РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 333**

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **333**

Дата подачи заявки: **09.03.2023**

Номер заявки: **2023717725**

Дата государственной регистрации: **29.12.2023**

Опубликовано: **29.12.2023**

Географическое указание:

ПРЯНИК БРЯНСКИЙ

Указание товара:

пряник

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

Брянская область, г. Брянск

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Одна из выдающихся личностей в истории Руси XIII века - князь Роман Михайлович Брянский - основатель Брянского княжества, великий князь Черниговский, сумевший отстоять свои земли в тяжелое для Руси время. Молодому Роману Михайловичу досталось незавидное наследство. Город Брянск представлял из себя лишь небольшое поселение, затерянное среди оврагов и болот. Князь Роман стал фактически основателем нового города, потому что поселился не на месте летописного Брянска, располагавшегося на так называемом Чашином кургане, а на более удобной и хорошо защищенной природой Покровской. Благодаря этим событиям Брянск начал развиваться.

Город становится важным перевалочным пунктом, как для военных, так и для торговцев. Поэтому в Брянске часто проходили ярмарки, неизменным элементом которых, являлся пряник. Лакомство выпекали из ржаной муки, добавляя в тесто масло, мёд и пряности, пропитывая вином, а для начинки используя варенье. Сверху пряник украшали белой, малиновой или золотой глазурью, выдавливая изображения цветов, волшебных птиц, рыб, сценки из жизни. Пряники закупали вдоволь, ведь ими было принято обмениваться в Прощеное воскресенье, их ели на Пасху и в поминальные дни. Не обходились без них в Егорьев день и именины, а пряники в виде сердца были подарком на свадьбу молодым. Именно через пряник можно проследить традиции, быт и жизнь людей на Руси.

Особенность пряника Брянского заключается в способе приготовления: часть муки заваривается по специальной технологии, с использованием пряностей, что придает прянику оригинальный аромат и вкус.

Мука для пряника производится из зерна пшеницы и ржи, выращенных на сельскохозяйственных площадях Брянской области, зерно которых обладает высоким показателем

клейковины, которая придает тесту, из которого печется пряник, особую «тягучесть» и «эластичность». Клейковина имеет большое значение в хлебопекарной промышленности, определяя такие характеристики теста, как эластичность и упругость при смешивании с водой, и служит одним из критериев определения особого качества муки.

Пряник пропитан ароматизированным сиропом и прослоен натуральным повидлом, покрыт тонким слоем сахарной глазури, что подчеркивает рисунок, сохраняет свежесть и делает изделие аппетитным и привлекательным.

Важное значение имеет упаковка пряника Брянского: стилизованная сувенирная упаковка с изображением основных достопримечательностей Брянского региона и краткой историей города. Жители города приобретают пряник Брянский в качестве сувенира, при поездках в другие регионы, т.к. использование ингредиентов местного происхождения при его производстве в сочетании с многолетней традицией его производства делает пряник востребованным и легко узнаваемым на прилавках магазинов г. Брянска под брендом «Покупай Брянское».

Предложение пряника в особой упаковке в сочетании с его вкусом, присущим только прянику Брянскому, позволило заслужить прянику ряд наград на различных конкурсах, таких как: серебряный дипломант Всероссийского конкурса «100 лучших товаров России-2016», серебряная медаль Всероссийского агропромышленного конкурса «Золотая осень-2018». Кроме того, пряник Брянский участвовал в проводимом Министерством сельского хозяйства Российской Федерации Национальном конкурсе региональных брендов продуктов питания «Вкусы России» в 2020 и 2021 годах.

Описание характеристик товара:

Пряник Брянский представляет собой мучное кондитерское изделие круглой или овальной формы с рельефным рисунком, по способу изготовления относится к заварным. Пряник пропитан ароматизированным сиропом и прослоен натуральным повидлом. Поверхность пряника отделана соответствующим рисунком и глазирована сахарным сиропом.

Пряник Брянский вырабатывается массой 0,15-0,7 кг.

Сырье для производства пряника Брянского: мука пшеничная первого сорта, мука ржаная обдирная, сахар белый, масло подсолнечное, яйца куриные, маргарин с содержанием жира не менее 82 %, повидло, сода питьевая, ароматизатор, аммоний углекислый, сироп «Нектар», сухие духи (смесь специй: корица, гвоздика, перец душистый, перец черный, бадьян, мускатный орех, кардамон, имбирь), вода питьевая.

По органолептическим и физико-химическим показателям пряник Брянский соответствует требованиям ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия».

Вкус и запах – свойственный свежим пряникам с выраженным приятным пряно-сладким пикантным вкусом, без посторонних привкуса и запаха.

Структура – изделие с мягкой, связанной структурой, не рассыпающееся при разламывании.

Цвет – от светло-коричневого до темно-коричневого.

Вид в изломе – пропеченное изделие, с равномерной хорошо развитой пористостью, без пустот и следов непромеса. Начинка должна находиться внутри изделия, не допускается вытекание начинки из изделия.

Поверхность – нелипкая, «мраморная» с характерными скоплениями кристаллов белого цвета, без сколов и оголенных мест.

Физико-химические показатели:

- массовая доля влаги - 16,0 %;
- массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество - 34,4 %;
- массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты массовой доли 10 % - 0,1 %;
- массовая доля жира в пересчете на сухое вещество – 11,2 %;

Содержание основных пищевых веществ и энергетическая ценность в 100 г изделия: белки - 4,0 г, жиры – 7,0 г, углеводы – 66,0 г, энергетическая ценность (кДж/ккал) – 1420/340.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Пряник Брянский выпускается строго в соответствии с требованиями ГОСТ 15810-2014 и соответствует требованиям ТР ТС 021/211 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

Производство пряника Брянского состоит из следующих этапов (технологический процесс).

1. Подготовка сырья к производству.

Подготовка сырья к производству пряника Брянского должна производиться согласно требованиям действующей нормативной документации и готовиться в соответствии с требованиями технологической инструкции по производству мучных кондитерских изделий.

2. Приготовление теста.

2.1. Приготовление сиропа «Нектар».

В варочный котел загружают сахар и воду из расчета на каждые 100 кг сахара 44 кг воды. Смесь при постоянном перемешивании подогревают до кипения, после чего добавляют кислоту лимонную, предварительно разведенную в воде, в соотношении 1:1. Уваривание продолжают при перемешивании 20-30 мин до температуры сиропа 107-108 °С. После чего сироп охлаждают до температуры 80-90 °С, процеживают и для нейтрализации кислоты вливают при постоянном перемешивании раствор двууглекислого натрия (питьевой соды). В охлажденный до 40 °С сироп вводят, при перемешивании, медовую эссенцию в количестве, предусмотренной рецептурой, и тщательно перемешивают.

2.2. Приготовление жженки.

Сахар смачивают водой из расчета 5 кг сахара па 1 кг воды и при тщательном перемешивании нагревают до кипения. Во избежание утечки массы при вспенивании во время варки к ней добавляют 0,8 % жира к весу сахара. Через 30-40 мин кипения постепенно добавляют горячую воду из расчета на 5 кг сахара - 2 кг воды и смесь сливают через сито с размером ячеек не более 1,5 мм.

2.3. Приготовление сиропа для теста.

В котел загружают сироп «Нектар», маргарин, растительное масло, жженку и сахар. Все сырье тщательно постоянно перемешивают и смесь нагревают до температуры 50 °С.

2.4. Приготовление заварки.

Процеженный сироп заливают в тестомесильную машину, в которую при перемешивании вносят сухие духи, соду и муку (вначале ржаную обдирную муку, затем пшеничную). Продолжительность приготовления заварки 2-3 мин.

3. Разделка теста.

Тесто делят на куски (для готовых пряников). Заготовки из теста укладывают на металлические листы, затем формуют тесто с применением специального механизма - штампа овальной или круглой формы для получения оттиска рисунка. Формовка возможна вручную. Затем на заготовки одевают металлические обечайки и они поступают на выпечку.

4. Выпечка полуфабриката.

Выпечку полуфабрикатов проводят в печах при температуре 200 °С в течение 20-25 минут в зависимости от веса полуфабриката. Температурный режим, продолжительность выпечки могут меняться в зависимости от условий производства, конструктивных особенностей оборудования и условий его эксплуатации. Полуфабрикат после выпечки охлаждают и снимают обечайки. Охлаждение проходит в естественных условиях цеха.

5. Приготовление начинки.

Повидло протирают через сито и перемешивают до однородной массы.

6. Приготовление сиропа для промочки.

В варочном котле кипятят при постоянном помешивании раствор сахара с водой в соотношении 1:1. К охлажденному до комнатной температуры сиропу перед употреблением добавляют ароматизатор «Ром» и перемешивают.

7. Приготовление сиропа для глазировки.

Сахарный сироп получают кипячением водного раствора сахара до требуемой плотности. В варочный котел подают воду и засыпают сахар из расчета на 100 кг сахара 40 кг воды, при

периодическом перемешивании уваривают этот раствор до содержания сухих веществ 77-78 %. Готовый сироп процеживают через сито с размером ячеек 1,5 мм в другую емкость для постоянного подогрева и поддерживания температуры в пределах 90-95 °С.

8. Глазировка пряника.

Охлажденный до 40 °С пряничный полуфабрикат разрезают на два слоя. Верхний слой по срезу смачивают сиропом для промочки. На нижний слой равномерным слоем наносит повидло на расстоянии 1,0 см от края и оба склеивают. Верхнюю и боковую поверхность пряника глазируют сахарным сиропом.

Глазировку и последующую подсушку пряника производят на листах. Продолжительность выстойки пряников не менее двух часов в условиях цеха.

Маркировка пряника Брянского должна соответствовать ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки».

Пряник Брянский реализуют упакованным в потребительскую тару в соответствии с ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Пряники должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах. Срок годности пряников при температуре +18±5 ºС и относительной влажности воздуха 75 % - 30 суток.

Пряники транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с условиями перевозок, действующими на данном виде транспорта.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Безопасность пряника Брянского должна соответствовать ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

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

На предприятии-производителе разработана и внедрена система ХАССП, что позволяет учитывать потенциально опасные факторы на всех этапах технологического процесса, повысить безопасность и прослеживаемость выпускаемой продукции.

Для осуществления прослеживаемости за выпускаемой продукцией разработана программа производственного контроля, включающая контроль качества и безопасности сырья, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации.

В программе установлена периодичность контроля - частота проведения контрольных испытаний в критических точках, определяемая схемой производственного контроля в соответствии с требованиями нормативной документации, содержащей номенклатурный перечень гигиенически значимых факторов и показателей.

Контроль сырья.

Производится контроль органолептических, физико-химических показателей, условий и сроков хранения (для каждой партии); наличия посторонних примесей в сыпучих продуктах, зараженность (для каждой партии); токсичных элементов, микотоксинов, радионуклидов, пестицидов (сопроводительная документация) температуры и влажности воздуха на складе (постоянно).

Контроль готовой продукции.

Контролируемыми параметрами являются:

- органолептические и физико-химические показатели – по графику отбора проб в производственной лаборатории предприятия;
- микробиология – 2 раза в год в аккредитованных лабораториях;
- токсичные элементы, микотоксины, пестициды, массовая доля золы, массовая доля общего сахара, массовая доля жира - 1 раз в год в аккредитованных лабораториях.