РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 418**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **418**

Дата подачи заявки: **22.12.2024**

Номер заявки: **2024843743**

Дата государственной регистрации: **06.07.2026**

Опубликовано: **06.07.2026**

Географическое указание:

БОРГОЙСКАЯ БАРАНИНА

Указание товара:

мясо, мясопродукты, субпродукты из баранины

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

Боргойская степь, расположенная на юге Республики Бурятия в Джидинском районе в долине реки Джида, между Боргойским хребтом на севере и отрогами Джидинского хребта на юге

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Овцеводство на протяжении многих веков занимало и продолжает занимать центральное, системообразующее место в жизни бурятского народа и является основой традиционной культуры, экономики и быта республики. В результате разведения овец сельские жители получают мясо, жир, молоко, шерсть, шкуру. Особую питательную ценность имеют баранина и субпродукты из нее.

Пищевая ценность, состав и свойства баранины, как и любого мясного сырья, зависят от ряда факторов: климата, кормового рациона, режима, условий содержания, а также от ареала и среды обитания сельскохозяйственных животных.

В Джидинском районе Республики Бурятия в условиях Боргойской степи разводят высокопродуктивные стада овец, приспособленные к круглогодичному пастбищному содержанию в суровых климатических условиях Бурятии. Мясо, полученное при убое овец, выращенных в районе Боргойской степи, издревле называют «Боргойская баранина». Такая баранина характеризуется выраженным мясным вкусом, ароматом и насыщенным бульоном.

Уникальные свойства Боргойской баранины связаны с условиями обитания мелкого рогатого скота на пастбищах Боргойской степи, которая расположена вблизи села Белоозёрск, находящегося в 3 км от озера Верхнее Белое. Примечательной особенностью Боргойской степи и, в большей степени местности около села Белоозерск, которое получило название от расположенного рядом с ним Белого озера, является белый налет на поверхности почвы по берегам озёра - выход солончаковых минеральных солей из озера. Весной ветрами соляная пыль

разносится по Боргойской степи, создавая своеобразный «соляной туман» в местности, где пасутся овцы. Учеными доказано, что именно наличие солей в почве способствует формированию особого состава трав, состава воды, а следовательно, и состава мяса от овец, обитающих в этой местности.

Для Боргойской степи Джидинского района характерен резко континентальный климат с большими амплитудами колебаний годовой и суточной температуры, большим количеством солнечных дней. Зима продолжительная, характеризуется низкими температурами при небольшом количестве осадков и сухостью воздуха. Промерзание почвы наступает в сентябре-октябре, а прогревание почвы на глубину 10 см - в первой декаде мая. Лето очень сухое в первой половине и полузасушливое и умеренно влажное во второй половине. Вегетационный период продолжается с конца апреля по сентябрь включительно. Период с устойчивым снежным покровом продолжается с середины октября по март включительно. Боргойская степь относится к малоснежному району - к концу зимы глубина снега достигает 15-25 см. Годовая сумма осадков около 400 мм. Среднемесячная температура воздуха: июля +25 °С, января -26 °С. Преобладающими ветрами являются западные и юго-западные.

Важную роль в формировании уникальных вкусовых качеств Боргойской баранины играют водные объекты Боргойской степи. Боргойские озера расположены на левом берегу нижнего течения реки Джида - притока реки Селенги.

Озеро Верхнее Белое расположено в 3 км от с. Белозерск. Площадь водного зеркала составляет от 3 до 4,5 км², средняя глубина 0.85 м, максимальная - 2.7 м. Озерный бассейн не имеет стока и характеризуется смешанным типом водно-минерального питания, которое происходит как за счет атмосферных осадков, вымывающих соли из почв и горных пород водосбора, так и за счет родников и ручья Холой, впадающего в него с севера. Воды озера относятся к соленым, их минерализация варьирует от 16 г/л летом до 22 г/л зимой, значения pH изменяются от 9,6 до 9,8 соответственно.

Озеро Нижнее Белое расположено в 8 км к югу от озера Верхнее Белое, площадь озера 2,7 км², глубина до 1,95 м, вода солоновато-карбонатная, минерализация воды 4,57 г/дм³. Озеро Цайдам расположено в 12 км к югу от озера Нижнее Белое, в настоящее время вода в озере появляется весной, когда тает снег и во время дождей. Озеро Верхнее Малое Северное расположено в 12 км к западу от с. Белозерск, рядом с ним находится Озеро Нижнее Малое Южное. Вблизи улуса Боргой находится источник Боргой, минерализация воды составляет 0,29 г/дм³, вода гидрокарбонатная магниево-натриевая.

В связи с особенностями воды и почвы в Боргойской степи были проведены исследования для изучения трофической цепи, характеризующей миграцию различных веществ в цепи: почва-вода-растения-животные. Результаты показали, что почва Боргойской степи - это солончак, с глубиной залегания солевого горизонта 0-30 см, хлоридно-сульфатно-содовым типом засоления. Отмечено, что солончак характеризуется гораздо более высоким содержанием карбонатов, хлоридов и катионов натрия, калия и магния.

Состав почв и климатические условия Боргойской степи, отсутствие летней паузы покоя (нет стадии «выгорания степи»), наличие эфемеров и эфемероидов обуславливают длительный вегетационный период зеленого корма для животных (с ранней весны до выпадения снега). Трава пастбищ богата витаминами и провитаминами группы А и D. Питательность пастбищной травы несколько лишь уступает концентрированным кормам. В качестве пастбищных растений наибольшее значение имеют представители семейств злаковых, бобовых, сложноцветных и др. Ботанический состав и питательная ценность зеленого корма значительно варьируется в зависимости от типа пастбищ. По растительности Боргойская степь относится к житняковой и полынной. Основными видами пастбищных трав являются полынь холодная, лапчатка бесстебельная, чабрец, ковыль волосатик, типчак, вострец, осока твердоватая, астрагалы, тысячелистники и другие, на горных склонах и вершинах гор растет пижма. Таким образом, различные виды высокопитательных растений, произрастающих на солончаковых почвах, являясь кормовой базой для овец, обитающих в Боргойской степи, наряду с минерализованной водой, способствуют формированию уникальных характеристик - химического состава и органолептических свойств Боргойской баранины.

Боргойская баранина известна не только в Республике Бурятия, но и за ее пределами –

любители мяса, особенно коренное население, с большим удовольствием приобретают такую баранину для еды, для ритуалов и т.д.

Качество и особый вкус Боргойской баранины упоминается у различных путешественников и исследователей Забайкалья. Так, известный русский исследователь Западной Сибири и Центральной Азии Д.А. Клеменц в очерке «Заметки о кочевом быте», опубликованном в газете «Сибирскіе Вопросы» за 1908 год, писал: «Баранина в Париже хороша, но только в хороших ресторанах и только для того, кто не пробовал чего-нибудь получше. Она никак не может конкурировать с бараниной Забайкальской, а тем более с монгольской (Боргойской). По-видимому, для производства хорошего бараньего мяса нужны три условия: сухость климата, обилие сухих солончаков с мелким, жёстким, но питательным кормом пустыни и значительная высота над уровнем моря».

Боргойская баранина неоднократно участвовала в различных конкурсах и за свои уникальные характеристики завоевывала призовые места.

В 2020 году Боргойская баранина была представлена на национальном конкурсе «Вкусы России» в рамках 22-й Российской агропромышленной выставки «Золотая осень – 2020» и освещена в статье «Подводим итоги первого национального конкурса региональных брендов продуктов питания «Вкусы России», опубликованной в журнале «Мясные технологии».

В 2024 году в Республиканском Фестивале фермерской продукции «СВОЁ» Боргойская баранина завоевала главный приз.

В 2025 году Боргойская баранина приняла участие в Фармфесте – Республиканском Празднике Фермерства - в V смотре-конкурсе «Бренды Бурятии – битва сильнейших» и стала победителем.

Доказательством популярности бренда является этногастрофестиваль, посвященный уникальности Боргойской баранины, который, начиная с 2023 года, стал традиционным и масштабным, на нем представляют всевозможные блюда из субпродуктов и мяса Боргойской баранины. Фестиваль стал самым популярным событием Республики Бурятия.

Описание характеристик товара:

Боргойскую баранину получают от выращенного на территории Боргойской степи высокопродуктивного молодняка овец в возрасте 8-20 месяцев весенне-летнего подножного корма.

Органолептические показатели отрубов Боргойской баранины:

- цвет поверхности: красный или ярко-красный;
- мышцы на разрезе: слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге; цвет от красного до красно-вишневого;
- консистенция: на разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается;
- запах: специфический, свойственный свежему мясу;
- состояние жира: имеет белый цвет; консистенция плотная; у размороженного мяса жир мягкий;
- состояние сухожилий: сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая; у размороженного мяса сухожилия мягкие, рыхлые.

Исследования химического состава мяса Боргойской баранины показали высокий уровень белка - 15,59-19,78 % и содержание жира - 9,59-16,3 %, что свидетельствует о высокой пищевой ценности Боргойской баранины. Круглогодичное содержание на свободном выгуле и питание на травах, выращенных на солевых почвах, способствуют тому, что животные не набирают лишний вес, поэтому мясо менее жирное и диетическое. Жир нежный, придает сочность мясу, распределен тонкими прослойками.

Были исследованы технологические характеристики Боргойской баранины, которые показали высокую степень влагосвязывающей способности белков мышечной ткани Борогойской баранины: 62,7-67,9 %, что обуславливает сочность такого мяса.

Был изучен элементный состав, который показал высокое содержание в мясе железа, калия,

натрия, магния, кальция, цинка.

Витаминный состав указывает на наличие в Боргойской баранине перечня важных для человека витаминов группы В, которые участвуют в метаболических процессах организма человека. В баранине содержатся витамины В1, В2, В6, а также выявлено высокое содержание витаминов В3 и В5, что связано с насыщенными питательными кормами в местах обитания животных.

Высокая пищевая ценность Боргойской баранины подтверждена исследованием аминокислотного состава белков мяса, которое показало наличие всех незаменимых аминокислот и их высокое содержание, среди которых: валин, лейцин-изолейцин, лизин, метионин, треонин, фенилаланин, триптофан.

Среди заменимых аминокислот можно отметить высокое содержание глутаминовой кислоты (91,03±6,25 мг/л), глицина, серина, аспарагиновой кислоты.

Исследования жирнокислотного состава показали высокое содержание насыщенных жирных кислот в жировой ткани Боргойской баранины - 63 % от общей суммы липидов, сумма ненасыщенных жирных кислот составила 37 % от суммы липидов, в том числе отмечен невысокий уровень полиненасыщенных жирных кислот - 2,25 % от суммы липидов. Такой состав липидов Боргойской баранины обусловлен пастбищным содержанием животных и особенностями состава травяного покрова, выращенного на соляных почвах.

Микроструктура скелетных мышц Боргойской баранины представлена поперечнополосатой мышечной тканью с коллагеновыми волокнами. Соединительная ткань между мышечными волокнами содержит единичные коллагеновые и эластические волоконца, что обеспечивает эластичность и растяжимость мышечной ткани. Отчетливо выраженная поперечная исчерченность мышечных волокон и отсутствие узлов сверхсокращения свидетельствуют о том, что при жизни овцы не подвергались сильным стрессовым воздействиям, чему способствует пастбищное содержание животных в экологически чистой зоне Боргойской степи. Резкие перепады температур, пастбищное содержание обуславливают плотные мышечные упругие волокна с пониженным содержанием соединительной ткани, которые после варки становятся мягкими, нежными и сочными именно за счет высоких гидрофильных характеристик.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Животные круглый год содержатся на территории экологически чистой Боргойской степи в Джидинском районе Республики Бурятия.

Для получения высококачественного продукта под названием «Боргойская баранина» необходимо соблюдать определённые технологические правила по выращиванию поголовья овец.

В зимний период овец содержат в определенных местах Боргойской степи, где оборудованы специальные строения (кошары), защищающие животных от сильных ветров. С мая по октябрь все животные перегоняются на степные выпасы и содержатся на солончаковых пастбищах. Ягнят выращивают кошарно-базовым методом: с 7-ми дневного возраста ягнята днём содержатся в кошаре, а овцематки выгоняются во дворы. Ночью ягнята содержатся с овцематками. По мере взросления ягнят формируют в отары и приучают к пастьбе. Большое значение при выращивании животных имеет правильное содержание их в зимнее время в помещениях без сквозняков с хорошей вентиляцией и использованием зимних естественных пастбищ. При формировании отар овец для нагула учитывается однородность животных по возрасту, упитанность и живая масса.

Овцы, предназначенные для убоя, доставляются в пункт приема убойного цеха, в котором животные проходят первичный клинический осмотр и термометрию. Сутки животные находятся на предубойном содержании, в период которого овец не кормят, но свободно поят водой. После этого осуществляется еще один клинический осмотр непосредственно перед убоем.

На убойном пункте забой проводится путем обездвиживания, затем на правую заднюю конечность животного накладывают мелкую путовую цепь или веревку с малым крючком на конце, несколько ниже скакательного сустава, и подвешивают для обескровливания. Забойщик, удерживая левой рукой голову животного в нужном положении, делает сквозной прокол шеи узким ножом от угла нижней челюсти с расчетом, чтобы острие вышло позади противоположного

уха. Также обескровливание может производиться уколом ножа в нижнюю часть шеи, проникая в грудную полость до уровня первого-второго ребра, где поворотом ножа перерезается сонная артерия и яремная вена. Не допускается обескровливание путем перерезания шеи, во избежание загрязнения кровью содержимого желудка. Процесс обескровливания длится 5-6 минут.

Процесс подготовки туши к снятию шкуры начинается с забеловки не позднее, чем 1,5-3 мин. после обескровливания. Необходимо сделать продольный надрез кожи от шеи до середины груди, далее до брюшной полости и до хвоста. Потом делают поперечные разрезы вдоль внутренней стороны задних ног до сустава и вдоль внутренней стороны задних ног до скакательного сустава. Затем по кругу подрезают кожу на передних и задних ногах. Далее передние ноги отделяют от туловища по надрезу у запястного сустава и задние ноги по линии надреза скакательного сустава.

С груди и живота от продольной линии разреза, а также ног шкуру снимают ножом, а дальше - вручную. Для этого тушу подвешивают, используют деревянную растяжку, вставив ее между сухожилиями и большой берцовой костью задних ног.

Шкуру снимают без ножа, придерживая ее левой рукой, а правой рукой, согнутой в кулак, отслаивают шкуру от мяса, соблюдая последовательность: передние конечности, грудина, нижняя часть шеи, далее в направлении к бедренной кости, задние конечности, не допуская разрывов и порезов. Не допускается загрязнение туши.

Голову отделяют от туловища ножом и направляют на опаливание, дальнейшую зачистку и разделку. При разделке головы отделяют нижнюю челюсть и язык.

Брюшная полость (от груди до паха) вскрывается с помощью ножа в виде надреза. Отделенные от связующих узлов внутренности живота руками выкладываются в отдельную емкость. Желудок, двенадцатиперстная кишка, отделенная от сычуга, тонкие кишки освобождаются от содержимого и тщательно промываются. Далее вскрывается грудная клетка, и вынимаются в связке легкие, сердце и печень. У сердца удаляют клапаны, делают на нем разрезы в виде креста и промывают его от кровяных сгустков. Легкие очищаются от грубой соединительной ткани и промываются. Все внутренности направляются на ветеринарно-санитарный контроль. После снятия шкуры и нутровки удаляются загрязнения при помощи водяного душа.

Туша животного делится на части: переднюю и заднюю, с выделением грудинки. Проводится внешняя оценка общего состояния туши, лимфатических узлов и внутренних органов. Проводится органолептическая оценка цвета, запаха, консистенции мяса и других продуктов убоя.

Также убой и разделка баранины могут осуществляться в соответствии с национальными бурятскими традициями для обрядовых целей, если поставляемая баранина предназначается для праздничных религиозных мероприятий.

В таком случае животное укладывают на спину вверх ногами, делают небольшой разрез от грудной клетки вдоль живота, через который пробивают руками диафрагму и, нащупав аорту, обрывают ее. Далее выполняются надрезы по центру живота и от живота к четырем ногам. Шкуру снимают без ножа, придерживая ее левой рукой, а правой рукой, согнутой в кулак, отслаивают шкуру от мяса, соблюдая последовательность: передние конечности, грудина, нижняя часть шеи, далее в направлении к бедренной кости, задние конечности. Затем обрезают сухожилия, отделяют нижние части конечностей по коленным суставам со шкурой. Далее шкура может быть использована на дальнейшие обрядовые цели при необходимости. Шкуру оставляют на голове барана в форме треугольника, голову отделяют от туловища ножом, у головы отделяют нижнюю челюсть, верхняя часть головы направляется на опаливание и дальнейшую зачистку.

Брюшная полость (от груди до паха) вскрывается с помощью ножа в виде надреза. Отделенные от связующих узлов внутренности живота с помощью рук выкладываются в отдельную посуду. Желудок освобождается от внутреннего содержимого и тщательно промывается. Двенадцатиперстная кишка отделяется от сычуга, тщательно промывается. Тонкие кишки освобождаются от содержимого и тщательно промываются. Кровь из брюшной полости собирается в отдельную емкость и направляется для приготовления кровяной колбасы. Далее вскрывается грудная клетка, и вынимаются в связке легкие, сердце и печень. У сердца удаляют клапаны, делают на нем разрезы в виде креста и промывают его от кровяных сгустков. Легкие очищаются от грубой соединительной ткани и промываются. Все внутренности направляются на ветеринарно-санитарный контроль.

Туша животного делится на две части: переднюю и заднюю, с выделением грудинки.

Проводится внешняя оценка общего состояния туши, лимфатических узлов и внутренних органов. Проводится органолептическая оценка цвета, запаха, консистенции мяса и других продуктов убоя.

Охлаждение отрубов проводится в холодильной камере при температуре -3 °С и скорости движения воздуха 2 м/с до температуры в толще продукта +3 °С - +4 °С.

Замораживание отрубов проводится в холодильных камерах при температуре -18 °С до достижения температуры в толще продукта -8 °С.

Мясные отруба следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями. Рекомендуемая температура хранения -18±3 °С, относительная влажность воздуха - не более 75 %.

Готовые туши хранят при относительной влажности воздуха 85 % при следующих режимах:

- охлаждённые туши при температуре -1 °С в течение 12 суток.
- подмороженные туши при температуре от -3 °С до -2 °С в течение 20 суток.
- замороженные при температуре: -12 °С - 6 месяцев, -18 °С - 10 месяцев, -20 °С - 11 месяцев, -25 °С - 12 месяцев.

Маркировка готовых изделий должна соответствовать Техническому регламенту Таможенного Союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ Р 53598-2009 «Продукты пищевые. Рекомендации по этикетированию».

Отрубы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при сопровождении ветеринарным документом установленной формы.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

В течение всего процесса транспортирования, предубойного содержания, забоя овец и технологического процесса получения Боргойской баранины проводится контроль в соответствии с Программой «Организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на основе принципов ХАССП».

При приемке мелкого рогатого скота необходимо постоянно контролировать наличие и правильность оформления сопроводительной документации:

- ветеринарный паспорт;
- ветеринарное свидетельство.

На этапе предубойного содержания животных производят следующий контроль (каждая партия):

- оценка общего состояния животных;
- визуальный контроль за отсутствием признаков заболеваний у животных;
- термометрия (поголовная или выборочная);
- наличие загрязнений на поверхности шкуры;
- время предубойной выдержки - не менее 15 часов;
- наличие, исправность и поверка измерительных приборов (термометров) - не реже 1 раза в год.

В ходе технологического процесса проводится следующий контроль:

1. На этапе обескровливания:

- контроль режимов обескровливания, чистоты шкуры – постоянно.

2. На этапе забеловки и снятия шкуры:

- контроль качества забеловки - постоянно;
- контроль качества шкуросъемки - постоянно.

3. На этапе нутровки:

- контроль последовательности операций - постоянно;
- контроль времени между обескровливанием и нутровкой - не позднее 30 минут после обескровливания.

4. На этапе ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов:

- исследование туш на трихиниллёз - постоянно;

- контроль внутренних органов на предмет наличия заболеваний, воспалений, паразитов - постоянно;

- маркировка туш (клеймение) - постоянно.

5. На этапе холодильной обработки туш:

- контроль за температурно-влажностными режимами в холодильных помещениях - ежедневно;

- контроль за температурой в толще туш – каждая партия.

Предусмотрены периодическая санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, мероприятия по профилактике листериоза, бруцеллеза, паразитарных заболеваний у людей, дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия.

При производственном лабораторном контроле предусмотрены микробиологические исследования готовой продукции 1 раз в 3 месяца.