

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Aitoo perunarieska”

EU-nro:

SAN () SMM (x)

1. [SAN:N TAI SMM:N] NIMI TAI NIMET

”Aitoo perunarieska”

2. JÄSENVALTIO TAI KOLMAS MAA

Suomi

3. MAATALOUSTUOTTEEN TAI ELINTARVIKKEEN KUVAUS

3.1. Tuotelaji [liitteen XI mukaisesti]

2.3. Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet

3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

”Aitoo perunarieska” on pyöreä rieska, jonka pääraaka-aine on kuorineen keitetty peruna. Perunoiden lisäksi taikinaan kuuluu vehnä jauhoja ja/tai muita jauhoseoksia, rypsi- tai rapsiöljyä, suolaa sekä mahdollisesti sokeria ja/tai perunahiutaleita. Haluttaessa taikinaan voi lisätä myös muita juureksia antamaan väriä ja makua, esimerkiksi porkkanaa, naurista, punajuurta ja lanttua tuoreraasteena. ”Aitoo perunarieska” -rieskaa voidaan valmistaa erikokoisina ja myös gluteenittomista raaka-aineista.

”Aitoo perunarieska” on:

- Massaltaan pilkullinen, koska taikinamassa sisältää perunankuorijakeita. Pilkut näkyvät rieskassa myös paiston jälkeen etenkin, jos perunankuoret ovat olleet paksuja.
- Maultaan ja tuoksultaan aidon perunainen.
- Koostumus on purutuntumaltaan tiivis, koska rieskaa ei ole nostatettu hiivalla tai muulla nostatusaineella.

Tuote poikkeaa kaikista muista Suomessa valmistettavista rieskoista tuotantotapansa, rakenteensa ja makunsa puolesta. Tuote on leipomotuotteena erityinen, koska lisättyä vettä, hiivaa, kananmunia ja maitotuotteita ei käytetä.

3.3. Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

-

3.4. Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

”Aitoo perunarieska” -rieskan taikina valmistetaan ja rieskat leivotaan paistovalmiiksi määritellyllä maantieteellisellä alueella. Rieskat paistetaan mahdollisimman nopeasti. Paisto-ohjelma riippuu valmistettavan tuotteen

paksuudesta ja koosta ja käytettävästä uunista. Ohjeellinen paistolämpötila on +240–300 astetta ja paistoaika 12–22 minuuttia

Paistovalmiit rieskat voidaan myös raakapakastaa määritellyllä maantieteellisellä alueella ja raakapakasteet voidaan kuljettaa määritellyn maantieteellisen alueen ulkopuolelle paistettaviksi.

3.5. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

”Aitoo perunarieska” pakataan kypsänä tai raakapakasteena määritellyllä maantieteellisellä alueella tuotteen tuoreuden ja laadun varmistamiseksi.

Jos rieska toimitetaan irtomyyntiin, suositeltava pakkaus on paperipussi. Ravintoloihin tuoreena toimitettavat rieskat toimitetaan kylmiölämpöisinä kylmäketjussa ja muovipusseissa.

3.6. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

-

4. MAANTIETEELLISEN ALUEEN TARKKA RAJAUS

”Aitoo perunarieska” -rieskan maantieteellisen alueen muodostavat Pirkanmaa ja Kanta-Häme.

5. YHTEYS MAANTIETEELLISEEN ALUEESEEN

”Aitoo perunarieska” -rieskan maantieteellinen merkintä perustuu tuotteen erikoislaatuun ja sen valmistamisessa tarvittavaan tietotaitoon sekä maineeseen.

Erikoislaatu

”Aitoo perunarieska” on erikoislaatuinen leipomotuote, koska sen valmistuksessa ei käytetä lisättyä vettä, hiivaa, kananmunia ja maitotuotteita. Lisäksi tuote poikkeaa kaikista muista Suomessa valmistettavista rieskoista tuotantotapansa, rakenteensa ja makunsa puolesta.

”Aitoo perunarieska” tunnetaan erityisesti siitä, että siinä raaka-aineena käytetyt perunat keitetään ja survotaan kuorineen ilman lisättyä vettä. Tästä aiheutuu tuotteelle ominaiset aistinvaraiset ominaisuudet, kuten aito perunainen maku ja pilkullinen perunankuorijakeista johtuva värytys. Koostumus on purutuntumaltaan tiivis, koska rieskaa ei ole nostatettu hiivalla tai muulla nostatusaineella.

Tuotteen valmistuksessa ei tarvitse käyttää perunaraaka-aineen osalta tummumisenestoaineita, koska peruna saa pitää kuoren suojanaan taikinan tekovaiheeseen asti, minkä jälkeen rieska jo paistetaan.

Säilöntäaineita ei käytetä. Jos halutaan tuotteelle pidempi käyttöaika, pitää tuote säilyttää/käsitellä kylmäketjussa tai pakastaa.

Tietotaito

”Aitoo perunarieska” -rieskaa valmistettaessa nesteen määrä säätäytyy perunaraaka-aineen kulloisten kosteusominaisuuksien mukaan, vaatii se tietotaitoa ja osaamista, jotta rieskatakaikinasta tulee aina tasalaatuinen. Perunalajike ei ole oleellinen, vaan taikinaa voidaan muokata tasaisen lopputuloksen aikaansaamiseksi.

Leivonnassa voidaan käyttää sokeria tasaisen maun ylläpitämiseksi, koska peruna ”elää” varastossa ja sen ominaisuudet muuttuvat (peruna kevenee noin 10 % varastokauden aikana). Perunahiutaleita voidaan käyttää kuiva-ainepitoisuuden lisäämiseksi, jos saatavilla oleva peruna on liian vetistä leivontaan.

Kun aineksista tehdään taikina, pitää se leipoa rieskoiksi mahdollisimman nopeasti vettymisen estämiseksi. Samasta syystä taikinaa ei voi tehdä kerralla isoja määriä varastoon. Taikinaa tehdään useita kertoja päivässä, jos leivotaan paljon.

Pieniä määriä edellisestä leivontaerästä jäänyttä taikinaa voidaan sekoittaa seuraavaan erään. Illalla yli jäänyt pieni määrä taikinaa voidaan säilyttää kylmiössä ja käyttää seuraavan päivän taikinan valmistukseen. Taikina kestää myös pakastuksen. Taikinaa valmistettaessa olisi hyvä käyttää pakastettua taikinaa vain osa valmistettavan erän määrästä.

Taikinan valmistus alkaa sillä, että perunat pestään, keitetään kuorineen ja jäähdytetään. Ennen taikinan tekoa perunat voidaan jauhaa pieneksi tai perunat voidaan laittaa muiden aineiden kanssa taikinakoneeseen, jolloin ne sekoituessaan jauhaantuvat pieniksi. Perunoiden lisäksi taikinaan laitetaan jauhoja sitkon aikaansaamiseksi ja kuiva-ainepitoisuuden nostamiseksi. Yleisimmin käytetään vehnä jauhoja, mutta muutkin jauhoseokset kuten gluteenittomat jauhoseokset ovat mahdollisia. Lisäksi taikinaan tulee rypsi- tai rapsiöljyä, suolaa, mahdollisesti sokeria ja/tai perunahiutaleita.

Taikinasta voidaan muotoilla käsin määrällisiä rieskoja, jotka muotoillaan ja taputellaan ohuiksi käsin. Tasaisen rieskan tekemiseksi voidaan käyttää myös erilaisia kaulauskoneita, joista syntyvästä taikinamatosta rieskat irrotetaan pyöreää muottia apuna käyttäen.

Paistamisen jälkeen rieskat jäähdytetään ennen pakkaamista. Jäähdyttäminen on tärkeää koska rieskan kosteuspuutos on suurempi kuin leipähyllystä myytävien leipien yleensä.

Maine

”Aitoo perunarieska” on saanut erityisiä mainintoja laadustaan. Esimerkiksi suomalainen TV-ohjelmistakin (mm. Master Chef Suomi-ohjelman tuomari) tunnettu huippukokki on kehumut tuotetta seuraavasti: ”Yksinkertaisesti loistavan hyvää voin kanssa. Pehmeä ja herkullisen makuinen leipä, jossa on täydellinen suola.” (Sydän-Hämeen lehti, 2017)

K-Citymarket Pirkkalan julkaisemassa videossa kehuaan ”Aitoo perunarieska” -rieskaa seuraavasti: ”Pehmeät ja suussa sulavat tuoret rieskat tulevat Aitoosta. Rieskat valmistetaan käsityönä perunoista, jotka eivät kokonsa tai muotonsa takia päädy perunana myyntiin kaupan hyllylle, mutta sopii erittäin hyvin rieskan raaka-aineeksi.” (Youtube 19.8.2020: <https://www.youtube.com/watch?v=9uom1vczcRA>)

Lisäksi ”Aitoo perunarieska” -rieskaa valmistava yritys on saanut

- Jaakko Kolmosen ruokakulttuuripalkinnon vuonna 2023.
- Artesaaniruoan SM-kilpailussa kultamitalin vuosina 2020–2023.
- ”Aitoo perunarieska” on valittu vuonna 2020 Suomen parhaaksi perunarieskaksi.

Kestävyys

”Aitoo perunarieska” -rieska on valmistettu kestävyysnäkökohdat huomioiden, sillä sen valmistuksessa voidaan käyttää muuhun käyttöön liian pieniä, isoja tai muotopuolia terveitä perunoita. Raaka-aine- ja kuorimishävikki saadaan minimoitua tuotannon eri vaiheissa. ”Aitoo perunarieska ” on myös ravintosisällöltään täysiarvoista, koska kuoret ovat tuotteessa mukana.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

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