РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 355**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **355**

Дата подачи заявки: **06.12.2022**

Номер заявки: **2022782913**

Дата государственной регистрации: **06.09.2024**

Опубликовано: **06.09.2024**

Географическое указание:

КОВРИЖКА ЗАРАЙСКАЯ

Указание товара:

коврижка

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

Зарайский район Московской области

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Медовая коврижка традиционно считается одним из древнейших русских лакомств, которым на Руси обычно завершалась трапеза. Её подавали в основном на праздниках - свадебных застольях, крестинах и именинах, но также употребляли их и по менее значительным поводам.

Первые коврижки на Руси назывались «медовым хлебом» и появились еще около IX века.

Рецепт классической коврижки включал в себя ржаную муку, мёд и ягодный сок, причем мёд в них составлял почти половину от всех других ингредиентов. Позже в «медовый хлеб» стали добавлять лесные травы и коренья, а с появлением специй на Руси в XII-XIII веках десерт приобрел особую пряность.

Появление изделия под названием «коврижка» разные источники относят к XIII-XV векам.

С XVII века «коврижка» довольно часто фиксируется в различных письменных источниках: «И великий государь жаловал всех водкою, а заедали ковришками и яблоками».

Или вот: «Гаврилу Семенову прянишнику плачено за 2 белые ковришки да за 2 чернью 20 алт. Ивану Гаврилову, зырянину, за красную икру за 5 безмен дано 13 алт. 4 д. А отнесены те пряники и икра владыке».

В истории города Зарайск коврижка появилась в XVIII-XIX веках - в те времена в Зарайске складывались все предпосылки для широкого распространения в нем такого лакомства, как коврижка.

К началу XIX века город Зарайск сложился как крупный торгово-ремесленный центр, где большую долю населения занимали купцы. Торговая деятельность купцов поспособствовала развитию нескольких важных факторов, которые стали толчком для распространения Коврижки Зарайской.

Первым фактором послужило интенсивное развитие пчеловодства: в XIX веке в Зарайском уезде насчитывалось большое количество медогонок, а к XX веку более 300 пасек.

Вторым фактором выступило развитие хлебопекарного и мукомольного производства: в конце XIX века в Зарайском уезде также было зарегистрировано 13 предприятий, занимавшихся торговлей зерновым хлебом, 10 предприятий, занимавшихся производством муки, пять пекарен и булочных.

Указанные факторы свидетельствуют о том, что в купеческие времена Зарайский уезд славился торговлей мёдом и мукой – основными ингредиентами коврижки.

Немаловажным фактором для распространения в Зарайске коврижки было и то, что в XX веке в городе распространились и укрепились традиции изготовления десертов с использованием восточных пряностей, орехов и изюма и т.д., которые также добавлялись в коврижку.

Развитие пчеловодства, хлебопекарной и мукомольной промышленности, торговой промышленности, укрепление традиции использовать при приготовлении десертов восточные пряности, орехи и т.д. поспособствовали распространению на территории города Зарайск такого лакомства, как коврижка, которая впоследствии стала называться Коврижка Зарайская.

С середины XIX века упоминания о Коврижке Зарайской можно встретить в сочинении зарайского помещика В.В. Селиванова «Год русского землевладельца», которое впервые было опубликовано в 1856-1857 годах в журнале «Русская беседа».

Селиванов писал: «[В праздник Рождества Христова] священники привозят с собой отпущенных, по случаю праздников, на побывку из духовного училища сыновей, которые произносят в стихах поздравительные приветствия, за что, разумеется, вознаграждаются конфетами, коврижками или чем-нибудь подобным».

Массовое изготовление Коврижки Зарайской началось в довоенные годы на Зарайском Хлебокомбинате, который был основан в 1933 году. Первоначальная рецептура тех лет была утрачена при переходе предприятия в 1992 году из государственной собственности в частную.

С утратой рецептуры и переходом Зарайского Хлебокомбината из государственной в частную собственность, Коврижка Зарайская была забыта вплоть до 2018 года, когда предприниматель Галина Спиридонова на основе традиционного рецепта воссоздала коврижку, которая вновь полюбилась жителям и гостям города Зарайск.

Всё началось с приготовления нескольких коврижек для храма, который находился в Зарайском Кремле, и совсем скоро Коврижка Зарайская завоевала сердца не только местных жителей, но и жителей других городов.

Учитывая многочисленные просьбы и пожелания покупателей, в 2020 году был создан набор «Чемодан историй» с тремя коврижками различного вкуса и тремя историями из жизни купеческого Зарайска.

В 2021 году в городе Зарайск была открыта первая в России Коврижечная, в которой можно не только попробовать Коврижку Зарайскую, но и принять участие в мастер-классе по выпечке коврижки и придумать свой уникальный вариант этого лакомства.

Постепенно развиваясь и набирая популярность, Коврижка Зарайская начала активно принимать участие в различных конкурсах:

В 2020 году Коврижка Зарайская заняла 1 место в региональном этапе и 3 место в VI Всероссийском конкурсе «Туристический сувенир».

Авторский тур «Зарайский замес», состоящий из мастер-класса, дегустации с историей, и квеста-прогулки по городу стал финалистом Всероссийского конкурса «Мастера гостеприимства» в 2021 году.

Коврижка Зарайская - участник конкурса и фестиваля «Вкусы России» в 2021 и 2022 годах.

В 2022 году мастер-класс «Зарайский замес» вошел в список рекомендованных для посещения Министерством образования Московской области.

В настоящее время Коврижка Зарайская – традиционный гастрономический сувенир, которым жители и гости города с радостью угощают своих родных и друзей, увозят в самые разные уголки страны.

Описание характеристик товара:

Коврижка Зарайская представляет собой мучное кондитерское изделие прямоугольной формы с содержанием мёда натурального, пряностей, добавок.

Для производства коврижки используют только натуральные продукты: пшеничную муку высшего сорта, мёд натуральный, сахар-песок, воду, масло подсолнечное, какао. Как добавки используют корицу, кардамон, мускатный орех, гвоздику, изюм, грецкий орех, в качестве разрыхлителя используют пищевую соду.

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

Органолептические показатели Коврижки Зарайской:

Внешний вид (поверхность): форма прямоугольная, не подгорелая, не расплывчатая, без повреждений, вмятин, с выпуклой верхней поверхностью, обсыпанной сахарной пудрой, нижняя поверхность ровная.

Цвет: равномерный, допускается более тёмная окраска выступающих частей рельефного рисунка и краев, а также нижней стороны.

Вид в изломе: коврижка пропечённая, с равномерной хорошо развитой пористостью, без пустот, закала и следов непромеса. Внутри коврижки включения изюма, распределенного равномерно по всей массе изделия.

Вкус и запах: сладкий вкус, свойственный данному виду изделия, без признаков горечи, постороннего привкуса. Запах приятный, пряный, свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха.

Структура: мягкая, связанная, не рассыпающаяся при разламывании.

Физико-химические показатели Коврижки Зарайской:

- массовая доля влаги, % –14,0-20,0;
- массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, % – не менее 24,0;
- плотность, г/см³ – не более 0,60;
- намокаемость, % – не менее 180,0;
- массовая доля жира, в пересчете на сухое вещество, % – не более 15,0;
- массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10%, % – не более 0,1;
- щелочность, градусы – не более 2,0.

Масса готовой коврижки – 0,085 кг.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Качество Коврижки Зарайской должно соответствовать требованиям ГОСТ 15810-2014.

Все сырьё, идущее на приготовление Коврижки Зарайской, должно соответствовать требованиям действующих стандартов и технических условий и подготавливается к производству в соответствии с действующими нормативными документами.

1. Подготовка пшеничной муки высшего сорта.

Мука высшего сорта должна иметь белый цвет с желтоватым оттенком, специфический слабоощущаемый мучной запах и слегка сладковатый вкус. Муку освобождают от тары. Для удаления случайных посторонних примесей муку подвергают просеиванию сквозь сито с ячейками размером не более 2 мм. Температура муки не должна быть ниже 15 ºС.

2. Подготовка сахарного песка.

Сахарный песок должен быть однородным по величине кристаллов, иметь сладкий вкус без каких-либо посторонних привкусов и запахов, которые не должны ощущаться ни в сухом продукте, ни в его водном растворе, быть сыпучим, не липким, сухим на ощупь. Сахар должен быть просеян через сита с ячейками размером не более 3 мм и пропущен через магниты.

3. Подготовка сахарной пудры.

Сахарная пудра должна быть сухой, без комков и посторонних примесей. Сахарная пудра

поступает на производство в готовом виде, освобождается от тары и пропускается через сито №43.

4. Подготовка мёда.

Мёд должен иметь вкус, запах и цвет, характерный для данного продукта. Мёд может быть в жидком состоянии или засахаренным, вследствие выделения глюкозы в кристаллическом виде. Не иметь посторонних запаха и вкуса. Перед подачей в производство, мёд освобождают от тары, подогревают до 40-50 ºС и процеживают через сита с ячейками не более 2 мм.

5. Подготовка какао.

Порошок какао поступает на производство в готовом виде. Какао освобождают от тары и просеивают через сито с ячейками размером 1,0-1,5 мм.

6. Подготовка питьевой соды.

Двууглекислый натрий (питьевая сода) поступает на производство в бумажных мешках.

Сода должна иметь белый цвет, быть сухой, без комков и посторонних примесей. Соду освобождают от тары, просеивают через сито с ячейками 1,5-2,0 мм и пересыпают в производственные емкости.

7. Подготовка растительного (подсолнечного масла).

Для производства коврижки используют дезодорированное, рафинированное подсолнечное масло. Цвет масла светло-жёлтый или жёлтый с золотистым оттенком, без запаха и вкуса. Масло поступает в производство в пластиковой таре. Пластиковую тару сверху промывают и дезинфицируют. Из открытой тары масло переливают в производственные емкости.

8. Подготовка воды.

Необходимо, чтобы вода, используемая непосредственно в изделиях, имела нормальный вкус и прозрачность, была безопасной по бактериальному составу и безвредной по содержанию химических веществ. Для дезинфекции воду кипятят в течение 30 минут и охлаждают до необходимой температуры.

9. Подготовка пряностей.

Пряности (сухие духи) поступают на производство в готовом виде, упакованные в бумажные пакеты. Пряности освобождают от тары, просеивают через сито с ячейками размером не более 1,5 мм и пересыпают в производственные емкости.

10. Подготовка изюма.

Изюм освобождают от тары, тщательно перебирают, удаляя веточки и посторонние предметы, промывают в чистой воде на решетках, подсушивают.

Технологический процесс приготовления коврижки.

Подготовленные мёд и сахарный песок растворяют в воде с температурой 75 ºС, вливают в дежу тестомеса, постепенно при постоянном перемешивании всыпают какао и пряности.

Полученную массу охлаждают до 30 ºС, вливают растительное масло и продолжают замес в течение 10 минут.

В конце замеса добавляют подготовленные пшеничную муку и соду, вымешивают в течение 15-20 минут. Готовое тесто должно быть равномерно перемешано, температура 19-20 ºС, влажность теста – 32%±0,5%.

В готовое тесто вводят подготовленный изюм и производят замес в течение 5-10 минут.

Готовое тесто при помощи кондитерского мешка формуют в силиконовые формы для выпечки по 0,100 кг. Продолжительность выпечки 15-17 минут при температуре 160-180 ºС.

Остывшую коврижку посыпают сахарной пудрой и упаковывают в BOPP-пакеты для пищевых продуктов.

Коврижки реализуются в упакованном виде. Срок хранения - 21 сутки с даты изготовления при температуре 18-20 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%.

Коврижки должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах.

Транспортируют коврижки с соблюдением санитарных правил в чистых сухих контейнерах, автомашинах. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть защищена от атмосферных осадков.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Коврижки сохраняют свои свойства только в упакованном виде. Продукция безопасна при её использовании в соответствии с целевым назначением.

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

1. Сырьё.

Производится контроль органолептических показателей, условий и сроков хранения (для каждой партии); наличия посторонних примесей в сыпучих продуктах, отсутствия амбарных вредителей (для каждой партии); температуры и влажности воздуха на складе (1 раз в сутки).

Контроль проводится визуально, а также с использованием термометров.

2. Подготовка сырья к пуску в производство.

Контролю подвергаются следующие операции технологического процесса:

- просеивание сыпучих продуктов (для каждого замеса с помощью сетки размерами ячеек не более 2 мм);
- процеживание медово-сахарной смеси;
- перебирание, прокаливание, и измельчение орехов для каждого замеса, перебирание и промывание сухофруктов с последующим высушиванием (контролируется визуально).

3. Упаковочный материал.

Каждая партия проходит визуальную проверку на предмет чистоты, качества, целостности и условий хранения упаковочного материала.

4. Приготовление медово-сахарного сиропа.

Каждая партия подвергается контролю:

- температуры сиропа;
- процесса процеживания медово-сахарного сиропа (сетка с размером не более 2 мм).

5. Приготовление теста.

Каждая партия проверяется с использованием термометра для контроля температуры теста.

6. Формование теста.

Контролируемые параметры - масса теста. Измерение проводится с помощью весов.

7. Выпечка.

Каждая партия проходит следующий контроль:

- температуры выпечки (термометры манометрические);
- продолжительности выпечки (реле времени (0-100 мин), часы (1-12 час));
- готовности продукта (органолептически).

8. Остывание изделий.

Каждая партия проходит визуальную и органолептическую проверку на качество остывания.

9. Контроль качества коврижек.

Контролируемыми параметрами являются физико-химические показатели: влажность, зола, намокаемость, массовая доля жира, массовая доля сахара. Показатели проходят проверку 1 раз в год в аккредитованных лабораториях.

10. Фасовка, упаковка.

Контролируемыми операциями технологического процесса являются взвешивание, фасовка, упаковка, отбраковка. Каждая партия проходит визуальный контроль, а также измеряется на весах.

11. Производственное оборудование.

Один раз в смену проводится визуальный контроль качества проведения санитарной обработки и дезинфекции оборудования.

12. Хранение готовой продукции.

В каждой партии проверяется срок хранения по маркировке на готовой продукции.

Условия хранения готовой продукции (температура, отсутствие вредителей) проверяются 1 раз в смену визуально и с помощью термометра.