РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 325**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **325**

Дата подачи заявки: **16.03.2022**

Номер заявки: **2022711067**

Дата государственной регистрации: **09.10.2023**

Опубликовано: **09.10.2023**

Географическое указание:

КУРСКИЙ ЛИМОНАД

Указание товара:

лимонад

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

Курская область

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Характеристики Курского лимонада связаны с территориальным расположением его места производства - территорией Курской области. В частности, на характеристики лимонада влияет используемая при его производстве вода, добываемая из подземных (артезианских) вод альб-сеноманского водоносного горизонта, которые обладают свойствами и химическим составом, характерными для вод, добываемых в Курской области. Климатические, геолого-гидрологические условия и геологическое строение почвы обусловлены отнесением участка водных недр к расположению в пределах Среднерусской возвышенности, а также непосредственным отношением питания подземных вод к реке Сейм.

Высокая узнаваемость, качество, репутация и вкусовые характеристики Курского лимонада неоднократно отмечены потребителями посредством выбора товара в Областном смотр-конкурсе «Покупаем Курское» в качестве победителя в номинациях «Лучший товар года 2014» по группе товаров «Пиво, алкогольные и безалкогольные напитки» за лимонад «Курский»; «Лучший товар года 2019» по группе товаров «Безалкогольные напитки» за напиток безалкогольный газированный «Курский Лимонад». Смотр-конкурс проводится Администрацией Курской области, Областным бюджетным учреждением «Курский центр контроля качества» при участии региональных общественных организаций, учреждений и комитетов по качеству, в рамках приобщения потребителей к продукции, производимой на территории Курской области, осуществления мероприятий по добровольной сертификации продукции и прохождения контроля и испытаний для дальнейшего присвоения специальной марки «Курское качество».

Репутация Курского лимонада на территории Курской области подтверждается фактом его экспонирования на крупнейшей региональной выставке - XXII межрегиональная универсальная оптово-розничная «Курская Коренская ярмарка» и фактом неоднократной публикации сведений о

лимонаде на официальном сайте Администрации Курской области и региональных новостных порталах.

Курский лимонад известен своими характеристиками и непосредственным отношением к региону и за пределами Курской области, поскольку неоднократно представлялся на крупнейших выставках России, в частности, таких как «Петерфуд» (Санкт-Петербург, 2018 год) и «Продэкспо» (Москва, 2019 год).

Описание характеристик товара:

Курский лимонад – это безалкогольный газированный напиток. Может быть изготовлен с добавлением сахара, либо с добавлением подсластителя, а в остальном состав является однородным для обоих вариантов в части ингредиентов: вода, кислота лимонная, ароматическая смесь (ароматизатор), пищевая добавка «Сахарный колер», натрия бензоат, двуокись углерода.

Курский лимонад может быть изготовлен с разной степенью обогащения газом, как с применением консервантов, так и путём холодного розлива.

Органолептические характеристики Курского лимонада: прозрачная жидкость, без осадка, без посторонних включений, в зависимости от добавления в его состав сиропа, может обладать показателем вязкости. Лимонад отличается жёлтым цветом и кисло-сладким вкусом и ароматом, характерным для композиции «Лимонад».

Физико-химические показатели Курского лимонада:

- кислотность: 1,5-2,2 ± 0,3 куб. см раствора гидроокиси натрия концентрацией 1,0 моль/куб.дм;
- массовая доля двуокиси углерода: не менее 0,40 %;
- массовая доля сухих веществ в свежеприготовленной продукции: 10,0 ± 0,2 %;
- массовая доля сухих веществ после проведения 100 %-ной инверсии: 10,4 ± 0,2 %;
- пищевая ценность, углеводы: не более 10,2 г/100 мл (лимонад с использованием подсластителя не содержит углеводов);
- энергетическая ценность лимонада с добавлением сахара: 39/156 ккал/кДж в 100 куб.см напитка;
- энергетическая ценность лимонада с добавлением подсластителя: 1/4 ккал/кДж в 100 куб.см напитка.

Массовая доля сухих веществ в лимонаде с использованием подсластителя отсутствует.

По органолептическим и физико-химическим показателям Курский лимонад соответствует требованиям, указанным в ГОСТ 28188-2014 и технической документации производителя.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Технологический процесс изготовления Курского лимонада включает в себя следующие основные стадии производства:

1. Подготовка воды, включающая первичную очистку и УФ обеззараживание.

2. Приготовление сахарного сиропа.

Допускается проводить растворение сахара «холодным» или «горячим» способом.

При «холодном» способе емкость для приготовления сахарного сиропа заполняют расчетным объемом воды, после чего при включенной мешалке в него вносят расчетное количество сахара, после полного растворения которого сахарный сироп фильтруют и направляют на приготовление купажного сиропа.

При «горячем» способе перед фильтрацией сахарный сироп при непрерывном перемешивании доводят до температуры 85 °С и выдерживают при данной температуре 15 минут, затем фильтруют, охлаждают и направляют на приготовление купажного сиропа.

3. Приготовление купажного сиропа.

В состав купажного сиропа входят сахарный сироп (или раствор подсластителя), ароматизаторы, красители и другие виды сырья, предусмотренные рецептурами.

3.1 Подготовка компонентов к купажированию и купажирование.

3.1.1. Приготовление купажа на сахарном сиропе.

Купажный сироп готовится путем внесения при непрерывном перемешивании отдельных компонентов в купажную емкость. При этом необходимо соблюдать последовательность внесения ингредиентов в соответствии с рецептурой производителя. Готовый купажный сироп перемешивают до равномерного распределения всех компонентов.

3.1.2. Приготовление купажного сиропа на подсластителях. При приготовлении безалкогольных напитков допускается использовать в качестве подслащивающих компонентов разрешенные Роспотребнадзором РФ подсластители.

4. После внесения всех компонентов в купажную емкость готовый напиток перемешивают до равномерного распределения всех компонентов. Купажный сироп смешивается с газированной водой и подается на розлив. Напиток может газироваться непосредственно после смешивания с деаэрированной водой или посредством долива газированной воды непосредственно в бутылку. Готовый напиток подают на розлив через фильтр.

5. После розлива продукция поступает на укупорку, бракераж, наклейку этикеток и передается на склад для временного хранения.

Не допускается хранение продукции в условиях непосредственного воздействия на нее прямого солнечного света, осадков, пыли и т.п. Готовая продукция хранится при относительной влажности воздуха не более 75 %, в вентилируемых помещениях при температуре от 0 до 30 °С.

Транспортировка продукции происходит посредством крытых транспортных средств, грузовые отделения которых позволяют зафиксировать упаковки с продуктом в устойчивом положении и сохранить необходимые условия хранения продукта. При транспортировке готовой продукции в летнее время года бутылки необходимо предохранять от нагревания, а в зимнее время от замерзания.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Всё сырье для производства Курского лимонада по показателям безопасности должно соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

В процессе изготовления Курского лимонада производится контроль качества согласно ГОСТ 6687.0-86 «Продукция безалкогольной промышленности и Правил приемки и методы отбора проб» и ГОСТ 28188-2014 «Напитки безалкогольные. Общие технические условия» на следующих стадиях:

1. Перед производством все технологическое оборудование, включая технологические ёмкости, трубопроводы, насосы, запорную арматуру и т.п., проверяется на герметичность и проходит санитарную обработку;

2. В целях контроля качества, сохранения характеристик артезианских вод и соответствия свойств товара рецептуре, 2 раза в смену производится взятие пробы воды для проведения микробиологического и органолептического исследования;

3. Купажный сироп отбирается в купажном отделении и проходит исследование на определение и соответствие органолептических показателей, кислотности и температуры, вкуса, аромата и внешнего вида (каждая партия);

4. Готовый напиток отбирается на стадии между розливом и укупором ПЭТФ бутылки и проходит исследование на определение органолептических показателей, кислотности, насыщения углеродом и температуры (каждая партия). Результаты исследований заносятся в журнал «Технологический контроль»;

5. Готовая продукция отбирается после нанесения этикетки и даты проходит исследование на визуальный контроль, правильность нанесения даты, полноты налива, веса, определение органолептических показателей, кислотности, насыщения углеродом и температуры (каждая партия). Результаты исследований заносятся в журнал «Технологический контроль» с присвоением номера партии продукции;

6. Библиотека образцов предназначена для хранения образцов производимой продукции на определение стойкости. Результаты заносятся в журнал «Определение стойкости напитков». Продукция хранится в библиотеке образцов до окончания срока годности произведенной партии.