РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 408**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **408**

Дата подачи заявки: **19.03.2025**

Номер заявки: **2025727652**

Дата государственной регистрации: **03.03.2026**

Опубликовано: **03.03.2026**

Географическое указание:

ПОКРОВСКИЙ ПРЯНИК

Указание товара:

пряники сырцовые

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

городской округ Покров Владимирской области

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Покровский пряник производится в городском округе Покров Владимирской области. Покров издавна знаменит своими мастерами пряничного дела, которые из поколения в поколение передавали секрет приготовления пряников.

Покров исторически развивался как город купеческий и «пункт остановки» на Владимирском тракте. Именно выгодное географическое положение давало возможность покровским купцам развивать различные промыслы, среди которых не последнее место занимали и пряничные мастерские. Однако постепенно пряничное ремесло в Покрове угасло.

Идея возрождения пряничного производства в городе Покров принадлежит руководителю предприятия ООО «Покровский пряник» Вахлину Виктору Геннадьевичу. Все началось в 1998 году, когда собственноручно вырезав из дерева незамысловатые формы в виде петушка и самовара и соединив несколько старинных рецептов пряников, в том числе рецепты своей бабушки, В.Г.Вахлин получил уникальную рецептуру и незабываемый вкус любимого лакомства. В качестве начинки впервые начали использовать вареное сгущенное молоко, которое в сочетании с грецким орехом придало прянику неповторимый и изысканный вкус. Такая оригинальная никем не использовавшаяся ранее начинка быстро завоевала признание и любовь потребителей и по сей день продолжает считаться самой вкусной и популярной, став его своеобразной «визитной карточкой».

Изобретение вкуса Покровского пряника опиралось на идеологию этого продукта стародавних времен – лакомство должно быть ароматным и праздничным. Покровский пряник был особенным, такое душистое и необычное тесто использовали только покровские кондитеры.

Неизвестно кто и когда догадался первым добавлять в выпечку «сухие духи», но покровские кондитеры были настолько изобретательны, что вкус пряника был бесподобен. Покровские пряники ценятся не только за необычный вкус, но и красивое оформление.

Покровский пряник имеет различный состав теста по технологиям приготовления. Для производства Покровского пряника используют пшеничную или смесь пшеничной и ржаной муки.

При производстве Покровского пряника используется только натуральное сырье, как традиционное (пшеничная и ржаная мука, пряности, мёд, орехи, сухофрукты), так и иное сырье, характерное для современной пищевой промышленности.

Отличительной особенностью одного из выпускаемого ассортимента пряников - Покровского пряника на основе пшеничной муки с начинкой из вареного сгущенного молока без или с добавлением орехов и сухофруктов или в их комбинации стал состав теста – в нем нет мёда и яиц, что делает тесто более рассыпчатым, при этом используются пряности, отчего выпечка обладает изумительным ароматом.

Покровский пряник прочно завоевал любовь потребителей не только за уникальный вкус, но за необычный вид выпечки и внешнюю красоту.

Покровский пряник сегодня представлен широким ассортиментом пряников различных размеров и форм.

Покровские печатные пряники – это пряники с рельефным рисунком, изготавливаемые в виде различных фигур с различными надписями. Каждый пряник приготавливается вручную. Производство в деревянных резных формах ничем не отличается от того, что было несколько столетий назад. Для придания внешней красоты тесто формируют в специальных пряничных досках. Дерево, которое используют для изготовления пряничных форм – береза и липа. Пряничные формы также изготавливаются вручную в городском округе Покров.

Расписные пряники расписываются местными художниками-мастерами вручную.

Покровский пряник является широко востребованным сладким сувениром – на каждый печатный пряник наносится оттиск с символикой региона, например: герб города Владимир, герб города Покров и другие. В ассортименте Покровских пряников имеется большой выбор с изображением традиционной российской атрибутики.

В 2016 году был открыт музей Покровского пряника и у всех желающих есть возможность не только узнать и прикоснуться к истории изготовления Покровского пряничного лакомства, но и принять участие в мастер-классах по выпечке. В музее Покровского пряника хранится экземпляр с портретом космонавта Алексея Леонова, оставившим на нем свой автограф.

Вкусный и ароматный Покровский пряник давно стал одним из символов Владимирской области. Его любят и знают во многих городах России. Интерес туристов к этому сладкому сувениру постоянно растет.

В 2023 году Покровский пряник вошел в число лучших национальных блюд/продуктов России. В конкурсе Russian Traveler Awards-2023, премии, посвященной главным туристическим возможностям страны, Покровский пряник завоевал первое место.

В 2024 году в рамках Дня Владимирской области на Международной выставке-форуме «Россия» огромный Покровский пряник размером два на три метра стал частью экспозиции. Суперпряник украшала надпись: «Владимирская область – регион со смыслом». Кульминацией события стало занесение этого пряника в Книгу рекордов России – эксперты официально зафиксировали установление рекорда «Самый большой Покровский пряник в России» в категории «самый большой продукт», а посетители экспозиции смогли оценить не только впечатляющий размер лакомства, но и его замечательный вкус с начинкой из вареного сгущенного молока и грецких орехов.

Покровский пряник является постоянным участником как региональных, так и международных выставок, ярмарок и форумов, что подтверждается многочисленными дипломами и наградами, среди которых дипломы за высокое качество продукции: «ВладПродЭкспо-2009», «ВладПродЭкспо-2013», межрегиональная выставка «Владимирская весна-2012», «Владимирская весна-2014».

В настоящее время Покровский пряник благодаря своим высоким оценкам и наградам выступает не только гастрономическим сувениром и символом Владимирской области, но и

способствует продвижению региона с точки зрения туризма.

Описание характеристик товара:

Покровский пряник представляет собой мучное кондитерское изделие разнообразной формы, с содержанием или без содержания яиц, пряностей, мёда, с рисунком или без рисунка, с оттиском рисунка или надписи на поверхности или расписанные вручную, печатные и машинной обработки, с начинкой или без нее, глазированные и неглазированные. По технологии производства Покровский пряник относится к сырцовым.

Для производства пряников используют пшеничную или смесь пшеничной и ржаной муки.

Для глазирования пряников используется сахарная, кондитерская глазурь, а также белый, молочный и темный шоколад.

Начинка для пряников подразделяется на два основных вида:

- из вареного сгущенного молока без или с добавлением: грецких орехов, арахиса, миндаля, иных видов орехов, изюма, кураги, чернослива или их комбинации;
- фруктовая начинка.

Покровский пряник имеет различный состав теста по технологиям приготовления:

- без яиц и с добавлением пряностей;
- с добавлением яиц и имбиря молотого (порошок);
- с добавлением мёда для изделий из ржано-пшеничный муки.

Роспись Покровского пряника производится вручную и механическим способом, используются пищевые красители.

Для изготовления Покровского пряника применяется следующее сырье: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта; мука ржаная хлебопекарная; сахар белый; яйца столовые; яичные продукты; маргарин; масло подсолнечное рафинированное дезодорированное; молоко цельное сгущенное с сахаром; молоко сгущенное с сахаром вареное; мармелад; сухофрукты: курага, чернослив, изюм; мёд натуральный; меды монофлорные; ядра грецкого ореха; ядра миндаля; ядра арахиса; ядра фундука; ядра кедрового ореха; ядра кешью; ядра орехов лещины; глазури: шоколадная глазурь, молочная шоколадная глазурь, белая шоколадная глазурь, кондитерская глазурь, сахарная глазурь, какаосодержащая кондитерская глазурь, молочная кондитерская глазурь, белая глазурь, жировая глазурь; шоколад; какао-порошок; корица молотая; имбирь молотый; кардамон; кориандр; патока крахмальная; ванилин; лимонная кислота моногидрат пищевая; двууглекислый натрий (бикарбонат) (сода пищевая); кислота уксусная; красители пищевые; соль пищевая; вода питьевая; масса кондитерская; гель «нейтраль» пищевой; продукт молокосодержащий сгущенный с сахаром; молоко вареное сгущенное; начинки термостабильные фруктово-ягодные; подварки яблочные; фруктоза; смеси для окрашивания пищевых продуктов; красители пищевые; ядра ореха пекана; повидло или джем; хлебопекарные улучшители; комплексные пищевые добавки.

Все сырье, используемое для изготовления пряников, по качеству и безопасности должно соответствовать требованиям технических регламентов ТР ТС 021/2011, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 029/2012.

По органолептическим и физико-химическим показателям Покровский пряник должен соответствовать требованиям технической документации производителя и вырабатываться с соблюдением требований ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012.

Органолептические показатели Покровского пряника:

Форма пряников: прямоугольные, круглые, овальные или другой конфигурации выпуклые, плитки одинакового размера, без поврежденных углов и краев. Форма правильная, нерасплывчатая, без вмятин, с выпуклой верхней поверхностью (за исключением пряников, имеющих оттиск рисунка или надписи на поверхности). Нижняя поверхность ровная. Начинка не должна выступать за края пряников.

Вид в изломе: пропеченные изделия, без закала и следов непромеса. Пористость развитая, без пустот.

Структура: изделия с мягкой, связанной структурой, не рассыпающиеся при разламывании.

Поверхность и ее отделка: без трещин, вздутий, впадин, неподгоревшая. Пряники могут быть частично или полностью глазированы глазурью или иметь другую внешнюю отделку (имеют четкий рисунок на лицевой стороне и/или надписи на поверхности).

Пряники с сахарной глазурью имеют гладкую «мраморную» не липкую поверхность.

Пряники с шоколадной глазурью, молочной шоколадной глазурью, белой шоколадной глазурью, кондитерской глазурью, сахарной глазурью, белой глазурью или массой кондитерской должны иметь блестящую, ровную или волнистую поверхность, без пузырей, пятен и трещин. Допускается «поседение» снаружи и внутри.

Пряники, глазированные шоколадом, не должны иметь на лицевой поверхности «поседения» или повреждения. Пряники должны быть покрыты шоколадом ровным или слегка волнистым слоем или иметь рисунок на поверхности. Пряники, покрытые шоколадом, должны иметь блестящую лицевую поверхность с четким рисунком без «поседения» и значительных повреждений. Не допускается отслоение шоколада при удалении упаковки пряников.

Поверхность пряников может быть покрыта различными крупками; с декором и без него.

На нижней стороне допускаются оттиски от кассет и небольшие наплывы глазури.

Пряники неглазированные имеют сухую, без крупных трещин, вздутий, впадин, неподгоревшую, без наплывов поверхность. Допускается наличие мелких трещин не более 5 % площади поверхности.

В пряниках с начинкой допускается слегка просвечивающаяся начинка.

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого. Цвет мякиша - равномерный по всему объему изделия. Нижняя поверхность может быть темнее верхней. Поверхность темнее мякиша. Допускается более темный цвет выступающих рельефов оттиска рисунка или надписи.

Вкус и запах: соответствующие пропеченным пряникам с ясно выраженным ароматом, характерным для данного наименования изделия, без постороннего привкуса и запаха.

Физико-химические показатели Покровского пряника:

- массовая доля влаги, % –11,0-16,0;
- массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, %, – не менее 24,0;
- плотность, г/см³ – от 0,55 до 0,75;
- намокаемость, %, – не менее 180,0;
- массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, % – 15,0;
- массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, %, – не более 0,1;
- щелочность, градусы – не более 2,0.

Содержание токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов в пряниках не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021/2011.

По микробиологическим показателям пряники должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Покровские пряники производятся в соответствии с требованиями технической документации производителя, а также с соблюдением требований ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012.

Этапы технологического процесса производства Покровского пряника:

1. Подготовка сырья к процессу производства.

Подготовка сырья к производству осуществляется в соответствии с нормативными документами и требованиями технологической инструкции производителя.

2. Приготовление сиропа-полуфабриката.

Из воды и сахара варят сироп, затем осторожно небольшими частями добавляют лимонную кислоту и уваривают в течение 4-х часов до густой консистенции, чтобы капля не растекалась.

3. Приготовление глазури (массы кондитерской, шоколада).

Глазурь (массу кондитерскую, натуральный шоколад) перед обливкой пряника темперируют

при температуре от 42 до 45 °С.

4. Приготовление пряничного теста.

К охлажденному сахарному сиропу загружают остальное сырье, предусмотренное рецептурой изделия. Продолжительность замеса теста с помощью тестомесильной машины – 15 мин.

4.1. Пряник печатный. Формование теста. Выпечка. Остывание. Глазирование.

Для придания Покровскому прянику определенной формы готовое тесто формируется при помощи деревянных форм, на которых вырезан желаемый рисунок и/или надпись.

Процесс формования осуществляется следующим образом: раскатанное до толщины пласта 5-6 мм тесто кладут на вырезанную часть изложницы и вминают его сначала рукой, затем кладут ровным слоем начинку и покрывают второй половиной пласта теста, прокатывают по нему деревянной колодкой, выравнивая тесто по краям. Легким ударом изложницы о стол освобождают отштампованное тесто от формы.

Покровский пряник выпекают в роторной печи, печь нагревают до 285-290 °С, каталку с пряниками помещают в печь на 45 минут – когда на таймере 41 минута, снижают температуру до 180 °С и выпекают еще 20-21 мин.

После выпечки пряники перемещают в камеру охлаждения для остывания до 45-50 °С.

Остывшие пряники глазируют сахарным сиропом для украшения поверхности и сохранения свежести в течение длительного срока хранения. При глазировании печатного пряника глазурь на поверхность наносят щеткой вручную. После глазирования распределяют на сетчатые поддоны и отправляют на подсушку. Пряники подсушивают при 60 °С 1,5-2 часа.

4.2. Формирование Покровского пряника из отсадочного теста. Формование теста. Выпечка. Остывание. Глазирование.

Тесто отправляют на отсадочную линию, где механическим путем тесто распределяется ровным слоем на противни, предварительно застеленные силопеном: первый слой – тесто, второй слой – начинка в зависимости от рецептур (вареное сгущенное молоко, орехи, фруктово-ягодная начинка, сухофрукты и т.д.). Закрывают третьим слоем изделия, если это прописано в рецептуре. Следующий этап – выпекание, по линии противни с полуфабрикатом заезжают в печь, проходя этапы готовности, температура выстраивается согласно технологической инструкции и рецептурам. Готовая продукция выезжает и помещается в охладительную камеру для остывания до 45-50 °С. Изделие покрывается сахарным сиропом и в зависимости от рецепта нарезаются необходимые параметры (размеры) механическим путем специальными ножами для дальнейших операций (глазирование шоколадом, массой кондитерской и т.д.).

5. Упаковка и маркировка готовой продукции.

Все материалы, используемые при упаковке, должны отвечать требованиям ТР ТС 005/2011. Упаковочные материалы и способ упаковывания продукции должны обеспечивать сохранность качества и безопасность продукта при транспортировании, хранении и реализации.

Упаковка и укладывание пряников осуществляется по ГОСТ 15810.

Маркировка Покровского пряника должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011.

Транспортирование может производиться всеми видами крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки пищевых продуктов и с соблюдением гигиенических требований, действующими на данном виде транспорта и требованиями ТР ТС 021/2011.

Условия хранения: пряники должны храниться при температуре от 18±5 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в чистых, сухих, хорошо проветриваемых, защищенных от воздействия прямого солнечного света и источников тепла, закрытых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, на деревянных стеллажах с расстоянием 0,10 - 0,15 м от пола и не менее 0,5 м от стены.

Срок годности пряников при соблюдении условий хранения и транспортировки с даты изготовления:

- для пряников с фруктовой начинкой – 60 суток;
- для печатных изделий – 90 суток.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Контроль за соблюдением условий производства и сохранением характеристик Покровского пряника осуществляется в соответствии с внутренними документами производителя.

Организация производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства пряников, технологическое оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства продукции, условия хранения и удаления отходов производства таких продуктов и продукции, а также вода, используемая в процессе их производства, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011.

При производстве пряников допускается использование сырья, которое должно соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 029/2012.

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

Контрольные критические точки производства кондитерских изделий:

1. Приемка сырья.

Входной контроль качества и безопасности сырья: при поступлении проверяются условия транспортировки сырья, документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность продуктов, проводится первичная экспертиза сырья (органолептические показатели) – для каждой партии; пробная выпечка из муки каждого поставщика – 2 раза в год.

2. Хранение сырья.

Контролю подвергаются условия и сроки хранения сырья (температура, влажность в холодильной камере и сухом складе) – ежедневно 1 раз в сутки.

3. Подготовка сырья к процессу производства.

Ежедневно контролируемыми операциями технологического процесса являются: просеивание и магнитное сепарирование всего сыпучего сырья; санитарная обработка яиц.

4. Приготовление сиропа.

Каждая партия подвергается контролю соблюдения рецептуры и требований приготовления сиропа: последовательность закладки сырья, время и температура варки, охлаждение сиропа, условия и сроки хранения.

5. Приготовление вареного сгущенного молока.

Контролю каждой партии варки вареного сгущенного молока подлежит: порядок, условия, требования безопасности, сроки хранения (использования).

6. Приготовление кондитерской, сахарной глазури.

Контролю в каждой партии подлежит: порядок, условия, требования безопасности, сроки хранения (использования). Контролируемыми параметрами являются: содержание влаги и сахара.

7. Контроль качества и безопасности питьевой воды в распределительной сети.

Микробиологический контроль качества питьевой воды в распределительной сети осуществляется 1 раз в квартал; органолептический контроль – ежедневно; после ремонта и чрезвычайных ситуаций – обязательные контрольные пробы.

8. Применение пищевых добавок.

При получении добавок и ежедневно контролю подвергается: наличие разрешения на применение пищевой добавки; соблюдение требований к упаковке, маркировке пищевых добавок, условий хранения; наличие документов о происхождении и безопасности, наличие спецификаций; соблюдение требований к дозировке и правилам применения пищевых добавок.

9. Выпечка и охлаждение (выстойка) пряничных полуфабрикатов, нарезка пряничных коржей.

Контролю подвергается соблюдение условий для выстойки и нарезки пряничных полуфабрикатов: температура воздуха (не более 18±5 °С), наличие приточно-вытяжной вентиляции; использование для нарезки пряников средств малой механизации.

10. Глазирование, оформление пряников.

При отделке кремом продукции производится контроль за использованием специального инвентаря: лопаточек, отсадных мешков.

11. Контроль качества и безопасности готовой продукции – выходной контроль.

Контролируемыми параметрами являются:

- органолептические показатели – все виды готовой продукции – каждая партия ежедневно;
- содержание влаги и сахара – 2 раза в год;
- содержание токсичных элементов – не реже 1 раза в месяц;
- микробиологические показатели – не реже 1 раза в месяц.

12. Хранение, упаковка, маркировка готовой продукции:

Для каждой партии ежедневно осуществляется контроль за соблюдением условий хранения продукции, требований к упаковке и маркировке.