РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 382**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **382**

Дата подачи заявки: **19.08.2024**

Номер заявки: **2024791926**

Дата государственной регистрации: **30.07.2025**

Опубликовано: **30.07.2025**

Географическое указание:

БОГУЧАРСКИЕ СЕМЕЧКИ

Указание товара:

семечки (семена подсолнечника обжаренные)

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

Богучарский район Воронежской области

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Производство Богучарских семечек (семян подсолнечника обжаренных) осуществляется на территории Богучарского района Воронежской области. Производитель - компания «Агро-Спутник» была образована в 2002 году. Умеренный климат, удачное географическое положение, отборная сырьевая база и собственные поля подсолнечников способствовали развитию компании как с момента её появления, так и по настоящее время. Качественное сырьё, высокий профессионализм сотрудников, оснащенные лаборатории, которые контролируют качество на всех этапах производства (от строгого отбора сырья до фасовки продукции), инновационное оборудование – всё это привело к высокому и стабильному качеству производимой продукции.

О наличии высокой репутации товара, связанной в значительной степени с его географическим происхождением, свидетельствуют полученные награды за высокое качество Богучарских семечек (семян подсолнечника обжаренных):

- дипломы 1-ой и 2-ой степени за высокие потребительские свойства семечек «Богучарские», представленных на 20-й Международной выставке продуктов питания, напитков и сырья для их производства «ПРОДЭКСПО-2013», с присвоением золотой и серебряной медалей «За качество», Москва, 2013 г.;

- дипломы 1-ой и 2-ой степени за высокие потребительские свойства семечек «Богучарские», представленных на 21-й Международной выставке продуктов питания, напитков и сырья для их производства «ПРОДЭКСПО-2014», с присвоением золотой и серебряной медалей «За качество», Москва, 2014 г.;

- диплом обладателя золотой медали за высокое качество продукта ядра подсолнечника жареные «Богучарские» на международном профессиональном дегустационном конкурсе продуктов питания и напитков «Продукт года 2014» в рамках выставки «World food Moscow», Москва, 2014 г.;

- диплом обладателя бронзовой медали за продукт семена подсолнечника обжаренные «Богучарские» на международном профессиональном дегустационном конкурсе продуктов питания и напитков «Продукт года 2014» в рамках выставки «World food Moscow», Москва, 2014 г.;

- диплом лауреата и обладателя бронзовой медали за ядра подсолнечника обжаренные «Богучарские» международного конкурса «Лучший продукт-2015» на 22-й международной выставке продуктов питания, напитков и сырья для их производства «ПРОДЭКСПО-2015», Москва, 2015 г.;

- дипломы всероссийского конкурса программы «100 лучших товаров России», Москва, 2015, 2019 гг.;

- дипломы лауреата смотра-конкурса «Воронежское качество», г. Воронеж, 2015, 2017, 2019 гг.;

- диплом лауреата и обладателя серебряной медали за семена подсолнечника обжаренные «Богучарские» международного конкурса «Лучший продукт-2018» на 25-й юбилейной международной выставке продуктов питания, напитков и сырья для их производства «ПРОДЭКСПО-2018», Москва, 2018 г.

Высокая репутации Богучарских семечек подтверждается также тем, что Богучарские семечки реализуются свыше 20 лет, поставляются более чем в 30 регионах России и представлены в крупных торговых федеральных сетях, на крупнейших российских маркетплейсах, в оптовых и розничных магазинах.

Описание характеристик товара:

1. Сырье.

Для производства семян подсолнечника используют следующее сырьё, соответствующее требованиям ТР ТС 015/2011 и ТР ТС 021/2011:

- подсолнечник по ГОСТ 22391-2015;

- соль поваренная пищевая по ГОСТ Р 51574-2018.

2. Физические характеристики:

- внешний вид: семена целые, здоровые, чистые. Допускается наличие семян с треснувшей кожурой.

3. Физико-химические показатели:

- массовая доля влаги - не более 2,0 %;

- массовая доля хлоридов (для подсоленных) - не более 2,0 %;

- кислотное число масла - не более 2,0 мг КОН;

- массовая доля сорной примеси - не более 0,5 %;

- массовая доля масличной примеси - не более 5,0 %;

- массовая доля металломагнитных примесей - не более 3 мг на 1 кг семян;

- наличие семян с треснувшей кожурой - не более 15 %.

4. Микробиологические показатели:

- патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы – не допускается в 25 г продукта;

- токсичные элементы: свинец - не более 1,0 мг/кг; мышьяк - не более 0,3 мг/кг; кадмий - не более 0,1 мг/кг; ртуть - не более 0,05 мг/кг;

- пестициды: гексахлорциклогексан - не более 0,5 мг/кг, ДДТ и его метаболиты - не более 0,15 мг/кг;

- микотоксины: афлатоксин В-1 - не более 0,005 мг/кг.

5. Органолептические свойства:

- запах: свойственный обжаренным семенам подсолнечника, без затхлости и других посторонних запахов;

- цвет: свойственный семенам подсолнечника данного типа (черный или белый);

- вкус: свойственный обжаренным семенам подсолнечника, без горечи и других посторонних привкусов. Для подсоленных – вкус солоноватый.

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта:

- семена подсолнечника обжаренные (в т. ч. подсоленные): белки 22,3 г, жиры: 56,3 г, углеводы 3,6 г, энергетическая ценность - 600 ккал.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Технологический процесс производства семян подсолнечника обжаренных включает в себя следующие этапы:

1. Приемка сырья и вспомогательных материалов.

Сырье подается на склад, где мешки с продукцией размещают на поддоны, с учетом вида продукции, даты выработки, в соответствии с маркировкой продукции и сопроводительной документацией.

2. Подготовка сырья.

При поступлении сырья и вспомогательных материалов осматривают транспортную упаковку на целостность и чистоту упаковки.

После осмотра упаковки мешки перед вскрытием очищают снаружи от пыли и вспарывают по шву, не допуская попадания зашивочного материала в продукцию.

3. Проверка металлопримесей в сырье.

Сырье, поступающее на производство, проходит через магнитные решетки для полного исключения попадания металлопримесей в готовую продукцию.

4. Обжаривание семян.

Для обжаривания подсолнечника на предприятии применяют печи туннельного типа, принцип действия которых основан на обжаривании продукта в потоке горячего воздуха, так называемом «кипящем слое».

Семена подсолнечника в зависимости от назначения выпускаются в следующем ассортименте:

- семена подсолнечника (белые, черные) обжаренные;

- семена подсолнечника (белые, черные) обжаренные подсоленные.

Жарка происходит в жарочном шкафу. Продукт попадает в ротор, который установлен на сетке. Давление нагретого воздуха создает псевдо-сжиженный слой, при котором и происходит термическая обработка продукта при температуре от 140 до 175 °С в течение 6-10 мин.

Готовность обжариваемого продукта определяют органолептически: по заметному изменению цвета ядра от светло-кремового до золотистого и вкуса жареной семечки. Далее горячий продукт подается транспортером в дозреватель на 2-3 мин. и затем поступает в охладитель, там он охлаждается до температуры 30-35 °С в течение 5 мин. После охлаждения продукт поступает на фасовку.

5. Фасовка и упаковка готового продукта.

Семена подсолнечника обжаренные фасуют в потребительскую тару. Семена подсолнечника, упакованные в потребительскую тару, укладывают в ящики из гофрированного картона. Упакованная продукция складируется отдельно по каждому виду, дате выработки и массе нетто фасованной продукции.

6. Хранение и транспортирование фасованной продукции.

Семена подсолнечника транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта, санитарными правилами и условиями хранения, утвержденными в установленном порядке.

Семена подсолнечника должны храниться в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов помещениях, при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Срок годности семян подсолнечника:

- семена подсолнечника обжаренные (черные) – 4 месяца;
- семена подсолнечника обжаренные (белые) – 6 месяцев.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Контроль за соблюдением условий производства и сохранением характеристик продукции «Богучарские семечки» осуществляется на предприятии изготовителя в соответствии с внутренними документами и включает следующие меры.

Перед началом производства продукции осуществляется входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов. В каждой поставляемой партии сырья определяются органолептические и физико-химические показатели путем проведения лабораторных исследований;

Мешки с нарушенной упаковкой (семян подсолнечника) тщательно осматривают и складируют отдельно. В случае несоответствия продукции по органолептическим показателям от данных мешков отбирают образцы и направляют в лабораторию для определения качества продукции на соответствие требованиям нормативной или технической документации.

Производят проверку магнитных решеток на силу магнитов и количество металлопримесей в сырье каждой партии при поступлении на предприятие, а также в течение смены 2-3 раза. Наличие металлопримесей в готовой продукции не допускается.

Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов (готовой продукции):

- органолептические показатели – каждая партия;
- микробиологические показатели (токсичные элементы, микотоксины (афлотоксин В1), пестициды (ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты)) – 2 раза в год.

Упаковывание продукции осуществляют в соответствии с требованиями ТР ТС 005/2011, обеспечивающие сохранность качества и безопасности продукта.

Ответственность за обеспечение правильности стандартной массы единицы упаковки с продукцией несут старший смены, лаборант и главный технолог.

Контроль упакованной продукции по массе нетто, за качеством упаковки и маркировки осуществляется постоянно старшим по смене.