

Реєстр № 23

Відомості про реєстрацію кваліфікованих зазначень походження товарів

Номер реєстрації: 23

Дата реєстрації: 12.10.2015

Міжнародний договір, на підставі якого зареєстровано КЗП товару: Угода між Україною та Грузією про взаємну правову охорону географічних зазначень для вин, спиртних напоїв та мінеральних вод від 01.03.2007

Держава реєстрації КЗП товару: Грузія

Зареєстроване КЗП товару: NAPAREULI ნ ა პ ა რ ე უ ლ ი

Транскрипція зареєстрованого КЗП товару літерами українського алфавіту: НАПАРЕУЛІ

Кваліфікація КЗП товару: назва місця походження товару

Назва товару, для якого зареєстровано КЗП товару: вино

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

Вино «Напареулі» (червоне) - сухе червоне вино вищої якості контрольованого найменування за походженням. Вино виготовляється з винограду сорту Сапераві, з повним бродінням мезги.

Вино «Напареулі» характеризується темно-червоним кольором, сортовим ароматом, екстрактивне, оксамитове, з розвиненим букетом.

Хімічні дані вина «Напареулі» повинні відповідати таким показникам:

об'ємний вміст спирту, % - 10,5-12,0;

масова концентрація цукру - не більше 4 г/дм³;

титрована кислотність - 5,5-7,0 г/дм³;

летюча кислотність - не більше 1,2 г/дм³;

концентрація маси доведеного екстракту - не менше 20 г/дм³.

Решта нормативів повинні відповідати законодавчим актам Грузії та постанові № 1493/1999 Європейської ради від 17 травня 1999 року.

Вино «Напареулі» (біле) - сухе біле вино вищої якості контрольованого найменування за походженням. Вино виготовляється з винограду сорту Ркацителі, з повним бродінням сусла.

Вино «Напареулі» характеризується світло-солом'яним кольором, на смак приємне, тонізує, з сортовим ароматом, добре вираженим букетом і з тоном польових квітів.

Хімічні дані вина «Напареулі» повинні відповідати таким показникам:

об'ємний вміст спирту, % - 10,5-12,0;

масова концентрація цукру - не більше 4 г/дм³;

титрована кислотність - 5,5-7,5 г/дм³;

летюча кислотність - не більше 1 г/дм³;

концентрація маси доведеного екстракту - не менше 16 г/дм³.

Решта нормативів повинні відповідати законодавчим актам Грузії та постанові № 1493/1999 Європейської ради від 17 травня 1999 року.

Унікальні властивості аборигенних сортів, мікроклімат, сформований під впливом Стори, що спускається з південних відрогів Кавкасіоні та ущелин Дідхев-Лопота, різновиди і структура ґрунту визначають особливість вина «Напареулі».

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

Специфічна зона виноградарства «Напареулі» розташована в регіоні Кахеті, у верхньому басейні річки Алазані, на її лівому березі. Площі, що освоюються під виноградники, знаходяться в нижньому басейні лівих приток річки Алазані, Сторі, що спускаються з південних відрогів Кавкасіоні і ущелин Дідхеві-Лопота.

Площі під виноградники, розташовані в межах висоти 400-500 м над рівнем моря. Загальна ширина Кахетинської долини на довготі Напареулі дорівнює приблизно 20 км.

Нахил площ під виноградники, існуючих на південних схилах гірської системи Кавкасіоні, змінюється в межах 3-5°. Специфічна зона Напареулі розташована за координатами 42°03' північної широти і 45°31' східної довготи та включає села Напареулі, Саніоре, Джугаані, Артана, Пшавелі і Лаліскурі.