РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU** **426**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **426**

Дата подачи заявки: **25.06.2025**

Номер заявки: **2025765550**

Дата государственной регистрации: **07.09.2026**

Опубликовано: **07.09.2026**

Географическое указание:

ЧИПСЫ «НАРЬЯН-МАРСКИЕ» СЫРОВЯЛЕНЫЕ

Указание товара:

чипсы сыровяленые из оленины

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

г. Нарьян-Мар Ненецкого автономного округа

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Чипсы «Нарьян-Марские» сыровяленые являются одной из визитных карточек Ненецкого автономного округа (далее – Ненецкий АО). Название чипсам дал город Нарьян-Мар (с ненец. «красный город»).

Нарьян-Мар является административным центром Ненецкого АО, расположен на севере Восточно-Европейской равнины, большая часть за Северным полярным кругом, расположен в низовьях реки Печоры, в 110 км от Баренцева моря.

Ненецкий АО входит в первую зону территории с наиболее устойчивым оленеводством, где природно-климатические условия позволяют практиковать крупно-стадное оленеводство.

Сырьём для производства чипсов «Нарьян-Марские» сыровяленые является мясо северных оленей, которые пасутся на территории Ненецкого АО.

Олень является символом Ненецкого АО. Олень, дикий и домашний был основой жизни жителей тундры – ненцев на протяжении веков. Олень давал материал для жилища и одежды, мясо на пищу; домашний олень служил и транспортным средством. До сих пор часть ненцев занимаются оленеводством, которое имеет большое экономическое и культурное значение для людей, живущих в поселениях. По количеству домашних северных оленей Ненецкий АО занимает третье место в России, впереди только Ямал и Якутия.

Ценность мяса оленины определяется способом жизни оленя. Животные употребляют большое количество ягеля, именно ягель наделяет мясо антибиотическим и лекарственным

потенциалом, а также повышает питательную ценность мяса оленины. Ягель, часто называемый «олений мох», на самом деле относится к лишайникам (симбиоз гриба и водоросли). Для северных оленей ягель становится основным кормом в снежные сезоны года. В этот период его доля в рационе может достигать 70-80 %. Олени находят ягель под глубоким снегом (иногда толщиной до метра) благодаря отличному обонянию, а затем раскапывают его копытами. Питательная ценность ягеля высока: он богат углеводами (72-95 % от сухого вещества), которые хорошо усваиваются оленями. Помимо питания, ягель выполняет и другую функцию: содержащиеся в нём вещества (в том числе усниновая кислота) помогают оленям бороться с кишечными паразитами и некоторыми инфекциями.

Большая часть территории Ненецкого АО, занимающая 76,3 % его площади, входит в зону тундры. Зона тундры подразделяется на три подзоны: южные (или южные гипоарктические), типичные (или северные гипоарктические) и арктические тундры. Подзональность обусловлена, прежде всего, климатическим фактором – резким широтным градиентом температуры.

На территории южных тундр сосредоточены основные пастбища оленей. Типичные тундры, зональным типом растительности которых являются различные варианты кустарничковых тундр, по площади занимают второе место (10,2 %). Они отличаются отсутствием кустарникового яруса в плакорных сообществах. Типичные тундры расположены на севере Малоземельской тундры, а в Большеземельской тундре имеют распространение по склонам возвышенностей Яней и Вангурей, хребта Пай-Хой, на Югорском п-ве, по р. Каре и р. Коротаихе. Арктические тундры распространены лишь на побережье Карского моря, на о. Вайгач и южном острове Новой Земли, занимая до 4,9 % площади Ненецкого АО. В дельте реки Печора представлена растительность субарктических пойм, представляющая собой динамический ряд сменяющих друг друга крупнозлаковых, мелкозлаковых и заболоченных лугов, зарослей высокорослых ив и ольховника на юге и низкорослых ивняков на севере. Тундровые сообщества встречаются лишь в нижнем течении дельты реки Печора небольшими фрагментами на остаточных наиболее возвышенных террасах. По южной окраине тундровой зоны простирается лесотундра – переходная полоса со смешанным характером растительности, составляющая переходную ступень от сплошных лесных массивов к крупноерниковой полосе южных тундр и занимающая 15,4 % площади Ненецкого АО.

На территории, охватывающей Малоземельскую и Большеземельскую тундры, встречаются 560 видов сосудистых растений, относящихся к 253 родам и 71 семейству.

Согласно эколого-ценотическому анализу на территории тундр доминируют тундровые и луговые виды (65 %). Здесь встречаются 8 видов деревьев, 31 кустарник, 18 кустарничков, остальные виды являются травянистыми.

Из споровых растений на территории Ненецкого АО предположительно можно встретить 400 видов лишайников и 300 видов листостебельных мхов. Своеобразие флоры Ненецкого АО проявляется в наличии значительного числа редких, эндемичных, реликтовых и пограничных видов.

В целом, по итогам анализа полученных сведений, территория Ненецкого АО не относится к территориям «риска» по высоким уровням загрязнения атмосферного воздуха. В настоящее время на большинстве промышленных предприятий округа разработаны проекты нормативов предельно допустимых выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух, проекты расчетных санитарно-защитных зон, которыми определены контрольные точки лабораторного наблюдения за качеством атмосферного воздуха.

В результате ежегодного выполнения в полном объеме профилактических мероприятий Плана по вакцинации в оленеводстве не допущено случаев заразных особо опасных заболеваний животных, в связи с чем, территория оленеводческих пастбищ и самих стад оленеводческих хозяйств региона являются благополучными.

При выпасе оленей летом на побережье полярных морей рацион животных обогащается микро- и макроэлементами, которые содержатся в прибрежной растительности и морской воде. В оленине нет антибиотиков, нитратов и других вредных веществ, поскольку олени питаются естественными кормами.

В суровых условиях Крайнего Севера, где зима долгая, а морозы сильные, организму нужно много энергии и «строительных материалов». Оленина является отличным источником

полноценного белка, который помогает поддерживать силы и теплообмен. В ней сбалансированы незаменимые аминокислоты, витамины (А, группы В, Е), а также микро- и макроэлементы (железо, цинк, медь, кобальт и другие). В мясе оленя минимальное содержание жиров и холестерина, что полезно для сердца и сосудов. Благодаря такому составу оленина хорошо усваивается и помогает противостоять экстремальным нагрузкам.

Описание характеристик товара:

Для производства чипсов «Нарьян-Марские» сыровяленые применяется следующее сырье:

- оленина по ГОСТ 32227-2013 в охлажденном, замороженном состоянии; полученные при ее разделке длиннейшие мышцы спины;

- нитритно–посолочные смеси отечественного и импортного производства, разрешенные к применению уполномоченными органами в установленном порядке;

- стартовая культура молочно-кислых микроорганизмов.

Внешний вид: поверхность чистая, сухая, края ровные, без выхватов мяса, без упаковки или упакованы в пленку, пакеты или контейнеры из полимерные материалов.

Консистенция: плотная.

Вид на разрезе: равномерно окрашенная мышечная ткань темно-красного цвета без серых пятен.

Форма: пластины произвольной формы толщиной не более 1 см.

Запах и вкус: свойственные данному виду продукта. Вкус приятный, без постороннего привкуса и запаха, в меру соленый.

Физико-химические показатели:

- массовая доля соли: не более 5 %;

- массовая доля нитрита натрия: не более 0,005 %;

- массовая доля влаги: не более 32 %.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г готовой продукции:

- белок – 59,6 г;

- жир – 6,1 г;

- энергетическая ценность – 293 ккал/1240 к Дж.

Качество сырья и материалов должно соответствовать требованиям действующей нормативной документации и ТР ТС 021/2011.

По микробиологическим показателям, по содержанию токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов чипсы «Нарьян-Марские» сыровяленые должны соответствовать требованиям ТР ТС 034/2013 и ТР ТС 021/2011.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Технологический процесс производства чипсов «Нарьян-Марские» сыровяленых должен осуществляться в соответствии с технологической инструкцией производителя, с соблюдением «Санитарных правил для предприятий мясной промышленности», «Правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов», утвержденных в установленном порядке.

Технологические процессы разделки и формования осуществляются в производственных помещениях с температурой 0-12 °С и относительной влажности воздуха 75 %, температура в камерах посола сырья 0-4 °С.

Этапы технологического процесса:

1). Подготовка сырья.

Сырье, направляемое на переработку, должно сопровождаться разрешением ветеринарно-санитарной службы. При приемке его осматривают и подвергают дополнительной зачистке. Для этого ножом удаляют кровоподтеки, загрязнения, сгустки крови с туш оленя, и при необходимости мясо моют теплой водой с температурой 30-50 °С под давлением 1,5-2 атм. с душирующими щетками.

Охлажденное сырье должно иметь температуру в толще бедра туши 0-4 °С.

Замороженное сырье для производства чипсов размораживают, после чего температура мяса в толще туши должна быть не ниже 1 °С.

2). Разделка сырья.

При обвалке оленьих туш отделяют при помощи ножа длиннейшую мышцу спины. После этого в процессе жиловки выделяют сырье для изготовления чипсов. Собранное сырье направляют на посол.

3). Посол.

Сырье натирают посолочной смесью, затем укладывают плотно слоями в емкости общим слоем не более 0,3 м и оставляют под прессом на 3-4 суток в посолочной камере при температуре 0-4 °С. Для равномерного посола куски перекладывают через 2 суток.

4). Подготовка к термической обработке.

Посоленное и выдержанное сырье осматривают, зачищают от остатков соли. Затем нарезают вручную ножом на ломтики толщиной около 0,5 см в направлении перпендикулярно расположению мышечных волокон. Ломтики раскладывают в один слой на металлические решетки, расположенные горизонтально на рамах и направляют в камеру для термической обработки.

5). Сушка.

Процесс термической обработки проводят в универсальных термокамерах с заданным режимом до достижения стандартной влажности продукта.

Процесс копчения при производстве сыровяленых продуктов исключается.

Упаковывание продукции должно производиться после приемочного контроля.

Упакованные чипсы транспортируют в авторефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок, действующими на данном виде транспорта.

Срок годности и реализации чипсов с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха 0-6 °С и относительной влажности воздуха 75-78 %:

- упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы – 30 суток;
- с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 6 месяцев.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

На предприятии разработана программа производственного контроля в соответствии с требованиями системы ХАССП и является ее неотъемлемой частью.

Каждая партия товара подвергается органолептическому контролю. Физико-химические анализы продукции, микробиологические, по показателям безопасности проводятся в соответствии с программой производственного контроля.

Поступающее сырье и материалы подвергают входному контролю на их соответствие действующей нормативно-технической документации.

На всех стадиях производства чипсов осуществляется контроль за соблюдением рецептуры и технологических процессов.

Контроль температуры в камерах посола, термических камерах, камерах для охлаждения готовой продукции и внутри продукта осуществляется постоянно.

Лабораторные анализы сырья полуфабрикатов, готовой продукции по физико-химическим показателям проводятся в производственной лаборатории предприятия.

Органолептические показатели качества оцениваются для каждой партии готовой продукции.

Определение в продукте массовой доли хлористого натрия, нитрата натрия, микробиологические анализы готовой продукции проводят один раз в 10 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя

Микробиологические исследования сырья и продукции проводятся в аккредитованной лаборатории 1 раз в 30 дней на соответствие ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013.

Исследования на содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов,

радионуклидов, бен(а)пирена, нитрозаминов, диоксинов в мясе и мясопродуктах проводятся в аккредитованной лаборатории не реже 1 раза в год.

Контроль санитарного состояния производственных цехов предприятия осуществляет ветеринарный врач ежедневно, также в производственных цехах проводится профилактическая дезинфекция, дезинсекция и дератизация.