

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



(190) **RU 2020748283**

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

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

Заявки на географические указания

Номер заявки: 2020748283

Дата подачи заявки: 03.09.2020

Опубликовано: 22.09.2020

Изображение (воспроизведение) заявляемого обозначения:

СОЛЬ АДЫГЕЙСКАЯ

(731) Заявитель(и):

Хуажев Аслан Закиреевич

385326, Республика Адыгея, Красногвардейский р-н, а. Уляп, ул. Кузнечная, 13

Контактные данные для связи с заявителем:

74952129250 office@ip-pravo.ru

Указание товара:

соль

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

Республика Адыгея, Красногвардейский район, а. Уляп

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Национальный уникальный рецепт и способ приготовления продукта, передаваемые из поколения в поколение.

Рецептура и способ приготовления данного продукта не имеет аналогов в мировой практике производства продуктов питания, защищена патентом Российской Федерации на изобретение №2251346 в 2005 г.

Описание характеристик товара:

Соль Адыгейская - кристаллический сыпучий продукт, соленый с привкусом и запахом чеснока и с ароматом различных пряностей и специй. В состав соли входят компоненты: кориандр, черный молотый перец, красный молотый перец, укроп, чабер и др. Технология приготовления состоит не в простом перемешивании соли с пряностями и специями, а в обогащении кристаллов соли витаминами и минералами, содержащимися в компонентах. Так как соль глубоко проникает в тело продукта, отдельно применённые пряности и специи не могут проникать. Они создают корочку, создают аромат. В нашей

соли, витамины, минералы вместе с солью глубоко проникают в продукт и придают блюдам прекрасные вкусовые качества и аппетитный аромат. Главная польза Соли Адыгейской в насыщении блюда витаминами. Один из компонентов соли — это чеснок, который как известно, укрепляет иммунную систему, обладает бактерицидными свойствами, приостанавливает развитие болезней полости рта. Во многом благодаря Соли Адыгейской у черкесов были здоровые зубы. Аромат чеснока не распространяется по блюду, так как его нейтрализуют остальные приправы, входящие в состав. Остальные компоненты, присутствующие в Соли Адыгейской, также наделяют блюда полезными свойствами, придают незабываемый аромат и вкус. Отличительной особенностью Адыгейской соли является то, что в ней оптимально сочетаются пропорции всех составляющих. На 100 г готового продукта - 81,5-93 г соли, 7-18,5 г чеснока, лука, пряных и(или) лекарственных культур, специй. Соленость “Адыгейской соли” выше на 10-15% по сравнению с поваренной пищевой солью, выпускаемой по ГОСТу Р1574-2000. Она обладает приятным, аппетитным ароматом, целебными свойствами. Факт наличия большей солености “Адыгейской соли” установлен лабораторными испытаниями Центра Госсанэпиднадзора республики Адыгея. Следовательно, организм, потребляя меньшее количество соли, получает достаточную соленость. Согласно ГОСТ Р51574, среднесуточная норма потребления соли на человека составляет 5-6 г. При регулярном использовании “Адыгейской соли” человек потребляет соли в течение года меньше на 240-250 г. Это важно для людей, страдающих нарушением обмена веществ, болезнями почек, суставов, остеохондрозом и др. недугами. История создания и употребления Соли Адыгейской уходит в глубину веков, она является древним традиционным блюдом этого народа. Характерно, что ни в одной другой кухне нет этой приправы. Уникальные вкусовые качества Соли Адыгейской отмечены многочисленными наградами и премиями, среди которых 7 золотых медалей и Гран- при «Лучший продукт года» с самой престижной продуктовой выставки России «ПродЭкспо», золотая статуэтка с международного конкурса «ГЕММА», золотая медаль с выставка GREEN WEEK в Берлине

Способ производства товара (условия его транспортировки):

Способ производства соли описан в патенте на изобретение №2251346. Приготовление “Адыгейской соли” в расчете на 100 г продукта заключается в следующем: Берут пищевую поваренную соль - 81,5-93 г перемешивают с чесночной пастой - 4,5-9,5 и получают чесночно-солевую массу. В полученную массу добавляют пряные приправы и(или) лекарственные травы, специи - в количестве 2,5-9,0 г, предварительно перемолотые до сыпучего состояния (или сушено-резанные). Состав перемешивают до получения однородной по цвету, сыпучей массы. Ее можно фасовать в любую пригодную для хранения пищевых продуктов тару. Приготовление “Адыгейской соли” с сохранением качеств, на которые ориентировано изобретение, возможно только в рамках указанных пропорций - по максимальному и минимальному количеству. Пропорции приняты как оптимальные для получения достаточной степени солености, приятного аромата, целебных и профилактических свойств. Соль Адыгейская фасуется в: в пакетики из полимерной пленки, укладываются в транспортную тару из гофрированного картона по ГОСТ 9142; в мешки полипропиленовые по 25 кг; банки из полимерного материала, которые упаковываются в термопленку. Транспортирование фасованной соли производится всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта. Не допускается использовать транспортные средства, в которых перевозились ядовитые или резко пахнущие грузы. Хранится соль в чистых сухих, не зараженных вредителями, помещениях, в защищенном от солнца месте при температуре $25\pm 5^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности соли 12 месяцев.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Продукт производится в строгом соответствии ТУ и ТИ и Программой производственного контроля

Перечень лиц, имеющих право использования географического указания, и условия его использования (для объединения лиц):

Сведения, подтверждающие право осуществлять деятельность по производству товара:

Патент № 2251346 в 2005 г

Декларация о соответствии