

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



(190) **RU** 2021700511

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

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

Заявки на географические указания

Номер заявки: 2021700511

Дата подачи заявки: 12.01.2021

Опубликовано: 17.02.2021

Изображение (воспроизведение) заявляемого обозначения:

КУБАНЬ. АНАПА

(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. Вино
2. Вино игристое (шампанское)

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

границы муниципального образования город – курорт Анапа Краснодарского края Российской Федерации

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Вина, в том числе вина игристые (шампанские), произведенные в границах муниципального образования город – курорт Анапа Краснодарского края Российской Федерации отличаются своими органолептическими и физико-химическими свойствами от других благодаря исключительным особенностям винограда, произрастающего в границах географического объекта «Кубань. Анапа» и обладающего характерными органолептическими свойствами, которые определяются почвенно-климатическими особенностями географического объекта «Кубань. Анапа» и применяемыми агротехническими и технологическими приемами.

Рельеф географического объекта «Кубань. Анапа» сформировался в результате сложных геологических преобразований, представлен низкими горами, холмисто-рядовыми возвышенностями и низменными равнинами. Главным рельефообразующим фактором являются Кавказские горы.

Климат в границах географического объекта «Кубань. Анапа» похож на средиземноморский: умеренно-тёплый, с мягкой и влажной зимой, и жарким, иногда засушливым летом. Мягкая зима, способствует достаточному накоплению влаги в почве, а высокая влажность

приморского воздуха ввиду наличия незамерзающего весь год Чёрного моря обеспечивает рыхлость плантажных почв в период вегетации виноградных насаждений.

Почвенный состав географического объекта «Кубань. Анапа» разнообразен: глинистые и песчано-глинистые, каменистые участки с высоким содержанием известняка. Наличие данного состава в почве дает возможность задерживать влагу, которой хватает для питания растений в засушливый период.

Расположение географического объекта «Кубань. Анапа» в средних широтах юга России обуславливает повышенный приток солнечной радиации. В связи с этим характерной особенностью географического объекта является обилие солнечного тепла и света. Сумма активных температур составляет от 3200 °С до 3500 °С. За год выпадает от 300 до 550 мм осадков. Продолжительность периода с температурой выше 10 °С - от 193 до 197 дней.

Описание характеристик товара:

Вина (сухое красное, сухое белое, сухое розовое; полусухое красное, полусухое белое, полусухое розовое; полусладкое красное, полусладкое белое, полусладкое розовое; сладкое красное, сладкое белое, сладкое розовое), вина игристые (шампанские) (брют красное, брют белое, брют розовое; экстра брют белое; экстра брют розовое; экстра брют красное; сухое красное, сухое белое, сухое розовое; полусухое красное, полусухое белое, полусухое розовое; полусладкое красное, полусладкое белое, полусладкое розовое; сладкое красное, сладкое белое, сладкое розовое), произведенные в границах муниципального образования город – курорт Анапа Краснодарского края Российской Федерации в границах географического объекта «Кубань. Анапа» 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 «Кубань. Анапа».

Вина, вина игристые (шампанские), произведенные в границах муниципального образования город – курорт Анапа Краснодарского края Российской Федерации в границах географического объекта «Кубань. Анапа» 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. 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, вина игристые (шампанские), сбалансированные с умеренной кислотностью и нормальной спиртуозностью.

Вина, вина игристые (шампанские), произведенные в границах муниципального образования город – курорт Анапа Краснодарского края Российской Федерации в границах географического объекта «Кубань. Анапа» отличаются средней сложностью и интенсивностью, красные - яркого вишнево-красного цвета с рубиновым оттенком с утонченной и сложной ароматикой благодаря повсеместному содержанию в почвах кальция в разных количествах. Красным винам характерны тона черных садовых ягод, черной смородины, красных фруктов, сочной спелой вишни, спелой красной сливы. В аромате белых и розовых вин доминирует яркая палитра цветочных оттенков: цветы-медоносы, акация. Интенсивные тона цитрусовых фруктов: помело, белый грейпфрут, лайм, постепенно раскрывается спелыми нотами белых фруктов, тонами белой шелковицы.

Физико-химические показатели. Для вин, произведенных в границах географического объекта «Кубань. Анапа» 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, по содержанию сахара для сухих не более 4,0 г/дм³, для полусухих более 4,0 г/дм³ и менее 18,0 г/дм³, для полусладких не менее 18,0 г/дм³ и менее 45,0 г/дм³, для сладких не менее 45,0 г/дм³. Для вин игристых

(шампанских), произведенных в границах географического объекта «Кубань. Анапа» 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, по содержанию сахара не менее 6,0 г/дм³ и менее 15,0 г/дм³. Объемное содержание этилового спирта не менее 4,5 процента объема готовой продукции.

Способ производства товара (условия его транспортировки):

Вина, произведенные в границах муниципального образования город – курорт Анапа Краснодарского края Российской Федерации в границах географического объекта «Кубань. Анапа» (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 город – курорт Анапа Краснодарского края Российской Федерации в границах географического объекта «Кубань. Анапа» (экстра брют белое, экстра брют розовое; экстра брют красное, брют красное, брют белое, брют розовое; сухое красное, сухое белое, сухое розовое, полусухое красное, полусухое белое, полусухое розовое; полусладкое красное, полусладкое белое, полусладкое розовое) 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 сула 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.

Все технологические операции по производству вин, вин игристых (шампанских), произведенных в границах муниципального образования город – курорт Анапа Краснодарского края Российской Федерации в границах географического объекта «Кубань. Анапа», 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 (сухое красное, сухое белое, сухое розовое; полусухое красное, полусухое белое, полусухое розовое; полусладкое красное, полусладкое белое, полусладкое розовое; сладкое красное, сладкое белое, сладкое розовое), вин игристых (шампанских) (экстра брют белое; экстра брют розовое; экстра брют красное; брют красное, брют белое, брют розовое; сухое красное, сухое белое, сухое розовое; полусухое красное, полусухое белое, полусухое розовое; полусладкое красное, полусладкое белое, полусладкое розовое; сладкое красное, сладкое белое, сладкое розовое), произведенных в границах муниципального образования город – курорт Анапа Краснодарского края Российской Федерации в границах географического объекта «Кубань. Анапа», 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 СРО 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, вина игристые, (шампанские), произведенные в границах географического объекта «Кубань. Анапа» 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 «ВИННОЕ ПОДВОРЬЕ СТАРОГО ГРЕКА», 353417, Краснодарский край, Анапский район, город Анапа, село Витязево, ул. Почтовая, 18, корп. Б, ОГРН: 1142301003657, ИНН: 2301087175, КПП: 230101001;

2. Общество с ограниченной ответственностью «Винзавод «Юровский»», 105484, Москва, ул. Парковая 16-я, 30, стр. 3, пом. I эт подвал ком 24, ОГРН: 1112301000217, ИНН: 2301076247, КПП: 771901001; Общество с ограниченной ответственностью «Винзавод «Юровский»», Краснодарский край, Анапский район, село Юровка, улица Октябрьская 1, ОГРН: 1112301000217, ИНН: 2301076247 КПП: 230145001;

3. Общество с ограниченной ответственностью «ШУМРИНКА», 353433, Краснодарский край, Анапский район, село Гай-Кодзор, ул. Свободы, 35, ОГРН: 1162301050306, ИНН: 2301090925, КПП: 230101001;

4. Общество с ограниченной ответственностью «Анапские вина», 353430, Краснодарский край, Анапский район, станица Анапская, ул. Мира, 52, ОГРН: 1152301002930, ИНН: 2301090587, КПП: 230101001;

5. Общество с ограниченной ответственностью "Лоза", 353407, Краснодарский край, Анапский район, село Сукко, ул. Киблерова, 2, ОГРН 1162315052569, ИНН 2315989590, КПП 230101001;

6. Акционерное общество "СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ", 353454, Краснодарский край, Анапский район, город Анапа, ул. Омелькова, 71, ОГРН: 1107746604657, ИНН: 7709858507, КПП: 230101001.

Вышеуказанные лица вправе использовать географическое указание «Кубань» при условии членства в Ассоциации «Саморегулируемая организация «Виноградари и виноделы», Саморегулируемой организации «Винодельческий Союз».

Условия членства в Ассоциации «Саморегулируемая организация «Виноградари и виноделы», Саморегулируемой организации «Винодельческий Союз» установлены их внутренними документами.