C/2025/6074

10.11.2025.

Objava zahtjeva za registraciju oznake zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 15. stavkom 4. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća.

(C/2025/6074)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Aitoo perunarieska”

EU br.: PGI-FI-03318 – 13.8.2024.

1. **Naziv(i)**

„Aitoo perunarieska”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI ☐ ZOZP ☒

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Finska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

19 – PROIZVODI OD ŽITARICA, BRAŠNA, ŠKROBA ILI MLIJEKA; SLASTIČARSKI PROIZVODI

1905 – Kruh, kolači, keksi i ostali pekarski proizvodi, neovisno sadrže li kakao ili ne; hostije, prazne kapsule vrsta pogodnih za farmaceutsku upotrebu, pečatne oblate, rižin papir i slični proizvodi

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Aitoo perunarieska” okrugla je beskvasna pogača („rieska”) čiji je glavni sastojak kuhani, neoguljeni krumpir. Uz krumpire, tijesto se sastoji od pšeničnog brašna ili mješavina drugih vrsta brašna, ulja od repice, soli i eventualno šećera i/ili pahuljica od krumpira. Ako se želi postići dodatna boja ili okus, tijestu se može dodati drugo korjenasto povrće, kao što su svježe naribana mrkva, repa, cikla ili švedska repa. Pogača „Aitoo perunarieska” može se proizvoditi u raznim veličinama, a također i od mješavine više vrsta brašna bez glutena. Brašno bez glutena koje se koristi u tijestu može biti rižino brašno ili mješavina više vrsta brašna. Sastojci mješavine brašna mogu varirati. Kako bi proizvod dugo trajao može se koristiti konzervans (kalijev sorbat ili ekstrakt oskoruše).

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024. ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

„Aitoo perunarieska”:

— prošaranog je izgleda jer tijesto sadržava komadiće kore krumpira. Točke se mogu vidjeti na pogači nakon pečenja, pogotovo ako su kore krumpira bile debele,

— ima autentičan okus i miris krumpira,

— ima čvrstu konzistenciju kad se zagrize jer se za dizanje tijesta ne koristi kvasac ili drugo sredstvo za dizanje.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

—

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Na definiranom zemljopisnom području proizvodi se tijesto za pogače „Aitoo perunarieska”, kao i same pogače. Pogače se peku što je prije moguće. Program pečenja ovisi o debljini i veličini proizvoda koji se proizvodi i pećnici koja se koristi. Indikativna temperatura pečenja je od 240 do 300 stupnjeva, a vrijeme pečenja od 12 do 22 minute.

Pogače pripremljene za pečenje mogu također biti zamrznute nepečene na definiranom zemljopisnom području i prevezene zamrznute izvan definiranog zemljopisnog područja za pečenje.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Pogača „Aitoo perunarieska” pakira se pečena ili zamrznuta nepečena na definiranom zemljopisnom području kako bi se osigurala svježina i kvaliteta proizvoda.

Ako se pogače prodaju pojedinačno, preporučeno pakiranje je papirnata vrećica. Pogače dostavljene restoranima svježe moraju biti na temperaturi rashladne komore u hladnom lancu i to u plastičnim vrećicama.

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje pogače „Aitoo perunarieska” obuhvaća regije Pirkanmaa i Kanta-Häme.

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Oznaka zemljopisnog podrijetla „Aitoo perunarieska” počiva na posebnosti proizvoda te znanju i iskustvu koji su potrebni za njegovu proizvodnju, kao i na njegovom ugledu.

Posebnost proizvoda

„Aitoo perunarieska” poseban je pekarski proizvod jer se za njegovu proizvodnju ne koriste voda, kvasac, jaja ni mliječni proizvodi. „Aitoo perunarieska” također se razlikuje od svih drugih pogača proizvedenih u Finskoj po metodi proizvodnje, teksturi i okusu.

Ono što je posebno kod pogače „Aitoo perunarieska” je korištenje kuhanih i neoguljenih, zgnječenih krumpira, bez dodavanja vode. To proizvodu daje tipična organoleptička svojstva, kao što su autentičan okus krumpira i prošaran izgled od komadića kore krumpira. Kad se zagrize, konzistencija se doima čvrstom jer se za dizanje tijesta ne koristi kvasac ili drugo sredstvo za dizanje.

Za krumpir koji se koristi u pripremi proizvoda nije potrebno koristiti inhibitore posmeđivanja jer je krumpira zaštićen svojom korom do pripreme tijesta, nakon čega se pogača peče.

Ako je potrebno, može se koristiti konzervans (kalijev sorbat ili ekstrakt oskoruše). Ako proizvod nema aditiva, a želi se ostvariti dulji rok trajanja, mora ga se čuvati/držati u hladnom lancu ili zamrznuti.

Znanje i iskustvo

Količina tekućine prilagođava se ovisno o specifičnoj vlažnosti krumpira koji se upotrebljava kao sirovina pri proizvodnji pogače „Aitoo perunarieska”. Za proizvodnju tijesta za pogaču koje je uvijek ujednačene kvalitete potrebno je znanje i iskustvo. Sorta krumpira nije važna jer se tijesto može izmijesiti tako da se postigne ujednačen rezultat.

Tijekom pečenja može se koristiti šećer kako bi se održao ujednačen okus jer se karakteristike krumpira mijenjaju u skladištu (krumpir postane približno 10 % lakši tijekom razdoblja skladištenja). Pahuljice od krumpira mogu se koristiti kako bi se povećao udio suhe tvari ako su dostupni krumpiri prevodenasti za pečenje.

Pogače se moraju ispeći u što kraćem roku nakon što se tijesto proizvede kako ono ne bi postalo prevlažno. Iz tog razloga nije moguće proizvoditi i skladištiti veće količine tijesta. Međudjelovanje krumpira i brašna ključno je za teksturu tijesta. Brašno razgrađuje staničnu strukturu krumpira i tijesto postaje vodenasto te izgubi svoja svojstva pri pečenju ako se ne ispeče odmah. Upravljanje time zahtjeva temeljito razumijevanje kemijskih i bioloških svojstava sastojaka, a upravo to jasno razlikuje ovaj proizvod od brze industrijske proizvodnje. Tijesto se proizvodi nekoliko puta na dan ako se peče mnogo pogača.

Male količine tijesta preostalog od prethodnog pečenja mogu se pomiješati s tijestom za sljedeće pečenje. Tijesto koje navečer ostane može se skladištiti u hladnoj prostoriji te se iskoristiti za pripremu tijesta idući dan. Tijesto također podnosi zamrzavanje. Prilikom pripreme tijesta, savjetuje se koristiti zamrznuto tijesto samo za dio serije koja se proizvodi.

Priprema tijesta počinje pranjem, kuhanjem i hlađenjem neoguljenog krumpira. Prije pripreme tijesta, krumpiri se mogu samljeti sami ili zajedno s ostalim sastojcima u mikseru. Osim krumpira, u tijesto se dodaje brašno kako bi se postigla viskoznost i povećao udio suhe tvari. Najčešće se koristi pšenično brašno, ali i mješavine drugih vrsta brašna, kao što su mješavine više vrsta brašna bez glutena. Osim toga, u tijesto se dodaju ulje od repice, sol i eventualno šećer i/ili pahuljice od krumpira.

Bilo koje drugo korjenasto povrće (mrkva, repa, cikla ili švedska repa) koristi se/dodaje se tijestu svježe naribano i peče se tek u pećnici, zajedno s pogačama, za razliku od krumpira koji se kuhaju prije pripreme tijesta.

Priprema proizvoda zahtjeva posebnu pažnju i vještinu kako bi se krumpiri i brašno miješali u proporcionalnom i optimalnom omjeru. Ova vještina proizvodnje temeljena na tradiciji prenosi se s generacije na generaciju i predstavlja jedinstveno znanje i iskustvo koje se ne može zamijeniti standardiziranim industrijskim metodama.

Tijesto se može oblikovati u pogače određene težine, koje se zatim ručno dodatno oblikuju i spljošte dok ne postanu tanke. Za izradu ravnomjerno oblikovane pogače mogu se koristiti razni valjci za tijesto. Pogače se okruglim modelom režu iz dobivenog razvaljanog tijesta.

Zatim se peku, hlade i pakiraju. Hlađenje je bitno jer je udio vlage u pogači obično viši nego u kupovnom kruhu.

Ugled

Pogača „Aitoo perunarieska” dobila je posebno priznanje za kvalitetu. Na primjer, vrhunski finski kuhar poznat među ostalim iz televizijskih emisija (npr. kao član žirija u finskoj inačici emisije Master Chef) pohvalio je proizvod na sljedeći način: „Jednostavno briljantno dobar s maslacem. Mekan i ukusan kruh sa savršenom količinom soli.” (*Sydän-Hämeen lehti,* 2017.)

U videu koji je objavio trgovac hranom na malo K-Citymarket iz Pirkkale proizvod je hvaljen na sljedeći način: „Mekane pogače iz mjesta Aitoo od kojih cure sline. Pogače su ručno rađene od krumpira koji se ne mogu prodavati u trgovinama zbog veličine ili oblika, ali su odličan sastojak za pogaču.” (YouTube, 19. kolovoza 2020.: https://www.youtube.com/watch?v=9uom1vczcRA)

Pogača „Aitoo perunarieska” izabrana je kao najbolja finska pogača od krumpira u 2024. Počasni certifikat sadržava sljedeći odlomak: „Komisija za kušanje Finska gastronomija (Gastronomy Finland) traži jedinstvene zanatske proizvode, koji su okusom i kvalitetom jasno bolji od drugih prehrambenih proizvoda iste kategorije na tržištu.”

Proizvod se također spominje i u članku objavljenom 25. listopada 2021. u internetskom časopisu *Viisi tähteä* („Pet zvjezdica”), u kojem je predstavljen niz pogača lokalnog proizvođača, a od kojih je jedna „Aitoo perunarieska”.

„Aitoo perunarieska” može se poslužiti na više načina. Svježa pogača „Aitoo perunarieska” veganski je proizvod. Jaja su uklonjena iz recepta 2020.

Upućivanje na objavu specifikacije oznake zemljopisnog podrijetla

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