РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 357**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **357**

Дата подачи заявки: **20.04.2023**

Номер заявки: **2023733340**

Дата государственной регистрации: **03.10.2024**

Опубликовано: **03.10.2024**

Географическое указание:

МОРШАНСКОЕ ПИВО

Указание товара:

пиво светлое

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

город Моршанск Тамбовской области

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Моршанское пиво известно потребителю с начала XX века, когда накануне Первой мировой войны на месте бывшего винокуренного производства купцом Белоусовым по немецкому проекту с использованием немецкого оборудования и под руководством инженера из Германии началось строительство пиво-медоваренного завода. Первая варка пива состоялась 22 августа 1914 года.

Расположение завода на берегу реки Цна было не случайным, поскольку место славилось урожайными ячменными полями и вкусной водой, которую для производства пива качали из 200-метровой скважины. Река служила и основной транспортной артерией.

Производство Моршанского пива сохранялось до конца 1917 года, когда пивоварня была остановлена из-за начала Гражданской войны.

Возобновился выпуск Моршанского пива в 1932 году и в ограниченных объемах продолжался даже в период Великой Отечественной войны.

Частичная реконструкция производилась после окончания войны и в 60-х годах прошлого века. В 1992 году предприятие было преобразовано в акционерное общество открытого типа «Завод пивоваренный «Моршанский», а масштабная модернизация производства началась в 2006 году.

В настоящее время от прежней пивоварни Белоусова осталось всего несколько строений. Но в технологии, как и ранее, используют предварительно умягченную воду из того же источника, солод в новом цеху готовят по-прежнему из местного ячменя.

На всех участках производства Моршанского пива установлено современное технологическое оборудование. На заводе есть все необходимое для производства

высококачественного пива. Завод одно из немногих российских предприятий, которое использует местное сырье, выращенное на полях Тамбовской области.

Профессионалы и простые потребители высоко оценивают Моршанское пиво за его отличное качество, хмелевой вкус и аромат.

География поставок Моршанского пива обширна и давно вышла за пределы Тамбовской области. Пиво реализуется в различных регионах страны, в том числе Московской, Рязанской, Саратовской, Владимирской, Волгоградской областях, республике Мордовия, при этом следует отметить растущие объемы продаж.

Так, в 2021 году реализовано 2695 тысяч литров, в 2022 году – 3666 тысяч литров, в 2023 году – уже 4623 тысячи литров.

Безопасность и качество Моршанского пива регулярно подтверждается сертификатами и декларациями о соответствии.

Моршанское пиво обладает высокой репутацией, сложившейся благодаря его безупречному качеству, многообразию вкусов и давним пивоваренным традициям города Моршанска Тамбовской области.

Описание характеристик товара:

Для производства Моршанского пива используется качественное натуральное экологически чистое исходное сырье, прошедшее входной контроль по физико-химическим показателям.

Вода, используемая при производстве Моршанского пива, помимо входного контроля физико-химических показателей проходит еще и полный микробиологический анализ.

Основными компонентами сырья для производства Моршанского пива являются: специально подготовленная вода, солод, хмель, крупа рисовая, крупа кукурузная, сахар, дрожжи.

Используемое сырье:

- вода питьевая по ГОСТ 51232-98;
- солод пивоваренный ячменный по ГОСТ 29294-2021;
- крупа рисовая по ГОСТ 6292-93;
- сахар-песок по ГОСТ 33222-2015;
- хмель гранулированный по ГОСТ 32912-2014;
- крупа кукурузная по ГОСТ 6002-69;
- дрожжи пивные низового брожения по ТИ 18-6-47-85;
- ферментные препараты и другие вспомогательные материалы, разрешенные к применению органами здравоохранения.

Характеристики Моршанского пива.

Моршанское пиво характеризуется следующими физико-химическими показателями:

- экстрактивность начального сусла (%) – 12;
- объемная доля спирта (%, не менее) – 4,5;
- кислотность (к.ед.) – не более 2,6;
- цвет (ц. ед.): 0,2 – 2,5;
- цвет (ед. EBC): 3,4 – 31;
- пенообразование (высота/пеностойкость): не менее 40 мм /3 мин.;
- углеводы в 100 г. пива (г.): не более 4,6;
- энергетическая ценность в 100 г. пива (ккал): 46.

Пиво выпускают нефильтрованным (осветленным и неосветленным), фильтрованным непастеризованным и фильтованным пастеризованным.

По органолептическим показателям Моршанское пиво представляет собой прозрачную, пенящуюся жидкость без осадка и посторонних включений, не свойственных пиву, допускается опалесценция от слабой до сильной (для фильтрованного пива) и непрозрачную или прозрачную с опалесценцией пенящуюся жидкость без посторонних включений, не свойственных пиву (для нефильтрованного пива). В процессе хранения допускается появление частиц белково-дубильных соединений.

Моршанское пиво отличается чистым, сброженным солодовым, с хмелевым ароматом, без

посторонних запахов. Для нефильтрованного пива допускается дрожжевой оттенок аромата.

Вкус чистый, сброженный, солодовый, с хмелевой горечью, без посторонних привкусов, для нефильтрованного пива допускается дрожжевой привкус.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Для приготовления Моршанского пива используют:

- солод пивоваренный ячменный светлый – 83 %;
- крупа кукурузная – 15 %;
- сахар-песок – 2 %;
- хмель – 20-22 ед.

Процентный состав сырья в готовом продукте:

- вода – 83, 696 %;
- солод пивоваренный ячменный светлый – 13,32 %;
- крупа кукурузная – 2,45 %;
- сахар-песок – 0,49 %;
- хмель – 0,044 %.

При приготовлении Моршанского пива возможна замена кукурузной крупы рисовой крупой или солодом.

1. Приготовление сусла.

Затирание проводят одноотварочным или настойным способом.

Кукурузную крупу добавляют в первую очередь затора после спуска затертого солода в заторный котел. Первую отварку кипятят 30 минут.

Рекомендуемый режим внесения хмеля:

- первая порция 80 % - через 10-15 минут после начала кипячения сусла;
- вторая порция 10 % - за 30 минут до окончания кипячения сусла;
- третья порция 10 % - за 10 минут до окончания кипячения.

Массовая доля сухих веществ в готовом сусле - 12 %.

2. Главное брожение.

В охлажденное до 7-9 ºС сусло вводят семенные дрожжи в количестве 0,6-0,7 л на 1 гл сусла. Продолжительность брожения 7-8 суток при температуре не выше 12 ºС. Молодое пиво охлаждают до 1-2 ºС и выдерживают 12 суток при давлении 0,04 мПа. Конечная массовая доля видимого экстракта 3,6-3,8 ºБ. Продолжительность брожения и дображивания составляет 20 суток.

3. Розлив пива.

Осветление пива на кизельгуровом фильтре или сепараторе, выдержку в сборниках фильтрованного пива и розлив производят согласно «Технологической инструкции по производству солода и пива» ТИ 18-6-47-85. Розлив пива осуществляется в следующие виды тары: кеги, стеклянную бутылку 0,5 л, ПЭТ бутылки 1, 0 л, 1,5 л.

4. Срок годности и условия хранения.

Пиво нефильтрованное непастеризованное неосветленное и осветленное в ПЭТ таре – 10 суток; в кегах осветленное и неосветленное – 10 суток; пиво непастеризованное фильтрованное – 21 сутки; пиво пастеризованное фильтрованное в зависимости от типа пастеризации 30 суток, 45 суток, 60 суток, 90 суток.

Хранение пива должно осуществляться при температуре: нефильтрованное - не ниже +5 ºС и не выше +12 ºС, фильтрованное непастеризованное - не ниже +5 ºС и не выше +12 ºС, пастеризованное - не ниже +5 ºС и не выше +20 ºС, в хорошо вентилируемых, защищенных от солнечных лучей помещениях.

5. Транспортирование.

Пиво транспортируют всеми видами транспорта, применение которых обеспечивает качество и безопасность пива. При транспортировке в открытых автомашинах пиво должно быть защищено от воздействия света и низких температур.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Контроль сырья, технологического процесса и готовой продукции осуществляется согласно требованиям нормативной документации в соответствии с программой производственного контроля завода изготовителя.

Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов.

Каждая партия сырья и компонентов проверяется по следующим определяемым показателям: требования к упаковке и маркировке и лабораторный контроль органолептических показателей. Лабораторный контроль солода и ячменя на пестициды, нитрозамины, микотоксины осуществляется 1 раз в год, а микробиологические показатели воды проверяются 1 раз в месяц.

Контроль на этапе технологических процессов.

Технологический лабораторный контроль устанавливается с учетом контрольных критических точек ежедневно по физико-химическим показателям и 1 раз в неделю по микробиологическим показателям.

Лабораторные исследования воды по органолептическим и микробиологическим показателям производится 1 раз в квартал, по физико-химическим и радиологическим показателям – 1 раз в год.

Каждая партия товара проверяется по органолептическим и физико-химическим показателям. Уровень содержания в товаре потенциально-опасных химических веществ (токсичные элементы, нитрозамины) проверяется 2 раза в год, микробиологические показатели товара проверяются в лаборатории завода-изготовителя 1 раз в неделю, а в аккредитованных лабораториях – 1 раз в квартал.