РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 351**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **351**

Номер заявки: **2022788157**

Дата подачи заявки: **06.12.2022**

Дата государственной регистрации: **06.08.2024**

Опубликовано: **06.08.2024**

Географическое указание:

ФИТОЧАИ ХАКАСИИ

Указание товара:

чаи травяные, чаи цветочные, фиточаи

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

Республика Хакасия

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Республика Хакасия расположена в юго-западной части Восточной Сибири в левобережной части бассейна реки Енисей, на территориях Саяно-Алтайского нагорья и Хакасско-Минусинской котловины.

Протяженность республики с севера на юг – 460 км, с запада на восток (в наиболее широкой части) – 200 км. На севере, востоке и юго-востоке Хакасия граничит с Красноярским краем, на юге – с Республикой Тыва, на юго-западе – с Республикой Алтай, на западе – Кемеровской областью.

Республика Хакасия отличается от других регионов России особым климатом, совершенно своеобразным рельефом, уникальным растительным и животным миром, которые придают этому месту неповторимый колорит.

Для Республики Хакасия характерно разнообразие климатических и растительных зон – от высокогорья с круглогодичными ледниками и снегом, тундры, лесов и лесостепей.

Климат в регионе резко континентальный, с сухим жарким летом и холодной малоснежной зимой. Средняя температура воздуха июля +17,9 °С, января -18,9 °С. Количество солнечных дней в году значительно выше, чем в соседних регионах. Преобладающий рельеф местности – степи, горы и тайга. Саянские горы, высота которых порой превышает 2000 м, занимают 2/3 территории республики.

Издавна на территории Республики Хакасия осуществляется сбор трав для изготовления фиточаев. Благодаря знаниям и опыту сборщика трав, накопленным на протяжении длительного времени, а также свойствам горных трав, произрастающих в Саянских горах на хребте Алан, каждый вид фиточая уникален.

Дикорастущие травы для производства фиточаев заготавливаются в горах Саяны на высоте

1800 метров над уровнем моря, в пределах границ Республики Хакасия, климатические пояса для заготовок растений – от степного, лесостепного до горно-тундрового. Травы, собранные в горной местности, обладают более ярким вкусом и ароматом, в том числе за счет более высокой степени экологической чистоты, чем травы равнинной территории.

До 90 % дикорастущих растений для производства фиточаев заготавливается в горной местности, в радиусе 150 км от города Саяногорск Республики Хакасия. Город Саяногорск, где осуществляется производство фиточаев, находится на отметке 313 метров над уровнем моря, у подножия Саянских гор. Все растения собираются и перерабатываются вручную.

Высокая репутация фиточаев Хакасии подтверждается наградами и дипломами за качество продукции на многочисленных выставках и ярмарках, национальных гастрономических фестивалях.

Основными потребителями фиточаев являются торговые сети не только Республики Хакасия, но и Московской области, Санкт-Петербурга, Новосибирска, Красноярского края и других регионов.

Описание характеристик товара:

Фиточаи Хакасии являются продуктом растительного происхождения, предназначенным для употребления в пищевых целях в качестве питья, и представляют собой смесь травянистых растений, их соцветий и плодов в определенных соотношениях.

Все растения, на основе которых производятся Фиточаи Хакасии, заготавливаются в одном из самых экологичных мест России – Республике Хакасия. Физические, химические и микробиологические показатели соответствуют международным стандартам, что подтверждено протоколами испытаний при сертификации продукции и получении Сертификата соответствия.

Фиточаи Хакасии не содержат красителей, усилителей вкуса, ароматизаторов и любых других химических добавок, поэтому имеют собственный вкус и аромат.

Флора Республики Хакасия обладает огромным количеством разновидностей растительности. Для изготовления фиточаев используется следующие виды растений (трав, ягод, корений), произрастающих в Республике Хакасия: семена укропа; листья крапивы двудомной; соцветия душицы обыкновенной (молододарник); соцветия, листья кипрея (коневник); яснотка обыкновенная; мелисса лимонная; чабрец (тимьян ползучий, богородская трава); донник; солянка холмовая; лист и ягоды таежной малины; таволга вязолистная (белоголовник); зверобой продырявленный; лист таежной смородины; плоды рябины сухие; зубчатка поздняя; зизифора клиноподиевая (горная мята); цвет липы; пустырник обыкновенный; плоды боярышника; душица обыкновенная; саган-дайля (рододендрон Адамса); плоды шиповника; мята перечная; сосновые почки; шизонепета многонадрезная (степная мята); красный корень (копеечник чайный); змееголовник молдавский; шикша голоарктическая; ягоды лимонника китайского; ягоды и листья земляники; цветы жасмина; ягоды и листья клубники; ягоды и листья черники; черноплодная рябина (арония); ромашка аптечная; цвет иван-чая; ягоды и листья брусники; ягоды черемухи; ягоды можжевельника; ягоды клюквы, ягоды и листья облепихи; ягоды и листья вишни; корень девясила; хвоя и лапка кедра; ягоды барбариса; эхинацея пурпурная; лепестки роз; иван-чай ферментированный крупнолистовой; медуница мягчайшая.

Фиточаи Хакасии имеют следующие органолептические характеристики:

- аромат и вкус настоя фиточаев: нежный, приятный аромат и вкус, свойственный составляющим компонентам;

- внешний вид настоя фиточаев: яркий, прозрачный или мутноватый;

- цвет настоя фиточаев: от темно-коричневого до светло-коричневого, для фиточая со зверобоем характерно включение желтых соцветий;

- внешний вид фиточаев: измельченные листья, стебли, плоды растений, темно-коричневого цвета с зеленым оттенком.

Физико-химические характеристики фиточаев:

- массовая доля влаги: не более 10,0 %;

- массовая доля общей золы: от 4,0 до 8,0 %;

- массовая доля водорастворимой золы (доля от общего содержания золы): не менее 40,0 %;

- массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ: не менее 32,0 %.

По микробиологическим показателям фиточаи соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011.

Содержание токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов в фиточаях не превышает норм, установленных требованиями ТР ТС 021/2011.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Для фиточаев Хакасии растения заготавливаются ежедневно с мая по сентябрь и в этот же день перерабатываются – вынимаются попавшие сорняки.

При производстве иван-чая ферментированного осуществляются следующие операции:

- заготовка (сбор листа иван-чая, преимущественно в вечернее время);

- подвяливание листа. Сразу после заготовки лист раскладывается тонким слоем в специальных сушилках, подвяливание происходит от 12 до 30 часов, в зависимости от погодных температурно-влажностных условий. Процесс подвяливания происходит в специально построенной для этой цели сушилке, выкрашенной в черный цвет для лучшего нагрева сушилки на солнце. В самой сушилке расположены по периметру шириной в 1 метр 5 ярусов сетки из пищевой нержавейки, на которых ровным тонким слоем раскладываются листья растений. Подвяливание происходит при температуре +30 - +40 °С и влажности не более 50 %;

- скручивание на роллере (как только подвялится);

- разбивка комков на оборудовании;

- ферментация (24 часа при температуре +28 - +30 °С);

- сушка в инфракрасных печах при температуре +85 °С;

- расфасовка по коробкам;

- хранение на складе при температуре менее +30 °С и влажности не более 60 %;

- фасовка.

При производстве фиточаев Хакасии осуществляются следующие операции:

- заготовка с мая по октябрь при отсутствии осадков, преимущественно в вечернее время;

- перевязка в пучки;

- развешивание в тени;

- сушка. Происходит при температуре +30 - +40 °С и влажности не более 50 % от одной до двух недель в зависимости от разновидности трав и погодных условий;

- измельчение. Происходит с помощью промышленного измельчителя, фракция 3-10 мм;

- смешивание по пропорциям;

- просеивание;

- расфасовка по коробкам;

- хранение на складе при температуре менее +30 °С и влажности не более 60 %;

- фасовка.

Фиточаи фасуют в упаковку, изготовленную из материалов, обеспечивающих его сохранность при транспортировании и хранении.

Тара и упаковочные средства должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, и соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 и документам, в соответствии с которыми они изготовлены.

Маркировка потребительской упаковки и транспортной тары осуществляется в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011.

Фиточаи Хакасии хранятся в темном сухом месте при температуре менее +30 °С и относительной влажности воздуха не более 60 %, срок годности - 3 года с даты изготовления.

Транспортировка фиточаев осуществляется всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов. Перевозка осуществляется всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Порядок и периодичность контроля показателей безопасности фиточаев Хакасии осуществляется согласно программе производственного контроля, утвержденной руководителем организации изготовителя.

Массовая доли влаги, общей золы, водорастворимой золы контролируется при наличии разногласий в оценке качества продукции.

При получении неудовлетворительных результатов испытаний проводятся повторные испытания на удвоенной выборке, из той же партии. Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

Отбор проб, определение органолептических показателей, определение содержания водорастворимых экстрактивных веществ, определение массовой доли влаги, определение общего содержания золы, определение содержания водорастворимой золы, подготовка проб к минерализации, определение токсичных элементов, определение афлотоксина, определение пестицидов и микробиологических показателей проводится в соответствии с действующими нормативными документами.