

Реєстр № 13

Відомості про реєстрацію кваліфікованих зазначень походження товарів

Номер реєстрації	13
Дата реєстрації	26.09.2011
Номер заявки	і 200900004
Дата подання заявки	08.07.2009
Дата публікації відомостей про реєстрацію та номер бюлетеня	26.09.2011 Бюл. № 18
Зареєстроване кваліфіковане зазначення походження товару	ЗОЛОТА БАЛКА
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:

Місцем провадження діяльності Товариства з обмеженою відповідальністю «Агрофірма «Золота Балка» є:

1. м. Севастополь, вул. Крестовського, 56;
2. м. Севастополь, вул. Каштанова, 5.

Балаклавська долина, її частина – Золота Балка, що починається у населеного пункту Ушаковка на 10-му км Балаклавського шосе та тягнеться до в'їзду в місто Балаклаву.

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

Вина, вина ігристі «ЗОЛОТА БАЛКА» виробляються з сортів винограду: Піно чорний, Шардоне, Рислінг, Аліготе, Совінйон зелений, Сильванер, Кокур, Трамінер рожевий, Каберне-совінйон, Ркацелі.

Характеристика готової продукції:

Вино ігристе (шампанське України):

біле (бріут напівсухе, напівсолодке) – колір ясно-солом'яний з відтінками від зеленуватого до золотистого, аромат чистий, тонкий з легкими квітковими нотками, смак свіжий гармонійний;

рожеве (бріут напівсухе, напівсолодке, солодке) – колір рожевий з відтінками від рожевого до інтенсивно-рожевого, аромат чистий, тонкий з легкими фруктовими нотками, смак свіжий гармонійний;

червоне (бріут напівсухе, напівсолодке, солодке) – колір насичений червоний з рубіновим відтінком, аромат чистий, повний з тонами фруктів і червоних ягід, смак гармонійний, бархатистий;

мускатне біле (напівсолодке, солодке) – колір солом'яний з відтінками від золотистого до янтарного, аромат тонкий, з вираженими мускатними нотами – тонами троянди і цитрусових, смак м'який, повний, гармонійний;

мускатне рожеве (напівсолодке, солодке) – колір рожевий, аромат тонкий, з вираженими мускатними нотами – тонами троянди і свіжого винограду, смак м'який, повний, гармонійний.

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 винограду на виноматеріали та обробки вироблених виноматеріалів до виробництва ігристих вин.

Спосіб виробництва ігристих вин, пінясті властивості яких набуті шляхом насичення діоксидом вуглецю ендогенного походження, що утворився в результаті вторинного бродіння виноматеріалів в герметично закритих резервуарах (акратофорах) – періодичний. В 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: вино ігристе «Мускатне біле» та «Мускатне рожеве», які вирізняються тонким ароматом пелюсток троянд та насиченим смаком екзотичних фруктів.

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

У складі етикеток.

Адреса для листування :

Лісна Т. Л.

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

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

Лісна Т. Л.