



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

---

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

---

**Заявки на географические указания**

---

Номер заявки: 2021746837

Дата подачи заявки: 26.07.2021

---

Опубликовано: 09.08.2021

---

*Изображение (воспроизведение) заявляемого обозначения:*

**ТАЛКАН 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:*

талкан

*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, отличающийся 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.

В основном талкан готовят «кочевые» народы. 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.

Делается талкан по большей части из ячменя. Зерна перетирают, а потом еще и хорошенько прожаривают. На выходе получается довольно грубая жареная мука, которую потом провеивают и очищают от шелухи.

Охотники, туристы и приверженцы здорового образа жизни (далее - ЗОЖ) любят использовать талкан во время охоты, туристических походов и повседневной жизни соответственно.

Эта еда хоть и считается древней, но отлично подойдет для завтрака современного человека. Ведь она является полностью натуральной, питательной и полезной, благодаря сбалансированному сочетанию белков и углеводов, а также наличию множества микроэлементов.

При питании талканом вес стабилизируется, очищается организм от шлаков.

Особенность талкана в том, что он содержит большое количество пищевых волокон из оболочек зерен, которые, не перевариваясь, 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.

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

Горный Алтай не был подвержен загрязнению примышленными 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:*

«ТАЛКАН Горного Алтая» - алтайский национальный продукт, представляющий собой муку грубого помола как правило из зерен ячменя, изготовленный по традиционному рецепту.

Для изготовления продукта применяют следующие сырье и материалы:

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

Для изготовления продукта применяют следующее сырье:

- ячмень по ГОСТ 28672.

По органолептическим показателям продукт соответствует следующим показателям:

цвет: светло-кремовый, кремовый однотонный;

вкус: свойственный талкану без посторонних привкусов;

запах: свойственный талкану без затхлости, плесени других посторонних запахов.

По физико-химическим показателям продукт соответствует следующим нормам:

влажность, % - не более 7,0;

доброкачественное ядро, % - не менее 99,6, в том числе недодир, % - не более 0,9.;

сорная примесь, % - не более 0,30;

зараженность вредителями хлебных запасов не допускается;

металломагнитная примесь на 1 кг. крупы, мг. - не более 3,0;

зольность (в пересчете на сухое вещество), % - не более 2;

кислотность, град. - не более 10,0.

Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не превышает допустимых уровней, установленных ТР ТС 021 2011.

ТАЛКАН производится из крупного ячменя путем обжаривания, очищения и размалывания. Продукт предназначен для непосредственного употребления в пищу, для дальнейшей переработки и для реализации через розничную сеть. Технология его изготовления позволяет сохранить все то, чем богато пророщенное зерно: клетчаткой, микроэлементами, витаминами. Поэтому талкан благодаря своим полезным свойствам приобретает сейчас популярность и за пределами Горного Алтая, где его часто называют «живой едой».

*Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):*

Осуществляется приемка сырья - зерна ячменя по ГОСТ 28672.

Подготовленные для производства продукта зерна ячменя с оболочкой подвергают очистке от посторонних примесей на вибросите с магнитным улавливателем.

Затем зерновую основу порционно направляют в казаны для обжаривания при температуре от 250 °С до 300 °С в течение 4-5 минут до растрескивания зерен. Продолжительность обжаривания - должна быть достаточная для формирования выраженного приятного вкуса и аромата жареных зерен. При этом зерна ячменя приобретают золотистый, кремовый и светло-коричневый цвет. В результате обжаривания происходит гидролиз крахмала и переход его в более простые углеводы, в частности в декстрины. Наблюдается денатурация белков.

Обжаренное сырье охлаждают до температуры, не превышающей температуру воздуха окружающей среды на 6-8 °С. После чего обжаренное зерно шелушат, как правило, на вальцевом станке с окружной скоростью вращения вальца 15,5 м/с и резиноктаневой наборной деккой марки РТД. В станок встроено металлотканое сито № 056 для отделения мучки. Нешелушеное зерно направляется на повторное шелешуние.

Далее очищенные зерна подлежат измельчению в вальцевом станке. Затем готовый продукт подается в фасовочный аппарат для расфасовывания, упаковывания и маркирования.

«Талкан Горного Алтая» производится с использованием большой доли ручного труда. Методы производства талкана возможно модернизировать, но сущность технологии должна быть неизменной и включать в себя высокотемпературное обжаривание, очищение и измельчение.

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

Транспортирование в пакетированном виде по ГОСТ 21650,23285, 24597, 26663.

Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

Готовый продукт храниться в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных и не загрязненных вредителями хлебных запасов складских помещениях, защищенных от воздействия прямых солнечных лучей и атмосферных осадков, с соблюдением санитарных правил и требований нормативных документов, действующих на территории РФ.

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 и определение объема выборки - по ГОСТ 26312.1. Партии продукта, используемые для детского питания, принимают и размещают отдельно. Каждая партия товара должна сопровождаться сертификатом о содержании токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов.

Методы контроля:

Отбор проб - по ГОСТ 26312.1.

Определение влажности продукта - по ГОСТ 26312.7.

Определение органолептических показателей - по ГОСТ 26312.2.

Определение зараженности вредителя - по ГОСТ 13586.6.

Определение металломагнитной примеси - по ГОСТ 20239.

Определение зольности - по ГОСТ 26312.5.

Определение зараженности вредителями хлебных запасов - по ГОСТ 26312.3.

Определение крупности или номера, примесей и доброкачественного ядра - по ГОСТ 26312.4.

Определение кислотности - по ГОСТ 26971.

Микробиологические исследования проводят в соответствии с требованиями следующих документов:

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

дрожжей и плесени - по ГОСТ 10444.12.

Содержание токсичных элементов определяется по ГОСТ 26927, 26930, 26934, микотоксинов и пестицидов - по методам, утвержденным Минздравом РФ.