РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 264**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **264**

Дата подачи заявки: **03.02.2021**

Номер заявки: **2021705082**

Дата государственной регистрации: **24.05.2021**

Опубликовано: **24.05.2021**

Географическое указание:

КАЗЫ ГОРНОГО АЛТАЯ

Указание товара:

казы

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 умеренным резко континентальным 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 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 XX века, особое развитие получило коневодство. Алтайские лошади круглогодично находились на подножном корму, фактически в полудиком состоянии. Присмотр за табунами производился лишь самый незначительный.

Мясная пища являлась и является до сих пор распространенной и традиционной для алтайцев, при этом именно конское мясо считалось особенно пригодным для зимнего питания, так как алтайцы находили его наиболее сытным.

Особое место в традиционной алтайской кухне занимает национальный мясной продукт «казы» - колбаса из конины, производство которой носит сезонный характер, пик которого приходится на позднюю осень и зимний период.

«Казы» на алтайском языке обозначает внутреннее надбрюшное сало лошади. Конский жир не замерзает и даже оказывает на организм согревающее действие, поэтому издревле местные жители брали казы в дорогу, отправляясь в дальние края зимой.

В настоящее время в Республике Алтай продолжается производство традиционных алтайских блюд, в том числе и казы. Казы Горного Алтая изготавливается из экологически чистого мяса лошадей, специально выращенных для мяса в условиях табунного коневодства.

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

Описание характеристик товара:

«Казы Горного Алтая» - алтайский национальный продукт, представляющий собой конскую колбасу (вареную или варено-копченую) в натуральной оболочке, изготовленную по традиционному рецепту.

«Казы Горного Алтая» - холодное блюдо, которое едят отдельно, нарезая тонкими ломтиками, приправляя при этом нарезанными тонкими кольцами репчатого лука. Казы также используют при приготовлении различных блюд, например, нарына, плова; им украшают яркие праздничные столы, делают мясное ассорти (колбасы, казы, язык) и многое другое.

Для производства казы используются следующие ингредиенты в соотношении на 100 кг продукта:

- мясо (конина) - мышцы поясничные, внутренние (60-65);
- сало брюшины лошади (35-40);
- соль поваренная пищевая (2,5);
- лук репчатый свежий (2,0);
- чеснок свежий (0,5);
- перец черный молотый (0,1).

Также добавляется нитрит натрия в соотношении 7,5.

Сырье, используемое для производства «Казы Горного Алтая», должно соответствовать требованиям нормативной документации:

- мясо конское - ГОСТ 20079;
- сало конское - ГОСТ 20081;
- перец черный - ГОСТ 29050;
- чеснок свежий - ГОСТ 16729;
- лук репчатый свежий - ГОСТ 17230;
- чрева конские - ГОСТ 13460;
- соль поваренная - ГОСТ 4233;
- натрий азотистокислый (нитрат натрия) - ГОСТ 4197.

По органолептическим показателям «Казы Горного Алтая» соответствует следующим показателям:

- консистенция и внешний вид: твердая, плотная масса в кишках с сухой поверхностью без пятен и слипов;
- вкус: приятный, свойственный данному виду продукта;
- цвет: тёмно-серый (казы вареное) или красно-коричневый (казы варено-копченое);
- запах: вареного мяса (казы вареное) или острый, копченый (казы варено-копченое).

По физико-химическим показателям «Казы Горного Алтая» соответствует следующим нормам:

- массовая доля поверенной соли, % - не более 2,5 - 3,0;
- массовая доля влаги, % - не более 30;
- массовая доля нитрата, % - не более 0, 005.

Содержание токсичных элементов и пестицидов, а также показателей радиационной безопасности продукция не превышает допустимых уровней, установленных СанПин 2.3.4.1078-01.

Микробиологические показатели «Казы Горного Алтая» соответствуют требованиям СанПин 2.3.4.1078-01 и не содержат: постороннюю микрофлору, бактерии группы кишечных палочек, сальмонеллы.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

1. Для производства казы внутренние поясничные мышцы (вырезка) и сало брюшины лошадей вырезаются еще до распиловки туш на полутуши и замораживаются в лотках. После размораживания вырезку жилуют и режут на длинные (30-40 см) и узкие (3-4 см) полоски. Сало брюшины после размораживания также режут на такие же полоски.

2. Подготовленное сырье помещается в ёмкости для посола и выдержки в специях. Лук и чеснок предварительно перетирается на терке или перекручивается на мясорубке, после чего добавляется в сырье вместе с солью, нитритом натрия и чёрным перцем в необходимых пропорциях. Полученную массу тщательно перемешивают и оставляют созревать при комнатной температуре на 10-12 часов, перемешивая каждые 2 часа.

3. Далее вручную вместе и по всей длине осуществляется заправка полос мяса (вырезки) и жира брюшины равных длин в чрева. Концы полученных колбас перевязывают нитками и соединяют между собой в кружки.

4. Термическая обработка.

Вареное казы варят в водяных котлах в течение 1-1,5 часов, затем охлаждают до комнатной температуры.

Варено-копченое казы варят в течение 1-1,5 часов и, потом, подвешанное на рамы, направляют на копчение. Коптят дымом от древесных опилок при температуре 40-45 ˚С в течение 6-8 часов, затем охлаждают до комнатной температуры.

5. Охлажденные продукты фасуют и упаковывают на вакуум-упаковочной машине поштучно или по несколько штук в одной упаковке, после чего отправляют в холодильник.

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

7. Хранение осуществляют в соответствии с ГОСТ 16290-86:

- вареное казы (при температуре 0-4 ˚С и относительной влажности 75-78 %) - до одного месяца;
- варено-копченое казы (при температуре 0-4 ˚С и относительной влажности 75-78 %) - не более 3 месяцев.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

1. Контроль производства

По окончании технологического процесса производят органолептическую оценку качества готового продукта.

Отбор проб производится по ГОСТ 9792-91 и ГОСТ 26929-86.

Испытания производят по ГОСТ 9959-91, ГОСТ 9957-73, ГОСТ 8558.1-78, ГОСТ 9958-81.

Содержание токсических элементов определяют по ГОСТ 299-86, ГОСТ 26930-86, ГОСТ 26931-86, ГОСТ 29632-86, ГОСТ 26933-86, ГОСТ 26934-86.

Микробиологические показатели казы должны соответствовать требованиям СанПин 2.3.2.1.078 (индекс 1.1.4).

Показатели массовой доли соли поваренной, натрия нитрита, белка, жира и бактериологические показатели являются гарантированными и определяются периодически, но не реже одного раза в месяц, а также по требованию контролирующих органов или потребителя.

2. Правила приемки.

Казы принимается по ГОСТ 16290. Продукты принимаются партиями. Партией считают любое количество продукта одного наименования и вида, одинаково упакованного, одной даты изготовления, изготовленного в течение одной смены, предназначенного к одновременной сдаче-приемке и оформленного одним документом - сертификатом качества и безопасности продукции. Удостоверение качества и безопасности хранится на предприятии-изготовителе. Копия удостоверения качества и безопасности сопровождает продукт на этапе оборота.

Порядок и периодичность производственного контроля качества казы показателям безопасности устанавливаются предприятием-изготовителем с соблюдением санитарных норм и правил, требований государственных стандартов, и согласовываются с органами Роспотребнадзора.

Для проведения лабораторных исследований (измерений) качества и безопасности допускаются методы, указанные в п. 3.

При выявлении отклонений показателей качества от нормируемых значений хотя бы по одному показателю, по нему проводятся повторные анализы удвоенного объема выборки, взятой из той же партии. Результат повторного анализа является окончательным и распространяется на всю партию.

По результатам приёмо-сдаточных испытаний предприятием-изготовителем оформляется удостоверение качества и безопасности, которое должно содержать:

- наименование и адрес предприятия-изготовителя;
- наименование и вид продукта; дату изготовления;
- объем партии;
- номер партии и дату отгрузки;
- информацию о результатах приемо-сдаточных и периодических испытаний продукции согласно программе производственного контроля;
- срок годности;

- условия хранения;

- обозначение технических условий, в соответствии с которыми осуществляется производство.

3. Методы контроля:

- отбор проб для контроля производится по ГОСТ 26929;

- определение доли поваренной соли по ГОСТ 9957-73;

- органолептическая оценка по ГОСТ 9959;

- определение массовой доли влаги по ГОСТ 9793;

- определение массовой доли нитрита по ГОСТ 6558.1;

- отбор, подготовка проб и минерализация для определения токсичных элементов производится по ГОСТ 26929.

Методы определения токсичных элементов:

- определение ртути по ГОСТ 26927;

- определение мышьяка по ГОСТ 26930;

- определение свинца по ГОСТ 26932;

- определение кадмия по ГОСТ 26933;

- определение радионуклидов по МУК 2.6.2.1194.

Подготовка проб для микробиологического анализа - по ГОСТ 9958-81.

Определение микробиологических показателей - по ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 30712, ГОСТ Р 50480, ГОСТ Р 50479.