РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 403**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **403**

Дата подачи заявки: **07.05.2024**

Номер заявки: **2024750329**

Дата государственной регистрации: **14.01.2026**

Опубликовано: **14.01.2026**

Географическое указание:

ТАЛИЦКОЕ МОЛОКО

Указание товара:

молоко питьевое пастеризованное

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

Талицкий городской округ Свердловской области

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Талицкий район (с 2006 года - Талицкий городской округ) находится на юго-востоке Свердловской области, является уникальной с точки зрения экологии территорией: в радиусе 120 км отсутствуют промышленные предприятия, район богат источниками минеральной воды, на территории района располагается национальный природный парк «Припышминские боры» с уникальной лесной структурой.

Основным природным потенциалом Талицкого района являются занимающие 34,5 % площади сельскохозяйственные угодья, леса, а также месторождения минеральной воды.

На территории района имеются шесть скважин минеральной воды, имеющей повышенное содержание минералов и микроэлементов. Природные и климатические условия Талицкого района позволяют иметь хорошую сырьевую базу для производства Талицкого молока.

Производство молока и фермы расположены в окружении лесов и полей на границах с национальным парком. Особенность окружающей среды, охраняемое разнотравье, особый состав источников воды в регионе и удаленность от промышленных объектов обеспечивает экологичность производимого молока и сохранение его качества.

Коровы питаются свежей травой на экологически чистой территории, пьют чистую воду, обогащенную минералами и микроэлементами, благодаря этому в естественных условиях получают весь необходимый комплекс витаминов и микроэлементов, что позволяет обеспечить высокое качество Талицкого молока.

Производство Талицкого молока имеет богатую историю и берет свое начало еще в 1917 году.

В поселке Свято-Троицкий Талицкого района купец Меньшинин организовал производство

молока, сметаны, масла, сливок. В 1928 году несколько фермерских хозяйств в разных поселениях Талицкого района объединились в «Товарищество предприимчивых Крестьян» во главе с «Союзмолоком», которое находилось на бывшем производстве Меньшинина, откуда и началось развитие Талицкого молочного завода.

Длительное производство Талицкого молока с использованием местной сырьевой базы обусловило его высокую репутацию.

Талицкое молоко было отмечено дипломами и наградами, среди которых:

- диплом лауреата Всероссийской премии «Национальная марка качества», 2018 г.;
- диплом гран-при II степени Свердловского областного конкурса качества молочной продукции 2024 г. в номинации «Лучшая продукция. Стабильность и качество. Молоко».

Талицкое молоко пользуется спросом далеко за пределами Свердловской области, география поставок включает, помимо Свердловской области, Ханты-Мансийский автономный округ, Ямало-Ненецкий автономный округ, Пермский край, Тюменскую и Челябинскую области.

Талицкое молоко представлено также в различных торговых сетях, среди которых «Ашан», «Монетка», «Магнит», «Лента», «Пятерочка», «Перекресток».

Описание характеристик товара:

Питьевое пастеризованное Талицкое молоко изготавливается из сырого коровьего молока высшего сорта и имеет следующие характеристики:

- внешний вид: непрозрачная жидкость;
- консистенция: жидкая, однородная, нетягучая, слегка вязкая, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира;
- цвет: белый, равномерный по всей массе;
- вкус и запах: характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения, допускается сладковатый привкус.

По физико-химическим показателям питьевое пастеризованное Талицкое молоко соответствует требованиям нормативной документации.

Молоко изготавливают с жирностью 3,5 - 4,0 % (ненормализованное):

- массовая доля жира, % - 3,5 - 4,0;
- плотность, кг/м³ - не менее 1027;
- кислотность, °Т - не более 21;
- массовая доля белка, % - не менее 3,0;
- массовая доля СОМО, % - не менее 8,2.

Допустимые уровни содержания микроорганизмов и потенциально опасных веществ не превышают требований нормативных документов.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Коровье молоко, используемое для производства питьевого пастеризованного Талицкого молока, должно соответствовать требованиям действующих стандартов и технических условий и подготавливается к производству в соответствии с действующими нормативными документами.

1. Приемка и подготовка молока.

Приемка сырого молока осуществляется приемной лабораторией предприятия по результатам оценки качества и безопасности в соответствии с требованиями к качеству и безопасности молочного сырья.

Молоко сырое через теплообменник закачивается в резервуар в аппаратном цехе сырого молока.

2. Очистка, дезодорация, пастеризация, охлаждение.

Сырое цельное молоко из резервуара подается на автоматизированную пастеризационно-охладительную установку для подогрева молока до 60 °С и поступает для очистки на сепаратор / бактофугу, затем проходит через дезодорационную установку для дистилляции из молока пахнущих веществ, после чего снова поступает на пастеризационно-охладительную установку,

где пастеризуется при температуре 96±2 °С с выдержкой 60 секунд, охлаждается до температуры 4±2 °С и поступает в резервуар для пастеризованного молока.

3. Розлив.

Готовый продукт расфасовывается из одной емкости в течение 6 часов с момента окончания технологического процесса.

Фасовка осуществляется на автомате розлива в ПЭТ-бутылки и в пакеты на модуле упаковочном. Упаковка потребительская и упаковка транспортная должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

4. Маркировка.

Потребительская и транспортная упаковки маркируются в соответствии с требованиями, установленными действующими нормативными документами.

5. Хранение.

Молоко питьевое пастеризованное хранится при температуре 4±2 °С не более 10 суток с момента окончания технологического процесса.

6. Транспортирование.

Транспортирование осуществляется специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Производственный контроль сырья, технологического процесса, готового продукта осуществляется в соответствии с Программой производственного контроля завода-изготовителя.

На предприятии действует лицензированная производственная химическая лаборатория. При производственном контроле испытаниям подвергается сырье и готовая продукция, используя методики измерений и методы испытаний, включенные в перечни стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений.

Каждая партия сырья (молоко сырое) проверяется по органолептическим и физико-химическим показателям, а также на содержание антибиотиков и количество соматических клеток.

Несколько раз за рабочую смену отбираются образцы для проверки молока после пастеризации по физико-химическим показателям. Во время фасовки продукт контролируют на кислотность и массовую долю жира.

После охлаждения проверяется готовый продукт по органолептическим и по физико-химическим показателям.

Один раз в год в аккредитованных лабораториях проводится полный анализ готового продукта по следующим показателям: токсичные элементы, пестициды, ДДТ и его метаболиты, радионуклиды, содержание антибиотиков, микробиологические показатели, органолептические и физико-химические показатели.

В аккредитованных лабораториях ежемесячно продукция отдельно проверяется по микробиологическим показателям.