C/2025/6074

10.11.2025

Objava zahtevka za registracijo geografske označbe v skladu s členom 15(4) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2025/6074)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Aitoo perunarieska“

EU št.: PGI-FI-03318 – 13.8.2024

1. **Ime ali imena**

„Aitoo perunarieska“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP ☐ ZGO ☒

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Finska

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

19 – PROIZVODI IZ ŽIT, MOKE, ŠKROBA ALI MLEKA; SLAŠČIČARSKI PROIZVODI

1905 – Kruh, pecivo, torte, keksi in drugi pekovski proizvodi, ki vsebujejo kakav ali ne; hostije, prazne kapsule, primerne za farmacevtsko uporabo, oblati za pečatenje, rižev papir in podobni izdelki

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Aitoo perunarieska“ je okrogel ploščat nekvašen kruh (*rieska*), katerega glavna sestavina je kuhan neolupljen krompir. Testo poleg krompirja vsebuje pšenično moko ali druge mešanice moke, olje iz oljne repice ali ogrščice, sol ter po potrebi sladkor in/ali krompirjeve kosmiče. Če je potrebna dodatna barva ali okus, se lahko testu dodajo tudi druge sveže naribane korenovke, kot so korenje, repa, rdeča pesa ali podzemna koleraba. Ploščati kruh „Aitoo perunarieska“ je lahko različnih velikosti, izdela pa se lahko tudi iz mešanice moke brez glutena. V tem primeru se lahko v testu uporabi samo riževa moka ali mešanica več mok. Sestavine mešanice moke se lahko razlikujejo. Za dobro obstojnost proizvoda se lahko uporabi doda konzervans (kalijev sorbat ali izvleček jerebike).

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Ploščati kruh „Aitoo perunarieska“:

— je lisast, ker testo vsebuje delce krompirjeve lupine. Lise so na kruhu vidne tudi po peki, zlasti če je bila krompirjeva lupina debela,

— ima pristen okus in vonj po krompirju,

— ima ob ugrizu gosto teksturo, saj je nekvašen oziroma mu ni dodano nobeno sredstvo za vzhajanje.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

—

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Testo za ploščate kruhke „Aitoo perunarieska“ se izdela na opredeljenem geografskem območju, kjer se kruhki prav tako pripravijo za peko. Speči jih je treba čim prej. Način peke je odvisen od debeline in velikosti proizvoda, ki se pripravlja, ter uporabljene pečice. Priporočena temperatura peke je 240–300 stopinj Celzija, čas peke pa 12–22 minut.

Surovi ploščati kruhki, pripravljeni za peko, se lahko na opredeljenem geografskem območju tudi zamrznejo ter v tem stanju odpeljejo na območje zunaj opredeljenega geografskega območja in tam spečejo.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Da bi bil proizvod „Aitoo perunarieska“ svež in kakovosten, ga je treba pakirati bodisi pečenega bodisi surovega zamrznjenega na opredeljenem geografskem območju.

Če se ploščati kruh prodaja po kosih, ga je priporočljivo pakirati v papirnato vrečko. Sveži ploščati kruhki se v restavracije dostavljajo pri temperaturi hladilnice v hladni verigi in plastičnih vrečkah.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje ploščatega kruha „Aitoo perunarieska“ sta regiji Pirkanmaa in Kanta-Häme.

6. **Povezava z geografskim območjem**

Priznanje geografske označbe „Aitoo perunarieska“ temelji na posebnih značilnostih proizvoda ter znanju in izkušnjah, potrebnih za njegovo proizvodnjo, pa tudi na njegovem slovesu.

Posebne značilnosti

Ploščati kruh „Aitoo perunarieska“ je poseben pekovski proizvod, saj se pri njegovi proizvodnji ne uporabljajo voda, kvas, jajca ali mlečni proizvodi. Od vseh drugih ploščatih kruhkov, proizvedenih na Finskem, se razlikuje tudi po metodi proizvodnje, teksturi in okusu.

Proizvod „Aitoo perunarieska“ je poseben, ker se krompir, ki se uporablja kot sestavina, skuha in pretlači neolupljen, brez dodajanja vode. To mu daje značilne organoleptične lastnosti, kot sta pristen okus po krompirju in lisast videz zaradi koščkov krompirjeve lupine. Ob ugrizu se občuti njegova gosta tekstura, saj je nekvašen oziroma mu ni dodano nobeno sredstvo za vzhajanje.

Krompirja, ki se uporablja za pripravo proizvoda, ni treba obdelati s sredstvi proti potemnenju, saj je krompir do priprave testa, ki se nato speče v ploščati kruh, zaščiten z lupino.

Po potrebi se lahko uporabi konzervans (kalijev sorbat ali izvleček jerebike). Če proizvod ne vsebuje dodatkov in je zaželen daljši rok uporabnosti, ga je treba hraniti oziroma obdelovati v hladni verigi ali ga zamrzniti.

Znanje in izkušnje

Pri proizvodnji ploščatega kruha „Aitoo perunarieska“ se količina tekočine prilagodi specifični vlažnosti krompirjeve surovine. Za izdelavo testa za ploščati kruh, ki je vedno enotne kakovosti, so potrebni znanje in izkušnje. Sorta krompirja ni pomembna, saj je mogoče testo obdelati tako, da je homogeno.

Med peko se lahko uporabi sladkor, da se ohrani enotni okus, saj se značilnosti krompirja v skladišču spremenijo (krompir med skladiščenjem postane približno 10 % lažji). Če je razpoložljivi krompir preveč voden za peko, se lahko za povečanje vsebnosti suhe snovi uporabijo krompirjevi kosmiči.

Ko je testo iz sestavin pripravljeno, je treba ploščate kruhke speči čim prej, preden testo postane premokro. Zato tudi ni mogoče pripraviti in shranjevati večjih količin testa. Za njegovo teksturo je odločilno vzajemno delovanje krompirja in moke. Moka razgradi celično strukturo krompirja, zato testo postane vodeno in izgubi svoje pekovske lastnosti, če ni takoj pečeno. Za obvladovanje tega je potrebno poglobljeno razumevanje kemijskih in bioloških lastnosti sestavin in iz tega vidika se proizvod jasno razlikuje od tistih iz hitre industrijske proizvodnje. Č se peče veliko ploščatih kruhkov, se testo pripravi večkrat na dan.

Majhne količine testa, ki ostanejo od prejšnje peke, se lahko vmešajo v testo pri naslednji peki. Majhna količina testa, ki ostane zvečer, se lahko shrani v hladilnici in uporabi pri pripravi testa naslednji dan. Testo se lahko tudi zamrzne. Pri pripravi testa je priporočljivo, da se zamrznjeno testo uporabi le, če se bo speklo.

Priprava testa se začne s pranjem krompirja, ki se neolupljen skuha in nato ohladi. Pred pripravo testa se lahko krompir seseklja ali pa se skupaj z drugimi sestavinami seseklja v mešalniku. Poleg krompirja se testu doda moka, da se doseže viskoznost in poveča vsebnost suhe snovi. Najpogosteje se uporablja pšenična moka, dovoljene pa so tudi druge mešanice moke, kot so mešanice brez glutena. Poleg tega se testu dodajo olje iz oljne repice ali ogrščice, sol ter po potrebi sladkor in/ali krompirjevi kosmiči.

Vse druge korenovke (korenje, repa, rdeča pesa ali podzemna koleraba) se za razliko od krompirja, ki se pred pripravo testa skuha, uporabijo oziroma dodajajo v testo sveže naribane in se skuhajo šele, ko so v ploščatih kruhkih v pečici.

Pri pripravi proizvoda sta potrebni posebna skrbnost in spretnost, da se krompir in moka združita v sorazmernem in optimalnem razmerju. To znanje, ki temelji na tradiciji, se je prenašalo naprej in je edinstveno znanje in izkušnje, ki jih ni mogoče nadomestiti s standardiziranimi industrijskimi metodami.

Testo se lahko ročno oblikuje v ploščate kruhke določene teže, ki se nato ročno oblikujejo in sploščijo, dokler niso tanki. Za izdelavo enakomerno oblikovanega ploščatega kruha se lahko uporabijo tudi različni valjarji za testo. Iz nastalega razvlečenega testa se z okroglim modelom izrežejo ploščati kruhki.

Ploščati kruhki se po peki in pred pakiranjem ohladijo. Hlajenje je pomembno, ker je vsebnost vlage v ploščatem kruhu na splošno višja kot v kruhu, kupljenem v trgovini.

Sloves

Kakovost proizvoda „Aitoo perunarieska“ je bila posebej priznana. Na primer, finski vrhunski kuharski mojster, ki je med drugim znan iz televizijskih programov (npr. kot sodnik v oddaji MasterChef Finska), je proizvod pohvalil takole: „Preprosto izvrsten z maslom. Mehak in okusen kruh s popolno količino soli.“ (*Sydän-Hämeen Lehti,* 2017)

Prodajalec živil na drobno K-Citymarket iz Pirkkale je objavil videoposnetek, v katerem ploščati kruh „Aitoo perunarieska“ hvali takole: „Mehki in sveži ploščati kruhki iz Aitooja, ob katerih se vam pocedijo sline. Izdelani so ročno iz krompirja, ki ga zaradi velikosti ali oblike ni mogoče prodajati v trgovinah, je pa odličen za pripravo ploščatega kruha.“ (YouTube, 19. avgust 2020: https://www.youtube.com/watch?v=9uom1vczcRA)

Ploščati kruh „Aitoo perunarieska“ je bil leta 2024 izbran za najboljši krompirjev ploščati kruh na Finskem. V častnem priznanju je naslednji odlomek: „Ocenjevalna komisija pri Gastronomy Finland išče edinstvene obrtniške proizvode, ki so po okusu in kakovosti očitno boljši od drugih živil iste kategorije na trgu.“

O proizvodu je bil 25. oktobra 2021 v spletni reviji *Viisi tähteä* [„Pet zvezdic“] objavljen tudi članek s predstavitvijo izbora ploščatih kruhkov lokalnega proizvajalca, med katerimi je tudi „Aitoo perunarieska“.

Ploščati kruh „Aitoo perunarieska“ se lahko postreže na različne načine. Če se prodaja svež, je veganski. Jajca so bila iz recepta odstranjena leta 2020.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda za geografsko označbo

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