РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 312**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **312**

Дата подачи заявки: **22.06.2021**

Номер заявки: **2021738575**

Дата государственной регистрации: **24.04.2023**

Опубликовано: **24.04.2023**

Географическое указание:

КАЧУГСКОЕ МАСЛО

Указание товара:

масло сливочное

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

Качугский район Иркутской области

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Качугский район расположен на юго-востоке Иркутской области и занимает обширную территорию в бассейне реки Верхней Лены и ее многочисленных притоков. Его площадь составляет около 32 тыс. кв. км.

Климат Качугского района резко-континентальный с длительным периодом отрицательных температур и жарким коротким летом. Весь холодный период года преобладает Сибирский антициклон, благодаря чему погода ясная и тихая, с невысоким снежным покровом, но сильными морозами. Среднегодовая температура -4,2 °С.

Для Качугского района характерен один из довольно редких типов почв – дерново-карбонатный, в которой содержится гумус в достаточно больших количествах 5-7 %, поэтому для района присуще разнотравье с преобладанием злаковых (пырей ползучий, пырей гребенчатый, типчак, овсяница) и бобовых трав (клевер луговой, клевер ползучий, люцерна, чина).

Разнотравное сено с заливных лугов Качугского района в сочетании со степным сеном из посевных трав являются кормовой базой для коров, молоко которых служит сырьем для производства Качугского масла.

Сформировавшиеся природные и почвенно-климатические условия Качугского района Иркутской области обусловили получение молока, содержащего большое количество белка и высокую степень жирности, благодаря чему обеспечиваются характеристики Качугского масла.

Характеристики Качугского масла также определяются традиционной рецептурой его производства в Качугском районе Иркутской области, где сливочное масло начали производить с 1939 года на базе маслозавода «Качугский», правопреемником которого стал ООО «Иркутский масложиркомбинат».

Производство Качугского масла в течение такого длительного периода создало хорошую репутацию сливочному маслу и получило общественное признание, о чем свидетельствует наличие наград за качество, среди которых:

- диплом 1 степени конкурса «Иркутская марка», выставка «Агропромышленная неделя 2009»;
- диплом к золотой медали выставки «Агропромышленная неделя 2010»;
- диплом Всероссийского смотра-конкурса «Молочные продукты - 2012»;
- диплом к серебряной медали 27-ой специализированной выставки «Сибпродовольствие. Упаковка. Оборудование», 2021 г.

Общий объем производства и реализации Качугского масла за период с 2008 по 2022 гг. составил 2067,7 тонн. География продаж масла: Иркутская область, Забайкальский край, Республика Бурятия.

Описание характеристик товара:

Качугское масло представляет собой сливочное масло, отличается выраженным сливочным вкусом с привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Допускается недостаточно или излишне выраженный привкус пастеризации и/или сливочный, слабо-кормовой привкус, и/или привкус растопленного масла.

Консистенция и внешний вид масла: плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги, слабо-крошливая и/или слабо-рыхлая и/или слабо-слоистая; термоустойчивость – не менее 0,70.

Цвет масла: от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе.

Сырьем для изготовления Качугского масла являются:

- молоко коровье сырое по ГОСТ Р 52054-2003, полученное от фермерских хозяйств Качугского района Иркутской области;
- сливки-сырье по ГОСТ 34355-2017, полученные при сепарировании коровьего молока, массовой долей жира от 32,0 % до 55,0 %, титруемой кислотностью не более 19,0 ºТ;
- молоко-сырье обезжиренное по ГОСТ 31658-2012, полученное при сепарировании коровьего молока, без посторонних привкусов и запахов, кислотностью не более 19 °Т;
- пахта сладкосливочного масла по ГОСТ 34354-2017, кислотностью не более 19 °Т;
- молоко сухое цельное и обезжиренное по ГОСТ 33629-2015 (для нормализации);
- краситель пищевой - каротин (Е160а);
- каротин микробиологический в масле по действующим техническим документам;
- β-каротин водорастворимый пищевой (Бетавитон);
- β-каротин водорастворимый жидкий (Веторон);
- вода питьевая по СанПиН 2.1.3684-21 (для промывки масляного зерна).

При изготовлении сливочного масла допускается применение пищевых добавок:

- пищевой краситель каротин, массовая доля не более 0,0003 % (или массовая доля не более 3 мг/кг);
- витамин А, массовая доля не более 0,001 % (или массовая доля не более 10 мг/кг).

Физико-химические показатели Качугского масла:

- массовая доля молочного жира - не менее 80,0 %;
- пищевая ценность в 100 г продукта: жира – 80 г, углеводов – 1,1 г, белка – 0,8 г;
- энергетическая ценность на 100 г: 3048 кДж/728 ккал;
- титруемая кислотность молочной плазмы - не более 26,0 °Т;
- массовая доля влаги - не более 18,5 %.

Микробиологические показатели Качугского масла:

- КМАФАнМ, КОЕ/г: не более $1x10^5$;
- БГКП (колиформы): не допускаются в 0,01 г;
- S. aureus: не допускаются в 0,1 г;
- патогенные, в том числе сальмонеллы, L. monocytogenes: не допускаются в 25 г;

- дрожжи и плесневые грибы, КОЕ/г: не более 100 в сумме.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Технологический процесс производства Качугского масла состоит из следующих операций.

1. Приемка и хранение сырья.

Приемка сырья осуществляется по результатам оценки его качества в соответствии с требованиями нормативных и технических документов на конкретный вид используемого сырья. Температура молока при приемке не должна превышать 10 ºС. Температура при хранении 4±2 ºС. Продолжительность хранения молока не более 36 ч. Сливки для производства масла получают сепарированием молока непосредственно на предприятии-изготовителе масла. В каждой партии сливок определяют органолептические показатели, титруемую кислотность, массовую долю жира. Хранение сливок до переработки в осуществляется при температуре 4±2 ºС не более 36 часов с учетом времени транспортирования. Обезжиренное молоко или пахту, используемые для нормализации, получают при сепарировании молока, при необходимости пастеризуют и направляют на выработку масла, а в случае резервирования охлаждают до температуры 4±2 °С и хранят до использования не более 36 часов. Хранение пищевых добавок осуществляется в отдельном сухом складском помещении при условиях и в течение сроков годности, предусмотренных нормативными и техническими документами на используемую добавку.

2. Сепарирование молока и получение сливок.

Сливки для выработки масла получают сепарированием молока после его накопления в количестве, обеспечивающем непрерывную работу сепаратора. Сепарируют молоко при температуре 45-55 ºС. Титруемая кислотность его не должна превышать 21 ºТ. Сепарирование молока начинают после предварительной проверки технической исправности и правильности сборки сепаратора, вывода его на паспортный режим работы и пропускания небольшого количества воды температурой 50-60 ºС. После окончания сепарирования, перед остановкой сепаратора, в барабан подают обезжиренное молоко или теплую воду для вытеснения из него сливок. В случае необходимости резервирования сливки охлаждают до температуры 4±2 °С и хранят не более 36 часов с момента их получения.

3. Пастеризация и дезодорация сливок.

Пастеризацию сливок проводят с целью уничтожения технически вредной для маслоделия и патогенной микрофлоры, разрушения ферментов (в частности, липазы, разлагающей жир) и для получения в готовом продукте привкуса пастеризации, характерного для сливочного масла. Сливки с чистым вкусом и запахом в весенне-летний период пастеризуют при температуре 100-105 °С. В осенне-зимний период температуру повышают до 105-110 °С. Сливки пастеризуют непосредственно перед переработкой их в масло с использованием пластинчатых или трубчатых пастеризаторов. Дезодорация заключается в обработке горячих сливок в условиях разрежения в специальных аппаратах-дезодораторах и сопровождается паровой дистилляцией из них нежелательных ароматических веществ.

4. Охлаждение и физическое созревание сливок.

После пастеризации горячие сливки охлаждают в закрытом потоке до температуры массовой кристаллизации жира (4-20 ºС) и отправляют на физическое созревание. Физическое созревание – это выдерживание сливок при низкой плюсовой температуре, необходимое для частичного отвердевания глицеридов жира и обеспечения возможности образования масляного зерна при последующем их сбивании.

5. Сбивание сливок и обработка масляного зерна.

Сущность процесса заключается в агрегации содержащихся в сливках жировых шариков и образовании масляного зерна при интенсивном механическом воздействии. температуры сбивания сливок при выработке масла 7-13 ºС. Сбивание сливок регулируют так, чтобы получить масляное зерно с требуемыми характеристиками. При устойчивом сбивании сливок масляное зерно должно быть достаточно упругим, а пахта легко отделятся от зерна. Обработка масляного зерна

заключается в самопрессовании его в монолит и пластификации последнего с удалением из него воздуха. Процесс условно разделяют на три стадии: выпресовывание свободной влаги, выработка влаги и равномерное ее распределение в монолите масла, удаление воздуха.

6. Фасовка и упаковка масла.

Изготовленное масло фасуют в транспортную и потребительскую упаковку с последующей укладкой в транспортную. После фасования масло должно по качеству и безопасности соответствовать требованиям ГОСТ Р 52253-2004.

7. Охлаждение масла.

Момент окончания технологического процесса производства – это время достижения маслом температуры хранения после его охлаждения. Охлаждение масла осуществляют в холодильной камере. Продолжительность охлаждения свежевыработанного масла до температуры 0 ºС – 5 ºС не должна превышать 3 суток.

Транспортирование и хранение.

Масло перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте соответствующего вида.

Хранение масла осуществляется при относительной влажности воздуха не более 90 % при и температуре воздуха +3±2 °С – 35 суток; при -6±3 °С – 60 суток; при -16±2 °С – 120 суток. Отсчет срока годности масла осуществляют с момента окончания технологического процесса производства, которым является охлаждение масла до температуры хранения после его фасования в транспортную или потребительскую упаковку.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Качугское масло должно соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

На предприятии-изготовителе разработана и внедрена система менеджмента безопасности пищевой продукции, соответствующая требованиям ГОСТ Р ИСО 22000-2019, что позволяет учитывать потенциально опасные факторы на всех этапах технологического процесса производства выпускаемой продукции.

Для осуществления контроля за качеством выпускаемой продукции разработана программа производственного контроля, включающая контроль качества и безопасности сырья, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации.

Каждая партия принимаемого сырья (молоко коровье, сливки, пахта, пищевые добавки) ежедневно проходит проверку на органолептические и физико-химические показатели. Не реже 1 раза в 10 дней в пробах от каждой партии молока определяют количество соматических клеток, бактериальную обсемененность по КМАФАнМ, наличие ингибирующих веществ.

Каждая партия готовой продукции проходит испытания в производственной лаборатории предприятия по органолептическим и физико-химическим показателям. По микробиологическим показателям проводятся исследования: БГКП и КМАФАнМ – каждая партия, дрожжи и плесневые грибы – 2 раза в месяц. Патогенные, в том числе сальмонеллы, S.aureus, листерии – 1 раз в квартал в аккредитованных лабораториях г. Иркутска.

В аккредитованных лабораториях г. Иркутска один раз в год проводятся исследования на содержание в продукции токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов.