РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 323**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **323**

Дата подачи заявки: **12.09.2022**

Номер заявки: **2022764144**

Дата государственной регистрации: **28.09.2023**

Опубликовано: **28.09.2023**

Географическое указание:

КУБАНСКИЙ РИС

Указание товара:

рис

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

Территория Краснодарского края, являющегося частью исторического региона Кубань, а именно территория Кубано-Приазовской низменности, входящая в Азово-Черноморскую низменность, в пределах дельты реки Кубань - от долины реки Кубань до побережья Азовского моря.

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Кубанский рис возделывается на территории Краснодарского края, являющегося частью исторического региона Кубань, а именно на территории Кубано-Приазовской низменности, входящей в Азово-Черноморскую низменность, в пределах дельты реки Кубань - от долины реки Кубань до побережья Азовского моря.

Рисоводство на Кубани началось с принятого решения Совета Труда и Обороны в 1929 г. «О сельскохозяйственном освоении плавней Кубани». Для реализации этого решения был создан Азово-Черноморский рисотрест и Плавстрой во главе с Д.П. Жлобой.

В 1930 г. около хутора Тиховский Красноармейского района проведен первый производственный посев риса. Начата всенародная стройка рисовых систем. Создаются первые рисосеющие хозяйства: зерносовхоз «Приазовские плавни» и рисосовхоз «Черкесский». И уже в 1931 году посевы риса заняли 1300 га, в 1935 г. – 3600, в 1940 г. – 9800 га. В 1941 г. рис занимал более 12 тыс. га, получена урожайность 33,2 ц/га, а валовой сбор зерна составил около 40 тыс. тонн.

Во время войны система рисоводства была полностью разрушена. Ее пришлось создавать заново. В 1946 г. посевы риса достигли 9400 га. В 1955 г. посевная площадь риса доведена до 20 тыс. га, а валовой сбор составил 46 тыс. тонн. К 1966 г. было построено еще 50 тыс. га рисовых систем, в результате чего валовое производство зерна риса составило 192 тыс. тонн, при урожайности 34,4 ц/га. В 1966 году на базе Кубанской рисовой опытной станции был создан Всесоюзный научно-исследовательский институт риса – научный центр рисоводства в стране. Это

способствовало дальнейшему развитию рисоводческой отрасли. 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. К 1980 г. было завершено строительство рисового комплекса Кубани. В него вошли 256 тыс. га рисовых систем, 6 водохранилищ, 34 тыс. км каналов, 185 тыс. гидротехнических сооружений, 1235 насосных станций, около 1350 км линий связи, кроме того – дороги с твердым покрытием, элеваторы и заводы по переработке риса. В 1980 году колхозы, совхозы, другие рисоводческие хозяйства Краснодарского края собрали более одного миллиона тонн риса.

В последующие годы рисоводство Краснодарского края продолжало развиваться достаточно динамично. Большое значение в этом сыграло завершение строительства Тиховского гидроузла.

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 (pH водной вытяжки - 7,1-7,8).

Климат в районах, где выращивается рис, соответствует требованиям культуры риса и характеризуется мягкой зимой и жарким летом. Сумма температур выше 10 °С равна 3400–3500 °С, в том числе за период вегетации – 2920–3040 °С. Температуры, благоприятные для прорастания риса (15 – 18 °С), наступают в третьей декаде апреля – первой декаде мая. Количество дней летом с температурой более 20 °С доходит до 90 дней. Безморозный период продолжается 185-225 дней. Минимальные температуры достигают –25°С. Достаточная сумма положительных температур и относительной влажности воздуха позволяют получить полноценное зерно риса высокого качества.

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 покрывается слоем воды.

На процесс набухания зерна влияет температура. При температуре +13 °С семя, чтобы прорасти, поглощает воду в течение пяти-шести суток, при температуре +17 °С - два дня, при температуре +27° С - 15 часов. Диапазон температур среды, в которой происходит процесс прорастания риса большой: от +12 до +41 °С. Оптимальной температурой считается +18 °С, а продолжительность - до трех дней. Зерно перестает прорастать при температуре от +10 до +12 °С.

Агро-климатические условия рисоводческих районов Кубани 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.

Кубанский рис широко представлен на полках крупных сетевых и интернет-магазинов, среди которых: Ашан, Яндекс, Озон, Лента, Сбермаркет и другие.

Описание характеристик товара:

Рис (Oryza) относится к роду однолетних и многолетних растений семейства злаков, которые очень требовательны к условиям выращивания.

Кубанский рис представлен множеством сортов, различающихся по размерам зерна, пигментации, способу обработки, 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.

Химический состав зерна Кубанского риса характеризуется достаточно высоким содержанием крахмала (72,1-80,4 %), относительно малым – белка (6,9-10,4 %) и жира (1,6-3,3 %). Кроме того, в зерне риса содержится 4,6-6,9 % золы и 8,7-12,2 % клетчатки в пересчете на сухое вещество. Белок риса отлично усваивается организмом человека (до 98 %) и содержит все незаменимые аминокислоты, количество которых у риса выше, чем у основных хлебных злаков – пшеницы и ржи.

Форма зерна Кубанского риса может быть различной (круглой и удлиненной). В зависимости от отношения длины к ширине зерновки, сорта Кубанского риса могут быть круглозерными, среднезерными и 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 на 1000 зерен.

Рис шелушеный получают в результате шелушения зерна Кубанского риса. Длина шелушеной зерновки у длиннозерных сортов Кубанского риса может достигать 10 мм, ширина у круглозерных сортов – 4 мм, соотношение длины зерновки к ширине находится в пределах - 1,5-4,7. Окраска шелушеной 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.

Цвет рисовой крупы в зависимости от вида и сорта может быть: для риса шлифованного – белым (допускаются единичные зерна с цветными оттенками); для риса нешлифованного, риса «карго» - коричневым (различной интенсивности окраски) с красными оттенками (допускаются единичные зерна зеленого цвета). Запах рисовой крупы не затхлый, не плесневый, свойственный рисовой крупе, без посторонних запахов. Вкус – свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький.

У риса выделяют технологические и потребительские признаки качества зерна. Технологические признаки связаны с технологией переработки при получении тех или иных рисопродуктов. Основные из них относятся 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 Кубанского риса.

Признаки риса-зерна:

- пленчатость зерна – 16,0-19,0 %;
- форма зерновки: длина – 6,8-11,5 мм, ширина – 2,4-4,2 мм, толщина – 1,9-2,8 мм, отношение длины к ширине – 1,6-4,8;
- крупность (масса 1000 абсолютно сухих зерен) – 18,0-50,0 г;
- консистенция эндосперма (общая стекловидность) – 50-100 %;
- трещиноватость – 0-65 %.

Признаки риса шелушенного:

- форма зерновки: длина – 4,8-10 мм, ширина – 2,2-4,0 мм, толщина – 1,7-2,6 мм, отношение длины к ширине – 1,5-4,7;
- крупность (масса 1000 абсолютно сухих зерен) – 14,7-40,0 г;
- консистенция эндосперма (общая стекловидность) – 50-100 %;
- трещиноватость – 0-65 %;
- общий выход крупы – 73,8-79,4 %.

Потребительские достоинства риса включают в себя его пищевые и кулинарные свойства. Кулинарные свойства оценивают по консистенции каши, коэффициенту развариваемости, вкусу, цвету.

Кулинарные признаки Кубанского риса:

- цвет – 4,5-5,5 баллов;
- вкус – 4,0-5,5 баллов;
- коэффициент развариваемости – 4,0-5,5;
- консистенция – рассыпчатая;

- содержание белка – 7,5-9,5 %.

Содержание белка выше 8 %, трещиноватость ниже 16 % и общий выход крупы выше 73 % свидетельствует о высокой биологической ценности и высоком технологическом качестве Кубанского риса.

Кубанский рис - высококалорийный и легкоусвояемый продукт. Калорийность зерна риса составляет 3964 кал/г.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Выращивание риса в Краснодарском крае проводится на полях поливного типа. Такие поля представляют собой сложную систему рисовых чеков и каналов. На полях поливного типа корневая система растения практически постоянно находится под водой. Применяемая технология часто позволяет отказываться от применения гербицидов.

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.

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

У риса отмечается семь фенологических фаз роста:

1). Прорастание – семена поглощают воду (23-30 % их массы) и происходит разрастание зародыша с превращением его в молодое растение. Фаза длится от 10 до 16 дней в зависимости от температуры почвы.

2). Всходы – фаза длится от появления первого листа до образования 3-4-го листа.

3). Кущение – начинается с образования 3-4-го листа, длится 25-30 дней и заканчивается при 8-9 листьях. Конус нарастания усиленно разрастается, обосабливаются ось зачаточной метелки и бугорки ее ветвей. Чем длиннее конус нарастания, тем больше ветвей и продуктивней метелка.

4). Выход в трубку – начинается с появления у риса 9-10-го листа. Отмечается интенсивный рост растений и всех его органов. При пониженной температуре (20 °С) удлиняется период формирования метелки и увеличивается ее продуктивность. Понижение температуры достигается увеличением слоя воды и ее проточностью.

5). Выметывание – из влагалища верхнего листа появляется соцветие.

6). Цветение – отмечается одновременно с выметыванием и продолжается 5-7 дней.

7). Созревание – отмечаются фазы молочного состояния и спелости – хрящеватая, мучнистая и полная. Продолжительность созревания - 30-40 дней, очень зависит от температуры воздуха и воды.

Основной вид уборки Кубанского риса - раздельный двухфазный: скашивание специальными рисовыми жатками с укладкой риса в валки и послеуборочный обмолот зерноуборочными комбайнами с подборщиками.

Переработка риса-зерна в крупу осуществляется в соответствии с действующими правилами организации и ведения технологического процесса на крупяных предприятиях.

Для производства крупы рисовой используется рис, предназначенный для переработки в крупу рисовую по ГОСТ 55289-2012 «Рис. Технические условия».

Основными операциями производства рисовой крупы «Кубанский рис» являются: очистка зерна от примесей, обрушивание или шелушение зерна, сортировка продуктов шелушения, шлифование или полирование, очистка и сортировка, упаковка.

Технологический процесс состоит в следующем.

В зерноочистительное отделение зерно риса поступает после очистки в элеваторе. Очистка от крупных, мелких и легких примесей производится на воздушно-ситовом сепараторе.

После очистки от примесей рис-зерно пофракционно-крупное, среднее, мелкое и недозрелое параллельными потоками направляется на процесс шелушения. При этой операции удаляются цветочные пленки, плодовые оболочки или семенные оболочки. Полученные после шелушения

три потока ядра (крупное, мелкое, недозрелое), не смешивая, направляются на шлифование.

В результате шлифования шелушеного зерна вырабатывается рисовая крупа – рис шлифованный – продукт переработки риса в крупу. С поверхности зерновки удаляются плодовая и семенная оболочка, часть эндосперма и зародыш. Шлифование осуществляется путем трех-четырехкратной последовательной обработки зерна на рисошлифовальных машинах.

После шлифования рис сортируется на целое ядро, дроблёное ядро и мучку. Шлифованный Кубанский рис делят на сорта – первый, второй, третий в зависимости от содержания различных, допустимых в крупе, примесей; рис «Карго», дробленый шлифованный рис на сорта не делят.

Крупа рисовая расфасовывается и упаковывается в материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами, способами, которые позволяют обеспечить сохранность их качества и безопасность при их хранении, перевозках и реализации.

Потребительская и транспортная упаковка должна соответствовать ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Маркировка продукции должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Крупу рисовую хранят в чистых, сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями, без постороннего запаха складских помещениях с соблюдением санитарных правил и нормативных документов, утвержденных в установленном порядке. Срок хранения: для риса нешлифованного и риса шлифованного, риса Карго – 12 месяцев, для риса дробленного – 10 месяцев.

Крупу рисовую транспортируют в условиях, обеспечивающих сохранность качества продукции, транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки пищевых продуктов, действующими на данном виде транспорта. Транспортные средства должны быть чистыми, сухими, не зараженными вредителями, без посторонних запахов.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Кубанский рис должен соответствовать требованиям Технических регламентов Таможенного союза к качеству и безопасности: ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна» и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Для проверки качества крупы рисовой из разных мест партии отбирают выборку в количестве 1 % от объема партии. Партией считается любое количество продукции, выработанной в течение одной смены или предназначенной к единовременной отгрузке.

Органолептические показатели определяются производителем от каждой партии продукции, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов, микробиологических и физико-химических показателей осуществляются в соответствии с программой производственного контроля в любой аккредитованной испытательной лаборатории.

Приемочные испытания каждой партии продукции включают:

- определение органолептических показателей;
- оценку внешнего вида, соответствия маркировки, упаковки;
- выборочный контроль массы нетто одной единицы упаковки.

Периодичность контроля устанавливается производителем, при получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей проводят повторный анализ удвоенного объема выборки от той же партии. Результаты повторного анализа считаются окончательными для контролируемой партии и распространяются на всю партию. Партия крупы рисовой, не прошедшая испытания на безопасность, должна быть утилизирована.

Методы контроля:

- отбор проб – по ГОСТ 26312.1;
- определение органолептических показателей – 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 токсичных элементов – по ГОСТ Р51301, ГОСТ 26927, ГОСТ 26929, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933;

- определение микробиологических показателей – по ГОСТ 31659;

- определение содержания пестицидов по методам, утвержденным в установленном порядке;

- определение содержания микотоксинов – по ГОСТ 30711 или по методам, утвержденным в установленном порядке;

- определение металломагнитной примеси – по ГОСТ 20239-74.