



МІНІСТЕРСТВО ЕКОНОМІКИ УКРАЇНИ
(Мінекономіки)

вул. М. Грушевського 12/2, м. Київ, 01008, тел. (044)200-47-53, факс (044)253-63-71
E-mail: meconomy@me.gov.ua, http://www.me.gov.ua, код ЄДРПОУ 37508596

На № _____ від _____

Громадська спілка
«Агро-еколого-рекреаційний
кластер «Фрумушика-Нова»
у Тарутинському районі»

комплекс будівель та споруд, 1,
сільрада Веселодолинська,
Тарутинський р-н,
Одеська обл., (Болградський р-н,
Бородінська ОТГ)
68544
ytp.post@gmail.com

Про погодження специфікації

Міністерство економіки України розглянуло клопотання Громадської спілки «Агро-еколого-рекреаційний кластер «Фрумушика-Нова» у Тарутинському районі» від 30.04.2021 № 30/5 щодо погодження специфікації товару з географічним зазначенням «М'ЯСО БАРАНИНИ ФРУМУШИКА/БАРАНИНА ФРУМУШИКА» та повідомляє про **погодження специфікації товару з географічним зазначенням «М'ЯСО БАРАНИНИ ФРУМУШИКА/БАРАНИНА ФРУМУШИКА»** (протокол експертної комісії щодо погодження специфікацій товарів із географічними зазначеннями від 20 липня 2021 року).

Додаток: на 8 арк. в 2 прим.

Заступник Міністра

Ірина НОВІКОВА

Стародуб 200-47-73*4128



ДОКУМЕНТ СЕД Мінекономіки АСКОД

Сертифікат 58E2D9E7F900307B0400000018A218006B928600

Підписувач Новікова Ірина Юріївна

Дійсний з 28.07.2020 0:00:00 по 28.07.2022 0:00:00



Мінекономіки
2602-06/39501-07 від 02.08.2021
10:55:43

ПОГОДЖЕНО

Лист Мінекономіки

від 02.08.21 № 2602-06/39501-01

СПЕЦИФІКАЦІЯ ТОВАРУ

■ **географічне зазначення** ■ назва місця походження товару (НМПТ)

1. Найменування

М'ясо баранини Фрумушика/Баранина Фрумушика

Myaso baranyny Frumushika /Frumushika sheep meat

2. Назва товару:

Захищене географічне зазначення

Баранина свіжа, охолоджена або морожена: туші та половини туш, відруби необвалені; баранина обвалена, відруби обвалені.

Категорія 1. Свіже м'ясо і субпродукти.

3. Опис особливих властивостей товару, певних якостей, репутації або інших характеристик товару

М'ясо баранини Фрумушика/Баранина Фрумушика є свіжим, охолодженим або мrożеним м'ясом ягнятини або баранини, що продається у вигляді: цілих туш та половин туш, відрубів необвалених, баранини або ягнятини обваленої, відрубів обвалених, в тому числі у вигляді нарізаного мяса для продажу кінцевому споживачу, що готове для самостійного приготування та вживання.

М'ясо баранини Фрумушика/Баранину Фрумушика одержують від місцевих порід каракуль, гісар і цигай або кросів цих трьох порід.

М'ясо баранини Фрумушика/Баранина Фрумушика переважно відноситься до 1 категорії, але може бути представлене і у вигляді II категорії.

Особливі властивості товару

Зовнішній вигляд

М'ясо баранини Фрумушика/Баранина Фрумушика за кольором має ознаки мармурового забарвлення, жир має колір від білого до кремово-жовтого.

Смак

У смаку відчутна наявність солодкості, трав'яних нот гороху або люцерни, легкого горіхового присмаку. У післясмаку відчувається кислинка та смак умами.

Текстура

Консистенція м'яка, але волокниста. Жир на туші не сочиться і добре структурований.

Запах

Інтенсивний аромат, характерний для баранини, без слідів прогорклості та терпкості.

М'ясо баранини Фрумушика/Баранина Фрумушика має репутацію унікального м'яса Тарутинських степів.

Вівці, які забиваються у віці від 9 до 18 місяців, продаються як баранина, а тварини, забиті у віці до 9 місяців, можуть продаватися як ягнятина.

При вигодовуванні тварин застосовується випасання в степу, при цьому щонайменше 60% кормів у перерахунку на суху речовину становить корм на основі трав, трава або сіно, що надходять із географічного регіону походження. Інші раціони для овець може включати побічні продукти з квасолі та зернові культури: овес, пшениця, ячмінь та кукурудза. Зернові та бобові культури можна виробляти на орних землях із географічного регіону походження. Будь-який інший корм заборонений. До 25 % кормів, а в посушливі роки - до 30 % кормів у перерахунку на суху речовину можуть надходити із території поза межами географічного регіону походження.

Докази походження товару, що посвідчують його особливі характеристики, надаються через чітко визначену систему простежуваності. Система простежуваності включає: офіційну систему реєстрації/ідентифікації тварин, фізичне маркування туш та систему серійних номерів.

Система реєстрації/ідентифікації включає: реєстрацію/ідентифікації тварин відповідно до чинного законодавства, ведення реєстру сільськогосподарських підприємств (ферм), які відгодовують тварин та реєстру забитих тварин. Кожна вівця позначається вушною биркою, що враховується у записах в реєстрах.

Після забою на кожній туші позначається серійний номер, а потім усі відруби м'яса баранини Фрумушика/Баранина Фрумушика, маркуються тим самим серійним номером. Цей серійний номер повинен розміщуватися на відрубі м'яса до моменту випуску готової продукції на ринок.

Система простежуваності м'яса та кормів для тварин схематично представлена нижче.

21/31/Bx№52, 29.12.21

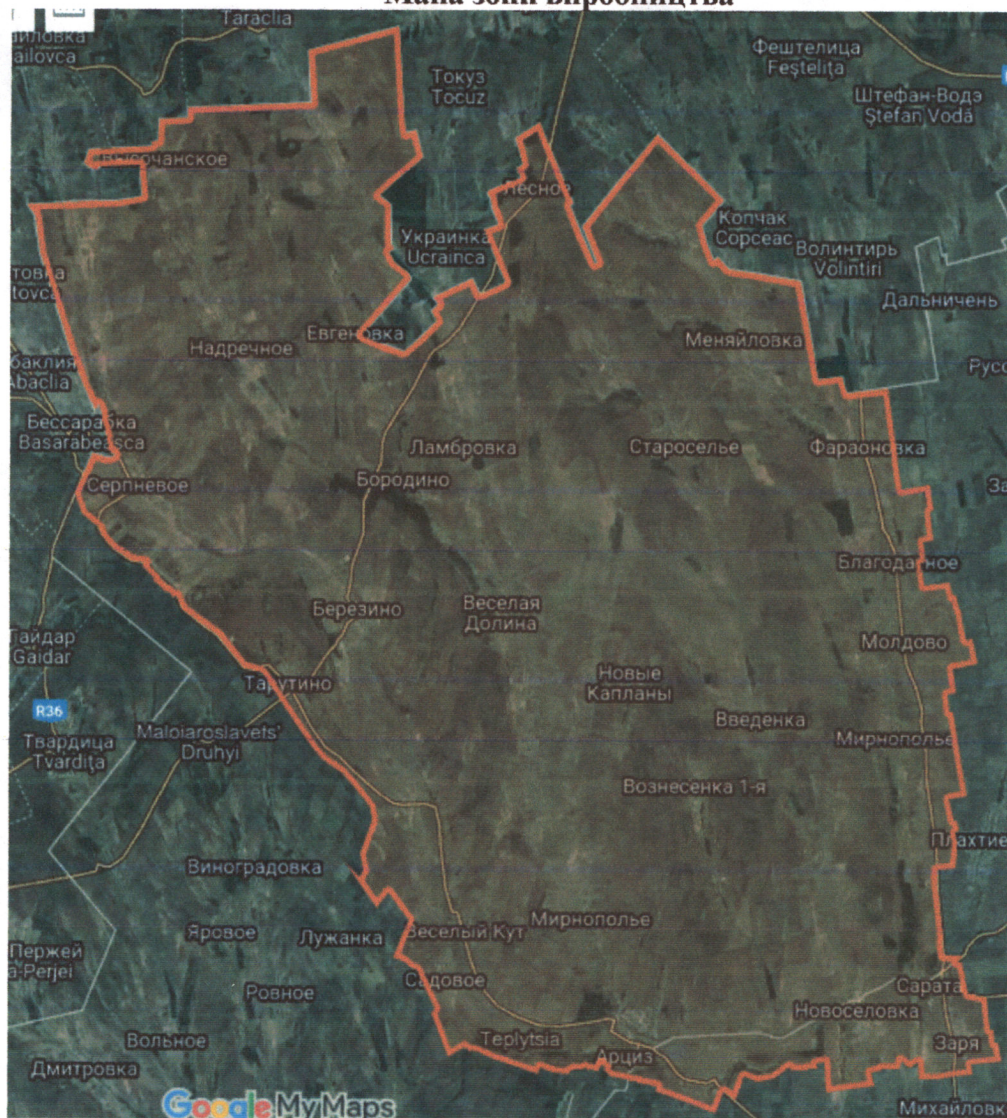


2205000002021000040882469329122

4. Межі географічного місця, де виробляється товар

Зона виробництва М'яса баранини Фрумушика/Баранини Фрумушика розташована на території Тарутинського степу, в межах **північно-східної частини Болградського району та північної частини Білгород-Дністровського району**, у межах міста Арциз, СМТ Тарутине, Сарата, Серпневе, Бородіно, населених пунктів Височанське, Новоукраїнка, Петрівка, Плачинда, Нове Тарутине, Матильдівка, Новосілка, Петрівськ, Ганнівка, Олексіївка, Підгірне, Скриванівка, Сухувате, Слобідка, Кролівка, Вознесенська Дуга, Калачівка, Євгенівка, Надрічне, Володимирівка, Іванчанка, Рівне, Богданівка, Юр'ївка, Єлизаветівка, Ганнівка, Лісне, Новоселівка, Олександрівка, Фуратівка, Міняйлівка, Миколаївка, Ламбрівка, Старосілля, Петропавлівка, Фараонівка, Пшеничне, Благодатне, Підгірне, Весела Долина, Перемога, Роза, Нові Каплани, Василівка, Красне, Роща, Вознесенка Перша, Вишняки, Світлодолинське, Надежда, Молдове, Пасічне, Негрове, Нова Іванівка, Кам'янка, Мирнопілля, Введенка, Нова Плахтіївка, Веселий Кут, Садове, Теплиця, Червоноглинське, Павлівка, Долинівка, Новоселівка, Зоря, відповідно до мапи виробництва.

Мапа зони виробництва



Geography of the United States

The United States is a large country with a diverse geography. It is located in North America and is bordered by Canada to the north and Mexico to the south. The United States has a long coastline along the Atlantic Ocean to the east and the Pacific Ocean to the west. The country is divided into 50 states and a federal district. The geography of the United States is characterized by a variety of landforms, including mountains, rivers, and plains. The United States is also home to a wide variety of climate zones, ranging from tropical in the south to subarctic in the north. The United States is a major power in the world and has a significant impact on global affairs.



5. Опис способу виробництва товару

М'ясо баранини Фрумушика/Баранину Фрумушика отримують з наступних порід овець - каракуль, гісар і цигай або кросів цих трьох порід.

Луки в районі виробництва (Тарутинський степ) є основним джерелом корму для тварин. Тварини пасуться цілий рік на степу. При вигодовуванні тварин застосовується випасання в степу, при цьому щонайменше 60% кормів у перерахунку на суху речовину становить корм на основі трав, трава або сіно, що надходять із географічного регіону походження. Інші раціони для овець може включати побічні продукти з квасолі та зернові культури: овес, пшениця, ячмінь та кукурудза. Зернові та бобові культури можна виробляти на орних землях із географічного регіону походження. Будь-який інший корм заборонений. До 25 % кормів, а в посушливі роки - до 30 % кормів у перерахунку на суху речовину можуть надходити із території поза межами географічного регіону походження.

В межах зони виробництва площі під випас обмежені нерозораними землями, що вкриті природнім рослинним покривом. Для цього пасовища характерна наявність злаково-типчаково-ковильних і типчаково-ковильних трав, характерних для цілинного та вторинного степу. Сухі та низькопродуктивні пасовища та луки охоплюють всю площу виробництва, що використовується для виробництва сіна та випасу овець. *Stipa capillata*, *Stipa lessingiana*, *Stipa pennata* належать до видів, присутніх у степу, що мають значення для годівлі овець. Наявність інших видів, таких як *Pulsatilla pratensis*, *Astragalus dasyanthus*, *Ornithogalum oreoides*, *Crocus reticulatus* та *Bulbocodium versicolor*, є показником біорізноманіття та належного управління природними луками.

Заготівля сіна дозволена лише у цій зоні. Годування тварин сіном, що походить з інших зон, заборонено. Розорані землі можуть бути відновлені до пасовиськ лише після 10 років безперервної природньої вегетації. Переведення луків у розорені землі для вирощування зернових суворо заборонено.

Вівці, які забиваються від 9 до 18 місяців, продаються як баранина, а тварини, забиті у віці до 9 місяців, будуть продаватися як ягнятина.

Забій та нарізку м'яса баранини Фрумушика/Баранину Фрумушика можна проводити поза зоною виробництва.

М'ясо баранини Фрумушика/Баранину Фрумушика потрібно зберігати в холодильнику при температурі нижче 7 ° С. Туші та відруби повинні перевозитися в рефрижераторах. Обмежень для використання упаковки не встановлено, за винятком вимог до запобігання псуванню.

6. Відомості про взаємозв'язок особливої якості (інших характеристик, репутації) товару з його географічним походженням

Природні умови

Клімат

Зона виробництва розташована в степовій агрокліматичній зоні. Область виробничого клімату класифікується як сухий континентальний.

За останні роки кількість опадів зменшилась, а температури зросли. Ці кліматичні зміни негативно впливають на степову рослинність і зобов'язують епізодично виробників вживати таких заходів, як закупівля

Bolgrad – 80 m 45°42' N, 28°36' E 1961-1990		
Month	Rain (mm)	Temp (°C)
Jan	34	-2.2
Feb	39	-0.7
Mar	32	3.7
Apr	36	10.4
Mai	51	16.3
Jun	67	20.0
Jul	54	21.6
Aug	50	21.1
Sep	47	16.9
Oct	27	10.9
Nov	36	5.3
Dec	39	0.4
Year	512	10.3

кормів для тварин, щоб подолати зимовий період та регулювати свої стада, забиваючи більше тварин, ніж планувалося.

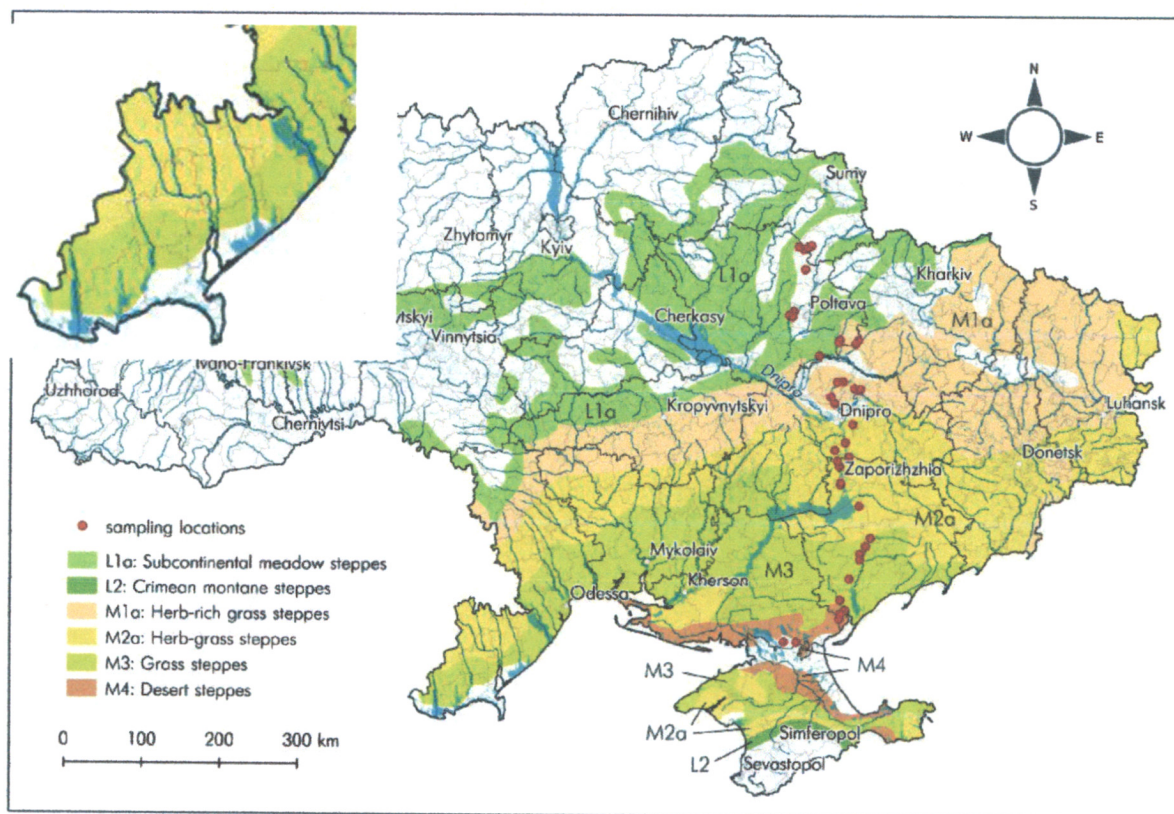
Ґрунти

У районі переважають чорноземи. Важкі мулистоглинисті та глинисті ґрунти нагірних шарів займають водозбірні плато, а помірні важкі супіщано-глинисті і суглинні ґрунти знаходяться в дні долин малих річок.

Рослинність

Багаторічні основні луки, що утворилися на вапняних ґрунтах району виробництва, бідні на поживні речовини та видове розмаїття. Для цього пасовища характерна наявність злаково-типчаково-ковильних і типчаково-ковильних трав, характерних для цілинного та вторинного степу. Сухі та низькопродуктивні пасовища та луки охоплюють всю площу виробництва, що використовується для виробництва сіна та випасу овець. *Stipa capillata*, *Stipa lessingiana*, *Stipa pennata* належать до видів, присутніх у степу, що мають значення для годівлі овець. Наявність інших видів, таких як *Pulsatilla pratensis*, *Astragalus dasyanthus*, *Ornithogalum oreoides*, *Crocus reticulatus* та *Bulbocodium versicolor*, є показником біорізноманіття та належного управління природними луками.

Основна загроза стійкості степової системи породжується сільськогосподарськими змінами, зокрема закінченням екстенсивного землеробства, характерним для агропасторалізму.



Унікальність рослинного складу та клімату Тарутинського степу, до якого відноситься географічна територія виробництва М'яса баранини Фрумушика/Баранини Фрумушика, а також їх вплив на тварин, що історично розводяться в даному географічному районі, описана в численних наукових дослідженнях: Крос-культурний код Подунав'я: історико-лінгвістичні студії. Збірник наукових праць за матеріалами міжнародної науково-практичної конференції (20 жовтня, 2019 року). – Ізмаїл : РВВ ІДГУ; «СМИЛ», 2019. – 184 с. ВАКАРЕНКО Л.П., ДУБИНА Д.В. (2013). Рослинність Тарутинського степу (Одеська обл.) та проблеми її охорони. Чорноморськ. бот. ж., 9 (2): 283-291; Проблеми підвищення ефективності

господарювання в народногосподарському комплексі (на мезо- та мікроекономічних рівнях): монографія / за ред. А.І. Ковальова, Н.В. Сментини. – Одеса: Атлант, 2013. –398 с., укр. мов. Така унікальність та її вплив на регіон, включаючи тваринництво, підтверджуються фактом надання Тарутинському степу статусу ландшафтного заказника місцевого значення “Тарутинський степ” відповідно до рішення Одеської обласної ради від 26.04.2012 № 445-ІУ, а також фактом внесення Тарутинського степу до переліку охоронюваних місць Смарагдової мережі Європи (охоронний номер UA1000037).

Людські фактори

Протягом століть Буджак (Південна Бессарабія), який наразі відомий як Тарутинський степ, був відомим районом вівчарства, в якому панувала кочова худоба. Кілька археологічних свідчень свідчать про те, що овець розводили з 5-го тисячоліття н. Е. Місцеве ногайсько-татарське населення виводило різні породи овець - переважно чушку, цигай і каракуль. У середині XIX століття на зміну ногайським кочівникам прийшли іммігранти з України, Молдови та Балканського півострова. Наприкінці 18 - на початку 19 століття предками іммігрантів є переважно скотарі, життя яких організовується навколо економіки вівчарства, а молочні продукти та м'ясо були важливими харчовими продуктами для місцевого населення.

До кінця XIX століття поголів'я овець зросло майже в чотири рази. Якщо в 1832 р. У всіх болгарських колоніях було 198 560 голів овець, то через 19 років, у 1851 р., Це було 781 152. В середньому одна колонія колоністів мала в середньому 65 овець (Скалковський, С. 392).

Каракульські вівці були заведені, коли за часів царської Росії, у 1815 році, в цьому районі поселилися 134 етнічні німецькі сім'ї. У 1850-1869 рр. Процес перетворення пасовищ на оранку посилювався, що незабаром значно вплинуло на тваринництво. У 1860-1910 рр. Відбулися суттєві зміни - хліборобство замінило вівчарство у напрямку від портових міст на північ. Згодом став помітним вплив будівництва залізниць, що негативно позначився на вівчарстві, оскільки збільшив доступ до експортних ринків для вітчизняного зерна. Однак ці зміни не торкнулись певних регіонів, віддалених від портів та залізниць. Це сталося у випадку з Фрумушикою та Фрумушикою Нова, де вівці продовжували займати значне місце в економіці населення. У цей період вівчарство зосереджувалося у степах, включаючи степ Тарутіно, де місцеве населення розвинуло тонкий ланцюжок вартості виробництва вовни. На початку 20 століття німецькі колоністи в основному займалися тонкорунними вівцями, тоді як грубошерсті вівці були широко поширені в малих та середніх господарствах. Серед порід були: чушка (26,4% популяції), сигай (21,2%), ругна (бессарабський сорт волоських овець; 12,1%) та волоський (10%).

Проте в цей період швидкий процес урбанізації створив раптовий ріст попиту на сир та баранину, що призвело до заміщення виробництва вовни молочним та м'ясним секторами.

У ранній радянський період пасовища Тарутинського степу використовувались для овець із сусіднього колгоспу, аж до створення військового полігону. У 1946 р. Місцеве населення було депортовано, а на землях їхнього проживання створено військову базу. Це сприяло збереженню степу та його первісної рослинності, запобігаючи перетворенню на орні землі.

Однак, племінне поголів'я було збережено, а традиції місцевого вівчарства дали поштовх відновленню вівчарства в 1990-х роках. Зокрема, створена група вівчарських ферм "Бородіно" (фермерське господарство Фрумушика Нова), яка з 2006 по 2010 рр. досягла поголів'я у 8600 овець, переважно астраханської (каракульської) породи. У 1828 р. Село Фрумушика нараховувало 520 овець на 214 жителів села (Статистичний опис, с.182).

Економіка вівчарства відображається у місцевій гастрономічній спадщині. Серед традиційних страв чільне місце посідають страви з баранини, яку традиційно називають за

м'ясом походження - Фрумушика, та сиру. Зокрема, символами місцевої традиційної кухні є кавурма та тушкована баранина. Запечена баранина в кількох селах - головна страва для святкування релігійних свят (Полторак, 2020). Сир Бриндза, виготовлений з овечого молока, широко споживається і присутній у більшості випічки.

Підводячи підсумок, традиція вівчарства в галузі виробництва увічнила та зберегла звички скотарства та специфіку системи розведення, що надають специфічність та особливі властивості отриманим м'ясним продуктам.

Три основні фактори є визначальними для отримання специфічних властивостей баранини Фрумушики: якість степової рослинності Тарутинського степу, три місцеві породи, що використовуються виробниками, і практика скотарства.

Велика різноманітність видів на луках та пасовищах степу надає м'ясу солодкий смак м'яса та специфічний смак жиру. Широка практика скотарства надає м'ясу та жиру ніжну, але структуровану структуру. Мармуровий характер м'яса та білий колір жиру є результатом поєднання порід, що використовуються для виробництва баранини Фрумушики та системи вирощування, заснованої головним чином на вільному випасі худоби.

Типовість та впізнаваність м'яса баранини Фрумушики - це плід правильного вибору виду тваринницької продукції, який ідеально пристосований до навколишнього середовища та експлуатується виробниками, які володіють генетикою, годуванням тварин та продовжують великі моделі виробництва. Здобута таким чином репутація підтверджується численними публікаціями в сучасних довідниках та засобах масової інформації та відомістю географічної назви Фрумушика, яка навіть внесена до Національного реєстру рекордів України.

7. Особливі правила маркування товару

На основній етикетці вказується найменування М'ЯСО БАРАНИНИ ФРУМУШИКА/БАРАНИНА ФРУМУШИКА, яке може супроводжуватися словами «географічне зазначення» або відповідним символом, а також наводиться логотип наступного зразку:



Інші словесні позначення, в тому числі найменування та логотипи виробника конкретного продукту, на етикетці виконуються шрифтом, розмір якого не перевищує використаний у географічному зазначенні.

Основна етикетка або контр етикетка містять номер партії, щоб забезпечити простежуваність.

8. Спеціально уповноважені органи або інші органи оцінки відповідності: (Найменування та місцезнаходження спеціально уповноваженого органу, та/або, за наявності, органу, що перевірятиме відповідність товару специфікації, із зазначенням їх відповідних повноважень щодо товару)

контролю та перелік основних пунктів контролю:

Спеціально уповноважений орган: Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України. 01001, М. Київ, вул. М.Грушевського, 12/2. Повноваження щодо контролю особливих якостей чи інших характеристик товарів, щодо яких використовуються географічні зазначення відповідно до Закону України «Про правову охорону географічних зазначень».

Орган, що здійснює повноваження щодо перевірки відповідності товару специфікації: Державне підприємство "Одеський регіональний центр стандартизації, метрології та сертифікації", Україна, 65014, м. Одеса, вул. Чорноморська, 10.

Голова Громадської спілки «Агро-еколого-рекреаційний кластер «Фрумушика-Нова» у Тарутинському районі

О.А.Паларієв

