

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ****Товарные знаки, знаки обслуживания, географические указания и наименования мест
происхождения товаров****Заявки на географические указания***Номер заявки: 2020774687**Дата подачи заявки: 25.12.2020**Опубликовано: 13.01.2021**Изображение (воспроизведение) заявляемого обозначения:***ТАГИЛЬСКОЕ***(731) Заявитель(и):*

Общество с ограниченной ответственностью «Тагильское пиво»
622001, Свердловская обл., г. Нижний Тагил, ул. Краснознаменная, 130 В

Контактные данные для связи с заявителем:

Телефон: 83435452327 E-mail: tagilbeer@goldenbeer.ru

Указание товара:

пиво, в том числе пиво светлое, пиво темное; пивные напитки

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

Полный цикл производства товаров пиво, пивные напитки «ТАГИЛЬСКОЕ» осуществляется в городе Нижний Тагил Свердловской области Российской Федерации. Нижний Тагил это административный центр городского округа город Нижний Тагил, относится к Горнозаводскому управленческому округу. Название города образовано по его расположению на реке Тагил. Слово Тагил — в мансийском языке употребляется в значении «много воды». Город расположен на восточном склоне Уральских гор, в 20—25 км от условной границы Европы и Азии на высоте 200 м над уровнем моря. Западная граница города проходит по горному хребту Урала.

Связь характеристик товара с местом его происхождения:

Органолептические показатели пивных напитков и пива «ТАГИЛЬСКОЕ» и их физико-химические показатели в значительной степени связаны с географическим происхождением, а именно, с особыми свойствами природной воды, используемой для их производства, поскольку вода является основным компонентом пива и пивных напитков и составляет 80-90 % их массы. Вода, используемая для производства пива и пивных напитков, поставляется на ООО «Тагильское пиво» в соответствии с договором с ООО «Водоканал-НТ» из Верхне-Выйского водохранилища — источника централизованного водоснабжения города Нижний Тагил. Водоем является водохозяйственным участком реки Тагил находится на территории города и относится к поверхностным источникам водоснабжения, забор воды в котором осуществляется с глубины 12-15 метров. По совокупности химических и физических показателей воды, связанных с содержанием в ней растворённых солей металлов, она классифицируется, как «очень мягкая», с очень низким содержанием сухого остатка и солей кальция. Показатели общей жесткости воды незначительно колеблются в течение года в зависимости от сезона. По данным ООО «Водоканал-НТ» ежемесячные показатели общей жесткости воды в 2020 году находились в пределах

от 1,02 единиц до 1,21 единиц. Химические и физические показатели воды определяются уникальными природными условиями, в частности тем, что водоем является поверхностным, расположен в умеренно-континентальном климате, окружен горами, покрытыми лесами. Пиво «ТАГИЛЬСКОЕ», как светлое, так и темное, пивные напитки, произведенные на предприятии ООО «Тагильское пиво» отличаются мягкостью солодового вкуса с мягкой хмелевой горечью и мягким хмелевым ароматом без вяжущего и терпкого привкуса. Такой вкус и аромат характерен для пива и пивных напитков только при использовании мягкой воды и солода собственного производства. Благодаря свойствам воды, предприятие выпускает большую ассортиментную линейку светлого и темного пива, пивных напитков - с экстрактивностью от 6 - до 20 %, с разным визуальным цветом: от светло-соломенного до янтарного в светлых сортах, от темно-янтарного до коричневого - черного в темных сортах, с отличной стойкой пеной, с хорошим насыщением углекислотой, с мягким солодовым и хмелевым вкусом. Даже в сильноохмеленном пиве, горечь не имеет вяжущего вкуса, благодаря чему пивные напитки и пиво «ТАГИЛЬСКОЕ» узнаваемы в разных регионах и ежегодно награждаются дипломами и медалями на международных выставках (приложение 14-16).

Описание характеристик товара:

В качестве основных компонентов сырья для производства ассортимента пивных напитков и пива «ТАГИЛЬСКОЕ» используют сырье: вода питьевая, соответствующая требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01, солод пивоваренный ячменный собственного производства по ГОСТ 29294, солод карамельный, солод жженный по ГОСТ 29294, хмель гранулированный по ГОСТ 32912, дрожжи пивные. В производстве пивных напитков используют также плодово-ягодное, пряно-ароматическое растительное сырье и добавки. Ячмень, хмель, дрожжи закупаются у производителей данного сырья. Основные этапы технологического процесса производства регламентируются технологическими инструкциями. Светлый солод для приготовления пивного сусла производится на собственной солодовне. Используемая питьевая вода классифицируется, как «очень мягкая», с очень низким содержанием сухого остатка и солей кальция и имеет следующий ионный состав основных составляющих:

общая жесткость – 1-1,2 мг-экв/дм³

pH - 7,0-7,1;

сухой остаток – 60-80 мг/дм³;

кальций –до 15 мг/дм³;

магний –до 5 мг/дм³;

железо (суммарно) – 0,2-0,3 мг/дм³;

марганец - 0,03 -0,05 мг/дм³;

сульфат ион - 45,4 +- 4,5 мг/дм³;

хлорид ион - 3,3 +- 0,8 мг/дм³;

нитрат-ион - 0,5-0,8 мг/дм³;

нитрит-ион – менее 0,003 мг/дм³

Пивные напитки, пиво «ТАГИЛЬСКОЕ», в зависимости от рецептуры, характеризуются следующими физико-химическими показателями:

Экстрактивность начального сусла: пиво 10-20%; безалкогольное пиво – 6-7%; пивные напитки – до 13%;

Объемная доля спирта: пиво 3,8-8,5%, безалкогольное пиво – не более 0,5%; пивные напитки – до 5,0%;

Кислотность: пиво не более 5,5 к.ед., безалкогольное пиво – не более 3,0 к.ед.; пивные напитки – 3,2 к.ед.

Цвет: светлое пиво 0,2-2,5 ц. ед; темное пиво 2,5-8,5 ц. ед;

Массовая доля двуокси углерода, не менее 0,40%,

Пенообразование/ пеностойкость, для пива не менее 40мм/3мин, для безалкогольного пива не менее 20мм/2мин, для пивных напитков не менее 30мм/3 мин, для безалкогольных пивных напитков не менее 20мм/1 мин

Энергетическая ценность 38-79 ккал в 100 г пива, для безалкогольного пива, пивных напитков- 25 ккал в 100 г пива

Энергетическая ценность 160-280 кДж в 100 г пива, для безалкогольного пива-110 ккал в 100 г пива

Углеводы 4,2-6,9 в 100 г пива, 4,4-4,7 в 100 г пивных напитков.

По органолептическим показателям пиво «ТАГИЛЬСКОЕ» представляет собой прозрачную или непрозрачную пенящуюся жидкость с разным визуальным цветом: от светло-соломенного до янтарного в светлых сортах, от темно-янтарного до коричневого - черного в темных сортах. Со

сброженным солодовым с хмелевым ароматом и вкусом, умеренной хмелевой горечью. Пиво имеет стойкую пену, хорошее насыщение углекислотой, мягкий солодовый и хмелевой вкус. Даже в сильноохмеленном пиве, горечь не имеет вяжущего вкуса. В пиве с экстрактивностью начального сусла от 15% присутствует винный привкус. Пивные напитки представляют собой прозрачную пенящуюся жидкость со сброженным фруктовым ароматом, и сброженным фруктовым мягким солодовым вкусом с умеренной хмелевой горечью.

По микробиологическим характеристикам весь ассортимент продукции соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Производство пива в г. Нижний Тагил насчитывает почти 50 летнюю историю. ООО "Тагильское пиво" (приложение 1) владеет всеми основными средствами производства на правах собственности. Предприятие имеет современную производственную инфраструктуру, в цехах установлено новейшее оборудование ведущих европейских производителей. Объем производства пива и пивных напитков в 2019 году составил более 6 млн. декалитров, объем закупаемого солода в 2018 году более 6 тысяч тонн (приложение 2, 2.1). Готовая продукция поставляется во многие регионы страны и за ее границы (приложение 3). Продукция изготавливается в соответствии с технологическими инструкциями ТИ - №2-2019 «Технологическая инструкция производства пива», ТИ - №5-2019 «Технологическая инструкция производства безалкогольного пива», ТИ - №7-2019 «Технологическая инструкция производства пивных напитков», а также в соответствии с требованиями ГОСТ 31711-2012 «Пиво. Общие технические условия», ГОСТ Р 55292-2012 «Пивные напитки. Общие технические условия» и техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (приложение 4, 5, 6). Все технологические процессы приготовления пива и пивных напитков осуществляются на типовом оборудовании, соответствующем требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Рецептуры и особенности технологии приготовления конкретных сортов пива, пивных напитков изложены в технологических картах для каждого сорта. Технологическая схема производства включает в себя следующие основные стадии: приготовление пивного сусла, сбраживание сусла и дображивание пива дрожжами низового брожения, фильтрование пива, пастеризация или холодная фильтрация, розлив. На всех этих стадиях приготовления ионный состав воды влияет на свойства конечного продукта.

В ходе пивоварения вода участвует в следующих химических реакциях:

- ионы воды взаимодействуют с растворимыми веществами солода;
- ионы воды воздействуют на ферменты;
- ионы воды влияют на важные для технологии составные части хмеля;
- ионы воды изменяются при различных температурах;
- происходит взаимное влияние ионов.

Стадия приготовления пивного сусла состоит из нескольких этапов начинается с подработки и дробления зернопродуктов на дробилке. Дробленые зернопродукты подаются в варочный цех на приготовление осахаренного затора. Варка сусла начинается с затирания. Затирание - это процесс смешивания дробленых зернопродуктов с водой. При производстве пива используется природная очень мягкая вода с ионным составом:

общая жесткость – 1-1,3 мг-экв/дм³;

pH - 7,0-7,1;

сухой остаток – 60-80 мг/дм³;

кальций –до 15 мг/дм³;

магний –до 5 мг/дм³;

железо (суммарно) – 0,2-0,3 мг/дм³;

марганец - 0,03 -0,05 мг/дм³;

сульфат ион – 20,0-40,0 мг/дм³;

хлорид ион – менее 10 мг/дм³;

нитрат-ион - 0,5-0,8 мг/дм³;

нитрит-ион – менее 0,003 мг/дм³.

При приготовлении затора создаются оптимальные условия (температура и pH) для действия ферментов солода, чтобы перевести максимально возможное количество сухих веществ в раствор и получить наибольший выход экстракта из солода. Режимы затирания для конкретного сорта указаны в технологических картах. На этом этапе осуществляется максимальный выход экстрактивных веществ солода в раствор и разжиженный крахмал полностью расщепляется ферментами солода. Контроль расщепления крахмала осуществляют в конце затирания посредством йодной пробы. Для затирания используются емкости из нержавеющей стали.

Приготовление осахаренного затора проводят настойным или одноотварочным отдельным способом затирания в зависимости от рецептуры конкретного сорта пива или пивного напитка, вида и количества используемого несоложенного сырья и качества перерабатываемого солода. Далее затор фильтруется в заторном фильтр-прессе. После фильтрации сусло предварительно подогревается до температуры 950 °С и перекачивается в суслотарочный котел, где кипятится в течение 60 минут с добавлением хмеля. Значение рН сусла в суслотарочном котле поддерживается до значения 5,4. При незначительном содержании ионов кальция и магния в воде и оптимальном значении рН, из горьких веществ хмеля не извлекаются высокомолекулярные соединения – гумулаты, которые создают во вкусе грубую, царапающую горечь. Благодаря оптимальному ионному составу и рН горькие вещества хмеля изомеризуются и продукт, в конечном итоге, приобретает мягкий хмелевой вкус и аромат. Далее сусло осветляется, охлаждается и поступает на процесс брожения.

Процесс главного брожения ведут в горизонтальных танках или в цилиндрико-конических танках. Для брожения сусла используют дрожжи низового брожения расы Rh. Расчетное количество дрожжей задают в ток сусла при помощи дозирующего насоса из расчета 0,5-1,8 дм³/гЛ в зависимости от сорта. Процесс главного брожения продолжается 6-8 суток при t = +8+160 °С до достижения значения видимого экстракта в молодом пиве на 1,5 – 2 % выше значения видимого экстракта, соответствующего конечной степени сбраживания используемого сусла. В производстве пива и пивных напитков одновременно с основными продуктами брожения (этанолом и диоксидом углерода) образуется целый ряд побочных продуктов, которые играют существенную роль в формировании органолептических свойств и определяют вкусовой профиль пива или пивного напитка. Благодаря низкому содержанию нитрат и нитрит ионов в воде в процессе сбраживания сусла дрожжами, не образуется токсичный нитритный азот и нитрозамины, не снижается активность брожения. Благодаря умеренному содержанию ионов железа и марганца в воде пиво, пивные напитки в конечном итоге, не имеет металлического привкуса. Концентрация дрожжевых клеток в пиве, передаваемом на фильтрацию, должна быть не более 10 млн/см³. Перед подачей пива на фильтр его осветляют на сепараторе, затем охлаждают на переохладителе до t -1,0-1,50 °С. Фильтрацию пива проводят на кизельгуровом фильтре. Фильтрованное пиво направляют в сборники (форфасы), в которых, предварительно, обеспложенным диоксидом углерода, создают и поддерживают в течение фильтрации давление равное 0,7-0,9 бар. Подготовка нефильтованного пива к пастеризации осуществляется с помощью сепаратора, далее пиво охлаждают на переохладителе до t -1,5-1,80 °С, с целью снижения количества дрожжевых клеток, перед подачей на пастеризацию. После подачи нефильтованного пива на линию розлива проводится усиленная мойка всего оборудования технологической цепочки. Пастеризация пива в потоке осуществляется на пастеризационных установках. Стерильная фильтрация (обеспложивание) пива перед розливом в стеклянную бутылку осуществляется на фильтрационной установке при помощи фильтровальных элементов. Для розлива используются стеклянные бутылки 0,5 л и ПЭТ бутылки, а также металлические кеги и ПЭТ кеги, соответствующие требованиям технического регламента ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Пиво и пивные напитки представляют собой водный раствор экстрактивных веществ солода, не претерпевших изменения в ходе его брожения и дображивания, этилового спирта, получаемого в процессе брожения и вкусо-ароматических веществ, являющихся продуктами процесса брожения, либо полученными из хмеля. Поэтому со свойствами воды, а именно с ее ионным составом связаны органолептические и физико-химические показатели пива и пивных напитков.

При соблюдении условий, срока хранения и условий транспортирования пиво и пивные напитки сохраняют все свои свойства. Хранение пива, пивных напитков зависит от способа обработки и тары, в которую они упакованы. Пиво и пивные напитки фильтрованные пастеризованные, нефильтованные пастеризованные и фильтрованные непастеризованные (холодная фильтрация) хранятся в затемненном месте при температуре от +40 °С до +200 °С. Срок хранения пива в стеклянных бутылках составляет 270 суток, пивных напитков до 1 года. Срок хранения пива в ПЭТ бутылках составляет 120 суток и 180 суток (для сортов с содержанием алкоголя 6 % об. и более). Пастеризованное пиво в металлических кегах хранится в течение 60 суток при температуре от +40 до +200 °С, в одноразовых кегах - 90 суток при температуре от +40 до +200 °С. Пиво нефильтованное осветлённое в металлических кегах хранится 12 суток при температуре от +20 до +40 °С. Пиво в кеге, присоединенном к устройству розлива рекомендуется хранить при температуре не выше +20 °С не более 5-7 суток в зависимости от способа обработки пива.

Пиво и пивные напитки перевозят всеми видами транспорта, при этом транспортная тара с пивом и пивными напитками должна быть защищена от загрязнений, атмосферных осадков, а сам продукт от воздействия температур ниже 00 °С и воздействия света.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Контроль сырья, готовой продукции и технологического процесса осуществляется согласно микробиологической и теххимическим схемами контроля производства в соответствие с требованиями нормативной документации. Физико-химические и микробиологические показатели используемой воды определяют в соответствии с СанПиН 2.1.4.1074-01, МУК 4.2.1018-01; МУ 2.1.4.1057-01. В соответствии с программой производственного контроля на базе ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» вода централизованного водоснабжения исследуется на предприятии ежеквартально. Проверяются органолептические показатели воды, обобщенные показатели (щелочность, общая минерализация, жесткость и другие). Результаты оформляются экспертными заключениями на основе протоколов лабораторных испытаний (приложение 8-8.4). Контроль готовой продукции осуществляется в соответствии с ГОСТ 31711-2012, ГОСТ Р 55292-2012, техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 и в соответствии с технической документацией на конкретный сорт пива. Готовая продукция исследуется в производственной микробиологической и химической лаборатории предприятия с занесением результатов контроля в регистрационно-учетную документацию, а также на базе аккредитованной лаборатории Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» и подтверждается экспертными заключениями на основе протоколов лабораторных испытаний, зарегистрированными в установленном порядке (приложение 7-7.7). Контроль готовой продукции по микробиологическим показателям проводят в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и согласно схемы микробиологического контроля производства. На основе протоколов лабораторных испытаний оформляются декларации о соответствии пищевой продукции требованиям безопасности (приложение 7.3). ООО «Тагильское пиво» имеет экологический сертификат на пиво в ассортименте №РОСС.ССК.017.0468.2 от 20.05.2000г., действие которого продлено до 20.05.2021г. (приложение 9).