

**Erityisluonnetta koskevista todistuksista annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2082/92 8 artiklan 1 kohdan toisessa alakohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen**

(2001/C 235/04)

Tämä julkaiseminen sisältää oikeuden vastustaa rekisteröintiä mainitun asetuksen 8 ja 9 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Väitteet hakemusta vastaan on tehtävä jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen välityksellä viiden kuukauden kuluessa julkaisemisesta. Julkaiseminen perustellaan seuraavilla tekijöillä, erityisesti 4 kohdan 4.2, 4.3 ja 4.4 alakohdalla, joiden mukaan hakemus katsotaan perustelluksi asetuksessa (ETY) N:o 2082/92 tarkoitettulla tavalla.

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2082/92

ERITYISLUONNETTA KOSKEVAN TUOTTEEN REKISTERÖINTIHAKEMUS

**Asiakirjan kansallinen numero: –**

**1. Toimivaltainen viranomainen:**

Nimi: Maa- ja metsätalousministeriö

Osoite: PL 30

FIN-00023 Valtioneuvosto

Puhelin (358-9) 16 01

Telekopio (358-9) 160 91 66.

**2. Hakijaryhmittymä:**

2.1 Nimi: Suomen Kalaruoan Ystävät ry.

2.2 Osoite: PL 132

FIN-00251 Helsinki

Puhelin (358-9) 49 75 86

2.3 Kokoonpano: tuottajia/jalostajia ( ) muita (x).

**3. Tuotelaji:** Leipomotuotteet

**4. Yhteenveto tavaraerittelystä:**

(yhteenveto 6, artiklan 2 kohdan edellytyksistä).

4.1 **Nimi:** Kalakukko

4.2 **Erityinen tuotanto- tai valmistustapa:** Kalakukon valmistus koostuu kahdesta eri työvaiheesta: taikinakuoresta ja täytteestä.

*Taikinakuoren valmistus*

Jauhot (pääosa ruista, hieman vehnää ja mahdollisesti myös ohraa) - sekoitetaan keskenään, vettä lisätään varoen ettei taikinasta tule liian löysä. Lisätään suolaa ja voisulaa. Taikinassa, jossa jauhojen määrä on 1 kg, on voisulan määrä 80–100 g. Tämän jälkeen taikinasta muotoillaan joko pyöreä tai soikion muotoinen levy. Sen halkaisija voi olla 15–40 cm ja paksuus keskeltä 1,5 cm, ohentuen hieman reunoihin päin. Taikinalevyn keskelle voidaan ripotella vielä noin 1 rkl ruisjauhoja ehkäisemään kaloista ja sianlihasta valuvan nesteen vuotamisen kuoren läpi.

### Täyte

Täytteeksi tulevat puhdistetut, kuivaksi pyyhityt kalat asetellaan huolellisesti taikinallevyn keskelle tiiviiksi keoksi (pienet kalat kuten ahven, muikku, särki ja kuore kokonaisina, iso kala kuten lohi fileinä). Kalakerrosten väliin ripotellaan suolaa ja asetellaan voimakareita. Kalakeko peitetään sianlihan kylkisiivuilla, ja sen päälle ripotellaan 1 tl suolaa.

Seuraava vaihe on kalakukon ummistaminen. Taikinallevyn reunat käännetään täyteen päälle sivuilta molemmin puolin. Sauma tiivistetään vedessä kostutetuin sormin. Tämän jälkeen kukko ummistetaan kääntämällä taikinallevyn päädyt keon päälle. Viimeisenä työvaiheena kukko siloitellaan veistä ja vettä apuna käyttäen pyöreäksi tai soikeaksi.

Paistaminen tapahtui ennen leivinuunin jälkilämmössä, jossa kalakukko sai hautua koko yön. Nyky menetelmin kalakukkoa paistetaan ensin 250–300-asteisessa uunissa 20 minuuttia – 1 h tarkkaillen ettei kuori halkea. Kuorta paikataan taikinalla tarvittaessa. Tämän jälkeen kalakukko otetaan uunista pois ja uunin lämpötila lasketaan 125–150 °C:seen. Kalakukko voidellaan voisulalla ja kääritään mahdollisesti folioon. Matalalämpöisessä uunissa alkaa kalakukon täyteen kypsyminen, mikä kestää 4–6 tuntia. Hautumisen jälkeen kalakukko käärittiin perinteisesti vielä villavaatteeseen tai sanomalehteen, jonka sisällä se jälkikypsyi 2–3 tuntia. Nykyään jälkikypsytyks tapahtuu alle 100-asteisessa uunissa.

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

Paistamisen aikana lämpötila kalakukon sisällä nousee yli 65 °C:seen, jolloin tuoreessa kalassa ja muissa raaka-aineissa olevat, hajottavat entsyymit ja mikrobit menettävät aktiivisuutensa. Kylmässä varastoituna ja hyvin suojattuna kalakukko säilyy hyvin.

Nykyaikaisen kalakukon hyvä laatu ja säilyvyys varmistetaan omavalvonnan sekä paistotapahtuman jälkeisen nopean jäädyttämisen, suojaavan pakkauksen ja alhaisen varastointilämpötilan avulla.

- 4.3 **Perinteinen luonne:** Kalakukon leivontatavan katsotaan alkaneen kalastus- ja metsästyselinkeinojen väistyessä maanviljelytalouden tieltä. Niinsanotun Järvi-Suomen alueella haluttiin saada hyötykäyttöön ruokakulttuurin pienet, muuten vaikeastivalmistettavat kalalajit kuten muikku, ahven, särki ja kuore. Tällöin keksittiin hauduttaa nämä kalat ruisjauhotaikinasta leivotun kuoren sisällä. Lisäksi siankasvatuksen yleistyessä keksittiin rasvaisten sianlihakylkisiivujen lisäävän energiapitoisuutta ja antavan makua kalakukolle. Kalakukko on ollut täydellinen eväsruokapaketti metsä- ja maataloustyötä tekeväälle suomalaiselle, joka päivällä on tehnyt työtä kaukana kotoa.

Kalakukon valmistamisessa yhdistyvät kalan ja lihan kypsentyminen perinteisellä tavalla. Perimätiedon mukaan kalakukon valmistaminen alkoi Savossa ja Karjalassa jo keskiajalla.

Toisen maailmansodan jälkeen osa Karjalaa jouduttiin luovuttamaan silloiselle Neuvostoliitolle ja siellä asuneet muuttivat eri puolille Suomea. Kalakukon valmistustaito ja perinne levisivät näin koko Suomen alueelle. Kalakukon perinteinen suosio on kuitenkin edelleenkin suurin Suomessa Savon ja Karjalan maakunnissa.

- 4.4 **Tuotekuvaus:** Kalakukko on pyöreä tai soikion muotoinen leivänomainen paistos. Siinä on tiivis, paksuhko ruisleipäkuori, jonka pintakerros on ensin kovetettu ja tiivistetty lyhytaikaisella paistolla korkeassa lämpötilassa. Kuori sulkee kala- ja sianlihatäyteen paiston ja haudutuksen ajaksi pakkaukseksi, jonka sisällä täyte hautuu kypsäksi, meheväksi ja pehmeäksi.

Paksuhko kuori suojaa täytettä kuljetuksen, varastoinnin ja myynnin aikana kuivumiselta (ja mikrobeilta). Kuori ja sisus täydentävät toisiaan ja muodostavat ateriakokonaisuuden.

#### 4.5 Erityisluonteen täyttymisen edellyttämät vähimmäisvaatimukset ja valvontamenetelmät

Tarkastus koskee seuraavia seikkoja:

Valmistusvaiheessa varmistetaan tuotantolaitoksessa, että kuoritaikina kaulitaan kohdan 4.2 mukaisesti pyöreäksi tai soikeaksi taikinalevyksi ja että täytteeksi tulevat kalat asetetaan tiiviiksi keoksi kuoritaikinan keskelle ja peitetään sianlihan kylkisiivuilla sekä että kalakukko ummistetaan kääntäen taikinalevyn reunat täytteen päälle, sillä nämä ovat tuotteen perinteisen valmistusmenetelmän kannalta määrääviä tekijöitä.

Valmistusvaiheessa varmistetaan tuotantolaitoksessa, että kalakukot paistetaan kohdan 4.2 mukaisesti ensin korkeassa lämpötilassa (250–300 °C) ja tämän jälkeen matalammassa lämpötilassa (125–150 °C ja lopuksi haudutetaan alle 100 asteen lämmössä. Oikeanlainen paisto aikaansaa kalakukon mehevyyden ja vaikuttaa siten sen makuun.

Lopullisesta tuotteesta otetaan näytteitä tuotantolaitoksessa ja jakeluportaassa tuotteen aistinvaraisen ja kemiallisten ominaisuuksien määrittelemiseksi (virallisia standardimenetelmiä, kuten IDF ja ISO käyttäen) sekä bakteerien määrän laskemista varten mikrobiologisten ominaisuuksien määrittämiseksi.

5. Asetuksen 13 artiklan 2 kohdan mukainen varauspyyntö: kyllä

EY N:o: S/EI/00013/98.08.26.

Täydellisen asiakirjan vastaanottopäivä: 7. heinäkuuta 2000.

---