

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



(190) **RU 2020755827**

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

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

Заявки на географические указания

Номер заявки: 2020755827

Дата подачи заявки: 07.10.2020

Опубликовано: 23.10.2020

Изображение (воспроизведение) заявляемого обозначения:

МАЦЕСТА ЧАЙ

(731) Заявитель(и):

Общество с ограниченной ответственностью «Мацестинская чайная фабрика»
354078, Краснодарский край, г. Сочи, с. Измайловка, ул. Измайловская, 141

Контактные данные для связи с заявителем:

тел.:89183888659, E-mail: intso@mail.ru

Указание товара:

чай

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

Место происхождения (производства) товара «МАЦЕСТА ЧАЙ» находится в границах микрорайона Мацеста - местности, расположенной в долине реки Мацеста Хостинского района, г.Сочи. Адрес производства: 354078 г. Сочи, Краснодарский край, с. Измайловка, ул. Измайловская, 141, Общество с ограниченной ответственностью «Мацестинская чайная фабрика». Географические координаты : 43°33'07" с. ш. 39°47'48" в. д. ООО «Мацестинская чайная фабрика» производит продукцию с наименованием «МАЦЕСТА ЧАЙ» из чайного листа, выращенного в Мацестинской долине. Предприятие владеет собственными чайными плантациями в Мацестинской долине, в районе Мацеста г.Сочи, согласно договоров аренды земельных участков с зелеными насаждениями в виде чайных кустов, а именно: договору аренды №04-24/79С от 08.12.2005 г земельного участка, расположенного по адресу: Краснодарский край,г. Сочи, Хостинский район, с. Семеновка, участок №1(Приложение 1) с АО «Мацестинский чай»; договору аренды №04-24/80С от 03.08.2018 г. земельного участка, расположенного по адресу: Краснодарский край,г. Сочи, Хостинский район, с. Семеновка, участок №2 (Приложение 2) с АО «Мацестинский чай»; договору аренды №04-24/81С от 03.08.2018 г. земельного участка, расположенного по адресу: Краснодарский край,г. Сочи, Хостинский район, с. Семеновка, участок №3 (Приложение 3) с АО «Мацестинский чай»; а также закупает полуфабрикат

переработанного чайного листа в АО «Мацестинский чай» по договору поставки №010119 от 01.01.2019 г (Приложение 4. Договор поставки №010119 от 01.01.2019 г).

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Чай с географическим указанием «МАЦЕСТА ЧАЙ», происходящий из географической зоны «Мацеста», обладает характерными органолептическими свойствами, которые создали ему репутацию в связи с географическим происхождением товара. Для производства чая географического указания «МАЦЕСТА ЧАЙ» используется сырье, выращенное традиционным способом на плантациях в Мацестинской долине, либо сырье с частичным использованием чайного листа, выращенного на плантациях в Мацестинской долине. Для произрастания этого растения необходим тёплый климат с достаточным количеством влаги. В основном чайные плантации располагаются на горных склонах Мацестинской долины. Субтропический климат и питательные чаепригодные почвы в окрестностях Сочи позволяют выращивать здесь южную культуру. В районе Мацесты г. Сочи в среднем выпадает 1534 мм осадков. Совокупность свойств чая географического указания «МАЦЕСТА ЧАЙ» сделали его уникальным, а в сознании потребителя сложилась устойчивая связь между уникальными свойствами черного и зеленого чая «МАЦЕСТА ЧАЙ» и местом его производства. ООО «Мацестинская чайная фабрика» входит в группу компаний Turshu`s - крупнейшего предприятия чаеводческой отрасли России, объединяющее ООО "Мацестинская чайная фабрика" и АО "Мацестинский чай", который ведет свою историю с 1947 года. Компания имеет официальный сайт «Мацеста чай» (см. <https://www.matsestatea.ru/>), на котором размещена подробная информация о чае географического указания «МАЦЕСТА ЧАЙ». Репутация чая подтверждается оценками экспертов международного уровня и золотыми медалями на самых престижных дегустационных конкурсах. Мацестинский чай ежегодно с 2011 по 2018 г становился победителем конкурса «Лучший продукт года». На сегодня насчитывается около 30 международных конкурсов, где продукция "Мацеста чай" получила высшие награды. На официальном сайте «Мацеста чай» в разделе «Награды» приведен полный перечень наград мацестинского чая, см. <https://www.matsestatea.ru/about-us/gold-medal-for-high-quality-products/>. Черный и зеленый чай Мацестинской чайной фабрики в 2018 г. и 2019 г. завоевал высшие награды "3 звезды" на дегустационном конкурсе Great Taste Британской Гильдии высококачественных продуктов Fine Food среди 12772 продуктов из 100 стран мира. Международный дегустационный конкурс Great Taste (Великобритания), самый авторитетный в мире конкурс в области продуктов питания и напитков (Приложение 5). В 2020 г. из 12 777 участников три продукта «Мацеста чай» - черный классический чай Премиум, зеленый классический чай Премиум и черный классический чай VIP - были удостоены высоких наград «2 звезды», таким образом судьи охарактеризовали эти образцы как «наивкуснейшие» или «сверхвкусные» (above and beyond delicious). Еще три продукта «Мацеста чай» завоевали награды «1 звезда», что также является значительным достижением. (см. <https://www.matsestatea.ru/news/vse-produkty-matsesta-chay-byli-otmecheny-nagradami-na-konkurse-great-taste/>) (Приложение 5). Высокую репутацию чая с географическим указанием «МАЦЕСТА ЧАЙ» подтверждает участие в фестивале «Гастрономические сезоны» в Монако: « Коллекция «Мацеста чай»... второй год подряд продукция группы компаний Turshu`s участвует в фестивале «Гастрономические сезоны... Уникальный чай, выращенный на юге России, вызывает живой интерес и внимание. Зеленый и черный «Мацеста чай», уже заслуживший европейские награды, а также композиции с ягодами, цветами и травами, можно было продегустировать во время праздничной программы, на пресс-конференции с журналистами, а также купить на фестивале» (см. информацию на сайте «Мацеста чай» <https://www.matsestatea.ru/news/monaco-tastes-matsesta-tea/>). Высокая репутация мацестинского чая подтверждается наградами и дипломами выставок, в том числе и международных: Награды на дегустационном конкурсе Great Taste Британской гильдии

высококачественных продуктов Fine Food, Великобритания, 2018, 2019, 2020 г.г (Приложение 5). Золотая медаль на Международной выставке продуктов питания SIAL, Шанхай, Китай, 14 мая 2019 года за зеленый «Мацеста чай», за высокое качество продукции (Приложение 6.). Золотые медали в Дегустационном конкурсе в рамках 23-й международной выставки продуктов питания, напитков и индустрии HoReCa «Gulfood 2018» с 18 по 22 февраля 2018 в г. Дубай, ОАЭ, за зеленый «Мацеста чай» и черный «Мацеста чай». Золотые медали Международной выставки продуктов питания, напитков и индустрии HoReCa «Gulfood – 17», ОАЭ, г. Дубай, 26 февраля – 2 марта 2017 г. за высокое качество продукции: «Мацеста чай» зеленый классический «Премиум» и «черный чай классический «Премиум». (Приложение 7). Золотая медаль за высокое качество продукции «чай черный классический «Премиум», «чай зеленый классический «Премиум» выставки SIAL - 2016, Шанхай, Китай, 5-7 мая 2016 г. (Приложение 8). Награды Международного Фестиваля чая и кофе, г. Санкт-Петербург: Золотая медаль Международного Фестиваля чая и кофе, г. Санкт-Петербург, 1-3 сентября 2017г, за продукцию «Мацеста чай» чай черный с натуральными ягодами, чай черный байховый с малиной и душицей. Золотые медали Международного фестиваля чая и кофе, г. Санкт-Петербург, 2-4 сентября 2016 г. за продукцию «Мацеста чай» чай черный классический «Премиум», чай зеленый классический «Премиум», черный байховый с липой и малиной, золотая медаль в номинации «Дизайн упаковки» за продукцию «Мацеста чай» (Приложение 9). Золотая медаль Международной выставки продуктов питания, Париж, Франция 16-20 октября 2016 г. за высокое качество продукции «Мацеста чай» зеленый классический «Премиум» и продукции «Мацеста чай» черный классический «Премиум» (Приложение 10), а также многие другие награды, приведенные на официальном сайте «Мацеста чай» в разделе «Награды», см. <https://www.matsestatea.ru/about-us/gold-medal-for-high-quality-products/>. Высокую репутацию чая с географическим указанием «МАЦЕСТА ЧАЙ» подтверждает перечень крупных сетей магазинов, приобретающих чай географического указания: «Лента», «METRO», «ВкусВилл», «Магнит», «Пятерочка», «Табрис», «О'КЕЙ», «Агрокомплекс» и т.д. (см. информацию на официальном сайте «Мацеста чай» по адресу <https://www.matsestatea.ru/wholesale-buyers/>).

Описание характеристик товара:

Чай географического указания «МАЦЕСТА ЧАЙ» (чай черный классический «Премиум»; чай зеленый классический «Премиум»; чай черный байховый с душицей и ромашкой; чай черный байховый с ароматом бергамота; чай зеленый байховый с ароматом жасмина; чай черный байховый с чабрецом и душицей; чай черный с малиной, душицей; чай черный с натуральными ягодами; чай зеленый байховый «травяной»; чай черный байховый «клубника со сливками»; чай черный крупнолистовой, ручной майский сбор; чай зеленый крупнолистовой, ручной майский сбор; чай черный байховый с натуральными ягодами; чай черный классический «отборный»; чай черный «ягодный блюз»; чай зеленый классический «отборный»; чай черный «фруктовый фьюжн»; чай зеленый «имбирь лаунж»; чай черный байховый с цедрой апельсина и бергамотом; чай черный байховый с бутонами и лепестками роз; чай черный байховый с ягодами малины; чай черный байховый с черной смородиной; чай черный байховый с ягодами клубники; чай черный байховый с цедрой апельсина и корицей; чай черный байховый с липой и малиной; чай зеленый байховый с цветками и бутонами жасмина; чай черный байховый с шиповником и боярышником; чай зеленый байховый высшего сорта с цветками и бутонами жасмина; чай черный байховый с липой медовой; чай черный байховый высшего сорта с цедрой апельсина и корицей; чай черный байховый высшего сорта с черной смородиной и васильком; чай черный байховый высшего сорта с чабрецом, шиповником и мятой; чай черный байховый высшего сорта с бутонами и лепестками роз; чай черный байховый высшего сорта с цедрой апельсина и бергамотом; чай зеленый байховый высшего сорта мелиссой и мятой; чай черный байховый с липой и эхинацеей ; чай черный

байховый с мятой и календулой; чай черный байховый с душицей и ромашкой; чай черный байховый с шиповником, мелиссой, мятой и черной смородиной; чай черный байховый с цедрой апельсина, маслом лимона и маслом бергамота; чай черный байховый с цедрой апельсина и маслом бергамота; чай черный байховый с апельсином и корицей; чай зеленый байховый с жасмином; чай черный байховый фруктово-ягодный; чай черный байховый фруктовый и др.) производят из листьев растений рода *Camelia* семейства Theaceae, которые выращивают на чайных плантациях. Производство товара географического указания «МАЦЕСТА ЧАЙ» осуществляется в границах географического объекта «Мацеста». Для производства применяется полуфабрикат чая, который произрастает и перерабатывается в границах географического объекта «Мацеста», либо купажная смесь с использованием полуфабриката чая, который произрастает и перерабатывается в границах географического объекта «Мацеста». Этапы производства купажиrowание и фасовка производится только в границах географического объекта «Мацеста» (см.ТП-ЦОФ-02 Технологический процесс производства цеха основной фасовки от 01.07.2020 (Приложение 13); ТП-ЦРФ-03 Технологический процесс производства цеха ручной фасовки от 01.07.2020(Приложение 14); ТП-Купаж-01 Технологический процесс производства купажной смеси от 01.07.2020(Приложение 15). Одним из наиболее ценных компонентов чая является комплекс дубильных веществ, основу которых составляет танин. Экстрактивные вещества, представляющие собой сумму всех растворимых в горячей воде веществ, также являются одним из важнейших показателей качества чая. По физико-химическим показателям чай географического указания «МАЦЕСТА ЧАЙ» соответствует нормам, установленным ГОСТ 32573-2013 Чай черный. Технические условия и ГОСТ 32574-2013 Чай зеленый. Технические условия. Черный чай с географическим указанием «МАЦЕСТА ЧАЙ» должен быть изготовлен в соответствии с требованиями ГОСТ 32573-2013 . По органолептическим показателям черный чай должен соответствовать требованиям, указанным в ГОСТ 32573-2013. Основным показателем, определяющим качество чая, в соответствии с ГОСТ 32573-2013 и ГОСТ 32574-2013 является содержание водорастворимых экстрактивных веществ, норма в черном чае не менее 32 %, в зеленом чае - не менее 33 %. Органолептические показатели. Чай черный листовой при заваривании имеет яркий, прозрачный настой, нежный аромат и терпкий насыщенный мягкий вкус с продолжительным приятным послевкусием. Цвет разваренного листа – однородный коричнево-красный. По внешнему виду черный чай представляет собой массу ровных, однородных, хорошо скрученных чайнок. Чай зеленый листовой при заваривании имеет лимонно-оливковый, прозрачный интенсивный настой, нежный аромат и приятный с терпкостью вкус, полный букет. Цвет разваренного листа - однородный с зеленоватым оттенком. По внешнему виду чай зеленый представляет собой однородные, ровные, хорошо скрученные чайники с переплетением серебристых типсов. Качество продукции «Мацеста чай»: черного листового чая и зеленого листового чая, изготовленного ООО «Мацестинская чайная фабрика» соответствуют требованиям ГОСТ 32573-2013, ГОСТ 32574-2013. По органолептическим показателям чай черный листовой и чай зеленый листовой соответствуют требованиям ГОСТ 32573-2013, ГОСТ 32574-2013 Чай черный и зеленый географического указания «МАЦЕСТА ЧАЙ» с добавками, вырабатываемый путем купажиrowания черного чая и растительного сырья, или без растительного сырья, с добавлением ароматизаторов, производят по техническим условиям ТУ 10.83.14-001-26586173-2017 Чай с добавками(с изменениями №1 и №2 (Приложение 11), согласно ТП-ЦОФ-02 Технологический процесс производства цеха основной фасовки от 01.07.2020(Приложение 13),ТП-ЦРФ-03 Технологический процесс производства цеха ручной фасовки от 01.07.2020 (Приложение 14), ТП-Купаж-01 Технологический процесс производства купажной смеси от 01.07.2020 (Приложение 15). Чай географического указания «МАЦЕСТА ЧАЙ» с добавками – пищевой продукт, содержащий чай в количестве более 50% (мас.). Растительное сырье - один вид или смесь целых или

измельченных плодов, ягод, почек, листьев, цветков, побегов, корней и других частей растений, отличных от растений, принадлежащих любому виду рода *Camelia* семейства Theaceae. В качестве ароматизаторов применяются натуральные масла: масло бергамота, масло жасмина, масло лимона и др. В соответствии с ТУ 10.83.14-001-26586173-2017 Чай с добавками(с изменениями №1 и №2 (Приложение 11) по органолептическим показателям чай географического указания «МАЦЕСТА ЧАЙ» с добавками соответствует следующим характеристикам: аромат чая с оттенком растительной добавки и(или) ароматизатора, приятный с терпкостью вкус. Настой яркий, прозрачный или мутноватый. Внешний вид листа- ровный, скрученный, с частицами растительного сырья или без них; гранулированного чая- достаточно ровный, сферической или продолговатой формы, с частицами растительного сырья или без них. Физико-химические свойства: массовая доля влаги,% не более 12% с добавлением растительного сырья и не более 10% с ароматизатором. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ,% не менее 28 % с добавлением растительного сырья и не менее 32% с ароматизатором. Для производства чая географического указания «МАЦЕСТА ЧАЙ» с добавками или без добавок применяют сырье, соответствующее нормативным документам. Сырье для изготовления чая географического указания «МАЦЕСТА ЧАЙ» должно соответствовать требованиям безопасности согласно Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции(с изменениями на 8 августа 2019 года) и Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 029/2012.Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств (с изменениями на 18 сентября 2014 года).

Способ производства товара (условия его транспортировки):

Чай для производства продукта географического указания «МАЦЕСТА ЧАЙ» выращивают в экологически чистой зоне меж горных массивов Кавказского хребта, удаленной от населенных пунктов и промышленных предприятий либо других районах. ООО «Мацестинская чайная фабрика» владеет собственными чайными плантациями в Мацестинской долине, в районе Мацеста г. Сочи (Приложение 1.Договор аренды №04-24/79С от 08.12.2005 г земельного участка, расположенного по адресу: Краснодарский край,г. Сочи, Хостинский район, с. Семеновка, участок №1, с АО «Мацестинский чай»; Приложение 2.Договор аренды №04-24/80 С от 03.08.2018 г земельного участка, расположенного по адресу: Краснодарский край,г. Сочи, Хостинский район, с. Семеновка, участок №2, с АО «Мацестинский чай»; Приложение 3.Договор аренды №04-24/81 С от 03.08.2018 г земельного участка, расположенного по адресу: Краснодарский край,г. Сочи, Хостинский район, с. Семеновка, участок № 3, с АО «Мацестинский чай»), а также закупает полуфабрикат переработанного чайного листа в АО «Мацестинский чай» (Адрес: Краснодарский край, г. Сочи, с. Измайловка, ул. Измайловская, д 141) по договору поставки (Приложение 4. Договор поставки №010119 от 01.01.2019 г. чайного сырья АО «Мацестинский чай»). Сырьём для производства чая географического указания «МАЦЕСТА ЧАЙ» являются листья чайных кустов (растения рода *Camelia* семейства Theaceae), который выращивают на чайных плантациях. Для производства применяется полуфабрикат чая, который произрастает и перерабатывается в границах географического объекта «Мацеста». Для произрастания чая необходим тёплый климат с достаточным количеством влаги, не застаивающейся у корней. Субтропический климат и питательные чаепригодные почвы в окрестностях Сочи позволяют выращивать здесь южную культуру. Для производства чая географического указания «МАЦЕСТА ЧАЙ» наиболее высокой сортной категории (ручной сбор) используются только верхние флеш- самые молодые нежные 2-3 листа с нераспустившейся почкой, ручного сбора; чай иной сортной категории делают из молодых флешей механизированного сбора (с применением малой механизации) . Полуфабрикат черного чая производится по классической технологии и включает четыре основные стадии: завяливание, скручивание, ферментация и термическая

сушка. Производство зеленого чая состоит из трех этапов: пропаривание зеленого чайного листа, скручивание, термическая сушка. Этапы завяливания и ферментации отсутствуют. На ООО «Мацестинская чайная фабрика» организован технологический цикл производства чая согласно документам: ТП-ЦОФ-02 Технологический процесс производства цеха основной фасовки от 01.07.2020 (Приложение 13); ТП-ЦРФ-03 Технологический процесс производства цеха ручной фасовки от 01.07.2020 (Приложение 14); ТП-Купаж-01 Технологический процесс производства купажной смеси от 01.07.2020 (Приложение 15). Производство чая географического указания «МАЦЕСТА ЧАЙ» ведут согласно ГОСТ32573-2013 ЧАЙ ЧЕРНЫЙ. Технические условия; ГОСТ 32574-2013 ЧАЙ ЗЕЛЕНый. Технические условия и техническим условиям ТУ 10.83.14-001-26586173-2017 с изменениями №1 и №2 (Приложение 11). Благодаря тому, что все мацестинские плантации расположены близко к ООО «Мацестинская чайная фабрика», лист попадает на переработку сразу после сбора, вследствие чего не успевает начать ферментироваться. Производство черного и зеленого чая географического указания «МАЦЕСТА ЧАЙ» (чай черный классический «Премиум»; чай черный байховый с душицей и ромашкой; чай черный байховый с ароматом бергамота; чай черный байховый с чабрецом и душицей; чай черный с малиной, душицей; чай черный с натуральными ягодами ; чай черный крупнолистовой, ручной майский сбор; чай черный байховый с натуральными ягодами; чай черный классический «отборный»; чай черный «ягодный блюз»; чай черный «фруктовый фьюжн»; чай черный байховый с цедрой апельсина и бергамотом; чай черный байховый с бутонами и лепестками роз; чай черный байховый с ягодами малины; чай черный байховый с черной смородиной; чай черный байховый с ягодами клубники; чай черный классический «отборный» ; чай черный байховый с цедрой апельсина и корицей; чай черный байховый с липой и малиной; чай черный байховый с шиповником и боярышником; чай зеленый классический «Премиум»; чай зеленый байховый с ароматом жасмина; чай зеленый байховый «травяной»; чай зеленый крупнолистовой, ручной майский сбор ; чай зеленый классический «отборный»; чай зеленый «имбирь лаунж»; чай зеленый байховый с цветками и бутонами жасмина; чай зеленый байховый высшего сорта с цветками и бутонами жасмина ; чай зеленый байховый высшего сорта с мятой; чай зеленый байховый с жасмином и др.) проводят внесение добавок согласно рецептуре: цветочных, фруктовых, травяных и других. Аромат может придаваться чаю прямым добавлением цветов, сушёных трав, ягод или фруктов, внесением натуральных или искусственных эфирных масел в соответствии с техническими условиями ТУ 10.83.14-001-26586173-2017 с изменениями №1 и №2 (Приложение 11). ООО «Мацестинская чайная фабрика» договору субаренды №ДА-002 от 01.12.2019 владеет земельным участком, расположенным по адресу: Краснодарский край, г. Сочи, Хостинский район, с. Прогресс, участок №59, используемым под хранение сырья и упаковки(Приложение 16). Все сырье, поступающее в склад сырья, соответствует требованиям нормативных документов, каждая партия сопровождается декларацией о соответствии, качественным удостоверением, свидетельством о регистрации. Основное и дополнительное сырье (чайный лист и добавки) поступают со склада в цех купажирования. Купажирование смеси согласно ТП-Купаж-01 (Приложение 15) производят в емкости для купажирования. Перемешивание специальным приспособлением (ворошителем) происходит в четыре захода, длительность 15-20 минут. Купажные смеси с добавлением ароматизаторов или масел готовятся с дополнительным временем отлежки смеси для равномерного распределения по всему продукту в течение 40 минут перед последним перемешиванием. Готовая купажная смесь передается в производственные цеха через склад сырья. Готовая купажная смесь засыпается и взвешивается в мешки, маркируется. Упаковку и транспортировку чая географического указания «МАЦЕСТА ЧАЙ» ведут в соответствии с требованиями ГОСТ 32573-2013, ГОСТ 32574-2013, техническими условиями ТУ 10.83.14-001-26586173-2017 (Приложение 11), технологическими процессами (ТП-ЦОФ-02 Технологический процесс производства

цеха основной фасовки от 01.07.2020. Приложение 13; ТП-ЦРФ-03 Технологический процесс производства цеха ручной фасовки от 01.07.2020. Приложение 14; ТП-Купаж-01 Технологический процесс производства купажной смеси от 01.07.2020. Приложение 15). Готовая продукция упаковывается в ассортименте, вырабатываемом из зеленого и черного чая, купажных смесей. Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции приведен в ТУ 10.83.14-001-26586173-2017, ТП-ЦОФ-02 Приложение 13 ; ТП-ЦРФ-03. Приложение 14). Основную фасовку ведут согласно ТП -ЦОФ-02 (Приложение 13) на автоматах: вертикальный фасовочно-упаковочный автомат ВЕЛТЕКО; машина для порционной расфасовки чая в пакетики РТ21; машина для порционной расфасовки чая в пакетики РТ33; целлофанатор. Чай и купажные смеси фасуют массой нетто от 1,0 до 1000,0 г включительно. Упаковывают: в металлические банки, стеклянные банки, ПЭТ банки, пакеты из бумаги и комбинированных материалов, коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов, пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Допускается потребительскую упаковку комплектовать и укладывать в групповую упаковку. Готовая продукция упаковывается в ящики из гофрированного картона. Чай ручной фасовки ведут согласно ТП-ЦРФ-03 (Приложение 14). Готовая продукция упаковывается в ассортименте, вырабатываемом из зеленого и черного чая, купажных смесей Ассортиментный перечень и перечень сырья приведен в ТП-ЦРФ-03 (Приложение 14). Чай, купажные смеси, тара и расходные материалы поступают со склада. Технологические процессы различных видов упаковок ручной фасовки приведены в в ТП-ЦРФ-03 (Приложение 14): Упаковка в жестяную банку. Перечень технологических операций для процесса упаковывания чая в жестяные банки (с четырьмя гранями) по 35г, 100 г Банка с четырьмя гранями и круглым горлышком; крышка. Перечень технологических операций для процесса упаковывания чая в жестяные банки по 100 г (круглые). Банка состоит: корпус с мембраной; крышка для дна, которая закатывается после наполнения продуктом специальным оборудованием; верхняя крышка. Освобождается банка от индивидуальной упаковки. Снимается крышка. Банка оттаривается на весах и засыпается продукт. Дно банки накрывается жестяной крышкой и заправляется в аппарат для прокатки. Датером наносится дата на этикетку, которая наклеивается на дно банки. Закрывается верхней крышкой и укладывается в уже сформированный гофроящик, проклеиваются скотчем верхние клапаны, наклеивается этикетка. Далее гофроящики укладываются на поддоны, формируется транспортный пакет, маркируется с трех сторон. Перечень технологических операций для процесса упаковывания чая в шкатулки с жестяными банками по 35 г. Подарочная упаковка: шкатулка, ложечка, набор баночек разных наименований 4 шт. с четырьмя гранями. Шкатулка освобождается от индивидуальной упаковки, вынимаются банки. Снимается крышка. Банка оттаривается на весах и засыпается продукт в соответствии с наименованием продукта на банке. Закрывается крышка. Оклеивается контрольной самоклеящейся этикеткой. Приклеивается этикетка самоклеящаяся с информацией и нанесенной датой. При необходимости наклеивается дополнительная этикетка на банку с дополнительной информацией. Банки укладываются в шкатулку. На дно шкатулки приклеивается самоклеящаяся этикетка. Скомплектованные шкатулки укладываются в уже сформированный гофроящик, проклеиваются скотчем верхние клапаны, наклеивается этикетка. Далее гофроящики укладываются на поддоны, формируется транспортный пакет, маркируется с трех сторон. Картонная упаковка «Домики». Подарочная упаковка: пачка из картона с художественным оформлением, п/ф в прозрачной пленке. Пачка из картона (заготовка края) формируется в коробку. Готовый полуфабрикат (герметично упакованный в прозрачную пленку) укладывается в картонную заготовку, верхние клапана закрываются по схеме сборки. Проставляется дата. Готовая упаковка укладывается в сформированный гофроящик, проклеивается листом бумаги, скотчем проклеиваются верхние клапана ящика, наклеивается этикетка с проставленной ручным датером дата и смена. Далее гофроящики укладываются на поддоны, формируется

транспортный пакет, маркируется с трех сторон. Картонная упаковка «VIP». Пачка из картона (заготовка кроя) формируется в коробку. Готовый полуфабрикат (герметично упакованный в прозрачную пленку) укладывается в картонную заготовку, верхние клапана закрываются по схеме сборки и фиксируется этикеткой СМК. Проставляется дата. Готовая упаковка укладывается в сформированный гофроящик, проклеиваются верхние клапана ящика, наклеивается этикетка с проставленной ручным датером дата и смена. Далее гофроящики укладываются на поддоны, формируется транспортный пакет, маркируется с трех сторон. Оборудование, применяемое при ручной фасовке: Укупорочная машина KE32EO FLANGING MACHINE; Индукционный запайщик DGYF SOOA; Каретка для уплотнения; Колотушка для формирования заготовки. Фасовку чая географического указания «МАЦЕСТА ЧАЙ» производят в упаковку, изготовленную из материалов, обеспечивающих его сохранность в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011. О безопасности упаковки. Чай географического указания «МАЦЕСТА ЧАЙ» упаковывают в пакеты из бумаги и комбинированных материалов; коробки из картоны, бумаги и комбинированных материалов; пакеты из полимерных и комбинированных материалов; в металлические банки; в стеклянные банки; в пакетики разовой заварки из неразмокаемой пористой бумаги, разрешенной к применению органами Роспотребнадзора. Согласно вышеуказанным документам (Приложения 11-15) транспортные упаковки в виде термоусадочной пленки, ящиков из гофрированного картона или ящиков из древесины с чаем географического указания «МАЦЕСТА ЧАЙ» должны храниться в сухом, чистом, хорошо проветриваемом помещении, не зараженном вредителями, на стеллажах с расстоянием 0,10 – 0,15 м от пола и не менее 0,5 м от наружных стен. Относительная влажность воздуха в помещении не должна быть выше 70%. Не допускается хранить в одном помещении с чаем скоропортящиеся продукты и продукты, имеющие запах. Хранение и транспортировка товара осуществляется в условиях, исключающих изменение качественных характеристик товара, в соответствии с техническими документами, разработанными производителем продукции в соответствии с действующим законодательством РФ. Чай географического указания «МАЦЕСТА ЧАЙ» транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов. Копия договора с транспортной экспедицией №29/18 от 19.01.2018 о перевозке груза автомобильным транспортом с ООО «Компания «Скиф-Карго» приведена в Приложении 17. Копия договора с транспортной экспедицией б/н от 25.05.2020 о перевозке груза автомобильным транспортом с ООО «Вуэльта», г. Нижний Новгород приведена в Приложении 18. На сайте <https://www.matsestatea.ru/> группы компаний Turshu's, в которую входит ООО "Мацестинская чайная фабрика", показана география поставок чая географического указания «МАЦЕСТА ЧАЙ».

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Контроль за соблюдением условий производства и сохранением характеристик чая географического указания «МАЦЕСТА ЧАЙ» на ООО «Мацестинская чайная фабрика» ведут в соответствии с требованиями ГОСТ 32573-2013, ГОСТ 32574-2013, технических условий ТУ 10.83.14-001-26586173-2017(Приложение 11) , ТП-ЦОФ-02 Технологический процесс производства цеха основной фасовки от 01.07.2020 (Приложение 13); ТП-ЦРФ-03 Технологический процесс производства цеха ручной фасовки от 01.07.2020 (Приложение 14); ТП-Купаж-01 Технологический процесс производства купажной смеси от 01.07.2020 (Приложение 15). Производственный контроль качества, соблюдение условий производства и сохранение характеристик товара осуществляется технологом и инженером по качеству в ежедневном режиме на всех этапах. При приемке свежего чайного сырья производится контроль качества и взвешивание. Осуществляется контроль

времени завяливания чайного листа, измеряется температура и влажность воздуха в ферментационных помещениях. Осуществляется входной контроль качества чайного полуфабриката, растительного сырья для купажирования чая, органолептическая оценка и проверка документов. Допускается приемка сырья, доставляемого по номинальной массе единицы упаковки (мешок, коробка и другое) с выборочной проверкой массы отдельных упаковок. Одновременно лицо, ведущее приемку сырья тары и материалов, проверяет состояние тары. На каждую партию сырья прикреплена маркировка с указанием наименования продукта, номера партии, предприятия изготовителя, дата выработки и поступления, количество мест, масса одной упаковки, и всей партии. Пробы на качество поставляемого сырья отбираются контролерами ОТК и проверяются титестером, материалы проверяются визуально в соответствии со стандартом входного, производственного контроля пищевого сырья и готовой продукции. Хранение и подготовка сырья к запуску в производство ведется в соответствии с требованиями, предъявляемыми к каждому виду сырья, тары и материалов. На этапе фасовки проверяется соблюдение рецептур, соответствие готового купажа техническим условиям, качество сборки пакетиков, количество в упаковке, целостность упаковки, производится контроль веса готовой упаковки. Чай принимают партиями. Партией считают определенное количество продукции одного наименования, одинаково упакованной, изготовленной одним изготовителем по одному документу в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции. Содержание массовой доли влаги, общей золы, водорастворимой золы и грубых волокон контролируют только при наличии разногласий в оценке качества зеленого чая. Порядок и периодичность контроля показателей безопасности в зеленом чае устанавливает изготовитель в программе производственного контроля. В складских помещениях оценивается соблюдение климат-параметров, измеряется температура и влажность, соблюдение правил хранения сырья, расходных материалов и готовой продукции.

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

Сведения, подтверждающие право осуществлять деятельность по производству товара: