



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

---

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

---

**Заявки на географические указания**

---

*Номер заявки: 2021700899*

*Дата подачи заявки: 21.04.2021*

---

*Опубликовано: 30.04.2021*

---

*Изображение (воспроизведение) заявляемого обозначения:*

**ГУБКИНСКОЕ ПИВО**

*(731) Заявитель(и):*

Общество с ограниченной ответственностью "Пивной дом"  
309183, Белгородская область, г. Губкин, ул. Космонавтов, 10 (RU)

*Контактные данные для связи с заявителем:*

Телефон: 74722264465 E-mail: ymarkina@mail.ru

*Указание товара:*

светлое нефiltroванное пиво

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

РФ, Белгородская область, Губкинский район, город Губкин

*Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства)*

Юридическое лицо ООО «Пивной Дом» зарегистрировано и внесено в Единый государственный реестр юридических лиц 16 апреля 2016 г. Географический район расположения ООО «Пивной Дом»: Белгородская область, город Губкин, ул. Космонавтов дом 10.

Губкин был основан в 1939 году, как рабочий поселок вблизи шахты, где добывалась железная руда. Здешнее месторождение было частью района Курской магнитной аномалии, разработками которой руководил в те годы известный геолог, академик Иван Губкин. В честь него и назвали новый населенный пункт. В 1955 году Губкин получил статус города.

Пиво смело можно назвать самым древним алкогольным напитком. Варили его все народы на всех континентах. В наше время во всём мире происходит «возврат к истокам»: всё более популярными становятся частные пивоварни, чья продукция изготавливается по древним, проверенным временем рецептам и отличается удивительным, ни с чем несравнимым вкусом.

Пиво «Губкинское» изготавливается из местного сырья по индивидуальному рецепту нефiltroванного пива, в котором используется вода одной из глубочайших скважин Губкинского района. Так как город находится на вершине среднерусской возвышенности, вода здесь считается одной из чистейших вод Черноземья. Вкус пива имеет чистые освежающие нотки светлого солода и обладает легкой хмелевой горчинкой в послевкусии.

Вышесказанное позволяет сделать вывод, что в границах г. Губкин Белгородской области ООО «Пивной Дом» производит пиво «Губкинское», особые свойства которого определяются характерными для данной частной пивоварни техниками приготовления.

*Описание характеристик товара:*

Пиво светлого цвета (цветом от соломенного до темно-янтарного), обладающее свежим ароматом пшеницы, мягким обволакивающим вкусом и легким пшеничным послевкусием, не подвергшееся фильтрации, крепость - 4,5 (содержание этилового спирта (процентов) в алкогольной продукции).

Состав (перечень компонентов алкогольной продукции (для винных напитков, пива и пивных напитков - доли (проценты) используемых компонентов на момент производства алкогольной продукции)): дрожжи - 0,2 %; хмель - 0,8 %; солод - 99 %.

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

Произведено в соответствии с ГОСТ 31711-2012 "Пиво". Пиво варится по собственной необычной технологии низового брожения.

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

Пиво «Губкинское», варится по определенной технологии и определенной рецептуре, которая подтверждается протоколами варки, брожения, дображивания, а так же с учетом измерения экстрактивности пивного сусла. Вся варка представляет собой поэтапную работу технолога с жестким контролем временных пауз и количеством используемых ингредиентов, а так же использование воды с определенным уровнем pH. Исходя из вышеизложенного контроль, за соблюдением условий производства будет осуществляться в первую очередь путем определения и сравнения запаха, цвета и вкуса, во-вторых, путем измерения плотности и процентного содержания алкоголя, в третьих, путем лабораторных исследований на определенные показатели, которые имеются только в нашем напитке.