



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

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

Заявки на географические указания

Номер заявки: 2021752885

Дата подачи заявки: 20.08.2021

Опубликовано: 06.09.2021

Изображение (воспроизведение) заявляемого обозначения:

ПЯТИГОРСКОЕ МОРОЖЕНОЕ

(731) Заявитель(и):

Закрытое акционерное общество "Холод"
357500, Ставропольский край, г. Пятигорск, ул. Козлова, 39 (RU)

Контактные данные для связи с заявителем:

Телефон: 89269264467

E-mail: liz2003@bk.ru

Указание товара:

мороженое

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

город Пятигорск, Ставропольский край, Российская Федерация

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Производство Пятигорского мороженого имеет богатую историю, которая неразрывно связана с историей Пятигорского хладокомбината.

История фабрики мороженого началась в 1939 году. Тогда в Пятигорске было решено построить крупнейший на Северном Кавказе хладокомбинат для хранения продуктов из госрезерва, а также запасов продовольствия для санаториев и армии. Возводить комбинат решили вблизи железнодорожной станции (в свое время это была главная площадь слободки, получившей название Красной).

Во время Великой Отечественной войны Пятигорск пережил оккупацию. В январе 43-го, когда фашисты покидали город, они взорвали хладокомбинат. Чудом уцелел только корпус фабрики мороженого – заложенный в него заряд взрывчатки почему-то не сработал.

К возрождению предприятия приступили сразу же после освобождения Пятигорска, и уже летом 1947-го комбинат заработал вновь. Тогда же здесь началось производство мороженого.

Таким образом, история производства Пятигорского мороженого насчитывает уже более 80 лет. Пятигорское мороженое представлено широким ассортиментом - более 100 видов, широко известно за пределами города Пятигорска, получило заслуженную высокую оценку потребителей, что подтверждается множеством наград, грамот, дипломов за качество и ассортимент выпускаемого мороженого.

При производстве Пятигорского мороженого используются натуральные продукты, которые производятся на территории Ставропольского края и Северо-Кавказского федерального округа: молоко натуральное, сливки, масло сливочное, мука (высший сорт), сахар, сгущенное молоко.

Территории города Пятигорска входит в состав Кавказских Минеральных Вод - курорта федерального значения в Ставропольском крае, особо охраняемого эколого-курортного региона Российской Федерации, что положительным образом влияет на качество продукции, т.к. в регионе особое внимание уделяется защите экологии, развитию экологически безопасных производств и соответственно недопущению действий, способных привести к загрязнению окружающей среды.

Климатические характеристики Пятигорска и Северо-Кавказского федерального округа отличаются мягким, умеренно-континентальным климатом, большим количеством солнечных дней в году, наличием плодородных почв, чистой горной питьевой воды, что благоприятно сказывается на качестве используемого сырья.

Описание характеристик товара:

Используются следующие сокращения:

М.д.ж. - массовая доля жира

СОМО – массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка

СВ - массовая доля сухих веществ

Виды Пятигорского мороженого выпускаемого в соответствии с ГОСТ 31457-2012 с указанием химического состава

1. Пломбир с ароматом ванили:

- М. д. ж. (массовая доля молочного жира) - не менее 18 %,

- СОМО - не менее 9,5 %,

- Сахар - не менее 15,5 %,

- СВ (массовая доля сухих веществ) - не менее 43 %.

2. Пломбир с ароматом ванили, шоколадный:

- М. д. ж. - не менее 15 %,

- СОМО - не менее 10 %,

- Сахар - не менее 15 %,

- СВ - не менее 40 %.

3. Пломбир с ароматом ванили, шоколадный, крем-брюле, пломбир с неотделяемыми пищевкусовыми продуктами и ягодами: с мягкой карамелью, с кокосовой стружкой, с кусочками грильяжа, с шоколадной крошкой, с кусочками вишни, клубники, лесной ягоды; фруктовыми наполнителями: малина, клубника, чёрная смородина, манго, апельсин, с шоколадным топпингом:

- М. д. ж. - не менее 12 %,

- СОМО - не менее 9,5 %,

- Сахар - не менее 15,5 %,

- СВ - не менее 37 %.

4. Пломбир с ароматом ванили с отделяемыми пищевкусовыми продуктами (изюм, орех):

- М. д. ж. - не менее 12 %,

- СОМО - не менее 9,5 %,

- Сахар - не менее 15,5 %,

- СВ - не менее 37 %.

Массовая доля наполнителя не менее 8 %.

5. Сливочное с ароматом ванили, с мягкой карамелью, с неотделяемыми пищевкусовыми продуктами (пасты, основные вещества):

- М. д. ж. - не менее 10 %,

- СОМО - не менее 9,5 %,

- Сахар - не менее 15,5 %,

- СВ - не менее 35 %.

6. Сливочное с ароматом ванили:

- М. д. ж. - не менее 8 %,

- СОМО - не менее 9,5 %,

- Сахар - не менее 15,5 %,

- СВ - не менее 33 %.

Виды Пятигорского мороженого выпускаемого в соответствии с ТУ 9226-145-00419762-14 с указанием химического состава.

7. Мороженое с ЗМЖ (заменителем молочного жира): с ароматом ванили, шоколадное, с шоколадной крошкой, с кусочками вишни

- М. д. ж. - не менее 10 %,

- СОМО - не менее 9,5 %,

- Сахар - не менее 15,5 %,

- СВ - не менее 35 %,

- содержание животного жира не менее 50 %.

8. Мороженое с ЗМЖ с ароматом ванили, клубники во фруктовой глазури со вкусом тропических фруктов, лесной ягоды, манго, мохито

мороженое с ЗМЖ фруктовая глазурь

- М. д. ж. - не менее 10 %, М. д. ж. - 0 %,

- СОМО - не менее 9,5 %, ФЧ - не менее 4 %,

- Сахар - не менее 15,5 %, Сахар - не менее 20 %,

- СВ - не менее 35 %, СВ - не менее 24 %.

9. Десерт взбитый замороженный шербет со вкусом зелёного яблока, ананаса, с кусочками вишни выпускается в соответствии с ГОСТ Р 55626-2013 на основе натурального яблочного пюре с добавлением сливочной смеси

- М. д. ж. - не менее 1 %,

- СОМО - не менее 5 %,

- Сахар - не менее 26 %,

- СВ - не менее 32 %.

10. Десерт взбитый замороженный, сорбет, сладкий пищевой лёд выпускается в соответствии с СТО 01443900-003-2021 на основе натурального яблочного пюре с добавлением пюре тропических фруктов, с кусочками вишни, граната, с ароматом мандарина, лимона-лайма, клубники, зелёного яблока, ананаса, винограда без добавления молочных компонентов

- М. д. ж. - не менее 0 %,

- СОМО - не менее 0 %,

- Сахар - не менее 26 %,

- СВ - не менее 28 %

- ФЧ - не менее 4 %.

11. Двухслойный фруктовый лёд со вкусом апельсина и граната, бабл-гам и мяты выпускается в соответствии с ГОСТ Р 55626-2013

- М. д. ж. - не менее 0 %,

- СОМО - не менее 0 %,

- Сахар - не менее 20 %,

- СВ - не менее 24 %,

- сухие вещества фруктовой части не менее 2 %.

По органолептическим показателям:

Вкус и запах: чистый, характерный для данного вида мороженого, десерта, без посторонних привкусов и запахов; консистенция плотная; структура однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда.

При использовании пищевкусовых продуктов в целом виде или в виде кусочков, «прослоек», «прожилок», «стержня», «спиралевидного рисунка» и другое с наличием их включений.

В глазированной мороженом структура глазури (шоколада) однородная, без ощутимых частиц сахара, какао-продуктов, сухих молочных продуктов, с включением частиц орехов, арахиса, вафельной крошки и др. при их использовании.

Цвет: характерный для данного вида мороженого, десерта, равномерный по всей массе. При использовании пищевых красителей – соответствующий цвету внесенного красителя. Для глазированного мороженого - цвет покрытия, характерный для данного вида глазури и шоколада.

Внешний вид: порции однослойного или многослойного мороженого различной формы, обусловленной геометрией формирующего или дозирующего устройства, формой вафельных изделий, полностью или частично покрытые глазурью (шоколадом) или без глазури.

Для производства мороженого крем-брюле используется сироп крем-брюле, изготовленный из молока цельного сгущенного с сахаром и сахара путем карамелизации.

Кислотность мороженого с неотделяемыми пищевкусовыми продуктами соответствует нормируемой кислотности мороженого с аналогичными или близкими по наименованию пищевкусовыми продуктами.

Диапазоны взбитости мороженого:

- взбитость мороженого, вырабатываемого на эскимогенераторах - не менее 40 %;

- для сливочного мороженого - от 30 % до 110 %

- для пломбира – не более 130 %.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

В ходе производства Пятигорского мороженого в границах города Пятигорска осуществляются следующие этапы:

1. Прием сырья

Сырье проходит тщательный отбор (проводятся испытания, как в собственной лаборатории, так и в аккредитованных лабораториях). Качество сырья и готовой продукции подтверждено протоколами испытаний.

2. Хранение сырьевых компонентов

Хранение проводят в соответствии с требованиями нормативных документов.

Охлажденное сырое молоко хранят при температуре $+4\pm 2$ °С - не более 36 час. Сливочное масло хранится при относительной влажности воздуха не более 90 % при температуре воздуха - режим 1: 3 ± 2 °С не более 10 суток, режим 2: минус 6 ± 3 °С не более 9 месяцев, режим 3: минус 16 ± 2 °С не более 15 месяцев.

Сахар белый кристаллический (сахар-песок) хранится при температуре не выше $+40$ °С и относительной влажности воздуха не более 70 %.

Какао-порошок хранится при температуре воздуха от $+15$ °С до $+20$ °С и относительной влажности воздуха не более 60 % не более 30 месяцев.

Ароматизаторы и красители хранятся при температуре не выше $+25$ °С.

Вафельные изделия хранятся при температуре $+25$ °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение одного месяца со дня изготовления для неупакованных изделий и не более 3 месяцев для герметически упакованных.

3. Подготовка сырья

Изюм инспектируют, отбраковывают и удаляют недоброкачественные ягоды, промывают в проточной воде, обсушивают и направляют на дальнейшую обработку.

Сироп крем-брюле изготавливают из следующих ингредиентов: молоко цельное сгущенное с сахаром по ГОСТ 31688-2012, сахар белый по ГОСТ 33222-2015.

Просеянный сахар и молоко цельное, сгущенное с сахаром, вносят в котел согласно рецептуре. Процесс приготовления сиропа крем-брюле ведут в котлах с паровым обогревом при непрерывном помешивании (давление пара в котле от 3 до 5 атм.). Смесь компонентов доводят до 100 °С, выдерживают при давлении пара в котле от 2 до 3 атм. Уваривают до приобретения сиропа крем-брюле густой консистенции и коричневой окраски. По окончании карамелизации пар закрывают массу сиропа охлаждают до 60 °С, добавляют воду согласно рецептуре. Сироп вводят в смесь в процессе смешивания с другими компонентами при температуре от 35 до 40 °С.

4. Смешивание компонентов

Требуемое по рецептуре предварительно подготовленное, если это необходимо, сырье взвешивается, дозируется и вносится в смесь в следующей последовательности:

- жидкие компоненты: молоко цельное;
- подготовленное (растаявшее на маслотопке) сливочное масло;
- сухие компоненты вносят в турбомиксер;
- стабилизаторы, эмульгаторы перемешивают с сахаром в пропорции 1:3 и тоже вносят в турбомиксер;
- сгущенные и вязкие продукты вносят в турбомиксер.

Поступающая из составительного танка в ПОУ смесь сначала проходит через два фильтра: грубой очистки (крупная сетка) и тонкой очистки (мелкая сетка) и через входной коллектор поступает в приемный бак. Из приемного бака смесь подается в секцию регенерации, подогревается до $55-60$ °С и поступает на гомогенизатор (на первой ступени происходит дробление жировых шариков на более мелкие, на второй происходит разбивание возможных жировых скоплений).

Гомогенизация осуществляется с целью получения однородной эмульсии с преобладанием жировых шариков диаметром 1 мкм , что создает благоприятные условия для формирования структуры мороженого.

Смеси для мороженого гомогенизируются при разном давлении, по мере увеличения М.д.ж. в мороженом давление гомогенизации понижают.

Далее смесь подается в секцию пастеризации, где нагревается до $85-87$ °С и направляется в выдерживатель, время выдержки 50 сек.

Пастеризацию (тепловую обработку) смеси для мороженого проводят с целью уничтожения патогенных микроорганизмов и снижения общей бактериальной обсемененности продукта. Наряду с обеспечением безопасности продукта пастеризация способствует переводу составных частей стабилизационной системы в активное состояние. Определяющими параметрами процесса пастеризации являются температура и продолжительность выдержки смеси при этой температуре. После этого смесь направляется в секцию регенерации, где частично охлаждается встречным потоком вновь поступающей смеси и потом охлаждается в секциях водяного и рассольного охлаждения до $2-6$ °С. Охлажденная смесь перекачивается в емкости для хранения смеси, после

чего смесь охлаждается до температуры $0\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ не более 2 часов после окончания процесса гомогенизации.

5. Созревание и хранение смеси

Охлажденная смесь должна пройти стадию созревания. Созревание проводят, выдерживая смесь при температуре $4\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ не менее 4 часов. Продолжительность хранения смеси, включая созревание, при температуре от $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ до $2\text{ }^{\circ}\text{C}$ – не более 48 часов. Созревшую смесь подают на фризирование.

Фризерование - процесс частичного замораживания и насыщения смеси воздухом (взбивания).

В процессе фризирования температура смеси понижается на $1,5\text{-}2\text{ }^{\circ}\text{C}$ ниже криоскопической и начинается процесс формирования структуры мороженого: образуются кристаллы льда и воздушные пузырьки, происходит частичная агломерация жировых частиц.

Выгрузка мороженого из цилиндра фризера осуществляется при температуре минус $4\text{ }^{\circ}\text{C}$ и ниже. Температура мороженого выше минус $4\text{ }^{\circ}\text{C}$ отрицательно сказывается на формировании структуры продукта.

6. Фасовка мороженого, декорирование, упаковка, закаливание

После фризирования мороженое фасуют в потребительскую тару. В процессе фасовки в мороженое вносят пищевкусные продукты в целом виде или в виде кусочков, прослоек, стержней и т. д., наносят глазурь, шоколад, декорируют.

Мороженое упаковывается после закаливания в скороморозильных камерах. Упаковка, упаковочные материалы и способы упаковывания должны обеспечивать сохранение качества и безопасность мороженого при его хранении, транспортировании и реализации. На каждую единицу продукции при помощи видеоджета наносится вес и дата изготовления. Готовую продукцию упаковывают в гофрокоробку.

Коробки оклеивают скотчем, наклеивают информационный ярлык.

После упаковки в транспортировочную тару мороженое отправляют в закалочную камеру для дозакаливания.

7. Хранение

Закаленное до температуры не выше минус $18\text{ }^{\circ}\text{C}$ мороженое, упакованное в транспортную тару, запалетованное, направляется в камеры хранения при температуре не выше минус $24\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Рекомендуемый срок годности мороженого 12 месяцев.

Транспортировка мороженого проводится в условиях, обеспечивающих поддержание температуры продукта.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Мороженое выпускается строго в соответствии с ГОСТ 31457-2012.

Сырье проходит тщательный отбор (проводятся все необходимые испытания, как в собственной лаборатории, так и в аккредитованных лабораториях).

Качество сырья и готовой продукции подтверждается протоколами испытаний.

Работники, задействованные в производстве мороженого, проходят медицинские осмотры.

Ежеквартально готовая продукция сдается в аккредитованную лабораторию на проверку показателей безопасности.

Производственный контроль осуществляется в соответствии с внутренними документами производителя. Результаты производственного контроля регистрируются в журналах производственного контроля.

Каждая партия товара подвергается лабораторному контролю (сухие вещества по ГОСТ 3626-73, содержание жира по ГОСТ 5867-90, микробиологические анализы по ГОСТ 32901-2014 КМАФАнМ, БГКП).