РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 411**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **411**

Дата подачи заявки: **15.05.2023**

Номер заявки: **2023740399**

Дата государственной регистрации: **01.04.2026**

Опубликовано: **01.04.2026**

Географическое указание:

КОЛЬЦОВСКОЕ ЯЙЦО

Указание товара:

яйцо куриное пищевое

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

рабочий посёлок Кольцово Новосибирской области

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Рабочий посёлок Кольцово находится в 25 км от города Новосибирска в городском округе Кольцово, расположенном в восточной части Новосибирской области.

Почвенно-климатические условия характеризуются континентальным климатом с морозными зимами и умеренно теплым летом. Средняя годовая температура около 0,2 °С. Годовое количество осадков составляет примерно 425 мм.

Рабочий поселок Кольцово расположен в зоне лесостепи, где преобладают черноземные почвы. В окрестностях могут встречаться серые лесные и дерново-подзолистые почвы. Почвы высокого и среднего уровня плодородия являются пригодными для использования в сельском хозяйстве для производства всех районированных сельскохозяйственных культур

На половине посевной площади возделываются зерновые культуры (яровая и озимая пшеница, овес, ячмень), высокая урожайность которых обусловлена применением современной агротехнологии возделывания пашни, органического удобрения, современной техники и элитных семян.

Природно-климатические условия рабочего поселка Кольцово благоприятствуют выращиванию зерновых, а также кормовых и овощных культур. Это послужило основой для создания и развития собственной кормовой базы для птицеводства и животноводства.

Рабочий поселок Кольцово находится за пределами крупных городских образований, что обеспечивает удалённость от вредных источников загрязнения атмосферного воздуха, а также от светового загрязнения, следствием чего является поддержание на территории рабочего поселка Кольцово экологичной, естественной, натуральной среды.

На территории поселка преобладают зелёные насаждения, а сам населённый пункт окружён лесами, что одновременно с отсутствием предприятий тяжёлой промышленности, загрязняющих окружающую среду, обеспечивает высокие показатели чистоты атмосферного воздуха.

Все стадии производства КОЛЬЦОВСКОГО ЯЙЦА осуществляются в рабочем поселке Кольцово, включая выращивание племенного стада кур-несушек, маточного стада, стада по выращиванию молодняка в комфортабельных условиях, производство сбалансированных кормов и переработку отходов с получением экологически чистого удобрения.

Современная технология хранения зерна обеспечивает высокое качество кормов за счет современного оборудования и термической обработки, которая уничтожает различные грибки и бактерии. Зерно получается сухое и чистое, благодаря чему в кормлении птицы не используются различные препараты, подавляющие рост грибов и бактерий, что напрямую сказывается на качестве комбикорма и соответственно на качестве готового продукта - куриного яйца.

В целях сохранения здоровья птиц при кормлении не применяются кормовые антибиотики, а активно используются препараты органического происхождения - фитобиотики, органические кислоты и микроэлементы.

Автоматизированное обеспечение благоприятного климата в птичниках положительно влияет на здоровье и рост птицы, что в свою очередь благоприятно влияет на качество производимых яиц.

Описание характеристик товара:

КОЛЬЦОВСКОЕ ЯЙЦО обладает следующими характеристиками:

Внешний вид:

Яйцо имеет эллипсоидально вытянутую форму. Поверхность яйца гладкая, твердая. Скорлупа чистая, неповрежденная, без пятен крови и помета. На скорлупе допускается наличие пятен, точек и полосок не более 1/8 ее поверхности. Цвет скорлупы от белого до темно-коричневого.

Содержимое:

Воздушная камера неподвижная или допускается некоторая подвижность, её высота не более 7 мм. Желток прочный, может слегка перемешаться. Белок светлый, прозрачный.

Яйцо не имеет посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.).

Состав яйца: скорлупа 10 %, белок 56-61 %, желток 27-32 %.

Масса одного яйца в граммах в зависимости от категорий: высшая - 75 и свыше; отборная - от 65 до 74,9; первая - 55-64,9; вторая - 45-54,9; третья - 35-44,9.

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

- белки - 12,7 г;
- жиры - 11,5 г;
- углеводы – 1 г;
- энергетическая ценность - 157,9 ккал / 656,7 кДж.

По показателям безопасности и пищевой ценности яйцо соответствуют СанПиН 2.3.2.1078 – 01.

Биологические характеристики:

- КМАФАнМ, КОЕ/г, не более $5x10^3$;
- масса продукта, в которой не допускаются БГКП (колиформы) - 0,01 г;
- патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускается в 5 образцах по 25 г каждый.

Допустимые уровни по токсичным элементам, мг/кг, не более:

- свинец - 0,3;
- мышьяк - 0,1;
- кадмий - 0,01;
- ртуть - 0,02.

Антибиотики: левомицетин - не допускается; тетрациклиновая группа - не допускаются; стрептомицин - не допускается; бацитрацин - не допускается.

Допустимые уровни пестицидов, мг/кг, не более:

- ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры) - 0,1;
- ДДТ и его метаболиты - 0,1.

Радионуклиды, Бк/кг, не более: цезий - 137-80; стронций - 90-50.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Способ производства КОЛЬЦОВСКОГО ЯЙЦА регламентирован внутренними актами производителя. Весь процесс производства яиц проводится в автоматическом режиме, исключая влияние человеческого фактора. Каждая клетка оснащена автоматическим водоснабжением, пометоудалением и кормлением птицы.

Условия содержания птиц следующие:

- влажность в помещении: 60-80 %;
- температура воздуха: 18-20 °С.

1. Подготовка клеточного оборудования для приемки суточных цыплят.

Мойка клеточного оборудования осуществляется пенными препаратами согласно регламенту по подготовке клеточного оборудования.

Перед заселением птицы проводится визуальный осмотр оборудования на предмет видимых загрязнений, а также проверка тест-полоской остатков моющих и дезинфицирующих средств на поверхности производственного оборудования.

2. Выращивание птицы, перевод во взрослое стадо.

Выращивание птицы производится в соответствии с Регламентом по выращиванию промстада.

3. Сбор яйца.

Ежедневно производится учет количества штук яиц при помощи счетчика и мониторинг состояния сортировочной машины, 2 раза в месяц производится мониторинг санитарного состояния транспортера сбора яиц.

4. Овоскопирование.

Овоскопирование дает возможность установить мелкие трещины, состояние белка и желтка, величину пуги (воздушная камера) и наличие пороков. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, и неповрежденной.

5. Маркировка яиц.

Каждое яйцо маркируют средствами, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами. Средства для маркировки не должны влиять на качество продуктов. Маркировка яйца должна быть четкой, легко читаемой. Яйцо маркируют методом штемпелевания, напыления или иным способом, обеспечивающим четкость маркировки. Высота цифр и букв, обозначающих наименование, категорию и дату сортировки, должна быть не меньше 3 мм.

Допускается не наносить маркировку на яйца, упакованные в потребительскую тару, при условии опечатывания данной тары этикеткой с указанной информацией.

Этикетка должна размещаться таким образом, чтобы она разрывалась при вскрытии потребительской тары.

6. Упаковка яиц.

Упаковка яиц производится автоматизированным способом. Тара, упаковочные материалы (бугорчатые прокладки) и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям нормативных документов, быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивать сохранность, целостность скорлупы, качество, товарный вид и гарантировать безопасность яиц при транспортировании и хранении. Яйцо упаковывают отдельно по видам и категориям. Тара, бугорчатые прокладки, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны быть неповрежденными, чистыми, сухими, без постороннего запаха.

7. Хранение на складе готовой продукции.

Продукция хранится в картонных коробках короткий промежуток времени. Производится мониторинг на предмет соответствия количества рядов коробок с яйцом в поддоне (не более 4) и на предмет размещения продукции с более ранними датами ближе к выходу.

8. Погрузка в автотранспорт и транспортировка.

Яйцо транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении гигиенических требований.

Условия хранения и срок годности:

- при температуре от 0 °С до 2 °С и относительной влажности воздуха 85-88 % - 25 суток;
- при температуре от -2 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха 85-88 % - 90 суток.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Санитарно-гигиенический контроль, контроль кормосмеси и водопроводной воды, контроль готовой продукции осуществляется согласно требованиям нормативной документации в соответствии с программой производственного контроля предприятия.

Лабораторные исследования воды и кормосмеси по микробиологическим показателям производится 1 раз в месяц, по физико-химическим и радиологическим показателям – 1 раз в год для воды и 1 раз в квартал для кормосмеси. Каждая партия кормосмеси проверяется по органолептическим показателям. Исследование воды по органолептическим показателям осуществляется 1 раз в квартал.

Контроль санитарно-гигиенического состояния осуществляется путем микробиологического исследования смывов с крупного оборудования и мелкого инвентаря (тары) – 2 раза в месяц, с рук работников (перед началом работы) – 1 раз в месяц и с упаковочного материала – 1 раз в квартал.

Готовая продукция 1 раз в месяц проверяется по микробиологическим показателям, лабораторные исследования на содержание токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков проводятся 1 раз в квартал, исследования по органолептическим показателям осуществляются ежедневно.