Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/6074

10.11.2025

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 15 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2025/6074)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Aitoo perunarieska»

Αριθ. ΕΕ: PGI-FI-03318 — 13.8.2024

1. **Ονομασία/-ες**

«Aitoo perunarieska»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ ☐ ΠΓΕ ☒

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Φινλανδία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

19 — ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ, ΤΑ ΑΛΕΥΡΙΑ, ΤΑ ΑΜΥΛΑ ΚΑΘΕ ΕΙΔΟΥΣ Η ΤΟ ΓΑΛΑ· ΕΙΔΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

1905 — Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής ή μπισκοτοποιίας, έστω και με προσθήκη κακάου. όστιες, κάψουλες κενές των τύπων που χρησιμοποιούνται για φάρμακα, αζυμοσφραγίδες, ξεραμένες ζύμες από αλεύρι ή άμυλο κάθε είδους σε φύλλα και παρόμοια προϊόντα

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν «Aitoo perunarieska» είναι μια στρογγυλή άζυμη πίτα («rieska»), με κύριο συστατικό τις βρασμένες, μη αποφλοιωμένες πατάτες. Εκτός από τις πατάτες, η ζύμη αποτελείται από σιτάλευρο ή άλλα μείγματα αλεύρων, κραμβέλαιο ή λάδι αγριοκράμβης, αλάτι και ενδεχομένως ζάχαρη και/ή νιφάδες πατάτας. Εάν είναι επιθυμητό να έχει πρόσθετο χρώμα ή γεύση, μπορούν να προστεθούν στη ζύμη και άλλα ριζώδη λαχανικά, όπως φρεσκοτριμμένα καρότα, γογγύλια, παντζάρια ή γογγύλια Σουηδίας. Το «Aitoo perunarieska» μπορεί να παρασκευάζεται σε διάφορα μεγέθη καθώς και από μείγμα αλεύρων χωρίς γλουτένη. Το αλεύρι χωρίς γλουτένη που χρησιμοποιείται στη ζύμη μπορεί να είναι μόνο αλεύρι ρυζιού ή μείγμα διαφόρων αλεύρων. Τα συστατικά του μείγματος αλεύρου μπορεί να ποικίλλουν. Για να εξασφαλιστεί η καλή διατήρηση του προϊόντος, μπορεί να χρησιμοποιείται συντηρητικό (σορβικό κάλιο ή εκχύλισμα καρπού σορβιάς).

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Το «Aitoo perunarieska»:

— φέρει κηλίδες, διότι η ζύμη περιέχει θραύσματα φλοιού πατάτας. Οι κηλίδες μπορεί να φαίνονται στην επιφάνεια της πίτας και μετά το ψήσιμο, ιδίως εάν ο φλοιός της πατάτας ήταν παχύς.

— έχει γνήσια γεύση και οσμή πατάτας.

— έχει πυκνή σύσταση στο δάγκωμα, καθώς η πίτα δεν ζυμώνεται με μαγιά ή άλλη διογκωτική ουσία.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

—

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η παρασκευή της ζύμης του «Aitoo perunarieska» και η προετοιμασία των πιτών για ψήσιμο πραγματοποιούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Οι πίτες ψήνονται το συντομότερο δυνατόν. Ο τρόπος ψησίματος εξαρτάται από το πάχος και το μέγεθος του προς παρασκευή προϊόντος και του χρησιμοποιούμενου φούρνου. Η ενδεικτική θερμοκρασία ψησίματος είναι + 240-300 βαθμοί, με χρόνο ψησίματος τα 12-22 λεπτά.

Οι πίτες που είναι έτοιμες για ψήσιμο μπορούν επίσης να καταψύχονται άψητες εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής και να μεταφέρονται κατεψυγμένες εκτός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής για ψήσιμο.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν «Aitoo perunarieska» συσκευάζεται είτε ψημένο είτε άψητο και κατεψυγμένο εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, ώστε να διασφαλίζεται η φρεσκάδα και η ποιότητά του.

Εάν η πίτα πρόκειται να πωληθεί χύμα, η συνιστώμενη συσκευασία είναι η χάρτινη σακούλα. Οι πίτες που παραδίδονται φρέσκες στα εστιατόρια διατίθενται σε θερμοκρασία ψυκτικού θαλάμου, ακολουθώντας την ψυκτική αλυσίδα, σε πλαστικές σακούλες.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή του «Aitoo perunarieska» αποτελείται από τις περιφέρειες Pirkanmaa και Kanta-Häme.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η γεωγραφική ένδειξη «Aitoo perunarieska» βασίζεται στον ιδιαίτερο χαρακτήρα του προϊόντος και στην τεχνογνωσία που απαιτείται για την παρασκευή του, καθώς και στη φήμη του.

Ιδιαίτερος χαρακτήρας

Το προϊόν «Aitoo perunarieska» είναι ένα ιδιαίτερο προϊόν αρτοποιίας, καθώς στην παραγωγή του δεν χρησιμοποιούνται νερό, μαγιά, αυγά ή γαλακτοκομικά προϊόντα. Το προϊόν «Aitoo perunarieska» διαφέρει επίσης από όλες τις άλλες πίτες που παρασκευάζονται στη Φινλανδία όσον αφορά τη μέθοδο παραγωγής, την υφή και τη γεύση του.

Αυτό που καθιστά το προϊόν «Aitoo perunarieska» ιδιαίτερο είναι ότι οι πατάτες που χρησιμοποιούνται ως συστατικό στην παρασκευή του βράζονται και θρυμματίζονται χωρίς να αποφλοιωθούν, και χωρίς την προσθήκη νερού. Αυτό προσδίδει στο προϊόν τα τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του, όπως τη γνήσια γεύση πατάτας, καθώς και όψη με κηλίδες από τα θραύσματα του φλοιού πατάτας. Η σύσταση του φαίνεται πυκνή στο δάγκωμα, καθώς η πίτα δεν ζυμώνεται με μαγιά ή άλλη διογκωτική ουσία.

Δεν χρειάζεται να χρησιμοποιούνται ουσίες που αποτρέπουν το μαύρισμα των πατατών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του προϊόντος, δεδομένου ότι οι πατάτες προστατεύονται από τον φλοιό τους μέχρι την παρασκευή της ζύμης, και στη συνέχεια η πίτα ψήνεται.

Εάν είναι απαραίτητο, μπορεί να χρησιμοποιηθεί συντηρητικό (σορβικό κάλιο ή εκχύλισμα καρπού σορβιάς). Εάν το προϊόν είναι απαλλαγμένο από πρόσθετα και είναι επιθυμητή μια μεγαλύτερη διάρκεια αποθήκευσης, η διατήρηση / ο χειρισμός του πρέπει να γίνεται στο πλαίσιο ψυκτικής αλυσίδας ή το προϊόν πρέπει να καταψύχεται.

Τεχνογνωσία

Κατά την παραγωγή του «Aitoo perunarieska», η ποσότητα του υγρού προσαρμόζεται ανάλογα με τη συγκεκριμένη ποσότητα υγρασίας της πατάτας που χρησιμοποιείται ως πρώτη ύλη. Απαιτείται τεχνογνωσία για την παραγωγή ζύμης πίτας η οποία είναι πάντοτε ομοιογενής. Η ποικιλία πατάτας δεν είναι σημαντική, καθώς η ζύμη μπορεί να προσαρμοστεί για την επίτευξη ομοιογενούς αποτελέσματος.

Κατά το ψήσιμο μπορεί να χρησιμοποιηθεί ζάχαρη προκειμένου να διατηρηθεί η ομοιόμορφη γεύση, καθώς τα χαρακτηριστικά της πατάτας υφίστανται μεταβολές κατά την αποθήκευση (η πατάτα καθίσταται κατά περίπου 10 % ελαφρύτερη κατά τη διάρκεια της περιόδου αποθήκευσης). Μπορούν να χρησιμοποιούνται νιφάδες πατάτας για την αύξηση της περιεκτικότητας σε ξηρή ύλη, εάν οι διαθέσιμες πατάτες είναι πολύ υγρές για να ψηθούν.

Μετά την παρασκευή της ζύμης από τα συστατικά, οι πίτες πρέπει να ψήνονται το συντομότερο δυνατόν, πριν η ζύμη καταστεί υπερβολικά υγρή. Για τον ίδιο λόγο, δεν είναι δυνατή η παρασκευή και αποθήκευση μεγάλων ποσοτήτων ζύμης. Η αλληλεπίδραση μεταξύ πατάτας και αλεύρου είναι καθοριστική για την υφή της ζύμης. Το αλεύρι διασπά την κυτταρική δομή της πατάτας και, εάν η ζύμη δεν ψηθεί αμέσως, αποκτά υγρασία και χάνει τις ιδιότητες που έχει κατά το ψήσιμο. Για τη διαχείριση της ζύμης απαιτείται εις βάθος κατανόηση των χημικών και βιολογικών ιδιοτήτων των συστατικών και η πτυχή αυτή διακρίνει σαφώς το προϊόν από την ταχεία βιομηχανική παραγωγή. Η ζύμη παρασκευάζεται αρκετές φορές την ημέρα εάν πρόκειται να ψηθούν αρκετές πίτες.

Μικρές ποσότητες ζύμης που απομένουν από την προηγούμενη παρτίδα ψησίματος μπορούν να αναμειγνύονται με την επόμενη παρτίδα. Μικρή ποσότητα ζύμης που παραμένει το βράδυ μπορεί να αποθηκεύεται σε ψυκτικό θάλαμο και να χρησιμοποιείται για τη ζύμη της επόμενης ημέρας. Η ζύμη αντέχει επίσης στην κατάψυξη. Κατά την παρασκευή της ζύμης, συνιστάται η χρήση κατεψυγμένης ζύμης για την παραγωγή μέρους μόνο της παρτίδας.

Η παρασκευή της ζύμης αρχίζει με το πλύσιμο των πατατών, το βράσιμό τους χωρίς να έχουν αποφλοιωθεί και την επαναφορά τους σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Πριν από την παρασκευή της ζύμης, οι πατάτες μπορούν να αλεστούν ή να τοποθετηθούν σε αναμείκτη μαζί με τα άλλα συστατικά και να αλεστούν. Εκτός από τις πατάτες προστίθεται και αλεύρι στη ζύμη, για την παραγωγή ιξώδους και την αύξηση της περιεκτικότητας σε ξηρή ύλη. Το σιτάλευρο χρησιμοποιείται συχνότερα, αλλά είναι δυνατή η χρήση και άλλων μειγμάτων αλεύρων —όπως μείγματα αλεύρων χωρίς γλουτένη. Επιπλέον, στη ζύμη προστίθενται κραμβέλαιο ή λάδι αγριοκράμβης, αλάτι και ενδεχομένως ζάχαρη και/ή νιφάδες πατάτας.

Όλα τα άλλα ριζώδη λαχανικά (καρότα, γογγύλια, παντζάρια ή γογγύλια Σουηδίας) χρησιμοποιούνται/προστίθενται στη ζύμη φρεσκοτριμμένα και δεν μαγειρεύονται πριν μπουν στον φούρνο, μαζί με τις πίτες, σε αντίθεση με τις πατάτες που βράζονται πριν από την παρασκευή της ζύμης.

Η προετοιμασία του προϊόντος απαιτεί ιδιαίτερη φροντίδα και δεξιοτεχνία, ώστε να εξασφαλίζεται ότι οι πατάτες και τα άλευρα συνδυάζονται με αναλογικό και βέλτιστο τρόπο. Αυτή η παραδοσιακή γνώση έχει περάσει από γενιά σε γενιά και αποτελεί μια μοναδική τεχνογνωσία η οποία δεν μπορεί να αντικατασταθεί από τυποποιημένες βιομηχανικές μεθόδους.

Η ζύμη μπορεί να πλάθεται με το χέρι σε πίτες ορισμένου βάρους, οι οποίες στη συνέχεια πλάθονται και ισιώνονται με το χέρι μέχρι να γίνουν λεπτές. Μια ποικιλία από πλάστες μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή μιας ομοιόμορφα σχηματισμένης πίτας. Οι πίτες κόβονται από το φύλλο ζύμης που προκύπτει με στρογγυλή μήτρα.

Μετά το ψήσιμο, οι πίτες επαναφέρονται σε χαμηλότερη θερμοκρασία πριν από τη συσκευασία. Η επαναφορά της θερμοκρασίας είναι σημαντική, διότι η περιεκτικότητα της πίτας σε υγρασία είναι γενικά υψηλότερη από εκείνη του ψωμιού που αγοράζεται από κατάστημα.

Φήμη

Η ποιότητα του «Aitoo perunarieska» αναγνωρίζεται ευρέως. Για παράδειγμα, ένας κορυφαίος Φινλανδός σεφ που είναι γνωστός, μεταξύ άλλων, από τηλεοπτικά προγράμματα (π.χ. ως κριτής του Master Chef Finland) έχει εξυμνήσει το προϊόν ως εξής: «Απλώς εξαιρετικό με βούτυρο. Είναι ένα μαλακό και νοστιμότατο ψωμί με την τέλεια ποσότητα αλατιού.» (*Sydän-Hämeen lehti,* 2017).

Βίντεο που δημοσίευσε η αλυσίδα λιανικής πώλησης τροφίμων K-Citymarket στην περιφέρεια Pirkkala εξυμνεί το «Aitoo perunarieska» ως εξής: «Μαλακές και φρέσκες πίτες από το Aitoo που προκαλούν την έκκριση σιέλου. Οι πίτες φτιάχνονται με το χέρι από πατάτες που δεν μπορούν να πωληθούν στα καταστήματα λόγω του μεγέθους ή του σχήματός τους, αλλά αποτελούν εξαιρετικό συστατικό για τις πίτες.» (YouTube, 19 Αυγούστου 2020: https://www.youtube.com/watch?v=9uom1vczcRA).

Το 2024 το προϊόν «Aitoo perunarieska» επιλέχθηκε ως η καλύτερη πίτα από πατάτα της Φινλανδίας. Το τιμητικό πιστοποιητικό περιλαμβάνει την ακόλουθη πρόταση: «Η επιτροπή γευσιγνωσίας της Gastronomy Finland αναζητά μοναδικά χειροποίητα προϊόντα, με γεύση και ποιότητα που είναι σαφώς ανώτερη από άλλα τρόφιμα της ίδιας κατηγορίας στην αγορά.».

Το προϊόν παρουσιάζεται επίσης σε άρθρο που δημοσιεύτηκε στο διαδικτυακό περιοδικό *Viisi tähteä* [«Πέντε αστέρια»] στις 25 Οκτωβρίου 2021, στο οποίο παρουσιάζεται ποικιλία πιτών, μεταξύ των οποίων και το προϊόν «Aitoo perunarieska».

Το προϊόν «Aitoo Perunarieska» μπορεί να σερβίρεται με διάφορους τρόπους. Το προϊόν «Aitoo Perunarieska» που πωλείται φρέσκο είναι προϊόν βίγκαν. Τα αυγά αφαιρέθηκαν από τη συνταγή το 2020.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος της γεωγραφικής ένδειξης

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