РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 314**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **314**

Дата подачи заявки: **28.11.2022**

Номер заявки: **2022785386**

Дата государственной регистрации: **15.05.2023**

Опубликовано: **15.05.2023**

Географическое указание:

ШНИЦЕЛЬ ПО-БИРОБИДЖАНСКИ

Указание товара:

шницель

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

город Биробиджан Еврейской автономной области

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Создателем блюда «Шницель по-биробиджански» является выдающийся мастер-кулинар Яков Исаакович Блехман, родившийся в 1913 году в г. Одесса.

В 1933 году он переехал на Дальний Восток на строительство Комсомольска-на-Амуре, а совсем скоро переселился в поселок на Бире (нынешний г. Биробиджан), где работал по специальности. Мастерство и талант молодого повара сразу заметили и пригласили работать в столовую нового здания Дома Советов, а в 1936 г. в Биробиджане построили первый ресторан, куда Якова Исааковича пригласили работать шеф-поваром.

В полной мере талант Я.И. Блехмана как кулинара и кондитера проявился, когда он перешел работать заведующим производством и шеф-поваром в ресторан «Восток». Из собранных старых рецептов различных еврейских блюд Яков Исаакович составил список и определил коронное блюдо – «Шницель по-биробиджански», отведать которое специально заезжали известные люди.

В свое время его кулинарное мастерство по достоинству оценили знаменитый иллюзионист Вольф Мессинг, народный комиссар путей сообщения СССР Лазарь Каганович, маршал Василий Блюхер и многочисленные артисты кино и советской эстрады.

В 2014 году на доме, где проживал прославленный повар-кондитер Яков Исаакович Блехман, установили мемориальную доску в его честь – за большой вклад в развитие общественного питания в Биробиджане.

В 2015 году в городском парке Биробиджана впервые был проведен конкурс «Шницель по-биробиджански», в котором приняли участие представители заведений общественного питания.

В сентябре 2019 года впервые прошел гастрономический фестиваль, посвященный блюду, ставшему давней и узнаваемой визитной карточкой столицы Еврейской автономной области – «Шницель по-биробиджански». Фестиваль проводится ежегодно в конце сентября и пользуется

большой популярностью.

Описание характеристик товара:

«Шницель по-биробиджански» – традиционное фирменное блюдо столицы Еврейской автономной области.

«Шницель по-биробиджански» изготавливают исключительно из спинной части говядины. Отличительной особенностью является подготовка полуфабриката – мясо нарезают на небольшие кусочки и пропускают через мясорубку два раза. Подготовленную массу разделывают в виде тонкой лепешки. Особенность приготовления блюда заключается в панировке и жарке.

«Шницель по-биробиджански» имеет овально-плоскую форму, диаметром 17-18 см, запанирован тонким слоем муки и яичной массы, имеет золотистый цвет корочки с обеих сторон.

В приготовленном виде «Шницель по-биробиджански» должен иметь приятный запах, свойственный сырью; сочный, пикантный и насыщенный вкус без посторонних привкусов. Вкус и аромат соответствует использованным продуктам. Консистенция шницеля – сочная, однородная, не допускается наличие грубых соединительных тканей и сухожилий.

На стол блюдо подают с любым гарниром, в качестве которого чаще используют картофель фри. Для украшения готового блюда используют свежие и консервированные овощи, зелень.

Пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта: белки – 17,5 г, жиры – 24,9 г, углеводы – 9 г, энергетическая ценность – 331 ккал.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Рецептура блюда «Шницель по-биробиджански» на 1 порцию:

- говядина (спинная часть) – 109 г;
- яйцо – 40 г;
- мука 1 сорта – 15 г;
- жир для жарения – 12 г;
- масло сливочное или маргарин для поливки – 10 г;
- специи, соль.

Мясо (спинную часть говядины) нарезают на небольшие кусочки и пропускают через мясорубку два раза. Затем добавляют воду, соль, перец и тщательно взбивают, чтобы масса стала пышной.

Подготовленную массу разделывают в виде тонкой лепешки (выход полуфабриката – 164 г) и панируют в муке. Отдельно в посуде взбивают яйцо. Во взбитую, чуть подсоленную яичную массу кладут запанированный в муке шницель, затем опять панируют в муке и окунают с двух сторон в яичную массу.

После этого шницель вместе с яичной массой аккуратно выливают на предварительно разогретую сковороду с жиром и жарят до золотистого цвета с двух сторон. Как правило, готовое блюдо сразу подается на стол.

Температура подачи готового блюда не ниже 65 °С, выход в готовом виде – 140/10 г.

В случае необходимости хранения мясные полуфабрикаты подвергаются шоковой заморозке в течение 30-40 минут при температуре -20 °С, затем фасуются в ПЭТ пакеты по 164 г и хранятся в морозильной камере при температуре -18 °С. Срок хранения – не более 3 месяцев при температуре -18 °С.

Как правило, «Шницель по-биробиджански» не транспортируется, так как изготавливается и реализуется в одном месте. При необходимости транспортировки готовое блюдо перевозится автотранспортом в термоконтейнере при температуре 20 °С.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

В целях контроля за соблюдением условий производства блюда «Шницель по-биробиджански» принимаются следующие меры.

Все работы по изготовлению производятся в строгом соответствии с утвержденными технологическими картами. С целью контроля качества продукта шеф-повар или технолог проводят бракераж готовой продукции, для чего отбираются три порции блюда.

В ходе визуальной проверки «Шницель по-биробиджански» исследуется на предмет контроля веса, формы, подачи блюда.

Органолептический анализ проводится как аккредитованными лабораториями, так и путем проведения дегустаций.

Оценку «Шницеля по-биробиджански» по показателям безопасности проводит аккредитованная лаборатория в соответствии с порядком, установленным ППК предприятия. При неудовлетворительных результатах проверки хотя бы по одному из показателей, проводят повторные испытания, результаты которых распространяют на всю партию.

Плановые проверки уполномоченных органов проводятся в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации не чаще, чем один раз в три года. Основанием для проведения внеплановой проверки может являться жалоба на нарушение требований стандартов и правил производства товара.

Клинико-лабораторные показатели безопасности определяют методами, изложенными в документах, утвержденных в установленном действующим законодательством порядке.