



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

---

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

---

**Заявки на географические указания**

---

*Номер заявки:* 2021731719

*Дата подачи заявки:* 25.05.2021

---

*Опубликовано:* 15.06.2021

---

*Изображение (воспроизведение) заявляемого обозначения:*

**ЩУЧАНСКИЙ СЫР**

*(731) Заявитель(и):*

Общество с ограниченной ответственностью "ЭкоНива-Продукты питания"  
397702, Воронежская область, Бобровский район, г. Бобров, ул. 22 Января, 1, корп. А, офис 2 (RU)

*Контактные данные для связи с заявителем:*

Телефон: 89036514117 E-mail: pp0200@mail.ru

*Указание товара:*

сыр

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

Воронежская область, село Щучье

*Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):*

Сыр Щучанский изготовлен из молока с воронежских молочных ферм «ЭкоНива» и произведен на заводе в селе Щучье в Воронежской области.

*Описание характеристик товара:*

Сыр обладает умеренно эластичной консистенцией, равномерной по всей массе и рисунком, состоящим из глазков неправильной, угловатой формы, равномерно расположенных по всей массе.

Изготовлен из пастеризованного нормализованного молока, с использованием бактериальной закваски мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвёртывающего ферментного препарата животного происхождения, пищевой соли, уплотнителя – хлористого кальция.

Массовая доля жира в сухом веществе – не менее 50 %

Сроки созревания сыра – не менее 30 суток

Массовая доля влаги – не более 43,0 %

*Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):*

Сыр изготовлен из сыропригодного молока класса А: с высоким содержанием белка (не менее 3,5 г на 100 г), содержанием соматических клеток не более 100 000 на см<sup>3</sup>, количеством мезофильных, аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — не более 10 000 в 1 см<sup>3</sup>, содержанием спор не более 600 НВЧ/дм<sup>3</sup>.

Срок годности сыра при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С – не более 120 суток.

при относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно

*Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:*

Многоуровневая система контроля, благодаря которой удается обеспечить эффективную, безошибочную работу всех производственных участков. Регулярное тестирование продукта, сошедшего с конвейера фасовки.

Выпускаемые продукты подвергаются глубокому анализу. Это позволяет держать качество на неизменно высоком уровне.

Продукт отвечает требованиям следующих документов:

1. Технический регламент Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
2. Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
3. Технический регламент Таможенного союза 005/2011 «О безопасности упаковки»
4. Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»