

Nimisuojarahakemus koskien ”Aitoo perunarieska” -nimen suojattua maantieteellistä merkintää



1. NIMI

”Aitoo perunarieska”

2. JÄSENVALTIO

Suomi

3. MAATALOUSTUOTTEEN TAI ELINTARVIKKEEN KUVAUS

3.1. Tuotelaji

1905 Ruokaleipä, kakut ja leivokset, keksit ja pikkuleivät (biscuits) sekä muut leipomatuotteet, myös jos niissä on kaakaota; ehtoollisleipä, tyhjät oblaattikapselit, jollaiset soveltuvat farmaseuttiseen käyttöön, sinettiöylätit, riisipaperi ja niiden kaltaiset tuotteet

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 tai muita jauhoseoksia, rypsi- ja/tai rapsiöljyä, suolaa sekä mahdollisesti sokeria ja/tai perunahiutaleita. Jos tuotteelle halutaan antaa väriä tai makua, taikinaan voi lisätä muita juureksia (porkkanaa, naurista, punajuurta tai lanttua tuoreraasteena). ”Aitoo perunarieska” -leipää voidaan valmistaa erikokoisina ja myös gluteenittomasta jauhoseoksesta. Taikinassa käytettävät gluteenittomat jauhot voivat vaihdella pelkäästä riisijauhosta useamman jauhon seokseen. Jauhoseoksen raaka-aineet voivat vaihdella. Säilöntäainetta (kaliumsorbaatti tai pihlajanmarjauute) voidaan käyttää säilyvyyden takaamiseksi.

”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.



Kuva 1. ”Aitoo perunarieska” tarjoillaan tyypillisesti voin kanssa (kuva Penttilän tila).

4. MAANTIETEELLISEN ALUEEN TARKKA RAJAUS

”Aitoo perunarieska” -rieskan maantieteellisen alueen muodostavat Pirkanmaa ja Kanta-Häme (kuva 2).



Kuva 2. Pirkanmaan ja Kanta-Hämeen maantieteellinen alue.

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 leivistä 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 väritys. 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.

Tarvittaessa voidaan käyttää säilöntäainetta (kaliumsorbaatti tai pihlajanmarjauute). Jos tuote on lisäaineeton ja 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 rieskatakaikinaasta 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. Perunan ja jauhojen vuorovaikutus vaikuttaa ratkaisevasti taikinan rakenteeseen. Jauhot hajottavat perunan solurakennetta, ja jos taikinaa ei leivota välittömästi, se vettyy ja menettää leivottavuuden. Tämä vaatii syvällistä ymmärrystä raaka-aineiden kemiallisista ja biologisista ominaisuuksista, mikä erottaa tuotteen selkeästi nopeasta teollisesta valmistuksesta. 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.



Kuva 3. ”Aitoo perunarieska” -leipä.

Maine

”Aitoo perunarieska” on saanut erityisiä mainintoja laadustaan. Esimerkiksi suomalainen TV-ohjelmistakin (mm. Master Chef Suomi-ohjelman tuomari) tunnettu huippukokki on kehunut tuotetta seuraavasti: ”Yksinkertaisesti loistavan hyvää voin kanssa. Pehmeä ja herkullisen makuinen leipä, jossa on täydellinen suola.” (Liite 1)

K-Citymarket Pirkkalan julkaisemassa videossa keuhetaan ”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.” (Liite 2)

”Aitoo perunarieska” on valittu vuonna 2024 Suomen parhaaksi perunarieskaksi. Kunniakirjassa mainitaan seuraavasti: ”Gastronomy Finlandin asiantuntijaraati etsii ainutlaatuisia artesaanituotteita, joiden maku ja laatu erottuvat poikkeuksellisesti edukseen markkinoiden muista saman tuoteryhmän elintarvikkeista.” (kuva 4).

Artikkelissa on kerrottu tuottajan rieskatuotepuheesta, joista yksi on ”Aitoo perunarieska”. Aitoo perunarieskat sopivat monenlaiseen tarjoiluun. Tuoreina myytävät Aitoo perunarieskat ovat vegaanisia. Kanamuna on poistettu reseptistä vuonna 2020. (Viisi tähteä -verkkolehti, 25.10.2021. Liite 4)



Kuva 4. ”Aitoo perunarieska” valittiin vuonna 2024 Suomen parhaaksi perunarieskaksi.

Valmistus

Perunat pestään ja keitetään kuorineen, minkä jälkeen perunat jäädytetään. Ennen taikinan tekoa perunat voidaan jauhaa pieneksi tai perunat voidaan myös laittaa muiden aineiden kanssa taikinakoneeseen, jolloin ne sekoittuessaan jauhaantuvat pieniksi.

Perunoiden lisäksi taikinaan kuuluu jauhoja sitkon aikaansaamiseksi ja kuiva-ainepitoisuuden nostamiseksi. Yleisimmin käytetään vehnäjauhoja, mutta muutkin jauhoseokset kuten gluteenittomat jauhoseokset ovat mahdollisia. Lisäksi taikinaan tulee rypsi- tai rapsiöljyä, suolaa, mahdollisesti sokeria ja/tai perunahiutaleita.

Muut juurekset (porkkana, nauris, punajuuri tai lanttu) käytetään/lisätään taikinaan tuoreena raasteena ja ne kypsyvät vasta uunissa, kun rieskat paistetaan, toisin kuin perunat, jotka keitetään ennen taikinan tekoa.

Tuotteen tekeminen vaatii erityistä huomiota ja käsityötaitoa, jotta varmistetaan, että perunat ja jauhot yhdistyvät oikeassa suhteessa ja optimaalisella tavalla. Tämä perinnepohjainen osaaminen on siirtynyt eteenpäin ja edustaa ainutlaatuista tietotaitoa, jota ei voida korvata standardoiduilla teollisilla menetelmillä.

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.

Rieskat laitetaan paistopellille ja 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.

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

”Aitoo perunarieska”-rieska voidaan tarjoilla kylmänä tai huoneenlämpöisenä, mutta maku on parhaimmillaan hiukan lämmitettynä.

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.

6. ALKUPERÄN TODENTAMINEN

Merkin käyttöä ja alkuperää Suomessa valvoo Ruokavirasto.

7. VALVOVA VIRANOMAINEN

Ruokavirasto

PL 100

00027 RUOKAVIRASTO

kirjaamo@ruokavirasto.fi (virallinen asiointi)

8. HAKIJARYHMITTYMÄ

Yhteystiedot

Aitoo rieskaleipurit

Kajantilantanhua 2, 36720 Aitoo

”Aitoo rieskaleipurit” jäljempänä ’yhdistys’, on ainoa organisaatio/toimija, joka edustaa ”Aitoo perunarieska”-rieskan tuottajien yhteisiä etuja. Yhdistyksen tarkoituksena on

a) toimia ”Aitoo perunarieska”-rieskan tuottajien ja jälleenmyyjien johdonmukaisesti toimivana ja arvostettuna edustajana ja tukijana

b) ohjata ja tuoda esiin alan toimijoiden näkökantoja ja toimia tarvittaessa jäsenten puhemiehenä,

c) toimia tiiviisti yhteistyössä työryhmien, yritysten ja muiden organisaatioiden kanssa ”Aitoo perunarieska” -leipureiden eduksi.

Lähteet ja liitteet:

Liite 1. Sydän-Hämeen Lehti, 04.01.2017, nro 1, s. 25

Liite 2. K-Citymarket Pirkkalan julkaisemassa videossa keuhataan ”Aitoo perunarieska” -rieskaa seuraavasti: ”Pehmeät ja suussa sulavat tuoreet 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>)

Liite 3: Sydän Hämeen Lehti 17.4.2023. Heikki Penttilälle myönnettiin Jaakko Kolmosen ruokakulttuuripalkinto – tunnustus kotimaisten raaka-aineiden ja perinneruokien tunnettuuden lisäämisestä: <https://shl.fi/2023/04/17/heikki-penttilalle-myonnettiin-jaakko-kolmosen-ruokakulttuuripalkinto-tunnustus-kotimaisten-raaka-aineiden-ja-perinneruokien-tunnettuuden-lisaamisesta/>

Liite 4: Viisi tähteä -verkkolehti. Palkittu perunarieskan tekijä Heikki Penttilä rakentaa ja lämmittää savusaunoja itärajalla. Heikki Kähkönen. 25.10.2021. <https://viisitahtea.com/matkalla/palkittu-perunarieskan-tekija-heikki-penttila-rakentaa-ja-lammittaa-savusaunoja-itarajalla/>