C/2025/6074

10.11.2025

Publication d'une demande d'enregistrement d'une indication géographique conformément à l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2025/6074)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Aitoo perunarieska»

N° UE: PGI-FI-03318 — le 13.8.2024

1. **Dénomination(s)**

«Aitoo perunarieska»

2. **Type d'indication géographique**

AOP ☐ IGP ☒

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Finlande

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

19 — PRÉPARATIONS À BASE DE CÉRÉALES, DE FARINES, D'AMIDONS, DE FÉCULES OU DE LAIT; PRODUITS DE LA PÂTISSERIE

1905 — Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, même additionnés de cacao; hosties, cachets vides des types utilisés pour médicaments, pains à cacheter, pâtes séchées de farine, d'amidon ou de fécule en feuilles et produits similaires

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

L'«Aitoo perunarieska» (ou pain plat aux pommes de terre d'Aitoo) est un pain plat non levé (ou «rieska») de forme ronde, constitué principalement de pommes de terre bouillies, cuites avec la peau. Outre des pommes de terre, la pâte contient de la farine de blé ou d'autres mélanges de farines, de l'huile de navette ou de colza, du sel et éventuellement du sucre et/ou des flocons de pommes de terre. Si l'on souhaite donner une couleur ou une saveur particulière au produit, d'autres légumes-racines (carottes, navets, betteraves ou rutabagas fraîchement râpés) peuvent être ajoutés à la pâte. L'«Aitoo perunarieska» peut être confectionné en différentes tailles et peut aussi être préparé à partir d'un mélange de farines sans gluten. Les farines sans gluten utilisées pour confectionner la pâte peuvent être soit de la farine de riz uniquement ou un mélange de différentes farines. Les ingrédients composant le mélange de farines peuvent varier. Un conservateur (sorbate de potassium ou extrait de baies de sorbier) peut être utilisé pour garantir la conservation.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

L'«Aitoo perunarieska» présente les caractéristiques suivantes:

— la pâte ne présente pas une couleur uniforme car elle contient des morceaux de pelures de pommes de terre. Les «taches» de couleur sont également visibles sur le pain plat après cuisson, surtout si les pelures de pommes de terre étaient épaisses;

— la pâte goûte et sent véritablement la pomme de terre;

— la consistance du pain plat est dense sous la dent, car il n'est pas constitué d'une pâte levée contenant de la levure ou un autre agent levant.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

—

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

C'est dans l'aire géographique définie que la pâte de l'«Aitoo perunarieska» est fabriquée et que les pains plats sont confectionnés en vue de la cuisson. Les pains plats sont cuits au four le plus rapidement possible. Le programme de cuisson dépend de l'épaisseur et de la taille du produit et du four utilisé. La température de cuisson indicative se situe entre 240 et 300 degrés, pour un temps de cuisson de 12 à 22 minutes.

Les pains plats prêts à cuire peuvent également être congelés crus dans l'aire géographique définie et être transportés sous cette forme hors de l'aire géographique définie en vue de leur cuisson.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

L'«Aitoo perunarieska» est conditionné soit après la cuisson, soit sous forme crue congelée dans l'aire géographique définie afin de garantir la fraîcheur et la qualité du produit.

Lorsque le pain plat est vendu en vrac, il est recommandé de l'emballer dans un sac en papier. Les pains plats livrés frais aux restaurants sont livrés froids, dans le respect de la chaîne du froid, conditionnés dans des sacs en plastique.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

—

5. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique de l'«Aitoo perunarieska» se compose de la région du Pirkanmaa et de la région du Kanta-Häme.

6. Lien avec l'aire géographique

L'indication géographique de l'«Aitoo perunarieska» se fonde sur la particularité du produit et sur le savoir-faire nécessaire à sa fabrication, ainsi que sur sa réputation.

Particularité

L'«Aitoo perunarieska» est particulier en tant que produit de boulangerie, car, pour sa fabrication, on n'y ajoute ni eau, ni levure, ni œufs ni produits laitiers. En outre, le produit se distingue de tous les autres pains plats fabriqués en Finlande par sa méthode de fabrication, sa texture et son goût.

L'«Aitoo perunarieska» est particulièrement connu parce que les pommes de terre utilisées comme ingrédient de base pour sa fabrication sont cuites à l'eau et écrasées avec leur peau, sans que de l'eau ne soit ajoutée. Cela donne au produit ses caractéristiques organoleptiques spécifiques, comme son goût véritable de pomme de terre et sa couleur non uniforme due à la présence de morceaux de pelures de pommes de terre. La consistance est dense sous la dent, car le pain plat n'est pas constitué d'une pâte levée contenant de la levure ou un autre agent levant.

Lors de la fabrication du produit, il n'est pas nécessaire d'utiliser des agents antinoircissants pour l'ingrédient principal qu'est la pomme de terre, étant donné que la pomme de terre est protégée par sa pelure jusqu'à ce que la pâte soit confectionnée, après quoi le pain plat est cuit.

Si nécessaire, un conservateur (sorbate de potassium ou extrait de baies de sorbier) peut être utilisé. Si le produit ne contient aucun additif et si on souhaite le conserver plus longtemps, il convient de le stocker et/ou de le manipuler en respectant la chaîne du froid ou sous forme congelée.

Savoir-faire

Lors de la fabrication de l'«Aitoo perunarieska», la quantité de liquide est ajustée en fonction des caractéristiques spécifiques sur le plan de l'humidité de l'ingrédient principal qu'est la pomme de terre; cet ajustement exige un savoir-faire et une maîtrise afin que la pâte des pains plats soit toujours d'une qualité uniforme. La variété de pommes de terre n'est pas essentielle, dès lors que la pâte peut être travaillée de manière à obtenir un résultat homogène.

Pour la confection de la pâte, on peut utiliser du sucre afin de conserver un goût uniforme, car la pomme de terre «vit» pendant le stockage et ses caractéristiques évoluent (la pomme de terre perd environ 10 % de son poids au cours du stockage). On peut utiliser des flocons de pommes de terre pour augmenter la teneur en matière sèche si les pommes de terre dont on dispose contiennent trop d'eau pour être travaillées.

Une fois que la pâte est prête, il faut cuire les pains plats le plus rapidement possible afin d'éviter qu'ils ne deviennent trop aqueux. Pour la même raison, il n'est pas possible de fabriquer et de stocker de grandes quantités de pâte. L'interaction entre les pommes de terre et la farine a une influence déterminante sur la structure de la pâte. La farine décompose la structure cellulaire de la pomme de terre et, si la pâte n'est pas cuite immédiatement, elle devient aqueuse et perd son potentiel de cuisson. La fabrication artisanale du produit exige une compréhension approfondie des propriétés chimiques et biologiques des matières premières, ce qui distingue clairement le produit d'une fabrication industrielle rapide. Il convient de préparer de la pâte plusieurs fois par jour si l'on veut faire beaucoup de pains plats.

Il est possible de mélanger de petites quantités de pâte restant d'une fournée précédente à la pâte qui sera utilisée pour la fournée suivante. S'il reste une petite quantité de pâte le soir, on peut la stocker au frais et l'utiliser pour préparer la pâte le lendemain. La pâte peut aussi être congelée. Lors de la préparation d'une certaine quantité de pâte, il est conseillé de n'utiliser que pour partie de la pâte congelée.

Pour la préparation de la pâte, il faut commencer par laver les pommes de terre, les cuire à l'eau avec leur peau et les laisser refroidir. Avant de confectionner la pâte, les pommes de terre peuvent être soit coupées en petits morceaux, soit mélangées aux autres ingrédients dans une machine à pâte; dans ce dernier cas, elles sont coupées en petit morceau lors du mélange. On ajoute de la farine aux pommes de terre pour obtenir une pâte collante et augmenter la teneur en matière sèche. La farine de blé est le plus couramment utilisée, mais il est également possible d'utiliser d'autres mélanges de farines, comme des mélanges sans gluten. On ajoute également à la pâte de l'huile de navette ou de colza, du sel, éventuellement du sucre et/ou des flocons de pommes de terre.

D'autres légumes-racines (carottes, navets, betteraves ou rutabagas) sont utilisés/ajoutés à la pâte sous forme fraîchement râpée, et la cuisson de ceux-ci se fait uniquement au four, lors de la cuisson des pains plats, alors que les pommes de terre sont cuites avant la confection de la pâte.

La fabrication du produit nécessite une attention et un savoir-faire particuliers afin de garantir que le mélange des pommes de terre et de la farine se fait dans les bonnes proportions et de manière optimale. Cette compétence basée sur la tradition a été transmise de génération en génération et représente un savoir-faire unique qui ne peut être remplacé par des méthodes industrielles normalisées.

La pâte peut être façonnée à la main en pâtons d'un certain poids; ceux-ci sont ensuite façonnés et aplatis à la main. On peut aussi utiliser différentes machines pour laminer la pâte; avec des moules de forme ronde, on coupe ensuite les pains plats sur la bande de pâte ainsi obtenue.

Après cuisson, on laisse refroidir les pains plats avant le conditionnement. Il est important de laisser refroidir les pains plats, car leur taux d'humidité est supérieur à celui des pains vendus en général dans le commerce.

Réputation

La qualité de l'«Aitoo perunarieska» a fait l'objet d'une reconnaissance spécifique. Ainsi, un grand chef finlandais renommé, ayant participé à des émissions télévisées (par exemple en tant que membre du jury de la version finlandaise de l'émission Master Chef), a fait l'éloge du produit comme suit: «Tout simplement excellent avec du beurre. Un pain dont le goût est doux et délicieux, salé exactement comme il convient». (*Sydän-Hämeen lehti,* 2017)

Une vidéo publiée par le supermarché K-Citymarket de Pirkkala vante la qualité de l'«Aitoo perunarieska» de la manière suivante: «Les pains plats, frais, moelleux et appétissants proviennent d'Aitoo. Ces pains plats sont fabriqués à la main à partir de pommes de terre qui, en raison de leur taille ou de leur forme, ne peuvent pas être vendues comme telles en magasin, mais qui conviennent très bien comme ingrédient principal pour confectionner les pains plats». (YouTube 19 août 2020: https://www.youtube.com/watch?v=9uom1vczcRA)

En 2024, l'«Aitoo perunarieska» a été désigné comme meilleur pain plat aux pommes de terre de Finlande. Le diplôme délivré à cette occasion mentionne ce qui suit: «Le groupe d'experts de Gastronomy Finland est à la recherche de produits artisanaux uniques, dont le goût et la qualité se distinguent de façon exceptionnelle des autres produits alimentaires de la même catégorie présents sur le marché».

Le produit est également mis en avant dans un article publié le 25 octobre 2021 dans le magazine en ligne *Viisi tähteä* («Cinq étoiles»), qui présente une gamme de pains plats d'un producteur local, dont l'un est l'«Aitoo perunarieska».

L'«Aitoo perunarieska» peut être servi de façons très diverses. Les «Aitoo perunarieska» vendus frais conviennent à un régime végétalien. Depuis 2020, la recette ne contient plus d'œufs.

Référence à la publication du cahier des charges de l'indication géographique

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