

## 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
- kanamuna
- või
- sool
- köömned

Tootmisel ei kasutata laapensüümi, lisaaineid ega lõhna- ja maitseaineid.

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 tötlusest. Küpsetatud sõirale on omane kollakaspruun koorik.

Tekstuur: toote tekstuuri mõjutab kalgendi nõrutamise aeg. Tekstuur on elastne, ühtlane ja küllaltki tihke, mis lõikamisel ei lagune. 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. Maitsetl mahe, mõõdukalt soolane, piimhappebakteritest tulenev kergelt hapukas maitse. Tajutav on kõõnemaitses.

*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 1,0–2%

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

Toote „Sõir” valmistamiseks kasutatav tooraine pärineb määratletud geograafilisest piirkonnast, v.a kõõmned ja sool. Või asemel võib kasutada selitatud võid.

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

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

- Piima kuumutamine.
- Kohupiima lisamine, segu segamine ja kuumutamine.
- Kalgendi nõrutamine.
- Või lisamine, kuumutamine.
- Munade ja kõõmnete lisamine massile.

- Massi kuumutamine.
- Massi valamine vormidesse, tardumine.

Valmistamise erietappides, mis toimuvad vastavas geograafilises piirkonnas on lubatud järgnevad erandid:

- 1) Tehnoloogilistes etappides: kohupiimale enne kuumtöötlemist munade ja maitselisandite lisamine.
- 2) Järeltöötamise etappides toote säilivusaja pikendamiseks: sõira pinna hõõrumine soolaga; 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 märgistamise kohta*

Märgistusel on kohustuslik lisada registreeritud nimetuse ehk nimetuse „Sõir” pakendil täpsustav info töötlemisviisi kohta näiteks küpsetatud sõir.

## **4. Geograafilise piirkonna tüpne 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*

Toote „Sõir“ teevad ainulaadseks piirkondlikel traditsioonidel põhinev valmistamisviis ja eriomane maitse. Geograafilise piirkonna eripäraga seostuvad sõira valmistamise oskused, mis on tuntud just antud piirkonnas. Sõira tehakse piirkonnas valdavalt samamoodi, nagu 19. sajandil - tootjad kasutavad oma peres või kogukonnas tuntud ja põlvest-põlve edasi antud valmistamisviisi. Sõirameistri võtmetähtsusega oskuseks on kalgendumise protsessi tundmine: kohupiima kuumutamisel piimas tuleb visuaalselt jälgides õige hetk ära tunda, et vältida liigset kuumutamist. Nõrutatud kalgendist sõiramassi valmistamisel on samuti vajalikud kogemused ning eriteadmised segu ühtlasel kuumutamisel ning pideval segamisel, või, soola ja munade õigeaegsel lisamisel. Sõira tegu lõpeb kuuma, ühtlaseks segunenud massi valamise ja vormidesse ning sõira tardumise-jahtumisega. Kogu sõirateo kui terviku tunnetamist õpitakse kogunud tegija kõrval. Sõira tegemise viisist, õigest ajastusest sõltub nii sõira maitse kui tekstuur.

Tooraine päritolu oma tootmisest või teistelt piirkonna tootjatelt lähikonnast annab sõirategijale kindluse sõira lähtematerjali värskusest (ühe kuni kahe päeva vanusest piimast), et valminud sõir oleks omase maitse, aroomi ja tekstuuriga. Piirkonna sõiratootjad peavad oluliseks, et sõira tegemiseks kasutatav kohupiim valmistatakse samade tootjate poolt, kes teevad sõira, või kasutatakse kohupiima, mis on valmistatud samas piirkonnas.

## *5.2. Toote eripära*

Sõir on laagerdamata kohupiimajuust, mille tootmisel kasutatakse võid ja muna. Tootele „Sõir“ on iseloomulik elastne, ühtlane ja küllaltki tihke tekstuur, mis lõigates ei lagune. Maitse on sõir maheda, mõõdukalt soolase ja kergelt hapuka maitsega. Tajutav on meeldiv köömnemaitse. 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)*

Seos toote „Sõir“ ja geograafilise piirkonna vahel põhineb toote mainel ja eriomasel maitsele, mis on tugevalt seotud tootmisviisi eripäraga (tooraine päritolu, valmistamise oskused) ning ajaloolisel traditsiooniga. Tarbija ostab sõira selgete ootustega kindlale ning harjumuspärasele maitsele, mis tulenevad piirkonna sõiratootjate oskustest ja mida saab kogeda just selles geograafilises piirkonnas tehtud sõira süües.

Toodet „Sõir“ seob taotluses kirjeldatud geograafilise piirkonnaga ajalooline tava. Traditsiooniliselt valmistati sõira taludes käsitsi. Piim, sellest tehtud kohupiim ja või saadi oma talu lehmadel, munad kanadel ning köömned korjati nurmelt. Eestis on sõira tuntud ja tehtud ainult riigi kaguosas. Sõna „sõir“ on murdekeelset päritolu ja on algupäraselt esinenud vaid Kagu-Eesti kihelkondade keeleaineses. 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.

Sõira iseloomulikkusest geograafilisele piirkonnale annavad tunnistust arhiiviallikad, ajakirjandus, kokaraamatud.

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. 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.

Sõir on piirkonnale omase toidutootena jätkuvalt populaarne nii argi- kui pidupäevaroana. Seda müüakse ja tarbitakse lisaks piirkonna kultuuriüritustel, laatadel (näiteks Lindora laat, Uma Meki laat) ja kohalikku kultuuripärandit tutvustavatel sündmustel.

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 konkurssi 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.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele:

<https://www.agri.ee/sites/default/files/content/ministeerium/kaitstud-tahis-2019-09-soir-spetsifikaat.pdf>