РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 340**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **340**

Дата подачи заявки: **08.02.2021**

Номер заявки: **2021706144**

Дата государственной регистрации: **19.04.2024**

Опубликовано: **19.04.2024**

Географическое указание:

ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО СТАВРОПОЛЬЯ

Указание товара:

масло подсолнечное

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

Ставропольский край

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Подсолнечное масло Ставрополья вырабатывается из семян подсолнечника, выращенного исключительно в Ставропольском крае, который является крупнейшей сельскохозяйственной базой по возделыванию подсолнечника в России.

Ставропольский край характеризуется умеренно-континентальным климатом. Зима на преобладающей части территории короткая и неустойчивая. Самый холодный месяц – январь. В первой декаде мая можно отметить наступление сухого, теплого раннего лета. Почвенный покров региона представлен в основном черноземом.

Указанные особенности климата и почвы обеспечивают благоприятные условия для выращивания подсолнечника и определяют свойства его липидного комплекса, а также минимальные значения кислотного и перекисного числа масла, полученного из семян подсолнечника.

Продолжительное лето, характерное для Ставропольского края, дает возможность дозревания подсолнечника на растении в поле, что обеспечивает благоприятные условия для формирования высоких качественных и технологических характеристик семян подсолнечника и выражается в пониженной лузжистости, низких значениях кислотного числа, высокой масличности масличных семян, повышенной стабильности при хранении.

Сухая и солнечная погода, характерная для Ставропольского края, в период сбора семян подсолнечника обеспечивает закладку на хранение семян с оптимальной влажностью, что обусловливает применение минимальных технологических воздействий при проведении кондиционирования семян по влажности и позволяет сохранить высокое качество сырья в процессе хранения.

Традиции изготовления подсолнечного масла в Ставропольском крае связаны с историей его производства на Маслоэкстракционном заводе, который был пущен в производство еще в 1959 году и после модернизаций до настоящего времени осуществляет производство подсолнечного масла.

Реализация подсолнечного масла осуществляется как на внутреннем рынке, так и в страны ближнего зарубежья.

Описание характеристик товара:

Сырьем для изготовления подсолнечного масла Ставрополья являются семена подсолнечника, выращенные в Ставропольском крае.

В зависимости от обработки и уровня значений показателей качества подсолнечное масло Ставрополья подразделяется на нерафинированное и рафинированное.

Физико-химические показатели нерафинированного подсолнечного масла:

- кислотное число – не более 4,00 мг КОН/г;
- перекисное число – не более 10,0 ммоль активного кислорода/кг;
- массовая доля фосфорсодержащих веществ – не более 0,60 %;
- цветное число – не более 25 мг йода;
- массовая доля влаги и летучих веществ – не более 0,20 %;
- массовая доля нежировых примесей – не более 0,10 %.

Органолептические свойства нерафинированного масла:

- запах и вкус, свойственный подсолнечному маслу, без посторонних запахов и привкуса;
- допускается осадок и легкое помутнение или «сетка» над осадком.

Физико-химические показатели рафинированного подсолнечного масла:

- кислотное число – не более 0,40 мг КОН/г;
- перекисное число – не более 10,0 ммоль активного кислорода/кг;
- цветное число – не более 10 мг йода;
- массовая доля влаги и летучих веществ – не более 0,10 %;
- массовая доля фосфорсодержащих веществ – отсутствует;
- массовая доля нежировых примесей – отсутствует.

Органолептические свойства рафинированного подсолнечного масла:

- отсутствие запаха, обезличенный вкус;
- прозрачное без осадка.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Технологический процесс приемки и хранения семян подсолнечника, которые являются сырьем для изготовления подсолнечного масла Ставрополья, состоит из следующих этапов:

- приемка семян подсолнечника;
- очистка семян подсолнечника от сорной примеси;
- сушка семян подсолнечника;
- хранение семян подсолнечника и передача на переработку.

Изготовление нерафинированного подсолнечного масла осуществляется традиционным способом мягкого механического прессования, предварительно обрушенных (лишенных оболочки) обработанных паром семян.

Технологический процесс производства масла состоит из следующих этапов.

1). Обрушивание семян, т.е. отделение лузги от ядра.

Максимальное удаление лузги из семян подсолнечника является обязательным условием, обеспечивающим получение высококачественного масла.

2). Измельчение ядра семян подсолнечника.

Проводят с целью вскрытия клеточной структуры ядра и высвобождения масла из клеточной структуры. Измельчение проводят на специальных вальцевых станках, чтобы с одной стороны вскрыть структуру ядра и высвободить масло, с другой стороны, уменьшить перемешивание семян и контакт семян с воздухом, во избежание неконтролируемых процессов окисления.

3). Жарение и прессование.

Процесс предназначен для влаготепловой обработки мятки на жаровнях с получением мезги. При увлажнении масло вытесняется водой на поверхность, а при нагреве уменьшается вязкость масла, что облегчает его вытекание при отжиме.

4). Фильтрация прессового масла.

Поскольку нерафинированное масло может содержать слизи, кусочки лузги, ядра, что будет придавать маслу посторонний привкус и способствовать быстрой окислительной порче, масло после прессования фильтруют на специальных рамных фильтрах.

Выработанное нерафинированное масло хранится в специальных емкостях, предназначенных для прессового масла. Хранение осуществляется при температуре окружающей среды без доступа света и воздуха в емкости. Емкости герметично закрыты, что исключает контакт воздуха с хранящимся маслом и обуславливает окислительную сохранность масла, емкости не имеют смотровых окон, что обеспечивает отсутствие влияния света на масло и позволяет сохранить качественные показатели.

Транспортирование масла в цех рафинации осуществляется по герметичным закрытым трубопроводам, что исключает контакт масла с воздухом при транспортировке и позволяет сохранить качественные характеристики масла. Процесс рафинации проходит в закрытом оборудовании под вакуумом.

Процесс рафинации масла состоит из следующих этапов:

1). Гидратация – процесс очистки масла от фосфорсодержащих веществ.

Процесс гидратации необходим для удаления из нерафинированного масла фосфатидов, нежировых примесей, частично свободных жирных кислот.

2). Отбеливание масла.

Процесс отбелки масла предназначен для удаления из масла окрашивающих веществ.

3). Выморозка (винтеризация).

Процесс выморозки (винтеризации) масла необходим для удаления из масла воска и воскоподобных веществ.

4). Дезодорация.

Физическая рафинация (дезодорация) масла необходима для удаления из масла веществ, придающих ему вкус и запах.

Рафинированное дезодорированное масло подается в емкости для хранения по закрытым трубопроводам, исключающих контакт масла с воздухом. В эти же емкости подают азот чистый, который позволяет сохранять качественные показатели масла.

Процесс азотирования рафинированного дезодорированного масла перед розливом в бутылки предназначен для насыщения масла азотом с целью предотвращения окислительных процессов в масле и увеличения срока его хранения. Азотирование осуществляется перед подачей масла на линию фасовки.

Линия фасовки является автоматической линией, на которой проводят фасовку подсолнечного масла. Процесс фасовки состоит из следующих стадий:

- выдув бутылки;
- налив бутылки;
- укупорка бутылки;
- наклеивание этикетки;
- датирование;
- автоматическая сборка короба;
- автоматическая сборка паллета.

Фасованное масло хранят в крытых затемненных помещениях вдали от источника тепла и света в закрытом состоянии.

Транспортируют фасованное масло всеми видами транспорта (автомобильным, железнодорожным, речным, морским) с применением правил, действующих на данных видах транспорта.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Контроль сырья, готовой продукции и технологического процесса производства подсолнечного масла Ставрополья осуществляется согласно требованиям нормативной документации в соответствии с Программой производственного контроля завода изготовителя.

При приемке сырья проводится входной контроль качества семян подсолнечника:

- визуальный и измерительный контроль в производственно-технической лаборатории по органолептическим, физико-химическим свойствам и показателям безопасности (для каждой поступающей партии);
- измерительный контроль в аккредитованной лаборатории на содержание токсичных элементов (1 раз в квартал).

В процессе хранения проводится постоянный контроль температуры хранения, контроль по физико-химическим свойствам заложенных на хранение семян.

В процессе технологического производства подсолнечного масла на каждом этапе 1 раз в смену лаборантом химического анализа производственно-технической лаборатории проводится отбор проб сырья и подсолнечного масла для определения физико-химических характеристик и их соответствия требуемым нормативам.

Контроль готовой продукции:

- визуальный и измерительный контроль в производственно-технической лаборатории по органолептическим, физико-химическим свойствам (каждая отгружаемая партия продукции);
- измерительный контроль в аккредитованной лаборатории на содержание токсичных элементов (1 раз в квартал).