

Реєстр № 14

Відомості про реєстрацію кваліфікованих зазначень походження товарів

Номер реєстрації	14
Дата реєстрації	26.09.2011
Номер заявки	і 200900006
Дата подання заявки	31.07.2009
Дата публікації відомостей про реєстрацію та номер бюлетеня	26.09.2011 Бюл. № 18
Зареєстроване кваліфіковане зазначення походження товару	ТАВРІЯ
Кваліфікація кваліфікованого зазначення походження товару	Назва місця походження товару
Назва товару, для якого реєструється кваліфіковане зазначення походження товару	Вино, коньяк України

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

Земельний масив розташований в північній частині території Новокаховського міськвиконкому Херсонської області, на лівому березі Дніпра, за 13 км на південний захід від м. Нова Каховка, навколо умовного центру з географічними координатами 46° 45' Північної широти та 33° 18' Північної довготи і обмежується: на півночі – с.Дніпряни, м.Нова Каховка; на північному сході – с.Райське, м.Нова Каховка; на південному сході – с.Масловка, с.Сергіївна; на півдні – с.Масловка, с.Тополівка, автодорога Одеса-Ростов-Рені; на південному заході – с.Піщане, с.Обривки; на заході – с.Піщане, с.Нові Лагері, с.Обривки; на північному заході – с.Нові Лагері, с.Масловка.

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

Коньяки України і вина «ТАВРІЯ» виробляються з винограду, вирощеного на землях ВАТ «Агропромислова фірма «Таврія», територія якого знаходиться в зоні південних українських степів, на Боровській терасі і

Каховській піщаній арені з ґрунтами, що представлені древньоалювіальними піщаними і супіщаними відкладеннями і були древнім руслом Дніпра.

Виноград, вирощений на землях Таврії, вирізняється відмінним від винограду інших регіонів характерними особливостями аромату.

Аліготе – дає в ароматі дюшесні тони, що є не типовим для данного сорту.

Ркацителі – не дає медових тонів, навідміну від Криму. З'являються тони свіжих польових квітів, степові тони.

Кабарне – має легкі саф'янові, пасльоно-саф'янові та фіалкові тони.

Вина виробляються з екологічно чистого винограду, що досяг технологічної зрілості, який поступає на переробку під найретельнішим контролем, що дозволяє отримувати екологічно чисте сусло.

Режим бродіння – не вище 20 °С, збереження вин відбувається на холоді до -2 °С. Напівсухі і напівсолодкі вина зберігаються при низьких температурах 0 ± 2 °С до моменту розливу. Сухі вина витримуються в дубових бутах у підвалах.

Головною особливою властивістю коньяків України «ТАВРІЯ» є різноманітна квітова гамма їхніх ароматів, яка проявляється свіжістю степових квітів в букеті ординарних коньяків України. В складних ароматах марочних коньяків України проявляються аромати скошених польових квітів, що віддають свій аромат в спекотний полудень.

Коньячні виноматеріали, отримані в агрокліматичних умовах Таврії, стабільно мають помірну кислотність та обумовлений специфічною комбінацією ароматичних з'єднань (терпенові речовини, летючі феноли, лактони тощо) «мильний тон». Перегонка коньячних виноматеріалів з дріжджами забезпечує накопичення енантових ефірів, що дозволяє стабільно отримувати «м'які» з «мильними» тонами спирти коньячні зі збереженням аромату степових квітів.

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

У складі етикеток.

Адреса для листування :

Кістерський К. А.

а/с 87, м. Київ, 01135

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

Кістерський К.А.