



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

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

Заявки на географические указания

Номер заявки: 2021746832

Дата подачи заявки: 26.07.2021

Опубликовано: 09.08.2021

Изображение (воспроизведение) заявляемого обозначения:

ЧЕГЕН ГОРНОГО АЛТАЯ

(731) Заявитель(и):

Сельскохозяйственный потребительский перерабатывающий кооператив "АК БООЧЫ"
649100, Республика Алтай, Майминский р-н, пос. Рыбалка, пер. Дачный, 1А (RU)

Контактные данные для связи с заявителем:

Телефон: 8-913-999-5574

Факс: 74952129250

E-mail: tektieva@mail.ru

Указание товара:

чеген

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

Республика Алтай

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Республика Алтай - типичный горный регион по природным условиям, отличающийся резко континентальным холодным климатом.

Территория расположена на высоте от 320 м до 4506 м над уровнем моря. Из 92,6 тыс. кв. км территории Республики Алтай – 9 % площади находится свыше 3000 м, территории с высотами более 2000 м занимают 23 %, с высотами от 1000 до 2000 м – 51 %, ниже 1000 м – 16 % площади. Она по праву является самым высокогорным среди субъектов Российской Федерации Сибирского региона.

Коренное население Горного Алтая (алтайцы) исторически вело комплексное хозяйство, в котором в зависимости от природно-географических условий преобладающим занятием было: у южных алтайцев - скотоводство, у северных - охота и рыболовство.

В связи с особенностями природных условий Горного Алтая, обусловивших необходимость передвижения в условиях пересеченного каменистого рельефа местности, а также кочевым образом жизни алтайцев, который сохранялся вплоть до 20 века, особое развитие получило скотоводство. С древнейших времен молоко составляло у алтайцев главный пищевой продукт. Получали его от различных видов скота - овец, коз, коров, кобылиц и яков (сарлык). Алтайцы не пили сырое молоко, а употребляли его в кислом виде или переработанном в сыры.

Самым распространенным видом кислого молока был и остается чеген. Его делали из коровьего молока, заквашенного копченой копчиковой костью лошади или копченой жилой лошади, коровы, овцы. Заквашивание чегеня происходило ранней весной, когда удои молока

становились обильными. В деревянное ведро наливалось кипяченое молоко, и в него добавлялась копчиковая кость, копченая жила, иногда - копченый сыр (курут).

Закваска молока происходила в течение нескольких часов. Затем в него добавляли свежее молоко, и эту смесь выливали в кожаный сосуд (архыт) и периодически взбалтывали специальной деревянной мешалкой (быгикы) в виде длинной палки, имеющей на конце деревянный кружок с отверстиями.

Полученный в результате чеген в летнее время был наиболее употребительной пищей алтайца. По правилам гостеприимства каждого вошедшего в юрту человека хозяйка угощала чегенем.

В настоящее время в Республике Алтай продолжается производство традиционных алтайских блюд, в том числе и чегеня.

Горный Алтай не был подвержен загрязнению промышленными выбросами и большая его часть остается в нетронутыми человеком состоянии, что позволяет производить экологически чистый продукт по старым технологиям в промышленных условиях.

Описание характеристик товара:

«ЧЕГЕН Горного Алтая» - алтайский национальный продукт, представляющий собой смешанное коровье молоко (молочнокислого и спиртового брожения) изготовленное по традиционному рецепту.

Для изготовления продукта применяют следующие сырье и материалы:

молоко коровье сырое (ГОСТ 31449), высшего или первого сортов, уровень бактериальной обсемененности по редуccionной пробе не ниже II класса;

молоко обезжиренное сырье (ГОСТ 31658), титруемой кислотностью не более 19 °Т;

сливки сырые (уровень бактериальной обсемененности по редуccionной пробе не ниже II класса, количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов не более 5-10 КОЕ/см, кислотность жира от 1,5 до 2 °К, массовая доля жира от 10 до 58 %, массовая доля СОМО от 7,5 до 3,5 %, плотность при температуре 20 °С - от 1020 до 968 кг/м, кислотность от 19,0 до 10,0 °Т;

молоко цельное сухое по ГОСТ Р 53946, распылительной осушки;

молоко сухое обезжиренное по ГОСТ Р 52791, распылительной осушки;

сливки сырые по ГОСТ Р 53435, распылительной сушки;

бактериальные закваски и концентраты;

вода питьевая по ГОСТ Р 32220.

По органолептическим показателям продукт соответствует следующим показателям:

вкус и запах: чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, щиплющий;

цвет: молочно-белый, молочно-кремовый, равномерный по всей массе;

консистенция и внешний вид: однородная, хлопьевидная, с нарушенным или ненарушенным сгустком. Допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры дрожжей.

По физико-химическим показателям продукт соответствует следующим нормам:

диапазон массовой доли, % - жир 0,1 - 9,9; белок не менее 2,8; СОМО не менее 7,8;

молочнокислые микроорганизмы, пробиотические микроорганизмы, дрожжи - не менее $1 \cdot 10^7$ КОЕ (см³/г).

Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не превышает допустимых уровней, установленных ТР ТС/033 и технического регламента Таможенного союза ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее - ТРТС 021/2011).

Хороший чеген имеет плотную, без крупинок, консистенцию, приятный и освежающий вкус, а также служит полуфабрикатом для твердых сыров, например курут.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

1. Способ производства кисломолочного напитка чеген заключается в следующем.

Осуществляется приемка сырья. К молоку, из которого вырабатывали чеген, предъявляются определенные требования. По органолептическим свойствам и физико-химическим показателям, оно должно соответствовать ГОСТ 31449. Отобранное по качеству молоко подогревают до температуры (43±2) °С, очищают на центробежных молокоочистителях и нормализуют по массовой доле жира.

Нормализованную смесь, приготовленную в соответствии с требуемой массовой долей жира в продукте, гомогенизируют при давлении (15,0±2,5) МПа и температуре (65±5) °С.

При производстве чегена применяют режим пастеризации: 90 - 92 °С с выдержкой 2-8 мин. После пастеризации смесь охлаждают до температуры заквашивания 38±2 °С. Вносят молочные культуры трех указанных заквасок в количестве 5 % от массы заквашиваемой смеси, взятых в соотношениях 1:2:1:2 соответственно.

После внесения закваски, смесь тщательно перемешивают в течение 10 минут и сквашивают в течение 3 - 5 часов до достижения необходимой кислотности 75 ± 5 °Т.

Затем сгусток перемешивают до температуры 30±2 °С и выдерживают при этой температуре до достижения кислотности напитка 100±5 °Т для развития мезофильных лактококков. По достижении напитком кислотности его охлаждают в резервуаре при перемешивании до температуры 12±2 °С и выдерживают для созревания 14 - 15 часов. В это время активизируется развитие дрожжей, в результате чего в продукте накапливаются спирт, диоксид углерода и другие вещества, придающие напитку специфические свойства.

Далее продукт перемешивают, расфасовывают, упаковывают, маркируют в соответствии с требованиями действующих технических условий на этот напиток. Упакованный напиток направляют в холодильную камеру для хранения при температуре 6±2 °С, после чего технологический процесс считается законченным и продукт готов к реализации.

2. Транспортировку осуществляют любым видом транспорта в соответствии с установленным на нем правилами перевозки грузов и с соблюдением гигиенических требований.

Транспортирование продукта в пакетированном виде - по ГОСТ 21650, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663 в соответствии с требованиями по транспортированию молочных продуктов транспортными пакетами

Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

Продукт транспортируют и хранят при температуре (4±2) °С.

Рекомендуемый срок хранения продукта 30 дней.

Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель в технологической инструкции.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

1. Правила приемки

Правила приемки и определение объема выборки - по ГОСТ 26809. Готовый продукт принимают партиями.

2. Правила контроля

Продукт контролируют по показателям качества и безопасности. Порядок и периодичность контроля устанавливается изготовителем в программе производственного контроля, разработанной и утвержденной в соответствии с требованиями ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011, обеспечивающей прослеживаемость на всех стадиях процесса производства.

Продукт контролируют на соответствие требованиям технических условий по показателям качества и безопасности в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

3. Методы контроля

Отбор и подготовка проб к анализу - по ГОСТ 26809.1, ГОСТ 32901, ГОСТ 26929, ГОСТ 32164.

Определение внешнего вида и консистенции, вкуса и запаха, цвета проводят органолептически и характеризуют в соответствии с требованиями настоящих технических условий. Методы контроля:

- а) органолептических показателей - по ГОСТ 28283;
- б) титруемой кислотности - по ГОСТ 3624;
- в) массовой доли жира - по ГОСТ 5867;
- г) массовой доли белка - по ГОСТ Р 53951;
- д) плотности - по ГОСТ Р 54758;
- е) определения этилового спирта - по ГОСТ 3629;
- ж) количества клеток лактобацилл - по ГОСТ 10444.11;
- з) количества клеток лейкопастоков - по ГОСТ 10444.11;
- и) количества клеток лактококков видов *Lac. cremoris* - по ГОСТ 10444.11;
- к) количество клеток лактококков видов *Lac. lactis* - по ГОСТ 10444.11;
- л) количество клеток стрептококков вида *S. thermophilus* - по ГОСТ 10444.11;
- м) количества дрожжей и плесневых грибов - по ГОСТ 10444.12;
- н) количества бактерий группы кишечных палочек - по ГОСТ 32901;

о) определение чувствительности микроорганизмов *E. coli*, *S. aureus*, *Listeria monocytogenes* МУК 4.2.1890;

п) выделение и культивирование лактобактерий на среде MRS (Модифицированная среда Рогозы) - по ГОСТ 10444.11.

Титруемую кислотность по - ГОСТ 3624 титрованием 0,1-н раствором NaOH с фенолфталеином, выражается в градусах Тернера.

Содержание массовой доли жира в сырье и готовом продукте определяли кислотным методом Гербера - по ГОСТ 5867.

Допускается применять другие методы (методики) контроля, утвержденные в установленном порядке, с метрологическими характеристиками не ниже указанных.