

ПОГОДЖЕНО

Лист Мінекономіки

від 02.08.2021 № 2602-06/39500-01

СПЕЦИФІКАЦІЯ

☒ географічне зазначення / ☐ назва місця походження товару

Підпис (и) заявника (ів)



Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ
(Власні імена ПРІЗВИЩА)
Свентозельська Т.Р.
(за довіреністю)

Дата (и) підпису (ів)
18.05.2021 р.

1	Найменування АША-АБАГ АСНА-АВАГ
2	Назва товару ВИНО, ВИНО ІГРИСТЕ, ВИНО ЯКІСНЕ ІГРИСТЕ
3	Опис особливих властивостей товару, певних якостей, репутації або інших характеристик товару Основні фізико-хімічні та органолептичні характеристики для кожного типу вин географічного зазначення товару -1. ВИНО БІЛЕ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) - Шардоне Вино, переважно з середнім або високим вмістом етилового спирту та середнім або високим вмістом титрованих кислот. Основні характеристики: - Об'ємна частка етилового спирту (%): переважно середня або висока - 11,7-14,0 (від 10,00 до 15,0); - Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту (г/дм ³): переважно середня або висока - 5,0-6,8 (від 5,0 до 7,0); - Масова концентрація цукрів (г/дм ³): сухе 1,04-2,07 (до 4,00), напівсухе-5-25, напівсолодке 30-80; - Масова концентрація приведенного екстракту (г/дм ³): середня або висока - 16,8-22,2 (від 16,0) - Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту (г/дм ³): 0,6-0,84 (до 1,5); - Органолептичні характеристики: Вино світло-солом'яного кольору з ароматом цитрусових та тропічних фруктів, білих квітів та спецій. Смак освіжаючий, структурований, гармонійний. - Совінйон Блан Вино, переважно з середнім або високим вмістом етилового спирту та середнім або високим вмістом титрованих кислот Основні характеристики: - Об'ємна частка етилового спирту (%): переважно середня або висока 13,0-14,0 (від 11,00 до 15,0); - Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту (г/дм ³): переважно середня або висока - 5,6-7,0 (від 5,0 до 7,0); - Масова концентрація цукрів (г/дм ³): сухе 1,49-2,01 (до 4,00), напівсухе-5-25, напівсолодке 30-80; - Масова концентрація приведенного екстракту (г/дм ³): переважно середня або висока - 18,5-21,5 (від 16,0) - Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту (г/дм ³): 0,72-0,84 (до 0,8); - Органолептичні характеристики: Вино світло-солом'яного кольору зі зеленуватим відтінком з ароматом жовтого персику, грейпфруту, квітів. Смак освіжаючий, структурований, збалансований. - Тельті-Курук Вино переважно з середнім вмістом етилового спирту та середнім або високим вмістом титрованих. Основні характеристики: - Об'ємна частка етилового спирту (%): переважно середня 11,3-12,5 (від 10,00 до 15,0); - Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту (г/дм ³): переважно середня або висока - 5,3-6,4 (від 5,0 до 7,0); - Масова концентрація цукрів (г/дм ³): сухе 1,24-1,36 (до 4,00), напівсухе-5-25, напівсолодке 30-80; - Масова концентрація приведенного екстракту (г/дм ³): переважно середня або висока - 18,4-26,7 (від 16,0) - Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту (г/дм ³): 0,54-0,8 (до 0,8);

Підпис (и) заявника (ів)



Власне ім'я ПРИЗВИЩЕ
(Власні імена ПРИЗВИЩА)
Свентозельська Т.Р.
(за довіреністю)

Дата (и) підпису (ів)
18.05.2021 р.

- Органолептичні характеристики:

Вино світло-солом'яного кольору або світло-солом'яного з зеленуватим відтінком з ароматом праних трав, стиглих фруктів, білих квітів. Смак освіжаючий, структурований, гармонійний і збалансований.

- Піно Гріджіо

Вино переважно з середнім вмістом етилового спирту та середнім вмістом титрованих кислот.

Основні характеристики:

- Об'ємна частка етилового спирту (%): переважно середня ~ 12,0 (від 10,00 до 15,0);
- Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту (г/дм³): переважно середня ~ 6,0 (від 5,0 до 7,0);
- Масова концентрація цукрів (г/дм³): сухе ~ 1,24 (до 4,00), напівсухе-5-25, напівсолодке 30-80;
- Масова концентрація приведенного екстракту (г/дм³): переважно середня ~ 19,9 (від 16,0);
- Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту (г/дм³): 0,78 (до 0,8);
- Органолептичні характеристики:

Вино світло - солом'яного кольору з ароматом екзотичних фруктів, цитрусів, праних трав, спецій. Смак м'який, гармонійний, свіжий.

- Шардоне-Совіньйон Блан

Вино переважно з середнім вмістом етилового спирту та середнім або високим вмістом титрованих кислот.

Основні характеристики:

- Об'ємна частка етилового спирту (%): переважно середня 12,3-13,3 (від 10,00 до 15,0);
- Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту (г/дм³): переважно середня або висока 6,0-6,4 (від 5,0 до 7,0);
- Масова концентрація цукрів (г/дм³): сухе 1,44-1,62 (до 4,00);
- Масова концентрація приведенного екстракту (г/дм³): переважно середня або висока 18,9- 21,1 (від 16,0);
- Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту (г/дм³): 0,54-0,72 (до 0,8);
- Органолептичні характеристики: Вино світло - солом'яного кольору з ароматом екзотичних фруктів, ароматичних трав. Смак збалансований, структурований.

- Шардоне-Рислінг

Вино переважно з середнім вмістом етилового спирту та високим вмістом титрованих кислот.

Основні характеристики:

- Об'ємна частка етилового спирту (%): переважно середня 12,6-13,0 (від 10,00 до 15,0);
- Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту (г/дм³): переважно висока 6,0-6,4 (від 5,0 до 7,0);
- Масова концентрація цукрів (г/дм³): сухе 1,68-2,07 (до 4,00);
- Масова концентрація приведенного екстракту (г/дм³): переважно висока 19,7-21,7 (від 16,0)
- Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту (г/дм³): 0,66-0,72 (до 0,8);
- Органолептичні характеристики:

Вино світло - солом'яного кольору з ароматом цитрусових фруктів та білих квітів. Смак збалансований, м'який, структурований з гарною кислотністю.

- Шардоне-Совіньйон Блан-Піно Блан

Вино переважно з середнім або високим вмістом етилового спирту та середнім або високим вмістом титрованих кислот.

Основні характеристики:

- Об'ємна частка етилового спирту (%): середня або висока - 12,8-13,4 (від 10,00 до 15,0);
- Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту (г/дм³): середня або висока - 5,4-6,4 (від 5,0 до 7,0);
- Масова концентрація цукрів (г/дм³): сухе 1,24-1,55 (до 4,00);
- Масова концентрація приведенного екстракту (г/дм³): переважно висока 20,5-21,0 (від 16,0)

Підпис (и) заявника (ів)



Власне ім'я ПРИЗВИЩЕ
(Власні імена ПРИЗВИЩА)
Свентозельська Т.Р.
(за довіреністю)

Дата (и) підпису (ів)

18.05.2021 р.

- Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту (г/дм³): 0,66-0,72 (до 0,8);

- Органолептичні характеристики:

Вино світло - солом'яного кольору з ароматом білих квітів та персику. Смак збалансований, свіжий, структурований.

- **Совіньйон Блан- Совіньйон Зелений – білі сорти V. *Vinifera*, які ростуть у цій виноробній зоні**

Вино переважнш з середнім вмістом етилового спирту та середнім вмістом титрованих кислот.

Основні характеристики:

- Об'ємна частка етилового спирту (%): середня 11,0-12,2 (від 9,00 до 12,0);

- Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту (г/дм³): середня- 5,3-6,3 (від 5,0 до 7,0);

- Масова концентрація цукрів (г/дм³): напівсухе/напівсолодке (напівсолодке у ЕС) 20,4-39,7 (від 10,0 / напівсухе до 80,0 / напівсолодке);

- Масова концентрація приведенного екстракту (г/дм³): переважно середня та висока 17,6-25,4 (від 16,0)

- Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту (г/дм³): 0,54-0,72 (до 1,2);

- Органолептичні характеристики:

Вино солом'яного кольору з ароматом цитрусових фруктів, білих квітів, персику та ароматних трав. Смак збалансований, структурований, стійкий.

- **Аліготе - білі сорти V. *vinifera*, які ростуть у цій виноробній зоні**

Вино переважно з низьким вмістом етилового спирту та середнім вмістом титрованих кислот.

Основні характеристики:

- Об'ємна частка етилового спирту (%): переважно низька 10,4-10,9 (від 9,00 до 13,0);

- Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту (г/дм³): переважно середня 5,6-6,0 (від 5 до 6,0);

- Масова концентрація цукрів (г/дм³): напівсухе/напівсолодке (солодке у ЕС) ~ 45,5 (від 45 до 80,0 / солодке);

- Масова концентрація приведенного екстракту (г/дм³): переважно середня та висока 17,1-20,4 (від 16,0);

- Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту (г/дм³): 0,48-0,78 (до 0,8);

- Органолептичні характеристики:

Вино солом'яного кольору з ароматом білих квітів, ароматних трав. Смак збалансований та структурований.

- **Рислінг**

Вино переважно з середнім вмістом етилового спирту та високим вмістом титрованих кислот.

Основні характеристики:

- Об'ємна частка етилового спирту (%): переважно середня 11,3-11,7 (від 9,00 до 15,0);

- Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту (г/дм³): переважно висока 6,8 / (від 5 до 7,0);

- Масова концентрація цукрів (г/дм³): сухе/напівсухе/напівсолодке (сухе/напівсухе/напівсолодке/солодке у ЕС) 1,24/ 19,7/35,1 (сухе-не більше 4/напівсухе - від 5 до 25 / напівсолодке- від 30 до 50);

- Масова концентрація приведенного екстракту (г/дм³): переважно висока 21,5-21,8 (від 16,0)

- Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту (г/дм³): 0,60/0,66 (до 0,8);

- Органолептичні характеристики:

Вино від світло-солом'яного до солом'яного кольору з ароматом цитрусів, персику та ароматних трав. Смак повний, гармонійний, освіжаючий.

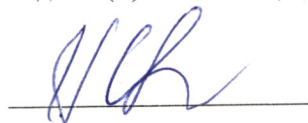
- **2. ВИНО ЧЕРВОНЕ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)**

- **Мерло**

Вино переважно з високим вмістом етилового спирту та середнім вмістом титрованих кислот.

Основні характеристики:

Підпис (и) заявника (ів)



Власне ім'я ПРИЗВИЩЕ
(Власні імена ПРИЗВИЩА)
Свентозельська Т.Р.
(за довіреністю)

Дата (и) підпису (ів)

18.05.2021 р.

- Об'ємна частка етилового спирту (%): переважно висока 13,0-13,6 (від 11,00 до 15,0);
- Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту (г/дм³): переважно середня 5,3-5,9 (від 5,0 до 7,0);
- Масова концентрація цукрів (г/дм³): сухе/напівсолодке (сухе/напівсолодке/солодке у ЕС) 1,24-2,01/35,1 (сухе – до 4 / напівсолодке- від 30 до 50);
- Масова концентрація приведенного екстракту (г/дм³): переважно середня та висока - 19,9-28,7 (від 17,0)
- Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту (г/дм³): 0,60-0,78 (до 1,2);
- Органолептичні характеристики:

Вино рубінового кольору з ароматом червоних ягід, зеленого перцю, стиглих фруктів. Смак структурований, збалансований, м'який.

- Каберне Совіньйон

Вино переважно з середнім або високим вмістом етилового спирту та середнім або високим вмістом титрованих кислот.

Основні характеристики:

- Об'ємна частка етилового спирту (%): переважно середня або висока 12,4-13,6 (від 10,00 до 15,0);
- Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту (г/дм³): переважно середня або висока 5,0-6,6 (від 5,0 до max. 7,0);
- Масова концентрація цукрів (г/дм³): сухе/напівсолодке (сухе/напівсолодке/солодке у ЕС) 1,24-2,01/35,1 (сухе – до 4 / напівсолодке- від 30 до 50);
- Масова концентрація приведенного екстракту (г/дм³): переважно середня або висока 19,7-30,1 (від 20,0);
- Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту (г/дм³): 0,48-0,84 (до 1,2);
- Органолептичні характеристики: Вино рубінового кольору або гранатового кольору з ароматом стиглих червоних ягід, солодких спецій, стиглих фруктів. Смак структурований, збалансований, м'який.

- Каберне Совіньйон-Мерло

Вино переважно з високим вмістом етилового спирту та низьким або середнім вмістом титрованих кислот.

Основні характеристики:

- Об'ємна частка етилового спирту (%): переважно висока - 13,3-14,6 (від 12,00 до 15,0);
- Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту (г/дм³): переважно низька або середня 5,0-5,6 (від 5,0 до 7,0);
- Масова концентрація цукрів (г/дм³): сухе 1,36-2,55 (до 4,00);
- Масова концентрація приведенного екстракту (г/дм³): переважно висока 27,4-28,8 (від 17,0)
- Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту (г/дм³): 0,66-0,78 (до 1,2);
- Органолептичні характеристики:

Вино рубінового кольору з ягідно-фруктовим ароматом. Смак свіжий, структурований, збалансований.

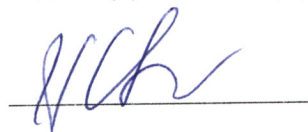
- Каберне Совіньйон-Каберне Фран

Вино переважно з середнім або високим вмістом етилового спирту та низьким або середнім вмістом титрованих кислот.

Основні характеристики:

- Об'ємна частка етилового спирту (%): переважно середня або висока 12,7-13,9 (від 11,00 до 15,0);
- Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту (г/дм³): переважно низька або середня 5,1-6,3 (від 5,0 до 7,0);
- Масова концентрація цукрів (г/дм³): сухе 1,49-2,14 (до 4,00);
- Масова концентрація приведенного екстракту (г/дм³): переважно висока 23,9-27,3 (від 17,0);
- Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту (г/дм³): 0,54-0,78 (до 1,2);
- Органолептичні характеристики: Вино рубінового кольору з ароматом стиглих червоних ягід, відтінками зеленого перцю. Смак м'який, збалансований.

Підпис (и) заявника (ів)



Власне ім'я ПРИЗВИЩЕ
(Власні імена ПРИЗВИЩА)
Свентозельська Т.Р.
(за довіреністю)

Дата (и) підпису (ів)

18.05.2021 р.

- Каберне Совіньйон-Каберне Фран - червоні сорти *V. Vinifera*, які ростуть у цій виноробній зоні
Вино переважно з середнім вмістом етилового спирту та низьким або середнім вмістом титрованих кис-т.
Основні характеристики:

- Об'ємна частка етилового спирту (%): переважно середня 11,8-12,2 (від min. 10,0 до 14,0);
 - Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту (г/дм³): переважно низька або середня 5,3-6,3 (від 5,0 до 7,0);
 - Масова концентрація цукрів (г/дм³): напівсухе/напівсолодке 20,2-43,4 (від 10,0 до 80,0 / напівсухе/напівсолодке/солодке у ЕС);
 - Масова концентрація приведенного екстракту (г/дм³): переважно висока 23,6-26,7 (від 17,0)
 - Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту (г/дм³): 0,48-0,78 (до 1,2);
 - Органолептичні характеристики:
- Вино рубінового кольору з ароматом лісових ягід, солодких спецій. Смак свіжий, м'який, збалансований.

- Сапераві

Вино переважно з високим вмістом етилового спирту та середнім вмістом титрованих кислот.

Основні характеристики:

- Об'ємна частка етилового спирту (%): переважно cthtlyz 1.0-12,6 (від 11.00 до 15,0);
- Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту (г/дм³): переважно середня 5,3-5,9 (від 5,0 до 7,0);
- Масова концентрація цукрів (г/дм³): сухе/напівсолодке (сухе/напівсолодке/солодке у ЕС) 1,24-2,01/35,1 (сухе – до 4 / напівсолодке- від 30 до 50);
- Масова концентрація приведенного екстракту (г/дм³): переважно середня та висока - 19,9-28,7 (від 17,0)
- Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту (г/дм³): 0,60-0,78 (до 1,2);
- Органолептичні характеристики: Вино рубінового кольору з вираженими фруктовими тонами. Смак структурований, збалансований, м'який.

- Мерло - червоні сорти *V. vinifera*, які ростуть у цій виноробній зоні

Вино переважно з середнім вмістом етилового спирту та низьким або середнім вмістом титрованих кислот.

Основні характеристики:

- Об'ємна частка етилового спирту (%): переважно середня - 11,8-12,0 (від 9,5 до 13,0);
- Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту (г/дм³): переважно низька або середня - 5,3-5,9 (від 5,0 до 7,0);
- Масова концентрація цукрів (г/дм³): напівсухе/напівсолодке 41,3-44,5 (від 30,0 до 80,0 / напівсолодке/солодке у ЕС);
- Масова концентрація приведенного екстракту (г/дм³): середня: переважно від помірно високої, високої до надвисокої 23,8-28,2 (від 17,0);
- Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту (г/дм³): 0,54-0,72 (до 1,2);
- Органолептичні характеристики: Вино рубінового кольору з ароматом червоних фруктів, вишні. Смак свіжий, структурований, збалансований.

- Каберне Совіньйон-Мерло - червоні сорти *V. vinifera*, які ростуть у цій виноробній зоні

Вино переважнщ з середнім вмістом етилового спирту та середнім вмістом титрованих кислот.

Основні характеристики:

- Об'ємна частка етилового спирту (%): переважно середня 11,7-12,3 (від 9,0 до 13,0);
- Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту (г/дм³): переважно середня 5,7-6,4 (від 5,0 до 7,0);
- Масова концентрація цукрів (г/дм³): напівсолодке 45,3-45,5 (від 45,0 до 80,0 / солодке у ЕС);
- Масова концентрація приведенного екстракту (г/дм³): переважно висока 24,1-26,9 (від 16,0);
- Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту (г/дм³): 0,42-0,72 (до 1,0);
- Органолептичні характеристики:

Вино рубінового кольору з ароматом стиглих ягід та фруктів. Смак м'який, збалансований.

Підпис (и) заявника (ів)



Власне ім'я ПРИЗВИЩЕ
(Власні імена ПРИЗВИЩА)
Свентозельська Т.Р.
(за довіреністю)

Дата (и) підпису (ів)

18.05.2021 р.

- 3. ВИНО РОЖЕВЕ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)

- Піно Нуар-Мерло

Вино переважно з високим вмістом етилового спирту та середнім вмістом титрованих кислот.

Основні характеристики:

- Об'ємна частка етилового спирту (%): переважно висока 12,9-13,6 (від 10,00 до 15,0);
- Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту (г/дм³): переважно середня 5,6-5,9 (від 5,5 до 7,0);
- Масова концентрація цукрів (г/дм³): сухе 1,62-1,81 (до 4,00);
- Масова концентрація приведенного екстракту (г/дм³): переважно висока 20,4-22,7 (від 16,0);
- Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту (г/дм³): 0,66-0,84 (до 1,3);
- Органолептичні характеристики:

Вино від світло-рожевого до темно-рожевого кольору різних відтінків з гармонійними і приємними ягідним ароматом. Смак м'який, збалансований.

- 4. ВИНО БІЛЕ МУСКАТНЕ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)

- Мускат Отгонель - білі мускатні сорти *V. vinifera*, та білі сорти *V. vinifera*, які ростуть у цій виноробній зоні

Вино переважно з середнім вмістом етилового спирту та високим вмістом титрованих кислот.

Основні характеристики:

- Об'ємна частка етилового спирту (%): переважно середня 11,5 (від 9,0 до 12,0);
- Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту (г/дм³): переважно висока - 5,6-5,7 (6,0);
- Масова концентрація цукрів (г/дм³): напівсолодке (солодке у ЄС) 60-64,5 (від 25 до 80 / солодке у ЄС);
- Масова концентрація приведенного екстракту (г/дм³): переважно середня 19,2-19,8 (від 16,0);
- Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту (г/дм³): 0,66 (до 0,8);
- Органолептичні характеристики:

Вино від світло-солом'яного до світло-золотистого кольору з мускатним ароматом, смак збалансований, структурований, м'який.

- 5 ВИНО БІЛЕ із ЗАМОРОЖЕНОГО ВИНОГРАДУ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)

- Рислінг

Вино переважно з високим вмістом етилового спирту та високим вмістом титрованих кислот.

Основні характеристики:

- Об'ємна частка етилового спирту (%): переважно висока 12,9 (від 9,0 до 13,0);
- Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту (г/дм³): переважно висока 7,4-7,6 (від 7,0 до 14,0);
- Масова концентрація цукрів (г/дм³): солодке 132,2 (від 120 до 200 / солодке);
- Масова концентрація приведенного екстракту (г/дм³): переважно середня 17,6-17,7 (від 16,0);
- Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту (г/дм³): 1,02-1,2 (до 1,5);
- Органолептичні характеристики:

Вино інтенсивно золотавого кольору з золотистим відтінком, з ароматом меду, сухофруктів, ароматних трав. Смак повнотілий, структурований, з помірною кислотністю, свіжий, збалансований.

- 6. ВИНО ІГРИСТЕ БІЛЕ (витримане) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)

- Аліготе-Рислінг-Піно Блан - білі регламентовані сорти *V. vinifera*, які ростуть у цій виноробній зоні

Вино переважно з середнім або високим вмістом етилового спирту та низьким або середнім вмістом титрованих кислот.

Основні характеристики:

- Об'ємна частка етилового спирту (%): переважно середня або висока 11,4-13,4 (від 10,5 до 13,5);

Підпис (и) заявника (ів)



Власне ім'я ПРИЗВИЩЕ
(Власні імена ПРИЗВИЩА)
Свентозельська Т.Р.
(за довіреністю)

Дата (и) підпису (ів)

18.05.2021 р.

- Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту (г/дм³): переважно низька або середня - 5,1-7,0 (від 5,0 до 8,0);

- Масова концентрація цукрів (г/дм³): екстра бріут/бріут/екстрасухе/сухе/напівсухе/напівсолодке/солодке (brut natur/екстра бріут/бріут/екстрасухе/сухе/напівсухе/солодке у ЕС) 1,7-65,3 (від 0 до 80 / (brut natur/екстра бріут/бріут/екстрасухе/сухе/напівсухе/солодке у ЕС);

- Масова концентрація приведенного екстракту (г/дм³): переважно середня 17,1-19,8 (від 15,0)

- Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту (г/дм³): 0,6-0,9 (до 1,0);

- Тиск діоксиду вуглецю у пляшці за температури (20±0,5°C), кПа: не менше 300;

- Органолептичні характеристики:

Вино світло-солом'яного із золотистим відтінком з ароматом хлібної скоринки, білих квітів, тропічних та екзотичних фруктів. Смак м'який, структурований, збалансований. Пінисті властивості: гра тривала, бульбашки маленькі та помірні.

- 7. ВИНО ІГРИСТЕ БІЛЕ (метод Шарма) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)

- Аліготе-Рислінг-Піно Блан - білі регламентовані сорти *V. vinifera*, які ростуть у цій виноробній зоні

Вино переважно з середнім або високим вмістом етилового спирту та низьким або середнім вмістом титрованих кислот.

Основні характеристики:

- Об'ємна частка етилового спирту (%): переважно середня або висока 11,4-13,4 (від 10,5 до 13,5);
- Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту (г/дм³): переважно низька або середня - 5,1-7,0 (від 5,0 до 8,0);
- Масова концентрація цукрів (г/дм³): екстра бріут/бріут/екстрасухе/сухе/напівсухе/напівсолодке/солодке (brut natur/екстра бріут/бріут/екстрасухе/сухе/напівсухе/солодке у ЕС) 1,7-65,3 (від 0 до 80 / (brut natur/екстра бріут/бріут/екстрасухе/сухе/напівсухе/солодке у ЕС);
- Масова концентрація приведенного екстракту (г/дм³): переважно середня 17,1-19,8 (від 15,0)
- Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту (г/дм³): 0,6-0,9 (до 1,0);
- Тиск діоксиду вуглецю у пляшці за температури (20±0,5°C), кПа: не менше 300;
- Органолептичні характеристики:

Вино світло-солом'яного із золотистим відтінком з ароматом хлібної скоринки, білих квітів, тропічних та екзотичних фруктів. Смак м'який, структурований, збалансований. Пінисті властивості: гра тривала, бульбашки маленькі та помірні.

- 8. ВИНО ІГРИСТЕ РОЖЕВЕ (витримане) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)

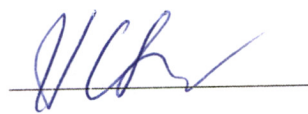
- Піно Нуар-Каберне Совіньйон-Мерло – білі, рожеві та червоні регламентовані сорти *V. vinifera*, які ростуть у цій виноробній зоні

Вино переважно з середнім або високим вмістом етилового спирту та середнім вмістом титрованих кислот.

Основні характеристики:

- Об'ємна частка етилового спирту (%): переважно середня або висока 12,8-13,3 (від 10,5 до 13,5);
- Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту (г/дм³): переважно середня - 5,9-7,0 (від 5,0 до 8,0);
- Масова концентрація цукрів (г/дм³): бріут/сухе/напівсухе/напівсолодке/солодке (екстра бріут/бріут/екстрасухе/сухе/напівсухе у ЕС) 5,4-37,4 (від 0 до 120 / brut natur/екстра бріут/ бріут/ екстрасухе/ сухе/напівсухе/ солодке у ЕС);
- Масова концентрація приведенного екстракту (г/дм³): переважно середня або висока- 19,6-21,1 (від 15,0);
- Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту (г/дм³): 0,78-0,9 (до 1,0);
- Тиск діоксиду вуглецю у пляшці за температури (20±0,5°C), кПа: не менше 300;
- Органолептичні характеристики:

Підпис (и) заявника (ів)



Власне ім'я ПРИЗВИЩЕ
(Власні імена ПРИЗВИЩА)
Свентозельська Т.Р.
(за довіреністю)

Дата (и) підпису (ів)
18.05.2021 р.

Вино рожевого кольору, з ароматом полуниці, фруктів та квітів. Смак м'який, збалансований. Піністі властивості: гра тривала, бульбашки маленькі та помірні.

- 9. ВИНО ІГРИСТЕ РОЖЕВЕ (метод Шарма) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)

- Піно Нуар-Каберне Совіньйон-Мерло – білі, рожеві та червоні регламентовані сорти *V. vinifera*, які ростуть у цій виноробній зоні

Вино переважно з середнім або високим вмістом етилового спирту та середнім вмістом титрованих кислот.

Основні характеристики:

- Об'ємна частка етилового спирту (%): переважно середня або висока 12,8-13,3 (від 10,5 до 13,5);
- Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту (г/дм³): переважно середня - 5,9-7,0 (від 5,0 до 8,0);
- Масова концентрація цукрів (г/дм³): бріют/сухе/напівсухе/напівсолодке/солодке (екстра бріют/бріют/екстасухе/сухе/напівсухе у ЄС) 5,4-37,4 (від 0 до 120 / brut natur/ екстра бріют/ бріют/ екстасухе/сухе/напівсухе/ солодке у ЄС);
- Масова концентрація приведенного екстракту (г/дм³): переважно середня або висока - 19,6-21,1 (від 15,0);
- Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту (г/дм³): 0,78-0,9 (до 1,0);
- Тиск діоксиду вуглецю у пляшці за температури (20±0,5°C), кПа: не менше 300;
- Органолептичні характеристики:

Вино рожевого кольору, з ароматом полуниці, фруктів та квітів. Смак м'який, збалансований. Піністі властивості: гра тривала, бульбашки маленькі та помірні.

- 10. ВИНО ЯКІСНЕ ІГРИСТЕ АРОМАТИЧНЕ БІЛЕ (витримане) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)

- Мускат Отгонель - білі регламентовані мускатні сорти *V. vinifera*; - білі регламентовані сорти *V. vinifera*, які ростуть у цій виноробній зоні

Вино переважно з низьким або середнім вмістом етилового спирту та середнім вмістом титрованих кислот.

Основні характеристики:

- Об'ємна частка етилового спирту (%): переважно низька або середня - 10,8-11,9 (від 10,5 до 13,5);
- Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту (г/дм³): переважно середня - 5,6-6,4 (від 5,0 до 8,0);
- Масова концентрація цукрів (г/дм³): екстра бріют/бріют/напівсухе/напівсолодке/солодке (екстра бріют/ бріют/ екстасухе/ сухе/ напівсухе/ солодке у ЄС) 4-90,2 (від 0 до 110 / brut natur/ екстра бріют/ бріют/ екстасухе/сухе/напівсухе/солодке у ЄС);
- Масова концентрація приведенного екстракту (г/дм³): переважно помірна 17,0-18,8 (від 15,0)
- Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту (г/дм³): 0,6-0,78 (до 1,0);
- Тиск діоксиду вуглецю у пляшці за температури (20±0,5°C), кПа: не менше 300;
- Органолептичні характеристики:

Вино світло-солом'яного кольору, з ароматом білих квітів, троянди, персику та меду. Смак м'який, збалансований. Піністі властивості: гра тривала, бульбашки маленькі.

- 11. ВИНО ЯКІСНЕ ІГРИСТЕ АРОМАТИЧНЕ БІЛЕ (метод Шарма) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)

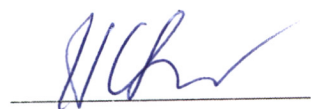
- Мускат Отгонель - білі регламентовані мускатні сорти *V. vinifera*; - білі регламентовані сорти *V. vinifera*, які ростуть у цій виноробній зоні

Вино переважно з низьким або середнім вмістом етилового спирту та середнім вмістом титрованих кислот.

Основні характеристики:

- Об'ємна частка етилового спирту (%): переважно низька або середня - 10,8-11,9 (від 10,5 до 13,5);
- Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту (г/дм³): переважно середня - 5,6-6,4 (від 5,0 до 8,0);

Підпис (и) заявника (ів)



Власне ім'я ПРИЗВИЩЕ
(Власні імена ПРИЗВИЩА)
Свентозельська Т.Р.
(за довіреністю)

Дата (и) підпису (ів)
18.05.2021 р.

- Масова концентрація цукрів (г/дм³): екстра бріут/бріут/напівсухе/напівсолодке/солодке (екстра бріут/бріут/ екстрасухе/ сухе/ напівсухе/ солодке у ЕС) 4-90,2 (від 0 до 110 / brut natur/ екстра бріут/ бріут/ екстрасухе/сухе/напівсухе/солодке у ЕС);
- Масова концентрація приведенного екстракту (г/дм³): переважно помірна 17,0-18,8 (від 15,0)
- Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту (г/дм³): 0,6-0,78 (до 1,0);
- Тиск діоксиду вуглецю у пляшці за температури (20±0,5 °C), кПа: не менше 300;
- Органолептичні характеристики:
Вино світло-солом'яного кольору, з ароматом білих квітів, троянди, персику та меду. Смак м'який, збалансований. Піністі властивості: гра тривала, бульбашки маленькі.

4

Межі географічного місці, де виробляється товар***Межі території:***

Основні площі виноградних насаджень розміщені навколо села Шабо Білгород-Дністровського району Одеської області.

Географічним місцем виготовлення товару визначено Одеську область, Білгород-Дністровський район, територія Шабівської сільської ради з умовним географічним центром 46°07'37" п. ш. 30°23'06" с. д. вздовж правого берегу Дністровського лиману. Площа географічного місця виготовлення товару складає 2939,46 га, межі якого вказані на графічному матеріалі (*Додаток до специфікації 1*), та описується координатами Державної системи координат СК-63, які вказані в каталогі координат (*Додаток до специфікації 1*).

Підпис (и) заявника (ів)



Власне ім'я ПРИЗВИЩЕ
(Власні імена ПРИЗВИЩА)
Свентозельська Т.Р.
(за довіреністю)

Дата (и) підпису (ів)
18.05.2021 р.

5	Опис способу виробництва товару
	5.1.1 Детальна інформація щодо сортів винограду, з яких виготовляють вина: - ВИНО БІЛЕ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) - Шардоне; - Совіньйон Блан; - Тельті-Курук; - Піно Гріджіо; - Шардоне-Совіньйон Блан; - Шардоне-Рислінг; - Шардоне-Совіньйон Блан; - Шардоне-Совіньйон Блан-Піно Блан; - Совіньйон Блан-Совіньйон Зелений - білі сорти <i>V. vinifera</i>, що вирощуються в межах виноградарської зони; - Аліготе - білі сорти <i>V. vinifera</i>, що вирощуються в межах виноградарської зони; - Рислінг. Для продуктів, що позначені назвою одного сорту чи його синонімом – щонайменше 85% вина походить з даного сорту винограду. Менша частина сортового вина, але не більше 15%, може бути виготовлена з винограду інших білих сортів винограду, що вирощуються в межах виноробної території відповідно до технології виробництва білих вин. Для продуктів, що позначені назвами двох чи більше сортів винограду чи їх синоніми – 100% продукту виготовлено з вищевказаних сортів. Відсоткове співвідношення не містить жодної інформації про кількість продуктів, що застосовується для підсолоджування. - ВИНО ЧЕРВОНЕ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) - Мерло; - Каберне Совіньйон; - Сапераві; - Каберне Совіньйон-Мерло; - Каберне Совіньйон-Каберне Фран; - Каберне Совіньйон-Каберне Фран - червоні сорти <i>V. vinifera</i>, що вирощуються в межах виноградарської зони; - Мерло - червоні сорти <i>V. vinifera</i>, що вирощуються в межах виноградарської зони; - Каберне Совіньйон-Мерло - червоні сорти <i>V. vinifera</i>, що вирощуються в межах виноградарської зони. Для продуктів, що позначені назвою одного сорту чи його синонімом – щонайменше 85% вина походить з даного сорту винограду. Менша частина сортового вина, але не більше 15%, може бути виготовлена з винограду інших неароматичних червоних сортів винограду, що вирощуються в межах виноробної території відповідно до технології виробництва червоних вин. Для продуктів, що позначені назвами двох чи більше сортів винограду чи їх синоніми – 100% продукту виготовлено з вищевказаних сортів. Відсоткове співвідношення не містить жодної інформації про кількість продуктів, що застосовується для підсолоджування. - ВИНО РОЖЕВЕ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) - Піно Нуар-Мерло. Для продуктів, що позначені назвами двох чи більше сортів винограду чи їх синоніми – 100% продукту виготовлено з вищевказаних сортів. Відсоткове співвідношення не містить жодної інформації про кількість продуктів, що застосовується для підсолоджування. - ВИНО БІЛЕ МУСКАТНЕ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)

Підпис (и) заявника (ів)



Власне ім'я ПРИЗВИЩЕ
(Власні імена ПРИЗВИЩА)
Свентозельська Т.Р.
(за довіреністю)

Дата (и) підпису (ів)
18.05.2021 р.

- Мускат Оттонель;

- Мускат Оттонель - білі мускатні сорти *V. vinifera*, та білі сорти *V. vinifera*, що вирощуються в межах виноградарської зони.

Для продуктів, що позначені назвами двох чи більше сортів винограду чи їх синоніми – 100% продукту виготовлено з вищевказаних сортів.

Відсоткове співвідношення не містить жодної інформації про кількість продуктів, що застосовується для підсолоджування чи зміни природного вмісту спирту (нейтралізації спирту виноградного походження).

- ВИНО БІЛЕ із ЗАМОРОЖЕНОГО ВИНОГРАДУ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)

- Рислінг

Для продуктів, що позначені назвою одного сорту чи його синонімом – щонайменше 85% вина походить з даного сорту винограду. Менша частина сортового вина, але не більше 15%, може бути виготовлена з винограду інших неароматичних червоних сортів винограду, що вирощуються в межах виноробної території відповідно до технології виробництва білих вин.

Відсоткове співвідношення не містить жодної інформації про кількість продуктів, що застосовується для підсолоджування.

- ВИНО ІГРИСТЕ БІЛЕ (витримане) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)

- Аліготе-Рислінг-Піно Блан - білі регламентовані сорти *V. vinifera*, що вирощуються в межах виноградарської зони.

Для продуктів, що позначені назвами двох чи більше сортів винограду чи їх синоніми – 100% продукту виготовлено з вищевказаних сортів.

Відсоткове співвідношення не містить жодної інформації про кількість продуктів, що застосовується для підсолоджування («дозування» - додавання цукру або алкоголю) чи (поєднання тихих вин, цукру та дріжджів.).

- ВИНО ІГРИСТЕ БІЛЕ (метод Шарма) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)

- Аліготе-Рислінг-Піно Блан - білі регламентовані сорти *V. vinifera*, що вирощуються в межах виноградарської зони.

Для продуктів, що позначені назвами двох чи більше сортів винограду чи їх синоніми – 100% продукту виготовлено з вищевказаних сортів. Відсоткове співвідношення не містить жодної інформації про кількість продуктів, що застосовується для підсолоджування («дозування» - додавання цукру або алкоголю) чи (поєднання тихих вин, цукру та дріжджів.).

- ВИНО ІГРИСТЕ РОЖЕВЕ (витримане) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)

- Піно Нуар-Каберне совіньйон-Мерло - білі, рожеві та червоні регламентовані сорти *V. vinifera*, що вирощуються в межах виноградарської зони.

Для продуктів, що позначені назвами двох чи більше сортів винограду чи їх синоніми – 100% продукту виготовлено з вищевказаних сортів.

Відсоткове співвідношення не містить жодної інформації про кількість продуктів, що застосовується для підсолоджування («дозування» - додавання цукру або алкоголю) чи (поєднання тихих вин, цукру та дріжджів.).

- ВИНО ІГРИСТЕ РОЖЕВЕ (метод Шарма) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)

- Піно Нуар-Каберне совіньйон-Мерло - білі, рожеві та червоні регламентовані сорти *V. vinifera*, що вирощуються в межах виноградарської зони.

Для продуктів, що позначені назвами двох чи більше сортів винограду чи їх синоніми – 100% продукту виготовлено з вищевказаних сортів. Відсоткове співвідношення не містить жодної інформації про кількість продуктів, що застосовується для підсолоджування, "expedition liqueur" («дозування» - додавання цукру або алкоголю) чи "tirage liqueur" (поєднання тихих вин, цукру та дріжджів.).

Підпис (и) заявника (ів)



Власне ім'я ПРИЗВИЩЕ
(Власні імена ПРИЗВИЩА)
Свентозельська Т.Р.
(за довіреністю)

Дата (и) підпису (ів)
18.05.2021 р.

- ВИНО ЯКІСНЕ ІГРИСТЕ АРОМАТИЧНЕ БІЛЕ (витримане) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)

- Мускат Оттонель - білі регламентовані мускатні сорти *V. vinifera*, - білі регламентовані сорти *V. vinifera*, що вирощуються в межах виноградарської зони.

Для продуктів, що позначені назвою одного сорту чи його синонімом – щонайменше 85% вина походить з даного сорту винограду. Менша частина сортового вина, але не більше 15%, може бути виготовлена з винограду інших білих сортів винограду, що вирощуються в межах виноробної території відповідно до технології виробництва білих вин.

Відсоткове співвідношення не містить жодної інформації про кількість продуктів, що застосовується для підсолоджування («дозування» - додавання цукру або алкоголю) чи (поєднання тихих вин, цукру та дріжджів.).

- ВИНО ЯКІСНЕ ІГРИСТЕ АРОМАТИЧНЕ БІЛЕ (метод Шарма) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)

- Мускат Оттонель - білі регламентовані мускатні сорти *V. vinifera*, - білі регламентовані сорти *V. vinifera*, що вирощуються в межах виноградарської зони.

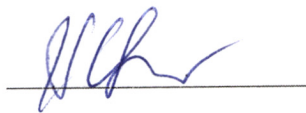
Для продуктів, що позначені назвою одного сорту чи його синонімом – щонайменше 85% вина походить з даного сорту винограду. Менша частина сортового вина, але не більше 15%, може бути виготовлена з винограду інших білих сортів винограду, що вирощуються в межах виноробної території відповідно до технології виробництва білих вин.

Відсоткове співвідношення не містить жодної інформації про кількість продуктів, що застосовується для підсолоджування («дозування» - додавання цукру або алкоголю) чи (поєднання тихих вин, цукру та дріжджів.).

Сортовий склад виноградників для виробництва вин з географічним зазначенням АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) відповідає сортовому складу вин відповідно до їх типу.

Якщо на виноградниках для виробництва вин з географічним зазначенням АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) є виноградні кущі сортів, які не районовані або непридатні для цього типу вина, цей сорт винограду не використовується для виробництва даного типу вина з географічним зазначенням.

Підпис (и) заявника (ів)



Власне ім'я ПРИЗВИЩЕ
(Власні імена ПРИЗВИЩА)
Свентозельська Т.Р.
(за довіреністю)

Дата (и) підпису (ів)
18.05.2021 р.

5.1.2 Максимальний урожай винограду (на гектар)

- **ВИНО БІЛЕ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)**

12 000 кг/га.

- **ВИНО ЧЕРВОНЕ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)**

10 000 кг/га.

- **ВИНО РОЖЕВЕ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)**

10 000 кг/га.

- **ВИНО БІЛЕ МУСКАТНЕ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)**

12 000 кг/га.

- **ВИНО БІЛЕ ІЗ ЗАМОРОЖЕНОГО ВИНОГРАДУ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)**

12 000 кг/га.

- **ВИНО ІГРИСТЕ БІЛЕ (витримане) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)**

12 000 кг/га.

- **ВИНО ІГРИСТЕ БІЛЕ (метод Шарма) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)**

12 000 кг/га.

- **ВИНО ІГРИСТЕ РОЖЕВЕ (витримане) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)**

12 000 кг/га (для білих сортів винограду),

10 000 кг/га (для рожевих та червоних сортів винограду).

- **ВИНО ІГРИСТЕ РОЖЕВЕ (метод Шарма) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)**

12 000 кг/га (для білих сортів винограду),

10 000 кг/га (для рожевих та червоних сортів винограду).

- **ВИНО ЯКІСНЕ ІГРИСТЕ АРОМАТИЧНЕ БІЛЕ (витримане) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)**

12 000 кг/га.

- **ВИНО ЯКІСНЕ ІГРИСТЕ АРОМАТИЧНЕ БІЛЕ (метод Шарма) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)**

12 000 кг/га.

У роки, коли кліматичні умови сприятливі, існує можливість збільшення максимальної врожайності на 0,5 кг на куш винограду, але не перевищувати більше ніж на 20% максимальну зазначену урожайність на гектар.

5.1.3 Загальні відомості про ділянки землі з виноградниками:

Виноградники одного сорту займають площі в середньому 5-20 га.

5.1.4 Кількість кушів винограду на гектар і структура виноградників:

2 600 – 4 000 кушів винограду на гектар.

5.1.5 Системи формування кушів:

Формування кушів винограду здійснюють за системою Гюйо (з модифікованими формами ведення). Формування за системою двоплечий кордон чи інші з короткою змішаною обрізкою

5.1.6 Агротехнічні заходи:

- Збір винограду здійснюють ручним способом у ящики або механізованим чином.

- Сорткування грон з видаленням сухих, пошкоджених шкідниками та хворобами ягід можливо здійснювати на сучасному селекційному столі.

- Передбачена переробка винограду з видаленням або без видалення гребенів.

Пресування здійснюють як м'язги, так і цілих грон.

Підпис (и) заявника (ів)



Власне ім'я ПРИЗВИЩЕ
(Власні імена ПРИЗВИЩА)
Свентозельська Т.Р.
(за довіреністю)

Дата (и) підпису (ів)
18.05.2021 р.

5.1.7 Мінімальна природна масова концентрація цукрів (г/дм³) у винограді / виноградному суслі:

- 170 г/дм³ у винограді для виробництва білих вин;
- 170 г/дм³ у винограді для виробництва рожевих вин;
- 170 г/дм³ у винограді для виробництва червоних вин;
- 180 г/дм³ у винограді для виробництва ігристих вин.

Виноград, який використовують, повинен забезпечувати мінімальну природну об'ємну частку етилового спирту у вині:

- ВИНО БІЛЕ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ): 9 %;
- ВИНО РОЖЕВЕ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ): 9 %;
- ВИНО ЧЕРВОНЕ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ): 9 %;
- ВИНО ІГРИСТЕ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ): 10,5 %.

5.1.8 Мінімальна і максимальна природна масова концентрація титрованих кислот у виноградному суслі (г/дм³):

- ВИНО БІЛЕ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ): 6-10 г/дм³;
- ВИНО РОЖЕВЕ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ): 6-10 г/дм³;
- ВИНО ЧЕРВОНЕ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ): 6-10 г/дм³;
- ВИНО ІГРИСТЕ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ): 7-12 г/дм³.

5.1.9 Основні параметри якості винограду / суслу:

- ВИНО БІЛЕ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)

- Мінімальна масова концентрація цукрів: 170 г/дм³;
- Масова концентрація титрованих кислот: 6-10 г/дм³.

- ВИНО ЧЕРВОНЕ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)

- Мінімальна масова концентрація цукрів: 170 г/дм³;
- Масова концентрація титрованих кислот: 4-10 г/дм³.

- ВИНО РОЖЕВЕ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)

- Мінімальна масова концентрація цукрів: 170 г/дм³;

Масова концентрація титрованих кислот: 6-10 г/дм³.

- ВИНО БІЛЕ МУСКАТНЕ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)

- Мінімальна масова концентрація цукрів: 180 г/дм³;
- Масова концентрація титрованих кислот: 6-10 г/дм³.

- ВИНО БІЛЕ ІЗ ЗАМОРОЖЕНОГО ВИНОГРАДУ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)

- Мінімальна масова концентрація цукрів: 220 г/дм³;
- Масова концентрація титрованих кислот: 6-10 г/дм³.

- ВИНО ІГРИСТЕ БІЛЕ (витримане) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)

- Мінімальна масова концентрація цукрів: 170 г/дм³;
- Масова концентрація титрованих кислот: 7-11 г/дм³.

- ВИНО ІГРИСТЕ БІЛЕ (метод Шарма) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)

- Мінімальна масова концентрація цукрів: 170 г/дм³;
- Масова концентрація титрованих кислот: 7-11 г/дм³.

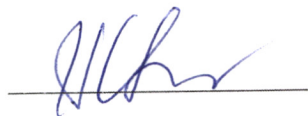
- ВИНО ІГРИСТЕ РОЖЕВЕ (витримане) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)

- Мінімальна масова концентрація цукрів: 170 г/дм³;
- Масова концентрація титрованих кислот: 6-11 г/дм³.

- ВИНО ІГРИСТЕ РОЖЕВЕ (метод Шарма) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)

- Мінімальна масова концентрація цукрів: 170 г/дм³;
- Масова концентрація титрованих кислот: 6-11 г/дм³.

Підпис (и) заявника (ів)



Власне ім'я ПРИЗВИЩЕ
(Власні імена ПРИЗВИЩА)
Свентозельська Т.Р.
(за довіреністю)

Дата (и) підпису (ів)
18.05.2021 р.

- ВИНО ЯКІСНЕ ІГРИСТЕ АРОМАТИЧНЕ БІЛЕ (витримане) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)

- Мінімальна масова концентрація цукрів: 170 г/дм³;

- Масова концентрація титрованих кислот: 7-11 г/дм³.

- ВИНО ЯКІСНЕ ІГРИСТЕ АРОМАТИЧНЕ БІЛЕ (метод Шарма) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)

- Мінімальна масова концентрація цукрів: 170 г/дм³;

- Масова концентрація титрованих кислот: 7-11 г/дм³.

5.1.10 Агротехнічні прийоми вирощування винограду:

На виноградниках для виробництва тихих вин за сезон виконуються наступні операції:

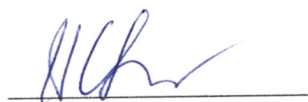
- обрізування виноградних кущів виконується 1 раз,
- сухе під'язування кущів виконується 1 раз,
- при необхідності, виконуються видалення зайвих грон, видалення листя в зоні грони, видалення пасинкових грон, внесення гербіцидів, детальне обламування зелених пагонів, заведення пагонів за дрот,
- карбування виконується 2-5 разів,
- при необхідності, виконується катарування, культивация міжрядь і міжкущова культивация 1 раз,
- міжкущова культивация зі скошуванням БЮ виконується 3-8 разів,
- обламування зелених пагонів виконується 2-3 рази,
- обпилювання сіркою меленою і тальком виконується 1-2 рази,
- обприскування виноградників виконується 8-9 разів,
- інколи виконується розпушування ґрунту вручну,
- при необхідності, виконується скошування зеленої маси 1 раз.

На виноградниках для виробництва ігристих вин за сезон виконуються наступні операції: обрізування виноградних кущів виконується 1 раз, при необхідності, виконується 1 раз сухе під'язування кущів, та видалення зайвих грон, видалення пасинкових грон, внесення гербіцидів виконується 1 раз, заведення пагонів за дрот виконується 1 раз, карбування виконується 3 рази, міжкущова культивация зі скошуванням БЮ виконується 4 рази, обламування зелених пагонів виконується 2 рази, обпилювання сіркою меленою, тальком виконується 2 рази, обприскування виноградників виконується 8 разів, скошування зеленої маси виконується 1 раз.

- Інше

Збір винограду здійснюється як вручну та і механізованим чином, транспортування винограду здійснюється у лотках та автомобільним транспортом.

Підпис (и) заявника (ів)



Власне ім'я ПРИЗВИЩЕ
(Власні імена ПРИЗВИЩА)
Свентозельська Т.Р.
(за довіреністю)

Дата (и) підпису (ів)
18.05.2021 р.

5.2 Виробництво вина в демаркованому географічному районі

5.2.1 Визначені стандарти в виробництві вина (необов'язкові)

5.2.1.1 Виробництво вина / способи виноробства

- ВИНО БІЛЕ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)

ВИНО БІЛЕ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) виробляють з винограду сортів Шардоне, Совіньйон Блан, Тельті-Курук, Піно Грі, Рислінг, Піно Блан, Совіньйон Зелений, Аліготе, білі сорти *V. vinifera*, які ростуть у цій виноробній зоні АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) та сумішшю виноматеріалів.

- На пресування направляється як м'язга так і цілі грони. М'язга, при необхідності, направляється на предферментаційну мацерацію холодом.

- Сусло знімається з грубого осаду, при необхідності, додатково відстоюється на тонкому осаді і зброджується на чистій культурі дріжджів. Температура бродіння не повинна перевищувати 26°C. Бродіння проводять як в нержавіючих ємностях, так і в дубовій тарі.

- Для виробництва напівсухих, напівсолодких вин класичним способом при досяганні вмісту залишкових цукрів для напівсухого – 15-25 г/дм³, для напівсолодкого - 30-50 г/дм³, бродіння зупиняють швидким охолодженням.

- Отримані виноматеріали, можуть бути направлені на витримку на тонкому осаді дріжджів або знімаються з дріжджового осаду та, при необхідності, егалізуються.

- Для отримання вина поліпшеної якості, допускається додавання виноматеріалів витриманих білих, виготовлених з винограду відповідного сорту та витриманих в дубовій тарі не менше 6 місяців, у передбаченій технологічною інструкцією кількості.

- Витримка виноматеріалів здійснюється у дубовій тарі. Термін витримки вина не менше 6 місяців. Дозволяється витримувати виноматеріали на тонкому осаді дріжджів при умові здорової мікрофлори та періодичному перемішуванні.

- Для виготовлення вин напівсухих, напівсолодких у купажах використовують консервоване виноградне сусло або концентрат виноградного соку.

- При необхідності, виноматеріали, розлиті в пляшки, без зовнішнього оформлення, маркування та пакування направляються в спеціальне приміщення на пляшкову витримку.

- Витримка здійснюється в горизонтальному положенні терміном не менше 1-го місяця.

- ВИНО ЧЕРВОНЕ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)

ВИНО ЧЕРВОНЕ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) виробляють з винограду сортів Мерло, Каберне Совіньйон, Каберне Фран, Сапераві, червоні сорти *V. Vinifera*, які ростуть у цій виноробній зоні АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) та сумішшю виноматеріалів.

- Бродіння суслу на м'яззі проводиться із плаваючою «шапкою» на чистій культурі дріжджів з перемішуванням, в кількості, яка забезпечує необхідні умови для бродіння та екстракції. Дозволяється постферментаційна мацерація на м'яззі.

- Для виробництва напівсухих, напівсолодких вин класичним способом при досяганні вмісту залишкових цукрів для напівсухого – 15-25 г/дм³, для напівсолодкого - 30-50 г/дм³, бродіння зупиняють швидким охолодженням.

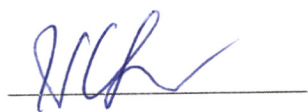
- Отримані виноматеріали знімаються з дріжджового осаду, егалізуються, та, при необхідності, направляються на яблучно-молочне бродіння. Яблучно-молочне бродіння проводять з додаванням чистої культури молочно-кислих бактерій. Яблучно-молочне бродіння проводять з додаванням чистої культури молочно-кислих бактерій. Яблучно-молочне бродіння проводять в емальованих чи нержавіючих ємностях.

- Для отримання вина поліпшеної якості, допускається додавання виноматеріалів витриманих червоних, виготовлених з винограду відповідного сорту та витриманих в дубовій тарі не менше 6 місяців, в кількості, що передбачена відповідною технологічною інструкцією.

- На витримку виноматеріали подають у дубову тару. Термін витримки вина не менше 6 місяців. Після витримки виноматеріали купажують.

- Для виготовлення вин напівсухих, напівсолодких у купажах використовують консервоване виноградне сусло або концентрат виноградного соку.

Підпис (и) заявника (ів)



Власне ім'я ПРИЗВИЩЕ
(Власні імена ПРИЗВИЩА)
Свентозельська Т.Р.
(за довіреністю)

Дата (и) підпису (ів)

18.05.2021 р.

- При необхідності, виноматеріали, розлиті в пляшки, без зовнішнього оформлення, маркування та пакування направляються в спеціальне приміщення на пляшкову витримку. Витримка здійснюється в горизонтальному положенні терміном не менше 1-го місяця.

- ВИНО РОЖЕВЕ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)

ВИНО РОЖЕВЕ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) виробляється із винограду сортів: Піно-Нуар та Мерло, які перероблено за «білим» способом сумішшю виноматеріалів.

- Виноград переробляється на лініях переробки винограду з відділенням гребенів. Отримана м'язга сульфитується, при необхідності, направляється на настоювання.

- Температура бродіння не повинна перевищувати 18°C.

- При необхідності, виноматеріали, розлиті в пляшки, без зовнішнього оформлення, маркування та пакування направляються в спеціальне приміщення на пляшкову витримку. Витримка здійснюється в горизонтальному положенні терміном не менше 1-го місяця

- ВИНО БІЛЕ МУСКАТНЕ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)

ВИНО БІЛЕ МУСКАТНЕ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) виробляється із виноматеріалів, вироблених із сорту винограду Мускат Оттонель, білих мускатних сортів та суміші білих європейських сортів винограду сумішшю виноматеріалів.

- Для виробництва напівсухих, напівсолодких вин класичним способом при досяганні вмісту залишкових цукрів для напівсухого – 15-25 г/дм³, для напівсолодкого - 30-50 г/дм³, бродіння зупиняють швидким охолодженням.

- Для виготовлення напівсолодкого вина у купажах використовують консервоване виноградне сусло або концентрат виноградного соку.

- При необхідності, виноматеріали, розлиті в пляшки, без зовнішнього оформлення, маркування та пакування направляються в спеціальне приміщення на пляшкову витримку. Витримка здійснюється в горизонтальному положенні терміном не менше 1-го місяця.

- ВИНО БІЛЕ ІЗ ЗАМОРОЖЕНОГО ВИНОГРАДУ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)

Вино АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) ВИНО БІЛЕ ІЗ ЗАМОРОЖЕНОГО ВИНОГРАДУ виготовляється методом неповного зброджування цукрів виноградного сусла із винограду сорту Ріслінг шляхом припинення бродіння обробкою холодом.

- Зібраний виноград заморожують методом криогенної екстракції до температури не вище мінус 7 °C. Заморожений до температури не вище мінус 7 °C виноград переробляють на лініях переробки винограду цілими гронами. При переробці виноград сульфитують із розрахунку вмісту діоксиду сірки 5г/100кг винограду.

- Сусло-самоплив відбирають при цукристості 320-340 г/дм³. Одержане сусло сульфитують до вмісту діоксиду сірки в суслі не більше 75 мг/дм³ і направляють на відстоювання.

- Відстоювання сусла проводять при температурі 10-12°C до його освітлення терміном не більше 24 годин. Для покращення відстоювання у сусло додають бентоніт у визначених дозах.

- Бродіння проводять на чистій культурі дріжджів із розрахунку 5 г/дал при температурі 18-20°C.

- При вмісті цукрів 129-200 г/дм³ бродіння припиняють швидким охолодженням до температури мінус 5°C.

- Освітлені виноматеріали декантують з дріжджових осадів, при необхідності егалізують.

- Допускається витримувати виноматеріали на тонкому дріжджовому осаді в дубовій тарі чи емальованій тарі терміном 1-3 місяці при постійному мікробіологічному контролі.

- Для досягнення розливостійкості, купаж вина обробляється.

- для поліпшення органолептичних якостей вина допускається термічна обробка при температурі 50-55°C з наступним самоохолодженням.

Підпис (и) заявника (ів)



Власне ім'я ПРИЗВИЩЕ
(Власні імена ПРИЗВИЩА)
Свентозельська Т.Р.
(за довіреністю)

Дата (и) підпису (ів)
18.05.2021 р.

- ВИНО ІГРИСТЕ БІЛЕ (витримане) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ);
- ВИНО ІГРИСТЕ БІЛЕ (метод Шарма) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ);
- ВИНО ІГРИСТЕ РОЖЕВЕ (витримане) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ);
- ВИНО ІГРИСТЕ РОЖЕВЕ (метод Шарма) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ);
- ВИНО ЯКІСНЕ ІГРИСТЕ АРОМАТИЧНЕ БІЛЕ (витримане) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ);
- ВИНО ЯКІСНЕ ІГРИСТЕ АРОМАТИЧНЕ БІЛЕ (метод Шарма) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)

Для приготування вина: ВИНО ІГРИСТЕ БІЛЕ (витримане) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) та ВИНО ІГРИСТЕ БІЛЕ (метод Шарма) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) використовуються виноматеріали для вин ігристих білі, виготовлені із регламентованих сортів винограду у співвідношенні, яке забезпечує йому необхідні органолептичні та фізико-хімічні показники.

Для приготування вина: ВИНО ІГРИСТЕ РОЖЕВЕ (витримане) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) та ВИНО ІГРИСТЕ РОЖЕВЕ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) (метод Шарма) використовуються виноматеріали для вин ігристих білі, рожеві, червоні, виготовлені із регламентованих сортів винограду у співвідношенні, яке забезпечує йому необхідні органолептичні та фізико-хімічні показники.

Для приготування вина: ВИНО ЯКІСНЕ ІГРИСТЕ АРОМАТИЧНЕ БІЛЕ (витримане) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) та ВИНО ЯКІСНЕ ІГРИСТЕ АРОМАТИЧНЕ БІЛЕ (метод Шарма) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) використовуються виноматеріали для вин ігристих, виготовлені з винограду сорту Мускат Оттонель, мускатних білих сортів винограду та виготовлені із білих європейських сортів винограду, виготовлені з винограду сорту Мускат Оттонель, мускатних білих сортів винограду та виготовлені із білих європейських сортів винограду, у співвідношенні, яке забезпечує йому необхідні органолептичні та фізико-хімічні показники.

ВИНО ІГРИСТЕ БІЛЕ (витримане) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ).
ВИНО ІГРИСТЕ РОЖЕВЕ (витримане) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ).
ВИНО ЯКІСНЕ ІГРИСТЕ АРОМАТИЧНЕ БІЛЕ (витримане) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) виготовляють наступним чином:

- Бродильна суміш для виготовлення вина готується з розливостійкого купажу, тиражного лікеру та розводки чистої культури дріжджів.
- Тиражний лікер додають у тиражну суміш із розрахунку вмісту масової концентрації цукрів $22-24 \text{ г/дм}^3$, розводку дріжджів - із розрахунку вмісту в 1 см^3 суміші близько 1 млн дріжджових клітин. Танін, риб'ячий клей та інші допоміжні матеріали – за висновками виробничої лабораторії.
- Розлив тиражної суміші проводять при постійному перемішуванні тиражної суміші. Тиражна суміш повинна мати температуру $12-18^\circ\text{C}$.
- Пляшки з тиражною сумішшю направляють на бродіння за температури $10-15^\circ\text{C}$. Бродіння триває від 30 до 45 діб.
- Процес бродіння закінчується при вмісті масової концентрації цукрів не більше $3,0 \text{ г/дм}^3$ та досягненні тиску в пляшці не менше ніж 350 кПа .
- Післятиражна витримка вина ігристого триває не менше 9 місяців.
- У процесі витримки пляшки з кюве, у разі потреби, збовтують і перекладають не рідше ніж 1 раз за період витримки. Для поліпшення структури осаду і проведення ремюажу дозволяється обробка кюве холодом за температури -2°C - -3°C .
- Після закінчення післятиражної витримки пляшки з ігристим вином ретельно збовтують і завантажують в пюпітри або ремюажні машини, для зведення осаду на пробку. Зведений на пробку пляшки осад заморожують та видаляють.
- Після видалення осаду з пляшки, проводять дозування ігристого вина експедиційним лікером.
- Після введення експедиційного лікеру, закупорювання, збовтування пляшок та бракеражу, пляшки направляють на контрольну витримку при температурі $17-25^\circ\text{C}$, терміном не менше ніж 10 діб.

Підпис (и) заявника (ів)



Власне ім'я ПРИЗВИЩЕ
(Власні імена ПРИЗВИЩА)
Свентозельська Т.Р.
(за довіреністю)

Дата (и) підпису (ів)
18.05.2021 р.

ВИНО ІГРИСТЕ БІЛЕ (метод Шарма) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ),
 ВИНО ІГРИСТЕ РОЖЕВЕ (метод Шарма), АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)
 ВИНО ЯКІСНЕ ІГРИСТЕ АРОМАТИЧНЕ БІЛЕ (метод Шарма) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)

- Бродильна суміш для виготовлення вина готується з розливостійкого купажу виноматеріалу для шампанізації, резервуарного лікеру та розводки чистої культури дріжджів.
- Резервуарний лікер додають у бродильну (резервуарну суміш) із розрахунку вмісту масової концентрації цукрів 22-24 г/дм³, розводку дріжджів - із розрахунку вмісту в 1см³ суміші близько 2-5 млн дріжджових клітин. В бродильну (резервуарну) суміш, також, задають сірчисту кислоту з урахуванням її вмісту у купажі, до 20 мг/дм³. Температура суміші перед поданням на бродіння не повинна перевищувати 18°C.
- Рекомендується для будь-якої марки ігристого вина проводити вторинне бродіння на «брют» («екстра брют») з наступним доданням експедиційного лікеру відповідно до марки ігристого вина. Приготовлену бродильну суміш заливають у ретельно вимитий і герметично закритий акратофор для бродіння. Температура бродильної суміші не повинна перевищувати 18°C.
- Тривалість процесу насичення вина ігристого діоксидом вуглецю у акратофорі – не менше 25 діб у тому числі тривалість бродіння – не менше ніж 14 діб. За цей період повинно бути зброджено не менше 18 г/дм³ цукру і тиск в акратофорі повинен бути не менше 400 кПа за температури 10°C.
- В разі досягнення вказаних режимів, бродіння припиняють, охолоджуючи ігристе вино до температури мінус 3°C – мінус 4°C для марок екстра брют і брют, екстасухе, сухе та до температури мінус 4°C – мінус 5°C для марок напівсухе, напівсолодке, солодке. Після охолодження вино відстоюють за температури охолодження не менше 48 годин. Тиск і температура повинні залишатись постійними.
- Профільтроване вино подають на розлив. При необхідності, до нього додають експедиційний лікер. Охолоджене вино допускається фільтрувати за температури не вище мінус 3°C і тиску не нижче 350 кПа.
- Розлив вин ігристих у пляшки проводять за дотриманням постійного тиску в розливній машині не менше ніж 350 кПа і температури не вище мінус 10°C.
- Після розливу вин ігристих у пляшки і закупорювання, продукцію обробляють теплом за температури 40-50°C або пляшки з продукцією направляють на контрольну витримку при температурі 17-25°C, терміном не менше ніж 5 діб, з подальшим направленням на зовнішнє оформлення.

5.2.1.2 Вихід сусла

- біле, червоне, рожеве вино: максимум 73,5%.
- ігристе вино: максимум 60%%.

5.2.1.3 Обмеження підсолоджування

Підсолоджування вин географічного зазначення АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) може бути дозволено лише в випадку використання одного або декількох наступних продуктів: виноградне сусло, концентроване виноградне сусло, ректифіковане концентроване виноградне сусло. Загальний вміст алкоголю за об'ємом відповідного вина не може бути збільшено більше ніж на 4% об.

Підсолодження вин географічного зазначення АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) проводиться в межах географічного зазначення АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) або в безпосередній близькості до цієї виноградарської території, а також підприємстві, де виробляється вино.

Підсолоджування можна проводити лише на етапах виробництва та оптового продажу.

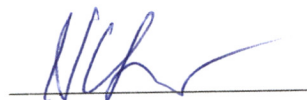
5.2.1.4 Обмеження збагачення

Якщо виникає необхідність, відповідно до кліматичних умов, для вин, призначених для виробництва вин географічного зазначення АША-АБАГ (АСНА-АВАГ), може бути дозволено збільшення природного вмісту алкоголю за об'ємом свіжого винограду, виноградного суслу, виноградного суслу в процесі бродіння (ферментації), нового (молодого) вина, що ще перебуває в бродінні (ферментації) та вина.

Збільшення природного вмісту алкоголю за об'ємом не повинно перевищувати 1,5% об. В роки з надзвичайно несприятливими кліматичними умовами, за умови затвердження компетентними установами, межа може бути збільшена ще на 0,5% об.

Збільшення природного вмісту алкоголю за об'ємом виконується лише:

Підпис (и) заявника (ів)



Власне ім'я ПРИЗВИЩЕ
 (Власні імена ПРИЗВИЩА)
 Свентозельська Т.Р.
 (за довіреністю)

Дата (и) підпису (ів)
 18.05.2021 р.

- стосовно свіжого винограду, виноградного сусла в бродінні або нового вина, що ще перебуває у ферментації: додаванням сахарози, концентрованого виноградного сусла або ректифікованого концентрованого виноградного сусла;

- стосовно виноградного сусла: додаванням сахарози, концентрованого виноградного сусла або ректифікованого концентрованого виноградного сусла або шляхом часткової концентрації, включаючи зворотний осмос;

- стосовно вина - шляхом часткової концентрації в процесі охолодження.

Застосування одного із процесів збагачення перешкоджає застосуванню іншого, якщо вино чи виноград повинні бути збагачені концентрованим виноградним суслом або ректифікованим концентрованим суслом.

Додавання сахарози до свіжого винограду та виноградного сусла можна робити лише сухим способом.

Додавання концентрованого виноградного сусла або ректифікованого концентрованого виноградного сусла не повинно впливати на збільшення початкового обсягу свіжого подрібненого винограду, виноградного сусла, виноградного сусла в процесі бродіння або нового вина, що ще перебуває у ферментації, більш ніж на 6,5%.

Концентрація виноградного сусла або вина:

- не може зменшити початковий обсяг цих продуктів більше ніж на 20%.

- не може збільшити природного вмісту алкоголю цих продуктів більше ніж на 2% об.

Процеси збагачення можуть збільшити загальний вміст алкоголю за об'ємом у свіжому винограді, виноградному суслі, виноградному суслі в процесі бродіння, новому вині, що ще перебуває у ферментації, або вині: максимум до 12,5% об.

Збагачення здійснюється в межах географічного зазначення АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) (крім ігристих та газованих ігристих вин) на підприємстві, де має виготовлятися продукція призначена для виробництва вин географічного зазначення, і виробники ведуть облік цього енологічного процесу і відмічають цю інформацію в документації, що супроводжує транспорт (якщо це вимагається законодавством).

Збагачення може відбутися до 15 березня наступного після збору врожаю року, за винятком випадків, коли процес здійснюється концентрацією за рахунок охолодження, що може бути здійснено без обмеження в часі.

5.2.1.5 Обмеження підкислення і кислотопониження

Свіжий виноград, виноградне сусло, виноградне сусло при бродінні, нове вино, що ще перебуває в процесі бродіння, і вино можуть піддаватися кислотопониженню і підкисленню.

Підкислення продуктів, крім вина, зазначених у пункті 1, може здійснюватися лише до межі 1,50 г/л, вираженої винною кислотою, або 20 міліеквівалентів на літр.

Підкислення вин може здійснюватися лише до межі 2,50 г/л, вираженої винною кислотою, або 33,3 міліеквівалентів на літр.

Кислотопониження вин може здійснюватися лише до межі 1 г/л, вираженої винною кислотою, або 13,3 міліеквівалентів на літр.

Виноградне сусло, призначене для концентрації, може частково піддаватися кислотопониженню.

Підкислення проводять в межах географічного зазначення АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) на винзаводі, де виготовляється продукція призначена для виробництва ГЗ, а виробники ведуть облік цих енологічних практик та вносять цю інформацію в документацію, що супроводжує транспорт (якщо це обумовлено законодавством).

Кислотопониження і підкислення одного і того самого продукту не дозволяється.

Енологічний процес кислотопониження та підкислення повинен здійснюватися не пізніше 15 березня за винятком випадків кислотопониження та підкислення вина, які можуть здійснюватися протягом року.

Підпис (и) заявника (ів)



Власне ім'я ПРИЗВИЩЕ
(Власні імена ПРИЗВИЩА)
Свентозельська Т.Р.
(за довіреністю)

Дата (и) підпису (ів)

18.05.2021 р.

5.2.1.6 Інші обмеження

При виробництві вина з географічним зазначенням АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) не застосовують незаконних енологічних практик: додавання води (за винятком випадків спеціальної технологічної потреби, яка спеціально затверджена), додавання алкоголю (за винятком отримання сусла свіжого виноградного, бродіння якого припиняється додаванням алкоголю, лікерного вина, ігристих вин, вина, збагаченого для перегонки та напівігристого вина) та інших процедур, не дозволених законодавством. Вино, збагачене для перегонки, може використовуватися лише для перегонки. Змішування вина, призначеного для виробництва вин із захищеним позначенням походження, що походить з географічним зазначенням АША-АБАГ (АСНА-АВАГ), не повинно проводитись з суслом чи винами з інших виноградарських територій.

5.2.1.7 Дата першого випуску вин на ринку.

- Для вин – не раніше 1 січня наступного за врожаєм року;
- Для витриманих вин – не раніше 1 липня наступного за врожаєм року (після витримки в дубовій тарі не менше 6 місяців); та не раніше 1 серпня наступного за врожаєм року (після витримки в дубовій тарі не менше 6 місяців та пляшкової витримки не менше 1 місяця);
- Для вин ігристих – не раніше 1 січня наступного за врожаєм року;
- Для вин ігристих витриманих – не раніше 1 жовтня наступного за врожаєм року (після пляшкової витримки - не менше 9 місяців)

5.2.1.8 Особливі енологічні процеси, що застосовуються при виробництві та обмеження щодо умов виробництва

Виробництво вина здійснюється сучасними методами та обладнанням і адаптоване до виробництва високоякісних білих та червоних вин з географічним зазначенням, а також якісних ігристих вин. Усі етапи виробництва вина, включаючи розлив у пляшки або пакування, має здійснюватися в межах виноградарського району, зазначеного у розділі 2.6. з метою збереження характеристик та особливостей вин, репутації вин з географічним зазначенням АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) та забезпечення простежуваності та ефективності контролю.

- Тихі вина, які дозрівають у дубових бочках і мають за назву термін, що стосується старіння, повинні витримуватися в бочках принаймні 6 місяців.
- Тихі вина, які визрівають у пляшках і мають за назву термін, що стосується старіння, повинні бути розлитими в пляшки щонайменше на 1 місяць.
- Вина тихі, які виготовляються із застосуванням спеціальних технологій, та мають за назву спеціальний термін, що стосується спеціальних технологій, повинні бути вироблені із застосуванням спеціальних технологій.

Ігристі вина, які виробляються традиційним способом виробництва – вторинним бродінням у плящі та з подальшою 9-ти місячною витримкою у плящі, і мають за назву традиційні терміни, що стосуються традиційного способу виробництва і подальшої 9-ти місячної витримки у плящі, мають бути вироблені вторинним бродінням у плящі та подальшою 9-ти місячною витримкою у плящі.

5.2.2. Інше:

- Ферментація/бродіння за умов контрольованого температурного режиму;
- Ферментація/бродіння білих тихих вин та базових вин для ігристих вин відбувається за температури 16-18°C, але не більше як 20°C;
- Ферментація/бродіння червоних тихих вин відбувається за температури 26-28°C, але не більше як 30°C;
- Витримка виноградного сусла здійснюється в дубових бочках об'ємом 225 л та 300 л;
- Застосування дубових чіпсів забороняється;
- Мінімальний тиск діоксиду вуглецю у плящі за температури 20±0,5°C для якісних ігристих вин складає не менше як 3 бар

Підпис (и) заявника (ів)



Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ
(Власні імена ПРІЗВИЩА)
Свентозельська Т.Р.
(за довіреністю)

Дата (и) підпису (ів)
18.05.2021 р.

6.	Відомості про взаємозв'язок особливої якості (інших характеристик, репутації) товару з його географічним походженням
-----------	---

6.1. Детальна інформація щодо виноробного географічного району**А) Детальна інформація щодо природних факторів, що суттєво впливають на зв'язок із якістю та властивостями вина**Вплив місцевості та орографічних характеристик на якість і характеристики вина*а) Розміщення*

Територія географічного зазначення АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) охоплює частину земель в межах трохи ширша території Шабівської сільської ради об'єднаної територіальної громади Білгород-Дністровського району Одеської області та знаходиться в безпосередній близькості до Дністровського лиману.

б) Широта

Виноградарська територія географічного зазначення АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) розміщена в межах 46 паралелі, між 46°05'21" та 46°10'10" північної широти.

в) Висота (мінімальна і максимальна м)

Висота місцевості над рівнем моря на представленій території знаходиться в межах від 5 до 48 м.

г) Схил

На території переважають схили з невеликими за площами ділянками зі стрімкістю від 0° та до 15,66° в долинах та на ділянках з пониженнями до лиману.

г) Місце розміщення місцевості

Територія має загальний східний ухил до Дністровського лиману та зважаючи на висотні відмітки переважаючою експозицією є східна та південно-східна.

д) Орографічні характеристики

В геоморфологічному відношенні виноградарська територія Шабо представляє собою надзаплавну терасу, яка залягає в декілька ярусів. Тераса ділиться на структурну, що складена лесовими породами, і алювіальну, – складену пісками. Характерною ознакою обох терас є наявність мікрорельєфу у вигляді невеликих блюдець. Мікрорельєф структурної тераси виражений значно слабше, ніж алювіальної. Така відмінність спричинена впливом вітрової ерозії (дефляції), формуванням зони видування і зони акумуляції продуктів ерозії – так званих «шабських пісків».

На придністровській терасі вздовж лиману ґрунтоутворюючі породи представлені в основному стародавніми алювіальними відкладеннями, дочетвертичними пісками, а берег лиману – сучасними шаруватими піщаними відкладеннями. Ґрунтоутворюючими породами на віддалених від лиману територіях є леси середньо- і легкосуглинкового гранулометричного складу. Потужність лесів неоднорідна. На вододільних плато спостерігається 3-4 яруси лесу. Леси верхнього ґрунтоутворюючого ярусу приймають участь у процесах ґрунтоутворення, мають буре забарвлення, тонкопористий склад без шаруватості, з великим вмістом карбонатів з глибини 80-90 см.

Ґрунтові води на території господарства в залежності від рельєфу залягають на різній глибині: на рівнинних ділянках ґрунтові води знаходяться на глибині 10 і більше метрів і впливу на ґрунтоутворення не здійснюють; натомість ґрунтові води на ділянках вузької смуги землекористування, що близько прилягає до Дністровського лиману, піднімаються до 1-4 м і впливають на процес ґрунтоутворення. На таких ділянках сформувалися дернові глеєві засолені ґрунти (1-2 га).

Геоморфологія та рельєф (експозиція і висота місцевості над рівнем моря) в певній мірі визначають кліматичні особливості даної зони, типи ґрунтів і їх фізико-хімічні властивості та, відповідно, впливає на якість винограду.

Підпис (и) заявника (ів)



Власне ім'я ПРИЗВИЩЕ
(Власні імена ПРИЗВИЩА)
Свентозельська Т.Р.
(за довіреністю)

Дата (и) підпису (ів)

18.05.2021 р.

На досліджуваній території в залежності від геоморфологічної будови та відносних і абсолютних висот утворюються різні мікрокліматичні і мікрогрунтові умови. Ділянки знаходяться на територіях зі стрімкістю схилів до 3° на структурній та алювіальній терасі. Відповідно до геоморфологічних умов всі елементи впорядкування території ділянок виноградників розміщено прямолінійно. Під час дослідження в межах окремих ділянок підтверджено наявність мікрорельєфу та понижень у вигляді замкнених блюдців. Пониження є незначними на перший погляд, але можуть призводити до пошкодження виноградних насаджень під впливом низьких температур взимку.

е) ландшафтні особливості та біорізноманіття

Виноградарська територія АША-АБАГ віднесена до Степової засушливої зони, степової засушливої Придунайської провінції, Дунайсько-Дністровського округу, Ізмайльського природно-сільськогосподарського району.

є) Вплив водних поверхонь (озеро)

Територія розташована на лівому березі Дістровського лиману, що здійснює специфічний вплив на мікрокліматичні особливості ділянок вирощування винограду. Близькість до цієї великої водойми має великий вплив на виноградники в межах географічного зазначення АША-АБАГ (АСНА-АВАГ). Ця водна поверхня впливає на пом'якшення екстремальних кліматичних умов і збільшує інтенсивність світла в цій місцевості. Велика водна поверхня дає велику кількість розсіяного світла, що збільшує фотосинтез і тим самим покращує якість винограду, а потім і вина.

Лиман розташований при північно-західній частині Чорного моря, у межах Одеської області. Відокремлений від моря піщаним пересипом – косою Бугаз (завширшки від 40 до 500 м). Лиман з'єднаний з морем вузькою протокою – Цареградським гирлом.

Характеристика клімату

Виноградарська територія географічного зазначення АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) згідно агрокліматичного районування Одеської області входить в четвертий агрокліматичний район – теплий і посушливий.

Дані кліматичних спостережень за останні 25 років (період 1994-2018 рр.), проаналізовані з метою підготовки цієї специфікації, вказують на те, що кліматичні умови є специфічними та сприятливими для вирощування виноградних насаджень, що, безумовно, впливає на якість та характеристики вин з географічним зазначенням АША-АБАГ (АСНА-АВАГ).

Нижче наведені основні кліматичні параметри, які окремо або в сукупності впливають на якість та характеристики вина.

Середньорічна температура повітря (ТМ ANN) у ГЗ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) становить від близько 11,5 до близько 12 °С, що класифікує цю територію як сприятливу для вирощування винограду.

Середня температура повітря за вегетаційний період (ТМ VEG) становить від близько 17,5 до близько трохи більше, ніж 18,0 °С, що відносить цей виноградарський район до теплого кліматичного класу та забезпечує хороші умови для виробництва високоякісного винограду.

Індекс Вінклера (WI) становить від 1764,01 до 1793,99, що відносить територію з зазначенням до III кліматичного класу (CI в ЕС), що сприятливий для виробництва високоякісних вин.

Геліотермічний індекс Х'югліна (HI) становить від 1990,88 до 2020,17, що відносить цю територію до помірного кліматичного класу (HI-1) (не дуже холодний, і не дуже теплий кліматичний пояс). Такі значення показника вказують на те, що є достатня кількість тепла та світла для отримання достатнього вмісту цукру у винограді.

BEDD - Біологічна сума ефективних температур становить від 1366,61 до 1376,93, що вказує на наявність сприятливих умов для вирощування винограду.

Індекс холодної ночі (CI) становить від 14,54 до 14,75, що відносить цю область до кліматичного класу «Теплі ночі» (CI-1), хоча показник дуже близький до кліматичного класу «Холодної ночі» (CI 1).

Індекс сухості (DI) у цьому виноградарському районі становить від 10,41 до 15,87, що класифікує до кліматичного класу «Помірно сухий» (DI 1). Ці дані свідчать про можливу часткову нестачу вологи в ґрунті, що впливає на зниження врожаю винограду і, отже, на належну якість винограду. Виробники долають цю

Підпис (и) заявника (ів)



Власне ім'я ПРИЗВИЩЕ
(Власні імена ПРИЗВИЩА)
Свентозельська Т.Р.
(за довіреністю)

Дата (и) підпису (ів)
18.05.2021 р.

проблему зрошуючи виноградники влітку, коли в ґрунті спостерігається найбільший дефіцит води. Аналіз суми опадів показує, що середньорічна кількість опадів (RR ANN) становить від близько 390 до близько 415 мм, а середня кількість опадів за вегетаційний період (RR VEG) - від близько 230 до близько 250 мм. Це свідчить про те, що менша кількість опадів знижує ймовірність захворювань, тим самим забезпечуючи належну якість винограду (повне вираження сортових та теруарних характеристик).

Кількість днів з заморозками (мінімальна температура $<0^{\circ}\text{C}$) за вегетаційний період (NTN0) становить від 0,59 до 0,68. Низька кількість днів з заморозками у вегетаційний період вказує на дуже низький ризик в процесі виробництва винограду, тому всі агротехнічні операції та операції з насадженнями проводяться регулярно і нормально, що забезпечує хорошу якість винограду.

Кількість днів з максимальною температурою понад 35°C (NTX35) становить від 0,53 до 0,74, що свідчить про відсутність ризику погіршення якості винограду через стрес від високих температур. Це дає змогу отримати виноград стандартної хорошої якості та виділити характеристики сортів та самого виноградарського району.

Кількість днів з мінімальною температурою $<-15^{\circ}\text{C}$ (NTN15) становить лише від 0,59 до 0,89, що є важливим підтвердженням відсутності ризику морозонебезпечності протягом зими. Це дозволяє точно спланувати низькі врожаї за рахунок більш сильної обрізки, і, таким чином, отримувати хорошу якість винограду та характеристики вина цього ГЗ.

Всі перераховані вище кліматичні параметри та біокліматичні показники вказують на те, що в межах географічного зазначення АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) є сприятливі кліматичні умови для вирощування винограду та виробництва високоякісного та специфічного винограду та вина. Основними кліматичними характеристиками виноградарського району є теплий клімат протягом вегетаційного періоду, але з помірним теплом та сонячним випромінюванням, теплими ночами та помірно сухими умовами (одна з головних характеристик). Ці умови складають кліматичну специфіку виноградарського району, що, безумовно, впливає на якість та характеристики вина цього географічного зазначення АША-АБАГ (АСНА-АВАГ).

Характеристики ґрунтів

На даній території найбільш розповсюджені чорноземи південні на лесах - зональні ґрунти Південного Степу.

Бідна рослинність з короткою кореневою системою, сухість повітря і періодичне зволоження не дали можливості накопичити багато перегною, тому ґрунти господарства в основному представлені чорноземами південними карбонатними, які підрозділяються за гранулометричним складом на піщано-легкосуглинкові і піщано-середньосуглинкові.

Таблиця 1

Агровиробничі групи ґрунтів

Шифр ґрунтів	Назва ґрунту	Шифр агрогруп
1	Чорноземи південні слабогумусні карбонатні піщано-легкосуглинкові	71г
2	Чорноземи південні слабогумусні карбонатні піщано-середньосуглинкові	71д
3	Дернові слаборозвинені дефльовані зв'язано-піщані	93б
4	Дернові слаборозвинені дефльовані супіщані	93в
5	Піски розвіювані негумусовані	94а
6	Дернові глееві карбонатні піщано-легкосуглинкові	181г
7	Порушені землі	215

Чорноземи південні слабогумусні карбонатні піщано-легкосуглинкові та піщано-середньосуглинкові:

Це агрогрупа (шифр 71) універсального використання представлена легкосуглинковим і

Підпис (и) заявника (ів)



Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ
(Власні імена ПРІЗВИЩА)

Свентозельська Т.Р.
(за довіреністю)

Дата (и) підпису (ів)
18.05.2021 р.

середньосуглинковим гранулометричним складом на широких терасових рівнинах з вираженим мікрорельєфом (слабке вираження мікрорельєфу проявляється в основному лише в потужності профілю і глибині вскипання). Вони характеризуються природною родючістю, сприятливими фізико-хімічними властивостями. Вміст гумусу невисокий, з поверхні складає 2,16-1,79 %, при потужності профілю до 70 см. Реакція ґрунтів слаболужна (рН 7,45), що обумовлює перехід фосфорних добрив в важкорозчинні форми. Тому раціонально використовувати фізіологічні кислотні форми добрив і вносити їх потрібно невеликими порціями.

Також виділяють дернові ґрунти на дочетвертинних пісках, які діляться на два горизонти - гумусовий і породи.

Дернові слаборозвинені дефльовані зв'язано-піщані і супіщані:

Ці ґрунти (шифр 93) спостерігаються на терасових рівнинах стрімкістю 0-1° і 1-2°. Легкий гранулометричний склад ґрунтів обумовлений розтяжністю профілю і незначним вмістом гумусу з поверхні. В шарі 0-20 см – 1,05%, на глибині 80-90 см – 0,63%.

Відсутність зв'язності, висока водопроникність, низька поглинаюча властивість ґрунтів групи призводить до швидкого промивання вниз по профілю поживних речовин. На даних ґрунтах необхідне регулярне систематичне внесення добрив, особливо органічних, здатних збагачувати ґрунти гумусом, сидерати. Ґрунти цієї агрогрупи зайняті під виноградниками, розвиток і плодоношення яких протікає добре.

Піски розвіювані негумусовані:

Розташовані на терасових рівнинах мікрорельєфу зі стрімкістю 1-2°, 2-3°, а також навколо берегів Дністровського лиману (шифр 94).

“Шабські піски” використовуються в сільському господарстві шляхом розміщення на них виноградників. Таке закріплення пісків, тобто вплив на них рослинності, призвело до якісного їх змінення. В їх профілі з'явився гумусовий горизонт, який має невелику потужність (20 – 35 см) при дуже невисокому вмісті гумусу (0,36 %). Закріпленню пісків сприяє посів багаторічних трав. Але частина пісків не має на собі рослинного покриву і тому знаходиться в сипучому стані, розвіюється.

Дернові глеєві карбонатні піщано-легкосуглинкові:

Розміщені в плавні, (шифр 181), характеризуються постійною перезволоженністю води і оглеєністю. Відносно потенційно родючі з вмістом гумусу в шарі 0–20 см – 2,04 %, але вплив лиману перешкоджає їх сільськогосподарському використанню.

Порушені землі (виходи рихлих піщаних порід):

Представлені кар'єрами по видобуванню піску, (шифр 215) що не мають на собі рослинного покриву. Вони сипучі і розвіюються. Закріплення цих пісків рослинністю, тобто посів багаторічних трав, є дуже важливим заходом по їх стабілізації.

При вивченні ґрунтового покриву та складанні ампелоекологічної карти ґрунтів території АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) можна зробити висновок про запаси гумусу і активних карбонатів (таблиця 2).

Таблиця 2

Характеристика земель за запасами гумусу та вмістом активних карбонатів

Вміст активних карбонатів, %	Запаси гумусу, т/га	Гранулометричний склад за класифікацією Качинського	Шифр агрогрупи
4,0-10,5	151-200	середньосуглинковий	71 д
4,0-10,5	101-150	легкий суглинок	71 г
4,0-10,5	51-100	супісь	93в
4,0-10,5	до 50	пісок	94а, 93б

Враховуючи, що основними властивостями ґрунтів, які визначають умови росту та плодоношення виноградних насаджень є гранулометричний склад ґрунту, який обумовлює водний та повітряний режими:

Підпис (и) заявника (ів)



Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ
(Власні імена ПРІЗВИЩА)
Свентозельська Т.Р.
(за довіреністю)

Дата (и) підпису (ів)
18.05.2021 р.

запаси гумусу, що забезпечують живлення та силу росту виноградних кущів; вміст активних карбонатів, які впливають на сорт підщепи винограду складають ґрунтову ампелоекологічну. При цьому ґрунти з однаковими вищеназваними показниками об'єднуються в елементарну структурну одиницю - ампелоекотопи.

Піщані ґрунти, що переважають на території АША-АБАГ (АСНА-АВАГ), відрізняються доброю повітропровідністю, краще прогріваються, мало засолені і добре піддаються обробці. На таких ґрунтах швидко дозрівають і дають добрі врожаї білі сорти винограду, з яких виготовляють високоякісні вина.

Б) Детальна інформація щодо людського фактору, який мають важливе значення для зв'язку з якістю і характеристиками вина

а) Традиції

Виноградарство та виробництво вина в районі географічного зазначення АША-АБАГ (АСНА-АВАГ). Догляд за виноградниками, які розташовані в Одеській області, Білгород-Дністровський район, територія Шабівської сільської ради з умовним географічним центром 46°07'37" п. ш. 30°23'06" с. д. вздовж правого берегу Дністровського лиману, здійснює ТОВ «АГРОФІРМА ШАБО», а процес виробництва, розливу, упакування та маркування готової продукції забезпечує ТОВ «ПТК ШАБО», потужності виробництва якого знаходяться також в межах території Шабівської сільської ради Білгород-Дністровського району Одеської області – на території, яка в давні часи мала назву АША-АБАГ (АСНА-АВАГ), а тепер її основна частина має сучасну назву «села Шабо» (Додатки до клопотання №1, 2).

Поселення на місці сучасного села Шабо існувало ще в давнину. Історія не донесла його назви, але донесла відомості про вирощування в цій місцевості винограду і виробництва вина. Цим займалися ще стародавні греки, а пізніше генуезці і турки, які в різні часи володіли цими землями.

Традиції виноградарства в цьому регіоні були закладені греками ще в античні часи. (Додаток до клопотання №3)

Перше турецько-татарське поселення на місці сучасного села Шабо з'явилося близько 500 років тому. Найбільш раннє свідчення про існування села Шабо зафіксовано у формі «Аша-абаг», в картографічному джерелі 1788 року. У перекладі на українську це означає «Нижні сади» (Садами в той час називали виноградники, а нижні - тому що «нижче» Аккермана). У 1788 році за поселенням було закріплено цю назву, але після приєднання Бессарабії до Російської імперії, назва дещо змінилася. Для позначення географічного місця, позначення «Аша-абаг» українською мовою, не використовувалось.

У період, коли Бессарабія ще залишалася під владою Туреччини, з 1792 по 1812 роки, тут жило всього 28 осіб, і всі займалися виноградарством і виноробством.

Згадку про ці часи в історії поселення наведено в книзі Т.А.Буякіної «Шабо: Очерк», - Маяк, 1981.-55с. іл. 8л. іл. (Додаток до клопотання №4)

Також ці часи описано в книзі Г.Гетте «Отвергнутые родиною», - Видання Г.Гетте, Кельн, 2011р. (Додаток до клопотання №5)

Особливості виноградарства та виноробства на території географічної місцевості «Аша-Абаг» почати формуватися саме в зазначений період з 1792 року. В поселенні турки вирощували особливий виноград- вони називали його «Тельті курук», що в перекладі з турецької означає «листяний хвіст». Тельті курук - рідкісний сорт винограду, що росте практично тільки цьому регіоні і тому відноситься до розряду автохтонних. Такі лози ще називаються «аборигенними». Тельті курук - це культурна спадщина регіону, об'єкт гордості місцевих виноградарів. Збереження цього унікального сорту винограду, що походить з турецьких часів, місцеві виноградарі та винороби вважають своїм громадянським обов'язком і соціальною відповідальністю перед суспільством. (Додаток до клопотання №6)

Після 1812 року, коли Бессарабія перейшла у володіння Російської імперії, місцева влада звернула особливу увагу на виноградники в районі Аккермана. Перший повноважний намісник Бессарабської області генерал Олексій Бахметев відразу після вступу на посаду в 1816 р. отримав припис від уряду привести до ладу старі виноградники і закласти нові. А оскільки в Західній Європі вже щосили йшло вербування колоністів для заселення Бессарабії, то на потенційно цікаве місце для виноробства звернув увагу відомий швейцарський

Підпис (и) заявника (ів)



Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ
(Власні імена ПРІЗВИЩА)
Свентозельська Т.Р.
(за довіреністю)

Дата (и) підпису (ів)
18.05.2021 р.

ботанік, педагог і винороб Луї-Венсан Тардан. Він подав царському уряду ідею про переселення в район ампелоекологічної ніші «Аша-Абаг» невеликого числа досвідчених виноградарів зі Швейцарії - і ідея отримала найвище схвалення. Для знайомства з територією, Тардан сам приїздить на Бессарабію, і після того, як переговори закінчуються, вийшов імператорський наказ від 22 грудня 1822 року - за яким офіційно заснували колонію переселенців зі Швейцарії, з кантону Во. *(Додаток до клопотання №7)*

Французи зберегли назву селища місцевості Аша-Абаг, але через труднощі вимови поступово переробили його в «Шаб» («Schabag»), а потім остаточно «офранцузився», перейменувавши в «Шаб», хоча і попередня назва Аша-Абаг досить часто звучить на вулицях села. Відтак, для позначення географічного місця та товарів, що походять з нього, зокрема, вина, певний час використовувалося позначення Аша-Абаг. Поступово вся прибережна смуга Дністровського лиману перетворилася в виноградний масив із особливими характеристиками, властивими для винограду зони «Аша-Абаг». Виноградники цієї місцевості були кращими в Новоросійській губернії.

У радянські часи вирощуванням винограду і виробництвом виноматеріалів займався виноградарсько-виноробний радгосп, адміністративно-виробничі потужності якого було розташовано в межах географічної території в кордонах села із сучасною назвою Шаб.

На початку 60-х виноградарі місцевості почали виготовляти не тільки ординарні вина, а перейшли, також до марочних і виноматеріалів для вин ігристих. *(Додаток до клопотання №8).*

Виноградники цього регіону були опорним пунктом для наукових досліджень Науково-дослідного інституту виноградарства і виноробства ім. В.Є.Таїрова і Всесоюзного науково-дослідного інституту виноградарства і виноробства «Магарач». *(Додаток до клопотання №9)*

Традиції багатолітнього виноробства на сьогодні продовжують виноградарі та винороби цієї місцевості.

Сьогодні вина та вина ігристі, що вироблені на виноробній території АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) представлені у всіх регіонах України, а також в Грузії, Ізраїлі, Китаї, Японії, в країнах Прибалтики та інших країнах Світу (<http://shabo.ua/eksportnye-runki/>). *(Додаток до клопотання №10)*

Виноградники ТОВ «АГРОФІРМА ШАБО» і виробничі потужності ТОВ «ПТК ШАБО» розташовані на півдні України – територія АША-АБАГ (АСНА-АВАГ), з центром в с.Шаб Білгород-Дністровського району Одеської області. Територія АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) знаходиться на так званій «виноградній широті» - 46,6 ° північної широти, на одній паралелі з Бургундією. Це один з найстаріших виноградарських регіонів Європи. *(Додаток до клопотання №11)*

Терруар АША-АБАГ (АСНА-АВАГ), який був розташований на місці сучасного села Шаб, притаманне вдале місце розташування між Чорним морем і Дністровським лиманом, м'який степовий клімат, і головне - унікальні характеристики ґрунту.

У 2012 році були завершені багаторічні комплексні дослідження ампелоекологічних особливостей шабського регіону, які проводили вчені України та Франції. Були створені детальні карти ґрунтів, рельєфу і термічних ресурсів виноградників; виявлено 7 підтипів ґрунту, серед яких - супіщані ґрунти, південноукраїнські чорноземи, а також суглинні ґрунти з вапняком - основа для отримання вин з великим потенціалом витримки. Дані дослідження стали науковим підтвердженням того, що цей регіон - це самобутній терруар Європи, на базі якого можливе створення Великих Вин України. *(Додатки до клопотання №12, 13)*

Основа високоякісного вина - добірний виноград. Стабільна сировинна база - це виноградники, що знаходяться на терруарі АША-АБАГ (АСНА-АВАГ), більша частина з яких - оновлені і знаходяться у віці, оптимальному для створення вин найкращої якості.

Вирощування винограду на цій території здійснюють виноградарі, в тому числі досвідчені виноградарі ТОВ «АГРОФІРМА ШАБО». Для приведення виноградарства до європейських стандартів якості залучені також міжнародні консультанти з Франції. Для виробництва вин та вин ігристих виноградарі культивують більше 20 культурних сортів винограду, велика частина з яких - саджанці клонової селекції: Каберне Совіньйон, Каберне Фран, Мерло, Мускат Оттонель, Піно Нуар, Рислінг Рейнський, Совіньйон, Совіньйон Блан, Шардоне, Тельті-Курук та інші.

Виноградарство забезпечене сучасною сільськогосподарською технікою, використовується передова агротехніка і засоби захисту рослин, застосовуються ефективні агроприйоми, що забезпечують високу якість винограду.

Підпис (и) заявника (ів)



Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ
(Власні імена ПРІЗВИЩА)
Свентозельська Т.Р.
(за довіреністю)

Дата (и) підпису (ів)

18.05.2021 р.

В межах цієї виноградарської зони виробляється продукція (вина, вина ігристі) в безпосередній близькості від виноградників терруару АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) і забезпечується найсучаснішим обладнанням виноробства. За оснащенням виробничо-технологічна база виробництва терруару АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) є однією з найкращих в Європі. (Додаток до клопотання №14, 15)

У 2012 році ТОВ «ПТК ШАБО», як один із виробників виноробної продукції цього регіону - єдине на сьогодні в Україні - отримало право створювати вина «контрольованих найменувань за походженням» відповідно до норм Закону України «Про виноград та виноградне вино». (Додаток №16)

Виноробна продукція вироблена з винограду з цього регіону неодноразово перемагала на міжнародних конкурсних дегустаціях й отримала нагороди найвищого гатунку на таких авторитетних професійних дегустаціях, як: «Decanter World Wine Awards» (м.Лондон, Великобританія), «International Wine Challenge» (м.Лондон, Великобританія), «Mundus Vini» (г.Нойштадт, Німеччина), «Vinitaly» (г.Вероне, Італія), «Vini da pesce» (г.Вероне, Італія), XI міжнародний конкурс кращих ігристих вин світу «Effervescents du Monde» (г.Шантре, Бургундія, Франція), міжнародний конкурс кращих Шардоне світу «Chardonnay du Monde®» (Château des Ravatys, Бургундія, Франція). (Додаток №17)

6.3. Детальна інформація щодо якості та характеристик вин, які по суті або виключно пов'язані з географічним середовищем

Сприятливі кліматичні умови (характеристики термічного режиму, кількість опадів тощо), умови ґрунту та людський фактор (сучасна технологія та обладнання для виноробства) впливають на те, що:

- Білі вина географічного зазначення, як правило, характеризуються середнім або високим вмістом алкоголю та середнім або високим вмістом титрованих кислот, а також середнім та високим вмістом екстракту. Все це впливає на винятковий баланс та гармонію білих вин географічного зазначення АША-АБАГ (АСНА-АВАГ). Білі вина можуть бути сухими, або купажованими із цукровмісними матеріалами. Білі вина здебільше солом'яного кольору з іноді зеленуватими відтінками, з гармонійними сортовими ароматами (де спільними є аромати фруктів та квітів). Вина зазвичай повнотілі і гармонійні, як правило, з освіжаючими кислотами.

- Вплив природного середовища та людських факторів (сучасна технологія та обладнання) на якість та характеристики червоних вин географічного зазначення такий, що вони мають переважно середній вміст алкоголю та низький або середній вміст титрованих кислот, рідше високий вміст алкоголю титрованих кислот; вміст екстракту переважно високий, рідше - середній; можуть бути сухими, або купажованими із цукровмісними матеріалами. Червоні вина переважно мають рубіновий колір, рідше - гранатовий, переважно фруктовий та ягідний аромат. Всі вина структуровані та збалансовані.

- Рожеві вина ГЗ, як правило, характеризуються високим вмістом алкоголю та середнім вмістом титрованих кислот, а також високим вмістом екстракту. Все це впливає на винятковий баланс та гармонію рожевих вин географічного зазначення АША-АБАГ (АСНА-АВАГ). Рожеві вина ГЗ, виходячи із вмісту цукрів (залишкових цукрів), є сухими винами. Вони мають від світло-рожевого до темно-рожевого кольору з різними відтінками, ягідний аромат. Вина зазвичай гармонійні, м'які, збалансовані.

- Білі мускатні вина ГЗ, як правило, характеризуються середнім вмістом алкоголю та високим вмістом титрованих кислот, а також середнім вмістом екстракту. Все це впливає на винятковий баланс та гармонію білих мускатних вин ГЗ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ). Білі мускатні вина, в основному, є купажованими із цукровмісними матеріалами. Білі мускатні вина здебільше від світло-солом'яного до світло-золотистого кольору з мускатним ароматом. Вина зазвичай гармонійні, м'які, структуровані.

- Вино із замороженого винограду ГЗ, як правило, характеризуються високим вмістом алкоголю та високим вмістом титрованих кислот, а також середнім вмістом екстракту. Все це впливає на винятковий баланс та гармонію вина із замороженого винограду ГЗ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ). Вино зберігає природний цукор і за його вмістом є солодким. Вино інтенсивно золотавого кольору з золотистим відтінком, з ароматом меду, сухофруктів, ароматних трав. Смак повнотілий, структурований, з помірною кислотністю, свіжий, збалансований.

- Якість та характеристики вин ігристих білих наступні: це вина з переважно середнім, рідше високим вмістом алкоголю, низьким або середнім вмістом титрованих кислот та середнім вмістом екстракту. Відповідно до класифікації за залишковим цукром, ігристе біле вино, як правило, може бути брют, сухе.

Підпис (и) заявника (ів)



Власне ім'я ПРИЗВИЩЕ
(Власні імена ПРИЗВИЩА)
Свентозельська Т.Р.
(за довіреністю)

Дата (и) підпису (ів)

18.05.2021 р.

напівсухе, напівсолодке, солодке (екстра брют, брют, екстрасухе, сухе, напівсухе у ЄС) але можуть бути і брют-зеро (brut nature), відповідно до законодавства ЄС. Вина ігристі білі, зазвичай, світло-солом'яного кольору з золотистими відтінками, ароматами квітів та тропічних фруктів. Смак цих ігристих вин збалансований з помірно довгими стійкими бульбашками.

- Якість та характеристики вин ігристих рожевих наступні: це вина з переважно середнім, рідше високим вмістом алкоголю, середнім вмістом титрованих кислот та середнім або високим вмістом екстракту. Відповідно до класифікації за залишковим цукром, ігристе рожеве вино, як правило, може бути брют, сухе, напівсухе, напівсолодке, солодке (екстра брют, брют, екстрасухе, сухе, напівсухе у ЄС) але можуть бути і брют-зеро (brut nature), відповідно до законодавства ЄС. Вина ігристі рожеві рожевого кольору з ароматами полуниці, фруктів та квітів. Смак збалансований, м'який з помірно довгими стійкими бульбашками.

- Якість та характеристики вин ігристих білих якісних ароматичних наступні: це вина з переважно низьким або середнім вмістом алкоголю, середнім вмістом титрованих кислот та середнім вмістом екстракту. Відповідно до класифікації за залишковим цукром, ігристе біле вино, як правило, може бути екстра брют, брют, напівсухе, напівсолодке, солодке (екстра брют, брют, екстрасухе, сухе, напівсухе, солодке у ЄС) але можуть бути і брют-зеро (brut nature), відповідно до законодавства ЄС. Вина ігристі зазвичай світло-солом'яного кольору з ароматами білих квітів, троянди, персику та меду. Смак цих ігристих вин м'який, збалансований з помірно довгими стійкими бульбашками.

6.4. Опис / пояснення причинно-наслідкових зв'язків між особливостями виноробного району (природними та людськими факторами, які є необхідними для включення до схеми якості та характеристик вина), а також детальна інформація щодо якості або характеристик вина, які по суті або виключно спричинені географічним середовищем.

Вплив на якість та характеристики вина природних та людських факторів виноградарського району в межах географічного зазначення АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) дуже виражений. На вино впливають переважно рівнинні ділянки, що омиваються зі сходу і північного сходу великою водою (Дністровський лиман) та однорідні середнього та легкого складу ґрунти. Специфічні кліматичні умови (сприятливий індекс Вінклера, індекс Х'югліна, сума температур повітря вегетаційного періоду, опади тощо) також впливають на характеристики та якість вина. Крім того, дуже великий вплив на виробництво вина має людина – коли значно обмежує врожай, застосовує сучасні технології та обладнання.

Для білих вин географічного зазначення, для яких характерний середній або високий вміст спирту, титрованих кислот і вміст екстракту без цукру, середнього та легкого складу ґрунти, використання сучасної технології (контрольована ферментація за знижених температур та прохолодна ферментація, можливі витримка зброджених виноматеріалів на тонкому дріжджовому осаді а також витримка у дубовій тарі та у пляшках (при необхідності)), та кліматичні умови (III кліматична зона за індексом Вінклера, помірний (HI-1) індекс Х'югліна, теплий клас за показником суми температур повітря вегетаційного періоду, але не такий гарячий тощо) здійснюють значний вплив на формування таких характеристик, як повнотілість та гармонійність вина з освіжаючими кислотами.

Для білих вин спеціального типу географічного зазначення, для яких характерний високий вміст спирту, середній вміст титрованих кислот і високий вміст екстракту без цукру, середнього та легкого складу ґрунти, використання сучасної технології (бродиння сула на м'язі, контрольована ферментація за знижених температур та прохолодна мацерація, можливе яблучно-молочне бродиння при контрольованій температурі, а також витримка у пляшках (при необхідності)), та кліматичні умови (III кліматична зона за індексом Вінклера, помірний (HI-1) індекс Х'югліна, теплий клас за показником суми температур повітря вегетаційного періоду, але не такий гарячий тощо) здійснюють значний вплив на формування таких характеристик, як структурованість вина з гарними кислотами.

Вина червоні спеціального типу, червоні та рожеві вина географічного зазначення АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) відображають якість та характеристики, які спричинені людськими факторами: обмеження врожаю винограду, сучасна технологія виробництва, можливість витримки вина в дерев'яних бочках тощо. Однак зв'язок між виноградарською територією та характеристиками вина полягає у впливі специфічних легких (переважно піщаних) ґрунтів, близькості великої водойми та сприятливості кліматичних умов для червоних сортів винограду (індекс Вінклера, індекс Х'югліна, сума температур повітря вегетаційного

Підпис (и) заявника (ів)



Власне ім'я ПРИЗВИЩЕ
(Власні імена ПРИЗВИЩА)
Свентозельська Т.Р.
(за довіреністю)

Дата (и) підпису (ів)

18.05.2021 р.

періоду тощо), які спричиняють створення червоних вин з переважно високим, рідше- середнім вмістом екстрактів та з переважно середнім вмістом алкоголю, але в той же час з низьким або середнім вмістом кислот. Всі червоні вина структуровані та збалансовані. Рожеві вина ГЗ як правило, характеризуються високим вмістом алкоголю та середнім вмістом титрованих кислот, а також високим вмістом екстракту. Рожеві вина зазвичай гармонійні, м'які, збалансовані.

Для білих мускатних вин географічного зазначення, для яких характерний середній вміст спирту, високий вміст титрованих кислот і середній вміст екстракту, середнього та легкого складу ґрунти, використання сучасної технології (витримка у пляшках (при необхідності)), та кліматичні умови (III кліматична зона за індексом Вінклера, помірний (HI-1) індекс Х'югліна, теплий клас за показником суми температур повітря вегетаційного періоду, але не такий гарячий тощо) здійснюють значний вплив на формування таких характеристик, як збалансованість, структурованість та м'якість смаку вина.

Вино із замороженого винограду географічного зазначення АША-АБАГ (АСНА-АВАГ), для якого характерний високий вміст спирту, високий вміст титрованих кислот і середній вміст екстракту, середнього та легкого складу ґрунти, використання сучасної технології (заморожування винограду методом криогенної екстракції з подальшою переробкою цілими гронами, контроль температури відстоювання та бродіння, припинення бродіння швидким охолодженням, можлива витримка на тонкому дріжджовому осаді в дубовій тарі), та кліматичні умови (III кліматична зона за індексом Вінклера, помірний (HI-1) індекс Х'югліна, теплий клас за показником суми температур повітря вегетаційного періоду, але не такий гарячий тощо) здійснюють значний вплив на формування таких характеристик, як повнотілість, структурованість, збалансованість смаку вина і гарну кислотність.

Природні умови (гарний клімат, більш легкий ґрунт та близькість до великих водних поверхонь), але, перш за все, людський фактор, впливають на якість та характеристики вина в межах типів ігристого вина. Специфічні сорти (Аліготе, Рислінг, Піно Блан та білі регламентовані сорти V. vinifera, які ростуть у цій виноробній зоні - для білих ігристих вин; Піно Нуар, Каберне-Совіньйон, Мерло та білі, рожеві та червоні регламентовані сорти V. vinifera, які ростуть у цій виноробній зоні - для рожевих ігристих вин; та Мускат Оттонель і білі регламентовані мускатні сорти V. vinifera, білі регламентовані сорти V. vinifera, які ростуть у цій виноробній зоні - для білих якісних ароматичних ігристих вин) та виробництво базового вина за сучасними технологіями (контрольована ферментація за знижених температур та стабілізація холодом), що зберігають ароматичний комплекс, а також вторинне бродіння у пляшках (для виробництва вин за класичною технологією), мають великий вплив на характеристики цих ігристих вин.

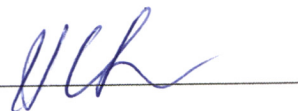
Для всіх типів вина в межах географічного зазначення АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) кліматичні характеристики з малою кількістю опадів (але з помірно сухим (DI+1) рівнем індексу сухості), а також показники екстремальної температури (NTN0 - кількість днів з заморозками (мінімальна температура $< 0^{\circ}\text{C}$) за вегетаційний період, NTN15 - кількість днів із мінімальною температурою $< -15^{\circ}\text{C}$ і особливо NTX35 - кількість днів із максимальною температурою $> 35^{\circ}\text{C}$) надзвичайно сприятливі, не викликають стрес виноградної рослини, тому якість винограду та вина є винятковою.

Невелика кількість опадів у поєднанні з піщаним і пухким ґрунтом призводить до низьких врожаїв винограду, а виноград зазвичай має дрібні ягоди, що робить його аромат багатшим.

Вплив людських факторів на якість та характеристики всіх видів вина географічного зазначення АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) здійснюється шляхом наступних заходів, що проводяться в межах території географічного зазначення: відбір автохтонних та міжнародних сортів винограду на підставі конкретних екологічних умов у районі ГЗ АША-АБАГ (АСНА-АВАГ); застосування агротехнічних та ампелотехнічних заходів на виноградниках та виробництво вина відповідно до конкретних екологічних характеристик; використання системи Гюйо (з модифікованими формами ведення), системою двоплечий кордон чи інші з короткою змішаною обрізкою і з достатнім стоншенням грона (низький урожай); визначення оптимального часу збору врожаю, що збігається за часом з найбільшою концентрацією речовин (цукру, ароматів, антоціанів тощо) для отримання якісних вин, що мають характеристики географічного зазначення АША-АБАГ (АСНА-АВАГ); а також застосування сучасних технологій та енологічних практик відповідно до природних умов.

Таким чином, можна зробити висновок, що вина в межах географічного зазначення АША-АБАГ (АСНА-

Підпис (и) заявника (ів)



Власне ім'я ПРИЗВИЩЕ
(Власні імена ПРИЗВИЩА)
Свентозельська Т.Р.
(за довіреністю)

Дата (и) підпису (ів)

18.05.2021 р.

АВАГ) мають специфічні характеристики та відрізняються за якістю та характеристиками з винами, які походять з навколишніх виноградарських районів - через антропогенний вплив, регулювання врожайності винограду та використання особливого способу виробництва вина, застосування новітніх та класичних технологічних прийомів.

7.	Особливі правила маркування товару
	- Застосування географічного зазначення АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) дозволяється лише за умови, що не менше 85 % сировини для виробництва вина вирощено на території географічного зазначення. - Вина географічного зазначення АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) можуть бути бутльовані виключно в скляні пляшки. - Маркування вин географічного зазначення АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) здійснюється згідно чинного законодавства України або за умовами відповідної угоди на експорт та логотипом згідно наведеного зразку. <i>(Додаток до клопотання 18)</i> У класифікації вин географічного зазначення можуть використовуватись наступні терміни: 7.1. Термін: «Витримане» - Найменування – географічне зазначення АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) - Мова терміну – українська - Перелік відповідних позначень походження або географічних зазначень: географічне зазначення (ГЗ) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) - Категорії продуктів з винограду – вина, вина ігристі, вина ігристі якісні ароматизовані. - Визначення: Вина поліпшеної якості, що виготовляються за спеціальною технологією (з відділенням або без відділення гребенів), витримкою у дубовій тарі не менше 6 місяців та із пляшковою витримкою, терміном не менше 1 місяця (при необхідності). - Ігристі витримані вина готуються шляхом насичення оброблених виноматеріалів для ігристих вин, вироблених з винограду певного сорту або їх суміші, діоксидом вуглецю ендogenous походження під час вторинного бродіння в герметично закоркованих пляшках та післятиражною витримкою у пляшках не менше 9-ти місяців. 7.2. Термін: «Гранд резерв» - Найменування – географічне зазначення (ГЗ) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) - Мова традиційного терміну – українська (може містити варіант напису на англійській мові) - Перелік відповідних позначень походження або географічних зазначень: географічне зазначення (ГЗ) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ) - Категорії продуктів з винограду – вина, вина ігристі, вина ігристі якісні ароматизовані. - Визначення: Вина поліпшеної якості, що виготовляються за спеціальною технологією (з відділенням або без відділення гребенів), витримкою у дубовій тарі не менше 6 місяців та із пляшковою витримкою, терміном не менше 1 місяця (при необхідності). - Ігристі вина готуються шляхом насичення оброблених виноматеріалів для ігристих вин, вироблених з винограду певного сорту або їх суміші, діоксидом вуглецю ендogenous походження під час вторинного бродіння в герметично закоркованих пляшках та післятиражною витримкою у пляшках не менше 9-ти місяців. 7.3. Термін: «Витримка в дубовій тарі» - Найменування – кваліфіковане зазначення місця походження - географічне зазначення (ГЗ)

Підпис (и) заявника (ів)



Власне ім'я ПРИЗВИЩЕ
(Власні імена ПРИЗВИЩА)
Свентозельська Т.Р.
(за довіреністю)

Дата (и) підпису (ів)
18.05.2021 р.

АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)

- Мова традиційного терміну – українська
- Перелік відповідних позначень походження або географічних зазначень: географічне зазначення (ГЗ) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)
- Категорії продуктів з винограду – вина

- Визначення

Вина поліпшеної якості, що виготовляються за спеціальною технологією (з відділенням або без відділення гребенів).

Вина поліпшеної якості, що виготовляються за спеціальною технологією з виноматеріалу (базові вина) з окремих чи декількох сортів винограду, з обов'язковою витримкою у дубовій тарі не менше 6 місяців перед бутлюванням (крім ігристих виноградних вин).

7.4. Термін: «Витримка в пляшках»

- Найменування – географічне зазначення (ГЗ) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)
- Мова традиційного терміну – українська
- Перелік відповідних позначень походження або географічних зазначень: географічне зазначення (ГЗ) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)
- Категорії продуктів з винограду – вина

- Визначення

Вина поліпшеної якості, що виготовляються за спеціальною технологією з виноматеріалу (базові вина) з окремих чи декількох сортів винограду, розлиті в пляшки, без зовнішнього оформлення, маркування та пакування направляються в спеціальне приміщення на пляшкову витримку в горизонтальному положенні терміном не менше 1-го місяця.

7.5. Термін: «Вино ігристе витримане»

- Найменування – географічне зазначення (ГЗ) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)
- Мова традиційного терміну – українська
- Перелік відповідних позначень походження або географічних зазначень: географічне зазначення (ГЗ) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)
- Категорії продуктів з винограду – вина ігристі, вина ігристі якісні ароматизовані

- Визначення

Ігристі витримані вина готуються шляхом насичення оброблених виноматеріалів для ігристих вин, вироблених з винограду певного сорту або їх суміші, діоксидом вуглецю ендogenousного походження під час вторинного бродіння в герметично закоркованих пляшках та післятиражною витримкою у пляшках не менше 9-ти місяців.

7.6. Термін: «Резерв»

- Найменування – географічне зазначення (ГЗ) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)
- Мова традиційного терміну – українська
- Перелік відповідних позначень походження або географічних зазначень: географічне зазначення (ГЗ) АША-АБАГ (АСНА-АВАГ)
- Категорії продуктів з винограду – вина

- Визначення

Вина поліпшеної якості виготовляються із винограду певного сорту або суміші сортів з витримкою виноматеріалів в дубовій тарі терміном не менше ніж 6 місяців та, при необхідності, витримкою в пляшках не менше 1-го місяця.

Підпис (и) заявника (ів)



Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ
(Власні імена ПРІЗВИЩА)
Свентозельська Т.Р.
(за довіреністю)

Дата (и) підпису (ів)
18.05.2021 р.

8.	Спеціально уповноважені органи або інші органи оцінки відповідності (Найменування та місцезнаходження спеціально уповноваженого органу, та/або, за наявності, органу, що перевірятиме відповідність товару специфікації, із зазначенням їх відповідних повноважень щодо товару)
Спеціально уповноважений орган для погодження специфікації вин і визначення та контролю особливих якостей та інших характеристик вин: Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України, 01008, Україна, м. Київ, вулиця М. Грушевського, 12/2 Орган з перевірки відповідності вин специфікації: ДП «Одесастандартметрологія», 65014, м. Одеса, вул. Чорноморська, 10.	

Підпис (и) заявника (ів)



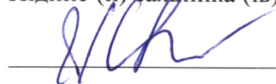
Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ
(Власні імена ПРІЗВИЩА)
Свентозельська Т.Р.
(за довіреністю)

Дата (и) підпису (ів)
18.05.2021 р.

Пункт	X	Y
1	5105005,31	3367694,60
2	5104595,14	3367619,32
3	5104518,09	3367605,18
4	5104490,63	3367574,90
5	5104425,76	3367589,49
6	5104342,77	3367598,14
7	5104304,76	3367613,14
8	5104154,07	3367624,19
9	5104027,34	3367623,49
10	5103915,39	3367638,27
11	5103865,40	3367870,62
12	5103628,83	3367862,17
13	5103537,18	3367876,60
14	5103438,61	3367905,71
15	5103354,12	3367920,73
16	5103099,71	3367993,95
17	5102914,77	3368082,20
18	5102802,12	3368162,93
19	5102683,83	3368202,36
20	5102482,48	3368400,41
21	5102359,95	3368543,14
22	5102019,99	3369072,75
23	5101899,95	3369306,36
24	5101818,28	3369413,38
25	5101451,92	3369706,33
26	5101063,95	3370037,15
27	5100951,79	3370122,16
28	5100859,79	3370196,32
29	5100528,62	3370373,36
30	5100139,74	3370591,55
31	5099971,70	3370685,43
32	5099778,31	3370796,20
33	5099526,49	3370826,71
34	5099146,28	3370846,43
35	5098881,55	3370908,39
36	5098430,93	3370968,94
37	5098108,46	3371071,52
38	5097833,87	3371143,55
39	5097727,80	3370803,92
40	5098214,20	3370521,87
41	5098069,78	3370246,23
42	5097626,45	3370472,20
43	5097636,72	3370508,86
44	5096526,84	3370892,26
45	5096427,92	3371460,69

46 5095645,03 3371282,49

Підпис (и) заявника (ів)



М.п. (за наявності)

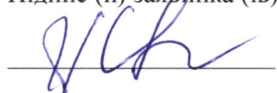
Власне ім'я ПРИЗВИЩЕ
(Власні імена ПРИЗВИЩА)
Свентозельська Т.Р.
за довіреністю

Дата (и) підпису (ів)
18.05.2021 р.

47	5095519,86	3371167,33
48	5095028,57	3371042,16
49	5094640,54	3371094,73
50	5094452,78	3371166,71
51	5094086,73	3370927,59
52	5094572,31	3369466,75
53	5096449,29	3370072,64
54	5096601,37	3370117,00
55	5096809,87	3370149,43
56	5098037,70	3368543,37
57	5099171,63	3368896,12
58	5099598,30	3367621,73
59	5099744,75	3367454,15
60	5100365,75	3367656,93
61	5100430,41	3367625,85
62	5100622,91	3367754,93
63	5100744,60	3367673,56
64	5101078,29	3367932,93
65	5101385,27	3368061,07
66	5101500,59	3367961,11
67	5101526,24	3367875,34
68	5101488,12	3367792,50
69	5101542,98	3367735,79
70	5101498,53	3367671,27
71	5101334,57	3367800,56
72	5101149,09	3367589,49
73	5101795,59	3367063,78
74	5101733,01	3366998,06
75	5101648,52	3367067,53
76	5101620,35	3367035,62
77	5101546,50	3367093,19
78	5101422,69	3367208,30
79	5101539,19	3367254,76
80	5101464,99	3367317,89
81	5101142,08	3367583,91
82	5100850,69	3367260,89
83	5101722,37	3366518,04
84	5101845,03	3366394,12
85	5101637,88	3366043,01
86	5101597,82	3366009,84
87	5101601,58	3365959,15
88	5101517,71	3365707,56
89	5101379,44	3365405,20
90	5101276,13	3365190,60

91	5100704,11	3364297,67
92	5096493,76	3363488,10
93	5096367,36	3362660,71

Підпис (и) заявника (ів)



М.п. (за наявності)

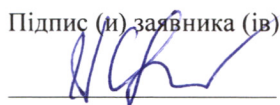
Власне ім'я ПРИЗВИЩЕ
(Власні імена ПРИЗВИЩА)
Свентозельська Т.Р.
за довіреністю

Дата (и) підпису (ів)
18.05.2021 р.

94	5100149,29	3363426,49
95	5099631,08	3362612,56
96	5101541,49	3363007,79
97	5101903,05	3363556,17
98	5102369,28	3363512,18
99	5103253,83	3364896,61
100	5102636,11	3364935,10
101	5102890,52	3365320,00
102	5102729,99	3365420,45
103	5103019,13	3365848,53
104	5102646,69	3366113,02
105	5102507,93	3366147,73
106	5102626,92	3366349,10
107	5102941,64	3366189,27
108	5102974,73	3366242,78
109	5103283,83	3366072,39
110	5103783,02	3365737,95

Площа - 2939,46 га

Підпис (и) заявника (ів)



М.п. (за наявності)

Власне ім'я ПРИЗВИЩЕ
(Власні імена ПРИЗВИЩА)
Свентозельська Т.Р.
за довіреністю

Дата (и) підпису (ів)
18.05.2021 р.



2939,46

Alpaca 1



1128 18.05.2021г.
Светозарское ТР.
г. Свирьинское



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ім. І.І. МЕЧНИКОВА
ФАКУЛЬТЕТ ІСТОРІЇ ТА ФІЛОСОФІЇ

65082, м. Одеса, вул. Єлісаветинська 12, тел. (048) 723-62-87, e-mail: onuist@ukr.net

Експертна думка про історичні витoki села Шабо
Білгород-Дністровського району Одеської області

Однією з основних тенденцій сучасного суспільного та наукового розвитку є зростання уваги до витоків населених пунктів. Якщо в Російській імперії та СРСР панувала тенденція вести початок міст та сіл сучасної Південної України з їх офіційного заснування в період після відвоювання цих територій від Османської імперії та Кримського ханства наприкінці XVIII – на початку XIX ст., запрошення іноземних колоністів, зокрема, німців та швейцарців, то наприкінці XX – на початку XXI ст. більшість населених пунктів Одеської області заглибили свої корені в античний та османський періоди, зокрема, пов'язують їх становлення з діяльністю українського козацтва. Наприклад, датою заснування Кілії нещодавно встановлено перша згадка про місто у письмових джерелах античного часу у IV ст. до н.е. Підставою для поглиблення витоків є як загальна еволюція підходів до історичної пам'яті, так і новітні дослідження археологічних, картографічних та актових історичних джерел.

На сьогодні найбільш поширеною є думка про те, що вперше поселення Шабо в «дошвейцарській» період згадується в картографічному джерелі 1788 року, що говорить про його тюркське походження, як і багатьох сіл, міст, фортець в цьому регіоні в османсько-татарський період. Для російських джерел згадка про Шабо у 1788 р. є найранішою, адже на «Карте Молдавии и Валахии по подлинным квартирмейстерским чертежам и по наблюдениям астрономическим в оных странах учиненным / Сост. Акад. Наук Адъюнктом Я.Ф.Шмидом 1774; Выр[ез]. Е.Худяков. - [Санкт-Петербург]: [Географический департамент АН]: 1774. - 1 л.» згадано про Шабо у формі «Шоба».

Проте, є факти, що дозволяють істотно поглибити історичні корені поселення.

Так, на мапі XVI ст., що перевидана в українському науковому виданні, ймовірно, є згадка про Шабо, див.: Вавричин М., Дашкевич Я., Кришталович У. Україна на стародавніх картах. Кінець XV перша половина XVII ст. – К.: ДНВП «Картографія», 2006. – С. 25.

Цінні вказівки містяться також в актових джерелах Османської імперії - дефтерах (кадастровий податковий перепис Османської Імперії, де вказувалась інформація про села, житло, голів домогосподарств (дорослі чоловіки та вдови) та етнічну приналежність).

Важливо, що в дефтері 1694 р. згадано «Asaga Ba'a» (див.: «Середина А. Силистренско-Очаковскіят еялет през XVIII-нач. на XIX в.: административно-територіально устрйоство, селища и население в Северозападного Причерноморье;



Българска академия на науките, Институт по история. - София : Дно Мира, 2009. - С. 165 и 258).

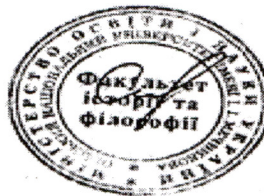
Сучасний турецький історик, професор, декан Гуманітарного факультету «Університету 29 травня» у Стамбулі, Феридун М. Емеджен в статті *Османські архіви відомості про регіон Аккерман-Бендери-Очаків і Ходжабей XVI ст.* // Чорноморська Минувшина: Записки Відділу історії козацтва на півдні України; за ред. Смоля В.А. - Одеса : ФОП Бондаренко М.О., 2018. - Випуск. 13. - С. 67, зазначив також: «Землі довкола Аккермана фінансово підпорядковувались двом видам влади: 35 з них були виділені султану, а 57 - вакифу Стамбульської мечеті султана Селіма. Села вздовж південного берега річки Дністер належали султану, села вакифа розташовувалися на полях далі на південь до Дунаю. Схоже на те, що більшість сіл, що належали фонду, утворилися внаслідок появи нових татаро-ногайських поселень у другій половині XVI ст. Проте в дефтері 1570 р. є записи "харич ез-дефтер", що показують населені пункти, яких нема в попередніх тахрір-дефтерах. Якщо детальніше розглянути політику розміщення сіл вакифа, то стане зрозуміло, що політика заселення османів базувалася на шести основних регіонах. До прикладу, кількість залежних сіл включно з основним - Каракасим, що поблизу Янікісара, становила 13, в долині Аджидере - 20, в долині Курудере - 10, в долині Бейлідере - 4, в долині Сарата - 3 і в долині Чіргалі/Шаия - 3. Також налічувалося багато чифліків. Ще одним фактом на підтвердження того, що ці села були створені недавно, є те, що часто села названі в честь однієї особи, і саме ця особа була вказана як перший житель цього села. Більшість сіл султана, що мають більш давню історію, вони існують і до сьогодні. В першу чергу, варто згадати села Бююк- і Кючюк-Катарджи, Кизилпинар, Янікісар, Саріер, Монаші и *Ашагі-Баглаз*. Більшість з них - повністю татарські поселення. Село *Ашагі-Баглаз* зараз носить назву *Шабо* і є важливим центром виноробства. Зрозуміло, що це поселення було засноване як турецько-татарське село».

У додатку до статті «Населені пункти, що відносились до адміністративної одиниці каза Аккерман. Друга половина XVI ст. /XVI. ASRIN İKİNCİ YARISINDA AKKIRMAN KAZASI KÖYLER» Феридун М. Емеджен на с. 73 вказує: В. Padişah Hassina Ait Köyler *Aşağı Bağlar (Bugün Şabo)*. При тому дослідник посилається на архівне джерело: Başbakanlık Osmanlı Arşivi, TD, nr. 483, 1570.

Отже, є вагомі підстави для твердження про те, що витоки Шабо в філологічній формі Asaga Ba'a, Asağı Bağlar (Acha-bag, Acha-abag, Аша-Ба, Аша-Абаг, Ашагі-Баглаз, Ашабаг) сягають, як мінімум, до XVI ст.

Підготував: Музичко О.Є., кандидат історичних наук, доцент кафедри історії України факультету історії та філософії Одеського національного університету імені І.І. Мечникова *Музичко О.Є.*

Декан факультету історії та філософії



Кушнір В.Г.





Міністерство освіти і науки України
Одеський національний університет імені І.І.Мечникова
Філологічний факультет

65058, Одеса, Французький бульвар, 24/26
Телефон: 746-56-97

Заступнику генерального директора
компанії «Шабо»
Ю. М. Шелехову

ВИСНОВОК ФАХІВЦЯ

На запит щодо походження топоніма Шабо надаємо лінгвістичний висновок.

Сучасний топонім «Шабо» є назвою населеного пункту в Одеській області, розташованому поблизу м. Білгорода-Дністровського. Ця територія тривалий час була підпорядкована Османській імперії, що зумовило появу назв, турецьких за походженням. Історично поселення мало турецьку назву *Aşağa Ba'a* (описано в монографії О. Середи, с. 165, с. 258), що доводить давню фіксацію топоніма в турецьких джерелах з XVII ст. У перекладі *Aşağa Ba'a* (турецьк.) означає «нижні сади». Це словосполучення використовувалося на позначення виноградників, оскільки вже в період підтурецького існування регіону виноградарство було основним видом діяльності місцевого населення. Місцеве населення, яке не володіло турецькою мовою, зокрема пізніше, за часів захоплення цієї території Російською імперією (XVIII ст.), використовувало видозмінені топоніми *Аша-Абаг (Acha-abag)*, *Аша-аба*, *Аша-баг (Acha-bag)*, *Аша-ба*, *Ашага-ба*, *Ашага-бага*. Вимова топоніму становила певні труднощі для носіїв слов'янських мов, які переважали на цій території, наприклад, через збіг



голосних на стику морфем, що зумовило фонетичну трансформацію слова. Зважаючи на це, графічне відтворення турецького топоніму *Aşağa Ba'a* є ідентичним до латинського написання *Acha-abag*, *Acha-bag* (без кінцевого голосного).

У XIX ст. на території поселення з'явилися франкомовні швейцарці, що зумовило втрату протетичного голосного на початку слова і кінцевого приголосного, який не вимовляється у французьких словах – слово отримало інше написання фр. *Chabag*. Також топонім отримав звичний для французької мови наголос (постійний на останній склад), що фонетичне, а пізніше і графічно кириличною абеткою почали писати як *Шабо*.

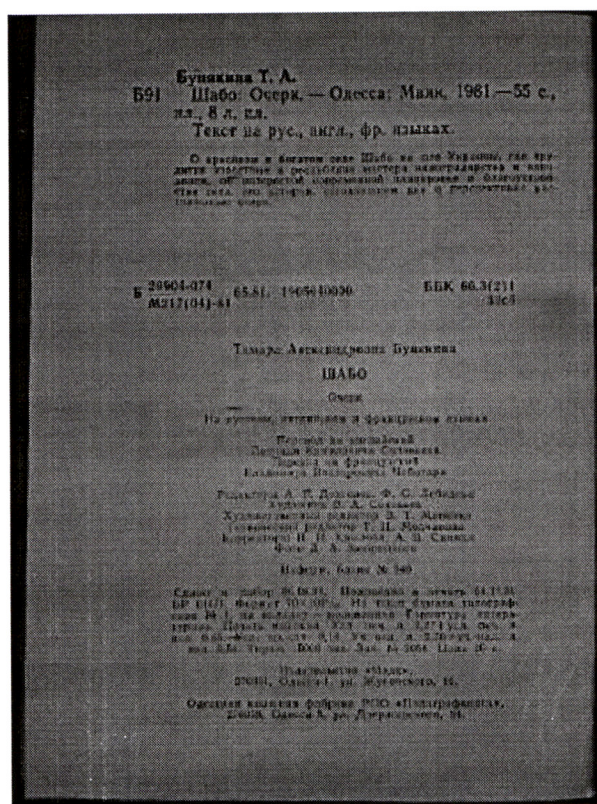
Отже, топоніми турецьк. *Aşağa Ba'a*, рос. *Аша-Абаг* (*Acha-Abag*, *Аша-абаз*), *Аша-Абага* (*Аша-абага*), *Аша-Аба* (*Аша-аба*), *Аша-Ба* (*Аша-ба*), *Аша-Баг* (*Acha-bag*, *Аша-баг*), *Ашага-Ба* (*Ашага-ба*), *Ашага-Бага* (*Ашага-бага*) фр. *Chabag* є різними назвами одного населеного пункту - укр. *Шабо*.

Завідувач кафедри прикладної лінгвістики
Одеського національного
університету імені І.І. Мечникова
доктор філологічних наук, професор



Н.В. Кондратенко

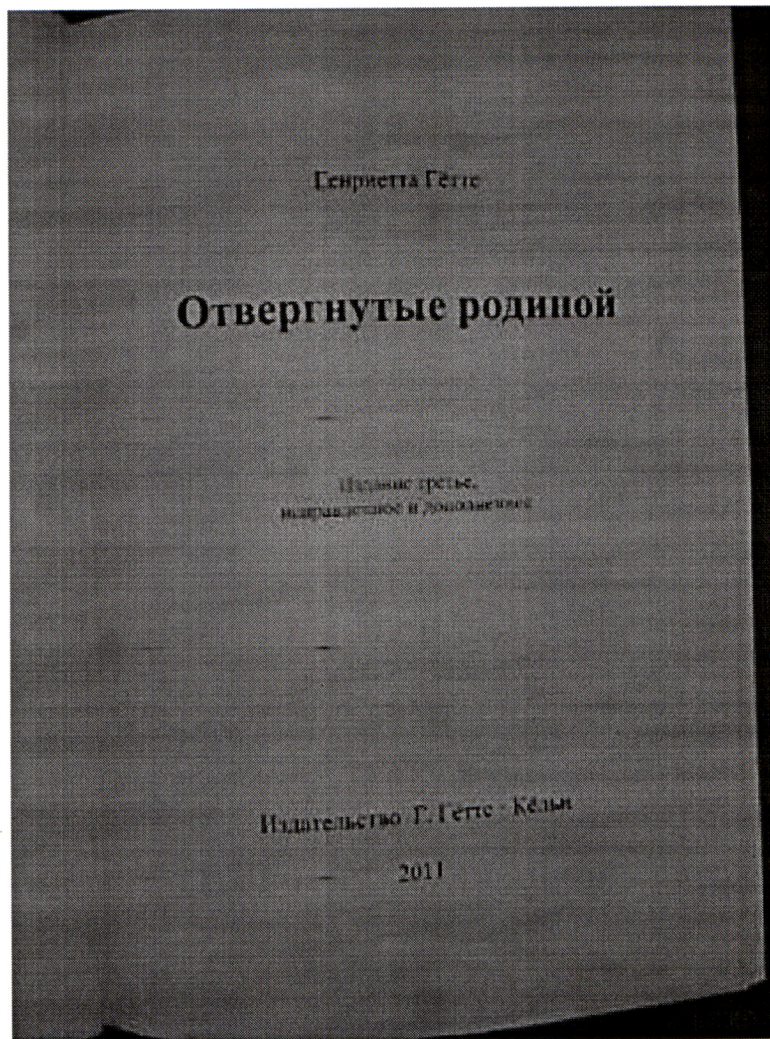




№22/31/Вх№39 від 28.10.2022 13:14:10



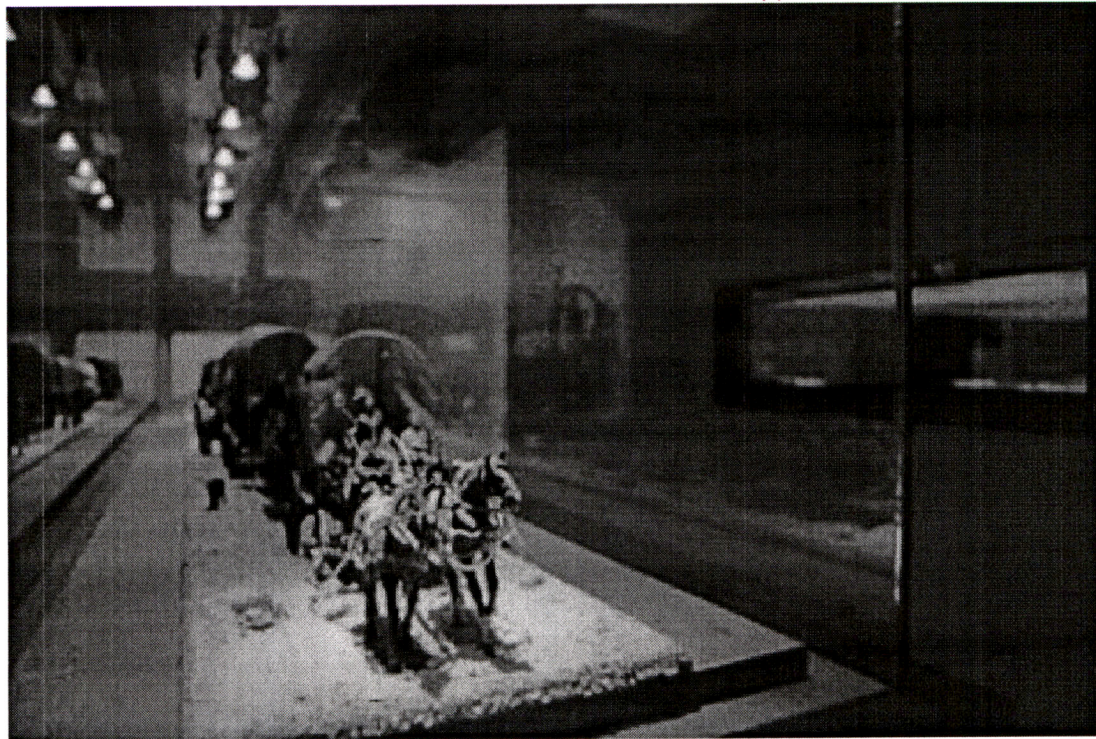
22050000020200000208821579281022



№22/31/Вх№40 від 28.10.2022 13:14:10



22050000020200000208821580281022





№22/31/Вх№42 від 28.10.2022 13:14:10

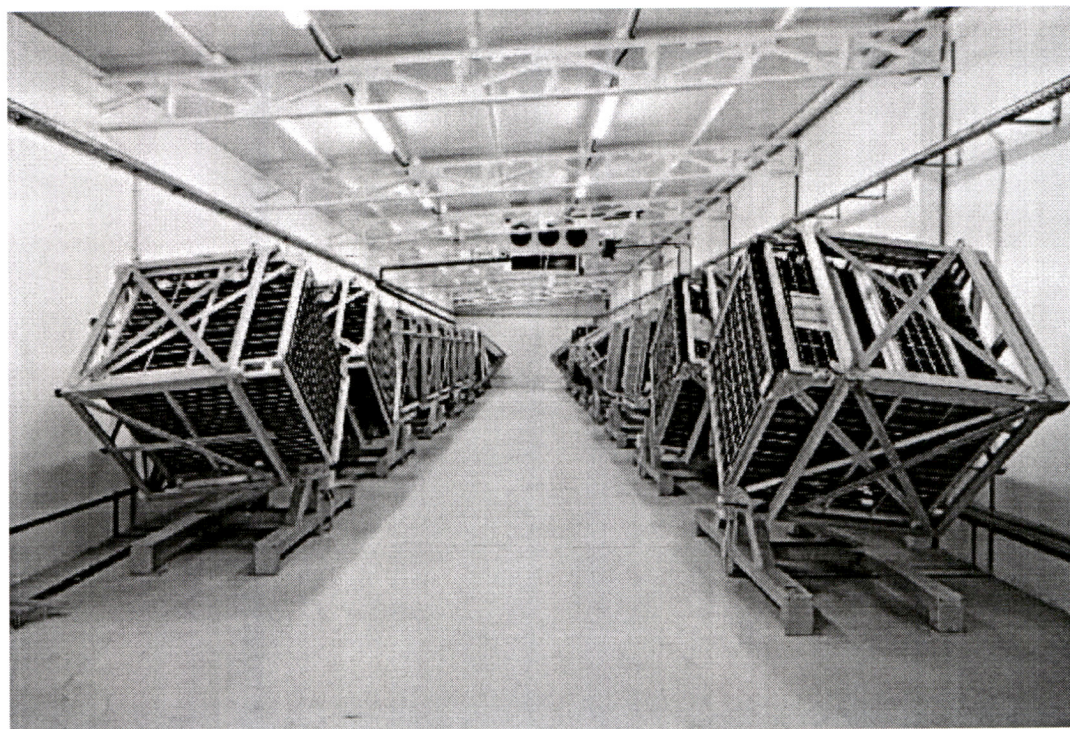


22050000020200000208821582281022









№22/31/Вх№45 від 28.10.2022 13:14:10



22050000020200000208821585281022





Маркування вин географічного зазначення ГЗ «АША-АБАГ» («АСНА-АВАГ») здійснюється згідно чинного законодавства України або за умовами відповідної угоди на експорт та логотипом згідно наведеного зразку.

- Перелік відповідних позначень походження або географічних зазначень:

- географічне зазначення (ГЗ) «АША-АБАГ» («АСНА-АВАГ»)
- географічне зазначення «АША-АБАГ» («АСНА-АВАГ»)



Підприємство

Адреса підприємства

ТОВ "ПТК ШАБО"

67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,

с. Шабо, вул Дзержинського 10, 10а тел/факс +3-048- 714-36-86 (88)

Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,

Шабоўська сільська рада, комплекс будівель та споруд № 72

Код ЄДРПОУ 32751876

Додаток до клопотання 19

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У СПОЖИТКОВІЙ ТАРІ

на винопродукцію, що не містить діоксид вуглецю: вина виноградні і плодово-ягідні, вина столові молоді,

вермути, напої на основі вина, напої слабоалкогольні плодові

1. Одержувач

2. № накладної

3. Характеристика

Ч.ч.	Назва продукції (купаж)	Рік вро-жаю (термін витри-мки)	№ партії (ку-пажу)	Дата розли-ву	Показники										Органолеп-тична характеристика (бальна оцінка)	Пляшки (посуд)		Упаковка	
					Об'ємна частка етилово-го спир-ту, %	Масова концентрація							екстракту, г/дм ³	міст-кість дм ³		кіль-кість, шт.	вид	кіль-кість, шт.	
						цукрів, г/дм ³	титрова-них кислот в перераху-нку на оптову к-ту, г/дм3	легких кислот в перераху-нку на оптову к-ту, г/дм3	сірчистої кислоти: загальної/ вільної, мг/дм ³	заліза, мг/дм3	приве-деного	залиш-кового							
1	Вино ординарне столове сухе сортове біле "Шардоне Шабо"	2018	к294п	26.09.19	12,6	1,62	5,7	0,72	109/20	1,3	19,5		8,4	0,75	11255	гофро ящик	12		

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД)

ДСТУ 4806:2007. "Вина. Загальні технічні умови."

5. Продукція без ГМО

6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД):

вино міцне та сухе при температурі від +8°C до +20°C, напівсухе та напівсолодке

при температурі від -2°C до +16°C, в затежених вентиляційованих приміщеннях, що не мають стороннього запаху, при вологості повітря не більше 85%

Гарантійний термін зберігання - 24 місяці з дати виробництва. Продукція придатна для подальшого зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення

гарантійного терміну не з'явилося помутніння та видимого осаду

7. № ліцензії 990108201900030

8. Інше (у разі потреби)

За вмістом токсичних елементів вино відповідає вимогам "Регламенту максимальних рівнів

окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах" МОЗ України № 368 від 13.05.13р.

При виробництві вин ординарних столових купажованих напівсухих та напівсолодких використовується концентрат виноградного соку

згідно з ГСТУ 15.9-000 32 744-007-2003

Керівник підприємства

Павленко Л.П.

Начальника ТХМК

Міхеда І.Г.

Дата 26.09.2019



№22/31/Вх№48 від 28.10.2022 13:14:10



22050000020200000208821588281022

ТОВ "ПТК ШАБО"

Підприємство
Адреса підприємства

67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с. Шабо, вул. Дзержинського 10, 10а тел/факс +3-048- 714-36-86 (88)
Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
Шабоўська сільська рада, комплекс Будівель та споруд № 72
Код ЄДРПОУ 32751876

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У СПОЖИТКОВІЙ ТАРІ

на винопродукцію, що не містить діоксид вуглецю: вина виноградні і плодово-ягідні, вина столові молоді,
вермути, напої на основі вина, напої слабоалкогольні плодови

1. Одержувач

2. № накладної

Ч.ч.	Назва продукції (купак)	Рік вро- жаю (термі- ни вирти- мки)	№ партії (ку- пажу)	Дата розли- ву	Показники										Органолеп- тична характери- стика (бальна оцінка)	Пляшки (посуд)		Упаковка	
					Об'ємна частка етилово- го спир- ту, %	Масова концентрація							характери- стика (бальна оцінка)	міст- кість дм ³		кіль- кість, шт.	вид	кіль- кість, шт.	
						цукрів, г/дм ³	титрова- них кислот в перерах- унку на оптову к- ту, г/дм ³	легких кислот в перераху- нку на оптову к- ту, г/дм ³	сірчистої кислоти: вільної, мг/дм ³	заліза, мг/дм ³	екстракту, г/дм ³	приве- деного кового							
1	Вино ординарне витримане столове сухе сортове біле "Шардоне Резерв Шабо"	2016	к297п	26.09.19	13,1	1,67	5,4	0,78	115/20	1,3	21,0	—	9,6	0,75	6346	гофро ящик	6		

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД)

ДСТУ 4806:2007. "Вина. Загальні технічні умови."

5. Продукція без ГМО

6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД):

вино міцне та сухе при температурі від +8°C до +20°C, напівсухе та напівсолодке

при температурі від -2°C до +16°C, в затемненених вентильованих приміщеннях, що не мають стороннього запаху, при вологості повітря не більше 85%

Гарантійний термін зберігання - 24 місяці з дати виробництва. Продукція придатна для подальшого зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення

гарантійного терміну не з'явилося помутніння та видимого осаду

7. № ліцензії 990108201900030 8. Інше (у разі потреби) За вмістом токсичних елементів вино відповідає вимогам "Регламенту максимальних рівнів

окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах" МОЗ України №368 від 13.05.13р.

При виробництві вин ординарних столових купажованих напівсухих та напівсолодких використовується концентрат виноградного соку

згідно з ГСТУ 15.9-000 32 744-007-2003

Керівник підприємства

Павленко П.П.
Начальника ТХМК
Міхеда І.Г.

Дата 26.09.2019



Підприємство
Адреса підприємства

ТОВ "ПТК ШАБО"

67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с. Шабо, вул. Дзержинського 10, 10а тел/факс +3-048- 714-36-86 (88)

Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,

Шабоївська сільська рада, комплекс будівель та споруд № 72

код ЄДРПОУ 32751876

Форма ПА -1

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО Якість ПРОДУКЦІЇ У СПОЖИТКОВІЙ ТАРІ

на винопродукцію, що не містить діюсид вуглецю: вина виноградні і плодово-ягідні, вина столові молоді,
вермути, напої на основі вина, напої слабоалкогольні плодови

1. Одержувач

2. № накладної

3. Характеристика

Ч.ч.	Назва продукції (упаваж)	Рік вро- жаю (термі н виріи- рки)	№ партії (ку- пажу)	Дата розли- ву	Показники										Органолеп- тична характери- стика (бальна оцінка)	Пляшки (посуд)		Упаковка	
					Об'ємна частка стиглого- го спир- ту, %	Масова концентрація						екстракту, г/дм ³	кіль- кість, шт.	вид		кіль- кість, шт.			
						цукрів, г/дм ³	титрова- них кислот в перераху- нку на оцтову к- ту, г/дм ³	легких кислот в перераху- нку на оцтову к- ту, г/дм ³	сірчистої кислоти: вільної, мг/дм ³	заліза, мг/дм ³									
											привє- деного						залиш- кового		
1	Вино ординарне витримане столове сухе сортове біле "Шардоне Гранд Резерв Шабо" ("Chardonnay Grande Reserve Shabo")	2014	к634п	26.09.19	14,0	1,49	5,8	0,66	99/20	1,0	20,8	—	9,6	0,75	3	гофро ящик	6		

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД)

5. Продукція без ГМО

6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД):

при температурі від -2°C до +16°C, в затемнених вентильованих приміщеннях, що не мають стороннього запаху, при вологості повітря не більше 85%

Гарантійний термін зберігання - 24 місяці з дати виробництва. Продукція придатна для подальшого зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення

гарантійного терміну не з'явилося помітних осадів

7. № ліцензії 990108201900030 8. Інше (у разі потреби) За відомостями елементів вино відповідає вимогам "Регламенту максимальних рівнів

окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах" МОЗ України №368 від 13.05.13р.

При виробництві вин ординарних столових купажованих напівсухих та напівсолодких використовуються концентрат виноградного соку

згідно з ГСТУ 15.9-000 32 744-007-2003

Керівник підприємства

Павленко П.Г.

Начальника ТХМ

Міхеда І.Г.

Дата 26.09.2019



Підприємство
Адреса підприємства

ТОВ "ПТК ШАБО"
67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с. Шабо, вул. Дзержинського 10, 10а тел/факс +3-048- 714-36-86 (88)
Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
Шабоївська сільська рада, комплекс будівель та споруд № 72
код ЄДРПОУ 32751876

ПОВСВІДЧЕННЯ ПРО ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У СПОЖИТКОВІЙ ТАРІ

на винопродукцію, що не містить діючих вуглецю, вина виноградні і плодово-ягідні, вина столові молоді,
вермути, напої на основі вина, напої слабоалкогольні плодови

2. № накладної

3. Характеристика

Ч.ч.	Назва продукції (купаж)	Рік вро- жаю (термі ни вирі- мки)	№ партії (ку- пажу)	Дата розли- ву	Об'ємна частка етилов- ого спир- ту, %	Показники										Органолеп- тична характерис- тика (бальна оцінка)	Пляшки (посуд)		Упаковка	
						Масова концентрація											міст- кість дм ³	кіль- кість, шт.	вид	кіль- кість, шт.
						цукрів, г/дм ³	титрова- них кислот в перераху- нку на винну к- ту, г/дм ³	летких кислот в перераху- нку на оцтову к- ту, г/дм ³	сірчистої кислоти: загальної/ вільної, мг/дм ³	заліза, мг/дм ³	екстракту, г/дм ³	приве- деного ковового								
1	Вино ординарне столове сухе сортове біле "Совіньон Блан Шабо"		2018	к275п	28.08.19	13,9	1,88	6,2	0,72	80/20	0,7	19,7		8,4	0,75	6146	гофро ящик	12		

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД)

ДСТУ 4806:2007. "Вина. Загальні технічні умови."

5. Продукція без ГМО

6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД):

вино міцне та сухе при температурі від +8°C до +20°C, напіссухе та напісолодке

при температурі від - 2°C до +16°C, в затеменених вентильованих приміщеннях, що не мають стороннього запаху, при вологості повітря не більше 85%

Гарантійний термін зберігання - 24 місяці з дати виробництва. Продукція придатна для подальшого зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення гарантійного терміну не з'явилось помутніння та видимого осаду

7. № ліцензії 990108201900030 8. Інше (у разі потреби) За вмістом токсичних елементів вино відповідає вимогам "Регламенту максимальних рівнів

окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах" МОЗ України № 368 від 13.05.13р.

При виробництві вин оординарних столових кулажованих напіссухих та напісолодких використовується концентрат виноградного соку згідно з ГСТУ 15.9-000 32 744-007-2003

Керівник підприємства

Павленко Н.П.

Начальника ТХМК

Міхеда І.Г.

Дата 28.08.2019



Підприємство
Адреса підприємства

ТОВ "ПТК ШАБО"
67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с.Шабо, вул Дзержинського 10, 10а тел/факс +3-048- 714-36-86 (88)
Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
Шабівська сільська рада, комплекс будівель та споруд № 72
Код ЄДРПОУ 32751876

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО Якість ПРОДУКЦІЇ У СПОЖИТКОВІЙ ТАРІ

на винопродукцію, що не містить діоксиди вуглецю: вина виноградної і плодово-ягідні, вина столові молоді,
вермути, напої на основі вина, напої слабоалкогольні плодови

1. Одержувач

2. № накладної

3. Характеристика																				
Ч.ч.	Назва продукції (купаж)	Рік впро- жо (термі н витри- мки)	№ партії (ку- пажу)	Дата розли- ву	Об'ємна частка етилово- го спир- ту, %	Показники										Органолеп- тична характери- стика (бальна оцінка)	Пляшки (посуд)		Упаковка	
						Масова концентрація							екстракту, г/дм ³	приве- деного ковото	кіль- кість, шт.		кіль- кість, шт.			
						цукрів, г/дм ³	титрова- них кислот в перерах унку на винну к- ту, г/дм ³	лужних кислот в перераху олтову к- ту, г/дм ³	сірчистої кислоти: загальної/ вольної, мг/дм ³	заліза, мг/дм ³	екстракту, г/дм ³	кіль- кість, шт.								
																		кіль- кість, шт.	кіль- кість, шт.	
1	Вино ординарне столове сухе сортове біле "Гельт-Курк Шабо"	2017	№231п	24.07.19	12,6	1,24	5,6	0,54	102/20	0,5	16,8		9,6	0,75	6409	гофро ящик	6			

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД)

ДСТУ 4806:2007. "Вина. Загальні технічні умови."

5. Продукція без ГМО

6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД): вино міцне та сухе при температурі від +8°C до +20°C, напівсухе та напівсолодке при температурі від -2°C до +16°C, в затеменених вентиляованих приміщеннях, що не мають стороннього запаху, при вологості повітря не більше 85%

Гарантійний термін зберігання - 24 місяці з дати виробництва. Продукція придатна для подальшого зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення гарантійного терміну не з'явилось помутніння та видимого осаду

7. № ліцензії 990108201900030 8. Інше (у разі потреби) За вмістом токсичних елементів вино відповідає вимогам "Регламенту максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах" МОЗ України № 368 від 13.05.13р.

При виробництві вин ординарних столових купажованих напівсусих та напівсолодких використовується концентрат виноградного соку згідно з ГСТУ 15.9-000 32.744-007-2003

Керівник підприємства

Павленко П.П.

Начальника ТХМК

Міхеда І.Г.

Дата 24.07.2019



Підприємство
Адреса підприємства

ТОВ "ПТК ШАБО"
67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с. Шабо, вул Дзержинського 10, 10а тел/факс +3-048- 714-36-86 (88)
Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
Шабівська сільська рада, комплекс будівель та споруд № 72
Код ЄДРПОУ 32751876

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО Якість ПРОДУКЦІЇ у СПОЖИТКОВІЙ ТАРІ

на винопродукцію, що не містить діоксид вуглецю: вина виноградної і плодово-ягідні, вина столові молоді,
вермути, напої на основі вина, напої слабоалкогольні плодової

1. Одержувач

2. № накладної

3. Характеристика

Ч.ч.	Назва продукції (купаж)	Рік вро- жано (термі ни вирпи- мки)	№ партії (ку- пажу)	Дата розли- ву	Об'ємна частка етилово- го спир- ту, %	Показники										Органолеп- тична характери- стика (бальна оцінка)	Пляшки (посуд)		Упаковка	
						Масова концентрація								приве- деного	залиш- кового		міст- кість дм ³	кіль- кість, шт.	вид	кіль- кість, шт
						цукрів, г/дм ³	титрова- них кислот в перераху- нку на олтову к- ту, г/дм ³	легких кислот в перераху- нку на олтову к- ту, г/дм ³	сірчистої кислоти: загальної/ вольної, мг/дм ³	заліза, мг/дм ³	екстракту, г/дм ³									
1	Вино ординарне столове сухе сортове біле "Піно Гріджіо Шабо"	2018	к 42п	26.09.19	12,9	1,24	5,7	0,54	83/20	1,9	18,2			9,6	0,75	7251	гофро ящик	12		

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД)

ДСТУ 4806:2007. "Вина. Загальні технічні умови."

5. Продукція без ГМО

6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД):

вино міцне та сухе при температурі від +8°C до +20°C, напівсухе та напівсолодке при температурі від -2°C до +16°C, в затемнених вентильованих приміщеннях, що не мають стороннього запаху, при вологості повітря не більше 85%

Гарантійний термін зберігання - 24 місяці з дати виробництва. Продукція придатна для подальшого зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення гарантійного терміну не з'явилося помутніння та видимого осаду

7. № ліцензії 990108201900030 8. Інше (у разі потреби) За вмістом токсичних елементів вино відповідає вимогам "Регламенту максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах" МОЗ України № 368 від 13.05.13р.

При виробництві вин ординарних столових купажованих напівсухих та напівсолодких використовується концентрат виноградного соку згідно з ГСТУ 15.9-000 32 744-007-2003

Керівник підприємства

Павленко Д.П.

Начальника ТХМК

Міхеда І.Г.

Дата 26.09.2019



Підприємство
Адреса підприємства

ТОВ "ПТК ШАБО"
67700, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с. Шабо, вул. Дзержинського 10, 10а тел/факс +3-048- 714-36-86 (88)
Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
Код ЄДРПОУ 32751876

Форма ПА-1

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У СПОЖИТКОВІЙ ТАРІ

на винопродукцію, що не містить діючих вуглецю; вина виногради і плодово-ягідні, вина столові молоді,

1. Одержувач

2. № накладної

3. Характеристика

Ч.ч.	Назва продукції (купаж)	Рік вро- жаю (термі н вигри- мки)	№ партії (ку- пажу)	Дата розли- ву	Показники										Органолеп- тична характери- стика (бальна оцінка)	Плшки (посуд)		Упаковка			
					Об'єм частка стилово- го спир- ту, %	Масова концентрація								екстракту, г/дм ³		міст- кість дм ³	кіль- кість, шт.	вид	кіль- кість, шт.		
						цукрів, г/дм ³	титрова- них кислот в перераху- нку на оптову к- ту, г/дм ³	легких кислот в перераху- нку на оптову к- ту, г/дм ³	сірчистої кислоти: загальної/ вольної, мг/дм ³	заліза, мг/дм ³	приве- деного	заліш- кового									
1	Вино ординарне столове сухе біле «Шардоне-Совіньйон Елан Гранд Резерв Шабо» ("Chardonnay- Sauvignon-Blanc Grande Reserve Shabo")	2018	к226п	19.07.19	14,0	1,62	6,4	0,84	66/20	0,5	20,4				9,6	0,75	1464	гофро ящик	6		

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД)

ДСТУ 4806:2007. "Вина. Загальні технічні умови."

5. Продукція без ГМО

Вино міцне та сухе при температурі від +8°С до +20°С, напівсухе та напівсолодке

6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД):
при температурі від -2°С до +16°С, в затемнених вентильованих приміщеннях, що не мають стороннього запаху, при вологості повітря не більше 85%

Гарантійний термін зберігання - 24 місяці з дати виробництва. Продукція придатна для подальшого зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення гарантійного терміну не з'явилось помутніння та видимого осаду

7. № ліцензії 990108201900030

8. Інше (у разі потреби)

За вмістом токсичних елементів вино відповідає вимогам "Регламенту максимальних рівнів

окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах" МОЗ України № 368 від 13.05.13р.
При виробництві вин ординарних столових купажованих напівсухих та напівсолодких використовується концентрат виноградного соку
згідно з ГСТУ 15-9-000 32 744-007-2003

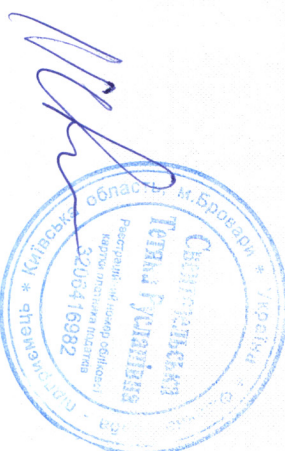
Керівник підприємства

Павленко П.П.

Начальника ТХМІК

Міхеда І.Г.

Дата 19.07.2019



Підприємство
Адреса підприємства

ТОВ "ПТК ШАБО"
67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с. Шабо, вул Дзержинського 10, 10а тел/факс +3-048- 714-36-86 (88)
Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
Шабоївська сільська рада, комплекс будівель та споруд № 72
Код ЄДРПОУ 32751876

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО Якість ПРОДУКції У СПОЖИТКОВій ТАрі

на винопродукцію, що не містить діоксид вуглецю: вина виноградині і плодово-ягідні, вина столові молоді,

1. Одержувач

2. № накладної

3. Характеристика

Ч.ч.	Назва продукції (купаж)	Рік вир- жаю (термі ни вирти- мки)	№ партії (ку- пажу)	Дата рози- ну	Показники										Органолеп- тична характери- стика (бальна оцінка)		Пляшки (посуд)		Упаковка	
					Об'ємна частка етилоро- го спир- ту, %	Масова концентрація						характери- стика (бальна оцінка)	міст-кість дм ³	кіль-кість, шт.						
						цукрів, г/дм ³	титрова- них кислот в перераху- нку на винну к- ту, г/дм3	летких кислот в перераху- нку на олтову к- ту, г/дм3	сірчистої кислоти: загальної/ вільної, мг/дм ³	заліза, мг/дм3	екстракту, г/дм ³				приве- деного	заинш- ковото				
1	Вино ординарне столове сухе біле «Шардоне-Рислінг Гранд Резерв Шабо» ("Chardonnay- Riesling Grande Reserve Shabo")	2017	к134п	17.07.18	13,0	2,07	6,4	0,66	125/20	0,4	19,7		9,6	0,75	1217	гофроя щик	6			

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД)

ДСТУ 4806:2007. "Вина. Загальні технічні умови."

5. Продукція без ГМО

6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД):

вино міцне та сухе при температурі від +8°С до +20°С, напівсухе та напівсолодке

при температурі від -2°С до +16°С, в затеменених вентильованих приміщеннях, що не мають стороннього запаху, при вологості повітря не більше 85%

Гарантійний термін зберігання - 24 місяці з дати виробництва. Продукція придатна для подальшого зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення гарантійного терміну не з'явилось помутніння та видимого осаду

7. № ліцензії 990108201900030 8. Інше (у разі потреби) За вмістом токсичних елементів вино відповідає вимогам "Регламенту максимальних рівнів

окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах" МОЗ України №368 від 13.05.13р.

При виробництві вин ординарних столових купажованих напівсухих та напівсолодких використовується концентрат виноградного соку згідно з ІСТУ 15-9-000 32 744-007-2003

Керівник підприємства

Павленко П.П.

Міхеда І.Г.

Дата 17.07.2018

Начальника ТХМК



Підприємство
Адреса підприємства

ТОВ "ПТК ШАБО"
67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с.Шабо, вул. Державинського 10, 10а тел/факс +3-048- 714-36-86 (88)
Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
Шабівська сільська рада, комплекс будівель та споруд № 72
Код ЄДРПОУ 32751876

Форма ПЗ

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У СПОЖИТКОВІЙ ТАРІ
на винопродукції, що не містить докисл вуглецю: вина виноградні і плодово-ягідні, вина столові молоді,

1. Одержувач
2. Не накладної

Ч.ч.	Назва продукції (купаж)	Рік виро- жаю (термі н вигри- мки)	№ партії (ку- пажу)	Дата розли- ву	Показники										Органолеп тична характери- стика (бальна оцінка)	Плишки (посуд)		Упаковка	
					Об'єм частки етилово- го спир- ту, %	Масова концентрація							екстракту, г/дм ³	приве- деного ковото		міст-кість дм ³	кіль-кість, шт.	вид	кіль-кість, шт.
						цукрів, г/дм ³	титрова- них кислот в перераху- нку на оцтову к- ту, г/дм ³	летких кислот в перераху- нку на оцтову к- ту, г/дм ³	сірчистої кислоти: мг/дм ³	заліза, мг/дм ³	екстракту, г/дм ³	приве- деного ковото							
1	Вино ординарне столове сухе біле «Шардоне-Совіньйон Блан- Піно Блан Шабо» («Chardonnay-Sauvignon Blanc- Pinot Blanc Shabo»)	2018	к 224п	19.07.19	14,0	1,68	6,4	0,84	66/20	0,5	20,3		9,6	0,75	904	гофроя щик	6		

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД) ДСТУ 4806:2007. "Вина. Загальні технічні умови."
5. Продукція без ГМО
6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД): вино міцне та сухе при температурі від +8°C до +20°C, напівсухе та напівсолодке при температурі від -2°C до +16°C, в затемнених вентилятованих приміщеннях, що не мають стороннього запаху, при вологості повітря не більше 85%
Гарантійний термін зберігання - 24 місяці з дати виробництва. Продукція придатна для подальшого зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення гарантійного терміну не з'явиться помутніння та видимого осаду
7. № ліцензії 990108201900030 8. Інше (у разі потреби) За вмістом токсичних елементів вино відповідає вимогам "Регламенту максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах" МОЗ України № 368 від 13.05.13р.
- При виробництві вин ординарних столових купажованих напівсухих та напівсолодких використовується концентрат виноградного соку згідно з ГСТУ 15:9-000 32 744-007-2003
- Керівник підприємства Павленко Д.М. Начальника ТХМК Міхеда І.Г.
- Дата 19.07.2019



Підприємство
Адреса підприємства

ТОВ "ПТК ШАБО"
67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с. Шабо, вул Дзержинського 10, 10а тел/факс +3-048- 714-36-86 (88)
Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
Шабівська сільська рада, комплекс будівель та споруд № 72
Код ЄДРПОУ 32751876

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У СПОЖИТКОВІЙ ТАРІ

на винопродукцію, що не містить діоксид вуглецю: вина виноградної і плодово-ягідні, вина столові молоді,
вермути, напої на основі вина, напої слабоалкогольні плодови

1. Одержувач

2. № накладної

3. Характеристика

2. АНАЛІЗ СЕРІЙНИЙ																			
Ч.ч.	Назва продукції (купаж)	Рік вро- жаю (термі- ни випри- мки)	№ партії (ку- пажу)	Дата розли- ву	Показники										Органолеп- тична характери- стика (бальна оцінка)	Пішпки (посуд)		Упаковка	
					Об'ємна частка етилово- го спир- ту, %	Масова концентрація							міст- кість дм ³	кіль- кість, шт.		вид	кіль- кість, шт.		
						цукрів, г/дм ³	титрова- них кислот в перерах унку на винну к- ту, г/дм ³	летких кислот в перерах унку на оптову к- ту, г/дм ³	сірчистої кислоти: загальної/ вольної, мг/дм ³	заліза, мг/дм ³	екстракту, г/дм ³	приве- деного ковото							
1	Вино ординарне столове напівсухе біле "Шабо" ("Shabo")	2017	к117к	07.08.19	11,8	21,7	5,7	0,66	115/30	1,3	20,6	8,4	0,75	11577	гофро ящик	12			

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД) ДСТУ 4806:2007. "Вина. Загальні технічні умови."

5. Продукція без ГМО

6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД): вино міцне та сухе при температурі від +8°C до +20°C, напівсухе та напівсолодке при температурі від -2°C до +16°C, в затеменених вентильованих приміщеннях, що не мають стороннього запаху, при вологості повітря не більше 85%

Гарантійний термін зберігання - 24 місяці з дати виробництва. Продукція придатна для подальшого зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення гарантійного терміну не з'явились помутніння та видимого осаду

7. № ліцензії 990108201900030 8. Інше (у разі потреби) За вмістом токсичних елементів вино відповідає вимогам "Регламенту максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах" МОЗ України № 368 від 13.05.13р.

При виробництві вин ординарних столових купажованих напівсухих та напівсолодких використовується концентрат виноградного соку згідно з ГСТУ 15.9-000 32 744-007-2003

Керівник підприємства

Павленко П.П.

Начальника ТХМК

Міхеда І.Г.

Дата 07.08.2019



Підприємство
Адреса підприємства

ТОВ "ПТК ШАБО"
67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с. Шабо, вул. Дзержинського 10, 10а тел/факс +3-048- 714-36-86 (88)
Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
Шабоївська сільська рада, комплекс будівель та споруд № 72
Код ЄДРПОУ 32751876

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У СПОЖИТКОВІЙ ТАРІ

на винопродукцію, що не містить діоксид вуглецю: вина виноградні і плодово-ягідні, вина столові молоді,

вермут, напії на основі вина, напії слабоалкогольні плодови

1. Одержувач

2. № накладної

3. Характеристика

Ч.ч.	Назва продукції (купаж)	Рік вро- жаю (термі н вири- мки)	№ партії (ку- пажу)	Дата розли- ву	Показники										Органолеп- тична характери- стика (бальна оцінка)	Пляшки (посуд)		Упаковка	
					Об'ємна частка етилово- го спир- ту, %	Масова концентрація						характери- стика (бальна оцінка)	міст- кість дм ³	кіль- кість, шт.		вид	кіль-кість, шт.		
						цукрів, г/дм ³	титрова- них кислот в перерах унку на винну к- ту, г/дм ³	летких кислот в перерах унку на оптову к- ту, г/дм ³	сірчистої кислоти: загальної/ вільної, мг/дм ³	заліза, мг/дм ³	екстракту, г/дм ³							приве- деного ковового	
1	Вино ординарне столове напівсолодке біле "Шабо" ТМ "Shabo"	2017	к92к	12.09.19	11,4	41,5	5,5	0,60	125/30	3,2	20,2	8,4	0,75	5960	гофро ящик	12			

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД)

ДСТУ 4806:2007. "Вина. Загальні технічні умови."

5. Продукція без ГМО

6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД):

вино міцне та сухе при температурі від +8°C до +20°C, напівсухе та напівсолодке

при температурі від -2°C до +16°C, в затеменених вентилятованих приміщеннях, що не мають стороннього запаху, при вологості повітря не більше 85%

Гарантійний термін зберігання - 24 місяці з дати виробництва. Продукція придатна для подальшого зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення

гарантійного терміну не з'явилось помутніння та видимого осаду

7. № ліцензії 990108201900030 8. Інше (у разі потреби) За вмістом токсичних елементів вино відповідає вимогам "Регламенту максимальних рівнів

окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах" МОЗ України № 368 від 13.05.13р.

При виробництві вин ординарних столових купажованих напівсухих та напівсолодких використовується концентрат виноградного соку

згідно з ГСТУ 15.9-000 32 744-007-2003

Керівник підприємства

Павленко П.П.

Начальника ТХМК

Міхеда І.Г.

Дата 12.09.2019



Підприємство
Адреса підприємства

ТОВ "ПТК ШАБО"
67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с. Шабо, вул. Дзержинського 10, 10а тел/факс +3-048- 714-36-86 (88)
Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
Шабівська сільська рада, комплекс будівель та споруд № 72
Код ЄДРПОУ 32751876

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У СПОЖИТКОВІЙ ТАРІ

на винопродукцію, що не містить діюксих вуглецю: вина виноградні і плодово-ягідні, вина столові молоді,

вермути, напої на основі вина, напої слабоалкогольні плодови

2. № накладної

1. Одержувач

3. Характеристика

Ч.ч.	Назва продукції (кулаж)	Рік вро- жаво (термі н витри- мки)	№ партії (ку- паж)	Дата розли- ву	Показники											Органолеп- тична		Пляшки (посуд)		Упаковка	
					Об'ємна частка стиглого- по спир- ту, %	Масова концентрація							характери- стика (бальна оцінка)	міст- кість дм ³	кіль- кість, шт.	вид	кіль-кiсть, шт.				
						цукрів, г/дм ³	титрова- них кислот в перерах унку на оптову к- ту, г/дм ³	лєтких кислот в перерах унку на оптову к- ту, г/дм ³	сірчистої кислоти: загальної/ вільної, мг/дм ³	заліза, мг/дм ³	екстракту, г/дм ³	привє- деного ковото									
1	Вино ординарне столове напівсолодке біле "Шабський погріб"	2018	к116к	08.08.19	10,7	43,0	5,6	0,66	173/30	3,1	20,1	8,4	0,75	14359	гофро ящик	12					

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД)

ДСТУ 4806:2007. "Вина. Загальні технічні умови."

5. Продукція без ГМО

6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД):

вино міцне та сухе при температурі від +8°C до +20°C, напівсухе та напівсолодке

при температурі від -2°C до +16°C, в затемнених вентилятованих приміщеннях, що не мають стороннього запаху, при вологості повітря не більше 85%

Гарантійний термін зберігання - 24 місяці з дати виробництва. Продукція придатна для подальшого зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення

гарантійного терміну не з'явилось помутніння та видимого осаду

7. № ліцензії 990108201900030

8. Інше (у разі потреби) За вмістом токсичних елементів вино відповідає вимогам "Регламенту максимальних рівнів

окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах" МОЗ України № 868 від 13.05.13р.

При виробництві вин ординарних столових кулажованих напівсухих та напівсолодких використовується концентрат виноградного соку

згідно з ГСТУ 15.9-000 32 744-007-2003

Керівник підприємства

Павленко П.П.

Начальника ТХМК

Міхеда І.Г.

Дата 08.08.2019



ΚΟΔ ΕΔΡΠΠΟΥ 32751876

на винопродукцію, що не містить діоксид вуглецю: вина виноградні і плодово-ягідні, вина столові молоді,

вермуті, напої на основі вина, напої слабоалкогольні плодіві

1. Одержувач

2. № накладної

3. Характеристика

Ч.ч.	Назва продукції (купаж)	Рік впро- жаю (термі н витри- мки)	№ партії (ку- пажу)	Дата розли- ву	Об'ємна частка етилово- го спир- ту, %	Показники										Органолеп- тична	Пляшки (посул)		Упаковка		
						Масова концентрація											характери- стика (бальна оцінка)	кількість		вид	кіль- кість, шт.
						цукрів, г/лм ³	титрова- них кислот в перерах унок на винну к- ту, г/лм ³	летких кислот в перераху нок на оцтову к- ту, г/лм ³	сірчистої кислоти: загальної/ вільної, мг/лм ³	заліза, мг/лм ³	екстракту, г/лм ³	приве- деного ковото	запиш-	міст- кість лм ³	кіль- кість, шт.						
1	Вино ординарне витримане столове сухе сортове червоне "Каберне Резерв Шабо"	2017	к118п	26.09.19	13,1	1,62	5,3	0,78	89/20	2,8	26,7	—	9,6	0,75	6280	гофро ящик	6				

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД)

ДСТУ 4806:2007. "Вина. Загальні технічні умови."

5. Продукція без ГМО

6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД):

вино міцне та сухе при температурі від $+8^{\circ}\text{C}$ до $+20^{\circ}\text{C}$, напівсухе та напівсолоне

при температурі від -2°C до $+16^{\circ}\text{C}$. в затемнених вентильованих приміщеннях

ть стороннього запаху, при вологості повітря не більше 85%

Гарантійний термін зберігання - 24 місяці з дати виробництва. Продовжція придатна для подальшого зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення гарантійного терміну

не з'явилося помутніння та видимого осаду

7. № ліцензії	990108201900030
8. Інше (у разі потреби)	

За вмістом токсичних елементів вино відповідає вимогам "Регламенту максимальних рівнів

окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах" МОЗ України № 868 від 13.05.13р.

При виробництві вин ординарних столових купажованих напівсухих та напівсолодких використовується концентрат виноградного соку

згідно з ГСТУ 15.9-000 32 744-007-2003

Керівник підприємства

Павленко Л.П.

Начальника ТХМК

Mixed 1.5.

Дата 26.09.2019



Підприємство
Адреса підприємства

ТОВ "ПТК ШАБО"

67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с. Шабо, вул. Дзержинського 10, 10а тел/факс +3-048- 714-36-86 (88)
Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
Шабівська сільська рада, комплекс будівель та споруд № 72
Код ЄДРПОУ 32751876

Форма ПЯ -1

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У СПОЖИТКОВІЙ ТАРІ

на винопродукцію, що не містить діоксид вуглецю: вина виноградної і плодово-ягідні, вина столові молоді,
вермути, напої на основі вина, напої слабоалкогольні плодови

1. Одержувач

2. Не накладно!

3. Характеристика

Ч.ч.	Назва продукції (купаж)	Рік вро- жано (термі н вирпи- мки)	№ партії (ку- пажу)	Дата розли- ву	Показники										Органолеп- тична характери- стика (бальна оцінка)	Пляшки (посуд)		Упаковка	
					Об'єсна частка стилово- го спир- ту, %	Масова концентрації							екстракту, г/дм ³	міст- кість дм ³		кіль- кість, шт.	вид	кіль- кість, шт.	
						цукрів, г/дм ³	титрова- них кислот в перераху- нку на винну к- ту, г/дм ³	лужних кислот в перераху- нку на олтову к- ту, г/дм ³	сірчистої кислоти: загальної/ вільної, мг/дм ³	заліза, мг/дм ³	приве- деного	залиш- кового							
1	Вино ординарне витримане столове сухе сортове червоне «Каберне Гранд Резерв Шабо» («Cabeernet Grande Reserve Shabo»	2017	к292п	18.09.19	13,1	1,68	5,4	0,78	86/20	2,5	26,9	—	9,6	0,75	2280	гофро пляшк	6		

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД)

ДСТУ 4806:2007. "Вина. Загальні технічні умови."

5. Продукція без ГМО

6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД):

вино міцне та сухе при температурі від +8°C до +20°C, напівсухе та напівсолодке

при температурі від -2°C до +16°C, в затемненених вентилязованих приміщеннях, що не мають стороннього запаху, при вологості повітря не більше 85%

Гарантійний термін зберігання - 24 місяці з дати виробництва. Продукція придатна для подальшого зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення гарантійного терміну не з'явилось помутніння та видимого осадку

7. № ліцензії 990108201900030

8. Інше (у разі потреби)

За відомом токсичних елементів вино відповідає вимогам "Регламенту максимальних рівнів

окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах" МОЗ України № 368 від 13.05.13р.

При виробництві вин ординарних столових купажованих напівсухих та напівсолодких використовується концентрат виноградного соку згідно з ГСТУ 15.9-000 32 744-007-2003

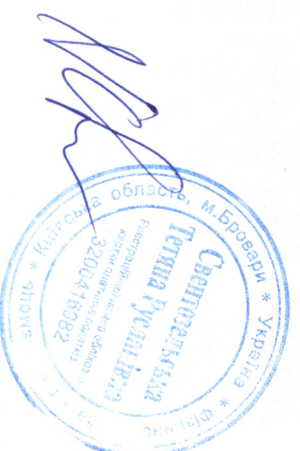
Керівник підприємства

Павленко Л.Г.

Начальника ТХМК

Міхеда Л.Г.

Дата 18.09.2019



Підприємство
Адреса підприємства

ТОВ "ПТК ШАБО"
67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с. Шабо, вул Держинського 10, 10а тел/факс +3-048- 714-36-86 (88)
Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
Шабоївська сільська рада, комплекс будівель та споруд № 72
Код ЄДРПОУ 32751876

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У СПОЖИТКОВІЙ ТАРІ

на винопродукцію, що не містить діоксид вуглецю: вина виноградині і плодово-ягідні, вина столові молоді,
вермути, напої на основі вина, напої слабоалкогольні плодови

1. Одержувач

2. № накладної

3. Характеристика

Ч.ч.	Назва продукції (купаж)	Рік вироб- жачо (термі- н витри- мки)	№ партії (ку- пажу)	Дата розли- ву	Об'ємна частка етилово- го спир- ту, %	Показники							Органолеп- тична характери- стика (бальна оцінка)	Пляшки (посуд)		Упаковка	
						Масова концентрація								екстракту, г/дм ³	кіль- кість, шт.	вид	кіль- кість, шт.
						цукрів, г/дм ³	титрова- них кислот в перерах- унку на винну к- ту, г/дм ³	легких кислот в перераху- нку на олтову к- ту, г/дм ³	сірчистої кислоти: загальної/ вільної, мг/дм ³	заліза, мг/дм ³	приве- деного	залиш- кового					
1	Вино ординарне столове сухе сортове червоне "Мерло Шабо"	2018	к240п	10.09.19	13,3	1,68	5,5	0,6	58/20	2,5	27,7	8,5	0,75	5411	гофро ящик	12	

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД) ДСТУ 4806:2007. "Вина. Загальні технічні умови."
5. Продукція без ГМО
6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД): вино міцне та сухе при температурі від +8°C до +20°C, напівсухе та напісолодке при температурі від - 2°C до +16°C, в затемнених вентильованих приміщеннях, що не мають стороннього запаху, при вологості повітря не більше 85%
- Гарантійний термін зберігання - 24 місяці з дати виробництва. Продукція придатна для подальшого зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення гарантійного терміну не з'явилось помутніння та видимого осаду
7. № ліцензії 990108201900030 8. Інше (у разі потреби) за вмістом токсичних елементів вино відповідає вимогам "Регламенту максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах" МОЗ України № 368 від 13.05.13р.
- При виробництві вин ординарних столових напісолодких та напісолодких використовується концентрат виноградно-го соку згідно з ГСТУ 15-9-000 32 744-007-2003
- Керівник підприємства Павленко П.П. Начальника ТХМК Міхеда І.Г.
- Дата 10.09.2019



Підприємство
Адреса підприємства

ТОВ "ПТК ШАБО"
67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с. Шабо, вул. Дзержинського 10, 10а тел/факс +3-048- 714-36-86 (88)
Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
Шабоївська сільська рада, комплекс будівель та споруд № 72
код ЄДРПОУ 32751876

Форма ПЯ -1

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У СПОЖИТКОВІЙ ТАРІ

на винопродукцію, що не містить діоксид вуглецю: вина виноградної і плодово-ягідні, вина столові молоді,
вермути, напої на основі вина, напої слабоалкогольні плодової

1. Одержувач

2. № накладної

3. Характеристика

Ч.ч.	Назва продукції (купаж)	Рік виро- жаю (термі- ни вирти- мки)	№ партії (ку- паж)	Дата розли- ву	Показники										Органолеп- тична характер- истика (бальна оцінка)	Пляшки (посуд)		Упаковка	
					Об'ємна частка стиглого- го спир- ту, %	Масова концентрація							екстракту, г/дм ³	міст- кість дм ³		кіль- кість, шт.	вид	кіль- кість, шт.	
						цукрів, г/дм ³	титрова- них кислот в перераху- нку на олтову к- ту, г/дм ³	легких кислот в перераху- нку на олтову к- ту, г/дм ³	сірчистої кислоти: загальної/ вільної, мг/дм ³	заліза, мг/дм ³	привес- денного заліши- кового								
1	Вино ординарне витримане столове сухе сортове червоне «Мерло Резерв Шабо»	2018	к242п	23.07.19	13,9	1,88	5,8	0,6	83/20	1,3	28,3		9,6	0,75	6336	гофроя щик	6		

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД)

ДСТУ 4806:2007. "Вина. Загальні технічні умови."

5. Продукція без ГМО

6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД):

вино міцне та сухе при температурі від +8°C до +20°C, напівсухе та напівсолодке

при температурі від -2°C до +16°C, в затемнених вентилятованих приміщеннях, що не мають стороннього запаху, при вологості повітря не більше 85%

Гарантійний термін зберігання - 24 місяці з дати виробництва. Продукція придатна для подальшого зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення гарантійного терміну не з'явились помутніння та видимого осаду

7. № ліцензії 990108201900030

8. Інше (у разі потреби) За вмістом токсичних елементів вино відповідає вимогам "Регламенту максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах" МОЗ України № 368 від 13.05.13р.

При виробництві вин ординарних столових купажованих напівсолодких та напівсолодких використовується концентрат виноградного соку згідно з ГСТУ 15.9-000 32 744-007-2003

Керівник підприємства
Павленко П.П.
Начальника ТХМК
Міхеда І.Г.

Дата 23.07.2019



Підприємство
Адреса підприємства

ТОВ "ПТК ШАБО"
67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с. Шабо, вул. Дзержинського 10, 10а тел/факс +3-048- 714-36-86 (88)
Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
Шабоївська сільська рада, комплекс Будівель та споруд № 72
Код ЄДРПОУ 32751876

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У СПОЖИТКОВІЙ ТАРІ

на винопродукцію, що не містить діоксид вуглецю: вина виноградні і плодово-ягідні, вина столові молоді,

1. Одержувач

2. № накладної

3. Характеристика

Ч.ч.	Назва продукції (купаж)	Рік виро- жаю (термі н вирти- мки)	№ партії (ку- пажу)	Дата рози- ву	Показники										Органолеп- тична характери- стика (бальна оцінка)	Пляшки (посуд)		Упаковка	
					Об'ємна частка стилово- го спир- ту, %	Масова концентрація								характери- стика (бальна оцінка)		Пляшки (посуд)		Упаковка	
						цукрів, г/дм ³	титрова- них кислот в перерахун- ку на винну к- ту, г/дм ³	лужних кислот в перерах- унок на олтову к- ту, г/дм ³	сірчистої кислоти: мг/дм ³	заліза, мг/дм ³	екстракту, г/дм ³		міст-кість дм ³			кіль- кість, шт.	вид	кіль-кість, шт.	
1	Вино ординарне витримане столове сухе червоне «Каберне-Мерло Гранд Резерв Шабо» ("Cabernet-Merlot Grande Reserve Shabo")	2017	к 293п	18.09.19	13,3	1,68	5,4	0,78	86/20	2,5	28,8		9,6	0,75	3796	гофроя щик	6		

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД)

ДСТУ 4806:2007. "Вина. Загальні технічні умови."

5. Продукція без ГМО

6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД):

вино міцне та сухе при температурі від +8°C до +20°C, напіссухе та напісолодке

при температурі від - 2°C до +16°C, в затемненених вентильованих приміщеннях, що не мають стороннього запаху, при вологості повітря не більше 85%

Гарантійний термін зберігання - 24 місяці з дати виробництва. Продукція придатна для подальшого зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення

гарантійного терміну не з'явились помутніння та видимого осаду

7. № ліцензії 990108201900030 8. Інше (у разі потреби) За відсутності токсичних елементів вино відповідає вимогам "Регламенту максимальних рівнів

окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах" МОЗ України № 368 від 13.05.13р.

При виробництві вин ординарних столових напіссухих та напісолодких використовується концентрат виноградного соку

згідно з ГСТУ 15.9-000 32 744-007-2003

Керівник підприємства

Павленко Г.П.

Начальника ТХМК

Міхеда І.Г.

Дата 18.09.2019



ТОВ "ПТК ШАБО"

Форма ПЯ-1

Підприємство
Адреса підприємства

67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с. Шабо, вул. Дзержинського 10, 10а тел/факс +3-048- 714-36-86 (88)
Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
Шабоївська сільська рада, комплекс будівель та споруд № 72
Код ЄДРПОУ 32751876

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У СПОЖИТКОВІЙ ТАРІ

на винопродукцію, що не містить діоксид вуглецю: вина виноградної і плодово-ягідні, вина столові молоді,

вермути, напої на основі вина, напої слабоалкогольні плодови

1. Одержувач

2. № накладної

3. Характеристика

Ч.ч.	Назва продукції (купаж)	Рік вро- жаю (термі ни вири- мки)	№ партії (ку- пажу)	Дата розли- ву	Об'ємна частка етилово- го спир- ту, %	Показники Масова концентрація						Органолеп- тична характери- стика (бальна оцінка)	Пляшки (посуд)		Вид	кіль-кість, шт.
						цукрів, г/дм ³	титрова- них кислот в перерах унку на винну к- ту, г/дм ³	летких кислот в перерах унку на олтову к- ту, г/дм ³	сірчистої кислоти: вільної, мг/дм ³	заліза, мг/дм ³	екстракту, г/дм ³		міст- кість дм ³	кіль- кість, шт.		
1	Вино ординарне столове сухе сортове червоне "Каберне Шабо"	2018	к 272п	11.09.19	12,7	1,62	5,9	0,60	51/20	2,9	25,3	8,4	0,75	9627	гофро ящик	12

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД)

ДСТУ 4806:2007. "Вина. Загальні технічні умови."

5. Продукція без ГМО

6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД):

вино міцне та сухе при температурі від +8°C до +20°C, напівсухе та напівсолодке

при температурі від -2°C до +16°C, в затемненених вентильованих приміщеннях, що не мають стороннього запаху, при вологості повітря не більше 85%

Гарантійний термін зберігання - 24 місяці з дати виробництва. Продукція придатна для подальшого зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення гарантійного терміну не з'явилось помутніння та видимого осаду

7. № ліцензії 990108201900030

8. Інше (у разі потреби)

За вмістом токсичних елементів вино відповідає вимогам "Регламенту максимальних рівнів

окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах" МОЗ України № 368 від 13.05.13р.

При виробництві вин ординарних столових купажованих напівсухих та напівсолодких використовується концентрат виноградного соку згідно з ГСТУ 15.9-000 32 744-007-2003

Керівник підприємства

Павленко П.П.

Начальника ТХМК

Міхеда І.Г.

Дата 11.09.2019



Підприємство
Адреса підприємства

ТОВ "ПТК ШАБО"
67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с. Шабо, вул Дзержинського 10, 10а тел/факс +3-048- 714-36-86 (88)
Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
Шабоївська сільська рада, комплекс будівель та споруд № 72
Код ЄДРПОУ 32751876

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У СПОЖИТКОВІЙ ТАРІ

на винопродукцію, що не містить діоксид вуглецю: вина виноградної і плодово-ягідні, вина столові молоді,
вермути, напої на основі вина, напої слабоалкогольні плодови

1. Одержувач

2. № накладної

3. Характеристика

Ч.ч.	Назва продукції (купаж)	Рік вро- жаю (термі ни вирі- мки)	№ партії (ку- пажу)	Дата розли- ву	Об'ємна частка етилого- вого спир- ту, %	Показники										Органолеп- тична характери- стика (бальна оцінка)	Пляшки (посуд)		Упаковка
						Масова концентрація											вид		
						цукрів, г/дм ³	титрова- них кислот в перерах унку на винну к- ту, г/дм3	легких кислот в перераху- нку на оптову к- ту, г/дм3	сірчистої кислоти: загальної/ вільної, мг/дм ³	заліза, мг/дм3	екстракту, г/дм ³								
											приве- деного	залиши- мового							
1	Вино оординарне столове напівсухе червоне "Шабо" ("Shabo")	2017	к83к	10.09.19	12,2	21,5	5,5	0,54	86/30	2,9	23,9	8,4	0,75	13181	гофроя щик	12			

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД) ДСТУ 4806:2007. "Вина. Загальні технічні умови."

5. Продукція без ГМО

6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД): вино міцне та сухе при температурі від +8°C до +20°C, напівсухе та напівсолодке при температурі від -2°C до +16°C, в затеменених вентильованих приміщеннях, що не мають стороннього запаху, при вологості повітря не більше 85%
Гарантійний термін зберігання - 24 місяці з дати виробництва. Продукція придатна для подальшого зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення гарантійного терміну не з'явились помутніння та видимого осаду

7. № ліцензії 99010820190003 8. Інше (у разі потреби) за вмістом токсичних елементів вино відповідає вимогам "Регламенту максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах" МОЗ України № 368 від 13.05.13р.

При виробництві вин оординарних столових купажованих напівсухих та напівсолодких використовується концентрат виноградної соку згідно з ГСТУ 15.9-000 32 744-007-2003

Керівник підприємства

Павленко П.П.

Начальника ТХМК

Міхеда І.Г.

Дата 10.09.2019



Підприємство
Адреса підприємства

ТОВ "ПТК ШАБО"
67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с. Шабо, вул. Дзержинського 10, 10а тел/факс +3-048- 714-36-86 (88)
Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
Шабоївська сільська рада, комплекс будівель та споруд № 72
Код ЄДРПОУ 32751876

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У СПОЖИТКОВІЙ ТАРІ

на винопродукцію, що не містить діоксид вуглецю: вина виноградної і плодово-ягідні, вина столові молоді,
вермути, напої на основі вина, напої слабоалкогольні плододі,

1. Одержувач

2. № накладної

3. Характеристика

Ч.ч.	Назва продукції (купаж)	Рік виро- жано (термі- ни вирі- мки)	№ партії (ку- пажу)	Дата розли- ву	Об'ємна частка етилово- го спир- ту, %	Показники										Органолеп- тична характерис- тика (бальна оцінка)	Пляшки (посуд)		Упаковка		
						Масова концентрація											приве- деного кового	міст- кість дм ³	кіль- кість, шт.	вид	кіль- кість, шт.
						цукрів, г/дм ³	титрова- них кислот в перераху- нку на винну к- ту, г/дм ³	легких кислот в перераху- нку на олтову к- ту, г/дм ³	сірчистої кислоти: загальної/ вільної, мг/дм ³	заліза, мг/дм ³	екстракту, г/дм ³										
1	Вино ординарне столове напівсолодке червоне "Шабо" ("Shabo")	2017	к120к	12.09.19	11,8	40,0	5,8	0,42	74/30	3,2	24,4		8,4	0,75	10425	гофро ящик	12				

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД)

ДСТУ 4806:2007. "Вина. Загальні технічні умови."

5. Продукція без ГМО

6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД):

вино міцне та сухе при температурі від +8°C до +20°C, напівсухе та напівсолодке
при температурі від - 2°C до +16°C, в затеменених вентильованих приміщеннях, що не мають стороннього запаху, при вологості повітря не більше 85%

Гарантійний термін зберігання - 24 місяці з дати виробництва. Продукція придатна для подальшого зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення
гарантійного терміну не з'явилось помутніння та видимого осаду

7. № ліцензії 990108201900030 8. Інше (у разі потреби) За вмістом токсичних елементів вино відповідає вимогам "Регламенту максимальних рівнів
окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах" МОЗ України № 368 від 13.05.13р.

При виробництві вин ординарних столових купажованих напівсухих та напівсолодких використовується концентрат виноградної соку
згідно з ГСТУ 15.9-000 32 744-007-2003

Керівник підприємства

Павленко П.П.

Начальника ТХМК

Міхеда І.Г.

Дата 12.09.2019



Підприємство
Адреса підприємства

ТОВ "ПТК ШАБО"
67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с.Шабо, вул Дзержинського 10, 10а тел/факс +3-048- 714-36-86 (88)
Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
Шабівська сільська рада, комплекс будівель та споруд № 72
Код ЄДРПОУ 32751876

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У СПОЖИТКОВІЙ ТАРІ

на винопродукцію, що не містить діоксид вуглецю: **вина виноградної і плодово-ягідної, вина столової молоді,**
вермути, напої на основі вина, напої слабоалкогольні плодкові

1. Одержувач
2. № накладної

3. Характеристика

Ч.ч.	Назва продукції (купаж)	Рік вироб- жаю (термі н витри- мки)	№ партії (ку- пажу)	Дата розли- ву	Об'ємна частка етилово- го спир- ту, %	Показники Масова концентрація						Органолеп- тична характери- стика (бальна оцінка)	Пляшки (посуд)		Вид	Кіль-кість, шт.
						цукрів, г/дм ³	титрова- них кислот в перерах унку на винну к- ту, г/дм ³	летких кислот в перерах унку на оцтову к- ту, г/дм ³	сірчистої кислоти: загальної/ вільної, мг/дм ³	заліза, мг/дм ³	екстракту, г/дм ³	приве- деного залізи- кового	міст- кість дм ³	кіль- кість, шт.		
1	Вино ординарне столове напівсолодке червоне "Шабівський погріб"	2018	к98к	02.08.19	12,2	41,9	5,6	0,54	61/30	2,8	23,6	8,4	0,75	27440	гофро ящик	12

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД) ДСТУ 4806:2007. "Вина. Загальні технічні умови."

5. Продукція без ГМО

6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД): вино міцне та сухе при температурі від +8°C до +20°C, напівсухе та напівсолодке при температурі від -2°C до +16°C, в затемнених вентильованих приміщеннях, що не мають стороннього запаху, при вологості повітря не більше 85%

Гарантійний термін зберігання - 24 місяці з дати виробництва. Продукція придатна для подальшого зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення

гарантійного терміну не з'явились помутніння та видимого осаду

7. № ліцензії 990108201900030 8. Інше (у разі потреби) За вмістом токсичних елементів вино відповідає вимогам "Регламенту" максимальних рівнів

окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах" МОЗ України № 368 від 13.05.13р.

При виробництві вин ординарних столових купажованих напівсухих та напівсолодких використовується концентрат виноградного соку згідно з ГСТУ 15.9-000 32 744-007-2003

Керівник підприємства Павленко П.П. Начальника ТХМК Міхеда І.Г.
Дата 02.08.2019



Підприємство
Адреса підприємства

ТОВ "ПТК ШАБО"
67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с. Шабо, вул. Держинського 10, 10а тел/факс +3-048- 714-36-86 (88)
Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
Шабова сільська рада, комплекс будівель та споруд № 72
Код ЄДРПОУ 32751876

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У СПОЖИТКОВІЙ ТАРІ

на винопродукцію, що не містить діоксид вуглецю: вина виноградні і плодово-ягідні, вина столові молоді,
вермути, напої на основі вина, напої слабоалкогольні плодові

2. № накладної

3. Характеристика

Ч.ч.	Назва продукції (купаж)	Рік виро- жаю (термі- ни вирти- рки)	№ партії (ку- пажу)	Дата розли- ву	Об'ємна частка етилово- го спир- ту, %	Показники										Органолеп- тична характери- стика (бальна оцінка)	Плшки (посуд)		Упаковка	
						Масова концентрація											Міст- кість лм ³		вид	кіль- кість, шт.
						цукрів, г/лм ³	титрова- них кислот в перерах унку на винну к- ту, г/лм ³	легких кислот в перерах унку на олгову к- ту, г/лм ³	сірчистої кислоти: загальної/ вільної, мг/лм ³	заліза, мг/лм ³	екстракту, г/лм ³	привес- денного	затипи- сового							
1	Вино ординарне столове сухе рожеве "Шабо" ("Shabo")	2018	к266п	10.09.19	14,0	1,94	5,3	0,78	90/20	0,3	21,8	8,5	0,75	5087	гофро ящик	12				

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД)

ДСТУ 4806:2007. "Вина. Загальні технічні умови."

5. Продукція без ГМО

6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД):

вино міцне та сухе при температурі від +8°C до +20°C, напівсухе та напівсолодке

при температурі від -2°C до +16°C, в затемнених вентилятованих приміщеннях, що не мають стороннього запаху, при вологості повітря не більше 85%

Гарантійний термін зберігання - 24 місяці з дати виробництва. Продукція придатна для подальшого зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення гарантійного терміну не з'явилося помутніння та видимого осаду

7. № ліцензії 990108201900030 8. Інше (у разі потреби) За вмістом токсичних елементів вино відповідає вимогам "Регламенту максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах" МОЗ України № 368 від 13.05.13р.

При виробництві вина оординарних столових кулакованих напівсухих та напівсолодких виноградних вин використовувалася концентрат виноградного соку згідно з ІСТУ 15.9-000 32 744-007-2003

Керівник підприємства

Павленко Д.П.

Начальника ТХМК

Міхеда І.Г.

Дата 10.09.2019



Підприємство
ТОВ "ПТК ШАБО"
Адреса підприємства
67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с. Шабо, вул. Держинського 10, 10а тел/факс +3-048- 714-36-86 (88)
Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
Код ЄДРПОУ 32751876

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У СПОЖИТКОВІЙ ТАРІ

на винопродукцію, що не містить діоксид вуглецю: вина виноградної і плодово-ягідної, вина столові молоді,

вермути, напої на основі вина, напої слабоалкогольні плодови

1. Одержувач

2. № накладної

3. Характеристика

Ч.ч.	Назва продукції (упаковка)	Рік вироб- ства (термін вироби- тки)	№ партії (ку- пажу)	Дата розли- ву	Об'ємна частка етилово- го спирт- у, %	Показники Масова концентрація						Органолеп- тична характерис- тика (бальна оцінка)	Пляшки (посуд)		Упаковка	
						цукрів, г/дм ³	титрова- них кислот в перераху- нку на винну к- ту, г/дм ³	летких кислот в перерах- унку на олтову к-ту, г/дм ³	сірчистої кислоти: загальної/ вільної, мг/дм ³	заліза, мг/дм ³	екстракту, г/дм ³	характерис- тика (бальна оцінка)	міст- кість дм ³	кіль- кість, шт.	вид	кіль- кість, шт.
1	Вино ординарне столове спеціального типу солодке біле "Шабо Айс вайн" ("Shabo Ice wine")	2016	к132п	10.09.19	12,9	132,2	7,5	1,08	141/19	0,4	21,1	8,4	0,375	534	гофро ящик	6

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД)

ДСТУ 4806:2007. "Вина. Загальні технічні умови."

5. Продукція без ГМО

6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД): вино міцне та сухе при температурі від +8°C до +20°C, напівсухе та напівсолодке
при температурі від -2°C до +16°C, в затемненених вентилязованих приміщеннях, що не мають стороннього запаху, при вологості повітря не більше 85%

Гарантійний термін зберігання - 24 місяці з дати виробництва. Продукція придатна для подальшого зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення
гарантійного терміну не з'явилось помутніння та видимого осаду

7. № ліцензії 990108201900030 8. Інше (у разі потреби) За вмістом токсичних елементів вино відповідає вимогам "Регламенту максимальних рівнів
окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах" МОЗ України № 368 від 13.05.13р.

При виробництві вин ординарних столових купажованих напівсухих та напівсолодких використовується концентрат виноградного соку
згідно з ГСТУ 15.9-000 32 744-007-2003

Керівник підприємства

Павленко Г.П.

Начальника ТХМК

Міхеда І.Г.

Дата 10.09.2019



Підприємство
Адреса підприємства

ТОВ "ПТК Шабо"
67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с.Шабо, вул Швейцарська 10
Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
Шабівська сільська рада, комплекс будівель та споруд №72, 76

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У СПОЖИТКОВІЙ ТАРІ

на винопродукцію, що містить діюсид вуглецю: : шампанське України, вина виноградної та плодово-ягідні ігристі і газовані, напої на основі вина газовані, напої слабоалкогольні плодової та виноградної газовані

1. Одержувач

2. № накладної

3. Характеристика

Ч.ч.	Назва продукції (кулаж)	Рік врожаю (термін витримки)	№ партії (кулажу)	Дата розливу	Показники										Органолептічна характеристика (бальна оцінка)	Пляшки (посуд)		Упаковка	
					Об'ємна частка стилкового спирту, %	цукрів, в перерахунку на інвертний, г/дм ³	титрованих кислот в перерахунку на винну кислоту, г/дм ³	летких кислот в перерахунку на оцтову кислоту, г/дм ³	сірчистої кислоти: загальної/вільної, мг/дм ³	заліза, мг/дм ³	екстракту, г/дм ³	приведеного	залишкового	тиск (при 20°C), кПа	масова частка, %				
1	Вино ігристе солодке біле "Мускатне Шабо" ("Muscat Shabo")	2017	к 143А	20.08.19	10,4	89,5	5,3	0,66	136/20	0,1	17,5	-	-	495,0	-	8,9	0,75	2958	г/я 12

Примітка. Якщо нормативним документом (НД) на продукцію показник не нормується, відповідна графа не заповнюється

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД)

ДСТУ 4807:2007. "Вина ігристі. Технічні умови"

5. Продукція: без ГМО (з ГМО)

6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД):

зберігати та транспортувати при температурі від +5°C до +20°C

7. № ліцензії 990 108 201 900 030.

8. Інше (у разі потреби): За вмістом токсичних елементів вино ігристе відповідає вимогам

"Регламенту максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах", затверджені наказом МОЗ України №368 від 13.05.13р.

Керівник підприємства

Давленю П.П.

Начальник ТХМК

Міхеда І.Г.

Дата 20.08.19 р.



Підприємство
Адреса підприємства

ТОВ "ІТК Шабо"

67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с. Шабо, вул. Швейцарська 10 10а

Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
Шабівська сільська рада, комплекс будівель та споруд №72. 76

Форма ПЯ -2

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У СПОЖИТКОВІЙ ТАРИ

на винопродукції, що містить діоксид вуглецю: : шампанське України, вина виноградні та плодово-ягідні ігристі і газовані, напої на основі вина газовані, напої слабоалкогольні плодові та виноградні газовані

1. Одержувач

2. № накладної

3. Характеристика

Ч.ч.	Назва продукції (купаж)	Рік врожаю (термін витримки)	№ партії (купажу)	Дата розливу	Показники										Органолептічна характеристика (бальна оцінка)	Пляшки (посуд)		Упаковка	
					Об'ємна частка етилового спирту, %	цукрів, в перерахунку на інвертний, г/дм ³	титрованих кислот в перерахунку на винну кислоту, г/дм ³	легких кислот в перерахунку на оцтову кислоту, г/дм ³	сірчистої кислоти: загальної/вільної, мг/дм ³	заліза, мг/дм ³	екстракту, г/дм ³	приведеного залишкового	тиск (при 20°C), кПа	масова частка, %		міст-кість дм ³	кіль-кість, шт.	вид	кіль-кість, шт.
1	Вино іристе напівсолодке біле "Мускатне Шабо" ("Muscat Shabo")	2017	к 142A	20.08.19	10,7	54,3	5,3	0,66	130/20	0,1	17,8	-	490,0	-	8,9	0,75	4341	г/я	12

Примітка. Якщо нормативним документом (НД) на продукцію показник не нормується, відповідна графа не заповнюється

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД)

ДСТУ 4807:2007. "Вина іристі. Технічні умови"

5. Продукція: без ГМО (з ГМО)

6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД):

зберігати та транспортувати при температурі від +5°C до +20°C

7. № ліцензії 990 108 201 900 030.

8. Інше (у разі потреби):

За вмістом токсичних елементів вино іристе відповідає вимогам

"Регламенту максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах", затверджені наказом МОЗ України №368 від 13.05.13р.

Керівник підприємства

Павленко П.П.

Начальник ТХМК

Міхеда І.Г.

Дата 20.08.19 р.



Підприємство
Адреса підприємства

Форма ПА-2

ТОВ "ПТК Шабо"

67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,

с. Шабо, вул. Швейцарська 10, 10а

Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,

Шабоўська сільська рада, комплекс будівель та споруд №72, 76

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У СПОЖИТКОВІЙ ТАРІ

на винопродукцію, що містить діоксид вуглецю: шампанське України, вина виноградні та плодово-ягідні ідентичні і газовані, напої на основі вина газовані, напої слабоалкогольні плодови та виноградні газовані

1. Одержувач

3. Характеристика

2. № накладної

Ч.ч.	Назва продукції (купаж)	Рік врожаю (термін витримки)	№ партії (купажу)	Дата роз- ливу	Показники										Органолеп- тична характерис- тика (бальна оцінка)	Пляшки (посуд)		Упаковка		
					Об'ємна частка етилового спириту, %	Масова концентрація				Діоксид вуглецю	Пляшки (посуд)		Упаковка							
						цукрів, в перерахунку на інвертний, г/дм ³	титрованих кислот в перерахунку на винну к- ту, г/дм ³	летких кислот в перерахунку на оцтову к- ту, г/дм ³	сірчистої кислоти: загальної/вільної, мг/дм ³		заліза, мг/дм ³	екстракту, г/дм ³	залишкового	тиск (при 20°С), кПа		масова частка, %	міст- кість дм ³	кіль- кість, шт.	вид	кіль- кість, шт.
1	Вино ігристе брют рожове "Шабо"	2018	к 171А	01.10.19	13,4	5,2	5,6	0,72	86/19	0,2	20,6	-	400,0	-	8,9	1,5	12	г/я	-	

Примітка. Якщо нормативним документом (НД) на продукцію показник не нормується, відповідна графа не заповнюється

Примітка. Якщо нормативним документом (НД) на продукцію показник не нормується, відповідна графа не заповнюється

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД)

5. Продукція: без ГМО (з ГМО)

6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД):

7. № ліцензії 990 108 201 900 030.

8. Інше (у разі потреби):

зберігати та транспортувати при температурі від +5°C до +20°C

за вмістом токсичних елементів вино ігристе відповідає вимогам

"Регламенту максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах", затверджені наказом МОЗ України №368 від 13.05.13р.

Керівник підприємства

Дата 01.10.19р.

Павленко П.П.

Міхеда І.Г.



Підприємство
Адреса підприємства

ТОВ "ПТК Шабо"
67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с. Шабо, вул. Швейцарська 10, 10а
Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
Шабівська сільська рада, комплекс будівель та споруд №72, 76

Форма ПЯ -2

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У СПОЖИТКОВІЙ ТАРІ

на винопродукцію, що містить докиси вуглецю: : шампанське України, вина виноградні та плодово-ягідні ігристі і газовані, напої на основі вина газовані, напої слабоалкогольні плодової та виноградні газовані

1. Одержувач

2. № накладної

3. Характеристика

Ч.ч.	Назва продукції (купаж)	Рік врожаю (термін витримки)	№ партії (купажу)	Дата розливу	Показники										Органолептична характеристика (бальна оцінка)	Прийми (посуд)		Упаковка	
					Об'ємна частка етилового спирту, %	Масова концентрація					Діоксид вуглецю	характеристика (бальна оцінка)	Прийми (посуд)			вид	кількість, шт.		
						цукрів, в перерахунку на інвертний, г/дм ³	титрованих кислот в перерахунку на винну кислоту, г/дм ³	летких кислот в перерахунку на оцтову кислоту, г/дм ³	сірчистої кислоти: загальної/вільної, мг/дм ³	заліза, мг/дм ³			екстракту, г/дм ³	залишкового				тиск (при 20°C), кПа	масова частка, %
1	Вино ігристе екстра брют біле "Шабо"	2017	к 163А	01.10.19	13,1	3,0	5,6	0,72	125/20	0,4	19,1	-	530,0	-	8,9	1,5	12	г/я	-

Примітка. Якщо нормативним документом (НД) на продукцію показник не нормується, відповідна графа не заповнюється

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД)

ДСТУ 4807:2007. "Вина ігристі. Технічні умови"

5. Продукція: без ГМО (з ГМО)

6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД):

зберігати та транспортувати при температурі від +5°C до +20°C

7. № ліцензії 990 108 201 900 030.

8. Інше (у разі потреби): За вмістом токсичних елементів вино ігристе відповідає вимогам

"Регламенту максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах", затверджені наказом МОЗ України №368 від 13.05.13р.

Керівник підприємства

Дата 21.08.19р.

Наказник ТХМК Давченко П.П.

Міхеда І.Г.



Підприємство
Адреса підприємства

ТОВ "ПТК Шабо"
67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с.Шабо, вул Швейцарська 10 10а
Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
Шабоївська сільська рада, комплекс будівель та споруд №72. 76

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У СПОЖИТКОВІЙ ТАРІ

на винопродукцію, що містять діоксид вуглецю: : шампанське України, вина виноградної та плодово-ягідні ігристі і газовані, напої на основі вина газовані, напої слабоалкогольні плодової та виноградної газовані

1. Одержувач

2. № накладної

3. Характеристика

Ч.ч.	Назва продукції (купаж)	Рік врожаю (термін витримки)	№ партії (купажу)	Дата роз- ливу	Показники												Органолеп- тична	Пляшки (посуд)		Упаковка	
					Об'ємна частка етилового спирту, %	Масова концентрація					Діоксид вуглецю	характерис- тика (бальна оцінка)	Пляшки (посуд)		вид	кіль- кість, шт.					
						цукрів, в перерахунку на інвертний, г/дм ³	титрованих кислот в перерахунку на винну к- ту, г/дм ³	летких кислот в перерахунку на оцтову к- ту, г/дм ³	сірчистої кислоти: загальної/вільної, мг/дм ³	заліза, мг/дм ³			екстракту, г/дм ³	залишкового				тиск (при 20°С), кПа	масова частка, %		
																				приведеного	залишкового
1	Вино ігристе брют біле "Шабо"	2017	к 177А	21.08.19	12,9	6,6	5,6	0,72	115/20	0,1	18,7	-	470,0	-	8,9	0,75	4672	г/я	12		

Примітка. Якщо нормативним документом (НД) на продукцію показник не нормується, відповідна графа не заповнюється

Примітка. Якщо нормативним документом (НД) на продукцію показник не нормується, відповідна графа не заповнюється

ДСТУ 4807:2007. "Вина ігристі. Технічні умови"

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД)
5. Продукція: без ГМО (з ГМО)
6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД): зберігати та транспортувати при температурі від +5°C до +20°C
7. № ліцензії 990 108 201 900 030.
8. Інше (у разі потреби): За відомостями токсичних елементів вино ігристе відповідає вимогам
- "Регламенту максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах", затверджені наказом МОЗ України №368 від 13.05.13р.

Керівник підприємства

Парленко П.П.

Міхеда І.Г.

Дата 21.08.19р.



Підприємство
Адреса підприємства

ТОВ "ПТК Шабо"
67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с. Шабо, вул. Швейцарська 10/10а
Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
Шабоївська сільська рада, комплекс будівель та споруд №72, 76

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У СПОЖИТКОВІЙ ТАРІ

на винопродукцію, що містить діоксид вуглецю: шампанське України, вина виногради та плодово-ягідні ігристі і газовані, напої на основі вина газовані, напої слабоалкогольні плодової та виноградної газовані

1. Одержувач

2. № накладної

3. Характеристика

Ч.ч.	Назва продукції (купаж)	Рік врожаю (термін витримки)	№ партії (купажу)	Дата розливу	Показники										Органолеп-тична характеристика (бальна оцінка)	Пішкиски (посуд)		Упаковка	
					Об'ємна частка етилового спирту, %	цукрів, в перерахунок на інвертний, г/дм ³	титрованих кислот в перерахунок на винну кислоту, г/дм ³	летких кислот в перерахунок на оцтову кислоту, г/дм ³	сірчистої кислоти: загальної/вільної, мг/дм ³	заліза, мг/дм ³	екстракту, г/дм ³	приведеного залишкового	тиск (при 20°C), кПа	масова частка, %		міст-кість дм ³	кіль-кість, шт.	вид	кіль-кість, шт.
1	Вино ігристе напівсолодке біле "Шабо"	2017	к 181А	30.08.19	12,0	55,2	5,9	0,66	146/20	2,4	18,2	-	530,0	-	8,9	0,75	4860	г/я	12

Примітка. Якщо нормативним документом (НД) на продукцію показник не нормується, відповідна графа не заповнюється

ДСТУ 4807:2007. "Вина ігристі. Технічні умови"

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД)
5. Продукція: без ГМО (з ГМО)
6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД): зберігати та транспортувати при температурі від +5°C до +20°C
7. № ліцензії 990 108 201 900 030. 8. Інше (у разі потреби): За місцем токсичних елементів вино ігристе відповідає вимогам
- "Регламенту максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах", затверджені наказом МОЗ України №368 від 13.05.13р.

Керівник підприємства

Павленко П.П.

Начальник ТХМК

Міхеда І.Г.

Дата 30.08.19р.



Підприємство
Адреса підприємства

ТОВ "ПТК Шабо"
67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с. Шабо, вул. Швейцарська 10
Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
Шабо, вул. Швейцарська 10

Форма ПЯ -2

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У СПОЖИТКОВІЙ ТАРІ

на винопродукцію, що містить діоксид вуглецю: : шампанське України, вина виноградної та плодово-ягідні ірристі і газовані, напої на основі вина газовані, напої слабоалкогольні плодови та виноградної газовані

1. Одержувач

2. № накладної

3. Характеристика

Ч.ч.	Назва продукції (купаж)	Рік врожаю (термін витримки)	№ партії (купажу)	Дата розливу	Показники										Органолептина характеристика (бальна оцінка)	Прийми (посуд)		Упаковка		
					Об'ємна частка етилового спирту, %	Масова концентрація					Діоксид вуглецю		міст-кість, дм ³	кіль-кість, шт.		вид	кіль-кість, шт.			
						цукрів, в перерахунку на інвертний, г/дм ³	титрованих кислот в перерахунку на винну кислоту, г/дм ³	летких кислот в перерахунку на оптову кислоту, г/дм ³	сірчистої кислоти: загальної/вільної, мг/дм ³	заліза, мг/дм ³	екстракту, г/дм ³	приведеного						залишкового	тиск (при 20°С), кПа	масова частка, %
1	Вино ігристе напівсухе біле "Шабо"	2017	к 127А	28.08.19	12,0	35,6	6,1	0,72	146/20	3,3	17,9	-	520,0	-	8,9	0,75	1345	г/я	12	

Примітка. Якщо нормативним документом (НД) на продукцію показник не нормується, відповідна графа не заповнюється

ДСТУ 4807:2007. "Вина ірристі. Технічні умови"

- Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД)
- Продукція: без ГМО (з ГМО)
- Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД): зберігати та транспортувати при температурі від +5°C до +20°C
- № ліцензії 990 108 201 900 030.
- Інше (у разі потреби): За вистом токсичних елементів вино ірристе відповідає вимогам

"Регламенту максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах", затвердженому наказом МОЗ України №368 від 13.05.13р.

Керівник підприємства

Павленко П.П.

Начальник ТХМК

Міхеда І.Г.

Дата 28.08.19р.



Підприємство
Адреса підприємства

ТОВ "ПТК Шабо"
67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с Шабо, вул Швейцарська 10
Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
Шабівська сільська рада, комплекс будівель та споруд №72, 76

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У СПОЖИТКОВІЙ ТАРІ

на винопродукцію, що містять діоксид вуглецю: : шампанське України, вина виноградні та плодово-ягідні ігристі і газовані, напої на основі вина газовані, напої слабоалкогольні плодови та виноградні газовані

1. Одержувач

2. № накладної

3. Характеристика

Ч.ч.	Назва продукції (купаж)	Рік врожаю (термін витримки)	№ партії (купажу)	Дата роз- ливу	Показники										Органолеп- тична характерис- тика (бальна оцінка)	Пляшки (посул)		Упаковка	
					Об'ємна частка етилового спирту, %	Масова концентрація				Діоксид вуглецю	характерис- тика (бальна оцінка)	міст- кість, дм ³	кіль- кість, шт.	вид		кіль- кість, шт.			
						цукрів, в перерахунку на інвертний, г/дм ³	титрованих кислот в перерахунку на винну к- ту, г/дм ³	летких кислот в перерахунку на оцтову к- ту, г/дм ³	сірчистої кислоти: загальної/вільної, мг/дм ³								заліза, мг/дм ³	екстракту, г/дм ³	залишкового
1	Вино ігристе солодке біле "Шабо"	2017	к 19 А	01.02.19	10,6	87,4	5,9	0,66	126/20	0,4	17,3	—	470,0	—	8,9	0,75	9343	г/я	12

Примітка. Якщо нормативним документом (НД) на продукцію показник не нормується, відповідна графа не заповнюється

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД)

5. Продукція: без ГМО (з ГМО)

6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД):

7. № ліцензії 990 108 201 900 030.

зберігати та транспортувати при температурі від +5°С до +20°С

За вмістом токсичних елементів вино ігристе відповідає вимогам

"Регламенту максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах", затверджені наказом МОЗ України №368 від 13.05.13р.

Керівник підприємства

Павленко П.П.
Начальник ТХМК Міхеда І.Г.

Дата 01.02.19р.



Підприємство
Адреса підприємства

ТОВ "ТТК Шабо"
67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с. Шабо, вул. Швейцарська 10, 10а
Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
Шабоўська сільська рада, комплекс будівель та споруд №72, 76

Форма ПА -2

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У СПОЖИТКОВІЙ ТАРІ

на винопродукцію, що містить діоксид вуглецю: : шампанське Українн, вина виноградні та плодово-ягідні ігристі і газовані, напої на основі вина газовані, напої слабоалкогольні плодови та виноградні газовані

1. Одержувач

2. № накладної

3. Характеристика

Ч.ч.	Назва продукції (купаж)	Рік врожаю (термін витримки)	№ партії (купажу)	Дата розливу	Показники										Органолептична характеристика (бальна оцінка)	Пляшки (посуд)		Упаковка	
					Об'ємна частка етилового спирту, %	Масова концентрація					Діоксид вуглецю		міст-кість дм ³	кіль-кість, шт.		вид	кіль-кість, шт.		
						цукрів, в перерахунку на інвертний, г/дм ³	титрованих кислот в перерахунку на винну кислоту, г/дм ³	летких кислот в перерахунку на оцтову кислоту, г/дм ³	сірчистої кислоти: загальної/вільної, мг/дм ³	заліза, мг/дм ³	екстракту, г/дм ³	залишкового						тиск (при 20°C), кПа	масова частка, %
1	Вино ігристе напівсухе рожеве "Шабо"	2014	к 85А	16.08.19	13,0	39,9	6,0	0,78	116/20	0,9	20,7	-	520,0	-	8,9	0,75	60	г/я	12

Примітка. Якщо нормативним документом (НД) на продукцію показник не нормується, відповідна графа не заповнюється

Примітка. Якщо нормативним документом (НД) на продукцію показник не нормується, відповідна графа не заповнюється

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД)

ДСТУ 4807:2007. "Вина ігристі. Технічні умови"

5. Продукція: без ГМО (з ГМО)

6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД):

зберігати та транспортувати при температурі від +5°C до +20°C

7. № ліцензії 990 108 201 900 030.

8. Інше (у разі потреби):

За вмістом токсичних елементів вино ігристе відповідає вимогам

"Регламенту максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах", затвердженому наказом МОЗ України №368 від 13.05.13р.

Керівник підприємства

Павленко П.П.

Начальник ТХМК

Міхеда І.Г.

Дата 16.08.19р.



Підприємство
Адреса підприємства

ТОВ "ПТК Шабо"
67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с. Шабо, вул Швейцарська 10, 10а
Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
Шабоївська сільська рада, комплекс будівель та споруд №72, 76

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО Якість ПРОДУКції у СПОЖИТКОВІЙ ТАрі

на винопродукцію, що містить діоксид вуглецю: : шампанське України, вина виноградної та плодово-ягідної ігристі і газовані, напої на основі вина газовані, напої слабоалкогольні плодови та виноградної газовані

1. Одержувач:

2. № накладної

3. Характеристика

Ч.ч.	Назва продукції (купаж)	Рік врожаю (термін витримки)	№ партії (купажу)	Дата розливу	Показники										Органолептічна характеристика (бальна оцінка)	Плишки (посуд)		Упаковка	
					Об'ємна частка етилового спирту, %	цукрів, в перерахунку на інвертний, г/дм ³	титрованих кислот в перерахунку на винну кислоту, г/дм ³	летких кислот в перерахунку на оцтову кислоту, г/дм ³	сірчистої кислоти: загальної/вільної, мг/дм ³	заліза, мг/дм ³	екстракту, г/дм ³	приведеного залишкового	діоксид вуглецю тиск (при 20°C), кПа	масова частка, %		міст-кість, дм ³	кіль-кість, шт.	вид	кіль-кість, шт.
1	Вино ігристе витримане екстра Брют біле "Шабо Класик" ("Shabo Classic")	2013	П 1 к 135ш	15.08.19	13,0	3,5	6,9	0,78	61/6	0,4	19,1	-	510,0	-	9,0	0,75	60	г/я	6

Примітка. Якщо нормативним документом (НД) на продукцію показані не нормується, відповідна графа не заповнюється

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД)

ДСТУ 4807:2007. "Вина ігристі. Технічні умови"

5. Продукція: без ГМО (з ГМО)

6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД):

зберігати та транспортувати при температурі від +5°C до +20°C

7. № ліцензії 990 108 201 900030.

За відсутності токсичних елементів вино ігристе відповідає вимогам

"Регламенту максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах", затвердженому наказом МОЗ України №368 від 13.05.13р.

Керівник підприємства

Накладник ТХМК

Павленко П.П.

Міхеда І.Г.

Дата 15.08.19 р.



Підприємство
Адреса підприємства

ТОВ "ПТК Шабо"
67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с. Шабо, вул. Швейцарська 10, 10а
Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
Шабоївська сільська рада, комплекс будівель та споруд №72, 76

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У СПОЖИТКОВІЙ ТАРИ

на винопродукцію, що містить діюквид вуглецю: шампанське України, вина виноградні та плодово-ягідні ідисті і газовані, напої на основі вина газовані, напої слабоалкогольні плодови та виноградні газовані

1. Одержувач:

2. № накладної

3. Характеристика

Ч.ч.	Назва продукції (купаж)	Рік врожаю (термін витримки)	№ партії (купажу)	Дата розливу	Показники										Органолептична характеристика (бальна оцінка)	Плишки (посуд)		Упаковка	
					Об'ємна частка етилового спирту, %	цукрів, в перерахунку на інвертний, г/дм ³	титрованих кислот в перерахунку на винну кислоту, г/дм ³	летких кислот в перерахунку на оцтову кислоту, г/дм ³	сірчистої кислоти: загальної/вільної, мг/дм ³	заліза, мг/дм ³	екстракту, г/дм ³	приведеного залишкового	Діюквид вуглецю: тиск (при 20°C), кПа	масова частка, %		місткість, дм ³	кількість, шт.	вид	кількість, шт.
1	Вино ігристе витримане напівсолодке біле "Шабо Класик" ("Shabo Classic")	2015	П 4 к 112ш	12.03.19	11.5	55.2	6.4	0.78	98/20	0.5	18.0	-	440.0	-	9.0	0.75	264	г/я	6

Примітка. Якщо нормативним документом (НД) на продукцію показник не нормується, відповідна графа не заповнюється

ДСТУ 4807:2007. "Вина ігристі. Технічні умови"

- Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД)
- Продукція: без ЛМО (з ЛМО)
- Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД): зберігати та транспортувати при температурі від +5°C до +20°C
- № ліцензії 990 108 201 900030. 8. Інше (у разі потреби): За відсутності токсичних елементів вино ігристе відповідає вимогам

"Температуру максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах", затвердженому наказом МОЗ України №368 від 13.05.13р.

Керівник підприємства

Накладний ТХМК

Павленко П.П.

Міхеда І.Г.

Дата 12.03.19 р.



Підприємство
Адреса підприємства

ТОВ "ПТК Шабо"
67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с. Шабо, вул. Швейцарська 10, 10а
Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
Шабоєвська сільська рада, комплекс будівель та споруд №72, 76

Форма ПА - 2

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У СПОЖИТКОВІЙ ТАРИ

на винопродукцію, що містить діоксид вуглецю: : шампанське України, вина виноградні та плодово-ягідні ігристі і газовані, напої на основі вина газовані, напої слабоалкогольні плодової та виноградної газовані

1. Одержувач:

2. № вказівної

3. Характеристика

Ч.ч.	Назва продукції (купаж)	Рік врожаю (термін витримки)	№ партії (купажу)	Дата розливу	Показники										Органолептична характеристика (бальна оцінка)	Плишки (посуд)		Упаковка	
					Об'ємна частка етилового спирту, %	Масова концентрація					Діоксид вуглецю		тичка (бальна оцінка)	місткість, дм ³		кількість, шт.	вид	кількість, шт.	
						цукрів, в перерахунку на інвертний, г/дм ³	титрованих кислот в перерахунку на винну кислоту, г/дм ³	летких кислот в перерахунку на оцтову кислоту, г/дм ³	сірчистої кислоти: загальної/вільної, мг/дм ³	заліза, мг/дм ³	екстракту, г/дм ³	приведеного залишкового							тиск (при 20°С), кПа
1	Вино ігристе витримане брют біле "Шабо Класик" ("Shabo Classic")	2015	ПЗ к 148ш	01.03.19	12,8	5,2	6,6	0,66	108/20	0,7	19,3	-	510,0	-	9,0	0,75	6	г/я	6

Примітка. Якщо нормативним документом (НД) на продукцію показник не нормується, відповідна графа не заповнюється

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД)

5. Продукція: без ГМО (з ГМО)

6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД): зберігати та транспортувати при температурі від +5°С до +20°С

7. № ліцензії 990 108 201 900030. 8. Інше (у разі потреби): За вмістом токсичних елементів вино ігристе відповідає вимогам

"Регламенту максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах", затвердженому наказом МОЗ України №368 від 13.05.13р.

Керівник підприємства

Начальник ТХМК

Павленко П.П.

Міхеда І.Г.

Дата 01.03.19 р.



Підприємство
Адреса підприємства

ТОВ "ПТК Шабо"
67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с. Шабо, вул Швейцарська 10, 10а
Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
Шабоївська сільська рада, комплекс будівель та споруд №72, 76

ПОСВИДЧЕННЯ ПРО ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У СПОЖИТКОВІЙ ТАРІ

на винопродукцію, що містить діюсид вуглецю: шампанське України, вина виноградні та плодово-ягідні ірдісті і газовані, напої на основі вина газовані, напої слабоалкогольні плодові та виноградні газовані

1. Одержувач:

2. № накладної

3. Характеристика

Ч.ч.	Назва продукції (купаж)	Рік врожаю (термін витримки)	№ партії (купажу)	Дата розливу	Показники										Органолептична характеристика (бальна оцінка)	Пляшки (пошу)		Упаковка	
					Об'ємна частка етилового спирту, %	цукрів, в перерахунку на інвертний, г/дм ³	титрованих кислот в перерахунку на винну кислоту, г/дм ³	летких кислот в перерахунку на оцтову кислоту, г/дм ³	сірчистої кислоти: загальної/вільної, мг/дм ³	заліза, мг/дм ³	екстракту, г/дм ³	приведеного залишкового	тиск (при 20°C), кПа	масова частка, %		місткість, дм ³	кількість, шт.	вид	кількість, шт.
1	Вино ігристе витримане напівсухе біле "Шабо Класик" ("Shabo Classic")	2015	П 3 к 17ш	14.08.19	12,1	37,7	6,5	0,72	92/20	0,5	18,1	-	572,0	-	9,0	0,75	351	г/я	6

Примітка. Якщо нормативним документом (НД) на продукцію показник не нормується, відповідна графа не заповнюється

ДСТУ 4807:2007. "Вина ігристі. Технічні умови"

- Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД)
- Продукція: без ГМО (з ГМО)
- Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД): зберігати та транспортувати при температурі від +5°C до +20°C
- За відомостями токсичних елементів вино ігристе відповідає вимогам
- № ліцензії 990 108 201 900030.
- Інше (у разі потреби):

"Регламенту максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах", затвердженому наказом МОЗ України №368 від 13.05.13р.

Керівник підприємства

Підпис

Міхеда І.Г.

Дата 14.08.19 р.



Підприємство
Адреса підприємства

ТОВ "ПТК Шабо"
67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с. Шабо, вул. Швейцарська 10, 10а

Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
Шабоївська сільська рада, комплекс будівель та споруд №72, 76

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У СПОЖИТКОВІЙ ТАРІ
на винопродукцію, що містить діюксія вуглецю: шампанське Українці, вина виногради та плодово-ягідні ігристі і газовані, напої на основі вина
газовані, напої слабоалкогольні плодової та виногради газовані

1. Одержувач:

2. № накладної

3. Характеристика

Форма ПЯ-2

Ч.ч.	Назва продукції (купаж)	Рік врожаю (термін витримки)	№ партії (купажу)	Дата розливу	Показники										Органолеп тична	Пивнішки (посуд)		Упаковка	
					Об'ємна частка етилового спирту, %	Масова концентрація					Діюксія вуглецю		характеристика (бальна оцінка)	Пивнішки (посуд)		Упаковка			
						цукрів, в перерахунку на інвертний, г/дм ³	титрованих кислот в перерахунку на винну к-ту, г/дм ³	летких кислот в перерахунку на оцтову к-ту, г/дм ³	сірчистої кислоти: загальної/вільної, мг/дм ³	заліза, мг/дм ³	екстракту, г/дм ³	приведеного залишкового		тиск (при 20°С), кПа		масова частка, %	міст-кість дм ³	кіль-кість, шт.	вид
1	Вино ігристе витримане брут рожеве "Шабо Класик" ("Shabo Classic")	2013	П 2 к 217ш	29.08.19	13.0	3.0	7.1	0.72	73/13	2.0	20.3	-	580.0	-	9.0	0.75	114	г/я	6

Примітка. Якщо нормативним документом (НД) на продукцію показник не нормується, відповідна графа не заповнюється

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД)

ДСТУ 4807:2007. "Вина ігристі. Технічні умови"

5. Продукція: без ГМО (з ГМО)

6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД):

зберігати та транспортувати при температурі від +5°C до +20°C

7. № ліцензії 990 108 201 900030.

8. Інше (у разі потреби): За відсутності токсичних елементів вино ігристе відповідає вимогам

"Регламенту максимальних рівнів окремих харчових продуктів", затвердженому наказом МОЗ України №368 від 13.05.13р.

Керівник підприємства

Павленко П.П.

Начальник ТХМК

Міхеда І.Г.

Дата 29.08.19 р.



Підприємство
Адреса підприємства

ТОВ "ПТК Шабо"
67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с. Шабо, вул. Швейцарська 10, 10а
Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
Шабоївська сільська рада, комплекс будівель та споруд №72, 76

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО Якість ПРОДУКЦІЇ У СПОЖИТКОВІЙ ТАРІ

на винопродукцію, що містить діюсид вуглецю: : шампанське України, вина виноградні та плодово-ягідні ігристі і газовані, напої на основі вина газовані, напої слабоалкогольні плодові та виноградні газовані

1. Одержувач:

2. № накладної

3. Характеристика

Ч.ч.	Назва продукції (купаж)	Рік врожаю (термін витримки)	№ партії (купажу)	Дата розливу	Показники										Органолептична характеристика (бальна оцінка)	Пляшки (носул)		Упаковка	
					Об'ємна частка етилового спирту, %	цукрів, в перерахунку на інвертний, г/дм ³	титрованих кислот в перерахунку на винну кислоту, г/дм ³	летких кислот в перерахунку на оцтову кислоту, г/дм ³	сірчистої кислоти: загальної/вільної, мг/дм ³	заліза, мг/дм ³	екстракту, г/дм ³	залишкового	тиск (при 20°C), кПа	масова частка, %					
1	Вино ігристе витримане напівсолодке рожеве "Шабо Класик" ("Shabo Classic")	2013	П 2 к 217ш	20.08.19	12.7	51.1	7.2	0.78	90/20	0.2	20.7	-	550.0	-	9.0	0.75	54	г/я	6

Примітка. Якщо нормативним документом (НД) на продукцію показник не нормується, відповідна графа не заповнюється

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД)

ДСТУ 4807:2007. "Вина ігристі. Технічні умови"

5. Продукція: без ГМО (з ГМО)

6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД):

зберігати та транспортувати при температурі від +5°C до +20°C

7. № ліцензії 990 108 201 900030.

8. Інше (у разі потреби): за вистом токсичних елементів вино ігристе відповідає вимогам

"Регламенту максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах" затверджені наказом МОЗ України №368 від 13.05.13р.

Керівник підприємства

Начальник ТХМК

Павленко П.П.

Міхеда І.Г.

Дата 20.08.19 р.



Підприємство
Адреса підприємства

ТОВ "ПТК Шабо"
67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с. Шабо, вул. Швейцарська 10, 10а
Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
Шабоївська сільська рада, комплекс будівель та споруд №72, 76

Форма ПЯ -2

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У СПОЖИТКОВІЙ ТАРИ
на винопродукцію, що містить діоксид вуглецю: шампанське України, біла виноградні ігристі і газовані, напої на основі вина
газовані, напої слабоалкогольні плодови та виноградні газовані

1. Одержувач:

2. № накладної

3. Характеристика

Ч.ч.	Назва продукції (купаж)	Рік врожаю (термін виримки)	№ партії (купажу)	Дата роз- ливу	Показники										Органолеп- тична характерис- тика (бальна оцінка)	Плишки (посуд)		Упаковка	
					Об'ємна частка етилового спирту, %	Масова концентрація					екстракту, г/дм ³		Діоксид вуглецю характерис-			міст- кість дм ³	кіль- кість, шт.	вид	кіль- кість, шт.
						цукрів, в перерахунку на інвертний, г/дм ³	титрованих кислот в перерахунку на винну к- ту, г/дм ³	летких кислот в перерахунку на оцтову к- ту, г/дм ³	сірчистої кислоти: загальної/вільної, мг/дм ³	заліза, мг/дм ³	приведеного	залишкового	тиск (при 20°С), кПа	масова частка, %					
1	Вино ігристе витримане брют біле "Шабо Класик" ("Shabo Classic")	2015	П 1 к 6ш	27.08.19	12,6	5,3	6,3	0,66	90/20	0,2	18,7	-	500,0	-	9,0	0,75	348	г/я	6

Примітка. Якщо надатименни документом (НД) на пропускію показник не надрукована відповідна графа це заповнюється де

Примітка. Якщо нормативним документом (НД) на продукцію показник не нормується, відповідна графа не заповнюється

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД)

5. Продукція: без ГМО (з ГМО)

6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД):

7. № ліцензії 990 108 201 900030.

зберігати та транспортувати при температурі від +5°C до +20°C
за відсутності токсичних елементів вино ігристе відповідає вимогам

8. Інше (у разі потреби):
"Регламенту максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах", затверджені наказом МОЗ України №368 від 13.05.13р.

Керівник підприємства

Накладник ТХМІК

Павленко П.П.

Міхеда І.Г.

Дата 27.08.19 р.



Підприємство
Адреса підприємства

ТОВ "ГТК Шабо"
67770, Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
с. Шабо, вул. Швейцарська 10, 10а

Україна, Одеська обл., Білгород-Дністровський р-н,
Шабоївська сільська рада, комплекс будівель та споруд №72, 76

Форма ПА - 2

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО Якість ПРОДУКЦІЇ У СПОЖИТКОВІЙ ТАРИ

на винопродукцію, що містить діоксид вуглецю: : шампанське України, вина виноградні та плодово-ягідні ігристі і газовані, напої на основі вина газовані, напої слабоалкогольні

1. Одержувач:

3. Характеристика

2. № накладної

Ч.ч.	Назва продукції (купаж)	Рік врожаю (термін витримки)	№ партії (купажу)	Дата розливу	Показники										Органолістична характеристика (бальна оцінка)	Плишки (посуд)		Упаковка	
					Об'ємна частка етилового спирту, %	Масова концентрація					Діоксид вуглецю		місткість, дм ³	кількість, шт.		вид	кількість, шт.		
						цукрів, в перерахунку на інвертний, г/дм ³	титрованих кислот в перерахунку на винну кислоту, г/дм ³	летких кислот в перерахунку на оцтову кислоту, г/дм ³	сірчистої кислоти: загальної/вільної, мг/дм ³	заліза, мг/дм ³	екстракту, г/дм ³	приведеного залишкового						тиск (при 20°С), кПа	масова частка, %
1	Вино іристе витримане екстра брют біле "Шабо Класик" ("Shabo Classic")	2015	П 4 к 217ш	28.08.19	12,4	3,7	6,3	0,60	96/20	0,3	18,5	-	480,0	-	9,0	0,75	296	г/я	6

Примітка. Якщо нормативним документом (НД) на продукцію показник не нормується, відповідна графа не заповнюється.

Примітка. Якщо нормативним документом (НД) на продукцію показник не нормується, відповідна графа не заповнюється

ДСТУ 4807:2007. "Вина іристі. Технічні умови"

4. Висновок: продукція відповідає вимогам ДСТУ (іншого НД)
5. Продукція: без ГМО (з ГМО)
6. Вимоги щодо транспортування і зберігання продукції (згідно з чинним НД):
7. № ліцензії 990 108 201 900030.
8. Інше (у разі потреби):

зберігати та транспортувати при температурі від +5°C до +20°C
За вмістом токсичних елементів вино іристе відповідає вимогам

"Регламенту максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах" затвердженому наказом МОЗ України №368 від 13.05.13р.

Керівник підприємства

Наказийник ТХМК

Павленко П.П.

Міхеда І.Г.

Дата 28.08.19 р.

