

KOONDDOKUMENT

KGT (X) KPN ()

1. *Nimetus (ed)*

„Sõir”

2. *Liikmesriik või kolmas riik*

Eesti Vabariik

3. *Põllumajandustootete või toidu kirjeldus*

3.1. *Toote liik*

Klass 1.4 muud loomse päritoluga tooted

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Nimetusega „Sõir” tähistatakse traditsioonilist laagerdamata kohupiimajuustu, keedujuustude klassi kuuluvat piimatoodet, mida tuntakse Eestis ennekõike ajaloolisel Võromaal ja Setomaal.

Toote „Sõir” kohustuslikud koostisosad on:

- piim (lehmapiim)
- kohupiim
- kanamunad
- või
- sool
- köömned

Tootmisel ei kasutata laapensüümi, lisa- ega lõhna- ja maitseaineid. Toote valmistamisel kuumutatakse kohupiim piimas, kuni toimub valgu süneresis. Nõrutatud kalgendile lisatakse lahtiklopitud munad, või, sool ja köömned. Segu kuumutatakse pidevalt segades kuni ühtlase massi moodustumiseni. Mass valatakse vormidesse ja lastakse tarduda. Valminud toodet võib järeltöödelda ahjus küpsetades.

Tootele „Sõir” on üldjuhul omane ümar, lame kuju. Müügiks minevateks tükkideks võivad olla ka sõirarattast või kandilisest sõirast lõigatud poolik, sektorid või kandilised tükid. Suurus varieerub 100 grammist mitme kilogrammini.

Organoleptilised omadused:

Välimus: välispind sõltub vormimisviisist – kanga kasutamisel krobeline, sileda vormi puhul sile.

Sisemus: lõikepind on sile, ühtlase helekollaka kuni kollaka värvusega, milles võivad esineda kõõmned. Võib esineda ka aimatavat teralisust.

Värvus: tootele annab iseloomuliku värvuse munakollane, mistõttu lõikepinna värvus võib varieeruda helekollasest kollaseni. Pealispinna värvus varieerub helekollasest kollakaspruunini, sõltuvalt viimasest töötlustest (küpsetatud tootel kollakaspruun koorik).

Tekstuur: toote tekstuur on elastne, ühtlane ja küllaltki tihke, mis lõikamisel ei lagune. Rammusam sõir on pehmema ning lahjem sõir tihkema tekstuuriga. Tekstuuri mõjutab ka kalgendi nõrutamise aeg. Vähem nõrutatud kalgendist valmistatud sõir on pehmem. Seismisel muutub toote tekstuur tihkemaks ja tekib koorik.

Lõhn ja maitse: tootele on iseloomulik nõrk rõõsa koore lõhn ja maitset mahe, mõõdukalt soolane, piimhappebakteritest tulenev kergelt hapukas maitse. Tajutav on kõõnnemaitse.

Füüsikalised ja keemilised omadused:

- 1) Rasvasisaldus oleneb suuresti kasutatava tooraine koostisest ja võib varieeruda vahemikus 5–30%.
- 2) Kuivainesisaldus oleneb rasvasisaldusest ning toote edasisest töötlemisest. Töötlemata toote puhul peab kuivainesisaldus olema vähemalt 30 %, küpsetatud sõira kuivainesisaldus on suurem, kuid mitte üle 60 %.
- 3) Soolasisaldus 1,0–1,8 %
- 4) pH 4,6–4,8

3.3.Sõöt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Sööda puhul päritolukohaga seotud kvaliteedi erinõuded ja piirangud puuduvad.

Toote „Sõir” valmistamiseks kasutatav tooraine pärineb määratletud geograafilisest piirkonnast, v.a kõõmned ja sool.

3.4.Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Toote „Sõir” valmistamise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:

- Piima kuumutamine temperatuurini 70–85°C.

- Kohupiima lisamine eelnevalt kuumutatud piimale, segu segamine ja kuumutamine kuni toimub valgu sünerees. Kalgendi nõrutamine.
- Sulatatud või lisamine nõrutatud kalgendile, kuumutamine ühtlase massi moodustumiseni.
- Soolaga lahtiklopitud munade ja köömnete lisamine moodustunud massile.
- Massi kuumutamine pidevalt segades kuni kohupiima struktuuri kadumiseni ja ühtlase konsistentsi saavutamiseni.
- Massi valamine vormidesse, tardumine.
- Toote pakendamine.

Lubatud on järgnevad erandid:

1) Koostisosades:

- a) selitatud või kasutamine;
- b) köömnete mitte lisamine.

2) Tehnoloogilistes etappides:

kohupiimamassile enne kuumtöötlemist munade ja maitselisandite lisamine. Seejärel toimub segu lisamine kuumale piimale, kuumutamine kuni toimub valgu sünerees. Massi valamine vormidesse ning tarduma jätmine kas vajutist kasutades või ilma selleta.

3) Järeeltötluse etappides toote säilivusaja pikendamiseks:

- a) sõira pinna hõõrumine soolaga;
- b) sõira küpsetamine ahjus.

3.5. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:

Tootele „Sõir” omase pehme struktuuri säilitamiseks ja pikema realiseerimisaja tagamiseks tuleb toode kindlasti pakendada tootmiskohas. Nii välditakse toote mikrobioloogilist, keemilist ja füüsikalist saastumist.

3.6. Erieeskirjad määrgistamise kohta

Tootjad, kes valmistavad toodet „Sõir” vastavalt avaldatud kõnealuse toote spetsifikaadile, võivad kasutada nimetust ”Sõir” märgistamise, reklaamimise ja turustamise eesmärgil.

Lubatud erandite puhul tuleb registreeritud nimetuse ehk nimetuse „Sõir” juurde lisada pakendil täpsustav info töötlemisviisi kohta (nt küpsetatud sõir).

Tootel „Sõir” võib kasutada teisi kohalikke kvaliteedimärke.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Geograafiline piirkond hõlmab Eesti kaguosas asuvaid, ülejäänud Eestist eristuvaid kultuuripiirkondi Vana-Võromaad ja Setomaad, mis on täpselt määratletud ajalooliste piiride kaudu.

2019. aastal kehtiva haldusjaotuse järgi moodustavad Vana-Võromaa geograafilise piirkonna järgmised omavalitsused: Põlva maakonnast Kanepi vald, Põlva vald ja Räpina vald; Võru maakonnast Antsla vald, Rõuge vald, Võru vald, Võru linn ning Valga maakonnast Valga vallast järgmised külad: Iigaste, Korijärve, Väherü, Vilaski, Raavitsa, Kaagjärve, Pugritsa, Pikkjärve, Kirbu, Valtina, Lusti, Lüllemäe, Karula, Käärikmäe, Rebasemõisa, Koobassaare, Lepa, Ringiste, Lutsu, Koikküla, Koiva, Laanemetsa, Korkuna, Taheva, Tsirgumäe, Sooblase, Hargla, Kalliküla, Tõrvase. Setomaa geograafiline piirkond on haldusüksus Setomaa vald, mis asub Võru maakonnas.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Vana-Võromaa ja Setomaa on piirkonnad, kus on tänaseni püsinud põlvest põlve edasiantud keel, kombestik, oskused ning elulaad, mis hõlmab ka traditsiooniliste toitude tegemist. Sõir on olnud üks tuntumaid ja eripärasemaid toitusid Vana-Võromaal ja Setomaal, kus seda teadaolevalt on valmistatud vähemalt 19. sajandist. Traditsiooniliselt valmistati sõira taludes käsitsi, oma loomadelt ning põllult saadavast toorainest.

Tänapäeval väljendub sõiraga seotud geograafilise piirkonna eripära eeskätt inimfaktoris. Sõira tootmisetapid on valdavalt samasugused nagu 19. sajandil, eeskätt lähtuvad tootjad oma peres või kogukonnas kasutusel olnud ja põlvest-põlve edasi antud valmistamisviisidest. Sõira õige tekstuuri ja maitse saavutamiseks on väga tähtis kasutada kvaliteetset kohalikku toorainet ja lähtuda põhikoostisosadest, aga sama tähtsad on tegija oskused – kalgendumise protsessi tundmine, sõiramassi kuumutamisel temperatuuri ja massi tiheduse jälgimine, sõira vormimine. Tootmismahud on eri tootjatel üsna erinevad, ulatudes ühe partii puhul mõnest kilost (kodutootjad, toitlustusettevõtted) kuni mõnesaja kiloni (suuremad talumeiereid).

5.2. Toote eripära

Toote „Sõir” ainulaadsus on traditsiooniliste valmistamisviiside ja nendega seotud oskuste säilimises ja eriomases maitstes. Suuresti määrab sõira maitse, aroomi ja tekstuuri kohalik tooraine. Sõira tegemiseks kasutatav kohupiim valmistatakse samade tootjate poolt, kes valmistavad sõiragi, või kasutatakse kohupiima, mis on valmistatud samas piirkonnas. Sõira maitse oleneb kõige rohkem piima ja kohupiima kvaliteedist.

Tootele „Sõir” on iseloomulik elastne, ühtlane ja küllaltki tihke tekstuur, mis lõigates ei lagune. Maitsetl on sõir maheda, mõõdukalt soolase ja kergelt hapuka maitsega, köömnelisandiga toote puhul tajutava köömne maitsega. Võrreldes Eestis müüdavate kohupiimast valmistatud laagerdamata keedujuustudega on sõir kollase värvusega, mille annab munade kasutamine.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote erilise kvaliteedi, maine või muudeomaduste vahel (kaitstud geograafilise tähise puhul)

Põhjuslik seos geograafilise piirkonnaga põhineb eelnevalt kirjeldatud tootmisviisi eripäral ning ajaloolisel traditsioonil ja mainel.

Sõira iseloomulikkusest geograafilisele piirkonnale annavad tunnistust arhiiviallikad, ajakirjandus, kokaraamatud, sõira jätkuv populaarsus nii argi- kui pidupäevaroana ja selle müük ning tarbimine piirkonna kultuuriüritustel, laatadel ja kohalikku kultuuripärandit tutvustavatel sündmustel.

Toodet „Sõir” seob taotluses kirjeldatud geograafilise piirkonnaga ajalooline tava. Eestis on sõira tuntud ja tehtud ainult riigi kaguosas. Sõna „sõir” on murdekeelset päritolu ja on algupäraselt esinenud vaid Kagu-Eesti kihelkondade keeleaineses. Etnoloog Gustav Ränk on kirjeldanud kuumutatud hapupiimast valmistatud kohupiimast tehtud kohalikku pressjuustu sõira kui põlist rahvapärast toitu Kagu-Eestis ning koostanud sõira levikuala kaardi perioodil 19. sajandi lõpust kuni 1930.aastateni. Kuigi 20. sajandi teisest poolest on sõira valmistatud ja söödud ka mujal Eestis (eeskätt koduse toiduna), on sellel endiselt oluline maine Vana-Võromaale ja Setomaale omase traditsioonilise toidu ja piirkondliku eritootena.

Vanim sõira mainimine trükis ilmunud allikates on raamat-kalendris „Eesti rahva kalender 1853 aasta peale“, kus soovitatakse lehmapiimast teha kohalikku juustu sõir. Vanemas ajakirjanduses (artiklid perioodist 1907–1934), kirjeldavad piirkonda mujalt Eestist sattunud inimesed sõira kui sellele kandile iseloomulikku toitu. Sõira valmistamise, söömise ning sellega seotud kommete ja rituaalide kirjeldusi 19. sajandi lõpu, 20. sajandi alguse Võromaal ja Setomaal on talletatud Eesti Kirjandusmuuseumi Rahvaluule arhiivis, Eesti Rahva Muuseumi ja Emakeele Seltsi arhiivides.

Sõir on piirkonnas läbi aegade olnud kodustes majapidamises tehtav toit, selle tööstusliku tootmise tava pole olnud järjepidev. Aastatel 1965–1968 on sõira toodetud Võru Piimatoodete Kombinaadi Vastseliina tsehhis. Sõira hakati taas müügiks tootma 1990. aastate lõpul väikestes meiereides, kui taasloodi tootmistalud. Sõira toodavad täna peamiselt mikro- ja väiketootjad, seda ei valmistata suuremates piimatööstusettevõtetes. Sõir on müügil taluturgudel, laatadel, väiksemates kohalikes poodides, turismitaludes ja kohvikutes ning üksikutes poekettides. Mitmed ettevõtjad õpetavad sõira valmistamist ka töötubades.

Setomaal Saatse muuseumis peetakse alates 2010. aastast igal suvel juunis sõirapäeva, mis toob kokku kohalikud sõirameistrid, kes viivad läbi ka töötubasid. Setomaa aasta suurimal ja tähtsamal pidustusel – Seto Kuningriigi päeval – korraldatakse sõirameistrite konkursi ja valitakse parim sõirameister. 2019. aasta suvel tehti Võru linna 235. sünnipäevaks Võrumaa tootjate ühisel ettevõtmisel 106 kg (vanade mõõtühikute kohaselt 235 naela) kaalunud ja üle 4 meetri pikk suurim Eestis valmistatud sõir, mida pakuti linnarahvale ja külalistele maitsmiseks.

Sõira tegemise komme ning oskused kui osa Vana-Võromaa ja Setomaa kultuuripärandist on 2010. aastal kantud Eesti vaimse kultuuripärandi nimistusse.