



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

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

Заявки на географические указания

Номер заявки: 2020753140

Дата подачи заявки: 24.09.2020

Опубликовано: 21.10.2020

Изображение (воспроизведение) заявляемого обозначения:

СЕМИГОРЬЕ

(731) Заявитель(и):

Общество с ограниченной ответственностью Имение "Сикоры"
353982, Краснодарский край, г. Новороссийск, тер. Автодорога Новороссийск-Керчь,
ул. 24-й км., 2

Контактные данные для связи с заявителем:

тел. +79887622760 Сикорский Александр Павлович генеральный директор ООО
Имение «Сикоры»

Указание товара:

1. Вино 2. Вино игристое (шампанское)

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

город Новороссийск Краснодарского края Российской Федерации

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Вина, в том числе вина игристые (шампанские), произведенные в границах географического объекта «Семигорье» Краснодарского края Российской Федерации отличаются своими органолептическими и физико-химическими свойствами от других благодаря исключительным особенностям винограда, произрастающего в границах географического объекта «Семигорье» и обладающего характерными органолептическими свойствами, которые определяются почвенно-климатическими особенностями географического объекта «Семигорье» и применяемыми агротехническими и технологическими приемами. Климат географического объекта «Семигорье» умеренно континентальный - холодная и влажная зима, жаркое и сухое лето. Минимальная температура воздуха составляет минус 18°C, максимальная плюс 35°C. Резкая континентальность климата смягчается влиянием расположенного поблизости Черного моря, что обуславливает виноградной лозе возможность расти в неукрывной культуре. Оптимальные условия для достижения полной физиологической зрелости в период вегетации винограда создаются благодаря многим факторам данной микрзоны. Это

хорошее солнечное освещение виноградников с суммой активных температур 3800°C, ослабленные летние осадки, наличие более 200 дней в году с температурой выше плюс 10°C, значительные амплитуды температур, благодаря которым теплые дни сменяются на прохладные ночи. 280 дней в году виноградники освещаются солнцем. Безморозный период длится около 300 дней, поэтому глубокого и продолжительного промерзания почвенного покрова в зимний период не происходит. Средняя температура в январе составляет плюс 2°C, а в июле не более плюс 26°C. С августа по сентябрь средняя сумма температур подходит к +30°C что способствует высокому накоплению Сахаров и экстрактивных веществ в винограде, что в последствии определяет достаточно высокое содержание этилового спирта и общего экстракта в винах. Годовое количество осадков варьирует от 320 до 780 мм, среднегодовое количество осадков составляет около 480 мм. Осадки выпадают в основном в осенне-зимний период. В период вегетации, когда нет дождей, наблюдаются обильные утренние росы, что является дополнительным источником влаги для виноградного растения. Положительное влияние на терруар объекта «Семигорье» оказывают ветры северо-восточных и юго-западных и западных направлений, которые обуславливают перемены погоды и проветривание виноградников, что способствует быстрому просыханию от росы и не дает развиваться болезням. Земли объекта «Семигорье» расположены на дерново-карбонатных почвах, которые сформировались в условиях повышенного увлажнения под лесной и кустарниковой растительностью. Почвообразующими породами для дерново-карбонатных почв являются современные продукты выветривания известняков и мергелей. Богатство материнских пород карбонатами кальция при преобладании промывного режима в биоэкологических условиях лесных зон приводит к образованию своеобразного почвенного профиля с хорошо выраженным гумусовым горизонтом, характеризующимся высокой емкостью обмена и повышенным содержанием обменных оснований.

Уникальный терруар объекта «Семигорье», представляющий удивительную и благоприятную по своим природно-климатическим условиям зону для возделывания винограда, которая исторически является местом для производства винограда технических сортов. Географически долина Семигорье образована западными отрогами Большого Кавказского хребта на участке между Новороссийском и Анапой. В рельефе местности отражается ее название - долина окружена семью холмами высотой от 200 до 230 м над уровнем моря. С северо-запада долину ограничивают отроги Безымянного хребта, сливающегося с хребтом Семисам, который отделяет долину с юга и запада от Черного моря. В защищенной горными хребтами долине Семигорья самой природой создан благоприятный для возделывания винограда микроклимат.

С такими характеристиками объект «Семигорье» не мог не стать винодельческим объектом России. Так же это поддерживается наличием огромного научного потенциала Края: Северо-Кавказского зонального научно-исследовательского института садоводства и виноградарства, Анапской зональной опытной станции виноградарства и виноделия, ФГБОУ ВПО Кубанского государственного аграрного университета. Весь наработанный научный и практический опыт передается молодому поколению виноделов Кубани, учитывая опыт предыдущих поколений.

Описание характеристик товара:

Вина, в том числе вина игристые (шампанские), произведенные в границах объекта «Семигорье» Краснодарского края Российской Федерации (сухое красное, сухое белое, сухое розовое; полусухое красное, полусухое белое, полусухое розовое; полусладкое красное, полусладкое белое, полусладкое розовое; сладкое красное, сладкое белое, сладкое розовое) производятся из свежего винограда сортов вида *Vitis vinifera* или сортов, полученных в результате скрещивания данного вида с другими видом рода *Vitis*, за исключением сортов винограда: Дойна, Изабелла, Конкорд Лидия, в котором не менее 85 процентов от всего количества используемого для производства вина винограда

произрастает, перерабатывается и бутилируется в границах географического объекта «Семигорье». Вина, произведенные в границах географического объекта «Семигорье» имеют отличительные органолептические свойства от прочих вин в силу уникальных климатических условий и традиций выращивания винограда. Благодаря влиянию гор и моря, длинной осени и продолжительному сроку вегетации, гребни винограда качественно созревают, что уменьшает в них содержание гребневого сула, что в свою очередь уменьшает или полностью исключает попадание этого продукта в готовое вино. Кроме того, накопившаяся винная кислота и отсутствие яблочной кислоты за время длинной теплой осени делает их на вкус мягкими с приятной не обжигающей кислотностью. Виноград, к моменту физиологического и технологического созревания имеет рН от 2,8 до 4,0, титруемая кислотность от 4,0 до 10,0, сахар от 18 до 26, что позволяет ежегодно производить вина сбалансированные с умеренной кислотностью и нормальной спиртуозностью. Вина, произведенные в границах географического объекта «Семигорье» плотные, красные - темно окрашенные с утонченной и сложной ароматикой благодаря повсеместному содержанию в почвах кальция и железа в разных количествах, белые и розовые - с ярко выраженным фруктово-ягодным вкусом и не содержит часто встречаемых в других винах ароматов травы и зеленого перца.

Физико-химические показатели. Для вин, произведенных в границах географического объекта «Семигорье» должны соответствовать: по массовой концентрации титруемых кислот в пересчете на винную кислоту не менее 3,5 г/дм³; по массовой концентрации лимонной кислоты не более 1,0 г/дм³; по массовой концентрации приведенного экстракта не менее 16 г/дм³ для белых, не менее 17 г/дм³ для розовых и не менее 18 г/дм³ для красных; по массовой концентрации летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту не более 1,1 г/дм³ для белых и розовых, не более 1,2 г/дм³ для красных; по массовой концентрации общего диоксида серы не более 200 мг/дм³ для сухих, не более 300 мг/дм³ для полусухих, полусладких и сладких. Для вин игристых (шампанских), произведенных в границах географического объекта «Семигорье» должны соответствовать: по массовой концентрации титруемых кислот в пересчете на винную кислоту не менее 5,0 и не более 8,0 г/дм³; по массовой концентрации лимонной кислоты не более 1,0 г/дм³; по массовой концентрации приведенного экстракта не менее 16 г/дм³ для белых, не менее 17 г/дм³ для розовых и не менее 18 г/дм³ для красных; по массовой концентрации летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту не более 1,2 г/дм³; по массовой концентрации общего диоксида серы не более 200 мг/дм³.

Способ производства товара (условия его транспортировки):

Вина, произведенные в границах Краснодарского края Российской Федерации в границах географического объекта «Семигорье» (сухое красное, сухое белое, сухое розовое; полусухое красное, полусухое белое, полусухое розовое; полусладкое красное, полусладкое белое, полусладкое розовое; сладкое красное, сладкое белое, сладкое розовое) изготавливаются в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или сула виноградного до требуемой массовой концентрации Сахаров.

Вина игристые (шампанские), произведенные в границах Краснодарского края Российской Федерации в границах географического объекта «Семигорье» (брют красное, брют белое, брют розовое; полусухое красное, полусухое белое, полусухое розовое; полусладкое красное, полусладкое белое, полусладкое розовое; экстра брют белое; экстра брют розовое; экстра брют красное) могут быть произведены одним из следующих способов: классическим бутылочным способом, путем проведения вторичного брожения и выдержки после окончания брожения в бутылках с последующим проведением ремюажа и дегоржажа; бутылочно-фильтрационным способом, путем проведения вторичного брожения и выдержки после окончания брожения в бутылках с последующим

трансвазированием кюве в резервуары, предварительно заполненные двуокисью углерода; резервуарным периодическим способом, путем проведения вторичного брожения и выдержки в резервуарах; резервуарный непрерывный, путем проведения вторичного брожения в потоке в последовательно соединенных резервуарах или в одном резервуаре.

Выход виноматериала не должен превышать 70 дал/т винограда. Виноград выращивается на шпалере, урожай (грозди винограда) всегда находятся 50 см от земли и выше, что приводит к меньшему поглощению отраженной от земли солнечной энергии и замедляет сахаронакопление, что позволяет создавать сбалансированные не спиртуозные вина. Урожайность винограда не должна превышать 120 ц/га.

Все технологические операции по производству вин, вин игристых (шампанских), произведенных в границах Краснодарского края Российской Федерации в границах географического объекта «Семигорье», проходят в условиях, исключающих его смешивание с другой продукцией. Хранение и транспортировка товара осуществляется в условиях, исключающих изменение качественных характеристик товара, в соответствии с техническими документами, разработанными производителем продукции в соответствии с действующим законодательством РФ.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Контроль за соблюдением условий производства и сохранением характеристик вин, в том числе вин игристых (шампанских), произведенных в границах географического объекта «Семигорье» (сухое красное, сухое белое, сухое розовое; полусухое красное, полусухое белое, полусухое розовое; полусладкое красное, полусладкое белое, полусладкое розовое; сладкое красное, сладкое белое, сладкое розовое) осуществляется путем отбора проб и проведение испытаний товара (органолептическое и физико-химическое исследование на соответствие требований действующих нормативных актов Российской Федерации), а также исследование первичных учетных документов об объеме собранного (переработанного) винограда, первичных учетных документов об объеме произведенной продукции при проведении плановых и внеплановых проверок в отношении лиц, имеющих право использования географического указания, на предмет соблюдения ими требований стандартов и правил производства товара. Плановые проверки проводятся в соответствии с действующим законодательством РФ не чаще чем один раз в три года. Основанием для проведения внеплановой проверки может являться жалоба на нарушение требований стандартов и правил производства товара, а также законодательства, регулирующего виноградарскую и винодельческую деятельность. Вина, произведенные в границах географического объекта «Семигорье» подвергаются испытаниям в аккредитованных лабораториях. Органолептический анализ проводится как аккредитованными лабораториями, так и путем проведения открытых дегустаций выборочно.

Перечень лиц, имеющих право использования географического указания, и условия его использования (для объединения лиц):

Сведения, подтверждающие право осуществлять деятельность по производству товара:

Лицензия на производство, хранение и поставки произведенной алкогольной продукции (вина с защищенным географическим указанием), выданная Федеральной службой по регулированию алкогольного рынка 20 февраля 2020 г., номер бланка РА 007677, регистрационный номер 23ПВН0009277; лицензия на производство, хранение и поставки произведенной алкогольной продукции (игристые вина (шампанские) с защищенным географическим указанием), выданная Федеральной службой по регулированию алкогольного рынка 20 февраля 2020 г., номер бланка РА 007676, регистрационный номер 23ПВН0009276.