РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 352**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **352**

Дата подачи заявки: **23.05.2022**

Номер заявки: **2022732795**

Дата государственной регистрации: **14.08.2024**

Опубликовано: **14.08.2024**

Географическое указание:

УДМУРТСКИЕ ПЕРЕПЕЧИ

Указание товара:

перепечи (мучные изделия с начинкой)

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

Удмуртская Республика

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Удмуртские перепечи представляют собой небольшие круглые «лепешки/корзинки» из крутого пресного ржаного или ржано-пшеничного теста с невысокими вертикально защипанными бортами, начиненные яично-молочной смесью с самыми разными наполнителями.

Удмуртские перепечи являются одним из символов национальной кухни удмуртского народа. В удмуртской традиционной культуре это блюдо относилось к разряду ритуальных и являлось обязательным элементом поминального стола: в ряде мест сохранилось еще собственно удмуртское название этого блюда – «пересьмон» (букв. «старение», «старость»). В источниках также встречается упоминание перепечей как подношения семейно-родовому духу-покровителю воршуду: одну перепечку с мясом белки или говядиной клали в священный воршудный короб в родовом святилище.

В современной удмуртской национальной культуре перепечи являются обязательным гостевым, праздничным блюдом.

Удмуртские перепечи типологически сходны с карело-вепскими и северо-русскими калитками, татарскими перемячами. Однако, в отличие от калиток, перепечи могут быть только круглой формы, края по окружности подгибают вертикально (не подгибают к центру), тесто готовится без добавления простокваши. Если для начинки калиток используются крупы (пшенная, ячневая, перловая), картофельное пюре или иногда творог, удмуртские перепечи имеют существенно более разнообразную начинку (при этом крупы, как правило, не используются).

В отличие от татарских перемячей, удмуртские перепечи имеют существенно более разнообразную начинку, делаются только из пресного теста и только запекаются (перемячи могут еще жариться в полуфритюре), имеют вид открытой «корзинки», тогда как у перемячей края защипываются сверху, оставляя по центру лишь небольшое отверстие.

Сочетание ингредиентов перепечей, форма и способ их изготовления в комплексе данных составляющих встречается только у удмуртов. Принимая во внимание способ приготовления перепечей (запекание в печи перед открытым огнем/углями, без возможности регулировки температуры), от кулинара требуется особый опыт и навык. Значение при этом имеют знания в подборе дров (важны уровень их влажности и порода дерева), времени термической обработки и расстояния от огня/углей в зависимости от начинки перепечей. В современных условиях используются электрические и газовые духовки. Кроме того, специального навыка требует и загибание бортиков «корзинок» из пресного теста.

Перепечи стали особенно популярными после выступления на Евровидении в 2012 году Бурановских бабушек – фольклорного коллектива из села Бураново Малопургинского района Удмуртии. Именно они презентовали перепечи как местный гастрономический специалитет.

С 2016 года в селе Дебёсы Удмуртской Республики, в районе которого изготавливают около 30 видов перепечей, проходит фольклорно-гастрономический фестиваль «Зарни – Ё перепеч, табань но пельнянь!». Зарни - это золото, перепеч, табань и пельнянь – национальные блюда удмуртов. Это единственный фестиваль, посвященный перепечам, где можно попробовать множество видов этого блюда, приготовленных по старинным рецептам удмуртов. В 2017 году в парке культуры и отдыха «Чупчипал» этого же села Дебёсы был установлен необычный монумент «Зарни перепеч» («Золотая перепеча»).

Удмуртские перепечи – продуктовый бренд Удмуртской Республики, представляемый с 2020 года ежегодно на национальном конкурсе региональных брендов продуктов питания «Вкусы России», организатором которого является Минсельхоз России.

Описание характеристик товара:

Внешний вид/форма: Удмуртские перепечи представляют собой небольшие круглые «лепешки/ корзинки» из крутого пресного ржаного или ржано-пшеничного теста с невысокими вертикально защипанными бортами, начиненные яично-молочной смесью с самыми разными наполнителями.

Размер: жёстко не регламентируется. В приготовлении перепечей сложились локальные различия. Если классический вид удмуртских перепечей – это «корзинка» диаметром 7-9 см, то удмурты центральных районов предпочитают перепечи гораздо меньшего размера – всего 4-5 см. Высота бортов – 8-9 мм.

Вес: при диаметре 8 см – около 70 гр.

Цвет: румяная корочка.

Вкус: свойственный ингредиентам начинки, начинка – сочная.

Форма: «корзинка» в меру твердая, должна держать форму.

Состав. Для «корзинок» (в разных диалектах и говорах удм. яз. -шал, перепеч валтэс, перепечкыч, перепечкӧм, перепеч дур) – изначально мука ржаная крупного помола, позднее – смесь ржаной и пшеничной муки, вода, соль. В отличие от других изделий из пресного теста в тесто для удмуртских перепечей не добавляется яйцо, поскольку это приводит к излишней твердости, грубости «корзинок».

Для начинки: обязательные ингредиенты практически каждой начинки – взбитые яйца, молоко или мясной бульон, сливочное масло. Отличительная особенность удмуртских перепечей – разнообразие начинок, среди которых: мясо (свинина, говядина или гусь), лук; кровь, заправленная луком и шкварками или мясом (данная разновидность перепечей готовится поздней осенью в период забоя скота); субпродукты (легкие, сердце, рубец, язык), мясо, внутренне сало, кровь, лук (данная разновидность перепечей готовится поздней осенью в период забоя скота); для этой разновидности перепечей «корзинки» делаются меньшего диаметра – 5 см; грибы (свежие или сушеные); капуста; картофель; редька с зеленым луком; творог с зеленым луком; рыба с луком; дикорастущие травы - побеги полевого хвоща, щавель, крапива, борщевик, сныть.

Перепечи подают в горячем виде, обильно смазав сливочным маслом. Перепечи с субпродуктами в случае подачи с бульоном подают особым образом: готовые перепечи складываются в глубокое блюдо в несколько рядов, сверху заливаются оставшейся жидкой массой

готовой начинки, слегка подпекают в печи и подают на стол. Считалось, что если человек во время еды не оставляет на столе и одежде пятен от бульона, то он и в труде такой же аккуратный и спорый.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Способ производства удмуртских перепечей состоит из нескольких этапов.

Этап 1. Приготовление теста для форм - «корзинок».

Из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки приготовить крутое пресное тесто на воде.

Этап 2. Приготовление начинки.

Мясная: мясо отварить и мелко нарубить. Яйца тщательно взбить с молоком, затем влить получившуюся смесь в остывший бульон с нарезанным мясом, добавить нарезанный зеленый или репчатый лук.

Кровяная: вместо бульона используется полученная при забое скота свежая кровь и молоко, смесь которых заправляется луком, солью, салом (или шкварками). Может добавляться также мелко порубленная квашеная капуста или предварительно отваренное мясо.

Картофельная: картофель «в мундире» отварить до готовности, очистить, не давая остыть. Добавить масло сливочное, соль, растолочь до однородной массы. После того, как остынет, влить в пюре взбитые яйца и молоко, еще раз все перемешать.

Из редьки: редьку белую или черную мелко нарубить, потушить на сковороде, добавить яйца, молоко и зеленый лук, все перемешать.

Творожная: свежий творог перемешать с взбитыми яйцами, топленым маслом и луком, желательно зеленым.

Рыбная: свежую рыбу слегка обварить или запечь до полуготовности, отделить мякоть от костей, мелко нарезать, добавить нарезанный лук, развести взбитым с молоком яйцом, и перемешать.

Грибная: для начинки используют и свежие, и сушеные грибы. Грибы очистить, вымыть, мелко нарезать и тушить с добавлением масла. Перед готовностью добавить нарезанный лук. Снять с огня и остудить, затем соединить с приготовленной молочно-яичной массой, все перемешать.

Капустная: капусту свежую (иногда используется квашеная) мелко нарубить, добавить соль и молочно-яичную смесь, масло и перемешать.

Мясокапустная: жирную свинину отварить и мелко нарубить. Смешать с мелко порубленными капустой и луком, добавить молочно-яичную смесь и перемешать.

С дикоросами: собранные побеги полевого хвоща или щавель, крапиву, борщевик, сныть перебрать, ошпарить кипятком, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. Затем мелко нарубить, добавить сливочное масло, поставить тушить. Когда остынет, соединить с молочно-яичной массой и мелко нарубленным луком.

С ливером: ливера (легкие, сердце, рубец), язык, мясо, внутреннее сало промыть, порубить сечкой, залить бульоном или водой и варить. За 15 мин. до окончания варки опустить лук вместе с кровью, добавить молочно-яичную смесь и перемешать.

Этап 3. Изготовление форм - «корзинок».

Готовое тесто разделить на шарики и раскатать из них круглые лепешки диаметром 7 – 9 см, толщиной 1,5 – 2 мм. Края лепёшек загнуть или защипать на высоту 8 – 9 мм.

Этап 4. Выпекание.

Готовые формы - «корзинки» сложить на сковороду, наполнить начинкой до краёв и поставить перед топящейся русской печью (перед открытым огнем горнила печи). Перепечи считаются готовыми, когда начинка поднимется, а форма зарумянится.

Обязательное условие подготовки ингредиентов для начинки – только рубленные или мелко нарезанные, без использования для измельчения мясорубки. Наполнители начинки (кроме творога, крови, капусты) предварительно тушат.

Температура подачи готового блюда – не ниже 65 °С. Срок реализации – 6 часов при температуре +20 °С.

Готовый продукт хранению не подлежит. Допустимо хранение в замороженном виде лишь форм - «корзинок» из теста.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

В соответствии с Программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий производителя в аккредитованных лабораториях проводятся:

- 4 раза в год лабораторный контроль используемой питьевой воды; в ходе лабораторных исследований вода исследуется на предмет энтерококков, колифагов, колиморфных бактерий, сальмонеллы, общего микробного числа;

- 2 раза в год лабораторный контроль изготовленных перепечей; в ходе лабораторных исследований конечный продукт исследуется на предмет патогенных микроорганизмов, стафилококков, мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, кишечной палочки, бактерий рода Proteus, плесени.

Ежегодно проходят плановые и внеплановые проверки производителя перепечей Управлением Роспотребнадзора по Удмуртской Республике.

При изготовлении каждой партии перепечей (при их извлечении из горнила печи) производится визуальный контроль готовности (соответствие цвету и аромату), выборочный дегустационный контроль органолептических требований.