C/2025/6074

10.11.2025

**Geograafilise tähise nimetuse registreerimise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 2024/1143 artikli 15 lõikele 4**

(C/2025/6074)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

**Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised**

**„Aitoo perunarieska“**

**ELi nr: PGI-FI-03318 – 13.8.2024**

1. **Nimetus(ed)**

„Aitoo perunarieska“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN ☐ KGT ☒

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Soome

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

19 – TOOTED TERAVILJAST, JAHUST, TÄRKLISEST VÕI PIIMAST; VALIKPAGARITOOTED

1905 – Leiva- ja saiatooted, valikpagaritooted, koogid, küpsised jms pagaritooted, kakaoga või kakaota; armulaualeib, tühjad kapslid farmaatsiatööstusele, oblaadid, riispaber jms

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

„Aitoo perunarieska“ on ümar ja ebatasane lameleib (rieska), mille peamine koostisosa on koorega keedetud kartul. Lisaks kartulile sisaldab tainas nisujahu või muude jahude segu, rapsi- või rüpsiõli, soola ning sinna võidakse lisada ka suhkrut ja/või kartulihelbeid. Kui soovitakse saavutada täiendavat värvust või maitset, võib tainale lisada muid juurköögivilju, näiteks värskelt riivitud porgandit, naerist, peeti või kaalikat. „Aitoo perunarieska“ lameleiba võib valmistada eri suuruses ja ka gluteenivabast jahusegust. Tainas kasutatav gluteenivaba jahu võib olla riisijahu või mitme jahu segu. Jahusegu koostisosad võivad varieeruda. Toote säilimise tagamiseks võib kasutada säilitusainet (kaaliumsorbaati või pihlakamarjaekstrakti).

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

„Aitoo perunarieska“

— on välimuselt kirju, sest tainas sisaldab kartulikoore tükikesi. Kooretükikeste täppe on lameleival näha ka pärast küpsetamist, eriti kui kartulikoor oli paks;

— on päris kartulimaitse ja -lõhnaga;

— on süües tiheda konsistentsiga, kuna lameleiva tainast ei ole pärmi ega ühegi muu ainega kergitatud.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

—

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

„Aitoo perunarieska“ tainas tehakse valmis ja lameleib valmistatakse küpsetamiseks ette määratletud geograafilises piirkonnas. Lameleib küpsetatakse võimalikult kiiresti. Küpsetusprogramm sõltub valmistatava toote paksusest ja suurusest ning kasutatavast ahjust. Soovituslik küpsetustemperatuur on + 240–300 kraadi, küpsetusaeg on 12–22 minutit.

Kuumtöötlemata küpsetusvalmis lameleivad võib külmutada määratletud geograafilises piirkonnas ja vedada külmutatud kujul küpsetamiseks väljaspoole määratletud geograafilist piirkonda.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

Toode „Aitoo perunarieska“ pakendatakse määratletud geograafilises piirkonnas küpsetatud või külmutatud ja kuumtöötlemata kujul, et tagada toote värskus ja kvaliteet.

Kui lameleibu müüakse lahtiselt, on soovitatav pakendada need paberkotti. Restoranidesse värskelt tarnitud lameleib tarnitakse külmas tarneahelas ja külmal temperatuuril kilekottides.

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

—

## 5. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Toote „Aitoo perunarieska“ geograafilise piirkonna moodustavad Pirkanmaa ja Kanta-Häme.

## 6. Seos geograafilise piirkonnaga

Geograafiline tähis „Aitoo perunarieska“ põhineb toote eristatavusel ja selle valmistamiseks vajalikul oskusteabel ning toote mainel.

*Eristatavus*

Toode „Aitoo perunarieska“ on hästi eristuv pagaritoode, kuna selle tootmisel ei kasutata vett, pärmi, mune ega piimatooteid. Toode „Aitoo perunarieska“ erineb oma tootmismeetodi, tekstuuri ja maitse poolest ka kõikidest teistest Soomes valmistatud lameleibadest.

Toote „Aitoo perunarieska“ puhul on iseloomulik see, et koostisosana kasutatavad kartulid keedetakse ja purustatakse koorimata ning et tainale vett ei lisata. See annab tootele iseloomulikud organoleptilised omadused, nagu ehtne kartulimaitse ja kartulikooretükkidest tulenev täpiline välimus. Süües tundub lameleib tiheda konsistentsiga, kuna selle tainast ei ole pärmi ega ühegi muu ainega kergitatud.

Toote valmistamiseks kasutataval kartulil ei ole vaja kasutada pruuniks tõmbumise vastaseid aineid, kuna kartul on koorega kaitstud kuni taina valmistamiseni, pärast mida lameleib küpsetatakse.

Vajaduse korral võib kasutada säilitusainet (kaaliumsorbaat või pihlakamarjaekstrakt). Kui toode on lisaainevaba ja soovitakse pikemat säilivusaega, tuleb seda hoida külmutatuna või külmas tarneahelas.

*Oskusteave*

Toote „Aitoo perunarieska“ tootmisel kohandatakse vedeliku kogust vastavalt toorainena kasutatava kartuli konkreetsetele niiskusomadustele. Selleks et toota lameleiva tainast, mis on alati ühtlase kvaliteediga, on vaja oskust. Kartulisort ei ole oluline, sest tainast saab töödelda ühtlase tulemuse saavutamiseks.

Suhkrut võib kasutada küpsetamisel ühtlase maitse säilitamiseks, kuna kartuli omadused muutuvad laos (kartul muutub ladustamise ajal umbes 10 % kergemaks). Kui kartulid on küpsetamiseks liiga vesised, võib kuivainesisalduse suurendamiseks kasutada kartulihelbeid.

Kui taina koostisosad on kokku segatud, tuleb lameleib küpsetada võimalikult kiiresti, enne kui tainas liiga vesiseks muutub. Seepärast ei ole võimalik toota ja ladustada suuri tainakoguseid. Kartuli ja jahu vastastikune mõju on taina tekstuuri seisukohast määrava tähtsusega. Jahu lagundab kartuli rakulise struktuuri ning kui tainast ei küpsetata kohe, muutub see vesiseks ja kaotab küpsemisomadused. Lameleiva valmistamisega toimetulekuks on vaja põhjalikult mõista koostisosade keemilisi ja bioloogilisi omadusi ning see aspekt eristab toodet selgelt kiirest tööstuslikust tootmisest. Kui küpsetatakse paljusid lameleibu, valmistatakse tainast mitu korda päevas.

Eelmisest küpsetuspartiist järele jäänud väikestes kogustes taina võib segada järgmise partiiga. Väikese koguse tainast, mis jääb õhtul üle, võib ladustada külmruumis ja kasutada järgmisel päeval valmistatavas tainas. Tainas peab vastu ka külmutamisele. Taina valmistamisel on soovitatav kasutada külmutatud tainast ainult osana toodetavast partiist.

Taina valmistamine algab kartuli pesemise, koorega keetmise ja jahutamisega. Enne taina valmistamist võib kartuleid purustada või segada mikseris muude koostisosadega ja purustada. Lisaks kartulitele lisatakse tainale jahu viskoossuse tekitamiseks ja kuivainesisalduse suurendamiseks. Kõige sagedamini kasutatakse nisujahu, kuid võimalikud on ka muud jahusegud, näiteks gluteenivabad jahusegud. Lisaks lisatakse tainale rapsi- või rüpsiõli, soola ja soovi korral ka suhkrut ja/või kartulihelbeid.

Muid juurköögivilju (porgand, naeris, peet või kaalikas) kasutatakse tainas või lisatakse sellesse värskelt riivituna ja neid küpsetatakse alles siis, kui leivad on ahjus, erinevalt kartulitest, mida enne taina valmistamist keedetakse.

Toote valmistamiseks on vaja erilist hoolikust ja käsitööoskust, et tagada kartulite ja jahu proportsionaalne ja optimaalne kombineerimine. Neid traditsioone käsitlevaid teadmisi on edasi antud ja need kujutavad endast ainulaadset oskusteavet, mida ei saa asendada standarditud tööstuslike meetoditega.

Taina võib käsitsi jaotada teatava kaaluga lameleibadeks, seejärel vormitakse need käsitsi lapikuks ja parajalt õhukeseks. Ühtlase kujuga lameleiva valmistamiseks võib kasutada ka mitmesuguseid tainarulle. Lameleib lõigatakse saadud tainalehest välja ümara vormiga.

Pärast küpsetamist lameleivad jahutatakse ja siis pakendatakse. Jahutamine on oluline, sest lameleiva niiskusesisaldus on üldiselt suurem kui poest ostetud leiva niiskusesisaldus.

*Maine*

Toote „Aitoo perunarieska“ kvaliteet on saanud erilise tunnustuse. Näiteks Soome tippkokk, kes on tuttav muu hulgas telesaadetest (nt Master Chef Finland'i kohtunikuna), on toodet tunnustanud järgmiselt: „Lihtsalt suurepärane palja võiga. Pehme, imemaitsev ja parajalt soolane leib“ (*Sydän-Hämeen lehti,* 2017).

K-Citymarketi toiduainete jaemüüja Pirkkalas avaldatud video „Aitoo perunarieska“ on järgmine: „Aitoost pärit pehmed ja suus sulavad värsked lameleivad. Lameleib on käsitsi valmistatud kartulist, mida ei saa oma suuruse või kuju tõttu kauplustes müüa, kuid mis on lameleiva suurepärane koostisosa“ (YouTube, 19. august 2020: https://www.youtube.com/watch?v=9uom1vczcRA).

2024. aastal valiti Soome parimaks kartuli-lameleivaks „Aitoo perunarieska“. Auhinna sertifikaadil on järgmine lõik: „Gastronoomia Soome degusteerimispaneel otsib ainulaadseid käsitsi valmistatud tooteid, mille maitse ja kvaliteet on selgelt parem kui turul müüdavate muude samasse kategooriasse kuuluvate toiduainete oma.“

Toodet tutvustatakse ka artiklis, mis avaldati 25. oktoobril 2021 veebiajakirjas „Viisi tähteä“ (Viis tähte), milles tutvustatakse kohalike tootjate erinevaid lameleibu, millest üks on „Aitoo perunarieska“.

Toodet „Aitoo perunarieska“ saab serveerida mitmel viisil. Värskelt müüdav toode „Aitoo perunarieska“ on vegan. 2020. aastal eemaldati retseptist munad.

**Viide geograafilise tähisega toote tootespetsifikaadi avaldamisele**

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