C/2025/6074

10.11.2025

Pubblicazione della domanda di registrazione di un'indicazione geografica ai sensi dell'articolo 15, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2025/6074)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Aitoo perunarieska»

N. UE: PGI-FI-03318 — 13.8.2024

1. **Nome**

«Aitoo perunarieska»

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP ☐ IGP ☒

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Finlandia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

19 — PREPARAZIONI A BASE DI CEREALI, DI FARINE, DI AMIDI, DI FECOLE O DI LATTE; PRODOTTI DELLA PASTICCERIA

1905 — Prodotti della panetteria, della pasticceria o della biscotteria, anche con aggiunta di cacao; ostie, capsule vuote dei tipi utilizzati per medicamenti, ostie per sigilli, paste in sfoglie essiccate di farina, di amido o di fecola e prodotti simili

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

L'«Aitoo perunarieska» è un pane schiacciato tondo non lievitato («rieska»), il cui ingrediente principale sono le patate lesse con la buccia. Oltre alle patate, l'impasto è composto da farina di frumento o altre miscele di farine, olio di ravizzone o di colza, sale ed eventualmente zucchero e/o fiocchi di patate. Se si desidera dare ulteriore colore o sapore, è possibile aggiungere all'impasto altri ortaggi a radice, come carote, rape, barbabietole o rutabaghe grattugiate fresche. L'«Aitoo perunarieska» può avere diverse dimensioni ed essere preparato anche con miscele di farine senza glutine. La farina senza glutine utilizzata nell'impasto può essere costituita da sola farina di riso o da una miscela di farine diverse. Gli ingredienti della miscela di farine possono variare. Per garantire la conservazione del prodotto è possibile utilizzare un conservante (sorbato di potassio o estratto di sorbo).

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

L'«Aitoo perunarieska»:

— è screziato, perché l'impasto contiene frammenti di buccia di patata. Le screziature sono visibili anche dopo la cottura, soprattutto se la buccia delle patate era spessa;

— ha un sapore e un odore decisi di patata;

— in bocca ha una consistenza piuttosto densa, in quanto non contiene lievito né altri agenti lievitanti.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

—

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

L'impasto dell'«Aitoo perunarieska» è prodotto e preparato per la cottura nella zona geografica delimitata. La cottura avviene il più rapidamente possibile. Il programma di cottura dipende dallo spessore e dalle dimensioni del prodotto da realizzare e dal forno utilizzato. La temperatura indicativa di cottura varia tra i 240 e i 300 gradi, mentre il tempo di cottura è di 12-22 minuti.

Il pane pronto da cuocere può anche essere congelato crudo nella zona geografica delimitata e trasportato altrove congelato per la cottura.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

L'«Aitoo perunarieska» è confezionato cotto o congelato crudo nella zona geografica delimitata per garantirne la freschezza e la qualità.

Nel caso di vendita sfusa, si consiglia il confezionamento in un sacchetto di carta. Il pane consegnato fresco ai ristoranti arriva all'interno di sacchetti di plastica, conservato a temperatura refrigerata nella catena del freddo.

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

—

5. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica dell'«Aitoo perunarieska» è costituita dalle provincie di Pirkanmaa e Kanta-Häme.

6. Legame con la zona geografica

L'indicazione geografica «Aitoo perunarieska» si basa sul carattere distintivo del prodotto e sulle competenze necessarie per la sua produzione, nonché sulla sua reputazione.

Particolarità

L'«Aitoo perunarieska» è un prodotto di panetteria caratteristico, in quanto nella produzione non sono utilizzati acqua, lievito, uova o prodotti lattiero-caseari. L'«Aitoo perunarieska» si differenzia inoltre da tutti gli altri tipi di pane schiacciato prodotti in Finlandia per quanto riguarda il metodo di produzione, la consistenza e il gusto.

La particolarità dell'«Aitoo perunarieska» è che le patate utilizzate come ingrediente sono lessate e schiacciate con la buccia, senza aggiunta di acqua. Ciò conferisce al prodotto le caratteristiche organolettiche tipiche, quali il sapore autentico di patata e l'aspetto screziato dovuto ai frammenti di buccia di patata. La consistenza risulta densa in bocca, in quanto non contiene lievito né altri agenti lievitanti.

Non è necessario utilizzare agenti antimbrunimento per le patate usate nella preparazione del prodotto, in quanto queste ultime sono protette dalla buccia fino alla preparazione dell'impasto, dopodiché il pane viene infornato.

Se necessario, è possibile utilizzare un conservante (sorbato di potassio o estratto di sorbo). Se non si utilizzano additivi e si desidera prolungare la durata di conservazione del prodotto, è necessario conservare/manipolare il prodotto rispettando la catena del freddo o congelarlo.

Competenze

Nella produzione di «Aitoo perunarieska», la quantità di liquido è regolata in base alle caratteristiche specifiche di umidità della materia prima, ovvero le patate. Per produrre un impasto di qualità uniforme sono necessario determinate competenze. La varietà di patate non è importante, in quanto l'impasto può essere lavorato fino a ottenere un risultato omogeneo.

In cottura si può utilizzare lo zucchero per mantenere un sapore uniforme, poiché le caratteristiche delle patate subiscono alterazioni durante la conservazione (le patate perdono circa il 10 % del peso durante la conservazione). Se le patate disponibili sono troppo acquose, è possibile utilizzare fiocchi di patate per aumentare il contenuto di sostanza secca.

Una volta preparato l'impasto a partire dagli ingredienti, il pane deve essere cotto il prima possibile, prima che l'impasto diventi troppo umido. Per lo stesso motivo, non è possibile preparare e conservare grandi quantità di impasto. L'interazione tra patate e farina è determinante per la consistenza dell'impasto. La farina rompe la struttura cellulare della patata e, se l'impasto non viene cotto immediatamente, diventa acquoso e perde le sue qualità di cottura. La gestione di questo aspetto richiede una conoscenza approfondita delle proprietà chimiche e biologiche degli ingredienti, caratteristica che distingue nettamente il prodotto dalla produzione industriale veloce. Se si cuociono molte forme di pane, l'impasto è preparato più volte al giorno.

È possibile incorporare piccole quantità di impasto rimasto dall'infornata precedente in quello successivo. È possibile conservare piccole quantità di impasto avanzato alla sera in una cella frigorifera e utilizzarle per l'impasto del giorno successivo. L'impasto resiste anche al congelamento. Nella preparazione dell'impasto è consigliabile utilizzare l'impasto congelato solo per una parte della produzione.

Per preparare l'impasto, occorre iniziare a lavare le patate, bollirle con la buccia e raffreddarle. Prima di preparare l'impasto, le patate possono essere tritate o messe in un mixer insieme agli altri ingredienti e tritate. Oltre alle patate, all'impasto è aggiunta farina per conferire viscosità e aumentare il contenuto di sostanza secca. La farina più comunemente utilizzata è quella di grano, ma è possibile utilizzare anche altre miscele di farine, come quelle senza glutine. All'impasto sono aggiunti anche olio di ravizzone o di colza, sale ed eventualmente zucchero e/o fiocchi di patate.

Altri ortaggi a radice (carote, rape, barbabietole o rutabaghe) possono essere utilizzati/aggiunti all'impasto grattugiati freschi e sono cotti solo una volta infornati, insieme alle forme di pane, a differenza delle patate, che sono lessate prima di preparare l'impasto.

La preparazione del prodotto richiede particolare cura e maestria artigianale per garantire che le patate e la farina siano combinate nelle giuste proporzioni e in modo ottimale. Questo sapere è stato trasmesso dalla tradizione e rappresenta capacità uniche che non possono essere sostituite con i metodi industriali standardizzati.

L'impasto può essere modellato a mano in panetti di un certo peso, che vengono poi formati e appiattiti a mano fino a renderli sottili. Per ottenere pani dalla forma uniforme è possibile utilizzare anche diversi tipi di mattarelli. Le forme di pane vengono ritagliate dalla sfoglia ottenuta con uno stampo rotondo.

Dopo la cottura il pane è fatto raffreddare prima di essere confezionato. Il raffreddamento è importante, in quanto il contenuto di umidità del prodotto è generalmente superiore a quello del pane acquistato in negozio.

Reputazione

La qualità dell'«Aitoo perunarieska» ha ricevuto riconoscimenti speciali. Ad esempio, un famoso chef finlandese, noto tra l'altro per i programmi televisivi (anche come giudice di Master Chef Finland), ha elogiato il prodotto affermando: «Semplicemente ottimo con il burro. Un pane morbido e delizioso con la giusta quantità di sale». (*Sydän-Hämeen lehti,* 2017)

Un video pubblicato dalla catena di supermercati K-Citymarket di Pirkkala elogia l'«Aitoo perunarieska» come segue: «Pane schiacciato morbido e appetitoso di Aitoo. Il pane è fatto a mano con patate che non possono essere vendute nei negozi a causa delle dimensioni o della forma, ma che sono un ingrediente eccellente per il pane schiacciato». (YouTube 19 agosto 2020: https://www.youtube.com/watch?v=9uom1vczcRA).

Nel 2024, l'«Aitoo perunarieska» è stato selezionato come il migliore pane schiacciato di patate della Finlandia. Il certificato onorario include il passaggio seguente: «Il panel di degustazione di Gastronomy Finland è alla ricerca di prodotti artigianali unici, con un gusto e una qualità nettamente superiori rispetto agli altri prodotti alimentari della stessa categoria presenti sul mercato».

Il prodotto è stato inoltre presentato in un articolo pubblicato sulla rivista online *Viisi tähteä* («Cinque stelle») il 25 ottobre 2021, che illustra la gamma di pani schiacciati di un produttore locale, tra cui figura anche l'«Aitoo perunarieska».

L'«Aitoo Perunarieska» può essere servito in vari modi. Il prodotto venduto fresco è vegano. Le uova sono state eliminate dalla ricetta nel 2020.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare dell'indicazione geografica

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