

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



(190) **RU** 2021706180

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

---

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

---

**Заявки на географические указания**

---

*Номер заявки:* 2021706180

*Дата подачи заявки:* 09.02.2021

*Опубликовано:* 17.02.2021

---

*Изображение (воспроизведение) заявляемого обозначения:*

## **КУБАНЬ. ВОСТОЧНОЕ ПРИАЗОВЬЕ**

*(731) Заявитель(и):*

1. Ассоциация «Саморегулируемая организация «Виноградари и виноделы»  
353925, Краснодарский край, г. Новороссийск, пр. Держинского, 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 Ейский район Краснодарского края Российской Федерации

*Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):*

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

Географический объект «Восточное Приазовье» расположен на северо-западе Краснодарского края, в Западном Предкавказье, к северу от нижнего течения Кубани, на северо-западе Кубано-Приазовской низменности.

Территория географического объекта слабо наклонена к западу в сторону Азовского моря. Район омывается водами Азовского моря, Таганрогского залива и Бейсугского лимана.

В пределах географического объекта рельеф равнинный, низменный, плоский. Максимальные абсолютные высоты 36 м, минимальные – 0 м на урзе Азовского моря.

На территории географического объекта обширные площади занимают карбонатные черноземы мощностью до 1,5-2 м. Они отличаются плодородием, но содержат сравнительно небольшое количество гумуса - около 4-6 %. Сформировались черноземы большей частью на древнеаллювиальных и лессовидных глинистых, реже на суглинистых отложениях. Прибрежная полоса сложена мелкой ракушей, галькой и песком.

Климат географического объекта относится к континентальному климату умеренных широт и классифицируется как степной климат приморских районов с жарким летом и умеренно мягкой зимой. В его формировании основную роль играют субмеридиональный тип атмосферной циркуляции, расположение в южных широтах Европейской территории России и значительная удаленность от обширных океанических пространств, но при смягчающем влиянии Азовского моря.

Самым холодным месяцем является январь, наиболее теплый месяц – июль. Средняя месячная температура января на полуострове равняется -2 °С -4 °С. Средние июльские температуры удерживаются на уровне +20 °С +25 °С, максимальные температуры +38 °С +41 °С. Годовое количество осадков не превышает 400 мм.

#### *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) (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), произведенные в границах муниципального образования Ейский район Краснодарского края Российской Федерации в границах географического объекта «Кубань. Восточное Приазовье» 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. Восточное Приазовье».

Вина, вина игристые (шампанские), произведенные в границах муниципального образования Ейский район Краснодарского края Российской Федерации в границах географического объекта «Кубань. Восточное Приазовье » 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, вина игристые (шампанские), сбалансированные с умеренной кислотностью и нормальной спиртуозностью.

Вина, вина игристые (шампанские), произведенные в границах муниципального Ейский район Краснодарского края Российской Федерации в границах географического объекта «Кубань. Восточное Приазовье» отличаются средней сложностью и интенсивностью, красные - темно окрашенные с утонченной и сложной ароматикой благодаря повсеместному содержанию в почвах кальция и железа в разных количествах. Красным винам характерны ароматы черных и красных ягод вишни, ежевики и смородины, минеральные тона, острые пряности черного и белого перца, тона сухофруктов чернослива. Белые и розовые вина отличаются ярко выраженным фруктово-ягодным вкусом, цветочными тонами акации, липы и ароматических полевых трав, тонами цитрусовых тропических фруктов и не содержит часто встречаемых в других винах ароматов травы и зеленого перца, характерны минеральные тона кремня, известняка и ракушки.

Физико-химические показатели. Для вин, произведенных в границах географического объекта «Кубань. Восточное Приазовье» должны соответствовать: по массовой концентрации титруемых кислот в пересчете на винную кислоту не менее 3,5 г/дм<sup>3</sup>; по массовой концентрации

лимонной кислоты не более 1,0 г/дм<sup>3</sup>; по массовой концентрации приведенного экстракта не менее 16 г/дм<sup>3</sup> для белых, не менее 17 г/дм<sup>3</sup> для розовых и не менее 18 г/дм<sup>3</sup> для красных; по массовой концентрации летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту не более 1,1 г/дм<sup>3</sup> для белых и розовых, не более 1,2 г/дм<sup>3</sup> для красных; по массовой концентрации общего диоксида серы не более 200 мг/дм<sup>3</sup> для сухих, не более 300 мг/дм<sup>3</sup> для полусухих, полусладких и сладких, по содержанию сахара для сухих не более 4,0 г/дм<sup>3</sup>, для полусухих более 4,0 г/дм<sup>3</sup> и менее 18,0 г/дм<sup>3</sup>, для полусладких не менее 18,0 г/дм<sup>3</sup> и менее 45,0 г/дм<sup>3</sup>, для сладких не менее 45,0 г/дм<sup>3</sup>. Для вин игристых (шампанских), произведенных в границах географического объекта «Кубань. Восточное Приазовье» должны соответствовать: по массовой концентрации титруемых кислот в пересчете на винную кислоту не менее 5,0 и не более 8,0 г/дм<sup>3</sup>; по массовой концентрации лимонной кислоты не более 1,0 г/дм<sup>3</sup>; по массовой концентрации приведенного экстракта не менее 16 г/дм<sup>3</sup> для белых, не менее 17 г/дм<sup>3</sup> для розовых и не менее 18 г/дм<sup>3</sup> для красных; по массовой концентрации летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту не более 1,2 г/дм<sup>3</sup>; по массовой концентрации общего диоксида серы не более 200 мг/дм<sup>3</sup>, по содержанию сахара не менее 6,0 г/дм<sup>3</sup> и менее 15,0 г/дм<sup>3</sup>. Объемное содержание этилового спирта не менее 4,5 процента объема готовой продукции.

*Способ производства товара (условия его транспортировки):*

Вина, произведенные в границах муниципального образования Ейский район Краснодарского края Российской Федерации в границах географического объекта «Кубань. Восточное Приазовье» (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 Ейский район Краснодарского края Российской Федерации в границах географического объекта «Кубань. Восточное Приазовье» (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 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.

Все технологические операции по производству вин, вин игристых (шампанских), произведенных в границах муниципального образования Ейский район Краснодарского края Российской Федерации в границах географического объекта «Кубань. Восточное Приазовье», 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 Ейский район Краснодарского края Российской Федерации в границах географического объекта «Кубань. Восточное Приазовье», 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. Восточное Приазовье» 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):*

Общество с ограниченной ответственностью «Приазовский Винный Дом», 353661, КРАЙ КРАСНОДАРСКИЙ, РАЙОН ЕЙСКИЙ, СЕЛО КРАСНОАРМЕЙСКОЕ, ТЕРРИТОРИЯ 0208001, ДОМ 184, ОГРН: 1122361001377, ИНН: 2361009044, КПП: 236101001