РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 369**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **369**

Дата подачи заявки: **31.10.2023**

Номер заявки: **2023774987**

Дата государственной регистрации: **14.01.2025**

Опубликовано: **14.01.2025**

Географическое указание:

ТЮМЕНСКАЯ ВОДКА

Указание товара:

водка

Место происхождения (производства) товара (границы географического объекта):

Тюменская область

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Производство спиртных напитков в Тюменской области началось еще в 50-х годах XX века, когда Распоряжением Совета Министров СССР от 4 ноября 1950 г. №17974 исполком областного Совета решил организовать в городе Тюмени областную производственно-сбытовую винодельческую базу Омского винного завода «Росглаввино» Министерства пищевой промышленности.

В октябре 1991 года было создано самостоятельное местное предприятие и запущено производство собственных линеек продукции с территориальным колоритом и вкусовыми качествами, а с апреля 1995 года начался выпуск водки с названием «Тюменская водка», которая стала визитной карточкой не только предприятия, но и Тюменской области в целом.

Для производства Тюменской водки используется только местная очищенная питьевая вода и спирт этиловый из пищевого сырья «Альфа».

Уникальный пшеничный вкус Тюменской водки обусловлен использованием в качестве сырья для производства спирта экологически чистого зерна пшеницы, выращенного исключительно на территории Тюменской области.

Репутация Тюменской водки подтверждается многочисленными наградами, полученными на протяжении всего периода ее производства, среди которых:

- серебряная медаль 8-й Международной ярмарки продовольственных товаров и сырья для их производства «ПРОДЭКСПО-2001» в 2001 году;

- золотая медаль международного конкурса «Лучший продукт - 2007» на 14 международной выставке продуктов питания, напитков и сырья для их производства «ПРОДЭКСПО – 2007» в 2007 году;

- серебряная медаль международного конкурса «Лучший продукт-2011» на 18-й международной выставке продуктов питания, напитков и сырья для их производства в 2011 году;

- почетный диплом XIII дегустационного конкурса по алкогольной продукции на Международной ярмарке «ПРОДЭКСПО» в 2011 году за превосходное качество Тюменской водки;

- золотая медаль XVII дегустационного конкурса по алкогольной продукции на Международной ярмарке «ПРОДЭКСПО» в 2015 году за превосходное качество Тюменской водки и др.

Тюменская водка становилась лауреатом конкурса «Лучшие товары и услуги Тюменской области» в 2003 и 2010 годах, а также лауреатом программы «100 лучших товаров России» в 2006 году.

Ежегодно производство Тюменской водки составляет ±30 000 декалитров.

География поставок Тюменской водки - это территории Тюменской, Свердловской, Курганской, Владимирской, Ленинградской, Омской, Псковской, Челябинской, Мурманской, Орловской областей, Краснодарский край и др.

Описание характеристик товара:

Тюменская водка изготавливается строго с соответствии с действующей в Российской Федерации нормативной документацией из этилового спирта ректификованного из пищевого сырья «Альфа» и воды исправленной с добавлением настоя спиртованного крупы овсяной.

Для приготовления Тюменской водки применяется следующее сырье:

- спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья «Альфа»;

- вода питьевая с жесткостью до 1 °Ж для естественной не умягченной воды и до 0,2 °Ж для исправленной воды, в том числе для умягченной воды;

- крупа овсяная;

- уголь активный древесный дробленый марки БАУ-А и другие угли и специальные адсорбенты, предназначенные для применения в ликероводочной промышленности.

Органолептические характеристики Тюменской водки: прозрачная жидкость без посторонних включений и осадка; бесцветная; вкус мягкий, присущий водке; аромат характерный водочный.

По физико-химическим характеристикам Тюменская водка должна соответствовать следующим показателям:

- крепость, %: 40;

- 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 1дм³ безводного спирта, мг, не более: 3;

- массовая концентрация сивушного масла (1-пропанол, 2-пропанол, спирт изобутиловый, 1-бутанол, спирт изоамиловый) в 1 дм³ безводного спирта, мг, не более: 5;

- массовая концентрация сложных эфиров (метилацетат, этилацетат) в 1дм³ безводного спирта, мг, не более: 10;

- объемная доля метилового спирта в перерасчете на безводный спирт, %, не более: 0,003.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Технологическая схема производства Тюменской водки включает следующие стадии:

- приемку спирта;

- подготовку воды;

- приготовление водно-спиртового раствора (сортировки);

- обработку водно-спиртового раствора активным углем;

- приготовление настоя спиртованного крупы овсяной;

- внесение ингредиентов и корректировку купажа водки;

- контрольное фильтрование водки;

- расфасовку, оформление и хранение готового изделия.

Водно-спиртовой раствор (сортировку) готовят с таким расчетом, чтобы получить водку крепостью 40 %.

Полученную сортировку тщательно перемешивают, пропускают через угольно-очистительную батарею, со скоростью фильтрования до 50 дал/час для свежего угля и до 30 дал/час для регенерированного и/или через «мини угольную колонку» со скоростью фильтрации от 45 дал/час до 105 дал/час.

Отфильтрованную водно-спиртовую смесь направляют в доводной чан.

Настой спиртованный крупы овсяной вносят в доводной чан.

Фильтрация настоев и растворов ингредиентов осуществляется на картриджной установке, перед внесением в доводной чан.

Содержимое доводного чана тщательно перемешивают, корректируют при необходимости путем добавления водно-спиртовой смеси или настоя и направляют на розлив с обязательным контрольным фильтрованием. Контрольная фильтрация осуществляется на фильтрационных установках, дополнительно применяется «серебряная фильтрация» на установке УСФ с фильтроэлементами.

В процессе производства Тюменской водки используется типовое оборудование, применяемое в ликероводочной промышленности и соответствующее требованиям ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования».

Произведенную Тюменскую водку разливают в потребительскую стеклянную упаковку по объему или по уровню в соответствии с ГОСТ 32098-2013. Бутылки с продукцией укупориваются укупорочными средствами, отвечающими требованиям ТР ТС 021/2011.

Упаковка, маркировка, транспортировка и хранение Тюменской водки осуществляется в соответствии с действующей в Российской Федерации нормативной документацией.

Продукция подлежит транспортировке на всех видах 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:

Сырьё принимается в соответствии с требованиями Технических Регламентов таможенного союза: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» и проходит тщательный отбор (проводятся все необходимые испытания, как в собственной лаборатории, так и в аккредитованных лабораториях).

Производственный контроль осуществляется в соответствии с внутренними документами производителя. Результаты производственного контроля регистрируются в журнале производственного контроля.

Каждая партия спирта этилового ректификованного из пищевого сырья «Альфа» проверяется в соответствии с методами и средствами контроля по ГОСТ 32036-2013, ГОСТ 30536-2013.

Вода питьевая перед подачей на исправление проверяется на цветность и прозрачность визуально, а также в соответствии с ГОСТ 31954-2012, ГОСТ 31957-2012.

Ежедневно вода исправленная в сборнике и напорном баке проверяется на прозрачность, цветность, вкус, запах, водородный показатель, окисляемость, жесткость, щелочность.

Каждая партия сортировки в сортировочном чане проверяется на соответствие крепости в соответствии с методами и средствами контроля по ГОСТ 32035-2013.

Настой спиртованный крупы овсяной 1 слива в каждой партии проверяется на соответствие органолептическим показателям: внешний вид, вкус и аромат, цвет, а также на содержание объемной доли этилового спирта в соответствии с методами и средствами контроля по

ГОСТ 32080-2013.

Каждая партия продукции, готовой к розливу в доводном чане, проверяется на соответствие органолептическим и физико-химическим показателям, предусмотренным ГОСТ 12712-2013 и утвержденной рецептурой производителя.

Каждая партия готовой продукции на линии розлива проверяется на полноту налива, на соответствие органолептическим и физико-химическим показателям, предусмотренным ГОСТ 12712-2013, и утвержденным рецептурой производителя, а также на содержание токсичных элементов в соответствии с методами и средствами контроля по ГОСТ 26933-86, ГОСТ 30536-2013.

Руководствуясь программой производственного контроля, на предприятии контролируются физические, химические, биологические и аллергические опасные факторы.

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