



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

---

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

---

**Заявки на географические указания**

---

Номер заявки: 2021746833

Дата подачи заявки: 26.07.2021

---

Опубликовано: 09.08.2021

---

*Изображение (воспроизведение) заявляемого обозначения:*

**КУРУТ 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:*

курут

*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.

Курут - алтайский национальный кисло-молочный продукт. Готовится из закваски (чегена), коптится. Это самый популярный и знаменитый продукт у алтайцев, тот самый, что был найден еще в кургане «Принцессы Укок».

Твердый, обладающий кисло-соленым вкусом, он совершенно не портится, причем технология его приготовления не меняется тысячелетиями. В старое время старики угощали курутом внуков.

Курут - долговечный продукт. От одной коровы в течение летнего удоя можно заготовить до 50 плиток курута (весом в 400-500 г), при среднем удое в семь - десять литров суток. Из чегена делают различные виды кислого сыра, прежде всего копченый сыр - курут. Он до сих пор остается излюбленным лакомством не только у алтайцев, а также в странах Средней Азии, где степные народы сохранили исконный образ жизни.

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

Горный Алтай не был подвержен загрязнению примышленными 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:*

«КУРУТ Горного Алтая» - алтайский национальный кисло-молочный продукт, представляющий собой твердый сыр, изготовленный по традиционному рецепту.

Для изготовления продукта применяют следующие сырье и материалы:

Сырье, функционально необходимые компоненты и материалы, пищевые добавки, используемые для изготовления курута, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям ТР ТС 033/2013.

Основное сырье:

молоко коровье сырое (ГОСТ 31449), высшего или первого сортов, уровень бактериальной обсемененности по редуционной пробе не ниже II класса, сычужно-бродильная проба не ниже II класса; количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов не более 5 - 10 КОЕ/см;

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

сливки сырые (уровень бактериальной обсемененности по редуционной 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, по нормативным техническим документам;

молоко цельное сухое по ГОСТ Р 53946, распылительной осушки;

молоко цельное сухое обезжиренное по ГОСТ Р 52791, распылительной осушки;

соль поваренная пищевая по ГОСТ Р 51574, не ниже первого сорта, молотая, йодированная.

По органолептическим показателям продукт соответствует следующим показателям:

вкус и запах: кисломолочный, специфический, копченый;

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

консистенция и внешний вид: твердая, допускается слегка ломкая, крошащаяся. Рисунок отсутствует.

По физико-химическим показателям продукт соответствует следующим нормам:

влажность не более 42 %;

влажность в обезжиренном веществе от 49,0 до 56,0 включительно;

жировая фаза содержит только молочный жир.

Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не превышает допустимых уровней, установленных ТР ТС 033, 2013 и технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее - ТР ТС 021/2011).

Копченый курут твердый и хранится практически долго. В состав курута входят полноценные молочные белки, биологически активные вещества, углеводы, ферменты, микроэлементы, витамины. В нём много витамина А, который улучшает зрение, способствует росту человека, укреплению иммунитета и обновлению клеток, а также омоложению кожи. Также в куруте много витамина Е, который замедляет процесс старения клеток, обогащая кровь кислородом, предотвращает образование тромбов. Содержит и приличное количество витамина D, играющего не последнюю роль в профилактике и лечении раковых заболеваний, а так же современных штаммов гриппа.

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

Осуществляется приемка сырья.

К молоку, из которого вырабатывается КУРУТ, предъявляются определенные требования. По органолептическим свойствам и физико-химическим показателям, оно должно соответствовать ГОСТ 31449. Отобранное по качеству молоко подогревают до температуры (35-40) °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 КУРУТа применяют режим пастеризации: 90-92 °С с выдержкой 2-8 мин.

После пастеризации смесь охлаждают до температуры заквашивания 37±2 °С и вносят молочные культуры для закваски (чеген) в количестве 5 % от массы заквашиваемой смеси, состоящую из молочнокислотных организмов.

После внесения закваски, смесь тщательно перемешивают в течение 10 минут и сквашивают в течение 10-12 часов до достижения необходимой кислотности 140±5 °Т.

Затем сгусток разрезают, вымешивают, удаляют часть сыворотки. Далее применяют высокую температуру второго нагревания (отваривание) сырной массы (100 °С) интенсивным вымешиванием до готовности. К концу процесса сырное зерно приобретает требуемую упругость, твердость и не теряет необходимую клейкость. Готовые сырные зерна выкладывают в металлические формы выстланные тканью или серпянкой.

Удаление сыворотки производится самопрессования или последующего прессования. После самопрессования сыр выкладывают на стол, разрезают нитью на пласты, укладывают на решетку, помещают для обсушки и копчения в коптильную камеру, в которой поддерживается температура 15-20 °С, продолжительность копчения 4-6 дней.

Во время копчения сыр переворачивают 4-6 раз для сохранения формы. Лучшим материалом для копчения сыра являются опилки из древесины лиственных пород не содержащих смолистых веществ, После окончания копчения сыр моют теплой водой, обсушивают одни сутки, охлаждают, завертывают каждую головку сыра в пергамент или оберточную бумагу.

Затем сыр завертывают, маркируют в соответствии с требованиями технических условий, направляют в холодильную камеру для хранения при температуре (4-2 °С), после чего технологический процесс считается законченным и продукт готов к реализации.

Транспортировку осуществляют любым видом транспорта в соответствии с установленным на нем правилами перевозки грузов и с соблюдением гигиенических требований. Транспортирование в пакетированном виде по ГОСТ 21650, 23285, 24597, 26663.

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

Продукт и хранят при температуре от 4 до 0 °С и относительной влажности воздуха не более 90 %.

Рекомендуемый срок хранения продукта не более 6 месяцев.

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

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

Правила приемки и определение объема выборки - по ГОСТ 26809.1.

Готовый продукт принимают партиями. 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.

Методы контроля:

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

Качество упаковки, правильность маркировки, форму и внешний вид определяют путем осмотра выборки по ГОСТ 26809.1, 26809.2.

Определение массы НЕТТО по ГОСТ 55063, 55361

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

Методы контроля:

органолептических показателей - по ГОСТ 26809.1:

массовой доли жира - по ГОСТ 5867;

массовой доли белка - по ГОСТ Р 53951;

массовой доли влаги по ГОСТ 3626;

массовой доли хлористого натрия по ГОСТ 3627

массовой доли сахарозы по ГОСТ 51258;

количества клеток лактобацилл - по ГОСТ 10444.11;

количества клеток лейконостоков - по ГОСТ 10444.11;

количества клеток лактококков видов *Lac. cremoris* - по ГОСТ 10444.11;

количество клеток лактококков видов *Lac, lactis* - по ГОСТ 10444.11;

количество клеток стрептококков вида *S. thermophilus* - по ГОСТ 10444.11;

количества дрожжей и плесневых грибов - по ГОСТ 10444.12;

количества бактерий группы кишечных палочек - по ГОСТ 32901.

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