Kaitstud geograafilise tähise koonddokument

„Eesti rukkileib“

Liikmesriik: Eesti

1. KGT registreeritav nimetus

„Eesti rukkileib“

2. Liikmesriik

Eesti

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Tooteliik

Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted

3.2 Tootekirjeldus *(toote ja tooraine kirjeldus, toote peamised füüsikalised, keemilised, mikrobioloogilised või organoleptilised omadused)*

Eesti rukkileiva eripära on leiva koostises kasutatav Eestis toodetud rukkijahu ning traditsiooniline valmistamismeetod, milleks on juuretise toel taigna kääritamine. Rukkijahu osakaal leiva valmistamiseks kasutatavast Eestis toodetud jahust on vähemalt 90%. Eesti rukkileiva valmistamisel kasutatud rukkijahu rukis on kasvatatud Eestis. Juuretisega leib kerkib üldjuhul ilma lisatud pärmita, taigna hapnemisel toimuvate protsesside abil. Leib on magushapu maitsega, niiske sisuga ja toitainerikas. Eesti rukkileib võib olla küpsetatud kas põranda- või vormileivana.

Esmase juuretise valmistamiseks segatakse kokku jahu ja vesi, mida kääritatakse piimhappebakteritega ning vajadusel söögipärmiga. Järgmised leivataigna, teisisõnu haputaigna tegemised toimuvad tsüklilise kääritamisena ehk uue leivataigna tegemisel lisatakse jahule ja veele juurde väike kogus taignat eelmisest valmistamisest. Vajadusel lisatakse pärmi. Sellise protsessiga antakse uuele kääritatavale taignale edasi vajalikud mikroorganismid, mis jätkavad järjestikust mikroobset kasvu, mille läbi fermentatsioon jätkub juba uues taignas. Haputaigna mikrofloora moodustavad üksikud organismid, mis pärinevad juuretisest, jahust, kääritusnõust ja ümbritsevast keskkonnast, sealhulgas inimestelt. Haputaigna kääritamine parandab taigna omadusi, suurendades mahtu, parandades tekstuuri, maitset ja leiva toiteväärtust.

Rukkileiva taigna valmistamisel alustatakse juuretise tegemisest, kui segatakse kokku jahu ja vesi. Segule võib lisada pisut suhkrut ja pärmi, et aktiveerida käärimise protsess. Suurem osa valmisjuuretisest kasutatakse taigna valmistamiseks. Teatud allesjäänud portsjon segatakse uuesti jahu ja veega ning kääritatakse uueks juuretiseks nn juuretise uuendamine. Kui vajalik happesus on saavutatud, jääb üks osa juuretise uuendamiseks ning suurem osa juuretist kasutatakse taigna valmistamiseks. Keet on peale juuretise veel üks väga oluline pooltoode rukkitaigna valmistamiseks. Selleks segatakse teatud osa jahust kuuma veega, mis kutsub esile

jahus oleva tärklise kliisterdumise ning annab hiljem leivale intensiivsema kooriku, paraneb leiva maitse ja aroom. Enne taignasse panemist peab keet jahtuma vähemalt kuni 35°C.

Rukkitaigen on kleepuv, niiske ning vähe elastne. Peale tagina vormimist taigen kergitatakse ja küpsetatakse. Rukkileiva küpsetamisel kasutatakse ahjus kõrgemaid temperatuure: 300 – 350°C algfaasis, kuni 250°C põhifaasis, ning kuni 150-180°C - küpsetamise lõppfaasis. Ahjust välja võttes jäetakse leib mõneks ajaks jahtuma .

Rukkijuuretisele on omane madal pH. Juuretise kääritamise, sealhulgas tsüklilise kääritamise iseärasused aitavad kaasa valmisleiva kvaliteedile ja stabiilsusele säilitamise ajal, aeglustades leiva vananemisprotsessi ning kaitstes leiba hallituse ja bakterite põhjustatud riknemise eest.

Küpsetatud rukkileiva kuju on ovaalne põrandatootena ning kandiline vormitootena. Leiba iseloomustab krõbe ja kuiv koorik, juhul kui leib ei ole peale küpsetamist ja kohese jahutamise järel pakendatud kilepakendisse. Rukkileib on tihe ja väikese poorsusega, leiva kooriku ja sisemuse värv võib olla helepruunist (rukkileivad ilma linnaseid lisamata) kuni tumepruunini (rukkileivad lisatud linnastega). Aroomilt on rukkileib hapukas, maitses domineerib magushapusus.

Tänu rukkijahu suurele ekstraheerimiskiirusele ja piimhappelisele kääritamisele on rukkileib hea erinevate bioloogiliselt aktiivsete ainete, sealhulgas kiudainete ja B-rühma vitamiinide allikas. Kiudainete sisaldus on suur üle 6g/100g kohta.

3.3 Tooraine koostisosad (üksnes töödeldud toodete puhul)

Toote „Eesti rukkileib“ koostisosad:

- Jahu, millest rukkijahu (täisterajahu, rukkipüül, rukkikroovjahu, rukkilihtjahu) osakaal peab olema vähemalt 90%. Ülejäänud osa jahust võib olla nisujahu. Rukkijahu, mida leiva valmistamiseks kasutatakse, võib olla erineva jahvatusastmega:
    - Täistera rukkijahu on koorimata terast jäme jahu koos kliidega, hallikasvalge ning suure kiud- ja mineraalainete sisaldusega. Kasutatakse täisteraleiva valmistamiseks.
    - Rukkilihtjahu on jämeda jahvatusega, sisaldab kuni 25% kliiosakesi ning see on peamine jahutüüp, mida kasutatakse rukkileiva valmistamiseks.
    - Rukkikroovjahus on osaliselt kliid eemaldatud ning nende sisaldus on kuni 15%. Jahu on hallikasvalge või hallikaskreemikas, kliiosakestest tingitud tähnidega. Kasutatakse rukkikroovleibade ja juuretise valmistamiseks.
    - Rukkipüül on valmistatud viljatera tuumast, st kestakihid on eemaldatud ning seetõttu on väiksem ka, vitamiinide, mineraal- ja kiudainete sisaldus. Jahu on peeneteraline, valkja või kreemika värvusega ning kasutatakse peenleiva valmistamiseks.
- Juuretis - taigna osa, mis jäetakse järele eelmiste taignavalmistamistest või mis esmakordsel juuretise valmistamisel on kokku segatud jahu ja vesi ning mida kääritatakse piimhappebakteritega ja vajadusel lisatud pärmiga.
- Sool
- Joogivesi

Vajadusel valikuliselt lisatavad koostisosad:

- suhkur

- pärm
- punane ja/või valge linnas
- lisaained, mille puhul peab kasutamine olema kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusega (EÜ) nr 1333/2008.

3.4 Tootmise etapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:

- Rukki kasvatamine
- Rukkijahu tootmine
- Taigna koostisosade kokku segamine
- Juuretise kääritamine
- Taigna kergitamine juuretise toel
- Leivapätside valmistamine
- Leiva küpsetamine
- Küpsetatud leiva jahutamine

3.6. Toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Juhul kui kasutatud rukkijahust on vähemal 50% täistera rukkijahu, võib toote märgistamisel viidata leiva tootmisprotsessil kasutatud jahutüübile kasutades sõna „täistera“.

4. Geograafilise piirkonna määratlus

Toote „Eesti rukkileib“ geograafiline tootmispiirkond hõlmab Eesti Vabariigi territooriumit.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1 Geograafilise piirkonna eripära

Kogu maailmast kasvatatavast teraviljast moodustab rukis vaid 1,5%. Eesti kuulub jahedama kliimaga Põhja-Euroopa rukkivööndisse. Klimaatilised tingimused ja mullastik on Eestis sobilikud rukki kasvatamiseks. Tegemist on vähenõudliku kultuuriga, mis kasvab hästi ka madalama mullaviljakusega põldudel. Rukkil on tali- ja suvivorm, kuid enam kasutamist leiab talivorm. See tähendab, et sügisel külvatud rukis kasvab oraseks ja talvitub lume all. Kevadel kasvab oras edasi ning hilissuveks valmivad rukkipeas terad. Taliviljade kasvu periood Eestis on 11 kuud, võrreldes Kesk-Euroopa maksimaalselt 8 kuuse perioodiga.

Rukis kui talivili tagab nn talise rohelise ala, vähendades toitainete leostumist ja muldade erosiooni. See on ka väga hea viljavahelduseks, kobestades oma tugeva juurestikuga hästi mulda ning surudes alla oma pika ja tiheda taimestikuga umbrohtu.

5.2 Toote eripära

Eesti rukkileiva eripäraks on koostises kasutatav tooraine rukkijahu ning traditsiooniline valmistamismeetod, milleks on juuretise toel kääritatud taignast valmistatud magushapu leib. Juuretist saab küll valmistada jahu ja vee seguna piimhappebakterite ja vajadusel lisatud pärmi kääritamisel, kuid peamiselt kasutatakse juuretiseks eelmisest leivataigna tegemisest järele jäetavat taignaosa. Juuretise hapnemine tekitab rukkileivale iseloomuliku hapuka maitse.

5.3 Põhjuslik seos piirkonna ja toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Rukist nimetatakse Eesti rahvusviljaks ning rukkileib on Eesti köögi sümboliks. See loob Eesti maaga väga tugeva mainepõhise seose. Rukkileiba hakati Eestis sööma 11. sajandil ning on olnud läbi aegade peamiseks toiduaineks kuni 20. sajandi alguseni.[1]

Eestis kasvas rukis juba I aastatuhande alguses, kuid talirukist hakati laialdaselt kasvatama 11. sajandil. Sel ajal hakati hapendatud rukkileiba sööma igapäevaseks toiduks. Euroopas ainulaadsetes rehielamutes kuivatatud rukis säilis hästi ja sellest sai Eestis 15.–16. sajandil tähtis ekspordiartikkel. Aastail 1600-1630 oli Tallinna peamiseks kaubandusartikliks teravili, millest peamise osa moodustas rukis.[2] 1868. aastal alustas Eesti tuntuim rukkiaretaja Sangaste mõisa omanik krahv Friedrich Georg Magnus von Berg „Sangaste“ rukki aretamist. Krahv ristas sel ajal kasvatatava peenikese teraga väikese saagikuse, kuid karmide talvedega kohanenud maarukki Vana-Kuustest saadud tugeva talvekindluse ja raske teraga rukkisordiga, mille päritolu ei ole teada. Seejärel valiti välja seemned, mis olid varisemiskindlad, suuremad, parema kuju ja värviga. 1875. aastat loetakse „Sangaste“ sordi sünniks. Berg jätkas tööd sordi parandamisega, saades talve- ja haiguskindla, saagika ning kvaliteetse sordi. Seemet hakati eksportima tsaari ajal Venemaa kubermangudesse ning lähiriikidesse. 1889.aastal sai sordi väljapanek Pariisi maailmanäitusel teraviljade hulgas esikoha ja talle omistati kuldmedal – Grand Prix. 1939.aastal ostis Eesti Sordiparanduse Selts (hiljem Jõgeva Sordiaretuse Instituudi Sangaste aretusjaam, nüüd Eesti Taimekasvatuse Instituut) krahvi pärijatelt rukkisordi edasiaretamise õiguse. „Sangaste“ on tänaseks maailma vanim tootmises levinud kultuurrukki sort. Eesti sordiaretajad on loonud stabiilselt kõrge saagipotentsiaaliga rukkisorte, mis sobivad väga hästi Eesti oludesse.

Sajandeid oli igapäevase leiva küpsetamine raske käsitöö. Leivategu oli suur kunst ning see oli talus perenaise töö ja vaev. Taluperedes küpsetati leiba tavaliselt kord nädalas, laupäeviti, tehes ühekorraga valmis 6 - 10 pätsi, millest igaüks kaalus 2 - 5 kg. Rukkitaigen hapnes hästi ja leib säilis kaua, samuti oli see toitev. Musta leiva tumedus on alati näidanud tema kvaliteeti, sest kehvematel aegadel tuli segada taigna hulka ka aganaid ning muid lisandeid, näiteks sammalt, männikasvusid, tammetõrujahu.[3] Alates 19. sajandi viimasest veerandist on Eestis söödud puhast rukkileiba. Leivategemine oli väga tähtis sündmus. Enne taigna sõtkumist pesi perenaine käed hoolega puhtaks, pani ette põlle ja sidus pähe rätiku – leiba ei tohtinud kunagi sõtkuda palja peaga. [4] Valmis taigen siluti käega tasaseks, sellele riputati peale paks jahukord ning kaeti puhta rätiku või linaga. Küna kaeti kaanega ning taigen jäeti sooja kohta hapnema. Külmal ajal pandi kaanele veel sooje riideid, et taigen ei jahtuks. Mida soojem oli ruum, seda kiiremini taigen hapnes. Kes soovis magedamat leiba, lasi taignal hapneda lühemat aega. Hapnenud taignat hakati sõtkuma siis, kui see oli hästi kerkinud ja pealt pragunenud. Enne sõtkumist lisati eelkergitatud taignale ülejäänud jahu, maitse järgi veidi soola, mõnel pool ka köömneid ning sõtkuti siis kiiresti parajaks taignaks. Kiiresti tuli sõtkuda sellepärast, et taigen ei jahtuks ja leib tuleks õhulisem. Sõtkumise ajal kasteti käsi aeg-ajalt leigesse vette ning taigen kergitati küna põhjast üles, et põhja ei jääks kuiva jahu. Taignat sõtkuti seni, kuni see muutus tihkeks ning sõtkuja käed jäid puhtaks. Seejärel siluti taigen pealt tasaseks, kaeti soojalt kinni ja jäeti kerkima.[5]

[1] Lk 10, Kaarel Vissel, Monika Levkin „Tööstuslikust leivatootmisest Eestis“
[2] Lk 19 Eesti rukki raamat, Tallinn 2002, Eesti Rukki Selts, AS Kirjastus Ilo, ISBN 9985-57-435-4
[3] Näiteks ERM EA 35, 585 jj. Sangaste; ERM KV 33, 905, 1049 Urvaste; ERM KV 103, 1021 Simuna; ERM KV 104, 896 Jõhvi
[4] Lk 10, Rukkileib, Tallinn 2011, Raamat on valminud EPKK ja Eesti Leivaliidu koostöös
[5] Lk 12, Rukkileib, Tallinn 2011, Raamat on valminud EPKK ja Eesti Leivaliidu koostöös

Kuni 1940ndate aastateni toodeti tööstuslikult leiba käsitsi või väikestes pagarikodades. Nõukogude võimu perioodi algusaastatel rekonstrueeriti ja ehitati mitu uut leivatehast eelkõige suurematesse linnadesse ning leivatootmise maht kasvas märkimisväärselt: 1940.aastal toodeti 27 000 tonni leiba, 1950.aastal 100 000 tonni ja 1955.aastal 195 000 tonni leiba.[6] 1990ndate alguseks oli leivatootmine aga langenud 100 000 tonnini ning millenniumivahetuseks langenud veel kaks korda.[7] Kui 1950ndatel kasutati veel puidust taignakünasid ja eestköetavaid ahjusid ning pagarid vormisid leibu käsitsi, siis aastatel 1957-1964 toimus tööstustes ulatuslik mehhaniseerimine. Ettevõtetesse paigaldati suurema võimsusega konveierahjud, taignasegamise masinad, jahusõelujad, leivatükeldajad, koostisosade dosaatorid ja muud leivategemiseks vajalikud seadmed ning keskmise ja suure tootmisvõimsusega ettevõtted said nõuetekohased, moodsalt sisutatud laborid.[8] 1950ndatel küpsetatud leibadest olid valdav osa rukkilihtjahust vormileivad.[9]

Rukki külvamise, kasvatamise ja lõikamisega on seotud mitmed rahvuslikud pühad. Olulisemad neist on rukkimaarjapäev augustis ja lõikuspüha oktoobris. Lõikuspüha tähendus on seotud sügisese saagikoristusega, sest kui saak oli salves võis koos rõõmustada ja pidutseda. Kaasajal tähistatakse päeva Eesti Põllumajandusmuuseumis, mil peetakse suurt leivapidu, kus tehakse kokkuvõtteid aasta töödest, küpsetatakse leiba ning toimub koduleivaküpsetajate konkurss.[10]

Hapendatud rukkileib on eestlaste toidulaual olnud kesksel kohal keskajast tänapäevani. Talupojakultuuris oli leib laual aastaringselt igal söögikorral ning kõiki muid toite nimetati leivakõrvaseks. Leib on Eesti rahvapärimuses kogu toidu ja elatusvõimaluse sümbol, väljendid „leiba teenima“ ja „leib on laual“ tähendavad, et inimesel on tööd ja teenistust ning et pere tuleb toime. Leival on suur tähtsus eestlaste kalendritähtpäevade ja perekondlike sündmuste kombestikus.[11] Läbi aegade on leivaga seotud erinevaid kombetalitusi. Nii kuulus 17. sajandil pulmakombestikku leivapala jagamine pruutpaari vahel või poegade lahkumisel kodust, lõikas isa nende vahel leivapätsi võrdseteks osadeks. Leivale anti suud, kui see maha kukkus ning lõigatud pätsi ei asetatud kunagi otsaga ukse poole.[12] Lisaks on leivaga seotud vanasõnu ja ütluseid nagu „Leib on laual!“, mis tähendab, et laud on kaetud, „Jätku leiba!“ teisisõnu „Head isu“. Ka tänapäeval kasutatakse vanasõna „Amet ei küsi leiba“, „Ei ole tööd, ei ole leiba“, „Kelle leiba sööd, selle laulu laulad“, „Leib vanem kui meie“ või „Oma leib kõige magusam“.

5.4 Tõendid selle kohta, et toode pärineb määratletud geograafilisest piirkonnast

Rukkileiva valmistamise ja söömise olulisusest kogu tänapäevase Eesti alal annavad tunnistust paljud arhiiviallikad, eeskätt Eesti Rahva Muuseumi toidualased materjalid.[13]

Kirjalikes linnakultuuri puudutavates allikates mainitakse kutselisi Tallinna pagarmeistreid esimest korda 1312. aastal seoses tsunftide tekkimisega. 1660. aastal küpsetasid linnas leiba ja

[6] Lk 106, Kaarel Vissel, Monika Levkin „Tööstuslikust leivatootmisest Eestis“
[7] Lk 150, Kaarel Vissel, Monika Levkin „Tööstuslikust leivatootmisest Eestis“
[8] Lk 109, Kaarel Vissel, Monika Levkin „Tööstuslikust leivatootmisest Eestis“
[9] Lk 124, Kaarel Vissel, Monika Levkin „Tööstuslikust leivatootmisest Eestis“
[10] Lk 46, Eesti Põllumajandusmuuseumi leviajutud. Eesti Põllumajandusmuuseum 2017
[11] Aliise Moora. Eesti talurahva vanem toit. Ilmamaa, 2007, lk. 346.
[12] Lk 10, Kaarel Vissel, Monika Levkin „Tööstuslikust leivatootmisest Eestis“
[13] Eesti Rahva Muuseumi arhiiv: ERM KV 15, 35, 36, 33, 50, 51, 52, 55; ERM EA 2, 3, 4, 5, 16, 18, 19, 20, 41, 69, 76

saia juba 14 pagarit, kellel oli oma majas nii töökoda kui ka pood.[14] Eesti tööstusliku leivaküpsetamise rajajaks loetakse Julius Valentin Jaecksi, kelle pagaritöökoda alustas tegevust 2. novembril 1762. aastal, mil värske Tallinna linnakodanik ja pagarmeister asutas Tallinna vanalinna Laia ja Vaimu tänava nurgas asuvasse kahekorruselisse kivimajja oma pagaritöökoja.[15]

Seda, et leiba on Eestis küpsetatud igal pool, näitavad saia- ja koogipagarite tsunftid. Tallinnas moodustati eraldi saiapagari ja koogipagarite tsunft 1664.aastal[16], Tartus 1724.aastal, Narvas 1762.aastal ja Pärnus 1787.aastal.[17]

Kõige selgem tõend sellest on sõna "leib“, mis tuleneb germaani keeltest ning on eesti keelde laenatud II at. 1520. aastate esimesest poolest pärit Meieisa palve Kullamaa vakuraamatus on teadaolevalt esimene eesti keeles kirja pandud tekst sõnaga „leib“: „Anna meÿtte tennenÿ yckepewÿne leybp...“

Kirjalikes linnakultuuri puudutavates allikates mainitakse kutselisi Tallinna pagarmeistreid esimest korda 1312. aastal seoses tsunftide tekkimisega. 1660. aastal küpsetasid linnas leiba ja saia juba 14 pagarit, kellel oli oma majas nii töökoda kui ka pood.[18] Tallinnas moodustati eraldi saiapagari ja koogipagarite tsunft 1664.aastal[19], Tartus 1724.aastal, Narvas 1762.aastal ja Pärnus 1787.aastal.[20] Eesti tööstusliku leivaküpsetamise rajajaks loetakse Julius Valentin Jaecksi, kelle pagaritöökoda alustas tegevust 2. novembril 1762. aastal, mil värske Tallinna linnakodanik ja pagarmeister asutas Tallinna vanalinna Laia ja Vaimu tänava nurgas asuvasse kahekorruselisse kivimajja oma pagaritöökoja.[21]

Esimene mehhaniseeritud leivatehas Eestis alustas tegevust Tartus 1864.aastal.[22] 1960ndatel aastatel eristati pagaritööstuste töödena: rukkileib, rukki-nisuleib, sinepileib, nisuleib, seda nii vormi- kui põrandaleivana. Taasiseseisvunud Eestis 1991. aastal kinnitati leiva standard EV ST 596-91 „Leivad. Rahvuslikud tooted. Üldised tehnilised tingimused“. 1996.aastal asendati see Eesti Toiduainetööstuste Liidu poolt koostatud standardiga EE 01274509 ST 5:1996 „Leivad“. Standard kehtib leivale, mida valmistatakse rukkijahust, rukki-nisujahu segust või rukkijahust koos teiste leivaküpsetusjahudega ja muust toorainest.

6. Asutuste nimi ja aadress või olemasolu korral vastavalt artiklile 37 tootespetsifikaate käsitlevatele sätetele vastavust kontrollivate organite nimi ja aadress ning nende konkreetsed ülesanded

Taotleja rühm:
Eesti Põllumajandus-Kaubanduskoja teraviljatoimkond

[14] Lk 15, Rukkileib, Tallinn 2011, Raamat on valminud EPKK ja Eesti Leivaliidu koostöös
[15] Lk 15, Rukkileib, Tallinn 2011, Raamat on valminud EPKK ja Eesti Leivaliidu koostöös
[16] Lk15, Kaarel Vissel, Monika Levkin „Tööstuslikust leivatootmisest Eestis“
[17] Lk17, Kaarel Vissel, Monika Levkin „Tööstuslikust leivatootmisest Eestis“
[18] Lk 15, Rukkileib, Tallinn 2011, Raamat on valminud EPKK ja Eesti Leivaliidu koostöös
[19] Lk15, Kaarel Vissel, Monika Levkin „Tööstuslikust leivatootmisest Eestis“
[20] Lk17, Kaarel Vissel, Monika Levkin „Tööstuslikust leivatootmisest Eestis“
[21] Lk 15, Rukkileib, Tallinn 2011, Raamat on valminud EPKK ja Eesti Leivaliidu koostöös
[22] Lk 43, Kaarel Vissel, Monika Levkin „Tööstuslikust leivatootmisest Eestis“

Pärnu mnt 141, Tallinn, 11314
Telefon: +372 600 9349
E-post: info@epkk.ee

Liikmesriigi pädev asutus:

Eesti Vabariigi Regionaal- ja Põllumajandusministeerium
Suur-Ameerika 1, 10122 Tallinn, Eesti
Telefon: +372 625 6101
E-post: info@agri.ee

Liikmesriigi kontrollasutus:

Põllumajandus- ja Toiduamet
Teaduse 2, Saku, 75501
Väike-Paala 3, Tallinn, 11415
Telefon: +372 605 1710
E-post: pta@pta.agri.ee