РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 394**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **394**

Дата подачи заявки: **25.08.2023**

Номер заявки: **2023778631**

Дата государственной регистрации: **10.11.2025**

Опубликовано: **10.11.2025**

Географическое указание:

ЩУЧАНСКИЙ СЫР

Указание товара:

сыр полутвёрдый

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

село Щучье Лискинского муниципального района Воронежской области

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Щучанский сыр производится в селе Щучье Лискинского района Воронежской области.

Село и прилегающие территории расположены в экологически чистой зоне Воронежской области, богатой растительностью и плодородными почвами. Вокруг села Щучье находятся земельные участки по угодьям: пашни, многолетние насаждения, сенокосы, пастбища.

В селе Щучье на молочной товарной ферме и животноводческом комплексе всего содержится крупного рогатого скота – 3679 головы, в том числе коров – 1814 головы.

Всё это в совокупности обусловило получение качественного молока, благодаря чему обеспечиваются характеристики Щучанского сыра.

Высокая репутация Щучанского сыра подтверждается различными наградами, среди которых высшая награда конкурса «Лучший продукт – 2022» на 29-й Международной выставке «ПРОДЭКСПО – 2022» – золотая медаль за высокое качество Щучанского сыра.

Также высокую репутацию Щучанского сыра подтверждают объемы производства. С февраля по апрель 2022 года объем производства составил 150 тонн, то есть примерно 50 тонн в месяц или 600 тонн в год. Учитывая, что по данным на 2021 года уровень потребления сыров в России составляет около 5,5 кг на человека в год, то примерно 110000 человек могли бы целый год есть из сыров только Щучанский сыр.

География продаж Щучанского сыра включает более 65 регионов Российской Федерации.

При этом за период с января 2023 по март 2024 в крупные торговые сети было продано более 830 тонн Щучанского сыра.

Описание характеристик товара:

Щучанский сыр производят из сыропригодного молока с высоким содержанием белка (не менее 3 г на 100 г).

Рецептура готовой продукции:

- молоко нормализованное.

В период весна-лето отбирается молоко, которое имеет массовую долю жира 3,05 %, массовую долю белка 3,35 %, массовую долю углеводов 4,7 %, массовую долю сухого вещества 12,15 %, сухой обезжиренный молочный остаток 8,85 %.

В период осень-зима отбирается молоко, которое имеет массовую долю жира 3,1 %, массовую долю белка 3,35 %, массовую долю углеводов 4,7 %, массовую долю сухого вещества 12,15 %, сухой обезжиренный молочный остаток 8,85 %;

- заквасочные культуры;
- кальций хлористый;
- жидкий сычужный фермент;
- поваренная соль (нейодированная);
- сыворотка подсырная (массовая доля жира 0,05 %, массовая доля белка 0,70 %, массовая доля углеводов 4,90 %, массовая доля сухого вещества 6,80 %).

Органолептические показатели Щучанского сыра:

- вкус и запах: выраженный сырный, сливочный вкус;
- внешний вид: корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами;
- консистенция: умеренно эластичная, однородная по всей массе;
- рисунок: состоит из глазков неправильной, угловатой формы, равномерно расположенных по всей массе;
- цвет: от белого до светло-жёлтого, равномерный по всей массе.

Физико-химические характеристики Щучанского сыра:

- массовая доля влаги – не более 43 %;
- массовая доля жира в сухом веществе - не менее 50 %;
- массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) - от 1,5 % до 2,5 % включительно;
- активная кислотность – от 5,3 до 5,7 pH включительно.

Пищевая ценность на 100 г продукта:

- жиры – 29 г;
- белки – 23 г;
- углеводы – 0.

Энергетическая ценность/калорийность на 100 г продукта – 353 ккал/1464 кДж.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Технологический процесс производства Щучанского сыра осуществляется в следующей последовательности:

1). Приёмка, контроль качества, подготовка молока к созреванию.

После входящего контроля качества сырья в соответствии с ГОСТ 31449, ГОСТ Р 52054 и внутренним стандартом молоко, подлежащее переработке на сыр, нормализуют, очищают на сепараторе бактофуги, пастеризуют.

Молоко нормализуют по жиру из расчёта получения в сухом веществе зрелого сыра массовой доли жира 50 %. Нормализация проводится в потоке с помощью сепаратора-нормализатора. Очистку молока проводят на сепараторе бактофуги при температуре 54±1 °С. Пастеризацию молока проводят при температуре 73±1 °С с выдержкой 25 секунд. Нормализованную смесь, предназначенную для созревания, выдерживают при температуре 10±2 °С в течение 12 часов без добавления бактериальной закваски.

2). Подготовка молока к свёртыванию.

В пастеризованное нормализованное созревшее молоко вносят водный раствор хлористого кальция из расчёта от 10 г до 40 г (включительно) безводной соли на 100 кг смеси. Оптимальную

дозу хлористого кальция устанавливают в зависимости от технологических свойств молока и качества сгустка предыдущих выработок сыра.

В подготовленную к свёртыванию смесь вносят производственную бактериальную закваску для сыров с низкой температурой второго нагревания (закваска мезофильных лактококков) и закваску термофильных молочнокислых палочек. После внесения закваски смесь тщательно перемешивают.

3). Сычужное свёртывание смеси, разрезка сгустка и обработка сырного зерна.

Температуру свёртывания смеси устанавливают в пределах 31±1 °С. Свёртывание смеси осуществляют раствором молокосвёртывающего ферментного препарата животного происхождения.

Разрезку сгустка и постановку зерна осуществляют механическими ножами, мешалками, скорость движения которых постепенно увеличивают с учётом степени уплотнения зерна. Продолжительность разрезки сгустка и постановка зерна должны составлять 15-20 минут. Показателем оптимальной постановки зерна является однородность его по величине в пределах 6-8 мм для сыра с массовой долей жира в сухом веществе 50 %.

После постановки зерно вымешивают. Через 15±5 минут после начала вымешивания удаляют 35 % сыворотки от общего объёма перерабатываемой смеси и продолжают обработку до достижения зерном необходимой степени упругости. Продолжительность вымешивания зависит от развития молочнокислого процесса и скорости обезвоживания сырного зерна. Общая продолжительность обработки сырного зерна до второго нагревания (включая удаление сыворотки) составляет 30 минут.

Температуру второго нагревания устанавливают в зависимости от изменения свойств сырного зерна при обработке в пределах 39±1 °С для сыров с массовой долей жира в сухом веществе 50 %. Нагревание проводят медленно в течение 15-25 минут при интенсивном постоянном перемешивании, не допуская комкования зерна.

Для предупреждения излишнего развития молочнокислого процесса в сыре в смесь зерна с сывороткой в обязательном порядке в середине второго нагревания вносят воду, пастеризованную при температуре не ниже 85 °С и охлаждённую до температуры 50±5 °С. Доля воды составляет 15±5 % от объёма перерабатываемой смеси. Затем при интенсивном постоянном вымешивании, не допуская комкования зерна, повышают температуру второго нагревания до нормы. В процессе нагревания постоянно контролируют рост титруемой кислотности сыворотки.

По окончании второго нагревания сырное зерно продолжают вымешивать до готовности - необходимой степени обезвоживания и соответствующих физических свойств упругости и клейкости. При сжатии в руке зерно должно склеиваться в монолит, который при растирании между ладонями распадается на отдельные зерна. Основная часть сырного зерна в конце обработки должна иметь размер 4-6 мм для сыра с массовой долей жира в сухом веществе 50 %.

При нормальном течении молочнокислого процесса продолжительность обработки зерна после второго нагревания составляет 20-35 минут для сыра с массовой долей жира в сухом веществе 50 %.

4). Формование и прессование сырной массы.

Сыр формуют насыпью с использованием установки формования и прессования с помощью распределительного устройства и перемещающейся каретки. Продолжительность процесса формования составляет от 15 до 20 минут.

Наполненные зерном формы выдерживают от 5 до 10 минут для самопрессования.

Сыры прессуют в перфорированных формах на пневматических прессах закрытого типа в течение 2,0-2,3 часов при постепенном повышении давления.

Окончание прессования устанавливают не только по качеству отпрессовки (удаление свободной влаги, получение хорошо замкнутой поверхности и прочного поверхностного слоя), но и по уровню активной кислотности сырной массы. К концу прессования pH сырной массы должен быть в пределах от 5,4 до 5,3. По достижении этого значения pH прессование сыра прекращают. Оптимальная массовая доля влаги в сыре после прессования должна быть от 43 % до 44 % для сыра с массовой долей жира в сухом веществе 50 %.

5). Посолка сыра.

Сыр солят в рассоле с массовой долей поваренной соли 20 % при температуре 12-12,5 °С. Продолжительность посолки составляет 24 часа.

Свежий рассол готовят растворением пищевой нейодированной поваренной соли не ниже первого сорта в чистой питьевой воде температурой 80±10 °С. Насыщенный раствор поваренной соли после частичного отстоя очищают путём сепарирования или фильтрования, пастеризуют при температуре 80±5 °С, охлаждают до температуры 10±2 °С и направляют в бассейн (емкость) для посолки сыра или в резервуар для хранения рассола.

После посолки сыр в течение 1 часа выдерживают в помещении для обсушки при температуре 12-14 °С и относительной влажности воздуха 75-80 %.

6). Упаковка сыра в вакуумный пакет.

Вакуумную упаковку сыра в высокобарьерный термоусадочный пакет проводят в помещении упаковки при температуре 12-14 °С и относительной влажности воздуха 75-80 %.

7). Созревание сыра. Перемещение сыра после созревания на охлаждение.

После упаковки сыр помещают в камеру созревания с температурой воздуха 13 °С и относительной влажностью воздуха 67-70 %.

На протяжении всего процесса созревания сыра для равномерного созревания и предупреждения деформации головок их периодически переворачивают через каждые 3-5 суток.

Общая продолжительность созревания сыра составляет 40 суток.

После созревания, т.е. по истечении 40 суток со дня выработки, сыр в обязательном порядке помещают в камеру охлаждения, где он охлаждается до резки при температуре от 0 до +4 °С и относительной влажности воздуха 80-85 %.

После охлаждения сыра до температуры +4 °С его направляют для дальнейшей резки и упаковки.

8). Резка сыра.

Резка сыра на блоки/сегменты происходит в помещении с температурой воздуха 12-13 °С и относительной влажностью воздуха 80-85 %.

9). Фасовка сыра.

Фасовка сыра включает следующие операции:

- фасовка на линии;
- упаковка;
- взвешивание и этикетирование фасованного сыра.

10). Хранение сыра.

После фасовки сыр перемещают в камеру хранения/склад готовой продукции, где он хранится до реализации при температуре от 0 до +4 °С и относительной влажности воздуха 80-85 %.

Срок годности – не более 120 суток.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Контроль за соблюдением условий производства и сохранением характеристик Щучанского сыра осуществляется в соответствии с положениями ГОСТ 31449, ГОСТ Р 52054 и Программой производственного контроля прозводителя.

Методы контроля включают в себя физико-химический, микробиологический, визуальный и органолептический. При этом на каждой стадии производства товара могут быть использованы различные комбинации данных методов.

На каждой стадии производства (от смеси перед заквашиванием до готового продукта) проверяются основные физико-химические и микробиологические показатели каждой партии товара (температура, плотность, кислотность, массовая доля жира и др.).

При этом визуальный метод контроля применяется только на стадии прессования и посолки. Готовый продукт обследуется на предмет органолептических свойств (внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет).

Сыр с периодичностью 1 раз в 3 месяца (для микробиологических показателей) и 1 раз в год (для физико-химических показателей) обследуется на предмет содержания вредных и потенциально опасных для человека веществ.