РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 311**

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **311**

Дата подачи заявки: **03.06.2021**

Номер заявки: **2021734497**

Дата государственной регистрации: **24.04.2023**

Опубликовано: **24.04.2023**

Географическое указание:

ДАГОМЫСЧАЙ

Указание товара:

чай

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

Сёла Третья Рота, Альтмец, Волковка, расположенные в долине реки Западный Дагомыс, сёла Барановка, Ордынка, Варваровка, расположенные в долине реки Восточный Дагомыс, посёлок городского типа Дагомыс Лазаревского района города Сочи Краснодарского края, расположенный в долине реки Дагомыс.

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Чай «ДАГОМЫСЧАЙ» обладает характерными органолептическими свойствами, которые создали ему репутацию в связи с географическим происхождением товара.

Для производства чая «ДАГОМЫСЧАЙ» используется сырье, выращенное традиционным способом на плантациях, находящихся в районе сёл Третья Рота, Альтмец, Волковка (долина реки Западный Дагомыс), сёл Барановка, Ордынка, Варваровка (долина реки Восточный Дагомыс), посёлка городского типа Дагомыс Лазаревского района города Сочи Краснодарского края (долина реки Дагомыс).

Территория сёл Третья Рота, Альтмец, Волковка, Барановка, Ордынка, Варваровка, посёлка городского типа Дагомыс Лазаревского района города Сочи Краснодарского края, расположенных в долинах рек Западный Дагомыс, Восточный Дагомыс, Дагомыс, отличается влажным субтропическим климатом. Данный климат и питательные чаепригодные почвы позволяют выращивать здесь такую южную культуру, как чай.

Субтропический климат определил приоритетное создание сельскохозяйственных предприятий в долине рек Дагомыс, Западный Дагомыс, Восточный Дагомыс. В 1939 году в бывшем колхозе «Красный путиловец» была построена небольшая чайная фабрика для переработки зелёного листа, начавшего поступать с молодых промышленных плантаций, которые были заложены в 1936 году на основании исследований Сочинской опытной станции. В послевоенные годы в Краснодарском крае в широких масштабах развернулись работы по восстановлению отрасли. В 1947 году на базе плодосовхоза «Дагомыс» был организован

«Дагомысский чайный совхоз».

Большое распространение в чайных хозяйствах получил сорт-популяция «Кимынь» происхождением из восточной китайской провинции, который отличался урожайностью и морозостойкостью. Позднее, закладка чайных плантаций производилась высококачественными сортами «Колхида», «Грузинский №15» и др. Сорта отличались высокой урожайностью, своеобразным вкусом, ароматом и высокими качественными показателями.

В настоящее время на территории сёл Третья Рота, Альтмец, Волковка, Барановка, Ордынка, Варваровка, посёлка городского типа Дагомыс Лазаревского района города Сочи Краснодарского края, расположенных в долинах рек Западный Дагомыс, Восточный Дагомыс, Дагомыс, осуществляется полный производственный цикл: от выращивания чайного листа до получения готового продукта.

На сегодняшний день чай «ДАГОМЫСЧАЙ» завоевал репутацию, обусловленную его географическим происхождением, как среди потребителей, так и среди экспертов.

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

- медаль и диплом на Межрегиональной выставке-ярмарке «Кубань-2002», г. Сочи, 2002 г.;
- золотая медаль и диплом в номинации «Зелёные элитные чаи» на Втором Всемирном фестивале чая, Москва, 2004 г.;
- диплом на XI Российской агропромышленной выставке «Золотая осень», Москва, 2009 г.;
- золотая медаль на Международном конкурсе «Лучшие товары и услуги юга России – ГЕММА», 2015 г.

«ДАГОМЫСЧАЙ» широко известен благодаря туристам и отдыхающим, которые ежегодно посещает курорты Краснодарского края. Туристы и гости курорта Дагомыс могут ознакомиться с историй чая, с этапами и технологией переработки чая, а также насладится вкусом и ароматом свежезаваренного чая, как на чайных экскурсиях, так и в сувенирных магазинах.

Описание характеристик товара:

Чай «ДАГОМЫСЧАЙ» (чай чёрный байховый, чай зелёный байховый, чай чёрный крупнолистовой байховый, чай зелёный крупнолистовой байховый, чай чёрный байховый гранулированный) производят из листьев чайного куста (растение рода Camelia семейства Theaceae).

По физико-химическим и органолептическим показателям чай «ДАГОМЫСЧАЙ» 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 «ДАГОМЫСЧАЙ» - не менее 32 %, в зелёном чае «ДАГОМЫСЧАЙ» - не менее 33 %. Массовая доля влаги для чёрного и зелёного чая «ДАГОМЫСЧАЙ» составляет не более 10 %.

Чай чёрный листовой и гранулированный при заваривании имеет яркий, прозрачный настой, нежный аромат и терпкий вкус с продолжительным приятным послевкусием. Цвет разваренного чайного листа – однородный коричнево-красный или коричневый. По внешнему виду чёрный чай листовой представляет собой массу ровных, однородных, хорошо скрученных чаинок. По внешнему виду чёрный чай гранулированный – достаточно ровный, сферической или продолговатой формы.

Чай зелёный листовой при заваривании имеет лимонно-оливковый, прозрачный настой, нежный аромат и приятный с терпкостью вкус. Цвет разваренного листа - однородный с желтоватым или зеленоватым оттенком. По внешнему виду чай зелёный листовой представляет собой однородные, ровные, хорошо скрученные чаинки.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Производство чая «ДАГОМЫСЧАЙ» 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 «ДАГОМЫСЧАЙ» являются листья чайных кустов (растения рода Camelia семейства Theaceae), выращенных в экологически чистой зоне вдали от промышленных предприятий. Чайные плантации расположены в районе сёл Третья Рота, Альтмец, Волковка (долина реки Западный Дагомыс), сёл Барановка, Ордынка, Варваровка (долина реки Восточный Дагомыс), посёлка городского типа Дагомыс Лазаревского района города Сочи Краснодарского края (долина реки Дагомыс). Чайные плантаций окружены ветрозащитными лесными полосами, которые защищают чайные кусты от неблагоприятных природных условий, способствуют более высокой урожайности чайного листа.

Этапы производства чая «ДАГОМЫСЧАЙ»:

- сбор чайного листа;
- переработка чайного листа;
- фасовка.

1. Сбор чайного листа.

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.

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 чайного листа он задувается в мешок из парусиновой ткани, который прикреплен к чаесборочной машине. По мере заполнения чайной массой мешок отцепляется и заменяется новым.

Собранный чайный лист от чайной плантации поступает на периферийное хранение на срок не более 3-х 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 специального автотранспорта. При транспортировке не допускается плотное утрамбовывание чайного листа. Время транспортировки не должно превышать 1 часа после сбора. После этого чайный лист подается на переработку. Чайный лист, поступающий на переработку, соответствует требованиям нормативных документов.

2. Переработка чайного листа.

Переработка чайного листа осуществляется по технологической схеме:

- чёрный чай: завяливание, скручивание, сортировка скрученной массы, повторное скручивание, ферментация, сушка и сортировка;
- зелёный чай: термообработка (фиксация) сырья, подсушка, скручивание, сушка, сортировка.

Существуют два способа завяливания чайного листа: естественный и искусственный.

При естественном завяливании зелёные чайные листья раскладывают тонким слоем в завялочных помещениях на специальных поверхностях, при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 20-24 °С. Процесс завяливания длится 18-42 часов. Каждые 2 часа чайный лист ворошат деревянными вилами или лопатами.

Искусственное завяливание происходит в специальных завялочных аппаратах ленточного типа непрерывного действия. Теплый кондиционированный воздух подводится под конвейеры с лентой из металлической сетки и, проходя через массу чайного листа, завяливает его. Продолжительность завяливания зависит от влажности листа и температуры подаваемого воздуха и составляет 6-8 часов при температуре воздуха 35-40 °С.

В результате завяливания лист приобретает эластичность путем частичного удаления влаги и изменения тургора. Стебель завяленного флеша не должен ломаться, а при сильном сжатии горсти завяленных листьев в комок он не должен раскрываться.

Скручивание зелёного чайного листа осуществляется специальными машинами – роллерами с целью разрушения клеточной структуры листа и выхода клеточного сока на его поверхность. Продолжительность трёхкратного скручивания - 45 минут каждое.

Скрученный чайный лист выгружается через дверцы кюветы на ленточный транспортер и пропускается через сортировку.

Основной целью сортировки скрученного листа (зелёной сортировки) является охлаждение разогретого при скручивании листа, а также разбивка комков, которые образуются в роллере в процессе скручивания и отсортировки, т.е. отделение нежных и по величине мелких листьев от более грубых. Скрученные нежные части флешей в виде мелкой фракции отсеиваются после первого скручивания, а крупная, еще недостаточно обработанная, скручивается повторно. После второго скручивания материал опять сортируют, причем мелкая фракция отсеивается, а крупная скручивается в третий раз. После третьего скручивания материал опять подвергают сортировке для отделения мелкой фракции, образовавшейся в третьей стадии скручивания. Мелкие фракции, получаемые при всех стадиях скручивания, по мере их выделения поступают на ферментацию. Образовавшиеся фракции ферментируют отдельно.

Процесс ферментации начинается с момента разрушения клеток и выхода сока на поверхность листа.

В процессе ферментации следуют различать две фазы: первая фаза, начальная, протекает одновременно со скручиванием листа, поэтому ее называют процессом скручивания-ферментации. 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. Высота слоя листа зависит от его нежности: для мелкой фракции 8-10 см, крупной - 16-25 см.

Длительность ферментации: 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 ферментированного чая ароматом.

Сушка чайного листа осуществляется в ленточной чаесушильной машине. Цель сушки - зафиксировать в чайном листе свойства, которые образовались в процессе 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. Остаточная влажность чая составляет 3-5 %. Если влажность полуфабриката чая превышает установленную норму, его следуют досушить.

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.

Отсортированные фракции чая складируются по отдельности. Производится отбор образцов, которые отправляются в лабораторию.

При производстве зелёного чая стадии завяливания и ферментации отсутствуют. Вместо этого лист пропаривают паром, вследствие чего он и сохраняет свой натуральный зелёный цвет.

Первый этап производства зелёного чая - пропаривание/фиксация. В бойлере нагревается вода до 100 °С для образования водяного пара, полученный пар поступает в пропариватель, где в течение 2,5-4-х минут зелёные чайные листья обдаются паром. За счет этого листья сохраняют свой зелёный цвет и до 95 % своих полезных свойств.

Далее фиксированный паром лист просушивается в чаезавялочном агрегате. Влажность подсушенного листа должна составлять 60-63 %. Далее начинается процесс скручивания чайного листа.

Скручивание фиксированного чайного листа проводится с целью разрушения клеток его ткани и придания им характерной завитой формы. Скручивание производится в роллерных машинах. При производстве зелёного чая применяется одно или двухкратное скручивание продолжительностью 70–80 минут.

Чай, прошедший скручивание, по вертикальному транспортеру загружается в чаесушильную печь, где в течение 36 минут высушивается до технологической нормы внутренней влажности (3-5 %).

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.

3. Фасовка.

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».

Далее чай засыпают в тару для продовольственных товаров, соответствующую требованиям действующей нормативно-правовой документации.

Упаковку, маркировку и транспортировку чая «ДАГОМЫСЧАЙ» ведут в соответствии с требованиями ГОСТ 32573-2013, ГОСТ 32574-2013 и техническими документами производителя.

Маркировка должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Хранение и транспортировка товара осуществляется в условиях, исключающих изменение качественных характеристик товара, в соответствии с внутренними техническими документами и действующим законодательством Российской Федерации. Чай должен храниться в сухом, чистом, проветриваемом, не зараженным вредителями, помещении на стеллажах, на расстоянии 0,1-0,15 м от пола и не менее 0,5 м от стен.

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 «Дагомысчай» 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 производства.

Всё сырье, тара, упаковочные и расходные материалы, поступающие в склад сырья, должны соответствовать требованиям нормативных документов, каждая партия сопровождается декларацией о соответствии, качественным удостоверением, свидетельством регистрации.

При приемке свежего чайного сырья производится контроль качества и взвешивание. Осуществляется входной контроль качества чайного полуфабриката, 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.

Осуществляется контроль времени завяливания чайного листа, измеряется температура и влажность воздуха в ферментационных помещениях.

В процессе ферментации и скручивания производится контроль времени и качества скручивания чайного листа, времени ферментации и высоты слоя чайного листа.

На этапе термообработки зеленого чайного листа контролируется температура, давление пара, время обработки и влажность чайного листа.

На этапе сушки контролируется высота слоя чайного листа, температура воздуха. Для определения влажности, органолептических показателей и оценки показателей полуфабриката чая отбираются средние пробы через каждые два часа от каждой чаесушильной машины. В средних пробах полуфабриката чая отдельно по фракциям определяется аромат, вкус, цвет настоя, цвет

развареного листа, внешний вид, влажность. Все показатели заносятся в журнал.

Определение качества готовой продукции ведется путем дегустации. Титестер осуществляет дегустацию образцов чая для оценки их качества. Учитывается внешний вид сухого чая, вкус, аромат, интенсивность и цвет настоя, цвет разварки чая.

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