

Номер реєстрації	3118
Дата реєстрації	12.10.2020
Номер заявки	I201900005
Дата подання заявки	04.10.2019
Дата публікації відомостей про заявку та номер бюлетеня	№ 08/2020 27.04.2020
Географічне зазначення	ГУЦУЛЬСЬКА КОРОВ'ЯЧА БРИНДЗА
Кваліфікація географічного зазначення	назва місця походження товару
Назва товару	сир
Опис товару	<p>Гуцульська коров'яча бриндза - це столовий сир, не підданий готуванню, вироблений з коров'ячого молока у кількості не менше 70 %, із можливістю додавання не більше 30 % овечого або козиного молока. Для виробництва сиру використовується молоко від місцевих гірських порід корів (Бура карпатська, Рижка (Червона карпатська), Піцгау та їх складних помісей), від молочного стада місцевих гірських порід овець (Українська гірська карпатська вівця) або гірських кіз (Мокан, Полонинська коза), які випасаються на високогірних літніх пасовищах - полонинах українських Карпат (Івано-Франківської області, Закарпатської області, а також Путильського, Сторожинецького і Вижицького районів Чернівецької області) на висоті не менше, ніж 700 метрів над рівнем моря з середини травня по кінець вересня.</p> <p>Органолептичні показники:</p> <p>Зовнішній вигляд: сир розсипчастий, але однорідний і липкий, щоб його можна було зібрати пальцями. Злегка жирний. Зерна повинні бути дрібними. Він тане в роті.</p> <p>Колір варіюється від блідо-жовтуватого до жовтого (колір домашнього масла).</p> <p>Смак може містити:</p> <ul style="list-style-type: none"> - домінують молочні смаки, включаючи різні види вершків, а також молока. Можливі кислі, кисломолочні продукти та смак розтопленого вершкового масла в дозрілій бриндзі. Можлива легка кислотність або легка гіркота; - важливий смак солі, стає пікантною при дозріванні; - значні різноманітні смакові якості хліба, у тому числі більш виражений смак печеного або обпаленого хліба у зрілій бриндзі; - незначні смаки трав з полонини та, можливо, квітів та горіхів; - відсутність смаку тварин.

На початку смак свіжий та делікатний та стає сильніше вираженим і більш гострим при довшому періоді дозрівання.

Запах: включає запах диму і ледь відчутний запах сметани.

Фізико-хімічні показники:

- масова частка жиру у бриндзі коров'ячій складає у перерахунку на суху речовину не менше, ніж 20%, і може коливатися залежно від сезону виробництва;
- вологість, не більше, ніж 50%;
- масова частка кухонної солі в готовому продукті 1-2,5%;
- кислотність в межах 280 – 520 Т.

Особливі правила пакування та маркування товару:

Фасування бриндзи в тару різної ємності повинно відбуватися в межах, Івано-Франківської області, Закарпатської області та трьох районів Чернівецької області (Путильського, Вижницького та Сторожинецького районів).

Тара для фасування: скло, харчовий пластик, вакуумна упаковка, дерево.

Маркування спожиткового та транспортного пакування повинно містити таку інформацію:

- назву бриндзи із зазначенням масової частки жиру у сухій речовині, %;
- склад бриндзи у порядку переваги складників – молоко сире коров'яче (інші види молока якщо додавалися), сіль, глет;
- назву, повну адресу і номер телефону виробника, адресу потужностей виробництва;
- назва полонини, де пасуться тварини;
- масу нетто, г (кг)*;
- дату виготовлення;
- термін придатності;
- номер партії виробництва (якщо не є датою виготовлення).

Вказується відповідність продукту вимогам специфікації. На готовий продукт наноситься логотип асоціації виробників. Повідомлення для споживачів: «Протягом терміну придатності смакові характеристики стають гострішими, запах різкішим».

Опис меж географічного місця

Територія Івано-Франківської та Закарпатської областей, Путильського, Вижницького та Сторожинецького районів Чернівецької області.

Особливістю Гуцульської коров'ячої бриндзи є те, що використовується молоко лише місцевих гірських порід тварин, які випасаються на високогірних полонинах на висоті понад 700 метрів над рівнем моря.

Опис взаємозв'язку товару з географічним середовищем чи географічним місцем походження:

Саме в складних гірських умовах, де пасовища оточені лісами та можуть випасатися лише аборигенні гірські породи тварин, стало можливим виробництво цього особливого сиру.

Для місцевого населення, виробництво бриндзи було єдиним способом збереження продуктів з молока, які допомагали вижити під час довгих зим. Таким чином, ватаги в регіоні обрали породу корів пристосовану до умов навколишнього середовища і винайшли технологію виробництва цього сиру. Існує тісний зв'язок між флористичним різноманіттям і висотою над рівнем моря гірських полонин, де пасуться тварини, і смаковими та якісними характеристиками бриндзи. Крім того, виробники володіють ноу-хау виробництва бриндзи, які

випробувані часом, використовується лише обладнання і посуд з місцевої смереки, ручна праця ватага, який володіє тонкощами виробничого процесу. Аромат сиру, обумовлений природними факторами через траву та мікробну екосистему, довершується також дозріванням будзу на свіжому повітрі в особливих гірських кліматичних умовах, його коптінням, переробкою будзу на бриндзу з додаванням солі і особливим способом зберігання в смерекових бочках «бербеницях». Чим довший термін зберігання, тим пікантнішим є смак бриндзи, адже весь цей час вона дозріває. Виробництво бриндзи сприяє не лише збереженню місцевих традицій, кулінарної спадщини, а й сприяє розвитку аграрного сектору і економіки регіону. Цей продукт має дуже сильний зв'язок з територією, оскільки справжня «Гуцульська коров'яча бриндза» може бути зроблена лише з молока тварин, які пасуться на полонинах. Місцеве населення зберігає вміння виробництва бриндзи і передає його з покоління в покоління. Таким чином, існує тісний зв'язок між продуктом, місцем і людьми.

**Специфікація
товару:**

[https://base.uipv.org/searchBul/search.php?action=viewbul&dbname=geoc
§ion=all](https://base.uipv.org/searchBul/search.php?action=viewbul&dbname=geoc§ion=all)

**Ім'я та адреса
представника**

Прохода Юлія Леонідівна, реєстраційний № 432

**Адреса для
листування**

Прохода Юлія Леонідівна
вул. Васильківська, 37, офіс 409, м. Київ, 03022