C/2025/6074

10.11.2025

Publicação de um pedido de registo de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 15.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2025/6074)

As autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem iniciar um procedimento de oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho [1] no prazo de três meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Aitoo perunarieska»

N.º UE: PGI-FI-03318 — 13.8.2024

1. **Nome(s)**

«Aitoo perunarieska»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP ☐ IGP ☒

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Finlândia

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

19 — PREPARAÇÕES À BASE DE CEREAIS, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS OU LEITE; PRODUTOS DE PASTELARIA

1905 — Produtos de padaria, pastelaria ou da indústria de bolachas e biscoitos, mesmo adicionados de cacau; hóstias, cápsulas vazias para medicamentos, obreias, pastas secas de farinha, amido ou fécula, em folhas, e produtos semelhantes

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

«Aitoo perunarieska» designa um pão não levedado achatado e redondo («rieska»), cujo principal ingrediente é a batata cozida, não descascada. Além da batata, a massa contém farinha de trigo ou outras misturas de farinha, óleo de nabo silvestre ou óleo de colza, sal e, eventualmente, açúcar e/ou flocos de batata. Para dar uma cor ou sabor específicos ao produto, podem ser incorporados na massa outros legumes de raiz acabados de ralar (por exemplo, cenouras, nabos, beterrabas ou rutabagas). O «Aitoo perunarieska» pode ser confecionado em diferentes tamanhos e também pode ser preparado a partir de farinha sem glúten, que pode ser farinha de arroz ou uma mistura de várias farinhas. Os componentes da mistura de farinhas podem variar. Pode utilizar-se um conservante (sorbato de potássio ou extrato de bagas de sorveira), para assegurar a boa conservação do produto.

[1] Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

O «Aitoo perunarieska» apresenta as seguintes características:

— a cor da massa, que contém pedaços de casca de batata, não é uniforme; as manchas também são visíveis no pão achatado após a cozedura, especialmente se as cascas de batata forem espessas,

— verdadeiro sabor e aroma de batata,

— a consistência do pão achatado na boca é densa, uma vez que a massa não contém levedura nem qualquer outro levedante químico.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

O fabrico da massa e a preparação para a cozedura dos pães achatados «Aitoo perunarieska» decorrem na área geográfica delimitada. Os pães achatados são cozidos no forno o mais rapidamente possível. O programa de cozedura depende da espessura e da dimensão do produto e do forno utilizado. A temperatura de cozedura indicativa varia entre 240 e 300 graus e o tempo de cozedura entre 12 e 22 minutos.

Os pães achatados prontos a cozer podem igualmente ser congelados crus na área geográfica delimitada e transportados sob essa forma para fora da área geográfica delimitada para cozedura.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

O «Aitoo perunarieska» é embalado, após a cozedura ou sob a forma crua congelada, na área geográfica delimitada, a fim de garantir a frescura e a qualidade do produto.

Se o produto for vendido avulso, a embalagem recomendada é um saco de papel. Os pães achatados frescos distribuídos aos restaurantes são mantidos refrigerados sem quebrar a cadeia de frio, embalados em sacos de plástico.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

5. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica do «Aitoo perunarieska» é constituída pelas regiões de Pirkanmaa e Kanta-Häme.

6. Relação com a área geográfica

A indicação geográfica «Aitoo perunarieska» baseia-se nas características distintivas do produto e no saber-fazer necessário para o produzir, bem como na sua reputação.

Características distintivas

O «Aitoo perunarieska» é um produto de panificação singular, uma vez que é confecionado sem água, levedura, ovos nem produtos lácteos. Distingue-se igualmente de todos os outros pães achatados fabricados na Finlândia em termos de método de produção, textura e sabor.

A particularidade do «Aitoo perunarieska» reside no facto de as batatas utilizadas como ingrediente serem cozidas e esmagadas com casca, sem adição de água. Este processo confere ao produto as suas características organoléticas específicas, como o verdadeiro sabor de batata e a cor não uniforme que se deve aos pedaços de casca de batata. A consistência na boca é densa, uma vez que o pão achatado é elaborado sem levedura nem qualquer outro levedante químico.

Não é necessário utilizar aditivos para impedir que a batata utilizada na preparação do produto escureça, uma vez que a batata está protegida pela casca até ao fabrico da massa, a que se segue a cozedura do pão.

Se necessário, pode utilizar-se um conservante (sorbato de potássio ou extrato de bagas de sorveira). Caso se deseje prologar o prazo de validade de um produto elaborado sem conservantes, é necessário mantê-lo refrigerado ou congelado.

Saber-fazer

Na elaboração do «Aitoo perunarieska», a quantidade de líquido é ajustada em função do teor de água da batata utilizada como matéria-prima. A produção de massa de pão achatado de qualidade sempre uniforme exige saber-fazer. A variedade de batata não é importante, uma vez que a massa pode ser trabalhada para obter um resultado homogéneo.

Pode ser utilizado açúcar durante a cozedura, a fim de manter um sabor uniforme, uma vez que as características da batata sofrem alterações no armazém (uma batata torna-se cerca de 10 % mais leve durante o período de armazenagem). Podem ser utilizados flocos de batata para aumentar o teor de matéria seca se o teor de água da batata disponível for demasiado elevado para a cozedura.

Assim que a massa fica pronta, antes que se torne demasiado húmida, os pães achatados devem ser cozidos o mais rapidamente possível. Pela mesma razão, não é possível fabricar e armazenar grandes quantidades de massa. A interação entre a batata e a farinha é determinante para a textura da massa. A farinha decompõe a estrutura celular da batata e, se não for cozida imediatamente, a massa torna-se aquosa e perde a qualidade de panificação. A gestão deste processo exige uma compreensão aprofundada das propriedades químicas e biológicas dos ingredientes e este aspeto distingue claramente o produto de uma produção industrial rápida. Para cozer uma grande quantidade de pães achatados, é necessário elaborar a massa várias vezes por dia.

É possível misturar pequenas quantidades restantes da massa de uma fornada anterior à massa utilizada para a fornada seguinte. Se restar uma pequena quantidade de massa à noite, pode ser armazenada numa câmara fria e utilizada para a massa do dia seguinte. A massa também pode ser congelada. Ao preparar a massa, é aconselhável utilizar massa congelada apenas para uma parte da fornada.

Para começar a confecionar a massa, lavam-se as batatas, cozem-se com casca e deixam-se arrefecer. Antes do fabrico da massa, as batatas podem ser cortadas em pequenos pedaços ou trituradas numa misturadora com os outros ingredientes. Junta-se farinha às batatas para obter uma massa colante e aumentar o teor de matéria seca. A farinha mais utilizada é a de trigo, mas é igualmente possível utilizar outras misturas de farinhas, como as misturas sem glúten. Além disso, adicionam-se à massa óleo de nabo silvestre ou óleo de colza, sal e, eventualmente, açúcar e/ou flocos de batata.

Os outros legumes de raiz (cenouras, nabos, beterrabas ou rutabagas) são utilizados/adicionados à massa acabados de ralar e só cozinham no forno, durante a cozedura dos pães, ao contrário das batatas, que são cozidas antes do fabrico da massa.

A preparação do produto exige cuidados e técnicas especiais para garantir que a batata e a farinha são misturadas de forma proporcionada e otimizada. Estes conhecimentos baseados na tradição foram transmitidos de geração em geração e representam um saber-fazer único que não pode ser substituído por métodos industriais normalizados.

A massa pode ser moldada manualmente em pedaços de massa com um determinado peso, que são em seguida moldados e achatados, também à mão. Pode também utilizar-se uma variedade de laminadores de massas alimentícias para fabricar um pão achatado uniformemente; a folha de massa resultante é cortada com moldes redondos.

Após a cozedura, deixa-se arrefecer o produto antes de o acondicionar. O arrefecimento é importante, uma vez que o teor de humidade destes pães é mais elevado do que o do pão geralmente vendido a retalho.

Reputação

A qualidade do «Aitoo perunarieska» foi especificamente reconhecida. Por exemplo, um grande chefe finlandês de renome, que participou em programas televisivos (por exemplo, como juiz do «Master Chef Finland») elogiou o produto do seguinte modo: «É simplesmente excelente com manteiga. Um pão de sabor suave, delicioso, com a quantidade certa de sal.» (*Sydän-Hämeen lehti,* 2017).

Um vídeo publicado pelo supermercado K-Citymarket de Pirkkala elogia a qualidade do «Aitoo perunarieska» do seguinte modo: «Estes pães achatados, frescos, macios e apetitosos, vêm de Aitoo. São feitos à mão a partir de batatas que, devido ao seu tamanho ou forma, não podem ser vendidas nas lojas, mas que são um excelente ingrediente para confecionar o pão achatado.» (YouTube, 19 de agosto de 2020: https://www.youtube.com/watch?v=9uom1vczcRA).

Em 2024, o «Aitoo perunarieska» foi eleito o melhor pão achatado de batata da Finlândia. O diploma honorário que lhe foi atribuído nessa altura inclui a seguinte passagem: «O painel de provadores da “Gastronomy Finland” procura produtos artesanais únicos, com um sabor e qualidade claramente superiores aos de outros produtos alimentares da mesma categoria presentes no mercado.»

O produto figura também num artigo, publicado em 25 de outubro de 2021, na revista em linha *Viisi tähteä* [«Cinco estrelas»], que apresenta uma gama de pães achatados de um produtor local, um dos quais é o «Aitoo perunarieska».

O «Aitoo perunarieska» pode ser servido de diversas formas. O produto comercializado fresco é adequado a quem segue um regime vegano. Desde 2020, a receita já não contém ovos.

Referência à publicação do caderno de especificações da indicação geográfica

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