РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 401**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **401**

Дата подачи заявки: **19.12.2024**

Номер заявки: **2024842605**

Дата государственной регистрации: **14.01.2026**

Опубликовано: **14.01.2026**

Географическое указание:

САСОВСКИЙ ЧИБРИК

Указание товара:

пирожки

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

город Сасово Рязанской области

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Западная часть Мещеры, где возникло село Сасово, принадлежало Касимовскому ханству вплоть до 1681 года, когда оно было упразднено. Первые письменные упоминания о поселении содержатся в Писцовых книгах государевых служилых людей Шацкого уезда и относятся к 1617 году.

В 1778 году Сасово вошло в состав Елатомского уезда Тамбовской губернии, а в 1923 году Елатомский уезд отошел к Рязанской губернии. В 1926 году поселение получило статус города. Сегодня город Сасово является административным центром Сасовского Муниципального округа Рязанской области.

Поскольку исторически сложилось так, что через Сасово пролегали значимые торговые пути, соединявшие поселение с Москвой, Рязанью, Тамбовом, Елатьмой, здесь часто устраивались ярмарки и базарные дни, на которых была широко представлена торговля мучными изделиями, в том числе, чибриками.

В Рязанском крае, где давних времен главным занятием было сельское хозяйство, крестьянам нужны были быстрые, сытные и доступные блюда, которые могли бы поддержать силы во время тяжелых трудовых будней. Именно таким блюдом стал чибрик - небольшой круглый пирожок из дрожжевого теста. Маленькие пирожки с разнообразными начинками получили широкое распространение в качестве недорогих кулинарных изделий быстрого приготовления, пользовавшихся спросом на многочисленных ярмарках в селе Сасово.

Остались воспоминания старожилов села Сасова о том, что раньше люди целыми семьями ходили в город на заработки в чабричники (чибричные). В чибричных мужчины тесто вымешивали, женщины пекли, а дети продавали чибрики.

Из воспоминаний жительницы города Сасова Мурзиной Таисии Алексеевны: «Всю эту толчею, массу народа обслуживают две винных казенных лавки, 6 трактиров, 3 пивных, кухмистерская, обжарка: пирожки, чибрики и черепенники».

Из воспоминаний жителя города Рытькова Михаила Владимировича: «Чибрики пекли в трактире купца Киселева, брали большие корзины, прикрывали платками и выносили к поездам, а господа выходили и покупали». В Сасовском краеведческом музее хранится рецепт приготовления чибриков, записанный со слов старожилов.

До настоящего времени в городе Сасово и его окрестностях встречается фамилия Чибриковы.

В настоящее время Сасовские чибрики являются постоянным угощением на праздниках, проводимых не только в Сасовском округе, но также на областных фестивалях и праздничных мероприятиях. Чибрики были представлены в экспозиции Рязанской области во время проведения Международной выставки-форума «Россия» в 2024 году на ВДНХ (Москва).

Описание характеристик товара:

Традиционно Сасовские чибрики представляют собой круглые изделия из дрожжевого теста на основе пшеничной муки с разными видами начинок, в том числе: сладкие с вареньем, яблоками, ягодами, с мясным фаршем, грибами, луком.

Внешний вид: круглая форма, внутри начинка.

Консистенция: мякиш упругий, воздушный.

Цвет поверхности: светло-коричневая.

Вкус и запах: свойственный изделиям из дрожжевого теста.

Ингредиенты для приготовления чибриков:

- мука пшеничная - 450-500 г;
- молоко (кефир, сыворотка, вода) - 250 г;
- масло растительное - 50 г;
- сахарный песок - 25 г;
- соль – 7,5 г;
- дрожжи прессованные - 18 г.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Производство «Сасовского чибрика» состоит из следующих этапов:

1. Входной контроль и хранение сырья в соответствии с нормативными документами.

2. Приготовление теста.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретое молоко (сыворотку, кефир, воду) до температуры 35-40 °С, добавляют предварительно разведенные в воде дрожжи, сахар, соль, муку. Всё хорошо вымешивают в течение 7-8 минут. Добавляют растительное масло и замешивают до тех пор, пока масса не приобретет нужную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок дежи.

Тесту дают подняться в теплом месте, обминают один раз и вновь дают подняться до увеличения в объеме в 1,5 раза (1,5 часа.). Тесто упругое, не липнет к рукам.

3. Приготовление чибриков.

После того, как тесто подошло, необходимо выложить его на доску и раскатать толщиной около 2 см, вырезать круги массой по 50 г и выложить на противень. Дать подойти еще раз. В середине сделать углубление и заполнить начинкой. За 5-10 минут перед выпечкой смазать яйцом.

4. Режим выпечки.

Выпекают чибрики при температуре 170-180 °С в течение 15-20 минут.

5. Упаковка, хранение и транспортировка готовой продукции.

Готовые чибрики упаковывают в бумажные пакеты из крафт-бумаги. На пакеты наносится маркировка с указанием наименования продукции, даты изготовления, наименования и адреса изготовителя.

Упакованная продукция подлежит хранению в крытом помещении при нормальных условиях, исключающих воздействие атмосферных осадков.

Упакованная продукция транспортируется в крытых транспортных средствах, обеспечивающих сохранность упаковки от механических повреждений и атмосферных явлений.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Контроль за соблюдением условий производства и сохранением характеристик «Сасовских чибриков» осуществляется в соответствии с внутренними документами производителя.

1. Сырье.

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 гигрометра психометрического и термометров.

2. Подготовка сырья к пуску в производство. Контролю подвергаются следующие операции технологического процесса:

- просеивание, промагничивание сыпучих продуктов (2 раза в смену визуально, а также с помощью сетки размерами ячеек не более 2 мм);

- контроль металломагнитной примеси в муке (1 раз в сутки визуально, а также с помощью весов лабораторных);

- процеживание яичной массы, меланжа, патоки, мёда, масла растительного, протирание повидла, начинок ягодных и другого вязкого сырья через сито (при каждом приготовлении с использованием сетки с размером ячеек не более 2 мм);

- зачистка масла сливочного, маргарина после распаковки с помощью ножа (контролируется визуально при каждом приготовлении).

3. Вода питьевая. Ежесменно проверяются органолептические показатели воды. Микробиологические и физико-химические показатели проходят проверку 1 раз в год в аккредитованных лабораториях.

4. Упаковочный материал. Каждая партия проходит визуальную проверку по ГОСТ 24297-87 на предмет чистоты, качества, условий хранения и наличия сопроводительных документов упаковочного материала.

5. Взвешивание сырья, начинок и пищевых добавок. Каждая партия проходит контроль на лабораторных весах на массу нетто компонентов. Также контролю подвергаются операции растворения и процеживания пищевых добавок (химические разрыхлители, соль) при помощи сетки с размером ячеек не более 2 мм.

6. Контроль готовой продукции производят в соответствии с ГОСТ 5667-2022 «Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий».

Продукцию принимают партиями. Партией считают при порционном процессе тестоприготовления хлебобулочные изделия, выработанные за одну смену из одной порции теста.

Показатели формы, поверхности, цвета и массы контролируют на 2-3 лотках, стеллажа: 10 % изделий от каждой полки. Результаты контроля распространяют на стеллаж, полку, от которых отбиралась продукция. При получении неудовлетворительных результатов производят сплошной контроль (разбраковывание).

Для контроля органолептических показателей (кроме формы, поверхности и цвета) и массы изделия составляют представительную выборку способом «россыпью» в соответствии с ГОСТ 18321.

Для контроля органолептических и физико-химических показателей отбор образцов производят от представительной выборки методом «вслепую» в соответствии с ГОСТ 18321.

Для контроля органолептических показателей (кроме формы, поверхности и цвета), а также наличия посторонних включений, хруста от минеральной примеси, признаков болезней и плесени от представительной выборки отбирают пять единиц продукции.

Для контроля физико-химических показателей от представительной выборки отбирают лабораторный образец в количестве:

- не менее 3 шт. - для штучных изделий массой менее до 100 г включительно;

- не менее 6 шт. - для штучных изделий массой более 100 г.

При проверке физико-химических показателей качества изделий контролирующими организациями отбирают три лабораторных образца.

Методы определения органолептических показателей продукции и массы продукции:

- показатели формы, поверхности и цвета контролируют осмотром всех отобранных хлебобулочных изделий;

- органолептические показатели контролируют в отобранных изделиях посредством органов чувств (обоняния, осязания, зрения);

- при определении массы изделия применяют весы среднего класса точности с ценой деления не более 2 г для массы до 200 г включительно.