C/2025/6074

10.11.2025

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 15 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2025/6074)

În termen de trei luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot depune o opoziție la Comisie, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Aitoo perunarieska”

Nr. UE: PGI-FI-03318 – 13.8.2024

1. **Denumirea (Denumirile)**

„Aitoo perunarieska”

2. **Tipul indicației geografice**

DOP ☐ IGP ☒

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Finlanda

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

19 – PREPARATE PE BAZĂ DE CEREALE, DE FĂINĂ, DE AMIDON, DE FECULE SAU DE LAPTE; PRODUSE DE PATISERIE

1905 – Produse de brutărie, de patiserie și biscuiți, chiar cu adaos de cacao; ostii, cașete goale de tipul celor utilizate pentru medicamente, vafe cu capac, paste uscate din făină, din amidon sau din fecule în foi și produse similare

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

„Aitoo perunarieska” este o lipie rotundă nedospită („rieska”), al cărei ingredient principal este cartoful fiert și nedecojit. Pe lângă cartofi, aluatul constă din făină de grâu sau alte amestecuri de făină, ulei de rapiță, sare și, eventual, zahăr și/sau fulgi de cartofi. În cazul în care se dorește o culoare sau o aromă suplimentară, în aluat se pot adăuga alte legume rădăcinoase, proaspete și răzuite, cum ar fi morcovi, napi, sfeclă sau varză-nap. Lipia „Aitoo perunarieska” poate fi fabricată în diferite dimensiuni și, de asemenea, dintr-un amestec de făină fără gluten. Făina fără gluten utilizată în aluat poate fi doar făină de orez sau un amestec de mai multe tipuri de făină. Ingredientele amestecului de făină pot varia. Se poate utiliza un conservant (sorbat de potasiu sau extract de scorușe) pentru a se asigura conservarea produsului.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

„Aitoo perunarieska”:

— este mozaicată, deoarece aluatul conține fragmente de coji de cartofi. De asemenea, pot fi observate pete pe lipie după coacere, în special dacă coaja de cartof este groasă.

— are un gust și un miros autentic de cartofi.

— are o textură densă, deoarece lipia nu este crescută cu drojdie sau cu orice alt agent de afânare.

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

—

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Producerea aluatului de „Aitoo perunarieska” și pregătirea lipiei pentru coacere se efectuează în aria geografică delimitată. Lipia se coace cât mai curând posibil. Programul de coacere depinde de grosimea și dimensiunea produsului și de cuptorul utilizat. Temperatura indicativă de coacere este de + 240-300 grade, cu un timp de coacere de 12-22 minute.

Lipiile gata de copt pot fi, de asemenea, congelate necoapte în aria geografică delimitată și transportate congelate în afara ariei geografice delimitate pentru coacere.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Produsul „Aitoo perunarieska” este ambalat copt sau necopt și congelat în aria geografică delimitată, pentru a se asigura prospețimea și calitatea produsului.

În cazul în care lipia urmează să fie vândută în vrac, ambalajul recomandat este o pungă de hârtie. Lipiile livrate în stare proaspătă restaurantelor sunt furnizate la refrigerate cu respectarea lanțului frigorific și în pungi de plastic.

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

—

5. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică a „Aitoo perunarieska” este formată din Pirkanmaa și Kanta-Häme.

6. **Legătura cu aria geografică**

Indicația geografică „Aitoo perunarieska” se bazează pe caracterul distinctiv al produsului și pe know-how-ul necesar pentru a-l produce, precum și pe reputația sa.

Caracterul distinctiv

„Aitoo perunarieska” este un produs de panificație distinctiv, deoarece în producția sa nu se utilizează apă, drojdie, ouă sau produse lactate. „Aitoo perunarieska” se deosebește, de asemenea, de toate celelalte lipii produse în Finlanda în ceea ce privește metoda de producție, textura și gustul.

Pentru producția „Aitoo perunarieska”, cartofii utilizați ca ingredient sunt fierți și zdrobiți, nedecojiți, fără adaos de apă. Acest lucru conferă produsului caracteristicile sale organoleptice tipice, cum ar fi un gust autentic de cartofi și un aspect tipic al fragmentelor de coji de cartofi. Textura este densă, deoarece lipia nu este crescută cu drojdie sau cu orice alt agent de afânare.

Nu este necesar să se utilizeze agenți antioxidanți pentru cartofii utilizați la prepararea produsului, deoarece cartoful este protejat de coaja sa până la fabricarea aluatului, după care lipia este coaptă.

Dacă este necesar, se poate utiliza un agent de conservare (sorbat de potasiu sau extract de scorușe). În cazul în care produsul nu conține aditivi și se dorește o perioadă de valabilitate mai lungă, acesta trebuie păstrat/manipulat într-un lanț frigorific sau congelat.

Know-how-ul

Atunci când se produce „Aitoo perunarieska”, cantitatea de lichid se ajustează în funcție de caracteristicile de umiditate specifice materiei prime din cartofi. Este nevoie de know-how pentru a produce un aluat de lipie care are întotdeauna o calitate constantă. Soiul de cartofi nu este important, deoarece aluatul poate fi prelucrat pentru a obține un rezultat omogen.

Zahărul poate fi utilizat în timpul coacerii pentru a menține un gust uniform, deoarece caracteristicile cartofului suferă modificări în cursul depozitării (un cartof devine cu aproximativ 10 % mai ușor în perioada de depozitare). Se pot utiliza fulgi de cartofi pentru a crește conținutul de substanță uscată în cazul în care cartofii disponibili sunt prea apoși pentru coacere.

După obținerea aluatului din ingrediente, lipiile trebuie coapte cât mai curând posibil înainte ca aluatul să devină prea umed. Din același motiv, nu este posibilă fabricarea și depozitarea unor cantități mari de aluat. Interacțiunea dintre cartofi și făină este decisivă pentru textura aluatului. Făina descompune structura celulară a cartofului și, în cazul în care aluatul nu este copt imediat, acesta devine apos și își pierde calitățile de coacere. Gestionarea acestui aspect necesită o înțelegere aprofundată a proprietăților chimice și biologice ale ingredientelor, iar acest aspect diferențiază în mod clar acest produs de producția industrială rapidă. Aluatul se prepară de mai multe ori pe zi dacă se coc multe lipii.

Cantități mici de aluat rămase din lotul anterior de coacere pot fi amestecate cu următorul lot. O cantitate mică de aluat care rămâne seara poate fi depozitată într-o cameră frigorifică și utilizată pentru aluat în ziua următoare. Aluatul rezistă, de asemenea, la congelare. La prepararea aluatului, se recomandă utilizarea aluatului congelat numai pentru o parte din lotul care urmează să fie produs.

Prepararea aluatului începe cu spălarea cartofilor, fierberea în coajă și răcire. Înainte de fabricarea aluatului, cartofii pot fi tocați sau pot fi mixați într-un mixer împreună cu celelalte ingrediente. Pe lângă cartofi, se adaugă făină în aluat pentru a crește vâscozitatea și pentru a crește conținutul de substanță uscată. Făina de grâu este utilizată cel mai frecvent, dar sunt posibile și alte amestecuri de făină – cum ar fi amestecurile de făină fără gluten. În plus, în aluat se adaugă ulei de rapiță, sare și eventual zahăr și/sau fulgi de cartofi.

În aluat se utilizează/se adaugă orice alte legume rădăcinoase (morcovi, napi, sfeclă sau varză-nap) proaspăt răzuite, care se coc în cuptor împreună cu lipia, spre deosebire de cartofi, care sunt fierți înainte de prepararea aluatului.

Prepararea produsului necesită o atenție și un meșteșug special pentru a se asigura că făina și cartofii sunt combinați în mod proporțional și optim. Aceste cunoștințe bazate pe tradiție au fost transmise și reprezintă un know-how unic, care nu poate fi înlocuit cu metode industriale standardizate.

Aluatul poate fi modelat manual în lipii cu o anumită greutate, care sunt apoi modelate și aplatizate manual până când devin subțiri. Pot fi utilizate role pentru aluat pentru a fabrica lipii cu o formă uniformă. Lipiile sunt tăiate din foaia de aluat rezultată cu o matriță rotundă.

După coacere, lipiile sunt răcite înainte de ambalare. Răcirea este importantă, deoarece conținutul de umiditate al unei lipii este, în general, mai mare decât cel al pâinii cumpărate din magazin.

Reputație

Calitatea produsului „Aitoo perunarieska” a câștigat o recunoaștere specială. De exemplu, un bucătar finlandez cunoscut, printre altele, din programele de televiziune (de exemplu, a făcut parte din juriul „Master Chef Finland”) a lăudat produsul după cum urmează: „Este pur și simplu foarte bună cu unt. Este o pâine moale și delicioasă, numai bine de sărată.” (*Sydän-Hämeen lehti,* 2017)

Un material video publicat de magazinul alimentar K-Citymarket din Pirkkala caracterizează „Aitoo perunarieska” după cum urmează: „Lipie proaspătă, moale și delicioasă din Aitoo. Lipiile sunt fabricate manual din cartofi care nu pot fi vânduți în magazine din cauza dimensiunii sau a formei lor, dar care reprezintă un ingredient excelent pentru pâine.” (YouTube 19 august 2020: https://www.youtube.com/watch?v=9uom1vczcRA)

În 2024, „Aitoo perunarieska” a fost selectată ca fiind cea mai bună lipie de cartof din Finlanda. Certificatul onorific include următorul pasaj: „Comisia de degustare al *Gastronomy Finland* caută produse artizanale unice, cu un gust și o calitate care sunt în mod clar superioare altor produse alimentare din aceeași categorie de pe piață.”

Produsul este prezentat, de asemenea, într-un articol publicat în revista online *Viisi tähteä* („Cinci stele”) la 25 octombrie 2021, în care se prezintă gama de lipii ale unui producător local, dintre care una este „Aitoo perunarieska”.

„Aitoo perunarieska” poate fi servită în diverse moduri. Produsul „Aitoo perunarieska” vândut în stare proaspătă este vegan. Ouăle au fost eliminate din rețetă în 2020.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini al indicației geografice

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