C/2025/6074

10.11.2025

Maantieteellisen merkinnän rekisteröintihakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 15 artiklan 4 kohdan nojalla

(C/2025/6074)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Aitoo perunarieska”

EU-nro: PGI-FI-03318 – 13.8.2024

1. **Nimi tai nimet**

”Aitoo perunarieska”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN ☐ SMM ☒

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Suomi

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

19 – VILJASTA, JAUHOISTA, TÄRKKELYKSESTÄ TAI MAIDOSTA VALMISTETUT TUOTTEET; LEIPOMATUOTTEET

1905 – Ruokaleipä, kakut ja leivokset, keksit ja pikkuleivät (biscuits) sekä muut leipomatuotteet, myös jos niissä on kaakaota; ehtoollisleipä, tyhjät oblaattikapselit, jollaiset soveltuvat farmaseuttiseen käyttöön, sinettiöylätit, riisipaperi ja niiden kaltaiset tuotteet

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

”Aitoo perunarieska” on pyöreä rieska, jonka pääraaka-aine on kuorineen keitetty peruna. Perunoiden lisäksi taikinaan kuuluu vehnäjauhoja tai muita jauhoseoksia, rypsi- tai rapsiöljyä, suolaa sekä mahdollisesti sokeria ja/tai perunahiutaleita. Jos tuotteelle halutaan antaa väriä tai makua, taikinaan voi lisätä muita juureksia (porkkanaa, naurista, punajuurta tai lanttua tuoreraasteena). ”Aitoo perunarieska” -rieskoja voidaan valmistaa erikokoisina ja myös gluteenittomasta jauhoseoksesta. Taikinassa käytettävät gluteenittomat jauhot voivat vaihdella pelkästä riisijauhosta useamman jauhon seokseen. Jauhoseoksen raaka-aineet voivat vaihdella. Säilöntäainetta (kaliumsorbaatti tai pihlajanmarjauute) voidaan käyttää säilyvyyden takaamiseksi.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

”Aitoo perunarieska”

— on massaltaan pilkullinen, koska taikinamassa sisältää perunankuorijakeita. Pilkut näkyvät rieskassa myös paiston jälkeen etenkin, jos perunankuoret ovat olleet paksuja.

— on maultaan ja tuoksultaan aidon perunainen,

— ja sen koostumus on purutuntumaltaan tiivis, koska rieskaa ei ole nostatettu hiivalla tai muulla nostatusaineella.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

—

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

”Aitoo perunarieska” -rieskan taikina valmistetaan ja rieskat leivotaan paistovalmiiksi määritellyllä maantieteellisellä alueella. Rieskat paistetaan mahdollisimman nopeasti. Paisto-ohjelma riippuu valmistettavan tuotteen paksuudesta ja koosta ja käytettävästä uunista. Ohjeellinen paistolämpötila on + 240–300 astetta ja paistoaika 12–22 minuuttia.

Paistovalmiit rieskat voidaan myös raakapakastaa määritellyllä maantieteellisellä alueella ja raakapakasteet voidaan kuljettaa määritellyn maantieteellisen alueen ulkopuolelle paistettaviksi.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

”Aitoo perunarieska” pakataan kypsänä tai raakapakasteena määritellyllä maantieteellisellä alueella tuotteen tuoreuden ja laadun varmistamiseksi.

Jos rieska toimitetaan irtomyyntiin, suositeltava pakkaus on paperipussi. Ravintoloihin tuoreena toimitettavat rieskat toimitetaan kylmiölämpöisinä kylmäketjussa ja muovipusseissa.

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

—

5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

”Aitoo perunarieska” -rieskan maantieteellisen alueen muodostavat Pirkanmaa ja Kanta-Häme.

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

”Aitoo perunarieska” -rieskan maantieteellinen merkintä perustuu tuotteen erikoislaatuun ja sen valmistamisessa tarvittavaan tietotaitoon sekä maineeseen.

Erikoislaatu

”Aitoo perunarieska” on erikoislaatuinen leipomotuote, koska sen valmistuksessa ei käytetä lisättyä vettä, hiivaa, kananmunia ja maitotuotteita. Lisäksi tuote poikkeaa kaikista muista Suomessa valmistettavista rieskoista tuotantotapansa, rakenteensa ja makunsa puolesta.

”Aitoo perunarieska” tunnetaan erityisesti siitä, että siinä raaka-aineena käytetyt perunat keitetään ja survotaan kuorineen ilman lisättyä vettä. Tästä aiheutuvat tuotteelle ominaiset aistinvaraiset ominaisuudet, kuten aito perunainen maku ja pilkullinen perunankuorijakeista johtuva väritys. Koostumus on purutuntumaltaan tiivis, koska rieskaa ei ole nostatettu hiivalla tai muulla nostatusaineella.

Tuotteen valmistuksessa ei tarvitse käyttää perunaraaka-aineen osalta tummumisenestoaineita, koska peruna saa pitää kuoren suojanaan taikinan tekovaiheeseen asti, minkä jälkeen rieska jo paistetaan.

Tarvittaessa voidaan käyttää säilöntäainetta (kaliumsorbaatti tai pihlajanmarjauute). Jos tuote on lisäaineeton ja jos halutaan tuotteelle pidempi käyttöaika, pitää tuote säilyttää/käsitellä kylmäketjussa tai pakastaa.

Tietotaito

”Aitoo perunarieska” -rieskaa valmistettaessa nesteen määrää säädetään perunaraaka-aineen kulloisten kosteusominaisuuksien mukaan, mikä edellyttää tietotaitoa ja osaamista, jotta rieskataikinasta tulee aina tasalaatuinen. Perunalajike ei ole oleellinen, vaan taikinaa voidaan muokata tasaisen lopputuloksen aikaansaamiseksi.

Leivonnassa voidaan käyttää sokeria tasaisen maun ylläpitämiseksi, koska peruna ”elää” varastossa ja sen ominaisuudet muuttuvat (peruna kevenee noin 10 % varastokauden aikana). Perunahiutaleita voidaan käyttää kuiva-ainepitoisuuden lisäämiseksi, jos saatavilla oleva peruna on liian vetistä leivontaan.

Kun aineksista tehdään taikina, pitää se leipoa rieskoiksi mahdollisimman nopeasti vettymisen estämiseksi. Samasta syystä taikinaa ei voi tehdä kerralla isoja määriä varastoon. Perunan ja jauhojen vuorovaikutus vaikuttaa ratkaisevasti taikinan rakenteeseen. Jauhot hajottavat perunan solurakennetta, ja jos taikinaa ei leivota välittömästi, se vettyy ja menettää leivottavuuden. Tämä vaatii syvällistä ymmärrystä raaka-aineiden kemiallisista ja biologisista ominaisuuksista, mikä erottaa tuotteen selkeästi nopeasta teollisesta valmistuksesta. Taikinaa tehdään useita kertoja päivässä, jos leivotaan paljon.

Pieniä määriä edellisestä leivontaerästä jäänyttä taikinaa voidaan sekoittaa seuraavaan erään. Illalla yli jäänyt pieni määrä taikinaa voidaan säilyttää kylmiössä ja käyttää seuraavan päivän taikinan valmistukseen. Taikina kestää myös pakastuksen. Taikinaa valmistettaessa olisi hyvä käyttää pakastettua taikinaa vain osa valmistettavan erän määrästä.

Taikinan valmistus alkaa sillä, että perunat pestään, keitetään kuorineen ja jäähdytetään. Ennen taikinan tekoa perunat voidaan jauhaa pieneksi tai perunat voidaan laittaa muiden ainesten kanssa taikinakoneeseen, jolloin ne sekoittuessaan jauhaantuvat pieniksi. Perunoiden lisäksi taikinaan laitetaan jauhoja sitkon aikaansaamiseksi ja kuiva-ainepitoisuuden nostamiseksi. Yleisimmin käytetään vehnäjauhoja, mutta muutkin jauhoseokset kuten gluteenittomat jauhoseokset ovat mahdollisia. Lisäksi taikinaan tulee rypsi- tai rapsiöljyä, suolaa, mahdollisesti sokeria ja/tai perunahiutaleita.

Muut juurekset (porkkana, nauris, punajuuri tai lanttu) käytetään / lisätään taikinaan tuoreena raasteena, ja ne kypsyvät vasta uunissa, kun rieskat paistetaan, toisin kuin perunat, jotka keitetään ennen taikinan tekoa.

Tuotteen tekeminen vaatii erityistä huomiota ja käsityötaitoa, jotta varmistetaan, että perunat ja jauhot yhdistyvät oikeassa suhteessa ja optimaalisella tavalla. Tämä perinnepohjainen osaaminen on siirtynyt eteenpäin ja edustaa ainutlaatuista tietotaitoa, jota ei voida korvata standardoiduilla teollisilla menetelmillä.

Taikinasta voidaan muotoilla käsin määräpainoisia rieskoja, jotka muotoillaan ja taputellaan ohuiksi käsin. Tasaisen rieskan tekemiseksi voidaan käyttää myös erilaisia kaulauskoneita, joista syntyvästä taikinamatosta rieskat irrotetaan pyöreää muottia apuna käyttäen.

Paistamisen jälkeen rieskat jäähdytetään ennen pakkaamista. Jäähdyttäminen on tärkeää, koska rieskan kosteuspitoisuus on suurempi kuin leipähyllystä myytävien leipien yleensä.

Maine

”Aitoo perunarieska” on saanut erityisiä mainintoja laadustaan. Esimerkiksi suomalainen TV-ohjelmistakin (mm. Master Chef Suomi -ohjelman tuomari) tunnettu huippukokki on kehunut tuotetta seuraavasti: ”Yksinkertaisesti loistavan hyvää voin kanssa. Pehmeä ja herkullisen makuinen leipä, jossa on täydellinen suola.” (Sydän-Hämeen lehti, 2017)

K-Citymarket Pirkkalan julkaisemassa videossa kehutaan ”Aitoo perunarieska” -rieskaa seuraavasti: ”Pehmeät ja suussa sulavat tuoreet rieskat tulevat Aitoosta. Rieskat valmistetaan käsityönä perunoista, jotka eivät kokonsa tai muotonsa takia päädy perunana myyntiin kaupan hyllylle, mutta sopivat erittäin hyvin rieskan raaka-aineeksi.” (YouTube 19.8.2020: https://www.youtube.com/watch?v=9uom1vczcRA)

”Aitoo perunarieska” on valittu vuonna 2024 Suomen parhaaksi perunarieskaksi. Kunniakirjassa mainitaan seuraavasti: ”Gastronomy Finlandin asiantuntijaraati etsii ainutlaatuisia artesaanituotteita, joiden maku ja laatu erottuvat poikkeuksellisesti edukseen markkinoiden muista saman tuoteryhmän elintarvikkeista.”

Tuotetta esitellään myös Viisi tähteä -verkkolehdessä 25.10.2021 julkaistussa artikkelissa, jossa esitellään paikallisen tuottajan erilaisia rieskoja, joista yksi on ”Aitoo perunarieska”.

Aitoo perunarieskat sopivat monenlaiseen tarjoiluun. Tuoreina myytävät Aitoo perunarieskat ovat vegaanisia. Kanamuna on poistettu reseptistä vuonna 2020.

Maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän julkaisuviite

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