РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 371**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **371**

Дата подачи заявки: **28.04.2023**

Номер заявки: **2023736423**

Дата государственной регистрации: **13.03.2025**

Опубликовано: **13.03.2025**

Географическое указание:

СЫР «МИЧУРИНСКИЙ»

Указание товара:

сыр полутвёрдый и твёрдый

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

Мичуринский район Тамбовской области

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Сыр «Мичуринский» изготавливается на территории Мичуринского района Тамбовской области с 1994 года и его характеристики обусловлены свойствами сырья (молока), производимого на данной территории, а также особой традиционной технологией его изготовления.

Мичуринский район расположен на северо-западе Тамбовской области. Климат района умеренно-континентальный, характеризующийся теплым летом и морозной зимой, что создает благоприятные условия для осуществления всех видов хозяйственной деятельности.

Экологическая обстановка в Мичуринском районе в целом характеризуется умеренным уровнем антропогенного воздействия на окружающую природную среду объектов сельского хозяйства, промышленности и транспорта.

Почвенный покров Мичуринского района представлен в основном чернозёмами выщелоченными, типичными, лугово-чернозёмными, серыми лесными почвами, что благоприятно влияет на разнообразие луговой растительности района. Разнотравное сено лугов и посевных трав являются кормовой базой для коров, молоко которых служит сырьем для производства сыра «Мичуринского».

Качество и жирность молока напрямую обусловлены рационом питания коров, в ежедневный рацион которых включены луговые травы, которые специально выращиваются на пастбищах, расположенных в Мичуринском районе: донник белый и желтый, лисохвост луговой, люцерна желтая, тимофеевка луговая, эспарцет виколистный, козлятник восточный, люпин белый, клевер луговой и другие травы, а также сбалансированные корма.

Сформировавшиеся природные и почвенно-климатические условия Мичуринского района Тамбовской области обусловили получение молока высокой степени жирности, благодаря чему обеспечиваются характеристики сыра «Мичуринского».

Высокая репутация сыра «Мичуринского» подтверждается многочисленными наградами, полученными на протяжении всего периода производства сыра, среди которых:

- диплом 1-й степени программы «100 лучших товаров России» в 2003 г.;
- золотая медаль конкурса качества продукции сыроделия и маслоделия в 2012 г.;
- 1-е место в региональном конкурсе Всероссийского фестиваля-конкурса «Туристический сувенир» 2018 г.;
- диплом 1-й степени на 24-й Международной выставке «ПРОДЭКСПО – 2017»;
- бронзовая медаль Международного конкурса «Лучший продукт – 2019» на 26-й Международной выставке «ПРОДЭКСПО – 2019»;
- диплом обладателя золотой медали профессионального дегустационного конкурса продуктов питания и напитков «Продукт года – 2024».

Ежегодно увеличивается объем производства сыра «Мичуринского»: так, объем производства сыра в 2022 году составил 175 тонн, в 2023 году – 302 тонны, в 2024 году – 333 тонны. Сыр «Мичуринский» поставляется в такие регионы Российской Федерации, как Тамбовская область, Московская область, Ленинградская область, Воронежская область и др.

Описание характеристик товара:

Сыр «Мичуринский» относится к категории полутвёрдых и твёрдых сыров с низкой температурой второго нагревания.

Сыр «Мичуринский» полутвёрдый имеет следующие характеристики.

Сырье: сырое молоко коровье высшего и первого сортов, пахта-сырье, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, обезжиренное сухое молоко, сухие молочные продукты, соль пищевая, бактериальные закваски и концентраты молочнокислых бактерий, молокосвертывающие ферментные препараты животного происхождения, красители натуральные пищевые, кальций хлористый, вода питьевая.

Органолептические характеристики сыра «Мичуринского» полутвёрдого:

- внешний вид: корка ровная, тонкая, без повреждений, покрытая специальными полимерными, парафиновыми или комбинированными составами. Поверхность сыра чистая;
- вкус и запах: выраженный сырный, сладковатый или с наличием легкой кисловатости, пряный, без посторонних привкусов и запахов;
- консистенция: плотная, эластичная, однородная по всей массе;
- рисунок: на разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков среднего размера, различных форм и расположения;
- цвет: от белого до светло-желтого, равномерный.

Физико-химические показатели сыра «Мичуринского» полутвёрдого:

- массовая доля жира в сухом веществе (%) 50,0±1,6;
- массовая доля влаги (%) не более 43,0;
- массовая доля поваренной соли (%) 1,5–3,0;
- массовая доля влаги в обезжиренном веществе (%) 60,0.

Продолжительность созревания - не менее 30 суток.

Сыр «Мичуринский» твёрдый имеет следующие характеристики:

Сырье: сырое молоко коровье высшего и первого сортов, молоко козье сырое, молоко козье сухое, пахта-сырье, сырое обезжиренное молоко, сливки сырые, молоко сухое, соль пищевая, специи и пряности, орехи грецкие, трюфель измельченный в оливковом масле, закваски бактериальные и концентраты молочнокислых бактерий, препараты ферментные молокосвертывающие, красители натуральные пищевые, кальций хлористый, вода питьевая.

Органолептические характеристики сыра «Мичуринского» твёрдого:

- внешний вид: корка ровная, тонкая, без повреждений, покрытая специальными полимерными, парафиновыми или комбинированными составами. Поверхность сыра чистая;

- вкус и запах: выраженный сырный, сладковатый или с наличием легкой кисловатости, пряный, без посторонних привкусов и запахов. При внесении козьего молока, специй, пряностей, орехов, трюфеля – вкус и запах, свойственный данному вкусовому компоненту;

- консистенция: плотная, эластичная, однородная по всей массе;

- рисунок: на разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков среднего размера, различных форм и расположения;

- цвет: от белого до светло-желтого, равномерный. При внесении козьего молока, специй, пряностей, орехов, трюфеля – с вкраплением частиц вкусового компонента.

Физико-химические показатели сыра «Мичуринского» твёрдого:

- массовая доля жира в сухом веществе (%) 50,0±1,6;
- массовая доля влаги (%) не более 40,0;
- массовая доля поваренной соли (%) 1,5–2,0;
- массовая доля влаги в обезжиренном веществе (%) 49,0-56,0.

Продолжительность созревания - не менее 30 суток.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Технологический процесс производства сыра «Мичуринского» состоит из следующих этапов:

- приёмка, контроль качества;
- очистка, созревание, резервирование;
- нормализация;
- пастеризация;
- подготовка молока к свертыванию;
- свёртывание молока;
- обработка сгустка и сырного зерна;
- разбавление сыворотки водой;
- формование сыра;
- самопрессование и прессование сыра;
- посолка сыра;
- обсушка;
- упаковка;
- созревание сыра;
- сортировка;
- маркировка;
- упаковка и хранение сыра.

Сыр хранят и транспортируют при температуре +4±2 °С и относительной влажности воздуха 80-85 %. Хранение сыра совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом не допускается.

Сыр перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте соответствующего вида.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Контроль за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара осуществляется на всех этапах производства сыра в соответствии с Программой производственного контроля и нормативной документацией изготовителя.

Меры входного контроля включают проведение лабораторного исследования каждой партии поступающего сырья на соответствие нормативно-правовым документам, действующим в Российской Федерации, а также нормативным документам производителя.

Производственному контролю подвергается каждая партия производимого товара. От каждой контролируемой единицы упаковки сыров отбирают один круг, от которого берут пробы

для определения органолептических и физико-химических показателей.

Температура и относительная влажность воздуха в камерах созревания контролируются ежедневно.

Во время хранения сыра на предприятии-изготовителе проверку его качества проводят через каждые 30 суток.