РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 387**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **387**

Дата подачи заявки: **13.09.2024**

Номер заявки: **2024802940**

Дата государственной регистрации: **22.09.2025**

Опубликовано: **22.09.2025**

Географическое указание:

ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО «САРАТОВСКОЕ»

Указание товара:
масло подсолнечное

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

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Для Саратовской области характерен умеренно-континентальный климат.

Средние месячные температуры воздуха в июле 20–24 ºС. Средние месячные температуры в январе колеблются от -11 ºС до -14 ºС. Годовая сумма осадков составляет от 500-580 мм до 375-425 мм. Относительная влажность воздуха зимой повсеместно превышает 80 %, летом она составляет 60-50 %.

В Саратовской области преобладают плодородные каштановые почвы, богатые гумусом (перегноем).

Подсолнечник относится к теплолюбивым растениям, с оптимальной температурой произрастания 22-25 ºС. Культура характеризуется продолжительным вегетационным периодом от всходов до полной спелости, в среднем он составляет 100-130 дней. За это время подсолнечнику требуется накопление суммы активных температур на уровне 2500-2800 ºС.

Подсолнечник нуждается в достаточном увлажнении в период активной вегетативной массы и налива семян. Оптимальное число осадков за период вегетации должно составлять – 400-500 мм.

Лучше всего подсолнечник растет на чернозёмах с содержанием гумуса от 3 %.

Оптимальная кислотность почвы – нейтральная или слабо-кислая (pH 6-7). Хорошую урожайность обеспечивают каштановые почвы.

В Саратовской области лето достаточно теплое и продолжительное, благодаря чему подсолнечник активно культивируется. При этом, выпадает достаточное количество осадков для необходимого роста и созревания подсолнечника, что исключает его слишком низкую влажность.

В каштановых и темно-каштановых почвах Саратовской области содержание гумуса составляет 3,9 %, pH – 7,1.

Благодаря благоприятным условиям произрастания подсолнечника Саратовская область входит в тройку лидеров по производству подсолнечного масла в Приволжском федеральном округе.

Уборка урожая начинается в конце августа – начале сентября и заканчивается в сентябре-октябре, в период минимального количества дождей в Саратовской области, что позволяет достигать небольшой влажности и сорности подсолнечника, из которого производится ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО «САРАТОВСКОЕ».

География поставок ПОДСОЛНЕЧНОГО МАСЛА «САРАТОВСКОЕ» обширна и давно вышла за пределы Саратовской области. Масло реализуется в различных регионах страны, в том числе в городах Екатеринбург, Хабаровск, республиках Коми, Башкортостан, Пермском крае, Сахалинской, Челябинской, Оренбургской областях.

ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО «САРАТОВСКОЕ» также поставляется в страны ближнего и дальнего зарубежья: Республику Беларусь, Республику Азербайджан, Афганистан.

Безопасность и качество ПОДСОЛНЕЧНОГО МАСЛА «САРАТОВСКОЕ» регулярно подтверждается сертификатами и декларациями о соответствии.

В 2016 году ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО «САРАТОВСКОЕ» стало победителем в конкурсе «Лучший продукт-2016» и удостоено диплома I степени Министерства сельского хозяйства Саратовской области.

Описание характеристик товара:

ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО «САРАТОВСКОЕ» - это рафинированное дезодорированное подсолнечное масло Первого сорта и нерафинированное подсолнечное масло Первого сорта.

По органолептическим показателям ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО «САРАТОВСКОЕ» соответствует следующим требованиям:

1) рафинированное дезодорированное масло Первого сорта:
- прозрачность: прозрачное, без осадка;
- запах и вкус: без запаха, вкус обезличенный;

2) нерафинированное подсолнечное масло Первого сорта:
- прозрачность: прозрачное;
- запах и вкус: свойственный подсолнечному маслу, без постороннего запаха и привкуса.

По физико-химическим показателям ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО «САРАТОВСКОЕ» соответствует следующим требованиям:

1) рафинированное дезодорированное подсолнечное масло Первого сорта:
- цветное число, мг йода, - 5;
- кислотное число, мг КОН/г, - 0,2;
- массовая доля влаги и летучих веществ, %, - 0,05;
- массовая доля нежировых примесей, %, менее 0,01;
- массовая доля фосфоросодержащих веществ, %, менее 0,0005;
- перекисное число, ммоль ½ О/кг, - 0,2;

2) нерафинированное подсолнечное масло Первого сорта:
- цветное число, мг йода, - 10;
- кислотное число, мг КОН/г, - 0,8;
- массовая доля влаги и летучих веществ, %, - 0,08;
- массовая доля нежировых примесей, %, менее 0,01;
- массовая доля фосфоросодержащих веществ, %, - 0,031;
- перекисное число, ммоль ½ О/кг, - 1,1.

По содержанию токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО «САРАТОВСКОЕ» отвечает требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 024/2011, ГОСТ 1129-2013.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Все партии семян проходят тщательную проверку.

В зависимости от показателей семена направляются на дальнейшую подработку (очистку, сушку). После подработки семечка направляется на хранение в башни силосного типа и механизированные склады, где ведется контроль за процессом хранения.

Со складов подсолнечник проходя финишную очистку поступает в рушально-веечный цех.

Здесь семена обрушиваются на рушках и далее поступают на рассевы и вейки для отделения лузги. Лузга поступает в котельную, где сжигается в котлах для получения пара, используемого в технологическом процессе.

Очищенное ядро, проходя через вальцевые станки измельчается и поступает в жаровни для прохождения влаготепловой обработки. Прогретая при невысоких температурах мезга поступает на прессование. В процессе прессования получается масло и жмых.

Масло после отжима для осветления подается на декантатор. На нем удаляются твердые примеси. Далее масло направляется в цех фильтрации.

Жмых после прессования гранулируется в цехе гранулирования и подается в цех экстракции. Здесь масло добывается с помощью промывания жмыха растворителем.

Далее масло и растворитель разделяются под воздействием температуры. Растворитель направляется на повторное промывание жмыха, а масло поступает в цех фильтрации.

После извлечения масла растворителем из жмыха получается ценный питательный для животных продукт - шрот.

Технология рафинированного дезодорированного масла.

1. Гидратация: прессовое масло смешивается с экстракционным в пропорции 3:1 и поступает на гидратацию (реагент ортофосфорная кислота), где происходит формирование фосфатидов (мицелл).

2. Винтеризация: в процессе выморозки масло охлаждается до 8 ºС и проходит экспозицию в течение 6–8 часов, где формируются хлопья восковых соединений.

3. Нейтрализация: после выморозки масло нагревается до 20 ºС и нейтрализуется едким натром для удаления свободных жирных кислот.

4. Сепарирование: после нейтрализации масло поступает на сепараторы, где происходит разделение фаз на чистое масло и гидрофуз.

5. Отбеливание - используется для проведения адсорбционной очистки от различных пигментов и остатков фосфатидов и мыла после щелочной нейтрализации.

6. Дезодорация является завершающей стадией рафинации масла подсолнечного. Масло, находящееся в дезодораторе под вакуумом обрабатывается острым паром, в результате производится удаление одорирующих веществ и жирных кислот.

Масло, поступающее с цеха фильтрации и дезодорации, подается в накопительные емкости объемом 50 м³. Дезодорированное подсолнечное масло перед поступлением в емкость насыщается через эжектор газообразным 99% азотом для предотвращения окисления масла кислородом воздуха и увеличения срока годности продукта, за счет вытеснения азотом кислорода из масла.

После азотирования масло охлаждается через теплообменники в системе холодильной установки до температуры +18ºС. Далее масло проходит через фильтры.

Перед автоматом розлива на маслопроводе подачи масла в автомате розлива стоит система эжекторов, при помощи которой масло насыщается газообразным 99 % азотом из азотной станции, непосредственно перед розливом в ПЭТ бутылку.

После налива продукта непосредственно перед укупориванием, в бутылку подается жидкий азот для сохранения товарного вида и полезных свойств продукта на более продолжительный срок. Принцип: пузырьки этого вещества являются своеобразным барьером, который предотвращает соприкосновение продукта с воздухом, не давая ему окисляться.

Технология нерафинированного масла.

1. Гидратация: прессовое масло поступает на гидратацию (реагент ортофосфорная кислота) где происходит формирование фосфатидов (мицелл).

2. Винтеризация: в процессе выморозки масло охлаждается до 8 ºС и проходит экспозицию в течение 6-8 часов, где формируются хлопья восковых соединений.

3. Нейтрализация: после выморозки масло нагревается до 20 ºС и нейтрализуется едким натром для удаления свободных жирных кислот.

4. Сепарирование: после нейтрализации масло поступает на сепараторы, где происходит разделение фаз на чистое масло и гидрофуз.

5. Отбеливание - используется для проведения адсорбционной очистки от различных пигментов и остатков фосфатидов, далее масло проходит полицейские фильтра и поступает на розлив.

Технология розлива подсолнечного масла.

После стадии фильтрации и дезодорирования масло поступает в технологические емкости цеха розлива.

Для розлива масла используются бутылки объемом от 0,5 до 5 литров. Далее бутылка подается пневмотранспортом на линию розлива. Здесь масло разливается в бутылки, закрывается крышкой. Далее на этикетировочной машине наклеивается этикетка и наносится дата розлива.

Следующим этапом идет формирование коробов и укладка в них готовых бутылок с маслом. Короба с маслом укладываются на паллеты и обматываются стрейч-пленкой.

Подсолнечное масло, фасованное в потребительскую тару, хранят в крытых затемненных помещениях. Готовый продукт в паллетах отгружается в автотранспорт и доставляется в магазины.

Срок годности масла подсолнечного, фасованного в потребительскую тару, составляет:
- для рафинированного дезодорированного первый сорт – 18 месяцев;
- для нерафинированного – 8 месяцев.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

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

1). Приемка, очистка, сушка сырья.

Каждая партия семян подсолнечника, поступающая на предприятие, проходит отбор проб для определения показателей на соответствие нормативным документам по следующим параметрам: цвет, запах, состояние, массовая доля влаги, сорная примесь, кислотное кисло, масличная примесь, масличность, зараженность вредителями.

2). Производство прессового масла методом однократного прессования.

Из места хранения семена поступают в цех по производству растительного масла. В потоке после магнитной колонки производится отбор проб на следующие показатели: массовая доля влаги, сорная примесь, кислотное число, масличность.

Перед вальцами на магнитных колонках отбирается проба для определения лузжистости ядра. На шнеке лузги определяются показатели выноса ядра в лузгу. После вальцов определяется степень измельчения мятки на выходе с вальцов.

Перед входом в пресс определяется температура мезги. После фильтров или декантера определяются следующие показатели нерафинированного масла: запах, вкус, прозрачность, кислотное число, цветное число, перекисное число, МДФ, массовая доля влаги и летучих веществ.

3). Переработка жмыха подсолнечного методом экстракции.

Производится отбор проб растворителя на плотность, наличие влаги и механических примесей. На магнитной колоне перед входом в экстрактор производится отбор проб жмыха, поступающего на экстракцию по следующим показателям: температура, массовая доля влаги, масличность, проход через сито 1 мм.

Поступающий в экстрактор растворитель проверяется на наличие воды, механических примесей, плотность, содержание масла, при выходе из нагревателя определяется температура растворителя.

Мисцелла поле фильтрации проверяется на прозрачность, содержание механических примесей, определяется её концентрация. После дистиллятора у экстракционного масла определяется температура и температура вспышки.

В накопительной емкости производится проверка экстракционного масла при сдаче на склад по следующим показателям: температура вспышки кислотное число, перекисное число, цветное число, МДФ, массовая доля влаги.

4). Рафинация, дезодорация.

На участке фильтрации проверяется:
- ортофосфорная кислота - на внешний вид и концентрацию,
- гидроксид натрия - на внешний вид и концентрацию,
- лимонная кислота - на внешний вид, цвет, запах, структуру, механические примеси,
- фильтрующие порошки - на внешний вид, цвет, влажность,
- отбеливающие порошки – на внешний вид, цвет, влажность, остаточную кислотность.

В кристаллизаторе определяется кислотное число масла, направляемого на нейтрализацию. После сепаратора масло проходит проверку по показателям МДФ, мыло (качественный анализ), прозрачность.

После отбеливания и фильтрации масло проходит проверку по следующим показателям: кислотное число, перекисное число, цветное число, МДФ, мыло (качественная проба), вкус.

На этапе дезодорации определяется температура, остаточное давление, прозрачность.

Перед сливом из дезодоратора масло оценивается по следующим показателям: запах, вкус, кислотное число, перекисное число, цветное число.

5). Розлив масла.

Перед розливом масло проверяется на наличие примесей, определяется температура масла.

На линии розлива масло проверяется по следующим показателям: кислотное число, перекисное число, цветное число, МДФ, массовая доля влаги, мыло, наличие примесей, температура, вес, разряжение в бутылке при охлаждении, присутствие восков.

Извещения, касающиеся географических указаний

Изменение описания характеристик товара:

Описание характеристик товара:

ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО «САРАТОВСКОЕ» - это рафинированное дезодорированное подсолнечное масло и нерафинированное подсолнечное масло.

По органолептическим показателям ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО «САРАТОВСКОЕ» соответствует следующим требованиям:

1) рафинированное дезодорированное масло:

- прозрачность: прозрачное, без осадка;
- запах и вкус: без запаха, вкус обезличенный;

2) нерафинированное подсолнечное масло:

- прозрачность: допускается осадок и легкое помутнение или «сетка» над осадком;
- запах и вкус: свойственный подсолнечному маслу, без постороннего запаха и привкуса.

По физико-химическим показателям ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО «САРАТОВСКОЕ» соответствует следующим требованиям:

1) рафинированное дезодорированное подсолнечное масло:

- кислотное число, мг КОН/г, - не более 0,4;
- массовая доля влаги и летучих веществ, %, - не более 0,1;
- массовая доля нежировых примесей, %, - отсутствие;
- массовая доля фосфоросодержащих веществ, %, - отсутствие;
- перекисное число, ммоль ½ О/кг, не более 10,0;

2) нерафинированное подсолнечное масло:

- кислотное число, мг КОН/г, - не более 4,0;
- массовая доля влаги и летучих веществ, %, - не более 0,2;
- массовая доля нежировых примесей, %, - не более 0,1;
- массовая доля фосфоросодержащих веществ, %, - не более 0,6;
- перекисное число, ммоль ½ О/кг, - не более 10.

По содержанию токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО «САРАТОВСКОЕ» отвечает требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 024/2011, ГОСТ 1129- 2013.

Дата внесения записи в Государственный реестр: 20.05.2026

Дата публикации и номер бюллетеня: 20.05.2026, № 10-2026.

Изменение описания способа производства товара (условий его хранения и транспортировки):

Описание способа производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Все партии семян проходят тщательную проверку.

В зависимости от показателей семена направляются на дальнейшую подработку (очистку, сушку). После подработки семечка направляется на хранение в башни силосного типа и механизированные склады, где ведется контроль за процессом хранения.

Со складов подсолнечник проходя финишную очистку поступает в рушально-веечный цех.

Здесь семена обрушиваются на рушках и далее поступают на рассевы и вейки для отделения лузги. Лузга поступает в котельную, где сжигается в котлах для получения пара, используемого в технологическом процессе.

Очищенное ядро, проходя через вальцевые станки измельчается и поступает в жаровни для прохождения влаготепловой обработки. Прогретая при невысоких температурах мезга поступает на прессование. В процессе прессования получается масло и жмых.

Масло после отжима для осветления подается на декантатор. На нем удаляются твердые примеси. Далее масло направляется в цех фильтрации.

Жмых после прессования гранулируется в цехе гранулирования и подается в цех экстракции. Здесь масло добывается с помощью промывания жмыха растворителем. Далее масло и растворитель разделяются под воздействием температуры. Растворитель направляется на повторное промывание жмыха, а масло поступает в цех фильтрации.

После извлечения масла растворителем из жмыха получается ценный питательный для животных продукт - шрот.

Технология рафинированного дезодорированного масла.

1. Гидратация: прессовое масло смешивается с экстракционным в пропорции 3:1 и поступает на гидратацию (реагент ортофосфорная кислота), где происходит формирование фосфатидов (мицелл).

2. Винтеризация: в процессе выморозки масло охлаждается до 8 ºС и проходит экспозицию в течение 6–8 часов, где формируются хлопья восковых соединений.

3. Нейтрализация: после выморозки масло нагревается до 20 ºС и нейтрализуется едким натром для удаления свободных жирных кислот.

4. Сепарирование: после нейтрализации масло поступает на сепараторы, где происходит разделение фаз на чистое масло и гидрофуз.

5. Отбеливание — используется для проведения адсорбционной очистки от различных пигментов и остатков фосфатидов и мыла после щелочной нейтрализации.

6. Дезодорация является завершающей стадией рафинации масла подсолнечного. Масло, находящееся в дезодораторе под вакуумом обрабатывается острым паром, в результате производится удаление одорирующих веществ и жирных кислот.

Масло, поступающее с цеха фильтрации и дезодорации, подается в накопительные емкости объемом 50 м³. Дезодорированное подсолнечное масло перед поступлением в емкость насыщается через эжектор газообразным 99% азотом для предотвращения окисления масла кислородом воздуха и увеличения срока годности продукта, за счет вытеснения азотом кислорода из масла.

После азотирования масло охлаждается через теплообменники в системе холодильной установки до температуры +18 ºС. Далее масло проходит через фильтры.

Перед автоматом розлива на маслопроводе подачи масла в автомате розлива стоит система эжекторов, при помощи которой масло насыщается газообразным 99 % азотом из азотной станции, непосредственно перед розливом в ПЭТ бутылку.

После налива продукта непосредственно перед укупориванием, в бутылку подается жидкий азот для сохранения товарного вида и полезных свойств продукта на более продолжительный срок. Принцип: пузырьки этого вещества являются своеобразным барьером, который предотвращает соприкосновение продукта с воздухом, не давая ему окисляться.

Технология нерафинированного масла.

1. Гидратация: прессовое масло поступает на гидратацию (реагент ортофосфорная кислота) где происходит формирование фосфатидов (мицелл).

2. Винтеризация: в процессе выморозки масло охлаждается до 8 ºС и проходит экспозицию в течение 6-8 часов, где формируются хлопья восковых соединений.

3. Нейтрализация: после выморозки масло нагревается до 20 ºС и нейтрализуется едким натром для удаления свободных жирных кислот.

4. Сепарирование: после нейтрализации масло поступает на сепараторы, где происходит разделение фаз на чистое масло и гидрофуз.

5. Отбеливание - используется для проведения адсорбционной очистки от различных пигментов и остатков фосфатидов, далее масло проходит полицейские фильтра и поступает на розлив.

Технология розлива подсолнечного масла.

После стадии фильтрации и дезодорирования масло поступает в технологические емкости цеха розлива.

Для розлива масла используются бутылки объемом от 0,5 до 5 литров. Далее бутылка подается пневмотранспортом на линию розлива. Здесь масло разливается в бутылки, закрывается крышкой. Далее на этикетировочной машине наклеивается этикетка и наносится дата розлива.

Следующим этапом идет формирование коробов и укладка в них готовых бутылок с маслом. Короба с маслом укладываются на паллеты и обматываются стрейч-пленкой.

Подсолнечное масло, фасованное в потребительскую тару, хранят в крытых затемненных помещениях. Готовый продукт в паллетах отгружается в автотранспорт и доставляется в магазины.

Срок годности масла подсолнечного, фасованного в потребительскую тару, составляет:

- для рафинированного дезодорированного – 14-18 месяцев;
- для нерафинированного – 8 месяцев.

Дата внесения записи в Государственный реестр: 20.05.2026

Дата публикации и номер бюллетеня: 20.05.2026, № 10-2026.