РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 381**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **381**

Дата подачи заявки: **07.10.2022**

Номер заявки: **2022771512**

Дата государственной регистрации: **30.07.2025**

Опубликовано: **30.07.2025**

Географическое указание:

КАРЕЛЬСКИЙ МАРМЕЛАД

Указание товара:

мармелад

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

Республика Карелия

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Жители Карелии традиционно занимались сбором и переработкой ягод.

Качество почв Республики Карелия способствует выращиванию садовых и росту дикорастущих ягод, содержащих необходимые витамины и микроэлементы.

Республика Карелия расположена в пределах подзон северной и средней тайги. В почвенном покрове северной тайги преобладают иллювиально-железистые подзолы (часто щебнистые и завалуненные) в сочетании с иллювиально-гумусовыми подзолами по понижениям рельефа.

Для средней тайги характерны альфегумусовые и болотные почвы. Для Олонецкой низменности типичны глеезёмы, развитые на морских и озёрных глинах и суглинках. В Северо-Западном Приладожье в условиях более тёплого и мягкого климата сформировались грубогумусовые бурозёмы. Болота занимают 25 % территории в северной тайге и свыше 15 % - в средней тайге.

В целом на территории региона преобладают подзолистые почвы. В естественных условиях они обладают повышенной кислотностью, большим содержанием алюминия, малой степенью насыщенности основаниями, дефицитом элементов зольного питания, имеют плохие физические свойства, часто избыточно увлажнены.

Произрастающие в лесах Республики Карелия ягодные дикорастущие кустарники не обрабатываются пестицидами.

Некоторые виды дикорастущих ягод произрастают на болотистых почвах во влажном климате, в связи с чем, обладают повышенным содержанием влаги.

В середине июля начинает поспевать морошка, следом за ней подходят малина, черника,

голубика, смородина, в конце лета брусника, и глубокой осенью клюква.

В XIX–XX веках ягоды составляли основу рациона местных жителей, что обусловило широкое применение этих плодов в национальной кухне.

Для изготовления Карельского мармелада используются только северные ягоды, выросшие и созревающие в суровых условиях таежного климата на территории Республики Карелия и вобравшие в себя всю пользу природы.

В производстве Карельского мармелада используются богатые витаминами и полезными свойствами ягоды, такие как малина, земляника садовая, смородина, морошка, брусника, клюква, черника, голубика, яблоки, выращенные в Республике Карелия.

Карельский мармелад из садовых и дикорастущих ягод ежегодно завоевывает медали на международных и всероссийских выставках и за последние годы стал визитной карточкой Республики Карелия.

Описание характеристик товара:

Карельский мармелад является натуральным десертом, который полностью сохраняет всю пользу натуральной северной ягоды. При производстве мармелада ягода используется целиком, что позволяет сохранить максимум полезных свойств и витаминов.

Карельский мармелад является продуктом с пониженным содержанием сахара, не содержит ароматизаторов, красителей.

Карельский мармелад обладает следующими характеристиками:

- явный аромат ягод без посторонних запахов;

- мармелад имеет насыщенный цвет, так как в карельских ягодах содержится много антоциана - растительного пигмента, который и придает им насыщенный красный, синий или розовый цвет;

- сахар равномерно распределяется в мармеладе, его содержание ниже, чем в традиционных рецептах;

- консистенция мармелада плотная, затяжистая;

- внешний вид мармелада - формовой в виде различных фигур, форма правильная, с четким контуром, без деформации;

- нежный кисло-сладкий вкус натуральных ягод, без постороннего привкуса и запаха.

Характеристики Карельского мармелада определяются не только его органолептическими показателями и внешним видом.

Мармелад обладает высокой пищевой и биологической ценностью, в 100 г мармелада содержатся: белки – 0,5 г; углеводы – 47 г; пищевые волокна – 3,5 г. Энергетическая ценность, кДж (ккал) – 834 (200). Массовая доля растворимых сухих веществ - не менее 50 %.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Способ производства Карельского мармелада осуществляется следующим образом.

1). Подготовка плодово-ягодного сырья.

Требования к сырью:

Ягоды, поступающие на переработку, должны быть в стадии их технической зрелости. При контроле качества поступающих партий сырья проверяют его принадлежность к определённому сорту, примесь других сортов, степень повреждения, наличие гнилых плодов.

При приемке проверяются накладные, карантинные сертификаты и декларации соответствия на каждую партию ягод.

В случае поступления ягод, не соответствующих требованиям, предъявляемым к их качеству, ягоды возвращаются и не допускаются к переработке.

Свежие ягоды моют и:

- если используют землянику или малину, то у них удаляют чашелистики и плодоложе, промывают под душем в сетчатых корзинах из нержавеющей стали. Далее малину выдерживают 5-10 минут в 1%-ом растворе поваренной соли, чтобы удалить личинки малинового жучка;

- если используют смородину, клюкву или бруснику, то удаляют у них веточки и примеси.

Ягоды используют целиком, включая кожицу, семена и мякоть.

Подготовленные ягоды оставляют в целом виде или измельчают до консистенции пюре.

Для получения ягодного пюре подготовленные свежие плоды измельчают до размера 3-5 мм на быстроходной ножевой дробилке или аналогичном оборудовании.

2). Подготовка компонентов.

Сахар просеивают на вибрационном просеивателе, оснащенном устройством магнитного уловителя, размер отверстий в ситах не должен превышать 5 мм.

Раствор пектина готовят следующим образом:

- пектин смешивают с сахаром в отдельной емкости или смесителе для сыпучих продуктов. Добавляют горячую (80-85 °С) воду (соотношение воды и пектина с сахаром 4-5:1) для получения 3-5 %-го раствора и гомогенизируют до получения однородного коллоидного раствора.

Полученный раствор (суспензию) интенсивно перемешивают с помощью миксера и нагревают до 85 °С, затем добавляют в рецептурную смесь.

Пшеничную клетчатку и цитрат натрия смешивают с сахаром в отдельной емкости или смесителе для сыпучих продуктов.

При варке мармелада сухую смесь клетчатки с сахаром (соотношение сахара с клетчаткой 1:1) и цитратом натрия добавляют в варочный котел с работающей мешалкой. При вращении продукта образуется воронка, на край которой небольшими порциями засыпают смесь.

Лимонную кислоту растворяют горячей (80-90 °С) водой (соотношение воды и лимонной кислоты 1:1) для получения 50 %-го раствора.

Цитрат кальция растворяют горячей (80-90 °С) водой (соотношение воды и цитрата кальция 1:1) при постоянном интенсивном перемешивании до получения суспензии.

Количество сахара и воды, вносимое с загустителем или другими ингредиентами, учитывают в рецептуре, снижая соответственно закладку сахара и воды с ягодами.

3). Варка мармелада.

Варку мармелада проводят в открытых котлах при непрерывной работе мешалки. Так как в варочный котел вмонтирован гомогенизатор, то в него могут добавляться как кусочки ягод, так и ягодное пюре. В процессе варки мармелада допускается измельчение и гомогенизация плодов в потоке.

Процесс гомогенизации включает ряд операций. Продукты измельчают с помощью специального оборудования – гомогенизатора, вмонтированного в варочную установку, далее происходит измельчение и смешивание продуктов механическим путем до полностью однородной массы.

Дозирование и смешивание ягодного пюре и сахара можно производить до загрузки в варочный аппарат. Для этого используют смеситель с мешалкой или аналогичное оборудование. Дозирование и смешивание компонентов осуществляют с помощью взвешивания на весах не ниже 1 класса или тарированных мерных сборниках не ниже 2 класса.

Процесс варки мармелада ведут при постоянном перемешивании. В варочный котел дозируют ягоды или ягодное пюре, мелкие кусочки свежих яблок (в варочном котле в общей массе кусочки яблок гомогенизируются до однородной массы), добавляют сахар и греют до температуры 70 °С, гомогенизируют.

При постоянном перемешивании добавляют пшеничную клетчатку и цитрат натрия, предварительно подготовленные и смешанные с сахаром, смесь гомогенизируют и нагревают.

При температуре рецептурной смеси 85-90 °С, при постоянном перемешивании, вводят раствор пектина. Смесь нагревают до 92-94 °С и гомогенизируют. Также при постоянном перемешивании в рецептурную смесь вносят предварительно хорошо перемешанный раствор цитрата кальция.

Содержание сухих веществ определяют рефрактометром. При достижении содержания не менее 50 % сухих веществ, при постоянном перемешивании, вносят раствор лимонной кислоты. Затем готовую смесь подают на формование.

4). Формование мармелада.

Горячую мармеладную массу формуют в силиконовые формы на специализированной

разливочной машине с обогреваемым бункером и дальнейшим охлаждением в холодильном тоннеле до температуры продукта 30 °С.

После охлаждения готовый мармелад извлекают из силиконовых форм и оставляют на просушку от 8 до 24 часов. Время просушки зависит от используемой ягоды. Мармелад должен подсохнуть и не быть влажным ни снаружи, ни внутри. Получается плотная желеобразная консистенция.

5). Глазирование мармелада.

После просушки мармелад подают на глазировку воско-жировой смесью.

Просушенный мармелад может быть как глазированный, так и без нанесения глазури

Глазирование проводят путем нанесения на поверхность мармелада воско-жировой смеси в дражировочной машине, что придает поверхности блеск и предотвращает слипание.

Содержание глазури - 0,2 % от общей массы готового продукта. После глазирования воско-жировой смесью мармелад подают на упаковку.

Упаковка.

Мармелад фасуется в картонные крафтовые коробки, каждая конфета помещается в тарталетку и складывается в коробку. Поверх конфет укладывается трехслойная бумажная прокладка. Для транспортировки коробки помещаются в транспортную коробку.

Транспортировка.

Мармелад транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на каждом виде транспорта.

При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от атмосферных осадков. Не допускается использовать транспортные средства, в которых перевозились ядовитые или резко пахнущие грузы, а также транспортировать мармелад совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами.

Хранение сырья и готовой продукции.

Хранение сырья, используемого при производстве мармелада, осуществляется в условиях, рекомендованных изготовителем сырья.

Срок годности готовой продукции - 9 месяцев.

Мармелад должен храниться в чистом, хорошо вентилируемом помещении, не имеющем постороннего запаха, не заражённом вредителями хлебных запасов. Мармелад не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить мармелад совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Условия хранения: при температуре от 0 °С до +25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

1). Участок приема сырья.

Контролируется происхождение сырья.

Для переработки принимается ягода, выращенная или собранная на территории Республики Карелия.

Определение качества ягод - партия товара однородна, одного бренда, одного ботанического (помологического или ампелографического) сорта, класса или товарного сорта, упакованная в тару одного вида и типоразмера, оформленная одним документом установленной формы, удостоверяющим её качество.

Общие требования для приема ягод для переработки.

Ягоды должны быть:

- целыми (без механических повреждений, ухудшающих товарный вид);
- здоровыми (без налетов плесени, заболеваний);
- чистыми (освобождены от земли, грязи, листьев);
- не повреждены вредителями;
- без аномальной внешней влажности;
- без посторонних запахов и/или привкусов;
- аккуратно собранные и упакованные;

- достаточно развитые.

2). Участок приготовления рецептурных смесей.

Контролируется содержание сухих веществ, редуцирующих веществ, кислотность, проводится органолептическая оценка.

3). Участок приготовления мармеладных масс.

Контролируется массовая доля влаги, кислотность и прочность получаемых студней.

Сваренная мармеладная масса 3 раза за смену проверяется на содержание сухих и редуцирующих веществ.

4). Участок формования.

Контролируется массовая доля влаги в желейных корпусах, количество штук корпусов в одном килограмме, проводится органолептическая оценка.

Готовый ягодный мармелад 3 раза за смену проверяется по органолептическим показателям, на содержание сухих и редуцирующих веществ, на содержание механических примесей; ежедневно 1 раз в смену проверяется кислотность и содержание свободного сернистого ангидрида.

Выборочно 1 раз в год в специализированной лаборатории готовый мармелад проверяется на содержание токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, микробиологических показателей.

5). Участок упаковки готового мармелада.

Каждая партия готовой продукции визуально контролируется на качество укладывания мармелада в упаковку и упаковки в наружную тару. Осуществляется контрольное взвешивание, проверяется качество упаковки и маркировки.