РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 396**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **396**

Дата подачи заявки: **16.02.2024**

Номер заявки: **2024716018**

Дата государственной регистрации: **05.12.2025**

Опубликовано: **05.12.2025**

Географическое указание:

ПСКОВСКАЯ УЛИТКА

Указание товара:

улитка запечённая (кулинарное блюдо)

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

Псковская область

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

«Псковская улитка» представляет собой кулинарное блюдо из Псковской области в виде запечённой виноградной улитки.

Традиционный рецепт приготовления виноградных улиток возник в 1814 году, когда русский царь Александр I, будучи во Франции, был приглашен на прием к Талейрану, министру иностранных дел при Наполеоне, в его замок в Бургундии. «Повар королей» Антонин Карем, один из основоположников французской высокой кухни, думал, чем бы удивить русского царя, вышел в сад, увидел улиток, и ему в голову пришел рецепт соуса из чеснока, петрушки и сливочного масла, чтобы таким образом оттенить вкус улитки. Звание бургундской улитки (Escargot de Bourgogne), которая так понравилась Александру I, может по праву носить только дикорастущий вид виноградной улитки (Helix Pomatia). Она не подлежит искусственному разведению, как другие виды, имеет наилучшие вкусовые качества и питательные свойства и ценится знатоками-гурманами. Из Восточной Европы она постепенно мигрировала в Россию и заняла юг Псковской области.

Климат Псковской области умеренно-континентальный, влажный, смягченный близостью Атлантического океана. Здесь хорошо заметны некоторые черты морского климата: влажное, умеренно теплое лето, сравнительно мягкая зима. Около 130 циклонов в год в холодное время года сопровождаются резким потеплением, оттепелями, часто со сплошной низкой облачностью, осадками и туманами, а в тёплое время – понижением температуры, заметным похолоданием, облачной и дождливой погодой. Это способствует более равномерному распределению температуры в течение года. Природно-климатические условия Псковской области благоприятны для роста популяции виноградной улитки в естественной среде обитания.

Собирать виноградных улиток можно с 1 апреля по 30 июня, потому что позднее улитка откладывает икру и нужно дать ей возможность принести потомство для поддержания популяции. Эти месяцы обеспечивают сырьём для продукции на весь следующий год. Сбор улиток осуществляется в экологически чистых районах Псковской области, вдали от городской черты и автомобильных дорог. Кроме того, сборщики приучены не собирать слишком маленьких улиток (меньше 38 мм), чтобы не нанести вреда популяции улиток.

С начала производства продукции из виноградной улитки объёмы производства растут с каждым годом. Так, в 2021 году было произведено 30 тыс. шт. продукции, в 2022 году – 80 тыс. шт., в 2023 году – 380 тыс. шт., в 2024 году – 630 тыс. шт.

География продаж продукции из виноградной улитки: Москва и Московская область; Смоленск; Санкт-Петербург; Ленинградская область; Владивосток; Петропавловск-Камчатский; Воронеж; Сочи; Великий Новгород; Псков и Псковская область; Краснодарский край; Беларусь.

Основные каналы сбыта продукции – это гастрономы премиум-класса, рестораны, отели и частные продажи.

У «Псковской улитки» сложилась отличная репутация, что подтверждается многочисленным участием в различных выставках, ярмарках, фестивалях, среди которых:

- 28-я Международная специализированная оптовая выставка-ярмарка «ПРОДЭКСПО-2022», 15-18 ноября 2022 года, г. Минск, Республика Беларусь;

- 3-й кулинарный фестиваль «Мара Гурмана», 10 сентября 2022 года, г. Городок, Витебской области, Республика Беларусь;

- XXX День белорусской письменности 2-3 сентября 2023 года. (Выездное торговое обслуживание и реализация деликатесов из мяса виноградной улитки) г. Городок, Витебской области Республика Беларусь;

- «F&B SAFETY FORUM 2022» Форум по организации услуг питания и пищевой безопасности в сфере гостеприимства, ресторанного бизнеса, 23-25 января 2022 года, Москва;

- гастрономические фестивали Франко-российской торгово-промышленной палаты;

- XI Международный экономический форум «Инновации. Инвестиции. Перспективы» 18-19 мая 2023 года, г. Витебск, Республика Беларусь;

- Фестиваль «Дни Псковской области» 28-29 июля 2023 года, г. Витебск, Республика Беларусь;

- Эногастрономическая ярмарка «Виноград», 17-25 июня 2023 года, г. Псков.

Описание характеристик товара:

Основным сырьем для приготовления кулинарного блюда «Псковская улитка» является собранная на территории Псковской области виноградная улитка (Helix Pomatia).

Кулинарное блюдо «Псковская улитка» представляет собой варёное филе моллюска, помещенное вручную в раковину, покрытое соусом из сливочного масла, приправ и специй и разогретое в духовом шкафу.

Состав соуса: мягкое сливочное масло, зубчики свежего чеснока, лук шалот, листья петрушки, белое сухое вино, морская соль, черный молотый перец.

Физико-химические показатели блюда на 100 г: белки - 8,5 г, жиры - 33,3 г, углеводы - 2,6 г, энергетическая ценность - 349,6 ккал.

Массовая доля хлористого натрия: не более 2,5 %.

Органолептические показатели кулинарного блюда «Псковская улитка»:

- внешний вид: натуральная чистая раковина крупной улитки без сколов и трещин, вход которой закрыт соусом преимущественно зелёного цвета;

- форма раковины: спиралевидная;

- цвет: раковина – преимущественно светло-коричневый, соус – зелёно-жёлтый, филе – кремовый;

- консистенция: сочное упругое филе и густой соус с обилием измельчённых приправ;

- аромат: свойственный продуктам, входящим в блюдо, приятный, пробуждающий аппетит за счёт приправ;

- вкус: сочный, пряный и насыщенный, соответствующий использованным продуктам.

Ввиду выращивания улиток в естественной среде обитания, филе имеет выраженный естественный вкус, не пресный и приятный к употреблению, при этом яркий вкус соуса дополняет и раскрывает вкус филе, а не маскирует.

На стол блюдо подается на тарелке с багетом и белым вином порциями по 6-12 улиток.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Процесс приготовления кулинарного блюда «Псковская улитка» состоит из следующих этапов:

1 этап – сбор сырья.

Сбор улиток осуществляется с 1 апреля по 30 июня исключительно ручным способом. Сбору подлежат улитки с высотой раковины более 37 мм и шириной раковины более 34 мм. После сбора улитки перебираются, улитки с поврежденной раковиной и с раковиной меньше 34 мм отпускаются в естественную среду.

2 этап – подготовка сырья.

Улитки после сбора и переборки в течение 7-10 дней содержатся на диете в закрытых пластиковых ящиках с доступом воздуха, без питания. После этого улитки помещаются в холодильную камеру с температурой +3 – +5 °С, где они прячутся в раковине и засыпают (впадают в анабиоз) и далее хранятся в спящем состоянии от 2 до 30 дней, до этапа бланширования и разделки, перед которым следует переборка заснувших улиток для отсева погибших, что определяется визуально и по запаху.

3 этап – бланширование и разделка виноградной улитки.

Улиток помещают в кипящую воду и доводят до кипения (ориентировочно на 5-10 кг сырья приходится 20-45 л воды), затем их достают и извлекают моллюска из раковины вилкой, после чего вручную происходит отделение филе от печени.

4 этап – приготовление бланшированного филе улитки.

Филе варится 15-20 минут в воде, потом промывается для обеспечения отделения остатков слизи, калибруется по массе, фасуется в тару, маркируется.

Калибровка филе улитки по массе:

- маленькие - 3-4,3 г;
- средние - 4,4-5,6 г;
- крупные - 5,7-7,5 г;
- некондиция - до 3 г и более 7,6 г.

При необходимости хранения тара с улитками вакуумируется и полуфабрикат подвергается шоковой заморозке до температуры -18 °С, дальнейшее хранение до 18 месяцев в морозильной камере при температуре -18 °С. В дальнейшем перед приготовлением филе размораживается при температуре +3 – +5°С.

5 этап – подготовка раковин.

Раковины после разделки замачиваются в растворе соды на 24-48 часов, затем промываются в проточной воде, чистятся щёткой, варятся в течение 1 часа в воде с добавлением 1 % соды и 1 % соли. После раковины промываются, сушатся, перебираются на предмет трещин и сколов, калибруются визуально по диаметру:

- маленькие: до 35 мм;
- средние: свыше 35 до 38 мм;
- крупные: свыше 39 мм.

6 этап – вторичная тепловая обработка (длительная варка) филе улитки.

Филе варится в течение 3-4 часов в курином бульоне с добавлением белого сухого вина, свежих лука, моркови, сельдерея, петрушки, укропа, лаврового листа, черного перца, гвоздики, прованских трав и соли. Затем филе подвергается шоковому охлаждению до температуры +4 – +10 °С.

При необходимости хранения полуфабрикат фасуется в тару, маркируется, тара вакуумируется и полуфабрикат подвергается шоковой заморозке до температуры -18 °С,

дальнейшее хранение до 18 месяцев в морозильной камере при температуре -18 °С.

7 этап – приготовление соуса.

Приготовление: зелень измельчается, все ингредиенты перемешиваются плавно в одной таре и охлаждаются при температуре +3 – +5 °С до затвердевания.

8 этап – фарширование ракушек филе улитки и соусом.

Филе вручную помещается в соответствующую по калибру раковину и закрывается в раковине соусом. Продукт подвергается шоковой заморозке до -18 °С при укладке в один слой, затем порционно фасуется в тару, маркируется и помещается на хранение до 18 месяцев в морозильной камере при температуре -18 °С.

9 этап – тепловая обработка перед подачей.

Продукт разогревается в течение 5-10 минут в духовом шкафу, заранее разогретом до температуры 180-200 °С. Температура подачи готового блюда не ниже +65 °С.

При необходимости полуфабрикат или продукт транспортируют транспортом с рефрижератором всех видов в условиях, обеспечивающих сохранность качества продукции, с соблюдением санитарных норм и правил по перевозке скоропортящихся грузов.

Продукция хранится в замороженном виде при температуре не выше -18 °С.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Продукция из виноградной улитки должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара устанавливается программой организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с принципами ХАССП.

Все работы по изготовлению продукции производятся в строгом соответствии с утвержденными технологическими картами.

Контроль процесса производства продукции осуществляется на территории пищевого производства, периодичность контроля зависит от объекта и/или процесса производственного контроля, при этом производится:

- входной контроль качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции, используемых материалов, упаковки;
- контроль заготовочного и доготовочного цикла производства;
- дегустационный контроль;
- контроль производственной среды;
- контроль личной гигиены работников;
- лабораторные и инструментальные исследования.

Продукция выпускается в соответствии с ТУ 10.89.19-001-2007356988-2022 «Полуфабрикаты из улиток замороженные. Общие технические условия».

Клинико-лабораторные показатели безопасности определяют методами, изложенными в документах, утвержденных в установленном действующим законодательством порядке. При неудовлетворительных результатах проверки хотя бы по одному из показателей, проводят повторные испытания, результаты которых распространяют на всю партию.