РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 353**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **353**

Дата подачи заявки: **30.03.2022**

Номер заявки: **2022719876**

Дата государственной регистрации: **03.09.2024**

Опубликовано: **03.09.2024**

Географическое указание:

ГОРОХОВЕЦКИЙ ПРЯНИК

Указание товара:

пряничные изделия (печатные пряники, расписные пряники)

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

Гороховецкий район Владимирской области

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Пряничные изделия (печатные пряники, расписные пряники) с обозначением «Гороховецкий пряник» производятся в Гороховецком районе Владимирской области. Административным центром Гороховецкого района Владимирской области является город Гороховец - один из древнейших городов области. Гороховец – это купеческий город, славившийся торговыми традициями и богатыми садами.

ООО «Жемчужина» возродила местный бренд, производя пряники по старинному рецепту, основанному только на натуральных продуктах. Гороховецкие пряники являлись в советское время визитной карточкой города Гороховец – многие гороховчане помнят медовый вкус пряников, выпускавшихся тогда местным пищекомбинатом.

Гороховецкие пряники являются пряниками-сувенирами, поскольку на каждый печатный пряник наносится оттиск с символикой региона, среди которых:

- изображение Царя Гороха (в культурном центре города Гороховец гостей в своих царских палатах встречает Царь Горох);

- надпись «Гороховец 850 лет» - приуроченная к юбилею города (один из древнейших городов Владимирской области Гороховец отметил в 2018 году свой юбилей);

- надпись «Гороховец»;

- нанесение узора на пряник в виде строчной вышивки, известной ранее на территории Гороховецкого уезда с конца XIX в.

При производстве Гороховецких пряников используются только натуральное сырьё. На производстве пряников применяются особые липовые доски, из сухой выдержанной древесины, материалы и ручная резка тоже происходят в Гороховецком районе, оттиск с них получается

чётким, гладким. Расписные пряники (которые в народе зовутся «Козулями» или имбирными) расписываются вручную прянишницей.

Высокая репутация Гороховецких пряников подтверждается наличием наград и благодарственных писем, среди которых:

- 1 место Финала Всероссийской премии «Маршруты России 2019» в номинации «Детско-юношеский маршрут» - Проект «Путешествие в Гороховское царство, Пряничное государство» (Москва, 2019 год);

- Благодарственное письмо директору ООО «Жемчужина» от администрации Гороховецкого района за популяризацию и возрождение Гороховецкого пряника (2022 год);

- Благодарственное письмо директору ООО «Жемчужина» от администрации Гороховецкого района за достижение значительных результатов в области качества сувенирной продукции – Гороховецких пряников.

Гороховецкие пряники являются постоянными участниками различных выставок, фестивалей, ярмарок, которые проводятся в Гороховецком районе, например:

- Гороховецкие пряники ежегодно представляются на ярмарке мастеров на празднике «СамоVARов день», проходящем в городе Гороховец на территории Музея купечества «Дом Ершова (Сапожникова)» с 2011 года;

- Гороховецкие пряники представляли Гороховецкий район на II и III Фестивалях малых туристских городов России (2016 и 2017 года);

- Гороховецкие пряники были представлены на IV Межрегиональном экономическом форуме «Малое и среднее предпринимательство - время быть лидерами» (г. Владимир, 2016 год).

Описание характеристик товара:

Гороховецкие пряники представляют собой мучные кондитерские изделия на основе ржаной и пшеничной муки, сахара и мёда, с содержанием пряностей, разнообразной формы, с оттиском рисунка или надписи на поверхности или расписанные глазурью вручную. По технологии приготовления – заварные, с предварительной заваркой муки (смесь ржаной и пшеничной муки). Производятся как с начинкой, так и без начинки.

Главной особенностью Гороховецкого пряника является ярко выраженный медово-сливочно-пряный вкус и аромат. В росписи присутствует узор в виде строчной вышивки. В рецептурах Гороховецких пряников используют только натуральные ингредиенты.

По органолептическим и физико-химическим показателям Гороховецкие пряники соответствуют требованиям ГОСТ 15810–2014 «Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия» и технической документации производителя.

Органолептические показатели Гороховецких пряников:

- форма: правильная, разнообразная, нерасплывчатая, без вмятин, с выпуклой верхней поверхностью (за исключением пряничных изделий, имеющих оттиск рисунка или надписи на поверхности);

- поверхность: сухая, ровная, без крупных трещин, вздутий и подгорелостей, для печатных пряников - не липкая «мраморная» с характерными скоплениями кристаллов белого цвета, без сколов и оголенных мест; для расписных – роспись пряника глазурью должна соответствовать виду пряника;

- цвет: коричневый; у мякиша – равномерный по всему объёму изделия. Поверхность может быть темнее мякиша;

- вид в изломе: пропечённые изделия, с равномерной хорошо развитой пористостью, без пустот и следов непромеса. В пряниках с начинкой начинка должна находиться внутри изделия, не допускается вытекание начинки на поверхность изделия. Начинка не должна выступать за края пряничного изделия;

- структура: изделия с мягкой, связанной структурой, не рассыпающиеся при разламывании;

- вкус и запах: ярко выраженный медово-сливочно-пряный.

Физико-химические показатели Гороховецких пряников:

- массовая доля влаги: 8,5-16,0 %;

- массовая доля общего сахара в пересчете на сухое вещество: не менее 24 %;

- массовая доля жира в пересчете на сухое вещество: не более 15 %;

- массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты массовой доли 10 %: не более 0,1 %;

- щелочность (в изделиях без начинки): не более 2 градусов.

Содержание токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, а также микробиологические показатели пряничных изделий не должны превышать норм, установленных в ТР ТС 021/2011.

Сырье, ароматизаторы и пищевые добавки, используемые для изготовления пряничных изделий, должны быть разрешены к применению в соответствии с ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 029/2012.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

При производстве Гороховецких пряников используются: вода питьевая; мука ржаная; мука пшеничная; масло сливочное; мёд натуральный; сода питьевая; сахар-песок; сахарная пудра; яйца куриные; пряности: перец чёрный молотый, гвоздика, имбирь, корица, кардамон; начинка фруктово-ягодная.

Гороховецкие пряники производятся в соответствии с требованиями ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия», Технической документации производителя, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012.

Этапы производства Гороховецких пряников:

1. Входной контроль и подготовка сырья к производству.

Осуществляется в соответствии с нормативными документами производителя и действующими санитарными нормами и правилами.

Подготовка сырья к производству включает в себя следующие операции: освобождение сырья от тары; очистка сырья от посторонних механических, металлических и ферромагнитных примесей путём просеивания, процеживания или протирания в зависимости от вида сырья через сетку с размерами ячеек не более 2 мм; растворение сырья (химические разрыхлители, соль); приготовление полуфабрикатов (сиропов, начинок); темперирование сырья (жиры, глазури); взвешивание, объёмное дозирование сырья, подача на производство. Влажность муки не должна превышать 15 %.

2. Приготовление теста.

2.1. Приготовление сиропа (для теста).

В ёмкость заливают горячую воду 70-80 °С, сахар, мёд. При постоянном перемешивании сироп нагревают до температуры 60-75 °С до полного растворения сахара. Готовый сироп охлаждают до температуры 50-65 °С. Полученный сироп сливают в тестомесильную машину через сито с размерами ячеек не более 2 мм.

2.2. Приготовление заварного теста.

2.2.1. Заварка муки.

Процеженный сироп с температурой 45-65 °С подают в тестомесильную машину. На рабочем ходу месилки постепенно добавляют муку, перемешивают в течение 10 минут.

2.2.2. Охлаждение заварки.

Охлаждение заварного теста (заварки) до 28-36 °С.

2.2.3. Замес теста.

К охлаждённому заварному тесту загружают все остальное сырьё, предусмотренное рецептурой (в последнюю очередь химические разрыхлители, растворённые в воде), осуществляют замес теста. Продолжительность замеса 10 минут.

3. Формование теста.

Для придания Гороховецкому прянику определённой формы готовое тесто формируется при помощи деревянных липовых форм, на которых вырезан желаемый рисунок и/или надпись.

Процесс формирования осуществляется следующим образом: раскатанное до толщины пласта 5-6 мм тесто кладут на вырезанную часть изложницы и вминают его сначала рукой, затем намазывают ровным слоем начинку и покрывают второй половиной пласта теста, затем

прокатывают по нему деревянной колодкой, выравнивая тесто по краям. Легким ударом изложницы о стол освобождают отштампованное тесто от формы.

Для формирования расписного пряника тесто раскатывают скалкой до толщины 5-6 мм. Из теста формой-вырубкой вырезают нужные заготовки, соответствующие формам изделий.

4. Выпечка.

Гороховецкие пряники выпекают в печах с выдвижными подами. Отформованные заготовки укладывают на листы, предварительно смазанные растительным маслом, и затем подают в печь. Пряники с начинкой выпекают при температуре 210 °С 12-14 минут. Пряники вырезные выпекают при температуре 210 °С 7 минут.

5. Охлаждение.

После выпечки Гороховецкие пряники, идущие на глазирование, охлаждают в течение 5-10 мин до температуры 45-50 °С, пряники неглазированные охлаждаются до температуры 25-35 °С.

Охлаждение происходит в естественных условиях.

6. Глазирование или роспись глазурью.

6.1. Приготовление сиропа для глазирования и глазури для росписи.

В варочный котёл подают воду и сахар из расчета 10 кг сахара на 4 л воды, затем смесь при периодическом перемешивании уваривают до содержания сухих веществ 77-78 %. Готовый сироп процеживают, охлаждают до температуры 90-95 °С.

Для приготовления глазури сахарную пудру взбивают с теплой водой из расчета 1 кг сахарной пудры на 150 г воды.

6.2. Глазирование/роспись.

Пряники печатные глазируют сахарным сиропом для украшения поверхности и сохранения свежести в течение длительного срока хранения. При глазировании печатных пряников глазурь на поверхность наносят щеткой вручную.

Пряники расписные расписываются вручную сахарной глазурью, которая предварительно распределяется по корнетикам.

6.3. Подсушка и выстойка глазированных/расписных изделий.

Пряники после глазирования распределяют на сетчатые поддоны и отправляют на подсушку. Пряники подсушивают при температуре 60 °С с включенной конвекцией в течение 8 минут. После подсушки пряники направляют на выстойку.

Выстойка пряников происходит в условиях цеха в течение не менее 2 часов.

7. Упаковка, маркировка, хранение и транспортировка.

Пряничные изделия упаковывают в термоусадочную пленку, что обеспечивает сохранность продукции при транспортировании и хранении. На каждую единицу продукцию наносится путем наклеивания ярлык с маркировкой, изготовленной типографическим способом, где указано: наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение, наименование продукта, массу нетто, дату выработки, срок хранения.

Срок годности Гороховецких пряников - 30 суток.

Условия хранения: хранить в сухих, чистых, хорошо проветриваемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре 18±5 °С и относительной влажности - не более 75 %.

Транспортируют пряники с соблюдением действующих санитарных правил в чистой сухой автомашине. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть защищена от атмосферных осадков.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

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

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик Гороховецких пряников охватывает следующие контролируемые параметры, операции технологического процесса, а также периодичность контроля, его методы.

1. Все сырье, включая воду, поступая на склад, проходит контроль, проверяются сроки хранения, целостность/герметичность упаковки для каждой партии.

2. На складе осуществляется контроль за условиями хранения (температура и влажность воздуха) путем использования гигрометра и термометров.

3. При получении со склада сырье подготавливается к производству. Контролю подлежат следующие этапы технологического процесса:

- просеивание сыпучих продуктов, перед каждым производственным циклом, при помощи сетки с размером ячеек не более 2 мм;

- процеживание, перед каждым производственным циклом, яичной массы, мёда, воды, масла растительного, протирания повидла при помощи сетки с размером ячеек не более 2 мм;

- зачистка масла сливочного после распаковки контролируется визуально, перед каждым производственным циклом.

4. Каждый компонент перед загрузкой в нужную емкость проходит контроль на лабораторных весах, также в каждой партии подвергается контролю на соответствие массе нетто: сначала полуфабрикат, а потом и готовое изделие. Выборка контрольного образца происходит путем произвольной проверки любого пряничного изделия, но обязательно каждого вида производимого в этот день, в каждом производственном цикле.

5. Контролируемой операцией технологического процесса является заваривание муки медово-сахарным сиропом, контроль температуры заварки сиропа и теста - проверяется с каждым производственным циклом с использованием пирометра. Время приготовления контролируется с помощью часов и таймера. Просеивание, процеживание необходимых компонентов происходит с помощью сетки с размером не более 2 мм.

6. При формировании заготовки из теста контролируется масса пряничного теста при помощи весов. Толщина теста формируется путем специальной доски с бортиком для выставления нужной высоты или скалки с кольцами для формирования нужной толщины. Контроль толщины теста осуществляется с помощью металлической линейки.

7. Контролю подвергаются деревянные липовые доски, путем визуальной оценки. Доски должны: быть промасленными, без сколов и повреждений, храниться вертикально и не соприкасаться друг с другом, проверяться перед каждым производственным циклом.

8. Во время каждого производственного цикла контролируется выставленная температура и таймер на пароконвектомате путем электронного термометрического оборудования и встроенных часов. Готовность выпечки определяется органолептически при каждом цикле производства.

9. После выпечки печатные пряники охлаждаются до 50 °С, контроль за этим осуществляется с помощью пирометра. Расписной пряник охлаждается до 25-30 °С.

10. Приготовление тиражного сиропа контролируется температурой и временем приготовления. Контроль происходит с каждым производственным циклом с помощью пирометра и часов. При приготовлении глазури происходит контроль за консистенцией, определяется на глаз и по времени разглаживания по поверхности оно не должно превышать 3 секунд. Регулируется временем перемешивания.

11. Каждая партия проходит визуальный контроль на равномерность распределения сиропа на четкость и соответствие выполненного рисунка на поверхности пряников.

12. Сушка каждой партии происходит в пароконвектомате в режиме конвекции. Процесс контролируется при помощи встроенного термометрического оборудования и таймера, а также органолептически путем проверки на отсутствие липкости на поверхности. Сушка расписных пряников может осуществляться и в условиях цеха, с увеличением времени дольше 2-х часов.

13. Контроль качества происходит по истечении срока сертификации в аккредитованных лабораториях. Контролируемыми параметрами являются физико-химические показатели и микробиологические показатели.

14. Каждый производственный цикл завершается отбраковкой, упаковкой, маркировкой. Контроль осуществляется визуальный и с помощью весов.

15. На производственном оборудовании санитарная обработка производится в начале каждой рабочей с мены. Обработка рабочих поверхностей дезинфицирующим средством

происходит раз в 4 часа. Также осуществляется визуальный контроль.

16. Контроль осуществляется за сроками хранения по маркировке на готовой продукции. Условия хранения готовой продукции (температура, влажность, отсутствие вредителей) проверяется 1 раз в смену визуально, с помощью гигрометра, термометра.