C/2025/6074

10.11.2025.

Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 2024/1143 15. panta 4. punktu

(C/2025/6074)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir likumīgas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 17. pantu ([1]) var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Aitoo perunarieska”

ES Nr.: PGI-FI-03318 – 13.8.2024.

1. **Nosaukums(-i)**

“Aitoo perunarieska”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN ☐ AĢIN ☒

3. **Valsts, pie kuras pieder definētais ģeogrāfiskais apgabals**

Somija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu atbilstoši Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktam*

19 – LABĪBAS, MILTU, CIETES VAI PIENA IZSTRĀDĀJUMI; MILTU KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI

1905 – maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, cepumi un citi maizes un konditorejas izstrādājumi ar kakao piedevu vai bez tās; dievmaizītes, oblātas farmācijai, zīmogvafeles, rīspapīrs un tamlīdzīgi produkti

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta apraksts*

“Aitoo perunarieska” ir apaļa, neraudzēta plakanmaize (“rieska”), kuras galvenā sastāvdaļa ir vārīti, nemizoti kartupeļi. Papildus kartupeļiem mīkla sastāv no kviešu miltiem vai citu miltu maisījuma, rapšu vai ripšu eļļas, sāls un, iespējams, cukura un/vai kartupeļu pārslām. Ja vēlas piešķirt papildu krāsu vai garšu, mīklai var pievienot citus sakņu dārzeņus, piemēram, svaigi rīvētus burkānus, rāceņus, bietes vai kāļus. “Aitoo perunarieska” plakanmaize var būt dažādos izmēros, un to var pagatavot arī no miltu maisījuma, kas nesatur lipekli. Milti, kas nesatur lipekli un ko izmanto mīklā, var būt tikai rīsu milti vai vairāku veidu miltu maisījums. Miltu maisījuma sastāvdaļas var atšķirties. Lai nodrošinātu produkta labu uzglabāšanos, var izmantot konservantu (kālija sorbātu vai pīlādžogu ekstraktu).

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

"Aitoo perunarieska":

— ir plankumaina, jo mīklā ir kartupeļu mizas gabaliņi. Plankumi uz plakanmaizes var būt redzami arī pēc cepšanas, īpaši tad, ja kartupeļu mizas bijušas biezas;

— tai ir īsta, kartupeļiem raksturīga garša un smarža;

— iekožoties ir blīva konsistence, jo plakanmaize netiek raudzēta ar raugu vai citiem irdinātājiem.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

—

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

"Aitoo perunarieska" mīklu ražo un plakanmaizes gatavo cepšanai noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Plakanmaize tiek cepta iespējami ātri. Cepšanas programma ir atkarīga no gatavojamā produkta biezuma, lieluma un izmantotās krāsns. Orientējošā cepšanas temperatūra ir 240–300 grādi, cepšanas laiks ir 12–22 minūtes.

Neceptas, cepšanai gatavas plakanmaizes noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā var arī sasaldēt un transportēt sasaldētā veidā ārpus šī apgabala, lai tās izceptu citur.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

"Aitoo perunarieska" iepako ceptu vai saldētu, termiski neapstrādātu, noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, lai nodrošinātu produkta svaigumu un kvalitāti.

Ja plakanmaizi paredzēts pārdot bez iepakojuma, ieteicams to ievietot papīra maisiņā. Svaigas plakanmaizes, ko piegādā ēdināšanas uzņēmumiem, transportē aukstuma ķēdē, aukstumtelpas temperatūrā, plastmasas maisiņos.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

"Aitoo perunarieska" ģeogrāfiskais apgabals ietver *Pirkanmaa* un *Kanta-Häme*.

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde "Aitoo perunarieska" ir balstīta uz produkta īpašo raksturu un tā pagatavošanai nepieciešamo zinātību, kā arī uz tā reputāciju.

Īpašais raksturs

"Aitoo perunarieska" ir savdabīgs miltu konditorejas izstrādājums, jo tā ražošanā neizmanto ūdeni, raugu, olas vai piena produktus. "Aitoo perunarieska" atšķiras no visām citām Somijā gatavotajām plakanmaizēm ar savu pagatavošanas metodi, konsistenci un garšu.

Raksturīgā "Aitoo perunarieska" iezīme ir tā, ka kartupeļi, ko izmanto kā sastāvdaļu, tiek vārīti un sasmalcināti nemizoti, nepievienojot ūdeni. Tas piešķir produktam raksturīgās organoleptiskās īpašības, piemēram, īstu kartupeļu garšu un plankumainību kartupeļu mizas gabaliņu dēļ. Konsistence ir blīva, jo plakanmaize netiek raudzēta ar raugu vai citiem irdinātājiem.

Kartupeļiem, ko izmanto produkta pagatavošanai, nav jāizmanto pretbrūnēšanas līdzekļi, jo kartupeļi līdz mīklas pagatavošanai ir aizsargāti ar mizu, bet pēc tam plakanmaize tiek cepta.

Vajadzības gadījumā var izmantot konservantu (kālija sorbātu vai pīlādžogu ekstraktu). Ja produkts ir bez pārtikas piedevām un vēlams ilgāks glabāšanas laiks, tas jāuzglabā un jāapstrādā aukstuma ķēdē vai saldētā veidā.

Zinātība

Ražojot “Aitoo perunarieska”, šķidruma daudzumu koriģē atbilstoši kartupeļu izejvielas specifiskajām mitruma īpašībām. Lai pagatavotu vienmērīgas kvalitātes plakanmaizes mīklu, ir vajadzīga zinātība. Kartupeļu šķirnei nav izšķirošas nozīmes, jo mīklu var apstrādāt tā, lai iegūtu viendabīgu rezultātu.

Cepšanas laikā var izmantot cukuru, lai saglabātu viendabīgu garšu, jo kartupeļu īpašības noliktavā mainās (kartupeļu uzglabāšanas laikā kartupeļi kļūst par aptuveni 10 % vieglāki). Ja pieejamie kartupeļi ir pārāk ūdeņaini un nav piemēroti cepšanai, lai palielinātu sausnas saturu, var izmantot kartupeļu pārslas.

Kad mīkla no sastāvdaļām ir pagatavota, plakanmaizes jācep pēc iespējas ātrāk, pirms mīkla kļūst pārāk mitra. Šā paša iemesla dēļ nav iespējams pagatavot un uzglabāt lielus mīklas daudzumus. Mīklas konsistences panākšanā izšķiroša nozīme ir kartupeļu un miltu mijiedarbībai. Milti sadala kartupeļu šūnu struktūru, un, ja mīklu necep nekavējoties, tā kļūst ūdeņaina un zaudē cepšanai nepieciešamās īpašības. Lai to pārvaldītu, ir vajadzīga padziļināta izpratne par sastāvdaļu ķīmiskajām un bioloģiskajām īpašībām, un šis aspekts skaidri atšķir produktu no ātras rūpnieciskās ražošanas. Ja cep daudzas plakanmaizes, mīklu gatavo vairākas reizes dienā.

Nelielu mīklas daudzumu, kas palicis no iepriekšējās cepšanas partijas, var sajaukt ar nākamo partiju. Nelielu mīklas daudzumu, kas palicis vakarā, var uzglabāt aukstumtelpā un izmantot nākamās dienas mīklai. Mīklu var arī sasaldēt. Gatavojot mīklu, ir ieteicams izmantot saldētu mīklu tikai daļai no saražotās partijas.

Mīklas gatavošana sākas ar kartupeļu mazgāšanu, vārīšanu nemizotā veidā un atdzesēšanu. Pirms mīklas gatavošanas kartupeļus var sasmalcināt vai ievietot mikserī kopā ar citām sastāvdaļām un sasmalcināt. Papildus kartupeļiem mīklai pievieno miltus, lai nodrošinātu viskozitāti un palielinātu sausnas saturu. Visbiežāk izmanto kviešu miltus, taču ir iespējami arī citi miltu maisījumi, to vidū miltu maisījumi bez lipekļa. Turklāt mīklai pievieno rapšu eļļu vai ripšu eļļu, sāli un, iespējams, cukuru un/vai kartupeļu pārslas.

Jebkurus citus sakņu dārzeņus (burkānus, rāceņus, bietes vai kāļus) mīklai pievieno svaigi rīvētus, un tie tiek termiski apstrādāti tikai cepšanas laikā kopā ar plakanmaizi, atšķirībā no kartupeļiem, kas pirms mīklas pagatavošanas tiek novārīti.

Produkta pagatavošana prasa īpašu rūpību un meistarību, lai nodrošinātu kartupeļu un miltu sabalansētu un optimālu proporciju. Šīs uz tradīcijām balstītās zināšanas ir nodotas tālāk un ir unikāla zinātība, ko nevar aizstāt ar standartizētām rūpnieciskām metodēm.

Mīklu var veidot ar rokām, izveidojot noteikta svara plakanmaizes, kuras pēc tam veido un saplacina ar rokām, līdz tās ir plānas. Lai iegūtu vienmērīgu plakanmaizes formu, var izmantot arī dažāda veida mīklas ruļļus. Plakanmaizes izgriež no izrullētās mīklas loksnes ar apaļu formu.

Pēc cepšanas un pirms iepakošanas plakanmaizes atdzesē. Dzesēšana ir svarīga, jo plakanmaizes mitruma saturs parasti ir augstāks nekā veikalā nopērkamai maizei.

Reputācija

“Aitoo perunarieska” kvalitāte ir īpaši atzīta. Piemēram, viens no Somijas vadošajiem pavāriem, pazīstams arī no televīzijas raidījumiem (piemēram, kā “Master Chef Finland” žūrijas loceklis), produktu ir raksturojis šādi: “Vienkārši izcili laba ar sviestu. Mīksta un garšīga maize ar perfektu sāls daudzumu.” (*Sydän-Hämeen lehti,* 2017)

Pirkkala mazumtirdzniecības tīkls *K-Citymarket* savā videomateriālā slavē “Aitoo perunarieska” šādi: “Mīkstas un kārdinoši svaigas plakanmaizes no *Aitoo*. Plakanmaizes tiek gatavotas ar rokām no kartupeļiem, kurus to izmēra vai formas dēļ nevar pārdot veikalos, taču tie ir lieliski piemēroti plakanmaizes pagatavošanai.” (*YouTube*, 2020. gada 19. augusts: https://www.youtube.com/watch?v=9uom1vczcRA)

2024. gadā “Aitoo perunarieska” tika atzīta par labāko kartupeļu plakanmaizi Somijā. Goda sertifikātā iekļauts šāds teksts: ““Gastronomy Finland” degustācijas komisija meklē unikālus roku darba izstrādājumus, kuru garša un kvalitāte ir acīmredzami pārāka par citiem tirgū pieejamiem tās pašas kategorijas pārtikas produktiem.”

Produkts pieminēts arī rakstā, kas 2021. gada 25. oktobrī publicēts tiešsaistes žurnālā *Viisi tähteä* ["Piecas zvaigznes"]; tajā aprakstīts vietējā ražotāja plakanmaižu klāsts, kurā viens no produktiem ir "Aitoo perunarieska".

"Aitoo perunarieska" var pasniegt dažādos veidos. Svaiga "Aitoo perunarieska" ir piemērota vegāniem. 2020. gadā no receptes tika izņemtas olas.

Atsauce uz produkta, kas apzīmēts ar attiecīgo ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, specifikācijas publikāciju

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