РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 430**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **430**

Дата подачи заявки: **16.05.2025**

Номер заявки: **2025750221**

Дата государственной регистрации: **24.09.2026**

Опубликовано: **24.09.2026**

Географическое указание:

КОНДИНСКИЙ БЕЛЫЙ ГРИБ

Указание товара:

белые грибы и продукция из белых грибов

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

Кондинский район Ханты-Мансийского автономного округа – Югры

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

КОНДИНСКИЙ БЕЛЫЙ ГРИБ произрастает на территории одного из самых экологически благополучных регионов России – в Кондинском районе Ханты-Мансийского автономного округа – Югры.

Югра славится своими дикоросами: грибами, ягодами, травами, которые заготавливают в промышленных масштабах. На территории округа можно встретить более 20 видов съедобных грибов, в том числе и белых.

Широкая распространенность произрастания белых грибов в Кондинском районе связана с наиболее подходящим для них биотопом сосновых лесов, поскольку белый гриб образует симбиоз, главным образом, с сосной, реже с елью и лиственными деревьями.

Кондинский район является самым южным районом Ханты-Мансийского автономного округа – Югры и занимает площадь 54,6 тыс.км². Лесной фонд занимает площадь 51,2 тыс.км². Климат на территории района резко континентальный. Географическое расположение и климатические особенности Кондинского района определяют благоприятные условия для произрастания белых грибов в хвойных и смешанных лесах. Условия для их роста включают достаточный уровень влажности и соответствующий болотно-подзолистый тип почвы.

С середины XIX века, когда на территорию современного Кондинского района стали приходить русские переселенцы, сбор грибов и их заготовка стали традиционным промыслом местного населения. Наиболее распространенным способом заготовки белых грибов была их сушка, поскольку именно белые грибы при сушке приобретали новые потребительские свойства. При сушке эти грибы продолжают оставаться белыми, отсюда пошло и название.

Традиционно сушили белые грибы способом, подсмотренным у природы, так же как сушат грибы таежные белки. Белые грибы ломтиками нанизывали на ветки и в теплое время размещали в тени на проветриваемых местах. В холодные дни ветки с нанизанными на них грибами помещали вертикально в чугунки с песком и ставили в теплую протопленную русскую печь. Заслонку печи обязательно держали приоткрытой, чтобы мог выходить влажный воздух. Высушенные грибы хранили в подвешенных полотняных мешочках, где они могли храниться до двух лет. Сухие грибы можно было размочить и использовать для приготовления супов или пирогов.

В наши дни сушка белого гриба происходит в автоматических сушильных агрегатах. Выставляется температура, процент влажности и через 5-6 часов продукт готов.

Биологические запасы хозяйственно значимых грибов в Кондинском районе составляют 55,5 тыс. тонн, эксплуатационные запасы – 27,7 тыс. тонн, допустимый ежегодный собираемый объем – 415 тонн. В целом, каждый год в Кондинском районе собирается 100-150 тонн грибов. При этом белые грибы занимают 80 % от общей массы собираемых в Кондинском районе грибов.

Продукция из КОНДИНСКИХ БЕЛЫХ ГРИБОВ широко известна за пределами Ханты-Мансийского автономного округа – Югры, поставляется в России и за рубеж, была удостоена многих наград с момента выхода на рынок.

В 2020-2021, 2023 гг. продукция из КОНДИНСКИХ БЕЛЫХ ГРИБОВ была представлена на Национальном конкурсе региональных брендов продуктов питания «Вкусы России», проводимом Министерством сельского хозяйства Российской Федерации.

Описание характеристик товара:

На территории Кондинского района Ханты-Мансийского автономного округа - Югры произрастет преимущественно белый гриб сосновый или боровик (Boletus pinophilus), являющийся разновидностью белого гриба (Boletus edulis) — трубчатый съедобный гриб рода Boletus.

Белые грибы являются объектом промышленных заготовок и пригодны в пищу после переработки и различных видов приготовления и консервирования: варки, жарки, маринования, засолки, сушки. Также белые грибы часто замораживают для длительного хранения и дальнейшей кулинарной обработки.

КОНДИНСКИЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ традиционно используют для приготовления супов, грибной икры, запеканок, соусов и подлив, а также в качестве начинки для пирогов, пирожков и т.д.

В зависимости от видов выпускаемой продукции КОНДИНСКИЙ БЕЛЫЙ ГРИБ отличается следующими характеристиками.

1). Грибы белые свежие.

По внешнему виду белые грибы (боровики) отличаются полушаровидной, чаще красновато-коричневого цвета шляпкой, которая с возрастом становится более плоской. Внутри шляпки находится трубчатый слой из прилегающих плотно друг к другу узких трубочек. Диаметр шляпки составляет 4-20, иногда до 30 см, толщина – 2-6 см. Масса гриба может достигать 2 кг. Гриб морфологически выглядит более приземистым по сравнению с белым грибом (Boletus edulis). Ножка гриба белая или светло-буроватая до светлой красно-коричневой. Мякоть ножки плотная. Мякоть шляпки мясистая, белая, не изменяющая окраску на воздухе и при кулинарной обработке.

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г грибов свежих белых:

- белки – 3,7 г;
- углеводы – 1,1 г;
- жиры – 1,7 г;
- энергетическая ценность – 34 ккал.

В свежих грибах есть витамины B1, B2, витамин PP, витамин C, а также макроэлементы: калий (468 мг), фосфор (89 мг), магний (15 мг), кальций (13 мг).

2). Грибы белые сушеные.

Внешний вид: в виде пластинок или стружек.

Форма и размер: равномерно нарезанные пластины грибов толщиной от 5 до 10 мм; шириной от 10 до 30 мм, от 20 до 50 мм.

Длина ножки: не более 5 см.

Консистенция: эластичные, слегка гнутся.

Вкус и запах: свойственный сушеным белым грибам, без посторонних привкуса и запаха.

Цвет: от темно-коричневого до светло-бежевого, свойственный свежим белым грибам.

Не допускается в грибах наличие вредителей и сорной примеси, а также загнивших и заплесневелых грибов.

Физико-химические показатели:

- массовая доля влаги – не более 12-14 %;
- массовая доля минеральных примесей (песка) – не более 0,01 %.

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г сушеных грибов:

- белки: 20,1 - 30,3 г;
- углеводы: 7,6 - 9 г;
- жиры: 4,8 - 14,3 г;
- энергетическая ценность: 152 - 286 ккал.

3). Грибы белые быстрой заморозки.

Подразделяются на первый, второй и третий сорт.

Внешний вид: для всех сортов - грибы целые, чистые, не мытые, здоровые, упругие, ножки подрезаннные, с незначительными механическими повреждениями.

Окраска поверхности шляпок: для всех сортов - коричневая, темно-коричневая.

Размер шляпки: первый сорт – от 1 до 5 см; второй сорт – от 5 до 10 см; третий сорт – от 10 до 15 см.

Длина ножки: не ограничивается.

Вкус и запах: свойственный грибам данного вида.

Окраска мякоти шляпки и ножки на свежем разрезе: белая.

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г замороженных грибов:

- белки – 3,7 г;
- углеводы – 1,1 г;
- жиры – 1,7 г;
- энергетическая ценность – 35 ккал.

4). Грибы белые маринованные.

Сырье: грибы белые свежие (допускаются охлажденные) органические, здоровые, целые, чистые, без червоточин, очищенные от песка, земли, лесного мусора, разобранные по видам, с подрезанными ножками; соль поваренная пищевая (не ниже первого сорта); вода питьевая; кислота уксусная; лист лавровый; лимонная кислота пищевая; специи (перец душистый, семя горчицы).

По органолептическим показателям грибы белые маринованные должны соответствовать требованиям ГОСТ 28649-90.

Внешний вид: грибы целые, без механических повреждений, следов червоточин, без пятен и ожогов; допускаются грибы с механическими повреждениями, ломаные, слегка мятые: для высшего сорта - не более 3 %, для первого сорта - не более 8 %.

Диаметр шляпки: высший сорт – не более 5 см; первый сорт – не более 8 см.

Длина ножки: высший сорт – не более 3 см; первый сорт – не более 3 см.

Консистенция: мякоть грибов плотная, упругая.

Вкус и запах: слабокислый или кислый, с ароматом пряностей. Посторонние привкус и запах не допускаются.

Цвет: близкий к натуральному цвету белых грибов.

Качество заливки (маринада): заливка полупрозрачная (мутноватая), слегка тягучая.

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г маринованных грибов:

- белки – 3 г;
- углеводы – 0,9 г;
- жиры – 1,4 г;
- энергетическая ценность – 28 ккал.

5). Грибы белые отварные.

Сырье: грибы белые свежие (допускаются охлажденные) органические, здоровые, целые, чистые, без червоточин, очищенные от песка, земли, лесного мусора, с подрезанными ножками; соль поваренная пищевая, не ниже первого сорта; вода питьевая; лимонная кислота пищевая.

По органолептическим показателям грибы белые отварные должны соответствовать требованиям ГОСТ 28649-90.

Внешний вид: грибы целые, без механических повреждений, следов червоточин, без пятен и ожогов; допускаются грибы с механическими повреждениями, ломаные, слегка мятые: для высшего сорта - не более 3 %, для первого сорта - не более 8 %.

Диаметр шляпки: высший сорт – не более 5 см; первый сорт – не более 8 см.

Длина ножки: высший сорт – не более 3 см; первый сорт – не более 3 см.

Консистенция: мякоть грибов плотная, упругая.

Вкус и запах: натуральный, свойственный белым грибам, посторонние привкус и запах не допускаются.

Цвет: близкий к натуральному цвету белых грибов.

Качество заливки (рассола): заливка полупрозрачная (мутноватая), слегка тягучая.

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г отварных грибов:

- белки – 2,6 г;
- углеводы – 0,7 г;
- жиры – 1,1 г;
- энергетическая ценность – 28 ккал.

Все виды продукции под обозначением «КОНДИНСКИЙ БЕЛЫЙ ГРИБ» соответствуют ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Сезон сбора белых грибов в Кондинском районе начинается в июле и продолжается до первых заморозков. Промышленным сбором грибов обычно занимаются национальные общины на своих родовых угодьях, которые доставляют свежесобранные грибы на заготовительные пункты, расположенные в удаленных поселениях, в радиусе до 100 км от места производства готовой продукции.

Заготовительные пункты оснащены морозильным оборудованием, сушилками, гриборезками, грибоварками. В течение трех часов с момента сбора грибы тщательно очищают от земли, песка, листьев, повреждений, вредителей и подвергают первичной переработке: заморозке, сушке или варке в солевом растворе.

Первично переработанные грибы доставляются на центральную базу, в производственный цех для последующей переработки.

Транспортировка осуществляется с соблюдением всех необходимых температурных параметров: температура при перевозке от заготовительных пунктов до центральной базы для свежемороженой продукции -18 °С, для сушеных грибов от +10 до +25 °С, для солено-отварных грибов от 0 до +20 °С.

Способ производства товаров под обозначением «КОНДИНСКИЙ БЕЛЫЙ ГРИБ» зависит от вида выпускаемой продукции.

1). Грибы белые быстрой заморозки.

На заготовительных пунктах свежие принятые белые грибы сортируют по диаметру шляпки (первый сорт – 1-5 см, второй сорт – 5-10 см, третий сорт – 10-15 см) раскладывают в специальную тару и подвергают ускоренному охлаждению в камере шоковой заморозки до достижения температуры внутри продукта -18 °С.

После шоковой заморозки быстрозамороженные грибы доставляют на центральную базу на автомобилях-рефрижераторах и хранят в низкотемпературных холодильных камерах при температуре не выше -18 °С.

2). Грибы белые сушеные.

Собранные и принятые на заготовительных пунктах белые грибы нарезают на пластины толщиной от 5 до 10 мм, укладывают на сетчатые поддоны в один слой и сушат 6-8 часов в

сушилках с принудительным нагревом при температуре от 40 °С до 70 °С. Для получения 1 кг сухих грибов требуется 13-15 кг свежих грибов. После окончания сушки грибы вынимают из сушилки, охлаждают до температуры окружающего воздуха, упаковывают, маркируют и направляют на центральную базу для сортировки, фасовки, хранения и реализации. Происходящие при сушке грибов биохимические процессы формируют у них новые физические, вкусовые и ароматические свойства, благодаря которым сушеные белые грибы высоко ценятся кулинарами.

Грибы транспортируют всеми видами транспорта, специально оборудованного для перевозки пищевых продуктов и имеющего оформленные в установленном порядке санитарные паспорта.

Грибы должны храниться в технически исправленных, сухих, чистых, хорошо вентилируемых складах, при температуре не выше +20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

3). Грибы белые маринованные.

Грибы, предназначенные для маринования, предварительно вымачивают в холодной воде в течение 3-5 часов, со сменой воды через каждый час, сортируют по сортности (высший, первый) и раскладывают в стерилизованную тару. Параллельно готовится маринад из расчета 3 кг соли, 750 мл уксусной кислоты, 120 г специй (перец душистый, черный горошек, лавровый лист) на 100 литров воды. Маринад доводится до кипения и разливается в подготовленную тару с грибами при температуре маринада не ниже 80 °С. Банки закрываются крышками и охлаждаются естественным путем. Далее банки с грибами проходят стерилизацию в автоклаве при температуре 115-120 °С. После выемки из автоклава банки визуально проверяются на предмет герметичной укупорки крышек. В дальнейшем происходит наклейка этикеток на банки, их упаковка в гофротару, маркировка.

Упакованные консервы хранятся в чистых, хорошо вентилируемых складских помещениях на стеллажах или поддонах при температуре от 0 до 15 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % без доступа прямых солнечных лучей. Срок хранения консервов со дня выработки – 12 месяцев.

Консервы транспортируют с соблюдений требований или нормативных правовых актов, действующих на территории Российской Федерации.

4). Грибы белые отварные.

В котел для варки грибов заливается вода, добавляются соль и лимонная кислота, раствор доводится до кипения. Затем в котел засыпаются белые грибы и варятся в кипящем растворе не менее 20 минут, после чего вынимаются из котла и охлаждаются в холодной воде. Охлажденные грибы закладывают в пищевую тару (бочки или баки) и заливают приготовленным солевым раствором (тузлуком) из расчета 15 кг соли, 300 г лимонной кислоты на 100 л воды. В течение 5-7 дней грибы проходят ферментацию, затем тузлук в таре меняется на свежий, и грибы, расфасованные в тару, отправляют на склад для хранения.

В дальнейшем, такие грибы используют как полуфабрикат, для приготовления маринованных грибов, соленых грибов и отварных грибов.

Грибы отварные, готовые к употреблению, готовят из полуфабриката следующим способом: грибы вымачивают в холодной воде для избавления излишка соли в грибах. Затем раскладывают в подготовленную (стерилизованную) тару, заливают горячим солевым рассолом, подготовленным из расчета 4 кг соли, 20 г лимонной кислоты и 5 г лаврового листа на 100 л воды, укупоривают крышками и стерилизуют при температуре 110-120 °С.

На готовый продукт наклеивают этикетки, упаковывают в гофротару и перевозят на склад для хранения.

Хранение продукции «Грибы белые отварные» осуществляется в складских помещениях при температуре от 0 до +25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Сроки хранения продукции:

- в стеклянных банках – 12-24 месяца;

- в бочках, баках – 12 месяцев при условии периодической замены тузлука.

Помещения должны быть оснащены приточно-вытяжной вентиляцией для поддержания заданной влажности и предотвращения скопления конденсата. Рекомендуется искусственное

освещение без попадания прямых солнечных лучей на продукцию.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Контроль качества продукции под обозначением «КОНДИНСКИЙ БЕЛЫЙ ГРИБ» осуществляется на всех этапах производства в соответствии с документацией, действующей на предприятии.

Высокое качество сырья, используемого для приготовления продукции под обозначением «КОНДИНСКИЙ БЕЛЫЙ ГРИБ», обеспечивается благодаря поставкам грибов, собранных на отдаленных экологически чистых территориях, и предварительной обработкой сырья, осуществляемой сразу после сбора грибов непосредственно на заготовительных пунктах, в соответствии с разработанными на предприятии технологическими инструкциями на различные виды продукции.

Контроль за качеством сырья предполагает тщательный отбор здоровых неповрежденных грибов, очищенных от посторонних примесей, выборочную проверку по физико-химическим показателям.

Порядок контроля за соблюдением условий производства конечной продукции на основной производственной базе осуществляется в соответствии с техническими условиями и программой производственного контроля, разработанными на предприятии.

Проверка качества готовой продукции осуществляется посредством контроля каждой партии по органолептическим и микробиологическим показателям, определением массовой доли грибов, массовой доли хлоридов, массовой доли титруемых кислот (в пересчете на уксусную кислоту) в консервах в соответствии с Программой по санитарно-микробиологическому контролю производства и пищевой продукции из грибов, разработанной на предприятии.

Контроль за сохранением характеристик товара осуществляется посредством органолептических испытаний проб товара. Отбор проб производится из неповрежденных потребительских упаковок, отобранных посредством случайной выборки из каждой партии товара, а также посредством визуального осмотра товаров, упакованных в потребительскую тару, перед их помещением в транспортную тару и отправкой потребителю.

Органолептические показатели готовой продукции контролируют в каждой партии технологической службой предприятия. Физико-химические показатели, показатели безопасности и микробиологические показатели контролируют не реже 1 раза в квартал, радионуклиды – 1 раз в год.