

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



(190) **RU 2020752799**

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

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

Заявки на географические указания

Номер заявки: 2020752799

Дата подачи заявки: 23.09.2020

Опубликовано: 01.10.2020

Изображение (воспроизведение) заявляемого обозначения:

ФИЛИМОНОВСКОЕ МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ "КРЕСТЬЯНСКОЕ"

(731) Заявитель(и):

Общество с ограниченной ответственностью "Филимоновский молочноконсервный комбинат"

663620, Красноярский край, Канский р-н, с. Филимоново, ул. Тракторная, 30, стр. 25

Контактные данные для связи с заявителем:

663620, Красноярский край, Канский р-н, с. Филимоново, ул. Тракторная, 30, стр. 25

Указание товара:

масло сладко-сливочное несоленое "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%

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

Красноярский край, Канский район, с. Филимоново, ул. Тракторная, 30, стр. 25

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Филимоновский молочно-консервный комбинат находится на территории Канского района. Канский район славится на весь Красноярский край надоями молока. Близко в соседстве находится Абанский район, Иланский район.

Масло сладко-сливочное «Крестьянское» вырабатывается из сливок полученных путем сепарирования молока. Молоко поступает на комбинат с Канского района, Абанского района, Емельяново, Иланского района, Саянского района. Так как плечо доставки молока не большое, то молоко сохраняет все полезные минералы и витамины.

Описание характеристик товара:

Масло сладко-сливочное несоленое «Крестьянское» с массовой долей жира 72,5% вырабатывается по ГОСТ 32261-2013.

По органолептическим показателям масло сладко-сливочное «Крестьянское» соответствует ГОСТ 32261-2013. Выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации. Консистенция плотная, пластичная однородная. Цвет от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе.

По химическим показателям масло сладко-сливочное «Крестьянское» соответствует требованиям ГОСТ 32262-2013 содержит массовую долю жира 72,5% и влаги не более 25%, титруемая кислотность молочной плазмы, не более 26°Т.

Способ производства товара (условия его транспортировки):

Масло сладко-сливочное «Крестьянское» вырабатывается непрерывным методом сбивания на маслоизготовителе «Нагема». Включает такие технологические операции как: приемка молока, сепарирование молока, пастеризация сливок, охлаждение и физическое созревание сливок, сбивание сливок, получение масляного зерна, фасовка и упаковка, охлаждение и стабилизация структуры в закалочной камере, хранение в холодильной камере.

Сливочное масло, предназначенное для длительного хранения, фасуют в транспортную тару монолитами (3 кг, 10 кг, 20 кг), а подлежащее быстрой реализации фасуют как монолитами (3 кг, 10 кг, 20 кг), так и в потребительскую тару.

Масло сладко-сливочное «Крестьянское», монолит, хранится при температуре воздуха минус $(6\pm 3)^\circ\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 90% - 9 месяцев; при температуре воздуха минус $(16\pm 2)^\circ\text{C}$ и относительной влажности воздуха от 80% до 90% - 15 месяцев.

Масло, упакованное в потребительскую тару (брикетами в пленку полимерную минералонополненную) хранится при температуре воздуха $(3\pm 2)^\circ\text{C}$ - 35 суток; при температуре воздуха минус $(6\pm 3)^\circ\text{C}$ - 60 суток, при температуре минус $(16\pm 2)^\circ\text{C}$ - 120 суток и относительной влажности воздуха от 80% до 90%.

Условия транспортировки: Масло перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

На предприятии разработана и внедрена система ХАССП, что позволяет учитывать потенциально опасные факторы на всех этапах технологического процесса, повысить безопасность и прослеживаемость выпускаемой продукции.

Для осуществления прослеживаемости за выпускаемой продукцией разработана программа производственного контроля, включающая контроль качества и безопасности сырья, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации.

В программе установлена периодичность контроля - частота проведения контрольных испытаний в критических точках, определяемая схемой производственного контроля в соответствии с требованиями нормативной документации (НД) содержащей номенклатурный перечень гигиенически значимых факторов и показателей. Каждая партия продукции проходит испытания в производственной лаборатории предприятия, а также исследования в аккредитованных лабораториях края по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям, показателям безопасности. Дополнительно проводятся исследования на подтверждение соответствия жировой фазы продукта (исключение фальсификации).

Перечень лиц, имеющих право использования географического указания, и условия его использования (для объединения лиц):

Право собственности имеет ООО «Филимоновский молочно-консервный комбинат»

Сведения, подтверждающие право осуществлять деятельность по производству товара:

Свидетельство о государственной регистрации юридического лица, свидетельство о постановке на учет российской организации в налоговом органе по месту нахождения.