C/2025/6074

10.11.2025

Publicación de una solicitud de inscripción en el registro de una indicación geográfica de conformidad con el artículo 15, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo

(C/2025/6074)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Aitoo perunarieska»

N.º UE: PGI-FI-03318 — 13.8.2024

1. **Nombre(s)**

«Aitoo perunarieska»

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP ☐ IGP ☒

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Finlandia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

19. — PREPARACIONES A BASE DE CEREALES, HARINA, ALMIDÓN, FÉCULA O LECHE; PRODUCTOS DE PASTELERÍA

1905 — Productos de panadería, pastelería o galletería, incluso con adición de cacao; hostias, sellos vacíos de los tipos utilizados para medicamentos, obleas para sellar, pastas secas de harina, almidón o fécula, en hojas, y productos similares

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

La «Aitoo perunarieska» es una torta de pan ácimo (*rieska*) cuyo ingrediente principal es la patata cocida sin pelar. Además de la patata, la masa contiene harina de trigo o una mezcla de otras harinas, aceite de colza, sal y, de modo facultativo, azúcar y/o copos de patata. Si se desea añadir un toque de color o sabor, se pueden incorporar a la masa otros tubérculos, como la zanahoria, el nabo, la remolacha o el colinabo, recién rallados. Los panes «Aitoo perunarieska» se elaboran en distintos tamaños y pueden hacerse con harina sin gluten (solo harina de arroz o una mezcla de distintas harinas). Los componentes de la mezcla de harinas pueden variar. Se puede emplear un conservante (sorbato potásico o extracto de serbal de cazadores) para garantizar una buena capacidad de conservación.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

La «Aitoo perunarieska»:

— tiene un aspecto moteado debido a los fragmentos de piel de patata contenidos en la masa. También es posible que aparezcan manchas en el pan una vez cocido, sobre todo si los trozos de piel de patata son gruesos.

— tiene un auténtico sabor y olor a patata.

— es de una consistencia compacta al morder, por elaborarse sin levadura ni ningún otro impulsor.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

En la zona geográfica definida se elabora la masa de la «Aitoo perunarieska» y se preparan los panes para la cocción. Los panes se cuecen lo antes posible. Los parámetros de cocción varían en función del grosor y tamaño del producto y del horno empleado. La temperatura orientativa de cocción es de 240 a 300 grados, con un tiempo de cocción de 12 a 22 minutos.

Se permite que, una vez elaboradas y listas para la cocción, las tortas de pan se congelen dentro de la zona geográfica para su posterior transporte en forma congelada y su cocción fuera de dicha zona.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

El envasado de la «Aitoo perunarieska» ya cocida o congelada sin cocer se realiza en la zona geográfica definida para garantizar su frescura y calidad.

Se recomienda el envasado en bolsas de papel si los panes van a comercializarse a granel. En la distribución de panes recién hechos a restaurantes, el producto se mantiene a temperatura de cámara frigorífica sin romper la cadena de frío y se envasa en bolsas de plástico.

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

5. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona geográfica de la «Aitoo perunarieska» está compuesta de las regiones de Pirkanmaa y Kanta-Häme.

6. **Vínculo con la zona geográfica**

La indicación geográfica «Aitoo perunarieska» se fundamenta en la singularidad del producto, en el saber hacer necesario para su elaboración y en su reputación.

Singularidad

La «Aitoo perunarieska» es un producto de panadería singular, ya que se elabora sin agua, levaduras, huevos ni productos lácteos. Además, el método de elaboración, la textura y el sabor de la «Aitoo perunarieska» la diferencian de las otras tortas de pan producidas en Finlandia.

La peculiaridad de la «Aitoo perunarieska» radica en que las patatas se incorporan a la masa cocidas, chafadas y sin pelar, y no se añade agua. Este proceso confiere al producto sus características organolépticas propias, como son su auténtico sabor a patata y su aspecto moteado por los fragmentos de piel de patata. Es de consistencia compacta al morder por elaborarse sin levadura ni ningún otro impulsor.

No es necesario el uso de aditivos para impedir el ennegrecimiento de la patata empleada en la elaboración del producto, ya que está protegida por su piel hasta el momento de preparación de la masa, que viene seguida por la cocción.

En caso necesario, se puede emplear un conservante (sorbato potásico o extracto de serbal de cazadores). Si se desea ampliar la vida útil de un producto elaborado sin usar aditivos, es necesario conservarlo/manipularlo en la cadena de frío o congelarlo.

Saber hacer

En la elaboración de la «Aitoo perunarieska», se adapta el volumen de líquido en función de las características específicas del contenido en agua de la patata empleada como materia prima. El saber hacer es necesario para que la masa sea de una calidad uniforme. La variedad de patata no importa porque se puede conseguir un resultado homogéneo con el amasado.

Se puede emplear azúcar en la cocción para que el sabor sea uniforme, ya que las características de la patata se alteran durante el almacenamiento (cuando una patata pierde aproximadamente el 10 % de su peso). Se pueden emplear copos de patata para aumentar el contenido en materia seca si las patatas disponibles contienen demasiada agua para la cocción de las tortas.

Una vez que se ha elaborado la masa con los ingredientes, los panes deben cocerse lo antes posible antes de que la masa se agüe demasiado. Por el mismo motivo, no es posible elaborar y conservar grandes cantidades de masa. La interacción entre la patata y la harina es decisiva para la textura de la masa. La harina descompone la estructura celular de la patata, y si no se procede inmediatamente a la cocción, la masa adquiere una consistencia aguada y ya no es apta para el horneado. Por ello, es necesario conocer a fondo las características químicas y biológicas de los ingredientes, un aspecto claramente diferenciador del producto con respecto a la producción industrial rápida. Para la cocción de una gran cantidad de panes es necesario elaborar varias masas en el mismo día.

Pequeñas cantidades de masa sobrante de la hornada anterior pueden añadirse al amasado siguiente. Si sobra un poco de masa al final de la jornada, puede guardarse en la cámara frigorífica y emplearse en la masa del día siguiente. También es apta para la congelación, en cuyo caso es aconsejable que solo una parte de la masa de la nueva hornada sea masa previamente congelada.

Para la elaboración de la masa, se comienza por lavar las patatas; a continuación, se cuecen sin pelar y se enfrían. Las patatas se pueden triturar de forma previa al amasado, o bien añadirse a la amasadora y triturarse con los otros ingredientes. Además de la patata, se añade harina a la masa para conferirle viscosidad y aumentar el contenido en materia seca. La harina más usada es la de trigo, pero también se pueden emplear mezclas de otras harinas, entre ellas las sin gluten. A la masa también se incorporan aceite de colza, sal y, de modo facultativo, azúcar y/o copos de patata.

En caso de emplearse, los otros tubérculos (zanahoria, nabo, remolacha o colinabo) deben incorporarse a la masa recién rallados. Su única cocción se produce cuando se hornean los panes, a diferencia de las patatas, que se cuecen antes de elaborar la masa.

La elaboración del producto precisa de un cuidado y una destreza especiales para que las patatas y la harina se combinen de forma proporcionada y óptima. Estos conocimientos, fundamentados en la tradición, se han ido trasmitiendo de generación en generación y representan un saber hacer que no puede sustituirse por una producción industrial en serie.

De forma manual, se puede dividir la masa en piezas de un determinado peso, que luego se trabajan y aplastan, también con la mano, para formar una placa fina de masa. Igualmente, se pueden usar distintos rodillos para que las placas de masa tengan dimensiones uniformes. Las tortas de pan se cortan de la placa con moldes redondos.

Una vez cocidos, los panes se enfrían antes del envasado. Este enfriado es importante, ya que, en términos generales, el contenido en humedad de estas tortas de pan es mayor al del pan comprado en comercio.

Reputación

La calidad de la «Aitoo perunarieska» ha sido objeto de un reconocimiento especial. Por ejemplo, un destacado chef finés, conocido, entre otras cosas, por su participación en programas de televisión (por ejemplo, como juez en el MasterChef de Finlandia), ha elogiado el producto diciendo: «sencillamente, está riquísimo con mantequilla. Un pan mullido de sabor delicioso con el toque perfecto de sal» (*Sydän-Hämeen lehti,* 2017).

Un vídeo publicado por la empresa de distribución alimentaria K-Citymarket, de Pirkkala, alaba la «Aitoo perunarieska» de la siguiente forma: «tortas suaves de pan fresco de Aitoo que te hacen la boca agua. Los panes se elaboran a mano con patatas que, por su forma o calibre, no son aptas para la venta en comercio pero son un excelente ingrediente para tortas de pan» (YouTube, 19 de agosto de 2020: https://www.youtube.com/watch?v=9uom1vczcRA).

En 2024, la «Aitoo perunarieska» fue elegida la mejor torta de pan a base de patata de toda Finlandia. El certificado acreditativo de ese galardón reza lo siguiente: «el panel de cata de Gastronomy Finland busca productos artesanales únicos, con un sabor y una calidad netamente superiores a los de los otros alimentos de la misma categoría que se encuentran en el mercado».

Además, el producto figura en un artículo publicado en la revista en línea *Viisi tähteä* [«Cinco estrellas»] el 25 de octubre de 2021, en el que se presentan las tortas de pan de un productor local, entre ellas la «Aitoo perunarieska».

Existe una variedad de formas de consumir la «Aitoo perunarieska». El producto comercializado en fresco es apto para veganos. Se dejó de usar huevo en la receta en el año 2020.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones de la indicación geográfica

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