

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



(190) **RU 2020752796**

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

---

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

---

**Заявки на географические указания**

---

*Номер заявки:* 2020752796

*Дата подачи заявки:* 23.09.2020

*Опубликовано:* 01.10.2020

---

*Изображение (воспроизведение) заявляемого обозначения:*

**ФИЛИМОНОВСКОЕ МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ "ТРАДИЦИОННОЕ"**

*(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 "Традиционное" с м.д.ж. 82,5%

*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 «Традиционное» 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 «Традиционное» с массовой долей жира 82,5% вырабатывается по ГОСТ 32261-2013.

По органолептическим показателям масло сладко-сливочное «Традиционное» 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 «Традиционное» соответствует требованиям ГОСТ 32262-2013 содержит массовую долю жира 82,5% и влаги не более 16%, титруемая кислотность молочной плазмы, не более 26°Т.

*Способ производства товара (условия его транспортировки):*

Масло сладко-сливочное «Традиционное» 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 «Традиционное», 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 минералонаполненную) 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  $(1\pm 2)^{\circ}\text{C}$  - 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.