РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 267**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **267**

Дата подачи заявки: **30.10.2020**

Номер заявки: **2020761222**

Дата государственной регистрации: **01.07.2021**

Опубликовано: **01.07.2021**

Географическое указание:

МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД

Указание товара:

безалкогольные сладкие газированные напитки (лимонады)

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

город Майкоп Республики Адыгея

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Безалкогольные сладкие газированные напитки (лимонады), в отношении которых регистрируется обозначение «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» в качестве географического указания, производятся в г. Майкоп Республики Адыгея по рецептам, разработанным в 70-80-х гг. прошлого века, и обладают характерными органолептическими свойствами, которые создали репутацию в связи с их географическим происхождением.

Для производства МАЙКОПСКОГО ЛИМОНАДА используется вода, добываемая из водозабора №3, который каптирует родник Первый Шумик на 15 км от устья реки Цина. Родник расположен в урочище Шумичка в 80 км западнее г. Майкоп на территории муниципального образования Апшеронский район Краснодарского края.

С 2016 года в городе Майкоп ежегодно проводится «Фестиваль кваса и лимонада», в рамках которого участникам предлагаются местные безалкогольные напитки, в том числе лимонады. Мероприятие способствует популяризации здорового образа жизни и развитию туризма в Республике Адыгея, а также помогает сформировать положительную репутацию безалкогольных напитков, производимых в городе Майкоп.

Произведенные в городе Майкоп лимонады реализуются во многих регионах России, в связи с чем, известны широкому кругу потребителей. Высокая репутация производимых в Майкопе безалкогольных сладких газированных напитков (лимонадов) подтверждается наличием наград за качество:

- золотая медаль на выставке «Лучший продукт-2010» (г. Москва);
- золотые медали за безалкогольные напитки на выставке «Золотая осень» (г. Москва), 2012, 2018 гг.;
- диплом Главы Республики Адыгея в области качества в номинации «Продовольственные товары», 2015 г.
- звание лауреата конкурса «100 лучших товаров России», 2012, 2018 гг.;
- золотые медали на международной выставке «Пиво» (г. Сочи), 2020 г.

Описание характеристик товара:

МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД – это безалкогольные сладкие газированные напитки (лимонады), изготовленные путем купажирования составляющих компонентов напитка: воды питьевой подготовленной, сахара, лимонной кислоты, ароматизатора, колера, бензоата натрия и насыщенные диоксидом углерода.

В зависимости от вида лимонады с обозначением «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» могут обладать следующими органолептическими и физико-химическими показателями:

- цвет: от бесцветного до тёмно-жёлтого;
- вкус: сладкий, кисло-сладкий, кисло-сладкий со сливочным послевкусием;
- аромат: в зависимости от ароматизатора - фруктовый, сладкий, лимонадно-ванильный;
- массовая доля сухих веществ: не менее 9,8-10,7 ± 0,2 %;
- массовая доля двуокиси углерода: не менее 0,40 %;
- кислотность: 1,5-2,0 ± 0,3 куб.см раствора гидроокиси натрия концентрацией 1,0 моль/куб.дм на 100 куб.см;
- углеводы: не более 10,0-11,2 г/100 куб.см;
- энергетическая ценность: 40-44/170-187 ккал/кДж в 100 куб.см напитка.

По внешнему виду МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД представляет собой прозрачную жидкость, без осадка и посторонних включений.

По органолептическим и физико-химическим показателям безалкогольные сладкие газированные напитки (лимонады) с обозначением «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» соответствуют требованиям, указанным в ГОСТ 28188-2014 и технической документации производителя.

При производстве напитков используют вспомогательные материалы, разрешенные органами Роспотребнадзора.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Безалкогольные сладкие газированные напитки (лимонады) с обозначением «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» производятся в соответствии с требованиями ГОСТ 28188-2014, технической документацией производителя, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

При производстве безалкогольных сладких газированных напитков (лимонадов) с обозначением «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» применяют:

- воду питьевую по СанПиН 2.1.3684-21
- сахар белый по ГОСТ 33222-2015;
- лимонную кислоту по ГОСТ 908-04;
- ароматизаторы, идентичные натуральным, в соответствии с рецептурой;
- карамельный колер в соответствии с рецептурой;
- бензоат натрия по ГОСТ 32777-2014;
- двуокись углерода по ГОСТ 8050-85.

Расход сырья на 100 дол готового напитка в зависимости от вида производимого лимонада составляет:

- сахар – 101,0-110,8 кг;
- ароматизатор – 0,15-0,64 куб.дм;
- кислота лимонная – 1,15-1,54 кг;
- карамельный колер – 0,073-0,12 кг;
- бензоат натрия – 0,15 кг;
- диоксид углерода – 19 кг;

Технологический процесс приготовления безалкогольных сладких газированных напитков (лимонадов) с обозначением «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» включает в себя следующие основные стадии производства: водоподготовка, приготовление сахарного сиропа, подготовка входящих компонентов, купажирование, фильтрация, охлаждение, насыщение напитка диоксидом углерода, розлив, упаковка, маркировка.

1. Водоподготовка.

При производстве безалкогольных сладких газированных напитков (лимонадов) с обозначением «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» используется вода, имеющая следующие показатели: общая жесткость - не более 0,7 мг-экв/куб.дм, щелочность - не более 1,0 мг-экв/куб.дм. Вода питьевая проходит умягчение до требуемых значений по качеству на установке по умягчению и дальнейшее обеззараживание на УФ-излучении.

2. Приготовление сахарного сиропа.

Сахарный сироп готовят горячим способом. В сироповарочный котел набирают воду, подогревают ее и по достижении 40-50 °С при непрерывном перемешивании постепенно засыпают расчетную массу сахара-песка. После полного растворения сахара, раствору дают вскипеть и кипятят при перемешивании не менее 30 мин. до полного уничтожения слизеобразующих бактерий. При достижении массовой доли сухих веществ в сиропе 63-65 % варку прекращают. Горячий сироп фильтруют, охлаждают на пластинчатом теплообменнике до 20 °С и насосом перекачивают в сборник готового сиропа. Хранить сахарный сироп допускается при 10-20 °С в закрытом резервуаре не более недели.

3. Подготовка входящих компонентов.

Лимонную кислоту предварительно растворяют в горячей воде и задают в купаж в виде 50 %-ного раствора. Бензоат натрия задают в купаж в виде 10 %-ного профильтрованного водного раствора, приготовленного непосредственно перед применением. Расход бензоата натрия не должен превышать 150 грамм на 100 дал готового напитка.

4. Купажирование.

Перед купажированием производится расчет всех компонентов на количество готового напитка, намеченного к выпуску в соответствии с рецептурой. Рассчитывается необходимое количество сахарного сиропа. В купажную емкость набирают подготовленную умягченную воду и поочередно вносят соответствующие рецептуре компоненты. Сахарный сироп вносят охлажденным, затем - лимонную кислоту и бензоат натрия. Для корректировки массовой доли сухих веществ напитка при купажировании добавляют сахарный сироп. После добавления компонентов напиток тщательно перемешивают. Отбирается проба для проверки физико-химических показателей.

5. Фильтрация. Охлаждение.

В купажированный напиток перед фильтрацией добавляют расчетное количество колера. Колер предварительно растворяют в воде (в соотношении 1:5) и фильтруют, после чего задают в купаж. Приготовленный купаж тщательно перемешивают, затем фильтруют через свечные фильтры (элемент фильтрующий глубинной структуры с переменной пористостью 1мкм).

Далее напиток охлаждают до +1 °С и направляют на розлив.

6. Розлив.

Перед подготовкой к розливу в подготовленный купаж напитка вносится ароматизатор, соответствующий рецептуре, затем тщательно перемешивается и подается на розлив.

Безалкогольные сладкие газированные напитки (лимонады) с обозначением «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

Безалкогольные напитки в стеклянных бутылках хранятся в сухом месте при температуре от 0 до +18 °С, срок годности - не более 180 суток, без воздействия прямого солнечного света. Безалкогольные напитки в ПЭТ-бутылках хранятся в сухом месте при температуре от 0 °С до +18 °С, срок годности - не более 90 суток, без воздействия прямого солнечного света.

После вскрытия упаковки напитки хранятся в закрытой таре при температуре от +2 °С до +8 °С не более суток.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Контроль за соблюдением условий производства и сохранением качественных характеристик безалкогольных сладких газированных напитков (лимонадов) с обозначением «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» проводят в соответствии с требованиями ГОСТ 28188-2014, технической документацией производителя, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС

022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Производственный контроль осуществляется с помощью журналов технологического и лабораторного контроля, актов отбора проб для лабораторных испытаний и протоколов лабораторных испытаний. Лабораторные испытания проводятся аккредитованными лабораториями на основании заключенных договоров. Оформляются декларации и сертификаты соответствия на готовую продукцию, на сырье, вспомогательные материалы.

Производственный контроль качества, соблюдение условий производства и сохранение характеристик безалкогольных сладких газированных напитков (лимонадов) с обозначением «МАЙКОПСКИЙ ЛИМОНАД» осуществляется на всех этапах производства.

Готовую продукцию принимают в соответствии с ГОСТ 6687.0-86 «Продукция безалкогольной промышленности. Правила приемки и методы отбора проб».

Проверяется внешний вид продукции, вкус, цвет и аромат на соответствие с ГОСТ 6687.5-86.

Массовая доля сухих веществ проверяется в соответствии с ГОСТ 6687.2-90, массовая доля двуокиси углерода - по ГОСТ 32037-2013.

Определение токсичных элементов осуществляется в соответствии с ГОСТ 26927-86, ГОСТ 26930-86, ГОСТ 26932-86, ГОСТ 26933-86, ГОСТ 30178-96, ГОСТ 30538-97, ГОСТ 30178-96.

Определение микробиологических показателей осуществляется в соответствии с ГОСТ 30712-2001.

Определение аспартама, сахарина, кофеина и бензоата натрия осуществляется в соответствии с ГОСТ 30059-93.

Определение полноты налива проверяется в соответствии с ГОСТ 6687.5-86.