РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 280**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **280**

Дата подачи заявки: **29.12.2020**

Номер заявки: **2020776039**

Дата государственной регистрации: **28.02.2022**

Опубликовано: **28.02.2022**

Географическое указание:

МАЙКОПСКАЯ ВОДКА

Указание товара:
водка

Место происхождения (производства) товара (границы географического объекта):
город Майкоп Республики Адыгея

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

В городе Майкопе, столице Республики Адыгея, имеются давние традиции производства крепких алкогольных напитков - водочный завод был построен в 1902 году. Местоположение завода было выбрано специально и обосновывалось особыми по качеству источниками воды для производства, наличием местной сырьевой базы для производства ингредиентов, удобным положением для распространения продукции в регионе. Поскольку производство располагалось непосредственно в городе Майкопе, выпускаемая продукция в народе стала называться «Майкопская водка». Под этим названием производство водки продолжается и на современном этапе.

При производстве Майкопской водки используется натуральное сырье, большая часть которого происходит с территории Республики Адыгея.

Важным компонентом в рецептуре водки является вода. Республика Адыгея располагает большими запасами водных ресурсов. Для производства Майкопской водки используется вода, добываемая из водозабора, который каптирует устья горных рек Шумичка, Первый Шумик, Второй Шумик, открытого водозабора на реке Цица.

В переводе с адыгейского «Майкоп» означает «яблоневая долина», поэтому при производстве Майкопской водки без яблок не обойтись. Отличительной особенностью водки является ароматный спирт из свежих местных яблок, который используют для подготовки купажа. Для его изготовления используют яблоки, выращиваемые на территории Майкопского района Республики Адыгея.

Реализация Майкопской водки происходит по всей территории Российской Федерации через такие крупнейшие торговые сети, как «Магнит», «Пятёрочка», «Карусель», «Ашан», «Окей», «Лента», а также через дистрибьюторские компании вплоть до Владивостока. Майкопская водка реализуется во многих регионах России далеко за пределами Республики Адыгея, при этом следует отметить растущие объемы продаж.

За последние годы реализация Майкопской водки осуществлялась в следующих объемах.

2016 год.

Общий объем - 8 152 363 ед. (361 724 дал).

Количество субъектов Российской Федерации, в которые поставлялась продукция - 29.

Наиболее значительные объемы поставлены: Республика Адыгея - 49 528 ед., Амурская область - 250 328 ед., Краснодарский край - 3 611 296 ед., Москва - 558 680 ед., Московская область - 647 520 ед., Новосибирская область - 199 404 ед., Ростовская область - 623 776 ед., Санкт-Петербург - 778 662 ед., Челябинская область - 240 508 ед.

2017 год.

Общий объем - 27 911 088 ед. (1 096 082 дал).

Количество субъектов Российской Федерации, в которые поставлялась продукция - 44.

Наиболее значительные объемы поставлены: Республика Адыгея - 474 036 ед., Амурская область - 293 496 ед., Воронежская область - 679 292 ед., Краснодарский край - 3 406 900 ед., Москва - 1 516 196 ед., Московская область - 7 214 284 ед., Новосибирская область - 373 724 ед., Ростовская область - 1 642 820 ед., Санкт-Петербург - 2 493 176 ед., Челябинская область - 2 609 916 ед.

2018 год.

Общий объем - 42 033 805 ед. (1 562 153 дал).

Количество субъектов Российской Федерации, в которые поставлялась продукция - 48.

Наиболее значительные объемы поставлены: Республика Адыгея - 792 964 ед., Амурская область - 275 548 ед., Воронежская область - 1 991 188 ед., Забайкальский край - 210 816, Краснодарский край - 3 109 792 ед., Москва - 1 842 320 ед., Московская область - 11 210 440 ед., Новосибирская область - 294 000 ед., Ростовская область - 1 754 154 ед., Санкт-Петербург - 2 752 640 ед., Челябинская область - 2 124 040 ед.

2019 год.

Общий объем - 51 211 083 ед. (1 842 334 дал).

Количество субъектов Российской Федерации, в которые поставлялась продукция - 51.

Наиболее значительные объемы поставлены: Республика Адыгея - 1 119 952 ед., Амурская область - 276 264 ед., Воронежская область - 3 506 872 ед., Забайкальский край - 84 448 ед., Краснодарский край - 2 458 499 ед., Москва - 2 638 080 ед., Московская область - 14 658 196 ед., Новосибирская область - 604 264 ед., Ростовская область - 2 218 728 ед., Санкт-Петербург - 2 612 208 ед., Челябинская область - 2 819 596 ед.

2020 год.

Общий объем - 35 284 072 ед. (1 286 188 дал).

Количество субъектов Российской Федерации, в которые поставлялась продукция - 52.

Наиболее значительные объемы поставлены: Республика Адыгея - 861 556 ед., Амурская область - 183 220 ед., Воронежская область - 2 288 992 ед., Забайкальский край - 53 176 ед., Краснодарский край - 1 929 136 ед., Москва - 1 426 240 ед., Московская область - 8 888 622 ед., Новосибирская область - 96 060 ед., Ростовская область - 2 218 728 ед., Санкт-Петербург - 2 889 071 ед., Челябинская область - 1 343 671 ед.

Из приведенных выше сведений следует, что Майкопская водка обладает репутацией, которая в значительной степени связана с географическим происхождением.

Описание характеристик товара:

Майкопская водка - это спиртной напиток, который произведен на основе спирта этилового ректификованного из пищевого сырья «Люкс», исправленной воды, ароматного спирта из свежих яблок, сахарного сиропа.

Водка представляет собой бесцветный водно-спиртовой раствор с мягким присущим водке вкусом и характерным водочным ароматом, крепостью 40 %.

Для производства Майкопской водки используются следующие ингредиенты:

- спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья «Люкс» по ГОСТ 5962-2013;

- вода питьевая, добываемая из устья горных рек Шумичка, первый Шумик, второй Шумик, а также из открытого водозабора на реке Цица, соответствующая требованиям 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, выращиваемые на территории Майкопского района Республики Адыгея, соответствующие ГОСТ 27572-2017, ГОСТ 162270-70 и яблоки по действующей документации;

- сахар белый по ГОСТ 33222-2015.

По показателям безопасности все сырье и материалы, применяемые для приготовления Майкопской водки, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011.

По органолептическим показателям Майкопская водка 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.

Физико-химические показатели Майкопской водки:

- крепость, % от объема - 40,0;
- щелочность - объем соляной кислоты концентрации с (HCL) = 0,1 моль/дм³, израсходованный на титрование 100 см³ водки, см³, не более 2,0;
- массовая концентрация уксусного альдегида в 1 дм³ безводного спирта, не более 3 мг;
- массовая концентрация сивушного масла в 1 дм³ безводного спирта, не более 5 мг;
- массовая концентрация сложных эфиров в 1 дм³ 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):

Технологическая схема производства Майкопской водки включает следующие стадии производства:

- приемка этилового спирта;
- подготовка воды;
- приготовление водно-спиртового раствора (сортировка);
- приготовление сахарного сиропа;
- приготовление ароматного спирта из 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.

Для производства 1000 дал Майкопской водки используется следующее сырье:

- спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья «Люкс», дал – по расчету на крепость купажа на 40,0 %;
- вода питьевая исправленная, дал - по расчету на крепость купажа на 40,0 %;
- ароматный спирт из свежих яблок, дал – 1,4;
- сахарный сироп с концентрацией 65,8 %, л – 23.

Расход ингредиентов на 1000 дал Майкопской водки следующий:

- яблоки свежие 9,8 кг,
- сахар белый 20,0 кг.

Водно-спиртовой раствор готовят 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. Туда же вносят сахар в виде сахарного сиропа концентрацией 65,8 %.

Ароматный спирт представляет собой продукт, получаемый путем перегонки настоя свежих яблок первого слива. Настой получают путем залива предварительно отсортированных, помытых, измельченных яблок в емкость из нержавеющей стали и заливают водно-спиртовой смесью крепостью 45,0 % от объема. Настаивают в течение 7-10 дней при ежедневном однократном перемешивании. Полученный настой используют для приготовления ароматного спирта из свежих яблок.

Ароматный спирт из свежих яблок вносят в доводный 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 Майкопской водки осуществляется по ГОСТ 32098-2013.

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

Бутылки с продукцией укупориваются укупорочными средствами, отвечающими требованиям ТР ТС 005/2011

Маркировка потребительской упаковки с продукцией должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 ГОСТ 32098-2013 и действующего законодательства Российской Федерации.

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 -15 °С до +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:

Контроль за соблюдением условий производства и сохранением качественных характеристик Майкопской водки проводят в соответствии с требованиями государственных стандартов, а также технической документацией производителя.

Меры контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара включают:

- 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 с 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.

Оборудование для производства Майкопской водки 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 другие показатели проверяют ежедневно перед подачей на исправление (ГОСТ 31954-2012).

Воду исправленную на прозрачность, цвет, вкус, запах, окисляемость и другие 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 из 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.

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