

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

по результатам рассмотрения возражения заявления

Коллегия в порядке, установленном частью четвертой Гражданского кодекса Российской Федерации (далее – Кодекс) и Правилами рассмотрения и разрешения федеральным органом исполнительной власти по интеллектуальной собственности споров в административном порядке, утвержденными приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства экономического развития Российской Федерации от 30.04.2020 № 644/261 (зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 25.08.2020, регистрационный № 59454) (далее – Правила ППС), рассмотрела поступившее 27.12.2023 возражение, поданное Открытым акционерным обществом «Новосибирский хладокомбинат», Новосибирская область, г. Новосибирск (далее – заявитель), на решение Роспатента об отказе в предоставлении исключительного права на ранее зарегистрированное географическое указание по заявке № 2023708149, при этом установила следующее.

Заявителем по заявке № 2023708149, поступившей 07.02.2023, испрашивалось исключительное право на ранее зарегистрированное географическое указание «ТЮМЕНСКИЙ ПЛОМБИР» (№ 307) для товара «мороженое "пломбир"», имеющего место происхождения Тюменская область.

Роспатентом 02.10.2023 было принято решение об отказе в предоставлении исключительного права на ранее зарегистрированное географическое указание «ТЮМЕНСКИЙ ПЛОМБИР». Основанием для принятия решения явилось заключение по результатам экспертизы, согласно которому установлено, что документы, представленные заявителем в порядке, предусмотренном пунктом 3 статьи 1522 Кодекса, не подтверждают производство заявителем товара «мороженое "пломбир"» в границах географического объекта «Тюменская область», как на то указано в Государственном реестре географических указаний и наименований мест

происхождения товаров Российской Федерации (Государственный реестр указаний и наименований).

В заключении по результатам экспертизы дополнительно поясняется, что представленный заявителем договор на изготовление продукции от 19.01.2023 не только не сопровождается документами об исполнении, но и иллюстрирует тот факт, что заявитель осуществляет фасовку «смеси массы мороженого» в вафельный стаканчик и потребительскую упаковку, но изготовителем этой «смеси массы мороженого» в Тюменской области является иное лицо – ООО «Премиум».

Также в заключении по результатам экспертизы отмечается, что представленные в период экспертизы возражения ООО «Ландис», Торгово-промышленной палаты Тюменской области, Агентства инфраструктурного развития Тюменской области против предоставления заявителю исключительного права на географическое указание «ТЮМЕНСКИЙ ПЛОМБИР» были удовлетворены, о чем Роспатентом приняты решения от 26.09.2023 №№ 02/24-1729/41и, 02/24-1730/41и, 02/24-1731/41и.

В поступившем 27.12.2023 возражении заявитель выразил свое несогласие с решением Роспатента от 02.10.2023. Доводы возражения сводятся к следующему:

- заявителем были представлены все необходимые и достаточные сведения для получения исключительного права на географическое указание «ТЮМЕНСКИЙ ПЛОМБИР»;

- товар «мороженое "пломбир"» производится по заказу заявителя, качество продукции в значительной степени связано с Тюменской областью, так как на этой территории осуществляется основная стадия производства товара, оказывающая существенное влияние на формирование характеристик товара;

- заявитель фактически расположен в городе Новосибирске, но заказывает производство мороженого (массу) у Общества с ограниченной ответственностью «Премиум», находящегося на территории Тюменской области;

- гражданским законодательством не запрещено осуществлять производство товара по заказу у другого лица в соответствии с требуемыми рецептурами и регламентами;

- заявитель является крупным предприятием, которое поставляет свою продукцию во множество регионов России;

- не имея собственной производственной базы в Тюменской области, заявитель нашел способ производства из местного сырья для локального рынка конкретного региона путем заказа продукции у ООО «Премиум»;

- ООО «Премиум» использует сырье (молоко и масло), закупленное заявителем у производителей Тюменской области (представлены договоры закупки масла, молока с приложением деклараций о соответствии);

- у заявителя не запрашивались доказательства реального исполнения договоров заказа, в связи с этим они не представлялись заявителем;

- смесь массы мороженого является основной частью товара «мороженое "пломбир"», следовательно, производство данной массы из молока и масла из Тюменской области на территории данного региона подтверждает, что в Тюменской области осуществляется основная стадия производства товара заявителя, оказывающая существенное влияние на формирование характеристик продукции;

- качество мороженого «пломбир» в значительной степени связано с его географическим происхождением, поскольку вкусовые характеристики зависят от высокого качества местного сырья (молоко и масло);

- документы заявителя полностью подтверждают его соответствие пункту 2 статьи 1518 Кодекса;

- «мороженое "пломбир"» заявителя соответствует характеристикам, указанным в Государственном реестре указаний и наименований;

- поскольку представленные документы подтверждают, что товар заявителя «мороженое "пломбир"» обладает характеристиками, указанными в Государственном реестре указаний и наименований, заявка содержит описание способа производства товара, информацию об условиях его хранения и транспортировки, то заявителем соблюдено требование абзаца четвертого пункта 3 статьи 1522 Кодекса;

- заявителем представлялись мотивированные ответы на возражения против предоставления исключительного права на ранее зарегистрированное географическое указание «ТЮМЕНСКИЙ ПЛОМБИР»;

- доводы упомянутых возражений о том, что на территории Тюменской области имеется только один производитель мороженого «ТЮМЕНСКИЙ ПЛОМБИР» – ООО «Ландис», является необоснованными;

- заявителем подтверждена взаимосвязь между продуктом, для которого ОАО «Новосибирский хладокомбинат» желает получить исключительное право на географическое указание «ТЮМЕНСКИЙ ПЛОМБИР», с Тюменской областью;

- местонахождение заявителя в г. Новосибирске не ограничивает возможность данного лица производить как самостоятельно, так и с помощью третьих лиц продукцию на территории других регионов, в том числе, на территории Тюменской области;

- высокие стандарты производства заявителя позволяют ему контролировать производителя в Тюменской области и создавать продукт высокого качества.

На основании вышеизложенного заявитель просит отменить решение об отказе в предоставлении исключительного права на ранее зарегистрированное географическое указание «ТЮМЕНСКИЙ ПЛОМБИР» по заявке № 2023708149 от 02.10.2023 и вынести новое решение о предоставлении исключительного права на ранее зарегистрированное географическое указание «ТЮМЕНСКИЙ ПЛОМБИР».

К возражению приложена копия решения Роспатента от 02.10.2023.

Материалы заявителя, указанные в возражении, приобщены к протоколу заседания коллегии по рассмотрению возражения, состоявшегося 13.02.2024, а именно:

(1) копия заявки;

(2) копии сертификатов о внедрении заявителем системы менеджмента качества, системы менеджмента безопасности пищевой продукции;

(3) копии «Программы предварительных условий», «Технологической инструкции», «Программы производственного контроля» к документам системам менеджмента качества и безопасности пищевой продукции (2016, 2021, 2022 гг.);

(4) копии договора № 021 от 17.06.2020 и приложений к нему о покупке заявителем молока сухого обезжиренного у контрагента из Санкт-Петербурга, получаемого самовывозом 27.12.2022-13.01.2023 на складе поставщика в

Тюменской области, а также универсального передаточного документа (УПД) о поставке от 13.01.2023;

(5) копия ветеринарного свидетельства от 13.01.2023 в отношении молока обезжиренного сухого;

(6) копии протоколов №№ 25165, 330, 331 лабораторных испытаний и одного экспертного заключения по их результатам в отношении молока сухого обезжиренного филиала производителя молока, расположенного в Тюменской области (июль 2020 г.);

(7) копия декларации о соответствии от 04.08.2020 в отношении молока сухого обезжиренного;

(8) копии договора № 006 от 09.01.2023 и приложений к нему о поставке заявителю молочных продуктов питания (масла сливочного) производителя из Тюменской области, получаемого транспортом заявителя со склада поставщика в городе Омске, а также платежного документа и универсального передаточного документа к договору (февраль 2023 г.);

(9) копии протоколов №№ 26348, 28889, 2838 лабораторных испытаний и двух экспертных заключений по их результатам в отношении масла сливочного производителя масла из Тюменской области (июнь, июль 2022 г.);

(10) копия декларации о соответствии от 27.03.2019 в отношении масла сливочного, масла сладко-сливочного несоленого;

(11) копия договора от 19.01.2023 на изготовление смеси массы мороженого по заказу заявителя с ООО «Премиум», произведенной из сырья, произведенного на территории Тюменской области;

(12) копия возражения ООО «Ландис» против предоставления заявителю исключительного права на географическое указание «ТЮМЕНСКИЙ ПЛОМБИР» с приложением выписок из ЕГРЮЛ, копии решения Арбитражного суда Новосибирской области от 15.11.2022 по делу № А45-4052/2022 о нарушении



исключительных прав на товарный знак «» по свидетельству № 756661, распечатки <https://polaris.su/brands>;

(13) копия возражения Союза «Торгово-промышленная палата Тюменской области» против предоставления заявителю исключительного права на географическое указание «ТЮМЕНСКИЙ ПЛОМБИР»;

(14) копия возражения Агентства инфраструктурного развития Тюменской области против предоставления заявителю исключительного права на географическое указание «ТЮМЕНСКИЙ ПЛОМБИР»;

(15) копии ответов заявителя в отношении поданных возражений.

В дополнении к возражению, поступившем 05.04.2024, заявитель представил следующие дополнительные материалы:

(16) копия договора № 82 от 01.08.2018 о поставке заявителем мороженого, а также УПД о поставке от 20.08.2021, 30.08.2021, транспортной накладной.

В ходе рассмотрения возражения на заседании от 10.04.2024 заявитель сообщил об отсутствии намерения представлять иные дополнительные материалы.

Изучив материалы дела и заслушав представителя заявителя, коллегия установила следующее.

С учетом даты (07.02.2023) поступления заявки № 2023708149 правовая база для оценки охраноспособности заявленного обозначения в качестве наименования места происхождения товара включает в себя Кодекс и Правила составления, подачи и рассмотрения документов, являющихся основанием для осуществления юридически значимых действий по государственной регистрации географического указания и (или) предоставлению исключительного права на такое географическое указание и государственной регистрации наименования места происхождения товара и (или) предоставлению исключительного права на такое наименование,

требований к ним, утвержденные приказом Министерства экономического развития Российской Федерации от 03.07.2020 № 398, зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 26.08.2020, регистрационный № 59495 (далее – Правила), в соответствующей редакции.

В соответствии с пунктом 1 статьи 1516 Кодекса географическим указанием, которому предоставляется правовая охрана, является обозначение, идентифицирующее происходящий с территории географического объекта товар, определенное качество, репутация или другие характеристики которого в значительной степени связаны с его географическим происхождением (характеристики товара). На территории данного географического объекта должна осуществляться хотя бы одна из стадий производства товара, оказывающая существенное влияние на формирование характеристик товара.

В соответствии с абзацами первым и вторым пункта 2 статьи 1518 Кодекса лицам, зарегистрировавшим географическое указание, предоставляется исключительное право на это географическое указание при условии, что товар, в отношении которого зарегистрировано географическое указание, отвечает требованиям пункта 1 статьи 1516 Кодекса. Исключительное право на географическое указание в отношении того же географического указания может быть в установленном настоящим Кодексом порядке предоставлено любому лицу, которое в границах того же географического объекта производит товар, обладающий характеристиками, указанными в Государственном реестре указаний и наименований.

В соответствии с абзацем четвертым пункта 2 статьи 1522 Кодекса к заявке на предоставление исключительного права на ранее зарегистрированное географическое указание, идентифицирующее товар как происходящий с территории географического объекта, находящегося на территории Российской Федерации, прилагаются документы, подтверждающие, что заявитель производит товар, обладающий характеристиками, указанными в Государственном реестре указаний и наименований (статья 1529), а также соблюдает условия, указанные в подпункте 7 пункта 2 статьи 1522 Кодекса и в Государственном реестре указаний и наименований.

В соответствии с подпунктом 3(б) пункта 18 Правил по заявке на ранее зарегистрированное географическое указание на основе сведений, содержащихся в документе, указанном в абзаце первом пункта 3 статьи 1522 Кодекса, устанавливается подтверждение:

- производства заявителем товара в границах географического объекта, указанных в Государственном реестре указаний и наименований, с приведенным описанием таких границ;

- соответствия характеристик товара, производимого заявителем, характеристикам товара, указанным в Государственном реестре указаний и наименований.

Согласно материалам заявки № 2023708149 заявитель (Открытое акционерное общество «Новосибирский хладокомбинат», Новосибирская область, г. Новосибирск), испрашивает исключительное право на ранее зарегистрированное географическое указание «ТЮМЕНСКИЙ ПЛОМБИР» (№ 307) для товара «мороженое "пломбир"», имеющего место происхождения Тюменская область.

С целью соблюдения требований Кодекса и Правил заявитель должен представить доказательства того, что:

- он производит товар, обладающий характеристиками, указанными в Государственном реестре указаний и наименований;

- соблюдает условия, указанные в подпункте 7 пункта 2 статьи 1522 Кодекса;

- соблюдает условия, указанные в Государственном реестре указаний и наименований;

- товар отвечает требованиям пункта 1 статьи 1516 Кодекса, в том числе, на территории географического объекта должна осуществляться хотя бы одна из стадий производства товара, оказывающая существенное влияние на формирование характеристик товара.

В Государственном реестре указаний и наименований содержатся следующие сведения о «мороженом "пломбир"», индивидуализируемом географическим указанием «ТЮМЕНСКИЙ ПЛОМБИР»:

«При производстве Тюменского пломбира используется только натуральное и местное сырье высокого качества, которое производится и поставляется

фермерскими хозяйствами и кооперативами Тюменской области: молоко натуральное, сливки, сливочное масло, сахар, сгущенное молоко.

Тюменская область славится своими северными климатическими условиями, однако наделена богатыми водными и земельными ресурсами, что способствует пастбищному содержанию коров, заготовке сена и кормов с высоким содержанием питательных веществ, которые позволяют даже в суровых северных условиях получать молоко жирностью не менее 3,5 %. Полученное сырье с высоким процентом жирности является основой для производства Тюменского пломбира.

Производство качественного мороженого пломбир из местного сырья повлияло на его репутацию среди потребителей Тюменской области, что подтверждается множеством наград, грамот и дипломов, среди которых - золотые и серебряные медали агропромышленных выставок, дипломы победителей конкурсов лучших товаров и услуг Тюменской области, а также многочисленными положительными отзывами потребителей о продукте».

Описание характеристик товара:

«Тюменский пломбир изготавливается в строгом соответствии с ГОСТ 31457-2012. Рецептуры утверждаются руководителем предприятия. Мороженое пломбир «Тюменский пломбир» производится из цельного молока, сливочного масла, молока сгущенного с сахаром, стабилизатора – желатина, с добавлением ароматизатора ванилина (для ванильного мороженого) или какао-порошка (для шоколадного мороженого). Согласно утвержденным рецептурам производителя в состав мороженого могут добавляться джемы, варенья, фруктовые наполнители и другие пищевкусные добавки.

Сырье, используемое для изготовления мороженого, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям Технических регламентов Таможенного союза: ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции, ТР ТС 29/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

Виды Тюменского пломбира с указанием физико-химических показателей:

- пломбир ванильный и шоколадный в вафельном стаканчике (с наполнителем и без): массовая доля молочного жира – не менее 15 %, сахар – не менее 15 %, массовая доля сухих веществ – не менее 39 %, массовая доля пищевкусвого продукта не менее 2,0 (для пломбира шоколадного);

- пломбир ванильный в сахарном глазированном рожке с наполнителем (с отделяемыми пищевкусвыми продуктами и без): массовая доля молочного жира – не менее 15 %, сахар – не менее 20,5 %, массовая доля сухих веществ – не менее 40 %, массовая доля пищевкусвого продукта – не менее 8,0, массовая доля глазури шоколадной – не менее 6 %;

- весовое мороженое пломбир ванильный и пломбир шоколадный: массовая доля молочного жира – не менее 15 %, сахар – не менее 16 %, массовая доля сухих веществ – не менее 39 %.

Для всех видов Тюменского пломбира: массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (далее - СОМО) – не более 10 %, кислотность – не более 24 °Т, взбитость – 30-130 %.

По органолептическим показателям Тюменский пломбир соответствует ГОСТ 31457-2012.

Вкус и запах: чистый, характерный для данного вида мороженого, без посторонних привкусов и запахов.

Структура: однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда. При использовании пищевкусвых продуктов в целом виде или в виде кусочков, «прослоек», «прожилок», «стержня», «спиралевидного рисунка» и другое с наличием их включений. В глазированном мороженом структура глазури (шоколада) однородная, без ощутимых частиц сахара, какао-продуктов, сухих молочных продуктов, с включением частиц орехов, арахиса, вафельной крошки и др. при их использовании.

Цвет: характерный для данного вида мороженого, равномерный по всей массе. При использовании пищевых красителей – соответствующий цвету внесенного красителя. Для глазированного мороженого цвет покрытия характерный для данного вида глазури (шоколада).

Внешний вид:

- пломбир в вафельном стаканчике – порции однослойного мороженого различной формы, обусловленной геометрией формирующего или дозирующего устройства, формой вафельных изделий или потребительской тары. Допускаются незначительные (не более 10 мм) механические повреждения и отдельные (не более пяти на порцию) трещины вафель, в том числе кромок вафельных изделий, длиной не более 10 мм;

- пломбир в глазированном сахарном рожке с наполнителем - порции однослойного или многослойного мороженого различной формы, обусловленной геометрией формирующего или дозирующего устройства, формой вафельных изделий (печенья) или потребительской тары, полностью или частично покрытые глазурью (шоколадом) или без глазури (шоколада).

Допускаются незначительные (не более 10 мм) механические повреждения и отдельные (не более пяти на порцию) трещины глазури (шоколада), печенья или вафель, в том числе кромок вафельных изделий, длиной не более 10 мм».

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

«Тюменский пломбир выпускается строго в соответствии с ГОСТ 31457-2012. Технологический процесс производства пломбира состоит из стадий, осуществляемых в следующей последовательности:

1. Приемка и хранение сырья.

При приемке сырьевых компонентов их качество оценивают на соответствие требованиям нормативных документов. Сроки и условия хранения сырья соблюдаются в соответствии со спецификой поступающего сырья. Температура молока при приемке должна быть не выше 6 °С.

Сухие молочные продукты, молоко сгущенное цельное с сахаром, сахар-песок, сливочное масло, какао-порошок, джемы, фруктовые наполнители, стабилизаторы и эмульгаторы, вафельные изделия, глазурь с растительным жиром поступают в тарах и упаковке, изготовленных из материалов, соответствующих требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Охлажденное сырое молоко хранится при температуре 4 °С не более 12 часов, при температуре 6 °С – не более 6 часов, пастеризованное – при температуре 4 ± 2 °С не более 36 часов.

На предприятии поступающее сырье для изготовления мороженого хранится на складах в соответствии с требованиями нормативных документов и требований по условиям хранения поставщиков сырья. Полученное сырье растаривают, взвешивают и готовят к внесению в смесь. Для оптимизации процесса приготовления смеси мороженого отдельные сырьевые компоненты перед использованием подготавливают.

2. Приготовление смеси.

Требуемое по рецептуре, освобожденное от упаковки и предварительно подготовленное, если это необходимо, сырье дозируется и вносится в смесь в следующей последовательности: жидкие компоненты, сгущенные или вязкие, а затем сухие. Для полного равномерного диспергирования сухих и сырьевых компонентов смесь жидких, сгущенных и вязких нагревается до температуры 35 – 40 °С. Далее, при постоянном помешивании, смесь нагревается до 65 °С и готовится длительная пастеризация.

3. Пастеризация смеси.

Пастеризация (тепловая обработка) смеси для мороженого проводится с целью уничтожения патогенных микроорганизмов и снижения общей бактериальной обсемененности продукта. Определяющими параметрами процесса пастеризации являются температура и продолжительность выдержки смеси при этой температуре. Режим пастеризации — периодический, в зависимости от температуры смеси — 68 – 85 °С продолжительность выдержки — 5 – 30 мин.

4. Фильтрация смеси.

Фильтрация смеси для мороженого проводится с целью удаления не растворившихся комочков сырья. Для сокращения потерь сухих веществ фильтрация смеси проводится после ее нагрева и при температуре не ниже 60 °С. После фильтрации смесь подается на гомогенизацию и охлаждение в емкости-накопители согласно технологической схеме.

5. Гомогенизация смеси.

Гомогенизация смеси для мороженого проводится с целью получения эмульсии прямого типа «жир в воде» с преобладанием жировых шариков диаметром

1 мкм и создания этим благоприятных условий для формирования структуры мороженого.

6. Охлаждение смеси.

Смесь для мороженого после процесса гомогенизации подвергается процессу охлаждения. Для охлаждения смеси вначале используется вода. Смесь охлаждается в потоке до температуры 12 – 15 °С. Охлаждающая вода направляется противотоком в трубах перемещению смеси мороженого, за счет этого происходит охлаждение смеси. Вода охлаждается в подвальном помещении при помощи генератора ледяной воды. Далее охлажденная смесь подается на созревание и хранение.

7. Созревание и хранение смеси.

Охлажденная смесь должна пройти стадию созревания. В процессе созревания повышается вязкость смеси, происходит отвердевание глицеридов жира, изменяется состав и структура оболочки жировых шариков, что способствует формированию требуемой структуры продукта при последующих процессах. Созревание проводят, выдерживая смесь в емкостях-накопителях при непрерывном перемешивании не менее 4 – 6 часов. Продолжительность хранения смеси, включая созревание, при температуре $4\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ – не более 24 часов, Созревшую смесь подают на фризирование.

8. Фризирование.

В процессе фризирования температура смеси понижается на 1,5 – 2 °С ниже криоскопической (от -4 до -5 °С) и начинается процесс формирования структуры мороженого: образуются кристаллы льда и воздушные пузырьки, происходит частичная агломерация жировых частиц.

Образовавшиеся кристаллы льда являются центрами кристаллизации для влаги, замораживаемой при дальнейшем закаливании мороженого. В процессе фризирования важно получить как можно больше кристаллов льда за счет повышения доли вымороженной влаги. В связи с этим выгрузка мороженого из цилиндра фризера при температуре выше -4 °С отрицательно сказывается на формировании структуры продукта.

9. Фасование мороженого.

После фризирования мороженое фасуется в потребительскую тару. В процессе фасования в мороженое вносят пищевкусные продукты.

10. Глазирование и / или декорирование мороженого.

Шоколадная глазурь изготавливается в предварительно подготовленных после санитарной обработки ваннах длительной пастеризации путем расплавления монолитов глазури при постоянном помешивании до температуры 60 °С. При помощи пневмонасоса осуществляется непрерывная циркуляция глазури с целью предотвращения застывания продукта и подача на линию фасовки.

11. Закаливание мороженого.

После фасовки мороженое направляется на закаливание (замораживание) или упаковывание в соответствии со схемой производства. Мороженое подвергают закаливанию, стараясь, по возможности, приблизить температуру мороженого к температуре камеры хранения (-18 °С и ниже). Этот процесс следует проводить в максимально короткий срок, чтобы не допустить существенного увеличения размеров кристаллов льда в мороженом. Закаливание мороженого осуществляют в специальных скороморозильных аппаратах в потоке воздуха с температурой от -28 °С до -37 °С, в морозильных туннелях непрерывного действия в потоке воздуха с температурой от -40 °С до -45 °С.

12. Упаковка и маркировка мороженого.

Упаковка, упаковочные материалы и способы упаковывания должны обеспечивать сохранение качества и безопасность мороженого при его хранении, транспортировании и реализации.

Упаковка для мороженого должна соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Маркировка потребительской тары с продуктом должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

13. Дозакаливание мороженого.

Дозакаливание мороженого происходит в закалочных камерах (камерах хранения) при температуре от -18 °С до -25 °С. Продолжительность дозакаливания фасованного мороженого составляет от 24 до 36 часов.

14. Хранение и транспортировка.

Закаленное до температуры не выше -18°C мороженое, упакованное в транспортную тару, направляется в камеры хранения. Условия складирования и хранения мороженого должны обеспечивать сохранность качества мороженого и его безопасность. Не допускается хранить мороженое с продуктами, обладающими специфическими запахами. Температура воздуха в камере хранения должна обеспечить поддержание температуры мороженого не выше -18°C в процессе всего срока хранения.

Срок годности Тюменского пломбира при температуре хранения не выше -18°C – не более 12 месяцев с даты изготовления.

Транспортировка мороженого проводится транспортом, обеспечивающим поддержание температуры продукта не выше -18°C ».

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

«Поступающее сырье принимается в соответствии с требованиями Технических Регламентов таможенного союза: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Подтверждение состояния здоровья коров подтверждается электронными ветеринарными свидетельствами (ЭВСД), которые выписываются специалистами отдела ветеринарии на каждую партию поступающего сырого коровьего молока.

Сырье проходит тщательный отбор (проводятся все необходимые испытания, как в собственной лаборатории, так и в аккредитованных лабораториях).

Производственный контроль осуществляется в соответствии с внутренними документами производителя. Результаты производственного контроля регистрируются в журнале производственного контроля.

Каждая партия смеси для мороженого и готовая продукция контролируется по органолептическим показателям: вкус, запах, консистенция, цвет; также контролируются показатели: кислотность, массовая доля содержания молочного жира, СОМО, массовая доля влаги, температура.

Ежемесячно в производственных цехах контролируются микробиологические показатели на оборудовании и рабочих поверхностях.

Ежемесячно готовая продукция со склада хранения готовой продукции контролируется по органолептическим показателям: вкус, запах, консистенция, цвет, структура, внешний вид; также контролируются физико-химические показатели, микробиологические показатели.

Ежегодно готовая продукция со склада хранения готовой продукции проверяется на содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов».

Сравнительный анализ описания характеристик товара, способа производства товара (условий его хранения и транспортировки), порядка контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара, которые содержатся в представленных заявителем документах и в Государственном реестре указаний и наименований, показал, что документы заявителя не подтверждают производство им товара, обладающего характеристиками, указанными в Государственном реестре указаний и наименований, соблюдение заявителем способа производства товара (подпункт 7 пункта 2 статьи 1522 Кодекса).

Так, для изготовления мороженого «пломбир с ароматом ванили в вафельном стаканчике «Тюменский», 90 г.» заявителем были разработаны «Программа предварительных условий», «Технологическая инструкция», «Программа производственного контроля» к документам системам менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.

Как следует из указанных документов, изготовление мороженого осуществляется / планируется осуществлять в соответствии с ГОСТ 31457-2012 с чистыми, без посторонних привкусов и запахов, вкусом и ароматом, однородной структурой без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда, белого равномерного цвета, с массовой долей молочного жира не менее 15 %, массовой долей сухих веществ не менее 39 %, взбитостью от 30 до 130 %, что соответствует указанным в Государственном реестре указаний и наименований характеристикам товара «мороженое "пломбир"», индивидуализируемого географическим указанием «ТЮМЕНСКИЙ ПЛОМБИР».

Вместе с тем другие характеристики, указанные в разработанных заявителем документах, не в полной мере соответствуют характеристикам, приведенным в Государственном реестре указаний и наименований.

В частности, в Государственном реестре указаний и наименований для всех видов Тюменского пломбира массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) допускается не более 10 %, а сахара – не менее 15 %, в свою очередь, заявитель в своих технических документах указывает иные допуски: не менее 10 % массовой доли СОМО (что может соответствовать характеристикам «ТЮМЕНСКОГО ПЛОМБИРА» только при одном фиксированном значении – 10 %), а также массовой доли сахарозы – не менее 14 % (что при показателе 14 % не достигает величины характеристики сахара «ТЮМЕНСКОГО ПЛОМБИРА»).

Характеристики внешнего вида мороженого, согласно техническим документам заявителя, соответствуют характеристикам внешнего вида «ТЮМЕНСКОГО ПЛОМБИРА».

Технических документов относительно характеристик пломбира шоколадного в вафельном стаканчике, пломбира ванильного в сахарном глазированном рожке с наполнителем, весового мороженого пломбира ванильного и пломбира шоколадного заявитель не продемонстрировал.

Продукция заявителя изготавливается / планируется к изготовлению в соответствии с ГОСТ 31457-2012, что согласуется с данными Государственного реестра указаний и наименований.

Вместе с тем технологический процесс производства мороженого имеет отличия.

Так, приготовление смеси мороженого «ТЮМЕНСКИЙ ПЛОМБИР» осуществляется, согласно Государственному реестру указаний и наименований, из сырья, поступающего на предприятие изготовителя. При этом описание характеристик товара раскрывает, что мороженое «ТЮМЕНСКИЙ ПЛОМБИР» производится из цельного молока, сливочного масла, молока сгущенного с сахаром, стабилизатора – желатина, с добавлением ароматизатора ванилина (для ванильного мороженого) или какао-порошка (для шоколадного мороженого). В состав мороженого могут добавляться джемы, варенья, фруктовые наполнители и другие

пищевкусовые добавки. В целом технологический процесс включает приемку сырья, приготовление смеси, пастеризацию смеси, фильтрование смеси, гомогенизацию смеси, охлаждение смеси, созревание и хранение смеси, фризирование, фасование, глазирование и / или декорирование мороженого, закаливание мороженого, упаковка и маркировка мороженого, дозакаливание мороженого, хранение и транспортировка.

В свою очередь, производственная деятельность заявителя продемонстрирована следующим образом.

Заявитель заключил договоры покупки сырья – молока сухого обезжиренного и масла сливочного, где первое получено заявителем самовывозом на складе поставщика из Санкт-Петербурга, размещенного в Тюменской области, а второе получено заявителем транспортом заявителя со склада поставщика из Тюменской области, расположенного в городе Омске.

Учитывая внесенные в Государственный реестр указаний и наименований сведения о том, что при производстве «ТЮМЕНСКОГО ПЛОМБИРА» используется только натуральное и местное сырье высокого качества, которое производится и поставляется фермерскими хозяйствами и кооперативами Тюменской области (молоко натуральное, сливки, сливочное масло, сахар, сгущенное молоко), коллегия констатирует несоблюдение заявителем требований к характеристикам товара, включая требования к исходному материалу, используемому для производства товара (пункт 2 статьи 1522 Кодекса).

Именно сырье Тюменской области повлияло на репутацию «ТЮМЕНСКОГО ПЛОМБИРА» среди потребителей, в связи с чем названные несоответствия оказывают существенное влияние на формирование и сохранение характеристик товара.

Согласно материалам заявителя, изготовление смеси массы мороженого осуществляет ООО «Премиум» по заказу заявителя, в связи с чем стадия производства, имеющая наиболее существенное значение для формирования характеристик товара, реализуется иным лицом, но не заявителем.

В соответствии с пояснениями заявителя, им осуществляется контроль продукции ООО «Премиум», однако доказательств осуществления такого контроля в материалы дела не представлено.

По договору заявителя с ООО «Премиум» фасовка смеси в вафельный стаканчик и в потребительскую упаковку осуществляется заявителем. Технические документы заявителя раскрывают, что фасовка мороженого в вафельном стакане производится на линиях ОЛВ-2, ОЛВ-3, ОЛВ-4, Iglo Lain, где допускается внесение пищевкусных продуктов. Затем по технологии заявителя мороженое поступает в скороморозильный шкаф, где закаливается при температуре минус (33-38) °С / минус (35-36) °С в течение (25-40) мин. / (50-80) мин, в зависимости от линии. Данный этап не противоречит указаниям Государственного реестра указаний и наименований, несмотря на то, что этап закаливания выполняется после упаковки мороженого, а не наоборот.

Согласно сведениям Государственного реестра указаний и наименований, дозакаливание мороженого происходит в при температуре от -18 °С до -25 °С в течение 24-36 часов. Технологический документ заявителя также содержит этап дозакаливания.

Коллегией обращено внимание заявителя на отсутствие сведений о доступе заявителя на производственную площадку ООО «Премиум» для соблюдения требований контроля сырья, технологического порядка и обеспечения формирования характеристик товара, внесенных в Государственный реестр указаний и наименований. Вместе с тем заявитель отказался от представления дополнительных материалов.

Учитывая вышеизложенное, коллегия пришла к выводу о наличии оснований для принятия Роспатентом следующего решения:

отказать в удовлетворении возражения, поступившего 27.12.2023, оставить в силе решение Роспатента от 02.10.2023.