РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 315**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **315**

Дата подачи заявки: **21.09.2022**

Номер заявки: **2022767069**

Дата государственной регистрации: **15.05.2023**

Опубликовано: **15.05.2023**

Географическое указание:

КАРЕЛЬСКИЙ МЁД

Указание товара:

мёд

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

Республика Карелия

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Карельский мёд производится на территории Республики Карелия из нектара и пыльцы цветущих (медоносных) трав и растений. Характеристики Карельского мёда напрямую связаны с суровым климатом и уникальной растительностью Республики Карелия.

Республика Карелия расположена в атлантико-арктической зоне умеренного климатического пояса. Климат региона характеризуется как умеренно холодный, переходный от морского к континентальному. Преобладает перенос воздушных масс североатлантического и арктического происхождения. Средняя температура самых холодных месяцев составляет -13 °С, летних (обычно июль) – в пределах +13 °С. Пики годовых температур могут иметь разброс от +35 °С до -35 °С. Из-за сурового карельского климата и достаточно короткого теплого летнего сезона пчелам приходится более интенсивно собирать нектар и пыльцу с растений, благодаря чему карельский мёд получается концентрированный с высоким содержанием микроэлементов.

Основная часть растительного мира региона сформировалась в послеледниковый период. В северных районах и на высотах гор произрастают растения, характерные для тундры: мхи, лишайники, карликовые ели и березы. Леса занимают более 50 % общей площади региона, болота – 20 %, луга около – 1 %. Карельские леса богаты разнообразными ягодными растениями, в том числе широко известными, такими, как брусника, голубика, земляника, калина, клюква, костяника, малина, морошка, поляника, черника, шиповник, толокнянка. Салатно-овощные растения представлены 30 видами, в том числе: кислица, одуванчик, крапива. Лекарственные растения представлены более 300 видами луговых и лесных растений, в том числе: ландыш, крушина, пижма, ромашка, толокнянка. Чайные растения представлены 25 видами, среди них: иван-чай (кипрей), зверобой, таволга. Также в регионе широко распространены медоносные растения. Особого внимания заслуживают бодяк, вереск, ива, клевер, тимьян.

Карельский мёд состоит из нектара и пыльцы цветущих (медоносных) на территории Республики Карелия трав и растений и в его состав всегда входит несколько трав одновременно.

Состав Карельского мёда многообразен и зависит от различных факторов, включая:

- виды медоносных трав, произрастающих на территории Республики Карелия;
- климатические и почвенные особенности Республики Карелия;
- время, прошедшее от сбора нектара до извлечения мёда из сотов.

Описание характеристик товара:

Органолептические показатели Карельского мёда:

- аромат: естественный, приятный, без постороннего запаха (расширенная характеристика: естественный, соответствующий ботаническому происхождению, приятный, от слабого до сильно выраженного, без постороннего запаха);
- вкус: сладкий, приятный, без постороннего привкуса (расширенная характеристика: сладкий, сопутствуют кисловатость и терпкость, приятный, без посторонних привкусов);
- цвет: желтый (допускается от белого до коричневого);
- консистенция: сиропообразная (расширенная характеристика: сиропообразная, в процессе кристаллизации вязкая, после октября-ноября – плотная. Расслаивание не допускается);
- механические примеси: не допускаются.

Физико-химические показатели Карельского мёда:

- диастазное число: не менее 8 ед. Готе;
- массовая доля воды: не более 21 %;
- массовая доля редуцирующих сахаров: не менее 82 %;
- качественная реакция на оксиметилфурфурол: реакция отрицательная;
- общая кислотность: от 1 до 4 $ем^3$.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Технологический процесс производства Карельского мёда состоит из следующих этапов.

1. Распечатка сотов:

1.1. анализ готовности сот к распечатке. Сотовый мёд должен быть запечатан не менее, чем на 2/3 площади сотов. Соты должны быть однородного цвета.

1.2. Срез (прокалывание) забруса осуществляется с использованием чистых режущих предметов (нож из нержавеющей стали, «вилочка», «электрический» нож).

2. Откачка мёда:

2.1. распечатанные соты вставляются в специальные кассеты медогонки;

2.2. запускается процесс центрифигурирования (в случае использования ручной медогонки барабан медогонки раскручивается постепенно вручную, чтобы исключить возможность поломки сот);

2.3. откачав одну сторону рамок, процесс повторяется в отношении второй стороны рамок;

2.4. после откачки необходимо дать время мёду стечь по стенкам медогонки;

2.5. мёд сливается через специальное отверстие внизу медогонки в заранее подготовленные чистые, без посторонних запахов емкости.

3. Очистка и фильтрование мёда:

3.1. поступивший из медогонки мёд необходимо очистить для удаления из него крупных примесей с использованием сита (размер ячеек менее 0,2 мм). Допускается использовать обыкновенную чистую марлю, сложенную в два-три слоя;

3.2. после процеживания следует дать мёду отстояться, чтобы удалить оставшиеся мелкие примеси.

4. Фасовка:

4.1. фасовка мёда осуществляется в чистую, без посторонних запахов упаковку.

Условия хранения мёда:

- мёд необходимо хранить в помещениях, защищенных от прямых солнечных лучей;

- не допускается хранение мёда вместе с ядовитыми, пылящими продуктами и продуктами, которые могут придать мёду не свойственный ему запах;

- температура хранения мёда должна быть не выше 20 °С;

- потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы, контактирующие с мёдом, должны быть безопасными и обеспечивать сохранность мёда при транспортировании, хранении и реализации;

- формирование штабеля с транспортной упаковкой должно обеспечивать сохранность и качество мёда;

Рекомендуемый срок хранения:

- в плотно укупоренных емкостях, бочках и другой транспортной упаковке – 1 год от даты проведения экспертизы;

- в герметично укупоренной упаковке – 2 года от даты упаковки;

- после вскрытия герметичной упаковки – не более 1 года, но не более срока хранения, указанного на потребительской упаковке.

Условия транспортирования мёда:

- мёд транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими для данного вида транспорта;

- при перевозке автомобильным транспортом упаковки с мёдом должны быть закрыты брезентом;

- при транспортировании, погрузке и выгрузке транспортную упаковку размещают и укрепляют так, чтобы обеспечить сохранность продукта.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

В целях соблюдения порядка контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик Карельского мёда должны соблюдаться следующие условия:

1. Весенний период:

1.1. перед началом работ на пасеке необходимо убедиться, что температура воздуха достигла +14 °С;

1.2. убедиться в наличии подготовленных чистых ульев для пересадки пчел, при необходимости подготовить их;

1.3. убедиться в наличии распечатанных медоперговых рамок, при необходимости подготовить их;

1.4. при открытии старого улья убедиться в отсутствии вируса рамок. При наличии - убрать их. Пригодные для использования рамки можно перенести в новый дом.

2. Летний период:

2.1. не менее двух раз в месяц осуществлять проверку пчелиных домов на предмет отсутствия отрутневелых семей, достаточного количества ячеек для рабочих особей и достаточного количества собранного мёда;

2.2. при наличии трутневого расплода удалить его;

2.3. при определении уровня сбора мёда ниже, чем в предыдущие годы, переместить, при возможности, ульи ближе к медоносам.

3. Роение:

3.1. осуществлять контроль за выходом матки с новым роем с целью исключения возможности улета роя в поисках нового жилья;

3.2. убедиться в наличии темного помещения, где будет располагаться собранный рой;

3.3. убедиться в наличии одной матки в рое. При ее отсутствии – в вечернее время подсадить к рою чужую. При наличии двух и более в рое – оставить одну;

3.4. обеспечить наличие суши и сот с расплодом;

3.5. при слишком жарком лете и перегреве ульев предпринять защитные меры:

3.5.1. переместить улья в тень;

3.5.2. при невозможности перемещения соорудить над ними навес;

3.5.3. обеспечить снаружи ульев теплоизоляцию;

3.6. с середины августа проводить ревизию семей, допускается провести в это время последнюю откачку мёда;

3.7. в период с 15 до 20 августа провести осеннюю ревизию ульев.

4. Осенний период:

4.1. в конце августа произвести осмотр всех рамок и маток;

4.2. удалить все некачественные и старые соты;

4.3. обеспечить в центре оставшихся сот наличие отверстий диаметром 8-10 мм;

4.4. произвести анализ пасеки, состояния семей и принять решение, сколько колоний оставить на зимовку;

4.5. определить, в какие семьи и в каком количестве распределить рамки с мёдом, пергой и расплодом;

4.6. обеспечить меры по обеспечению пчел кормом для зимовки из расчета не менее 2 кг на сотовую рамку;

4.7. обеспечить утепление ульев, наличие системы вентиляции;

4.8. при необходимости обработать улья и обеспечить защиту от болезней.

5. Хранение мёда:

5.1. убедиться, что места, где хранится мёд, защищены от прямых солнечных лучей;

5.2. убедиться, что в местах хранения мёда отсутствуют ядовитые, пылящие продукты и продукты, которые могут придать мёду не свойственный ему запах;

5.3. убедиться, что температура хранения мёда не превышает 20 °С.

6. Упаковка:

6.1. убедиться, что потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы, контактирующие с мёдом, безопасны и обеспечивают сохранность продукции при транспортировании, хранении и реализации;

6.2. убедиться, что при формировании штабеля с транспортной упаковкой обеспечивается сохранность и качество мёда;

6.3. убедиться, что фасовка мёда осуществляется в чистую, без посторонних запахов упаковку.

7. Транспортирование:

7.1. при транспортировании, погрузке и выгрузке убедиться в обеспечении условий для сохранности мёда.