

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ****Товарные знаки, знаки обслуживания, географические указания и наименования мест
происхождения товаров****Заявки на географические указания***Номер заявки: 2021755770**Дата подачи заявки: 02.09.2021**Опубликовано: 02.11.2021**Изображение (воспроизведение) заявляемого обозначения:***БАЛАХТИНСКОЕ***(731) Заявитель(и):*

Закрытое акционерное общество «Сибирь»
662360, Красноярский край, Балахтинский р-н, с. Огур, ул. Дружбы, 9 (RU)

Контактные данные для связи с заявителем:

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

Указание товара:

молоко

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

Балахтинский район является муниципальным образованием, расположен к югу от краевой столицы, города Красноярска, по обеим сторонам Красноярского водохранилища. По территории района протекают реки Чулым, Езагаж, Жура, Сыр, Кызылка, Бюза. Связь с краевым центром осуществляется по автодороге федерального значения М-54 «Енисей».

Климат района резко континентальный. Территория района богата природными ресурсами, лесными ресурсами. В границах Балахтинского района находятся 12 сельских и одно городское поселение - 48 населенных пунктов.

Климат района резко континентальный с холодной продолжительной зимой и коротким жарким летом, почвы черноземы. В связи с тем, что лето жаркое, растительный покров богатый разнотравьем такие как: клевер луговой, василитник простой, кровохлебка лекарственная, подорожник и т.д, эти разнотравье является уникальной кормовой базой для коров, что обуславливает неповторимый вкус молока.

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Юридическое лицо ЗАО «Сибирь» зарегистрировано и внесено в Единый государственный реестр юридических лиц 02.07.2001г. ЗАО «Сибирь» одно из крупнейших сельскохозяйственных предприятий района, занимающееся производством и переработкой сельскохозяйственной продукции, расположено в с. Огур, 20км от пгт. Балахта в Балахтинском районе. Благодаря своему расположению ЗАО «Сибирь» имеет уникальные биоклиматические условия для выращивания

сельскохозяйственных животных. Высококачественные корма ЗАО «Сибирь» заготавливают сами. Кормовая база влияет не только на вкусовые, и на качественные показатели состава молока.

Молоко — это пища, приготовленная самой природой, отличающаяся легкой удобоваримостью и питательностью по сравнению с другими видами пищи. Молоко - единственный продукт питания в первые месяцы жизни человека. Питательная ценность молока определяется содержанием в них белков, жиров, витаминов и минеральных солей. В молоке содержится около 100 различных ценных для организма веществ: более 20 аминокислот белка, около 25 жирных кислот, 30 минеральных солей, 20 различных витаминов, очень важные для обмена веществ ферменты, гормоны и т.д. Эти необходимые для жизни вещества содержатся в молоке в наилучших сочетаниях.

- физические - внешний вид и цвет. Хорошее цельное молоко, полученное от здоровых коров, однородная непрозрачная жидкость белого или слегка желтоватого цвета. Обезжиренное молоко приобретает голубоватый оттенок;

- вкус - свежее молоко слегка сладковатого вкуса. Жир придает молоку особую нежность, напротив, добавление воды - водянистый привкус;

- запах - специфический молочный;

- плотность (удельная масса при температуре +20 °С) определяется ареометром. У нормального молока она может колебаться в пределах 1,0271,033. Показатель плотности используют для установления натуральности молока. При добавлении воды плотность уменьшается, при поднятии жира - увеличивается. Молоко, плотность которого ниже 1,027, считается разбавленным водой или полученным от больных животных;

- химические - кислотность - важнейший показатель степени свежести молока. Кислотность свежего молока равняется 16-18 °Т (градусов Тернера). При хранении молока в нем за счет жизнедеятельности микрофлоры накапливается молочная кислота и кислотность повышается.

Все вышеперечисленные физико-химические свойства молока необходимо связать с местом его происхождения. Здесь уместно будет указать, что Балахтинское молоко имеет давнюю традицию производства и признанное качество, а также историю молочной отрасли Балахтинского района.

Описание характеристик товара:

Настоящий стандарт распространяется на коровье сырое молоко (далее-молоко), подвергнутое первичной обработке (очистке от механических примесей и охлаждению до температуры 4+-2 после дойки и предназначенное для промышленной переработки).

Молоко продукт нормальной физиологической секреции молочных желез коровы, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном или более доениях, без каких-либо добавлений или извлечений из него каких-либо веществ.

Молоко получают от здоровых сельскохозяйственных животных на территории, благополучной в отношении инфекционных и других для человека и животных заболеваний.

По органолептическим характеристикам молоко соответствует требованиям: консистенция - однородная жидкость без осадка и хлопьев, вкус, запах чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему молоку, допускается слабовыраженный кормовой привкус и запах, цвет-от белого до светло-кремового.

Молоко по физико-химическим и микробиологическим показателям соответствует нормам:

- массовая доля жира % не менее -2,8,

- массовая доля белка % не менее-2,8,

- кислотность, Т-от 16,0 до 21,0 включительно,

- массовая доля сухих обезжиренных веществ молока (СОМО), % не менее -8,2,

- группа чистоты, не ниже-II,

- плотность, кг\см³, не менее-1027,0,

- температура замерзания, С, не выше минус-0,520,

- содержание соматических клеток на 1м³, не более-4,0*10⁵, КМАФАН, КОЕ/см³, не более-1,0*10⁵.

В молоке отсутствуют остатки ингибирующих веществ, в т.ч. моющих, дезинфицирующих, нейтрализующих веществ.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Технологический процесс должен осуществляться в соответствии с требованиями настоящей технологической инструкции с соблюдением санитарных правил для предприятия, утвержденных в установленном порядке:

Технологический процесс состоит из следующих этапов:

- приемка сырья;
- очистка;
- фильтрация;
- охлаждение;
- резервирование при t 4 °С, подогрев при t 40-45 °С;
- нормализация;
- пастеризация при t 92-93 °С 20 сек, охлаждение t 4-6 °С;
- резервирование при t 4-6 °С;
- фасовка продукта в тару;
- маркировка;
- хранение (готовый продукт храниться в холодильнике 4+-2 °С);
- транспортировка.

Молоко коровье сырое получают от собственных здоровых сельскохозяйственных животных, которых кормят высококачественными заготовленными кормами в хозяйстве. Молоко после дойки должно быть профильтровано (очищено). Охлажденное молоко в хозяйстве транспортируют не позднее 2ч после дойки с температурой 4+-2 °С.

Молоко транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов. Замораживание молока не допускается. Охлажденное молоко коровье сырое отправляют в переработку на молокозавод, который находится в Балахтинском районе пгт. Балахта для производства молочных продуктов, сыров, соответствует требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории, принявших стандарт.

Маркировка должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «пищевая продукция в части ее маркировки».

Все сырье, применяемое для изготовления продукта, по качеству и безопасности соответствует требованиям установленным ТС ТР 021/2011. Из молока коровьего сырого выпускается следующие виды продукции: молоко пастеризованное, кефир, йогурт, масло сливочное, сливки, сыр мягкий, сметана 15 %, 20 %, 25 %, 30 %. Продукт предназначен для непосредственного употребления в пищу и для реализации через торговую сеть.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

С ЗАО «Сибирь» нет расположенных рядом промышленных предприятий. Молочный комплекс, где содержат молочное стадо находится в идеальном состоянии, где ежедневно производится чистка, вывозка, удаления мусора, навоза. Утром и вечером ветеринарные службы проверяют состояния здоровья животных.

За соблюдением условий производства и хранения выпускаемой продукции, в хозяйстве используют следующие методы проверок:

- согласно программе производственного контроля молоко исследуют на физико-химические, микробиологические, показатели, антибиотике проверяют тест полосками при приеме на молокозаводе ежедневно.
- контроль показателей качества и безопасности молока при приемке сырья.

Контроль качества и безопасность производимой продукции за содержанием токсичных элементов, тяжелых металлов, пестицидов. Химические и микробиологические показатели осуществляют в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного «Санэпиднадзора» и аккредитованных лабораториях г.

Красноярска. В организации ЗАО «Сибирь» имеются декларации о соответствии требованиям по ГОСТ на всю выпускаемую молочную продукцию.

Методы контроля:

- Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29-ФЗ от 02.01.2000г;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- ТР ТС 021\2011 «О безопасности пищевой продукции» №880 от 09.12.2011г;

- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» № 67 от 09.10.2013г;

- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» №883 от 09.12.2011г;

- Единый санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товару, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) №299 от 28.05.2010г.