Реєстр № 3114

Відомості про реєстрацію кваліфікованих зазначень походження товарів

Номер реєстрації	**3114**
Дата реєстрації	**25.09.2018**
Номер заявки	**і 2017 00003**
Дата подання заявки	**23.10.2017**
Дата публікації відомостей про реєстрацію та номер бюлетеня	**25.09.2018. Бюл. № 18**
Зареєстроване кваліфіковане зазначення походження товару	**ТУЛЬСКИЙ ПРЯНИК (ТУЛЬСКІЙ ПРЯНІК)**
Кваліфікація кваліфікованого зазначення походження товару	Назва місця походження товару
Назва товару, для якого реєструється кваліфіковане зазначення походження товару	Борошняний кондитерський виріб

Межі географічного місця, з яким пов’язуються особливі властивості, певні якості або інші характеристики товару:

м. Тула - обласний центр Тульської області, Російської Федерації

Опис основних особливих властивостей, певних якостей, репутації або інших характеристик товару:

Пряники "Тульський пряник" відрізняє яскраво виражений медово-вершковий смак, золотистий колір м'якушки і наявність в центрі пряника фруктово-ягідної начинки, виготовленої з фруктів та ягід, що ростуть в Тульській області Росії. При цьому використання різних видів начинки не впливає на особливі властивості товару "Тульський пряник".

Кольорово-фактурне оформлення поверхні пряника виражено теплим коричневим кольором лицьової поверхні і темним кольором малюнка з чітким виділенням ліній та граней, причому для посилення художньої виразності пряника і надання йому оригінальності, естетичності та краси виріб покривають цукровою глазур'ю з утворенням мармурово-глянсової з памороззю скоринки.

Композиційна побудова рельєфного малюнка пряника виконана у вигляді великого центрального домінуючого образотворчого сюжетного мотиву або напису. Уздовж контуру пряника розташований вінцеподібний оригінальний орнамент із завитків, кучерів, волюти, рослинного ремінцево-плетеного візерунка зі стилізованих гілок, листя, бутонів і квітів. Теми образотворчих сюжетів найрізноманітніші: святкові, побутові, тематичні, культурно-історичні.

У малюнках на Тульському прянику вдало передана загальна зовнішня схожість з живою натурою, відображена притаманна предмету грація, витонченість. Композиція малюнка на пряниках, різна висота, ширина і форма рельєфу малюнка, ритміка його розташування, пластична м'якість, плавність ліній рельєфу надають поверхні пряника необхідну жвавість, енергію, роблять його надзвичайно декоративним. Ритуальна значущість композиції, завершеність її орнаментального ладу підкреслені мірним ритмом зубців - фестонів, що обрамляють контур пряника.

Пряник має найрізноманітніші форми - прямокутну, квадратну, круглу, овальну, фігурну, та різні розміри - від дрібного до великого. Малюнок на пряник наноситься за допомогою дерев'яних різьблених пряникових дошок, таким чином за способом виготовлення Тульський пряник належить до сирцевих, друкованих.

З огляду на рецептуру пряники не черствіють тривалий час, також готові пряники мають пластичність, їх можна трохи вигинати не ламаючи.

Основним компонентом начинки тульського пряника є фруктово-ягідна начинка, приготовлена з фруктів та ягід, що ростуть в Тульській області Росії.

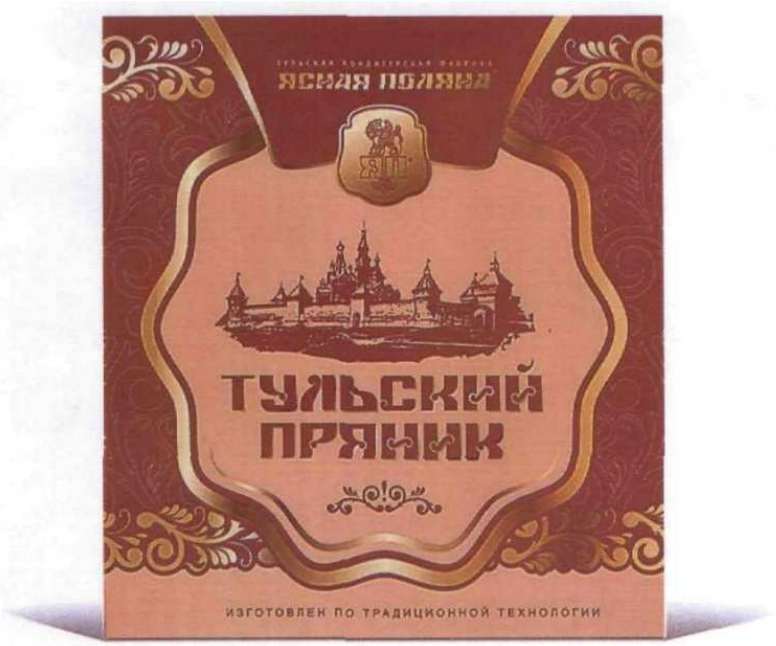
Умови використання кваліфікованого зазначення походження товару на етикетці та при маркуванні товару:

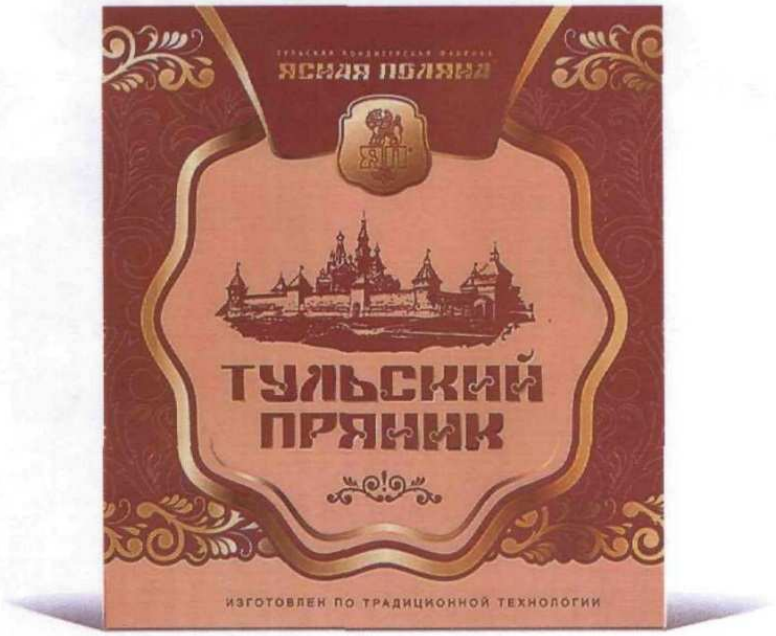
ТУЛЬСКИЙ
НАСТОЯЩИЙ
Пряник
с фруктово-ягодной начинкой
КЛЮКВЕННЫЙ
Содержит пищевые волокна

ТУЛЬСКИЙ
НАСТОЯЩИЙ
Пряник
с фруктово-ягодной начинкой
СМОРОДИНОВЫЙ

ТУЛЬСКИЙ
НАСТОЯЩИЙ
Пряник
с фруктовой начинкой

ЯСНАЯ ПОЛЯНА
ТУЛЬСКИЙ
ПРЯНИК
ИЗГОТОВЛЕН ПО ТРАДИЦИОННОЙ ТЕХНОЛОГИИ


ЯСНАЯ ПОЛЯНА
ТУЛЬСКИЙ ПРЯНИК
ИЗГОТОВЛЕН ПО ТРАДИЦИОННОЙ ТЕХНОЛОГИИ


ЯСНАЯ ПОЛЯНА
ТУЛЬСКИЙ ПРЯНИК
ИЗГОТОВЛЕН ПО ТРАДИЦИОННОЙ ТЕХНОЛОГИИ

ТУЛЬСКИЙ ПРЯНИК
ОТ ВСЕЙ ДУШИ!

ТУЛЬСКИЙ
ПРЯНИК
ПЕЧАТНЫЙ