РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 287**

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **287**

Дата подачи заявки: **03.09.2020**

Номер заявки: **2020748283**

Дата государственной регистрации: **10.06.2022**

Опубликовано: **10.06.2022**

Географическое указание:

СОЛЬ АДЫГЕЙСКАЯ

Указание товара:

соль с добавлением приправ и пряностей

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

Республика Адыгея

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

СОЛЬ АДЫГЕЙСКАЯ — это продукт, рецепт приготовления которого определяется кулинарными традициями адыгейской кухни.

Традиционный способ производства чесночной соли (бжиыфщигу) заключался в следующем: свежий чеснок перетирали на доске или в ступе с солью с добавлением молотого кориандра. В настоящее время ручную технологию перевели на промышленную основу.

Современная рецептура СОЛИ АДЫГЕЙСКОЙ обусловлена особенностями адыгейской кухни, для которой свойственно добавление в национальные блюда наряду с чесночной солью различных пряностей. В качестве дополнительных ингредиентов используются сушеная зелень (петрушка, укроп, чабер), лук, перец красный сладкий молотый, черный перец, сушеный пастернак, молотый грецкий орех, порошок из ламинарии и т.д.

Чесночная соль со специями используется при приготовлении различных блюд адыгейской кухни, при этом пищевая соль в чистом виде практически не используется.

СОЛЬ АДЫГЕЙСКАЯ соленее обычной пищевой соли на 11-14 % в зависимости от своего вида и, соответственно, ингредиентного состава. Факт наличия большей солености СОЛИ АДЫГЕЙСКОЙ установлен лабораторными испытаниями.

Благодаря своему богатому составу, в СОЛИ АДЫГЕЙСКОЙ присутствуют витамины (B1, B2, B3, B6, C, E) и микроэлементы (Na, K, S, Ca, Mg, P, Sr, Al и др.).

Вкусовые качества СОЛИ АДЫГЕЙСКОЙ отмечены наградами и премиями, среди которых золотые медали (2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2015 гг.) и Гран-при «Лучший продукт года» с продуктовой выставки России «Продэкспо», золотая статуэтка с международного конкурса «ГЕММА» (2014 г.), золотая медаль с выставки GREEN WEEK в Берлине (2015 г.), диплом победителя Регионального конкурса Программы «100 лучших товаров России» 2006 г.

Описание характеристик товара:

СОЛЬ АДЫГЕЙСКАЯ представляет собой кристаллический сыпучий продукт, по вкусу - соленый с привкусом и запахом чеснока и ароматом различных пряностей и специй.

В зависимости от состава компонентов существуют следующие виды СОЛИ АДЫГЕЙСКОЙ.

1. СОЛЬ АДЫГЕЙСКАЯ «АБАДЗЕХСКАЯ» - кристаллический сыпучий продукт от серого до зеленоватого цвета, по вкусу - соленый с привкусом и запахом чеснока, кориандра, черного перца, петрушки, укропа и чабера, в состав которого входят:

- соль пищевая: 93,74 - 96,19 %;
- кориандр: 1,8 - 2,2 %;
- петрушка сушеная: 0,64 - 1,11 %;
- чеснок сушеный: 0,51 - 0,88 %;
- укроп сушеный: 0,35 - 0,83 %;
- перец черный молотый: 0,35 - 0,69 %;
- чабер сушеный: 0,16 - 0,55 %.

2. СОЛЬ АДЫГЕЙСКАЯ «БЖЕДУГСКАЯ» - кристаллический сыпучий продукт красно-коричневого цвета, по вкусу - соленый с привкусом и запахом чеснока и лука, с ароматом кориандра и красного перца, в состав которого входят:

- соль пищевая: 93,07 - 94,97 %;
- чеснок сушеный: 0,60 - 0,82 %;
- кориандр: 1,61 - 2,19 %;
- лук сушеный: 1,61 - 2,0%;
- перец красный сладкий молотый (АСТА-150): 0,80 - 1,19 %.

3. СОЛЬ АДЫГЕЙСКАЯ «УЛЯПСКАЯ» - кристаллический сыпучий продукт светло-коричневого цвета, по вкусу - соленый с привкусом и запахом чеснока, с ароматом кориандра, майорана, черного и красного перца, в состав которого входят:

- соль пищевая: 94,33 - 95,44 %;
- кориандр: 1,91 - 2,35 %;
- чеснок сушеный: 0,79 - 0,93 %;
- майоран сушеный: 0,71 - 0,82 %;
- перец красный сладкий молотый (АСТА-150): 0,48 - 0,55 %;
- перец черный молотый: 0,38 - 0,51 %;
- чабер сушеный: 0,29 - 0,41 %.

4. СОЛЬ АДЫГЕЙСКАЯ «УЛЯПСКАЯ ЙОДИРОВАННАЯ» - кристаллический сыпучий продукт светло-коричневого цвета, по вкусу - соленый, с привкусом и запахом чеснока, с ароматом кориандра, майорана, черного, красного перца и йода, в состав которого входят:

- соль пищевая: 94,60 - 96,1 %;
- чеснок сушеный: 0,83 - 0,92 %;
- кориандр: 1,92 - 2,75 %;
- перец красный сладкий молотый (АСТА-150): 0,48 - 0,68 %;
- перец черный молотый: 0,38 - 0,67 %;
- порошок пищевой из ламинарии: 0,29 - 0,48 %.

5. СОЛЬ АДЫГЕЙСКАЯ «ШАПСУГСКАЯ» - кристаллический сыпучий продукт от серого до желтовато-серого цвета, по вкусу – соленый, с привкусом и запахом чеснока, с ароматом кориандра и черного перца, в состав которого входят:

- соль пищевая: 96,87 - 97,27 %;
- кориандр: 1,69 - 1,94 %;
- чеснок сушеный: 0,68 - 0,80 %;
- перец черный молотый: 0,36 - 0,39 %.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Процесс изготовления СОЛИ АДЫГЕЙСКОЙ состоит из следующих этапов.

1. Приемка сырья.

При приемке сырья осуществляется проверка документации по качеству и безопасности, сопровождающей продукцию. Также на данном этапе проверяется целостность упаковки, маркировка, срок хранения (годности) и производится органолептическая оценка.

2. Складирование и хранение сырья.

Хранение сырья должно производиться в условиях, исключающих его порчу и повреждение. Складские помещения должны быть закрытыми, сухими, чистыми, защищенными от атмосферных осадков и испарений. Необходимо избегать прямого попадания солнечных лучей. Температура воздуха в складских помещениях должна быть не ниже +5 ℃ и не выше +35 ℃.

Относительная влажность воздуха допускается до 75 %.

3. Просеивание (контроль посторонних включений), дозировка по рецептуре.

В зависимости от рецептуры сырье освобождают от упаковки, просеивают для удаления посторонних примесей через сита с размером ячеек не более 3 мм, после чего соль и специи в определённых пропорциях поступают в смеситель, где происходит впитывание и насыщение кристаллов соли содержащимися в специях веществами.

Затем солевая смесь перемещается в резервуары промежуточного хранения для дозревания (обогащения) на 12–15 часов. После созревания солевая смесь пропускается через магнитный улавливатель для отделения ферромагнитных примесей.

4. Фасовка, упаковка.

СОЛЬ АДЫГЕЙСКАЯ фасуется в упаковку, разрешенную органами Роспотребнадзора для контакта с пищевыми продуктами.

Потребительская транспортная тара должна обеспечивать сохранность продукции в течение всего срока годности при соблюдении условий хранения и транспортировки.

Условия хранения и транспортировки готовой продукции.

СОЛЬ АДЫГЕЙСКАЯ должна храниться в чистых, сухих, не зараженных вредителями помещениях, в защищенном от солнца месте при температуре 25±5 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Срок годности соли - 12 месяцев. По истечении срока годности СОЛЬ АДЫГЕЙСКАЯ может быть использована как пищевая соль без добавок.

Транспортирование фасованной продукции может производиться всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующих на данном виде транспорта.

Не допускается использовать транспортные средства, в которых перевозились ядовитые или резко пахнущие грузы.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Контроль органолептических, физико-химических показателей, токсичных элементов, упаковки готовой продукции осуществляют выборочно.

Контроль за содержанием токсичных элементов, микротоксинов, пестицидов, радионуклидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным Госсанэпидслужбой РФ.

Контроль за технологическими процессами взвешивания, смешивания производится ежесменно, фасовки – выборочно (не менее чем через 2 часа).

Производственный контроль на этапе хранения осуществляется ежедневно и включает в себя контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов.

Контроль за выполнением санитарно-профилактических (гигиенических) мероприятий на производстве включает:

– выполнение мероприятий в соответствии с предложениями, предписаниями или постановлениями органов и учреждений государственной эпидемиологической службы;

– контроль за санитарным содержанием предприятия производственных складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря;

– контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемиологического режима на производстве – режим мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещение оборудования, условия хранения использования моющих и дезинфекционных средств;

– контроль соблюдения работниками правил личной гигиены.

Контроль за выполнением санитарно-профилактических (гигиенических) мероприятий со стороны государственных служб осуществляют представители данных служб один раз в год.

Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации проводят не реже одного раза в квартал.

Проверку микробиологического состояния воды проводят один раз в год.