves for at fremstille det, og dets omdømme.

Produktets egenart

»Aitoo perunarieska« er et særligt stykke bagværk, da der ikke anvendes vand, gær, æg eller mejeriprodukter til fremstillingen. »Aitoo perunarieska« adskiller sig også fra alle andre fladbrød fremstillet i Finland med hensyn til fremstillingsmetode, konsistens og smag.

Det særlige ved »Aitoo perunarieska« er, at de kartofler, der anvendes som ingrediens, koges og moses uskrællede uden tilsætning af vand. Dette giver produktet dets typiske organoleptiske egenskaber såsom en tydelig kartoffelsmag og et plettet udseende på grund af stykkerne af kartoffelskræl. Konsistensen føles tæt, når man bider i det, da fladbrødet ikke er hævet med gær eller andre hævemidler.

Det er ikke nødvendigt at bruge stoffer, der modvirker brunfarvning, til de kartofler, der anvendes til fremstilling af produktet, da kartoflerne er beskyttet af deres skræl, indtil dejen er færdig, hvorefter fladbrødet bages.

Der kan om nødvendigt anvendes et konserveringsmiddel (kaliumsorbat eller rønnebærekstrakt). Hvis produktet er uden tilsætningsstoffer, og der ønskes en længere holdbarhed, skal det opbevares/håndteres i en kølekæde eller nedfryses.

Knowhow

Ved fremstillingen af »Aitoo perunarieska« justeres mængden af væske efter kartoffelråvarens specifikke fugtighedsegenskaber. Der kræves knowhow for at fremstille fladbrødsdej, som altid har en ensartet kvalitet. Kartoffelsorten er ikke vigtig, da dejen kan ældes, så der opnås et homogent resultat.

Der kan anvendes sukker under bagningen for at sikre en ensartet smag, da kartoflens egenskaber ændrer sig under lagring (en kartoffel bliver ca. 10 % lettere i lagringsperioden). Der kan anvendes kartoffelflager til at øge tørstofindholdet, hvis de tilgængelige kartofler er for vandige til at blive bagt.

Når dejen er lavet af ingredienserne, skal fladbrødene bages så hurtigt som muligt, inden dejen bliver for våd. Af samme grund er det ikke muligt at lave og opbevare store mængder dej. Samspillet mellem kartofler og mel er afgørende for dejens konsistens. Melet nedbryder kartoflens cellestruktur, og hvis dejen ikke bages med det samme, bliver den vandig og mister sine bagekvaliteter. Håndteringen af dette kræver en indgående forståelse af ingrediensernes kemiske og biologiske egenskaber, og dette aspekt adskiller tydeligt produktet fra hurtig industriel produktion. Der laves dej flere gange om dagen, hvis der bages mange fladbrød.

Små mængder dej, der er tilbage fra det foregående bageparti, kan blandes i det næste parti. Hvis der er en lille mængde dej tilbage om aftenen, kan den opbevares i et kølerum og bruges til næste dags dej. Dejen tåler også frysning. Ved tilberedning af dejen anbefales det kun at bruge frossen dej til en del af det parti, der skal fremstilles.

Tilberedningen af dejen begynder med, at man vasker kartoflerne, koger dem med skræl og afkøler dem. Inden dejen laves, kan kartoflerne hakkes, eller de kan kommes i en mixer sammen med de øvrige ingredienser og hakkes. Ud over kartoflerne tilsættes der mel til dejen for at give viskositet og øge tørstofindholdet. Hvedemel er det mest almindeligt anvendte, men andre melblandinger – såsom glutenfri melblandinger – kan også bruges. Derudover tilsættes der rapsolie eller rypsolie, salt og evt. sukker og/eller kartoffelflager til dejen.

Andre anvendte rodfrugter (gulerødder, majroer, rødbeder eller kålroer) tilsættes til dejen friskrevne, og de tilberedes først, når de er i ovnen sammen med fladbrødene, i modsætning til kartoflerne, som koges, inden dejen laves.

Tilberedningen af produktet kræver særlig omhu og et særligt håndværk for at sikre, at kartofler og mel kombineres i et afbalanceret og optimalt forhold. Denne traditionsbaserede viden er blevet videregivet og udgør en unik knowhow, der ikke kan erstattes med standardiserede industrielle metoder.

Dejen kan formes i hånden til fladbrød med en bestemt vægt, som derefter formes og trykkes flade i hånden, indtil de er tynde. Der kan også anvendes forskellige dejruller til at lave et jævnt formet fladbrød. Fladbrødene udstikkes af den udrullede dej med en rund form.

Efter bagningen afkøles fladbrødene, inden de emballeres. Afkøling er vigtig, eftersom vandindholdet i et fladbrød generelt er højere end i brød købt i en butik.

Omdømme

Kvaliteten af »Aitoo perunarieska« har opnået en særlig anerkendelse. F.eks. har en finsk topkok, der bl.a. er kendt fra tv-programmer (f.eks. som dommer i Master Chef Finland), rost produktet således: »Ganske enkelt fremragende med smør. Et blødt og velsmagende brød med den perfekte mængde salt« (*Sydän-Hämeen lehti,* 2017).

I en video offentliggjort af fødevaredetailkæden K-Citymarket i Pirkkala roses »Aitoo perunarieska« på følgende måde: »Bløde og friske fladbrød fra Aitoo, der får tænderne til at løbe i vand. Fladbrødene er håndlavet af kartofler, som på grund af deres størrelse eller form ikke kan sælges i butikkerne, men som er en fremragende ingrediens til fladbrød« (YouTube, den 19. august 2020: https://www.youtube.com/watch?v=9uom1vczcRA).

I 2024 blev »Aitoo perunarieska« valgt som Finlands bedste kartoffelfladbrød. Med æresbevisningen fulgte følgende ord: »Gastronomy Finlands smagspanel leder efter unikke håndværksmæssige produkter med en smag og kvalitet, der er klart bedre end andre fødevarer i samme kategori på markedet.«

Produktet præsenteres også i en artikel, der blev offentliggjort i onlinetidsskriftet *Viisi tähteä* [»fem stjerner«] den 25. oktober 2021, og som viser en lokal producents sortiment af fladbrød, hvoraf det ene er »Aitoo perunarieska«.

»Aitoo perunarieska« kan serveres på en lang række måder. »Aitoo perunarieska«, der sælges frisk, er vegansk. Æg blev fjernet fra opskriften i 2020

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen for den geografiske betegnelse

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