

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



(190) **RU 2020776039**

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

---

**Товарные знаки, знаки обслуживания, географические указания и наименования мест  
происхождения товаров**

---

**Заявки на географические указания**

---

*Номер заявки:* 2020776039

*Дата подачи заявки:* 29.12.2020

---

*Опубликовано:* 10.02.2021

---

*Изображение (воспроизведение) заявляемого обозначения:*

## **МАЙКОПСКАЯ ВОДКА**

*(731) Заявитель(и):*

Общество с ограниченной ответственностью «Питейный дом»  
385012, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Пушкина, 153 (RU)

*Контактные данные для связи с заявителем:*

Тел.: 89183888659 E-mail: intso@mail.ru

*Указание товара:*

водка

*Место происхождения (производства) товара (Границы географического объекта):*

г. Майкоп, Республика Адыгея. Адрес производства: 385012, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Пушкина, 153.

*Связь характеристик товара с местом его происхождения:*

Производитель водки «Майкопская»- водочный завод был построен в 1902 г, по адресу г. Майкоп, ул. Пушкина, дом 153. На сегодняшний день завод именуется ООО «Питейный дом» (зарегистрирован в 2005г.). Корпуса старого завода, построенные более ста лет тому назад - это три строения, в том числе главный производственный корпус, склад-спиртохранилище отнесены к объектам культурного наследия.

Работа завода по производству водочной продукции географического указания «Майкопская» с 1902г. по настоящее время не останавливалась, за исключением периода оккупации в 1942-1943г.г. Во времена Советского Союза завод носил имя вино-водочный завод «Майкопский» (Приложение 5. Письмо Минсельхоз Республики Адыгея).

ООО «Питейный дом» представляет собой современное производственное предприятие, располагающее новейшим оборудованием. В своей работе предприятие соблюдает традиции и рецептуру производства вино-водочного завода «Майкопский». Поскольку данное водочное производство располагалось непосредственно в г. Майкопе, выпускаемая продукция в народе издавна стала называться водка «Майкопская». В своей работе ООО «Питейный дом» продолжило традиции и уже продолжительное время выпускает водочную продукцию географического указания водка «Майкопская».

Вода - один из важных компонентов водки, от качества воды зависят вкусовые качества водки. Лучшей считается вода из верховьев рек, а также из родников. Производитель водки географического указания «Майкопская» ООО «Питейный дом», находится в Республике Адыгея, которая располагает большими запасами водных ресурсов. Они складываются из рек, озер, водохранилищ, ледников и подземных вод. Воду для приготовления водки географического указания «Майкопская» ООО «Питейный дом» закупает у Муниципального унитарного предприятия «Майкопводоканал» по договору №1469 от 17.05.2019. (Приложение 6).

Репутация водки географического указания «Майкопская» подтверждается данными из сети интернет с сайтов с отзывами (<https://otzovik.com> и <https://irecommend.ru>) и информации с сайтов крупнейших сетевых магазинов, таких как Ашан, Окей, Лента (см. Приложение 7).

О высокой репутации продукции водка «Майкопская» свидетельствуют данные из обращения Министерства сельского хозяйства Республики Адыгеи к руководителю Федеральной службы по интеллектуальной собственности (РОСПАТЕНТ) Ивлиеву Г.П. (см. Приложение 5):

«В г. Майкопе, как и в целом в Республике Адыгея, именно в рамках производственного комплекса по ул. Пушкина, 153 всегда производился не просто значимый, а доминирующий, имеющий наибольшую репутацию, известность и распространение объем водочной продукции. Поскольку данное водочное производство располагалось непосредственно в г. Майкопе, выпускаемая продукция в народе издавна стала называться водка «Майкопская». Данное название прочно вошло в обращение и данная продукция всегда устойчиво ассоциировалась с продукцией, выпускаемой именно в г. Майкопе по ул. Пушкина, 153.

С начала 1990-х годов вино-водочный завод «Майкопский» стал выпускать водочную продукцию непосредственно под торговым обозначением «Майкопская», что соответствовало сложившейся традиции обозначать продукцию именно данного водочного завода в г. Майкопе как водка «Майкопская».

ООО «Питейный дом» имеет официальный сайт <http://piteyniy.com>, на котором размещена подробная информация о водочной продукции географического указания «МАЙКОПСКАЯ».

#### *Описание характеристик товара:*

Водка географического указания «МАЙКОПСКАЯ» - это спиртной напиток, который произведен на основе ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, исправленной воды, крепостью от 37,5 % до 56 %, представляет собой бесцветный водно-спиртовой раствор с мягким, присущим водке вкусом и характерным водочным ароматом.

Согласно ГОСТ 12712-2013, в зависимости от вкусовых и ароматических свойств и содержанием ингредиентов водки делятся на водки и водки особые. Водка географического указания «МАЙКОПСКАЯ» вырабатывается в соответствии с ГОСТ 12712-2013 «Водки и водки особые. Общие технические условия», ПТР 10-12292-99 «Производственный технологический регламент на производство водок и ликероводочных изделий», утвержденный Пищепромдепартаментом Минсельхозпрода России 21.10.99 и документом «Производственный технологический регламент на производство водок и ликёроводочных изделий на ООО «Питейный дом» ПТР 10-72619277-002-15 от 30.12.2015г. из спирта этилового ректифицированного из пищевого сырья «Люкс», исправленной воды, ароматного спирта свежих яблок и сахарного сиропа (см. Приложение 8, 9).

Для производства водки географического указания «МАЙКОПСКАЯ» применяют:

- спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья «Люкс» по ГОСТ 5962-2013;
- воду питьевую по ГОСТ Р 51232-98 и СанПиН 2.1.4.1074-01 с жесткостью до 1,0 Ж для естественной не умягченной воды и до 0,20 Ж исправленной;
- яблоки свежие для промышленной переработки по ГОСТ 27572-2017,
- яблоки свежие ранних сортов созревания по ГОСТ 16270-70 и яблоки по действующей документации;
- сахар белый по ГОСТ 33222-2015.

По органолептическим показателям водка географического указания «МАЙКОПСКАЯ» соответствует следующим показателям: по внешнему виду представляет собой прозрачную бесцветную жидкость без посторонних включений и осадка. Вкус мягкий, присущий водке, без постороннего привкуса. Аромат характерный водочный.

По физико-химическим показателям водка географического указания «МАЙКОПСКАЯ» соответствуют нормам, установленным ГОСТ 12712-2013, Технологической инструкции ТИ 11.01.10-3154-72619277-2019 (Приложение 8), рецептуре по производству водки РЦ 11.01.10-3154-72619277-2019 (Приложение 9):

- крепость % об. - 40,0;
- щелочность - израсходованной на титрование 100 см<sup>3</sup> водки, см<sup>3</sup>, не более 2,0;
- массовая концентрация уксусного альдегида в 1 дм<sup>3</sup> безводного спирта, не более 3 мг.;
- массовая концентрация сивушного масла в 1 дм<sup>3</sup> безводного спирта, не более 5 мг;
- массовая концентрация сложных эфиров в 1 дм<sup>3</sup> безводного спирта, не более 5 мг;
- объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт, не более 0,02 %.

*Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):*

Водка географического указания «МАЙКОПСКАЯ» вырабатывается в соответствии с ГОСТ 12712-2013 «Водки и водки особые. Общие технические условия», ПТР 10-12292-99 «Производственный технологический регламент на производство водок и ликероводочных изделий» утвержденный Пищепромдепартаментом Минсельхозпрода России 21.10.99 и «Производственный технологический регламент на производство водок и ликёроводочных изделий на ООО «Питейный дом» ПТР 10-72619277-002-15 от 30.12.2015г.; технологической инструкции ТИ 11.01.10-3154-72619277-2019, рецептуре по производству водки РЦ 11.01.10-3154-72619277-2019, изменениями в рецептуре №1 РЦ 11.01.10-3154-72619277-2020 (Приложение 8).

Для производства водки географического указания «МАЙКОПСКАЯ» применяют:

- спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья «Люкс» по ГОСТ 5962-2013;
- воду питьевую по ГОСТ Р 51232-98 и СанПиН 2.1.4.1074-01 с жесткостью до 1,0 Ж для естественной не умягченной воды и до 0,20 Ж исправленной;
- яблоки свежие для промышленной переработки по ГОСТ 27572-2017, яблоки свежие ранних сортов созревания по ГОСТ 16270-70 и яблоки по действующей документации;
- сахар белый по ГОСТ 33222-2015.

Технологическая схема производства географического указания «МАЙКОПСКАЯ» включает следующие стадии производства:

- приемка этилового спирта;
- подготовка воды;
- приготовление водно-спиртового раствора (сортировка);
- приготовление сахарного сиропа;
- приготовление ароматного спирта свежих яблок;
- внесение ингредиентов и корректировка купажа водки;
- перемешивание купажа не менее 3 часов;
- контрольная фильтрация водки;
- отдых после фильтрации не менее 48 часов;
- розлив, оформление и хранение готовой продукции.

Водно-спиртовой раствор готовят на автоматизированной установке смешивания «АЛПО-8» с таким расчетом, чтобы получить готовую водку крепостью 40,0 %.

Полученный водно-спиртовой раствор обрабатывается в потоке гранулированным обеззоленным серебро-содержащим активированным углем через блок фильтров.

Полученную водку направляют в доводной чан.

Сахар в виде сахарного сиропа концентрацией 65,8 % вносят в доводной чан.

Ароматный спирт свежих яблок получают путем перегонки настоящих свежих яблок первого слива на перегонном аппарате аламбик АЛ-100. Для этого подготовленные (отсортированные, помытые и измельченные) яблоки в количестве 7 кг загружают в емкость из нержавеющей стали и заливают водно-спиртовой смесью крепостью 45,0% об. в объеме 2,0 дал. Настаивают в течении 7-10 дней при ежедневном однократном перемешивании. Полученный настой используют для приготовления ароматного спирта из свежих яблок.

Ароматный спирт свежих яблок вносят в водный чан.

Содержимое доводного чана тщательно перемешивают (не менее 3 часов) после внесения каждого из ингредиентов и проверяют крепость. При необходимости водку корректируют в этих же чанах добавлением спирта или воды с последующим перемешиванием в течение 3 часов и

проверкой крепости. Готовую водку выдерживают не менее 48 часов и направляют на розлив с обязательной контрольной фильтрацией.

Упаковку, маркировку, транспортирование и хранение водки географического указания «МАЙКОПСКАЯ» осуществляется по ГОСТ 32098-2013.

Упаковка должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011 и ГОСТ 32098-2013.

Водку разливают в бутылки из натрий-кальций-силикатного стекла, имеющего водостойкость не ниже III гидrolитического класса по ГОСТ 32131-2013, ГОСТ 10117.2-2001. Допускается розлив в другую потребительскую упаковку в соответствии с требованием Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011.

Продукцию разливают в потребительскую упаковку по уровню в соответствии с ГОСТ 32098-2013.

Бутылки с продукцией укупориваются укупорочными средствами, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011.

Маркировка потребительской упаковки с продукцией должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011, ГОСТ 32098-2013 и действующего законодательства РФ.

Продукцию транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при соблюдении температурных условий.

Водка должна храниться при температуре от минус 15 С° до плюс 30 С° в помещении с относительной влажностью воздуха не менее 85 %.

Срок годности водки при соблюдении условий хранения и транспортирования не ограничен.

*Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:*

ООО «Питейный дом», разрабатывает и утверждает в установленном порядке технологические инструкции и рецептуры для производства водки географического указания «МАЙКОПСКАЯ», в соответствии с условиями производства и отвечающие требованиям ГОСТ, санитарных норм и правил.

Контроль за соблюдением условий производства и сохранением качественных характеристик водки географического указания «МАЙКОПСКАЯ» проводят в соответствии с требованиями государственных стандартов, Технологической инструкцией ТИ 11.01.10-3154-72619277-2019 (Приложение 8):

- отбор проб производят в соответствии с ГОСТ 32035-2013;
- определение органолептических показателей осуществляется по ГОСТ 33817-2016;
- определение крепости и щёлочности осуществляется по ГОСТ 32035-2013;
- определение массовой концентрации уксусного альдегида, сивушного масла, сложных эфиров, объёмной доли метилового спирта производят в соответствии ГОСТ 32036-2013;
- определение содержания токсичных элементов осуществляется по ГОСТ 26927-86, ГОСТ 26930-86, ГОСТ 26932-86, ГОСТ 26933-86, ГОСТ 30538-97 ГОСТ 51766-2011 и др. действующими нормативными документами;
- подготовка проб для определения токсичных элементов производят в соответствии с ГОСТ 26929-94;
- определение объема продукта (полноты налива) производят в соответствии с ГОСТ 32035-2013.

Маркировка должна соответствовать ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», упаковка должна соответствовать ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке. (см. Приложение 8).

Оборудование для производства водки географического указания «МАЙКОПСКАЯ» должно соответствовать требованиям изложенным в ст. 15 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции».

Контроль этилового ректифицированного спирта из питьевого сырья «Люкс» проводится в каждой партии. (ГОСТ 32036-2013, 33817-2016 и 30536-2013).

Воду питьевую на прозрачность, цвет, жесткость и др. показатели проверяют ежедневно перед подачей на исправление (ГОСТ 31954-2012).

Воду исправленную на прозрачность, цвет, вкус, запах, окисляемость и др. показатели проверяют ежедневно визуально и в соответствии с ГОСТ 57164-2016, ГОСТ 31954-2012, ГОСТ 18164-72.

Сортировка на крепость %, производится в сортировочном чане в соответствии с ГОСТ 32035-2013.

Массовую долю сахара в сахарном сиропе проверяют в сборнике, в каждой партии, в соответствии с ГОСТ 32080-2013.

Ароматный спирт свежих яблок на крепость проверяют в сборнике в каждой партии (ГОСТ 32080-2013).

Готовую продукцию к розливу проверяют на органолептическим и физико-химическим показателям в соответствии с рецептурой, с ГОСТ 12712-2013, на токсичные элементы в соответствии с ГОСТ 26927-86, ГОСТ 26930-86, ГОСТ 26932-86, ГОСТ 26933-86, ГОСТ 30178-96, ГОСТ 30538-97, ГОСТ 31266-2004, ГОСТ 30536-2013.

Готовую продукцию проверяют на линии розлива, не менее двух раз за смену, в соответствии с ГОСТ 32035-2013. (см. Приложение 8. Технологическая инструкция).

Производственный контроль осуществляется с помощью журналов технологического и лабораторного контроля, актов отбора проб для лабораторных испытаний и протоколов лабораторных испытаний.

Производственный контроль качества, соблюдение условий производства и сохранение характеристик водки географического указания «МАЙКОПСКАЯ» осуществляется директором по качеству.