

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukaisen, vähäisen muutoksen hyväksymisen perusteella muutetun tuote-eritelmän julkaiseminen

(2021/C 222/08)

Euroopan komissio on hyväksynyt tämän vähäisen muutoksen komission delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 ⁽¹⁾ 6 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

Tämä vähäisen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus julkaistaan komission e-Ambrosia-tietokannassa.

AIDON PERINTEISEN TUOTTEEN TUOTE-ERITELMÄ

"KALAKUKKO"

EU-nro: TSG-FI-0013-AM01 – 22. kesäkuuta 2020

Jäsenvaltio: Suomi

1. Rekisteröitävä nimi

"KALAKUKKO"

2. Tuotelaji [liitteen XI mukaisesti]

Luokka 2.24 Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet

3. Rekisteröinnin perusteet

3.1. Onko tuote seuraavien vaatimusten mukainen:

☒ Se vastaa tuotanto- tai jalostusmenetelmän tai koostumuksen osalta perinteistä käytäntöä kyseisen tuotteen tai elintarvikkeen kohdalla.

☐ Se valmistetaan perinteisesti käytetyistä raaka-aineista tai ainesosista.

Kalakukon perinteiselle valmistusmenetelmälle on olennaista kala- ja sianlihatäyte sekä täytteen tiiviiksi pakkaukseksi sulkeva tiivis, paksuhko ruisleipäkuori. Kalakukko ummistetaan kääntäen taikinalevyn reunat täytteen päälle. Kalakukon valmistamisessa yhdistyy lisäksi kalan ja lihan pitkä kypsentyminen perinteisellä tavalla uunia ja uunin jälkilämpöä hyödyntäen. Valmis kalakukko voi olla muodoltaan pyöreä, soikea tai pitkulainen.

3.2. Onko nimi seuraavien vaatimusten mukainen?

☒ Se on ollut perinteisesti käytössä kyseiseen tuotteeseen viitattaessa.

☐ Se osoittaa tuotteen perinteisen luonteen tai erityisluonteen.

Kalakukon pintakerros on ensin kovetettu ja tiivistetty lyhytaikaisella paistolla korkeassa lämpötilassa. Kuori sulkee kala- ja sianlihatäytteen matalalämpöisessä uunissa tapahtuvan haudutuksen ajaksi sisäänsä pakkaukseksi, jonka sisällä täyte kypsyy meheväksi ja pehmeäksi.

⁽¹⁾ EUVL L 179, 19.6.2014, s. 17.

Kalakukko on ollut täydellinen, hyvin säilyvä eväruokapaketti metsä- ja maataloustyötä tekeväälle suomalaiselle, joka on tehnyt päivittäistä työtään kaukana kotoa. Kuori ja sisus täydensivät toisiaan ja muodostivat kokonaisen aterian. Perimätiedon mukaan kalakukon valmistaminen alkoi Suomessa Savossa ja Karjalassa jo keskiajalla, jolloin kalakukko-nimitystä käytettiin ko. tavalla valmistetusta ruiskuurisesta paistoksesta.

4. Kuvaus

4.1. Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta, mukaan lukien tärkeimmät fyysiset, kemialliset, mikrobiologiset tai aistinvaraiset ominaispiirteet, jotka osoittavat tuotteen erityisluonteen (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)

Kalakukko on pyöreä, soikio tai pitkulaisen muotoinen leivänomainen paistos. Siinä on tiivis, paksuhko ruisleipäkuori, jonka pintakerros on ensin kovetettu ja tiivistetty lyhytaikaisella paistolla korkeassa lämpötilassa. Kuori sulkee kala- ja sianlihatäytteen paiston ja haudutuksen ajaksi sisäänsä pakkaukseksi, jonka sisällä täyte kypsyy meheväksi ja pehmeäksi. Paksuhko kuori suojaa täytettä kuljetuksen, varastoinnin ja myynnin aikana kuivumiselta (ja mikrobeilta). Kuori ja sisus täydentävät toisiaan ja muodostavat kokonaisen aterian.

Kuoritaikina kaulitaan pyöreäksi, soikeaksi tai pitkulaiseksi taikinal levyksi, ja täytteeksi tulevat kalat asetetaan tiiviiksi keoksi kuoritaikinan keskelle ja peitetään sianlihan kylkisiivuilla. Kalakukko ummistetaan kääntäen taikinal levyn reunat täytteen päälle. Kaikki edellä mainitut vaiheet ovat tuotteen perinteisen valmistusmenetelmän kannalta määrääviä tekijöitä.

4.2. Kuvaus 1 kohdassa nimetyn tuotteen tuotantomenetelmästä, jota tuottajien on noudatettava, mukaan lukien tapauksen mukaan käytettyjen raaka-aineiden tai ainesosien laji ja ominaisuudet sekä menetelmä, jolla tuote valmistetaan (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)

Kalakukon valmistus koostuu kahdesta eri työvaiheesta: taikinakuoresta ja täytteestä.

Taikinan valmistus

Jauhot (pääosa ruista, hieman vehnää ja mahdollisesti myös kaurahiutaleita ja/tai ohraa) Vettä lisätään varoen, ettei taikinasta tule liian löysä. Lisätään suolaa ja voita tai margariinia. Taikinassa, jossa jauhojen määrä on 1 kg, voita tai margariinin määrä on 80–100 g. Tämän jälkeen taikinasta muotoillaan joko pyöreä, soikion tai pitkulaisen muotoinen levy. Sen halkaisija voi olla 15–50 cm ja paksuus keskeltä noin 1,5 cm; taikina ohentuu hieman reunoihin päin. Taikinal levyn keskelle voidaan ripotella vielä ruisjauhoja ehkäisemään kaloista ja sianlihasta valuvan nesteiden vuotaminen kuoren läpi.

Täyte

Täytteeksi tulevat puhdistetut ja kuivaksi pyyhityt kalat (esimerkiksi ahven, muikku, särki, kuore tai lohi). Ne voivat olla suolaamattomia tai valmiiksi suolattuja. Kalat asetellaan huolellisesti taikinal levyn keskelle tiiviiksi keoksi joko kokonaisina tai fileinä. Kalakerrosten väliin lisätään tarvittaessa suolaa sekä voita tai margariinia. Kalakeko peitetään sianlihan kylkisiivuilla, ja sen päälle lisätään tarvittaessa suolaa.

Seuraava vaihe on kalakukon ummistaminen. Taikinal levyn reunat käännetään täytteen päälle sivuilta molemmin puolin. Sauma tiivistetään vedessä kostutetuilla sormilla. Tämän jälkeen kukko ummistetaan kääntämällä taikinal levyn päädyt keon päälle. Viimeisenä työvaiheena kukko siloitellaan veistä tai muuta apuvälinettä ja vettä apuna käyttäen pyöreäksi, soikeaksi tai pitkulaiseksi.

Hauduttaminen tapahtui ennen leivinuunin jälkilämmössä, jossa kalakukko jälkikypsyi useita tunteja. Kalakukko sai hautua uunissa koko yön. Nykyisen menetelmän kalakukkoa paistetaan ensin 250–300-asteisessa uunissa kahdestakymmenestä minuutista tuntiin. Paiston aikana pitää tarkkailla, ettei kuori halkea. Kuorta voidaan paikata taikinalla tarvittaessa. Seuraavaksi kalakukko otetaan uunista pois, ja uunin lämpötila lasketaan 125–150 asteeseen. Paistos voidellaan voilla tai margariinilla, ja se voidaan lisäksi kääriä folioon.

Taikinakuoren, täytteen ja voitelun osalta myös laktoositon voi/margariini sallitaan.

Kalakukon täytteen kypsyminen alkaa matalalämpöisessä uunissa, mikä kestää useita tunteja ja mahdollisesti yön yli. Hautumisen jälkeen kalakukko käärittiin perinteisesti vielä villavaatteeseen tai sanomalehteen, jonka sisällä se jälkikypsyi 2–3 tuntia. Nykyään jälkikypsyys tapahtuu alle 100-asteisessa uunissa tai lämpöeristetyssä laatikossa 2–3 tunnin ajan.

Kalakukkoa ei saa hauduttaa korkeassa lämpötilassa, koska se saa aikaan kuivahkon, kovakuorisen kukon, joka ei vastaa aistein havaittavalla laadultaan perinteistä kalakukkoa.

4.3. *Tuotteen perinteisen luonteen todistavat tärkeimmät tekijät (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)*

Kalakukon leivontatavan katsotaan syntyneen aikana kalastus- ja metsästyselinkeinojen väistyessä maanviljelytalouden tieltä. Niin sanotun Järvi-Suomen alueella haluttiin saada hyötykäyttöön ruokakulttuurin pienet, muuten vaikeasti valmistettavat kalalajit, kuten muikku, ahven, särki ja kuore. Tällöin keksittiin hauduttaa nämä kalat ruisjauhotaikinasta leivotun kuoren sisällä. Sittemmin siankasvatuksen yleistyessä havaittiin rasvaisten sianlihakyliksiivujen lisäävän energiapitoisuutta ja antavan makua kalakukolle. Kalakukko on ollut täydellinen eväsruokapaketti metsä- ja maataloustyötä tekeväälle suomalaiselle, joka on tehnyt päivittäistä työtään kaukana kotoa. Kalakukon valmistamisessa yhdistyy kalan ja lihan kypsentyminen perinteisellä tavalla. Perimätiedon mukaan kalakukon valmistaminen alkoi Savossa ja Karjalassa jo keskiajalla. Toisen maailmansodan jälkeen osa Karjalaa jouduttiin luovuttamaan Neuvostoliitolle ja siellä asuneet muuttivat eri puolille Suomea. Kalakukon valmistustaito ja perinne levisivät näin koko Suomen alueelle. Kalakukon suosio on kuitenkin edelleen suurin Savon ja Karjalan maakunnissa.
