РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 291**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **291**

Дата подачи заявки: **18.03.2021**

Номер заявки: **2020775921**

Дата государственной регистрации: **28.07.2022**

Опубликовано: **28.07.2022**

Географическое указание:

ВОЛОГОДСКИЙ ИВАН-ЧАЙ

Указание товара:

травяной чай (иван-чай)

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

Вологодская область

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Вологодский иван-чай производится из сырья, выращенного в границах Вологодской области.

Сырьем для производства Вологодского иван-чая служат растения кипрея узколистного (Chamaenerion angustifolium) семейства кипрейные (далее – иван-чай).

Иван-чай представляет собой крупное лесной растение до 1,5 м высотой. Стебель не ветвится, густо усажен очередными длинными ланцетными листьями. Листья сидячие, снизу светло-зелёные, по краям мелкопильчатые. Цветы собраны в длинную кисть на верхушке стебля, крупные, розовато-лиловые. Плод напоминает стручок, но раскрывается четырьмя створками. Семена с летучкой из белых волосков.

Вологодская область обладает уникальным географическим положением и почвенными агроклиматическими условиями, которые способствуют произрастанию иван-чая.

Годовое количество осадков на территории Вологодской области уменьшается с запада на восток от 560-600 до 520-550 мм. Жидкие осадки составляют около 55-60 % годового количества, твёрдые - около 25-30 % и смешанные - около 10-15 %. Средняя годовая относительная влажность, характеризующая степень насыщения воздуха водяным паром, составляет 79-81 %.

Территория Вологодской области на 70 % покрыта хвойными лесами, что сказывается на процессах почвообразования и свойствах почв. Малое количество поступления органического материала и особенности его разложения приводят к формированию на территории региона кислых почв. Почвенная кислотность обусловлена значительным содержанием алюминия. Данное обстоятельство является существенным фактором, ограничивающим урожайность большинства сельскохозяйственных культур, так как на кислых почвах растения страдают от недостатка азота, фосфора, калия, кальция и магния.

Иван-чай – это пластичный вид, для него высокая кислотность почвы не является лимитирующим фактором. В условиях региона данные почвенные условия (pH почвы 4,5-5,0) способствуют лучшему поглощению и транспорту фосфора в растении, что благоприятно влияет на рост корней и побегов, увеличивается фотосинтетическая продуктивность. Таким образом, наличие почвенной кислотности положительно сказывается на продуктивности иван-чая.

Иван-чай можно встретить на сильно увлажненных и даже заболоченных почвах Вологодской области по берегам водоёмов, однако он никогда не растёт в воде и не выносит длительного затопления в поймах. В разных частях своего обширного ареала вид выступает также как гигро- и ксеромезофит, что говорит о его высокой пластичности по отношению к фактору увлажнения.

В годы с недостаточным поступлением влаги, а также на легких подзолистых песчаных почвах в условиях Вологодской области иван-чай развивает достаточно длинный стержневой корень (до 50-55 см), достигающий слоя подстилающих супесей и суглинков. Кроме того, заметно увеличивается общая площадь листьев (формируется более широкая листовая пластинка). Данное обстоятельство выгодно отличает Вологодскую область от соседних регионов, где механический состав почв и условия увлажнения менее благоприятны для растений иван-чая.

Иван-чай - весьма требовательное к свету растение - гелиофит. Хорошие условия освещения могут отчасти компенсировать для растения неблагоприятный температурный режим в условиях возвратных холодов в весенне-летний период.

Зависимость роста растений иван-чая от длины светового дня выражается в том, что почки на корнях взрослых растений, при 12-часовом освещении быстро формируют генеративные побеги. В условиях Вологодской области летний световой день превышает 12 часов, что способствует нарастанию вегетативной массы и тем самым большему выходу листового сырья.

При длине светового дня в 16 часов удлиняются междоузлия стеблей, но форма роста и вид побегов при этом изменяются мало. Ввиду того, что растение кипрея предпочитают освещённые участки, а одной из физиологических функций полифенольных соединений является защита растений от ультрафиолетового излучения, солнца, то и накопление полифенольных соединений на открытом, хорошо освещённом месте происходит более интенсивно. Это также свидетельствует об уникальных условиях Вологодской области для накопления полифенольных соединений в растениях по сравнению, например, с Ленинградской или Московской областями, где доля солнечных дней в 1,3 - 1,2 раза меньше, чем в Вологодской области.

Развитие корней у растений иван-чая сильно зависит от интенсивности фотосинтеза в зелёных тканях надземных побегов. Изменение режима освещенности влияет сильнее всего на репродуктивную функцию растений иван-чая. Длинный световой день при достаточно низкой освещенности усиливает процесс нарастания вегетативной массы.

На территории Вологодской области за вегетационный период осадков выпадает от 250 мм на востоке до 290 мм на западе. В каждый из летних месяцев (июнь - август) осадков выпадает 70-80 мм, что в основном обеспечивает хорошее увлажнение почвы. Многочисленные сосущие корни иван-чая активно поглощают воду, перехватывая влагу атмосферных осадков.

В связи с этим на бедных влагой песчаных почвах, широко представленных в Вологодской области, иван-чай успешно конкурирует с другими видами в борьбе за ограниченное количество воды.

По отношению к температурному режиму иван-чай обладает адаптивными возможностями. В течение короткого вегетационного сезона развитие растений идёт очень интенсивно. Распределение температур различной напряженности свидетельствует о благоприятных условиях для роста и развития кипрея на всей территории региона.

Сведения о традициях изготовления и употребления напитка из иван-чая на территории Вологодской области сохранились в воспоминаниях старожилов. На протяжении второй половины IXX и всего XX века напиток из иван-чая был весьма распространен. Традиционно листья заготавливали перед Ивановым днем (7 июля), клали их в глиняный горшок, который ставили в печь для томления. Под действием жары листья ферментировались и приобретали тёмно-коричневый цвет. Затем их раскладывали на противни и сушили в печи. Высушенные листья перемешивали и хранили в льняных мешках на полатях в избе. Заваривали иван-чай в чайнике с добавлением листьев смородины и мяты. Напиток настаивался 15-20 минут.

Во время сенокоса на покосах готовили напиток из свежих листьев иван-чая и смородины, по цвету он был светлее, но всё такой же ароматный.

В настоящее время Вологодский иван-чай является традиционным напитком Вологодской области.

Работа по популяризации и продвижению Вологодского иван-чая ведётся путем презентации на всероссийских и международных выставках, на которых данный напиток вызывает интерес и пользуется популярностью у участников выставок.

Вологодский иван-чай соответствует требованиям ГОСТ 33980-2016 «Продукция органического производства. Правила производства, переработки, маркировки и реализации».

Описание характеристик товара:

Органолептические показатели Вологодского иван-чая:

- внешний вид: немного мешаный, чёрный, крупный, хорошо скрученный, достаточно однородный, без частей стебля и черешков, без посторонних примесей;
- цвет настоя: среднеинтенсивный, достаточно яркий, прозрачный;
- аромат: средне выраженный характер;
- вкус: сильно выраженный характерный, достаточно полный, слабо сладкий, слабокислый;
- вкусо-ароматический профиль: пряный с нотками ореха, полевых цветов, мёда. Присутствует небольшая фруктовая кислинка.

Физико-химические показатели Вологодского иван-чая:

- массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ (%): не менее 30,0;
- массовая доля металломагнитной примеси (%): не более 0,0007;
- массовая доля мелочи (%): не более 4,0;
- посторонние примеси: не допускаются;
- зараженность/следы жизнедеятельности вредителей: не допускается;
- массовая доля влаги (%): не более 14,0;
- визуально различимые плесень/гниль/признаки спиртового брожения: не допускаются.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Производство Вологодского иван-чая состоит из следующих этапов.

1. Заготовка сырого листа и приемка на производство.

Сырьем для изготовления Вологодского иван-чая служит кипрей узколистный (иван-чай), выращенный в границах Вологодской области. Сбор производится в полевых условиях. Заготавливаются только листья растения, которые снимаются со стебля движением сверху вниз.

Лист должен собираться только в белые мешки (так как в случае повреждения мешка, нити от белого мешка легко различимы в слое чая, контрастны).

При необходимости хранения листа в поле сроком до 4-5 часов лист хранится в тени на укрывном материале, укрытый укрывным материалом. Слой листа не должен превышать 25 см. Лист затаривается в мешки непосредственно перед этапом перевозки без утрамбовки - это важно для сохранения целостности листа и в целях предотвращения нагревания. Вес нетто заполненного мешка - от 8 до 10 кг. При перевозке мешки ставятся в кузов транспортного средства в 1 ряд.

В жаркую погоду днём (выше 25 °С) время транспортировки не должно превышать 1,5 часов. В ночные часы и при более низких температурах время транспортировки без риска порчи сырья может быть увеличено.

2. Подвяливание (завяливание).

Лист раскладывается вручную на полки стеллажей слоем 20-25 см. Используются деревянные стеллажи, поверхность которых покрыта укрывным материалом (используется укрывной материал для выращивания грунтовых растений).

Необходимо ворошить лист не реже, чем каждые 2 часа (рекомендуется каждый час). Выборка и отсев посторонних включений (травы) осуществляется при раскладке на стеллажи и каждом ворошении.

Этап завяливания необходим, чтобы лист стал мягким, эластичным, потерял часть своей влаги (примерно 20 %). Процесс занимает 24-30 часов в зависимости от влажности листа, влажности и температуры в помещении завяливания, а также от температуры и влажности снаружи помещения.

3. Скручивание и ферментация.

Скручивание производится на роллерах. Во время скручивания объем массы листа уменьшается, необходимо поджимать крышку роллера, но регулировать, чтобы не образовывалась труха.

Скручивание - 20 минут + 5 минут на закладку листа в роллер + 5 минут на выгрузку листа из роллера.

После скручивания лист передается на этап разбивки комков (комки образуются во время скручивания).

После разбивания комков лист засыпается в ящик с крышкой. При закладке листа на завяливание необходимо лист уплотнять вручную, избегая образования пустот, чтобы снизить количество воздуха внутри заполненного ящика для проведения процесса анаэробного брожения. Не допускается повреждение (измельчение) листа. Перед закрытием крышки лотка, лист сверху накрывается в целях снижения попадания кислорода из окружающего воздуха. Срок выдержки скрученного листа в ящике - от 12 до 20 часов в зависимости от температуры окружающего воздуха. Оптимальная температура в помещении - +25 °С.

Окончание стадии ферментации определяется по времени в зависимости от температуры в помещении.

В конце времени ферментации запах листа должен быть фруктовым (определяется органолептически).

Ящик нельзя вскрывать до подачи на сушку, так как после попадания кислорода происходит окисление и порча продукта. Максимальное время от момента открытия ящика и до подачи листа на сушку - 1 час.

4. Гранулирование.

Масса подвяленных листьев или комков пропускается через чаерубку, затем раскладывается на стеллаже, полки которого покрыты укрывным материалом, сверху накрывается укрывным материалом, оставляется для ферментации на 12-20 часов (аналогично ферментации листьев в ящиках) или удаления влаги с поверхности листа, которая выделяется при размалывании листа (примерно на 1-2 часа) при гранулировании из комков. После этого лист направляется на этап сушки.

5. Сушка.

При укладке на конвейер (или поддон) сушилки проводится выборка посторонних примесей.

Во время сушки прекращаются процессы ферментации и лист теряет основную долю влаги.

Температура и продолжительность этапа сушки зависит от типа сушильного оборудования:

1) на конвейерной сушилке - при температуре в среднем 95 °С в течение 7 минут;

2) в термошкафу - в течение 3 часов с принудительной вытяжной вентиляцией с постоянной температурой (85 °С). Периодичность ворошения - 1 раз в середине цикла (примерно через 1,5 часа с момента загрузки).

Далее следует охлаждение до температуры окружающего воздуха.

Необходимо после сушки выдержать лист без внешних на него воздействий не менее 1 часа для того, чтобы оставшаяся влага перераспределилась внутри листа, и дополнительно лист набрал небольшую долю влаги из окружающего воздуха. Это приводит к уменьшению ломкости (хрупкости) листа и позволяет обрабатывать лист на дальнейших этапах с наименьшими повреждениями.

Далее происходят такие процессы, как сортировка по фракциям, очистка от посторонних примесей, фасовка разделенного по фракциям и очищенного продукта, маркировка тары.

Хранение готовой продукции.

Готовая продукция может храниться до 24 месяцев при температуре от 10 °С до 20 °С и при влажности не более 60 %. Недопустимо попадание прямых солнечных лучей.

Транспортировка продукции осуществляется в транспортной таре крытого транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Производственный контроль качества, соблюдения условий производства и сохранения характеристик товара осуществляется в ежедневном режиме на всех этапах и включает в себя следующее.

При сборе сырья осуществляется контроль внешнего вида и засоренности путем выборочного визуального осмотра. Лист должен быть здоровым (не засохший, без желтизны, не поврежден насекомыми и не содержит на поверхности личинок насекомых и помета птиц), без посторонних примесей.

При приемке свежего травяного чайного сырья производится контроль его качества.

На этапе подвяливания осуществляются проверки высоты слоя раскладки листа и периодичность ворошения.

В процессе скручивания и ферментации контролируются параметры: время и качество скручивания, время ферментации, температура окружающей среды.

На этапе сушки контролю подлежат: высота слоя листа или масса листа на поддоне (в зависимости от типа сушильного оборудования), наличие посторонних примесей, влажность листа на выходе.

На этапе гранулирования проверяются: время ферментации, наличие посторонних примесей.

На этапе очистки от посторонних примесей проверяются параметры: внешний вид, количество примесей (степень очистки – 99,5 %).

Не менее 2 раз в год проводятся лабораторные исследования на содержание токсичных элементов (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть).

При транспортировке сырья осуществляется контроль погрузки и распределение груза.

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