РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 379**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **379**

Дата подачи заявки: **11.04.2023**

Номер заявки: **2023730521**

Дата государственной регистрации: **05.06.2025**

Опубликовано: **05.06.2025**

Географическое указание:

МАСЛО БЕЛГОРОДСКОЕ

Указание товара:

масло подсолнечное

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

Белгородская область

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Белгородская область представляет собой южный регион Российской Федерации, где природно-климатические условия и исторические сложившиеся традиции обусловили активное развитие производства растительного масла, которое является одним из основных видов сельскохозяйственной деятельности региона.

Белгородская область на протяжении нескольких столетий имеет репутацию региона с давней традицией изготовления растительных масел, в первую очередь в связи с тем, что она является регионом происхождения подсолнечного масла. В городе Алексеевка Белгородской области впервые в России было изготовлено подсолнечное масло. В 1829 году крепостной крестьянин Даниил Бокарёв при помощи ручного деревянного пресса получил из семечек подсолнечника масло. А в 1833 году местный купец Папушин при содействии Бокарёва там же, в Белгородской области, построил первый в России маслобойный завод, и уже спустя два года им удалось наладить экспорт масла за границу.

Белгородская область обладает высоко плодородными почвами ввиду климатических особенностей региона. Регион располагает большими площадями земель, на которых выращиваются различные культуры, включая рапс, подсолнечник, лен и другие, которые служат основным сырьем для производства растительных масел. Почва Белгородской области преимущественно чернозём, составляющий 77 % всей территории, что обуславливает высокое содержание микро и макроэлементов в произрастающих на такой почве культурах, в том числе в подсолнечнике. Чернозём - это единственная почва, которая содержит максимум гуминовых кислот, кальция и гумуса. В гумусе содержится много фосфора и азота, которые необходимы для

растений.

На территории Белгородской области протекает река Тихая Сосна. Водные ресурсы этой реки и её притоков в настоящее время широко используются в сельском хозяйстве. В Белгородской области находятся основные запасы мела России, что увеличивает количество солей кальция и магния в природной воде. За счет высокого качества воды и насыщенности её микроэлементами плодородность почвы увеличивается.

Белгородская область находится в лесостепной зоне умеренного климата. Здесь не происходит резких перепадов температур, а продолжительность периода с температурами выше +10 °С составляет 150-158 дней, что позволяет выращивать такие теплолюбивые культуры как подсолнечник.

Такие климатические условия и их неизменность привели к тому, что спустя почти 200 лет Белгородская область остается крупнейшим центром переработки подсолнечника в стране.

Таким образом, умеренные климатические условия Белгородской области позволяют стабильно выращивать подсолнечник, служащий основным сырьем для производства МАСЛА БЕЛГОРОДСКОГО. Практически двухсотлетняя культура переработки подсолнечника, возникшая именно на территории современной Белгородской области, обусловила наследственность и при этом постоянное совершенствование технологии переработки, что благоприятно сказывается на качестве масла, производимого в этом регионе.

Описание характеристик товара:

МАСЛО БЕЛГОРОДСКОЕ - это рафинированное дезодорированное, а также нерафинированное подсолнечное масло категории «Высший сорт» по ГОСТ 1129-2013.

МАСЛО БЕЛГОРОДСКОЕ представляет собой растительное масло, получаемое из семян масличных сортов подсолнечника масличного и используемое для непосредственного употребления в пищу и производства пищевых продуктов.

При производстве МАСЛА БЕЛГОРОДСКОГО не используется сырье, содержащее ГМО.

По органолептическим показателям МАСЛО БЕЛГОРОДСКОЕ соответствует следующим требованиям:

1) рафинированное дезодорированное подсолнечное масло категории «Высший сорт»:

- прозрачность: прозрачное, без осадка;
- цвет: светло-желтый;
- запах и вкус: без запаха, вкус обезличенного масла;

2) нерафинированное подсолнечное масло категории «Высший сорт»:

- прозрачность: без осадка или с легким помутнением;
- цвет: желтый;
- запах и вкус: запах, свойственный подсолнечному маслу, без постороннего привкуса.

По физико-химическим показателям МАСЛО БЕЛГОРОДСКОЕ соответствует следующим требованиям:

1) рафинированное дезодорированное подсолнечное масло категории «Высший сорт»:

- цветное число, мг йода, не более: 6;
- кислотное число, мг КОН/г, не более: 0,3;
- массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более: 0,10;
- анизидиновое число, не более: 3,0;
- мыло (качественная проба): отсутствие;
- массовая доля нежировых примесей: отсутствие;
- массовая доля фосфоросодержащих веществ: отсутствие;
- холодный тест: выдерживает испытания;
- перекисное число, мэкв/кг, не более: 4,0;

2) нерафинированное подсолнечное масло категории «Высший сорт»:

- цветное число, мг йода, не более: 15;
- кислотное число, мг КОН/г, не более: 1,50;
- массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более: 0,15;

- массовая доля нежировых примесей, %, не более: 0,05;

- массовая доля фосфоросодержащих веществ, %, не более: 0,20;

- перекисное число, мэкв/кг, не более: 7,0;

По содержанию токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, бенз(а)пирена МАСЛО БЕЛГОРОДСКОЕ отвечает требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 024/2011.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

МАСЛО БЕЛГОРОДСКОЕ производится методом прессования и экстракции семян подсолнечника, выращенного на полях хозяйств Белгородской области.

Белгородская область располагает всеми ресурсами для организации полного цикла производства растительного масла на её территории. Семена, выращенные и закупленные в Белгородской области, попадают в заводские помещения, где происходит их обрушивание, измельчение, влаготепловая обработка и прессование, экстракция масличного сырья. На следующем этапе производства растительного масла сырье подвергается процессу рафинации: масло обрабатывается с целью удаления примесей и тех сопутствующих веществ, которые снижают качество и технологические свойства продукта.

Прессование - отжим масла из сыпучей пористой мезги, полученной из семян подсолнечника.

Экстракция - процесс смачивания «нефтяным растворителем» экстрагируемой частицы жмыха, проникновение растворителя в толщу экстрагируемой частицы жмыха и перенос масла от внешней поверхности слоя в общий поток мисцеллы.

Процесс прессования начинается с измельчения семян подсолнечника.

Измельчение семян представляет собой разрушение клеточной структуры, достижение оптимальных размеров частиц и однородности мятки. Процесс измельчения семян должен производиться только при наличии оградительных щитков на вальцевых станках. Мятка (измельченные семена) собирается конвейером и претерпевает влаготепловую обработку (кондиционирование).

Кондиционирование по влажности и температуре (жарение) в производстве растительных масел является одним из основных процессов подготовки материала к первому прессовому отжиму. В ходе жарения, под воздействием влаги и тепла мятка (мезга) претерпевает ряд изменений, благоприятных для отжима масла. При влаготепловой обработке уменьшается энергия связи масла с материалом. В ходе влаготепловой обработки благодаря росту температуры изменяются физические свойства масла - уменьшается вязкость, плотность и поверхностное натяжение. Чем меньше вязкость и плотность масла, тем полнее его отжим.

После кондиционирования мезга поступает под пресс, где происходит отжим масла и его фильтрация. После окончания процесса прессования образуется два продукта:

- масло прессовое, которое поступает в масло-баковое хозяйство для отстаивания (нерафинированное подсолнечное масло). В дальнейшем оно разливается по ёмкостям для реализации или в купаже с экстракционным подается в цех рафинации;

- жмых, который подвергается дополнительной процедуре экстракции.

В ходе экстракции жмых размещается на ленточном транспортере, который состоит из шарнирно-сочлененных рам, опирающихся на ролики и сварной колосниковой решетки из нержавеющей стали. На протяжении всего цикла экстракции жмых обильно орошается растворителем (нефрасом). Устройство экстрактора выполнено таким образом, что на орошение вновь поступающего материала поступает «богатая» мисцелла, т.е. растворитель, поступивший с предшествующих участков орошения и уже содержащий в зависимости от экстрагируемого материала от 20 % до 25 % масла. По мере движения транспортера, находящийся на нем материал орошается мисцеллой убывающей концентрации, а из самого последнего разбрызгивателя подается чистый растворитель. Таким образом, поступающий на экстракцию нефрас первоначально контактирует с материалом, из которого значительная часть масла уже удалена, по мере насыщения маслом растворитель (ставший уже мисцеллой) подается на орошение материала с все большим и большим содержанием масла, и в конце концов орошает только что поступивший

материал и собирается в поддоне под первым разбрызгивателем. Подача азота используется для продувки экстрактора во время пуска и остановки и для продувки трубопровода, подающего масло.

Далее масло проходит процедуру рафинации, на которой масло обрабатывается с целью удаления примесей и тех сопутствующих веществ, которые снижают качество и технологические свойства продукта.

Рафинация представляет собой сложный комплекс различных физических процессов, посредством которых можно избирательно воздействовать на сопутствующие вещества, ослаблять их связи с триацилглицеринами и выводить их из состава масла.

Процесс рафинации разделяется на гидратацию и нейтрализацию.

Гидратация – это процесс смешивания масла с раствором лимонной кислоты и раствором щелочи. Затем посредством сепараторов получается гидратированное масло и фосфатидный концентрат. Далее масло подвергается нейтрализации.

Нейтрализация - это процесс извлечения из масла свободных жирных кислот в результате взаимодействия с водным щелочным раствором. После завершения процесса получают рафинированное масло и отходы - соапстоки и промывные воды.

Соапсток - это смесь натриевых солей жирных кислот, нейтрального масла, воды, неиспользованной щелочи и других соединений, получающихся в результате реакции щелочи с различными примесями.

Масло из цеха рафинации поступает в цех фасовки масла по трубопроводу в емкости. Непосредственно перед фасовкой масло охлаждается или подогревается (в зависимости от сезона) до температуры масла в летнее время - не более 45 °С, в зимнее время - не более 60 °С, проходит через фильтр и поступает в расходные емкости, где обрабатывается азотом с целью предотвращения окисления и увеличения срока годности продукта. Далее масло поступает на фасовочные машины и разливается в потребительскую тару (бутылки).

Расфасованное и укупоренное масло укладывается в групповую упаковку и отправляется на склад, откуда производится отгрузка продукции в реализацию. Хранят фасованное подсолнечное масло в потребительской таре в крытых затемненных помещениях.

Транспортирование и хранение МАСЛА БЕЛГОРОДСКОГО производится согласно ТР ТС 024/2011.

Масло транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта. При перевозке, погрузке и выгрузке упаковки масла должны быть предохранены от воздействия атмосферных осадков и солнечных лучей.

Масло в потребительской таре должно храниться в сухих, чистых, закрытых затемненных, хорошо вентилируемых складских помещениях.

При транспортировке и хранении масла должны соблюдаться меры, препятствующие любому виду загрязнения пищевых продуктов и предупреждающие их порчу.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Контроль за соблюдением условий производства и сохранением характеристик МАСЛА БЕЛГОРОДСКОГО осуществляется на предприятии производителя в соответствии с внутренними документами и включает следующие меры.

Периодичность контроля следующая:

- на этапе измельчения семян подсолнечника - от 1 до 12 раз в смену;
- на этапе подачи азота - постоянная, с записью в журнал 4 раза в смену;
- на этапе кондиционирования мятки – постоянная, с записью в журнал в зависимости от показателей;
- на этапе прессования мезги – постоянная, с записью в журнал 12 раз в смену;
- на этапе подачи жмыха на экстракцию – постоянно по компьютеру;
- на этапе очистки масла на центрифуге-декантер – постоянная, с записью в журнал 4 раза в смену;

- на этапе охлаждения и отгрузки масла в емкости (маслосливной) – постоянная, с записью в журнал 12 раз в смену;

- на этапе подачи жмыховой ракушки в экстрактор – постоянная, с записью в журнал 4 раза в смену;

- на этапе экстракции масла из подсолнечного жмыха – постоянная, с записью в журнал 6 раз в смену.

Каждая партия сырья (семян подсолнечника) 1 раз в 6 месяцев проверяется на содержание ГМО, радионуклидов, пестицидов и по другим микробиологическим и физико-химическим показателям.

На этапе до рафинирования подсолнечное масло 1 раз в 6 месяцев проверяется на содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов и по другим показателям в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

После рафинирования до фасовки масло 1 раз в 6 месяцев проверяется на содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов и по другим показателям в соответствии с ТР ТС 021/2011, а также 1 раз в 12 месяцев на содержание диоксинов и диоксиноподобных ПХБ.

Фасованное масло 1 раз в 6 месяцев проверяется на содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов и по другим показателям в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Кроме этого, 1 раз в 12 месяцев оно также проверяется на содержание полиароматических углеводородов, диоксинов и диоксиноподобных ПХБ.

Упаковка (ПЭТ бутылка и крышка к ней) 1 раз в 3 года проверяются в соответствии с Регламентом ЕК № 10/2011, в частности, на предмет возможного влияния на органолептические свойства пищевых продуктов (визуальный осмотр), на содержание токсичных веществ (физико-химический анализ).