РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 341**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **341**

Дата подачи заявки: **22.07.2023**

Номер заявки: **2023765932**

Дата государственной регистрации: **06.05.2024**

Опубликовано: **06.05.2024**

Географическое указание:

ПЕЛЬМЕНИ «АМУР»

Указание товара:

пельмени (кулинарное блюдо)

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

Амурская область

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Кулинарное блюдо «Пельмени «Амур» является гастрономическим символом Амурской области, где традиции его приготовления имеют давние корни. Особенностью блюда «Пельмени «Амур» является технология его производства и способ подачи. Документальные упоминания о блюде «Пельмени «Амур» в архивах Амурской области относятся к шестидесятым годам XX века. До настоящего времени «Пельмени «Амур» не покидают меню ресторанов и кафе Амурской области и неизменно пользуются спросом. Во многих семьях амурчан оно является одним из главных блюд к праздничному столу.

Высокую репутацию блюда «Пельмени «Амур» подтверждают проведенные опросы и голосования. В опросах, проводимых среди населения Амурской области по поводу гастрономического символа и традиционного блюда региона «Пельмени «Амур» регулярно лидируют с большим отрывом от других региональных блюд.

Так, в апреле 2018 года Министерство экономического развития Амурской области проводило голосование среди амурчан, в результате которого гастрономическим символом региона были выбраны «Пельмени «Амур».

В 2018 году блюдо «Пельмени «Амур» было представлено на Восточном экономическом форуме в г. Владивосток в качестве гастрономического символа Амурской области.

В феврале 2023 года Ассоциация «Амурская Федерация рестораторов и отельеров» проводила опрос мнения жителей региона о традиционных блюдах Амурской области. Более половины респондентов указали «Пельмени «Амур».

10 ноября 2023 года на Международной выставке-форуме «Россия» (Москва, ВДНХ) состоялся День Амурской области. Гастрономические возможности Амурская область

презентовала в Доме российской кухни, где пельмени «Амур» завоевали многие сердца жителей и гостей столицы.

В 2024 году в целях популяризации национальной кухни в Амурской области планируется проведение мероприятия - День Пельменей «Амур».

Описание характеристик товара:

В состав блюда «Пельмени «Амур» входят пельмени из мясного фарша (из свинины, говядины, дикого мяса или смешанного фарша из разных видов мяса), говяжья печень, обжаренная с луком или луком и морковью, томатно-сметанный соус, специи, мясной бульон, лепешка из теста для пельменей, которая используется в виде крышки на горшочках.

Способ подачи: подают готовые «Пельмени «Амур» непосредственно после приготовления в глиняных горшочках, закрытых подрумяненной лепешкой из теста. Блюдо реализуют непосредственно после приготовления.

Органолептические показатели:

- внешний вид: пельмени сохраняют форму, масса фарша на разрезе однородная, продукция не имеет следов заветривания, трещин и изломов);

- цвет: корочка лепешки - золотистая, на разрезе пельменей - светлый, сероватый);

- консистенция: консистенция фарша достаточно плотная, некрошливая; консистенция теста достаточно плотная, не разваренная; соус с бульоном - густой наваристый; корочка лепешки - хрустящая, не пересушенная;

- вкус и запах: приятный, с ароматом специй и ингредиентов, входящих в состав блюда, в меру острый, соленый, без посторонних примесей и порочащих признаков.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Технология приготовления блюда «Пельмени «Амур» заключается в следующем.

Для приготовления бульона кости, обрезь мясную заливают холодной водой, доводят до кипения, при интенсивном кипении снимают пену в течение 3-5 минут, уменьшают огонь до минимума. Репчатый лук и морковь разрезают пополам, обжигают срез на плите, кладут в бульон. Добавляют соль, перец горошком, лавровый лист, варят на медленном огне до готовности мяса. Готовый бульон процеживают.

Для фарша подготовленное мясо, лук режут на куски, пропускают через мясорубку, добавляют соль, перец молотый, перемешивают.

Для приготовления теста муку засыпают в емкость, добавляют воду (35-40 °С), яйца, соль, и замешивают тесто, выдерживают 30-40 минут для набухания клейковины и придания тесту эластичности. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5-2 мм. Из теста вырезают специальной формой круги, выкладывают фарш, закрепляют края, формируют пельмени. Из этого же теста делают крышку для горшочка.

Для соуса лук, морковь обжаривают с печенью, добавляют томатную пасту, сметану. Тушат 3-5 мин, постепенно вводят бульон.

Пельмени отваривают до полуготовности.

В горшок для запекания укладывают пельмени, томатно-сметанный соус, обжаренную с овощами говяжью печень, бульон. Допускается использование лаврового листа, чеснока, рубленой зелени, других вкусовых ингредиентов. Закрывают горшок тестом, смазывают тесто яйцом. Запекают в духовке 10 минут при температуре 180 °С.

Блюдо «Пельмени «Амур» подают в горшочке. Запеченную лепешку едят вместе с пельменями.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Пельмени «Амур», должны соответствовать требованиям Технического

регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

Контроль соответствия приготовленного блюда «Пельмени «Амур» Стандарту приготовления блюда осуществляется шеф-поваром или технологом предприятия. Осуществляется входной контроль качества сырья в соответствии с программой производственного контроля – каждая партия. Контролируется соблюдение условий хранения сырья – постоянно. Контролируется соблюдение поточности технологического процесса – постоянно. Контролируются все стадии технологического процесса приготовления блюда на предмет соответствия технико-технологической карте блюда. Контролируется соответствие готового блюда органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция) – постоянно. Соответствие микробиологическим показателям безопасности происходит по графику согласно Программе производственного контроля производителя.

Микробиологические показатели безопасности: в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами СанПиН 23.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» блюдо «Пельмени «Амур» должно соответствовать следующим микробиологическим нормативам продукции, вырабатываемой предприятиями общественного питания:

КМА-ФАнМ КОЕ/г, не более $1x10^3$

Масса продукта (г), в которой не допускаются: БГКП (колиформы) - 1.0; E/coli -; S/aureus - 1.0; Proteus - 0.1; патогенные, в т.ч. сальмонеллы – 25.