

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ****Товарные знаки, знаки обслуживания, географические указания и наименования мест  
происхождения товаров****Заявки на географические указания***Номер заявки: 2021738575**Дата подачи заявки: 22.06.2021**Опубликовано: 14.07.2021**Изображение (воспроизведение) заявляемого обозначения:***КАЧУГСКОЕ МАСЛО****(731) Заявитель(и):**

Общество с ограниченной ответственностью "Иркутский масложиркомбинат"  
664050, Иркутская область, г. Иркутск, ул. Байкальская, 265 (RU)

**Контактные данные для связи с заявителем:**

Телефон: 83952455074

E-mail: 6520965@mail.ru

**Указание товара:**

масло сливочное "Качугское"

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

поселок Качуг Иркутской области

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

Связь характеристик товара с местом его происхождения (подтверждение известности и репутации товара). На севере Иркутской области, вдали от промышленных городов, где протекает самая большая по протяженности в России река «Лена», берущая свое начало в предгорьях озера Байкал, расположен поселок Качуг, фрагмент географической карты: Уникальные, неповторимые природные условия этого края, вдали от промышленных предприятий позволили получать экологически чистое сырье (молоко), сочное разнотравье местных пастбищах придавали особый вкус коровьему молоку, благодаря чему Качугское сливочное масло обрело славу ещё в 19-м веке. Сливочное масло «Качугское» известно с Советских времен с 1939 г. и производилось на маслозаводе «Качугский», ставший впоследствии ОАО «Маслозавод Качугский» и расположенный в поселке Качуг Иркутской области. Право собственности на недвижимость ОАО «Маслозавода Качугский» перешло к ОАО «Молоко» по договору купли-продажи в 2006г., правопреемником которого является ООО «Иркутский масложиркомбинат», которым организован в поселке Качуг молокоприемный пункт по сбору свежего молока от прилегающих хозяйств Качугского района. Этот молокоприемный пункт зарегистрирован на имя ООО «Иркутский масложиркомбинат» как обособленное подразделение (приложение б).

Быстро охлажденное молоко в специализированных автоцистернах доставляется на молочный завод г. Иркутска. Поступившее на завод Качугское молоко идет только на производство сливочного масла. Оно вырабатывается из пастеризованных, высокожирных сливок, полученных при сепарировании молока по традиционной технологии. Сливочное масло «Качугское» имеет хорошо выраженный привкус пастеризации, однородную консистенцию и

привлекательную окраску. Сливочное масло, выработанное из экологически чистого сырья Качугского молока, в состав которого входят молочный жир, белки, лактоза и другие компоненты, обладает высокой пищевой ценностью прекрасными вкусовыми качествами и отличной усвояемостью. Это масло особенно богато витаминами А и Е, которые вместе с витаминами В и С придает ему высокую биологическую ценность. В состав плазмы входят вещества, придающие продукту диетические свойства: незаменимые аминокислоты, фосфолипиды, кальций, фосфор, молочный сахар. Гарантией высокого качества масла является постоянный контроль. Современная организация технологического процесса, высокая температурная обработка и производственная санитария – все это позволяет получить высококачественный продукт. На масло сливочное «Качугское» имеется декларация Евразийского Экономического Союза ЕАЭС № RU Д- RU.АЮ68.В.01657/20, срок действия с 30.03.2020 по 29.03.2025 г. (приложение 7).

Подтверждение известности товара и его репутации.

Масло сливочное Качугское производилось с 1939 г. на Маслозаводе «Качугский», расположенный в поселке Качуг Иркутской области и уже тогда было известно как сливочное масло «Качугское». Однако, в советские времена сливочное масло «Качугское» продавалось в магазинах на развес. С 2006 года производство масла осуществлялось на заводе, принадлежащему ООО «Иркутский масложиркомбинат». Согласно справке заявителя объем производства за период с 2008 по настоящее время составил более 2013 тонн. География продаж: Иркутская область, Забайкальский край, Республика Бурятия (приложение 8). Масло сливочное «Качугское» производится в одной и той же упаковке с 2008 года (приложение 9), что подтверждается договорами с ООО «Фольпак-Сервис» №22 от 01 декабря 2006, №21 от 12 января 2015, №21/1 от 05 декабря 2018, счет-фактурой от 25 июня 2019 (приложение 10).

Публикации в сети Интернет о сливочном масле Качугском за период с 2016 по 2021гг.

1. <https://russiantastes.ru/nominees/4284353/> Информация размещена в сети Интернет 23 ноября 2020 г. Качугский район славится своими луговыми травами и черно-пестрыми коровами, в молоке которых содержится больше белка и жира, поэтому Качугское масло обладает уникальными характеристиками. Качугское масло изготовлено из качественных сливок, ароматное, свежее, не содержит растительных жиров, красителей и консервантов, прекрасно сохраняет форму при комнатной температуре. Цвет его светло-желтый, однородный по всей массе. Качугское масло обладает выраженным сливочным вкусом, без посторонних привкусов и запахов и плотной, пластичной консистенцией. История – 42 °С Среднегодовая температура в Качугском районе. В 1997 году началась история регионального бренда. Качугский район Иркутской области находится на значительном удалении от морей умеренных и южных широт. Весь холодный период года здесь царствует Сибирский антициклон, благодаря чему погода стоит ясная и тихая, с невысоким снежным покровом, но сильными морозами. Среднегодовая температура здесь – 42 °С! Несмотря на довольно суровые условия, Качугский район славится своими луговыми травами и черно-пестрыми коровами, в молоке которых содержится больше белка и жира. Потому район заслуженно считается молочным, а Качугское масло всегда было вне конкуренции даже на европейских рынках.

2. <https://www.dairynews.ru/news/molochnye-vkusy-rossii.html> Информация размещена в сети Интернет 27 января 2021 г. Регион: Иркутская область Производитель: ООО «ЯНТА», ООО ЗК «Имсб» История: Качугский район Иркутской области находится на значительном удалении от морей умеренных и южных широт. Весь холодный период года здесь царствует Сибирский антициклон, благодаря чему погода стоит ясная и тихая, с невысоким снежным покровом, но сильными морозами. Среднегодовая температура здесь –42° С! Несмотря на довольно суровые условия, Качугский район славится своими луговыми травами и черно-пестрыми коровами, в молоке которых содержится больше белка и жира. Потому район заслуженно считается молочным, а Качугское масло всегда было вне конкуренции даже на европейских рынках.

3. <https://invest.irkobl.ru/sites/agroline/news/1062921/?type=special> Информация размещена в сети Интернет 18 ноября 2020 г. Современная история регионального бренда «Качугское масло» начинается с 1997 года с открытия маслозавода в Качугском районе Иркутской области. Район издавна славится луговыми травами, обеспечивающими прекрасную кормовую базу, и отменным молоком возвращенных на этих лугах чёрно-пёстрых коров. Сегодня по тем, качугским, технологиям масло готовят сразу несколько производителей Приангарья. Неизменными остаются качество и вкус продукта: изготовленное из качественных сливок, без добавления растительных жиров, красителей и консервантов, Качугское масло богато витаминами А, В, С, D, Е, которые благотворно влияют на состояние кожи, волос, ногтей, нормализуют работу желудочно-кишечного тракта, поддерживают энергию и повышают работоспособность.

4. <https://www.vsp.ru/2006/10/17/tri-veka-odnogo-posyolka/> Информация размещена в сети Интернет 20 февраля 2018 г. Надо сказать, что по качеству сибирское масло всегда было вне

конкуренции на европейских рынках. Иностранцы монополии всячески старались понизить истинную цену сибирского масла. Отдельные заграничные фирмы доходили до прямого подлога — подменяли наше масло низкими сортами своего, а сибирское выдавали за продукт собственного производства. Потому как сибирское сливочное масло отличалось высокими вкусовыми качествами. Так же и на иркутском рынке некоторые продавцы масло, привезённое из Германии, выдавали за качугское, чтобы продать третьесортный продукт по более высокой цене. Вот что писал Пётр Столыпин в 1910 году в рабочей записке правительству Российской империи: «Весь наш экспорт масла на внешние рынки целиком основан на сибирском маслоделии... Сибирское маслоделие даёт золота вдвое больше, чем вся сибирская золотопромышленность».

5. <http://www.yantacom.ru/products/45/1072/> Не так давно на прилавках Иркутских магазинов появилось масло качугское. Его выпускает Иркутский молочный завод. Из цельного молока, которое дают буренки, пасущиеся на сочных пастбищах в предгорьях Байкала.

6. <https://spros-online.ru/testi/chto-namazyvayut-na-buterbrod-v-regionah> Информация размещена в сети Интернет 06 марта 2018 г. Были проведены исследования качества сливочного масла в семи регионах России. Напомним, что в нашем проекте, который мы ведем в рамках Президентского гранта, задействованы активные регионы, которые сказали «мы хотим и можем участвовать». То есть путь открыт для всех желающих. Это исследование примечательно тем, что наибольшим количеством образцов – тринадцать (!), представлена Сибирь. Масло было закуплено в Новосибирске, Барнауле, Иркутске, Омске. Всего в тесте участвовало сливочное масло 20 торговых марок. Все выпущено отечественными производителями по ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия». Шестнадцать образцов соответствуют заявленному наименованию «сливочное масло» и требованиям ГОСТа по жирности. Это сливочное масло торговых марок: .... Масло сливочное «Качугское»

7. [https://vestiirk.ru/news/agrarne\\_vesti/256236/](https://vestiirk.ru/news/agrarne_vesti/256236/) Информация размещена в сети Интернет 22 ноября 2020 г. Качугское масло обрело славу ещё в 19-м веке. На местных пастбищах росли травы, которые придавали особый вкус коровьему молоку. Сейчас такое масло производят несколько предприятий, одно из них — Иркутский масложиркомбинат. Процесс трудоёмкий. Молоко сначала очищают и сепарируют, получают сливки — и уже они идут дальше на переработку. Сливки поступают на установку, где происходит высокотемпературная пастеризация сливок, и далее — охлаждение. Охлаждённые сливки поступают в ёмкость для созревания в течение 12 часов, — говорит заместитель главного технолога Ольга Морозова. Потом из них взбивают масло — 200 тонн в год. «Качугское масло» Иркутская область представила на национальном конкурсе региональных брендов продуктов питания «Вкусы России». Его проводит федеральный минсельхоз. Всего на конкурс заявили 500 брендов из 79-ти регионов страны. — Это даст толчок развитию и созданию новых брендов в нашем регионе. Которые будут работать уже на продвижение как региона в целом, так и конкретных территорий в рамках того же гастрономического туризма, агротуризма, — говорит заместитель министра сельского хозяйства Иркутской области Вячеслав Козин.

8. <https://mcx.gov.ru/press-service/regions/irkutskaya-oblast-predstavila-na-konkurs-vkusy-rossii-kachugskoe-maslo-baykalskie-pelmeni-i-vodu-bai/> Информация размещена в сети Интернет 18 ноября 2020 г. Иркутская область представила на конкурс «Вкусы России» Качугское масло, Байкальские пельмени и воду БАЙКАЛ. Об этом сообщил министр сельского хозяйства региона Илья Сумароков. — Это бренды с многолетней историей и подтверждённым качеством, получившие признание потребителей не только в нашем регионе, но и за его пределами, — отметил глава регионального ведомства. Бренды Иркутской области представлены в номинациях «На всю страну» и «Попробуй, полюбишь».

9. [https://tonkosti.ru/Журнал/Суп,\\_второе\\_и\\_компот:\\_о\\_региональных\\_вкусах\\_России\\_из\\_первых\\_уст](https://tonkosti.ru/Журнал/Суп,_второе_и_компот:_о_региональных_вкусах_России_из_первых_уст) Информация размещена в сети Интернет 13 декабря 2020 г. Рассказывает Марина Сергеевна Игнатенко, директор молочного завода, одного из производителей качугского масла «Качугское масло» — известный в Иркутской области бренд. Популярность оно завоевало еще более 100 лет назад благодаря своему нежному вкусу. А вкус масла, как известно, напрямую зависит от молока, из которого оно изготовлено. Качугский район — экологически чистый, издавна славится луговыми травами, а потому вкус молока местных коров особенный, густой и насыщенный. Для производства масла используется молоко только высшего качества, поэтому сначала все сырье проходит лабораторные проверки. К слову, немного статистики: Иркутский молочный завод производит порядка 200 тонн Качугского масла в год, а на 1 кг масла требуется 24 литра молока. Мечтаю, чтобы наше масло продавалось в Париже. В начале 20 века сибирское масло привезли на парижскую выставку, и оно там произвело фурор, превзойдя по своим вкусовым характеристикам все иностранные аналоги. И сегодня мы делаем масло, которое по качеству ничуть не уступает «дедовскому» и заслуживает всемирного признания.

10. <http://www.irk.ru/news/articles/20160623/milk/> Информация размещена в сети Интернет 23 июня 2016 г. Молочный завод производит масло трех видов: «Крестьянское», «Качугское» и «Шоколадное». В планах предприятия начать выпуск масла «Традиционного», жирность которого составит 82,5 %. Масло на гормолзаводе делают из натуральных сливок. При его производстве получают пахту. По составу она близка к молоку, но её жирность гораздо меньше — всего 0,3 %. Пахта очень полезна, потому что богата лецитином, её употребление в пищу помогает регулировать уровень холестерина в организме.

Имеющиеся публикации в печатных изданиях: Восточно-Сибирская правда от 17.01.2007 (приложение 11); Газета «Аргументы и факты» (АИФ), осень 2016 год (приложение 12).

Аффилированным предприятием ООО «ЯНТА» в 2011 году издан каталог в количестве 1800 экз, на оборотной титульном листе которого указан год (приложение 13). Такой же каталог издан в 2020 году в количестве 2100 экз. (приложение 14), что подтверждается прилагаемым договором с ООО «Репроцентр+» от 09 декабря 2019 (приложения 15). Издан плакат в количестве 900 экз. (приложение 16). Другим аффилированным предприятием ООО «ЯНТА-Т» многократно издавались рекламные листовки, что подтверждается приложением к договору с ООО «Репроцентр+» от 14 апреля 2008 года на издание рекламных листовок в количестве 6000 экз., на издание воблеров приложение, а также на изготовление наружной рекламы в виде баннера, приложение к договору от 30 апреля 2008, приложение, на изготовление рекламных листовок для сети магазинов «Слата» согласно Приложению №3 к договору №178 от 01 октября 2008, приложение изготовление 9-ти щитов «Встречайте масло из настоящих качугских сливок» по договору № IR\_6134\_TDV от 12/02/2008 (приложение 17).

Награды на выставках и ярмарках:

1. Диплом 1 степени конкурса «Иркутская марка», агропромышленная неделя 2009 за масло «Качугское» (приложение 18).

2. Диплом к золотой медали выставки «Агропромышленная неделя 2010» за продукцию «Масло сливочное «Качугское» (приложение 19.)

3. Диплом Всероссийского смотра-конкурса «Молочные продукты - 2012» за масло сливочное «Качугское» (приложение 20).

4. Диплом к серебряной медали 27 специализированной выставки «Сибпродовольствие. Упаковка. Оборудование» 27-30 апреля 2021 за масло сливочное «Качугское» (приложение 21).

#### ***Описание характеристик товара:***

Масло сливочное «Качугское» вырабатывается по Технологической инструкции к ГОСТ Р 52253-001 Масло сливочное «Качугское», которая разработана к ГОСТ Р 52253 -2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока Общие технические условия», приложения 1,2.

Консистенция масла однородная, пластичная, плотная. Поверхность масла на разрезе блестящая. Термоустойчивость от 0,7 до 1,0.

Выраженный сливочный вкус с привкусом 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 80 %, массовая доля влаги – не более 18,5 %, титруемая кислотность плазмы – не более 26,0 ОТ.

Пищевая ценность 100 г масла: жир 80,0 г; белок 0,8 г; углеводы – 1,1 г.

Энергетическая ценность/калорийность – 3044 кДж (727 ккал).

Срок годности продукта при относительной влажности воздуха не более 90 %: при температуре хранения минус  $(16 \pm 2)$  °С – 120 суток, в том числе: при температуре хранения минус  $(6 \pm 3)$  °С – 60 суток, при температуре хранения  $(3 \pm 2)$  °С – 35 суток.

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, резервирование, подготовка сырья; сепарирование молока и получение сливок; пастеризация сливок; дезодорирование сливок, охлаждение и физическое созревание сливок, сбивание сливок, обработка масляного зерна, фасование, упаковывание, охлаждение и хранение масла.

Температура молока-сырья при приемке не выше 10 °С. Температура при хранении  $(4 \pm 2)$  °С. Продолжительность хранения молока не более 36 ч. Температура сепарирования молока 35-55 °С, жирность сливок 35-40 %. Температура пастеризации сливок от  $(100-105)$ °С в весенне-летний период, от  $(105-110)$  °С в осенне-зимний период.

Охлаждение и физическое созревание сливок при температуре (4-6)°С в весенне-летний период, в осенне- зимний период (6-8)°С. Физическое созревание сливок в течение от 5 до 17 часов. Температура сбивания сливок в зависимости от времени года: от (7-12) °С до (8-13) °С. Механическая обработка масляного зерна (11-15) °С в весенне-летний период; (13-16) °С в осенне-зимний период.

Фасовка и упаковывание масла.

Температура фасовки (11-17) °С. Охлаждение и хранение масла при температуре хранения (3±2) °С - 35 суток; при минус (6+3) °С – 60 суток; при минус (16+2) °С – 120 суток.

Для производства масла сливочного «Качугского» применяется молоко коровье сырое по ГОСТ Р 52054-2003, без посторонних привкусов и запахов, кислотностью не более 19 °Т.

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

На предприятии разработана и внедрена система менеджмента безопасности пищевой продукции, соответствующая требованиям ГОСТ Р ИСО 22000-2007, 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 г. Иркутска по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям, показателям безопасности. Дополнительно проводятся исследования на подтверждение соответствия жировой фазы продукта (исключение фальсификации).

Правила приемки осуществляется по ГОСТ 26809.2. Каждая партия масла, отпускаемая с предприятия, должна быть проверена производственной 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.