

## Реєстр № 32

**Відомості про реєстрацію кваліфікованих зазначень походження товарів**

**Номер реєстрації: 32**

**Дата реєстрації: 12.10.2015**

**Міжнародний договір, на підставі якого зареєстровано КЗП товару:** Угода між Україною та Грузією про взаємну правову охорону географічних зазначень для вин, спиртних напоїв та мінеральних вод від 01.03.2007

**Держава реєстрації КЗП товару:** Грузія

**Зареєстроване КЗП товару:** KHVANCHKARA ზ ვ ა ნ ჩ ჯ ვ ა ო ს

**Транскрипція зареєстрованого КЗП товару літерами українського алфавіту:** ХВАНЧКАРА

**Кваліфікація КЗП товару:** назва місця походження товару

**Назва товару, для якого зареєстровано КЗП товару:** вино

**Опис основних особливих властивостей, певних якостей, репутації або інших характеристик товару:**

«Хванчкара» - контрольоване за найменуванням місця походження червоне високоякісне природно-напівсолодке вино. Виготовляється з сортів винограду Олександрюлі і Муджуретулі.

Вино «Хванчкара» характеризується темно-рубіновим кольором, гармонійне на смак, оксамитове, витончене з приємним смаком, з фруктовими тонами і сортовим ароматом.

Хімічні дані вина «Хванчкара» повинні відповідати таким показникам:

об'ємний вміст спирту, % - 10,5-12,0;

масова концентрація цукру - не більше 30-50 г/куб. дм;

титрована кислотність - 5-7 г/куб. дм;

летюча кислотність, не більше - 1,2 г/куб. дм;

доведена концентрація маси екстракту - не менше 20 г/куб. дм;

концентрація загальної маси сірчистої кислоти - не більше 210 мг/куб. дм;

концентрація вільної сірчистої кислоти - не більше 30 мг/куб. дм.

Решта нормативів повинні відповідати законодавчим актам Грузії та постанові Європейської ради № 1493/1999 від 17 травня 1999 року.

Розміщення мікрозони «Хванчкара» - мікроклімат, створений в захищеній скелями улоговині, на схилах, що спускаються до річки Ріоні, піщано-кам'янисті ґрунти, багаті перегноем, кварцитом і вапном, висока здатність поглинання тепла і охолодження, унікальність аборигенних сортів Олександрюлі і Муджуретулі, оригінальна технологія визначають особливі властивості вина «Хванчкара».

**Межі географічного місця, з яким пов'язуються особливі властивості, певні якості, репутація або інші характеристики товару:**

Специфічна зона виноградарства «Хванчкара» знаходиться в Раче в адміністративному районі Амбролаурі на південних схилах Лечхумського хребта, на площах, що знаходяться за координатами 42°30' північної широти і 43°00' східної довготи. Промислові виноградники розташовані на висоті 450-750 метрів над рівнем моря. Мікрозона поширюється на правий берег річки Ріоні протягом 35-40 км уздовж ущелини в широтному напрямі в улоговині, захищеній високими хребтами. Виноградники зустрічаються також на лівому березі річки Ріоні на північному схилі Рачинського хребта.

Мікрозона вина «Хванчкара» охоплює села, які знаходяться у безпосередній близькості до села Хванчкара, Цнсі, Квацхуті, Садмелі, Гвіара, Бостана, Діді Чорджо, Патара Чорджо, Меоре Тола, Пірвелі Тола, Чребало, Чквіші, Жошха, Квишарі, Гвардіа, Бареулі, Гадіші, Баджі, Бугеулі, Сакеція, Джваріса, Іца, Кріхі, Ахалсопелі, Горі, Хішмі, Абаноеті.