

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

“Pohjalainen leipäjuusto”

EU-nro: [ainoastaan EU:ssa]

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

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

“Pohjalainen leipäjuusto”

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

“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 (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 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.

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

”Pohjalainen leipäjuusto” 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

“Pohjalainen leipäjuusto” 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

”Pohjalainen leipäjuusto” 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

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

5. YHTEYS MAANTIETEELLISEEN ALUEESEEN

”Pohjalainen leipäjuusto” suojattu maantieteellinen merkintä perustuu juuston maineeseen.

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.

Juuston valmistaminen oli hyvä keino saada maito säilyvään muotoon ja hyvinä maitokesinä tätä tehtiinkin runsaasti ja nautittiin talvella maidottomana aikana, kun lehmät olivat ummessa.

Tätä 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. Sitä saatettiin antaa myös palkaksi heinä- ja talkooväelle.

”Pohjalainen leipäjuusto” määritellään Rieskaa ja rössypottuja – maakuntaruokia Pohjois-Pohjanmaalta -kirjan ruokakulttuurisanastossa näin: ”juoksutetusta maidosta avotulen loisteella paistettu ohut juusto”. Maantieteellisesti juuston suosio on laajentunut Pohjois-Suomesta koko maahan ja sitä saa lähes kaikista päivittäistavara-kaupoista.

Pohjalainen leipäjuusto -juuston valmistusperinteeseen kuuluivat aikanaan erilaiset puiset juustolaudat ja -muotit, joiden avulla juustot muotoiltiin ohuemmiksi, avotulella nopeasti kypsyviksi levyiksi.

Tätä juustoa myös kuivattiin ja säilöttiin esimerkiksi ruislaarissa jyvien seassa. Kuiva, kivikova ”Pohjalainen leipäjuusto” pehmeni hiilloksella lämmitettäessä. Juustoa lisättiin paloina myös erilaisiin keittoruokiin. Yksi perinteinen tapa nauttia tätä juustoa,

oli sekoittaa se paloitetuna kahvin sekaan kahvikuppiin ja antaa juuston pehmetä. Juusto syötiin kahvin seasta lusikalla.

Pohjalainen leipäjuusto on kuulunut olennaisesti erityisesti länsi- ja pohjoissuomalaiseen ruokaperinteeseen. Itäisessä Suomessa kyseisen juustotyypin harvinaisuudesta kertoo esimerkiksi se, että esimerkiksi Viipurin maatalousmessuilla karjalaiset luulivat leipäjuustoa pannukakuksi.

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

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/elintarvikkeet/elintarvikeala/ainesosat-ja-sisalto/nimisuojatut-tuotteet/hakemus_pohjalainen_leipajuusto.pdf