

## 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<sup>0</sup> 45' Північної широти та 33<sup>0</sup> 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 сушло.

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) «мільний тон». Перегонка коньячних виноматеріалів з дріжджами забезпечує накопичення енантових ефірів, що дозволяє стабільно отримувати «м'які» з «мільними» 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.