

## Реєстр № 3115

**Відомості про реєстрацію кваліфікованих зазначень походження товарів**

|  |                               |
|--|-------------------------------|
| <b>Номер реєстрації</b>  | <b>3115</b>                   |
| <b>Дата реєстрації</b>   | <b>26.11.2018</b>             |
| <b>Номер заявки</b>  | <b>i 2017 00004</b>           |
| <b>Дата подання заявки</b>   | <b>27.12.2017</b>             |
| <b>Дата публікації відомостей про реєстрацію та номер бюлетеня</b>                     | <b>26.11.2018. Бюл. № 22</b>  |
| <b>Зареєстроване кваліфіковане зазначення походження товару</b>                        | <b>PISCO (ПІСКО)</b>          |
| <b>Кваліфікація кваліфікованого зазначення походження товару</b>                       | Назва місця походження товару |
| <b>Назва товару, для якого реєструється кваліфіковане зазначення походження товару</b> | Алкогільний напій             |

**Межі географічного місця, з яким пов'язуються особливі властивості, певні якості або інші характеристики товару:**

Зони виробництва, зона Піско, зони вирощування: географічні зони, лімітовані Резолюцією та Верховним законом, тобто: Береги Ліми, Іка, Арекіпа, Мокегуа та Лос Вайес Локумба, Сама і Капліна, Такна. Під Берегом розуміється географічна зона, що розтягується уздовж Перуанського узбережжя від 0 до 2000 м. н.р.м.

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

Алкогільний напій PISCO являє собою виноградний алкогільний напій, отриманий шляхом дистиляції зі спілого винограду особливого виду та ферментації за традиційним рецептом, заснованим та визнаним державним органом, що підтверджує та визначає Обов'язкові національні технологічні норми, встановлені Перуанським технічним стандартом 211-011.

Назва PISCO використовується до ряду алкогільних напоїв, що виробляються з винограду, який вирощується на Берегах Ліми, Іка, Арекіпа, Мокегуа та Лос Вайес Локумба, Сама і Капліна, Такна. Виробництво цього алкогільного напою почалось з кінця 16 сторіччя шляхом перегонки

свіжовіджатого суслу за традиційними технологіями, характерними для цього регіону. Традиційні знання використовуються при виробництві алкогольних напоїв і дотепер.

Включає наступні види PISCO:

- PISCO, отриманий виключно з одного виду винограду (чистий);
- PISCO, отриманий з зеленого винограду за технологією з перерваною ферментацією (зелений);
- PISCO, отриманий з суміші: виноград, ароматизований та/чи ні; м'якоть винограду, ароматизована та/чи ні; свіжа м'якоть повністю спіла з винограду ароматизованого та/чи ні (темний).

Для виготовлення PISCO використовується виключно неароматичний виноград Кебранта, Негра, Кріойа, Мойар та Увіна та ароматичний виноград Італія, Мускатель, Албійа та Торонтель.

Для всіх видів алкогольного напою PISCO характерними ознаками є:

- світлий, чистий, яскравий вигляд,
- безбарвний колір,
- трішки алкогольний запах,
- трішки алкогольний смак,
- відсутність будь-яких смаків і запахів сторонніх елементів, що нагадують смак чи запах хімічних, синтетичних речовин, таких як ацетон, пластик, керосин, бензин, жири, молоко, каучук та інші,
- алкогольний градус: в межах 38-48°.

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

На етикетці повинна бути позначка «Зазначення походження товару Pisco» (розбірливо), після номера сертифікату дозволу на використання, зазначається різновид винограду, з якого зроблений продукт, розміщення виробничого винного заводу та рік збору врожаю.