C/2025/6074

10.11.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' indikazzjoni ġeografika skont l-Artikolu 15(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(C/2025/6074)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi ta' prodotti agrikoli

"Aitoo perunarieska"

Nru tal-UE: PGI-FI-03318 — 13.8.2024

1. **Isem/Ismijiet**

"Aitoo perunarieska"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP ☐ IĠP ☒

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Il-Finlandja

4. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu**

4.1. *Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143*

19 — PREPARATI TAĊ-ĊEREALI, TAD-DQIQ, TAL-LAMTU JEW TAL-ĦALIB; PRODOTTI TAL-PASTIĊĊIERA

1905 — Ħobż, għaġina, kejkijiet, gallettini u prodotti oħrajn tal-furnara, kemm jekk fihom il-kawkaw u kemm jekk le; ostji tat-tqarbin, cachets vojta li huma adattati għall-użu farmaċewtiku, wafers tas-siġill, karta tar-ross u prodotti simili

4.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

L-"Aitoo perunarieska" huwa ħobż ċatt tond mhux imtella' bil-ħmira ("rieska"), li l-ingredjent ewlieni tiegħu huwa l-patata mgħollija mhux imqaxxra. Minbarra l-patata, l-għaġina tikkonsisti minn dqiq tal-qamħ jew taħlitiet oħra ta' dqiq, żejt tal-lift jew żejt tal-kolza, melħ u possibbilment zokkor u/jew frak tal-patata. Jekk ikun mixtieq aktar kulur jew togħma addizzjonali, mal-għaġina jista' jiżdied ħaxix tal-għeruq ieħor, bħal karrotti, nevew, pitravi jew rutabaga li jkunu għadhom kif ġew maħkuka. Il-ħobż ċatt "Aitoo perunarieska" jista' jsir f'daqsijiet differenti u anke minn taħlita ta' dqiq mingħajr glutina. Id-dqiq mingħajr glutina użat fl-għaġina jista' jkun dqiq tar-ross waħdu jew taħlita ta' diversi tipi ta' dqiq. L-ingredjenti tat-taħlita tad-dqiq jistgħu jvarjaw. Jista' jintuża preservattiv (sorbat tal-potassju jew estratt tar-rowanberry) biex jiġi żgurat li l-prodott jibqa' tajjeb.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

L-"Aitoo perunarieska":

— huwa ttikkjat, għax l-għaġina fiha frammenti tal-qoxra tal-patata. It-tikek jidhru wkoll fuq il-ħobż ċatt wara li jinħema, speċjalment jekk il-qxur tal-patata jkunu ħoxnin.

— għandu togħma u riħa ġenwina tal-patata.

— għandu konsistenza densa meta jingidem, peress li l-ħobż ċatt ma jittellax bil-ħmira jew bi kwalunkwe aġent levitanti ieħor.

4.3. *Derogi dwar l-akkwist ta' għalf (għal prodotti li joriġinaw mill-annimali dežinjati b'Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta biss) u restrizzjonijiet fuq l-akkwist ta' materja prima (għal prodotti proċessati dežinjati b'Indikazzjoni Ġeografika Protetta biss)*

—

4.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Kemm il-produzzjoni tal-għaġina tal-"Aitoo perunarieska" kif ukoll il-preparazzjoni għall-ħami tal-ħobż ċatt isiru fiż-żona ġeografika definita. Il-ħobż ċatt jinħema kemm jista' jkun malajr. Il-programm tal-ħami jiddependi fuq il-ħxuna u d-daqs tal-prodott li se jsir u l-forn użat. It-temperatura indikattiva tal-ħami hija + 240-300 grad, b'ħin tal-ħami ta' bejn 12 u 22 minuta.

Il-ħobż ċatt lest biex jinħema jista' wkoll jiġi ffriżat mhux imsajjar fiż-żona ġeografika definita u ttrasportat iffriżat barra miż-żona ġeografika definita għall-ħami.

4.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

L-"Aitoo perunarieska" jiġi mballat moħmi jew iffriżat u mhux imsajjar fiż-żona ġeografika definita sabiex jiġu żgurati l-freskezza u l-kwalità tal-prodott.

Jekk il-ħobż ċatt ikun se jinbiegħ wieħed wieħed, huwa rakkomandat li tintuża borża tal-karti bħala mballaġġ. Il-ħobż ċatt ikkonsenjat frisk lir-restoranti jitwassal kiesaħ, skont il-katina tat-tkessiħ u f'boroż tal-plastik.

4.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

—

5. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika tal-"Aitoo perunarieska" tikkonsisti f'Pirkanmaa u Kanta-Häme.

6. **Rabta maż-żona ġeografika**

L-indikazzjoni ġeografika "Aitoo perunarieska" hija bbażata fuq in-natura distintiva tal-prodott, l-għarfien prattiku meħtieġ biex isir, kif ukoll fuq ir-reputazzjoni tiegħu.

Natura distintiva

L-"Aitoo perunarieska" huwa prodott distint tal-forn, peress li l-ebda ilma, ħmira, bajd jew prodott tal-ħalib ma jintuża fil-produzzjoni tiegħu. L-"Aitoo perunarieska" huwa differenti wkoll mill-ħobż ċatt l-ieħor kollu magħmul fil-Finlandja f'termini tal-metodu tal-produzzjoni, is-sawra u t-togħma tiegħu.

Il-partikolarità tal-"Aitoo perunarieska" hija minħabba l-fatt li l-patata użata bħala ingredjent tiġi mgħollija u mgħaffġa mhux imqaxxra, mingħajr ma jiżdied l-ilma. Dan jagħti lill-prodott il-karatteristiċi organolettiċi tipiċi tiegħu, bħat-togħma ġenwina tal-patata u d-dehra ttikkjata mill-frammenti tal-qoxra tal-patata. Il-konsistenza tinħass densa meta jingidem, peress li l-ħobż ċatt ma jittellax bil-ħmira jew b'xi aġent levitanti ieħor.

Ma hemmx għalfejn jintużaw aġenti kontra t-tbajja' għall-patata użata fil-preparazzjoni tal-prodott, peress li l-patata hija protetta bil-qoxra tagħha sakemm issir l-għaġina, u wara dan jinħema l-ħobż ċatt.

Jekk ikun meħtieġ, jista' jintuża preservattiv (sorbat tal-potassju jew estratt tar-rowanberry). Jekk il-prodott ikun mingħajr addittivi u tkun mixtieqa ħajja itwal fuq l-ixkaffa, irid jinżamm/jiġi mmaniġġjat f'katina tat-tkessiħ jew iffriżat.

Għarfien prattiku

Meta jiġi prodott l-"Aitoo perunarieska", il-kwantità tal-likwidu tiġi aġġustata skont il-karatteristiċi speċifiċi tal-indewwa tal-materja prima tal-patata. Huwa meħtieġ l-għarfien prattiku biex tiġi prodotta l-għaġina tal-ħobż ċatt li dejjem ikollha kwalità uniformi. Il-varjetà tal-patata ma hijiex importanti, peress li l-għaġina tista' tinħadem biex jinkiseb riżultat omoġenju.

Waqt il-ħami jista' jintuża z-zokkor sabiex tinżamm togħma uniformi, peress li l-karatteristiċi tal-patata jgħaddu minn bidliet fil-maħżen (il-patata ssir madwar 10 % eħfef matul il-perjodu li fih tinħażen). Jistgħu jintużaw frak tal-patata biex jiżdied il-kontenut tal-materja niexfa jekk il-patata disponibbli tkun wisq mifqugħa bl-ilma biex tinħema.

Ladarba l-għaġina tkun saret mill-ingredjenti, il-ħobż ċatt irid jinħema kemm jista' jkun malajr qabel ma l-għaġina ssir wisq imxarrba. Għall-istess raġuni, ma huwiex possibbli li jsiru u jinħażnu kwantitajiet kbar ta' għaġina. L-interazzjoni bejn il-patata u d-dqiq hija deċiżiva għas-sawra tal-għaġina. Id-dqiq ikisser l-istruttura ċellulari tal-patata u, jekk l-għaġina ma tinħemiex mill-ewwel, tinfaqa' wisq bl-ilma u titlef il-kwalitajiet tal-ħami tagħha. Il-ġestjoni ta' dan il-proċess teħtieġ fehim profond tal-proprjetajiet kimiċi u bijoloġiċi tal-ingredjenti, u dan l-aspett jiddistingwi b'mod ċar il-prodott mill-produzzjoni industrijali veloċi. L-għaġina ssir diversi drabi kuljum jekk jinħema ħafna ħobż ċatt.

Il-kwantitajiet żgħar ta' għaġina li jifdal mil-lott tal-ħami ta' qabel jistgħu jitħalltu mal-lott li jmiss. Il-kwantità żgħira ta' għaġina li jkun fadal filgħaxija tista' tinħażen f'kamra mkessħa u tintuża għall-għaġina tal-għada. L-għaġina tiflaħ ukoll għall-iffriżar. Meta tiġi ppreparata l-għaġina, huwa rrakkomandat li tintuża l-għaġina ffriżata biex tiġi prodotta biss parti mil-lott.

Il-preparazzjoni tal-għaġina tibda billi l-patata tinħasel, titgħalla mhux imqaxxra u titħalla tibred. Qabel ma ssir l-għaġina, il-patata tista' titgħaffeġ jew titpoġġa f'mixer mal-ingredjenti l-oħra u mgħaffġa. Minbarra l-patata, jiżdied id-dqiq mal-għaġina biex tiġi prodotta l-viskożità u jiżdied il-kontenut tal-materja niexfa. Id-dqiq tal-qamħ huwa l-aktar wieħed li jintuża iżda taħlitiet oħra ta' dqiq — bħal taħlitiet ta' dqiq mingħajr glutina — huma possibbli wkoll. Barra minn hekk, iż-żejt tal-lift jew iż-żejt tal-kolza, il-melħ u possibbilment iz-zokkor u/jew il-frak tal-patata jiżdiedu mal-għaġina.

Il-ħaxix tal-għeruq l-ieħor (karrotti, nevew, pitravi jew rutabaga) kollu jintuża/jiżdied mal-għaġina wara li jkun għadu kif ġie maħkuk u jissajjar biss ladarba jkun fil-forn, flimkien mal-ħobż ċatt, għall-kuntrarju tal-patata, li titgħalla qabel ma ssir l-għaġina.

Il-preparazzjoni tal-prodott tirrikjedi attenzjoni speċjali u sengħa biex jiġi żgurat li l-patata u d-dqiq jiġu kkombinati b'mod proporzjonat u ottimali. Dan l-għarfien ibbażat fuq it-tradizzjoni ġie mgħoddi minn ġenerazzjoni għal oħra u jirrappreżenta għarfien prattiku uniku li ma jistax jiġi sostitwit b'metodi industrijali standardizzati.

L-għaġina tista' tiġi ffurmata bl-idejn f'ħobż ċatt ta' ċertu piż, li mbagħad jiġi ffurmat u ċċattjat bl-idejn sakemm ikun irqiq. Jistgħu jintużaw ukoll varjetà ta' rombli tal-għaġina biex isir ħobż ċatt ta' forma uniformi. Il-ħobż ċatt jinqata' mill-isfiljatura tal-għaġina li tinkiseb b'forma tonda.

Wara li jinħema, il-ħobż ċatt jitħalla jibred qabel ma jiġi mballat. Huwa importanti li jitħalla jibred għax il-kontenut ta' ndewwa tal-ħobż ċatt ġeneralment ikun ogħla minn dak tal-ħobż mixtri minn ħanut.

Reputazzjoni

Il-kwalità tal-"Aitoo perunarieska" rċeviet rikonoxximent speċjali. Pereżempju, wieħed mill-aqwa koki tal-Finlandja, familjari fost l-oħrajn minn programmi televiżivi (eż. bħala aġġudikant fuq Master Chef Finland) faħħar il-prodott kif ġej: "Sempliċement brillanti fit-tjubija bil-butir. Ħobż artab u bnin bl-ammont perfett ta' melħ." (*Sydän-Hämeen lehti,* 2017)

Vidjow ippubblikat mill-ħanut tal-ikel K-Citymarket f'Pirkkala jfaħħar l-"Aitoo perunarieska" kif ġej: "Ħobż ċatt frisk, artab u li jiftaħlek l-aptit minn Aitoo. Il-ħobż ċatt jinħadem bl-idejn minn patata li ma tistax tinbiegħ fil-ħwienet minħabba d-daqs jew il-forma tagħha iżda li hija ingredjent eċċellenti għall-ħobż ċatt." (YouTube, id-19 ta' Awwissu 2020: https://www.youtube.com/watch?v=9uom1vczcRA)

Fl-2024, l-"Aitoo perunarieska" ntgħażel bħala l-aqwa ħobż ċatt tal-patata tal-Finlandja. Iċ-ċertifikat onorarju jinkludi s-silta li ġejja: "Il-bord tad-dewqan ta' Gastronomy Finland ifittex prodotti artiġjanali uniċi, b'togħma u kwalità li huma b'mod ċar superjuri għal dawk ta' prodotti tal-ikel oħra fl-istess kategorija fis-suq."

Fil-25 ta' Ottubru 2021 il-prodott ntwera wkoll f'artiklu ppubblikat fir-rivista online *Viisi tähteä* ["Ħames stilel"], li ppreżenta l-firxa ta' ħobż ċatt ta' produttur lokali, li wieħed minnhom huwa l-"Aitoo perunarieska".

L-"Aitoo Perunarieska" jista' jisserva b'diversi modi. Meta jinbiegħ frisk huwa prodott tal-ikel vegan, peress li l-bajd tneħħa mir-riċetta fl-2020.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tal-indikazzjoni ġeografika

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