C/2025/6074

10.11.2025

Publikacja wniosku o rejestrację oznaczenia geograficznego zgodnie z art. 15 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143

(C/2025/6074)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143, wnieść sprzeciw do Komisji ([1]).

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Aitoo perunarieska”

Nr UE: PGI-FI-03318 – 13.8.2024

1. **Nazwa lub nazwy**

„Aitoo perunarieska”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP ☐ ChOG ☒

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Finlandia

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

19 –PRZETWORY ZE ZBÓŻ, MĄKI, SKROBI LUB MLEKA; PIECZYWA CUKIERNICZE

1905 – Chleb, bułki, pieczywo cukiernicze, ciasta i ciastka, herbatniki i pozostałe wyroby piekarnicze, nawet zawierające kakao; opłatki sakralne, puste kapsułki stosowane do celów farmaceutycznych, wafle wytłaczane, papier ryżowy i podobne wyroby

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Aitoo perunarieska” to okrągły, przaśny podpłomyk („rieska”), którego głównym składnikiem są gotowane, nieobrane ziemniaki. Oprócz ziemniaków ciasto składa się z mąki pszennej lub mieszanek mąk, oleju rzepikowego lub oleju rzepakowego, soli i ewentualnie cukru lub płatków ziemniaczanych. Jeżeli pożądany jest dodatkowy kolor lub smak, do ciasta można dodać inne warzywa korzeniowe, takie jak świeżo tarta marchew, rzepa, buraki lub brukiew. Podpłomyki „Aitoo perunarieska” można wytwarzać w różnych rozmiarach, również z mieszanki mąk bezglutenowych. Mąką bezglutenową używaną w cieście może być mąka ryżowa lub mieszanka kilku mąk. Składniki mieszanki mąk mogą się różnić. W celu zapewnienia trwałości produktu można zastosować środek konserwujący (sorbinian potasu lub ekstrakt z jarzębiny).

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

„Aitoo perunarieska":

— jest nakrapiany, ponieważ ciasto zawiera kawałki skórki z ziemniaków. Plamki są również widoczne na płaskim chlebie po wypieku, zwłaszcza jeśli skórki z ziemniaków były grube;

— ma prawdziwy smak i zapach ziemniaka;

— ma gęstą konsystencję, ponieważ wytwarza się go bez dodatku drożdży ani innych środków spulchniających.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

—

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Ciasto do „Aitoo perunarieska" jest produkowane, a podpłomyki przygotowuje się do pieczenia na określonym obszarze geograficznym. Podpłomyki wypieka się tak szybko, jak to możliwe. Program pieczenia zależy od pożądanej grubości i rozmiaru produktu oraz używanego piekarnika. Orientacyjna temperatura pieczenia wynosi + 240–300 stopni, a czas pieczenia wynosi 12–22 minut.

Gotowe do wypieku podpłomyki można również mrozić bez pieczenia na określonym obszarze geograficznym i transportować poza wyznaczony obszar geograficzny w celu upieczenia.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Aitoo perunarieska" jest pakowany upieczony lub zamrożony bez obróbki termicznej na określonym obszarze geograficznym w celu zapewnienia świeżości i jakości produktu.

Jeżeli podpłomyki są przeznaczone do sprzedaży luzem, zalecanym opakowaniem jest torebka papierowa. Podpłomyki dowożone do restauracji w stanie świeżym dostarcza się w temperaturze chłodniczej, z zachowaniem łańcucha chłodniczego, w plastikowych torebkach.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

5. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny „Aitoo perunarieska" obejmuje regiony Pirkanmaa i Kanta-Häme.

6. Związek z obszarem geograficznym

Oznaczenie geograficzne „Aitoo perunarieska" opiera się na szczególnym charakterze produktu i wiedzy fachowej wymaganej do jego wytworzenia, a także na jego renomie.

Szczególny charakter

„Aitoo perunarieska" jest szczególnym produktem piekarniczym, ponieważ do jego produkcji nie wykorzystuje się wody, drożdży, jaj ani przetworów mlecznych. „Aitoo perunarieska" różni się również od wszystkich innych podpłomyków wytwarzanych w Finlandii pod względem metody produkcji, konsystencji i smaku.

W szczególności w przypadku „Aitoo perunarieska" ziemniaki wykorzystywane jako składnik gotuje się i rozgniata w postaci nieobranej i bez dodawania wody. Dzięki temu produkt uzyskuje swoje charakterystyczne właściwości organoleptyczne, takie jak prawdziwy smak ziemniaczany i plamki na powierzchni spowodowane obecnością kawałków skórki z ziemniaków. Po ugryzieniu wyczuwalna jest gęsta konsystencja, ponieważ do podpłomyka nie dodaje się drożdży ani żadnych innych środków spulchniających.

Nie jest potrzebne dodawanie środków zapobiegających brązowieniu do ziemniaków używanych do przygotowania produktu, ponieważ do czasu wyrobienia ciasta ziemniaki chroni skórka, a następnie podpłomyki są pieczone.

W razie potrzeby można zastosować środek konserwujący (sorbinian potasu lub ekstrakt z jarzębiny). Jeżeli produkt nie zawiera dodatków, a pożądany jest dłuższy okres trwałości, podpłomyki należy przechowywać/transportować w łańcuchu chłodniczym lub w postaci zamrożonej.

Wiedza fachowa

W trakcie produkcji „Aitoo perunarieska" ilość płynu zmienia się zgodnie ze szczególnymi właściwościami w zakresie wilgotności surowca ziemniaczanego. Do wytwarzania ciasta na podpłomyki, które będzie zawsze miało jednolitą jakość, niezbędna jest wiedza fachowa. Odmiana ziemniaka nie jest istotna, ponieważ ciasto można wyrobić w celu uzyskania jednolitego rezultatu.

Do pieczenia można używać cukru, by utrzymać jednolity smak, ponieważ właściwości ziemniaka ulegają zmianie w magazynie (w trakcie przechowywania ziemniak staje się około 10 % lżejszy). Do zwiększenia zawartości suchej masy można wykorzystać płatki ziemniaczane, jeżeli dostępne ziemniaki są zbyt wilgotne, aby można było je upiec.

Po wyrobieniu ciasta ze składników należy jak najszybciej upiec podpłomyki, zanim ciasto stanie się zbyt wilgotne. Z tego samego powodu nie jest możliwe wytworzenie i przechowywanie dużych ilości ciasta. Interakcja między ziemniakiem a mąką ma decydujące znaczenie dla konsystencji ciasta. Mąka rozkłada strukturę komórkową ziemniaka, a jeżeli ciasto nie zostanie natychmiast wypieczone, staje się wodniste i traci swoje właściwości wypiekowe. Zarządzanie tym procesem wymaga dogłębnego zrozumienia właściwości chemicznych i biologicznych składników, co wyraźnie odróżnia ten produkt od szybkiej produkcji przemysłowej. W przypadku wypiekania dużej liczby podpłomyków ciasto jest wytwarzane kilka razy dziennie.

Niewielkie ilości ciasta pozostałego z poprzedniej partii pieczenia można zmieszać z kolejną partią. Niewielką ilość ciasta pozostałego wieczorem można przechować w chłodni i wykorzystać do ciasta następnego dnia. Ciasto jest również odporne na mrożenie. Podczas przygotowywania ciasta zaleca się stosowanie mrożonego ciasta jedynie jako części wytwarzanej partii.

Przygotowanie ciasta rozpoczyna się od mycia ziemniaków, ich gotowania bez obierania, a następnie wystudzenia. Przed wyrobieniem ciasta ziemniaki można rozdrobnić lub umieścić w mieszalniku z innymi składnikami i rozdrobnić. Oprócz ziemniaków do ciasta dodaje się mąkę, by nadać mu lepkość i zwiększyć zawartość suchej masy. Najczęściej używa się mąki pszennej, ale możliwe są również mieszanki innych mąk, takie jak mieszanki mąk bezglutenowych. Ponadto do ciasta dodaje się olej rzepikowy lub rzepakowy, sól i ewentualnie cukier lub płatki ziemniaczane.

Wszelkie inne warzywa korzeniowe (marchew, rzepa, buraki lub brukiew) stosuje się / dodaje do ciasta w postaci świeżo utartej i poddaje obróbce termicznej dopiero w piecu jako składnik podpłomyków, w przeciwieństwie do ziemniaków, które gotuje się przed wyrobieniem ciasta.

Przygotowanie produktu wymaga szczególnej staranności i biegłości w celu zapewnienia, aby ziemniaki i mąka były połączone w sposób proporcjonalny i optymalny. Tę opartą na tradycji wyjątkową wiedzę fachową przekazuje się z pokolenia na pokolenie i nie można jej zastąpić znormalizowanymi metodami przemysłowymi.

Ciasto można ręcznie formować w porcje o określonej masie, które następnie ręcznie kształtuje się i spłaszcza aż do uzyskania cienkich placków. Można także używać różnych wałków do ciasta w celu uzyskania podpłomyków o równomiernym kształcie. Podpłomyki wycina się z powstałego w ten sposób płata za pomocą okrągłej formy.

Po wypieku podpłomyki są schładzane przed pakowaniem. Chłodzenie jest ważne, ponieważ zawartość wilgoci w podpłomykach jest zazwyczaj wyższa niż w przypadku chleba kupowanego w sklepie.

Renoma

Jakość „Aitoo perunarieska" spotkała się ze szczególnym uznaniem. Na przykład czołowy fiński szef kuchni znany m.in. z programów telewizyjnych (np. jako juror Master Chef Finland) pochwalił produkt w następujący sposób: „Są naprawdę znakomite z masłem. To miękki i delikatny chleb z idealną ilością soli" (*Sydän-Hämeen lehti,* 2017 r.).

Na nagraniu wideo opublikowanym przez detaliczny sklep spożywczy K-Citymarket w Pirkkala podpłomyki „Aitoo perunarieska" są wychwalane następujący sposób: „Miękkie i przepyszne świeże podpłomyki z Aitoo. Wyrabiane ręcznie z ziemniaków, które nie nadają się do sprzedaży ze względu na ich wielkość lub kształt, ale są doskonałym składnikiem płaskiego chleba" (YouTube 19 sierpnia 2020 r.: https://www.youtube.com/watch?v=9uom1vczcRA).

W 2024 r. „Aitoo perunarieska" wybrano jako najlepszy podpłomyk ziemniaczany w Finlandii. Honorowy certyfikat zawiera następujący fragment: „Panel degustacyjny Gastronomy Finland poszukuje unikatowych produktów rzemieślniczych o smaku i jakości wyraźnie przewyższających właściwości innych produktów spożywczych tej samej kategorii na rynku".

Produkt jest również prezentowany w artykule opublikowanym 25 października 2021 r. w internetowym magazynie *Viisi tähteä* („Pięć gwiazdek") w artykule opisującym gamę podpłomyków lokalnego producenta, w tym „Aitoo perunarieska".

„Aitoo perunarieska" można podawać na wiele sposobów. Świeży „Aitoo perunarieska" jest produktem wegańskim. Jaja usunięto z receptury w 2020 r.

Odesłanie do publikacji specyfikacji oznaczenia geograficznego

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