



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

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

Заявки на географические указания

Номер заявки: 2020761222

Дата подачи заявки: 30.10.2020

Опубликовано: 17.11.2020

Изображение (воспроизведение) заявляемого обозначения:

МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД

(731) Заявитель(и):

Общество с ограниченной ответственностью «МПК» ПИВОВАРЕННЫЙ ЗАВОД
МАЙКОПСКИЙ, 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя, 2

Контактные данные для связи с заявителем:

Тел.: 89034738044 E-mail: intso@mail.ru

Указание товара:

Безалкогольные сладкие газированные напитки, в т.ч.: лимонад, крем-сода, колокольчик,
«буратишка», «с ароматом груша» и др.

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

Местом происхождения товара является г. Майкоп, Республика Адыгея. Адрес производства:
385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя, д. 2. Граница территории объекта
определяется земельным участком в квартале 330 с площадью 1115,75 кв.м, по направлению
улицы Гоголя. Географические координаты: 44°36'40" с.ш и 40°6'40" в.д.

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Безалкогольные напитки с географическим указанием «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД»,
происходящие из географической зоны г. Майкоп, обладают характерными органолептическими
свойствами, которые создали репутацию в связи с географическим происхождением товара.
Безалкогольные напитки географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД»
изготавливают путем купажирования составляющих компонентов - воды питьевой
подготовленной, сахара, лимонной кислоты, ароматизатора, колера, бензоата натрия и
насыщенного диоксидом углерода (см. Приложение 10 копия ТИ-11.07.19-011-95813697-2011;
Приложение 11 копия ТИ 11.07.19-015-95813697-2017; Приложение 12 копия ТИ 11.07.19-016-
95813697-17; Приложение 13 копия ТИ-11.07.19-017-95813697-2017, Приложение 14 копия ТИ
11.07.19-014-95813697-2017). Важным компонентом безалкогольных напитков является вода.
Изготовитель безалкогольных напитков, ООО МПК «Пивоваренный завод Майкопский»,
находится в Республике Адыгея, которая располагает большими запасами водных ресурсов. Они
складываются из рек, озер, водохранилищ, ледников и подземных вод. Воду для приготовления
безалкогольного напитка географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» ООО «МПК

Пивоваренный завод Майкопский» закупает у Муниципального унитарного предприятия «Майкопводоканал» по договору №1648 от 11.01.2016. (Приложение 4). Вода по договору водопользования № 11 от 01.10.2008 г. (Приложение 3) между Муниципальным унитарным предприятием «Майкопводоканал» и департаментом по чрезвычайным ситуациям и государственному экологическому контролю Краснодарского края добывается из водозабора № 3, который каптирует родник Первый Шумик на 15 км от устья реки Цина. Родник расположен в урочище Шумичка в 80 км западнее г. Майкоп на территории муниципального образования Апшеронский район, Краснодарского края. Именно вода, влияет на вкус и качество безалкогольного напитка географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД». Репутация безалкогольных напитков географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» подтверждается данными из сети интернет с сайтов с отзывами, СМИ, а также дипломами выставок и договорами поставок. ООО «МПК Пивоваренный завод Майкопский» имеет официальный сайт <https://maykopbeer.ru/>, на котором размещена подробная информация о безалкогольных напитках географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД». Безалкогольные напитки географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» были отмечены призами, грамотами и дипломами на выставках, становился победителем всероссийских конкурсов. В 2010 году на выставке «Лучший продукт-2010» (г. Москва) безалкогольный напиток географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» с ароматом груша стал лауреатом (См. Копия диплома с выставки в Приложении 16.1). В 2012 и 2018г. на выставке «Золотая осень» (г. Москва) безалкогольный напиток географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» Лимонад и «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» Крем-Сода – получили золотые медали. (См. Приложение 16.2 Копия диплома с выставки и Копия диплома в Приложении 16.5). В 2015 году ООО «МПК «ПИВОВАРЕННЫЙ ЗАВОД МАЙКОПСКИЙ» награжден Диплом Главы Республики Адыгея в области качества в номинации «Продовольственные товары» для напитка безалкогольного географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» Буратишка (см. приложение 16.4 Копия диплома). В 2012 и 2018 безалкогольные напитки географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» стали лауреатами конкурса 100 лучших товаров России (см. Приложения 16.10 и 16.11 скриншоты страниц с сайта конкурса, с интернет ресурса <http://www.100best.ru/>, Приложение 16.6 копию декларации качества, Приложение 16.7 Копия диплома лауреата конкурса,). В 2020 году на выставке «Пиво» (г. Сочи) безалкогольный напиток географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» Буратишка и «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» с ароматом груша получили золотые медали (См. Приложение 16.9, 16.10 Копии дипломов к золотым медалям). Неоднократно публиковались статьи в газетах с информацией о продукции ООО «МПК» Пивоваренный завод Майкопский» - безалкогольных напитках географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» (см. Приложения 16.13-16.16 Копии газет «Майкопские новости» и «Советская Адыгея»). ООО «МПК» Пивоваренный завод Майкопский ежегодно проводит «Фестиваль кваса и лимонада», чем заслужил любовь горожан и гостей города. Фестиваль направлен на популяризацию здорового образа жизни и развитие туризма в республике Адыгее (см. Приложение 16.18-16.23 Скриншоты с информацией из различных сайтов). Репутация безалкогольных напитков географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» подтверждается информацией из сети Интернет с отзывами потребителей (Приложение 16.16 скриншот с сайта отзывов <http://otzovik.com>). А также реализация безалкогольных напитков в таких сетевых магазинах как АШАН и ЛЕНТА (см. Приложение 16.24, 16.25) копии договоров поставки (выдержки). Приложения: Приложение 1 копия свидетельства о государственной регистрации на 1 л.; Приложение 2 копия свидетельства о постановки на налоговый учет на 1 л.; Приложение 3 копия договора водопользования № 11 от 11.10.2008 на 11 л.; Приложение 4 копия договора поставки воды № 1648 от 11.01.2016 на 3л.; Приложение 5 копия протокола лабораторных исследований воды питьевой № 382 от 26.06.2019 на 2 л.; Приложение 6 копия протокола лабораторных исследований воды питьевой № 517 от 08.07.2019 на 2 л.; Приложение 7 копия Санитарно-эпидемиологического заключения № 01.РА.01.918.М.000397.08.09 от 25.08.2009 на 1 л.; Приложение 8 копия Санитарно-эпидемиологического заключения № 06.1.4.4.6974 от 23.07.2020 на 2 л.; Приложение 9 копия Санитарно-эпидемиологического заключения № 01.РА.01.918.П.000210.08.09 от 26.08.2009 на 1 л.; Приложение 10 копия технологической инструкции по производству «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» на 12л.; Приложение 10.1 рецептура напитка и расход сырья на 3 л.; Приложение 11 копия технологической инструкции по производству «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» КРЕМ-СОДА на 12л.; Приложение 11.1 рецептура напитка и расход сырья на 3 л.; Приложение 12 копия

технологической инструкции по производству «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» КОЛОКОЛЬЧИК на 12 л.; Приложение 12.1 рецептура напитка и расход сырья на 3 л.; Приложение 13 копия технологической инструкции по производству «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» С АРОМАТОМ ГРУША на 12 л.; Приложение 13.1 рецептура напитка и расход сырья на 3 л.; Приложение 14 копия технологической инструкции по производству «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» БУРАТИШКА на 12 л.; Приложение 14.1 Рецептура напитка и расход сырья на 3 л.; Приложение 15 Программа производственного контроля (выдержка) 5 л.; Приложение 16: сведения О РЕПУТАЦИИ МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД на 15 л.; Приложение 16.1 Копия диплома лауреата выставки «Лучший продукт-2010» (г. Москва) на 1 л.; Приложение 16.2 Копия диплома с выставки «Золотая осень» (г. Москва) 2012 г. на 1 л.; Приложение 16.3 копия свидетельства Всероссийского конкурса «100 лучших товаров России» на 1 л.; Приложение 16.4 Копия диплома регионального конкурса «100 лучших товаров России» 2018г. на 1 л.; Приложение 16.5 Копия диплома с выставки «Золотая осень» (г. Москва) 2018г. на 1 л.; Приложение 16.6 копия декларации качества программы «100 лучших товаров России» 2018г. на 1 л.; Приложение 16.7 Копия диплома лауреата конкурса «100 лучших товаров России» 2018г. Приложение 16.8 Общее фото продукции, дипломов и медалей с международной выставки "ПИВО" 2020 г. Сочи на 1 л.; Приложение 16.9 Копия диплома к золотой медали Выставки «Пиво» (г. Сочи) 2020г. Приложение 16.10 Копия диплома к золотой медали Выставки «Пиво» (г. Сочи) 2020 Приложение 16.11 скриншот страницы с сайта конкурса «100 лучших товаров России» 2012г. на 1 л.; Приложение 16.12 скриншот страницы с сайта конкурса "100 лучших товаров России" 2018г. на 1 л.; Приложение 16.13 Копия газеты "Майкопские новости" № 724-727 от 29.11.2018 на 1 л.; Приложение 16.14 Копия газеты "Майкопские новости" от 2018г. на 1 л.; Приложение 16.15 Копия газеты "Советская Адыгея" от 18.06.2019 на 1 л.; Приложение 16.16 Копия газеты "Советская Адыгея" от 07.06.2019 на 1 л.; Приложение 16.17 Скриншот Информация с сайта отзывов <http://otzovik.com> на 1 л.; Приложение 16.18 Скриншот Информация с различных сайтов отзывов. на 1 л.; Приложение 16.19 Скриншот с сайта <http://ubcshop.ru> на 1 л.; Приложение 16.20 Скриншот с сайта <http://instagram.com> на 1 л.; Приложение 16.21 Скриншот с сайта <http://sovetskaya-adygeya.ru> на 2 л.; Приложение 16.22 Скриншот с сайта <http://beerunion.ru> на 1 л.; Приложение 16.23 Скриншот с сайта <http://profibeer.ru> на 1 л.; Приложение 16.24 Копия договора поставки № С-25041 от 01.01.2017 с ООО Лента (выдержка) на 2 л.; Приложение 16.25 Копия приложения 1 к договору поставки № 6685 от 01.07.2010 с ООО АШАН (выдержка) на 3 л.

Описание характеристик товара:

Безалкогольные напитки географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» изготавливают путем купажирования составляющих компонентов напитка - воды питьевой подготовленной, сахара, лимонной кислоты, ароматизатора, колера, бензоата натрия и насыщенного диоксидом углерода. По внешним признакам напитки представляют собой прозрачную жидкость без осадка и посторонних включений. Этапы производства расположены в границах города Майкоп. По внешнему виду безалкогольный напиток географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» представляет собой прозрачную, сильногазированную жидкость, на ароматизаторе согласно рецептуре, по способу обработки - это напиток с применением консерванта. По органолептическим показателям безалкогольный напиток географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» соответствует требованиям, указанным в ГОСТ 28188-2014 Органолептические показатели: Безалкогольный напиток географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» по внешнему виду представляет собой прозрачную жидкость без осадка и посторонних включений; цвет напитка - светло-желтый; имеет вкус лимонада; аромат фруктовый, сладкий (см. Приложение 10.1 Рецептура напитка и расход сырья). Безалкогольный напиток географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» С АРОМАТОМ ГРУША по внешнему виду представляет собой прозрачную жидкость и посторонних включений; светло-желтого цвета; имеет вкус спелой груши, аромат фруктовый, сладкий. (см. Приложение 13.1 Рецептура напитка и расход сырья). Безалкогольный напиток географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» КОЛОКОЛЬЧИК по внешнему виду представляет собой прозрачную жидкость без осадка и посторонних включений; бесцветную; кисло-сладкий вкуса, с ароматом лимона, аромат фруктовый, сладкий. (см. Приложение 12.1 Рецептура напитка и расход сырья). Безалкогольный напиток географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» КРЕМ-СОДА по внешнему виду представляет собой прозрачную жидкость без осадка и посторонних включений; цвет меняется от светло-желтого до темно-желтого; вкус имеет кисло-сладкий, со сливочным послевкусием, аромат напитка фруктовый, сладкий. (см. Приложение 11.1 Рецептура напитка и расход

сырья). Безалкогольный напиток географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» БУРАТИШКА по внешнему виду представляет собой прозрачную жидкость без осадка и посторонних включений; цвет светло-желтый; вкус имеет кисло-сладкий, лимонадный, аромат напитка фруктовый, сладкий (см. Приложение 14.1 Рецептура напитка и расход сырья). По физико-химическим показателям безалкогольные напитки географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» соответствуют нормам, установленным ГОСТ 28188-2014, Техническим инструкциям ТИ-11.07.19-011-95813697-2011; ТИ 11.07.19-015-95813697-2017; ТИ 11.07.19-016-95813697-17; ТИ-11.07.19-017-95813697-2017, ТИ 11.07.19-014-95813697-2017. Безалкогольный напиток географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» имеет массовую долю сухих веществ, % не менее $9,9 \pm 0,2$. Массовую долю двуокиси углерода, % не менее 0,40. Кислотность, см³ раствора гидроокиси натрия концентрацией 1,0 моль/дм³ на 100 см³ $1,9 \pm 0,3$. Безалкогольный напиток географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» С АРОМАТОМ ГРУША имеет массовую долю сухих веществ, % не менее $9,9 \pm 0,2$. Массовую долю двуокиси углерода, % не менее 0,40. Кислотность, см³ раствора гидроокиси натрия концентрацией 1,0 моль/дм³ на 100 см³ $1,7 \pm 0,3$. Безалкогольный напиток географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» КОЛОКОЛЬЧИК имеет массовую долю сухих веществ % не менее $9,9 \pm 0,2$. Массовую долю двуокиси углерода, % не менее 0,40. Кислотность, см³ раствора гидроокиси натрия концентрацией 1,0 моль/дм³ на 100 см³ $1,9 \pm 0,3$. Безалкогольный напиток географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» КРЕМ-СОДА имеет массовую долю сухих веществ % не менее $10,7 \pm 0,2$. Массовую долю двуокиси углерода, % не менее 0,40. Кислотность, см³ раствора гидроокиси натрия концентрацией 1,0 моль/дм³ на 100 см³ $1,5 \pm 0,3$. Безалкогольный напиток географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» БУРАТИШКА имеет массовую долю сухих веществ, % не менее $9,8 \pm 0,2$. Массовую долю двуокиси углерода, % не менее 0,40. Кислотность, см³ раствора гидроокиси натрия концентрацией 1,0 моль/дм³ на 100 см³ $2,0 \pm 0,3$. Содержание токсичных элементов в безалкогольных напитках географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД», а также микробиологические показатели должны соответствовать установленным требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Патогенные микроорганизмы, в т.ч. бактерии рода Сальмонелла - не допускаются в 25см³. Бактерии группы кишечных палочек(БГКП) в 100 см³ - не допускаются. Дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/100 см³, не более - 15. Токсичные элементы: свинец - не более 0,3мг/кг, мышьяк - не более 0,1мг/кг, кадмий - не более 0,03мг/кг, ртуть — не более 0,005 мг/кг. При производстве безалкогольных напитков географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» применяют: - воду питьевую по СанПиН 2.1.4.1074-01; - сахар белый ГОСТ 33222-2015; -лимонную кислоту по ГОСТ 908-04; - ароматизатор в соответствии с рецептурой; - колер в соответствии с рецептурой; - бензоат натрия ГОСТ32777 -2014; - двуокись углерода по ГОСТ 8050-85. Вода, используемая для производства лимонадов, по своим показателям уникальна и влияет на вкус и качество безалкогольных напитков географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД». При производстве напитков используют вспомогательные материалы, разрешенные органами Роспотребнадзора. Безалкогольные напитки географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» должны быть изготовлены в соответствии с требованиями ГОСТ28188-14, рецептурами и технологическими инструкциями, ТР Т С 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР Т С 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР Т С 005/2011«О безопасности упаковки» с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Способ производства товара (условия его транспортировки):

Ассортимент безалкогольных напитков географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» представлены следующими напитками: «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» (см. Приложение 10 ТИ-11.07.19-011-95813697-2011), «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» КРЕМ-СОДА (см. Приложение 11 ТИ 11.07.19-015-95813697-2017); «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» КОЛОКОЛЬЧИК (см. Приложение 12 ТИ 11.07.19-016-95813697-17); «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» С АРОМАТОМ ГРУША (см. Приложение 13 ТИ-11.07.19-017-95813697-2017); «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» БУРАТИШКА (см. Приложение 14 ТИ 11.07.19-014-95813697-2017). Безалкогольные напитки географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» должны быть изготовлены в соответствии с требованиями ГОСТ28188-14, технологическими инструкциями (см. Приложение 10 – 14), Приложениями к ТИ «Рецептура напитка и расход сырья» (Приложение 10.1 – 14.1), ТР Т С 021/2011 « О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и

технологических вспомогательных средств», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке. Рецептура безалкогольного напитка географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» включает: • Сахар • Ароматизатор идентичный натуральному «Лимонад» • Кислота лимонная • Карамельный колер • Бензоат натрия • Диоксид углерода (см. Приложение 10.1 Приложение к ТИ «Рецептура напитка и расход сырья») Рецептура безалкогольного напитка географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» Крем Сода включает: • Сахар, • Ароматизатор идентичный натуральному «Крем-сода», • Кислота лимонная, • Карамельный колер, • Бензоат натрия, • Диоксид углерода (см. Приложение 11.1 Приложение к ТИ «Рецептура напитка и расход сырья»). Рецептура безалкогольного напитка географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» КОЛОКОЛЬЧИК включает: • Сахар, • Ароматизатор идентичный натуральному «Колокольчик», • Кислота лимонная, • Бензоат натрия, • Диоксид углерода (см. Приложение 12.1 Приложение к ТИ «Рецептура напитка и расход сырья»). Рецептура безалкогольного напитка географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» С АРОМАТОМ ГРУША включает: • Сахар, • Ароматизатор идентичный натуральному «ГРУША», • Кислота лимонная, • Бензоат натрия, • Диоксид углерода (см. Приложение 13.1 Приложение к ТИ «Рецептура напитка и расход сырья»). Рецептура безалкогольного напитка географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» БУРАТИШКА включает: • Сахар, • Ароматизатор идентичный натуральному «Лимонад», • Кислота лимонная, • Карамельный колер, • Бензоат натрия, • Диоксид углерода (см. Приложение 14.1 Приложение к ТИ «Рецептура напитка и расход сырья»). Технологический процесс приготовления безалкогольных напитков географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» включает в себя следующие основные стадии производства: водоподготовка, приготовление сахарного сиропа, подготовка входящих компонентов, купажирование, фильтрация, охлаждение, насыщение напитка диоксидом углерода, розлив, упаковка. Водоподготовка. При производстве безалкогольных напитков географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» вода должна иметь общую жесткость не более 0,7 мг-экв/дм³, щелочность не более 1,0 мг-экв/дм³. Вода питьевая проходит умягчение до требуемых значений по качеству на установке по умягчению и дальнейшее обеззараживание на УФ-излучении. Приготовление сахарного сиропа. Сахарный сироп готовят горячим способом. В сироповарочный котел набирают воду, подогревают ее и по достижении 40-50°С при непрерывном перемешивании постепенно засыпают расчетную массу сахара-песка. После полного растворения сахара, раствору дают вскипеть и кипятят при перемешивании не менее 30 минут до полного уничтожения слизеподобных бактерий. При достижении массовой доли сухих веществ в сиропе 63-65% варку прекращают. Горячий сироп фильтруют, охлаждают на пластинчатом теплообменнике до 20°С и насосом перекачивают в сборник готового сиропа. Хранить сахарный сироп допускается при 10-20°С в закрытом резервуаре не более недели. Подготовка входящих компонентов: Лимонную кислоту предварительно растворяют в горячей воде и задают в купаж в виде 50%-ного раствора. Бензоат натрия задают в купаж в виде 10%-ного профильтрованного водного раствора, приготовленного непосредственно перед применением. Расход бензоата натрия не должен превышать 150 г на 100 дал готового напитка. Купажирование производится расчет всех компонентов на количество готового напитка, намеченного к выпуску соответствии с рецептурой. Рассчитывается необходимое количество сахарного сиропа. В купажную емкость набирается подготовленная умягченная вода и поочередно вносят соответствующие рецептуре компоненты. Сахарный сироп вносят охлажденным, затем лимонную кислоту и бензоат натрия. Для корректировки массовой доли сухих веществ напитка при купажировании добавляют сахарный сироп. После добавления компонентов напиток тщательно перемешивают. Отбирается проба для проверки физико-химических показателей. Фильтрация. В купажированный напиток перед фильтрацией добавляют расчетное количество колера. Колер предварительно растворяют в воде в соотношении 1:5 и фильтруют, после чего задают в купаж. Приготовленный купаж тщательно перемешивают. Затем фильтруют через свечные фильтры (элемент фильтрующий глубинной структуры с переменной пористостью-1мкм). Затем напиток охлаждают до 1°С, После охлаждения вносится ароматизатор соответствующий рецептуре напитка. Напиток тщательно перемешивается и подается на розлив. Розлив напитка осуществляется в стеклянные бутылки и в ПЭТ-бутылки. Маркировка потребительской тары безалкогольных напитков географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» содержит следующую информацию: - наименование напитка и его тип; - наименование и местонахождение изготовителя; - товарный знак; штрих код; - вместимость, л; - дата розлива и срок годности; - условия хранения; - состав напитка; - пищевая и энергетическая ценность; - информация о подтверждении сертификата соответствия; - обозначение стандарта по которому изготовлен напиток. Допускается

нанесение другой информации, относящейся к данному продукту, в том числе рекламной. После бракеража готовая продукция направляется на упаковочную машину, где формируются на заранее установленное количество. Сформированные бутылки обматываются термоусадочной пленкой. После этого они устанавливаются на поддон для формирования паллет. Напитки географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта. Безалкогольные напитки в стеклянных бутылках 0,5л хранятся в сухом месте при температуре от 0 до +18°C, срок годности не более 180 суток, без воздействия прямого солнечного света. После вскрытия упаковки напитки хранятся в закрытой таре при температуре от +2°C до +8°C не более 2-х суток. Безалкогольные напитки В ПЭТ - бутылках хранятся в сухом месте при температуре от 0 С до +18 °С, срок годности не более 90 суток.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

ООО «МПК» ПИВОВАРЕННЫЙ ЗАВОД МАЙКОПСКИЙ», разрабатывает и утверждает в установленном порядке технологические инструкции и рецептуры для производства безалкогольных напитков географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД», в соответствии с условиями производства и отвечающие требованиям ГОСТ, санитарных норм и правил. Контроль за соблюдением условий производства и сохранением качественных характеристик безалкогольных напитков географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» проводят в соответствии с требованиями ГОСТ 28188-2014, ТИ-11.07.19-011-95813697-2011; ТИ 11.07.19-015-95813697-2017; ТИ 11.07.19-016-95813697-17; ТИ-11.07.19-017-95813697-2017, ТИ 11.07.19-014-95813697-2017, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР Т С 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР Т С 005/2011 «О безопасности упаковки» с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке. (Приложения 10-14 Копии Технологических инструкций). Производственный контроль осуществляется с помощью журналов технологического и лабораторного контроля, актов отбора проб для лабораторных испытаний и протоколов лабораторных испытаний. Лабораторные испытания проводятся аккредитованными лабораториями на основании заключенных договоров. Оформляются декларации и сертификаты соответствия на готовую продукцию, на сырье, вспомогательные материалы (см. Протоколы испытаний, протоколы лабораторных исследований и санитарно-эпидемиологические заключения Приложения 5 - 9). Производственный контроль качества, соблюдение условий производства и сохранение характеристик безалкогольных напитков «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» осуществляется технологом, микробиологом и инженером-химиком на всех этапах производства. Готовую продукцию принимают в соответствии с ГОСТ 6687.0-86. «Продукция безалкогольной промышленности. Правила приемки и методы отбора проб». Проверяется внешний вид продукции, вкус, цвет и аромат на соответствие с ГОСТ 6687.5-86. Массовая доля сухих веществ проверяется в соответствии с ГОСТ 6687.2-90, массовая доля двуокиси углерода - по ГОСТ 32037-2013. Определение токсичных элементов осуществляется в соответствии с ГОСТ 26927-86, ГОСТ 26930-86, ГОСТ 26932-86, ГОСТ 26933-86, ГОСТ 30178-96, ГОСТ 30538-97, ГОСТ 30178. Определение микробиологических показателей осуществляется в соответствии с ГОСТ30712. Определение аспартама, сахарина, кофеина и бензоата натрия осуществляется с ГОСТ 30059. Определение полноты налива проверяется в соответствии с ГОСТ 6687.5-86. (см. Копии Технологических инструкций Приложения 10-14) При розливе газированной воды в ПЭТ-бутылки первые 45 бутылок, вышедшие с моноблока, сливаются в исправимый брак, пустые бутылки утилизируются. Среднее наполнение 10 единиц потребительской тары с напитком при температуре 20 °С , должно соответствовать номинальной вместимости с допустимым отклонением при вместимости: 1,45л ± 1.5%. Отбраковка производится на предмет брака налива (недолив, переполнение), наклейки этикеток. С отбракованных бутылок напитков сливают в исправимый брак, а бутылки утилизируют. При розливе газированной воды в стекло-бутылки проверяют Объем продукции в единице потребительской тары. Он должен соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке продукции на потребительской таре с учетом допустимых отклонений. Среднее наполнение 10 единиц потребительской тары с напитком при температуре 200 С, должно соответствовать номинальной вместимости с допустимым отклонением при вместимости: 0,5л±3%. Упаковка и укупорочные средства для напитка проверяются на соответствие с требованием ТРТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержденный Решением КТС 16.08.2011 №769. Маркировка потребительской и транспортной упаковки с напитком проверяются на соответствие с требованием ТР ТС 022/2011» Пищевая продукция в части ее маркировки утвержденный Решением КТС 9.12.2011года

№881. Потребительская тара, укупорочные средства, транспортная тара, контактирующая с продукцией, должны быть изготовлены из материалов, использование которых в контакте с напитком обеспечивает качество и безопасность. При укрупнении грузовых мест формирование пакетов с продукцией осуществляется в соответствии с ГОСТ 24597. Методы контроля включают в себя: 1. Отбор проб по ГОСТ 6687.0-86. 2. Определение органолептических показателей по ГОСТ 6687.5-86. 3. Определение массовой доли сухих веществ по ГОСТ 6687.2-90. 4. Определение кислотности по ГОСТ 6687.4-86 5. Определение массовой доли двуокиси углерода по ГОСТ 32037-2013. 6. Определение полноты налива по ГОСТ 6687.5-86. 7. Определение токсичных элементов по ГОСТ 26927-86, ГОСТ26930-86, ГОСТ 26932-86, ГОСТ 26933-86,ГОСТ30178,ГОСТ30538,ГОСТ30178. 8. Определение микробиологических показателей по ГОСТ30712; 9. Определение аспартама, сахараина, кофеина и бензоата натрия по ГОСТ30059. Перечень нормативных документов, применяемых при контроле производства безалкогольных напитков географического указания «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД». ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением от 9.12.2011 года №880. ТРТС 005/2011 « О безопасности упаковки», утвержденный Решением КТС 16. 08.2011 года № 769. «Инструкция санитарно-микробиологического контроля пивоваренного и безалкогольного производства ИК10-04-06-104-87», утвержденный 04.11.87 года зам.начальником подотдела безалкогольных напитков и пива Госагропрома СССР. «Санитарные правила для предприятий пивоваренной и безалкогольной промышленности», утвержденной Укрпиво Минпищепрома СССР01.04.85. «Инструкция по техно-химическому контролю безалкогольного производства» ТИ10-5031536-143-91, утвержденный 17.12.91года, заместителем генерального директора НПО НМВ.

Перечень лиц, имеющих право использования географического указания, и условия его использования (для объединения лиц):

Сведения, подтверждающие право осуществлять деятельность по производству товара: