

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ****Товарные знаки, знаки обслуживания, географические указания и наименования мест
происхождения товаров****Заявки на географические указания***Номер заявки: 2021722618**Дата подачи заявки: 15.04.2021**Опубликовано: 29.04.2021**Изображение (воспроизведение) заявляемого обозначения:***ШАДРИНСКИЙ ПРЯНИК***(731) Заявитель(и):*

Городское потребительское общество «Урал»
641876, Курганская обл., г. Шадринск, ул. Февральская, 111 (RU)

Контактные данные для связи с заявителем:

Тел.: 88002229053 E-mail: fips@patentural.ru

Указание товара:

пряники

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

г. Шадринск, Курганская область

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства)

Шадринские пряники стали визитной карточкой Зауралья почти два столетия назад. Со знаменитой Крестовско-Ивановской ярмарки (входила в тройку крупнейших в Российской империи) пряники везли в Ирбит, Тобольск, Омск и дальше, по всему Уралу и Сибири. Пряничное тесто состояло из ржаной муки с медом и пряностями с добавлением фруктовых или ягодных начинок. В обычные дни предлагались дешевые мелкие пряники. Они выпекались, как правило, без особых украшений и рисунков. Для особых случаев готовились пряники «подносные».

В Шадринске до 1917 года пряничным производством занимались Анчугов А.М., Галюков П.А., Кутузов А.И., Машуков А.О., Митрофанов Ф.Н., Сеначин М.А. В историческом центре Шадринска сохранилось здание «Кондитерской» А.М. Анчугова, где в XIX в. изготавливалось около 20 сортов пряников: лепных, вырезных и печатных. Производством патоки в Шадринске занимались Юкляевских С.Т., Татнев Д.А.

Процесс изготовления пряников в Шадринском уезде до 1917 года полноценно описан в работе Зырянова А.Н. «Промыслы в Шадринском уезде Пермской губернии» (Зырянов А.Н. Промыслы в Шадринском уезде Пермской губернии. /Сост. С.Б.Борисов – Шадринск: ПО «Исеть», 1997. – С.52-55, републикация материалов «Пермских губернских ведомостей» за 1870 г., №№19-25) (прим.: с 1796 по 1923 гг. Шадринский уезд входил в состав Пермской губернии, административным центром уезда являлся г. Шадринск)

«Выделкой пряников занимаются в селах: Иванищевском и Сосновском Шадринского уезда, в коих состоит в настоящее время пряничных изб до 31; рук занято взрослых и детских обоого пола до 250.

Выделяются пряники в отдельных избах, называемых пряничными, с обыкновенными в них хлебопекарными большими печами из кирпича или глины. Замес теста производится руками мужчин, потому что для скатания его в колобу муки требуется сила крепкая, здоровая, превосходящая силу женщин, ибо тесто это бывает необыкновенно упруго, туго и твердо. Мнутся колобья среди стола, размера самого большого, для лучшего простора. Пряники делаются и паточные, и медовые. В том и другом случае подсыпается в замес небольшая часть поташа, от чего пряники выходят гораздо пухлее, рыхлее и красивее.

Мёд для теста варят предварительно на огне в печах, посредством железных ковшей, откуда, после неоднократного кипячения его, выливают в сосуды с медом, где размешивают варёный мёд с сырым, и опять варят из тех же сосудов в ковшах. Когда истребят таким образом сырость в меде, подливают в него воды или патоки, по глазомеру, и насыпают потом в жидкость муку, перемешивая его постоянно ножом или другим каким-нибудь железным орудием. Судя по сгущенности теста, вываливается оно из квашни на стол, где сминается могучими и крепкими руками мужика. Совершенно уже измятое тесто изрезывается на колобья и рассекается посредством деревянных скалок в сочни, из коих нарезаются потом разнообразной формы пряники, украшенные с лицевой стороны нарезкой, посредством вилки, или особой деревянной формы, сжимающей извне сочни для фигур и узоров на них.

Выделяются пряники простые и с начинкой из изюма, урюка, черемухи и других ягод, которые распариваются для сего предварительно в печи, рубятся на мелко сечкою в корыте и укладываются ровным пластом между двух сочней (сдавливаемых руками), мельчимых потом на пряники ножами и косарями. Мука употребляется крупчатая, туземного размола, I и 2 сорта, покупаемая, как и мед, и патока, в городе Шадринске или с мельниц. Для придачи вкуса пряникам кладутся в замес теста несколько горстей аниса или других пряностей, приобретаемых с базара или взятых из своего огорода. Печенье пряников производится в печах без углей, которые для этого случая или загребаются к одному боку в печи, или вовсе выносятся из нее. Листы, прежде укладки на них пряников, смазываются конопляным или льняным маслом, для того чтобы пряники не прилипали к ним. На один пуд муки потребно меду 5 фун., патоки 10 фун., изюма 3 фун., аниса 5 золотников, канцелярного семени 2 золотника, кремортарта 1, камеди 2, квасцов 3 и поташа 1 золотник. Налив воды в мед или патоку делается произвольный и потому определить его нет возможности, но во всяком случае налив этот бывает значительный для удешевления стоимости товара.

Продажа пряников производится на всех местных ярмарках и базарах, в розницу и оптом, за наличные деньги и изредка в кредит. Годичный заработок пряничника оказывается не безудовлетворительным по его быту, самому несложному в своем основании».

В советский период изготовлением пряников занимался Шадринский пищекомбинат. В настоящее время шадринские пряники изготавливает Городское потребительское общество «Урал» (с 2005 г.), строго придерживаясь традиционных рецептур и классических технологий. Используется то же сырье, что и в старину: ржаная и пшеничная мука, мед, патока, изюм, курага, яблочное повидло, жженка, корица, гвоздика и другие пряности. При приготовлении теста мука проходит процесс заваривания в горячем сахаро-паточном сиропе с добавлением меда и специй. Сырье преимущественно приобретается у производителей Шадринского района и Курганской области: мука, пчелиный мед. Для приготовления начинок используются яблоки и ягоды, произрастающие на территории региона.

Рецептура одного из шадринских пряников, «Черемухового с брусничной начинкой», разработана на основе собранных краеведами материалов о кулинарных традициях Шадринского уезда. Уникальный пряник на натуральной черемуховой муке с начинкой из лесной брусники – символ преемственности традиций шадринских мастеров пряничного дела.

На сувенирные шадринские пряники наносятся оттиски с символикой города:

- изображение куницы (куница - элемент герба Шадринска);
- изображение гуся (персонаж исторической легенды о шадринском гусе: в XVIII веке пожар уничтожил половину Шадринска. Местный воевода в письме Екатерине II предложил вывести жителей вместе с вещами, чтобы сжечь вторую половину города до того, как пожар застанет их врасплох. Письмо настолько удивило императрицу, что она пожелала воочию увидеть “сего шадринского гуся”. Ответ Екатерины II был истолкован буквально, и в Санкт-Петербург отправили обоз со стадом шадринских гусей. Английскому послу, пребывавшему на обеде у императрицы, жареный гусь пришелся по вкусу, следствием чего явилось соглашение о поставке шадринских гусей “в торговую аглицкую землю”. С тех пор гусей поставляли к царскому двору вплоть до революции. Сегодня история о шадринском гусе – один из территориальных брендов города);

- изображение царевны-лягушки (именно в Шадринском уезде в 1850-х гг. известный краевед А. Н. Зырянов записал более 20 сказок, в том числе о Царевне-лягушке и Елене Прекрасной, о Жихарке, о Сивке-Бурке и др.; записанные сказки он передал в Русское географическое общество, где их увидел и включил в свой сборник "Русские народные сказки" А. Н. Афанасьев);
- надписи «Шадринск», «Шадринский сувенир», «Шадринский гостинец», «Дары Зауралья» и др.

Шадринские пряники имеют статус территориального гастрономического бренда. С 2018 г. они представляют Курганскую область на «Вкусной карте России». Пряники – неизменный экспонат региональных стендов Курганской области на выставках, фестивалях и форумах. В 2019 г. шадринские пряники представляли Курганскую область на VIII Межрегиональном творческом фестивале славянского искусства «Русское поле», а также на Международном форуме по хлебопечению «Хлеб, ты – мир!» В 2020 г. шадринские пряники стали единственным продуктом, зарегистрированным от Курганской области в Первом национальном конкурсе региональных брендов продуктов питания «Вкусы России». Традиционным стало проведение такого мероприятия, как пряничный фестиваль под девизом «Шадринск – пряничная столица Урала».

В 2015 году создан музей шадринского пряника, где представлены тиражные и расписные пряники разнообразных форм и размеров, исторические фотографии и информация о пряничном производстве Шадринского уезда.

Шадринские пряники – традиционный сувенир, который шадринцы и гости города с гордостью везут во все уголки страны. налажено сотрудничество с Курганским и Шадринским туристско-информационными центрами, а также с ведущими предприятиями и некоммерческими организациями региона по изготовлению шадринских пряников в качестве бизнес-сувениров.

Описание характеристик товара:

Пряники – это мучные кондитерские изделия разнообразной формы с выпуклой верхней поверхностью, с содержанием или без содержания пряностей, меда, с рисунком или без рисунка, с начинкой или без нее, глазированные или неглазированные. Различают два основных вида пряников: заварные и сырцовые. Каждый из этих видов вырабатывается как с начинкой, так и без нее.

- Пряник заварной (массовая доля жира в пересчете на сухое вещество не более 15 %, массовая доля влаги 8,5 - 16,0 %, массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество не менее 24,0 %, Плотность г/см³ от 0,35 до 0,55).

- Пряник сырцовый (массовая доля жира в пересчете на сухое вещество не более 15 %, массовая доля влаги 11,0 - 16,0 %, массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество не менее 24,0 %, Плотность г/см³ от 0,55 до 0,75).

По органолептическим показателям соответствуют стандарту ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия».

Вкус и запах: изделия с ярко выраженным сладким вкусом и ароматом, свойственными данному наименованию пряничного изделия, соответствующими вносимым вкусоароматическим добавкам, без посторонних привкуса и запаха.

Структура изделия: пряники с мягкой, связанной структурой, не рассыпающиеся при разламывании.

Цвет: от бело-кремового до темно-коричневого с оттенками различной интенсивности. Цвет мякиша – равномерный по всему объему изделия. Поверхность может быть темнее мякиша, нижняя поверхность темнее верхней.

Вид в изломе: пропеченные изделия с равномерной хорошо развитой пористостью, без пустот, закала и следов непромеса.

В пряниках с начинкой начинка должна находиться внутри изделия. Не допускается вытекание начинки на поверхность изделия. Допускается незначительное уплотнение в местах, граничащих с начинкой. Начинка не должна выступать за края пряничного изделия.

Поверхность пряничных изделий:

- покрытых сахарным сиропом – нелипкая, "мраморная" с характерными скоплениями кристаллов белого цвета, без сколов и оголенных мест;

- покрытых глазурью – ровная или волнистая, блестящая или матовая. Без следов поседения и оголенных мест.

Форма: правильная, разнообразная, нерасплывчатая, без вмятин, с выпуклой верхней поверхностью (за исключением пряничных изделий, имеющих отпечаток рисунка или надписи на поверхности). Нижняя поверхность ровная.

Для производства пряников используют ржаную и пшеничную муку, мед, патоку и пряности. Начинки для пряников готовят из натуральных ягод, таких как клюква, яблоки, брусника, смородина, черемуха.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Этапы производства пряников:

1. Приготовление сахаро-паточного сиропа, процеживание, охлаждение до температуры 65 °С.
2. Заваривание муки горячим сахаро-паточным сиропом. Охлаждение теста.
3. Соединение ингредиентов входящих в рецептуру изделия с помощью тестомесильной машины.
4. Для изделий – с начинками приготовление начинок.
5. Формование изделия вручную или машинным способом.
6. Для сувенирных пряников нанесение оттиска на изделие.
7. Выпечка изделий при температуре 190-200 °С.
8. Охлаждение изделий.
9. Для глазированных пряников – приготовление сиропа для глазирования, глазирование изделия.
10. Для расписных сувенирных пряников – нанесение рисунка сахарной помадкой.
11. Упаковка изделий.

Условия хранения и транспортировки:

Хранение сырья проводят в соответствии с требованиями нормативных документов.

Сроки годности и условия хранения для изделий пряничных при температуре (18±5) °С и относительной влажности воздуха 75 %:

- для глазированных пряников сырцовым способом – не более 30 суток;
- для пряников по заварной технологии – не более 45 суток.

Пряники должны храниться в чистых хорошо вентилируемых складах. Транспортируют пряничные изделия с соблюдением санитарных правил в чистых сухих вагонах, контейнерах, автомашинах. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть защищена от атмосферных осадков.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Контроль за соблюдением условий производства и сохранением характеристик продуктов осуществляется в соответствии с внутренними документами:

- программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий “Участок по приготовлению кондитерских изделий” от 11.01.2021;
- выписка из технологической инструкции по производству пряников “Схема теххимического контроля пряников” от 11.01.2021.

Пряники выпускаются строго в соответствии с требованиями ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия».

Теххимический контроль включает:

- 1) контроль сырья и его подготовку к пуску в производство, проверку упаковочного материала;
- 2) контроль этапов производственного процесса;
- 3) контроль качества готовой продукции;
- 4) контроль качества проведения санитарной обработки и дезинфекции производственного оборудования;
- 5) контроль за сроками и условиями хранения готовой продукции.

Сырье для приготовления пряников проходит тщательный отбор. Проводятся все необходимые испытания. Результаты испытаний готовых изделий подтверждаются протоколами испытательной лаборатории по агрохимическому обслуживанию сельскохозяйственного производства.