РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 393**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **393**

Дата подачи заявки: **30.06.2025**

Номер заявки: **2025768059**

Дата государственной регистрации: **10.11.2025**

Опубликовано: **10.11.2025**

Географическое указание:

КАРАЧАЕВСКИЙ АЙРАН

Указание товара:

айран (кисломолочный продукт)

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

Карачаево-Черкесская Республика

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Карачаевский айран очень популярен в Карачаево-Черкесской Республике и за ее пределами и является ее визитной карточкой.

Карачаево-Черкесская Республика располагается в предгорьях северо-западного Кавказа и входит в состав Северо-Кавказского федерального округа.

В республике изобилие водных ресурсов: около 132 высокогорных озёр, множество горных водопадов. Протекают 174 реки, из которых самые крупные - Кубань, Большой и Малый Зеленчук, Уруп, Лаба; имеется Кубанское водохранилище.

Климат в регионе умеренно тёплый, зима короткая, лето тёплое, продолжительное, достаточно увлажнённое. Для климата показательна большая продолжительность солнечного сияния. Средняя температура января -10,2 °С, июля +22,6 °С, самая высокая температура +48 °С, низкая -32 °С. Среднегодовое количество осадков - от 480 до 2020 мм.

Карачаево-Черкессия – это территория с уникальной природно-кормовой базой, представленной широким ассортиментом различных видов растений, выращенных на альпийских и субальпийских лугах региона. Эти растения оказывают непосредственное влияние на качество получаемого сырого молока – основу для приготовления Карачаевского айрана. Питательность и чистота такого травостоя способствует получению чистого по своему содержанию молока. Его свойства определяются не только уникальными географическими и природно-климатическими условиями, характерными для Карачаево-Черкесской Республики, но и давними традициями животноводства местного населения.

Характеристики Карачаевского айрана зависят не только от географических и природно-

климатических условий региона - большое значение имеет и человеческий фактор - давние традиции животноводства местного населения, рецепт изготовления этого напитка местными жителями передается из поколения в поколение.

Одной из отличительных особенностей Карачаевского айрана является то, что для сохранения аутентичности национального продукта и для воссоздания неповторимой консистенции продукта применяется исключительно трудоемкий термостатный способ производства, который воссоздает технологию приготовления айрана в домашних условиях: когда в емкость с прокипяченным теплым молоком вносят закваску и заквашенное молоко, укутав, оставляют в теплом месте на несколько часов для сквашивания. При производстве Карачаевского айрана пастеризованное заквашенное молоко разливают в индивидуальную упаковку и помещают в термостатную камеру, где в состоянии полного покоя, при постоянной температуре, происходит сквашивание продукта, после чего продукт бережно перемещают в холодильную камеру для охлаждения и созревания. Процесс сквашивания и нарастания кислотности контролируется лабораторными исследованиями. В итоге получается Карачаевский айран с плотным и ненарушенным сгустком.

Описание характеристик товара:

Карачаевский айран представляет собой кисломолочный продукт, изготавливаемый термостатным способом производства из молока и/или молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов – термофильных молочнокислых стрептококов - Streptococcus thermophilus, болгарской молочнокислой палочки - Lactobacillus bulgaricus и дрожжей.

Состав заквасок для Карачаевского айрана дополнен заквасочной культурой «Lacto Caucasus», которая была разработана специально для данного продукта, с учетом заданных технологических и органолептических характеристик готового продукта и содержит в своем составе особые штаммы S. Thermophilus – Streptococcus salivarius ssp. thermophilus, которые отвечают за качество образуемого в процессе сквашивания сгустка, позволяют получить достаточно плотный колкий сгусток, и избежать ненужной тягучести. Благодаря присутствию этих штаммов в составе закваски Карачаевский айран получается с приятным и умеренным кисломолочным вкусом. В процессе всего срока годности Карачаевского айрана кислотность в продукте повышается плавно и незначительно, обеспечивается стабильность его характеристик от партии к партии, что позволяет сохранять вкусовые характеристики Карачаевского айрана до конца срока годности.

В зависимости от массовой доли жира производится:

- Карачаевский айран из цельного молока с массовой долей жира 3,4-6,0 %;
- Карачаевский айран с массовой долей жира: 3,4 %, 3,5 %, 4,0 %, 4,5 %, 5,0 %, 5,5 %, 6,0 %;
- Карачаевский айран со сливками с массовой долей жира 8,0 %.

По органолептическим показателям Карачаевский айран должен соответствовать требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»:

- вкус и запах: чистый кисломолочный с выраженным вкусом пастеризации. Допускается дрожжевой привкус;
- цвет: молочно-белый до слегка кремового, равномерный по всей массе;
- консистенция: плотная, колющая, с ненарушенным сгустком, распадающаяся на кусочки от 0,5 см до 0,8 см. Допускается отделение сыворотки, которое исчезает после перемешивания. Допускается незначительное газообразование в виде отдельных глазков, вызванное нормальной микрофлорой.

По физико-химическим показателям Карачаевский айран должен соответствовать требованиям ТР ТС 033/2013:

- массовая доля жира: 3,4-8,0 %;
- массовая доля белка: не менее 3,0 %;
- кислотность: 90-120 °Т;
- массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО): не менее 8,2 %;
- пероксидаза или фосфатаза: не допускается;

- температура при выпуске с предприятия: 4±2 °С.

Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ в продукции должны соответствовать требованиям ТР ТС 033/2013. По микробиологическим показателям продукция должна соответствовать требованиям ТР ТС 033/2013.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Технология производства Карачаевского айрана состоит из следующих процессов:

1). Приёмка, подготовка и хранение сырья.

Для производства Карачаевского айрана специально отбирается молоко коровье сырое не ниже первого сорта по ГОСТ 52054, с массовой долей белка не менее 3,0 % и повышенным содержанием сухих веществ в молоке не менее 8,2 %.

Сырое молоко после доения должно быть очищено и охлаждено до температуры 4±2 °С в течение не более 2 часов.

До начала промышленной обработки допускается хранение сырого молока при температуре 4±2 °С, сырых сливок – при температуре не выше 8 °С не более 36 часов (включая время перевозки).

2). Приготовление закваски.

Молоко, предназначенное для приготовления закваски, подвергают тепловой обработке – пастеризуют при температуре 92-95 °С с выдержкой 20-30 минут или стерилизуют при 121 °С с выдержкой 15-20 минут, после чего смесь охлаждают до 39-41 °С.

Молоко, прошедшее тепловую обработку, нельзя переливать в другую посуду, так как оно при этом загрязняется посторонней микрофлорой.

3). Сепарирование и нормализация молочного сырья.

Молоко сепарируют при температуре 42±2 °С, полученные при этом сливки подают в емкость для нормализации молока.

Молоко нормализуют по массовой доле жира и сухих веществ, после чего нормализованное молоко поступает на тепловую обработку.

4). Тепловая обработка, гомогенизация и охлаждение молочной смеси.

Пастеризация смеси осуществляется при температуре 98±2 °С с выдержкой 15-20 минут.

Термообработанную молочную смесь подвергают гомогенизации при температуре 45-85 °С и давлении 15±2,5 МПа. Гомогенизация значительно улучшает качество кисломолочных продуктов, так как обеспечивает однородный состав и довольно плотную консистенцию.

После термообработки и гомогенизации смесь охлаждается до температуры заквашивания 40±2 °С.

После охлаждения смесь поступает в емкость для заквашивания.

5). Заквашивание и вымешивание.

В подготовленное молочное сырье добавляют закваску с использованием насоса-дозатора при работающей мешалке одновременно со смесью или спустя 5-10 минут с начала наполнения емкости.

Закваску в молоко вносят в количестве 1-3 % или закваску прямого внесения в количестве, рекомендуемом изготовителем. Вымешивание продолжают 10-20 минут со скоростью вращения мешалки 140-200 об/мин.

6). Розлив, упаковка, маркировка.

После внесения закваски и перемешивания айран сразу отправляется на розлив. Розлив заквашенной термостатной продукции в потребительскую упаковку должен быть закончен в течение 40-60 минут после заквашивания, во избежание нарушения процесса коагуляции белка. Заквашенную смесь разливают в потребительскую упаковку при непрерывном перемешивании во избежание оседания закваски.

Потребительская упаковка должна обеспечивать сохранность качества и безопасность продукции при ее перевозке, хранении и реализации.

7). Сквашивание, созревание и охлаждение продукта.

Сквашивание продукта осуществляется в потребительской упаковке, в термостатной камере

при температуре 38-40 °С в течение 6-11 часов. Окончание сквашивания определяют по образованию достаточно плотного сгустка, кислотность которого составляет 85-90 °Т.

После окончания сквашивания продукцию немедленно помещают в холодильную камеру, где она охлаждается и созревает при температуре 4±2 °С в течение 24-36 часов. После созревания готовая продукция передается на хранение при температуре 4±2 °С.

Карачаевский айран транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретного вида.

Срок годности готовой продукции при температуре хранения не выше 4±2 °С – 30 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре 4±2 °С и относительной влажности воздуха не более 85 % не более 48 часов.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Порядок и периодичность контроля качества сырья, материалов и готовой продукции при производстве Карачаевского айрана установлен в соответствии с Программой производственного контроля производителя, стандартами на методы контроля, нормативными документами на сырье, оборудование и вспомогательные материалы.

1. Входной контроль.

1.1 Молоко коровье. Контроль осуществляется на:

- органолептические показатели, температура, кислотность, массовая доля жира, плотность, группа чистоты, массовая доля белка – каждая партия (журнал производственного контроля);

- массовая доля сухих обезжиренных веществ молока – не реже 2 раз в месяц (журнал производственного контроля);

- наличие ингибирующих веществ – не реже 1 раза в 10 дней (журнал производственного контроля);

- КМАФАнМ, КОЕ/см³, содержание соматических клеток в 1 см³(г) - не реже 1 раза в 7-10 дней (журнал производственного контроля).

1.2 Молоко обезжиренное-сырье. Контроль осуществляется на:

- органолептические показатели, температура, кислотность, массовая доля жира, плотность, масса, бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в 0, 01 г обезжиренного пастеризованного молока – каждая партия (журнал производственного контроля);

- массовая доля белка – не реже 2 раз в месяц (журнал производственного контроля);

- наличие фосфатазы – каждая емкость пастеризованного обезжиренного молока (журнал производственного контроля);

- КМАФАнМ, КОЕ/см³ - не реже 1 раза в 10 дней (журнал производственного контроля).

1.3 Сливки-сырье. Контроль осуществляется на:

- органолептические показатели, температура, кислотность, массовая доля жира, термоустойчивость по алкогольной пробе, плотность, КМАФАнМ, КОЕ/см³, бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в 0, 01 г сливок пастеризованных, масса – каждая партия (журнал производственного контроля);

- эффективность пастеризации – каждая емкость пастеризованных сливок (журнал производственного контроля);

- наличие ингибирующих веществ – при подозрении на наличие (журнал производственного контроля).

1.4 Функционально-необходимые компоненты: бак.закваски и т.д. Контроль осуществляется на:

- кислотность, активность заквасок - каждая партия (журнал производственного контроля);

- органолептические показатели – в соответствии с нормативно-технической документацией (журнал производственного контроля);

2. Технологический контроль

2.1 Очистка, охлаждение, промежуточное хранение молочного сырья, сепарирование и нормализация. Контролируются:

- температура очистки, температура охлаждения, температура сепарирования, массовая доля жира в обезжиренном молоке, массовая доля жира в нормализованном молоке, масса - каждая партия (журнал производственного контроля).

2.2. Термообработка. Контролируются:

- температура пастеризации, температура и давление - каждая партия (журнал производственного контроля).

2.3. Охлаждение. Контролируется:

- температура - каждая партия (журнал производственного контроля).

2.4. Заквашивание, вымешивание. Контролируются:

- температура заквашивания - каждая партия (журнал производственного контроля).

2.5. Розлив, упаковка, маркировка. Контролируются:

- вид упаковки, масса нетто продукта в упаковке - каждая партия (журнал производственного контроля).

2.6. Сквашивание, созревание и охлаждение продукта. Контролируются:

- температура в термостатной камере, кислотность, температура созревания и охлаждения - каждая партия (журнал производственного контроля).

3. Приемочный контроль. Характеристика готового продукта.

3.1. Органолептические показатели. Контролируются:

- внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах – в соответствии с Программой производственного контроля (журнал производственного контроля).

3.2. Физико-химические показатели. Контролируются:

- массовая доля жира – в соответствии с Программой производственного контроля (журнал производственного контроля);

- кислотность, массовая доля белка, температура, содержание пероксидазы, содержание фосфотазы – каждая партия (журнал производственного контроля).

3.3. Микробиологические показатели. Контролируются:

- количество молочнокислых микроорганизмов КОЕ/см³ - каждая партия (журнал производственного контроля);

- дрожжи КОЕ в 1 КОЕ в 1 см³; плесени КОЕ в 1 КОЕ в 1 см³; бактерии группы кишечных палочек (колиформы); Staphylococcus aureus; патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонелы; токсичные элементы; микотоксины; антибиотики; пестициды; радионуклиды – в соответствии с Программой производственного контроля (журнал производственного контроля).

4. Хранение готового продукта. Контролируются:

- температура хранения - каждая партия (журнал производственного контроля);

- относительная влажность воздуха, продолжительность хранения - в соответствии с Программой производственного контроля (журнал производственного контроля).