

Реєстр № 16

Відомості про реєстрацію кваліфікованих зазначень походження товарів

Номер реєстрації	16
Дата реєстрації	26.12.2011
Номер заявки	і 200900003
Дата подання заявки	08.07.2009
Дата публікації відомостей про реєстрацію та номер бюлетеня	26.12.2011 Бюл. № 24
Зареєстроване кваліфіковане зазначення походження товару	БАЛАКЛАВА
Кваліфікація кваліфікованого зазначення походження товару	Назва місця походження товару
Назва товару, для якого реєструється кваліфіковане зазначення походження товару	Вина, вина ігристі

Назва та межі географічного місця, де виробляється товар і з яким пов'язуються особливі властивості, певні якості або інші характеристики товару:

Виробничі потужності Товариства з обмеженою відповідальністю «Агрофірма «Золота балка» знаходяться в Балаклавському районі м. Севастополя.

Територія забору сировини (виноградники), переробки та виробництва товару «вино», «вино ігристе» «БАЛАКЛАВА» знаходиться в межах Балаклавського району міста Севастополя, розташованого на південно-західному узбережжі Кримського півострова: в межах Балаклавської долини, її частини – Золотій Балці, що починається біля населеного пункту Ушаковка на 10-му км Балаклавського шосе та тягнеться до в'їзду в місто Балаклава та долини Сухої балки.

Опис основних особливих властивостей, певних якостей, репутації або інших характеристик товару:

Вина, вина ігристі «БАЛАКЛАВА» відрізняються стійкою кислотністю, своєрідним свіжим ароматом, виробляються з сортів винограду:

Піно чорний (фран, нуар), Шардоне – класичні сорти винограду для ігристих вин;

Рислінг, Аліготе – незамінна частина купажу виноматеріалів, нейтральність смаку і легка цвіточність аромату яких дозволяють створювати гармонійні купажі. Аліготе покращує ігристі властивості вина;

Совіньйон зелений, Сильванер, Кокур, Трамінер рожевий, Каберне-совіньйон, Ркацтелі чудово доповнюють купажі. Виноматеріали з цих сортів винограду надають готовому продукту тонкий аромат, гармонійну свіжість, додають ігристому вину високі ігристі і піністі властивості.

Завдяки наявності сировинної бази в Золотій Балці забезпечується повний цикл виробництва ігристих вин, виготовлених за технологією первинного та вторинного виноробства на одному підприємстві: від переробки винограда на виноматеріали та обробки вироблених виноматеріалів до виробництва ігристих вин.

Спосіб виробництва ігристих вин, пінясті властивості яких набуті шляхом насичення діоксидом вуглецю ендogenous походження, що утворився в результаті вторинного бродіння виноматеріалів у герметично закритих ємкостях – акратофорний періодичний. У ігристих винах, що отримані акратофорним способом, максимально зберігається аромат винограду і свіжість вина, особливо у разі шампанізації дуже ароматних вин, що вироблені з мускатних сортів винограду, які не поліпшуються при витримці, акратофорний метод дає кращі результати.

Умови використання кваліфікованого зазначення походження товару на етикетці та при маркуванні товару:

У складі етикеток.

Адреса для листування :

Черепов Л. В.

вул. Герцена, 17-25, офіс 1, м. Київ, 04050

Ім'я та реєстраційний номер представника у справах інтелектуальної власності:

Черепов Л. В.