РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 375**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **375**

Дата подачи заявки: **20.06.2023**

Номер заявки: **2023753164**

Дата государственной регистрации: **18.04.2025**

Опубликовано: **18.04.2025**

Географическое указание:

ЗАВИТИНСКИЙ МЁД

Указание товара:

мёд натуральный

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

муниципальный округ Завитинский Амурской области

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Характеристики Завитинского мёда в значительной степени связаны с его географическим происхождением, что обусловлено влиянием природных факторов на качество мёда.

Муниципальный округ Завитинский Амурской области отличается от других регионов Амурской области особым луговым ландшафтом, что идеально подходит для пчеловодства. В этом районе удивительным образом смешиваются растения севера и юга. Луговое разнотравье представлено более 20 видами растений, в том числе иван-чаем, одуванчиком, сурепкой.

В муниципальном округе Завитинский произрастает большое количество медоносных трав естественного происхождения, которые не сосредоточены в соседних Архаринском, Райчихинском, Тамбовском и Октябрьском районах Амурской области. Для этих районов характерен сопочный рельеф местности, большинство земель здесь возделываются посевами под сою и преобладают другие медоносы - липа, амурский бархат.

Отличает муниципальный округ Завитинский особые почвенно-климатические условия (песчаные почвы, обилие снежного покрова), идеально подходящие для произрастания эспарцета, преимущество которого состоит в том, что он цветет в июне, когда основные медоносные травы еще не дают медосбора.

Традиции пчеловодства в муниципальном округе Завитинский берут начало с советских времен. Пчелосовхоз «Майский» был одним из лучших в Амурской области, продукция которого многократно представлялась на Выставке достижений народного хозяйства (ВДНХ, Москва).

ИП Коростелёв Сергей Анатольевич занимается производством Завитинского мёда с 2020 года, объемы производства которого сильно зависят от погодных условий и в среднем составляют

около 3 тонн мёда в год. Основными потребителями продукции являются торговые сети не только Амурской области, но других городов страны, в том числе Москвы, Хабаровска, Владивостока.

В 2023 году Завитинский мёд выставлялся на VIII Восточном экономическом форуме (г. Владивосток) в рамках выставки «Улицы Дальнего Востока».

Описание характеристик товара:

Завитинский мёд имеет уникальные показатели диастазного числа и наличия пыльцевых зерен медоносов, которые не встречаются у других медов Амурской области.

Диастазное число характеризует активность амилолитических ферментов мёда. Это основной показатель натуральности и зрелости мёда.

Пыльцевой анализ мёда путем подсчета содержащейся в нем пыльцы позволяет установить с каких конкретных растений пчелы приносили нектар.

Основные показатели Завитинского мёда:

- диастазное число – 33,9 ед.Готе (при норме - не менее 8 ед.Готе по ГОСТ 34232-2017);
- наличие пыльцевых зерен – свыше 98,8 % (при норме - не менее 30 % по ГОСТ 31769-2012);
- массовая доля воды – 19,1 % (при норме - не более 20 % по ГОСТ 31774-2012);
- массовая доля сахарозы – 1,09 ед. (при норме - не более 5 ед. по ГОСТ 32167-2013);
- массовая доля редуцирующих сахаров – 94,4 % (при норме - не менее 65 % по ГОСТ 32167-2013);
- вкус: умеренно-сладкий, не оставляет приторно-сладкого послевкусия, без постороннего привкуса;
- аромат: приятный, с легким цветочным ароматом, без постороннего запаха;
- цвет: светло-желтый, при кристаллизации приобретает кремовый оттенок;
- консистенция: жидкий, со временем кристаллизуется.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Этапы производства Завитинского мёда:

1. Распечатка сотов.

1.1. Анализ готовности сот к распечатке.

1.2. Сотовый мёд должен быть запечатан не менее чем на 2/3 площади сотов.

1.3. Соты должны быть однородного цвета.

1.4. 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;

4.2. В помещениях, где осуществляется распечатка сотов, откачка, очистка и фильтрование, и фасовка мёда, должна соблюдаться чистота и порядок;

4.3. Перед тем, как приступать к каждому из этапов работы, необходимо обработать руки и убедиться в чистоте используемого в процессе работы оборудования.

Условия хранения мёда.

1. Мёд следует хранить в помещениях, защищенных от прямых солнечных лучей.

2. Не допускается хранение мёда вместе с ядовитыми, пылящими продуктами и продуктами, которые могут придать мёду не свойственный ему запах.

3. Температура хранения мёда не выше 20 °С.

4. Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы, контактирующие с мёдом, должны быть безопасными и обеспечивать сохранность продукции при транспортировании, хранении и реализации.

5. 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 упаковывания;

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

Условия транспортирования мёда:

1. Мёд транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими для данного вида транспорта.

2. При перевозке автомобильным транспортом упаковки с мёдом должны быть закрыты брезентом.

3. 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:

Меры контроля за условиями производства и сохранением качества Завитинского мёда:

1. Весенний период.

1.1. Перед началом работ на пасеке 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 ульи 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. Осень.

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 наличие корма в улье (корма в улье должно быть на 4-5 кг больше, чем требуется семье для зимовки); количество мёда, необходимое для зимовки пчелиного улья составляет – 20-25 кг.

4.7. Обеспечить утепление ульев, наличие системы вентиляции.

4.8. При необходимости обработать ульи 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 (банки стеклянные, сосуды керамические, покрытые изнутри глазурью, упаковки из полимерных, термопластичных и комбинированных материалов, бочки металлические с внутренним покрытием лаком, фляги из листовой или нержавеющей стали, алюминия или алюминиевых сплавов, бочки (бочонки) деревянные).

7. Транспортирование.

При транспортировании, погрузке и выгрузке убедиться в обеспечении условий для сохранности продукта.