РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 431**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **431**

Дата подачи заявки: **13.02.2026**

Номер заявки: **2026714088**

Дата государственной регистрации: **06.10.2026**

Опубликовано: **06.10.2026**

Географическое указание:

ЗАОКСКИЙ ПЛАСТОВОЙ ТВОРОГ

Указание товара:

пластовой творог

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

село Заокское Рязанского округа Рязанской области

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Рязанский округ Рязанской области отличается богатым историко-культурным наследием, устойчивыми традициями и самобытной гастрономической культурой. Не является исключением и село Заокское, основанное в XVI веке. Основными занятиями местных крестьян издавна были сенокос и искусное плетение корзин из ивовой лозы.

Первые сведения о селе Рыкова Слобода (ныне Заокское) упоминаются в 1594-1597 годах. Название Рыкова Слобода дано, по-видимому, по имени первого переселенца Янки Рыкова. По рассказам старожилов из Солотчинской округи помещики выселили непокорных крестьян, освободив их от налогов, думая, что они пропадут, так как для проживания была небольшая возвышенность поймы реки Оки, непроходимый лес, а остальная площадь во время ежегодных весенних паводков была под водой. Но крестьяне обосновались на высоком месте, которое впоследствии стало называться «Селом». Вскоре, где был лес, люди стали вырубать деревья и строить на этом месте дома. Эта часть села стала называться «Бором». В конце 1930-х годов название села переименовали на Заокское – новое название отражало географическое положение села за Окой.

Со всех сторон село окружено большими и малыми озерами: Жидень, Ямище, Старая Тишь, Тишь, Большое болото. Весной из-за разлива реки Оки и озер Заокское становится островным.

Крестьяне осмотрелись и стали заниматься рыболовством, а то, что лесные массивы занимают малую площадь поймы реки Оки, дало им возможность использовать заливные луга как сенокосные угодья, дающие огромную массу высушенного сена, богатого разнотравьем, что способствовало разведению селянами крупного рогатого скота. Поскольку почти в каждом доме

была корова, то было и много молока. Излишки продавали на базаре в г. Рязани, расстояние до которого 5 км. Во время половодья, длившегося от 40 до 50 дней, можно было добраться до города только водным транспортом, который ходил редко, молоко закисало, и надо было найти ему применение, поэтому стали изготавливать творог.

Для откидывания скисшего молока традиционно использовались плетеные корзины. Они состояли из донышка, как для хозяйственной корзины, высота от донышка – 15 см. В нее укладывали марлевую салфетку, откидывали половником скисшее молоко и получался пластовой творог, то есть у жителей села была своя технология приготовления творога. Носил этот промысел форму семейного производства, где участвовали все члены семьи.

Корма, выросшие на заливных лугах, самые ценные, молоко – самое питательное, творог самый вкусный. Поэтому все заливные луга около с. Заокское отнесены к особо ценным продуктивным сельскохозяйственным угодьям.

Жители села в личных подворьях в настоящее время занимаются производством натуральной молочной продукции, сохраняя традиции, передаваемые из поколения в поколения, в том числе, по производству пластового творога.

Неслучайно в Рязанской области с 2014 года проходят молочные фестивали «За Окой пасутся ко…». Площадкой для проведения крупнейшего семейного праздника, посвященного молоку и молочной продукции, стало село Заокское.

В 2020 году коренной житель села Заокское Симаков Илья Николаевич основал собственное молочное производство. С ранних лет он был вовлечен в деревенские традиции молочного дела, активно помогая бабушке и дедушке в изготовлении продукции. Дедушка изготавливал лозовые корзины, применявшиеся для откидывания пластового творога, а бабушка занималась приготовлением пластового творога и иных молочных продуктов. Приняв на себя ответственность за сохранение и развитие семейных традиций, основатель производства с юных лет самостоятельно освоил изготовление пластового творога, сыров и других авторских молочных изделий.

«Заокский пластовой творог» получил известность не только в Рязанской области, но и за ее пределами. Продукция неоднократно становилась призером и победителем международных и всероссийских выставок и конкурсов качества пищевой продукции.

Описание характеристик товара:

«Заокский пластовой творог» изготавливается исключительно из молока высшего сорта раздельным способом, с применением повышенной температуры сквашивания, что не характерно для традиционной технологии производства творога.

«Заокский пластовой творог» отличается внешним видом, консистенцией, формой и выраженными вкусо-ароматическими особенностями. Творог пластовой имеет округло-цилиндрическую форму, на разрезе явно выраженные пласты, повторяемые последовательно: творог – сливки. Количество слоев пластового творога – 3.

Важной технологической особенностью является сборка пластового творога по принципу «торта». Каждый готовый слой промазывается густыми сливками, благодаря чему продукт приобретает уникальный вкус и аромат, а также повышенную питательность.

Консистенция творога - плотная, однородная.

Консистенция сливок - жидкая, однородная, в меру густая.

Вкус и запах - чистый, выраженный кисломолочный, с легкой кислинкой, без посторонних привкусов и запахов.

Цвет творога - белый, равномерный по всей массе каждого слоя.

Цвет сливок - с кремовым оттенком, равномерный по всей массе каждого слоя.

Физико-химические показатели «Заокского пластового творога»:

- массовая доля жира - 4,0 – 18,0 %;
- массовая доля белка - не менее 12,0 %;
- массовая доля влаги - не более 80,0 %;
- кислотность - не более 240 °Т.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Для выработки «Заокского пластового творога» применяются молоко коровье сырое не ниже высшего сорта и закваска молочнокислых микроорганизмов.

Технологический процесс производства творога состоит из следующих операций:

1. Контроль качества, приемка сырья.

Молоко коровье высшего сорта принимают по массе и качеству, установленному лабораторией предприятия. При приемке поступающего сырого молока определяют на производстве массовую долю жира и белка, термоустойчивость молока, СОМО, группу чистоты, плотность, кислотность, наличие антибиотиков, количество соматических клеток, бактериальную обсемененность, с каждой партии молока.

При производстве творога, также важно контролировать молоко-сырье по бродильной пробе.

2. Очистка и сепарирование молока.

Молоко подвергается очистки через фильтрующую ткань.

Сепарируют молоко на сепараторе, температура подогретого молока составляет 40-55 °С.

3. Пастеризация и охлаждение молока.

Очищенное молоко пастеризуют при температуре 83±2 °С с выдержкой 10-15 мин в творожной ванне. В конце пастеризации из каждой партии делают пробу на фосфатазу и определяют повторно кислотность молока.

После пастеризации молоко в творожных ваннах сразу охлаждают до температуры заквашивания 39-41 °С. Хранение незаквашенного молока при температуре заквашивания не допускается.

4. Заквашивание и сквашивание молока.

Заквашивают и сквашивают молоко в творожных ваннах.

Закваску вносят непосредственно в ванну. Во время внесения закваски молоко обязательно перемешивают для равномерного распределения закваски в объеме продукта.

Молоко с внесенной закваской перемешивают в течение 10-15 мин.

После перемешивания молока с закваской его оставляют в покое в ванне для сквашивания в течение 6-8 часов и покидают помещение, с целью спокойной активизации заквасочной культуры. В помещении поддерживают температуру не ниже 30 °С.

Молоко сквашивают при температуре от 39 до 41 °С до образования молочно-белкового сгустка кислотностью 60-65 °Т, которую контролируют в каждой ванне, после образования плотного сгустка.

5. Сборка сгустка, самопрессование и прессование сгустка.

После набора нужной кислотности сгустка и его формирования, включают охлаждение в помещении до набора нужной прохладной температуры 10-13 °С. Сгусток аккуратно собирают ковшами и выкладывают на ткань в деревянные корзины. Далее происходит процесс самопрессования и самопроизвольное отделение творожной сыворотки. В помещении остается один сотрудник, который периодически аккуратно поправляет ткань в корзинах для лучшего отделения сыворотки. При образовании более плотного слоя творожного сгустка корзины кладут друг на друга для прессования. Общий период прессования занимает до 10-12 часов. Контрольной точкой является выборочная проверка сгустка на содержание влаги и его кислотность.

6. Сборка творога и его упаковка.

Творог собирают в потребительские ведра с вложенным мешком-вкладышем – слоями по принципу творог - сливки, в 3 слоя творога, выполняют данные операции согласно инструкции по сборке творога. При этом контролируют вес каждого ведра.

7. Доохлаждение и созревание, маркировка продукта.

Готовый продукт, после сборки, немедленно отправляют в холодильную камеру для охлаждения и созревания творога в течение 24 часов. По окончании процесса созревания технологический процесс считается законченным и продукт готов к реализации.

Упаковку, маркировку производят в соответствии с требованиями стандарта на этот продукт.

Творог транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта.

Хранить пластовой творог необходимо при температуре 4±2 °С не более 5 суток с момента окончания технологического процесса; в герметично укупоренной потребительской таре под запайку – не более 7 суток.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Производственный контроль осуществляется в соответствии с программой производственного контроля, разработанной и утвержденной в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

По органолептическим показателям (внешний вид, форма, консистенция, вкус и запах, цвет) продукт контролируют ежедневно - каждую выработанную партию.

По физико-химическим показателям контролируют массовую доля жира, влаги, кислотность - в каждой партии продукта. Массовую долю белка контролируют 1 раз в квартал в аккредитованной лаборатории.

По микробиологическим показателям (КМКМ, БГКП, сальмонеллы, золотистый стафилококк, дрожжи и плесени) продукт контролируют в аккредитованной лаборатории 1 раз в месяц, выборочную партию.

Все данные по производству пластового творога записывают в журнал технологического контроля по установленной форме.