

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ****Товарные знаки, знаки обслуживания, географические указания и наименования мест
происхождения товаров****Заявки на географические указания***Номер заявки:* 2021736855*Дата подачи заявки:* 14.06.2021*Опубликовано:* 30.06.2021*Изображение (воспроизведение) заявляемого обозначения:***БРЯНСКИЙ ШОКОЛАД***(731) Заявитель(и):*Потемкин Павел Николаевич
241050, г. Брянск, пр-кт Ленина, 8, кв. 29 (RU)*Контактные данные для связи с заявителем:*

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

Указание товара:

шоколад

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

Брянская область

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

История Брянского шоколада берёт своё начало на территории замечательнейших просторах Брянской области, в маленьком городе Клинцы. Нашей истории совсем немного лет, но она насыщена удивительными совпадениями, драматическими событиями, человеческой добротой и даже чудом.

Началось всё в 1997 году, во взрослой больнице города Клинцы. Тогда туда привезли без сознания маленького мальчика по имени Паша. Лишь чудом врачи смогли спасти ему жизнь. Родителей у него совсем не было, и привезли его из детского дома. Со временем, когда мальчик пришел в сознание, он увидел вокруг себя очень много взрослых и любящих людей. По зову сердца, эти люди начали приносить Паше шоколадки, лишь позже выяснив, что он ни разу не пробовал это лакомство. Но есть он их не мог, тогда еще долгое время по состоянию здоровья. Спустя время собралось столько шоколада, что при выписке из больницы шоколад несли несколько человек. Паша вспоминает: «По дороге в детский дом из больницы, я все время повторял: "Не показывайте этот шоколад никому, я сам его съем!». Но когда ворота открылись, и его встретили все дети и весь коллектив детского дома, мальчик обрадовался родным лицам и передумал, он поделился шоколадом со всеми. Так они и съели его на улице, все были в шоколаде, и в этот миг все были счастливы. Шли годы, Павел вырос, переехал в Брянск, его единственной любимой сладостью всё это время являлся шоколад. Однажды Павел прочитал книгу Роальда Даля «Чарли и шоколадная фабрика» и идея создания бизнеса из своего хобби прочно поселилась в голове. Началась череда обучений, Павел начинает первые пробные варения шоколада дома. В 2016 году Павел открывает маленькую кофейню в Брянске, где размещает на полках шоколад и шоколадные конфеты собственного производства. На столь значимое для Павла открытие

приехали его друзья из детского дома и Ирландии, которые время от времени привозили ему на пробу шоколад со всех уголков света. А в 2019 году открывается первый в Брянске магазин шоколада с под названием «Потёмкин». С тех пор домашнее производство вышло за свои рамки, на свет появилась Брянская шоколадная мануфактура, где производили более 10 видов шоколада с различными начинками. Основной рецептуры стали лучшие рецепты Эйнема в купе с травами, ягодами, орехами, произрастающими на Брянской земле. До сих пор производство делает все операции в ручную под контролем руководителя и идейного вдохновителя - Павла Потемкина.

Описание характеристик товара:

Субфоссиальная древесина дуба (Мореный дуб) - ископаемый природный материал естественной минерализации в речных аллювиальных отложениях. Заготовки представляют собой очищенный, высушенный, готовый для изготовления изделий материал.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Приемка и складирование сырья осуществляется согласно требованиям действующей нормативной документации в специально предназначенном помещении. Плавление (нагревание) шоколадного сырья (каллет) с периодическим помешиванием в специализированном оборудовании до температуры 45-70 градусов в зависимости от вида и рецептуры изготавливаемого шоколада. В этот момент могут добавляться различные добавки: какао, масло, соль, чай матча, сухие молотые специи и прочее. Далее происходит темперирование (кристаллизация) шоколада следующим путем: на гранитной поверхности шоколад быстро остужается до температуры 27 градусов, перемещается в отдельную емкость и нагревается до рабочей температуры 32-34 градуса. Формование в поликарбонатные формы на вибрирующем столе для удаления воздушных пузырей с добавлением орехов, сухофруктов, ягод, специй на лицевую сторону шоколадной плитки таким образом, что бы шоколад в дальнейшем имел привлекательный вид. Охлаждение в формах шоколада при температуре 10-14 градусов и легкой вентиляции в течении 12 часов. Извлечение готового шоколада из форм путем переворачивания на чистую поверхность упаковочного стола. Упаковка шоколадных плиток происходит вручную, по одной единице упаковываются сначала в ВОРР пакеты, затем запаиваются с помощью аппарата для запайки пакетов, после этого, шоколад в пакетиках упаковывается в картонные демонстрационные коробки. Весь процесс происходит вручную. Для перевозки продукта следует использовать специально предназначенные или оборудованные для этих целей транспортные средства, имеющие санитарные паспорта, поддерживающим определенную температуру и влажность. Условия перевозки должны соответствовать следующим параметрам хранения: чистые, хорошо вентилируемые помещения, не зараженные вредителями, вдали от солнечных лучей при температуре от 12 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70 %. Продукт не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить и транспортировать продукт совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Срок годности продукта составляет не менее 12 месяцев. Сроки годности могут быть увеличены в зависимости от рецептурного состава изделий, вида упаковочного материала, способа упаковывания и др.

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 выпускаемой продукции применяется ГОСТ 5904-2019 "Изделия кондитерские. Правила приемки и методы отбора проб". Каждая партия выпускаемого продукта должна сопровождаться документом, обеспечивающим его прослеживаемость. Порядок и периодичность контроля показателей, обеспечивающих безопасность продукта: содержание токсичных элементов, остаточное количество пестицидов, радионуклидов, афлатоксина В, микробиологических показателей, а также органолептических и физико-химических показателей в продукте устанавливает изготовитель в программе производственного контроля, согласно установленному порядку предприятия. Органолептические показатели, массу нетто, качество упаковки и маркировки (для изделий, упакованных в потребительскую тару) контролируют в каждой партии. Отбор проб и подготовка их к анализу - по ГОСТ 5904-2019, минерализация проб для определения токсичных элементов - по ГОСТ 26929-94, отбор и подготовка проб для определения радионуклидов - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, отбор и подготовка проб для микробиологических анализов - по ГОСТ Р 54004-2010, ГОСТ 26669-85, методы культивирования микроорганизмов - по ГОСТ

26670-91 . Определение органолептических показателей - по ГОСТ 5897-90 , влаги и сухих веществ - по ГОСТ 5900-2014 , степени измельчения - по ГОСТ 5902-80 , массовой доли золы - по ГОСТ 5901-2014 , сахара - по ГОСТ 5903-89, массовой доли сухого обезжиренного остатка молока - по ГОСТ 31681-2012 , массовой доли молочного жира - по ГОСТ 31722-2012 , массовой доли сухого обезжиренного остатка какао - по ГОСТ 31723-2012, массовой доли общего сухого остатка - по ГОСТ 31682-2012, зараженности вредителями - по ГОСТ 13586.6-93. Форму, внешний вид, консистенцию и структуру шоколада определяют при температуре (18 ± 3) °С. Физико-химические показатели шоколада с крупными добавлениями определяют в шоколадной массе до введения добавлений. Определение токсичных элементов проводят по ГОСТ 26927-86, ГОСТ 26930-86, ГОСТ 26932-86, ГОСТ 26933-86 , ГОСТ 30178-96, ГОСТ 30538-97, радионуклидов, пестицидов, генетически модифицированных источников ГМИ - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, афлатоксина В - по ГОСТ 30711-97. Определение микробиологических показателей проводят по ГОСТ 10444.15-94, ГОСТ 10444.12-2013, ГОСТ 31659-2012, ГОСТ 31747-2012.