

## Реєстрація № 3113

### Відомості про реєстрацію кваліфікованих зазначень походження товару

<b>Номер реєстрації</b>	<b>3113</b>
<b>Дата реєстрації</b>	<b>25.12.2017</b>
<b>Номер заявки</b>	<b>і 201700001</b>
<b>Дата подання заявки</b>	<b>25.01.2017</b>
<b>Дата публікації відомостей про реєстрацію та номер бюлетеня</b>	<b>26.02.2018 Бюл. № 04</b>
<b>Зареєстроване кваліфіковане зазначення походження товару</b>	<b>PROSECCO (ПРОСЕККО)</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:**

Зона виноградарства PROSECCO розташована в північно-східній Італії на території регіону Венето з адміністративними межами п'яти провінцій: Тревизо, Венеція, Віченца, Падуя, Беллуно, а також регіону Фруїлі-Венеція-Джулія з адміністративними межами чотирьох провінцій: Горіція, Порденоне, Трієст, Удіне.

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

«PROSECCO» - контрольоване за місцем походження вино. Вино виготовляється з винограду сорту «Глера» («Глера») (не менш як 85 %), з можливим додаванням в кількості не більше 15 % винограду сортів «Вердізо»

(«Verdiso»), «Б'янетта» («Bianchetta»), «Тревіджана» («Trevigiana»), «Перера» («Perega»), «Глера Лунга» («Glera Lunga»), «Шардоне» («Chardonnay»), «Піно Б'яно» («Pinot Bianco»), «Піно Гріджіо» («Pinot Grigio») та «Піно Нуар» («Pino Nero») (винофіковане як біле вино). Виноград, що використовується для виробництва вина «PROSECCO» повинен вирощуватися в зоні виноградарства PROSECCO.

Найменування контрольоване за походженням «PROSECCO» застосовується виключно для вин, які відповідають умовам і вимогам, що передбачені специфікацією виробництва вина з найменуванням контрольованим за походженням «PROSECCO», для наступних трьох типів вина:

1) спуманте (газоване або ігристе); 2) фрізанте (слабогазоване) та 3) тихе.

Вина «PROSECCO» при випуску у споживання, повинні відповідати наступним вимогам:

«PROSECCO» тихе:

колір: світло-жовтий;

аромат: тонкий, характерний, типовий для винограду з якого воно виробляється;

смак: від сухого до солодкого, свіжий і характерний;

мінімальний загальний вміст алкоголю: 10,50 % об;

мінімальна загальна кислотність: 4,5 г/л;

мінімальна масова концентрація приведенного екстракту: 14,0 г/л.

«PROSECCO» спуманте:

колір: світло-жовтий, більш-менш інтенсивний, яскравий, з стійкою піною;

аромат: тонкий, характерний, типовий для винограду, з якого воно виробляється;

смак: від брют до напівсухого, свіжий і характерний;

мінімальний загальний вміст алкоголю: 11,00 % об;

мінімальна загальна кислотність: 4,5 г/л;

мінімальна масова концентрація приведенного екстракту: 14,0 г/л.

«PROSECCO» фрізанте:

колір: світло-жовтий, більш-менш інтенсивний, яскравий, з явним утворенням бульбашок;

аромат: тонкий, характерний, типовий для винограду, з якого воно виробляється;

смак: від сухого до солодкого, свіжий і характерний;

мінімальний загальний вміст алкоголю: 10,50 % об;

мінімальна загальна кислотність: 4,5 г/л;

мінімальна масова концентрація приведенного екстракту: 14,0 г/л.

У традиційно виробленому вині, отриманому шляхом ферментації в плящі, можлива наявність осаду. У цьому випадку обов'язковим є позначення на етикетці слова «повторна ферментація в плящі».

Характеристики запаху і смаку цього вина і мінімальна загальна кислотність зазначені нижче:

аромат: приємний і характерний з можливими відтінками хлібної скоринки і дріжджів;

смак: сухий, іскристий, фруктовий з можливими відтінками хлібної скоринки і дріжджів;

мінімальна загальна кислотність: 4,0 г/л.

Решта нормативних вимог повинні відповідати законодавчим актам Республіки Італія, постановам Європейської Ради, а також іншим нормативним актам Європейського Союзу.

«PROSECCO» спуманте повинно бути виготовлено виключно шляхом натурального бродіння за допомогою автоклаву, використовуючи сусло або вино, отримане з винограду дозволених сортів, з природнім вмістом спирту не менше 9 % об.

«PROSECCO» фрізанте повинно бути виготовлено виключно шляхом натурального бродіння в пляшках або за допомогою автоклава, використовуючи сусло або вино, отримане з винограду дозволених сортів, з мінімальним природнім вмістом спирту, не менше 9 % об.

При виробництві вина «PROSECCO» повинні дотримуватись стандарти виноградарства та виноробства, що передбачені специфікацією виробництва

вина з найменуванням, контрольованим за походженням «PROSECCO», яка затверджена декретом Міністерства політики сільського господарства продовольства та лісового господарства Італії від 17 липня 2009 (з подальшими доповненнями та уточненнями).

Унікальні органолептичні показники вина «PROSECCO» обумовлені сортовим складом, зокрема властивостями винограду сорту Глера (Глера), мікрокліматом зони виноградарства «PROSECCO», стандартами виноградарства та виноробства, що мають обов'язково дотримуватись при виробництві вина «PROSECCO», а також людським фактором.

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

Заявлене кваліфіковане зазначення походження товару використовується на етикетках вина «PROSECCO».

У специфікації виробництва Заявником затверджені умови маркування вина з позначенням «PROSECCO», які є обов'язковими для всіх виробників, які мають право використовувати зазначення походження товару «PROSECCO». Етикетка та інші позначення наносяться на кожну окрему одиницю товару технічним способом.

Відповідно до вимог Європейського союзу та національних вимог Італії, етикетка вина «PROSECCO» повинна містити:

- (а) заявлене кваліфіковане зазначення походження товару (тобто «PROSECCO»);
- (б) інформацію про статус контрольованого за походженням вина повністю (тобто Denominazione di Origine Controllata) або як аббревіатуру (тобто «DOC» або «D.O.C.»), з можливою наступною вказівкою термінів «Тревізо», «Трієст» або «провінція Тревізо» чи «провінція Трієст» у випадках, коли партія вина виготовлена лише з винограду, вирощеного у виноградниках на територіях однієї провінції, а також обробка та пакування продукції завжди здійснюється на території такої провінції;
- (в) дійсний об'єм вмісту спирту;

- (г) зазначення італійського походження;
- (д) назву виробника вина «PROSECCO»;
- (е) об'єм вмісту цукру;
- (є) зазначення особи, якою здійснено вторинну ферментацію;
- (ж) номер партії;
- (з) номінальний об'єм вина «PROSECCO» в упаковці;
- (и) вміст сульфідів.

На кожній пляшці вина «PROSECCO» також прикріплюється державна марка. Державна марка прикріплюється до закупорювальних пристроїв упаковки вина «PROSECCO» способом, що запобігає повторному використанню марки та запобігає доступу до вмісту пляшки без пошкодження вказаної марки.

Державна марка містить такі позначення надруковані блакитною фарбою:

- (а) Державний герб Італії;
- (б) напис «Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali» (Міністерство політики сільського господарства продовольства та лісового господарства);
- (в) аббревіатуру «D.O.C.»;
- (г) порядковий номер та буквено-цифрова серія;
- (д) номінальний об'єм вина «PROSECCO» виражений в літрах. До вина «PROSECCO», що продається в скляному упакованні об'ємом, що не перевищує 200 мілілітрів, не застосовується вимога про використання державної марки на закупорювальному пристрої.

Зразок етикетки:



Зразок державної марки:



Зразок колективного знака:



**Адреса для листування:**

Климчук Олег Анатолійович;  
пров. Музейний, 10 (6 поверх), м. Київ, Україна, 01001 (UA)

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

Патентний повірений Пономарьов Андрій Олександрович, реєстраційний номер 376