РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 399**

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **399**

Дата подачи заявки: **31.10.2023**

Номер заявки: **2023796816**

Дата государственной регистрации: **19.12.2025**

Опубликовано: **19.12.2025**

Географическое указание:

БАЛЬЗАМ ЕЙСК

Указание товара:

безалкогольные напитки на растительном сырье (безалкогольные травяные бальзамы)

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

Ейский район Краснодарского края

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Ейский район расположен в северо-западной части Краснодарского края: его территория с трёх сторон омывается водами Азовского моря. Район характеризуется южной разновидностью умерено-континентального климата с жарким летом и умеренно мягкой зимой.

Климат района относится к континентальному климату умеренных широт, на который оказывают смягчающее влияние водные массы Азовского и Черного морей. Благодаря этому климат района классифицирован как степной климат приморских районов.

Ейский район находится в степной зоне. Ландшафт – степной равнинный с разнотравно-злаковой растительностью на многочисленных (мощных и сверхмощных) черноземах.

Степные травянистые растения, входящие в состав БАЛЬЗАМА ЕЙСК приспособлены к таким условиям: растения образуют луковицы, толстые корневища и клубни. Многие степные растения душисты, так как испарения эфирных масел предохраняют их от перегрева на слишком ярком солнце. Многие виды защищены от засухи узкими свернутыми листьями, мало испаряющими влагу, другие, с крупными листьями, покрыты густым войлоком, что тоже уменьшает испарение.

Совокупность таких факторов, как богатое разнотравье, сухой и тёплый приморский климат и чистый морской воздух придают уникальность травам, входящим в состав БАЛЬЗАМА ЕЙСК.

Таким образом, органолептические свойства, которые дают напитку настой из этих трав, создают его уникальность для продукта из этого региона.

Высокая репутация БАЛЬЗАМА ЕЙСК подтверждается дипломами выставок и конкурсов, среди которых:

- диплом лауреата – 1 место в номинации «Гастрономический сувенир (напитки)» за

безалкогольный БАЛЬЗАМ ЕЙСК на X Всероссийском конкурсе «Туристический сувенир», г. Пермь, 2024 г.;

- диплом за высокое качество БАЛЬЗАМА ЕЙСК на специализированной выставке «Продукты питания. Напитки-2024», г. Сочи, 2024 г.

Описание характеристик товара:

В состав БАЛЬЗАМА ЕЙСК входят: соки виноградный и яблочный концентрированные ГОСТ 32102-2013; цикорий растворимый ГОСТ Р 55512-2013; вода питьевая ГОСТ Р 59024-2020; сахар ГОСТ 33222-2015; водный настой трав, семян и плодов (кориандр; полынь горькая; тысячелистник обыкновенный; зверобой; мята перечная; пустырник; календула; ромашка аптечная; подорожник; чабрец; горец птичий; шиповник (плоды); бессмертник).

Внешний вид: вязкая жидкость без осадка и посторонних взвешенных частиц.

Цвет: темно-коричневый.

Аромат: степного разнотравья.

Вкус: гармоничный, сглаженный с приятной горчинкой.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 граммов продукта: белки – 0; жиры – 0; углеводы – 65; ккал – 260; кДж – 1110.

По физико-химическим показателям БАЛЬЗАМ ЕЙСК должен соответствовать следующим требованиям:

- массовая доля сухих веществ,%: 50,9±0,2;
- массовая доля титруемых кислот, %: 22,9±1,0;
- общий экстракт, г/100 см³: 62,0±1,0;
- массовая доля этилового спирта, %, не более 0,5;
- массовая доля двуокиси углерода, %, не менее 0,20.

Содержание токсичных элементов не превышают допустимых норм:

- свинец - не более 0,3 мг/кг;
- мышьяк - не более 0,1 мг/кг;
- кадмий - не более 0,03 мг/кг;
- ртуть - не более 0,005 мг/кг;
- патулин - не более 0,05 мг/кг.

Микробиологические показатели не превышают установленных норм:

- количество мезофильных аэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см³), не более: 100;
- дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/100 см³, не более: 15;
- масса продукции (г, см³), в которой не допускается БГКП (колиформы): 100;
- масса продукции (г, см³), в которой не допускается патогенные, в т.ч. сальмонеллы: 25.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Технологический процесс приготовления БАЛЬЗАМА ЕЙСК включает в себя следующие основные стадии производства: подготовка сырья; купаж и обработка; бутылочная пастеризация; розлив, упаковка, маркировка, хранение.

1. Подготовка сырья.

Виноградный и яблочный концентрированные соки, предназначенные для приготовления безалкогольного БАЛЬЗАМА ЕЙСК, применяются в готовом виде и должны соответствовать ГОСТ 32102-2013.

Подготовку воды производят в соответствии с требованиями нормативных документов.

Приготовление сахарного сиропа осуществляют в соответствии с нормативными требованиями или горячим способом по типу купажных в соответствии внутренними документами.

Для приготовления настоев используют растительное сырье в количестве, предусмотренном рецептурой, которое заливают водой температурой 100 °С и выдерживают на водяной бане 30 минут, постоянно помешивая. По истечении этого времени смесь оставляют для настаивания в

закрытой емкости в течение 6 часов при температуре 20-25 °С, а потом помещают в холодильник для дальнейшего настаивания в течение следующих 18 часов. После этого настой сливают. Сливы настоев объединяют и используют в купаже из расчета 135 л на 100 дал бальзама.

2. Купаж и обработка.

Компоненты бальзама согласно рецептуре загружают в купажную емкость с мешалкой.

Рекомендуемая вместимость купажной емкости не менее 100 дал.

После закладки всех компонентов купаж тщательно перемешивают с доведением его объема водой до требуемого доли экстракта, фильтруют через фильтр и направляют на пастеризацию.

Пастеризация бальзама осуществляется в потоке с использованием пастеризаторов при температуре 75-80 °С, с последующей выдержкой в течение 100 + 20 секунд.

При выходе из пастеризатора бальзам с температурой 40-45 °С направляют на контрольную фильтрацию через фильтр-ловушку и затем на розлив.

3. Бутылочная пастеризация.

Бутылочная пастеризация осуществляется в непрерывно действующих туннельных оросительных пастеризаторах отечественного или импортного производства.

4. Розлив, упаковка, маркировка и хранение.

Розлив бальзама осуществляется на разливочных автоматах в бутылки различной вместимостью.

Бутылки с бальзамом укупориваются бугельными пробками. Допускается применение литографированной и гравированной бугельной пробки, на которой указывается наименование бальзама.

Бутылки с бальзамом оформляются этикеткой по ГОСТ Р 51074-2003.

Бутылки с БАЛЬЗАМОМ ЕЙСК должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 до 12 °С.

Срок годности со дня выпуска после пастеризации 12 месяцев.

Изготовитель должен гарантировать соответствие БАЛЬЗАМА ЕЙСК требованиям ГОСТ 28188-2014.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Контроль по показателям безопасности БАЛЬЗАМА ЕЙСК осуществляется в аккредитованной лаборатории. При получении неудовлетворительных результатов исследований хотя бы по одному из показателей по нему проводят повторные исследования удвоенного объема выработки, взятого из той же партии. Результаты повторного исследования являются окончательными и распространяются на всю партию.

Этапы контроля технологического процесса:

- каждая партия соков виноградного и яблочного концентрированных проверяется на внешний вид путем визуального осмотра;

- каждая партии растительных ингредиентов проверяется на внешний вид, степень измельченности путем визуального осмотра;

- настои ингредиентов проверяются на внешний вид, степень очистки от жмыха 1 раз в смену путем визуального осмотра;

- сироп сахарный проверяется: на массовую долю сухих веществ 1 раз в смену по ГОСТ 34128-2017; на внешний вид – 1 раз в смену;

- вода питьевая проверяется: 1 раз в смену путем визуального осмотра на внешний вид, запах, вкус; 1 раз в смену по ГОСТ 57164-2016 на запах, привкус, цветность, мутность;

- каждая партия БАЛЬЗАМА ЕЙСК проверяется на общий экстракт, массовую концентрацию титруемых кислот по ГОСТ 32114-2013, массовую долю сухих веществ по ГОСТ 34128-2017.