РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 380**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **380**

Дата подачи заявки: **10.02.2025**

Номер заявки: **2025711460**

Дата государственной регистрации: **11.06.2025**

Опубликовано: **11.06.2025**

Географическое указание:

ЦАРЕВОКОКШАЙСКИЙ ОКОРОК

Указание товара:

сыровяленый окорок

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

город Йошкар-Ола Республики Марий Эл

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Царевококшайский окорок назван в честь старинного названия столицы Марий Эл – Царевококшайск (в настоящее время Йошкар-Ола). Этот деликатес является экологически чистым и натуральным продуктом. По итогам 2024 года Царевококшайский окорок стал финалистом Всероссийского конкурса «100 лучших товаров России», а в номинации «Продовольственные товары» - дипломантом с правом использования серебряного логотипа конкурса.

Республика Марий Эл расположена на востоке Восточно-Европейской равнины, на севере и востоке граничит с Кировской областью, на юго-востоке – с Республикой Татарстан, на юго-западе – с Чувашской Республикой, на западе – с Нижегородской областью. Характеристики окорока объясняются местом его производства и умениями людей, проживающими на территории Республики Марий Эл.

Истоки формирования народа мари уходят в первое тысячелетие н.э. За свою длительную историю марийский народ создал богатую и разнообразную кухню. Ее технология и ассортимент блюд имеют свои особенности, отличающие марийскую кухню от национальной кухни других народов. Вместе с тем многие блюда были заимствованы марийцами у соседей – русских, татар, башкир, чувашей, удмуртов.

Так как в прошлом одним из основных занятий народа мари была охота, то всегда остро стоял вопрос о сохранности продуктов, поэтому на Марийской земле были развиты традиции сыровяления.

У марийцев для сохранения мяса впрок засаливали в деревянных кадушках, или вялили на солнце, а потом сушили. В кадках с соленым мясом выделялся рассол и по мере надобности продукт использовался в пищу. Такое мясо также могло храниться длительный период времени.

Для длительного сохранения мясо набивали в кишки. Данный вид колбасы назывался «каж». Этот способ был заимствован у татар. В целом вяление как способ обработки мяса, рыбы и иных продуктов марийцы переняли у своих тюркских соседей – татар, башкир, чувашей, чьи кочевые предки ценили вяленое мясо (из-за того, что конина быстро портилась, кочевники ее вялили и засаливали впрок). Марийское слово «каклаш» («вялить») имеет татарское происхождение (от «каклау»).

В то же время необходимо учитывать, что свиней в дореволюционный период большинство луговых и восточных марийцев не держали, они имелись в хозяйстве только у горных марийцев, а также у луговых марийцев, проживавших в близком соседстве с русскими.

Легенда о купце Софроне Смелом, от которого царевококшайцы узнали новый рецепт вялого свиного окорока («Смелого мяса»), имеет под собой реальную историческую основу. В XVIII веке через Царевококшайск действительно проходила дорога из центральных районов России в Сибирь. Купцы из разных городов страны часто останавливались в Царевококшайске, где по пятницам и воскресеньям устраивались базарные дни, а с 30 августа по 8 сентября проходила крупная Александро-Елизаветинская ярмарка.

Таким образом, сыровяленое мясо было характерной особенностью кухни русского населения Урало-Поволжья с XIX века, однако и у марийцев имелись свои традиции вяления мяса.

Описание характеристик товара:

Для производства Царевококшайского окорока подлежит свинина, по качеству соответствующая ГОСТ 31476 первой, второй и третьей категорий в охлажденном, размороженном и парном состоянии (кроме туш подсвинков и хряков).

Необходимым условием переработки парного мяса является ритмичная подача сырья, разделка и посол его без накопления, обязательное соблюдение температурных режимов на всех стадиях технологического процесса. Температура парного мяса должна быть в толще мышц 35-36 °С, после разделки - не менее 30 °С. Продолжительность с момента убоя до обработки парного мяса не должна превышать 3 ч, в том числе до процесса обвалки - не более 1,5 ч

Окорок не допускается изготовлять:

- из мясного сырья, замороженного более одного раза;

- из замороженного сырья со сроком хранения более трех месяцев;

- из мяса хряков, свиноматок, боровов, поросят-молочников, нестандартных подсвинков, туш подсвинков массой до 30 кг;

- из свинины и шпика с признаками осаливания и пожелтения;

- с применением пищевых добавок, за исключением нитрита натрия, пищевых фосфатов (моно-, ди-, поли-), аскорбиновой кислоты и ее производных отдельно или в соединении.

Для изготовления окороков могут применяться следующие продукты:

- чеснок свежий; чеснок сушеный; чеснок измельченный, консервированный пищевой солью;

- пряности, экстракты пряностей, эмульсии экстрактов пряностей (перца черного и белого, душистого, красного, тмина, мускатного ореха, кардамона, корицы, розмарина, паприки, хмели-сунели);

- смеси пряностей для декоративной обсыпки.

По органолептическим признакам Царевококшайский окорок должен соответствовать следующим требованиям:

- внешний вид: поверхность чистая, сухая - в шкуре или без нее, без пятен и загрязнений, без бахромок и остатков щетины (для продуктов в шкуре), с петлей для подвешивания;

- консистенция: упругая;

- вид на разрезе: равномерно окрашенная мышечная ткань от розового до темно-красного цвета, без серых пятен, с прослойками межмышечного жира (или без них) или жировая ткань с прослойками мышечной ткани, с костью для мясокостных; цвет шпика (жира) - белый, без пожелтения; цвет шкурки - желтовато-сероватый;

- запах и вкус: запах, свойственный данному виду продукта, с выраженным ароматом

вяленого мяса, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха.

Допускается:

- наличие пряностей, декоративных вкусовых смесей и обсыпок в целом или измельченном виде на поверхности продуктов;

- белый, кремово-белый и/или светло-зеленый сухой налет/плесень на поверхности окорока.

По физико-химическим признакам продукт должен соответствовать требованиям:

- толщина продукта в тонкой части (см) - не менее 2,0;

- толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе (см) - не более 3,5;

- массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) (%) – не более 6,0;

- массовая доля нитрита натрия (% (мг/кг)) - не более 0,005 (50);

- массовая доля белка (%) – не менее 9,0.

По микробиологическим признакам Царевококшайский окорок должен соответствовать требованиям:

масса продукта, в т.ч. нарезанного и упакованного под вакуумом, (г), в которой не допускаются:

- бактерии группы кишечных палочек (БГКП) (колиформы) – 1,0;

- сульфитредуцирующие клостридии – 0, 01;

- Staphylococcus aureus -1,0;

- патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella - 25.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Технологический процесс производства Царевококшайского окорока должен осуществляться в соответствии с технологической инструкцией производителя и с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

Технологический процесс осуществляется в производственных помещениях с температурой 28 °С и относительной влажностью воздуха не выше 70 %.

Технологическая схема производства Царевококшайского окорока:

- входной контроль и приемка мясного сырья, пищевых ингредиентов, добавок, пряностей и материалов;

- разделка, выделение частей полутуши, придание формы, обвалка, жиловка сырья при температуре 17±2 °С и относительной влажности воздуха не выше 70 %;

- посол сырья сухим способом (натирка солью или посолочной смесью), укладка в емкости и выдержка при температуре 0-14 °С;

- вымачивание (при необходимости) в воде при температуре до 20 °С, стекание от 30 минут до 3 ч;

- выдержка вне соли - до 60 суток при температуре 7-20 °С;

- сушка до 60 суток при температуре 20-28 °С, относительной влажности воздуха ±50 %;

- созревание до 90 суток при температуре 7-20°С и относительной влажности воздуха ±50%;

- упаковка, маркировка, хранение.

Рекомендуемые сроки годности Царевококшайского окорока с момента изготовления:

а) неупакованный или негерметично упакованный при температуре:

- целым изделием при температуре от 5 °С до 12 °С – не более 120 суток;

- порционная нарезка при температуре от 5 °С до 12 °С – не более 90 суток;

- целым изделием при температуре от 0 °С до 4 °С – не более 180 суток;

- порционная нарезка при температуре от 0 °С до 4 °С – не более 150 суток.

б) герметично упакованный при температуре:

- целым изделием при температуре от 5 °С до 12 °С – не более 150 суток;

- порционная нарезка при температуре от 5 °С до 12 °С – не более 120 суток;

- целым изделием при температуре от 0 °С до 4 °С – не более 210 суток;

- порционная нарезка при температуре от 0 °С до 4 °С – не более 180 суток.

в) упакованный с применением вакуума или модифицированной атмосферы при

температуре:

- целым изделием при температуре от 5 °С до 12 °С – не более 180 суток;
- порционная нарезка при температуре от 5 °С до 12 °С – не более 160 суток;
- сервировочная нарезка при температуре от 5 °С до 12 °С – не более 120 суток;
- целым изделием при температуре от 0 °С до 4 °С – не более 270 суток;
- порционная нарезка при температуре от 0 °С до 4 °С – не более 200 суток;
- сервировочная нарезка при температуре от 0 °С до 4 °С – не более 160 суток;
- целым изделием при температуре от -1 °С до -18 °С – не более 360 суток;
- порционная нарезка при температуре от -1 °С до -18 °С – не более 360 суток.

Продукцию транспортируют в условиях, обеспечивающих ее безопасность и сохранность качества, в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

В целях контроля за соблюдением условий производства Царевококшайского окорока принимаются следующие меры.

Производство мясной продукции осуществляется в специально отведенном помещении с установленным видеонаблюдением. Все работы по изготовлению окороков производятся в строгом соответствии с утвержденной технологической инструкцией и ГОСТ 34159-2017 от 01.01.2019.

Ведутся следующие журналы:

- гигиенический (здоровья),
- контроля температурно-влажностного режима в помещениях,
- санитарных дней,
- технологический с указанием этапов производства для последующей прослеживаемости всех технологических процессов, а также бракеража.

С целью сохранения качества продукта проводится периодический бракераж, для оценки качества отбирается средняя проба.

Каждый окорок в процессе своего созревания неоднократно проходит визуальную проверку на предмет цвета, запаха, формы, плотности, сочности, соли и т.п.

При приёмке каждой партии проверяется: качество по органолептическим и физико-химическим показателям: состояние упаковки и маркировки, вес.

Органолептический анализ проводится как аккредитованными лабораториями, так и путем проведения дегустаций.

Оценку по показателям безопасности проводит аккредитованная лаборатория в соответствии с порядком, установленным производителем продукции.

Плановые проверки уполномоченных органов проводятся в соответствии с действующим законодательством РФ не чаще, чем один раз в три года.

Клинико-лабораторные показатели безопасности определяют методами, изложенными в документах, утверждёнными органами здравоохранения в установленном порядке.

Продукция должна соответствовать ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Упаковка не должна иметь механических повреждений и загрязнений.