Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/6074

10.11.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung einer geografischen Angabe gemäß Artikel 15 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2025/6074)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Aitoo perunarieska“

EU-Nr.: PGI-FI-03318 — 13.8.2024

1. **Name(n)**

„Aitoo perunarieska“

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. ☐ g.g.A. ☒

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Finnland

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

19 — ZUBEREITUNGEN AUS GETREIDE, MEHL, STÄRKE ODER MILCH; BACKWAREN

1905 — Backwaren, auch kakaohaltig; Hostien, leere Oblatenkapseln von der für Arzneiwaren verwendeten Art, Siegeloblaten, getrocknete Teigblätter aus Mehl oder Stärke und ähnliche Waren

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

„Aitoo perunarieska“ ist ein rundes, ungesäuertes Fladenbrot („rieska“). Die Hauptzutat sind gekochte, ungeschälte Kartoffeln. Neben den Kartoffeln besteht der Teig außerdem aus Weizenmehl oder anderen Mehlmischungen, Raps- oder Rübsenöl, Salz und eventuell Zucker und/oder Kartoffelflocken. Für mehr Farbe oder Geschmack können andere Wurzelgemüse wie frisch geriebene Karotten, Speiserüben, Rote Beete oder Steckrüben in den Teig eingearbeitet werden. Das Fladenbrot „Aitoo perunarieska“ kann in unterschiedlichen Größen und auch mit einer glutenfreien Mehlmischung hergestellt werden. Bei dem im Teig verwendeten glutenfreien Mehl kann es sich um reines Reismehl oder um eine Mischung aus mehreren Mehlsorten handeln. Die Bestandteile der Mehlmischung können variieren. Um die Haltbarkeit des Erzeugnisses zu verlängern, kann ein Konservierungsstoff (Kaliumsorbat oder Extrakt aus Vogelbeeren) verwendet werden.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

„Aitoo perunarieska“:

— ist braunfleckig, weil der Teig Stücke von Kartoffelschalen enthält. Nach dem Backen sind Flecken auf dem Fladenbrot zu sehen, vor allem dann, wenn Kartoffeln mit dicken Schalen verwendet werden.

— schmeckt und riecht nach Kartoffeln.

— ist bissfest, da dem Fladenbrot keine Hefe oder andere Triebmittel zugesetzt werden.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

—

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Zubereitung des Teigs für „Aitoo perunarieska“ und die Vorbereitung des Backens der Fladenbrote finden in dem abgegrenzten geografischen Gebiet statt. Die Fladenbrote werden so schnell wie möglich ausgebacken. Das Backprogramm hängt von der Dicke und Größe des herzustellenden Erzeugnisses und von dem verwendeten Ofen ab. Der Richtwert für die Backtemperatur beträgt + 240-300 °C bei einer Backzeit von 12 bis 22 Minuten.

Backfertige Fladenbrote können auch in dem abgegrenzten geografischen Gebiet im Rohzustand tiefgefroren, in diesem Zustand aus dem abgegrenzten geografischen Gebiets befördert und anderenorts ausgebacken werden.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

„Aitoo perunarieska“ wird in dem abgegrenzten geografischen Gebiet in gebackenem oder gefrorenem Zustand verpackt, um Frische und Qualität des Erzeugnisses zu gewährleisten.

Wenn das Fladenbrot einzeln verkauft werden soll, ist die empfohlene Verpackung eine Papiertüte. Fladenbrote, die frisch an Restaurants geliefert werden, müssen bei Kühlraumtemperatur ohne Unterbrechung der Kühlkette und in Kunststofftüten befördert werden.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

5. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet von „Aitoo perunarieska“ besteht aus den Regionen Pirkanmaa und Kanta-Häme.

6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die geografische Angabe „Aitoo perunarieska“ beruht auf den charakteristischen Merkmalen des Erzeugnisses und dem dafür erforderlichen Know-how sowie auf seinem Ansehen.

Charakteristische Merkmale

„Aitoo perunarieska“ ist ein außergewöhnliches Backerzeugnis, da bei seiner Herstellung weder Wasser, noch Hefe, Eier oder Milcherzeugnisse verwendet werden. „Aitoo perunarieska“ unterscheidet sich auch in Bezug auf das Herstellungsverfahren, die Textur und den Geschmack von allen anderen Fladenbroten, die in Finnland hergestellt werden.

Das Besondere des Herstellungsverfahrens von „Aitoo perunarieska“ ist, dass die als Zutat verwendeten Kartoffeln gekocht und ohne Zugabe von Wasser ungeschält zerstampft werden. Dies verleiht dem Erzeugnis seine typischen organoleptischen Eigenschaften, wie einen echten Kartoffelgeschmack und eine gefleckte Oberfläche aufgrund der Stücke von Kartoffelschalen. Die Konsistenz ist bissfest, da dem Fladenbrot keine Hefe oder andere Triebmittel zugesetzt werden.

Für die zur Herstellung des Erzeugnisses verwendeten Kartoffeln brauchen keine Produkte gegen braune Verfärbung verwendet zu werden, da das Innere der Kartoffel durch ihre Schale geschützt wird, bis der Teig hergestellt ist und das Fladenbrot gebacken wird.

Erforderlichenfalls kann ein Konservierungsstoff (Kaliumsorbat oder Extrakt aus Vogelbeeren) verwendet werden. Wenn das Produkt ohne Zusatzstoffe längere Zeit haltbar gemacht werden soll, muss es gekühlt aufbewahrt/befördert oder eingefroren werden.

Know-how

Bei der Herstellung von „Aitoo perunarieska“ wird die Flüssigkeitsmenge entsprechend dem jeweiligen Feuchtigkeitsgehalt der verwendeten Kartoffeln angepasst. Für die Herstellung eines Fladenbrotteigs von gleichmäßiger Qualität ist Know-how erforderlich. Die Kartoffelsorte ist dabei nicht von Bedeutung, da durch die Bearbeitung des Teigs ein homogenes Ergebnis erzielt werden kann.

Im Teig darf Zucker verwendet werden, um einen einheitlichen Geschmack zu erhalten, da sich die Eigenschaften der Kartoffel während der Lagerung verändern: Eine Kartoffel verliert während der Lagerzeit etwa 10 % Gewicht. Wenn die verfügbaren Kartoffeln zu wässrig sind, um gebacken zu werden, können Kartoffelflocken eingesetzt werden, um einen trockeneren Teig zu erhalten.

Sobald die Zutaten zum Teig verarbeitet wurden, müssen die Fladenbrote so schnell wie möglich ausgebacken werden, bevor der Teig zu feucht wird. Aus demselben Grund ist es nicht möglich, große Mengen Teig herzustellen und zu lagern. Die Verbindung von Kartoffeln und Mehl ist entscheidend für die Textur des Teigs. Das Mehl bricht die Zellstruktur der Kartoffeln auf, was zur Folge hat, dass der Teig wässrig wird und seine Backeigenschaften verliert, sofern er nicht sofort ausgebacken wird. Hier sind Fingerspitzengefühl und ein gründliches Verständnis der chemischen und biologischen Eigenschaften der Inhaltsstoffe erforderlich, weshalb sich das Produkt eindeutig von industriell hergestellten Produkten unterscheidet. Wenn viele Fladenbrote gebacken werden, muss mehrmals täglich Teig hergestellt werden.

Kleine Teigmengen, die aus der vorherigen Backcharge verbleiben, können mit der nächsten Partie vermischt werden. Auch eine kleine Menge Teig vom Vorabend kann in einem Kühlraum gelagert und für den Teig des nächsten Tages verwendet werden. Es ist auch möglich, den Teig einzufrieren. Bei der Herstellung von neuem Teig sollte nur ein Teil gefrorener Teig für die herzustellende Partie verwendet werden.

Die Zubereitung des Teigs beginnt damit, Kartoffeln zu waschen, mit der Schale zu kochen und sie abkühlen zu lassen. Vor der Herstellung des Teigs können die Kartoffeln zerkleinert oder mit den anderen Zutaten vermischt und dann zerkleinert werden. Zusätzlich zu den Kartoffeln wird dem Teig Mehl zugesetzt, um ihn geschmeidiger zu machen und den Trockenstoffgehalt zu erhöhen. Dazu wird meistens Weizenmehl verwendet, aber auch andere Mehlmischungen – wie z. B. glutenfreie Mehlmischungen – sind geeignet. Darüber hinaus werden Rapsöl oder Rübsenöl, Salz und gegebenenfalls Zucker und/oder Kartoffelflocken dem Teig zugesetzt.

Andere Wurzelgemüse (Karotten, Speiserüben, rote Beete oder Steckrüben) werden frisch gerieben in den Teig gegeben und demzufolge erst im Ofen beim Backvorgang der Fladenbrote gegart. Die Kartoffeln hingegen wurden bereits vor der Herstellung des Teigs durch Kochen gegart.

Die Herstellung des Erzeugnisses erfordert besondere Sorgfalt und handwerkliches Können, um sicherzustellen, dass Kartoffeln und Mehl in einem ausgewogenen Verhältnis miteinander kombiniert werden. Dieses traditionelle Wissen wurde von Generation zu Generation weitergegeben und kann nicht durch standardisierte industrielle Verfahren ersetzt werden.

Der Teig kann von Hand zu einer Teigplatte mit einem bestimmten Gewicht geformt und flachgedrückt werden. Zur Herstellung dieser gleichmäßig geformten Teigplatte können aber auch Teigrollen unterschiedlicher Art verwendet werden. Anschließend werden die Fladenbrote mithilfe eines runden Ausstechers aus der Teigplatte ausgestochen.

Nach dem Backen werden die Fladenbrote abgekühlt, bevor sie verpackt werden. Die Kühlung ist wichtig, da der Feuchtigkeitsgehalt der Fladenbrote im Allgemeinen höher ist als der Feuchtigkeitsgehalt von Brot, das in einem Geschäft gekauft wurde.

Ansehen

Die hohe Qualität von „Aitoo perunarieska“ wurde vielfach anerkannt. So hat beispielsweise ein finnischer Chefkoch, der u. a. durch Fernsehprogramme bekannt wurde (z. B. als Jurymitglied bei „Master Chef Finland“), das Produkt wie folgt gelobt: „Einfach fantastisch mit Butter. Ein weiches, köstliches Brot mit genau der richtigen Menge Salz.“ (*Sydän-Hämeen lehti,* 2017)

Ein Video des Lebensmitteleinzelhändlers „K-Citymarket“ in Pirkkala beschreibt „Aitoo perunarieska“ mit folgenden Worten: „Köstliche, weiche und frische Fladenbrote aus Aitoo. Die Fladenbrote werden per Hand aus Kartoffeln hergestellt, die aufgrund ihrer Größe oder Form nicht im Einzelhandel verkauft werden können, sich aber ausgezeichnet als Zutat für Fladenbrote eignen.“ (YouTube 19.8.2020: https://www.youtube.com/watch?v=9uom1vczcRA)

Im Jahr 2024 wurde „Aitoo perunarieska“ zum besten Kartoffelfladenbrot Finnlands gewählt. In der Ehrenurkunde dazu heißt es: „Die Jury von‚Gastronomy Finland‘ ist stets auf der Suche nach einzigartigen handwerklichen Erzeugnissen, deren Geschmack und Qualität im Vergleich zu anderen Lebensmitteln derselben Kategorie auf dem Markt deutlich herausstechen.“

Das Erzeugnis wird auch in einem am 25. Oktober 2021 im Online-Magazin „Viisi tähteä“ („Fünf Sterne“) veröffentlichten Artikel vorgestellt, in dem die verschiedenen Fladenbrote eines lokalen Herstellers beschrieben werden, darunter „Aitoo perunarieska“.

„Aitoo perunarieska“ kann auf vielfältige Weise dargereicht werden. Das frisch verkaufte „Aitoo perunarieska“ ist vegan. Im Jahr 2020 wurden Eier aus dem Rezept gestrichen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation der geografischen Angabe

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