РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 288**

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **288**

Дата подачи заявки: **15.04.2021**

Номер заявки: **2021722618**

Дата государственной регистрации: **30.06.2022**

Опубликовано: **30.06.2022**

Географическое указание:

ШАДРИНСКИЙ ПРЯНИК

Указание товара:
пряники

Место происхождения (производства) товара (границы географического объекта):
город Шадринск, Шадринский, Далматовский, Каргопольский и Шатровский районы Курганской области

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Пряники, производимые на территории Шадринского уезда Пермской губернии, стали визитной карточкой Зауралья почти два столетия назад. Со знаменитой Крестовско-Ивановской ярмарки (входила в тройку крупнейших в Российской империи) пряники везли в Ирбит, Тобольск, Омск и дальше по всему Уралу и Сибири.

В то время пряничное тесто состояло из ржаной муки с мёдом и пряностями с добавлением фруктовых или ягодных начинок. В обычные дни предлагались дешёвые мелкие пряники. Они выпекались, как правило, без особых украшений и рисунков. Для особых случаев готовились пряники «подносные».

С 1796 по 1923 годы Шадринск являлся административным центром Шадринского уезда Пермской губернии (в настоящее время - административный центр Шадринского района Курганской области). До 1917 года в Шадринске пряничным производством занимались Анчугов А.М., Галюков П.А., Кутузов А.И., Машуков А.О., Митрофанов Ф.Н., Сеначин М.А. Производством патоки в Шадринске занимались Юкляевских С.Т., Татнев Д.А.

В историческом центре Шадринска сохранилось здание «Кондитерской» А.М. Анчугова, где в XIX веке изготавливалось около 20 сортов пряников: лепных, вырезных и печатных.

Также в Шадринском уезде пряники производились на территории современных Шадринского, Далматовского, Каргопольского и Шатровского районов Курганской области, сведения о которых содержатся в работе Зырянова А.Н. «Промыслы в Шадринском уезде Пермской губернии»:

«Выделкой пряников занимаются в селах: Иванищевском и Сосновском Шадринского уезда, коих состоит в настоящее время прянишных изб до 31; рук занято взрослых и детских обоего пола до 250. Кроме того, есть прянишники в заштатном городе Далматове, 3 дома с 12 рабочими; в селах Мехонском, 1 дом с 4 рабочими, и Вороновском, 2 дома с 10 рабочими.

Выделываются пряники в отдельных избах, называемых пряничными, с обыкновенными в них хлебопекарными большими печами из кирпича или глины. Замес теста производится руками мужчин, потому что для скатания его в колобу муки требуется сила крепкая, здоровая, превосходящая силу женщин, ибо тесто это бывает необыкновенно упруго, туго и твердо. Мнутся колобья среди стола, размера самого большого, для лучшего простора. Пряники делаются и паточные, и медовые. Первые - больше по значительному расходу на них; медовые пряники, за некоторыми исключениями, идут тише, по цене дороже и потому выделываются меньше, да и то в большинстве случаев с подливом патоки. В том и другом случае подсыпается в замес небольшая часть поташа, от чего пряники выходят гораздо пухлее, рыхлее и красивее.

Мёд для теста варят предварительно на огне в печах, посредством железных ковшей, откуда, после неоднократного кипячения его, выливают в сосуды с медом, где размешивают варёный мёд с сырым, и опять варят из тех же сосудов в ковшах. Когда истребят таким образом сырость в меде, подливают в него воды или патоки, по глазомеру, и насыпают потом в жидкость муку, перемешивая его постоянно ножом или другим каким-нибудь железным орудием. Судя по сгущенности теста, вываливается оно из квашни на стол, где сминается могучими и крепкими руками мужика. Совершенно уже измятое тесто изрезывается на колобья и рассекается посредством деревянных скалок в сочни, из коих нарезываются потом разнообразной формы пряники, украшенные с лицевой стороны нарезкой, посредством вилки, или особой деревянной формы, сжимающей извне сочни для фигур и узоров на них.

Выделываются пряники простые и с начинкой из изюма, урюка, черемухи и других ягод, которые распариваются для сего предварительно в печи, рубятся на мелко сечкою в корыте и укладываются ровным пластом между двух сочней (сдавливаемых руками), мельчимых потом на пряники ножами и косарями. Пекутся они в печах, чрезвычайно жарко натопленных на железных листах с загибами и ручками по бокам. Мука употребляется крупичатая, туземного размола, I и 2 сорта, покупаемая, как и мед, и патока, в городе Шадринске или с мельниц. Для придачи вкуса пряникам кладутся в замес теста несколько горстей аниса или других пряностей, приобретаемых с базара или взятых из своего огорода. Печение пряников производится в печах без углей, которые для этого случая или загребаются к одному боку в печи, или вовсе выносятся из нее. Листы, прежде укладки на них пряников, смазываются конопляным или льняным маслом, для того чтобы пряники не прилипали к ним. На один пуд муки потребно меду 5 фун., патоки 10 фун., изюма 3 фун., аниса 5 золотников, канцелярного семени 2 золотника, кремортартара 1, камеди 2, квасцов 3 и поташа 1 золотник. Налив воды в мёд или патоку делается произвольный и потому определить его нет возможности, но во всяком случае налив этот бывает значительный для удешевления стоимости товара.

Продажа пряников производится на всех местных ярмарках и базарах, в розницу и оптом, за наличные деньги и изредка в кредит. Годичный заработок прянишника оказывается не безудовлетворительным по его быту, самому несложному в своем основании».

В советский период изготовлением пряников занимался Шадринский пищекомбинат.

В настоящее время при производстве Шадринских пряников используется как традиционное сырье (ржаная и пшеничная мука, мёд, патока, сухофрукты, пряности), так и иное сырье, характерное для современной пищевой промышленности. Такие ингредиенты, как мука и пчелиный мёд преимущественно приобретаются у производителей Шадринского района и Курганской области.

Рецептура одного из Шадринских пряников, «Черемухового с брусничной начинкой», разработана на основе собранных краеведами материалов о кулинарных традициях Шадринского уезда. Пряник на натуральной черемуховой муке с начинкой из лесной брусники – символ преемственности традиций шадринских мастеров пряничного дела.

На сувенирные Шадринские пряники наносятся оттиски с символикой региона:

- изображение куницы (куница – элемент герба Шадринска);

- изображение гуся (персонаж исторической легенды о шадринском гусе. В XVIII веке пожар уничтожил половину Шадринска. Местный воевода в письме Екатерине II предложил вывести жителей вместе с вещами, чтобы сжечь вторую половину города до того, как пожар застанет их врасплох. Письмо настолько удивило императрицу, что она пожелала воочию увидеть «сего шадринского гуся». Ответ Екатерины II был истолкован буквально и в Санкт-Петербург отправили обоз со стадом шадринских гусей. Английскому послу, пребывавшему на обеде у императрицы, жареный гусь пришелся по вкусу, следствием чего явилось соглашение о поставке шадринских гусей «в торговую аглицкую землю». С тех пор гусей поставляли к царскому двору вплоть до революции.);

- изображение царевны-лягушки (именно в Шадринском уезде в 1850-х годах известный краевед А. Н. Зырянов записал более 20 сказок, в том числе о Царевне-лягушке и Елене Прекрасной, о Жихарке, о Сивке-Бурке и др.; записанные сказки он передал в Русское географическое общество, где их увидел и включил в свой сборник «Русские народные сказки» А. Н. Афанасьев);

- надпись «Шадринск» и др.

Шадринские пряники имеют статус территориального гастрономического бренда. С 2018 года они представляют Курганскую область на «Вкусной карте России».

Шадринские пряники – неизменный экспонат региональных стендов Курганской области на выставках, фестивалях и форумах. В 2019 году Шадринские пряники представляли Курганскую область на VIII Межрегиональном творческом фестивале славянского искусства «Русское поле», а также на Международном форуме по хлебопечению «Хлеб, ты – мир!». В 2020 году Шадринские пряники стали единственным продуктом, зарегистрированным от Курганской области в Первом национальном конкурсе региональных брендов продуктов питания «Вкусы России». Традиционным стало проведение такого мероприятия, как пряничный фестиваль под девизом «Шадринск – пряничная столица Урала».

В 2015 году в городе Шадринске был создан музей Шадринского пряника «Пряничный домик», где представлены тиражные и расписные пряники разнообразных форм и размеров, исторические фотографии и информация об истории пряничного дела в Шадринском уезде.

Шадринские пряники – традиционный гастрономический сувенир, который местные жители с гордостью везут во все уголки страны. Налажено сотрудничество с Курганским и Шадринским туристско-информационными центрами, а также с ведущими предприятиями и некоммерческими организациями региона по изготовлению Шадринских пряников в качестве бизнес-сувениров.

Описание характеристик товара:

Шадринские пряники представляют собой мучные кондитерские изделия разнообразной формы с выпуклой верхней поверхностью, с содержанием или без содержания пряностей, мёда, с рисунком или без рисунка, с начинкой или без нее, глазированные или неглазированные. Различают два основных вида пряников: заварные и сырцовые. Каждый из этих видов вырабатываться как с начинкой, так и без нее.

По органолептическим и физико-химическим показателям Шадринские пряники соответствуют требованиям ГОСТ 15810–2014 «Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия».

Пряник заварной (массовая доля жира в пересчете на сухое вещество - не более 15 %, массовая доля влаги - 8,5–16,0 %, массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество - не менее 24,0 %, плотность - от 0,35 до 0,55 г/см3).

Пряник сырцовый (массовая доля жира в пересчете на сухое вещество - не более 15%, массовая доля влаги - 11,0–16,0 %, массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество - не менее 24,0 %, плотность - от 0,55 до 0,75 г/см3).

Вкус и запах: изделия с ярко выраженными сладким вкусом и ароматом, свойственными данному наименованию пряничного изделия, соответствующими вносимым вкусоароматическим добавкам, без посторонних привкуса и запаха.

Структура изделия: пряники с мягкой, связанной структурой, не рассыпающиеся при разламывании.

Цвет: от бело-кремового до темно-коричневого с оттенками различной интенсивности. Цвет мякиша - равномерный по всему объему изделия. Поверхность может быть темнее мякиша, нижняя поверхность темнее верхней.

Вид в изломе: пропеченные изделия, с равномерной хорошо развитой пористостью, без пустот, закала и следов непромеса.

В пряниках с начинкой начинка должна находиться внутри изделия, не допускается вытекание начинки на поверхность изделия. Допускается незначительное уплотнение в местах, граничащих с начинкой. Начинка не должна выступать за края пряничного изделия.

Поверхность пряничных изделий:

- покрытых сахарным сиропом – нелипкая, «мраморная» с характерными скоплениями кристаллов белого цвета, без сколов и оголенных мест;

- покрытых глазурью – ровная или волнистая, блестящая или матовая; без следов поседения и оголенных мест; без следов слияния красок и смазывания рисунка.

Форма пряников: правильная, разнообразная, нерасплывчатая, без вмятин, с выпуклой верхней поверхностью (за исключением пряничных изделий, имеющих оттиск рисунка или надписи на поверхности). Нижняя поверхность ровная.

Для производства пряников используют ржаную и пшеничную муку, мёд, патоку и пряности. Начинки для пряников готовят из сухофруктов (изюм, курага и др.), из натуральных ягод и фруктов, таких как яблоки, брусника, клюква, черемуха.

В рецептурах Шадринских пряников используют также ингредиенты, характерные для современной пищевой промышленности: сахар, сливочное масло, маргарин, кисломолочные продукты (творог), сухой меланж, повидло и конфитюры плодово-ягодные, черёмуховую муку, какао-порошок, орехи (грецкие, миндаль, фундук, кокос), арахис, мак пищевой, соль, разрыхлители (карбонаты аммония, соду пищевую), загустители, лимонную кислоту, ароматизаторы (эссенцию цитрусовую), варёное сгущенное молоко, подсластители. Для расписных пряников цветные глазури изготавливают с использованием современных пищевых красителей.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Производство Шадринских пряников состоит из следующих этапов.

1. Входной контроль и хранение сырья в соответствии с нормативными документами.

2. Приготовление сахаро-паточного сиропа, процеживание, охлаждение до температуры 65 ºС (для заварных пряников), до 40 ºС (для сырцовых пряников).

3. Для заварных пряников: заваривание муки горячим сахаро-паточным сиропом. Охлаждение смеси.

4. Приготовление теста: соединение ингредиентов, входящих в рецептуру изделия с помощью тестомесильной машины.

5. Для изделий с начинками – приготовление начинок.

6. Формование изделий вручную или машинным способом.

7. Для сувенирных пряников - нанесение оттиска на изделие.

8. Выпечка изделий при температуре 190-200 ºС.

9. Охлаждение выпеченных изделий.

10. Для глазированных пряников – приготовление сиропа для глазирования, глазирование изделия (вручную или с помощью тиражного барабана), просушивание.

11. Для расписных сувенирных пряников – приготовление цветных сахарных помадок, нанесение рисунка сахарной помадкой вручную, просушивание.

12. Фасовка, упаковка изделий.

Сроки годности и условия хранения пряников при температуре (18±5) ºС и относительной влажности воздуха 75 %:

- для неглазированных пряников сырцовых – не более 20 суток;
- для глазированных пряников сырцовых – не более 30 суток;
- для пряников заварных – не более 45 суток.

Пряники сохраняют свои свойства только в упакованном виде. Продукция безопасна при ее использовании в соответствии с целевым назначением

Пряники должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах.

Транспортируют пряники с соблюдением санитарных правил в чистых сухих контейнерах, автомашинах. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть защищена от атмосферных осадков.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Контроль за соблюдением условий производства и сохранением характеристик Шадринских пряников осуществляется в соответствии с внутренними документами производителя.

Пряники выпускаются строго в соответствии с требованиями ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия».

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара охватывает следующие контролируемые параметры, операции технологического процесса, а также периодичность контроля, его методы.

1. Сырье.

Производится контроль органолептических показателей, условий и сроков хранения (для каждой партии); наличия посторонних примесей в сыпучих продуктах, отсутствия амбарных вредителей (для каждой партии); температуры и влажности воздуха на складе (1 раз в сутки). Контроль проводится визуально, а также с использованием гигрометра психометрического и термометров.

2. Подготовка сырья к пуску в производство. Контролю подвергаются следующие операции технологического процесса:

- просеивание, промагничивание сыпучих продуктов (2 раза в смену визуально, а также с помощью сетки размерами ячеек не более 2 мм);

- контроль металломагнитной примеси в муке (1 раз в сутки визуально, а также с помощью весов лабораторных);

- процеживание яичной массы, меланжа, патоки, мёда, масла растительного, протирание повидла, начинок ягодных и другого вязкого сырья через сито (при каждом приготовлении с использованием сетки с размером ячеек не более 2 мм);

- зачистка масла сливочного, маргарина после распаковки с помощью ножа (контролируется визуально при каждом приготовлении).

3. Вода питьевая.

Ежесменно проверяются органолептические показатели воды. Микробиологические и физико-химические показатели проходят проверку 1 раз в год в аккредитованных лабораториях.

4. Упаковочный материал.

Каждая партия проходит визуальную проверку по ГОСТ 24297-87 на предмет чистоты, качества, условий хранения и наличия сопроводительных документов упаковочного материала.

5. Взвешивание сырья, начинок и пищевых добавок.

Каждая партия проходит контроль на лабораторных весах на массу нетто компонентов. Также контролю подвергаются операции растворения и процеживания пищевых добавок (химические разрыхлители, соль) при помощи сетки с размером ячеек не более 2 мм.

6. Приготовление сахаро-паточного сиропа.

Каждая партия подвергается контролю:

- температуры сиропа, времени приготовления (рефрактометр, термометр, часы);

- процесса процеживания сахаро-паточного сиропа и сахарного сиропа (сетка с размером не более 2 мм).

7. Приготовление пряничного теста.

Контролируемой операцией технологического процесса является заваривание муки сахаро-паточным сиропом, контроль температуры теста. Проверяется каждая партия с использованием термометра.

8. Формирование тестовой заготовки.

Контролируемые параметры - толщина, масса пряничного теста. Измерение проводится с помощью весов и линейки металлической.

9. Выпечка.

Каждая партия проходит следующий контроль:

- температуры выпечки (термометры манометрические);

- продолжительности выпечки (реле времени (0-100 мин), часы (1-12 час));

- готовности полуфабрикатов (органолептически).

10. Приготовление тиражного сиропа. Контролируемыми параметрами являются температура сиропа и время его приготовления. Проверяется каждая партия. Используются средства контроля: рефрактометр, термометр, реле времени.

11. Глазирование пряника.

Каждая партия подлежит визуальному контролю на равномерность распределения сиропа для глазирования на поверхности пряников.

12. Сушка пряника.

Каждая партия проходит визуальную и органолептическую проверку на качество просушки (отсутствие липкости глазури на поверхности пряников).

13. Контроль качества пряников.

Контролируемыми параметрами являются физико-химические показатели: влажность, зола, намокаемость, массовая доля жира, массовая доля сахара. Показатели проходят проверку 1 раз в год в аккредитованных лабораториях.

14. Фасовка, упаковка.

Контролируемыми операциями технологического процесса являются взвешивание, фасовка, упаковка, отбраковка. Каждая партия проходит визуальный контроль, а также измеряется на весах.

15. Производственное оборудование.

Один раз в смену проводится визуальный контроль качества проведения санитарной обработки и дезинфекции оборудования.

16. Хранение готовой продукции.

В каждой партии проверяется срок хранения по маркировке на готовой продукции. Условия хранения готовой продукции (температура, влажность воздуха, отсутствие вредителей) проверяются 1 раз в смену визуально и с помощью гигрометра психометрического.