



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

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

Заявки на географические указания

Номер заявки: 2020771939

Дата подачи заявки: 15.12.2020

Опубликовано: 17.02.2021

Изображение (воспроизведение) заявляемого обозначения:

КУБАНЬ. КРЫМСК

(731) Заявитель(и):

1. Ассоциация «Саморегулируемая организация «Виноградари и виноделы»
353925, Краснодарский край, г. Новороссийск, пр. Дзержинского, 156б, оф. 204 (RU)
2. Саморегулируемая организация «Ассоциация «Винодельческий Союз»
350901, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. 40-летия Победы, 39 (RU)

Контактные данные для связи с заявителем:

Тел.: 89094007074 E-mail: vinograd_russia@mail.ru

Указание товара:

1. Вина
2. Вина игристые (шампанские)

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

Муниципальное образование Крымский район Краснодарского края

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Вина, вина игристые (шампанские) произведенные в границах Муниципального образования Крымский район Краснодарского края Российской Федерации в границах географического объекта «Кубань. Крымск», отличаются своими органолептическими и физико-химическими свойствами от других благодаря исключительным особенностям винограда, произрастающего в географическом объекте «Кубань. Крымск» и обладающего характерными органолептическими свойствами, которые определяются почвенно-климатическими особенностями географического объекта «Кубань. Крымск» и применяемыми агротехническими и технологическими приемами.

Климат географического объекта «Кубань. Крымск» на большей части территории умеренно-континентальный, влажный. В горах выражена высотная климатическая зональность. Средняя температура января 8 градусов, июля – 27 градусов. Приход суммарной фотосинтетически активной радиации в среднем за вегетационный период составляет 117 ккал/см². Осадков от 400 до 1800 мм в год. Гидрография и поверхностные воды географического объекта «Кубань. Крымск». Под водой 5 % площади, 2,4 % занимают болота. Разделяя весь край почти пополам, с востока на запад протекает река Кубань, берущая свое начало за пределами края.

На своем пути до моря (907 км) река пересекает альпийские луга, горные леса, степные просторы равнин и плавнево-болотистые низины и включает в свой бассейн 13569 рек общей длиной 38325 км. По территории протекают реки и др. Почвы географического объекта «Кубань. Крымск» отличаются большой мощностью гумусового слоя, часто превышающей 120 см. Почти вся Кубанская низменность располагается в зоне степей, основную часть ее почвенного покрова составляют карбонатные и выщелоченные черноземы. Длинная осень и продолжительный срок вегетации позволяют качественно созреть гребням винограда, позволяя в винограде накопиться винной кислоте и почти полностью сгореть яблочной кислоте, что существенно влияет на вкус готового товара. Традиционный способ выращивания винограда на шпалере, когда урожай - грозди винограда всегда находятся 50 см от земли и выше, приводит к меньшему поглощению отраженной от земли солнечной энергии и замедляет сахаронакопление в винограде. Благодаря повсеместному содержанию в почве в разных количествах кальция и железа, виноград и конечный продукт – вина, вина игристые (шампанские) имеет утонченную и сложную ароматику.

Описание характеристик товара:

Вина, вина игристые (шампанские), произведенные в границах Муниципального образования Крымский район Краснодарского края Российской Федерации в границах географического объекта «Кубань. Крымск» (сухое красное, сухое белое, сухое розовое; полусухое красное, полусухое белое, полусухое розовое; полусладкое красное, полусладкое белое, полусладкое розовое; сладкое красное, сладкое белое, сладкое розовое, брют красное, брют белое, брют розовое; экстра брют белое; экстра брют розовое; экстра брют красное) производятся из свежего винограда сортов вида *Vitis vinifera* или сортов, полученных в результате скрещивания данного вида с другими видом рода *Vitis*, в котором не менее 85 процентов от всего количества, используемого для производства вина винограда произрастает, перерабатывается и бутилируется в границах географического объекта «Кубань. Крымск».

Вина, вина игристые (шампанские) с защищенным географическим указанием «Кубань. Крымск» 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 суслу, что в свою очередь уменьшает или полностью исключает попадание этого продукта в готовое вино. Благодаря этому вина, вина игристые (шампанские) с защищенным географическим указанием «Кубань. Крымск» получают с ярко выраженным фруктово-ягодным вкусом и не содержит часто встречаемых в других винах ароматов травы и зеленого перца. Кроме того, накопившаяся винная кислота и отсутствие яблочной кислоты за время длинной теплой осени делает вина, вина игристые (шампанские) с защищенным географическим указанием «Кубань. Крымск» 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, вина игристые (шампанские), сбалансированные с умеренной кислотностью и нормальной спиртuosностью. Красные вина с защищенным географическим указанием «Кубань. Крымск» плотные, темно окрашенные с утонченной и сложной ароматикой благодаря повсеместному содержанию в почвах кальция и железа в разных количествах.

Физико-химические показатели. Для вин, произведенных в границах географического объекта «Кубань. Крымск» 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 «Кубань. Крымск», 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 Муниципального образования Крымский район Краснодарского края Российской Федерации в границах географического объекта «Кубань. Крымск» (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 до требуемой массовой концентрации сахаров.

Вина игристые (шампанские), произведенные в границах Муниципального образования Крымский район Краснодарского края Российской Федерации в границах географического объекта «Кубань. Крымск» (сухое красное, сухое белое, сухое розовое; полусухое красное, полусухое белое, полусухое розовое; полусладкое красное, полусладкое белое, полусладкое розовое; сладкое красное, сладкое белое, сладкое розовое, брют красное, брют белое, брют 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; путем полного или неполного спиртового брожения суслу виноградного.

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. Время сбора винограда по каждому участку виноградника определяют на основании заключения лаборатории предприятия. Сбор винограда для переработки проводят при достижении им технологической зрелости. Все технологические операции по производству вин, вин игристых (шампанских) с защищенным географическим указанием «Кубань. Крымск» 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 Муниципального образования Крымский район Краснодарского края Российской Федерации в границах географического объекта «Кубань. Крымск» (сухое красное, сухое белое, сухое розовое; полусухое красное, полусухое белое, полусухое розовое; полусладкое красное, полусладкое белое, полусладкое розовое; сладкое красное, сладкое белое, сладкое розовое, брют красное, брют белое, брют розовое; экстра брют белое; экстра брют розовое; экстра брют красное) 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 «Кубань. Крымск» 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):

1. Общество с ограниченной ответственностью "МИСТРАЛЬ ВАЙН", 140073, Московская обл., г. Люберцы, рабочий поселок Томилино, шоссе Рязанское (логистический центр тер.), корп. 44, помещ. XI, ОГРН: 1185027011070, ИНН: 5027264899, КПП: 502701001;

2. Общество с ограниченной ответственностью «Олимп», 121471, Москва, пер. Петра Алексеева 2-й, 2, стр. 1, эт./комн. 4/60, ОГРН: 1042320796253, ИНН: 2337028279 КПП: 773101001;

3. Общество с ограниченной ответственностью «Союз-Вино», 353370, Краснодарский край, район Крымский, станица Варениковская, ул. Леваневского, 100, ОГРН: 1042320797133, ИНН: 2337028367, КПП: 233701001;

4. Общество с ограниченной ответственностью Агрофирма «Саук-Дере», 353346, Краснодарский край, район Крымский, поселок Саук-Дере, ул. 60 лет образования СССР, 11, ОГРН: 1052320814897, ИНН: 2337030101, КПП: 233701001; Общество с ограниченной ответственностью Агрофирма «Саук-Дере» 353344, Краснодарский край, район Крымский, С. Молдаванское, ул. Советская, 9, ОГРН: 1052320814897, ИНН: 2337030101 КПП: 237645001;

5. Общество с ограниченной ответственностью «Крымский винный завод», 353380, Краснодарский край, район Крымский, г. Крымск, ул. Синева, 15, ОГРН: 1022304059304, ИНН: 2337026352, КПП: 233701001.

Вышеуказанные лица вправе использовать географическое указание «Кубань. Крымск» при условии членства в Ассоциации «Саморегулируемая организация «Виноградари и виноделы», Саморегулируемой организации «Ассоциация «Винодельческий Союз» Условия членства в Ассоциации «Саморегулируемая организация «Виноградари и виноделы», Саморегулируемой организации «Ассоциация «Винодельческий Союз» установлены их внутренними документами.