РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 354**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **354**

Дата подачи заявки: **21.12.2023**

Номер заявки: **2023827857**

Дата государственной регистрации: **06.09.2024**

Опубликовано: **06.09.2024**

Географическое указание:

ЛЕНИНГРАДСКИЕ ПЫШКИ

Указание товара:

пышки (хлебобулочные изделия)

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

Санкт-Петербург

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Пышки с обозначением «Ленинградские пышки» производятся в Санкт-Петербурге (до 06.09.1991 - Ленинград) с 1958 года и по сей день являются популярным и востребованным угощением не только у жителей Санкт-Петербурга, но и у гостей Северной столицы.

Кафе-пышечная на улице Большой Конюшенной, дом 25, в которой более 60 лет с неизменным рецептом изготавливаются Ленинградские пышки, входит в утвержденный постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 26 февраля 2008 г. № 180 перечень знаковых объектов недвижимого имущества, представляющих ценность для жителей Санкт-Петербурга и рекомендованных к сохранению. Также пышечная внесена в Красную книгу памятных мест Петербурга.

Свою популярность Ленинградские пышки обрели за счет удачного расположения кафе в центре города, долгой продолжительности работы кафе и доступности, поскольку угоститься пышками можно за вполне демократичную цену.

Кафе-пышечную с улицы Большой Конюшенной называют как «ту самую пышечную», а вкус Ленинградских пышек петербуржцам знаком с детства. Главная особенность пышечной состоит в том, что за годы своего существования не менялся ни ассортимент, ни рецепты приготовления основных продуктов кафе (пышек и кофе), а также сохранился дух и традиции советского общепита. Угощение Ленинградскими пышками является обязательным пунктом в списке дел туристов при посещении города на Неве, ведь Ленинградские пышки с улицы Большой Конюшенной, 25 являются неотъемлемой частью кулинарного туризма города.

История производства Ленинградских пышек началась в 1958 году в ленинградском кафе (в

то время это был Трест Столовых) на улице Желябова, 25 (в настоящее время - Большая Конюшенная) с аппарата, выпущенного на военном заводе в 50-х годах. В послевоенное время военным заводам было дано указание производить полезные машины для гражданского населения. К этому аппарату прилагалась инструкция по эксплуатации, где, в том числе, был указан рецепт «пончиков». В инструкции к аппарату используется термин «пончик», но для потребителей – местных жителей города, а со временем и туристов, в обиход вошло слово «пышка». «Пышка» происходит от глагола «пыхать» - «обдавать жаром». Владимир Даль в своем словаре указывал, что пышка, в отличие от каравая или булки, — это не печное, а «пряженое» блюдо, то есть приготовленное непременно в раскаленном масле на сковороде.

Ленинградские пышки за длительное время производства и неизменного спроса на них приобрели высокую репутацию и известность, подтверждающиеся наличием дипломов, среди которых:

- диплом победителя в номинации «Лучшее классическое блюдо», выданный редакцией журнала «Собака.ру» в рамках проведения ресторанной премии «#чтогдеестьвПетербурге 2015»;

- диплом победителя в номинации «Исторический петербургский общепит», выданный командой проекта «Отличный Петербург», реализованный городским порталом «Фонтанка.ру» и Комитетом по развитию туризма Санкт-Петербурга.

Описание характеристик товара:

Ленинградские пышки представляют собой жаренные в масле и присыпанные сахарной пудрой хлебобулочные изделия круглой формы с отверстием посередине и весом 48 г (в зависимости от аппарата вес может меняться).

Для производства Ленинградских пышек используется сырье:

- мука пшеничная 1 сорт;
- масло подсолнечное;
- сахарная пудра;
- пальмовый олеин;
- дрожжи хлебопекарные прессованные;
- яйцо 1 категории;
- сахарный песок;
- соль.

Органолептические показатели Ленинградских пышек:

- цвет: поверхность пышки – золотистый, мякоть – желтоватый;
- вкус и запах: без посторонних примесей, соответствует ингредиентам, входящим в состав;
- консистенция: хрустящая корочка, мякоть – пористая, однородная.

Вид обработки: жарка.

Химический состав (пищевая ценность) (на 100 грамм):

- белки — 2,32 г;
- жиры — 10,24 г;
- углеводы — 18,64 г;
- энергетическая ценность – 177,4 ккал.

Микробиологические показатели Ленинградских пышек должны соответствовать требованиям действующего законодательства и требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Для приготовления теста для Ленинградских пышек необходимо смешать все ингредиенты из рецептуры, дать расстояться в течение 20-30 минут, далее жарить.

Процесс приготовления Ленинградских пышек включает в себя в два этапа:

- первый этап: загрузка, подача и дозирование теста;
- второй этап: жарка пышек, выдача готовых пышек на противень.

Время жарки – 1 минута (30 секунд с одной стороны и 30 секунд с другой).

Перед подачей готовые изделия посыпаются сахарной пудрой, реализуются сразу после приготовления.

Допустимый срок хранения готовых изделий - 24 часа при температуре 2-6 °С.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

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

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

1. Осуществление контроля всего сырья, используемого при производстве выпекаемых изделий, в том числе, даты изготовления и срока хранения сырья, целостности упаковки.

2. Осуществление контроля за условиями хранения сырья на соответствие их условиям хранения, заявленным производителем сырья.

3. Производственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления изделий должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011.

4. Производственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления изделий должны иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

5. Подготовка сырья для его дальнейшего использования в технологическом процессе происходит в соответствии с действующими нормативными документами.

6. Перед каждой загрузкой в нужную емкость, не реже 1 раза в день, все ингредиенты теста проходят этап подготовки к производству: визуальный осмотр используемых компонентов, просеивание муки перед каждым применением при помощи сетки с размером ячеек не более 2 мм либо через мукопросеиватель.

7. Мука, используемая при производстве изделий, должна иметь запах свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус - свойственный пшеничной муке, не кислый, не горький; без кисловатого, горьковатого привкусов. Содержание минеральных примесей - при разжевывании муки не должно ощущаться хруста на зубах; зараженность вредителями хлебных запасов или наличие следов заражения не допускается. Белизну пшеничной муки определяют органолептически или по прибору РЗ-БПЛ.

8. Вода, используемая в производстве, должна соответствовать действующим нормативным документам, проверка воды на соответствие проводится по мере необходимости, но не реже 1 раза в год.

9. Масло, используемое для жарки пышек, должно соответствовать действующим нормативным документам. Проверка на соответствие проводится по мере необходимости, но не реже 1 раза в три месяца.

10. Каждая партия готовых изделий проходит визуальный контроль, а также выборочный весовой контроль.

11. Не прошедшие контроль изделия подлежат отбраковыванию.

12. На производственном оборудовании санитарная обработка происходит в следующем порядке:

- бачок для теста, противень для пышек обрабатывается после каждого использования, по мере необходимости, но не реже 1 раза в день;

- столы, стены, раковина, полы, тепловой шкаф и кухонные инструменты поддерживаются в чистоте постоянно, не реже 2 раз в течение рабочего дня;

- аппарат обрабатывается моющими средствами после включения и слива масла, не реже 1 раза в два рабочих дня;

- слив масла происходит после включения и охлаждения нагревательных элементов.

13. Готовые изделия, не реализованные в течение 24 часов после выпечки, подлежат

утилизации.

14. Ответственный за производственный контроль, соблюдение санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (производственный контроль):

- ведёт соответствующие журналы;

- осуществляет (организовывает) лабораторные исследования, медицинские осмотры, ведет контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, готовой продукции и технологий производства, хранения, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;

- ведёт учёт и отчётность, установленные действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

- своевременно информирует население, органы местного самоуправления, органы и учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

- осуществляет визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разрабатывает и реализует меры, направленные на устранение выявленных нарушений.