

Реєстр № 15

Відомості про реєстрацію кваліфікованих зазначень походження товарів

Номер реєстрації	15
Дата реєстрації	26.09.2011
Номер заявки	і 201000003
Дата подання заявки	06.04.2010
Дата публікації відомостей про реєстрацію та номер бюлетеня	26.09.2011 Бюл. № 18
Зареєстроване кваліфіковане зазначення походження товару	МЕГАНОМ
Кваліфікація кваліфікованого зазначення походження товару	Назва місця походження товару
Назва товару, для якого реєструється кваліфіковане зазначення походження товару	ВИНО

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

Мис Меганом, село Сонячна Долина, місто Судак, АРК, південно-східна зона півострова Крим. Границі: на півночі – по південних схилах Головної гряди Кримських гір, на півдні – по узбережжю Чорного моря, мису Меганом, на сході – по горі Кара-Даг, на заході – по Капсельській долині.

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

Відкритим акціонерним товариством «Сонячна Долина» виробляються унікальні кримські виноградні вина «МЕГАНОМ»:

- ординарне столове сухе біле «МЕГАНОМ» (з сортів винограду Кокур білий, Аліготе, Ркацителі, Гарс Левелю, Фурмінт);
- ординарне столове сухе біле «СОВІНЬЙОН МЕГАНОМ» (з сортів винограду Совіньйон зелений, Шардоне);
- ординарне столове сухе біле «КОКУР МЕГАНОМ» (з сортів винограду Кокур білий, Совіньйон зелений);

- ординарне столове сухе біле «ШАРДОНЕ МЕГАНОМ» (з сортів винограду Шардоне, Ркацителі);
- ординарне столове сухе червоне «КАБАРНЕ МЕГАНОМ» (з сортів винограду Кабарне-Совіньйон, Марло);
- ординарне столове сухе червоне «МЕГАНОМ» (з сортів винограду Бастардо магарацький, Мерло, Піно чорний);
- марочне столове сухе червоне «МЕГАНОМ» (з сортів винограду Кабарне-Совіньйон, Бастардо магарацький, Одеський чорний).

Вина «МЕГАНОМ» мають чистий, злагоджений аромат та м'який ніжний гармонійний смак, що притаманні саме цим напоям.

Неповторність вин «МЕГАНОМ» обумовлена фізико-хімічним й органолептичними особливостями, які здобуває це вино через унікальність мікрозони вирощування винограду червоних сортів. Грунтоутворююча порода Миса Меганом темно-коричньового кольору, що є наслідком процесу грунтоутворення в умовах посушливого клімату й наявності ксерофітної трав'янистої рослинності. Грунт на поверхні має горіховату структуру й характеризує наявність порід вулканічного походження, обумовлену близькістю погаслого вулкана Кара-Даг. Механічний склад порід дуже складний: суглинки з домішкою щебенів і каменю, є тонкі і глибокі прошарки ясно-сірих кварцових піщаників і дрібно галечникових конгломератів.

Мис Меганом знаходиться у зоні ультрафіолетового комфорту з деяким надлишковим опроміненням влітку. Ці місця вважаються найспекотливішими і найпосушливішими в Криму. Але у самі жаркі дні з моря тягне легким свіжим подувом – бризом. Він безупинно дихає з моря на беріг, зм'якшуючи денний жар. Лише після заходу сонця бриз завмирає, зате через якийсь час у зворотньому напрямку, тобто із суші у бік моря, починають тягти фени – легкі вітри, що несуть із собою запахи степових трав, терпке і дзвінке повітря, наповнене світлом і подихом моря, запахом полину і чабрецю. Вітри, весняні дощі, свіжий морський бриз – фактори, які формують особливі властивості винограду. Сонце напівпустинь – земель Меганому, аромат квітів і трав, що мають коротке цвітіння, надають винам неповторність і загострюють насолоду напоєм.

Кондиції зазначених вин: об'ємна частка етилового спирту 9-13%; цукор – 0,3 г/см³; масова концентрація титрованих кислот – 6 г/л.

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

У складі етикеток.

Адреса для листування :

Самусевич Л. В.

а/с 1319, Головоштамп, м. Сімферополь, АР Крим, 95000

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

Самусевич Л.В.