Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/6074

10.11.2025

Offentliggörande av en ansökan om registrering av en geografisk beteckning i enlighet med artikel 15.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143

(C/2025/6074)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 [1] får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Aitoo perunarieska”

EU nr: PGI-FI-03318 – 13.8.2024

1. **Namn**

”Aitoo perunarieska”

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB ☐ SGB ☒

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Finland

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

19 – BEREDNINGAR AV SPANNMÅL, MJÖL, STÄRKELSE ELLER MJÖLK; BAKVERK

1905 – Bröd, kakor, kex och andra bakverk, även innehållande kakao; nattvardsbröd, tomma oblatkapslar av sådana slag som är lämpliga för farmaceutiskt bruk, sigilloblater och liknande produkter

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Aitoo perunarieska” är ett runt, ojäst tunnbröd (”rieska”), vars huvudsakliga ingrediens är kokt, oskalad potatis. Utöver potatis består degen av vetemjöl eller andra mjölblandningar, ryps- eller rapsolja, salt och eventuellt socker och/eller potatisflingor. Om ytterligare färg eller smak önskas, kan andra rotfrukter, såsom färskrivna morötter, kålrötter, rödbetor eller rovor, tillsättas i degen. Tunnbrödet ”Aitoo perunarieska” kan framställas i olika storlekar och även av en glutenfri mjölblandning. Det glutenfria mjöl som används i degen kan vara enbart rismjöl eller en blandning av flera mjölsorter. Ingredienserna i mjölblandningen kan variera. Ett konserveringsmedel (kaliumsorbat eller rosenbärsextrakt) kan användas för att säkerställa att produkten har god hållbarhet.

[1] Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tunnbrödet ”Aitoo perunarieska”

— är fläckigt, eftersom degen innehåller fragment av potatisskal; fläckar kan också ses på tunnbrödet efter gräddning, särskilt om potatisksskalen är tjocka,

— har en äkta smak och doft av potatis,

— har en tät konsistens när man biter i det, eftersom det inte används jäst eller något annat jäsningsmedel.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

—

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Degen till ”Aitoo perunarieska” framställs och tunnbröden bereds för gräddning i det avgränsade geografiska området. Tunnbröden gräddas så snabbt som möjligt. Gräddningen anpassas till tjockleken och storleken på den produkt som ska tillverkas och ugnen som används. Den indikativa grädningstemperaturen är +240–300 grader och gräddningstiden 12–22 minuter.

Tunnbröd som är färdiga att gräddas får också frysas ogräddade i det avgränsade geografiska områden och transporteras frysta utanför det avgränsade geografiska området för gräddning.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning och så vidare av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

”Aitoo perunarieska” förpackas gräddad eller fryst ogräddad i det avgränsade geografiska området för att säkerställa produktens färskhet och kvalitet.

Om tunnbröden ska säljas i lösvikt är den rekommenderade förpackningen en papperspåse. Tunnbröd som levereras färska till restauranger levereras i plastpåsar i kylrumstemperatur i kylkedjan.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

—

5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Birkaland och Egentliga Tavastland utgör det geografiska området för ”Aitoo perunarieska”.

6. **Samband med det geografiska området**

Den geografiska beteckningen ”Aitoo perunarieska” bygger på produktens särdrag och det kunnande som krävs för att framställa den samt på dess anseende.

Särdrag

”Aitoo perunarieska” är en bageriprodukt med särskilda egenskaper i och med att inget vatten, ingen jäst och inga ägg eller mejeriprodukter används i framställningen. ”Aitoo perunarieska” skiljer sig också från alla andra tunnbröd som framställs i Finland avseende framställningsmetod, konsistens och smak.

Det som är unikt med ”Aitoo perunarieska” är att den potatis som används som ingrediens kokas och krossas oskalad, utan tillsatt vatten. Detta ger produkten dess typiska organoleptiska egenskaper, såsom en äkta potatissmak och ett fläckigt utseende av fragmenten av potatisskal. Tunnbrödet har en tät konsistens när man biter i det, eftersom det inte används jäst eller något annat jäsningsmedel i framställningen.

Medel mot missfärgning behöver inte användas för den potatis som används i framställningen av ”Aitoo perunarieska”, eftersom potatisen skyddas av skalet tills degen framställs, varefter tunnbrödet gräddas.

Vid behov kan ett konserveringsmedel (kaliumsorbat eller rosenbärsextrakt) användas. Om produkten inte innehåller tillsatser och en längre hållbarhetstid önskas måste den förvaras och hanteras i en kylkedja eller frysas.

Kunnande

Vid framställningen av ”Aitoo perunarieska” justeras mängden vätska med hänsyn till potatisråvarans särskilda fuktegenskaper. Det krävs kunnande för att framställa tunnbrödsdeg som alltid är av enhetlig kvalitet. Potatissorten är inte viktig, eftersom degen kan bearbetas för att uppnå ett homogent resultat.

Socker kan användas vid bakningen för att bibehålla en enhetlig smak, eftersom potatisens egenskaper förändras i lagret (en potatis blir ungefär 10 % lättare under lagringsperioden). Potatisflingor kan användas för att öka torrsubstanshalten om potatisen som används är för vattenhaltig för bakning.

När degen har framställts av ingredienserna måste tunnbröden bakas så snart som möjligt innan degen blir för fuktig. Av samma skäl är det inte möjligt att tillverka och lagra stora mängder deg. Samspelet mellan potatis och mjöl är avgörande för degens konsistens. Mjölet bryter ned potatisens cellstruktur och om degen inte genast bakas ut och gräddas blir den vattnig och förlorar sina bakegenskaper. Det krävs en djupgående förståelse av ingrediensernas kemiska och biologiska egenskaper för att hantera detta och denna aspekt skiljer tydligt produkten från snabb industriproduktion. Degen framställs flera gånger om dagen om många tunnbröd ska tillverkas.

Små mängder deg som återstår från det föregående bakpartiet får blandas med nästa parti. En liten mängd deg som finns kvar på kvällen får förvaras i ett kylrum och användas för nästa dags deg. Degen klarar även av frysning. När degen bereds är det bäst att använda fryst deg endast för en del av det parti som ska tillverkas.

Beredningen av degen börjar med att potatisen tvättas, varefter den kokas oskalad och kyls. Innan degen framställs får potatisen antingen först mosas eller genast blandas med de andra ingredienserna och sedan mosas i en mixer. Utöver potatisen tillsätts mjöl i degen för att ge viskositet och öka torrsubstanshalten. Vetemjöl används oftast, men andra mjölblandningar, till exempel glutenfria mjölblandningar, kan också användas. Dessutom tillsätts ryps- eller rapsolja, salt och eventuellt socker och/eller potatisflingor i degen.

Övriga rotfrukter (morötter, kålrötter, rödbetor eller rovor) tillsätts i degen nyrivna och råa. De tillreds alltså i ugnen, när tunnbröden gräddas, medan potatisen som används kokas innan den tillsätts i degen.

Att framställa produkten kräver särskild omsorg och hantverk för att se till att rätt mängd potatis och mjöl används på ett optimalt sätt. Denna traditionella kunskap har överförts och utgör ett unikt kunnande som inte kan ersättas av standardiserade industriella metoder.

Degen formas för hand till tunnbröd med en viss vikt som sedan bearbetas och formas ytterligare för hand tills de är tunna. För att framställa jämna tunnbröd kan även olika degvalsningsmaskiner användas. Tunnbröden trycks sedan ut ur den bearbetade degen med en rund form.

Efter gräddningen kyls tunnbröden innan de förpackas. Kylning är viktigt, eftersom vattenhalten i tunnbröden i allmänhet är högre än i annat bröd som kan köpas i en butik.

Anseende

”Aitoo perunarieska” har uppmärksammats för den goda kvaliteten. En känd finländsk kock, som är med i olika tv-program (bland annat som domare i programmet *Master Chef Finland*), har exempelvis prisat produkten med dessa ord i en tidskrift: ”Alldeles fantastiskt gott med smör. Ett mjukt och delikat bröd med perfekt mängd salt.” (*Sydän-Hämeen lehti*, 2017)

I ett videoklipp som har publicerats av stormarknaden K-Citymarket i Birkala hyllas ”Aitoo perunarieska” enligt följande: ”Mjuka och aptitretande färska tunnbröd från Aitoo. De tillverkas för hand av potatis som inte kan säljas i butiker på grund av dess storlek eller form, men som är en utmärkt ingrediens för tunnbröd.” (YouTube den 19 augusti 2020: https://www.youtube.com/watch?v=9uom1vczcRA)

”Aitoo perunarieska” utsågs till Finlands bästa tunnbröd gjort på potatis 2024. På hedersdiplomet står bland annat detta: ”Gastronomy Finlands smakpanel söker unika hantverksprodukter med en smak och kvalitet som är klart bättre än hos andra livsmedelsprodukter i samma kategori på marknaden.”

Produkten visas också i en artikel som publicerades i onlinetidskriften *Viisi tähteä* (”Fem stjärnor”) den 25 oktober 2021. I artikeln presenterades en lokal producents utbud av tunnbröd, varav ett är ”Aitoo perunarieska”.

”Aitoo perunarieska” kan serveras på olika sätt. ”Aitoo perunarieska” som säljs färsk är vegansk. Ägg togs bort från receptet 2020.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen för den geografiska beteckningen

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