РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 378**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **378**

Дата подачи заявки: **13.09.2023**

Номер заявки: **2023753549**

Дата государственной регистрации: **04.06.2025**

Опубликовано: **04.06.2025**

Географическое указание:

ПЕЧОРСКИЙ ПРЯНИК

Указание товара:

пряники заварные печатные

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

Печорский район Псковской области

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Печорский пряник является визитной карточкой Псковской области. Для изготовления пряников используют более 70 деревянных печатных форм, часть из которых восстановлена по старинным эскизам и музейным экспонатам. На поверхности пряника отпечатывают знаменитые исторические архитектурные памятники Печорского района Псковской области. Тематические Печорские пряники готовят и к отдельным светским и православным праздникам.

Название Печорскому прянику дал город Печоры – приграничный город Псковской области, образованный вокруг Свято-Успенского Псково-Печерского мужского монастыря, который был основан в 1473 году.

Печоры - примонастырский город. Обитель дала ему жизнь и полностью определяла, вплоть до XVIII века, его структуру, состав населения, сферу занятий местных жителей. Главенствующая роль монастыря сохранилась и после выделения поселения в город - монастырь всегда поднимал престиж и известность города.

Сам город в начале своего становления не имел экономического и культурного значения. Проходившие через Печоры торговые пути с заграницей и учрежденная в конце XVII века таможня создавали оживленную торговлю. Жители занимались земледелием, рыболовством, пчеловодством, охотой, кирпичным и гончарным производством, обработкой металла и дерева, выделкой кож, мукомольным производством.

В городе часто проходили ярмарки, на которых умельцы продавали результаты своего ремесленного труда, продукты земледелия и животноводства и, конечно же, торговали пряниками. В северной части России пряничный промысел и традиции были очень распространены, не

исключением стала и Печорская земля.

Очень известны «лепные козули» - особый вид лепных пряников, распространенных, в том числе, в Печорском районе Псковской губернии. Пряники лепились в форме животных и, как правило, носили обрядовое значение.

Известен старинный рецепт, происходящий из Псковской губернии, записан был в книге «Псковская и новгородская кухня» (Воробьев В.Г., Воробьева Н.Ф.). В книге авторы проводят исследование, узнают у местного населения Псковской и Новгородской областей, а также из архивных и исторических источников старинные рецепты и приводят их в книге. В книге также представлен очерк монастырского уклада, проявленный в питании, и описано постное меню. В книги записан традиционный рецепт «Пряники медовые», имевший распространение в Печорском районе Псковской области, адаптированный, однако, авторами под современные реалии.

Жители Печорских земель в силу своей тесной связи с монастырем и его жителями, а также в силу крепких традиций издревле строго следуют православным заповедям и следуют постам, которых около 200 в году. В книге описывается, что монахи Псково-Печорского монастыря воздерживались от скоромной пищи также и по некоторым дням недели, даже вне временных рамок различных постов. Потому традиционный рецепт Печорских пряников предполагал отсутствие в составе яиц, коровьего масла и молока, чтобы монахи, паломники, да и все иные истые последователи православия могли полакомиться пряником, вне зависимости от наличия или отсутствия поста. В силу того, что с постным составом пряники дольше хранятся и не портятся, любой путник мог увезти гостинец к себе на родину или же взять пряник в дорогу, в числе прочего провианта.

Печорский пряник получил свою известность, в том числе, благодаря широкому распространению именно в монастырских трапезных, лавках и сувенирных магазинчиках, потому что в основу пошел именно постный рецепт пряника, без коровьего масла, молока и яиц в составе теста, чтобы любой паломник, да и сами жители святой обители могли вкусить свежий пряник, не нарушая заветов поста.

Другой важной отличительной особенностью пряника, характеризующей его, в том числе, с точки зрения географического происхождения, являются сюжеты и образы, закладывающиеся при производстве. Почти каждый город имел своих главных пряничников, которые задавали традиции и образы выпечки, прославляя свое поселение. Мастера старались увековечить характерные пейзажи, здания, названия поселений, образы животных или людей, стилизованные изображения предметов быта, геральдики. Таким образом, в каждом регионе пряники имели определенную стилистику в технологии производства, стилизации и закладываемых образов. В том числе это происходило в силу того, что в каждом регионе были свои резчики по дереву, изготавливавшие пряничные доски для производства печатных пряников.

Псковская губерния не исключение – так в Псковском музее-заповеднике, среди экспонатов представлены предметы быта, изготовленные из дерева набойные и пряничные доски, из коллекции Н.Л. Шабельской.

Таким образом, как оригинальная рецептура, так и характерный, узнаваемый внешний вид печатных Печорских пряников может характеризовать их с точки зрения места происхождения и производства. Используемые в производстве печатные пряничные доски разработаны на основе изучения традиционных досок, применявшихся в Печорском районе Псковской области. Доски были собраны в ходе этнографической экспедиции в районе. Сюжеты Печорских пряников воспроизводят пейзажи, традиционные костюмы и образы, узнаваемые формы местных достопримечательностей, например, Псково-Печорского мужского монастыря и храмового комплекса Печорской крепости, несут в себе характерную геральдику или прямо указывают на место происхождения изделий. Кроме того некоторые из сюжетов несут животные и растительные образы, характерные для местной народности Сето.

Псковщина – яблоневый край. В области произрастает более 32 сортов яблок, традиционными и наиболее распространенными являются сорта «антоновка» и «грушовка», которые используются в приготовлении начинки для пряников, также как и местные ягоды (малина, смородина, вишня, крыжовник). В производстве пряников используется также мёд, собираемый с пасек Печорского района.

Печорский пряник характеризуется прекрасным вкусом и необычным внешним видом, характерным только ему. Это позволило Печорскому прянику получить широкую репутацию и поучаствовать в ряде всероссийских конкурсов и выставок:

- Печорский пряник был отмечен Дипломами Минсельхоза России за участие в Конкурсе «Вкусы России» в 2021 году;

- Печорский пряник является участником Международной выставки-форума «Россия». Пряники в широком ассортименте, в том числе знаменитый Царский пряник, весом 25 кг, презентовали в Доме Российской кухни на выставке-форуме «Россия» в День Псковской области в декабре 2023 года;

- Печорский пряник награжден дипломом лауреата и золотой медалью XXX Международного конкурса продовольственных товаров на выставке «ПРОДЭКСПО-2023», Москва;

- Царский пряник из Печор стал самым заметным претендентом на победу на Празднике псковского пирога.

Описание характеристик товара:

Печорский пряник представляет собой мучное кондитерское изделие разнообразной формы с рельефным рисунком, по способу изготовления относится к заварным. Пряник может быть прослоен натуральным повидлом или натуральным шоколадом. Поверхность пряника отделана соответствующим рисунком и глазирована белой глазурью, которой выделены контуры рельефа с образованием объемного рисунка. Цветные фрагменты рисунка могут быть выделены пищевой краской.

Печорский пряник вырабатывается различной массой от 0,05 до 25 кг, в зависимости от размера используемой печатной формы.

Сырье для производства Печорского пряника:

- тесто: сахар, вода, растительное рафинированное масло, солод ржаной, корица, гвоздика, кардамон, мускатный орех, гвоздика, соль, сода, мука ржаная, мука пшеничная. В качестве отдельной добавки к тесту используют либо высушенные корни имбиря, либо шоколад, либо какао, либо мёд. Использование этих добавок дает возможность изменять цвет и вкус пряников;

- глазурь: сахарная пудра, вода, натуральный лимонный сок;

- начинки: натуральное повидло из яблок или ягод (пюре фруктовое/ягодное, сахар, загуститель пектин); натуральный шоколад.

По органолептическим и физико-химическим показателям Печорский пряник соответствует требованиям ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия»:

- вкус и запах: изделие с ярко выраженным сладким вкусом и ароматом, свойственными данному наименованию пряничного изделия, соответствующими вносимым вкусо-ароматическим добавкам, без посторонних привкуса и запаха;

- структура: изделие с мягкой, связанной структурой, не рассыпающееся при разламывании;

- цвет: от бело-кремового до темно-коричневого с оттенками различной интенсивности. Цвет мякиша – равномерный по всему объему изделия. Поверхность может быть темнее мякиша, нижняя поверхность темнее верхней. Допускается более темный цвет выступающих рельефов оттиска рисунка или надписи;

- вид в изломе: пропеченное изделие, 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. Допускается незначительное уплотнение в местах, граничащих с начинкой;

- поверхность: сухая, без крупных трещин, вздутий, впадин, не подгоревшая, без наплывов. Допускается наличие мелких трещин не более 5 % площади поверхности, Оттиск рисунка или надписи должны быть четкими, не расплывшимися. Поверхность пряничных изделий, покрытых глазурью – ровная или волнистая, блестящая или матовая, с ручной росписью или пищевой печатью, в том числе с сахарными присыпками;

- форма: правильная, разнообразная, не расплывчатая, без вмятин, с выпуклой поверхностью (за исключением пряничных изделий, имеющих оттиск рисунка или надписи на поверхности). Нижняя поверхность ровная. Допускаются каверны не более 5 мм в диаметре в количестве не более 10 % площади нижней поверхности. Начинка не должна выступать за края пряничного изделия.

Физико-химические показатели:

- массовая доля влаги: 8,5 - 16,0 %;
- массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество: не менее 24 %;
- плотность: 0,35-0,55 г/см³;
- массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10 %: не более 0,1 %;
- массовая доля жира, в пересчете на сухое вещество: не более 15 %;

Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов в продукции не должно превышать допустимые уровни, установленные Техническим регламентом таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011.

По микробиологическим показателям продукция должна соответствовать требованиям, установленным ТР ТС 021/2011.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Печорский пряник выпускается строго в соответствии с требованиями ГОСТ 15810-2014 и соответствует требованиям ТР ТС 021/211 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

Производство Печорского пряника состоит из следующих этапов (технологический процесс).

1. Подготовка сырья к производству.

Подготовка сырья к производству Печорского пряника должна производиться согласно требованиям действующей нормативной документации и готовиться в соответствии с требованиями технологической инструкции по производству мучных кондитерских изделий.

Все специи приобретают заранее в цельном виде, а перед изготовлением пряников предварительно перемалывают на ручной мельнице. Использование покупных готовых размолотых пряностей не допускается.

Солод ржаной заваривают предварительно в кипятке на 10 минут.

2. Приготовление теста.

2.1. Приготовление ароматизированного сахарного сиропа для теста.

Растапливают сахар до состояния карамели, немного пережигают его до появления характерного запаха. Затем в него добавляют кипяток, солод ржаной сухой (предварительно заваренный), соду, соль, растительное рафинированное (например, подсолнечное) масло и набор специй: корицу, гвоздику, кардамон, мускатный орех. В качестве отдельной добавки к тесту используют либо высушенные корни имбиря, либо шоколад, либо какао, либо мёд.

Для получения 2 кг теста для пряников ингредиенты используют в следующих соотношениях:

- карамель (растопленный сахар): 500 г – 25 %;
- вода: 300 г – 15 %;
- масло растительное рафинированное: 300 г – 15 %;
- солод: 20 г – 1 %;
- имбирь: 9 г – 0,45 %;
- корица: 6 г – 0,3 %;
- кардамон: 1 г – 0,05 %;
- мускатный орех: 1 г – 0,05 %;
- гвоздика: 4 г – 0,2 %;
- соль: 4 г – 0,2 %;

- сода: 4 г – 0,2 %;
- мука ржаная: 250 г – 12,5 %
- мука пшеничная: 601 г – 30,05 %;

Дополнительные ингредиенты:
- имбирь – 9 г;
- шоколад – 500 г;
- какао – 700 г;
- мёд – 600 г.

2.2. Приготовление и замешивание теста.

В ту же емкость, где уже находится готовый сироп, добавляют муку пшеничную и муку ржаную и заваривают в течение нескольких минут, потом вымешивают до состояния отлипания от рук. Затем тесто отставляют остывать и «отдыхать» на некоторое время. Критерием готовности является возможность ручного вымешивания теста без риска обжечь поверхность рук.

Тесто имеет тёмно-коричневый цвет и пластичную текстуру. Затем тесто немного охлаждают. Такое тесто обладает высокой связуемостью и пластичностью, что позволяет полностью заполнять все элементы контррельефа печатной пряничной доски и получать четкие рельефные изображения на поверхности готового пряника.

Введение дополнительных добавок дает возможность получать разные виды пряников, изменяющие их цвет и вкус. Когда в тесто вводят дополнительную растительную клетчатку в виде молотых корней имбиря, получают имбирные пряники с характерным имбирным вкусом, причем в тесте попадаются небольшие волоски имбиря. При добавлении в тесто шоколада, получают пряники шоколадного вкуса и насыщенного тёмного цвета. Использование какао в качестве добавки дает возможность получать более светлый тон теста и более мягкий вкус пряника. Мёд в тесте делает пряник более сладким и более светлым.

3. Печатание пряника

Для печатания пряников используют деревянные формы разной конфигурации и разных размеров с контррельефным изображением на днище, включающим сюжетный и мелкий рисунки, а также могут быть дополнительно использованы рельефные контуры и зубчатые боковые грани, причем все элементы рисунков выполнены в виде выемок разной глубины, а боковые грани формы выполнены под небольшим углом относительно дна для облегчения вытаскивания готового пряника. Все формы имеют разные сюжетные линии, отличающиеся назначением изделия. Это могут быть фигуры птиц и зверей, а также сказочных персонажей, или изображения исторических зданий и сооружений, фрагментов улиц, времен года, знаков Зодиака и так далее.

Для каждого вида пряников (в зависимости от формы) нужен определенный объем и масса теста, которое отвешивают перед печатанием. Форму промазывают рафинированным растительным маслом и начинают формирование верхнего слоя пряника из порции в 2/3 отмеренного объема теста. Эту порцию впечатывают в форму от центра к периферии вручную, раскатывая большими пальцами рук, а затем похлопыванием теста довершают окончательное проникновение теста во все элементы контррельефа. Затем кладут начинку и закрывают предварительно раскатанными скалкой остатками теста, сцепляя руками края. При необходимости после заполнения формы можно выравнивать нижнюю поверхность пряника скалкой.

4. Выпечка.

Перед выпеканием пряников вытаскивают тесто с готовым рисунком на его поверхности из формы. Выпекают при температуре 180 °С течение от 20 минут до 2-х часов, в зависимости от размеров формы.

5. Приготовление глазури.

Глазурь изготавливают следующим образом. Сахарную пудру просеивают через сито и высыпают в глубокую емкость. Затем добавляют воду к сахарной пудре и размешивают до однородности. Затем добавляется лимонный сок и взбивается миксером. В случае, если масса получается слишком густой, количество воды может быть увеличено.

6. Приготовление начинки.

Фруктово-ягодное повидло готовится из яблок или ягод с сахаром и добавлением пектина в качестве загустителя. Повидло протирают через сито и перемешивают до однородной массы с

сахаром при одновременном нагревании, затем добавляется некоторое количество пектина для загущения. Количество сахара и пектина варьируется в зависимости от типа сырья и его изначальных органолептических свойств.

Натуральный шоколад топится в густую пасту и наносится в теплом состоянии.

7. Нанесение глазури.

Готовый горячий пряник вытаскивают из духовки и сразу наносят губкой приготовленную заранее глазурь белого цвета на рельеф рисунка, выделяя его контуры и образуя четкую картинку-изображение. При необходимости выделяют кистью цветные фрагменты рисунка с помощью пищевой краски. Причем весь рисунок формируют таким образом, чтобы большая часть выпуклого рельефа была оформлена глазурью белого цвета, а цветные фрагменты выделяют только отдельные акценты рисунка. Использование губки для нанесения глазури позволяет получать нежный мелкоточечный рисунок по выпуклостям рельефа, подчеркивая его объемность и придавая рисунку некоторую сказочность.

Глазировку и последующую подсушку пряника производят на листах. Продолжительность выстойки пряников не менее двух часов в условиях цеха.

8. Упаковка и условия хранения.

Печорский пряник реализуют упакованным в потребительскую тару в виде клеевых, полиэтиленовых, прозрачных пакетах, в соответствии с ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Пряники должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, при хранении следует избегать попадания прямых солнечных лучей.

Срок годности пряников при температуре от 15 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха 75 % - 90 суток.

Пряники транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с условиями перевозок, действующими на данном виде транспорта.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Печорские пряники производятся в соответствии с ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Контроль за соблюдением условий производства и сохранением характеристик пряников осуществляется в соответствии с внутренними документами производителя. Производственные помещения, оборудование, персонал должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим нормам и требованиям, предъявляемым к производственным предприятиям пищевой промышленности. Для осуществления контроля качества и безопасности за выпускаемой продукцией разработана программа производственного контроля, включающая контроль качества и безопасности сырья, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации. В программе установлена периодичность контроля — частота проведения контрольных испытаний в критических точках, определяемая схемой производственного контроля в соответствии с требованиями нормативной документации, содержащей номенклатурный перечень гигиенически значимых факторов и показателей.

1. Контроль сырья.

Производится контроль органолептических, физико-химических показателей, условий и сроков хранения (для каждой партии); наличия посторонних примесей в сыпучих продуктах, зараженность (для каждой партии); токсичных элементов, микотоксинов, радионуклидов, пестицидов (сопроводительная документация); температуры и влажности воздуха на складе (постоянно).

2. Контроль готовой продукции.

Контролируемыми параметрами являются:

- органолептические и физико-химические показатели — по графику отбора проб в производственной лаборатории предприятия;

- микробиологические показатели - 2 раза в год в аккредитованных лабораториях;

- токсичные элементы, микотоксины, пестициды, массовая доля золы, массовая доля общего сахара, массовая доля жира - 1 раз в год в аккредитованных лабораториях.

Контроль эстетических характеристик и свойств печатных пряников проводится в три этапа: два на этапе производства и один на этапе упаковки готовой продукции. Технология изготовления включает в себя два этапа контроля за созданием характерного для изделия художественного рельефа: на этапе съема формы перед запеканием и на этапе перед нанесением глазури.

Перед упаковкой осуществляется визуальный контроль качества реализации рисунка, рельефа, узнаваемости изображения, выполненного на изделии.