РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 395**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **395**

Дата подачи заявки: **18.04.2023**

Номер заявки: **2022797479**

Дата государственной регистрации: **14.11.2025**

Опубликовано: **14.11.2025**

Географическое указание:

КАРЕЛЬСКАЯ ПАСТИЛА

Указание товара:

пастила

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

Республика Карелия

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Традиционно жители Карелии занимались сбором и переработкой ягод. Ягоды служили основой питания карелов в XIX–XX веках, поэтому национальная карельская традиция подразумевает достаточно широкое использование ягод в разных видах.

Карельская пастила представляет собой уникальный натуральный продукт, созданный на основе яблок и свежих ягод, произрастающих в Республике Карелия.

Уникальность Карельской пастилы в большей степени обусловлена природными условиями и людскими факторами, характерными для Республики Карелия, в частности, произрастающими местными ягодами, которые при производстве пастилы сохраняют микроэлементы, свежий аромат и природный цвет.

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

Среди ассортимента можно встретить пастилу со вкусами брусники, черники, малины, морошки, клюквы, клубники, вишни, облепихи и смородины. Для придания пастиле нежной консистенции используется яблочное пюре.

Качество почв Республики Карелия способствует выращиванию садовых и дикорастущих ягод, содержащих необходимые витамины и микроэлементы. Ягодные дикорастущие кустарники, произрастающие в лесах республики, не обрабатываются химикатами против вредителей. Кроме того, некоторые виды дикорастущих ягод произрастают на болотистых почвах во влажном климате, в связи с этим ягоды обладают повышенным содержанием влаги.

Особенность Карельской пастилы заключается в ее высокой экологической чистоте и пользе

для здоровья, что делает её востребованной продукцией среди широкой аудитории российских покупателей, особенно туристов, посещающих Республику Карелию.

Карельская пастила являлась участником Национального конкурса региональных брендов продуктов питания «Вкусы России» в 2021 году, проводимом Министерством сельского хозяйства Российской Федерации.

Карельская пастила реализуется на территории Республики Карелия, а также поставляется в другие регионы Российской Федерации.

Описание характеристик товара:

Карельская пастила является натуральным десертом, который полностью сохраняет всю пользу яблок и свежих ягод, произрастающих в Республике Карелия.

Отличительной особенностью пастилы является отсутствие искусственных добавок, таких как сахар, красители и консерванты, что позволяет сохранить максимальную пользу исходных ингредиентов и создать здоровый аналог традиционным сладостям.

Карельская пастила обладает следующими характеристиками.

Органолептические показатели:

- вкус и запах: ярко выраженные, характерные для выбранного сорта ягод; резкость и посторонние ароматы недопустимы;
- цвет: равномерный, естественный оттенок, соответствующий названию продукта;
- консистенция: мягкая, лёгкая, равномерно порезанная, мелкопористая;
- форма: типичная форма продукта сохраняется, боковые грани не подвержены грубому затвердеванию;
- поверхность: без дефектов, однородная, ребристая (семена сохраняются);
- посторонние примеси: полностью отсутствуют.

Физико-химические показатели:

- массовая доля влаги ≤ 25 %;
- плотность - 0,9 г/см³;
- кислотность ≤ 0,7 %;
- массовая доля золы ≤ 0,05 %;
- массовая доля фруктового сырья ≥ 11 %;

Все виды используемого сырья, применяемые для изготовления Карельской пастилы, должны соответствовать требованиям действующей нормативной и/или технической документации, и требованиям, изложенным в техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Способ производства Карельской пастилы осуществляется следующим образом.

1). Подготовка плодово-ягодного сырья.

1.1. Сырье для производства Карельской пастилы должно отвечать следующим требованиям:

- готовое яблочное пюре: необходимо наличие сертификатов соответствия и протоколов испытания продукции, выдержанность срока годности;
- ягоды: для переработки принимается ягода, выращенная или собранная на территории Республики Карелия; необходимо наличие сертификатов соответствия и протоколов испытания продукции, выдержанность срока годности.

Условия хранения сырья:

- хранение ягод – при температуре -18 °С (замороженные) или от 0 °С до +20 °С (свежие).
- хранение готового яблочного пюре: -18 °С до +35 °С в сухом помещении, беречь от попадания прямых солнечных лучей.

1.2. Подготовительные мероприятия:

- проверка наличия сертификатов и деклараций на сырье;

- проведение инспекционной оценки качества поступившего сырья;

- подготовка помещений и оборудования к работе.

1.3. Последовательность подготовки:

- отбор и подготовка плодов: осмотр и отбраковывание некачественных экземпляров; удаление плодоножек;

- подготовительное взбивание смеси: взбивание яблочного пюре до получения густой пасты; добавление ягод.

2). Производство пастилы.

К готовому яблочному пюре дополнительно вводят от 1,5 до 50 % термообработанного ягодного и/или фруктового пюре с содержанием сухих веществ от 10 до 15 %, в состав которого входят и/или клюква, и/или брусника, и/или черная смородина, и/или красная смородина, и/или черника, и/или малина, и/или клубника, и/или морошка, и/или облепиха, и/или вишня.

Далее пастильную массу равномерно распределяют слоем высотой от 10 до 15 мм на специальные поддоны из пищевого пластика и сушат при температуре 40 °С в течение 4-6 часов до образования корочки на поверхности пласта, а затем при температуре 38-42 °С до окончания сушки при интенсивном обдуве. Процесс сушки проходит в специальных камерах при температуре 40-42 °С в течение 12-16 часов.

После высыхания пастильный слой приобретает толщину около 2-3 мм.

Готовый пастильный пласт снимается с поддона и аккуратно нарезается на гильотине. Изделия сортируются и упаковываются в герметичную упаковку.

Далее оформляется необходимая маркировка на упаковке.

Изготовленный продукт следует хранить в чистых сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов. Рекомендуемая температура хранения 18±3 °С, относительная влажность воздуха - не более 75 %. Продукт не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света.

Не допускается хранить и транспортировать продукт совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами.

Коробки с пастилой должны быть промаркированы указанием типа продукта, даты производства, срока годности и особых условий хранения и транспортировки. На транспортной таре указывается количество изделий и масса (объем) единицы.

Транспортировка должна осуществляться в специально оборудованных крытых машинах.

Важно соблюдать температурный режим ±18 °С и исключить попадание загрязнений и вредителей.

Срок хранения готовой продукции - 12 месяцев.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Контроль за соблюдением условий производства и сохранением характеристик Карельской пастилы осуществляется в соответствии с установленными требованиями и внутренними документами производителя и состоит из входного контроля (контроль сырья) и контроля качества готовой продукции.

На этапе входного контроля в отношении сырья проверяются: сопроводительные документы на наличие полного комплекта сопроводительных документов, обеспечивающих прослеживаемость, сохранность и исправность транспортной тары; масса продукта; внешний вид продукта; органолептические показатели; маркировка; температура продукта; также проводится лабораторный контроль (в случае сомнений в качестве).

В рамках контроля качества готовой продукции ежедневно осуществляется визуальный осмотр готовой продукции на предмет соответствия заявленным характеристикам.

Этапы производственного (ежедневного) контроля производственных процессов за соблюдением технологической и производственной дисциплины отражаются в технологических журналах по видам производимой продукции.

Приемка каждой партии готовой продукции проводится визуально по показаниям внешнего вида, веса, формы, цвета, вкуса, запаха, консистенции и другим органолептическим

характеристикам.

Периодические исследования продукции по органолептическим и физико-химическим показателям проводит персонал по Программе производственного контроля.

Периодически привлекаются специальные лаборатории для проведения анализов физико-химических свойств.

Вся информация фиксируется в журнале контроля качества.

Исследования продукции по показателям безопасности проводят аккредитованные испытательные лаборатории, по результатам исследований которых оформляются протоколы исследований.