РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 308**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **308**

Дата подачи заявки: **25.03.2021**

Номер заявки: **2021717266**

Дата государственной регистрации: **17.02.2023**

Опубликовано: **17.02.2023**

Географическое указание:

БЕЛЁВСКАЯ СМОКВА

Указание товара:
смоква

Место происхождения (производства) товара (границы географического объекта):
Белёвский район Тульской области

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Смоква – это старинное лакомство на Руси из фруктов/ягод, которое по вкусовым характеристикам очень похоже и на мармелад, и на пастилу.

Характеристики Белёвской смоквы определяются историческими традициями её изготовления в Белёвском районе Тульской области.

Белёвский район расположен в центральной части Русской равнины, в северной части Среднерусской возвышенности. Благоприятное расположение и умеренно-континентальный климат Белёвского района Тульской области, наличие почв: дерново-подзолистых, светло-серых, лесных, серых лесных, темно-серых лесных, аллювиальных – всё это в совокупности позитивно воздействует на выращивание плодовых деревьев, в том числе яблонь, а также ягод.

Характеристики Белёвской смоквы, помимо географических условий места её производства, обусловлены ещё и давними традициями изготовления сладостей, существующими в Белёвском районе Тульской области. Традиции изготовления сладостей в Белёвском районе Тульской области передаются из поколения в поколение. В 1888 г. крупный промышленник и купец Амвросий Прохоров открыл в городе Белёве производство огневой сушки плодов и овощей. Урожай из собственных садов, а также скупаемые в Белёве и окрестных селах фрукты и ягоды Прохоровы перерабатывали на сушильне - мастера делали пастилу, зефир, мармелад, смокву.

Белёвская смоква поставляется во многие города России, Республику Казахстан, также входит в меню пассажиров Аэрофлота.

Репутация Белёвской смоквы подтверждена наличием награды за качество - золотая медаль международного конкурса «Лучший продукт-2018» ПРОДЭКСПО.

Описание характеристик товара:

Белёвская смоква - кондитерское изделие, полученное из яблочного пюре и (или) другого фруктово-ягодного сырья с добавлением сахара (или без него). В качестве фруктово-ягодного сырья может использоваться пюре фруктовое или ягодное (в ассортименте), варенье, джемы, начинки (фруктовые, ягодные), ягоды и фрукты сублимационной сушки, вода питьевая.

По внешнему виду смоква представляет собой фигуры квадратной или прямоугольной формы, без деформаций, со слегка липкой поверхностью.

Цвет смоквы - от светло-коричневого до темно-коричневого, в соответствии с используемыми ингредиентами, допускается окраска используемых добавлений.

Структура смоквы – затяжистая; вкус и запах - свойственные яблочному пюре, из которого она изготовлена, или со вкусом и запахом фруктово-ягодного сырья, если смоква изготовлена с добавлением этих ингредиентов, без постороннего привкуса и запаха.

Физико-химические показатели: массовая доля влаги - не более 25 %, массовая доля золы, нерастворимой в 10 % растворе соляной кислоты - не более 0,05 %.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Технологический процесс производства Белёвской смоквы состоит из стадий, осуществляемых в следующей последовательности:

1. Поступление сырья на склад, входной контроль, хранение на складе.

При приемке сырьевых компонентов их качество оценивают на соответствие требованиям нормативных документов. Сроки и условия хранения сырья соблюдаются в соответствии со спецификой поступающего сырья. На предприятии поступающее сырье для изготовления смоквы хранится на складах в соответствии с требованиями нормативных документов и требований по условиям хранения поставщиков сырья.

2. Транспортировка на участок подготовки.

3. Подготовка сырья к производству.

Бочки с сырьем проходят санитарную обработку. Сырьё из бочек процеживается и дозируется. Сахар освобождается от оборотной тары и просеивается.

4. Приготовление и сушка массы.

Приготовление массы производится в специальных сбивальных машинах. В сбивальную машину закладывают рецептурное количество охлажденного яблочного пюре, сахарного песка (или без него) и (или) фруктово-ягодного сырья. Смешивание компонентов осуществляется в течение 10-15 минут, температура готовой массы 18-22 °С. Масса выкладывается на сита, дно которых выстлано пергаментом и направляется на сушку. Сушка производится в сушильных шкафах при температуре 70-75 °С в течение 24-48 часов. Готовность пластов определяется визуально. Поверхность пласта должна оставаться сухой. Готовые пласты охлаждают и укладывают на стеллажи. После того, как бумага свободно начнет отставать от пластов, ее аккуратно удаляют. Готовые платы должны быть целые, не пересушенные, с равномерно просушенной структурой.

5. Резка пласта на отдельные изделия.

Высушенные пласты смоквы режут на отдельные порции требуемых размеров и направляют на упаковку.

6. Упаковка и маркировка.

Смоква выпускается фасованной в потребительскую тару и (или) весовой.

Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания смоквы, должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» и обеспечивать сохранение качества и безопасности продукта при его перевозке, хранении и реализации.

Маркировка потребительской тары с продуктом должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Продукт транспортируется всеми видами транспорта в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», руководствуясь правилами перевозки грузов, на соответствующем виде транспорта с учетом условий перевозок, установленных изготовителем. Транспортные средства должны быть крытыми, сухими, чистыми, без постороннего запаха, не зараженными вредителями хлебных запасов.

Смоква должна храниться в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре от 0 °С до +25 °С не более 12 месяцев.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Сырьё, применяемое для изготовления Белёвской смоквы, должно быть разрешено к применению в пищевой промышленности и по показателям безопасности соответствовать требованиям Технических Регламентов таможенного союза: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

Сырье проходит тщательный отбор (проводятся все необходимые испытания в аккредитованных лабораториях).

Каждая партия поступающего сырья контролируется по органолептическим показателям, по физико-химическим показателям – выборочно.

Сроки годности, условия хранения сырья и полуфабрикатов контролируются работниками склада ежедневно с отметкой в журнале.

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

Готовая продукция ежедневно проходит контроль по органолептическим показателям; ежемесячно – по микробиологическим показателям: КМАФАиМ, БГКП, дрожжи, плесень, патогенные, в т.ч. сальмонеллы; 1 раз в квартал – по физико-химическим показателям; 2 раза в год – на соли тяжелых металлов (свинец, кадмий, ртуть, мышьяк), микотоксины; ежегодно – на пестициды, ГМО, аллергены.