

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ****Товарные знаки, знаки обслуживания, географические указания и наименования мест
происхождения товаров****Заявки на географические указания***Номер заявки: 2021734497**Дата подачи заявки: 03.06.2021**Опубликовано: 06.07.2021**Изображение (воспроизведение) заявляемого обозначения:***ДАГОМЫСЧАЙ***(731) Заявитель(и):*

Закрытое акционерное общество «Дагомысчай»
354207, Краснодарский край, г. Сочи, ул. Батумское шоссе (Лазаревский р-он), 18А (RU)

Контактные данные для связи с заявителем:

Телефон: 89034738044

Факс: 88612651155

E-mail: intso@mail.ru

Указание товара:

чай

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

сёла Беранда, Детляжка, Буу, Верхнее Буу, Верхняя Хобза, Верхнеармянская Хобза, Верхнеармянское Лоо, Кучукдере, Нижнее Уч-Дере, Культурное Уч-Дере, Третья Рота, Альтмец, Барановка, Волковка, Ордынка, Варваровка, Сергей-Поле, Шаумяновка, Васильевка, Разбитый Котёл, Пластунка, Дагомыс Лазаревского и Хостинского районов города Сочи Краснодарского края

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

ЗАО «Дагомысчай» производит продукцию с наименованием «ДАГОМЫСЧАЙ» из чайного листа, выращенного в географическом объекте Дагомыс. Дагомыс - посёлок городского типа, курорт в Лазаревском районе города-курорта Сочи в Краснодарском крае России. Согласно Постановлению Законодательного Собрания Краснодарского края от 11.12.2019 № 1496-П «О преобразовании административно-территориальной единицы Краснодарского края - города Сочи путем выделения новой административно-территориальной единицы - поселка городского типа и о присвоении ему наименования как географическому объекту» (см. Приложение 1), было одобрено выделение из черты города Сочи отдельного населённого пункта Дагомыс в категории посёлок городского типа и инициировано воссоздание данной административно-территориальной единицы края как географического объекта. Субтропический климат определил приоритетное создание сельскохозяйственных предприятий в Сочи. С 1934 г. по 1947 гг. плодосовхоз «Дагомыс» на площади в 129.52 га выращивал овощи и фрукты, включая цитрусовые и маслины. В 1936 году в г. Сочи были заложены первые 150 га промышленных плантаций чая, а в 1939 была построена небольшая чайная фабрика для переработки зеленого листа. После выхода в свет Постановления Совета Министров СССР от 17 августа 1947 года был «О развитии культуры чая,

цитрусовых и других субтропических плодовых культур в Краснодарском крае» был организован «Дагомысский чайный совхоз» (Приложение 2).

Для производства чая географического указания «ДАГОМЫСЧАЙ» используется сырье, выращенное традиционным способом на плантациях принадлежащих ЗАО «Дагомысчай», либо сырье с частичным использованием чайного листа, выращенного на плантациях ЗАО «М». Для произрастания чая необходим тёплый климат с достаточным количеством влаги. Субтропический климат и питательные почвы географического объекта Дагомыса позволяют выращивать здесь чай. В районе г. Сочи в среднем выпадает 1534 мм осадков.

Чай с географическим указанием «ДАГОМЫСЧАЙ», происходящий из одноименного географического объекта Дагомыс, создал в сознании потребителя устойчивую связь между черным и зеленым чаем «ДАГОМЫСЧАЙ» и местом его производства. Данный чай завоевал различные награды и отмечен на выставках и конкурсах. В 2002 году на выставке-ярмарке «Кубань 2002», ЗАО «Дагомысчай» награжден медалью и дипломом за высокое качество продукции. В этом же году на выставке «Золотая осень» за сбор чайного листа ЗАО «Дагомысчай» награжден серебряной медалью и дипломом (см. Приложения 3.1, 3.2). В 2004 году на Втором Всемирном фестивале чая чай зеленый байховый листовой ЗАО «Дагомысчай» награжден золотой медалью (см. Приложение 3.3). В 2005 коллектив ЗАО «Дагомысчай» награждается грамотой за высокие показатели производительности (см. Приложение 3.4). В 2006 году на 4 Всемирном фестивале чая и кофе черный чай ЗАО «Дагомысчай» отмечен дипломом 3 степени (см. Приложение 3.6). В 2009 году на выставке «Золотая осень» «Дагомысчай» награжден дипломом (см. Приложение 3.8). В 2015 г. черный чай ЗАО «Дагомысчай» отмечен свидетельством лауреата Международного конкурса «Лучшие товары и услуги юга России – Гемма» за высокое качество чая черного байхового, фасованного (Приложение 3.9), и золотой медалью (см. Приложение 3.9, 3.10). В 2016 году ЗАО «Дагомысчай» на выставке ФУД-ЭКСПО продовольственных товаров, награжден дипломом (см. Приложение 3.12). Чай географического указания «ДАГОМЫСЧАЙ» широко известен благодаря туристам и отдыхающим, которые ежегодно посещают курорты Краснодарского края. ЗАО «Дагомысчай» входит в группу компаний «Дагомысчай», которой принадлежит экскурсионно-туристический центр «Чайные домики» в поселке Уч-Дере. Туристы и гости могут ознакомиться с историей чая, с этапами и технологией переработки чая, а также насладиться вкусом и ароматом свежезаваренного чая географического указания «ДАГОМЫСЧАЙ» (Приложения 3.13-3.16).

Описание характеристик товара:

Чай, как полезный и вкусный, ароматный напиток, знаком почти всему населению земного шара. Он обладает высокими вкусовыми и лечебными свойствами. При его систематическом употреблении и благодаря наличию в готовом продукте танина, кофеина, витаминов и других химических соединений, напиток поддерживает энергию и трудоспособность человека, прекрасно утоляет жажду.

Чай географического указания «ДАГОМЫСЧАЙ» (чай черный, чай зеленый) производят из листьев растений рода *Camelia* семейства *Theaceae*, которые выращивают на чайных плантациях принадлежащих ЗАО «Дагомысчай». Для производства чая применяется полуфабрикат, который произрастает и перерабатывается в границах географического объекта Дагомыс, либо купажная смесь с использованием полуфабриката чая, который произрастает и перерабатывается в границах географического объекта Дагомыс.

По физико-химическим и органолептическим показателям чай географического указания «ДАГОМЫСЧАЙ» соответствует нормам, установленным ГОСТ 32573-2013 Чай черный. Технические условия и ГОСТ 32574-2013 Чай зеленый. Технические условия. Вкус чая, его аромат и цвет настоя говорит о качестве чая. Показатели качества зеленого листа или готового чая - экстрактивные вещества, представляющие собой сумму всех полезно растворимых в горячей воде веществ. От них зависит специфически вязущий, приятно горьковатый вкус напитка, окраска чайного настоя заваренного чая. По данным ГОСТов содержание экстрактивных веществ в черном чае должно находиться в пределах 32%, в зеленом чае - не менее 33%. Важной составной частью сырья являются также углеводы, пектиновые вещества, органические кислоты и др., большинство которых положительно влияют на качество чая. Все эти химические соединения претерпевают в процессе переработки листа сложные биохимические превращения, способствующие получению высокоароматичного, крепкого, тонизирующего напитка, который у человечества нашел самое широкое признание.

Производство чая географического указания «ДАГОМЫСЧАЙ» осуществляется в границах географического объекта Дагомыс, на собственной чайной фабрике в селе Волковка (см. Приложение 5. Свидетельство о государственной регистрации права и Приложение 4 Временная

технологическая инструкция по производству черного и зеленого байхового чая). Село Волковка находится в Лазаревском районе города Сочи, Краснодарский край, Россия, входит в состав Волковского сельского округа. Расположено на левом берегу реки Западный Дагомыс, в 4 км от берега Чёрного моря, в 1 км от поселка Дагомыс, т.е. в непосредственной близости к плантациям.

По внешнему виду готовый черный чай географического указания «ДАГОМЫСЧАЙ» представляет собой массу ровных, хорошо скрученных чаинок. Обладает тонким, нежным ароматом, имеет густой медно-красный оттенок, вкус крепкий, насыщенный, настой интенсивный. Готовый зелёный чай представляет собой ровные, однородно скрученные, различные по размеру чаинки. Обладает тонким, нежным, свойственным зелёному чаю, приятным, с терпкостью вкусом. Его настой прозрачный, светлого лимонно-оливкового цвета, аромат и вкус нежные, настой интенсивный. Одним из важных факторов повышения качества чая является соблюдение технологических режимов на всех стадиях производства и переработки листа. С этой целью на чай фабрике ЗАО «Дагомысчай» применяется бестарная перевозка листа, хранение его в хранилищах с активным вентилированием. Качество продукции: черного листового чая и зеленого листового чая, изготовленного ЗАО «Дагомысчай» соответствуют требованиям ГОСТ 32573-2013, ГОСТ 32574-2013. Сырье для изготовления чая географического указания «ДАГОМЫСЧАЙ» 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 хранения и транспортировки):

Чай географического указания «ДАГОМЫСЧАЙ» (чай черный, чай зеленый) ЗАО «Дагомысчай» выращивают на собственных чайных плантациях. Для производства чая применяется полуфабрикат, который произрастает и перерабатывается в границах географического объекта Дагомыс. Выращивание чая осуществляется экологически чистым способом без применения удобрений. Качество продукции во многом зависит от правильного сбора чайного листа. При сборе чайного листа соблюдаются санитарные требования. В целях оценки качества чая применяются различные объективные методы (химические, физические, биохимические), которые проводятся в конце каждого завершённого производственного процесса на основании характерных физико-химических изменений, свойственных каждому этапу обработки чайного листа.

ЗАО «Дагомысчай» расположено в поселке Дагомыс, Лазаревского района, города Сочи, Краснодарского края. Посёлок находится в субтропической зоне РФ, климат характеризуется характеризующейся обилием тепла, влаги и отсутствием сильных морозов. Под закладку плантаций выбирают площади с наиболее благоприятными условиями труда и почвенно-климатическими условиями. Вдоль чайных плантаций сажают ветрозащитные лесные полосы, которые защищают чайные кусты от неблагоприятных природных условий, способствуют более высокой урожайности чайного листа.

Одним из важных факторов повышения качества чая является соблюдение технологических режимов на всех стадиях производства и переработки листа. С этой целью на чай фабриках применяется бестарная перевозка листа, в кузовах специального автотранспорта без использования специальной тары. [ГОСТ 18474-73], хранение его в хранилищах с активным вентилированием.

Чай географического указания «ДАГОМЫСЧАЙ» (чай черный, чай зеленый) производят из листьев растений рода *Camelia* семейства *Theaceae*, которые выращивают на чайных плантациях принадлежащих ЗАО «Дагомысчай». Сбор чая обычно начинается с четвертого года жизни растения. Чайный лист собирают с середины апреля или начала мая и до конца октября. Чай собирается чаесборочными машинами. Для производства чая географического указания «ДАГОМЫСЧАЙ» используются флешы - верхушечные части, состоящие из двух-трех нежных листочков с почкой. Механизированный сбор осуществляется чаесборочными машинами. Чайный лист собирают со зрелых чайных кустов. Сбор производится утром в сухую погоду.

На ЗАО «Дагомысчай» организован технологический цикл производства чая согласно Временной технологической инструкции по производству черного и зеленого байхового чая (Приложение 4); Чайный лист механизированного сбора принимают партиями. Партией считают любое количество чайного листа одного сорта. Каждая партия сопровождается декларацией о соответствии, качественным удостоверением, свидетельством о регистрации. Собранный чайный лист поступает на периферийное хранение на срок не более трех часов. В зависимости от структурного состава чайный лист по нежности хранится отдельно друг от друга. Далее чайный лист, отсортированный

по сортам, с периферийных пунктов транспортируется на фабрику бестарным способом в кузовах автотранспорта. Чайный лист перевозится в сухих кузовах, накрытых брезентом. Утрамбовывание не допускается. Скорость движения автомобиля не допускается выше 3 км/ч. Далее лист попадает в чаехранилище с принудительным продувом воздухом. После чайный лист подается на переработку. Приемка чайного листа, определение сорта, качества поверхностной влаги производится в соответствии с ГОСТ 23725-79 «Лист чайный сортовой механизированного сбора», ГОСТ 6206-69 «Лист чайный сортовой».

Производство нефасованного чайного листа вырабатывается по технологической схеме:

- черный чай: завяливание, скручивание, сортировка скрученной массы, повторное скручивание, ферментация сушка, сортировка полуфабриката чая, купажирование отсортированных фракций чая;

- зеленый чай: термообработка (фиксация) сырья, подсушка, выдержка, скручивание разрушение комьев, сушка, сортирование полуфабриката чая, купажирование отсортированного чая.

В процессе завяливания, за счет химических и физических изменений комплекса составных веществ происходит биохимическая и физическая подготовка сырья для последующих технологических процессов. В результате скручивания лист приобретает эластичность путем частичного удаления влаги и изменения тургора. Чайный лист завяливается в фиксационном - завялочном комбинированном агрегате в течение 1,0 - 6 часов. Скручивание чайного листа производится с целью разрушения клеточной структуры, раздавливания и разрывания клеточных оболочек и мембран, выборочного расчленения и измельчения флеша на составные части и придания им хорошей завитой формы. Во время скручивания насыщенная выдавленным клеточным соком скрученная масса листа подвергается окислительным ферментационным превращениям под воздействием ферментов и кислорода. Для скручивания, сортировки и измельчения завяленного чайного листа применяют машины-роллеры и часортировочные машины. Для транспортировки применяются ленточные транспортеры. В зависимости от качества исходного сырья и остаточной влажности завяленного листа применяются дифференцированные режимы скручивания. Продолжительность скручивания 45 минут. Целью скручивания сортированного чайного листа является разделение его по степени нежности частей побегов и размеров чайного листа, разбивка комьев и охлаждение скрученной массы. Самые мелкие фракции направляются в ферментационный цех, а две последние на повторное скручивание. Во время процесса ферментации происходит образование в скрученном листе аромата, вкуса и цвета настоя, характерных для чайного байхового чая, путем биохимических превращений химического комплекса составных веществ клеточного сока под воздействием ферментов и кислорода воздуха. При этом цвет листа изменяется от зеленого до медно-красного. Скрученный лист ферментируется в ферментационных машинах контейнерного типа, с высотой слоя для мелких фракций 8-10 см. крупной 16-25 см. Целью процесса сушки является прекращение деятельности ферментов под воздействием повышенной температуры и удаления влаги из ферментационного листа до предела технологической нормы. Сушка производится отдельно по фракциям (мелкая, крупная). После сушки полуфабрикат чая помещается в мешки и по ленточному транспортеру подается в сортировочный цех. Цель процесса сортирования полуфабриката чая, является разделение и группировка однородных по величине и близких по качеству чаинок в фабричные сорта. По качественным показателям фабричные сорта должны соответствовать требованиям ГОСТ 32573-2014. Для сортирования полуфабриката чая на сортировочных машинах в качестве рабочего органа применяются тканевые сетки (ГОСТ 3826-82). Высушенный чай отправляется на плоско-сортировочные машины и сортировочные линии укомплектованные проволочными сетками. Сортировка полуфабриката чая производится на индийском оборудовании, где происходит разделение чая по размеру фракции (разделение по паспортам на крупнолистовой, среднелистовой, мелколистовой), и очистка. Отсортированные фракции чая складываются по отдельности. Производится отбор образцов, которые отправляются в лабораторию. Далее составляется наряд на купажирование, в результате чего образуется фабричный сорт, которому присваивается номер. Чай загружается в купажный барабан. Продолжительность купажирования составляет 4-5 минут, мелкого 2-3 минуты. Термообработка (фиксация) зеленого чайного листа производится с целью полной инактивации ферментных систем, сохранения ценных веществ без окислительных превращений, придания конечному продукту свойств, характерных для зеленого чая. Процесс термообработки производится в фиксационно-завялочном комбинированном агрегате, паром в питательном наклонно конвейере при высоте слоя 10-12 см, продолжительностью 2,5 - 4 минуты. Лист просушивается в чаезавялочном агрегате. Скручивание фиксированного чайного листа проводится с целью разрушения клеток его ткани, измельчения флеша на составные элементы и придания им характерной завитой формы. Фиксированный чайный лист скручивается в роллере, после чего небольшими партиями подается на ленточный

транспортёр и далее в сортировочную машину, для разрушения комьев и охлаждения массы. Целью сушки - зафиксировать в чайном листе свойства, которые образовались в течении ферментации путем прекращения работы ферментов под действием высокой температуры во время сушки, а также удаления излишней влаги из листа. Полуфабрикат зеленого чайного листа поступает на сортировку, но в отличие от черного листа, здесь применяются более крупные, с живым сечением сетки для отделения листовых видов чая. В зеленом чае более ценными считаются листовые чаи, обладающие более высокими показателями вкуса, цвета и аромата. Далее отобранная купажная партия зеленого листа поступает в купажный барабан. Процесс купаживания занимает 4 минуты. Чай после купаживания засыпают в тару для продовольственных товаров, соответствующую требованиям действующей нормативно-правовой документации. Упаковку, маркировку и транспортировку чая географического указания «ДАГОМЫСЧАЙ» ведут в соответствии с требованиями ГОСТ 32573-2013, ГОСТ 32574-2013 и временной инструкции.

Все сырье, поступающее в склад сырья, соответствует требованиям нормативных документов, каждая партия сопровождается декларацией о соответствии, качественным удостоверением, свидетельством о регистрации.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Контроль за соблюдением условий производства и сохранением характеристик чая географического указания «ДАГОМЫСЧАЙ» на ЗАО «Дагомысчай» проводят в соответствии с требованиями ГОСТ 32573-2013 Чай черный. Технические условия и ГОСТ 32574-2013 Чай зеленый. Технические условия., ГОСТ 32170-2013 «Чай правила приемки», ГОСТ 23725-79 «Лист чайный (сортовой) механизированного сбора», ГОСТ 6206-69 «Чайный лист сортовой», Временной технологической инструкцией по производству черного и зеленого байхового чая, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» с соблюдением санитарных норм и правил. (Приложение 4. Копия временной Технологической инструкции).

Производственный контроль ведется с помощью журналов технологического и лабораторного контроля, технологических паспортов, актов отбора проб для лабораторных испытаний и протоколов лабораторных испытаний. Производственный контроль качества, соблюдение условий производства и сохранение характеристик чая осуществляется технологом на всех этапах производства. При приемке свежего чайного листа производится его контроль качества и взвешивание. Прием чайного листа производится в соответствии с ГОСТ 23725-79 «Лист чайный (сортовой) механизированного сбора», ГОСТ 6206-69 «Чайный лист сортовой». Производственный контроль осуществляется в установленном порядке при участии представителя хозяйства. В каждую смену, по отдельным технологическим процессам, начиная с процесса завяливания или фиксации и кончая сушкой, заполняются формы технологического контроля, в которые заносятся данные характеризующие качество сырья, полуфабриката чая и режим отдельных технологических процессов. Готовая продукция нефасованного чая по внешнему виду, и по органолептическим и физико-химическим показателям должна соответствовать ГОСТ 32573-2013, ГОСТ 32574-2013. Контроль качества чая производится в соответствии с ГОСТ 1936-85 «Чай. Правила приемки и методы анализа». Производственные цеха, где производится выделение пыли, должны быть оборудованы приточно-вытяжной вентиляцией. Технологическое оборудование роллеры, сортировочные машины, транспортеры, производственный инвентарь, должны быть обработаны паром, раствором перманганата калия и промыты чистой водой по окончании работ. Рабочие должны быть обеспечены спецодеждой. Запрещается покидать территорию цеха в спецодежде. При приемке сырья в обей массе, допускается выборочная проверка. Одновременно проверяется состояние тары. Каждая партия сырья сопровождается маркировкой с указанием наименования продукта, номера партии, изготовителя, дата выработки и поступления, количество мест, массы одной упаковки, и всей партии. Все результаты хода производства чая, а также контроля за режимными параметрами нефасованного чая географического указания «ДАГОМЫСЧАЙ» вносятся в технологический Паспорт установленного образца.