

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ****Товарные знаки, знаки обслуживания, географические указания и наименования мест
происхождения товаров****Заявки на географические указания***Номер заявки: 2021706416**Дата подачи заявки: 10.02.2021**Опубликовано: 19.03.2021**Изображение (воспроизведение) заявляемого обозначения:***СТАРОДУБСКОЕ МАСЛО***(731) Заявитель(и):*

Товарищество на вере «Сыр Стародубский»
243240, Брянская обл., г. Стародуб, ул. Краснооктябрьская, 115 (RU)

Контактные данные для связи с заявителем:

Телефон: 4832570482 E-mail: expert3@btp.org
Факс: 4832570482

Указание товара:

масло сливочное «Стародубское»

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

Брянская область, город Стародуб

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства)

История Стародубщины уходит своими корнями в далекое прошлое. Годом основания Стародуба считается 1080-й, когда о нем впервые упоминает в своем «Поучении» Владимир Мономах. Произошло название города от дубовых лесов, окружавших его в давние времена. Под сенью дуба могли разместиться пятнадцать подвод. Много веков стоял этот дуб, став историческим символом города по сей день. Маслодельный промысел в нашей стране существовал с древних времен. О масле, как о предмете внешней и внутренней торговли упоминается в «Русской правде» XI в. и многочисленных летописях. Английская торговая компания в письме своим агентам (1260 г.) называла русское масло одним из основных предметов вывоза из России. В XVIII в. в нашей стране выработка масла из молока сложилась в народный промысел. В Стародубе еще до 1941 года в каменных барских складах была основана небольшая маслобойня. Оттуда и началась история Стародубского масла. Сегодня Стародубское масло производится на современном, высокотехнологичном оборудовании, сохранив при этом старинные секреты производства, продолжая традиции маслоделия. Сливочное масло не только питательно, но и полезно – для кожи, волос, зрения, костной и мышечной ткани. Оно богато витаминами, кальцием, содержит фосфолипиды, необходимые для строения клеток, особенно нервных. Кроме того, в состав сливочного масла входят незаменимые аминокислоты – необходимые для нормального функционирования организма вещества, которые поступают только с продуктами питания. Так что в полезности сливочного масла сомневаться не приходится. Надо только помнить, что, когда мы растапливаем его на сковороде, витаминов в нём не остается. Именно поэтому кусочек масла лучше класть в уже готовую пищу. Сливочное масло – ценнейший

источник витамина А, ответственного за остроту зрения и состояние слизистых и кожи, содержит много необходимых организму фосфатидов, 150 различных жирных кислот, среди которых 20 незаменимых, жиро- и водорастворимые витамины А, D, Е, Р-каротин, В1, В2 и С, которые участвуют в обмене кальция и фосфора, необходимых для костной и нервной тканей, а также в синтезе половых гормонов, отвечают за состояние тканей. Именно масло «Стародубское» – масло, изготовленное из ароматных, свежих сливок, полученных из отборного молока коров, которые паслись на заливных лугах Стародубского района, богатых белым клевером.

Описание характеристик товара:

Стародубское масло вырабатывается согласно ТУ 9221-007-00432076-2007 Масло сливочное «Стародубское». Консистенция масла однородная, пластичная, плотная. Поверхность масла на разрезе блестящая, сухая на вид или с наличием единичных мельчайших капелек влаги, недостаточно плотная и пластичная, слабокрошливая. Выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации без посторонних привкусов и запахов. Цвет от светло-желтого до желтого, однородный, равномерный по всей массе. Физико-химические показатели: Массовая доля жира - не менее 67 %, массовая доля влаги – не более 30 %. Пищевая ценность 100 г масла: жир 67,0 г; белок 1,6 г.; углеводы – 1,5 г. Энергетическая ценность/калорийность – 2575 кДж/615 ккал. Сроки годности и условия хранения сливочного масла - при относительной влажности воздуха не более 85%. Продукт в монолите: - при температуре хранения минус (6+3) °С - 6 месяцев; - при температуре минус (16+2) °С - 9 месяцев. Продукт в потребительской упаковке: а) батончик в полимерной пленке: - при t° хранения (3±2) °С - 30 суток; - при t° хранения минус (6±3) °С - 50 суток; - при t° хранения минус (16±2) °С - 75 суток. б) брикет в алюминиевой кашированной фольге или ее заменителях: - при t° хранения (3±2) °С - 30 суток; - при t° хранения минус (6±3) °С - 50 суток; - при t° хранения минус (16±2) °С - 75 суток. Срок годности сливочного масла в потребительской таре, фасованного из монолитов после хранения, устанавливается не более сроков, указанных выше и их окончание - не позднее даты окончания срока годности масла в монолитах, направленных на фасование. Хранение продукта совместно с пищевыми продуктами со специфическим запахом не допускается. Хранение продукта на складах транспортных организаций не допускается.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Технологический процесс производства состоит из следующих операций: приемка и хранение сырья; сепарирование молока и получение сливок; пастеризация сливок; сепарирование сливок и получение высокожирных сливок; нормализация высокожирных сливок; преобразование высокожирных сливок в масло; фасование и упаковывание масла; охлаждение и хранение масла. Температура молока-сырья при приемке не выше 10 °С. Температура при хранении = (4+2) °С. Продолжительность хранения молока = не более 36 ч. Продолжительность хранения сливок сырых = не более 36 ч. Сепарирование молока и получение сливок происходит при температуре сепарирования мол. = 35-55 °С, жирность сливок = 35-40 %. Пастеризация сливок происходит при температуре пастеризации = 85-92 °С летом, температуре пастеризации = 95-98 °С зимой, допускается 100-110 °С. Сепарирование сливок и получение высокожирных сливок происходит при температуре сепарирования сливок = 85-95 °С, влага ВЖС после сепарирования сливок = не более 29,8 %. Нормализация ВЖС происходит при температуре ВЖС = не ниже 65 °С, влага ВЖС после нормализации = 29,8 %. Преобразование ВЖС в масло происходит при температуре на входе = 50-75 °С, на выходе = 12-20 °С, температура хладагента = от -10 до -2 °С. Фасование и упаковывание масла. Температура фасования = 12-20 °С. Охлаждение и хранение масла происходит при температуре хранения = (3+2) °С; минус (6+3) °С; минус (16+2) °С. Для производства продукта должно применяться следующее сырье по документам, в соответствии с которым оно изготовлено, согласованными с уполномоченными органами: - молоко натуральное коровье - сырье по ГОСТ 52054-2003; - молоко обезжиренное, полученное при сепарировании коровьего молока, соответствующего требованиям ГОСТ 52054-2003, без посторонних привкусов и запахов, кислотностью не более 19 °Т; - сливки - сырье из коровьего молока; - пахта - сырье; - жир молочный; - масло из коровьего молока (сливочное и топленое), а также несоответствующее по химическому составу (массовая доля жира, влаги) и консистенции; - вода питьевая по ГОСТ Р 51232 и СанПиН 2.1.4.1074-2001. Допускается использование сырья аналогичного назначения, не уступающего по качественным характеристикам сырью, перечисленному выше и соответствующего НТД по показателям безопасности санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-2001. Все сырье, используемое для изготовления продукта, должно соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Сырье животного происхождения должно

соответствовать ветеринарным требованиям.

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 Брянской области по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям, показателям безопасности. Дополнительно проводятся исследования на подтверждение соответствия жировой фазы продукта (исключение фальсификации). Правила приемки - по ГОСТ 26809. Каждая партия масла, отпускаемая с предприятия, должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) предприятия на соответствие требованиям настоящего стандарта и документа, в соответствии с которым изготовлен продукт и сопровождаться удостоверением качества и безопасности, в котором указывают: - номер удостоверения и дату его выдачи; - наименование продукта; - наименование и местонахождение предприятия-изготовителя, его юридический адрес; - товарный знак; - номер партии; - массу нетто;- количество упакованных единиц (для фасованного масла); - дату изготовления и упаковывания; - дату отгрузки; - данные результатов анализов на показатели; - условия хранения; - сроки годности; - обозначение настоящего стандарта. Контроль масла проводят в соответствии с программой производственного контроля, разработанной изготовителем и утверждённой в установленном порядке по физико-химическим, микробиологическим показателям безопасности.