

## Реєстр № 13

### Відомості про реєстрацію кваліфікованих зазначень походження товарів

<b>Номер реєстрації</b>	<b>13</b>
<b>Дата реєстрації</b>	<b>26.09.2011</b>
<b>Номер заявки</b>	<b>і 200900004</b>
<b>Дата подання заявки</b>	<b>08.07.2009</b>
<b>Дата публікації відомостей про реєстрацію та номер бюлетеня</b>	<b>26.09.2011 Бюл. № 18</b>
<b>Зареєстроване кваліфіковане зазначення походження товару</b>	<b>ЗОЛОТА БАЛКА</b>
<b>Кваліфікація кваліфікованого зазначення походження товару</b>	Назва місця походження товару
<b>Назва товару, для якого реєструється кваліфіковане зазначення походження товару</b>	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, Совіньйон зелений, Сильванер, Кокур, Трамінер рожевий, Каберне-совіньйон, Ркацителі.

Характеристика готової продукції:

Вино ігристе (шампанське України):

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

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

червоне (брют 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.