



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

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

Заявки на географические указания

Номер заявки: 2021761968

Дата подачи заявки: 27.09.2021

Опубликовано: 13.10.2021

Изображение (воспроизведение) заявляемого обозначения:

КУБАНСКИЙ РИС

(731) Заявитель(и):

Общество с ограниченной ответственностью "АФГ Националь Агро"
353560, Краснодарский край, Славянский р-н, г. Славянск-на-Кубани, ул. Пионерская, 87 (RU)

Контактные данные для связи с заявителем:

Телефон: 88612100866

Факс: 88612100866

E-mail: krasnodar@gorodissky.com

Указание товара:

рис

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

Краснодарский край

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Рисоводство на Кубани зародилось в конце тридцатых годов прошлого столетия. «Кубанский Рис» обладает характерными органолептическими свойствами, которые создали ему репутацию в связи с его географическим происхождением.

Рисосеяние зародилось на Кубани ещё в дореволюционный период. После окончания гражданской войны и установления Советской власти началось развитие рисоводства, которое опиралось на дореволюционный опыт. С 1933 г. началось создание Кубанской рисовой оросительной системы. Создаются первые рисосеющие хозяйства: зерносовхоз «Приазовские плавни» и рисосовхоз «Черкесский». К концу 30-х гг. XX в. посевная площадь достигла 8061 га, а средняя урожайность риса составила 39,9 ц/га. В начале 1941 года рисовые поля занимали более 12 тысяч гектаров недавних кубанских плавней. В 1967 году создано Главное управление по водохозяйственному строительству и строительству рисовых совхозов - Главкубаньрисстрой. К концу 8-й пятилетки рисоводством в Краснодарском крае занималось 40 колхозов и 17 совхозов. В 1970 г. Совет Министров СССР принял постановление «Об ускоренном строительстве Краснодарского водохранилища и рисовых оросительных систем в Краснодарском крае». В крае был создан крупный водохозяйственный комплекс, в зоне рисоводства были возведены элеваторы емкостью 315 тыс. и рисозаводы производительностью 540 т в сутки. Рисоводство в крае превратилось в хорошо механизированную отрасль зернового хозяйства, отличающуюся высокой концентрацией и специализацией производства (см. Приложения 10.1-10.3).

Краснодарский край является основным рисосеющим регионом Российской Федерации.

Зона рисосеяния Кубани находится на территории Азово-Черноморской низменности в пределах дельты реки Кубани.

Почвенно-климатические условия Краснодарского края обеспечивают благоприятные условия для выращивания риса и определяют его особые свойства.

Почвы в рисосеющих регионах черноземовидные и лугово-болотные. Лугово-черноземные почвы являются наиболее плодородными, так как имеют изначально высокую мощность гумусовых горизонтов, а по валовым запасам гумуса мало отличаются от черноземов. Содержание гумуса может варьировать в широком диапазоне – от 2,5 до 6 %. Почвы в основном хорошо обеспечены запасами элементов минерального питания. Мощность гумусового слоя составляет 50-60 см.

Содержание гумуса в пахотном горизонте колеблется от 3,0 до 3,5 %, общего азота 0,21-0,34 %, общего фосфора - 0,19-0,2 %, валового калия содержится от 1,8 до 2,5 %. Реакция почвенного раствора нейтральная или слабощелочная (рН водной вытяжки - 7,1-7,8).

Климат характеризуется мягкой зимой и жарким летом. Зима умеренно мягкая, средняя температура января – 1-3 °С. Безморозный период продолжается 285 дней, в том числе со среднемесячной температурой выше 10 °С – 180-190 дней, выше 15 °С – 135-142 дня, минимальные температуры зимой достигают –25 °С. Лето в регионе жаркое, среднемесячная температура июля 22-24 °С, количество дней с температурой более 20 °С доходит до 90, максимальные температуры летом достигают +50 °С.

Рис выращивают в основном в подрайонах с жарким климатом с суммой температур выше 10 °С равной 3400 °С – 3500 °С, в том числе за период вегетации (20.04 – 20.09) – 2920 °С – 3040 °С. Температуры, благоприятные для прорастания риса (15 – 18 °С), наступают в третьей декаде апреля – первой декаде мая. Сумма температур выше 15 °С достигает 2900 °С. (см. Приложение 10.3)

Достаточная сумма положительных температур и относительной влажности воздуха, позволяют получить полноценное зерно риса высокого качества. Климат соответствует требованиям культуры риса. Важным условием для произрастания риса является водный режим по фазам развития. При появлении всходов почва должна быть насыщена водой. В дальнейшем благоприятными условиями являются такие, когда поле будет покрываться слоем воды.

Агро-климатические условия рисоводческих районов Краснодарского края, являются благоприятными для получения зерна «Кубанского риса» с различной формой зерновки, низкой трещиноватостью, высокой стекловидностью, что позволяет вырабатывать высококачественные рисопродукты с низким содержанием ядра дробленого в крупе, высокими кулинарными достоинствами для приготовления блюд.

В настоящее время Кубанский рис обладает высокой репутацией, обусловленной его географическим происхождением, как среди потребителей, так и среди экспертов. (Приложение 8). Кубанский рис можно встретить на полках крупных сетевых магазинов и интернет-магазинов, таких АШАН, Сбермаркет, ЯндексМаркет и др.. (см. Приложение 7). Кроме того, Кубанский рис входит в состав многих рецептов приготовления разнообразных блюд (см. Приложение 9).

Приложения:

Приложение 7 Информация из магазинов с предложением продажи «Кубанского риса – 2л., 1 экз.;

Приложение 8 Копия декларации качества, программы 100 лучших товаров России 2015г. – 1л., 1 экз.;

Приложение 9 Информация из сети Интернет – 2л., 1 экз.;

Приложение 10 Историческая информация:

10.1 Полутина Т.Н. «Место кубанского рисоводства в производстве риса в России», журнал «Вестник Курской государственной сельскохозяйственной академии» №5 Год. 2014.

10.2 История развития рисоводства на Кубани в 30-е гг. XX века. Гуманитарный научный вестник, №5, 2020.

10.3 Система рисоводства Краснодарского края/ под общ. ред. Е.М. Харитонов. - Краснодар ВНИИ риса, 2011 – 316 с.

Описание характеристик товара:

Кубанский рис представлен множеством сортов, различающихся по размерам зерна, пигментации, способу обработки, наличию определенных веществ в крупе, составу и ряду других параметров. Самые распространенные и известные сорта злака: Рапан, Фаворит, Виктория, Полевик, Олимп, Патриот, Азовский, Чайка, Танго, Адриатика, Бодрум, Корсика, Окинава, Родос, Фокстрот.

Органолептические показатели:

Форма зерновки риса может быть различной - круглой и удлиненной. В зависимости от отношения длины к ширине зерновки сорта Кубанского риса могут быть круглозерными, среднезерными, длиннозерными. Окраска цветковых чешуй может быть бежево-желтоватой, серебристо-белой, красно-коричневой, фиолетово-черной. Крупность зерновки находится в пределах 18-50 г абсолютно сухого вещества/1000 зерен.

В результате шелушения зерна Кубанского риса получают рис шелушенный. Длина шелушенной зерновки у длиннозерных сортов кубанского риса может достигать 10 мм, ширина у круглозерных сортов – 4 мм, отношение длины зерновки к ширине находится в пределах 1,7- 3,4. Окраска шелушенной зерновки обусловлена пигментами, находящимися в плодовой и семенной оболочках. В зависимости от этого поверхность зерновки может быть серебристо-белой, бежево-желтоватой, коричневой, красно-коричневой, розовой, фиолетово-черной.

В результате шлифования шелушенного зерна вырабатывают рисовую крупу – кубанский рис шлифованный. При этом с поверхности зерновки удаляются плодовая и семенная оболочка, часть эндосперма и зародыш.

У риса, как правило, выделяют технологические и потребительские признаки качества зерна.

Технологические признаки связаны с технологией переработки при получении тех или иных рисопродуктов. Основные из них, относящиеся к самой зерновке: пленчатость зерновки, ее форма (длина, ширина, толщина, отношение длины к ширине), крупность, консистенция эндосперма (стекловидность), трещиноватость, комплексные показатели, которые зависят от структуры эндосперма - общий выход крупы и целого ядра.

Технологические признаки, характеризующие партию зерна риса включают: влажность, доброкачественность ядра, наличие нашелушенных зерен, битых, испорченных, пожелтевших, глютинозных, меловых, зеленых ядер риса, ядер с иной окраской по отношению к основному зерну, ядер с красными полосками, наличие сорной примеси, зараженность вредителями.

Основные показатели кубанского риса производства ООО «АФГ Националь Агро», определяющие его технологические показатели, питательную и биологическую ценность, свидетельствуют о высоких признаках качества.

Технологические признаки кубанского риса ООО «АФГ Националь Агро»:

Масса 1000 зерен 14 % вл. 24,1 - 33,7 г

Пленчатость - 16,0 % - 19,0 %;

Стекловидность 70 % - 95 %;

Трещиноватость 2 % - 16 %;

Отношение длины зерновки к ширине (l/b) - 1,7 - 3,4;

Общий выход крупы 74,2 % - 78,6 %;

С-е целого ядра в крупе 57,0 % - 67,7 %.

Потребительские достоинства риса включают его пищевые и кулинарные достоинства.

Кулинарные достоинства, как правило, оценивают по консистенции каши, коэффициенту привара, водопоглощения, вкусу, цвету, аромату. Кулинарные достоинства Кубанского риса имеют следующие показатели:

цвет 4,5 - 5,5 баллов; вкус 4,5 - 5,3 балла; коэффициент разваримости коэф 4,5 - 5,0; по консистенции - каша рассыпчатая; содержание белка, 7,5 % - 9,5 %

Основные показатели кубанского риса производства ООО «АФГ Националь Агро», определяющие его питательную и биологическую ценность, свидетельствуют о повышенной его усвояемости, а также диетических свойствах, поскольку он не содержит глютена, в связи с чем, не обладает аллергенными свойствами.

Содержание белка 7,5 - 9,5 % говорит об его высокой биологической ценности. Низкая трещиноватость и общий выход крупы выше 73 %, свидетельствует о высоком технологическом качестве.

Кубанский рис соответствует национальным, международным стандартам, Техническим регламентам Таможенного Союза: ГОСТ Р 55289-2012 «Рис. Технические условия». ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна» и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Зона рисосеяния Кубани находится на территории Азово-Черноморской низменности в пределах дельты реки Кубани. Возможности кубанского рисоводства позволяют ежегодно получать 500 – 550 тыс. т. ценного продукта – риса.

На особенности выращивания рисовой культуры на Кубани влияют уникальные погодные условия и благоприятная экологическая обстановка. Выращивание риса в Краснодарском крае (историческое наименование Кубань) проводится на полях поливного типа, где растения практически постоянно находятся под водой. Такие поля представляют собой сложную систему рисовых чеков и каналов. Эта технология часто позволяет отказываться от применения гербицидов. Рис сеют на пойменных и плавневых землях в низовьях р. Кубани. Здесь достаточно тепла и имеются соответствующие земельные ресурсы. Равнинный рельеф и малые уклоны позволяют строить рисовые поля с крупными чеками.

Кубанский рис возделывается по различным агротехнологиям, которые включают режимы посева (нормы и способы), поддержание уровня затопления, способы внесения удобрений и их ассортимент, защиту от болезней и вредителей, уборку, подработку, сушку, хранение, переработку зерна. Для получения хороших урожаев Кубанского риса и его высокого качества необходимо выполнение всех условий и рекомендаций по агротехнологиям в отношении сортов.

Рис по своей экологической природе гигрофит. Он выдерживает длительное затопление слоем воды 10-15 см, который создает своеобразный микроклимат рисового поля. Слой воды на поле улучшает тепловой режим и создает условия минерального питания, промывает засоленные почвы, сохраняет их от эрозии, способствует борьбе с сорняками и допускает длительное бессменное возделывание риса, создавая благоприятную среду для его произрастания.

Для удобства поддержания слоя воды на нужном уровне, рисовое поле делится на небольшие участки – чеки, ограниченные земляными валиками. Подготовка оросительных каналов и чеков происходит с октября по апрель.

У риса отмечается семь фенологических фаз роста:

1. Прорастание.
2. Всходы - фаза длится до образования трех-четырёх настоящих листьев.
3. Кущение начинается с образования третьего-четвертого листа, длится 25-30 дней и заканчивается при восьми-девяти листьях.
4. Выход в трубку начинается у риса с появлением 9-10 листа.
5. Выметывание. Из влагалища флагового листа выходит вверх сформировавшаяся метелка. Рост главной оси метелки прекращается до выметывания.
6. Цветение у риса начинается одновременно с выметыванием и продолжается пять-семь дней.
7. Созревание. Проходят фазы спелости – молочная, восковая и полная. Продолжительность 30-40 дней, зависит от температуры воздуха и почвы.

Типизированная технология возделывания и уборки риса включает в себя следующие технологические операции: основную и предпосевную обработки почвы, мелиоративные работы, внесение удобрений, посев, поддержание водного режима, уход за посевами и уборку урожая.

Основной вид уборки риса в хозяйствах Кубани – отдельный двухфазный (скашивание специальными рисовыми жатками с укладкой риса в валки и послеуборочный обмолот зерноуборочными комбайнами с подборщиками). Уборка риса должна продолжаться не более 12-15 дней.

Для сушки риса применяются шахтные прямоточные и рециркуляционные сушилки, рециркуляционные с нагревом зерна в камерах с падающим слоем.

Для превращения зерна риса в крупу проводят ряд последовательных технологических операций: шелушение (снятие цветковой пленки), шлифование (освобождение ядра от плодовых, семенных оболочек, зародыша и частично верхнего алейронового слоя эндосперма), полирование (доведение поверхности стекловидной крупы до гладкого глянцевого состояния).

Переработка риса-зерна в крупу осуществляется согласно действующим Правилам технологического процесса на крупяных предприятиях.

Основными операциями производства риса-круп являются следующие: очистка зерна от примесей; обрушивание или шелушение зерна; сортировка продуктов шелушения; шлифование или полирование; очистка и сортировка; упаковка.

Технологический процесс рисового цеха выглядит следующим образом:

Неочищенное зерно подается на цепной конвейер, откуда зерно распределяется по бункерам для неочищенного зерна. Далее рис-зерно взвешивается и направляется на процесс очистки.

Очистка от крупных, мелких и лёгких примесей производится на воздушно-ситовом сепараторе.

После очистки от примесей зерно направляется на процесс шелушения. При этой операции удаляются цветочные пленки, плодовые оболочки или семенные оболочки, а освобожденное ядро превращается в пригодный для использования продукт. В результате шелушения зерна кубанского риса получают рис шелушённый.

После шелушения продукт подаётся на процесс крупотделения по качеству (сортировку). Выделенное не шелушённое зерно направляют на повторное шелушение, смесь шелушённого и частично шелушённого риса направляют на повторное крупотделение, а шелушённый рис направляется на предкондиционер для увлажнения, либо сразу на рисошлифовальную машину.

Шлифование улучшает внешний вид, сохраняемость и кулинарные свойства крупы. В результате шлифования шелушённого зерна вырабатывают рисовую крупу – кубанский рис шлифованный. При этом с поверхности зерновки удаляются плодовая и семенная оболочка, часть эндосперма и зародыш.

После шлифования рис направляется на сортирование, в процессе которого рис разделяется на целое ядро, дроблённое ядро и мучку. Шлифованный и полированный рис делят на товарные сорта – высший, первый и второй, в зависимости от содержания различных, допустимых в крупе примесей. Дроблённый и шлифованный рис на сорта не делят.

Полученная крупа целая и крупа дроблённая взвешиваются направляются в бункера готовой продукции. Далее происходит фасовка готовой продукции в тару.

Хранят крупу в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов складах, соблюдая санитарные правила. При хранении необходимо поддерживать температуру не выше 18 °С (оптимальная температура от - 5 до 5 °С) и относительную влажность воздуха 60-70 %, без резких колебаний. Не допускается хранение крупы вместе с остропахнущими продуктами. Продолжительность хранения от 12 до 24 месяцев в зависимости от вида и расфасовки крупы.

Конечный срок реализации обязательно указывают на упаковке.

Упаковочный материал не должен придавать запах или вкус и не должен содержать вещества, которые могут повредить продукт или создать риск для здоровья. В случае использования мешков, они должны быть чистыми, достаточно прочными и хорошо прошитыми или запечатанными.

Транспортировка крупы должна производиться с соблюдением санитарных правил в сухих, чистых, без постороннего запаха и не зараженных вредителями вагонах, судах, автомобилях, повозках, контейнерах в соответствии с правилами, действующими на транспорте. При погрузке, перевозке и выгрузке крупа должна быть предохранена от атмосферных осадков.

Кубанский рис и продукция из кубанского риса, рис шелушённый и шлифованный, произведенные ООО «АФГ Националь Агро», соответствует требованиям к качеству и безопасности сырья и продуктов переработки, утвержденным национальным, международным стандартам,

Техническим регламентам Таможенного Союза: ГОСТ Р 55289-2012 «Рис. Технические условия». ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна» и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Приложение 11 Стандарт организации СТР 8794971-001-2014 Крупа рисовая Технические условия (с изменениями № 1, 2, 3) – 21л., 1 экз.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Контроль за соблюдением условий производства и сохранением качественных характеристик Кубанского риса проводят в соответствии с требованиями ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия; Стандартом организации СТО 87949715-001-2014 Крупа рисовая Технические условия (с изменениями № 1, 2, 3); Декларации о соответствии ЕАЭС № RU Д- RU.СП30.В05291/20 от 12.03.2020; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; 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.

Контроль качества вырабатываемой продукции, эффективность работы каждого вида оборудования контролируется производственно-технической лабораторией. Производственный контроль качества, соблюдение условий производства и сохранение характеристик Кубанского риса осуществляется на всех этапах производства.

Готовую продукцию принимают в соответствии с ГОСТ.

Методы контроля включают в себя:

Отбор проб - по ГОСТ 26312.1.

Определение запаха, цвета и вкуса - по ГОСТ 26312.2.

Определение влажности - по ГОСТ 26312.7.

Определение доброкачественного ядра, примесей, испорченных и битых ядер, необрушенных зерен риса, пожелтевших, глютинозных, меловых ядер риса, а также ядер с красными полосками и красных - по ГОСТ 26312.4.

Определение зараженности вредителями хлебных запасов - по ГОСТ 26312.3.

Определение кислотности - по ГОСТ 26971.

Определение микробиологических показателей - по ГОСТ 26972.

Определение меди - по ГОСТ 26931.

Определение свинца - по ГОСТ 26932.

Определение ртути - по ГОСТ 26927.

Определение кадмия - по ГОСТ 26933.

Определение цинка - по ГОСТ 26934.

Определение процентного содержания ядер, имеющих установленное стандартом отношение длины ядра к ширине.

Для проведения испытания применяют микрометры, пинцет.

Определение проводят в навеске крупы массой 25 г, отобранной от средней пробы и освобожденной от примесей.

Навеску крупы распределяют по поверхности стола ровным слоем в виде квадрата, который делят по диагонали на четыре треугольника. Из каждого треугольника отсчитывают произвольно по пять целых ядер - всего 20 ядер.

Каждое из 20 выделенных для испытания ядер берут пинцетом и зажимают сначала по оси наибольшего размера ядра (длине), а затем по оси среднего размера ядра (ширине) между штифтом и основанием микрометра. Микрометром фиксируют размер длины и ширины каждого ядра с точностью до сотых долей мм.

Рис принимают партиями. Партией крупы считают определенное количество крупы одного вида и сорта, предназначенное для одновременной приемки, отгрузки или хранения и качественной оценки, оформленное одним документом о качестве. Качество крупы определяют по показателям, предусмотренным нормативно-технической документацией на соответствующие виды круп. Зерна риса, обрубленного или шлифованного, битого или цельного, должны быть здоровыми, чистыми и не иметь посторонних запахов или запахов, указывающих на порчу. Зерна не должны содержать токсичные или другие вредные вещества.

В рисе-крупке не должно быть живых насекомых (паразитов), видимых невооруженным глазом, содержание металломагнитной примеси. Проверяется крупность или номер крупы и содержание примесей, содержание доброкачественного ядра, зольность.

Порядок и периодичность контроля показателей безопасности в Кубанском рисе устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

В складских помещениях оценивается соблюдение климат-параметров, измеряется температура и влажность, соблюдение правил хранения сырья, расходных материалов и готовой продукции.

Приложение 11 Стандарт организации СТО 87949715-001-2014 Крупа рисовая Технические условия (с изменениями № 1, 2, 3) – 21л., 1 экз.

Приложение 12 Декларация о соответствии ЕАЭС № RU Д-RU.СП30.В.05291/20 от 12.03.2020. - 1л., 1 экз.