



C/2025/6074

2025.11.10.

**Egy elnevezés földrajzi árujelzőként való bejegyzése iránti kérelemnek az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 15. cikkének (4) bekezdése alapján történő közzététele**

(C/2025/6074)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései**

**„Aitoo perunarieska”**

**EU-szám: PGI-FI-03318 – 2024.8.13.**

**1. Elnevezés(ek)**

„Aitoo perunarieska”

**2. A földrajzi árujelző típusa**

OEM ☐ OFJ ☒

**3. Az a harmadik ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Finnország

**4. A mezőgazdasági termék leírása**

**4.1. A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nomenklátúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

19 – GABONA, LISZT, KEMÉNYÍTŐ VAGY TEJ FELHASZNÁLÁSÁVAL KÉSZÜLT TERMÉKEK; CUKRÁSZATI TERMÉKEK

1905 – Kenyér, cukrászsütemény, kalács, keksz (biscuit) és más pékáru kakaótartalommal is; áldozóostya, üres gyógyszerkapszula, pecsételőostya, rizspapír és hasonló termék

**4.2. A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása**

Az „Aitoo perunarieska” egy kerek, kelesztés nélkül készült laposkenyér („rieska”), amelynek fő hozzávalója a főtt, hámozatlan burgonya. A burgonya mellett a tészta búzalisztből vagy más lisztkeverékből, repcemagolajból vagy repceolajból, sóból és esetleg cukorból és/vagy burgonyapehelyből áll. A szín vagy az íz fokozásához a tésztához más gyökérzöldségek, például frissen reszelt sárgarépa, fehérrépa, cékla vagy karórépa is hozzáadható. Az „Aitoo perunarieska” laposkenyér különböző méreteken és gluténmentes lisztkeverékből is készülhet. A tésztához felhasznált gluténmentes liszt lehet önmagában rizsliszt vagy több liszt keveréke. A lisztkeverék összetevői eltérőek lehetnek. A termék megfelelő eltarthatóságának biztosítására tartósítószer (kálium-szorbát vagy berkenyekivonat) használható.

<sup>(1)</sup> Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Az „Aitoo perunarieska”:

- tésztája pettyezett mintájú, mivel a tészta burgonyahéj-darabokat tartalmaz. Sütés után a laposkenyéren foltok is láthatók, különösen, ha a felhasznált burgonyahéj vastag,
- a burgonya egyedi ízével és illatával rendelkezik,
- fagyasztáskor sűrű állagú, mivel a laposkenyeret nem kelesztik élesztővel vagy más kelesztőanyaggal.

- 4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

—

- 4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az „Aitoo perunarieska” tésztájának előállítására és a laposkenyér sütésre előkészítésére a meghatározott földrajzi területen kerül sor. A laposkenyereket a lehető leggyorsabban sütik meg. A sütési program a termék kívánt vastagságától és méretétől, valamint a használt sütőtől függ. Az indikatív sütési hőmérséklet +240–300 fok, a sütési idő pedig 12–22 perc.

A sütésre kész laposkenyereket a meghatározott földrajzi területen belül nyersen is le lehet fagyasztani, és a meghatározott földrajzi területen kívülre is lehet sütés céljából fagyasztott állapotban szállítani.

- 4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

Az „Aitoo perunarieska”-t a termék frissességének és minőségének biztosítása érdekében a meghatározott földrajzi területen sült formában, vagy nyersen, fagyasztva csomagolják.

Ha a laposkenyér ömlesztve kerül értékesítésre, az ajánlott csomagolás a papírzacskó. Az éttermek számára frissen szállított laposkenyereket a hűtőláncban hidegen vagy szobahőmérsékleten, műanyag zacskókban szállítják.

- 4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

—

## 5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az „Aitoo perunarieska” előállításának földrajzi területe Pirkanmaa és Kanta-Häme.

## 6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Az „Aitoo perunarieska” földrajzi árujelző a termék egyedi jellegén és hírnevén, valamint az előállításához szükséges szakértelmen alapul.

### *Egyedi jelleg*

Az „Aitoo perunarieska” különleges pékáru, mivel előállítása során nem használnak vizet, élesztőt, tojást vagy tejtermékeket. Előállítási módját, állagát és ízét tekintve is különbözik a Finnországban készített összes többi laposkenyértől.

A termék egyedisége abban rejlik, hogy az összetevőként felhasznált burgonyát megfőzik és a héjában, víz hozzáadása nélkül összetörik. Ez adja a termék jellegzetes érzékszervi jellemzőit, például az eredeti burgonyaízt és a burgonyahéjból adódó foltos mintázatot. A laposkenyér fagyasztáskor sűrű állagú, mivel nem élesztővel vagy más kelesztőanyaggal kelesztik.

A termék előállításához használt burgonyához nem kell a barnulást gátló anyagokat használni, mivel a burgonyát a tészta készítéséig a héja védi, majd ezt követően a laposkenyeret megsütik.

Szükség esetén tartósítószer (kálium-szorbát vagy berkenyekivonatot) is használható. Ha a termék adalékanyag-mentes, és hosszabb eltarthatósági idő szükséges, hűtési láncban vagy fagyasztva kell tárolni/kezelti.

### Szakértelem

Az „Aitoo perunarieska” előállítás során a folyadék mennyiségét a nyersanyagként használt burgonya adott nedvességtartalma szerint kiigazítják. A mindig egységes minőségű laposkenyér tésztájának készítéséhez kellő szakértelem szükséges. A burgonya fajtája nem fontos, mivel a tészta a homogén eredmény elérése érdekében megmunkálható.

Az egységes íz fenntartása érdekében a tésztához a sütés során cukrot lehet hozzáadni, mivel a burgonya jellemzői a raktárban megváltoznak (a burgonya körülbelül 10 %-ot veszít tömegéből a raktározási időszakban). Burgonyapehely használható a szárazanyag-tartalom növelésére, ha a rendelkezésre álló burgonya túl nedves a sütéshez.

Miután a tésztát az összetevőkből elkészítették, a laposkenyeret a lehető leghamarabb meg kell sütni, mielőtt a tészta túl nedvessé válik. Ugyanezen okból nem lehet nagy mennyiségű tésztát készíteni és tárolni. A burgonya és a liszt közötti kölcsönhatás meghatározó a tészta állaga szempontjából. A liszt lebontja a burgonya sejtszerkezetét, és ha a tésztát nem sütik meg azonnal, nedvessé válik, és nem alkalmas a sütésre. Ennek kezeléséhez alaposan meg kell érteni az összetevők kémiai és biológiai tulajdonságait, és ez a szempont egyértelműen megkülönbözteti a terméket a gyors ipari termeléstől. A tésztát naponta többször készítik, ha sok laposkenyeret sütnék.

Az előző sütési tételből visszamaradt kis mennyiségű tészta összekeverhető a következő tétellel. Az este visszamaradt tészta kis mennyiségben hűtőhelyiségben tárolható, és a következő napi tésztához felhasználható. Fagyaszttva is tárolható. A tészta elkészítésekor tanácsos a fagyasztott tésztát csak az előállítandó tétel egy részéhez felhasználni.

A tészta elkészítéséhez először a burgonyát megmossák, a héjában megfőzik, majd lehűtik. Ezt megelőzően a burgonyát apróra lehet vágni, vagy a többi összetevővel keverőgépben összeaprítani. A burgonyán kívül lisztet adnak a tésztához a viszkozitás és a szárazanyag-tartalom növelése érdekében. A leggyakrabban búzalisztet használnak, de más – például gluténmentes – lisztkeverék is megengedett. Ezenkívül repcemagolajat vagy repceolajat, sőt és esetleg cukrot és/vagy burgonyapehelyt adnak a tésztához.

A tésztához bármely más gyökérzöldséget is felhasználnak/hozzáadnak (sárgarépa, tarlórépa, cékla vagy karórépa), amelyeket frissen lereszelnek, és azok csak a sütőben főnek meg, a burgonyával ellentétben, amelyet a tészta elkészítése előtt megfőznek.

A termék készítése különleges gondosságot és szakmunkát igényel annak biztosítása érdekében, hogy a burgonyát és a lisztet arányos és optimális módon keverjék össze. Ez a hagyományokon alapuló tudás olyan egyedülálló szakértelmet jelent, amelyet nem lehet szabványosított ipari módszerekkel helyettesíteni.

A tésztából kézzel, meghatározott súlyú laposkenyereket készítenek, amelyeket azután kézzel formáznak és lapítanak a kellő vékonyság eléréséig. Az egyenletes alakú laposkenyér készítéséhez többféle sodrófa is használható. A laposkenyeret az így kapott tésztaalapból kerek formával vágják ki.

A sütés után, a csomagolás előtt lehűtik. A hűtés azért fontos, mert a laposkenyér nedvességtartalma általában magasabb, mint a boltban vásárolt kenyéré.

### Hírnév

Az „Aitoo perunarieska” minősége különleges elismerésnek örvend. Például egy – többek között televíziós műsorokból (pl. a Master Chef Finland egyik bírájaként) ismert – híres finn séf a következőképpen méltatta a terméket: „Vajjal egyszerűen briliáns. Puha és finom kenyér, tökéletes mennyiségű sóval.” (Sydän-Hämeen lehti, 2017)

A pirkkalai K-Citymarket élelmiszer-kiskereskedője által közzétett videóban így nyilatkoznak az „Aitoo perunarieska”-ról: „Aitoo-ból származó puha és ínycsiklandó friss laposkenyér. A laposkenyér kézzel készül olyan burgonyából, amely mérete vagy alakja miatt nem értékesíthető a boltokban, de a laposkenyér kiváló összetevője.” (YouTube, 2020. augusztus 19: <https://www.youtube.com/watch?v=9uom1vczcRA>)

2024-ben az „Aitoo perunarieska”-t választották Finnország legjobb burgonyás laposkenyerének. A tiszteletbeli tanúsítvány a következő szövegrészt tartalmazza: „A Gastronomy Finland kóstolóbizottsága olyan egyedi kézműves termékeket keres, amelyek íze és minősége egyértelműen jobb, mint az azonos kategóriába tartozó más, a piacon forgalmazott élelmiszereké.”

A terméket a *Viisi tähteä* [„Öt csillag”] című online magazinban 2021. október 25-én megjelent cikk is bemutatja, amely egy helyi termelő laposkenyér-választékát mutatja be, amelyek egyike az „Aitoo perunarieska”.

Az „Aitoo perunarieska” számos különböző módon fogyasztható. A frissen értékesített „Aitoo perunarieska” vegán termék. 2020 óta a recept nem tartalmaz tojást.

**Hivatkozás a földrajzi árujelző termékleírásának közzétételére**

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

---