РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 316**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **316**

Дата подачи заявки: **17.05.2021**

Номер заявки: **2021729547**

Дата государственной регистрации: **19.06.2023**

Опубликовано: **19.06.2023**

Географическое указание:

РЯЗАНСКОЕ ПИВО

Указание товара:

пиво

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

Рязанская область

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

История пивоварения в Рязанской области началась в 1950 году. Именно тогда впервые в городе Рязани был открыт первый небольшой пивоваренный завод и жители Рязанской области впервые получили возможность пить свое Рязанское пиво. В 1973 году в промзоне города был построен новый пивоваренный завод мощностью 4 млн. дал и небольшой заводик передал эстафету гиганту – Рязанскому пивоваренному заводу, который в настоящее время носит название Акционерное общество «Русская пивоваренная компания Хмелефф».

При производстве Рязанского пива используется натуральное сырье, основная часть которого, оказывающая основополагающее значение на органолептические и физико-химические показатели пива, происходит с территории Рязанской области.

Главным вкусовым компонентом Рязанского пива является солод, производство которого осуществляется на Рязанской земле, а для его изготовления используется ячмень, выращенный на территории Рязанской области.

Климатические условия и состав почв делают Рязанскую область одним из благоприятных регионов Российской Федерации для выращивания пивоваренного ячменя. Ячмень, выращенный на Рязанской земле, отличается крупным, хорошо выравненным зерном с высоким содержанием крахмала, пониженным содержанием белка, высокой энергией прорастания и высокими солодовыми показателями, что оказывает положительное влияние на полноту вкуса, аромат и пенообразование Рязанского пива.

Другой важной сырьевой составляющей, влияющей на конечные вкусовые качества пива, является вода, которая добывается из артезианских скважин, расположенных на территории Рязанской области.

За всё время существования Рязанское пиво зарекомендовало себя устойчиво стабильными

органолептическими показателями, соответствующими выпускаемому типу пива с одной стороны, и имеющие, в то же время, свои индивидуальные отличительные особенности, присущие именно Рязанскому пиву. Это достигнуто путём использования местной сырьевой базы и применением технологических приемов ведения процесса, разработанных применительно к местным условиям производства. Эта индивидуальность создала определенный имидж Рязанскому пиву, сделала его легко узнаваемым среди линейки аналогичных продуктов, а также повлияло на его высокую репутацию среди потребителей и экспертов, что подтверждается наградами, среди которых:

- диплом Гран-при, 8-я Московская международная выставка-ярмарка «Пивоиндустрия 2002», Москва, 2002 год;

- диплом к золотой медали VIII Международного профессионального конкурса пива, безалкогольных напитков и минеральных вод «Лучшее пиво года», Москва, 2004 год;

- диплом к золотой медали за высокое качество пива светлого пастеризованного «Рязанское мягкое» международного конкурса «Гарантия качества», Москва, 2020 год;

- диплом к золотой медали за высокое качество пива светлого пастеризованного «Рязанское традиционное бочковое» международного конкурса «Гарантия качества», Москва, 2020 год;

- диплом лауреата Всероссийского конкурса программы «100 лучших товаров России», Москва, 2011, 2020 года.

Рязанское пиво известно и пользуется спросом далеко за пределами Рязанской области. Широкий ассортимент различных видов пива поставляется во многие регионы Российской Федерации, в связи с чем, известно широкому кругу потребителей.

Совокупность качественных показателей применяемого сырья, выращенного, изготовленного и добытого в Рязанской области (ячмень пивоваренный, солод, вода), индивидуальность применяемых к этому сырью технологий, основанных на многолетнем опыте и преемственности поколений рязанских технологов, делает Рязанское пиво узнаваемым и неизменно верным своим особенным вкусовым характеристикам.

Описание характеристик товара:

Рязанское пиво (светлое традиционное бочковое, светлое мягкое, светлое пастеризованное, светлое пастеризованное классическое, светлое нефильтрованное осветленное) представляет собой пенистый напиток, полученный из солода пивоваренного ячменного светлого, ячменя, хмеля гранулированного и воды в результате брожения пивного сусла. Содержит этиловый спирт, образовавшийся в процессе брожения сусла.

Рязанское пиво тёмное пастеризованное представляет собой пенистый напиток, полученный из солода пивоваренного ячменного светлого, солода пивоваренного ячменного тёмного, солода карамельного, хмеля гранулированного и воды в результате брожения пивного сусла. Содержит этиловый спирт, образовавшийся в процессе брожения сусла.

В качестве сырья для производства пива используется:

- вода питьевая. Добывается из артезианских скважин на территории Рязанской области, имеет жесткость не более 7 °Ж;

- ячмень пивоваренный**.** Выращен в Рязанской области. Имеет влажность не более 15 %, белок не более 12 %, крупность не менее 60 %, жизнеспособность не менее 95 %, способность прорастания не менее 95 %;

- солод пивоваренный светлый ячменный**.** Изготовлен на территории Рязанской области. Имеет массовую долю белковых веществ в сухом веществе солода не более 11,5 %, массовую долю экстракта в сухом веществе солода тонкого помола не менее 78,0 %, продолжительность осахаривания не более 20 минут, цвет не более 3,5 ед. ЕВС;

- солод пивоваренный тёмный ячменный. Изготовлен на территории Рязанской области. Имеет массовую долю экстракта в сухом веществе солода тонкого помола не менее 74,0 %, цвет не более 18 ед. ЕВС;

- солод карамельный (солод пивоваренный ячменный обжаренный);

- хмелепродукты (хмель гранулированный);

- дрожжи пивные**;**

- сахар.

Всё используемое при производстве Рязанского пива сырье соответствует требованиям: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна».

Органолептические показатели Рязанского пива:

- светлое традиционное бочковое, светлое мягкое, светлое пастеризованное, светлое пастеризованное классическое: прозрачность - прозрачная пенящаяся жидкость без осадка и посторонних включений, не свойственных пиву, в процессе хранения допускается появление частиц белководубильных соединений; аромат - чистый, сброженный солодовый, с хмелевым ароматом, без посторонних запахов; вкус - чистый, сброженный солодовый, с хмелевой горечью, без посторонних привкусов;

- тёмное пастеризованное: прозрачность - прозрачная пенящаяся жидкость без осадка и посторонних включений, не свойственных пиву, в процессе хранения допускается появление частиц белково-дубильных соединений; аромат - чистый, сброженный солодовый, с хмелевым ароматом, без посторонних запахов; вкус - полный солодовый с выраженным привкусом карамельного или жжёного солода, без посторонних привкусов;

- светлое нефильтрованное осветлённое: прозрачность - непрозрачная или прозрачная с опалесценцией пенящаяся жидкость без посторонних включений, не свойственных пиву, в процессе хранения допускается появление частиц белково-дубильных соединений, допускается дрожжевой осадок; аромат - сброженный солодовый, с хмелевым ароматом, допускается дрожжевой оттенок, без посторонних запахов; вкус - сброженный солодовый, с хмелевой горечью, допускается дрожжевой привкус.

Физико-химические характеристики (показатели) Рязанского пива:

- светлое традиционное бочковое: экстрактивность начального сусла, % - 12,0 ± 0,3; объемная доля спирта, % - не менее 4,5; кислотность, к.ед. - 1,8-2,5; pH - 4,2-4,8; цвет, ц.ед. - 0,3-0,7; цвет, ед. ЕВС - 5,0-11; массовая доля двуокиси углерода, % - не менее 0,4; пенообразование: высота пены, мм - не менее 40,0, пеностойкость – 3;

- светлое мягкое: экстрактивность начального сусла, % - 10,0 ± 0,3; объемная доля спирта, % - не менее 3,6; кислотность, к.ед. - 1,7-2,2; pH - 4,2-4,8; цвет, ц.ед. - 0,3-0,7; цвет, ед. ЕВС - 5,0-11; массовая доля двуокиси углерода, % - не менее 0,4; пенообразование: высота пены, мм - не менее 40,0, пеностойкость – 3;

- светлое пастеризованное: экстрактивность начального сусла, % - 13,0 ± 0,3; объемная доля спирта, % - не менее 4,7; кислотность, к.ед.- 2,1-2,6; pH - 3,8-4,8; цвет, ц.ед,- 0,3-0,7; цвет, ед. ЕВС- 5,0-11; массовая доля двуокиси углерода, % - не менее 0,4; пенообразование: высота пены, мм, - не менее 40,0, пеностойкость – 3;

- светлое пастеризованное классическое: экстрактивность начального сусла, % - 11,0 ± 0,3; объемная доля спирта, % - не менее 4,0; кислотность, к.ед. - 1,9-2,3; pH - 4,2-4,6; цвет, ц.ед. - 0,3-0,6; цвет, ед. ЕВС - 5,0-9,5; массовая доля двуокиси углерода, % - не менее 0,4; пенообразование: высота пены, мм - не менее 40,0, пеностойкость – 3;

- тёмное пастеризованное: экстрактивность начального сусла, % - 12,0 ± 0,3; объемная доля спирта, % - не менее 4,1; кислотность, к.ед. - 2,1-2,6; pH - 4,2-4,8; цвет, ц.ед. - более 2,5; цвет, ед. ЕВС - более 31; массовая доля двуокиси углерода, % - не менее 0,4; пенообразование: высота пены, мм - не менее - 40,0, пеностойкость – 3;

- светлое нефильтрованное осветленное: экстрактивность начального сусла, % - 11,0 ± 0,3; объемная доля спирта, % - не менее 4,0; кислотность, к.ед. - 1,9-2,4; pH - 4,3-4,8; цвет, ц.ед. - 0,3-0,7; цвет, ед. ЕВС - 5,0-11; массовая доля двуокиси углерода, % - не менее 0,4; пенообразование: высота пены, мм - не менее 40,0, пеностойкость – 3.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Рязанское пиво изготавливается в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и ГОСТ 31711-2012 по технологической инструкции и рецептуре, утверждёнными производителем в установленном порядке.

Процесс производства Рязанского пива для сортов: традиционное бочковое, мягкое, светлое пастеризованное, светлое пастеризованное классическое, тёмное пастеризованное состоит из следующих основных технологических процессов:

1) приемка сырья;

2) подготовка к дроблению (подработка зернопрепасов);

3) дробление (процесс механического измельчения зернопрепасов на дробилке);

4) приготовление затора (в один заторный чан-котел поступает одна часть смешанного с водой дроблёного солода и дробленый ячмень. Выдерживают белковую паузу, нагревают, выдерживают мальтозную паузу, еще подогревают, и, выдержав следующую паузу, доводят до кипения и кипятят. В другой заторный чан-котел подают вторую часть затираемого солода и воды, выдерживают белковую паузу и перекачивают в основную часть затора. Выдерживают соответствующие паузы с постепенным нагреванием до полного осахаривания);

5) фильтрование затора (фильтрацию сусла ведут в автоматическом режиме в сборнике сусла. При установленном значении количества и плотности сусло прокачивают в сусловарочную установку. Во время перекачки сусла проводят задачу хмеля);

6) кипячение сусла с хмелем (кипячение проводят до плотности, заданной для данного сорта пива);

7) осветление, охлаждение, аэрирование сусла;

8) сбраживание пивного сусла - ведение главного брожения (процесс главного брожения ведут до сбраживания экстракта на необходимую величину и открывают охлаждение);

9) дображивание и созревание пива (дображивание проводится в лагерных танках по углекислотной технологической схеме);

10) фильтрование пива (на свечевом фильтре);

11) пастеризация (на пастеризационных установках в потоке);

12) розлив пива.

Процесс производства Рязанского пива для сорта «светлое нефильтрованное осветленное» состоит из тех же основных технологических процессов, за исключением фильтрования и пастеризации.

Рязанское пиво разливают в металлические кеги, стеклянные бутылки, бутылки из полиэтилентерефталата, алюминиевые банки. Данные виды тары изготовлены из материалов, применение которых в контакте с пивом обеспечивает его качество и безопасность и соответствует требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Рязанское пиво (традиционное бочковое, мягкое, светлое пастеризованное, светлое пастеризованное классическое, тёмное пастеризованное), разлитое в стеклянные бутылки, бутылки из полиэтилентерефталата, алюминиевые банки и кеги хранят в помещении, защищенном от попадания прямых солнечных лучей, при температуре от +5 °С до +25 °С.

Рязанское пиво светлое нефильтрованное осветленное, разлитое в стеклянные бутылки, бутылки из полиэтилентерефталата хранят в помещении, защищенном от попадания прямых солнечных лучей, при температуре от +2 °С до +4 °С.

Рязанское пиво (традиционное бочковое, мягкое, светлое пастеризованное, светлое пастеризованное классическое, тёмное пастеризованное, светлое нефильтрованное осветленное) транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов. Применение данных транспортных средств обеспечивает качество и безопасность пива.

При транспортировании Рязанское пиво должно быть защищено от воздействия низких (ниже 0 °С) температур и света.

При погрузке на транспортные средства, перевозке и выгрузке упаковочная транспортная тара с Рязанским пивом защищена от загрязнений и атмосферных осадков.

Пакетирование грузовых мест должно производиться по ГОСТ 23285-78.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Контроль за соблюдением условий производства и сохранением качественных

характеристик Рязанского пива проводят в соответствии с требованиями ГОСТ 31711-2012, технической документацией производителя, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Для осуществления производственного контроля имеется производственная лаборатория, состоящая из зернового, химического и микробиологического отделений. Аттестация лаборатории проведена в установленном порядке.

Производственный технохимический и микробиологический контроль организован в соответствии с программой производственного контроля. Программа производственного контроля включает в себя лабораторный инструментальный контроль на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания и здоровье человека, организацию технохимического и микробиологического контроля производства Рязанского пива на всех стадиях технологического процесса, начиная с приёмки сырья, подготовки воды и заканчивая готовой продукцией. Лабораторные испытания проводятся как в производственной лаборатории, так и аккредитованными лабораториями на основании заключенных договоров.

Проверка сырья.

Ячмень проверяется на: влажность, запах, цвет, способность прорастания, содержание примесей, зараженность, содержание белка, крупность, жизнеспособность, экстрактивность - в средней пробе от каждой партии при поступлении.

Хмель гранулированный проверяется на: влажность и содержание горьких веществ - альфа кислоты.

Вода питьевая из скважин проверяется на: мутность, цветность, запах, привкус, общую жесткость, общую щелочность, водородный показатель, кальций, магний, железо, сульфат ионы, хлориды, гидрокарбонаты - 1 раз в месяц.

Вода подготовленная пивоваренная проверяется на: мутность, цветность, запах, привкус, общую жесткость, общую щелочность, водородный показатель, кальций, магний, железо, сульфат-ионы, хлориды, гидрокарбонаты - 1 раз в месяц. ОМЧ, ОКБ, колифаги, энтерококки, E. Colli, споры сульфи гредуцирующих клостридий - 1 раз в месяц.

Солод проверяется на: внешний вид, цвет, запах, влажность, мучнистость и стекловидность, наличие темных зерен, продолжительность осахаривания, прозрачность и кислотность лабораторного сусла, стекловидность - при передаче на хранение с каждой сушилки; массовая доля экстракта в сухом веществе солода, разница массовых долей экстракта в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов, массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода, массовая доля растворимого белка, число Кольбаха, аминный азот, вязкость лабораторного сусла - в каждой партии или по необходимости. Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА - 1 раз в год в аккредитованной лаборатории.

Проверка в процессе производства.

В охмеленном сусле проверяется массовая доля сухих веществ, кислотность, pH, цветность, осахаривание, вязкость - в пробе от каждого затора. Коагулируемый, аминный азот, изогумулон - по необходимости. ОМЧ, БГКП, наличие пивопортящих бактерий - 1 раз в неделю.

В молодом пиве (брожение) проверяется массовая доля сухих веществ, температура, видимый экстракт, кислотность или pH. диацетил - выборочно.

Пиво перед фильтрацией: органолептические показатели, содержание спирта, действительный экстракт, массовая доля сухих веществ, кислотность или pH, цветность - ежедневно в каждой партии, предназначенной к выпуску. Диацетил и изогумулон - по необходимости.

Пиво, предназначенное к выпуску: органолептические показатели, спирт, массовая доля сухих веществ, действительный и видимый экстракт, цветность. pH - в каждом сборнике ежедневно.

Розлив пива и укупорка бутылок: органолептические показатели - ежедневно в каждой партии; среднее наполнение бутылок - в средних пробах от каждой партии пива; пеностойкость, высота пены, массовая доля CO_3, стойкость - в каждой партии пива, разлитой в бутылки,

кислотность или pH, цветность, экстрактивность начального сусла, спирт об. - в каждой партии разлитого в бутылки и кеги ежедневно, изогумулон, мутность, диацетил - по необходимости. Свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА - 1 раз в год в аккредитованной лаборатории. ОМЧ, БГКП, дрожжи и плесени - в каждой партии. Патогенные, в том числе сальмонеллы - 1 раз в месяц.

Бутылки из полиэтилентерефталата: запах, привкус, цвет, прозрачность, количество миграции вредных веществ, мигрирующие в модельные среды - 1 раз в год в аккредитованной лаборатории.

Результаты производственного контроля регистрируются в журналах производственного контроля, протоколах лабораторных испытаний.

В контроль за соблюдением условий производства входит также контроль ведения технологического процесса, метрологический контроль, организованный в соответствии со «Стандартом предприятия «Метрологическое обеспечение рабочих эталонов единиц величин и средств измерений», контроль за состоянием оборудования и проведения планово--предупредительных ремонтов, контроль за температурно-влажностными режимами помещений, контроль за санитарным состоянием производственных и бытовых помещений а также контроль за состоянием здоровья персонала и наличием медицинских книжек. Результаты регистрируются в соответствующих рабочих журналах.