

## REGISTREERITUD GEOGRAAFILINE TÄHIS

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| Registreeringu number           | 00002  |
| Registreerimise kuupäev         | 16.07.2002   |
| Registreerimistaotluse number   | G200100002   |
| Taotluse esitamise kuupäev      | 14.08.2001   |
| Staatuse                        | Kustutatud   |
| Avaldamise kuupäev              | 02.09.2002   |
| Geograafiline tähis             | VÕRU JUUST   |
| Laad                            | Sõnaline tähis   |
| Taotleja                        | AS Võru Juust, Pikk tn 23, 65604 Võru, EE  |
| Patendivolinik                  | Reet Maasikamäe, Patendibüroo Kaitsepurus OÜ,<br>Keskسالu tee 12, Türisalu küla, Harku vald, 76706 Harju maakond   |
| Geograafilise ala määratlus     | Võru linn  |
| Kaupade ja/või teenuste loetelu | Juust  |
| Kirjelduse lühikokkuvõte        | <p>Juust, mis tähistatakse geograafilise tähisege VÕRU JUUST, on saanud oma iseloomulikud tunnused Võru linna juustumeistrite juustuvalmistamise pikaajaliste kogemuste tulemusena. Selle poolkõva laabijuustu tehnoloogia omapäraks on kõrgendatud tasemega piimhappeline protsess, lühendatud pressimisaeg ja kiirendatud laagerdamine. Juustu toorainele, piimale, lisatakse lõssist valmistatud biopreparaati, mille toimel paljunevad piimhappesbakterid juustumassis väga kiiresti ja juust valmib kiles 42 päeva jooksul. Võru linna juustumeistrite poolt kasutatavad juustu valmistamise tehnoloogilised nipid, mis põhinevad nende kogemustel ja arusaamisel kvaliteetsest ja maitsvast juustust, on edasi antud põlvest põlve. Õrna plastilise konsistentsi annab selle linna juustumeistrite valmistatud juustule rasva ja niiskuse reguleeritud vahekord, mille aluseks on põhimõte, et mida vähem rasva, seda rohkem vett ja vastupidi. Oluliseks loevad Võru juustumeistrid ka pressimise ja laagerdamise temperatuuri ja selle hoidmist nõutaval tasemel. Oluliseks peetakse ka juustumassi niiskust ja õhuniiskust, mille juures laagerdumine toimub. Seejuures režiimi reguleerimine toimub sõltuvalt juustumassi kogusest ja materjalist, milles juustu laagerdatakse. Samas võib öelda, et ka Võru linna juustumeistrite poolt kasutatavad juustu laagerduskambrid ja nende sisustus aitavad kaasa just sellise iseloomuliku juustu saamiseks nagu seda on Võru Juust. Välimuselt on see juust poolkõva laabijuust, mis on kujult veidi kumerdunud külgpindade ja servadega risttahukas, mille pikkus on 35-37 cm, laius 36,5-37 cm ja kõrgus 10-13 cm, mass 13-16 kg. Kogu juustumassi ulatuses on pitsitaoline muster, ebakorrapärase, nurgelise või pilulise auguga. Võru Juust on iseloomuliku puhta juustu lõhnaga ja hästiväljendunud juustu maitsega. Rasva osamass kuivaines 50%, niiskuse osamass mitte üle 42%, keedusoola osamass 1,2-1,8%.</p> |

