

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2021/C 46/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Sõir”

Nr UE: PGI-EE-02487 – 21.11.2018

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Sõir”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Republika Estońska

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.4. Pozostałe produkty pochodzenia zwierzęcego

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Nazwa „Sõir” odnosi się do tradycyjnego, niedojrzewającego sera twarogowego. Jest to produkt mleczarski należący do kategorii serów pieczonych, znany w Estonii przede wszystkim w historycznych regionach Võromaa i Setomaa.

Obowiązkowymi składnikami „Sõir” są:

- mleko (krowie),
- skrzep,
- jaja kurze,
- masło,
- sól,
- nasiona kminku.

W procesie produkcji nie stosuje się podpuszczki, dodatków ani środków aromatyzujących.

Na ogół „Sõir” ma charakterystyczny okrągły i płaski kształt. Kawałki przeznaczone do sprzedaży mogą być również wycinane z kręgów lub prostokątnych bloków „Sõir” i mieć kształt połowy kręgu, wycinków kręgu lub sześciątów. Masa waha się od 100 gramów do kilku kilogramów.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Właściwości organoleptyczne

Wygląd: powierzchnia zależy od rodzaju formy – jest szorstka, jeśli forma jest wykonana z tkaniny, a gładka, jeśli forma jest gładka.

Wnętrze: powierzchnia przekroju, na której mogą znajdować się nasiona kminku, jest gładka i ma jednolity kolor od jasnożółtego do żółtego. Wyczuwalna może być również ziarnistość.

Barwa: charakterystyczna barwa produktu pochodzi od żółtka jaj, w związku z czym barwa powierzchni przekroju może być jasnożółta do żółtej. Barwa powierzchni zewnętrznej jest jasnożółta do żółtawobrazowej w zależności od metody końcowej obróbki. Pieczony „Söir” ma charakterystyczną żółtawobrazową skórkę.

Konsystencja: na konsystencję produktu wpływa czas odsączania skoagulowanej masy. Konsystencja jest elastyczna, jednolita i dość twarda i nie kruszy się przy krojeniu. „Söir” produkowany ze skoagulowanej masy, którą odsączono mniej dokładnie, jest bardziej miękki. Po odstawieniu produkt staje się twardszy i tworzy się na nim skórka.

Aromat i smak: produkt ma charakterystyczny lekki aromat śmietany. Jest łagodny w smaku, umiarkowanie słony i ma lekko kwaśny posmak, który zawdzięcza bakteriom kwasu mlekowego. Wyraźnie wyczuwa się smak nasion kminku.

Właściwości fizyczne i chemiczne

- 1) Zawartość tłuszczu zależy w dużej mierze od surowców użytych jako składniki i może wynosić 5–30 %.
- 2) Zawartość suchej masy zależy od zawartości tłuszczu i od sposobu dalszego przetwarzania produktu. Zawartość suchej masy w produkcie nieprzetworzonym musi wynosić co najmniej 30 %, natomiast w przypadku pieczonego „Söir” jest ona wyższa, ale nie przekracza 60 %.
- 3) Zawartość soli 1,0–2 %.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Surowce wykorzystywane do przygotowania „Söir” pochodzą z określonego obszaru geograficznego, z wyjątkiem nasion kminku i soli. Zamiast masła można użyć masła klarowanego.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Następujące etapy produkcji „Söir” muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym:

- podgrzanie mleka,
- dodanie skrzepu, mieszanie i podgrzanie mieszaniny,
- odsączenie skoagulowanej masy,
- dodanie masła i podgrzanie mieszaniny,
- dodanie do masy jaj i nasion kminku,
- podgrzanie masy,
- wylanie masy do form i pozostawienie do zastygnięcia.

Na etapach produkcji odbywających się na danym obszarze geograficznym dopuszcza się następujące wyjątki:

- 1) na etapach technologicznych: jaja i przyprawy dodaje się do skrzepu przed poddaniem go obróbce termicznej;
- 2) na etapach dalszej obróbki w celu przedłużenia okresu przydatności do spożycia produktu: powierzchnię „Söir” naciera się solą; „Söir” piecze się w piecu.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

W celu zachowania miękkiej struktury charakterystycznej dla „Söir” oraz zapewnienia późniejszej daty minimalnej trwałości produkt należy pakować w miejscu produkcji. Ma to na celu zapobieżenie mikrobiologicznemu, chemicznemu i fizycznemu zanieczyszczeniu produktu.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Podczas etykietowania produktu zarejestrowaną nazwę „Sõir” na opakowaniu należy obowiązkowo uzupełnić dodatkowymi informacjami dotyczącymi metody obróbki, na przykład – „Sõir” pieczony.

4. Związek określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje obszary uprawnne Vana-Võromaa i Setomaa, które znajdują się w południowo-wschodniej Estonii, różnią się od reszty kraju i są dokładnie wyznaczone przez ich historyczne granice.

Zgodnie z podziałem administracyjnym Estonii obowiązującym w 2019 r. obszar geograficzny Vana-Võromaa obejmuje następujące okolice: gminy wiejskie Kanepi, Põlva i Rāpina w prowincji Põlva; gminy wiejskie Antsla, Rõuge i Võru oraz miasto Võru w prowincji Võru; następujące wsie w gminie wiejskiej Valga w prowincji Valga: Iigaste, Korijärve, Väherü, Vilaski, Raavitsa, Kaagjärve, Pugritsa, Pikkjärve, Kirbu, Valtina, Lusti, Lüllemäe, Karula, Käärimäe, Rebasemõisa, Koobassaare, Lepa, Ringiste, Lutsu, Koikküla, Koiva, Laanemetsa, Korkuna, Taheva, Tsirgumäe, Sooblase, Hargla, Kalliküla i Tõrvase. Obszar geograficzny Setomaa obejmuje jednostkę administracyjną gminy wiejskiej Setomaa, która znajduje się w prowincji Võru.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Szczególne cechy obszaru geograficznego

Czynnikami, które decydują o wyjątkowości „Sõir”, są metoda produkcji oparta na tradycjach regionalnych oraz charakterystyczny smak sera. Związek ze szczególnymi cechami obszaru geograficznego tworzą umiejętności potrzebne do przygotowania „Sõir”, ponieważ właśnie na tym obszarze są one uznane. „Sõir” produkuje się tam w dużej mierze w ten sam sposób co w XIX w. Producenci nadal stosują metodę, która jest znana w ich rodzinie lub społeczności i którą przekazują się z pokolenia na pokolenie. Kluczową umiejętnością serowarów wytwarzających ser „Sõir” jest znajomość procesu koagulacji: podczas podgrzewania skrzepu w mleku muszą być w stanie wizualnie rozpoznać właściwy moment pozwalający uniknąć nadmiernego podgrzania. Produkcja masy „Sõir” po koagulacji i odsączeniu wymaga również doświadczenia i specjalistycznej wiedzy fachowej w zakresie równomiernego podgrzewania mieszaniny i jej ciągłego mieszania podczas dodawania we właściwym czasie masła, soli i jaj. Proces produkcji „Sõir” kończy się wylaniem gorącej, gładkiej mieszaniny do form, w których zostawia się ją do zastygnięcia i schłodzenia. Nauka całego procesu produkcji „Sõir” odbywa się u doświadczonego serowara wytwarzającego ser „Sõir”. Zarówno smak, jak i konsystencja „Sõir” zależą od sposobu jego przyrządzania i dokładnego wycucia czasu.

Surowce wykorzystywane do produkcji „Sõir” pochodzą od samych producentów sera „Sõir” lub od innych producentów w okolicy, co gwarantuje ich świeżość (mleko ma 1–2 dni) i sprawia, że otrzymany ser ma charakterystyczny smak, aromat i konsystencję. Producenci „Sõir” na tym obszarze uważają za istotne, aby skrzep używany do produkcji „Sõir” był przygotowywany przez tych samych producentów co sam „Sõir” lub aby przygotowywanie skrzepu odbywało się na tym samym obszarze.

5.2. Specyfika produktu

„Sõir” jest niedojrzewającym serem twarogowym wytwarzanym z użyciem masła i jaj. Konsystencja „Sõir” jest elastyczna, jednolita i dość twarda, a ser nie kruszy się przy krojeniu. „Sõir” jest łagodny w smaku, umiarkowanie słony i ma lekko kwaśny posmak. Wyraźnie wyczuwa się w nim przyjemny smak nasion kminku. W porównaniu ze sprzedawanymi w Estonii niedojrzewającymi serami pieczonymi produkowanymi ze skrzepu, „Sõir” ma żółty kolor, który jest wynikiem użycia jaj.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku chronionego oznaczenia geograficznego)

Związek między „Sõir” a obszarem geograficznym opiera się na renomie produktu i jego charakterystycznym smaku, przy czym te dwa czynniki są ściśle związane ze specyfiką metody produkcji (pochodzenie surowców i wiedza fachowa w zakresie przygotowania) oraz z tradycją historyczną. Konsumenci, którzy kupują „Sõir”, mają wyraźne oczekiwania co do określonego smaku, do którego się przyzwyczaili. Smak ten jest osiągnięty dzięki wiedzy fachowej producentów „Sõir” z tego obszaru i można go doświadczyć jedynie spożywając ser „Sõir” wytwarzany na tym obszarze geograficznym.

Związek „Sõir” z opisanym we wniosku obszarem geograficznym opiera się na praktyce historycznej. Tradycyjnie „Sõir” wytwarzano ręcznie w gospodarstwach. Mleko, a także twaróg i masło wytwarzane z tego mleka pochodziły od krów z własnego gospodarstwa producenta, jaja od kur z gospodarstwa, a nasiona kminku zbierano na łąkach. W Estonii „Sõir” jest znany i produkowany jedynie w południowo-wschodniej części kraju. Słowo „sõir” pochodzi z lokalnego dialektu i pierwotnie pojawiało się jedynie w materiałach dotyczących języka używanego w parafiach południowo-wschodniej Estonii. Chociaż od drugiej połowy XX w. „Sõir” produkuje się i spożywa w innych częściach Estonii (głównie jako żywność spożywaną w domu), nadal cieszy się on znaczną renomą jako tradycyjny produkt spożywczy charakterystyczny dla Vana-Võromaa i Setomaa oraz jako produkt regionalny charakterystyczny dla tego obszaru.

Potwierdzenie faktu, że „Sõir” jest produktem typowym dla tego obszaru geograficznego, można znaleźć w źródłach archiwalnych, prasie i książkach kucharskich.

Najwcześniejsza wzmianka o „Sõir” w druku pochodzi z *Eesti rahva kalender 1853 aasta peale* [estońskiego kalendarza ludowego na 1853 r.], w którym znalazło się zalecenie, aby lokalny ser „Sõir” wytwarzać z mleka krowiego. W starych artykułach prasowych (z okresu 1907–1934) mieszkańcy innych części Estonii, którzy znaleźli się na przedmiotowym obszarze, opisywali „Sõir” jako produkt spożywczy charakterystyczny dla tego obszaru. W Archiwum Folkloru Estońskiego Muzeum Literatury oraz w archiwach Estońskiego Muzeum Narodowego i Estońskiego Towarzystwa Języka Ojczystego znajdują się opisy przygotowywania i spożywania „Sõir” oraz związanych z tym zwyczajów i rytuałów w Võromaa i Setomaa pod koniec XIX w. i na początku XX w.

W przeszłości „Sõir” był produktem spożywczym przygotowywanym w gospodarstwach domowych na tym obszarze i nie było stałej praktyki wytwarzania go na skalę przemysłową. Obecnie „Sõir” produkują głównie mikroproduccenci i mali producenci. Nie jest on produkowany przez większe przedsiębiorstwa mleczarskie. „Sõir” sprzedawany jest na targach i jarmarkach rolniczych, w mniejszych lokalnych sklepach, gospodarstwach agroturystycznych i kawiarniach, a także w niewielkiej liczbie sieci supermarketów. Szereg przedsiębiorstw organizuje również warsztaty poświęcone produkcji „Sõir”.

Jako produkt spożywczy charakterystyczny dla tego obszaru „Sõir” cieszy się nielubianą popularnością zarówno jako składnik codziennych, jak i świątecznych posiłków. Na omawianym obszarze ser sprzedaje się i spożywa również podczas wydarzeń kulturalnych, targów – na przykład targów Lindora i Uma Meki [w lokalnym dialekcie „własny smak”] – oraz innych wydarzeń promujących lokalne dziedzictwo kulturowe.

Od 2010 r. co roku w czerwcu w muzeum Saatse w Setomaa organizuje się dzień „Sõir”. Spotykają się wówczas lokalni serowarzy wytwarzający ser „Sõir”, którzy prowadzą również warsztaty. Co roku podczas największego i najważniejszego wydarzenia w Setomaa – Dnia Królestwa Seto – odbywa się konkurs dla serowarów wytwarzających ser „Sõir”, podczas którego wybiera się najlepszego z nich. Latem 2019 r., z okazji 235. rocznicy powstania miasta Võru, producenci „Sõir” z prowincji Võru połączyli siły, aby wyprodukować ser „Sõir”, który przy masie 106 kg (lub, używając dawnych jednostek miary, 235 funtów) i długości ponad 4 metrów był największym serem „Sõir”, jaki kiedykolwiek wyprodukowano w Estonii. Podano go mieszkańcom miasta i przyjezdnym do degustacji.

W 2010 r. praktykę produkcji „Sõir” i związane z nią umiejętności wpisano na estońską listę niematerialnego dziedzictwa kulturowego jako część dziedzictwa kulturowego Vana-Võromaa i Setomaa.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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