

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ****Товарные знаки, знаки обслуживания, географические указания и наименования мест
происхождения товаров****Заявки на географические указания***Номер заявки: 2021724902**Дата подачи заявки: 23.04.2021**Опубликовано: 18.05.2021**Изображение (воспроизведение) заявляемого обозначения:***МИНУСИНСКОЕ МАСЛО***(731) Заявитель(и):*

Открытое акционерное общество «Молоко»
662603, Красноярский край, г. Минусинск, ул. Февральская, 20 (RU)

Контактные данные для связи с заявителем:

Телефон: 83912699060 E-mail: yarpatent@mail.ru

Указание товара:

масло сливочное Минусинское

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

Красноярский край – один из самых больших российских регионов. Он протянулся с севера на юг на три тысячи километров – вдоль реки Енисей, от самого Карского моря до границы с Хакасией и Тувой.

Единственный регион нашей страны, где присутствуют абсолютно все природные зоны – начиная с арктических пустынь на севере и заканчивая степями на юге. Большую часть региона занимает тайга, а северные территории находятся под властью многолетней мерзлоты.

Минусинский район расположен в южной части Красноярского края, на правом берегу реки Енисей, в центральной части Минусинской котловины. Административный центр - город Минусинск.

Старинный город расположен на юге Красноярского края. Минусинск был основан в 1739 году. Расположен город на обоих берегах Минусинской протоки Енисея в самом центре Минусинской котловины, окружённой со всех сторон горами.

«Минусинец» вызывает ассоциации с людьми, проживающими именно на территории Минусинска. Это обстоятельство согласуется со статьей 1516 ГК РФ от 18.12.2006 № 230-ФЗ «наименование места происхождения товара, которому предоставляется правовая охрана, является обозначение, представляющее собой либо содержащее современное или историческое, официальное или неофициальное наименование местности или другого географического объекта, а так же обозначение, производное от такого наименования и ставшее известным в результате его использования в отношении, товара, особые свойства которого исключительно или главным образом определяются характерными для данного географического объекта природными условиями и (или) людскими факторами»

Минусинская котловина считается житницей Средней Сибири. До революции Минусинскую котловину за особый микроклимат называли «Сибирская Италия».

В 1829 году ссыльный декабрист С. Г. Краснокутский, первым начал выращивать вишню в Минусинске, что стало началом сибирского садоводства.

Климат Минусинского района позволяет выращивать и другие фруктовые и ягодные культуры. Средняя температура января $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, июля до $+21\text{ }^{\circ}\text{C}$; вегетационный период около 160 дней; осадков в центр, части котловины около 300 мм в год.

Минусинская котловина расположена на юге Восточной Сибири. Это межгорный прогиб: с востока он ограничен Восточным Саяном, с запада – Кузнецким Алатау, а с юга – Западным Саяном. На севере котловина закрыта хребтом Арга.

Рельеф в котловине неровный, с сопками, холмами и низкогорьями. Большая часть котловины имеет толстый слой лёсса, на котором формируются плодородные чернозёмные почвы. По территории котловины протекают реки: Енисей, Абакан, Оя, Туба. Много пресных и соленых озер тектонического происхождения.

По количеству солнечных дней в году Минусинская котловина превосходит курортный город Крым.

В Минусинской котловине биоклиматические условия сформировали исключительный и разнообразный почвенно-растительный покров, который в зависимости от рельефа и осадков, изменяется от ковыльно-типчаковых степей до лугового разнотравья.

Северные склоны возвышенностей покрыты древесной растительностью на оподзоленных почвах из тонкоствольной березы с примесью осины и боярышника. По песчаным террасам рек распространены ленточные сосновые боры.

Красочное луговое разнотравье представлено: тысячелистником, подорожниками, клевером, донниками, мятликом, овсецом, подмаренником, сибирским эспарцетом, валерианой лекарственной, геранью луговой, гвоздикой разноцветной, лилией кудреватой, тмином обыкновенным, щавелем конским и другими.

Степи и лесостепи на юге Минусинской котловины, являются главными земледельческими районам. В злаковых группах господствуют четыре дерновинных злака: ковыль, типчак, тонконог и житняк.

В злаковых степях обильно ксерофитное разнотравье: вероника и звездчатка. Часть видов является восточного и нагорного происхождения: голубой незабудочник и фиолетовая астра.

Природа Минусинской котловины богата и разнообразна. Чистейшие озера и бурные реки в окружении светлых березовых и сосновых лесов, бескрайние степи и богатые заливные луга. Причудливой формы горы с разноцветными высокогорными альпийскими лугами, дикая тайга и фруктовые сады.

Теплый климат, обилие солнечного света и плодородные чернозёмные почвы делают растительный покров исключительным и разнообразным. Произрастающие здесь растения, являются уникальной кормовой базой для коров, что обуславливает неповторимый вкус Минусинского сливочного масла.

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства)

Минусинская котловина имеет уникальные биоклиматические условия благодаря своему расположению в межгорном прогибе.

Кормовая база Минусинской котловины влияет не только на вкусовые, но и на качественные показатели состава молока.

Так, по результатам исследования содержание жира в молоке красно-пестрой породы и помесей превышает общероссийскую базисную норму на 0,48 и 0,37 %. Содержание белка в молоке помесей меньше общероссийской базисной нормы на 0,09 %, в молоке коров красно-пестрой породы данный показатель соответствует норме.

Это говорит о высоких стоимостных характеристиках молока по жирномолочности и низких по белковомолочности. Такое молоко самое подходящее для производства сливочного масла. Бережная методика производства направлена на выработку масла с повышенным содержанием сухого обезжиренного молочного остатка, который придает маслу нежный сладко сливочный вкус.

Суть метода заключается в концентрации молочного жира путем сепарирования молока и получения сливок в горячем состоянии. Далее преобразование высокожирных сливок в масло при их термомеханической обработке.

В отличие от метода сбойки, при производстве масла, несмотря на максимальное сближение, самопроизвольного разрушения оболочек жировых шариков практически не происходит и все вкусоароматические вещества остаются в продукте.

Вкусовые свойства Масла Минусинского обусловлены физико-химическими показателями. Ярко выраженные сладко-сливочный вкус и аромат появляются в масле вследствие

высокотемпературной пастеризации сливок, при которой ряд аминокислот претерпевают химические изменения с образованием сульфгидрильных групп ($-\text{SH}$).

Источником этих аминокислот являются сывороточные белки оболочек жировых шариков. Следует отметить, что белки жировых шариков более чувствительны к температурным воздействиям и их потенциальные возможности к образованию $-\text{SH}$ групп ниже, чем сывороточных белков.

Для сохранения вкусовых свойств специалисты ВНИИ Маслоделия и сыроделия разработали различные режимы пастеризации сливок, в зависимости от сезонного состава молока, для изготовления масла сливочного Минусинского.

Минусинское сливочное масло имеет давнюю традицию производства и признанное качество.

История молочной отрасли города Минусинска берет свое начало в 1922 году с момента формирования отдела кооперативного маслоделия г. Минусинска, переименованного в дальнейшем в базу Маслопрома.

Сливки доставлялись из отделений соседних сёл Селиванихи, Быстрой и малой Минусы. Суточная производительность маслоотделения была 330-350 кг сливочного масла высочайшего качества сорта «экстра».

Маслохранилище находилось отдельно за протокой по ул. Февральская, 20 (где располагается сейчас ОАО «Молоко»). Для заготовки льда в зимнее время был построен холодильник под железной крышей. Заготавливали лед на протоке реки Енисей, колотый лед свозили в льдобунт на лошадях. Каменные стены маслохранилища были углублены в землю. Внутри маслохранилища постоянно держалась низкая температура.

В 1964 году маслопромбаза была реорганизована в Минусинский городской маслозавод, а в 1992 году в ОАО «Молоко».

Так, уже 98 лет в городе Минусинске на базе нашего предприятия производят сливочное масло. Ежегодно ОАО «Молоко» выпускает более 850 тонн сливочного масла и является вторым по объемам выпуска предприятием в Красноярском крае.

Описание характеристик товара:

Биоклиматические условия Минусинской котловины и порода коров оказывает влияние на вкусовые и физико-химические свойства молока для производства масла. Молоко коров на юге Красноярского края отличается качественными показателями по соотношению жира и белка и является наиболее подходящим для производства сливочного масла.

Масло Минусинское - несоленое сладкосливочное масло.

Состав: пастеризованные сливки. Добавление соли не допускается.

1. Массовая доля жира:

Не менее 73 %;

Пищевая ценность в 100 г продукта:

жира – 73 г

углеводов – 1,3 г

белка – 0,9 г;

Энергетическая ценность на 100 г:

2790 кДж/670 ккал;

Титруемая кислотность:

не более 22 °Т;

рН плазмы масла:

не менее 6,21.

2. Массовая доля жира:

Не менее 83 %;

Пищевая ценность в 100 г продукта:

жира – 83 г

углеводов – 0,8 г

белка – 0,5 г;

Энергетическая ценность на 100 г:

3150 кДж/750 ккал;

Титруемая кислотность:

не более 22 °Т;

рН плазмы масла:

не менее 6,21.

Масло Минусинское отличается чистым, хорошо выраженным вкусом и запахом сливок,

пастеризованных при высоких температурах, без посторонних привкусов и запахов.

Консистенция у масла - однородная, плотная, пластичная. Поверхность масла на срезе блестящая, сухая на вид. Цвет - от светло-жёлтого до жёлтого, однородный по всей массе.

Вкусовые свойства Масла Минусинского обусловлены особыми физико-химическими показателями. Ярко выраженные вкус и аромат появляются в масле вследствие высокотемпературной пастеризации сливок, при которой ряд аминокислот претерпевают химические изменения с образованием сульфгидрильных групп ($-SH$).

Источником этих аминокислот являются сывороточные белки оболочек жировых шариков. Следует отметить, что белки жировых шариков более чувствительны к температурным воздействиям, а их потенциальные возможности, к образованию $-SH$ групп ниже, чем сывороточных белков.

Для сохранения сывороточных белков в оболочке жировых шариков мы используем сливки жирностью не более 30-40 % для выработки Минусинского масла. А пастеризация при 94 ± 2 °С, обеспечивает максимальное количество сульфгидрильных групп в сливках, которые придают маслу сладко-сливочный аромат. Так же на аромат и вкус масла влияют свободные аминокислоты и летучие жирные кислоты.

В 2015г совместно со специалистами Всероссийского научно-исследовательского института маслоделия и сыроделия (ВНИИМС), при проведении исследований были разработаны различные режимы пастеризации сливок. При этом рекомендовано было разделить температуру пастеризации сливок по сезонам. Пастеризацию сливок в летний период рекомендовано проводить при температуре 85-92 °С; в зимний необходимо проводить пастеризацию при более высоких температурах- 95 -98 °С.

Бережная технология производства направлена на выработку масла с повышенным содержанием сухого обезжиренного молочного остатка, который придает маслу нежный сладко сливочный вкус.

Высокие санитарно-гигиенические условия производства, соблюдение санитарных правил и норм, строгий лабораторный контроль - все это обуславливает устойчивость масла к микробиологическим процессам порчи и сохранение его чистого вкуса.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Технологический процесс производства масла Минусинского методом преобразования высокожирных сливок состоит из следующих последовательно осуществляемых технологических операций:

- очистка молока;
- сепарирование молока и получения сливок;
- пастеризация сливок;
- сепарирование и получение высокожирных сливок;
- нормализация высокожирных сливок;
- преобразование высокожирных сливок в масло;
- фасовка и упаковка масла;
- охлаждение и хранение масла.

На первом этапе принятое молоко сепарируется для получения сливок средней жирности.

Сепаратор настраивают в зависимости от жирности вырабатываемого масла, чтобы массовая доля жира в получаемых сливках была оптимальной.

Далее следует процесс пастеризации. Пастеризацию сливок проводят с целью уничтожения технически вредной для маслоделия микрофлоры, разрушения ферментов (в частности липазы, разлагающей жир) и для получения в готовом продукте характерного привкуса пастеризации.

Затем пастеризованные сливки направляются на сепаратор для получения высокожирных сливок, являющихся промежуточным продуктом при изготовлении масла. Под действием центробежной силы жировые шарики максимально концентрируются и уплотняются в объеме сливок. Между ними образуется очень тонкая прослойка плазмы, которая способствует сохранению эмульсии жира. Несмотря на максимальное сближение, самопроизвольного разрушения оболочек жировых шариков практически не происходит. Благодаря этому все вкусоароматические свойства остаются в продукте.

Полученные высокожирные сливки поступают на нормализацию. Сливки нормализуют по содержанию влаги молочным жиром или пастеризованными сливками. Массовая доля влаги и жира в нормализованных сливках должна соответствовать массовой доле влаги и жира в получаемом масле.

После нормализации высокожирные сливки подаются в маслообразователь. В нем при охлаждении и перемешивании высокожирных сливок проходит стадия преобразования жировой

фазы. Начинается она с момента появления свободного от оболочки жира, выделившегося через поврежденные оболочки жировых шариков.

Чем быстрее и полнее протекает процесс кристаллизации глицеридов молочного жира, тем глубже процессы дестабилизации оболочек жировых шариков. При определенной степени отвердевания жира, оболочки жировых шариков разрушаются. Разрушению жировых шариков способствуют перемешивание, вызывающее между ними трение.

Из жировых шариков через разрушенные оболочки выделяется жидкий жир, который является непрерывной средой. В нем в виде дисперсной фазы находятся отвердевший жир, капельки воды, пузырьки воздуха и отдельные жировые шарики с неразрушенными оболочками. Отвердевший жир равномерно распределяется в жидкой фазе. Так происходит обращение фаз превращение высокожирных сливок в масло.

Далее идет процесс структурообразования. Скорость обращения жировой фазы постепенно снижается, и дестабилизация практически заканчивается, формируется первичная пространственная структура масла. Кристаллы глицеридов молочного жира, соприкасаясь между собой, образуют кристаллический каркас.

Во время термомеханической обработки, происходит процесс формирования структуры масла. Однако, в маслообразователе этот процесс полностью не завершается он продолжается во время термостатирования и хранения масла.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Обеспечение качества продукции обусловлено применением следующей методики:

1. Для производства используем лучшее молоко от сельхозпроизводителей юга Красноярского края. Фермы расположены вдали от крупных населённых пунктов и промышленных предприятий.

2. Поддержание высокого уровня чистоты в местах содержания молочного стада. Регулярные ветеринарные проверки состояния здоровья коров.

3. На предприятии функционирует лицензированная микробиологическая лаборатория.

4. Специалисты лаборатории имеют соответствующую квалификацию и постоянно повышают её.

5. Высокие требования применяются к сырью. Ежедневно проводятся исследование молока не только на физико-химические и микробиологические показатели, но и на содержание антибиотиков. Для этого применяется экспресс тесты. В случае обнаружения антибиотика в молоке, оно не принимается и отправляется к поставщику.

6. На базе лаборатории проводятся постоянные исследования готовой продукции, которая исследуется по физико-химическим и микробиологическим показателям.

7. На предприятии разработаны и внедрены принципы ХАССП, в рамках системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции ГОСТ Р ИСО 22000. Имеется сертификат соответствия требованиям ГОСТ Р ИСО 22000-2007, включающий принципы ХАССП. Система менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятии применяется в проектировании и разработке, в производстве, в контроле качества и безопасности, в хранении и поставке, в реализации и транспортировке молочной продукции.

8. Продукция, изготавливаемая на предприятии, соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

9. Масло «Минусинское» производится в соответствии со стандартом организации (СТО), который специально разработан Открытым акционерным обществом «МОЛОКО» совместно с Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия» (ФГБНУ ВНИИМС).

10. На всех этапах производства продукции осуществляется строгий лабораторный контроль. Проводятся лабораторные исследования и экспресс тесты на санитарное состояние оборудования, физико-химические, микробиологические показатели.

11. Удаление любых возможных загрязнений, благодаря двойному сепарированию сливок, обуславливает устойчивость масла к микробиологическим процессам порчи и сохранению чистого вкуса.

12. Соблюдение строгих температурных условий хранения масла перед фасовкой.

13. Современное фасовочное оборудование, которые конструктивно предусматривают равномерное распределение влаги во время фасовки масла, что позволяет исключить пороки масла и значительно увеличить его качество.