

Nimisuojarahakemus koskien  
“Pohjalainen leipäjuusto” -nimen  
suojattua maantieteellistä merkintää



Kuva: Rieskaa ja rössypottua -kirja

**1. NIMI**  
"Pohjalainen leipäjuusto"

**2. JÄSENVALTIO TAI KOLMAS MAA**  
Suomi

**3. TUOTTEEN KUVAUS**

**3.1. Tuotelaji**

1.3 Juustot

**3.2. Kuvaus tuotteesta**

"Pohjalainen leipäjuusto" on paistettu tuorejuusto, joka valmistetaan suomalaisesta pastöroidusta lehmän-, vuohen- tai poronmaidosta. Juusto on pinnaltaan tummapilkkuinen. Se on muodoltaan pyöreä tai suorakaiteen muotoinen ja litteä tuorejuusto (paksuus 0,5–3 cm). Se voidaan myydä joko kokonaisena, puolikkaana tai leikattuna pienempiin osiin tai kuutioihin.

Tuotteen aistinvaraisia ominaisuuksia ovat:

Maku: Mieto, juustomainen (maustamaton versio)

Leikkuupinta: Tiivis, valkoinen, jossa erotettavissa kuumennuksen täplittämä paistopinta

Kuori: Paistopinta musta-ruskeatäplikäs, "koppelonkirjava", molemmin puolin juustoa

Koostumus: Juuston koostumus on narskuva ja kiinteä. Juusto on helposti leikattavaa. Se on heti paiston jälkeen valmis käytettäväksi ja nautittavaksi.

#### Raaka-aineet

"Pohjalainen leipäjuusto" -juusto valmistetaan seuraavista raaka-aineista: suomalainen pastöroitu lehmän-, vuohen- tai poronmaito, juoksute/juoksete, suola ja mahdollisesti apuaineet (esim. happamuudensäätöaineet). "Pohjalainen leipäjuusto" voidaan valmistaa myös vähälaktoosisena tai laktoosittomana.

#### Valmistus

Pastöroitu, lämmitetty maito ajetaan juustonvalmistuskattilaan. Tämän jälkeen lisätään suola ja juoksute. Maidon annetaan juustoutua ja massa leikataan. Massasta valutetaan pois hera. Juustomassa muotitetaan 0,5–3 cm:n paksuiseksi levyksi, joka paistetaan molemmin puolin tummapilkkuiseksi esimerkiksi uunissa, grillissä tai avotulen ääressä.



Kuva 1 "Pohjalainen leipäjuusto" -juuston tuotantoa. (Kuva Eveliina Jukkola)



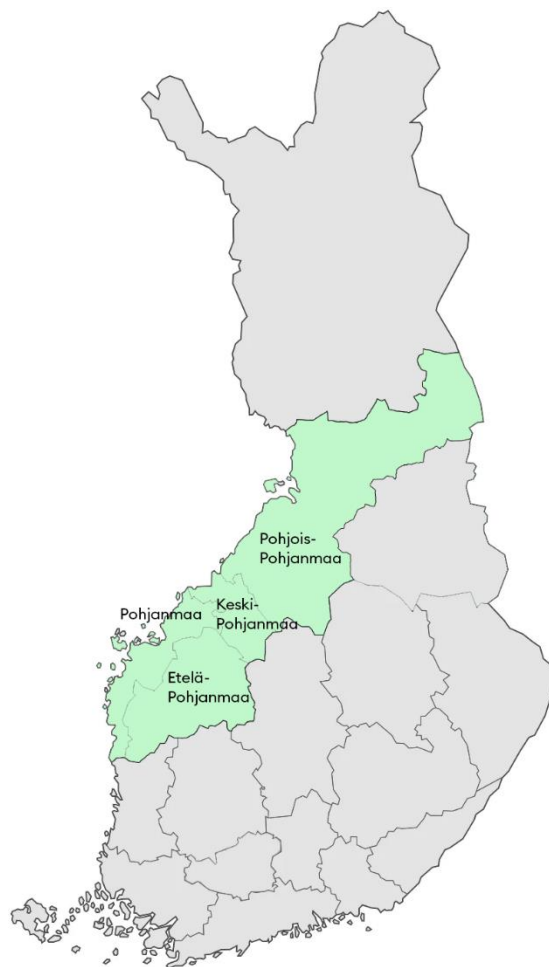
Kuva 2. Kypsennetty "Pohjalainen leipäjuusto" tuoreena. (Kuva Eveliina Jukkola).

### 3.3. Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

”Pohjalainen leipäjuusto” -juusto valmistetaan määritellyllä maantieteellisellä alueella. ”Pohjalainen leipäjuusto” on tuorejuusto, joka pakataan heti paistamisen ja jäädyttämisen jälkeen säilyvyyden takaamiseksi. Juusto myös leikataan tarvittaessa ennen pakkaamista.

## 4. MAANTIETEELLISEN ALUEEN TARKKA RAJAUS

”Pohjalainen leipäjuusto” -juuston maantieteelliset alueen muodostavat Etelä-, Keski- ja Pohjois-Pohjanmaan ja Pohjanmaan maakunnat (kuva 3).



Kuva 3. ”Pohjalainen leipäjuusto” -juuston maantieteellinen alue. Kuva: Ella Karttimo.

## 5. YHTEYS MAANTIETEELLISEEN ALUEESEEN

### 5.1. Historiallinen ja maantieteellinen yhteys

”Pohjalainen leipäjuusto” suojattu maantieteellinen merkintä perustuu maineeseen (Liitteet 1–6). Etelä-, Keski- ja Pohjois-Pohjanmaan ja Pohjanmaan maakuntien alueella on ollut vahva osaaminen karjatalouden harjoittamiseen vuosisatojen ajan ja suotuisat olosuhteet maidontuotantoon, kuten luonnonniittyjä ja neva-alueita.

Kesän runsas maidontuotanto hyödynnettiin valmistamalla juustoja. Juustonjuoksuttimen avulla valmistettu leipäjuusto oli pitojen ja työjuhlien erityisherku. (Liite 7.)

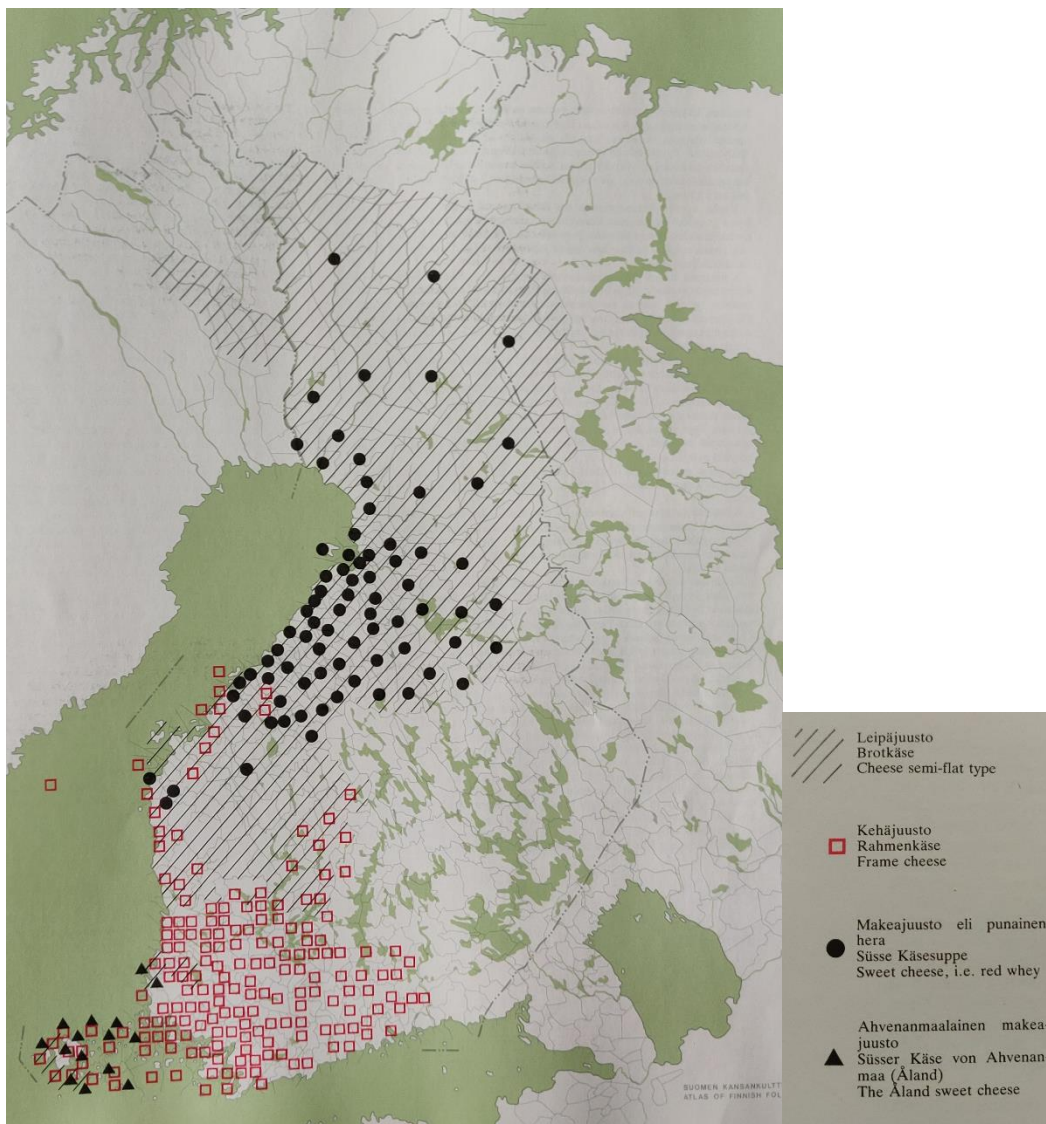
”Pohjalainen leipäjuusto” -juuston valmistaminen oli hyvä keino saada maito säilyvään muotoon ja hyvinä maitokesinä tätä juustoa tehtiinkin runsaasti ja nautittiin talvella maidottomana aikana, kun lehmät olivat ummessa. (Liite 9. Vuorela)

”Pohjalainen leipäjuusto” -juustoa syötiin sellaisenaan juhlapäivien ja työjuhlien aikaan tai siitä valmistettiin jälkiruokia juhliin. ”Pohjalainen leipäjuusto” onkin olennainen osa pohjalaista ruokakulttuuria ja juhlaruokaperinnettä. ”Pohjalaisesta ei joulu tunnu joululta, jos jouluruokien joukosta leipäjuusto puuttuu” todetaan jo Emäntälehdessä v. 1928. (Liite 12). Sitä saatettiin antaa myös palkaksi heinä- ja talkooväelle.

Rieskaa ja rössypottuja – maakuntaruokia Pohjois-Pohjanmaalta kirjan (Liite 7.) ruokakulttuurisanasto määrittää ”Pohjalaisen leipäjuusto” -juuston tällä tavoin: ”juoksutetusta maidosta avotulen loisteella paistettu ohut juusto”. Maantieteellisesti ”Pohjalainen leipäjuusto” -juuston suosio on laajentunut Pohjois-Suomesta koko maahan ja sitä saa lähes kaikista päivittäistavarakaupoista.

”Pohjalainen leipäjuusto” -juusto on kuulunut olennaisesti erityisesti länsi- ja pohjoissuomalaiseen ruokaperinteeseen (kuva 4). Itäisessä Suomessa ko. Juustotyyppin harvinaisuudesta kertoo esimerkiksi se, että esimerkiksi Viipurin

maatalousmessuilla karjalaiset luulivat "Pohjalaisia leipäjuustoja" pannukakuiksi (liite 8).

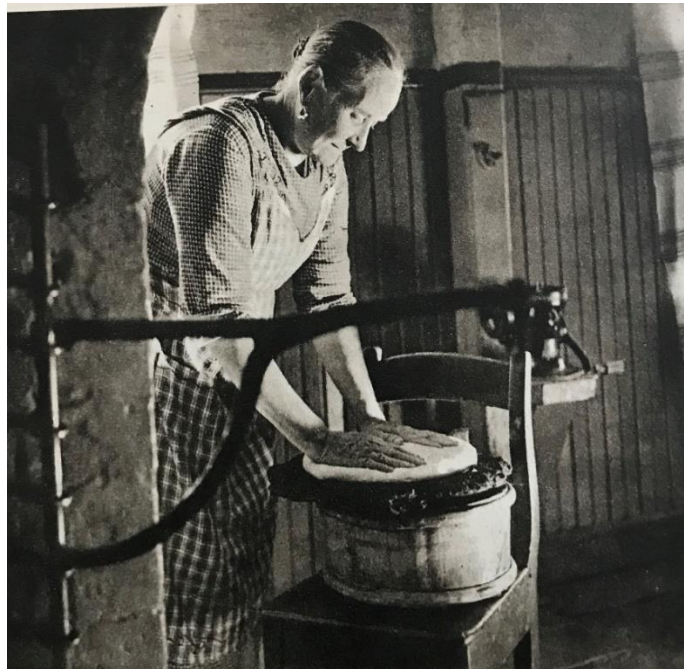


Kuva 4. Leipäjuuston levinneisyysaluetta on Suomessa tyypillisesti ollut Pohjois- ja Länsi-Suomi (Liite 9. Vuorela, 1976).

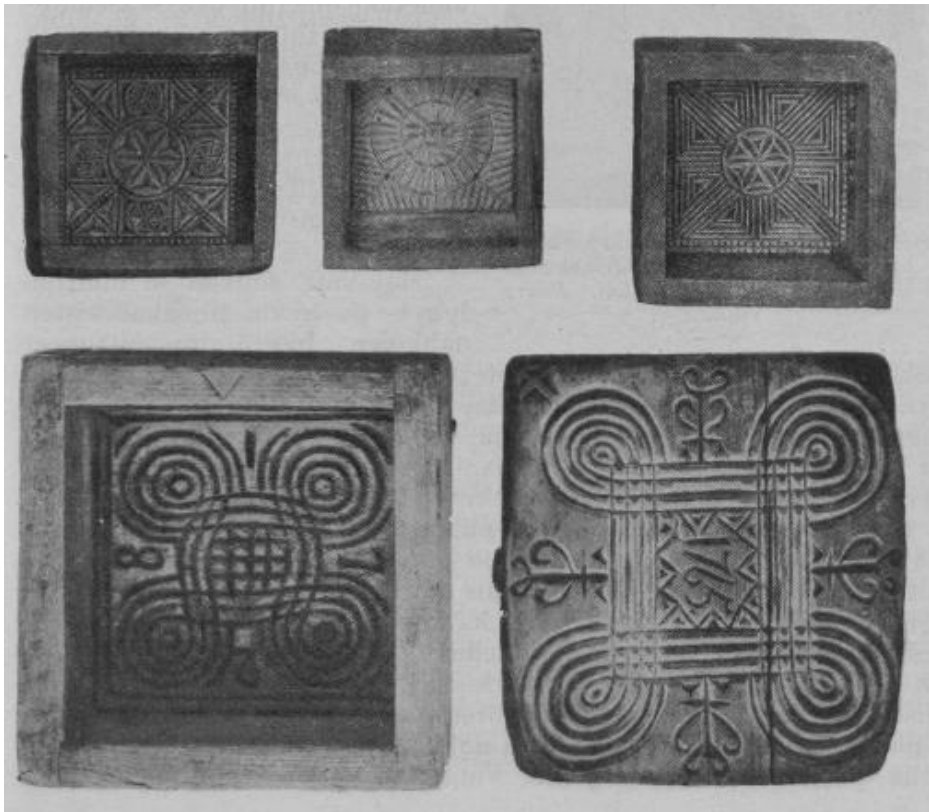


Kuva 5. Juustujuoksuttimen avulla valmistettu "Pohjalainen leipäjuusto" on perinteinen juusto, joka alun pitäen on paistettu avotulella (Liite 10).

"Pohjalainen leipäjuusto"-juuston valmistusperinteeseen kuuluivat aikanaan erilaiset puiset juustolaudat ja -muotit, joiden avulla juustot muotoiltiin ohuemmiksi, avotulella nopeasti kypsyviksi levyiksi (kuvat 6 ja 7).



Kuva 6. "Leipäjuusto"/"Juustoleipä"-juuston muotoilua juustolaudan päällä. Juustolauta tehtiin ennen vanhaan vankasta koivusta. Havupuinen lauta olisi kichoillut tervaa ja antanut siten juustolle sivumakua (Liite 10).

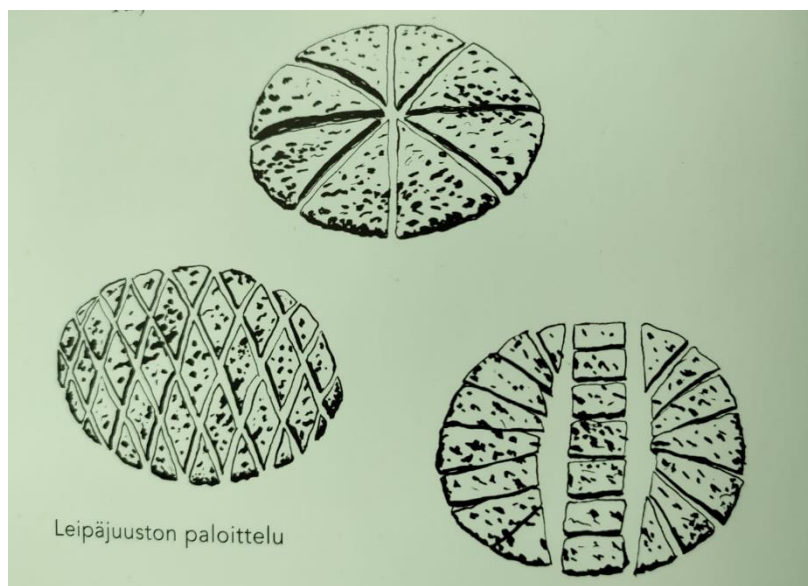


Kuva 7. Juustokehiä ja -lauta vv. 1728 ja 1765. Kansallismuseon kokoelmat. Kuvassa oikealla alhaalla pohjalaisen leipäjuuston valmistuksessa käytetty lauta, jonka pohjaan on piirretty ns. Hannun vaakuna, jota on käytetty myös varausmerkkinä noituutta ja pahoja voimia vastaan erityisesti maitotaloudessa. (Liite 11.)

Tätä juustoa myös kuivattiin ja säilöttiin esimerkiksi ruislaarissa jyvien seassa. (Liite 7.) Kuiva, kivikova "Pohjalainen leipäjuusto" pehmeni hiilloksella lämmitettäessä (Liite 9). Juustoa lisättiin paloina myös erilaisiin keittoruokiin. Yksi perinteinen tapa nauttia "Pohjalainen leipäjuusto" -juustoa oli sekoittaa se paloitetuna kahvin sekaan kahvikuppiin ja antaa juuston pehmetä. Juusto syötiin kahvin seasta lusikalla. (Liite 7.)

Perinteisesti "Pohjalainen leipäjuusto" tarjoiltiin vinoneliöinä sellaisenaan. Nykyisin "Pohjalainen leipäjuusto"-juusto voidaan nauttia jälkiruokana esimerkiksi lakkahillon kanssa ja myös osana pääruokia tai salaatteja.





Kuva 8. Leipäjuuston paloittelu. (Liite 7.)

**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**

ProAgria Oulu ry, Oulun Maa- ja kotitalousnaiset

Kauppurienkatu 23, 3. krs

90100 Oulu

ProAgria Oulu ry kuuluu suomalaiseen valtakunnalliseen maatalousalan neuvonta- ja kehittämisorganisaatioon. ProAgria tarjoaa asiantuntijapalveluja maatalous- ja maaseutuyrittäjille ympäri Suomen sekä tekee tiivistä yhteistyötä koko elintarvikeketjun eri toimijoiden kanssa.

Maa- ja kotitalousnaiset on valtakunnallinen ja kansainvälisesti linkittynyt asiantuntijajärjestö, jonka toiminnan keskiössä on ruoka- ja ravitsemusosaamisen vahvistaminen, maiseman- ja luonnonhoidon kehittäminen, yrittäjyyden tukeminen ja järjestötoiminta.

## Liitteet

**Liite 1.** Somersalo, E. 1939. Keittotaito, ohje 1439. Pohjalainen juusto –resepti S. 542.

**Liite 2.** Lotta-Svärd : Lotta-Svärd yhdistyksen äänenkannattaja, 14.09.1935, nro 14, s. 12

<https://digi.kansalliskirjasto.fi/aikakausi/binding/1107536?page=12>

**Liite 3.** Yrjö Heilala.1927.Mainen onni s. 147

<https://digi.kansalliskirjasto.fi/teos/binding/1978114?page=149>

**Liite 4.** Pojanluoma, R. 2008. Suomalainen juusto. Pohjalainen leipäjuusto - resepti. (Ohje: emäntä Elli Luoma, Ilmajoki)

**Liite 5.** Kuukauden juusto. 9.6.2017. Kesäkuu Juustoportin leipäjuusto. Kuvia ja tarinaa juuston valmistamisesta. [www.juustonvalmistajat.fi/tag/leipajuusto/](http://www.juustonvalmistajat.fi/tag/leipajuusto/)

**Liite 6.** Syväniemi, A-M. 2015. Leipäjuusto.

[www.juustopoyta.fi/juustotietoa/leipajuusto/](http://www.juustopoyta.fi/juustotietoa/leipajuusto/)

**Liite 7.** Rieskaa ja rössypottuja - maakuntaruokia Pohjois-Pohjanmaalta. 1999. Toimittanut Syrjänen Anneli.

**Liite 8.** Karjalaiset luulivat pannukakuiksi Viipurin messuilla: Pellervo, 21.07.1932, nro 23, s. 6

<https://digi.kansalliskirjasto.fi/aikakausi/binding/930102?page=6>

**Liite 9.** Vuorela, T. 1976. Suomen kansankulttuurin kartasto.

**Liite 10.** Vilkuna, K. 1942. Isien työ I. Veden ja maan vilja. Kustannusosakeyhtiö Otava. Helsinki.

**Liite 11.** Pohjalainen leipäjuusto. Kotiliesi, 15.11.1929, nro 22, s. 23

<https://digi.kansalliskirjasto.fi/aikakausi/binding/914053?page=23>

**Liite 12.** Emäntälehti: Martta-yhdistyksen äänenkannattaja. 1.5.1928 no 5, s. 171-172. Pari Pohjois-Pohjalaista ruokaa.

<https://digi.kansalliskirjasto.fi/aikakausi/binding/895883?page=27>