



MAAELUMINISTEERIUM

# Euroopa Liidu kvaliteedimärgid, nende taotlemise protseduur ning nimetuste kaitse

Liis Raska  
Maaeluministerium

16.12.2021



Euroopa Maaelu Arengu  
Põllumajandusfond:  
Euroopa investeeringud  
maapiirkondadesse

# Kvaliteedikavad

## Euroopa Liidu kvaliteedikavad

- EL-i mahelogo kandvad tooted
- Kaitstud päritolunimetus (KPN)
- Kaitstud geograafiline tähis (KGT)
- Garanteeritud traditsiooniline toode (GTT)

## Siseriiklikud kvaliteedikavad

- „Rohumaaveise liha tootmine“

# 1. Geograafiline piirkond + 2. Eripärane toode + 3. Seos 1. ja 2. vahel = KPN



KGT



Daujēņu naminē duona **KGT** – rukkist must peenleib, mida on Põhja-Leedus Daujēnai külas valmistatud juba sajandeid.

Seda leiba valmistatakse traditsiooniliselt ainult kodus ning selle maitse on kujundanud paljude põlvkondade kodused leivaküpsetajad.




## Päritolu

Nimetus „Daujēņu naminē duona“ (Daujēnai kodune leib) kajastab selle traditsioonilise leivasordi tagasihoidlikku päritolu.



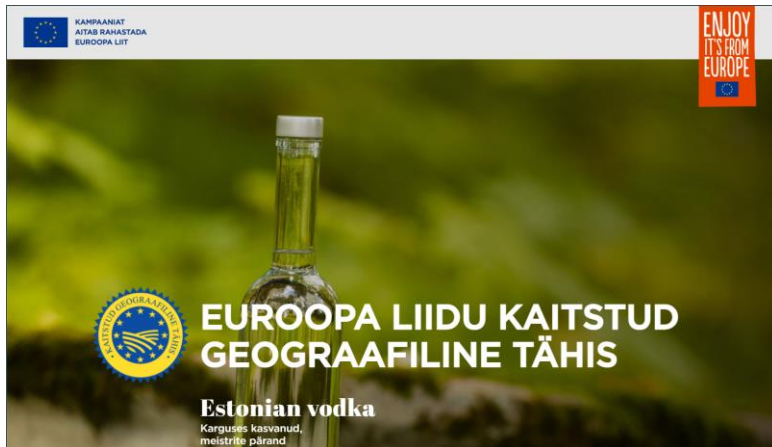
Daujēnai küla asub Kirde-Leedus ja seal elab veidi üle 400 inimese. ©Vilensija

Rukkileiva valmistamise tava sai Daujēnais alguse hiljemalt 17. sajandil. Leiba küpsetasid oma kodus naised, kes olid retsepti ja oskused pärinud esiemadelt.

Kvaliteedimärk	Põllumajandus- tooted ja toit	Veinid	Piiritusjoogid ja aromatiseeritud veinid*	Intellektuaalomandi kaitse WIPO Pariisi konventsioon, TRIPS	Kaitse seos piirkonnaga	Näited
 Kaitstud päritolunimetus	✓	✓		✓	✓	Prosecco, Champagne, Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma, <b>Pane Toscano,</b> <b>Upplandskubb,</b> <b>Pagnotta del Dittaino.</b>
 Kaitstud geograafiline tähis	✓	✓	✓	✓	✓	Estonian vodka, Sõir, Scotch Whisky, Edam Holland, Chorizo Riojano, Cognac, Calvados, <b>Chleb prądnicki,</b> <b>Kainuun rönttönen.</b>
 Garanteeritud traditsiooniline toode	✓					<b>Karjalanpiirakka,</b> Jamón Serrano, Kriek, Mozzarella, <b>Pizza Napoletana,</b> <b>Kalakukko, Salinätä rudzu rupjmaize.</b>

\* GT aromatiseeritud veinide regulatsioon liigub 1151/2012 alla – registreeritakse kui KGT ning osana toidusektorist, alates 1. jaanuarist 2022

# Eesti EL-i kvaliteedikava KGT alusel kaitstud nimetused



**Estonian vodka** – esimene kaitstud geograafiline tähis (KGT), registreerimisprotsess lõppes 2019. aastal\*.

Allikas: <https://estonian-vodka.ee>



Autor: Heili Sadam



Autor: Meelis Mõttus

**Sõir** – kaitstud geograafilise tähise (KGT) registreerimisotsus 1. juunil 2021. Otsus jõustus 20. juunil 2021.

\* Nimetus Estonian vodka oli kaitstud alates 2008. aastast.

# Õigusaktid

## Euroopa liidu:

- **Määrus (EL) nr 1151/2012, delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 ja rakendusmäärus (EL) nr 668/2014 – põllumajandustooted ja toit.**
- Määrus (EÜ) nr 110/2008, alates 25.05.2021 määrus (EL) nr 2019/787 ja delegeeritud ning rakendusmäärus – piiritusjoogid.
- Määrus (EL) nr 1308/2013, delegeeritud määrus (EL) nr 2019/33 ja rakendusmäärus (EL) nr 2019/34 – veinid.
- Määrus (EL) nr 251/2014 – aromatiseeritud veinid\*.

## Siseriiklikud:

- **määrus nr 52 „Põllumajandustoote, toidu, piiritusjoogi ja veini kaitstud päritolunimetuse, geograafilise tähise ja garanteeritud traditsioonilise toote nimetuse registreerimise taotlemise ja taotluse menetlemise täpsem kord ning taotlusele esitatavad nõuded“**

\* GT aromatiseeritud veinide regulatsioon liigub 1151/2012 alla – registreeritakse kui KGT ning osana toidusektorist, alates 1. jaanuarist 2022

# Registreerimistaotlused esitatakse Maaeluministeeriumile



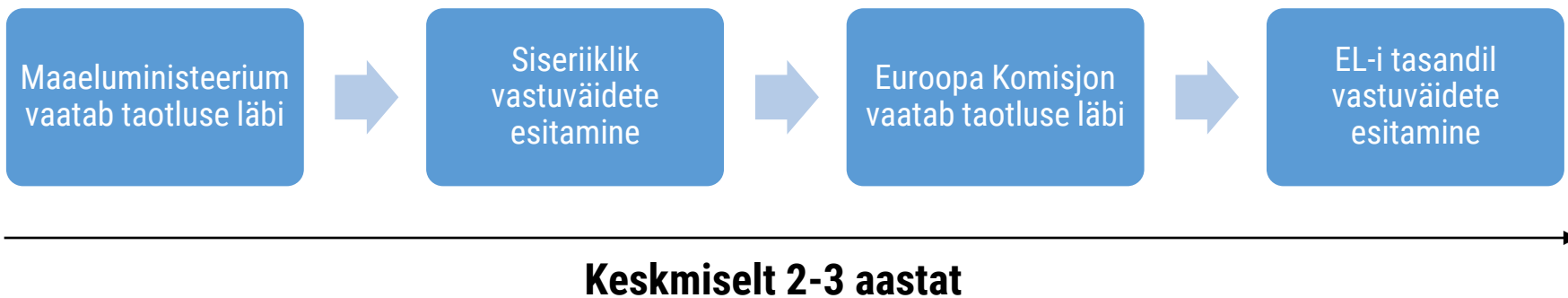
## KPN ja KGT taotluste puhul esitatakse:

- Avaldus
- Tootespetsifikaat
- Koonddokument
- Geograafilise piirkonna kaart
- Vajadusel asjaolusid tõendavad dokumendid

## GTT taotluste puhul esitatakse:

- Avaldus
- Tootespetsifikaat
- Vajadusel asjaolusid tõendavad dokumendid

# Registreerimisprotsess





# Vastuväite esitamise põhjused

## KPN / KGT:

- Tootespetsifikaat ei vasta määruses sätestatud tingimustele
- Nimetus on vastuolus taimesordi või loomatõu nimetusega
- Nimetus on täielikult või osaliselt homonüümne nimetus - hinnatakse kohaliku kasutamist, tarbija eksitamist
- Nimetuse vastuolu kaubamärgiga - hinnatakse mainet ja kasutuses olemise aega
- Nimetuse registreerimine kahjustaks samasugust nimetust või kaubamärki
- Nimetus on üldmõiste

## GTT:

- Registreeritava nimetusega toode ei vasta määruses sätestatud kriteeriumitele või on vastuolus selle tingimustega
- Nimetus mille registreerimist taotletakse, on seaduslik, tuntud ja majanduslikult oluline sarnaste põllumajandustoodete või toidu puhul

\* Sellel slaidil on määruse all mõeldud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) nr 1151/2012, põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta.

# Kes taotleb

Registreeritud nimetuse puhul on tegemist **kollektiivse intellektuaalomandiga** ja seda võivad kasutada kõik tootjad, kes asuvad konkreetses geograafilises piirkonnas ja toodavad registreeritud spetsifikatsioonile vastavat toodet.

„**rühm**“ – mis tahes õiguslikus vormis ühendus, kuhu peamiselt kuuluvad ühe ja sama tootega tegelevad tootjad või töötajad.



Toote tootjad/töötajad



Muud huvitatud osapooled (näit. kohaliku kogukonna eestvedajad, kohaliku kultuuripärandi hoidjad)

# Info registreeritud nimetuste kohta

## eAmbrosia

ELi geograafiliste tähiste register



eAmbrosia on registreeritud ning kogu ELis kaitstud põllumajandustoodete ja toiduainete, veini, aromatiseeritud veinitudete ja piiritusjookide nimetuste juriidiline register.

See pakub otsest juurdepääsu teabele, mis hõlmab kõiki registreeritud geograafilisi tähiseid, sealhulgas kaitset käsitlevaid õigusakte ja tootespetsifikaate. Registris on esitatud ka geograafiliste tähiste registreerimisele eelnenud oluliste taotluste ja avaldamiste kuupäevad ja lingid väljaannetele.

Teavet veinide traditsiooniliste nimetuste ja garanteeritud traditsiooniliste toodete kohta leiate allpool esitatud [Seotud lingid](#) osast.

Veinide register

Toiduregister

Piiritusjookide register

Aromatiseeritud veinide register



Geograafilised nimetused – otsing



Tooteliik

Toote kategooria

1.1 Värske liha (ja rups)

Nimi

Porc noir de Bigorre



GIview

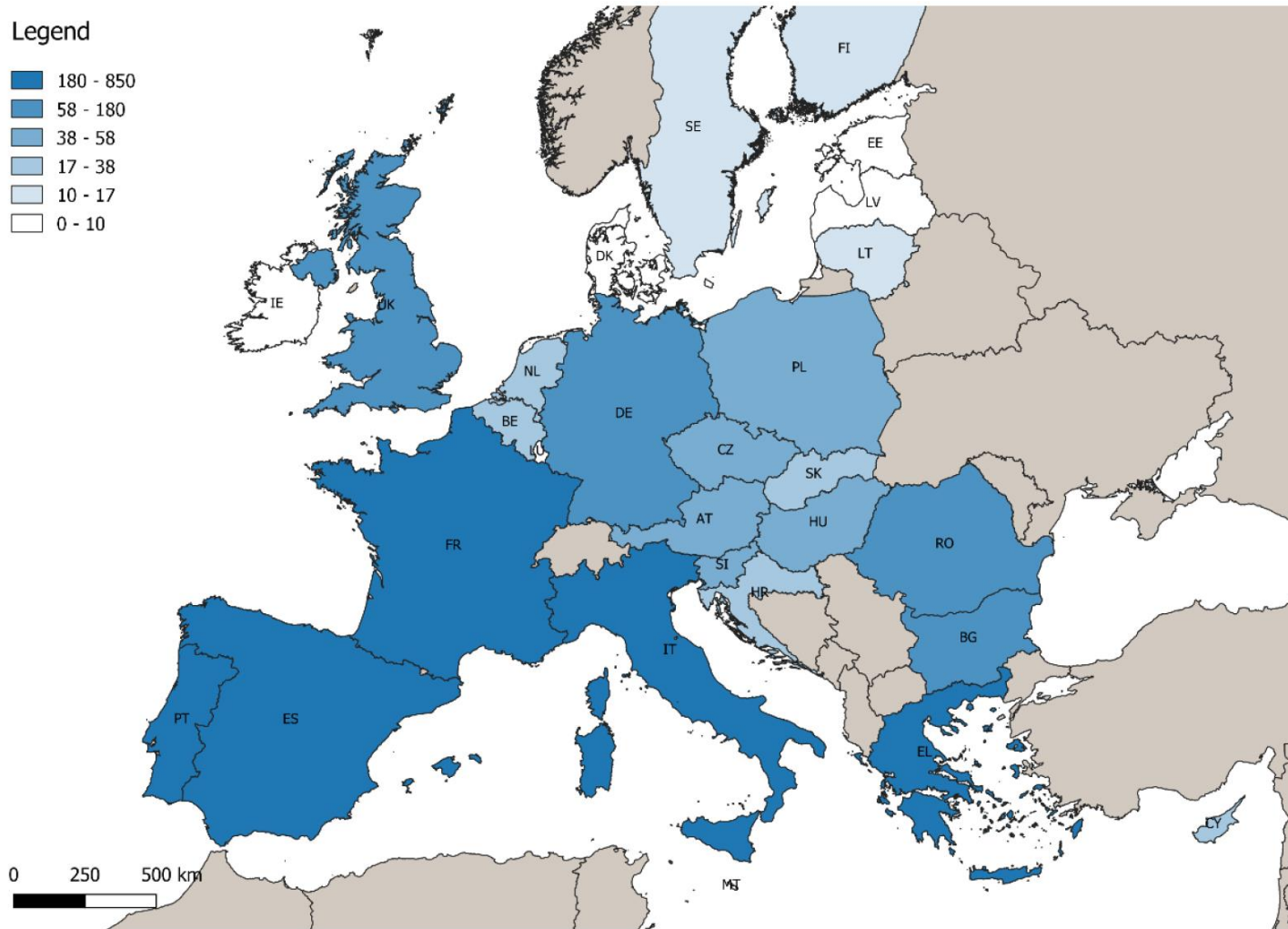
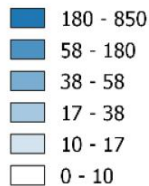
Eesti keel



Geograafiliste tähiste otsing kogu Euroopa Liidus  
ja väljaspool

# EL-i kvaliteedikavade KGT, KPN ja GTT alusel kaitstud nimetused riikide lõikes, 2017

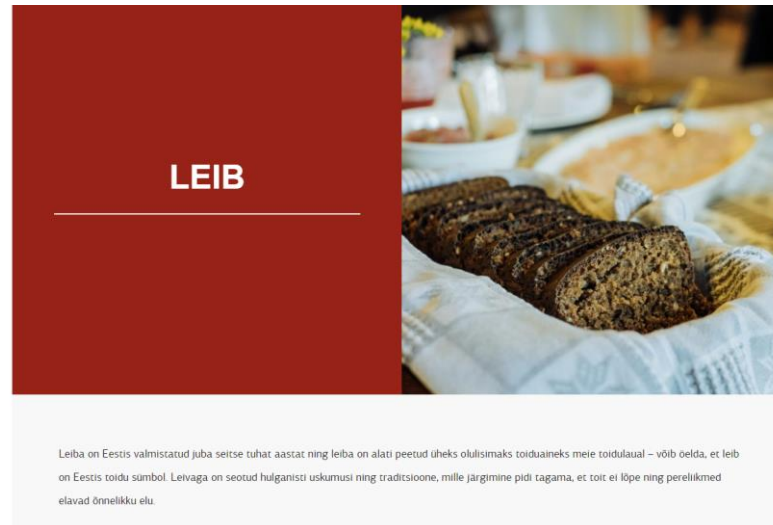
Legend



Allikas: AND-International study for DG AGRI, 2019

# Nimetus

- Päritolunimetusena või geograafilise tähisena kaitstakse nimetus, nagu seda kasutatakse **kaubanduses** või **tavakeeles** ja ainult keeltes, mida geograafilises piirkonnas kasutatakse või on ajalooliselt kasutatud.



# Nimetus

## Eesti taotleb geograafilist tähist nimetusele „sõir“

4. september 2019 - 13:13

Eesti sõiratootjatest koosnev huvirühm esitas Maaeluministeeriumile uuendatud taotluse kaitstud geograafilise tähise taotlemiseks nimetusele „sõir“.

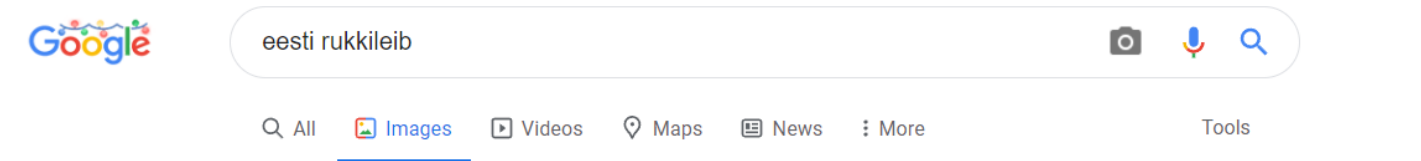
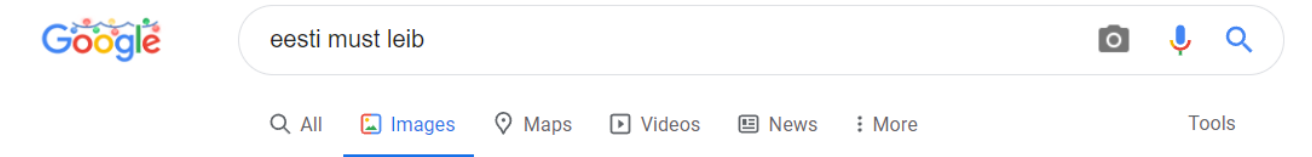
Kui eelnevalt taotleti nimetuse „Vana-Võromaa sõir“ ja „Setomaa sõir“ registreerimist, siis nüüd on taotluses tehtud muudatus. Kaitstud geograafilise tähisena soovitakse nüüd registreerida nimetus „sõir“, kuna tootjad ja tarbijad kasutavad seda ka igapäevaselt ilma piirkonna nimele viitava täiendita.



Foto: Maaeluministeerium.

# Nimetus

## Mida leiab Google'i otsingutes?



# Nimetus

- Registreeritud nimetusi kaitstakse väärkasutuse, jäljendamise või seoste loomise eest ka siis, kui kaitstud nimetus on **tõlgitud**.



# Nimetus – erandid homonüümsete nimetuste puhul

PROSECCO	vs	PROŠEK
 VENETO FRIULI-VENEZIA GIULIA 		 DALMATIA 
<b>SPARKLING WINE</b> 		<b>STILL DESSERT WINE</b> 
1754, BY ITALIAN POET AURELIANO ACANTI	<b>FIRST MENTION</b>	1568, BY CROATIAN POET PETAR HEKTOROVIĆ
 GLERA	<b>GRAPES</b>	    BOGDANUŠA VUGAVA MARAŠTINA PLAVAC MALI
CHARMAT – THE SECOND FERMENTATION TAKES PLACE IN PRESSURIZED TANKS	<b>METHOD</b>	PASSITO – RIPE GRAPES ARE DRIED BEFORE FERMENTATION
   APPLE PEAR MELON	<b>AROMAS</b>	   CARAMEL HONEY DRIED FRUIT
  ANTIPASTI SEAFOOD	<b>PAIRING</b>	 DESSERTS
 DRY 11-13%	<b>SWEETNESS</b>	 14-16% SWEET
ABV		ABV

Allikas: TasteAtlas

22.9.2021

EN

Official Journal of the European Union

C 384/6

Publication of an application for the protection of a traditional term pursuant to Article 28(3) of Commission Delegated Regulation (EU) 2019/33 supplementing Regulation (EU) No 1308/2013 of the European Parliament and of the Council as regards applications for protection of designations of origin, geographical indications and traditional terms in the wine sector, the objection procedure, restrictions of use, amendments to product specifications, cancellation of protection, and labelling and presentation

(2021/C 384/05)

This publication confers the right to object to the application, pursuant to Article 22 of Commission Implementing Regulation (EU) 2019/34 <sup>(1)</sup>. Statements of objection must reach the Commission within two months from the date of this publication.

Application for protection of the traditional term

‘Prošek’

Allikas: *ELT*

# Näited nimetustest, mis sisaldavad üldmõistet

KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) 2020/2018

9. detsember 2020,

millega registreeritakse kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registris nimetus  
(Mozzarella di Gioia del Colle (KPN))

- (20) Eraldiseisva nimetuse „Mozzarella“ kaitset ei taotleta.
- (21) Seega tuleks päritolunimetust „Mozzarella di Gioia del Colle“ (KPN) kaitsta tervikuna, samas kui nimetust „Mozzarella“, tuleks lubada jätkuvalt liidu territooriumil kasutada, tingimusel et järgitakse liidu õiguskorras kohaldatavaid põhimõtteid ja eeskirju. Koonddokumendi konsolideeritud versioon tuleks avaldada.

## Artikkel 2

Nimetust „Mozzarella“ võib ka edaspidi liidu territooriumil kasutada, tingimusel et järgitakse liidu õiguskorras kohaldatavaid põhimõtteid ja eeskirju.

# Nimetus

- Rukkileiba on ajalooliselt valmistatud Balti riikides, Soomes, Poolas, Venemaal jne.
- Erinevates riikides kasutusel olevad nimetused: „must leib“ – Eestis, „черный хлеб“ – Venemaal, „melnā maize“ – Lätis jne.

# Nimetus

„Eesti must leib“ või „Eesti rukkileib“

Kaitset taotletakse üksnes nimetusele tervikuna, mitte selle koostisosadele.

# Tootespetsifikaat



*Welz, 2012. The diversity of European food cultures: „Rigid corset“ and „producers themselves are held accountable for the proper implementation of regulations“*

# Tootespetsifikaat

- Nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafilise piirkonna täpne määratlus
- Seos geograafilise piirkonnaga (ajalooviited, teadusuuringud)
- Geograafilise piirkonna kaart

# Näited – Poola KGT „Chleb prądnicki”

---

## KOKKUVÕTE

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

„CHLEB PRĄDNICKI”

EÜ nr: PL-PGI-0005-0694-23.04.2008

KGT ( X ) KPN ( )

1. **Nimetus:**

„Chleb prądnicki”

2. **Liikmesriik või kolmas riik:**

Poola

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus:**

3.1. *Toote liik:*

Klass 2.4 Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted

3.2. *Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab:*

Toode „Chleb prądnicki” on kääritatud rukkist tehtud pruun leib.

# Näited – Poola KGT „Chleb prądnicki”

## 3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul):

- toiduainetetööstuses kasutatav kvaliteetne rukki- ja nisujahu;
- keedetud kartulid või kartulihelbed (kasutatakse hooajaliselt kevadel ja varasuvel);
- rukkikliid;
- sool;
- joogivesi;
- värske pärm;
- kõõmen.

## 3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:

Tootmise kõik etapid peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:

- traditsioonilise viieetapilise meetodi järgi juuretisepõhise taina valmistamine;
- taina osadeks jaotamine ja vormimine käsitööna,
- vormitud tükkide lõplik kerkimine korvides,
- tainatükkide küpsetamiseks ettevalmistamine, veega niisutamine ja rukkikliidega ülepuistamine,
- tainatükkide küpsetamine,
- küpsetatud leiva jahutamine.

Allikas: ELT



# Näited – Poola KGT „Chleb prądnicki”

## 4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus:

Krakówi linna haldusala piirid.

## 5. Seos geograafilise piirkonnaga:

### 5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

Toote nimetus „Chleb prądnicki” on tuletatud Prądniki jõe ääres asuvate külade nimedest. Neist kõige olulisemad on olnud mitmete veskitega külad Prądnik Czerwony ja Prądnik Biały. Esimesed kaudsed viited Prądniki küla pagaritele on pärit 14. sajandist. Eelkõige on Prądnik Czerwony küla elanikud kuulsad tohutult suurte „Chleb prądnicki” pätside küpsetamise poolest.

Külad Prądnik Czerwony ja Prądnik Biały liideti Krakówi linna haldusalaga 1. aprillil 1910. Kuigi need endised külad kuuluvad nüüd Krowodrza linnaosa haldusalasse, kasutatakse nende nimesid veel praegugi

Toote „Chleb prądnicki” küpsetusmeetodit on mitmete põlvkondade pagarid üha täiendanud. Selle iseloomulikke jooni võib seostada inimlike omadustega, mis väljendavad üksnes määratletud toormaterjale kasutavate ning traditsiooniliste meetodite järgi küpsetavate pagarite vilumusi ja oskusi.

# Näited – Poola KGT „Chleb prądnicki”

## 5.2. Toote eripära:

Enamikust muudest samalaadsetest toodetest eristavad toodet „Chleb prądnicki” selle suurus, paks koorik ja pikka aega püsiv värskus. Standardleib on küpsetatud 4,5 kg pätsidena; eriliste sündmuste puhul küpsetatakse 14 kg leivapätsi. Igal pätsil on teistest pisut erinev kuju. Toode „Chleb prądnicki” säilib tavatingimustes värskena seitse päeva.

Toote „Chleb prądnicki” teine eritunnus on see, et tegemist on küpsetisega, mis valmib mõni aeg pärast küpsetamist: toode omandab täieliku maitse ja aroomi teisel päeval pärast ahjust väljavõtmist.

## 5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel:

Taotluse aluseks on toote „Chleb prądnicki” punktis 5.2. kirjeldatud eripära ja selle maine.

Toote erilisus on eelkõige tingitud pagarite sõtkumis- ja vormimisoskustest, mistõttu igal leivapätsil on veidi erinev kuju; lisaks sellele on ainulaadne ka asjakohane soojendamine, mis tagab toote „Chleb prądnicki” nõuetekohase paksuse, pinnatekstuuri ja kooriku iseärasused. Leivatainale kartulite või kartulihelveste lisamine tagab kauakestva värskuse.

Toote „Chleb prądnicki” ajalugu, küpsetamise traditsioon ja maine:

Toodet „Chleb prądnicki” mainiti esmakordselt 1421. aastal, kui Krakówi piiskop Albert andis Prądnickis oma kokale Świątosław Skowronekile kahe *zhrebie* (maapinna mõõtühik) jagu maad. Selle maatüki kasutajad olid kohustatud piiskopi kööki leivaga varustama.

# Näited – Rootsi KPN „Upplandskubb”

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta (2)

„UPPLANDSKUBB”

EÜ nr: SE-PDO-0005-01084-10.01.2013

KGT ( ) KPN ( X )

1. **Nimetus**

„Upplandskubb”

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Rootsi

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 2.4. Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted

3.2. *Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab*

Toode on nimetuse „Upplandskubb” all tuntud leib.

„Upplandskubb” on maalähedane leib, mille värvus varieerub piparkoogipruunist hallikaspruunini. „Upplandskubb” on küpsetamisel toruja kujuga ja läbimõõduga 16–23 sentimeetrit ning seda müüakse veerandikeks lõigatuna. Seega on leivaviil kera segment, mille nurk on ligikaudu 90 kraadi. Müüdava leiva pikkus ja kõrgus võib varieeruda. Koorik puudub. Kaardus külgpind on üsna sile ja pehme.

# Näited – Rootsi KPN „Upplandskubb”

## 3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Rukkijahu peab olema toodetud Upplandis ja valmistatud Upplandis kasvanud rukkist. Rukkijahu võib olla kas kivi- või valtsjahvatatud. Kasutada tuleb jämedat täisterajahu, mis sisaldab kõiki rukkitera osi, st tuuma, idu ja kliisid. Jahu ei tohi olla sõelutud.

Nisujahu peab olema toodetud Upplandis ja valmistatud Upplandis kasvanud nisust. Nisujahu võib olla kas kivi- või valtsjahvatatud. See võib olla sõelutud või sõelumata.

Kasutada tuleb traditsionaalset heledat või tumedat siirupit. „Upplandskubb” ei tohi olla valmistatud muudest siirupitest, nagu leivasiirup, must siirup, küpsetussiirup või valge siirup.

Jahu võib rikastada B-vitamiiniga.

Jahule võib antioksüdandina lisada askorbiinhapet (E300).

Nende piirangutega tagatakse leiva traditsionaalsete omaduste säilimine.

## 3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

—

## 3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Tootmine peab toimuma määratletud geograafilises piirkonnas. Leib keedetakse silindrilises vormis, mis on asetatud veevanni.

# Näited – Rootsi KPN „Upplandskubb”

## 4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Toodet „Upplandskubb” toodetakse Upplandi maakonna geograafilises piirkonnas. See maakond asub Rootsi idaosas ja selle pindala on 12 738 km<sup>2</sup>.

### 5.2. Toote eripära

„Upplandskubb” on maalähedane leib, mille värvus varieerub piparkoogipruunist hallikaspruunini. Enne lõikamist on leib toruja kujuga ja läbimõõduga 16–23 cm. Silindervorm võib mahutada 2–8 liitrit. Toruja kujuga leib lõigatakse veerandikeks.

Leiba müüakse veerandikeks lõigatuna. Seega on tavaline leivaviil kera segment, mille nurk on ligikaudu 90 kraadi.

### 5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Toote „Upplandskubb” eriomadused on tihedalt seotud määratletud geograafilise piirkonna morfoloogiliste omaduste ning kliima- ja mullatingimustega.



# Näited – Leedu KGT „Daujėnų naminė duona”

KOONDDOKUMENT

NŪKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta <sup>(2)</sup>

„DAUJĖNŪ NAMINĖ DUONA”

EÜ nr: LT-PGI-0005-01059-28.11.2012

KGT ( X ) KPN ( )

1. **Nimetus**

„Daujėnų naminė duona”

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Leedu Vabariik

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 2.4. Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted

3.2. *Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab*

Kaitstud geograafilise tähisega „Daujėnų naminė duona” tähistatakse tumedat rukkileiba, mis on traditsioonilise valmistamisviisi järgi algusest lõpuni kodus tehtud. Juuretisega rukkijahutainas käärib aeglaselt puust astjas, mis peab olema täies ulatuses tehtud tammepuidust, või sellises astjas, mille põhi ja küljed on tammelaudadest. Leiba küpsetatakse hõõguvatel sütel või savist leivaahjus.

Allikas: ELT

# Näited – Leedu KGT „Daujėnų naminė duona”

## 3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

- Sõelutud rukkijahu temperatuuril 20–22 °C;
- joogivesi;
- suhkur;
- söögisool;
- kõõmned;
- leivaastjas leiduv naturaalne juuretis.

## 3.4. Sõöt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

—

## 3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Määratletud geograafilises piirkonnas peavad toimuma kõik järgmised tootmisetapid:

- leivataina segamine;
- segu kääritamine;
- taina sõtkumine;
- leivapätside käsitsi vormimine;
- leiva küpsetamine hõõguvatel sütel või savist leivaahjus;
- leiva jahutamine (vähemalt 12 tundi).

# Näited – Leedu KGT „Daujėnų naminė duona”

## 4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Daujėnai valla halduspiirid.

## 5. Seos geograafilise piirkonnaga

### 5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Daujėnai valla leivaahjudes on rukkileiba küpsetatud alates 17. sajandist. Iga talunik küpsetas leiba oma pere jaoks. Selleks oli tal kõik vajalikud asjad olemas – käsikivid terade jahvatamiseks, puidust (tam-mepuit) leivaastjad taina kääritamiseks, savist leivaahi ja puidust leivalabidas. Kõik loetletud asjad olid kodus tehtud, peres talletatud ja järgmisele põlvele edasi antud. Mõnes peres on tänapäevani säilinud leivateoks vajalik (leivaahjud, -astjad, -labidad), mida võib näha ka muuseumis. Need leivaküpsetamise sügavalt juurdunud traditsioonid on kujunenud pika aja vältel ning püsinud tänapäevani hoolimata 19. sajandi lõpu ja 20. sajandi tööstusliku leivavalmistamise kiirest ja ulatuslikust levikust. Kui 20. sajandi lõpus tekkisid kodus jaemüügiks toodete valmistamise võimalused, algas 1995. aastal leiva „Daujėnų naminė duona” turustamine. Nii kujunes selle rukkileiva küpsetamine oma majapidamises pereäriks.

### 5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Seos leiva „Daujėnų naminė duona” ja geograafilise piirkonna vahel põhineb toote mainel ja küpsetajate oskusel valmistada punktis 5.2. kirjeldatud omadustega leiba.

Leiva „Daujėnų naminė duona” maine on põhimõtteliselt seotud leivategemise muutmata traditsiooniga, mida Daujėnai vallas on põlvest põlve edasi antud ning mis on tarbijate usalduse võitnud ainulaadse toote tagatis.



# Näited – Leedu KGT „Daujėnų naminė duona”

Leiva „Daujėnų naminė duona” mainest annavad tunnistust selle toote järjepidev tutvustamine näitustel, kaubandusmessidel ja festivalidel, saadud auhinnad ja preemiad ning tutvustused ajakirjanduses ja meedias:

- leib „Daujėnų naminė duona” on olnud Leedu esindajaks paljudel maailmanäitustel: 2002 – näitus *Biofach* Nürnbergis, 2003 – tarbijate mess *Grüne Woche* Berliinis, Saksamaa; 2004 – rahvusvaheline toidu ja jooginäitus *Expo dei sapori* Milanos, Itaalia; 2005 – näitus *Polagra* Poznańis, Poola; 2006 – rahvusvaheline põllumajanduse ja toidu näitus *Zolotaja osen* Moskvas, Venemaa; ja muud üritused;
- eriliste kirjade või muude pidulike kaunistustega leiva „Daujėnų naminė duona” pätsid on ehteks Daujėnai valla külade, koolide või kirikukoguduste korraldatud festivalidel, suvistepühal jne;
- rikkalike pidulike kaunistustega leiva „Daujėnų naminė duona” pätsid kui perekonna tugevuse, ustavuse, viljakuse ja tagasihoidlikkuse sümbol on lauakaunistuseks ka pulmades, ristsetel ja sünnipäevadel;
- leiba „Daujėnų naminė duona” pakutakse külalistele eri laatadel, rahvalikel festivalidel ja muudel üritustel.

Alates 2002. aastast on leib „Daujėnų naminė duona” tunnustatud kulinaarse pärandi tootena, millele Leedu kulinaarse pärandi fond on välja andnud sertifikaadi. 2008. aastal anti tootele näitusel *Agrobalt* kuldmedal; samal aastal Kaunase tehnoloogiaülikooli toiduainete instituudi ja põllumajandusministeeriumi korraldatud võistlusel – Leedu parima leiva diplom. 2009. aastal andis põllumajandusministeerium tootele kulinaarse pärandi toote sertifikaadi.

# Näited – Itaalia KPN „Pagnotta del Dittaino”

KGT ( ) KPN ( X )

## 1. Nimetus

„Pagnotta del Dittaino”

## 2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

## 3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

### 3.1. Toote liik

Klass 2.4 — Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted

### 3.2. Punktis 1 esitatud nimetusega tähistatava toote kirjeldus

Kaitstud päritolunimetusega toode „Pagnotta del Dittaino” turustatakse tavapäraselt ümara kujuga pätsina, mis kaalub 500–1 100 g või viilutatud pooliku pätsina. 3–4 mm paksune koorik on keskmise tihedusega. Sisu on valkjaskollane, peente õhuaukudega, tihe ja ühtlane ning väga elastne. Toote niiskus ei ületa 38 % ning selle organoleptilised omadused (lõhn, maitse ja värskus) säilivad viie päeva jooksul pärast valmistamiskuupäeva.

# Näited – Itaalia KPN „Pagnotta del Dittaino”

## 3.3. *Toorained (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Kaitstud päritolunimetusega „Pagnotta del Dittaino” tähistatakse leiba, mida toodetakse erilisel valmistusviisil, kasutades naturaalselt juuretist ja lihtjahu, mis peab olema vähemalt 70 % ulatuses jahvatatud punktis 4 osutatud piirkonnas kasvatatavatest kõva nisu sortidest Simeto, Duilio, Arcangelo, Mongibello, Ciccio, Colosseo. Ülejäänud 30 % peab olema kõvast nisust, mis kuulub tootmispiirkonnas kasvatatavatesse sortidesse Amedeo, Appulo, Bronte, Cannizzo, Cappelli, Creso, Iride, Latino, Norba, Pietrafitta, Quadrato, Radioso, Rusticano, Sant’Agata, Tresor, Vendetta.

Lihtjahu saamiseks kasutatav kõva nisu peab olema kasvatatud heakskiidetud seemnetest ning selle kvaliteetivõimused peavad olema järgmised: elektrolüütiline kaal > 78 kg/hl; proteiinid (kogulämestik  $\times 5,70$ ) > 12 % kuivainest; niiskus < 12,5 %; gluteenid > 8 % kuivainest; kollasusindeks > 17b minolta.

## 3.5. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.*

Nisu kasvatamine ja koristamine, kaitstud päritolunimetusega toote „Pagnotta del Dittaino” tootmine ja pakendamine peab toimuma punktis 4 osutatud tootmispiirkonnas, et tagada toote jälgitavus ja kontroll, toote ühtlane kvaliteet ja punktis 3.2 osutatud iseloomulikud omadused.

Toote kvaliteetiomaduste säilitamiseks tuleb „Pagnotta del Dittaino” vahetult pärast tootmist pakendada mikroperforeeritud kilesse või gaaspakendisse, mis tagab toote jaoks hügieeni- ja sanitaartingimused, võimaldades sellel samas hingata; pakendamine peab toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

# Näited – Itaalia KPN „Pagnotta del Dittaino”

## 4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Kaitstud päritolunimetusega toote „Pagnotta del Dittaino” tootmispiirkond hõlmab Enna provintsi kommuune Agira, Aidone, Assoro, Calascibetta, Enna, Gagliano Castelferrato, Leonforte, Nicosia, Nissoria, Piazza Armerina, Regalbuto, Sperlinga, Valguarnera Caropepe ja Villarosa ning Catania provintsi kommuune Castel di Iudica, Raddusa ja Ramacca.

## 5. Seos geograafilise piirkonnaga

### 5.1. Geograafilise piirkonna eripära

„Pagnotta del Dittaino” tootmiseks vajaliku nisu kasvatuspiirkonnale on iseloomulik väga ebaühtlase aastase sademetehulgaga vahemereline kliima: sademeterohke on sügis-talvine periood ja aasta keskmine sademete hulk on ligikaudu 500 mm; kuu keskmine temperatuur on kõige kõrgem juulis-augustis ning kõige madalamad temperatuurid esinevad jaanuaris-veebruaries, mil temperatuur võib erandjuhtudel langeda isegi saaki kahjustava tasemeni (0 °C). Kõva nisu kasvatatakse keskmiselt savisegustel pindadel.

### 5.2. Toote eripära

Kaitstud päritolunimetuse „Pagnotta del Dittaino” tunnustamise taotlust põhjendatakse asjaoluga, et kõnealune toode erineb muudest samasse klassi kuuluvatest toodetest eelkõige oma kooriku konsistentsi ning kahvatukollase, peente õhuaukudega, kompaktsel ja ühtlase sisu poolest. Teine toote „Pagnotta del Dittaino” eripära on säilitada oma oftalmoloogilised omadused (lõhn, maitse ja värskus) muutumatuna vähemalt viis päeva.



# Näited – Läti GTT „Salinātā rudzu rupjmaize”

## 3. Spetsifikaat

### 3.1. Registreeritav(ad) nimetus(ed) (komisjoni määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikkel 2)

„Salinātā rudzu rupjmaize”

### 3.2. Nimetus

on iseenesest eripärane

väljendab põllumajandustoote või toidu eripära

Sõna „salināt” tähendab magustama, suhkrut lisama, näiteks valades väga kuuma vett jahule (K. Karulis, „Latviešu etimoloģijas vārdnīca” (läti keele etimoloogia sõnaraamat), II köide, 1992)). Tegemist on iidse sõnaga, mida kasutatakse Lääne-Lätis laialdaselt alates XVIII sajandist.

Väljend „salinātā rudzu rupjmaize” tähistab rukkileiba, mida valmistatakse kuumaveemetodit kasutades, mis seisneb selles, et ühele osale jahust valatakse väga kuuma vett, et leib pehmem tuleks.

Etnograaf Indra Čekstere selgitas samuti oma 2004. aastal avaldatud uuringus Mūsu maize (Meie igapäevane leib), et *rupjmaize*'t (rukkileiba) nimetatakse *salināta maize*'ks siis, kui üht osa jahu kuumutati väga kuuma veega.

# Näited – Läti GTT „Salinātā rudzu rupjmaize”

3.5. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus, mida tähistab punktis 3.1 esitatud nimetus (määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikli 3 lõige 1)

„Salinātā rudzu rupjmaize” on Lätis valmistatud jämedast rukkijahust naturaalselt kergitatud leib, mille valmistamiseks kasutatakse kuuma veega kuumutatud jahu ja kääritajat. Seda tüüpi leiba küpsetatakse väga kuumal ahjupõrandal ja see on pikliku pätsi kujuga, kaaludes üks või mitu kilo; sellel on sile tumedat värvi koorik, millele pannakse pärast küpsetamist tärklisepastat või vett.

Kuju ja välimus: piklik ümarate otstega päts, mille pikkus on vähemalt kaks laiust; kooriku pealisküljel võib olla kujutis, külgedel aga sälgud.

Koorik: tume, sile, läikiv; peale võib olla raputatud köömneid; kooriku alumises küljes võib olla kliisid, jahu või vahtralehti.

Sisu: tume, väikeste või suurte aukudega, elastne, võib olla kergelt niiske.

Maitse ja lõhn: küpsetatud leiva ja köömnete meeldiv lõhn, tuntav rukkileiva magushapu maitse.

3.7. Põllumajandustoote või toidu eripära (määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikli 3 lõige 3)

Leib „Salinātā rudzu rupjmaize” võlgneb oma eripära retseptile ja valmistamismeetodile.

Erinevalt teiste rukkileibade retseptidest ei kasutada leiva „Salinātā rudzu rupjmaize” retseptis pagari-pärmi, vaid sellesse pannakse rukkijahu, umbes 0,8 % köömneid, 4–8 % suhkrut ja 0,3 % kääritamata rukkilinnaseid.

# **Milline on traditsiooniline retsept? Tooraine päritolu?**

Nõuandva õigusega komisjon:

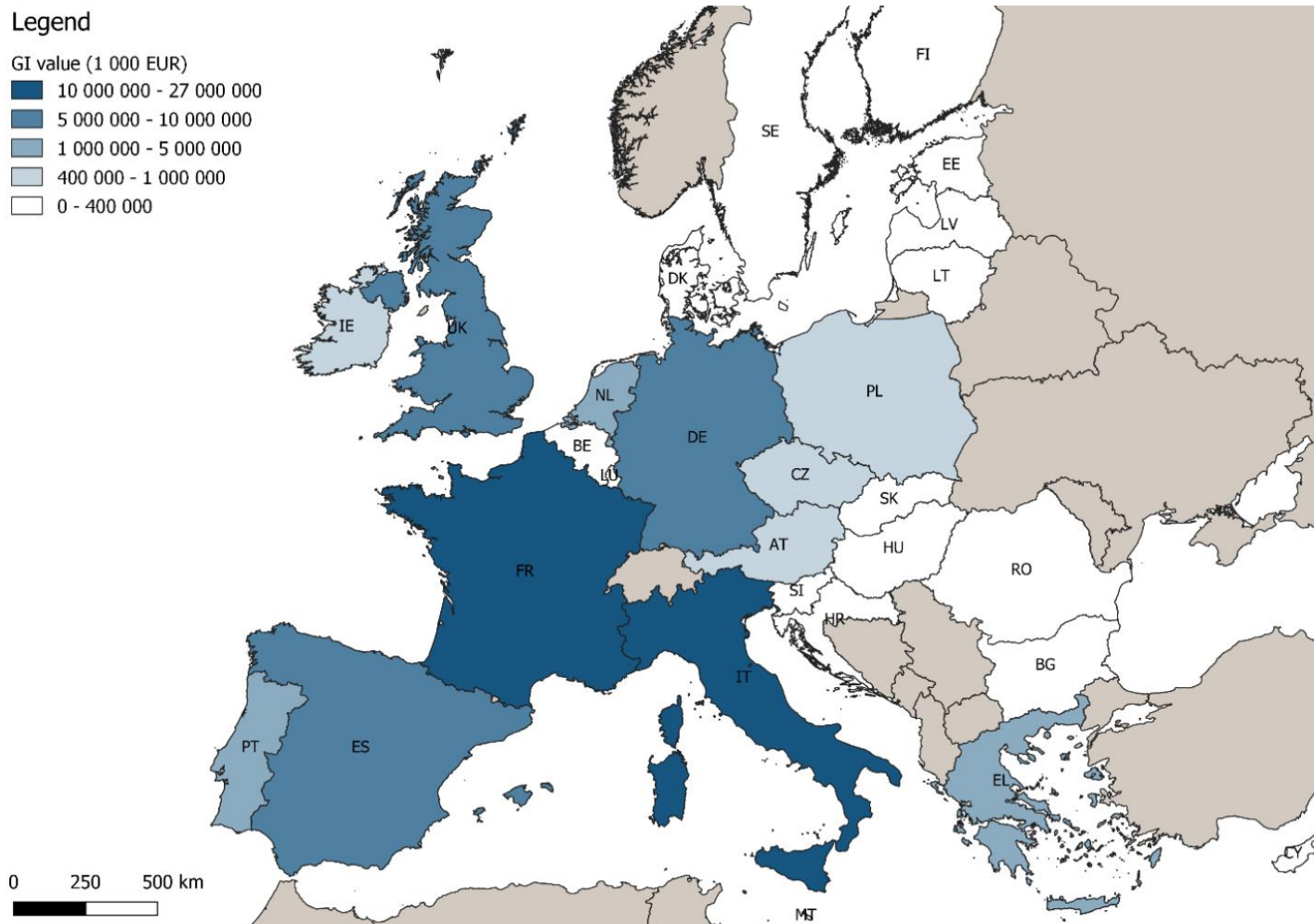
- Maaeluministeerium
- Majandus- ja Kommunikatsiooniministeerium
- Patendiamet
- Tarbijakaitse ja Tehnilise Järelevalve Amet
- Eesti Toiduainetööstuse Liit
- Eesti Põllumajandus-Kaubanduskoda
- Eesti Kaupmeeste Liit
- Põllumajandus- ja Toiduamet
- Veterinaar- ja Toidulaboratoorium

# EL-i kvaliteedikavade alusel kaitstud nimetusega toodete müügi käive, EL-28 2017

## Legend

GI value (1 000 EUR)

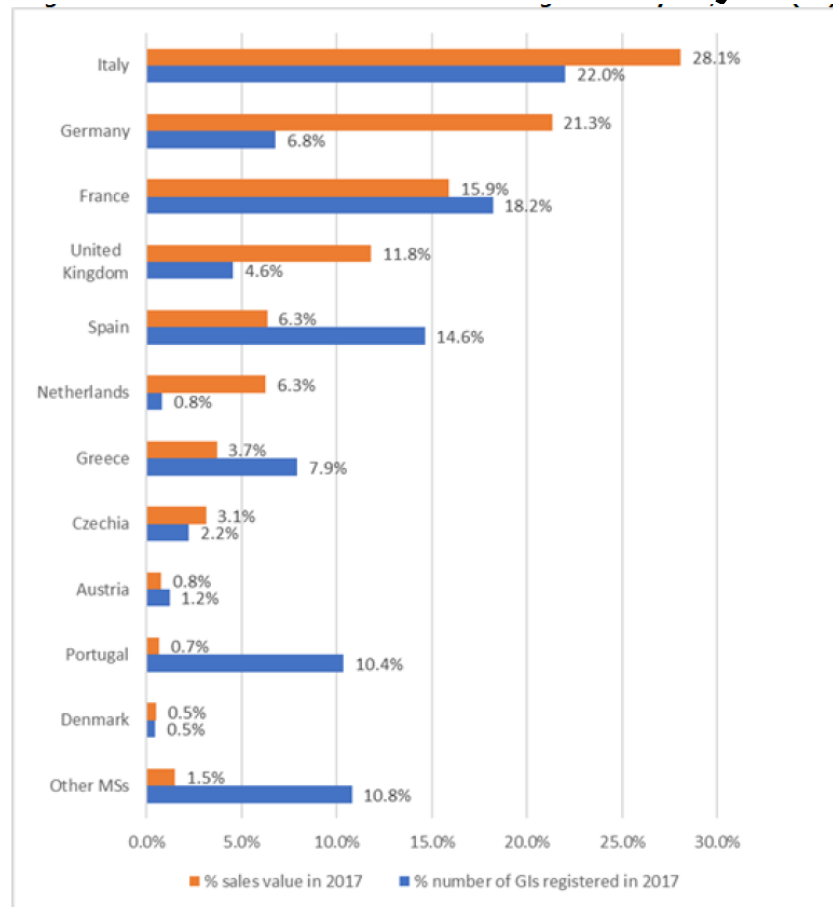
- 10 000 000 - 27 000 000
- 5 000 000 - 10 000 000
- 1 000 000 - 5 000 000
- 400 000 - 1 000 000
- 0 - 400 000



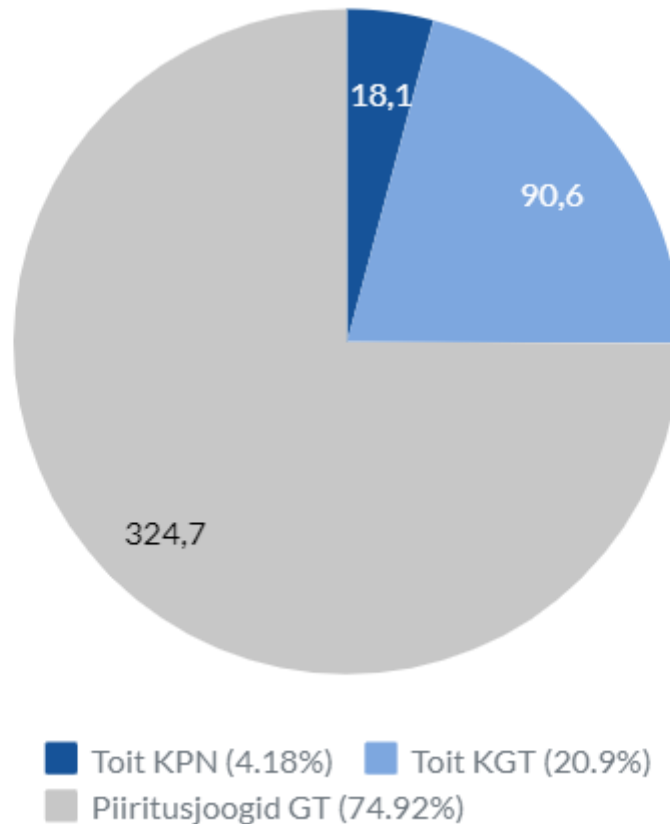
Allikas: AND-International study for DG AGRI, 2019



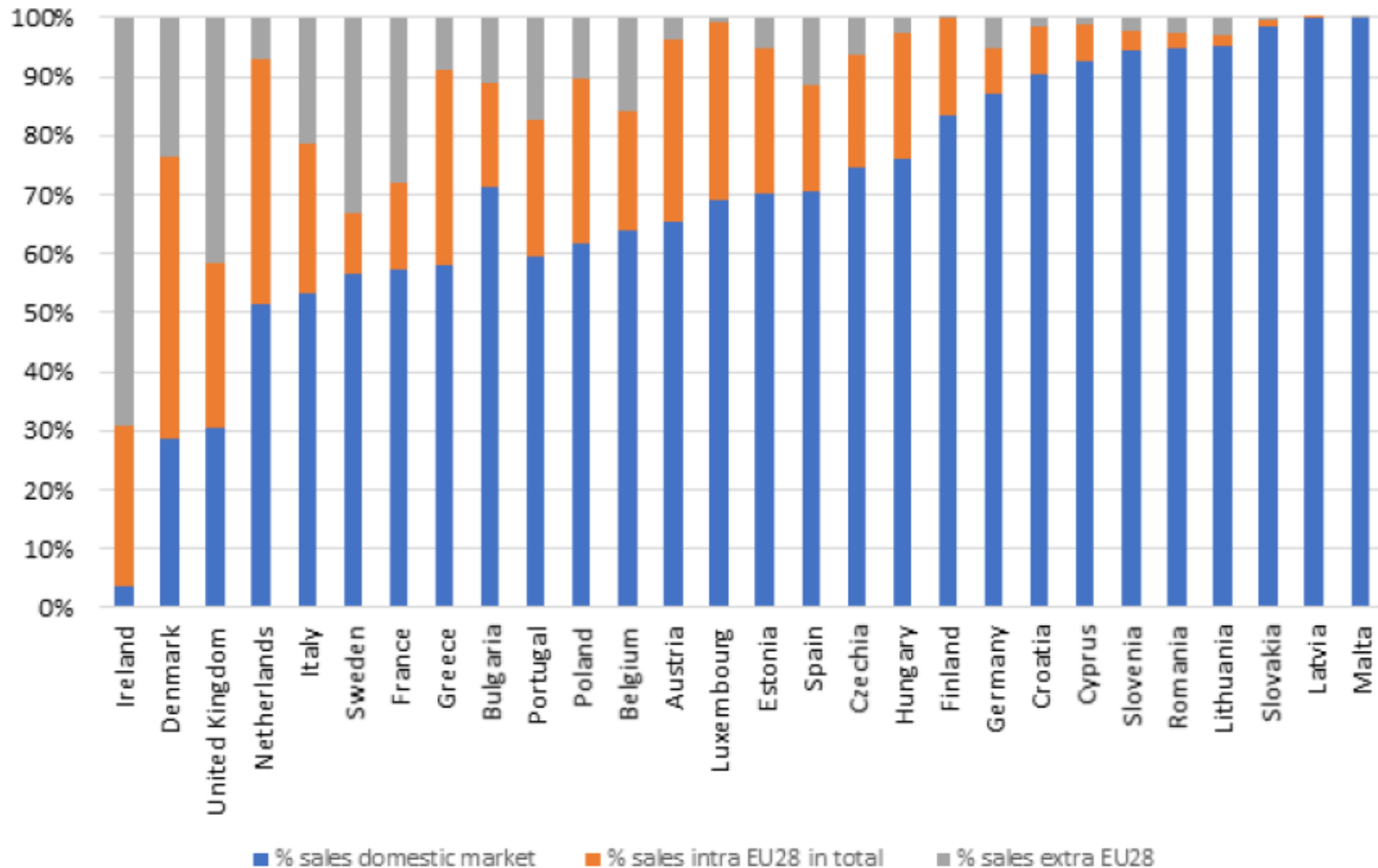
# Põllumajandustoodete ja toidu KPN/KGT/GTT müügikäive ja registreeritud nimetuste arv riikide lõikes, 2017



# EL-i kvaliteedikavade alusel kaitstud nimetusega toodete müügi käive, Poola 2017 mln €



# Ekspordi osakaal GT toodete/GTT müügi puhul liikmesriikide lõikes, 2017



Allikas: AND-International study for DG AGRI, 2019

# EL-i ja kolmandate riikide vahel sõlmitud vabakaubanduslepingud võimaldavad saada nimetusele kaitse ka 3nda riigi turul

Estonian vodka

---



Country/ies of origin  
Estonia

Type  
Geographical Indication (GI)

Priority date  
13/02/2008

File number  
PGI-EE-01971

Product type  
Spirit drink

Basis of protection  
EU register

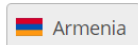
Status  
Registered

Product category  
15. Vodka

Legal instrument of protection at EU level  
[Article 37 of Regulation 2019/787](#)

Single document/Summary/Technical file  
[Ares\(2017\)1942586](#)

Protections under international agreements



Armenia



Georgia



Iceland



Japan



Kosovo



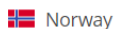
Liechtenstein



Mexico



Moldova



Norway














Switzerland



Ukraine

# Eestis on tarbijate teadlikkus kvaliteedimärkidest madal

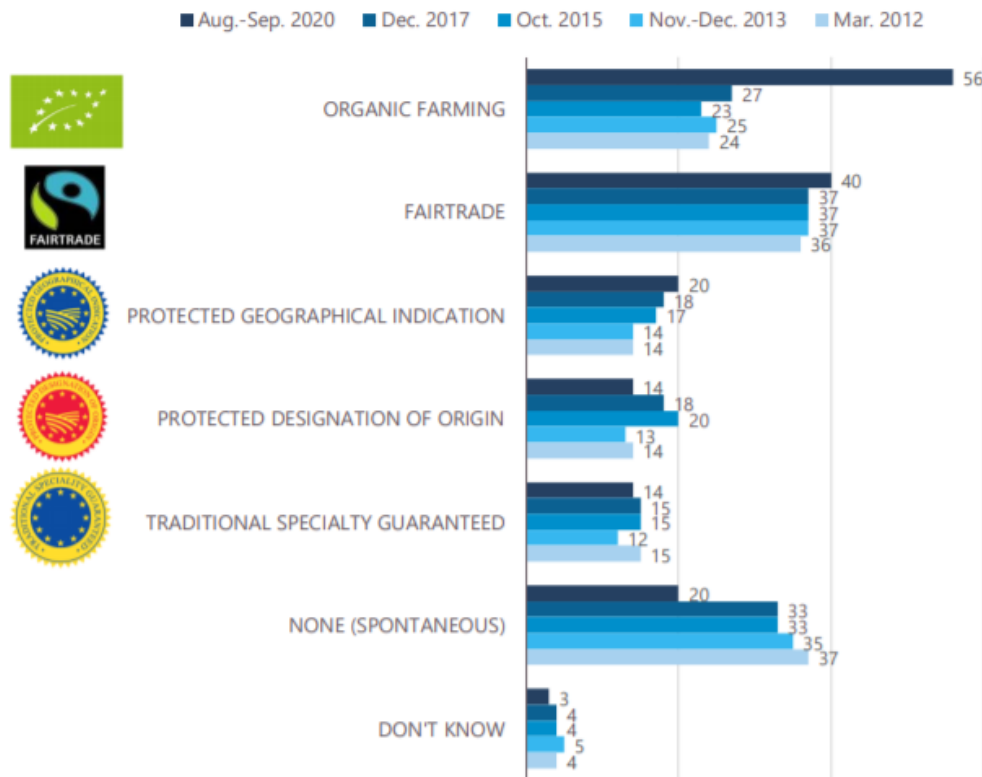
17. KAS TE TEATE-TUNNETE ALLOLEVAID TOIDUMÄRGISEID? Mitme vastuse võimalus!

Tunnustatud Eesti Maitse ehk pääsukesemärk 	94
Tunnustatud Maitse ehk ristikumärk 	62
Eestis Kasvatatud 	39
Eesti Parim Toiduaine 	73
Eesti riiklik ökomärk 	46
Eesti Lihaveis 	44
Lipumärk 	63
Kaitstud päritolunimetus 	6
Kaitstud geograafiline tähis 	6
Garanteeritud traditsiooniline eritunnus 	3
EL-i mahepõllunduse logo 	45

Allikas: Eesti Konjunkturiinstituudi uuring (2016) „Elanike toidukaupade ostueelistused ja hoiakud“

# Euroopa Liidus on tarbijate teadlikkus kvaliteedimärkidest pigem madal

QA13 Which of the logos are you aware of? (MULTIPLE ANSWERS POSSIBLE)  
(% - EU)



Base: all respondents (n.= 27,237)

# **EL-i geograafiliste süsteemi läbivaatamise protsess – november 2019 kuni aprill 2021**

Põllumajandusvolinik Janusz Wojciechowski:

*„This review should pay particular attention to the needs of member states where geographical indications take up is medium or low so that they would become more equally used in all parts of the Union.“*

# The new EU policy for the promotion of Agricultural products

## BENEFICIARIES



Trade and inter-trade organisations representative of the sector.



Producers' organisations and their associations recognised by the Member State.



Producers' groups within the meaning of Art. 3 of Reg. 1151/2012 on quality schemes.



Agri-food bodies with a mission of public interest in charge of promotion of agricultural products.

## TARGET MARKET



Priority is given to programmes targeting non-EU countries with a special focus on those markets that have the highest growth potential.

## BUDGET

**200.000.000€**

The EU contribution is estimated to gradually rise to 200 M€ per year by 2019.

## ELIGIBLE PRODUCTS AND SCHEMES



All agricultural products of annex I to the TFEU, excluding tobacco. Certain transformed products, such as beer, chocolate, bread and pastry, pasta, salt, sweet corn and cotton.



Spirit drinks with geographical indication.



Wine (in simple programmes, it has to be associated with (an)other EU product(s)) and national quality schemes.



EU and national quality schemes.



Fisheries products if associated with (an)other product(s).

## SIMPLE PROGRAMMES IN THE INTERNAL MARKET



Implemented in at least two Member States or in one Member State if different from the Member State of origin of the proposing organisation(s). Exceptions for Union quality schemes and message which concerns proper dietary practices.

## MENTIONING OF ORIGIN AND VISIBILITY OF BRANDS

Under certain conditions, it is possible to mention the origin of products and give visibility to brands. The origin of products can be mentioned if:

on the internal market, the product origin is secondary to the main message of the campaign;

in non-EU countries, the product origin is presented at the same level of the European message.



Brands may only be displayed during demonstrations and tastings, and on the printed material distributed at those events, in a small banner displaying a minimum five brands.

## CO-FINANCING RATE

The new policy sets higher rates compared to the previous regime:



For simple programmes implemented within the EU the EU co-financing rate is 70%.



For multi programmes and simple programmes targeting third countries the EU co-financing rate is 80%.



For programmes in case of serious market disturbance the EU co-financing rate is 85%.

A 5% top-up applies for beneficiaries from Member States under financial assistance. The rest is financed exclusively by the proposing organisation.



# ÜPP toetused

## **Toidukvaliteedikava raames toodetud tootest teavitamise ja toote müügi edendamise toetus**

Kvaliteedikavades osalevaid tootjaid koondavad tulundusühistud, mittetulundusühingud ja seltsingud

Taotlusvoorude kohta täpsem info PRIA veebilehel –  
[www.pria.ee/toetused](http://www.pria.ee/toetused)

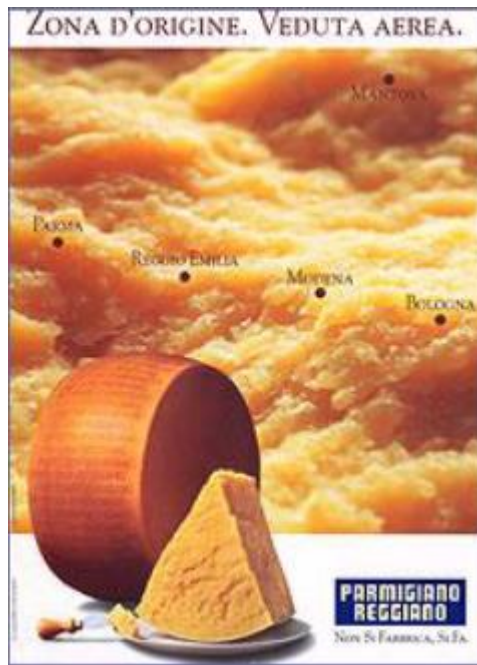
# Kaubamärgi, päritolunimetuse ja geograafilise tähise vaheline seos



# Kaubamärgi, päritolunimetuse ja geograafilise tähise vaheline seos

määrus (EL) nr 1151/2012 artikli 14 lõige 1 : kaubamärki, mille kasutamine on vastuolus päritolunimetuse või geograafilise tähise kaitsega, ei registreerita. Vastuolus olev kaubamärk tühistatakse.

## Parmigiano vs Parmetta



Allikas: Cologne Court, 2010

# Kontroll

## ELi põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavad

### Määrus (EL) nr 1151/2012:

- artikkel 37 lõige 1 – pädev asutus kontrollib toote vastavust spetsifikaadile enne toote turule viimist.
- artikkel 38 – nõuetele vastavuse kontrole tehakse riskianalüüsi alusel.
- artikkel 12 lõige 3 – märgistusel ja reklaammaterjalil\* peavad olema neile vastavad liidu sümbolid. Lisaks peaks samal vaateväljal olema toote registreeritud nimetus.



## Sõir

\*Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2021/2117 alusel jõustus 7. detsembril 2021 muudatus, millega laiendati kohustuslikku kasutamist reklaammaterjalidele.



Maaeluministerium – EL-i kvaliteedimärgi taotlused, riikliku kvaliteedikava tunnustamise taotlemine

Liis Raska  
nõunik,  
põllumajanduspoliitika osakond,  
Maaeluministerium  
tel. 625 6125  
[liis.raska@agri.ee](mailto:liis.raska@agri.ee)

Põllumajandus- ja Toiduamet – EL-i kvaliteedimärgiga toote tootmisega alustamine, EL-i kvaliteedimärgiga toote kasutamine koostisainena, riikliku kvaliteedikava tunnustamise taotlemine

Kadri Pajur  
peaspetsialist  
Kalapüügi- ja turukorralduse osakond  
Põllumajandus- ja Toiduamet  
[kadri.pajur@pta.agri.ee](mailto:kadri.pajur@pta.agri.ee)  
tel. 53507651

Aivar Alt  
juhtivspetsialist  
Kalapüügi- ja turukorralduse osakond  
Põllumajandus- ja Toiduamet  
[Aivar.Alt@pta.agri.ee](mailto:Aivar.Alt@pta.agri.ee)  
tel. 512 8485



MAAELUMINISTEERIUM

# Aitäh!

Liis Raska



Euroopa Maaelu Arengu  
Põllumajandusfond:  
Euroopa investeeringud  
maapiirkondadesse