



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

---

**Товарные знаки, знаки обслуживания, географические указания и наименования мест  
происхождения товаров**

---

**Заявки на географические указания**

---

Номер заявки: 2021740752

Дата подачи заявки: 30.06.2021

---

Опубликовано: 20.07.2021

---

*Изображение (воспроизведение) заявляемого обозначения:*

**КОМИНСКИЙ СЫР "КОМАВЕЛ"**

*(731) Заявитель(и):*

Закрытое акционерное общество Племзавод «Семеновский»  
425222, Республика Марий Эл, р-н Медведевский, с. Кузнецово, ул. Мира, 1 (RU)

*Контактные данные для связи с заявителем:*

Телефон: 74952129250

Факс: 74952129250

E-mail: office@ip-pravo.ru

*Указание товара:*

сыр

*Место происхождения (производства) товара (Границы географического объекта):*

Республика Марий Эл, Медведевский район, деревня Старое Комино

*Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):*

Название сыра «Комавел» в переводе с марийского языка обозначает «Коминская сторона», что характеризует самую прямую связь с местом его производства.

Природа Марийской республики удивительна и напоминает альпийскую природу со множеством озер, рек и заповедных лесов. С июня 2009 г в состав хозяйства была присоединена единственная в Марий Эл конеферма с поголовьем лошадей 380 голов, из них 150 конематок.

Состав молока кобылы значительно отличается от состава молока коровы и других видов животных. В нем содержится в 2 раза меньше белков, жира и минеральных веществ, почти в 1,5 раза больше лактозы, чем в коровьем. Оно относится к молоку альбуминовой группы, т.к. на долю казеина приходится 50-60 % общего количества белков, поэтому белки при свертывании не образуют плотного сгустка и без добавления коровьего молока сыр получить невозможно.

Уникальная и единственная технология эксклюзивного мягкого сыра из смеси кобыльего и коровьего молока является собственной разработкой ЗАО Племзавода «Семеновский».

*Описание характеристик товара:*

Сыр «Комавел» имеет форму низкого цилиндра со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями; диаметр от 8 до 16 см; высота от 2 до 7 см; масса от 0,1 до 1,5 кг.

Массовая доля жира в сухом веществе 35,0 ± 1,6 %.

Массовая доля влаги не более 70 %

Массовая доля влаги в обезжиренном веществе не более 80 %

Массовая доля поваренной соли от 1,5 до 2,5 %.

Поверхность сыра чистая, ровная, слегка увлажнённая, незамкнутая. Допускаются небольшие углубления и наличие кремовых пятен на поверхности. Допускаются незначительные выделения сыворотки под упаковочный материал. При использовании пищевкусовых компонентов – с их наличием на поверхности сыра.

Вкус и запах чистый, слегка пряный, с выраженным вкусом и запахом пастеризации. Допускается наличие слабой горечи. При использовании пищевкусовых компонентов – со вкусом и запахом внесенного компонента.

Консистенция связная, нежная, однородная по всей массе, в меру плотная. Рисунок отсутствует. Допускаются мелкие щели (пустоты). Цвет теста от белого до слабо-желтого, равномерный по всей массе. При использовании пищевкусовых компонентов – от белого до цвета различной интенсивности внесенного компонента.

Допускается на поперечном разрезе сыра неравномерность окраски теста: постепенное снижение интенсивности окраски от поверхностного слоя к центру.

Коминский сыр «Комавел» относится к группе мягких сыров и изготавливается из смеси кобыльего и коровьего молока, термокислотным способом, без созревания. Полезен для организма, сыр обладает прекрасным, изысканным и чистым, с оттенком легкой сливочности вкусом, мягкой и нежной, тающей во рту консистенцией. Благодаря входящему в состав кобыльему молоку сыр имеет низкое содержание жира, незаменимые полинасыщенные жирные кислоты и витамин С делают сыр «Комавел» низкокалорийным и очень полезным. Такой сыр необходим в питании взрослых и детей, благодаря его биологическим свойствам сыр легко усваивается и гармонирует с процессами обмена веществ организма. Энергетическая ценность сыра 200 ккал. Отлично дополняет завтрак, используется для приготовления бутербродов и различных блюд. Является «живым» продуктом и входит в меню долгожителей.

*Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):*

Технологический процесс производства сыра осуществляется в следующей последовательности:

- приемка молока и подготовка его к термокислотной коагуляции;
- нагревание и термокислотная коагуляция белков молока;
- формование, внесение пищевкусовых компонентов;
- самопрессование и прессование сырной массы;
- посолка, обсушка;
- обработка сыра пищевкусовыми компонентами и выдержка;
- охлаждение;
- упаковывание;
- хранение.

Условия хранения при температуре от +2 °С до +6 °С и относительной влажности воздуха 80 - 85 %.

Срок годности 28 суток. Открытый продукт рекомендуется употребить в течение суток.

*Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:*

Сыр «Комавел» соответствует всем физико-химическим и микробиологическим показателям, изготавливается и контролируется в процессе производства в соответствии с программой производственного контроля и требованиями Технического Регламента ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции.