

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ****Товарные знаки, знаки обслуживания, географические указания и наименования мест
происхождения товаров****Заявки на географические указания***Номер заявки: 2021746835**Дата подачи заявки: 26.07.2021**Опубликовано: 09.08.2021**Изображение (воспроизведение) заявляемого обозначения:***ЧОК-ЧОК ГОРНОГО АЛТАЯ***(731) Заявитель(и):*

Тектиева Эльвира Васильевна
649000, Республика Алтай, г. Горно-Алтайск, ул. Объездная, 18, кв. 55 (RU)

Контактные данные для связи с заявителем:

Телефон: 8-913-999-5574 Факс: 74952129250
E-mail: tektieva@mail.ru

Указание товара:

чок-чок

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

Республика Алтай

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Республика Алтай - типичный горный регион по природным условиям, обличающийся резко континентальным холодным климатом.

Территория расположена на высоте от 320 м до 4506 м над уровнем моря. Из 92,6 тыс. кв. км территории Республики Алтай – 9 % площади находится свыше 3000 м, территории с высотами более 2000 м занимают 23 %, с высотами от 1000 до 2000 м – 51 %, ниже 1000 м – 16 % площади. Она по праву является самым высокогорным среди субъектов Российской Федерации Сибирского региона.

Ячмень был длительное время единственным злаком, используемым на Алтае, поэтому его и применяют для приготовления талкана. На Алтае талкан занимает важное место на каждом застолье, а порой его ценят даже выше хлеба. Особенность талкана в том, что он содержит большое количество пищевых волокон из оболочек зерен, которые, не перевариваются, и проходя по всему кишечнику очищают его. Что интересно, из него можно приготовить практически любое блюдо и напиток, начиная от чая и заканчивая лепешками и конфетами (чок-чок).

Чок-чок - традиционный десерт Республики Алтай.

Чок-чок представляют собой полезные конфеты из талкана с медом, при этом в них совсем нет сахара, а главное - готовится чок-чок всего 10 минут

В настоящее время в Республике Алтай продолжается производство традиционных алтайских блюд, в том числе и ЧОК-ЧОКа.

Горный Алтай не был подвержен загрязнению промышленными выбросами и большая его часть остается в нетронутыми человеком состоянии, что позволяет производить экологически чистый продукт по старым технологиям в промышленных условиях.

Описание характеристик товара:

«ЧОК-ЧОК Горного Алтая» - алтайский национальный продукт, представляющий собой кондитерское изделие, состоящее из талкана с добавлением меда, топленого масла, кедровых орехов и других видов сырья, изготовленный по традиционному рецепту.

Для изготовления продукта применяют следующие сырье:

Все сырье, применяемое для изготовления продукта, по качеству и безопасности должно соответствовать требованиям установленным ТР ТС 021/2011.

Для изготовления продукта применяют следующее сырье:

талкан по ТУ 10.61.32.001-16250168;

мед по ГОСТ 1792;

арахис по ГОСТ 31784;

ядра ореха (грецкого по ГОСТ 16833, фундука по ГОСТ 16835, кедрового очищенного по ГОСТ 31852);

изюм по ГОСТ 6882;

молоко сгущенное по ГОСТ 31688;

сухофрукты по ГОСТ 32896;

масло сливочное по ГОСТ 32261;

масло топленое по ГОСТ 32262;

сахар по ГОСТ 33222;

вода питьевая в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, действующими на территории РФ.

Все сырье, используемое для изготовления пищевой продукции, по качеству и безопасности должно соответствовать требованиям технических регламентов и других нормативных правовых актов.

По органолептическим показателям продукт соответствует следующим требованиям:

форма, поверхность: свойственные изделию данного наименования;

цвет: свойственный изделию от светло-кремового до коричневого с разными оттенками;

вкус и запах: свойственный изделию, при использовании пищевых добавок - привкус и запах, свойственный внесенным добавкам;

вид в изломе: равномерный с добавленными орехами и сухофруктами в зависимости от рецептуры.

По физико-химическим показателям продукт соответствует следующим нормам:

влажность, % - в соответствии с утвержденными рецептурами по ГОСТ 5900;

массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, % - в соответствии с расчетным содержанием по рецептуре с отклонением от расчетного в сторону уменьшения не более 2,5 % по ГОСТ 5903;

массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, % - в соответствии с расчетным содержанием по рецептуре с отклонением от расчетного в сторону уменьшения не более минус 4, 0 % (для продукта с добавлением орехов) по ГОСТ 31902;

массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты, с массовой долей 10 %, % - не более 0,1 по ГОСТ 5901.

Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не превышает допустимых уровней, установленных СанПин 2.3.2.1078.

Традиционный ЧОК-ЧОК производится из талкана (крупного обжаренного, очищенного и размятого ячменя) с добавлением меда, топленого масла и кедровых орехов. Продукт предназначен для непосредственного употребления в пищу и для реализации через торговую сеть.

В зависимости от рецептуры и способа изготовления продукт выпускают в следующем ассортименте:

чок-чок с медом;

чок-чок медовый с арахисом;

чок-чок медовый с грецким орехом;

чок-чок медовый с кедровым орехом;

чок-чок медовый с изюмом;

чок-чок медовый с изюмом и арахисом;

чок-чок медовый с изюмом и курагой;

чок-чок медовый с изюмом и грецким орехом;

чок-чок с молоком сгущенным;

чок-чок с молоком сгущенным и арахисом;

чок-чок с молоком сгущенным и грецким орехом;

чок-чок с молоком сгущенным и изюмом;

чок-чок с молоком сгущенным и сухофруктами.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Для приготовления ЧОК-ЧОКа используются следующие ингредиенты:
готовая продукция, гр. - 1000;
талкан, гр. - 500;
топленое сливочное масло, гр. - 150;
очищенные орехи, гр. - 150;
мёл, гр. - 200.

В зависимости от рецептуры допускается применение сгущенного молока, орехов, сухофруктов, пряностей или другого сырья.

Приготовление продукта осуществляется следующим образом:

очищенные орех измельчают до получения частиц размером не более 1-2 мм.;

топленое сливочное масло разогревается до температуры от 35 до 45 °С;

в разогретое топленое мало добавляется талкан, мед и орехи;

масса перемешивается до состояния однородности;

готовая масса разделяется на одинаковые порции (формируются шарики диаметром 3-4 см.);

готовые шарики обваливаются в панировке из талкана и/или молотых орехов.

Далее готовый продукт расфасовывается, упаковывается и маркируется для дальнейшей реализации. Продукт рекомендовано фасовать в художественно-оформленные коробки из картона по ТУ 10-04-819 или из полимерных материалов, разрешенных органами санэпиднадзора РФ, жестяные банки массой нетто не более 1 500 гр. Дно и верх продукта должны быть устланы пищевой бумагой.

Транспортировку осуществляют любым видом транспорта в соответствии с установленным на нем правилами перевозки грузов и с соблюдением гигиенических требований.

Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. При перевозке, погрузке и выгрузке изделия должны быть защищены от воздействия атмосферных осадков.

Готовый продукт храниться в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных и не загрязненных вредителями хлебных запасов складских помещениях при температуре не выше 21 °С.

Хранение осуществляется в строгом соответствии с товарным соседством, исключается хранение с товарами и продуктами, имеющими специфический запах.

Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель в зависимости от его рецептурного состава, вида упаковочного материала, способа упаковывания.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Правила приемки - по ГОСТ 5904. Продукция принимается партиями (продукция одного вида, сорта и наименования, выработанная за одну смену и оформленную одним документом о качестве).

Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов и микробиологических показателей осуществляют в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санэпиднадзора и гарантирующим безопасность продукции.

Методы контроля:

отбор проб - по ГОСТ 5904;

определение органолептических показателей - по ГОСТ 5897;

подготовка проб для определения токсичных элементов - по ГОСТ 26929;

определения токсичных элементов - по ГОСТ 26927, 26930, 26934;

подготовка проб для определения микробиологических показателей - по ГОСТ 26669, 31904;

определение микроорганизмов - по ГОСТ 26670;

определении мезофильных-аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов - по ГОСТ 10444.12;

определение количества бактерий группы кишечных палочек (колиформы) - по ГОСТ 31747;

определение дрожжей и плесени - по ГОСТ 10444.12.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по методам, утвержденным органами государственного санэпиднадзора РФ.