Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/6074

10.11.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een geografische aanduiding op grond van artikel 15, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2025/6074)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Aitoo perunarieska"

EU-nr.: PGI-FI-03318 — 13.8.2024

1. **Naam/namen**

"Aitoo perunarieska"

2. **Type geografische aanduiding**

BOB ☐ BGA ☒

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Finland

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

19 — BEREIDINGEN VAN GRAAN, VAN MEEL, VAN ZETMEEL OF VAN MELK; GEBAK

1905 — Brood, gebak, biscuits en andere bakkerswaren, ook indien deze producten cacao bevatten; ouwel in bladen, hosties, ouwels voor geneesmiddelen, plakouwels en dergelijke producten van meel of van zetmeel

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

"Aitoo perunarieska" is een rond, ongezuurd platbrood ("rieska"), met als hoofdingrediënt gekookte, ongeschilde aardappel. Naast aardappelen bevat het deeg tarwebloem of andere meelmengsels, koolzaad- of raapolie, zout en eventueel suiker en/of aardappelvlokken. Indien extra kleur of smaak gewenst is, mogen aan het deeg andere wortelgroenten worden toegevoegd, zoals vers geraspte wortelen, rapen, bieten of koolrapen. Het platbrood "Aitoo perunarieska" kan in verschillende formaten worden bereid, en ook op basis van een glutenvrij meelmengsel. Het glutenvrije meel dat in het deeg wordt gebruikt, kan enkel rijstmeel zijn of een mengsel van verschillende melen. De ingrediënten van het meelmengsel kunnen variëren. Er mag een conserveermiddel (kaliumsorbaat of lijsterbesextract) worden gebruikt om ervoor te zorgen dat het product goed blijft.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

"Aitoo perunarieska":

— is gespikkeld, omdat het deeg stukjes aardappelschil bevat. Er zijn soms ook vlekken te zien op het platbrood na het bakken, vooral als de aardappelschillen dik waren;

— heeft een authentieke smaak en geur van aardappel;

— heeft een dichte consistentie wanneer men erin bijt, aangezien het platbrood niet gerezen is, want er wordt geen gist of ander rijsmiddel toegevoegd.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

—

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Het deeg van "Aitoo perunarieska" wordt geproduceerd en het platbrood wordt bereid om te worden gebakken in het afgebakende geografische gebied. Het platbrood wordt zo snel mogelijk gebakken. Het bakprogramma is afhankelijk van de dikte en grootte van het te vervaardigen product en de gebruikte oven. De indicatieve baktemperatuur is + 240-300 graden Celcius, met een baktijd van 12-22 minuten.

Kant-en-klare platbroden mogen ook ongebakken in het afgebakende geografische gebied worden diepgevroren en in diepgevroren toestand tot buiten het afgebakende geografische gebied worden vervoerd om er te worden gebakken.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

"Aitoo perunarieska" wordt al dan niet gebakken of bevroren in het afgebakende geografische gebied verpakt, om de versheid en de kwaliteit van het product te waarborgen.

Als het platbrood los wordt verkocht, is de aanbevolen verpakking een papieren zak. Platbrood dat vers aan restaurants wordt geleverd, wordt op koelruimtetemperatuur in de koudeketen en in plastic zakken geleverd.

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

5. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied van "Aitoo perunarieska" omvat Pirkanmaa en Kanta-Häme.

6. Verband met het geografische gebied

De geografische aanduiding "Aitoo perunarieska" is gebaseerd op de onderscheidende aard van het product en de vereiste knowhow om het te vervaardigen, alsook op de faam ervan.

Onderscheidende aard

"Aitoo perunarieska" is een onderscheidend bakkersproduct, aangezien bij de productie ervan geen water, gist, eieren of zuivelproducten zijn gebruikt. "Aitoo perunarieska" onderscheidt zich ook van alle andere in Finland vervaardigde platbroden wat de productiemethode, textuur en smaak ervan betreft.

Wat "Aitoo perunarieska" zo bijzonder maakt, is dat de aardappelen die als ingrediënt worden gebruikt, ongeschild zijn gekookt en geplet, en dat er geen water wordt toegevoegd. Dit geeft het product de typische organoleptische kenmerken ervan, zoals een echte aardappelsmaak en een gespikkeld uiterlijk door de stukjes aardappelschil. Het platbrood heeft een stevige consistentie als men erin bijt, want er wordt geen gist of ander rijsmiddel toegevoegd.

Voor de aardappel in het product hoeven geen middelen te worden gebruikt om bruinkleuring tegen te gaan, aangezien de aardappel door de schil wordt beschermd totdat het deeg wordt bereid. Daarna wordt het platbrood gebakken.

Zo nodig mag een conserveermiddel (kaliumsorbaat of lijsterbesextract) worden gebruikt. Indien aan het product geen additieven zijn toegevoegd en een langere houdbaarheid gewenst is, moet het in een koudeketen worden bewaard/gehanteerd of worden diepgevroren.

De knowhow

Bij de productie van "Aitoo perunarieska" wordt de hoeveelheid vloeistof aangepast aan het specifieke vochtgehalte van de aardappel als grondstof. Er is knowhow nodig om deeg voor platbrood te maken dat altijd van uniforme kwaliteit is. Het aardappelras is niet belangrijk, aangezien het deeg kan worden aangepast om een homogeen resultaat te verkrijgen.

Tijdens het bakken kan suiker worden gebruikt om een uniforme smaak te behouden, aangezien de kenmerken van de aardappel in de opslagplaats veranderen (een aardappel wordt ongeveer 10 % lichter tijdens de opslagperiode). Als de beschikbare aardappelen te waterig zijn om te worden gebakken, mogen aardappelvlokken worden gebruikt om het drogestofgehalte te verhogen.

Zodra het deeg is gemaakt met de ingrediënten, moet het platbrood zo snel mogelijk worden gebakken voordat het deeg te nat wordt. Om deze reden is het niet mogelijk grote hoeveelheden deeg te maken en te bewaren. De wisselwerking tussen de aardappelen en het meel is bepalend voor de textuur van het deeg. Het meel breekt de celstructuur van de aardappel af en als het deeg niet onmiddellijk wordt gebakken, wordt het waterig en kan niet meer juist worden gebakken. Derhalve moeten producenten over een grondig inzicht in de chemische en biologische eigenschappen van de ingrediënten beschikken, en dit aspect onderscheidt het product duidelijk van snelle industriële productie. Als er veel platbroden worden gebakken, wordt het deeg meerdere keren per dag bereid.

Kleine hoeveelheden deeg die van de vorige bakpartij overblijven, mogen met de volgende partij worden vermengd. Een kleine hoeveelheid deeg die 's avonds overblijft, mag in een koelruimte worden opgeslagen en voor het deeg van de volgende dag worden gebruikt. Het deeg kan ook worden diepgevroren. Bij de bereiding van het deeg is het raadzaam om slechts voor een deel diepgevroren deeg te gebruiken.

De bereiding van het deeg begint met het wassen van de aardappelen, het koken van de ongeschilde aardappelen en het koelen van de aardappelen. Voordat het deeg wordt bereid, kunnen de aardappelen worden gehakt of samen met de andere ingrediënten in een blender worden gemalen. Naast aardappelen wordt meel aan het deeg toegevoegd om viscositeit te verkrijgen en het drogestofgehalte te verhogen. Tarwemeel wordt het vaakst gebruikt, maar ook andere meelmengsels, zoals glutenvrije meelmengsels, zijn mogelijk. Bovendien worden koolzaad- of raapolie, zout en eventueel suiker en/of aardappelvlokken aan het deeg toegevoegd.

Eventuele vers geraspte andere wortelgroenten (wortelen, rapen, bieten of koolrapen) kunnen rauw aan het deeg worden toegevoegd. Deze worden pas in de oven gegaard, in tegenstelling tot de aardappelen, die worden gekookt voordat het deeg wordt bereid.

De bereiding van het product vereist bijzondere zorg en vakmanschap met het oog op een evenredige en optimale verhouding tussen de aardappelen en het meel. Deze traditionele kennis wordt doorgegeven en vormt een unieke knowhow die niet kan worden vervangen door gestandaardiseerde industriële methoden.

Het deeg kan met de hand tot platbroden van een bepaald gewicht worden gevormd. Deze broden kunnen vervolgens met de worden hand afgeplat totdat ze dun genoeg zijn. Er kunnen ook diverse deegrollers worden gebruikt om een gelijkmatig gevormd platbrood te maken. De platbroden kunnen met een ronde vorm uit het resterende deeg worden gesneden.

Na het bakken worden de platbroden gekoeld voordat ze worden verpakt. Koeling is belangrijk, omdat het vochtgehalte van een platbrood over het algemeen hoger is dan dat van een brood dat in een winkel is gekocht.

Reputatie

De kwaliteit van "Aitoo perunarieska" krijgt vaak erkenning. Zo heeft een Finse topkok die onder meer deelnam aan tv-programma's (bv. als jurylid voor Master Chef Finland), het product als volgt geprezen: "Gewoon briljant goed met boter. Een zacht, heerlijk brood met de perfecte dosis zout." (*Sydän-Hämeen lehti,* 2017)

In een video gepubliceerd door het grootwarenhuis K-Citymarket in Pirkkala, wordt "Aitoo perunarieska" als volgt geprezen: "Zacht en verrukkelijk vers platbrood uit Aitoo. Het platbrood is met de hand vervaardigd met aardappelen die vanwege hun grootte of vorm niet in winkels kunnen worden verkocht, maar een uitstekend ingrediënt zijn voor platbrood." (YouTube 19 augustus 2020: https://www.youtube.com/watch?v=9uom1vczcRA)

In 2024 werd "Aitoo perunarieska" uitgeroepen tot het beste aardappelplatbrood van Finland. In het erecertificaat staat het volgende: "Het Fins gastronomisch smaakpanel kijkt naar unieke ambachtelijke producten, met een smaak en kwaliteit die duidelijk beter zijn dan andere levensmiddelen van dezelfde categorie op de markt."

"Aitoo perunarieska" is ook op 25 oktober 2021 besproken in een artikel over platbroden van lokale producenten in online-tijdschrift *Viisi tähteä* ["Vijf sterrren"].

"Aitoo perunarieska" kan op verschillende manieren worden geserveerd. Vers verkochte "Aitoo perunarieska" is veganistisch. In 2020 zijn eieren uit het recept gehaald.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier van de geografische aanduiding

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