



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

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

Заявки на географические указания

Номер заявки: 2021706144

Дата подачи заявки: 08.02.2021

Опубликовано: 19.02.2021

Изображение (воспроизведение) заявляемого обозначения:

ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО СТАВРОПОЛЬЯ

(731) Заявитель(и):

Общество с ограниченной ответственностью "Невинномысский маслоэкстракционный завод", 357101, Ставропольский край, г. Невинномысск, ул. Матросова, 8 (RU)

Контактные данные для связи с заявителем:

Телефон: (86554) 6-46-00, +79282527353 E-mail: a.nefyodov@gap-rs.ru

Указание товара:

масло подсолнечное

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

в пределах границы Ставропольского края

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства)

Подсолнечное масло, в отношении которого регистрируется обозначение "СТАВРОПОЛЬЯ" в качестве географического указания и предоставляется исключительное права на такое географическое указание, обладает определёнными свойствами, обусловленными местом произрастания сырья: Ставропольский край, исторический регион - Ставрополье. Известно, что географическое положение района возделывания масличных растений и характерные для него климатические факторы оказывают влияние на количество масла, накапливаемого в семенах, а также на его липидный и жирно-кислотный состав.

Уникальные свойства масла подсолнечного, в отношении которого регистрируется обозначение «Ставрополье» в качестве географического указания (ГУ), и предоставляется исключительное право на использование такого географического указания, обусловлено уникальными почвенно-климатическими условиями места его производства, давними традициями его изготовления, технологическими достижениями и высокой квалификацией персонала, которые позволяют, соблюдая традиционную технологию, получить масло высокого качества.

Описание характеристик товара:

Показатель цветного числа масел определяет интенсивность их окраски и составляет для рафинированного дезодорированного подсолнечного масла - не более 3 мг по йодной шкале; нерафинированного подсолнечного масла - не более 15 мг по йодной шкале.

Кислотное число указывает на качество масел и жиров, так как характеризует степень гидролиза липидов, так как в природных маслах и жирах количество свободных кислот незначительно. Гидролиз протекает в процессе хранения, при доступе кислорода, и

сопровождается окислением жирных кислот. Кислотное число рафинированного дезодорированного подсолнечного масла - не более 0,4 мгКОН/г, нерафинированного подсолнечного масла - не более 3,0 мгКОН/г.

Показатель перекисного числа является одним из определяющих химических параметров качества продукта. По данному параметру можно судить о товаре в целом - о его вкусе, свежести, очистке. Показатель перекисного числа рафинированного дезодорированного подсолнечного масла - не более 4 моль активного кислорода/кг, нерафинированного подсолнечного масла - не более 7 моль активного кислорода/кг.

Нежировые примеси в рафинированном дезодорированном подсолнечном масле отсутствуют, в нерафинированном подсолнечном масле - не более 0,10%.

Фосфорсодержащие вещества в рафинированном дезодорированном подсолнечном масле отсутствуют, в нерафинированном подсолнечном масле - не более 0,6%.

Массовая доля влаги и летучих веществ в рафинированном дезодорированном подсолнечном масле - не более 0,1%, в нерафинированном подсолнечном масле - не более 0,15%.

Жирнокислотный состав характеризуется следующими показателями: сумма насыщенных жирных кислот - 8 - 16,0%, мононенасыщенных жирных кислот - 14-40 %, полиненасыщенных жирных кислот - 48 - 73%

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Изготовление нерафинированного подсолнечного масла, добытого из семечек, осуществляется традиционным способом мягкого механического прессования, для которого характерен аромат и послевкусие масла полученного из свежих созревших семян подсолнечника, при отсутствии горечи, каких-либо посторонних привкусов и послевкусии, с ароматом свежей семечки подсолнечника. Светло-коричневый, ближе к желтому с золотистым оттенком цвет образцов, без осадка, помутнений, а также посторонних включений и единичных остатков оболочки, также характерен для масла, полученного из высококачественных свежих созревших семян с использованием мягких режимов прессования.

Для производства рафинированного масла, используется нерафинированное прессовое масло, которое обрабатывается традиционным методом. При обработке осуществляется удаление сопутствующих веществ, придающих маслу запах, а также пигментных веществ, в итоге получается масло светлого золотисто-желтого цвета, не имеющего запаха и характеризующееся обезличенным вкусом, без осадка, помутнений и посторонних включений.

Изготовление нерафинированного подсолнечного масла - трудоемкий многоступенчатый процесс. Большое значение имеют погодные условия сбора семян: Сухая и солнечная погода обеспечивают благоприятные условия для формирования состава семян и в том числе состава их липидного комплекса в процессе созревания. Таким образом, именно климатические условия региона Ставрополья обеспечивают идеальные условия для приобретения сырьем особых свойств.

На хранение закладываются сухие созревшие семена подсолнечника, которые не подвергаются длительной транспортировке, сушке в сушильных камерах и последующему охлаждению. Стабильность условий хранения позволяет сохранить семена подсолнечника от порчи. Существенно, что семенная масса, хранившаяся в соответствующих условиях, передается на переработку на это же предприятие. Все это при последующей переработке семян обеспечивает получение продуктов высокого качества с минимальными потерями.

Переработка семян подсолнечника в условиях ООО «НМЭЗ» осуществляется традиционным способом мягкого механического прессования, предварительно обрушенных (лишенных оболочки) обработанных паром семян. Полученное нерафинированное прессовое масло проходит фильтрацию для получения чистого продукта.

Для производства рафинированного масла, обезличенного по вкусу, используется нерафинированное прессовое масло, которое традиционным методом обрабатывается. При обработке осуществляется удаление сопутствующих веществ, придающих запах маслу, а также пигментных веществ, обуславливающих светло-коричневый цвет нерафинированного подсолнечного масла. В итоге получается масло золотисто-желтого цвета, не имеющее запаха и характеризующееся обезличенным вкусом.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Для получения подсолнечного масла, имеющего необходимые органолептические и физико-химические показатели, на ООО «НМЭЗ» разработан комплекс мер по контролю за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара.

На хранение закладываются сухие созревшие семена подсолнечника, которые не подвергаются длительной транспортировке, сушке в сушильных камерах и последующему охлаждению. При

приемке семян подсолнечника на хранение проводится контроль качества семян по органолептическим, физико-химическим свойствам, показателям безопасности.

В процессе хранения, чтобы не допустить самосогревания и порчи семян, проводится постоянный контроль температуры хранения, контроль по физико-химическим свойствам заложенных на хранение семян.

В процессе производства организован постадийный контроль качества семян, полуфабрикатов и необходимых технологических параметров. Поскольку переработка семян подсолнечника осуществляется традиционным способом мягкого механического прессования, предварительно обрушенных (лишенных оболочки) обработанных паром семян, особое внимание уделяется контролю качества влаготепловой обработки семян с целью получить наиболее богатое витаминами и жирными кислотами масло. Тепловая обработка проводится с помощью пара, температура которого постоянно контролируется, чтобы не допустить образования вредных веществ в получаемом масле.

Дальнейшая обработка в цехе рафинации масла контролируется физико-химическими исследованиями показателей качества после каждой ступени очистки масла. Технологический процесс организован таким образом, чтобы гарантировать на каждой из ступеней очистки соответствие качественных характеристик заданным параметрам. По окончании рафинации готовое масло имеет высокие органолептические показатели, которые характеризуются отсутствием реверсии вкуса и запаха, что является подтверждением высокого качества как самого масла, так и сырья, из которого данное масло изготовлено.

Готовое подсолнечное масло производства ООО «НМЭЗ» соответствует стандартам и повышенным требованиям к качеству, которые предъявляют потребители.