РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 397**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **397**

Дата подачи заявки: **07.06.2024**

Номер заявки: **2024755111**

Дата государственной регистрации: **16.12.2025**

Опубликовано: **16.12.2025**

Географическое указание:

ИКРА ЧУМИКАНСКАЯ

Указание товара:

икра лососёвая зернистая солёная

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

Тугуро-Чумиканский район Хабаровского края

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Икра под обозначением «ИКРА ЧУМИКАНСКАЯ» производится из тихоокеанского лосося, выловленного в чистых водах юго-западного побережья Охотского моря и реки Уда Тугуро-Чумиканского района Хабаровского края, куда рыба идет на нерест. Природа района практически не была изменена человеком и именно это обстоятельство способствовало сохранению его природно-ресурсного потенциала.

Промыслом экологически чистой дикой рыбы в Тугуро-Чумиканском районе, рядом с акваторией Национального природного парка «Шантарские острова», занимается рыбодобывающее предприятие ООО «Сонико-Чумикан», основанное в конце прошлого века в селе Чумикан – районном центре Тугуро-Чумиканского района Хабаровского края. Предприятие выпускает продукцию из рыбы различных видов: мороженая рыба разных видов разделки и упаковки, икра лососёвая зернистая солёная, икра замороженная в ястыках, молоки.

Производство ИКРЫ ЧУМИКАНСКОЙ находится в двух местах: одно - в селе Чумикан, другое – в тайге, на берегу Охотского моря, в 40 км от села Чумикан. На этих участках река Уда впадает в Охотское море. Когда рыба заходит нереститься – её ловят и сразу доставляют на производство.

На побережье Тугуро-Чумиканского района производственные и добывающие мощности предприятия насчитывают 12 рыбопромысловых участков: 7 речных и 5 морских, общая протяженность по береговой линии более 140 км. Объём выпускаемой продукции - более 300 тонн в сутки. Объем добычи и переработки: 3000-4000 тонн рыбы-сырца за промысловый сезон.

Икра под обозначением «ИКРА ЧУМИКАНСКАЯ» представлена в сети магазинов «ВкусВилл», «Красная икра», интернет-магазине «Деликатеска.ру», а также экспортируется в

Европу, США, Японию, Китай и Сингапур.

Описание характеристик товара:

Икра под обозначением «ИКРА ЧУМИКАНСКАЯ» изготавливается из ястыков лососевой икры, полученных при разделке рыбы-сырца тихоокеанских (дальневосточных) лососёвых рыб (кета, горбуша, кижуч, нерка (красная), чавыча, сима).

По качеству икра лососёвая зернистая солёная «ИКРА ЧУМИКАНСКАЯ» подразделяется на первый и второй сорт.

По органолептическим и физико-химическим показателям зернистая икра должна соответствовать требованиям:

Первый сорт:

1. Внешний вид - икра одного вида рыбы; икринки чистые, целые, без пленок и сгустков крови.

Допускается:

- незначительное количество оболочек икринок-лопанца;
- незначительный отстой после размораживания.

2. Цвет - однородный, свойственный икре данного вида рыбы. Допускается неоднородность цвета для икры кижуча и нерки.

3. Консистенция - икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью, отделяющиеся одна от другой (разбористые). Допускается незначительная вязкость.

4. Запах - свойственный данному виду продукции, без постороннего запаха.

5. Вкус - свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего привкуса.

Допускается:

- слабый привкус горечи и остроты;
- привкус горечи у икры кижуча и нерки.

6. Массовая доля поваренной соли - от 2,5 до 5,0 %.

Второй сорт:

1. Внешний вид - икра одного вида рыбы; икринки чистые, целые, без пленок и сгустков крови.

Допускается:

- смешение икры разных видов рыб;
- наличие кусочков пленки и оболочек икринок-лопанца;
- незначительный отстой.

2. Цвет - однородный, свойственный икре данного вида рыбы. Допускается неоднородность цвета для икры всех видов рыб.

3. Консистенция - икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью, отделяющиеся одна от другой (разбористые).

Допускаются:

- слабые влажные икринки;
- вязкость икры (в пределах сохранения зернистой структуры).

4. Запах - свойственный данному виду продукции, без постороннего запаха.

5. Вкус - свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего привкуса. Допускается привкус горечи и остроты для икры всех видов рыб.

6. Массовая доля поваренной соли - от 2,5 до 6,0 %;

Содержание пищевых добавок (консервантов) не превышает норм, установленных ТР ТС 029/2012.

По химическим показателям икра должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011.

По микробиологическим показателям икра должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/20211, ТР ЕАЭС 040/2016.

Для производства икры под обозначением «ИКРА ЧУМИКАНСКАЯ» используется следующее сырье:

- икра ястычная сырец по технологической инструкции производителя;

- масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ 1129;
- соль поваренная пищевая высшего сорта или сорта «Экстра» по ГОСТ 13830;
- кислота сорбиновая Е200 по ГОСТ 32779;
- натрия бензонат Е211 по ГОСТ 32777;
- глицерин дистиллированный Е422 по ГОСТ 6824;
- вода чистая или питьевая по СанПиН 2.1.4.1074 и ГОСТ Р 51232.

Пищевая и энергетическая ценность икры под обозначением «ИКРА ЧУМИКАНСКАЯ» на 100 г готовой продукции:

- белки - 31 г;
- жиры - 14 г;
- калорийность - 265 ккал / 1109 кДж.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Процесс производства ИКРЫ ЧУМИКАНСКОЙ состоит из следующих этапов:

1. Приемка, сортировка, мойка, охлаждение ястыков икры.

В производстве икры лососёвой зернистой солёной используют ястыки икры, полученные при разделке рыбы-сырца, собираемой на технологической линии в полимерные контейнеры с сетчатыми вкладышами объёмом до 5 кг. Приемку ястыков осуществляют с каждого контейнера и без задержки сетчатые корзины с ястыком выставляют в ванны с холодным солевым рассолом температурой не выше 10 °С, плотностью до 1,01 г/см³ не более чем на 5 минут, для охлаждения и закрепления ястыка.

Поступившие ястыки сортируют по качественным показателям: цвету, плотности ястыка, запаху. На приемке отсортировываются ястыки икры, имеющие ослабевшую консистенцию, порочащий запах и несвойственный цвет.

При закреплении ястыка одновременно осуществляется его промывка от остатков слизи и крови. По окончании промывки и закреплению ястыки икры подаются незамедлительно на пробивку.

2. Пробивка.

Пробивка ястыков осуществляется на икропробивочной машине. Икра, поступившая на производство в небольшом количестве, пробивается вручную на бутарах. Перед пробивкой оболочку ястыка разрывают и укладывают зерном вниз в один ряд.

После пробивки икра немедленно направляется на посол.

3. Посол.

Солевой раствор для посола икры готовят на установке холодного приготовления тузлука, дополнительно готовят тузлук методом кипячения в тузлуковарке. Для приготовления солевого раствора (тузлука) используют соль поваренную пищевую класса «Экстра».

Посол зерна икры осуществляется в посолочных емкостях в машинах отжима икры. Зерно икры солят порциями в солевом растворе, температурой не выше 12 °С. В посолочную емкость примерно на 2/3 ее объема наливают солевой раствор и затем загружают икру. Для обеспечения равномерного просаливания икры ее непрерывно перемешивают. Икру выдерживают в солевом растворе от 7 до 12 минут в зависимости от вида икры и необходимой солености готового продукта. Режим посола устанавливает технолог и мастер участка. Окончание посола определяют по следующим признакам:

- при раздавливании икринки между пальцами содержимое ее должно держаться в виде капельки, не должно иметь кровяной цвет;
- слегка сжатые в кулаке зерна икры после разжатия пальцев должны свободно рассыпаться.

Повторное использование солевого раствора не допускается. Разрешается солить икру в двух порциях тузлука для лучшей промывки зерна и закрепления.

4. Стекание, центрифугирование.

По окончании посола икру выкладывают в сетчатые корзины порциями высотой не более 3 см и выставляют на стеллажи для удаления излишней влаги не более, чем на 8 часов.

Для ускорения процесса стекания солёную икру через 1,5 - 2 часа времени

перераспределения соли и просаливания зерна направляют на центрифугу. Температура в помещении стекания икры не должна превышать 17 °С, скорость воздуха 0,5-1,5 м/сек.

5. Инспекция, внесение консервантов, растительного масла, глицерина.

Инспекцию икры проводят на инспекционном столе с подсветкой и на конвейере просветки (инспекции) солёной икры для удаления остатков лопанца, плёнки, сгустков крови и посторонних включений.

По окончании инспекции в икру вносят консерванты, рафинированное и дезодорированное растительное масло, глицерин.

Для более равномерного распределения внесенных компонентов икру перемешивают.

6. Фасование икры в тару, упаковывание, маркирование.

Готовую солёную икру упаковывают в предварительно обработанные полимерные контейнера (куботейнеры) массой нетто от 11 до 25 кг. Верх икры под крышкой куботейнера накрывают листом пергамента или полимерной плёнки, предварительно смоченным в солевом растворе с добавлением растительного масла. Куботейнеры с икрой укупоривают и опломбируют.

Икру фасуют в потребительскую тару (банки, стаканы) под вакуумом на вакуум-закаточных машинах в полимерную банку, на автоматическом вакуум-закаточном устройстве - в металлическую банку. Банки предварительно подвергаются визуальному осмотру и санитарной обработке и дезинфекции.

Икру в банки фасуют плотно, без пустот, стараясь не надавливать на зерно.

Тара и упаковочные материалы, используемые для упаковывания пищевой продукции, должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011.

7. Хранение.

На территории предприятия оборудованы три стационарных холодильных камеры и два рефконтейнера, общим объемом хранения до 2250 тон. Внутри камеры облицованы полимерным материалом, позволяющим проводить санитарную обработку. Продукция штабелируется на поддоны с расстоянием от стен не менее 0,1 м для лучшей циркуляции воздуха. В камерах продукция хранится рассортированная по видовому составу и весовой градации (по группам).

Условия хранения для мороженой продукции при температуре не выше -18 °С, для охлажденной продукции при температуре от -4 до -6 °С.

8. Транспортирование.

Транспортируют готовую продукцию с предприятия изготовителя по договорам с транспортными компаниями, в холодильных трюмах или в рефконтейнерах водным транспортом, согласно правилам перевозки скоропортящихся грузов.

Перед погрузкой продукции транспортное средство оценивается технологом или зав. производства на санитарное состояние и проверяется наличие заданного температурного режима. Данные по оценке транспортного средства фиксируются в регистрационном журнале. После соответствия всех заданных параметров дается разрешение на погрузку продукции.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Контроль за соблюдением условий производства и сохранением характеристик икры под обозначением «ИКРА ЧУМИКАНСКАЯ» осуществляется на всех стадиях производства в соответствии с Программой производственного контроля, действующей на предприятии производителя, задачами которой является:

1. Обеспечение соблюдения санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, предусмотренных действующим законодательством.

2. Предотвращение санитарных правонарушений;

3. Предупреждение (профилактика) инфекционных (в том числе острых кишечных) и неинфекционных заболеваний, включая пищевые отравления.

Контроль качества рыбы-сырца предусматривает проверку органолептических показателей каждой партии (визуально, зав. производством).

Контроль качества готовой икры лососёвой зернистой солёной «ИКРА ЧУМИКАНСКАЯ»

осуществляется по действующему регламенту, в соответствии с которым определяют показатели:

1. Органолептические (визуально, каждая партия, зав. производством);

2. Микробиологические (лабораторные испытания, 1 раз в 10 дней, аккредитованная лаборатория);

3. Радионуклииды, пестициды, токсичные элементы, нитрозамины, полихлорированные бифенилы, паразитарная чистота (лабораторные испытания, 1 раз в путину, аккредитованная лаборатория);

4. Содержание поваренной соли, консервантов (лабораторные испытания, 1 раз в 10 дней, аккредитованная лаборатория).