

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

“Kainuun juustoleipä / Kainuulainen juustoleipä”

EU-nro: [ainoastaan EU:ssa]

[Rasti oikeaan kohtaan:] **SAN ()** **SMM (X)**

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

“Kainuun juustoleipä / Kainuulainen juustoleipä”

2. JÄSENVALTIO TAI KOLMAS MAA

Suomi

3. MAATALOUSTUOTTEEN TAI ELINTARVIKKEEN KUVAUS

3.1. Tuotelaji [liitteen XI mukaisesti]

1.3 Juustot

3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

“Kainuun juustoleipä / Kainuulainen juustoleipä” 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). Tuote 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 pinta

Kuori: Paistopinta musta-ruskeatäplikäs, molemmin puolin juustoa

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

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

“Kainuun juustoleipä / Kainuulainen juustoleipä” valmistetaan seuraavista raaka-aineista: suomalainen pastöroitu lehmän-, vuohen- tai poronmaito, juoksute/juoksete, suola ja mahdollisesti apuaineet (esim. happamuudensäätöaineet). Tuote voidaan valmistaa myös vähälaktoosisena tai laktoosittomana.

3.4. Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

“Kainuun juustoleipä / Kainuulainen juustoleipä” valmistetaan määritellyllä maantieteellisellä alueella. 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.

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

”Kainuun juustoleipä / Kainuulainen juustoleipä” on tuorejuusto, joka pakataan heti paistamisen ja jäädyttämisen jälkeen säilyvyyden takaamiseksi. Juusto myös leikataan tarvittaessa ennen pakkaamista.

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

-

4. MAANTIETEELLISEN ALUEEN TARKKA RAJAUS

Maantieteelliset alueet, joita hakemus koskee, on Kainuun maakunta ja Vaalan kunta (Vaala siirtyi vuoden 2016 alusta Kainuusta osaksi Pohjois-Pohjanmaata).

5. YHTEYS MAANTIETEELLISEEN ALUEESEEN

”Kainuun juustoleipä / Kainuulainen juustoleipä” suojattu maantieteellinen merkintä perustuu juuston maineeseen.

”Kainuun juustoleipä / Kainuulainen juustoleipä” kuuluu suomalaiseen juusto- ja ruokakulttuuriin. Sitä valmistettiin aiemmin lähes jokaisessa maatalossa ja taito periyttiin eteenpäin.

Kainuun Osuusmeijeri aloitti ”Kainuun juustoleipä / Kainuulainen juustoleipä” - juuston teollisen valmistuksen perinteisen ohjeen mukaan 1960-luvulla. Tämä juusto on ollut monien myyjäisten keskipiste lähes sadan vuoden ajan ja eräs merkittävä myyjäispaikkakunta oli Ristijärvi. Myyjäisperinnettä on jatkettu vuodesta 2012 lähtien Ristijärven Martat –yhdistyksen toimesta vuosittaisella Juustoleipämessutapahtumalla, jossa muun muassa paistetaan ja myydään juustoleipää. Tilaisuudessa pidetään myös ruoanvalmistusnäytöksiä.

Tämän juuston suosiosta ja arvostuksesta kertoo muun muassa se, että sillä on oma yhteisö sosiaalisessa mediassa (Facebook-ryhmä Kainuulainen juustoleipä), joka tiedottaa tapahtumista ja välittää tietoa tuotteen erityisyydestä.

”Kainuun juustoleipä / Kainuulainen juustoleipä” oli arvokas tuliainen ja sitä saatettiin antaa myös palkaksi heinä- ja talkooväelle. Juustoleipä oli myös pitkään papiston virallinen palkkaetu. Juustoleipään liittyy Kainuussa arvostusta, joka nostaa sen erityisasemaan. Kysymys ei ole pelkästä ruokalajista, vaan osasta kainuulaista identiteettiä. Juustoleivän teko oli aina talon emännän kunniatehtävä.

Juoksutinjuusto tuli Kainuuseen läntisestä Suomesta, mutta murre-erojen vuoksi Länsi-Suomessa puhuttiin leipäjuustosta ja Kainuussa juustoleivästä. ”Kainuun juustoleipä / Kainuulainen juustoleipä” on kuulunut olennaisesti kainuulaiseen ruokaperinteeseen.

Paistamiseen käytettiin juustolautaa, jonka avulla juusto paahdettiin kypsäksi pirtin leivinuuniin suussa hiilloksella. Emäntä käänteli juustolautaa paistamisen aikana, jotta juusto kypsyi tasaisesti. Juustolauta oli puusta tehty pyöreä työkalu, jonka

alapuolella saattoi olla kädensija. Uunin suulle jätettäviä telineitä, joihin “Kainuun juustoleipä / Kainuulainen juustoleipä” olisi jätetty itsekseen paistumaan, ei ollut käytössä. Syynä tähän oli uunin rakenne. Kainuulainen uuni poikkesi pohjalaisesta takkamuurista.

“Kainuun juustoleipä / Kainuulainen juustoleipä” -juusto oli hyvä keino saada maito säilyvään muotoon ja hyvinä maitokesinä tätä juustoa tehtiinkin runsaasti ja nautittiin talvella maidottomana aikana, kun lehmät olivat ummessa. Juustoa myös kuivattiin ja säilöttiin esimerkiksi laarissa jyvien seassa.

“Kainuun juustoleipä / Kainuulainen juustoleipä” -juustoa syötiin sellaisenaan juhlapäivien ja työjuhlien aikaan tai siitä valmistettiin jälkiruokia juhliin. Juustoleipä leikattiin aikaisemmin kolmioiksi tai neliöiksi ja myöhemmin vakiintui vinoneliöiksi leikkaaminen tarjolle vietäessä. Yksi perinteinen tapa nauttia “Kainuun juustoleipä / Kainuulainen juustoleipä” -juustoa oli sekoittaa se paloitetuna kahvin sekaan kahvikuppiin ja antaa juuston pehmetä. Juusto syötiin kahvin seasta lusikalla. Tämä tapa oli perua siitä, että aiemmin juustoleipä oli kuivattua ja se piti pehmentää esimerkiksi kahvin seassa.

Perinteisesti “Kainuun juustoleipä / Kainuulainen juustoleipä” -juusto tarjoiltiin vinoneliöinä sellaisenaan, mutta nykyään se nautitaan usein esimerkiksi lakkahillon kanssa. “Kainuun juustoleipä / Kainuulainen juustoleipä” -juusto voidaan nauttia jälkiruokana, mutta myös osana pääruokia tai salaatteja, kylmänä tai lämpimänä.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/elintarvikkeet/elintarvikeala/ainesosat-jasisalto/nimisuojatut-tuotteet/hakemus_kainuun_juustoleipa.pdf