РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 261**

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **261** *Дата подачи заявки*: **07.10.2020**

Номер заявки: **2020755827** *Дата государственной регистрации*: **31.03.2021**

Опубликовано: **31.03.2021**

Географическое указание:

МАЦЕСТА ЧАЙ

Указание товара:
чай

Место происхождения (производства) товара (границы географического объекта):
села Измайловка, Семёновка, Прогресс Хостинского района города Сочи Краснодарского края, расположенные в долине реки Мацеста

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):
Чай с обозначением «МАЦЕСТА ЧАЙ» обладает характерными органолептическими свойствами, которые создали ему репутацию в связи с географическим происхождением товара. Для производства чая «МАЦЕСТА ЧАЙ» используется сырье, выращенное традиционным способом на плантациях, находящихся на территории сел Измайловка, Семёновка, Прогресс Хостинского района города Сочи Краснодарского края, расположенных в долине реки Мацеста, либо сырье с частичным использованием чайного листа, выращенного на указанной территории.

Территория сел Измайловка, Семёновка, Прогресс Хостинского района города Сочи, расположенных в долине реки Мацеста, отличается теплым климатом с достаточным количеством влаги. Субтропический климат и питательные чаепригодные почвы позволяют выращивать здесь такую южную культуру, как чай.

История производства чая в долине реки Мацеста началась еще в середине XX века, когда собственным чайным сырьем необходимо было обеспечить весь Советский Союз. В 1947 году на землях бывшего колхоза «Знамя советов» был образован Верхне-Мацестинский чайный совхоз. В период 1951-1953 годов были произведены первые закладки чайных плантаций китайским сортом «кимынь», в дальнейшем закладки производились грузинским сортом «колхида» и выведенным местными селекционерами сортом «мацестинский урожайный», способным выдерживать морозы до - 17 °С.

Сегодня на территории сел Измайловка, Семёновка, Прогресс, расположенных в долине реки Мацеста, осуществляется полный производственный цикл: от выращивания чайного листа до получения готового продукта: в 2006 году была построена фабрика по переработке чайного листа.

В настоящее время чай «МАЦЕСТА ЧАЙ» обладает высокой репутацией, обусловленной географическим происхождением товара, как среди потребителей, так и среди экспертов.

Чай с обозначением «МАЦЕСТА ЧАЙ» ежегодно с 2011 по 2018 г становился победителем конкурса «Лучший продукт года». В настоящее время насчитывается около 30 международных конкурсов, где чай получал высшие награды.

Высокая репутация «МАЦЕСТА ЧАЙ» подтверждается наградами и дипломами выставок, в том числе и международных, среди которых:

- награды на дегустационном конкурсе Great Taste Британской гильдии высококачественных продуктов Fine Food, Великобритания, 2018, 2019, 2020 гг.;

- золотые медали за высокое качество продукции на Международной выставке продуктов питания SIAL, Шанхай, Китай, 2016, 2019 гг.;

- золотые медали на Дегустационном конкурсе в рамках международной выставки продуктов питания, напитков и индустрии HoReCa «Gulfood 2017», «Gulfood 2018», Дубай, ОАЭ, 2018, 2019 гг.;

- награды Международного Фестиваля чая и кофе, Санкт-Петербург, 2016, 2017 гг.;

- золотая медаль за высокое качество продукции на Международной выставке продуктов питания, Париж, Франция, 2016 г.

Высокую репутацию чая с обозначением «МАЦЕСТА ЧАЙ» подтверждает и участие в фестивале «Гастрономические сезоны» в Монако в 2019 г.

Чай «МАЦЕСТА ЧАЙ» представлен в крупных сетях магазинов, которые работают по всей России: «Лента», «METRO», «ВкусВилл» «Магнит», «Пятерочка», «Табрис», «О'КЕЙ», «Агрокомплекс» и т.д.

Описание характеристик товара:

Чай «МАЦЕСТА ЧАЙ» (чай чёрный классический; чай зелёный классический; чай чёрный байховый с душицей и ромашкой; чай чёрный байховый с ароматом бергамота; чай зелёный байховый с ароматом жасмина; чай чёрный байховый с чабрецом и душицей; чай чёрный с малиной, душицей; чай чёрный с натуральными ягодами; чай зелёный байховый с травами; чай чёрный байховый с натуральными ягодами клубники и ароматом сливок; чай чёрный крупнолистовой, ручной майский сбор; чай зелёный крупнолистовой, ручной майский сбор; чай чёрный байховый с натуральными ягодами; чай чёрный с гибискусом, клубникой, малиной и персиком; чай чёрный с цедрой апельсина, цедрой лимона, кусочками персика сушенного; чай зелёный с добавками (имбирь сушеный, корица дробленая, цедра апельсина, цедра и масло лимона, ароматизатор «имбирь»); чай чёрный байховый с цедрой апельсина и бергамотом; чай чёрный байховый с бутонами и лепестками роз; чай чёрный байховый с ягодами малины; чай чёрный байховый с чёрной смородиной; чай чёрный байховый с ягодами клубники; чай чёрный байховый с цедрой апельсина и корицей; чай чёрный байховый с липой и малиной; чай зелёный байховый с цветками и бутонами жасмина; чай чёрный байховый с шиповником и боярышником; чай зелёный байховый высшего сорта с цветками и бутонами жасмина; чай чёрный байховый с липой медовой; чай чёрный байховый высшего сорта с цедрой апельсина и корицей; чай чёрный байховый высшего сорта с чёрной смородиной и васильком; чай чёрный байховый высшего сорта с чабрецом, шиповником и мятой; чёрный байховый высшего сорта с бутонами и лепестками роз; чай чёрный байховый высшего сорта с цедрой апельсина и бергамотом; чай зелёный байховый высшего сорта с мелиссой и мятой; чай чёрный байховый с липой и эхинацеей; чай чёрный байховый с мятой и календулой; чай чёрный байховый с душицей и ромашкой; чай чёрный байховый с шиповником, мелиссой, мятой и чёрной смородиной; чай чёрный байховый с цедрой апельсина, маслом лимона и маслом бергамота; чай чёрный байховый с цедрой апельсина и маслом бергамота; чай чёрный байховый с апельсином и корицей; чай зелёный байховый с жасмином; чай чёрный байховый фруктово-ягодный; чай чёрный байховый фруктовый и др.) производят из листьев чайного куста (растение рода Camelia семейства Theaceae).

Производство чая «МАЦЕСТА ЧАЙ» осуществляется на территории сел Измайловка, Семёновка, Прогресс Хостинского района города Сочи Краснодарского края, расположенных в долине реки Мацеста.

По физико-химическим и органолептическим показателям чай «МАЦЕСТА ЧАЙ» соответствует нормам, установленным ГОСТ 32573-2013 «Чай чёрный. Технические условия» и ГОСТ «32574-2013 Чай зелёный. Технические условия».

Основным показателем, определяющим качество чая, в соответствии с ГОСТ 32573-2013 и ГОСТ 32574-2013 является содержание водорастворимых экстрактивных веществ, норма в чёрном чае «МАЦЕСТА ЧАЙ» - не менее 32 %, в зелёном чае «МАЦЕСТА ЧАЙ» - не менее 33 %. Массовая доля влаги для чёрного и зелёного чая «МАЦЕСТА ЧАЙ» составляет не более 10 %.

Чай чёрный 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 чёрный чай представляет собой массу ровных, однородных, хорошо скрученных чаинок.

Чай зелёный 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 зелёный представляет собой однородные, ровные, хорошо скрученные чаинки с переплетением серебристых типсов.

Чай чёрный и зелёный «МАЦЕСТА ЧАЙ» с добавками, вырабатываемый путем купажирования чёрного чая и растительного сырья, или без растительного сырья, с добавлением ароматизаторов, производят по техническим условиям производителя.

Чай «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 масла: масло бергамота, масло жасмина, масло лимона и др.

Чай «МАЦЕСТА ЧАЙ» с добавками по органолептическим показателям 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 чая «МАЦЕСТА ЧАЙ» с добавками: массовая доля влаги – не более 12 % с добавлением растительного сырья и не более 10 % с ароматизаторами. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ – не менее 28 % с добавлением растительного сырья и не менее 32 % с ароматизаторами.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Производство чая «МАЦЕСТА ЧАЙ» осуществляется в соответствии с ГОСТ 32573-2013 «Чай чёрный. Технические условия», ГОСТ 32574-2013 «Чай зелёный. Технические условия» и техническими документами производителя.

Сырьём для производства чая «МАЦЕСТА ЧАЙ» являются листья чайных кустов (растения рода Camelia семейства Theaceae), выращенных в экологически чистой зоне между горных массивов Кавказского хребта, удаленной от населенных пунктов и промышленных предприятий. Чайные плантации находятся на территории сел Измайловка, Семёновка, Прогресс Хостинского района города Сочи, расположенных в долине реки Мацеста.

Для производства готовой продукции применяется полуфабрикат чая, который произрастает и перерабатывается на территории сел Измайловка, Семёновка и Прогресс, либо купажная смесь с использованием полуфабриката чая, который произрастает и перерабатывается в границах географического объекта.

Этапы производства купажирование и фасовка осуществляются только на территории сел Измайловка, Семёновка и Прогресс.

Производство чая «МАЦЕСТА ЧАЙ» осуществляется в несколько этапов:

1) сбор чайного листа;

2) переработка чайного листа (чёрный чай – завяливание, скручивание, ферментация, сушка; зелёный чай – пропаривание, скручивание, сушка);

3) купажирование;

4) фасовка.

Сбор чайного листа.

Для производства чая «МАЦЕСТА ЧАЙ» наиболее высокой сортной категории (ручной сбор) используются только верхние флеши - 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).

Сбор на чайных плантациях начинается в зависимости от погодных условий в первых числах мая и продолжается до начала активного цветения чайных кустов (как правило, в октябре). При условии ранней и теплой весны первые сборы допускаются во второй половине апреля.

Ручной сбор заключается в срывании (отщипывании) созревших для сборов побегов (флешей). Готовыми для сбора считаются побеги, на которых развились по 2-3 молодых нежных листа вместе с верхней почкой, называемой «типс», богатой танином и придающей чаю тонкий аромат. Своевременный и правильный сбор листа обеспечивает качественный урожай.

Механизированный сбор чайного листа осуществляется на участках, на которых произрастают зрелые чайные кусты, хорошо сформированы чайные шпалеры. Верхняя часть чайной шпалеры должна быть своевременно обрезана, чтобы чайные кусты имели одинаковую высоту и ровный верхний срез – в таком случае механизированный сбор обеспечит качественный урожай молодых побегов равной величины. При механизированном сборе срезаются побеги (флеши), имеющие от 2 до 5 чайных листьев. Сбор производится утром в сухую погоду.

Механизированный сбор осуществляется ручными чаесборочными машинами. После среза чайный лист задувается в мешок из парусиновой ткани, прикрепленный к чаесборочной машине.

Собранный чайный лист доставляется от чайной плантации в цех первичной переработки чайного листа. При транспортировке недопустимо плотное трамбование чайного листа. Время транспортировки не должно превышать 1 часа после сбора. Чайный лист, поступающий в цех первичной переработки, соответствует требованиям нормативных документов.

Переработка чайного листа.

В цехе первичной переработки производится отбор и анализ поступившего сырья.

Технология производства чёрного чая предусматривает следующие основные стадии производства: завяливание, скручивание, ферментация и сушка. Во время завяливания происходит удаление излишней влаги и придание эластичности в результате потери тургора.

Существуют два способа завяливания чайного листа: естественный и искусственный. При естественном завяливании зелёные чайные листья раскладывают тонким слоем на специальных поверхностях. Оптимальные условия для этого процесса считается температура 20-24 °С при относительной влажности воздуха 70 %. Процесс завяливания длится 18-36 час. Искусственное завяливание происходит в специальных завялочных аппаратах ленточного типа непрерывного действия. Теплый кондиционированный воздух подводится под конвейеры и, проходя через массу чайного листа, завяливает его. Продолжительность завяливания зависит от влажности листа и температуры подаваемого воздуха и составляет 3-4 часа при температуре воздуха 46-48 °С.

В результате скручивания происходит разрушение клеточной структуры листа и выход клеточного сока на его поверхность. Для проведения процесса скручивания используются роллеры периодического действия.

Процесс ферментации начинается с момента разрушения клеток и выхода сока на поверхность листа. В процессе ферментации различают две фазы: первая фаза (начальная) протекает одновременно со скручиванием листа. Вторая фаза протекает после прекращения физического воздействия на лист во время скручивания. После сортировки лист насыпают ровным слоем в деревянные ящики, которые устанавливают штабелем высотой не более 50 см в ферментационном помещении. Длительность ферментации составляет не более 3 часов для нежного листа и 4-5 - для грубого листа. К концу ферментации лист должен иметь медно-красный оттенок и обладать приятным, специфическим для сферментированного чая ароматом.

Цель сушки - зафиксировать в чайном листе свойства, которые образовались в течение ферментации, путем прекращения работы ферментов под действием высокой температуры во время сушки, а также удаления излишней влаги из листа. Чай считается высушенным, когда чаинки не сгибаются, а ломаются.

Высушенный чай отправляется на плоско-сортировочные машины, где происходит калибровка чая по размеру фракции (разделение по паспортам на крупнолистовой, среднелистовой, мелколистовой), и очистка от мелких частичек (чайная пыль) и ворсы.

В технологии производства зелёного чая отсутствуют стадии завяливания и ферментации. Для производства зелёного чая используется технологическая автоматизированная линия, позволяющая осуществлять пропаривание чайного листа. Этап пропаривания необходим для того, чтобы остановить процесс ферментации в чайном листе. Зелёные чайные листья загружаются в специальные контейнеры, откуда постепенно автоматически по транспортеру поступают на поточную линию. На первом этапе происходит пропаривание/фиксация. Далее происходит скручивание в 6 роллерных машинах, в каждой из которых чай скручивается в течение 18-22 минут, в зависимости от качества сырья. Чай, прошедший скручивание, по вертикальному транспортеру загружается в чаесушильную печь, где в течение 36 минут высушивается до технологической нормы внутренней влажности (3-4 %). После высушивания чай проходит первичную сортировку, где на плоско-сортировочной машине делится на крупную и среднюю фракцию.

Переработанный чайный лист поступает на склад сырья. Каждая партия поступающего сырья сопровождается декларацией о соответствии, качественным удостоверением, свидетельством о регистрации.

Купажирование.

Основное и дополнительное сырье (чайный лист и добавки) поступают со склада в цех купажирования.

При изготовлении чёрного и зелёного чая «МАЦЕСТА ЧАЙ» с добавками их вносят согласно рецептуре. Аромат может придаваться чаю прямым добавлением цветов, сушёных трав, ягод или фруктов, эфирных масел в соответствии с технической документацией производителя.

Купажирование смеси 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 отлёжки смеси для равномерного распределения по всему продукту в течение 40 минут перед последним перемешиванием.

Фасовка.

После этапа купажирования осуществляется фасовка чая «МАЦЕСТА ЧАЙ». Фасовку чая 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 «МАЦЕСТА ЧАЙ» упаковывают в пакеты из бумаги и комбинированных материалов; коробки из картона, 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.

Транспортировка и хранение.

Упаковки с чаем «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 Российской Федерации.

Чай «МАЦЕСТА ЧАЙ» транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретного вида.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Контроль за соблюдением условий производства и сохранением характеристик чая «МАЦЕСТА ЧАЙ» должен осуществляться в соответствии с требованиями ГОСТ 32573-2013, ГОСТ 32574-2013, технической документацией производителя.

Производственный контроль качества, соблюдение условий производства и сохранение характеристик товара осуществляется 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 др.) с выборочной проверкой массы отдельных упаковок. Одновременно лицо, ведущее приемку сырья тары и материалов, проверяет состояние тары.

Пробы на качество поставляемого сырья отбираются контролерами отдела технического контроля и проверяются титестером. Материалы проверяются визуально в соответствии со стандартом входного, производственного контроля пищевого сырья и готовой продукции.

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 чая. Порядок и периодичность контроля показателей безопасности в чае устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

В складских помещениях оценивается соблюдение климат-параметров, правил хранения сырья, расходных материалов и готовой продукции.