РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 260**

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **260** *Дата подачи заявки*: **10.09.2020**

Номер заявки: **2020749829** *Дата государственной регистрации*: **19.03.2021**

Опубликовано: **19.03.2021**

Географическое указание:

КУБАНЬ

Указание товара:
вина, вина игристые (шампанские)

Место происхождения (производства) товара (границы географического объекта):
виноградо-винодельческая зона «Кубань» (Краснодарский край)

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Вина, в том числе вина игристые (шампанские), произведенные в границах виноградо-винодельческой зоны «Кубань», соответствующих административным границам Краснодарского края Российской Федерации, отличаются своими органолептическими и физико-химическими свойствами от других вин благодаря исключительным особенностям винограда, произрастающего в границах виноградо-винодельческой зоны «Кубань» и обладающего характерными органолептическими свойствами, которые определяются почвенно-климатическими особенностями географического объекта и применяемыми агротехническими и технологическими приемами.

Климат Краснодарского края на большей части территории умеренно-континентальный, на Черноморском побережье от Анапы до Туапсе – полусухой средиземноморский, южнее Туапсе - влажный субтропический. В горах выражена высотная климатическая зональность. Средние температуры января от -4 °С на равнине до +5 °С на Черноморском побережье. Вегетационный период на равнине 220-240 дней. Приход суммарной фотосинтетически активной радиации в среднем за вегетационный период составляет 117 ккал/см2. Осадков от 400 до 1400 мм в районе Сочи и около 3200 мм (Красная Поляна) в год.

Гидрография и поверхностные воды Краснодарского края отличаются тем, что водой занято ≈ 5% всей площади географического объекта, 2,4 % занимают болота. Разделяя весь край почти пополам, с востока на запад протекает река Кубань, берущая свое начало за пределами Краснодарского края. На своем пути до Азовского 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 Краснодарского края протекают реки: Кубань, Лаба, Пшеха, Абин, Псекупс, Адагум, Кирпили, Челбас, Туапсе, Сочи, Мзымта и др.

Почвы виноградо-винодельческой зоны «Кубань» отличаются большой мощностью гумусового слоя, часто превышающего 120 см. Почти вся Прикубанская низменность располагается в зоне степей, основную часть ее почвенного покрова составляют предкавказские карбонатные и выщелоченные черноземы. Таманский полуостров занят каштановыми, западно-предкавказскими и болотными почвами. 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 готовой продукции. Традиционный способ выращивания винограда на шпалере 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 и вина игристые (шампанские) имеют утонченную и сложную ароматику.

Благоприятный климат, множество солнечных дней в году, уникальная роза ветров, тёплая затяжная осень и плодородные земли - с такими характеристиками Краснодарский край не мог не стать винодельческим регионом России. Краснодарский край является традиционным районом русского виноделия, где из поколения в поколение передаются традиционные агротехнические методы выращивания винограда, методы производства винодельческой продукции с учетом почвенно-климатических особенностей виноградо-винодельческой зоны. Все это обусловлено наличием огромного научного потенциала Краснодарского 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 предыдущих поколений передается молодому поколению виноделов Краснодарского края.

Описание характеристик товара:

Вина, в том числе вина игристые (шампанские) (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), производство которых, в том числе розлив, осуществляется в границах виноградо-винодельческой зоны «Кубань», 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.

Благодаря влиянию гор и моря, длинной осени и продолжительному сроку вегетации, гребни винограда качественно созревают, что уменьшает в них содержание гребневого сусла, 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 pH - от 2,8 до 4,0, титруемую кислотность (г/дм3) - от 4,0 до 10,0, содержание сахара (г/дм3) - от 18 до 26, что позволяет ежегодно производить вина сбалансированные, с умеренной кислотностью и нормальной спиртуозностью.

Вина, произведенные в границах виноградо-винодельческой зоны «Кубань», плотные, красные - тёмно окрашенные с утонченной и сложной ароматикой, белые и розовые - с ярко выраженным фруктово-ягодным вкусом и не содержат часто встречаемых в других винах ароматов травы и зелёного перца.

Вина, произведенные в границах виноградо-винодельческой зоны «Кубань», должны соответствовать показателям:

- 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 вин, не менее 17 г/дм3 - для розовых вин и не менее 18 г/дм3 - для красных вин;

- по массовой концентрации летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту не более 1,1 г/дм3 - для белых и розовых вин, не более 1,2 г/дм3 - для красных вин;

- по массовой концентрации общего диоксида серы - не более 200 мг/дм3 для сухих вин, не более 300 мг/дм3 - для полусухих, полусладких и сладких вин;

- по содержанию сахара - не более 4,0 г/дм3 для сухих вин, более 4,0 г/дм3 и менее 18,0 г/дм3 – для полусухих вин, не менее 18,0 г/дм3 и менее 45,0 г/дм3 – для полусладких вин, не менее 45,0 г/дм3 – для сладких вин.

Вина игристые (шампанские), произведенные в границах виноградо-винодельческой зоны «Кубань», должны соответствовать показателям:

- по массовой концентрации титруемых кислот в пересчете на винную кислоту - не менее 5,0 г/дм3 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 вин, не менее 17 г/дм3 - для розовых вин и не менее 18 г/дм3 - для красных вин;

- 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 должно составлять не менее 4,5 % объема готовой продукции.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

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) изготавливаются в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или сусла виноградного до требуемой массовой концентрации сахаров.

Вина игристые (шампанские) (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;

- резервуарным непрерывным, путем проведения вторичного брожения в потоке в последовательно соединенных резервуарах или в одном резервуаре.

Выход виноматериала не должен превышать 72 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.

Все технологические операции по производству вин, вин игристых (шампанских) 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 согласно действующему законодательству Российской Федерации.

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) (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), произведенных в границах виноградо-винодельческой зоны «Кубань», осуществляется путем отбора проб и проведения испытаний товара (органолептическое и физикохимическое исследование на соответствие требований действующих нормативных актов Российской Федерации), а также исследования 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 Российской Федерации 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 виноградо-винодельческой зоны «Кубань», подвергаются испытаниям в аккредитованных лабораториях. Органолептический анализ проводится как аккредитованными лабораториями, так и путем проведения открытых дегустаций выборочно.