

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИТоварные знаки, знаки обслуживания, географические указания и наименования мест  
происхождения товаров

## Географические указания

*Номер государственной регистрации:* 359*Дата подачи заявки:* 08.12.2023*Номер заявки:* 2023821668*Дата государственной регистрации:* 09.10.2024*Опубликовано:* 09.10.2024*Географическое указание:***СОСЬВИНСКАЯ СЕЛЬДЬ (ТУГУН)***Указание товара:*

тугун и рыбопродукты, вырабатываемые из тугуна

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

река Северная Сосьва с притоками в границах Ханты-Мансийского автономного округа – Югры

*Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):*

Река Северная Сосьва, являющаяся местом добычи Сосьвинской сельди (тугуна), протекает в Березовском районе Ханты-Мансийского автономного округа – Югры. Образуется при слиянии рек Большая и Малая Сосьва, берущих начало на восточных склонах Уральских гор на территории Приполярного Урала, протекает в северо-западной части Западно-Сибирской низменности до своего впадения в реку Обь.

Река Северная Сосьва известна благодаря обилию и разнообразию видов рыб, которые водятся в ее водах. Среди всех видов рыб есть только одна небольших размеров рыбка - тугун, рот у которой точь-в-точь как у сельди, поэтому и получила она название «Сосьвинская сельдь». Эта рыба не является собственно сельдью, а относится к семейству сиговых и имеет название «тугун». Она встречается в северных реках, протекающих в Западной и Восточной Сибири и впадающих в Северный ледовитый океан, но только в Северной Сосьве размер популяции этой рыбы имеет промысловое значение.

Высокие потребительские свойства Сосьвинской сельди (тугуна) обусловлены благоприятными экологическими условиями места её обитания - реки Северная Сосьва, в частности, чистотой окружающей природной среды, поскольку Северная Сосьва на протяжении всей её длины протекает среди труднодоступных и практически ненаселенных и безлюдных мест. Особенности заболоченной поймы русла Северной Сосьвы в её среднем и нижнем течении определяют наличие у неё большого количества неглубоких проток с медленным течением и

теплой водой, в которых происходит нагул Сосьвинской сельди (тугуна) в короткий летний период. Вследствие этого, Сосьвинская сельдь (тугун), выловленная в Северной Сосьве, отличается более крупными размерами и большим содержанием жира

Сосьвинскую сельдь (тугун) на Руси часто называли царской сельдью, так как её поставляли к столу и Петра I, и Екатерины II. Широкая популярность к этой рыбе пришла в конце XIX века, когда местные купцы-рыбопромышленники стали открывать консервные заводы по переработке рыбы и поставлять её по всей России. Например, только в 1899 г. её было заготовлено 6000 пудов (96 тонн). С тех пор и до настоящего времени Сосьвинская сельдь (тугун) является символом самого нежного и утонченного рыбного деликатеса, связанного своим происхождением с Сибирским Севером и непосредственно с Югрой.

Сосьвинская сельдь (тугун) неоднократно участвовала в Национальном конкурсе региональных брендов продуктов питания «Вкусы России», проводимом Министерством сельского хозяйства Российской Федерации, где в 2020 году получила диплом третьей степени в номинации «Ярмарка вкуса». В 2023 году товар с названием «Сосьвинская сельдь» был удостоен диплома победителя окружного конкурса «Лучший товар Югры - 2023».

#### *Описание характеристик товара:*

Сосьвинская сельдь (тугун, *Coregonus tugun*) представляет собой вид пресноводных рыб, входящих в род сигов, семейства лососевых, отряда лососеобразных. Тугун — это эндемик, вид, который живет в одном месте и не уплывает далеко от места своего рождения.

Внешне Сосьвинская сельдь (тугун) напоминает обычную сельдь, но значительно меньших размеров и с более светлой окраской, имеет длину 9-19,5 см и массу 15-25 г, хотя отдельные особи могут достигать массы до 95 г.

Чешуя на боках имеет серебристый оттенок, на спине чешуйчатый покров более темный, а на брюхе почти белый. Между спинным и хвостовым плавниками расположен жировой плавничок.

Сосьвинская сельдь (тугун) нерестится 1 раз в 2–3 года, этим объясняется её небольшое распространение и особая ценность.

Отличительной особенностью Сосьвинской сельди (тугуна) является уникальный запах только что пойманной рыбы, напоминающий запах свежего огурца.

Мясо Сосьвинской сельди (тугуна) в своем составе отличается высоким содержанием белка, содержит омега-3 жирную кислоту, витамины B12 и D, йод, железо и цинк.

Наиболее распространенным способом переработки Сосьвинской сельди (тугуна) является ее пряный посол в виде пресервов и солёной рыбы. При этом органолептические свойства готовой продукции характеризуются чистой, серебристого цвета поверхностью, без наружных повреждений, свойственным созревшей рыбе данного вида ароматом и привкусом пряностей, без преобладания отдельных пряностей, нежной и сочной мякотью.

Химические показатели готовой продукции:

- массовая доля поваренной соли в готовой продукции - не менее 6-9 %,
- массовая доля жира - не менее 6 %.

Готовая продукция на 100 г продукта имеет калорийность 121 ккал и содержит: белки - 14 г; жиры - 6, г; углеводы -2,8 г; витамин PP – 2,8 мг.

#### *Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):*

Вылов Сосьвинской сельди (тугуна) производится в период с середины июня по конец декабря в сроки и в соответствии с Правилами рыболовства для Западно-Сибирского рыбохозяйственного бассейна, в который входит Обь-Иртышский рыбохозяйственный район.

Вылов осуществляется с помощью закидных неводов с размером ячеи от 10 до 20 мм. Непосредственно после вылова неводом на месте ловли осуществляется укладка улова в термобоксы со льдом. Доставка улова в производственный цех осуществляется за время не более двух часов с момента вылова, после чего производится промывка рыбы водой с температурой не

более +10 °С. Время приготовления готового продукта в цеху с его последующей укладкой в холодильники составляет не более 2 часов.

Производство Сосьвинской сельди пряного посола заключается в том, что непотрошенные тушки с головой укладываются в деревянные бочонки или стеклянные банки и заливаются холодным рассолом с экстрактом пряностей, в состав которого входят соль, сахар, перец душистый, перец черный молотый, кориандр, мускатный орех, гвоздика, корица, хмель, мускатный цвет, горчицы семена молотые, лист лавровый, имбирь. Заполненные бочонки или банки помещают в холодильные камеры при температуре от -1 °С до +1 °С для созревания в течение одной - двух недель, в зависимости от цели получить пресервы или продукт более длительного хранения.

Для реализации готовой продукции рыбные тушки укладываются параллельно друг другу горизонтальными рядами в пластиковые контейнеры. В одном ряду каждую рыбу по отношению к соседней укладывают головной частью к хвостовой.

Готовую продукцию перед реализацией хранят при температуре от -8 °С до -2 °С. Срок годности Сосьвинской сельди пряного посола при потреблении составляет: при температуре от -1 °С до +1 °С - не более 10 суток; при температуре -18 °С и ниже - 1 год.

Транспортируют готовую продукцию всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, при соблюдении требований к условиям хранения при температуре от -4 °С до -8 °С, замороженную - при температуре не выше -18 °С.

*Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:*

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик Сосьвинской сельди (тугуна) пряного посола осуществляется в соответствии с ГОСТ 3945-78 «Пресервы рыбные. Рыба пряного посола. Технические условия» и ГОСТ 32341-2013 Межгосударственный стандарт «Пелядь, ряпушка и тугун пряного посола. Технические условия».

Контроль за соблюдением условий производства и сохранением характеристик Сосьвинской сельди (тугуна) осуществляется в соответствии с внутренними документами производителя.

Сохранность высокого качества сырья и технология получения готового продукта обеспечивается соблюдением технологических режимов контроля на каждом этапе производства и хранения продукции:

- на этапе приема свежельвленной рыбы, непосредственно после вылова тугуна, на месте ловли каждая партия улова укладывается в термобоксы со льдом и доставляется в цех для переработки;

- на этапе хранения свежей охлажденной рыбы при приготовлении пресервов в холодильной камере, в которую помещаются емкости с рыбой, осуществляется ежедневный контроль за поддержанием температуры в пределах от -1 °С до +1 °С; а при получении продукта длительного хранения производится шоковая заморозка рыбы, расфасованной в пластиковую или стеклянную тару при температуре -18 °С и ниже;

- на этапе технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции ежедневно проверяется температура и влажность рыбного сырья;

- на этапе проверки качества и безопасности готовой пищевой продукции осуществляется контроль каждой партии по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим, санитарно-химическим показателям;

- на этапе хранения готовой пищевой продукции осуществляется ежедневный контроль каждой партии, включающий оценку условий хранения, сроков годности готовой продукции, состояние упаковки готовой продукции.

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

Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря осуществляется ежедневно перед началом работы посредством визуальной оценки и согласно графику планово-предупредительных осмотров и ремонтов.