РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 335**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **335**

Дата подачи заявки: **28.04.2023**

Номер заявки: **2023736437**

Дата государственной регистрации: **26.01.2024**

Опубликовано: **26.01.2024**

Географическое указание:

ТАВОЛОЖНАЯ МОЧЁНАЯ МОРОШКА

Указание товара:

морошка мочёная

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

Урочище Таволожное Ханты-Мансийского района Ханты-Мансийского автономного округа – Югры

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Таволожная мочёная морошка производится из сырья, собранного в Урочище Таволожное, расположенном в 20 км восточнее г. Ханты-Мансийска на правом берегу протоки Горной и граничащем с поймой правого берега реки Иртыш. Сырьем для таволожной мочёной морошки служат плоды растения морошка (Rubus chamaemorus) вида многолетних травянистых растений рода Рубус (Rubus) семейства Розовые (Rosaceae); растения высотой до 20 см, с ползучим корневищем.

Морошка имеет тонкие, прямостоячие стебли, с двумя-тремя листьями и одним верхушечным цветком с белыми лепестками. В климатических условиях урочища Таволожное морошка начинает цвести в июне, плоды созревают во второй половине июля. Каждый стебелек морошки дает только одну ягоду.

Ханты-Мансийский район находится на 61 градусе северной широты, где световой день длится от 16 часов в мае до 19 часов в июле, вновь убывая до 16 часов к концу августа. Количество солнечной инсоляции обеспечивает быстрое начало цветения и созревания ягод морошки. Среднемесячная дневная температура в период с июня по август составляет 18-19 °С.

Урочище Таволожное расположено в болотистой местности с кислыми почвами с ph от 3,5 до 5,5, образованными торфом и мхом сфагнумом. Благодаря антисептическим свойствам мха сфагнума, корни растений морошки не повержены гниению, что положительно сказывается на развитии растений и формировании плодов. Почвы всегда влажные, вне зависимости от теплого или холодного лета вечером на открытые участки Урочища Таволожное всегда опускается туман. Название морошки на английском языке – Cloundberry – «туманная ягода» подчеркивает связь мест произрастания морошки с влажным холодным климатом. Урочище Таволожное расположено

вдали от населенных пунктов, производственных центров, сельскохозяйственных угодий, использующих средства химизации, транспортных магистралей с потоками автотранспорта, которые производили бы вредные выбросы и загрязнение окружающей среды, в почве нет вредных примесей и возбудителей заболеваний. Со всех сторон Урочище Таволожное окружено хвойными лесами, предохраняющими растущие растения от холодного ветра.

Морошка, которую собирали на северных сибирских болотах, издавна была известна на Руси. Испокон веков в России мочёную морошку подавали к царскому столу, как самую ценную ягоду Севера, мочёная морошка входила в меню царского стола, поэтому ее ещё называли царской ягодой.

Мочение морошки – это традиционный способ сохранения (консервации) ягоды на длительный период, который широко использовался обскми уграми, народами ханты и манси, передавался из поколения в поколение (из рода в род) на протяжении многих веков и дошел до наших дней практически неизмененным.

Морошка, мочёная традиционным способом, может составить конкуренцию свежим ягодам, потому что не подвергается термической обработке, в результате мочения максимально сохраняется витаминный и минеральный состав в течение двух лет.

В кухне коренных жителей древней Югры, ведущих традиционный образ хозяйствования, мочёная морошка до сих пор занимает особое место и как сезонное лакомство, и как повседневное блюдо, и как праздничное угощение, и как желанный гостинец. Именно мочёную морошку выставляют на стол, желая подчеркнуть особое отношение к дорогим гостям. И на повседневный, и на праздничный стол мочёную морошку подают вначале трапезы. Традиционный способ мочения раньше не предусматривал добавление сахара, мочили морошку в собственном соку, слегка придавливая ягоду. И лишь с начала XX века стали добавлять в морошку сахар. Для любителей пикантного вкуса стали добавлять пряности – перец, гвоздику, от чего рассол становился похожим на квас.

Таволожная мочёная морошка ежегодно участвует в окружной выставке-ярмарке «Товары земли Югорской», а также неоднократно участвовала в Национальном конкурсе региональных брендов продуктов питания «Вкусы России», который проводит Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, где в 2021 году заняла 3 призовое место в номинации «Гастрономическая находка».

Описание характеристик товара:

Исходным сырьем для получения мочёной морошки служат плоды морошки, представляющие собой сборную многокостянку диаметром 1,0-1,5 см, массой от 2 до 4 г, по форме напоминающие плоды малины. Незрелые ягоды – плотные и имеют красный цвет, а зрелые ягоды – мягкие, имеют чистый оранжевый цвет и легко деформируются при отделении от плодоножки. Плоды морошки отличаются особым сильным ароматом и неповторимым, ни на что не похожим, вкусом, недозрелые ягоды – кислые с легкой горчинкой, спелые ягоды – кисло-сладкие.

Результаты исследований показывают, что в зависимости от отобранных образцов в процентном отношении плоды морошки характеризуются следующим составом (%): сухие вещества – 16,3-16,6; вода – 83,7 – 84,4; сахара – 3,8-4,9, содержание кислот (яблочной и лимонной) – 0,9-1,4; клетчатка – 3,7 - 4,0; пектиновые вещества - 0,3-2.4. В плодах морошки высокое содержание витаминов: А - 150 мкг/100 г; В – 30 мг/100 г; бета-каротин – 0,9 мг. Плоды морошки имеют также высокое содержание необходимых человеческому организму химических элементов: калия, магния, фосфора.

Для мочения берутся недозрелые плотные плоды красного цвета, которые не приобрели мягкость. Находясь в рассоле, ягоды дозревают, приобретают желтый цвет, становятся мягкими, но при этом сохраняют свою форму, в чем заключается основная особенность моченой морошки.

Конечный продукт представляет собой ягоды желтого цвета кисло-сладкого вкуса, находящиеся в рассоле аналогичного вкуса.

По физико-химическим характеристикам готовый продукт должен соответствовать

следующим показателям: доля ягодной массы - не менее 40 %; массовая доля растворимых сухих веществ - не менее 60 %; массовая доля минеральных примесей - не более 0,01 %; массовая доля примесей растительного происхождения, не предусмотренных рецептурой (чашелистики, веточки и т.д.) - не более 0,02 %; посторонние примеси не допускаются.

Энергетическая ценность получаемого продукта - 93 ккал или 388 кДж/100 г, пищевая ценность: жиры - 0,72/100 г, углеводы- 20,92/100 г, белки 0,64/100 г, пищевые волокна - 7,0/100 г.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Способ производства Таволожной мочёной морошки основан на традиционном способе обских угров (общее название угорских народов – хантов и манси) заготовления морошки впрок для ее длительного хранения. Для мочения морошки используются недоспелые плоды морошки. С этой целью отбирают твердые, упругие, красного цвета, без дефектов и посторонних примесей ягоды, отделяют цветоножку, закладывают в чистую неокисляющую тару (эмалированная, стеклянная посуда) и заливают колодезной кипяченой водой, в количестве 10-15 % от массы ягод с добавлением сахара в количестве 5 % от массы ягод, и соли в количестве 1-1,5 % от массы ягод.

Открытые емкости с полностью покрытыми водой ягодами выдерживаются в теплом помещении при температуре 10-20 °С в течение 5 суток, за которые происходит развитие молочнокислых бактерий, после чего емкости закупориваются и размещаются в охлаждаемом хранилище при температуре от 0 до +4 °С сроком на 2 месяца, в течение которого морошка дозревает, становится желтого цвета, мягкой консистенции, с сохранением формы приобретает приятный освежающий терпкий кисло-сладкий вкус. Благодаря наличию в ягодах бензойной кислоты, которая является естественным природным консервантом, мочёные ягоды могут храниться в таком виде, не теряя своих органолептических свойств, до двух лет.

Для реализации мочёная морошка расфасовывается в предварительно стерилизованную стеклянную или пластиковую тару объемом от 0,5 до 3 литров и герметично укупоривается.

Транспортировка и хранение готового продукта в герметично закрытой таре должны происходить при температуре не выше 10 °С. Срок годности готового продукта при температуре от 0 °С до 10 °С - 24 месяца. После вскрытия срок хранения продукта составляет 60 дней.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Контроль за соблюдением сбора и заготовки ягод морошки, являющейся сырьем для Таволожной мочёной морошки, осуществляется в соответствии с «ГОСТ Р 59425-2021. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукция органическая из дикорастущего сырья. Правила сбора, заготовки, переработки, хранения, транспортирования и маркировки» (утверждён и введён в действие Приказом Росстандарта от 14.04.2021 № 212-ст).

В 2022 году ООО «Ягоды Югры» получен Сертификат соответствия, выданный АНО «Российская система качества», удостоверяющий, что сбор и заготовка дикорастущего сырья (в том числе ягод морошки), осуществляемые ООО «Ягоды Югры», соответствует требованиям ГОСТ Р 59425-2021.

Контроль за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара «морошки мочёной» осуществляется изготовителем в соответствии с Техническими условиями «Ягоды мочёные» ТУ 10.89.19-002-19420101-2022 и Программой организации производственного контроля за безопасностью пищевой продукции в ООО «Ягоды Югры».

Контроль за соблюдением условий производства на этапе хранения ягодного сырья и пищевой продукции, применяемой при производстве Таволожной мочёной морошки, до начала производства, на этапе подготовки ягодного сырья и пищевой продукции к процессам производства, а также на этапе технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции осуществляется ежедневно.

Контроль за сохранением характеристик товара осуществляется на этапе контроля качества и безопасности готовой пищевой продукции при изготовлении и расфасовке каждой новой партии товара, а на этапе контроля хранения готовой пищевой продукции – ежедневно. Контроль за

сохранением характеристик товара осуществляется посредством органолептических испытаний проб товара. Отбор проб производится из неповрежденных потребительских упаковок, отобранных посредством случайной выборки из каждой партии товара. Контроль также осуществляется посредством визуального осмотра каждой партии товаров, упакованных в потребительскую тару, перед их помещением в транспортную тару и отправкой потребителю.

При возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции контроль за сохранением характеристик товара осуществляется путем лабораторных исследований на соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям в аккредитованной лаборатории.