РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 345**

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **345**

Дата подачи заявки: **25.12.2023**

Номер заявки: **2023829235**

Дата государственной регистрации: **24.06.2024**

Опубликовано: **24.06.2024**

Географическое указание:

СЕРНУРСКИЙ КОЗИЙ СЫР

Указание товара:

сыр полутвердый

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

Сернурский район Республики Марий Эл

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Республика Марий Эл расположена на востоке Восточно-Европейской равнины и входит в состав Приволжского федерального округа. Здесь находятся более 1500 озер и искусственных водоемов, протекают более 470 рек. Самая известная из них, Волга, делит республику на левобережную часть и правобережье.

Республика Марий Эл - это территория с удивительной природой, богатая своими лесами и озерами, входящая в тройку самых чистых регионов Приволжского федерального округа.

Климат в Республике Марий Эл умеренно-континентальный - средняя температура летом +20 °С, зимой -19 °С.

Благодаря прекрасным экологическим условиям Республика Марий Эл является обладательницей богатого животного и растительного мира. Марийские леса славятся на всю Россию – это наиболее крупный лесной массив на реке Волге, покрывающий большую часть территории республики (1423 тыс. га).

Есть и особо охраняемые природные зоны. Наиболее известные: знаменитый карстовыми озерами национальный парк Марий Чодра и заповедник Большая Кокшага. Озера Карась, Яльчик, Кичиер, Зрыв относятся к памятникам природы, а Илеть и Большая Кокшага - к наиболее экологически чистым рекам.

Благодаря хорошим экологическим условиям животный мир республики богат и разнообразен – насчитывается более шестидесяти видов млекопитающих, двести восемьдесят разновидностей птиц, более сорока видов рыб.

В северо-восточной части Республики Марий Эл находится Сернурский район. На его территории расположены козья ферма «Лукоз» и ЗАО «Сернурский сырзавод». Ферма появилась в 2005 году, в настоящее время поголовье мелкого рогатого скота составляет более 2,5 тыс. голов.

«Лукоз» - это одно из более активно развивающихся сельскохозяйственных предприятий в республике и одно из крупнейших козьих хозяйств в России. В 2008 году ферма «Лукоз» получила статус племенного репродуктора по разведению молочных коз зааненской породы. Летом 2016 года впервые за всю историю российского и советского козоводства был презентован новый тип зааненской породы — «Марийская». Это был очень важный шаг в молочном козоводстве России — до настоящего времени животные завозились из-за рубежа.

Характеристики Сернурского козьего сыра связаны с территориальным расположением его места производства. Основной ингредиент, из которого изготавливается Сернурский козий сыр и который наделяет его особыми вкусовыми и качественными характеристиками – козье молоко собственных коз фермы «Лукоз». Качество и жирность молока напрямую обусловлено рационом питания животных. Для получения качественного сыропригодного молока в ежедневный рацион коз включены луговые целебные травы, которые специально выращиваются на пастбищах, расположенных в Сернурском районе: полынь, чистотел, клевер, лопух, крапива, полевой хвощ, тысячелистник, донник, кипрей и другие травы, а также сбалансированные корма.

Ежедневно молоко с фермы доставляется на ЗАО «Сернурский сырзавод» для производства Сернурского козьего сыра и другой кисломолочной продукции.

Репутация Сернурского козьего сыра подтверждается объемами произведенной продукции за последние 3 года: 2020 год – 108,7 тонн, 2021 год – 79,9 тонн, 2022 год – 107,3 тонн. География продаж: 43 региона Российской Федерации, среди которых: Москва, Московская область, Санкт-Петербург, Ленинградская область, Республика Марий Эл, Республика Татарстан, Республика Чувашия, Нижегородская область, Кировская область, Тульская область, Самарская область, Саратовская область.

Описание характеристик товара:

Сернурский козий сыр - это молодой сыр, который созревает в течение одного-трех месяцев, имеет приятный умеренно солёный вкус и деликатное послевкусие козьего молока с лёгкими ореховыми нотками.

Сернурский козий сыр производится из козьего молока с использованием специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой и созреванием.

Сернурский козий сыр имеет разные формы:

- низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округлыми гранями. Допускается легкая выпуклость верхней и нижней поверхностей; диаметр от 15 до 30 см; высота от 7 до 15 см; масса от 0,1 до 10 кг включительно;

- брусок с квадратным основанием; длина от 15 до 30 см, ширина от 15 до 30 см, высота от 5 до 15 см включительно.

Характеристики Сернурского козьего сыра:

- внешний вид: корка прочная, ровная, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами. На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой, овальной или угловатой формы, равномерно расположенных по всей массе. Допускается отсутствие рисунка;

- вкус и запах: умеренно выраженный сырный, с различной степенью выраженности, с характерным для данного молока привкусом и запахом. При добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный добавленными компонентами;

- консистенция: плотная, умеренно эластичная, однородная по всей массе. При добавлении пищевкусовых компонентов – с их наличием;

- цвет - от белого до светло-желтого, равномерный по всей массе. В сыре с вкусовыми компонентами видны вкрапления частиц вкусового компонента. Допускается незначительное окрашивание сырного теста в местах контакта с вкусовыми компонентами.

Виды Сернурского козьего сыра:

- в зависимости от массовой доли жира в пересчете на сухое вещество сыры подразделяют

на – 40 %, 45 %, 50 %;

- в зависимости от используемых вкусовых наполнителей сыры подразделяют на: сыры без вкусовых компонентов и ароматизаторов и сыры с вкусовыми компонентами и/или ароматизаторами.

Сернурский козий сыр должен соответствовать требованиям ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 52686 и документам производителя.

Физико-химические показатели Сернурского козьего сыра:

- массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, не менее - 40,0 ± 1,6; 45,0 ± 1,6; 50,0 ± 1,6;

- массовая доля влаги, %, не более - 45,0 (для сыра с массовой долей жира 40,0 ± 1,6 %) и 43,0 (для сыра с массовой долей жира 45,0 ± 1,6 % и 50,0 ± 1,6 %);

- массовая доля хлористого натрия, %, не более - 1,3-1,8 включительно.

По микробиологическим показателям Сернурский козий сыр должен соответствовать ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011.

Допустимые уровни содержания в сыре токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов должны соответствовать требованиям ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011.

Требования к сырью.

Сырье, функциональные компоненты, технологические вспомогательные средства и пищевые добавки, используемые для производства Сернурского козьего сыра, должны соответствовать требованиям ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012.

Основное сырье:

- молоко козье по ГОСТ 32940, титруемой кислотностью не более 19 °Т;

- молоко козье обезжиренное;

- соль пищевая по ГОСТ Р 51574, не ниже первого сорта, молотая, нейодированная (для посолки в зерне не ниже первого сорта).

Функциональные компоненты:

- концентраты и бактериальные закваски по ГОСТ 34372 и другие, разрешенные к применению в установленном порядке, обеспечивающие получение сыра, соответствующего требованиям документов производителя;

- концентрированные бактериальные заквасочные пробиотические культуры прямого внесения, разрешенные к применению в установленном порядке;

- препараты ферментные молокосвертывающие животного или микробного происхождения по ГОСТ Р 34353 и другие животного происхождения, разрешенные к применению в установленном порядке.

Технологически вспомогательные средства:

- кальций хлористый (Е509), разрешенный для применения в пищевой промышленности в установленном порядке;

- вода питьевая по СанПиН 2.1.3684, СанПиН 1.2.3685.

Пищевые добавки, ароматизаторы, вкусовые компоненты:

- краситель Аннато (Е 160b), разрешенный для применения в пищевой промышленности в установленном порядке;

- ферментный препарат животного происхождения лизоцим;

- ароматизаторы пищевые по ГОСТ 32049, усиливающие вкус и запах сыра.

- пищевкусовые компоненты: паприка, черный перец, сушеные овощи, пряности, не предназначенные для замены составных частей молока.

Пищевые добавки должны соответствовать требованиям ТР ТС 029/2012.

Пищевая и энергетическая ценность Сернурского козьего сыра:

- сыр массовой долей жира в пересчете на сухое вещество 40 % - содержание в 100 г: жиров 22,3 г, белков 27,0 г; энергетическая ценность - 308,7/1284 ккал/кДж;

- сыр массовой долей жира в пересчете на сухое вещество 45 % - содержание в 100 г жиров 25,6 г, белков 25,5 г; энергетическая ценность - 332,4/1376 ккал/кДж;

- сыр массовой долей жира в пересчете на сухое вещество 50 % - содержание в 100 г жиров 28,5 г, белков 23,0 г; энергетическая ценность - 348,5/1446 ккал/кДж.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Технологический процесс производства Сернурского козьего сыра осуществляется в следующей последовательности:

1. Приемка, контроль качества и подготовка молока-сырья.

Молоко и другое сырье принимают партиями по массе и оценивают их качество на основании действующих нормативов и стандартов.

После оценки качества и сортировки молоко направляют на центробежные молокоочистители для удаления механических примесей. При необходимости очищенное молоко охлаждают до температуры 4±2 °С и направляют на промежуточное хранение (не более 24 часов после дойки).

Созревание молока проводят при температуре 10±2 °С в течение 12±2 час. За период созревания нарастание титруемой кислотности молока должно быть 0,5-2,0 °Т.

2. Нормализация и пастеризация смеси.

Нормализацию молока проводят с использованием сепаратора-нормализатора или сепаратора-сливкоотделителя, подогревая молоко до температуры 43±2 °С.

Нормализованное молоко пастеризуют при температуре 74±2 °С с выдержкой 20-25 сек. Далее молоко охлаждают до температуры свертывания 33±1 °С.

3. Подготовка смеси к свертыванию.

В пастеризованное и нормализованное по массовой доле жира молоко вносят водный раствор хлористого кальция из расчета 25±15 г безводной соли на 100 кг смеси, закваску прямого внесения.

Молочная смесь перед свертыванием должна иметь титруемую кислотность не более 21 °Т.

4. Свертывание молока и образование сгустка.

Температуру свертывания смеси устанавливают в пределах 33±1 °С. Количество вносимого препарата должно обеспечивать свертывание молочной смеси за 35±5 мин.

К необходимому количеству молокосвертывающего препарата добавляют пастеризованную и охлажденную до температуры 33±1 °С воду из расчета 1 часть жидкого препарата на 10±5 частей воды.

После внесения молокосвертывающего препарата смесь тщательно перемешивают в течение 5±1 мин и оставляют в покое до образования сгустка.

5. Разрезка сгустка и постановка сырного зерна.

Готовый сгусток должен быть нормальной плотности и давать на расколе острые края с выделением прозрачной сыворотки.

Разрезку сгустка и постановку сырного зерна производят ножами-мешалками в течение 20±5 мин. Размер основной массы сырного зерна должен составлять 7±1 мм. Во время постановки зерна удаляют до 40 % сыворотки. Нарастание кислотности сыворотки с момента разрезки сгустка до второго нагревания должно составлять от 0,5 до 1,0 °Т.

Для регулирования молочнокислого процесса сыворотку разбавляют пастеризованной при температуре 85 °С и охлажденной до температуры не более 62±2 °С водой в количестве 20±5 % от массы перерабатываемой смеси.

6. Второе нагревание и вымешивание сырного зерна.

Температура второго нагревания составляет 40±1 °С, продолжительность обработки сырного зерна - 40±10 мин. Окончание обработки зерна определяют по его упругости и клейкости. Размер основной части готового к формованию зерна составляет 5±1 мм.

7. Формование, самопрессование и прессование сыра.

Сыр формуют насыпью. После заполнения сырных форм происходит процесс самопрессования, продолжительность самопрессования - 20±5 мин с одним переворачиванием.

Прессуют сыр в течение 2-2,5 час при постепенном повышении давления от 0,2 до 4,5 атм с одной перепрессовкой через 45±5 мин с начала прессования.

Независимо от способа прессования отпрессованный сыр должен иметь хорошую замкнутую поверхность.

Оптимальные физико-химические показатели сыра после прессования:

- массовая доля влаги для сыра мдж 40 % - не более 45 %;
- массовая доля влаги для сыра мдж 45 % - не более 44 %;
- активная кислотность – 5,4±0,1 ед. pH.

8. Посолка сыра.

Сыр солят в рассоле при температуре 11±1 °С. Массовая доля поваренной соли в рассоле должна составлять не менее 18 %. Активная кислотность сыра после посолки не должна быть ниже 5,20-5,25 ед. pH.

9. Упаковка и созревание сыра.

После посолки сыр упаковывают в полимерную пленку или парафинируют и отправляют в камеру созревания при температуре 10±2 °С и относительной влажности воздуха 75-85 % продолжительностью не менее 30 суток.

Маркировка каждой упаковочной единицы продукта должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011, ТР ТС 033/2013 и наноситься на сыр с помощью этикетки или указываться непосредственно на упаковочном материале.

Упаковочные материалы и транспортная упаковка должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 и обеспечивать сохранность качества и безопасность сыра при его перевозках, хранении и реализации.

Сыр транспортируют в изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта и с соблюдением гигиенических требований для данного вида транспорта.

Транспортирование сыра в пакетированном виде – в соответствии с требованиями ГОСТ 21650, ГОСТ 23285, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663.

Сернурский козий сыр хранят и транспортируют при температуре от -4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха 85-90 % или при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха 80-85 %. Срок хранения составляет 120 суток.

Сыры хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах; сыры, уложенные в тару – в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходу.

Фасованный сыр должен храниться уложенным в ящики при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха 75-85 %.

Хранение и транспортировка сыра совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом не допускается.

Срок годности фасованного сыра, упакованного под вакуумом, без вакуума или комбинированным способом – 50 суток. Срок годности фасованного сыра, упакованного в модифицированной газовой среде – 70 суток.

Период хранения сыра до фасования и срок годности фасованного сыра в сумме не должен превышать установленного срока годности сыра.

После вскрытия упаковки сыр рекомендуется употребить в течение 12 часов.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Сырье и компоненты, используемые при производстве сыра, по безопасности не должны превышать норм, установленных требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

Производственный контроль осуществляется в процессе производства в соответствии с программой производственного контроля производителя и требованиями ТР ТС 033/2013.

Контролируемыми параметрами для готовой продукции являются:

- органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, цвет, внешний вид; температура продукта при оценке; температура воздуха в помещении - каждая партия (дегустационная

комиссия);

- физико-химические показатели: массовая доля влаги и массовая доля жира в пересчете на сухое вещество - каждая партия; массовая доля хлористого натрия – 1 раз в 10 дней (в производственной лаборатории предприятия);

- микробиологические показатели: БГКП (колиформы), S.aureus, дрожжи и плесневые грибы - каждая партия (в производственной лаборатории предприятия); патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы – 1 раз в месяц (в аккредитованных лабораториях) и L monocytogenes – 1 раз в квартал (в аккредитованных лабораториях);

- токсичные элементы, микротоксины, антибиотики, пестициды, радионуклиды, ГМО - 1 раз в год (в аккредитованных лабораториях).