Ref. Ares(2020)3537640 - 06/07/2020

# Koonddokument

Vana-Võromaa sõir / Setomaa sõir
ELi nr: PGI-EE-02487
Esitamise kuupäev 06-07-2020
PGI

## 1. NIMETUS(ED)

Vana-Võromaa sõir / Setomaa sõir

## 2. TAOTLEJA RIIK/RIIGID

Eesti

## 3. PÕLLUMAJANDUSTOOTE VÕI TOIDU KIRJELDUS

### 3.1. Toote liik

Klass 1.3 Juust

### 3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

'Vana-Võromaa sõir' / 'Setomaa sõir' on laagerdamata kohupiimajuust, keedujuustude klassi kuuluv piimatoode, mille põhikomponendid on piim, kohupiim, munad ja või, maitseks lisatakse köömneid ja soola. Traditsioonilisel tootmisel ei kasutata laapfermenti, tööstuslikke juuretisi, lisaaineid ning lõhna- ja maitseaineid. Toote kuju ja suurus võivad varieeruda, sõltudes sõira tegemise lõppfaasis kasutatavatest vormidest. Nii võib valmis toode kaaluda paarisajast grammist mitme kiloni ja olla kas ümara või kandilise kujuga. Toode ei vaja laagerdumist ning sobib süüa koheselt.

'Vana-Võromaa sõira' / 'Setomaa sõira' organoleptilised omadused:

- Välimus: välispind sõltub vormimisviisist – kanga kasutamisel krobeline, sileda vormi puhul sile. Värvus varieerub helekollasest kollakaspruuninin, sõltuvalt viimasest töötlusest: kas peale valmistamist on sõira küpsetatud või kuivatatud.

- Sisemus: lõikepind on sile, ühtlase värvusega, milles eksisteerivad köömned. Võib ka esineda aimatavat teralisust.

- Värvus: sõira sisule annab värvuse munakollane, mis võib varieeruda helekollasest kollaseni. Kuiva pinna värvus tumeneb.

- Konsistents: rammusam sõir on pehmema ning lahjematest koostisainetest tehtud sõir kõvema konsistentsiga. Lisaks mõjutab sõira konsistentsi kohupiima nõrutamise aeg. Pehmema sõira saab siis, kui kohupiima vähem

aega nõrutada. Sõira konsistents muutub seismisel tihkemaks ja sõirale tekib koorik.

- Aroom: sõirale annavad aroomi eelkõige köömned.

- Kuju, suurus, kaal: traditsioonilisele sõirale on omane ümar, lame kuju. Müügiks minevate tükkide suuruseks võib-olla sõirarattast pool või lõigatud sektorid. Võib ka esineda erandeid - kandilise kujuga. Suurus varieerub 100 grammist mitme kilogrammini.

'Vana-Võromaa sõira' / 'Setomaa sõira' füüsikalised ja keemilised omadused:

- Rasvasisaldus oleneb suuresti sõira koostisest ja võib varieeruda vahemikus 5-30% tootest.

- Kuivainesisaldus oleneb sõira rasvasisaldusest ning toote edasisest töötlemisest. Värske sõira puhul peab kuivainesisaldus olema vähemalt 30 %, kuivatatud või küpsetatud sõira kuivainesisaldus on kõrgem kuid mitte üle 60 %.

- Soolasisaldus 1,0-1,8 %

- pH 4,6- 4,8

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

Eritingimused söödale puuduvad.

'Vana-Võromaa sõira' / 'Setomaa sõira' tooraine:

- piim või lõss

- kohupiim 0….10%

- või

- munad

- köömned

- sool

'Vana-Võromaa sõira' / 'Setomaa sõira' valmistamiseks kasutatav tooraine pärineb määratletud geograafilisest piirkonnast v.a köömned ja sool.

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

'Vana-Võromaa sõira' / 'Setomaa sõira' valmistamise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas, on järgmised:

- Piima tootmine Vana-Võromaa ja Setomaa määratletud aladel.

- Kohupiima valmistamine.

- Toorpiima kuumutamine.

- Lahtihõõrutud kohupiima lisamine, segu segamine, kuni eraldub vadak. Massi kalgendumine.

- Kalgendi nõrutamine sõelal.

- Nõrgunud kohupiimamassi asetamine keedunõusse, milles on sulatatud või. Segu kuumutamine pidevalt segades ühtlase massi moodustumiseni.

- Soolaga lahtiklopitud munade ja köömnete juurde lisamine.

- Segu kuumutamine ühtlase konsistentsi saavutamiseni.

- Massi valamine vormidesse, tardumine.

- Toote pakendamine

- Tehnoloogilistes etappides on lubatud järgnev erand. Kausis segatakse munad ja kohupiim. Eraldi potis aetaks piim keema. Kui piim on keema läinud, kallatakse juurde munadega segatud kohupiim. Segatakse aeglaselt seni, kuni toimub vadaku eraldumine. Kui helerohekas-kollane vadak on eraldunud, kallatakse segu marlisse, nõrutatakse ja asetatakse koos marliga vajutise alla, kuhu jääb tunniks. Pärast seda võetakse sõir vajutise alt, eemaldatakse marli ja hõõrutakse soolaga ning lastakse puhtas rätikus, jahedas, paar ööpäeva seista.

- Säilivuse pikendamiseks kasutatakse ka 'Vana-Võromaa sõira' / 'Setomaa sõira' küpsetamist ahjus, mis annab tootele ilusa pruuni kooriku.

### 3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

'Vana-Võromaa sõirale' / 'Setomaa sõirale' omase pehme struktuuri säilitamiseks ja pikema realiseerimisaja tagamiseks tuleb toode kindlasti pakendada tootmiskohas.

'Vana-Võromaa sõirale' / 'Setomaa sõirale' omase pehme struktuuri säilitamiseks ja pikema realiseerimisaja tagamiseks tuleb toode kindlasti pakendada tootmiskohas.

### 3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

-

## 4. GEOGRAAFILISE PIIRKONNA TÄPNE MÄÄRATLUS

Geograafiline piirkond, mida taotlus puudutab, hõlmab Eesti kaguosas asuvaid Vana-Võromaa ja Setomaa määratletud alasid, kus 'Vana-Võromaa sõira' / 'Setomaa sõira' tehti ja tehakse siiani traditsioonilisel viisil - käsitsi, tööstuslikke seadmeid

kasutamata. Kaasaegses haldusjaotuses asuvad võru ning seto keele- ja kultuuriruum Võru, Põlva, Valga ja Tartu maakondades.

## 5. SEOS GEOGRAAFILISE PIIRKONNAGA

Geograafilise piirkonna eripära:

Vana-Võromaa ja Setomaa on kultuuriliselt ja keeleliselt eristuvad piirkonnad Lõuna-Eestis. Nendel aladel elavad vanade läänemeresoome hõimude järeltulijad, keda tänapäeval tuntakse keele- ja kohaidentiteedi järgi võrokeste ja setodena. Piirkonnas on tänaseni püsinud põlvest põlve edasiantud keel, kombestik, oskused ning elulaad.

Eesti praegusaegsed haldusüksused ei järgi võrokeste ning setode keelelis-kultuurilisi piire ja seepärast määratletakse piirkonda ajalooliste piiride kaudu.

Võrokeste asuala Vana-Võromaa piiritletakse ajaloolise haldusüksuse (Võru kreis) järgi, mis kehtis perioodil 1783.-1920. See koosnes kaheksast kihelkonnast ja järgis üsna täpselt ajaloolisi hõimupiire. Eristamaks ajaloolist võro kultuuriruumi kaasaegsest Võru maakonnast, on kasutusele võetud piirkonna nimetusena Vana-Võromaa.

Setode ajalooline asuala jääb Vana-Võromaast ida poole ja ulatub tänapäevase Vene Föderatsiooni aladele. Eesti poole jääv Setomaa osa on piiritletud idapoolt riigipiiriga ning läänepoolt põlise võrokeste ja setode vahelise loodusliku piiriga - jõgede ja soiste aladega.

Maastikul on nii Vana-Võromaa ja selle kihelkonnad kui ka Setomaa oma eri nulkadega piiritletud suuremate teede ääres olevate siltidega. Maa-alaliselt hõlmavad Vana-Võromaa ja Setomaa ligikaudu 4660 km2, mis on kümnendik Eesti pindalast. Piirkonnas elab 68500 inimest, mis on 5,3 % kogurahvastikust.

Ajalooliselt on nii Vana-Võromaa kui Setomaa olnud põline agraarpiirkond, kus rahvas elas peamiselt hajaküladesja -taludes, pidades kariloomi ja tegeldes põllundusega. Loodusolud ja maakasutus võimaldas pidada lehmi, kellelt saadi sõira põhitooraine - piim. Põline lehmatõug on regioonis olnud maatõugu lehm, kes on hästi kohandunud piirkonna olustikuga. Lõuna-Eestis aretati aastatel 1862-1882 A. Th. von Middendorffi eestvõtmisel kõrge piimatootlikkusega veisetõug, mis sobitus piirkonna loodusoludele kõige paremini. Tõu aluseks oli kohalik maatõugu kari, mida parandati Taanist sissetoodud angleri ja füüni tõugu punaste veistega. Tõuaretuse tulemusena saavutas piimakarja kasvatus Liivimaal õitsengu ning piimatooted, sh sõir olid maarahva toidulaual olulisel kohal.

Lisaks punase piimalehma tõu eripärale on sõira-traditsiooni piirkonnas ka loodusolud (maastik, mullastik, taimestik, ilmaolud) ümbritsevatest aladest erinevad. Vana-Võromaa ja Setomaa jäävad maastikuliselt Kõrg-Eesti vööndisse - see on piirkond, mis pärast viimast jääaega jäi meretasemest kõrgemale. Siinne maastik on liigendatud ja vahelduv, mullastik on viljakam ning samuti väga vahelduva koostisega.

Looduslik taimestik on regioonis liigirohke, selle eripärad tulenevad nii mullastikust, liigendatud pinnamoest kui ka klimaatilistest tingimustest. Ilmaolud on

Eesti kaguosas teistsugused: kevad saabub 2 nädalat varem, suved on soojemad kui mujal Eestis, talved see-eest külmemad. Lumikate on kõrgustikul paksem ja püsib kauem.

Toote eripära:

'Vana-Võromaa sõira' / 'Setomaa sõira' tegemise ja söömise tava on püsinud piirkonnas praeguseni. Sõira teevad Vana-Võromaal ja Setomaal peamiselt väiksemad piimakäitlemisettevõtted, turismitalud, kohvikud ja koduperenaised, kes peavad auasjaks valmistada traditsioonilisi kohalikke toite ja pakkuda neid nii oma perele kui külalistele. Traditsioonilised retseptid ja sõira valmistamise teadmised ja oskused on antud edasi põlvest põlve. Toote „sõir" eripära on tingitud traditsioonilisest ja väga töömahukast valmistamisviisist, mis suures osas on säilinud muutumatuna tänapäevani.

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

Seos 'Vana-Võromaa sõira' / 'Setomaa sõira' ja geograafilise piirkonna vahel põhineb toote mainel ajaloolises tootmispiirkonnas ning praeguseks ka juba laiemalt kogu Eestis.

Eesti Rahva muuseumis, Eesti Rahvaluule arhiivis Kirjandusmuuseumis ning Emakeele Seltsis on talletatud üleskirjutused Vana-Võromaa ja Setomaa elanikelt, kes on sündinud 19. sajandi lõpus või 20. sajandi alguses.

Rahvaluule arhiivi kirjeldustes kõneldakse sõirast, selle söömise kommetest ning sõira kinkimise rituaalidest. Sõira on vanasti tehtud peamiselt kevad-suvisel ajal, kui lehmad palju piima andsid. Seda tehti valmis ka pikema-ajaliseks hoidmiseks, sel juhul sõirad kuivatati, et nad säiliksid paremini. Pidutoiduna söödi sõira kindlasti suvistepühadel ja jaanipäeval, kui külarahvas kogunes pidu pidama. Palju pärimusteateid ja kirjeldusi on sõirast kui pulmatoidust. Sõira tõid pulmakülalised peole kostiks kaasa ning sõirast tehti veel omakorda teisi sööke pulmarahvale (nt sõirapeesütüs).

Setomaal on sõir tänapäevani üks selle piirkonna kirikupühade tähistamise söök suvisel ajal. Erilise kombena on Setomaal püsinud tava austada kalmistupühadel surnud hõimlaste hingi toidurituaaliga: kalmule laotatud heledale linale pannakse kaasavõetud söök ning eriti pühaks toiduks on sõir.

Sõira tegemise kohta on pärimuslikud kirjeldused Emakeele Seltsi korrespondentide tekstides ja need viitavad, et sõira retseptid on pereti varieerunud. Sõira on tehtud nii täispiimast kui ka kooritud piimast. Pikemaks säilitamiseks tehtud sõirad olid lahjemast toorainest. Vanema pärimuse kohaselt kasutati sõira nõrutamisel ning vormimisel vaid linast rõivast, kaussidesse või vormidesse sõira panek on kasutusele võetud hilisemalt. Linase riide sees pressitud sõiral oli ka vastav nimetus - „nartsusõir".

Etnograafid, kes on uurinud Eesti toidutava ajalugu, kirjeldavad sõira kui vaid Kagu-Eestis tuntud toitu. Ülevaatlikus artiklis (Viires, Vunder, 1998) on uurijad Gea Troska ning Ants Viires käsitlenud sõira teemat, ühtlasi on artiklis avaldatud pärand-toitude sh sõira levikuala kaart.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

https://www.agri.ee/et/nimetuse-vana-voromaa-soir-setomaa-soir-registreerimine-kaitstud-geograafilise-tahisena