РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 425**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **425**

Дата подачи заявки: **02.02.2024**

Номер заявки: **2024709494**

Дата государственной регистрации: **18.08.2026**

Опубликовано: **18.08.2026**

Географическое указание:

ЯМАЛЬСКИЙ ШОКОЛАД

Указание товара:

шоколадные изделия с добавлением дикорастущих ягод

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

Ямало-Ненецкий автономный округ

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Уникальные характеристики «Ямальского шоколада» напрямую обусловлены природными условиями территории Ямало-Ненецкого автономного округа и традициями коренных народов.

В производстве «Ямальского шоколада» ручной работы используются исключительно дикорастущие ягоды, произрастающие на территории Ямало-Ненецкого автономного округа: морошка, голубика, клюква, брусника, черника.

Сбор ягод осуществляется в естественных условиях тундры и лесотундры Ямала.

Уникальные природно-климатические условия Ямала (субарктический и арктический климат, распространение многолетней мерзлоты, чистые экосистемы) формируют такие характеристики дикорастущих ягод, которые напрямую влияют на органолептические и качественные показатели готовой продукции:

- повышенное содержание органических кислот (лимонной, яблочной, бензойной, салициловой) в ягодах придает «Ямальскому шоколаду» сбалансированную, благородную кислинку и характерный ягодный аромат;

- высокая биологическая активность - ягоды содержат повышенное количество витамина С, антоцианов, пектиновых и дубильных веществ, что увеличивает пищевую ценность конечного продукта. Особые почвы (подбуры, глеезёмы, торфяные) влияют на минеральный состав ягод;

- экологическая чистота - отсутствие промышленного загрязнения и обработки пестицидами гарантирует чистоту и натуральность сырья.

На территории Ямала распространен субарктический (на севере - арктический) климат:

средние температуры января от -23 °С до -27 °С, июля от +3 °С до +9 °С, многолетняя мерзлота, короткий вегетационный период (менее 600 °С за сезон). Перепады суточных температур в период созревания (до 15-20 °С) способствуют накоплению сахаров и органических кислот в оптимальном соотношении, создавая характерный кисло-сладкий баланс, который невозможно воспроизвести на ягодах из регионов с ровным климатом. Низкая сумма активных температур замедляет метаболизм растений - ягоды созревают дольше и синтезируют больше ароматических соединений, что даёт ягодам насыщенный «северный» аромат.

Среди почв преобладают подбуры, глеезёмы и торфяные почвы. Торфяники (верховые болота) - среда обитания клюквы и морошки - содержат высокие концентрации гуминовых и фульвокислот, которые трансформируются в органические кислоты плодов, придавая клюкве «лимонную» кислотность, а шоколаду с клюквой - освежающий терпкий оттенок. Подбуры и глеезёмы (характерны для мест, где растут голубика и черника) имеют иллювиальный горизонт с накоплением железа и алюминия - ягоды, произрастающие на таких почвах, содержат повышенный уровень солей марганца, меди и цинка, что обогащает шоколад микроэлементами.

Аутентичная форма шоколадных изделий (в виде оленя, белого медведя, чума, ненецкого орнамента, ягод и др.) визуально отражает культурное наследие и символы региона. Дизайн продукции направлен на популяризацию самобытности Ямала и знакомство потребителей с природными дарами Арктики.

Таким образом, характеристики «Ямальского шоколада» - сбалансированный вкус, чистый ягодный аромат, повышенная биологическая ценность и уникальный дизайн изделий - всё это неразрывно связано с Ямало-Ненецким автономным округом.

«Ямальский шоколад» был представлен на международной выставке-форуме «Россия» в 2024 году, на Международной выставке «Руками женщины» в Москве в рамках 3-го Международного форума «Женщина третьего тысячелетия» в 2024 году, на национальной премии «Бизнес-Успех - 2023».

Описание характеристик товара:

«Ямальский шоколад» представляет собой кондитерские изделия ручной работы, полученные на основе какао-продуктов, разнообразной формы, ассоциирующейся с культурным наследием Ямала, с содержанием дикорастущих ягод, произрастающих в Ямало-Ненецком автономном округе.

Органолептические показатели «Ямальского шоколада»:

- внешний вид: поверхность лицевая с рисунком или без (формованный шоколад), блестящая (для глазированных изделий). Допускается матовая, и/или неровная, и/или шероховатая поверхность в шоколаде с добавлениями ягод. Допускается наличие видимых включений ягод;

- вкус и запах: свойственные для конкретного вида шоколада, сбалансированные, с выраженными нотами дикорастущих ягод Ямала (морошка, голубика, клюква, брусника, черника). Без посторонних привкусов и запахов. Наличие кислинки, обусловленной высоким содержанием органических кислот в северных ягодах;

- консистенция: твёрдая;

- текстура: однородная для шоколадной массы. Допускается наличие целых или измельченных ягод;

- форма изделий: разнообразная геометрическая, соответствующая утвержденным рецептурам и матрицам, с изображениями, ассоциирующимися с Ямалом (олень, человек в традиционной ненецкой одежде, белый медведь, чум, ненецкий орнамент, снежинка, пельмени, ягоды).

В зависимости от состава и рецептуры «Ямальский шоколад» подразделяется на молочный шоколад, тёмный шоколад и белый шоколад.

Физико-химические показатели «Ямальского шоколада»:

Молочный шоколад:

- общий сухой остаток какао: не менее 25 %;

- сухой молочный остаток: не менее 12 %;

- молочный жир: не менее 2,5 %;

- общий жир: не менее 25 %.

Тёмный шоколад:

- общий сухой остаток какао: не менее 40 %;

- масло какао: не менее 20 %.

Белый шоколад:

- масло какао: не менее 20 %;

- сухой молочный остаток: не менее 14 %;

- молочный жир: не менее 2,5 %.

Дикорастущие ягоды, входящие в состав «Ямальского шоколада»:

- морошка: плоды содержат от 3 до 6 % сахара, лимонную и яблочную кислоты, сахара и кислоты придают изделию сладковато-кислый вкус и свойственный морошке аромат;

- голубика: ягоды содержат сахар (около 6 %), кислоты и витамины А и С, придают изделию сладковато-кислый вкус и полезные свойства, обусловленные содержанием витаминов;

- клюква: ягоды придают изделию кислый вкус, содержат природные сахара (глюкозу, сахарозу), природный сахарозаменитель сорбит, органические кислоты (хинную, лимонную, бензойную, яблочную), эфирное масло, витамин С, каротин, дубильные вещества, йод и соли калия;

- брусника: в ягодах брусники, которые не имеют особой сладости и аромата, содержится большое количество лимонной, щавелевой, яблочной, уксусной, салициловой и других кислот. Есть ещё и бензойная кислота, обладающая консервирующими свойствами. В ягодах брусники содержатся природные сахара (фруктоза, глюкоза и сахароза), витамин С и провитамин А;

- черника: в ягодах черники содержится лимонная, аскорбиновая, янтарная, молочная и яблочная кислоты, эфирное масло, соли марганца, железа, хрома, никеля, меди, а также есть природные сахара (глюкоза, фруктоза и сахароза), витамины С и В, провитамин А, дубильные и пектиновые вещества.

Прочее сырьё:

- молоко и молочные продукты (сухое цельное молоко) — по ТР ТС 033/2013;

- сахар, пищевые добавки, натуральные ароматизаторы — по ТР ТС 029/2012;

- вода питьевая (при необходимости) — по ТР ЕАЭС 044/2017.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Технологический процесс производства «Ямальского шоколада»:

1. Приемка и хранение сырья.

Поступающее сырье проходит входной контроль: проверка сопроводительных документов, целостности упаковки, сроков годности, органолептических показателей. Сырье хранится в условиях, рекомендованных производителем (температура, влажность), в сухом, чистом, вентилируемом помещении.

2. Подготовка сырья к производству.

Сортировка и приемка ягод: проверяется сортность, отсутствие повреждений, гнилых плодов и посторонних примесей. Некачественное сырье к переработке не допускается.

Мойка и очистка: свежие ягоды моют под проточной водой (например, в сетчатых корзинах) для удаления загрязнений.

Дальнейшая обработка: ягоды используются целиком (с кожицей, семенами и мякотью) или измельчаются до консистенции пюре (по рецептуре). Клюква перед использованием может подвергаться вялению для получения «вяленой клюквы».

3. Приготовление шоколадной массы.

Плавление: компоненты (какао-масло, какао тертое, сахар, сухое молоко) нагреваются до полного расплавления при температуре 40-45 °С.

Темперирование: масса охлаждается при постоянном перемешивании до рабочей температуры 34 °С (для молочного и белого шоколада) для правильной кристаллизации какао-масла, что обеспечивает блеск и «щелчок» готового шоколада.

Внесение добавок: при необходимости вносится какао-порошок или другие ингредиенты.

4. Формование изделий.

Подготовка форм: чистые сухие поликарбонатные формы при необходимости декорируются шоколадным трансфером (рисунок) или подкрашенным какао-маслом.

Ручное формование: в формы закладывается начинка (целые ягоды, ягодное пюре). Производится отливка подготовленной шоколадной массы. Формы подвергаются вибрации для удаления пузырьков воздуха.

Охлаждение: заполненные формы помещаются в холодильную камеру (кристаллизатор) для застывания шоколада при температуре 10-15 °С.

5. Завершающие операции.

Извлечение из форм (распалубка): готовые изделия аккуратно извлекаются из форм.

Отбраковка и контроль: проводится визуальный осмотр каждой единицы продукции, удаляются изделия со сколами, поседением или деформацией. Контроль веса производится выборочно.

Упаковка и маркировка: готовая продукция фасуется в индивидуальную упаковку и картонные короба.

Условия хранения: в чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от +5 °С до +22 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Срок годности: 6 месяцев с даты изготовления.

Транспортировка осуществляется всеми видами крытого транспорта, защищающего продукцию от атмосферных осадков, прямых солнечных лучей и посторонних запахов.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

1. Контроль входящего сырья.

Для переработки принимается дикорастущая ягода (морошка, голубика, клюква, брусника, черника), собранная исключительно на территории Ямало-Ненецкого автономного округа.

Всё поступающее на склад сырье проходит входной контроль: проверяются сопроводительные документы, наличие маркировки на упаковке, сроки годности, целостность и герметичность упаковки, внешний вид товара. Лабораторный контроль сырья проводится в случае возникновения сомнений в его доброкачественности и безопасности. Контролируются микробиологические, физико-химические показатели.

Не реже одного раза в смену осуществляется контроль за соблюдением условий хранения сырья (контроль температуры в холодильных камерах, контроль температуры и влажности на участках хранения сухой продукции).

Питьевая вода проходит ежегодный контроль в аккредитованной лаборатории по микробиологическим и санитарно-химическим показателям.

2. Контроль на этапе подготовки.

Контролируется чистота ягод, соответствие рецептуре взвешиваемых компонентов.

3. Контроль технологических параметров.

Контролируется соблюдение температурных режимов темперирования и охлаждения.

4. Контроль готовой продукции.

Контролируется внешний вид, форма, вес готовых изделий, целостность упаковки, правильность маркировки

Органолептические показатели оцениваются для каждой партии готовой продукции. Микробиологические показатели контролируются не реже одного раза в квартал для одной пробы из выпускаемой продукции в аккредитованной лаборатории.

5. Периодический контроль.

Проводятся лабораторные испытания образцов по микробиологическим и физико-химическим показателям в аккредитованных лабораториях.