Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/6074

2025 11 10

Geografinės nuorodos registravimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 15 straipsnio 4 dalį

(C/2025/6074)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Aitoo perunarieska“

ES Nr. PGI-FI-03318 – 2024 8 13

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Aitoo perunarieska“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN ☐ SGN ☒

3. **Valstybė, kuriai priklauso apibrėžta geografinė vietovė**

Suomija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

19 – SKIRSNIS. GAMINIAI IŠ JAVŲ, MILTŲ, KRAKMOLO ARBA PIENO; MILTINIAI KONDITERIJOS GAMINIAI

1905 – Duona, pyragai, bandelės, pyragaičiai, sausainiai ir kiti kepiniai, su kakava arba be kakavos; ostijos ir kalėdaičiai, tuščios kapsulės, naudojamos farmacijoje, plokštieji vafliai, ryžinis popierius ir panašūs produktai

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

SGN „Aitoo perunarieska“ žymima apvali neraugintos tešlos plokščia duonelė (suom. *rieska*), kurios pagrindinis ingredientas yra virtos neluptos bulvės. Be bulvių, tešlą sudaro kvietiniai miltai arba kitų rūšių miltų mišiniai, rapsų ar rapsukų aliejus, druska, ir, jei reikia, cukrus ir (arba) bulvių dribsniai. Jei norima papildomos spalvos ar skonio, į tešlą galima įdėti kitų šakniavaisinių daržovių, pavyzdžiui, šviežiai tarkuotų morkų, ropių, burokėlių ar griežčių. Plokščia duonelė „Aitoo perunarieska“ gali būti gaminama įvairių dydžių ir iš miltų be glitimo mišinio. Tešlai gaminti naudojami miltai be glitimo gali būti vien ryžių miltai arba kelių rūšių miltų mišinys. Miltų mišinio sudedamosios dalys gali skirtis. Gali būti dedama konservanto (kalio sorbato arba paprastojo šermukšnio uogų ekstrakto), kad produktas gerai išsilaikytų.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Duonelė „Aitoo perunarieska“:

— yra dėmėta, nes tešloje yra bulvių žievelės gabalėlių. Iškepus plokščią duonelę ant jos taip pat galima pastebėti dėmelių, ypač jei bulvių žievelės buvo storos;

— pasižymi tikru bulvių skoniu ir kvapu;

— kandant juntama tiršta konsistencija, nes duonelės tešla nėra rauginama su mielėmis ar kitomis kildinimo medžiagomis.

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

—

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Tešla duonelėms „Aitoo perunarieska“ gaminti užminkoma ir ruošiama kepti nustatytoje geografinėje vietovėje. Plokščios duonelės kepamos kuo greičiau. Kepimo režimas priklauso nuo gaminamo produkto storio ir dydžio bei naudojamos orkaitės. Orientacinė kepimo temperatūra yra +240–300 laipsnių, o kepimo trukmė – 12–22 minutės.

Paruoštos kepti duonelės taip pat gali būti užšaldomos nekeptos nustatytoje geografinėje vietovėje ir užšaldytos vežamos kepti už nustatytos geografinės vietovės ribų.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

Siekiant užtikrinti produkto šviežumą ir kokybę, duonelės „Aitoo perunarieska“ pakuojamos iškeptos arba užšaldytos nekeptos nustatytoje geografinėje vietovėje.

Jei duonelė parduodama nesupakuota, rekomenduojama ją įdėti į popierinį maišelį. Restoranams skirtos šviežios plokščios duonelės tiekiamos šaldymo grandinėje šaldymo patalpos temperatūroje ir supakuotos į plastikinius maišelius.

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

—

5. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

SGN „Aitoo perunarieska“ geografinė vietovė apima Pirkanmos ir Vidurio Hemės regionų teritorijas.

6. **Ryšys su geografine vietove**

Geografinė nuoroda „Aitoo perunarieska“ grindžiama išskirtiniu produkto pobūdžiu, jam gaminti reikalingomis praktinėmis žiniomis ir jo geru vardu.

Išskirtinis pobūdis

Duonelė „Aitoo perunarieska“ yra išskirtinis kepinys, nes jį gaminant nenaudojamas vanduo, mielės, kiaušiniai ir pieno produktai. Be to, duonelė „Aitoo perunarieska“ skiriasi nuo visų kitų Suomijoje gaminamų plokščių duonelių gamybos būdu, tekstūra ir skoniu.

Duonelė „Aitoo perunarieska“ ypatinga tuo, kad bulvės, naudojamos kaip vienas iš ingredientų, verdamos ir sutrinamos neluptos, neįpilant vandens. Dėl to produktas įgauna jam būdingų juslinių savybių, pavyzdžiui, tikrą bulvių skonį ir dėmėtą išvaizdą dėl bulvių žievės gabalėlių. Kandant juntama tiršta konsistencija, nes duonelės tešla nėra rauginama su mielėmis ar kitomis kildinimo medžiagomis.

Produktui gaminti naudojamoms bulvėms nereikia naudoti nuo parudavimo apsaugančių medžiagų, nes bulvės yra apsaugotos žievele, kol pagaminama tešla, o po to duonelė iškepama.

Jei reikia, galima dėti konservanto (kalio sorbato arba paprastojo šermukšnio uogų ekstrakto). Jei produktas yra be priedų ir norima, kad jo laikymo trukmė būtų ilgesnė, jis turi būti laikomas / tvarkomas šaldymo grandinėje arba užšaldomas.

Praktinė patirtis

Gaminant duonelę „Aitoo perunarieska“ skysčio kiekis koreguojamas atsižvelgiant į konkrečias žaliavinių bulvių drėgnio savybes. Norint pagaminti vienodos kokybės duonelės tešlą, reikia praktinių žinių. Bulvių veislė nėra svarbi, nes tešlą galima paruošti taip, kad produktas gautųsi vienodas.

Kepant gali būti dedama cukraus, kad būtų išlaikytas vienodas skonis, nes sandėlyje keičiasi bulvių savybės (sandėliuojant bulvė tampa maždaug 10 % lengvesnė). Jei turimos bulvės yra per daug vandeningos, kad jas būtų galima kepti, galima dėti bulvių dribsnių sausosios medžiagos kiekiui padidinti.

Pagaminus tešlą iš ingredientų, duonelės turi būti kepamos kuo greičiau, kol tešla netampa per daug drėgna. Dėl tos pačios priežasties neįmanoma pagaminti ir laikyti didelio tešlos kiekio. Bulvių ir miltų sąveika lemia tešlos tekstūrą. Miltai suskaido bulvių ląstelinę struktūrą ir, jei tešla nekepama iš karto, ji tampa vandeninga ir praranda kepimui reikalingas savybes. Tinkamai tešlai paruošti reikia gerai išmanyti ingredientų chemines ir biologines savybes ir šis aspektas aiškiai išskiria produktą iš greitos pramoninės gamybos produktų. Jei kepama daug plokščių duonelių, tešla gaminama kelis kartus per dieną.

Nedidelį kiekį tešlos, likusios nuo ankstesnės kepimo partijos, galima sumaišyti su kita partija. Vakare likusį nedidelį kiekį tešlos galima laikyti šaltoje patalpoje ir panaudoti kitos dienos tešlai. Tešla taip pat tinkama užšaldyti. Ruošiant tešlą patartina šaldytą tešlą naudoti tik daliai gaminamos partijos.

Tešla pradedama ruošti nuo bulvių nuplovimo, nenuluptų bulvių išvirimo ir atvėsinimo. Prieš ruošiant tešlą, bulves galima susmulkinti arba sudėti į maišytuvą su kitais ingredientais ir sumalti. Be bulvių, į tešlą dedama miltų, kad tešla taptų klampi ir padidėtų sausosios medžiagos kiekis. Dažniausiai naudojami kvietiniai miltai, tačiau galima naudoti ir kitų rūšių miltų mišinius, pavyzdžiui, miltų be glitimo mišinius. Be to, į tešlą įpilama rapsų arba rapsukų aliejaus, įberiama druskos ir, jei reikia, cukraus ir (arba) bulvių dribsnių.

Visos kitos šakniavaisinės daržovės (morkos, ropės, burokėliai ar griežčiai) naudojamos / dedamos į tešlą jas šviežiai tarkuojant ir jos iškepamos tik tada, kai kepa orkaitėje kartu su duonelėmis, priešingai nei bulvės, kurios prieš gaminant tešlą išverdamos.

Gaminant produktą reikia ypatingo kruopštumo ir meistriškumo, kad bulvės ir miltai susimaišytų proporcingai ir optimaliai. Šios tradicijomis pagrįstos žinios buvo perduotos iš kartos į kartą ir atspindi unikalią praktinę patirtį, kurios neįmanoma pakeisti standartizuotais pramoniniais metodais.

Iš tešlos rankomis galima formuoti tam tikro svorio duoneles, kurios vėliau formuojamos ir suplojamos rankomis, kol suplonėja. Norint iškepti tolygios formos plokščią duonelę, taip pat galima naudoti įvairius kočėlus. Iš gauto tešlos lakšto apvaliomis formelėmis išpjaunamos plokščios duonelės.

Iškepusios plokščios duonelės prieš pakavimą atvėsinamos. Atvėsinimas yra svarbus, nes duonelės drėgnis paprastai būna didesnis nei parduotuvėje perkamos duonos.

Geras vardas

Duonelės „Aitoo perunarieska“ kokybė sulaukė ypatingo pripažinimo. Pavyzdžiui, geriausias Suomijos virtuvės šefas, žinomas, be kita ko, iš televizijos laidų (pvz., kaip teisėjas laidoje „Master Chef Finland“), produktą gyrė taip: „Ji tiesiog puikiai tinka su sviestu. Minkšta ir skanaus skonio duona pakankamai pasūdyta.“ (*Sydän-Hämeen lehti*, 2017).

Pirkaloje esančios maisto prekių parduotuvės „K-Citymarket“ paskelbtame vaizdo įraše duonelė „Aitoo perunarieska“ giriama taip: „Tai iš Aito kilusi minkšta ir burnoje tirpstanti šviežia duonelė. Plokščia duonelė gaminama rankomis iš bulvių, kurių dėl jų dydžio ar formos negalima parduoti parduotuvėse, tačiau jos yra puikus ingredientas duonelėms gaminti. (2020 m. rugpjūčio 19 d. „Youtube“ vaizdo įrašas: https://www.youtube.com/watch?v=9uom1vczcRA).

2024 m. plokščia duonelė „Aitoo perunarieska“ buvo išrinkta geriausia plokščia duonele iš bulvių Suomijoje. Garbės pažymėjime parašyti šie žodžiai: „Suomijos gastronomijos degustatorių komisija ieško unikalių rankų darbo produktų, kurių skonis ir kokybė akivaizdžiai lenkia kitus tos pačios kategorijos maisto produktus rinkoje.“

Produktas taip pat pristatomasinternetiniame žurnale „Viisi tähteä“ („Penkios žvaigždutės“) 2021 m. spalio 25 d. paskelbtame straipsnyje, kuriame pristatomi vietos gamintojo plokšti duona, iš kurių viena yra „Aitoo perunarieska“.

Duonelę „Aitoo Perunarieska“ galima patiekti įvairiais būdais. Parduodama šviečia duonelė „Aitoo Perunarieska“ yra veganiška. Kiaušiniai iš recepto išbraukti 2020 m.

Nuoroda į paskelbtą geografinės nuorodos produkto specifikaciją

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