РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 348**

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **348**

Дата подачи заявки: **29.09.2023**

Номер заявки: **2023792760**

Дата государственной регистрации: **04.07.2024**

Опубликовано: **04.07.2024**

Географическое указание:

МЕЛИТОПОЛЬСКАЯ ЧЕРЕШНЯ

Указание товара:

черешня

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

Мелитопольский район Запорожской области

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Высокие вкусовые и товарные свойства Мелитопольской черешни обусловлены сочетанием специфических грунтовых и климатических особенностей Мелитопольского района Запорожской области и использованием сортов черешни, специально выведенных и адаптированных к условиям данной местности.

Климат в Мелитополе и Мелитопольском районе тёплый, умеренно-континентальный с жарким продолжительным летом, относительно с прохладной, малоснежной, дождливой и короткой зимой. Начало зимы (переход среднесуточной температуры воздуха через 0 °С) приходит, как правило, в последней неделе декабря или первой половине января (чаще всего в первую неделю января). Среднегодовая температура воздуха равна +11 °С. Средняя температура воздуха самого холодного месяца (январь) −2 °С, самого тёплого - (июль) +24 °С, при этом периодически в некоторые годы среднемесячные температурные показатели июля и августа могут быть существенно выше обычных показателей, а продолжительность очень знойного периода дневных температур (+38 °С в тени и выше) может продолжаться до первых чисел сентября.

Продолжительное и засушливое лето, почти бесснежная зима, уникальный состав почвы Мелитопольского района определили оптимальные условия для вызревания Мелитопольской черешни.

Продуктивность растений неразрывно связана с солнечным излучением. Световая энергия является одним из важнейших факторов в жизни растений. Максимальная интенсивность фотосинтеза и использование растениями солнечной радиации достигается лишь при высоком уровне сбалансированного питания растений макро- и микроэлементами, благоприятном диапазоне температур и влажности почвы, что характерно для Мелитопольского района. При этом

избыток солнечной энергии оказывает на растения такое же негативное влияние, как и ее недостаток. В Мелитопольском районе в период вегетации растений они получают оптимальное количество солнечного излучения, обеспечивающего рост, цветение, формирование и созревание плодов черешни.

В Мелитополе в среднем наблюдается около 2550 солнечных часов в году, больше всего солнечных дней в июле, августе и сентябре. Активное возрастание температуры в весенний период обуславливает быстрое прогревание легкой черноземной почвы, обеспечивающей растения необходимыми элементами питания, что позволяет получать ранние плоды черешни с высоким содержанием сахаров, тонким ароматом, интересным сложным вкусом и отменными товарными качествами.

Мелитопольский грунт имеет свою специфику: на поверхности земли образовался 70-сантиметровый слой песка, под которым находится пласт превосходного плодородного чернозема - именно такая почва считается идеальной для выращивания черешни, поскольку песчаный грунт, являющийся дренажом, отлично пропускает влагу и тепло, при этом защищает корни от теплового удара и высыхания как мульча, а нижний снабжает корни растения необходимыми питательными веществами, содержащимися в уникальном черноземе. Корни получают все элементы питания, а теплая погода способствует быстрому созреванию. Это наиболее благоприятные условия для формирования вкусовых качеств ягоды. Благодаря этому черешня в данном регионе растет крупная, а спелые плоды приобретают особый, неповторимый вкус.

Многолетняя селекционная работы ученых Мелитопольской исследовательской станции садоводства непосредственно в условиях региона привела к созданию сортов черешни, наилучшим образом адаптированных к местным почво-климатическим условиям, обусловила подбор таких сортов, которые дают максимально высокий урожай в условиях данного географического района. Плоды местных сортов черешни, благодаря почвенно-климатическими условиями региона, приобрели уникальные органолептические и биохимические свойства, которые не встречаются в черешне, выращенной в других регионах.

Мелитопольская черешня представляется на различных форумах и выставках (выставка АПК «Золотая осень», Петербургский международный экономический форум, Международная выставка-форум «Россия» и др.).

Описание характеристик товара:

Место выращивания Мелитопольской черешни определено границами города Мелитополь и окружающими его населенными пунктами: Терпенье, Заречье, Луговое, Новофилиповка, Мирное, Ровно, Тамбовка, Семеновка, Вознесенка, Константиновка, Садовое, Зеленое, Мордвиновка, Тимофеевка, Мирное, Богатырь, Шелюги, Охримовка, Лиманское, расположенными на юге Запорожской области в Причерноморской низменности, на стыке с Приазовской возвышенностью, на обоих берегах реки Молочной, на западном берегу Молочного лимана Азовского моря Мелитопольского и Акимовского районов Запорожской области.

Плоды Мелитопольской черешни отличаются уникальным гармоничным вкусом и ароматом благодаря сбалансированному сочетанию сахаров, кислот, высокой концентрации минералов, витаминов, фенольных веществ.

Уникальность Мелитопольской черешни заключается в ее кисловатом привкусе.

Мелитопольская черешня является настоящим кладезем витаминов и полезных веществ. В ее составе имеются: цинк, медь, марганец, кобальт, железо, фосфор, магний. Из витаминов преобладают B1, B2, B6, B9, A, E, P и витамин C, благодаря чему ягоды повышают иммунитет.

Мелитопольская черешня – это ягоды с наружной окраской плодов (окраской кожицы) от красного до темно-красного (черно-красного). Вкус Мелитопольской черешни независимо от окраски – сбалансированный и гармоничный, сложный со специфическим черешневым оттенком, вкус и аромат ягод имеют сбалансированное сочетание. Все сорта ягод обладают тонким ароматом.

Структура ягод - эластична и упруга.

Органолептический анализ ягод разных сортов Мелитопольской черешни, включающий

оценку вкуса, аромата и внешнего вида показал, что среднебальная оценка составляет 4,8 баллов из максимальных 5 баллов.

Особенностью при формировании биохимических показателей качества плодов различных сортов Мелитопольской черешни является высокое содержание растворимых сухих веществ, которые накапливаются благодаря высоким суммам активных температур в период вегетации; сахаров, представленных в основном глюкозой и сахарозой, что в сочетании с умеренным уровнем накопления кислот, представленных яблочной, лимонной кислотами, придает плодам разнообразное сочетание сахара и кислоты, обеспечивая приятный, выражено сладкий пряный вкус с кислинкой.

В зависимости от сортовых особенностей Мелитопольская черешня накапливает сухие вещества в пределах 14-24 %, сахаров и витамина С (15-25 мг/100 г сырой массы); клетчатки и пектиновых веществ в мякоти черешни мало - в среднем 0,8 %; азотистых веществ также немного в черешне - 1,1%.

По органолептическим и физическим показателям плоды сортов Мелитопольской черешни соответствуют характеристикам и нормам межгосударственного стандарта ГОСТ 33801-2016 «Вишня и черешня свежие. Технические условия».

Плоды сортов Мелитопольской черешни могут быть охарактеризованы следующими показателями.

Сорта раннего созревания (созревание 7 - 10 июня):

1) «Валерий Чкалов»:

вес плода: 8–10 г;

размер плода: средний, диаметр 24-28 мм;

форма плода: округло-сердцевидная;

окраска плода: тёмно-красная, почти чёрно-красная;

кожица плода: тонкая;

цвет мякоти: тёмно-красный, с розовыми прожилками;

мякоть (консистенция): полухрящеватая, сочная;

цвет сока: интенсивный темно-красный;

косточка: крупная (0,37 г), круглая с выраженным швом, отрыв сухой;

состав плодов: содержание сахаров не менее 11 %, кислотность не менее 0,4 %, содержание сухого остатка не менее 14 %;

вкус плода: сладкий, по дегустационной шкале 4,7 баллов.

2) «Бигаро Бурлат»:

вес плода: 6,4 – 8,0 г;

размер плода: средний, диаметр 24-28 мм;

форма плода: плоско-округлая, с четко выраженной линией брюшного шва;

окраска плода: черно-красная;

кожица плода: устойчива к растрескиванию, за исключением перенасыщенности влагой;

плодоножка: 35-40 мм, прикреплена прочно;

цвет мякоти: тёмно-красный;

мякоть (консистенция): средней плотности;

цвет сока: темно-красный;

косточка: крупная (0,4 г), хорошо отделяется от мякоти;

состав плодов: содержание сахаров не менее 14 %, кислотность не менее 0,6 %, содержание сухого остатка не менее 20 %;

вкус плода: сбалансированный сладкий вкус с тонкой ноткой кислинки.

3) «Сказка»:

вес плода: 10-14,5 г;

размер плода: крупный, диаметр 28-30 мм;

форма плода: округлой немного вытянутой сферической формы;

окраска плода: глянцевая, темный насыщенный гранатово-красный цвет;

кожица плода: плотная;

цвет мякоти: темно-красный;

мякоть (консистенция): однородная, плотная, сочная;

цвет сока: темно-красный;

косточка: круглая, мелкая;

состав плодов: содержание сахаров не менее 10 %, кислотность не менее 0,7 %, содержание сухого остатка не менее 14 %;

вкус плода: сладкий вкус с медовой ноткой.

4) «Эра»:

вес плода: 8,4-11 г;

размер плода: средний, диаметр 24-28 мм;

форма плода: широко-округлая, слегка сердцевидной формы;

окраска плода: темно-красная;

кожица плода: плотная;

цвет мякоти: красный;

мякоть (консистенция): полухрящеватая, сочность средняя;

цвет сока: красный;

косточка: среднего размера, округлой формы, отделяется;

состав плодов: содержание сахаров не менее 10 %, кислотность не менее 0,8 %, содержание сухого остатка не менее 14 %;

вкус плода: винно-сладкий, с приятной легкой кислотой.

Сорта среднего созревания (среднеспелые сорта) (созревание 17 - 24 июня):

1) «Талисман»:

вес плода: 9-12 г;

размер плода: крупный, диаметр 26-30 мм;

форма плода: сердцевидная;

окраска плода: темно-бордовая;

кожица плода: тонкая, плотная, блестящая, хорошо отходит от мякоти;

цвет мякоти: темно-красный;

мякоть (консистенция): сочная, тающая, полухрящеватая;

цвет сока: красный;

косточка: хорошо отделяется;

состав плодов: содержание сахаров не менее 15 %, кислотность не менее 0,5 %, содержание сухого остатка не менее 24 %;

вкус плода: кисло-сладкий, дегустационная оценка 4,9 балла.

2) «Темпорион»:

вес плода: 10-13 г;

размер плода: крупный, диаметр 26-30 мм;

форма плода: овально-сердцевидная;

окраска плода: темно-красная;

кожица плода: плотная;

цвет мякоти: темно-красная;

мякоть (консистенция): очень сочная, хрящеватая;

цвет сока: красный;

косточка: среднего размера, округлой формы, отделяется;

состав плодов: содержание сахаров не менее 15 %, кислотность не менее 0,5 %, содержание сухого остатка не менее 24 %;

вкус плода: сладкий с преобладанием легкой кислинки.

Сорта позднего созревания (позднеспелые сорта) (сбор до середины июля):

1) «Мелитопольская черная»:

вес плода: 6-12 г;

размер плода: средний, диаметр 22-28 мм;

форма плода: округлый овал, с заостренной вершиной у противоположной стороны от плодоножки;

окраска плода: тёмно-красная, практически чёрная;

кожица плода: достаточно тонкая, но при этом плотная, не растрескивается, свободно отделяемая;

цвет мякоти: тёмно-красный;

мякоть (консистенция): плотная, сочная, хрустящая;

цвет сока: светло-красный;

косточка: средняя, хорошо отделяется от мякоти;

состав плодов: содержание сахаров не менее 10 %, кислотность не менее 0,6 %,

содержание сухого остатка не менее 15 %;

вкус плода: сбалансированный, гармоничный, сложный черешневый вкус и аромат со сбалансированным содержанием сахара и кислоты, дегустационная оценка 4,4 балла.

2) «Крупноплодная»:

вес плода: 9,5-17 г;

размер плода: крупный, диаметр 27-36 мм;

форма плода: округлый овал, с заостренной вершиной у противоположной стороны от плодоножки;

окраска плода: может варьироваться от насыщенного красного до практически черного;

кожица плода: тонкая, плотная;

цвет мякоти: от насыщенного красного до практически черного;

мякоть (консистенция): плотная, сочная, хрустящая;

цвет сока: светло-красный;

косточка: средняя, хорошо отделяется от мякоти;

состав плодов: содержание сахаров не менее 10 %, кислотность не менее 0,7 %,

содержание сухого остатка не менее 15 %;

вкус плода: сбалансированный, гармоничный, сложный черешневый вкус и аромат со сбалансированным содержанием сахара и кислоты, дегустационная оценка 4,6 балла.

3) «Анонс»:

вес плода: 9-12 г;

размер плода: крупный, диаметр 28-32 мм;

форма плода: усеченно-коническая;

окраска плода: темно-красная;

кожица плода: тонкая, прочная, блестящая;

цвет мякоти: темно-красная;

мякоть (консистенция): сочная хрящеватая;

цвет сока: малиновый;

косточка: средней величины, свободно отделяется;

состав плодов: содержание сахаров не менее 11 %, кислотность не менее 0,6 %, содержание сухого остатка не менее 16 %;

вкус плода: кисло-сладкий.

4) «Удивительная»:

вес плода: 10-12 г;

размер плода: крупные, диаметр 28-32 мм;

форма плода: выпукло-сердцевидная;

окраска плода: темно-красная;

кожица плода: тонкая, прочная, легко отделяется от мякоти;

цвет мякоти: темно-красный, при полном созревании почти черный;

мякоть (консистенция): сочная, хрящеватая;

цвет сока: малиновый;

косточка: средняя, округлая, свободно отделяется;

состав плодов: содержание сахаров не менее 13 %, кислотность не менее 0,5 %, содержание сухого остатка не менее 20 %;

вкус плода: гармоничный кисло-сладкий.

5) «Любимица Туровцева»:

вес плода: 8-10 г;

размер плода: мелкий, диаметр 24-26 мм;

форма плода: округлая, сердцевидная;

окраска плода: темно-красная;

кожица плода: плотная, но не жесткая;

цвет мякоти: темно-красная;

мякоть (консистенция): плотная, сочная, нежная;

цвет сока: темно-красный;

косточка: небольшая округлая;

состав плодов: содержание сахаров не менее 12 %, кислотность не менее 0,5 %, содержание сухого остатка не менее 20 %;

вкус плода: кислинка отсутствует.

Подходит для консервации.

6) «Лапинс»:

вес плода: 9,5-12 г;

размер плода: крупный, диаметр 26-28 мм;

форма плода: округлый овал, с заостренной вершиной у противоположной стороны от плодоножки;

окраска плода: красная, с оранжевым оттенком;

кожица плода: блестящая;

цвет мякоти: красный;

мякоть (консистенция): сочная, плотная, хрустящая;

цвет сока: светло-красный;

косточка: средней величины, свободно отделяется;

содержание сахаров не менее 11 %;

кислотность не менее 0,6 %;

содержание сухого остатка не менее 17 %;

вкус плода: сбалансированный, гармоничный, сложный черешневый вкус и аромат со сбалансированным содержанием сахара и кислоты, дегустационная оценка 4,8 балла.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Мелитопольская черешня выращивается методом интенсивного садоводства. Используется технология закладки безвирусного материала (саженцев черешни) по интенсивному типу с количеством саженцев не менее 220 деревьев на каждые 20 метров ряда с использованием системы капельного орошения.

Технологический процесс производства состоит из следующих этапов.

1) Посадочные работы.

Весенняя посадка: конец марта – первая половина апреля. Осенняя посадка: с середины сентября по завершении листопада до середины октября.

1.1 Отбор посадочного материала.

1.2 Подготовка почвы.

1.3 Подготовка посадочных ям.

1.4 Полив саженцев.

2) Выращивание черешни.

2.1 Удобрение.

2.1.1 Фертигация – внесение жидких комплексных удобрений либо пестицидов одновременно с осуществлением орошения (полива).

2.1.2 Внесение удобрений.

2.2 Обрезка деревьев.

2.3 Обработка почвы.

2.4 Профилактическая обработка растений.

2.5 Полив.

3) Сбор черешни.

Съем черешни с дерева производится вручную или с применением средств механизации в

тару – корзины или ящики. Сбор ягод должен происходить в сухую погоду преимущественно в утренние (до 12) или вечерние (после 16) часы. Следует собирать только целые ягоды черешни с черенком. Начало созревания ягод - начало июня. 7 - 10 июня начинается сбор ранних сортов, с 17 по 24 июня собирают среднеспелую черешню, сбор позднеспелой черешни продолжится до середины июля.

4) Расфасовка. Свежие плоды черешни помещают в потребительскую тару: деревянную, из полимерных и комбинированных материалов (картонные коробки, ящики, лотки, выстланные бумагой).

5) Доставка расфасованной черешни на склад-холодильник.

6) Взвешивание транспорта с черешней на весах (брутто).

7) Упаковка (паллетирование) тары с черешней.

8) Маркировка продукции.

9) Приемка черешни на складе-холодильнике.

10) Предварительное охлаждение.

11) Последующее охлаждение.

12) Хранение черешни.

Свежие плоды черешни хранят в сухих, чистых, не зараженных насекомыми-вредителями, без постороннего запаха, охлаждаемых складских помещениях или холодильных камерах в условиях, обеспечивающих сохранность органолептических свойств плодов. Черешню можно хранить в холодильнике при температуре 0-0,5 °С, при влажности от 95 до 100 %. Срок хранения 7-10 дней.

13) Транспортировка.

Транспортировка осуществляется транспортом (рефрижераторами) до потребителя с сохранением условий по температуре и влажности в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных насекомыми-вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов.

Допускается транспортирование свежих плодов черешни транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

1. Контроль за соблюдением условий выращивания черешни осуществляется профильными специалистами:

- агроном, помощники агронома обеспечивают весь процесс от высадки культуры до сбора урожая и передачи его на сортировку и упаковку, включая все сезонные работы, обработку деревьев от болезней и вредителей, внесение удобрений;

- главный инженер и инженер–механик обеспечивают своевременную подготовку сельскохозяйственной техники и механизмов, а также взаимодействие с механизаторами, задействованными на опрыскивании, подкормке и рыхлении почвы под многолетними насаждениями;

- специалист отдела гидромелиорации обеспечивает бесперебойную работу систем капельного орошения, полив культуры.

Контроль осуществляется посредством выездов непосредственно на местность и осмотр деревьев, а также анализа предоставленных профильными специалистами документов (докладных и пояснительных записок, технологических карт, технологических рекомендаций и т.п.).

Контроль и проверка насаждений осуществляется ежедневно, все показатели фиксируются в журнале, а именно влажность, температура воздуха; влажность почвы; минеральный состав и т.д.

2. Контроль за соблюдением условий сбора, хранения и упаковки черешни осуществляется профильными специалистами:

- съемщик осуществляет съем черешни с дерева и сдачу черешни по количеству (вес), по качеству в соответствии с требованиями ГОСТ 33801-2016 «Вишня и черешня свежие. Технические условия», пересыпает черешню в картонную тару;

- весовщик делает запись в накопительной ведомости по количеству;

- качественник принимает черешню от съемщика, принимает черешню на складе-холодильнике, измеряет температуру черешни;

- водитель-механик, грузчики доставляют черешню на склад-холодильник;

- зав.складом (руководитель фруктохранилища) контролирует поддержание температуры, влажности в соответствии с нормативами, перемещение черешни по камерам фруктохранилища, упаковку, предпродажную подготовку.

Все работы производятся ежедневно в период сбора ягод и фиксируются в накопительной ведомости, накладных, в соответствующих реестрах.

Контроль за качеством и соответствием продукции, условиями сбора, хранения и упаковки осуществляется в соответствии с действующими нормативными документами: ГОСТ 33801-2016 «Вишня и черешня свежие. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки».