



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

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

Заявки на географические указания

Номер заявки: 2021737852

Дата подачи заявки: 18.06.2021

Опубликовано: 15.07.2021

Изображение (воспроизведение) заявляемого обозначения:

МАСЛЯНИНСКИЙ СЫР

(731) Заявитель(и):

Общество с ограниченной ответственностью «ЭкоНива-Продукты питания»
397702, Воронежская область, Бобровский р-он, г. Бобров, ул. 22 Января, 1, корп. А, оф. 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):

Новосибирская область, рабочий поселок Маслянино

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Сыр Маслянинский изготовлен из молока с Новосибирских ферм «ЭкоНива», расположенный в или вблизи Маслянинского района и произведен на заводе в рабочем поселке Маслянино.

Описание характеристик товара:

Сыр обладает умеренно эластичной консистенцией, равномерной по всей массе. Вкус сыра сливочный с масляными нотками.

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 см³, количеством мезофильных, аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — не более 10 000 в 1 см³, содержанием спор не более 600 НВЧ/дм³.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

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

Сроки созревания сыра – не менее 30 суток.

Срок годности сыра при температуре хранения от 00С до плюс 60С – 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».