



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

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

Заявки на географические указания

Номер заявки: 2021728564

Дата подачи заявки: 12.05.2021

Опубликовано: 19.05.2021

Изображение (воспроизведение) заявляемого обозначения:

ПРЯНИК БРЯНСКИЙ

(731) Заявитель(и):

Открытое акционерное общество «Бежицкий хлебокомбинат»
241035, г. Брянск, ул. Ульянова, 60 (RU)

Контактные данные для связи с заявителем:

Телефон: 4832570482 E-mail: expert3@btp.org

Указание товара:

Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Пряник «Брянский».

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

Брянская область, город Брянск

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства)

«Пряник Брянский» производится с начала 1990-х гг. Основное используемое сырье – пшеничная хлебопекарная и ржаная хлебопекарная мука собственного производства, которая производится из зерна пшеницы группы "А" и ржи 1-2 класса, а также используется яблочное повидло, производимое из яблок, выращенных на территории Брянской области.

Особенность "Пряника Брянского" заключается в способе приготовления, что отличает его от пряников других производителей. Часть муки заваривается по специальной технологии, отражающей самобытные традиции наших предков, с использованием пряностей - корицы, кардамона, имбиря, мускатного ореха, гвоздики, перца черного и душистого, – что придает прянику оригинальный аромат и вкус. Пряник пропитан ароматизированным сиропом и прослоен натуральным яблочным повидлом. Пряник покрыт тонким слоем сахарной глазури, что подчеркивает рисунок, сохраняет свежесть и делает изделие аппетитным и привлекательным. Стилизованная сувенирная упаковка пряника «Брянский» с изображением основных достопримечательностей г. Брянска и краткой историей города, использование ингредиентов регионального происхождения при его производстве в сочетании с многолетней и самобытной традицией его производства делает продукт востребованным и легко узнаваем на прилавках магазинов. Пряник «Брянский» - серебряный дипломант Всероссийского конкурса «100 Лучших товаров России-2016», а также удостоен серебряной медалью «Всероссийского агропромышленного конкурса «Золотая осень-2018».

Описание характеристик товара:

Внешний вид: круглая или овальная форма. Поверхность имеет рельефный разнообразный орнамент, глазированный сахарным сиропом.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Подготовка сырья к производству осуществляется согласно требованиям действующей нормативной документации и в соответствии с требованиями технологической инструкции по производству мучных кондитерских изделий.

Приготовление теста состоит из следующих этапов: приготовления сиропа «Нектар», приготовления жженки, сиропа для теста, заварки, разделки теста, выпечки полуфабриката, приготовления начинки, сиропа для промочки, приготовления сиропа для глазировки, приготовление к глазированию пряника, глазировка, выстойка, упаковка и маркировка готового изделия.

Подготовка сырья к производству. Подготовка сырья к производству пряника «Брянский» должна производиться согласно требованиям действующей нормативно документации и готовиться в соответствии с требованиями технологической инструкции по производству мучных кондитерских изделий. Приготовление теста. Приготовление сиропа «Нектар». В варочный котел загружают сахар белый кристаллический и воду из расчета на каждые 100 кг сахара – 44 кг воды. Смесь при постоянном перемешивании подогревают до кипения, после чего добавляют кислоту лимонную, предварительно разведенную в воде, в соотношении 1:1. Уваривание продолжают при перемешивании 20-30 мин до температуры сиропа 107-108 °С. После чего сироп охлаждают до температуры 80-90 °С, процеживают и для нейтрализации кислоты вливают при постоянном перемешивании раствор двууглекислого натрия (питьевой соды). В охлажденный до 40 °С сироп вводят, при перемешивании, медовую эссенцию в количестве предусмотренной рецептурой и тщательно перемешивают. Приготовление жженки. Сахар смачивают водой из расчета 5 кг сахара на 1 кг воды и при тщательном перемешивании, нагревают до кипения. Во избежание утечки массы при вспенивании во время варки к ней добавляют 0,8 % жира к весу сахара. Через 30-40 мин кипения постепенно добавляют горячую воду из расчета на 5 кг сахара – 2 кг воды и смесь сливают через сито с размером ячеек не более 1,5 мм. Приготовление сиропа для теста. В котел загружают сироп «Нектар», маргарин, растительное масло, жженку и сахар. Все сырье тщательно постоянно перемешивают и смесь нагревают до температуры 50 °С. Приготовление заварки. Процеженный сироп заливают в тестомесильную машину, в которую при перемешивании вносят сухие духи, соду и муку (в начале ржаную обдирную муку, затем пшеничную). Продолжительность приготовления заварки 2-3 мин. Разделка теста. Тесто делят на куски (для готовых пряников). Тестовые заготовки укладывают на металлические листы, затем формуют тесто с применением специального механизма – штампа овальной или круглой формы для получения оттиска рисунка. Формовка возможна вручную. Затем на заготовки одевают металлические обечайки и они поступают на выпечку. Выпечка полуфабриката. Выпечку полуфабрикатов проводят в печах «РОТОР-АГРО» при температуре 200 °С в течении 20 – 25 минут в зависимости от веса полуфабриката. Температурный режим, продолжительность выпечки могут меняться в зависимости от условий производства, конструктивных особенностей оборудования и условий его эксплуатации. Полуфабрикат после выпечки охлаждают и снимают обечайки. Охлаждение проходит в естественных условиях цеха. Приготовление начинки. Повидло протирают через сито и перемешивают до однородной массы. Приготовление сиропа для промочки. В варочном котле кипятят при постоянном помешивании раствор сахара с водой в соотношении 1:1. К охлажденному до комнатной температуры сиропу перед употреблением добавляют ароматизатор «Ром» и перемешивают. Приготовление сиропа для глазировки. Сахарный сироп получают кипячением водного раствора сахара до требуемой плотности. В варочный котел подают воду и засыпают сахар из расчета на 100 кг сахара и 40 кг воды, при периодическом перемешивании уваривают этот раствор до содержания сухих веществ 77- 78 %. Готовый сироп процеживают через сито с размером ячеек 1,5 мм в другую емкость для постоянного подогрева и поддержания температуры в пределах 90 – 95 °С. Приготовление к глазированию пряника. Охлажденный до 40 °С пряничный полуфабрикат разрезают на два слоя. Верхний слой по срезу смачивают сиропом для промочки. На нижний слой равномерным слоем наносят повидло на расстоянии 1,0 см от края и оба склеивают. Верхнюю и боковую поверхность пряника глазируют сахарным сиропом. Глазировку и последующую подсушку пряника производят на листах. Продолжительность выстойки пряников не менее двух часов в условиях цеха.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

На предприятии разработана и внедрена система ХАССП, что позволяет учитывать потенциально опасные факторы на всех этапах технологического процесса, повысить безопасность и прослеживаемость выпускаемой продукции.

Для осуществления прослеживаемости за выпускаемой продукцией разработана программа производственного контроля, включающая контроль качества и безопасности сырья, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации. В программе установлена периодичность контроля - частота проведения контрольных испытаний в критических точках, определяемая схемой производственного контроля в соответствии с требованиями нормативной документации (НД) содержащей номенклатурный перечень гигиенически значимых факторов и показателей. Каждая партия продукции проходит испытания в производственной лаборатории предприятия, а также исследования в аккредитованных лабораториях края по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям, показателям безопасности. Дополнительно проводятся исследования на подтверждение соответствия жировой фазы продукта (исключение фальсификации).