РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 388**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **388**

Номер заявки: **2023755653**

Дата подачи заявки: **26.06.2023**

Дата государственной регистрации: **24.09.2025**

Опубликовано: **24.09.2025**

Географическое указание:

МОРДОВСКАЯ ВОДКА

Указание товара:

водка

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

Республика Мордовия

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Республика Мордовия имеет давние традиции производства крепких алкогольных напитков. Первый спиртовой завод был заложен в 1828 году, а водочный завод ведет свою историю с 1899 года, когда было принято решение в рамках введения в России государственной монополии на производство и продажу питий в Пензенской губернии построить 4 винных склада, один из которых в г. Саранск мощностью 300.000 ведер в год.

Склад работал на полную мощность практически до конца 1917 года, когда был национализирован.

Производство водки было налажено после образования Мордовской Автономной области в сентябре 1929 года, водочный завод был перенесен в центр города, в окружении жилых зданий, на одной из его самых оживленных транспортных магистралей.

Место было выбрано не случайно, здесь находился один из двух имеющихся в городе артезианских механизированных колодцев, построенных еще в 1902 году. С этого момента производство крепкого алкоголя в регионе больше не прекращалось, строились новые производственные площадки, модернизировалось оборудование, но неизменным оставалось одно – высокое качество продукции.

К началу Великой Отечественной войны завод работал на полную мощность. В сутки разливалось около 2000 декалитров водки.

После войны завод продолжал развиваться. 7 марта 1963 года Совет народного хозяйства Волго-Вятского экономического района своим Постановлением № 8 создает Саранский спиртоводочный комбинат, в который вошли: Саранский ЛВЗ, спиртовые заводы: Вл. Марьяновский, Кемлянский, им. Комсомола, Ковылкинский, Ромодановский, Теньгушевский, крахмальные заводы: Надежденский, Ельниковский, Жегаловский и Саранский пивзавод.

В 1976 году образовано Мордовское производственное объединение спиртовой и ликероводочной промышленности на базе головного предприятия - Саранского ликероводочного завода с включением на правах производственных единиц 6 спиртовых заводов: Владимиро-Марьяновского, Кемлянского, им. Комсомола, Ковылкинского, Ромодановского, Теньгушевского.

23 августа 2012 года зарегистрировано общество с ограниченной ответственностью «Саранск Алко», которое было переименовано в общество с ограниченной ответственностью «МордовАлкоПром» - холдинговую компанию, в состав которой входят дочерние предприятия: Спиртзавод «Кемлянский» и его филиал Спиртзавод «Вл. Марьяновский», Ликероводочный завод «Саранский» и торговый дом «Саранский Дистиллерс».

Применение классической российской технологии приготовления ликероводочных изделий, тщательный контроль качества сырья и продукции в ходе всего технологического процесса обеспечили продукции высокое качество и широкую популярность в Мордовии и за ее пределами и сформировало определенную репутацию.

Водка, изготавливаемая в республике, в силу использования в названии наименования Республики Мордовия и большой истории производства водки в регионе, в народе стала называться Мордовская водка.

Кроме высококачественного спирта мордовского производства при изготовлении Мордовской водки используются артезианская вода многократной очистки, чистое растительное сырье, произрастающее в Мордовии и другие натуральные ингредиенты.

Реализация Мордовской водки осуществляется на всей территории Республики Мордовия и в других регионах Российской Федерации в крупнейших торговых сетях, как «Магнит», «Перекресток», «Пятёрочка», «Ашан», «О’кей», «Лента», «Красное и Белое», «Бристоль».

За последние годы реализация Мордовской водки осуществлялась в следующих объемах.

2018 год.

Общий объем – 84 350 767 ед. (2 826 106 дал).

Наиболее значительные объемы поставлены: Москва и Московская область – 600 460 дал, Республика Мордовия – 402309 дал, Нижегородская область – 340119 дал, Свердловская область – 81957 дал, Санкт-Петербург и Ленинградская область – 143928 дал, Самарская область – 53034 дал, Челябинская область – 18980 дал, Ярославская область – 48 785 дал, Воронежская область – 31969 дал, Красноярский край – 29181 дал.

2019 год.

Общий объем – 89 447 111 ед. (3 193 498 дал).

Наиболее значительные объемы поставлены: Москва и Московская область – 609 271 дал, Республика Мордовия – 378 604 дал, Нижегородская область – 339 374 дал, Свердловская область – 160 816 дал, Санкт-Петербург и Ленинградская область – 148 818 дал, Самарская область – 101 492 дал, Челябинская область – 81 145 дал, Ярославская область – 55 782 дал, Воронежская область – 86 186 дал, Красноярский край – 40 657 дал.

2020 год.

Общий объем – 100 162 789 ед. (3 844 882 дал).

Наиболее значительные объемы поставлены: Москва и Московская область – 817 177 дал, Республика Мордовия – 334 946 дал, Нижегородская область – 363 308 дал, Свердловская область – 194 999 дал, Санкт-Петербург и Ленинградская область – 225 094 дал, Самарская область – 145 424 дал, Челябинская область – 122 486 дал, Ярославская область – 81 482 дал, Воронежская область – 129 492 дал, Красноярский край – 76 781 дал.

2021 год.

Общий объем – 102 354 335 ед. (4 005 076 дал).

Наиболее значительные объемы поставлены: Москва и Московская область – 770 128 дал, Республика Мордовия – 321 575 дал, Нижегородская область – 342 966 дал, Свердловская область – 211 802 дал, Санкт-Петербург и Ленинградская область – 218 699 дал, Самарская область – 143 629 дал, Челябинская область – 130 431 дал, Ярославская область – 110 326 дал, Воронежская область – 170 781 дал, Красноярский край – 97 869 дал.

2022 год.

Общий объем – 104 698 105 ед. (4 212 377 дал).

Наиболее значительные объемы поставлены: Москва и Московская область – 971 961 дал, Республика Мордовия – 327 592 дал, Нижегородская область – 290 832 дал, Свердловская область – 253 476 дал, Санкт-Петербург и Ленинградская область – 228 919 дал, Самарская область – 152 351 дал, Челябинская область – 128 093 дал, Ярославская область – 107 767 дал, Воронежская область – 94 189 дал, Красноярский край – 94 077 дал.

2023 год.

Общий объем – 103 847981 ед. (4 267 600 дал).

Наиболее значительные объемы поставлены: Москва и Московская область – 1 071 278 дал, Республика Мордовия – 309 562 дал, Нижегородская область – 206 557 дал, Свердловская область – 203 931 дал, Санкт-Петербург и Ленинградская область – 269 309 дал, Самарская область – 167 476 дал, Краснодарский край – 106 494 дал, Челябинская область – 84 451 дал, Ярославская область – 78 865 дал, Воронежская область – 69 891 дал, Красноярский край – 94 066 дал.

2024 год.

Общий объем – 110 813 574 ед. (4 740 168 дал).

Наиболее значительные объемы поставлены: Москва и Московская область – 1 160292 дал, Республика Мордовия – 294 152 дал, Нижегородская область – 243 541 дал, Свердловская область – 249 692 дал, Санкт-Петербург и Ленинградская область – 328 616 дал, Самарская область – 167 855 дал, Краснодарский край – 155 092 дал, Иркутская область – 94 156 дал, Ростовская область – 89 835 дал, Тульская область – 87 365 дал, Красноярский край – 86 971 дал, Ярославская область – 86 132 дал, Воронежская область – 74 336 дал, Челябинская область – 70 955 дал.

Описание характеристик товара:

Мордовская водка – это спиртной напиток, произведенный на основе спирта, этилового ректификованного «Люкс» из пищевого сырья, воды питьевой подготовленной (исправленной) с добавлением сахара, с возможным добавлением настоя овса (зерно) или настоя ячменя (зерно).

Для приготовления Мордовской водки применяют:

- спирт этиловый ректифицированный «Люкс» из пищевого сырья по ГОСТ 5962-2013;
- вода питьевая по СанПин 2.1.3684-21 и СанПин 1.2.3685-21 с жесткостью не более 1,0 °Ж для питьевой воды и не выше 0,2 °Ж для подготовленной (исправленной) воды;
- сахар белый по ГОСТ 33222-2015;
- уголь активный древесный дробленый марки БАУ-А по ГОСТ 6217.

При производстве водки используют вспомогательные материалы, разрешенные в установленном порядке к применению в ликероводочной промышленности.

Физико-химические показатели Мордовской водки:

- крепость, % об - 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 3,0 мг;
- массовая концентрация сивушного масла (1-пропанол, 2-пропанол, спирт изобутиловый, 1-бутанол, спирт изоамиловый) в 1 дм³ безводного спирта, не более 5,0 мг;
- массовая концентрация сложных эфиров (метилацетат, этилацетат) в 1 дм³ безводного спирта, не более 5 мг;
- объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт, не более 0,02 %.

Органолептические показатели:

внешний вид – прозрачная жидкость без посторонних включений и осадка;

цвет – бесцветный;

вкус – мягкий, присущий водке;

аромат – характерный водочный;

Пищевая ценность на 100 мл продукта:

белки – 0 г,

жиры – 0 г,

углеводы – 0,1 г,

энергетическая ценность (калорийность):

кДж/100мл – 930,0;

ккал/100мл – 220,0.

Для приготовления Мордовской водки с добавлением настоя овса применяют:

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

- вода питьевая по СанПин 2.1.3684-21 и СанПин 1.2.3685-21 с жесткостью не более 1,0 °Ж для питьевой воды и не выше 0,2 °Ж для подготовленной (исправленной) воды;

- сахар белый по ГОСТ 33222-2015;

- овес (зерно) по ГОСТ 28673-90;

- комплексная пищевая добавка «Альфалюкс» - разрешенная к применению предприятиями Роспотребнадзора;

- уголь активный древесный дробленый марки БАУ-А по ГОСТ 6217-74.

При производстве водки используют вспомогательные материалы, разрешенные в установленном порядке к применению в ликероводочной промышленности.

Физико-химические показатели Мордовской водки с добавлением настоя овса:

- крепость, % об - 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 3,0 мг;

- массовая концентрация сивушного масла (1-пропанол, 2-пропанол, спирт изобутиловый, 1-бутанол, спирт изоамиловый) в 1 дм³ безводного спирта, не более 5,0 мг;

- массовая концентрация сложных эфиров (метилацетат, этилацетат) в 1 дм³ безводного спирта, не более 5 мг;

- объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт, не более 0,02 %.

Органолептические показатели:

внешний вид – прозрачная жидкость без посторонних включений и осадка;

цвет – бесцветный;

вкус – мягкий, присущий водке;

аромат – характерный водочный;

Пищевая ценность на 100 мл продукта:

белки – 0 г,

жиры – 0 г,

углеводы – 0,15 г,

энергетическая ценность (калорийность):

кДж/100 мл – 930,0;

ккал/100 мл – 220,0.

Для приготовления Мордовской водки с добавлением настоя ячменя применяют:

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

- вода питьевая по СанПин 2.1.3684-21 и СанПин 1.2.3685-21 с жесткостью не более 1,0 °Ж для питьевой воды и не выше 0,2 °Ж для подготовленной (исправленной) воды;

- ячмень (зерно) по ГОСТ 26672-2019;

- натрий двууглекислый по ГОСТ 2156-76;

- сахар белый по ГОСТ 33222-2015;

- уголь активный древесный дробленый марки БАУ-А по ГОСТ 6217.

При производстве водки используют вспомогательные материалы, разрешенные в установленном порядке к применению в ликероводочной промышленности.

Физико-химические показатели Мордовской водки с добавлением настоя ячменя:

- крепость, % об - 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 3,0 мг;

- массовая концентрация сивушного масла (1-пропанол, 2-пропанол, спирт изобутиловый, 1-бутанол, спирт изоамиловый) в 1 дм³ безводного спирта, не более 5,0 мг;

- массовая концентрация сложных эфиров (метилацетат, этилацетат) в 1 дм³ безводного спирта, не более 5 мг;

- объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт, не более 0,02 %.

Органолептические показатели:

внешний вид – прозрачная жидкость без посторонних включений и осадка;

цвет – бесцветный;

вкус – мягкий, присущий водке;

аромат – характерный водочный.

Пищевая ценность на 100 мл продукта:

белки – 0 г,

жиры – 0 г,

углеводы – 0,21 г,

энергетическая ценность (калорийность):

кДж/100 мл – 930,0;

ккал/100 мл – 220,0.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Технологическая схема производства Мордовской водки включает следующие стадии производства:

- приемка спирта;
- подготовка воды;
- приготовление водно-спиртового раствора (сортировки);
- обработка водно-спиртового раствора (сортировки) активным углем;
- приготовление сахарного сиропа;
- внесение ингредиентов и корректировка купажа;
- обработка водки в «мини угольных колонках»;
- полирующая фильтрация;
- расфасовка, оформление и хранение готовой продукции.

Для производства 1000 дал Мордовской водки используется следующее сырье:

- спирт этиловый ректификованный «Люкс» из пищевого сырья, л – по расчету на крепость купажа на 40,0 %;

- вода питьевая подготовленная (исправленная), л - по расчету на крепость купажа на 40,0 %;

- сахарный сироп 65,8 %, л – 11,5;

Расход ингредиентов на 1000 дал Мордовской водки следующий:

- сахар белый - 10,0 кг.

Водно-спиртовой раствор (сортировку) готовят с таким расчетом, чтобы получить готовую водку крепостью 40,0 %.

Полученную сортировку тщательно перемешивают и после корректировки ее крепости перекачивают в напорный чан, откуда направляют на угольно-очистительную батарею.

Скорость фильтрования сортировки через угольные колонны – 60 дал/ч.

Профильтрованную водку направляют в доводной чан.

Сахарный сироп вносят при постоянном перемешивании в доводной чан.

После внесения сахарного сиропа водку тщательно перемешивают и проверяют крепость.

При отклонении от стандарта по крепости водку корректируют в этих же чанах добавлением спирта или исправленной воды с последующим перемешиванием и проверкой крепости.

Доочистку профильтрованной водки осуществляют в «мини угольных колонках», выполненных в виде стандартных фильтроэлементов на основе активированного угля из скорлупы кокосового ореха, импрегнированного платиной.

Скорость потока через фильтрэлементы – 180-200 дал/час. Профильтрованную водку направляют на розлив с обязательной полирующей фильтрацией.

Технологическая схема производства Мордовской водки с добавлением настоя овса

включает следующие стадии производства:

- приемка спирта;
- подготовка воды;
- приготовление водно-спиртового раствора (сортировки);
- обработка водно-спиртового раствора (сортировки) активным углем марки БАУ-А;
- приготовление настоя спиртованного овса;
- приготовление сахарного сиропа;
- внесение ингредиентов и корректировка купажа;
- контрольное фильтрование перед розливом;
- розлив водки в бутылки, инспекция наполненных бутылок, оформление и хранение готовой продукции.

Для производства 1000 дал Мордовской водки используется следующее сырье:

- спирт этиловый ректификованный «Люкс» из пищевого сырья, л – по расчету на крепость купажа на 40,0 %;
- вода питьевая исправленная, л - по расчету на крепость купажа на 40,0 %;
- комплексная пищевая добавка «Альфалюкс», кг, - 2,0
- настой спиртованный овса 1 слива, л – 8,0.
- сахарный сироп 65,8 %, л – 17,3;

Расход ингредиентов на 1000 дал Мордовской водки следующий:

- комплексная пищевая добавка «Альфалюкс», кг, - 2,0
- овес (зерно), кг – 1,0
- сахар белый - 15,0 кг;

Водно-спиртовой раствор (сортировку) готовят с таким расчетом, чтобы получить готовую водку крепостью 40,0 %.

Полученную сортировку тщательно перемешивают и после корректировки ее крепости перекачивают в напорный чан, откуда направляют на угольно-очистительную батарею.

Скорость фильтрования сортировки через угольные колонны – 60 дал/ч.

Профильтрованную водку направляют в доводной чан.

Настой спиртованный овса получают путем залива в емкости из нержавеющей стали овса (зерно) водно-спиртовой смесью крепостью 50,0 % в соотношении 1:10. Настаивают в течение 5 суток при периодическом перемешивании в течение 20-30 минут 2 раза в смену.

Затем сливают настой спиртованный овса 1 слива в количестве 8 л (80 % от залитой сортировки). Готовый настой тщательно отфильтровывают и вносят при постоянном перемешивании в доводной чан.

Сахар белый в виде водного раствора или в виде сахарного сиропа концентрацией 65,8 % вносят при постоянном перемешивании в доводной чан.

После внесения всех компонентов водку тщательно перемешивают и проверяют крепость.

При отклонении от стандарта по крепости водку корректируют в этих же чанах добавлением спирта или исправленной воды с последующим перемешиванием и проверкой крепости.

Готовую водку выдерживают в доводном чане не менее 2 часов и после контрольной фильтрации направляют на розлив.

Технологическая схема производства Мордовской водки с добавлением настоя ячменя включает следующие стадии производства:

- приемка спирта;
- подготовка воды;
- приготовление водно-спиртового раствора (сортировки);
- обработка водно-спиртового раствора (сортировки) активным углем;
- приготовление настоя спиртованного ячменя;
- приготовление сахарного сиропа;
- внесение ингредиентов и корректировка купажа;
- контрольное фильтрование;
- расфасовка, оформление и хранение готовой продукции.

Для производства 1000 дал Мордовской водки используется следующее сырье:

- спирт этиловый ректификованный «Люкс» из пищевого сырья, л – по расчету на крепость купажа на 40,0 %;

- вода питьевая подготовленная (исправленная), л - по расчету на крепость купажа на 40,0 %;

- сахарный сироп 65,8 %, л – 24;

- настой спиртованный ячменя 1 слива, л – 5,6.

- натрий двууглекислый, кг – 0,5

Расход ингредиентов на 1000 дал Мордовской водки следующий:

- натрий двууглекислый, кг – 0,5

- ячмень (зерно), кг – 0,7

- сахар белый - 21,0 кг;

Водно-спиртовой раствор (сортировку) готовят с таким расчетом, чтобы получить готовую водку крепостью 40,0 %.

Полученную сортировку тщательно перемешивают и после корректировки ее крепости перекачивают в напорный чан, откуда направляют на угольно-очистительную батарею.

Скорость фильтрования сортировки через угольные колонны – 60 дал/ч.

Профильтрованную водку направляют в доводной чан.

Настой спиртованный ячменя получают путем залива в емкости из нержавеющей стали ячменя (зерно) водно-спиртовой смесью крепостью 50,0 % в соотношении 1:10. Настаивают в течение 5 суток при периодическом перемешивании в течение 20-30 минут 2 раза в смену.

Затем сливают настой спиртованный ячменя 1 слива в количестве 5,6 л (80 % от залитой сортировки). Готовый настой тщательно отфильтровывают и вносят при постоянном перемешивании в доводной чан.

Натрий двууглекислый растворяют в питьевой подготовленной (исправленной) воде и вносят при постоянном перемешивании в доводной чан.

Сахар белый в виде водного раствора или в виде сахарного сиропа концентрацией 65,8 % вносят при постоянном перемешивании в доводной чан.

После внесения всех компонентов водку тщательно перемешивают и проверяют крепость.

При отклонении от стандарта по крепости водку корректируют в этих же чанах добавлением спирта или исправленной воды с последующим перемешиванием и проверкой крепости.

Готовую водку направляют на розлив с обязательной контрольной фильтрацией.

Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение водки осуществляется по ГОСТ 32098-2013, Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Продукцию упаковывают в ящики из гофрокартона по ГОСТ 9142-2014, ГОСТ 22702-96 коробки, обеспечивающие сохранность продукции, а также упаковывают в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 на картонную подложку в пакеты с установкой (или без нее) на поддоны по ГОСТ 22831 и ГОСТ 33757.

Продукцию транспортируют в ящиках, в пакетах из термоусадочной пленки на картонной подложке транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида.

Хранение осуществляется при температуре от -15 ºС до +30 ºС в помещениях с относительной влажностью воздуха не выше 85 %.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

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

Меры контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара следующие.

Контроль этилового ректифицированного спирта из питьевого сырья «Люкс» проводится в

каждой партии в соответствии с ГОСТ 32036-2013, ГОСТ 30536-2013 и ГОСТ 32070-2013).

Воду питьевую на прозрачность, цвет, жесткость и другие показатели проверяют ежедневно перед подачей на исправление визуально и в соответствии с ГОСТ 31954-2012.

Воду питьевую подготовленную (исправленную) на прозрачность, цветность, вкус, запах, жесткость и другие показатели проверяют ежедневно визуально и в соответствии с ГОСТ 31954-2012.

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 31896-2012.

Настой спиртованный овса для Мордовской водки с добавлением настоя овса на крепость проверяют в сборнике в каждой партии (ГОСТ 32080-2013).

Настой спиртованный ячменя для Мордовской водки с добавлением настоя ячменя на крепость проверяют в сборнике в каждой партии (ГОСТ 32080-2013).

Готовую продукцию к розливу проверяют на органолептические и физико-химические показатели в соответствии с рецептурой, с ГОСТ 12712-2013; на токсичные элементы в соответствии с ГОСТ 26927-86, ГОСТ 26930-86, ГОСТ 26932-86, ГОСТ 30178-96, ГОСТ 26933-86.

Готовую продукцию проверяют на линии розлива не менее двух раз за смену в соответствии с ГОСТ 32098-2013, ГОСТ 32035-2013.

Информация по производственному контролю отражается в журналах технологического и лабораторного контроля, актах отбора проб для лабораторных испытаний и протоколах лабораторных испытаний.