Úradný vestník
Európskej únie

SK
Séria C

C/2025/6074

10.11.2025

Uverejnenie žiadosti o zápis zemepisného označenia do registra podľa článku 15 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143

(C/2025/6074)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Aitoo perunarieska“

EÚ č.: PGI-FI-03318 – 13.8.2024

1. **Názov**

„Aitoo perunarieska“

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP ☐ CHZO ☒

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Fínsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

19 – PRÍPRAVKY Z OBILNÍN, MÚKY, ŠKROBU ALEBO MLIEKA; CUKRÁRSKE VÝROBKY

1905 – Chlieb, sladké pečivo, koláče, sušienky a ostatné pekárske výrobky, tiež obsahujúce kakao; hostie, prázdne oblátky druhu vhodného na farmaceutické účely, oblátky na lepenie, ryžový papier a podobné výrobky

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Aitoo perunarieska“ je okrúhla nekysnutá chlebová placka („rieska“), ktorej hlavnou zložkou sú varené, nelúpané zemiaky. Okrem zemiakov sa cesto skladá z pšeničnej múky alebo iných múčnych zmesí, repkového oleja, zo soli a prípadne z cukru a/alebo zo zemiakových vločiek. Ak sa požaduje ďalšia farba alebo príchuť, do cesta možno pridať inú koreňovú zeleninu, napríklad čerstvo nastrúhanú mrkvu, okrúhlicu, červenú repu alebo kvaku. Chlebová placka „Aitoo perunarieska“ sa môže vyrábať v rôznych veľkostiach a tiež z bezlepkovej múčnej zmesi. Bezlepková múka použitá v ceste môže byť samotná ryžová múka alebo zmes viacerých múk. Zloženie múčnej zmesi sa môže líšiť. Na zabezpečenie dobrej trvanlivosti výrobku sa môže použiť konzervačná látka (sorban draselný alebo extrakt z jarabiny vtáčej).

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Chlebová placka „Aitoo perunarieska“:

— je strakatá, pretože cesto obsahuje kúsky zemiakovej šupky. Po upečení sa na chlebovej placke môžu objaviť aj škvrny, najmä ak boli zemiakové šupky hrubé,

— má skutočnú chuť a vôňu zemiakov,

— pri zahryznutí má tuhšiu konzistenciu, pretože chlebová placka nie je nakysnutá pomocou droždia ani iného kypriaceho prostriedku.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

–

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Cesto na chlebovú placku „Aitoo perunarieska“ sa vyrába a chlebové placky sa pripravujú na pečenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Chlebové placky sa pečú čo najrýchlejšie. Program pečenia závisí od hrúbky a veľkosti pripravovaného výrobku a od použitej rúry. Orientačná teplota pečenia je + 240 až 300 stupňov a čas pečenia je 12 až 22 minút.

Chlebové placky pripravené na pečenie sa vo vymedzenej zemepisnej oblasti takisto môžu zmraziť v surovom stave a zmrazené prepraviť na účely pečenia mimo vymedzenej zemepisnej oblasti.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Chlebová placka „Aitoo perunarieska“ sa balí upečená alebo mrazená v surovom stave vo vymedzenej zemepisnej oblasti, aby sa zabezpečila čerstvosť a kvalita výrobku.

Ak sa má chlebová placka predávať voľne, odporúča sa baliť do papierového vrecka. Chlebové placky dodávané do reštaurácií v čerstvom stave sa dodávajú v chladovom reťazci pri teplote chladnej miestnosti a v plastových vreckách.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

5. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisnú oblasť na výrobu chlebovej placky „Aitoo perunarieska“ tvoria kraje Pirkanmaa a Kanta-Häme.

6. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Zemepisné označenie „Aitoo perunarieska“ je založené na osobitej povahe výrobku a know-how potrebnom na jeho výrobu, ako aj na jeho dobrej povesti.

Osobitá povaha

„Aitoo perunarieska“ je osobitý pekárenský výrobok, pretože pri jeho výrobe sa nepoužíva voda, droždie, vajcia ani mliečne výrobky. „Aitoo perunarieska“ sa od všetkých ostatných chlebových placiek vyrábaných vo Fínsku líši aj spôsobom výroby, štruktúrou a chuťou.

Zvláštnosťou chlebovej placky „Aitoo perunarieska“ je, že zemiaky, ktoré sa používajú ako prísada, sa varia a pučia neolúpané bez pridania vody. Výrobok má vďaka tomu typické organoleptické vlastnosti, ako je pravá zemiaková chuť a strakatý vzhľad spôsobený kúskami zemiakovej šupky. Konzistencia je pri zahryznutí tuhšia, pretože chlebová placka nie je nakysnutá pomocou droždia ani iného kypriaceho prostriedku.

Na zemiaky, ktoré slúžia na prípravu výrobku, sa nemusia používať prostriedky proti zhnednutiu, pretože zemiaky sú chránené šupkou až do prípravy cesta, po ktorej sa chlebová placka upečie.

V prípade potreby sa môže použiť konzervačná látka (sorban draselný alebo extrakt z jarabiny vtáčej). Ak je výrobok bez prídavných látok a požaduje sa dlhšia trvanlivosť, musí sa uchovávať/manipulovať s ním v chladovom reťazci alebo sa musí zmraziť.

Know-how

Pri výrobe chlebovej placky „Aitoo perunarieska“ sa množstvo tekutiny upravuje podľa špecifických vlhkostných vlastností zemiakovej suroviny. Na výrobu cesta na chlebovú placku, ktoré má vždy rovnakú kvalitu, je potrebné know-how. Odroda zemiakov nie je dôležitá, pretože cesto možno spracovať tak, aby sa dosiahol homogénny výsledok.

Počas pečenia sa môže použiť cukor, aby sa zachovala jednotná chuť, pretože vlastnosti zemiakov sa pri skladovaní menia (zemiak sa počas skladovania stane približne o 10 % ľahším). Ak sú dostupné zemiaky príliš vodnaté na pečenie, môžu sa na zvýšenie obsahu sušiny použiť zemiakové vločky.

Po vypracovaní cesta zo surovín sa musia chleby upiecť čo najskôr, kým cesto príliš nezvlhne. Z rovnakého dôvodu nie je možné vyrobiť a skladovať veľké množstvo cesta. Pre štruktúru cesta je rozhodujúce vzájomné pôsobenie zemiakov a múky. Múka rozkladá bunkovú štruktúru zemiakov, a ak sa cesto okamžite neupečie, stáva sa vodnatým a stráca svoje pekárske vlastnosti. Jeho úspešné vypracovanie si vyžaduje dôkladné pochopenie chemických a biologických vlastností jednotlivých zložiek a tento aspekt jasne odlišuje výrobok od rýchlej priemyselnej výroby. Ak sa pečie veľa chlebových placiek, cesto sa robí niekoľkokrát denne.

Malé množstvo cesta, ktoré zostalo z predchádzajúcej dávky, sa môže zmiešať s ďalšou dávkou. Malé množstvo cesta, ktoré zostane večer, sa môže uskladniť v chladnej miestnosti a použiť na cesto na ďalší deň. Cesto sa môže aj zmraziť. Pri príprave cesta sa odporúča použiť mrazené cesto len na časť vyrábanej dávky.

Príprava cesta sa začína umytím zemiakov, ich uvarením bez olúpania a vychladnutím. Pred prípravou cesta sa zemiaky môžu popučiť alebo sa môžu vložiť do mixéra s ostatnými prísadami a pomlieť. Okrem zemiakov sa do cesta pridáva múka, aby sa dosiahla viskozita a zvýšil obsah sušiny. Najčastejšie sa používa pšeničná múka, ale použiť sa môžu aj iné zmesi múky, napríklad bezlepková múčna zmes. Ďalej sa do cesta pridáva repkový olej, soľ a prípadne cukor a/alebo zemiakové vločky.

Akákoľvek iná koreňová zelenina (mrkva, okrúhlica, červená repa alebo kvaka) sa používa/pridáva do cesta čerstvo nastrúhaná a tepelne sa upravuje až po vložení do rúry spolu s chlebom, a to na rozdiel od zemiakov, ktoré sa varia pred prípravou cesta.

Príprava výrobku si vyžaduje osobitnú starostlivosť a remeselnú zručnosť, aby sa zabezpečila primeraná a optimálna kombinácia zemiakov a múky. Tieto tradičné znalosti sa odovzdávajú ďalej a predstavujú jedinečné know-how, ktoré nemožno nahradiť štandardizovanými priemyselnými metódami.

Z cesta sa môžu ručne vytvarovať placky určitej hmotnosti, ktoré sa potom ručne tvarujú a vyrovnávajú, až kým nie sú tenké. Na prípravu rovnomerne tvarovanej chlebovej placky možno použiť aj rôzne valčeky na cesto. Zo vzniknutého plátu cesta sa okrúhlou formičkou vykrajujú placky.

Po upečení sa chlebové placky pred balením vychladia. Chladenie je dôležité, pretože obsah vlhkosti v chlebovej placke je spravidla vyšší než v kupovanom chlebe z obchodu.

Dobrá povesť

Kvalita chlebovej placky „Aitoo perunarieska“ si získala osobitné uznanie. Napríklad fínsky špičkový šéfkuchár, známy okrem iného z televíznych programov (napr. ako porotca v programe MasterChef Fínsko), pochválil výrobok takto: „Je jednoducho vynikajúci s maslom. Mäkký chlieb lahodnej chuti s ideálnym množstvom soli“ (*Sydän-Hämeen Lehti*, 2017).

Vo videu, ktoré uverejnil maloobchod potravín K-Citymarket v Pirkkale, je chlebová placka „Aitoo perunarieska“ chválená takto: „Mäkké a lahodné čerstvé chlebové placky z dedinky Aitoo. Chlebové placky sa vyrábajú ručne zo zemiakov, ktoré sa pre svoju veľkosť alebo tvar nemôžu predávať v obchodoch, ale sú vynikajúcou surovinou na výrobu chlebových placiek.“ (YouTube, 19. augusta 2020: https://www.youtube.com/watch?v=9uom1vczcRA).

V roku 2024 bol výrobok „Aitoo perunarieska“ zvolený za najlepší fínsky zemiakový chlieb. Čestný certifikát obsahuje túto pasáž: „Degustačná komisia Gastronomy Finland hľadá jedinečné remeselné výrobky, ktoré svojou chuťou a kvalitou jednoznačne prevyšujú ostatné potravinové výrobky rovnakej kategórie na trhu.“

Výrobok je predstavený aj v článku uverejnenom 25. októbra 2021 v online časopise *Viisi tähteä*, ktorý predstavuje chlebové placky miestneho výrobcu, pričom jednou z nich je „Aitoo perunarieska“.

„Aitoo Perunarieska“ sa môže podávať rôznymi spôsobmi. Chlebová placka „Aitoo Perunarieska“, ktorá sa predáva čerstvá, je vegánska. V roku 2020 boli z receptu vypustené vajcia

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku so zemepisným označením

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