

Номер реєстрації	3117
Дата реєстрації	11.11.2019
Номер заявки	I201800003
Дата подання заявки	19.12.2018
Географічне зазначення	ГУЦУЛЬСЬКА ОВЕЧА БРИНДЗЯ
Кваліфікація географічного зазначення	назва місця походження товару
Назва товару	сир <p>ГУЦУЛЬСЬКА ОВЕЧА БРИНДЗЯ - це столовий сир, не підданий готуванню, вироблений з овечого молока у кількості не менше 80 %, із можливістю додавання не більше 20 % коров'ячого або козиного молока. Для виробництва сиру використовується молоко української гірсько-карпатської вівці (не менше ніж 80 %), яка випасається на високогірних літніх пасовищах - полонинах українських Карпат (Закарпатська область, Богородчанський, Верховинський, Долинський, Косівський, Надвірнянський і Рожнятівський райони та території Яремчанської та Болехівської міських рад Івано-Франківської області, а також Путильський, Сторожинецький і Вижницький райони Чернівецької області) на висоті не менше ніж 700 м над рівнем моря з травня по вересень, до 20 % молока може бути від молочного стада місцевих гірських порід корів (як бура карпатська, червона карпатська та інші мішані місцеві гірські породи) або від молочного стада місцевих гірських порід кіз (полонинська коза, гірська карпатська коза).</p> <p>Органолептичні показники: - зовнішній вигляд, текстура - розсипчастий, досить сухий і жирний, колір коливається від слонової кістки до жовтуватого; - запах: присмний м'який запах овечого молока; - смак: домінуючий молочний смак, включаючи м'яку кислотність та різні види вершків та топленого масла; важливий пряний смак (сіль, перець); значно відчутний смак рослин, включаючи гірські рослини, гірське сіно; слабо відчутний смак фруктів, тварин та копченостей (хліб). На початку смак свіжий і делікатний та стає сильніше вираженим і більш гострим при довшому періоді дозрівання. Фізико-хімічні показники: масова частка жиру у бриндзі овечій складає у перерахунку на суху речовину не менше ніж 30 %; вологість не більше, ніж 50 %; масова частка кухонної солі від 1 до 3 %; кислотність 240-330 Т°. Значення показників може варіюватися, що пов'язано з якістю і складом молока, залежно від сезону виробництва.</p> <p>Опис способу виробництва продукту: Гуцульська овеча бриндзя виготовляється полонинськими господарствами, за традиційною технологією з використанням автентичних інструментів уже кілька століть поспіль. Виробляється</p>
Опис товару	

вона лише в літній період, а точніше протягом 120 днів, коли вівці місцевої (аборигенної) гірсько-карпатської породи випасаються на високогірних луках (полонинах).

1.1. Заготівля кормів, збирання молока.

1.1.1. Породи тварин: молоко, яке використовується для виробництва бриндзі повинно бути від молочного стада місцевих гірських порід овець (як українська гірська карпатська вівця), до 20 % молока може бути від молочного стада місцевих гірських порід корів (як бура карпатська, червона карпатська та інші мішані місцеві гірські породи) або від молочного стада місцевих гірських порід кіз (полонинська коза, гірська карпатська коза).

1.1.2. Кормова база: у період доїння, з травня по вересень, стадо харчується виключно дикоростучими травами полонин українських Карпат на висоті щонайменше 700 м, над рівнем моря. У зимовий період тварин годують заготовленим сіном, зерном. Заборонено додавання до раціону будь-яких генномодифікованих продуктів або продуктів, які можуть вплинути на смакові властивості молока (капуста, ріпак, ріпа, зелень буряка). Не менше 50 % кормів у зимовий період мають походити з зони виробництва. Необхідність використовувати частину кормів у кількості не більше 50 % щорічного раціону, що одержані поза межами ідентифікованого географічного середовища, зумовлена недостатньою кількістю сільськогосподарських площ, придатних для вирощування кормів у гірській місцевості, яка в основному вкрита лісом, а також природно-кліматичними умовами - якщо затяжна зима і сніг лежить на полонинах весною виробники змушені довший період тримати тварин у долинах і догодовувати закупленими кормами, так як до цього часу заготовлене сіно вже згодоване. Це ніяк не впливає на якість сиру з ГЗ, так як для його виробництва використовується лише літнє молоко, коли тварини перебувають на полонинах і споживають лише свіжу траву.

1.1.3. Пасовища: тварин виганяють на полонини на початку травня і тримають їх на полонинах до тих пір, поки дозволяють погодні умови (вересень). На пасовищах не вносять жодних мінеральних добрив, підживлення відбувається за рахунок природного внесення органічних добрив - посліду овець, які пасуться на полонинах.

1.1.4. Доїння відбувається безпосередньо на полонинах двічі або тричі на день (на початку сезону).

1.1.5. Сире молоко проціджують крізь мінімум 3 шари тканини і промиту проточною водою ялинову гілку, зливаючи його у смерекову бочку - путеру.

1.2. Первісний етап виробництва сиру ГУЦУЛЬСКА ОВЕЧА БРИНДЗЯ: одержання проміжного продукту - овечого сиру будз.

1.2.1. Виробництво будзу на полонинах відбувається після кожного доїння з допомогою додавання натурального сичужного ферменту - клягу у розрахунку 1 столова ложка на 15 літрів молока, або фармацевтичного сичужного ферменту до сирого процідженого молока, температура якого 32-36⁰ С у дерев'яних смерекових бочках.

1.2.2. Кляг - шлунок молочного ягнятка чи телятка (яке вигодовувалося виключно молоком) заповнюють соленим сиром (або напувають перед забоем молоком) і добре солять зверху, тоді підвішують над ватрою, щоб він засушився і закоптився – таким чином

його можна зберігати до 3 років. Тоді відрізають шматками і мелють на м'ясорубці, отриману суміш заливають теплою кип'яченою (перевареною) водою 36⁰С і тримають у смерековій посудині закритим.

1.2.3. Молоко з сичужним ферментом тримають при температурі 32-36⁰С і очікують 40 хв - 1,5 год., залежно від кількості молока та погодних умов, поки згорнеться білок. Після того за допомогою традиційного дерев'яного інструменту «збитили» (жбatalи) згорнуту молочну суміш збивають 20–30 хв поки не отримають однорідну масу консистенції сметани і не почне відділятися сироватка.

1.2.4. Збиту суміш ватаг (вівчар) акуратно вручну згортає у головку сиру, стискаючи її поступово руками до купи. Сформовану головку витягують, кладуть у марлю і підвішують, щоб стекла сироватка (жинтиця). Крім того сирну голову можна жентувати (додатково пресувати в бочці). Підвішують сир на 1-3 доби.

1.2.5. Тоді будз вивішують або кладуть на дерев'яні полиці на свіжому повітрі ще на кілька діб залежно від розміру будзу, щоб він підсох і на ньому утворилася рівномірна жовтувата кірка.

Залежно від розміру будзу та погодних умов, мінімальний період дозрівання коливається в таких межах:

- якщо вага будзу становить від 3 до 5 кілограмів, період дозрівання не менше 6 днів;

- якщо вага будзу становить від 6 до 8 кілограмів, період дозрівання не менше 8 днів;

- якщо вага будзу становить від 9 до 15 кілограмів, період дозрівання не перевищує 14 днів.

1.3. Одержання готового продукту - ГУЦУЛЬСЬКА ОВЕЧА БРИНДЗЯ

1.3.1. Для виробництва сиру ГУЦУЛЬСЬКА ОВЕЧА БРИНДЗЯ використовують проміжний продукт будз, термін дозрівання якого не перевищує 14 діб.

1.3.2. Будз акуратно очищують від кірки і перемелюють на м'ясорубці, додаючи при цьому від 1-3 % кухонної солі залежно від вподобань виробника.

Отриману суміш щільно пресують у смерекові бочки - бербениці, щоб мінімізувати доступ повітря. Зверху заливають топленим маслом або посипають товстим шаром солі чи тваринним жиром. Термін придатності вираховується від дати закладки бриндзі у бербениці. Термін придатності бринзі до одного року. Весь цей час вона дозріває і стає міцнішою (більш гострою) на смак.

1.4.3. Сир ГУЦУЛЬСЬКА ОВЕЧА БРИНДЗЯ можливо пресувати в скляні банки різної ємності, їх закатують герметичними кришками, так вона може зберігатися 120 діб. Якщо фасування у банки здійснюється зразу ж після додавання солі, то дата фасування і є початком терміну придатності. Якщо у банки фасується бриндзя з бербениці, то термін придатності вираховується з дати закладки у бербеницю.

1.4.4. Температура у приміщенні зберігання не повинна перевищувати +6⁰С, вологість 85 %.

ГУЦУЛЬСЬКА ОВЕЧА БРИНДЗЯ має високу репутацію завдяки тривалому використанню, перші письмові згадки датуються 1370 роком, особливість та автентичність визнана численними споживачами і експертами всесвітньовідомої організації Slow Food, які надали відповідний лист підтримки. Високій репутації сприяє неухильне

додержання традиційного способу виробництва із контролюванням Асоціацією виробників згідно з контрольним планом.



**Ім'я та адреса
володільця
реєстрації**

Громадська спілка "Асоціація виробників традиційних карпатських високогірних сирів"
вул. Миру, 1, м. Рахів, Рахівський р-н, Закарпатська обл., 90600
(UA)

**Опис меж
географічного місця**

Етнографічний район "Гуцульщина" в межах території Закарпатської області Богородчанського, Верховинського, Долинського, Косівського, Надвірнянського і Рожнятівського районів, Яремчанської та Болехівської міських рад Івано-Франківської області, Путильського, Сторожинецького і Вижницького районів Чернівецької області України.

**Ім'я та адреса
представника
Адреса для
листування**

Прохода Юлія Леонідівна, реєстраційний № 432
Прохода Юлія Леонідівна
вул. Васильківська, 1, офіс 304/3, м. Київ, 03040