

Nimisuojarahakemus koskien
“Kainuun juustoleipä / Kainuulainen
juustoleipä” -nimien suojattua
maantieteellistä merkintää



Kuva 1. Vaalan juustola (Liite 1)

1. NIMI TAI NIMET

”Kainuun juustoleipä / Kainuulainen juustoleipä”

2. JÄSENVALTIO TAI KOLMAS MAA

Suomi

3. TUOTTEEN KUVAUS

3.1. Tuotelaji

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. (Liite 1) Se voidaan myydä joko kokonaisena, puolikkaana tai leikattuna pienempiin osiin tai kuutioihin.

Raaka-aineet

”Kainuun juustoleipä / Kainuulainen juustoleipä” valmistetaan seuraavista raaka-aineista: suomalainen pastöroitu lehmän-, vuohen tai poronmaito, juoksute/juoksete, suola ja mahdollisesti apuaineet (happamuudensäätöaineet). ”Kainuun juustoleipä / Kainuulainen juustoleipä” -juusto 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. (Liitteet 1 ja 2)



Kainuun juustoleipä on tullut tunnetuksi kautta maan. Työnsä ääressä juustoleipäosastolla Maire Korhonen. Näin perinne elää ja valloittaa.

Kuva 2. "Kainuun juustoleipä / Kainuulainen juustoleipä" -juuston valmistusta. Kuva: Maaseudun Tulevaisuus, 1981.



Kuva 3. "Kainuun juustoleipä / Kainuulainen juustoleipä" -juuston tuotantoa. Kuva: Arttu Karjalainen.



Kuva 4. "Kainuun juustoleipä / Kainuulainen juustoleipä". Kuva: Arttu Karjalainen.

"Kainuun juustoleipä / Kainuulainen juustoleipä" -juuston 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.

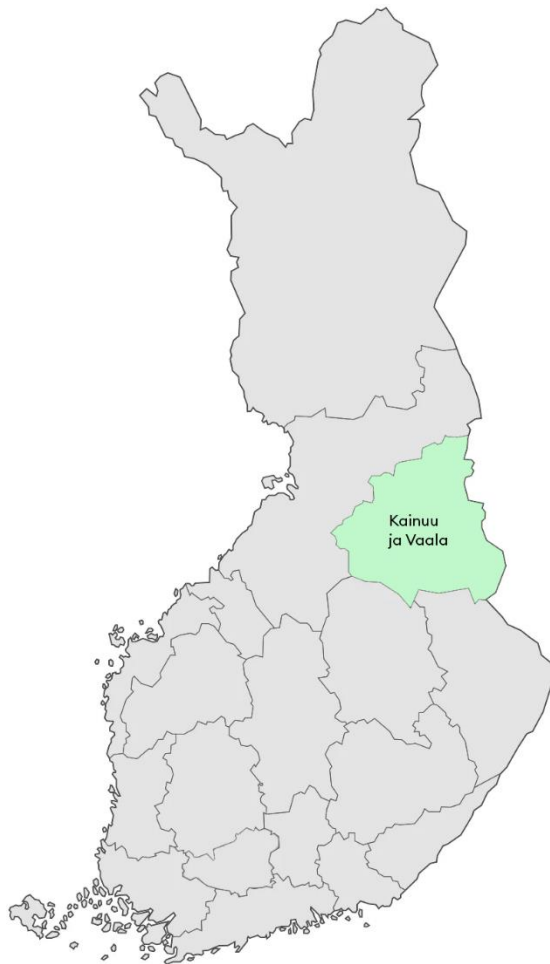
(Liite 1)

3.3. Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

“Kainuun juustoleipä / Kainuulainen juustoleipä” -juusto valmistetaan määritellyllä maantieteellisellä alueella. “Kainuun juustoleipä / Kainuulainen juustoleipä” on tuorejuusto, joka pakataan heti paistamisen ja jäädyttämisen jälkeen säilyvyyden takaamiseksi. Juusto myös leikataan tarvittaessa ennen pakkaamista.

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).



Kuva 5. Määritelty maantieteellinen alue. Kuva: Ella Karttimo.

5. YHTEYS MAANTIETEELLISEEN ALUEESEEN

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

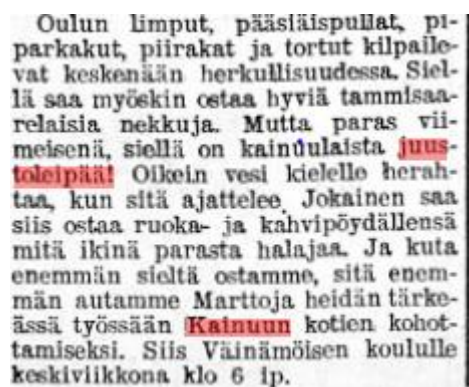
“Kainuun juustoleipä / Kainuulainen juustoleipä” kuuluu suomalaiseen juusto- ja ruokakulttuuriin. Sitä valmistettiin aiemmin lähes jokaisessa maatalossa ja taito periyttiin eteenpäin.



Kuva 6. “Kainuun juustoleipä / Kainuulainen juustoleipä” -juuston paistaja Puolangasta Kotilan kylältä. Kuva: Väinö Komu, 1953/Museovirasto.

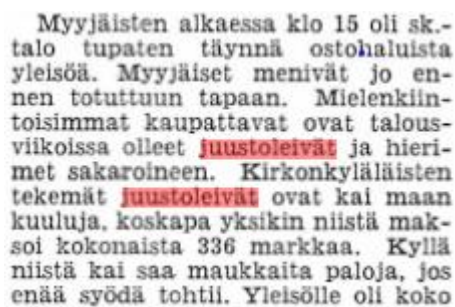
Kainuun Osuusmeijeri aloitti kainuulaisen juustoleivän teollisen valmistuksen perinteisen ohjeen mukaan 1960-luvulla. (Liite 3)

“Kainuun juustoleipä” on ollut monien myyjäisten keskipiste lähes sadan vuoden ajan (kuva 7) ja eräs merkittävä myyjäispaikkakunta oli Ristijärvi (kuva 8).



Oulun limput, pääsiäispullat, piirakut, piirakat ja tortut kilpailevat keskenään herkuillisuudessa. Siellä saa myöskin ostaa hyviä tammsaarelaisia nekkuja. Mutta paras viimeisenä, siellä on kainuulaista **juustoleipää!** Olkein vesi kielelle herahtaa, kun sitä ajattelee. Jokainen saa siis ostaa ruoka- ja kahvipöydälleen mitä ikinä parasta halajaa. Ja kuta enemmän sieltä ostamme, sitä enemmän autamme Marttoja heidän tärkeässä työssään **Kainuun** kotien kohottamiseksi. Siis Väinämöisen koululle keskiviikkona klo 6 ip.

Kuva 7. Ilmoitus Marttayhdistyksen myyjäisistä. (Liite 6)



Myyjäisten alkaessa klo 15 oli sk-talo tupaten täynnä ostohaluista yleisöä. Myyjäiset menivät jo ennen totuttuun tapaan. Mielenkiintoisimmat kaupattavat ovat talousviikoissa olleet **juustoleivät** ja hierimet sakaroinneen. Kirkonkyläläisten tekemät **juustoleivät** ovat kai maan kuuluja, koskapa yksikin niistä maksoi kokonaista 336 markkaa. Kyllä niistä kai saa maukkaita paloja, jos enää syödä tohtii. Yleisölle oli koko

Kuva 8. Myyjäiset Ristijärvellä. (Liite 4)

Myyjäisperinnettä on jatkettu vuodesta 2012 lähtien Ristijärven Martat – yhdistyksen toimesta vuosittaisella Juustoleipämessut -tapahtumalla, jossa muun muassa paistetaan ja myydään juustoleipää. Tilaisuudessa myös ruoanvalmistusnäytöksiä. (Liite 8)



Kuva 9. Ristijärven Martat paistamassa juustoleipää vuoden 2019 Juustoleipämessuilla. (Liite 8)

Koko perheen tapahtuma

Juustoleipä- messut

3.-4.8.2019

Katvelan alueella klo 11-16
Kirkkotie 5 Ristijärvi

- * Juustoleiväntekonäötöksie, JUUSTOLEIPEÄ myötävänä
- * Pitopöytä, kahvio
- * JOKERI POKERI BOX ilopilleri show, taekuri Simo Aalto
- * Äijät, Flamenco ryhmä, Pelimannit, mussiikkie Ville Häyrynen
- * Valokuvaoskilipaelu:
"Kainuulainen Juustoleipä arjessa ja juhlassa"
kato ohjeet facebookista tae kysy kuvakake@gmail.com
- * Kesätorilla myötävänä kaenuulaesie tuotteita
- * Varroa toripaekka myöntitorilta!

Tämä pittää jokkaesen ite kokkea!



**Kainuulainen
Juustoleipä**

ristijarvenmartat@gmail.com
p. 0400 290728
www.ristijarvi.fi



Kuva 10. Ristijärven Juustoleipämessuilla “Kainuulainen juustoleipä” on keskipisteenä. (Liite 7)

“Kainuun juustoleipä / Kainuulainen juustoleipä” -juuston suosiosta ja arvostuksesta kertoo mm. se, että sillä on oma yhteisö sosiaalisessa mediassa (Facebook-ryhmä Kainuulainen juustoleipä), joka tiedottaa tapahtumista ja välittää tietoa “Kainuun juustoleivän” erityisyydestä.

Kotitalousosastossa:

I palkinnot: Vilma Heikkinen, kirkonkylä, Puolanka, säilykkeistä, Tyyne Tolonen, Väyrylänkylä, Huovila, voista, Anna Väisänen, Kivarinjärvi, Myllylä, kotitaloustuotteista.

II palkinnot: Amanda Moilanen, Aittokylä, Aittovaara, Iida Leinonen, Väyrylänkylä, Leinola, juustosta ja voista, Hilma Tolonen, Väyrylänkylä, Latva, **juustoleivästä**, Sofia Perkkinen, Väyrylänkylä, Pellonpää, **juustoleivästä**, Ida Ylilehto, Väyrylänkylä, Niemi, rieskasta, Tilda Heikkinen, Leipivaara, Hovi, **juustoleivästä**, Reetta Väisänen, Lylykylä, Kokkola, **juustoleivästä** ja voista, Elsa Anttonen, Aittokylä, Honkavaara, **juustoleivästä**, Eeva Mollanen, Leipivaara, Hekkala, **juustoleivästä** ja rieskasta, Fanni Kemppainen, Törmänmäki, Harju, säilykkeistä, Anna Hiltunen, Auhonkylä, Vanhatalo, säilykkeistä, Jenny Räisänen, Auhonkylä, Vesanto, **juustoleivästä**, Ida Heikkinen, kirkonkylä, Ahola, kotitaloustuotteista, Alma Mollanen, Aittokylä, Kuiri-vaara, voista.

III palkinnot: Elma Väyrynen, Törmänmäki, Vieremä, säilykkeistä, Hilma Moilanen, Auhonkylä, Jaakkola, säilykkeistä, Ida Seppänen, Joukokylä, Varpula, voista, Katri Väätti, Aittokylä, Aurala, leivästä ja rieskasta, Aili Heikkinen, Kongasmäki, Liminpuro, jauhoista ja leivästä, Vappu Kemppainen, Törmänmäki, Rauhala, kotitaloustuotteista, Ida Matero, Aittokylä, Perttula, leivonnaisista, Tyyne Hiltunen, Aittokylä, Kotvala, **juustoleivästä**, Saara Holappa, Auhonkylä, Siltala, **juustoleivästä** ja leivästä.

Kuva 11. Puolangan maatalousnäyttelyn kilpailun palkinnot. (Liite 5)



Kuva 12. Juusto pakattuna myyntiin. Kuva: Arttu Karjalainen.

“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. (Liite 3)

Juokutinjuusto tuli Kainuuseen läntisestä Suomesta, mutta murre-erojen vuoksi Länsi-Suomessa puhuttiin leipäjuustosta ja Kainuussa juustoleivästä. “Kainuun juustoleipä / Kainuulainen juustoleipä” -juusto on kuulunut olennaisesti kainuulaiseen ruokaperinteeseen. (Liite 3)

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. (Liite 3)

“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. (Liite 3)

Perinteisesti "Kainuun juustoleipä / Kainuulainen juustoleipä" -juusto tarjottiin vinoneliöinä sellaisenaan, mutta nykyään se nautitaan usein esimerkiksi lakkahillo n kanssa. "Kainuun juustoleipä / Kainuulainen juustoleipä" -juusto voidaan nauttia jälkiruokana, mutta myös osana pääruokia tai salaatteja, kylmänä tai lämpimänä. (Liitteet 1 ja 3).

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 Itä-Suomi ry, Itä-Suomen Maa- ja kotitalousnaiset

Puijonkatu 14

70110 Kuopio

ProAgria Itä-Suomi 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. Karjalainen, A. 12.11.2021. Vaalan juustola Oy. Juustoleivän tuotekuvaus. PDF-tiedosto.

Liite 2. Syväniemi, A-M. 2015. Leipäjuusto.

www.juustopoyta.fi/juustotietoa/leipajuusto/

Liite 3. Kurkinen, L. 2012. Kainuun juustoleivän tarina.

Liite 4. Kainuun Sanomat, 01.12.1938, nro 137, s. 2. Myyjäiset Ristijärvellä.

<https://digi.kansalliskirjasto.fi/sanomalehti/binding/1996935?page=2>

Liite 5. Kainuun Sanomat. 09.09.1939, no102, sivu 5. Puolangan maatalousnäyttelyn palkinnot. Kotitalousosastossa juustoleivistä palkitut.<https://digi.kansalliskirjasto.fi/sanomalehti/binding/1997187?page=5>

Liite 6. Kainuun Sanomat, 09.04.1927, nro 40, s. 2. Ilmoitus Marttayhdistyksen myyjäisistä
<https://digi.kansalliskirjasto.fi/sanomalehti/binding/1542434?page=2>

Liite 7. Juustoleipämessut. 2022. Ristijärven kunta.
<https://www.ristijarvi.fi/vapaa-aika/juustoleipamessut.html>

Liite 8. Näin juustoleipää paistetaan. 2019. Ristijärven Martat.

Hakuja ja todisteita nimen käytölle

Meriläinen, Heikki. 1892. ss. 216-218. Pietolan tytöt. Kuvaillaan juustoleivän paistamista ja syömistä.

Lotta-Svärd : Lotta-Svärd yhdistyksen äänenkannattaja, 15.12.1934, nro 19, s. 13 <https://digi.kansalliskirjasto.fi/aikakausi/binding/1097652?page=13>

Pohjanmaan Pienviljelijä, 24.08.1934, nro 34, s. 3
<https://digi.kansalliskirjasto.fi/sanomalehti/binding/1888282?page=3>

Turistföreningens i Finland årsbok. 1902. sivu 57. Kesämatka Kuusamossa ja Pudasjärvellä. ...juustoleipä (ohut, kiinteä, paistettu juusto)...