

ВІДОМОСТІ ПРО ЗАЯВКИ НА РЕЄСТРАЦІЮ ГЕОГРАФІЧНИХ ЗАЗНАЧЕНЬ ПОХОДЖЕННЯ ТОВАРІВ ТА/АБО ПРАВА НА ВИКОРИСТАННЯ ГЕОГРАФІЧНИХ ЗАЗНАЧЕНЬ ПОХОДЖЕННЯ ТОВАРІВ

Номер заявки: і 2019 00005

Дата подання: 04.10.2019

Відомості про заявника:

Громадська спілка "Асоціація карпатських ватагів" вул. Карпатська, 10, смт Верховина, Верховинський р-н, Івано-Франківська обл., 78700, Україна

Кваліфікація географічного зазначення:

назва місця походження товару

Відтворення географічного зазначення:

ГУЦУЛЬСЬКА КОРОВ'ЯЧА БРИНДЗА

Специфікація товару:

1. Найменування продукту:

Гуцульська коров'яча бриндза

2. Категорія продукту: сир

3. Опис продукту:

3.1. Гуцульська коров'яча бриндза - це сир, виготовлений з молока місцевих порід тварин, які випасаються на високогірних літніх пасовищах - полонинах Українських Карпат (Івано-Франківської області, Закарпатської області, а також Путильського, Сторожинецького і Вишницького районів Чернівецької області), на висоті не менше ніж 700 м над рівнем моря з середини травня по кінець вересня.

3.2. Органолептичні показники:

3.2.1. Зовнішній вигляд - сир розсипчастий, але однорідний і липкий, щоб його можна було зібрати пальцями. Злегка жирний. Зерна повинні бути дрібними. Він тане в роті.

3.2.2. Колір варіюється від блідо-жовтуватого до жовтого (колір домашнього масла).

3.2.3. Смак може містити:

- домінуючи молочні смаки, включаючи різні види вершків, а також молока; можливі кислі, кисло-молочні продукти та смак розтопленого вершкового масла в дозрілій бриндзі; можлива легка кислотність або легка гіркота;

- важливий смак солі, стає пікантним 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.

3.3. Запах: включає запах диму і ледь відчутний запах сметани.

3.4. Фізико-хімічні показники:

3.4.1. Масова частка жиру у бриндзі коров'ячої складає у перерахунку на суху речовину не менше, ніж 20 % і може коливатися залежно від сезону виробництва.

3.4.2. Вологість не більше ніж 50 %.

3.4.3. Масова частка кухонної солі в готовому продукті 1-2,5 %.

3.4.4. Кислотність в межах 280-520 Т.

4. Визначення географічної зони виробництва:

Випасання тварин на полонинах, виробництво з заготовленого свіжого сирого молока сиру (будзу) і переробка його на бриндзу виконується у географічній зоні, яка простягається на всю територію Івано-Франківської та Закарпатської областей і три райони Чернівецької області (Путильський, Вишницький та Сторожинецький райони). Ця територія відповідає історичним землям проживання корінного гірського населення, яке називають гуцулами, що винайшло та займається ще з XV століття випасанням тварин та виробництвом бриндзи (званої в Україні з XVI століття) на Карпатському високогір'ї.

5. Елементи що підтверджують (походження з географічної зони) географічне зазначення продукту:

5.1. Для захисту інтересів виробників бринзи створено колективний орган - "Асоціація карпатських ватагів". Кожен виробник, який хоче користуватися назвою "Гуцульська коров'яча бриндза", може бути членом цього колективного органу і зобов'язаний додержуватись при виробництві свого продукту цієї специфікації.

5.2. Усі учасники виробничого процесу (виробництво сирого молока, його переробка у сир будзу, виготовлення з будзу бриндзи, пакування, зберігання та продаж) ведуть записи для забезпечення вимог законодавства до простежуваності - ідентифікації операторів ринку, які постачають партії харчових продуктів, та операторів ринку, яким відправлено партії харчових продуктів. Вони також ведуть записи з внутрішньої простежуваності у середині господарства для встановлення, з якої сировини виготовлена кожна партія продукту. Ці записи повинні містити також інформацію про термін при-

датності та кількість продукції, сировини чи напівфабрикатів. Кожне переміщення сировини чи продукції супроводжується інформацією про походження, термін придатності та кількість.

5.3. Щоб забезпечити якість і типовість "Гуцульської коров'ячої бриндзи" від імені асоціації здійснюється регулярна перевірка записів виробників, дотримання ними технологічних процесів, вимог до походження продуктів, гігієни процесу, правильності маркування, якісних і органолептичних показників та аналіз зразків продукції, напівфабрикатів та сировини.

5.4. Контроль готового продукту: сири підлягають періодичному відбору зразка за відповідальності Асоціації після мінімального періоду дозрівання. Ці зразки підлягають аналітичному та органолептичному огляду, метою яких є забезпечення якості та типовості продукту.

5.5. Сири, які не відповідають встановленим критеріям безпечності та якості, не можуть продаватися під позначенням походження "Гуцульська коров'яча бриндза". Виробники, які порушують вимоги до технологічного процесу, простежуваності, гігієни виробництва, можуть бути позбавлені права продажу продукту під назвою "Гуцульська коров'яча бриндза". На кожну упаковку сиру повинен бути прикріплений знак з логотипом "Гуцульська коров'яча бриндза".

5.6. Крім того на упаковці вказана чітка інформація місця розташування виробництва, назва полонини, на якій пасуться тварини і виготовляється сир.

5.7. Декларація виробника включає назву полонини де пасуться тварини, а також кормову базу, чим годують тварин, коли вони не на полонині. Полонини, вказані у цьому кодексі практик, будуть вважатися апріорі інвентаризовані для виробництва сиру будзу, який згодом переробляють на бриндзу. Час від часу проводиться контроль випасу худоби на зазначених полонинах. Апріорі виключені з опису ліси і ділянки несільськогосподарського використання.

5.8. Виробник зобов'язаний негайно повідомляти про будь-які зміни кормів і кормових угідь групі виробників, які маркуватимуть свій продукт географічним зазначенням "Гуцульська коров'яча бриндза".

6. Опис способу виробництва продукту:

6.1. Виробництво молока:

6.1.1. Породи тварин:

6.1.2. Кормова база: у період доїння з середини травня по кінець вересня стадо харчується виключно дикорослими травами полонин Українських Карпат на висоті щонайменше 700 м над рівнем моря. У зимовий період тварин годують заготовленим сіном, подрібненим зерном ячменю і пшениці. Заборонено додавання до раціону будь-яких генномодифікованих продуктів або продуктів, які можуть вплинути на смакові властивості молока (капуста, ріпак, ріпа, зелень буряка). Не менше 80 % кормів у зимовий період мають походити з зони виробництва.

6.1.3. Пасовища: тварин виганяють на полонини в середині травня і тримають їх на полонинах, поки дозволяють погодні умови (кінець вересня). На пасовищах не вносять жодних мінеральних добрив, підживлення відбувається за рахунок природного внесення органічних добрив - посліду тварин, які пасуться на полонинах.

6.1.4. Доїння відбувається безпосередньо на полонинах двічі на день.

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

6.2. Виробництво коров'ячого сиру - будзу:

6.2.1. Виробництво будзу на полонинах відбувається з допомогою додавання натурального сичужного ферменту - г'леґу, у розрахунку 1 столова ложка на 20 літрів молока або фармацевтичного сичужного ферменту до сирого процідженого молока, температура якого 28-32 °С.

6.2.2. Г'леґ - шлунок молочного 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 і тримають закритою.

6.2.3. Молоко з сичужним ферментом тримають при температурі 28-32 °С і очікують 40 хв. - 1 год., залежно від кількості молока та погодних умов, поки згорнеться білок. Після того за допомогою традиційного дерев'яного інструмента - "ботелев", згорнуту молочну суміш збивають 5-10 хв. поки не отримають однорідну масу дрібнозернистої консистенції і не почне відділятися сироватка.

6.2.4. Збиту суміш ватаг залишає в спокої і очікує 25-35 хв. поки сир не ляже на дно. Тоді за допомогою марлі ватаг вибирає сир з бочки і підвішує, щоб стекла сироватка (жинтиця). Підвішують сир на 8-30 годин.

6.2.5. Тоді будз вивішують або кладуть на дерев'яні полиці ще на 7-14 днів, період залежить від розміру будзу і погодних умов. Під час цього періоду будз може коптитися, для цього використовують деревину вільхи, смереки, вишні, сливи, бука, ялиці, альпійської повзучої сосни.

6.3. Виробництво бриндзи:

6.3.1. Для виробництва бриндзи використовують будз, термін дозрівання якого 7-14 діб.

6.3.2. Будз перемелюють 1-2 рази на м'ясорубці, додаючи при цьому від 2,5-3,5 % кухонної солі, залежно від того чи бриндза буде споживатися свіжою, чи буде дозрівати у бочках. Тоді ця маса кладеться в дерев'яну бочку і перетирається за допомогою дерев'яного інструмента "брай" поки не набуде консистенції масла.

6.4. Зберігання бриндзи:

6.4.1. На полонині отриману суміш щільно набивають дерев'яним інструментом "браєм" у дерев'яні бочки - бербениці. Можуть зверху посипати

товстим шаром солі. Термін придатності вираховується від дати закладки бриндзи у бербениці.

6.4.2. Таким чином бриндза дозріває щонайменше 1 місяць. Весь цей час вона стає міцнішою (більш гострою) на смак. Бербениці, наповнені бриндзою, звозять вниз з полонини у села. Термін придатності бриндзи у бербениці вираховується з дати її закладки у бербеницю і не може перевищувати 2 роки.

6.4.3. Після дозрівання у бербениці бриндзу можуть закладати в скляні банки різної ємності, її закатують герметичними кришками, так вона може зберігатися 120 діб. Загальний термін придатності бриндзи не може перевищувати 2 роки.

6.4.4. Температура у приміщенні, де зберігається бриндза, не повинна перевищувати 3-8 °С, вологість від 70 до 85 %.

7. Особливості географічного середовища:

7.1. Специфіка географічної зони:

7.1.1. Природні фактори. Гуцульська коров'яча бриндза виготовляється тільки на Карпатському високогір'ї, з молока місцевих порід тварин та їх складних помісей. Завдяки особливостям географічного природного середовища Гуцульська коров'яча бриндза відрізняється особливим насиченим смаком і не схожа на жодну іншу. Про особливі смакові характеристики молочних продуктів, зроблених на високогір'ї, згадується ще у "Гуцулському календарі на рік 1935"¹.

Виробляється Гуцульська коров'яча бриндза лише в літній період, коли тварини випасаються на високогірних луках (полонинах). Про важливу роль полонин у гуцульському скотарстві згадується у більшості досліджень, присвячених Гуцульщині^{2,3}. Загальновідомим є той факт, що органолептичні характеристики сиру повністю залежать від корму, який споживала тварина, з молока якої виготовляють сир. Саме тому особливість флори Українських Карпатських полонин відіграє ключову роль у формуванні смакових характеристик Гуцульської коров'ячої бриндзи і відрізняє цей сир з-поміж інших.

Флора Карпатських полонин зумовлена кліматичними умовами, типом ґрунтів і висотою над рівнем моря. Клімат у зоні Українських Карпат помірно-континентальний, теплий, з циклічними та антициклічними вторгненнями атлантичного повітря. Температура найтеплішого місяця (липень) у передгір'ях 18...20 °С, у високогірному ярусі 8...10 °С, найхолоднішого (січень), відповідно, -3...-6 °С і -8...-9 °С. Карпати - найвологіша територія в Україні: найбільше дощів - навесні і влітку, снігу - взимку. Кількість опадів від 500-800 мм у передгір'ях і до 1600-2000 мм на найвищих хребтах. Навесні

сніг доволі довго (інколи до середини червня) лежить на округлих вершинах гір⁴.

Висотна ландшафтна диференціація рослинного і ґрунтового покриву досить чітко виражена. Біля підніжжя росте листяний ліс: дуб, граб, липа клен, бук. Вище з'являються хвойні дерева: ялиця і ялина європейська (смерека). Ліс стає мішаним. Підлісок листяного і мішаного лісів утворюють кущі малини, ліщини, ожини, шипшини. На узліссях і галявинах ростуть трав'янисті рослини, більшість з них лікарські. Під деревами багато грибів: білі, підберезовики, пісочники, маслюки, опеньки. Вище ліс стає хвойним. Крім смереки і ялиці, у ньому росте модрина. Хвойні дерева холодостійкіші, ніж листяні. Ліс темний й вологий. Ґрунт між деревами вкритий мохом. На галявинах ростуть низенькі кущики брусниці та чорниці. Природна верхня межа лісу проходить на висоті 1300-1680 м над р. м. На високих схилах і вершинах Карпат хвойні ліси змінюються чагарниками та субальпійським криволіссям із сосни гірської, ялівцю, вільхи зеленої та інших порід у карах та високих водозборах. Найвище розкинулись субальпійські гірські луки - полонини, вкриті різнобарвно квітучими трав'янистими рослинами. Ґрунти - гірсько-лучно-буроземні.

Основними фітоценозами Українських Карпатських полонин в межах географічного місця виробництва Гуцульської коров'ячої бриндзи у Івано-Франківській області, Закарпатській області, а також Путильському, Сторожинецькому і Вижницькому районах Чернівецької області є: біловусники (*Nardetum*), костричники (*Festucetum rubrae*, *Festucetum supinae*), куничники (*Calamogrostidetum arundinaceae*, *Calamogrostidetum villosae*), щучники (*Deschampsietum caespitosae*, *Deschampsietum flexuosae*), мітлицеві угруповання (*Agrostidetum tanuisae*), верба трав'яна (*Salicetea herbaceae*), ситник трироздільний (*Juncetea trifidi*), різнотравні формації (*Carrici rupestris-Kobresietea belardii*, *Elyno-Seslerietea*, *Mulgedio-Aconitetea*, *Loiseleurio-Vaccinietea*), куничник волохатий (*Calamagrostis villosa*), ожина темнобура (*Luzula spadicea*), рододендрон східнокарпатський (*Rhododendron kotschyi*), насельниця лежача, лохина (*Vaccinium uliginosum*), цетрарія ісландська (*Cetraria islandica*), оленячий мох (*Cladonia rangiferina*), котячі лапки дводомні (*Antennaria dioica*), нечуйвітер альпійський, роговик альпійський шорстистий, дзвоники альпійські (*Campanula alpina*), водянка чорна, сеслерія голубувата (*Seslerie coeruleans*), костриця різнобарвна (*Festuca vericolor*), костриця аметистова (*Festuca amethystina*), ломикамінь волотистий, смілка поникла сумнівна (*Silene nutans*), радіола рожева, анемона нарцисолиста, бартісія альпійська⁵.

Людський фактор. Відомо, що ще з XV століття гірське населення - гуцули, яке населяло Південно-Східну частину Українських Карпат, займалося випасанням тварин і приготуванням бриндзи ви-

¹ Гуцулський календарь на рік 1935.

http://shron2.chtyvo.org.ua/Zbirnyk_statei/Hutsulskyi_kalendar_na_rik_1935.pdf

² Шухевич В. Гуцульщина. З друкарні Наукового товариства імені Шевченка, 1899 рік. - 349 с.

³ Сеньків І. Гуцульська спадщина. Праці з життя і творчості гуцулів / Іван Сеньків. - Вид. 2-ге, доп. - Чернівці : Друк Арт ; Верховина : Гуцульщина. 2014. - 528 с. : іл.

⁴ Байцар А.Л. Типи верхньої межі лісу в Українських Карпатах та їх охорона // Вісник Львів. ун-ту серія географ. Вип. 40. Частина І. - Львів, 2012, с. 101-107

⁵ Черепанин Р.М. Аркто-альпійські види рослин Українських Карпат. - Івано-Франківськ: Видавництво Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника, 2017. - 92 с.

соко в горах на відкритих і незаліснених пасовищах - полонинах. Осередками випасу є колиби - сезонні будівлі, де живуть і господарюють пастухи під керівництвом ватага⁶. Доведено, що традиція виробництва гуцульської бриндзи з коров'ячого молока розпочалася з австрійського періоду на території Гуцульщини в 1772 році. З 1772 по 1914 роки виробництво сиру на полонинах розвивалося за сприяння австрійців, які завезли у цей регіон свою породу корів Пінцгау (нім. - Pinzgauer), а також підтримували будівництво кращих господарських споруд для виробництва сиру на полонинах. У деяких районах Гуцульщини, як Верховина та Косів, місцеві виробники бриндзи згодом перейшли з овечого молока на коров'яче молоко. Згідно з Гуцульським календарем 1935 р., виробництво бриндзи як з овечого, так і з коров'ячого молока активно здійснювалося вже у 1930-х роках. Деякі дослідники (наприклад, Я. Зеленчук) вважають, що домінування виробництва бриндзи саме з коров'ячого молока відбулося в результаті колективізації за радянських часів у 1960 роках. Незважаючи на те, що виробники змінили тип молока, вони зберегли традиційну гуцульську технологію виробництва бриндзи на полонині. Вихід на полонину відбувається в середині травня і триває аж до кінця вересня. Місцеве населення віддає на літній період своїх корів ватагу, який займається виробництвом бриндзи на полонині, і власники тварин отримують за це молочну продукцію від нього. Крім того місцеве населення береже традицію виробництва самої бриндзи, адже для місцевих жителів це традиційний сир протягом багатьох століть. Вони тримали його в дерев'яних бочках протягом року і використовували для приготування традиційних місцевих страв: кулеша з бриндзою, банош та вареники з бриндзою, барабуляники, печеня з бриндзою. Варто зауважити, що бриндза відіграє ключову роль в місцевій традиційній кухні і використовується як спеція для приготування страв. Традиційні страви з бриндзою згадуються В. Шухевичем, а також в праці Т. Гонтар "Народне харчування українців Карпат", що опублікована у Львові у 1979 році.

7.2. Специфіка "Гуцульської коров'ячої бриндзи".

Особливістю цього сиру є те, що використовується молоко лише місцевих гірських порід тварин, які випасаються на високогірних полонинах на висоті понад 700 м над рівнем моря. Гуцульська коров'яча бриндза - це сир з 70 % коров'ячого молока, розсипчастий, кольору від блідо-жовтуватого до жовтого, смак солоний, пікантний, запах копчений.

7.3. Зв'язок між географічною зоною та специфічними характеристиками продукту. Саме в складних гірських умовах, де пасовища оточені лісами, де 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, пристосованих 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 і якісними характеристиками бриндзи. Крім того, виробники володіють ноу-хау виробництва бриндзи, які випробувані часом, використовуються лише обладнання і посуд з місцевої смереки, ручна праця ватага, який володіє тонкощами виробничого процесу. Аромат сиру, викликаний природними факторами через траву та мікробну екосистему, довершується також дозріванням будзу на свіжому повітрі в особливих гірських кліматичних умовах, його копінням, 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.

8. Пакування:

8.1. Фасування бриндзи в тару різної ємності повинно відбуватися в межах, Івано-Франківської області, Закарпатської області та трьох районів Чернівецької області (Путильський, Вижицький та Сторожинецький райони).

8.2. Тара для фасування - скло, харчовий пластик, вакуумна упаковка, дерево.

9. Правила маркування:

Маркування спожиткового та транспортного пакування повинно містити таку інформацію:

- назва 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, г'лег';
- назва та повна адреса і номер телефону виробника, адреса потужностей виробництва;
- назва полонини, де пасуться тварини;
- маса нетто, г (кг)*;
- дата виготовлення;
- термін придатності;
- номер партії виробництва (якщо не є датою виготовлення).

Вказується відповідність продукту вимогам цього Кодексу практик. На готовий продукт наноситься лого асоціації виробників. Повідомлення для споживачів: "Протягом терміну придатності смакові характеристики стають гострішими, запах різкішим".

⁶ Гонтар Т. Народне харчування українців Карпат. Видавництво наукова думка, 1979 рік. – 135 с.

10. Перелік основних точок контролю:**Виробництво молока**

Заголовок	Опис	Метод контролю
1. Місце географічного розташування	Випасання тварин відбувається високо на гірських полонинах у ідентифікованій цим кодексом практик географічній зоні	Документальне підтвердження, візуально
2. Порода тварин	Бура карпатська корова, Червона карпатська корова, Піцгау і їх складні помісі Українська гірська карпатська вівця, Мокан, Полонинська коза	Візуальний контроль, документальне підтвердження
3. Трансгенні культури	Відсутність трансгенних культур вздовж всього ланцюга виробництва	Документальне підтвердження, періодичні лабораторні дослідження
4. Походження кормів	Географічна зона для сіна і свіжого корму, для решти кормів дозволено з поза меж географічної зони не більше 80 %	Документальне підтвердження
5. Природа кормів в господарстві	Заборонено: силос, забруднені корми, консерванти, корми, які негативно впливають на запах і смак молока (капуста, ріпак, ріпа, зелень буряка)	Візуальний контроль, документальне підтвердження
6. Система доїння	Доїння вручну чи автоматизована система доїння на пасовищі	Візуальний контроль

Виробництво сиру (будзу)

Заголовок	Опис	Метод контролю
1. Географічне розташування цеху виробництва	Цех розташований на полонині, що ідентифікована цим кодексом практик	Документальне підтвердження
2. Період виробництва сиру після доїння	Відразу після кожного доїння з травня по жовтень	Документальне підтвердження, візуальний контроль
3. Обладнання для виробництва сиру	Дерев'яні пристрої та посуд, відра з нержавійки для збору молока	Візуальний контроль,
4. Матеріал посуду	Смерека, нержавіюча сталь	Візуальний контроль,
5. Застосування тільки дозволених інгредієнтів	Тваринний сичужний фермент, сіль	Візуальний контроль документальне підтвердження
6. Приготування сиру будз	Свіже сире молоко, температура 28-32 °С, час згортання білка 40 хв. - 1 год. Збивання збитолою 5-10 хв. Залишити у спокої на 25-35 хв. Згортання сирної кулі вручну, підвішування в марлі для скапування до 8-30 год.	Візуальний контроль документальне підтвердження
7. Дозрівання будзу	Від 7 діб до 14 діб при температурі повітря не вище 25 °С	Візуальний контроль документальне підтвердження

Переробка будзу на бриндзу

Заголовок	Опис	Метод контролю
1. Місцезнаходження переробки сиру	Переробка сиру відбувається в межах Івано-Франківської області, Закарпатської області та трьох районів Чернівецької області (Путьський, Вижницький та Сторожинецький райони)	Документальне підтвердження
2. Устаткування для переробки сиру	М'ясорубка металева, великі ємності для перемішування сиру з сіллю дерев'яні, металеві, поливані, пластикові (пластик харчо-	Документальне підтвердження, візуальний контроль

Заголовок	Опис	Метод контролю
	вий, дозволений для цих потреб), для зберігання дерев'яні смерекові бочки, скляні банки різної ємності	
3. Термін придатності	до 2 років	Документальне підтвердження, візуальний контроль
4. Температура дозрівання	≤12	Документальне підтвердження, візуальний контроль
5. Маркування бриндзи	Вказати термін дозрівання будзу, який перероблено, дата виробництва бриндзи	Документально, візуально на посуді, де зберігається сир

Фасовка

Заголовок	Опис	Метод контролю
1. Розташування розфасовувальних майстерень	Фасування відбувається в межах Івано-Франківської області, Закарпатської області та трьох районів Чернівецької області (Путильський, Вижницький та Сторожинецький райони)	Документальне підтвердження
2. Посуд для фасування	Скляні банки, дерев'яні і пластикові контейнери різної ємності, плівка поліетиленова, вакуумна упаковка	Візуальний контроль
3. На упаковці	<ul style="list-style-type: none"> - назва ГЗ; - назва бриндзи із зазначенням масової частки жиру у сухій речовині, %; - склад бриндзи у порядку переваги складників - молоко сире коров'яче (інше молоко, якщо додавалося), сіль, кляг; - назва та повна адреса і номер телефону виробника, адреса потужностей виробництва; - назва полонини, де пасуться тварини; - маса нетто, г (кг)*; - дата виготовлення; - термін придатності; - номер партії виробництва (якщо не є датою виготовлення); - може наноситись лого асоціації виробників; - вказується відповідність продукту вимогам цього Кодексу практик; - повідомлення для споживачів: "Протягом терміну придатності смакові характеристики стають гострішими, запах різкішим" 	Візуальний контроль

Готовий виріб

Заголовок	Опис	Метод контролю
1. Якість готової продукції	Дотримання нормативних характеристик складу і якості продукції	Аналітичний (огляд документів) і органолептичний