РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 269**

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **269**

Дата подачи заявки: **24.09.2020**

Номер заявки: **2020753140**

Дата государственной регистрации: **30.08.2021**

Опубликовано: **30.08.2021**

Географическое указание:

СЕМИГОРЬЕ

Указание товара:

вина, вина игристые (шампанские)

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

виноградо-винодельческий район «Семигорье» Краснодарского края

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Вина, в том числе вина игристые (шампанские), произведенные в границах виноградо-винодельческого района «Семигорье» Краснодарского края, отличаются своими органолептическими и физико-химическими свойствами от других вин благодаря исключительным особенностям винограда, произрастающего в границах географического объекта «Семигорье» и обладающего характерными органолептическими свойствами, которые определяются почвенно-климатическими особенностями этого виноградо-винодельческого района и применяемыми агротехническими и технологическими приемами.

Климат виноградо-винодельческого района «Семигорье» умеренно континентальный - холодная и влажная зима, жаркое и сухое лето. Минимальная температура воздуха составляет -18 °С, максимальная +35 °С. Резкая континентальность климата смягчается влиянием расположенного поблизости Черного моря, что обуславливает виноградной лозе возможность расти в не укрывной культуре. Оптимальные условия для достижения полной физиологической зрелости в период вегетации винограда создаются благодаря многим факторам данного района. Это хорошее солнечное освещение виноградников с суммой активных температур 3800 °С, ослабленные летние осадки, наличие более 200 дней в году с температурой выше +10 °С, 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 +2 °С, а в июле не более +26 °С. С августа по сентябрь средняя сумма температур подходит к +30 °С, что способствует высокому накоплению сахаров и экстрактивных веществ в винограде, которое в последствии определяет достаточно высокое содержание этилового спирта и общего экстракта в винах.

Годовое количество осадков варьируется 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 географический объект «Семигорье» оказывают ветры северо-восточных, юго-западных и западных направлений, которые обусловливают перемены погоды и проветривание виноградников, что способствует быстрому просыханию от росы и не дает развиваться болезням.

Земли виноградо-винодельческого района «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.

Виноградо-винодельческий район «Семигорье» представляет собой уникальную и благоприятную по своим природно-климатическим условиям зону для возделывания винограда, которая исторически является местом для производства винограда технических сортов. Виноградо-винодельческий район «Семигорье» образован западными отрогами Большого Кавказского хребта на участке между г. Новороссийском и г. Анапой. В рельефе местности отражается название – район окружен семью холмами высотой от 200 до 230 м над уровнем моря. С северо-запада его ограничивают отроги Безымянного хребта, сливающегося с хребтом Семисам, который отделяет «Семигорье» с юга и запада от Черного моря. В защищенном горными хребтами районе «Семигорье» самой природой создан благоприятный для возделывания винограда микроклимат.

С такими характеристиками географический объект «Семигорье» не мог не стать винодельческим районом 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 виноградо-винодельческого района «Семигорье» Краснодарского края (сухое красное, сухое белое, сухое розовое; сладкое белое, сладкое розовое, брют белое, экстра брют белое) производятся из свежего винограда сортов вида Vitis vinifera, в котором не менее 85 % от всего количества используемого для производства вин винограда произрастает, перерабатывается и бутилируется в границах географического объекта «Семигорье».

Благодаря благоприятным почвенно-климатическим условиям, агротехническим мероприятиям, особенностям технологии переработки винограда стало возможным получение в данном географическом объекте «Семигорье» высококачественного сырья, из которого вырабатываются уникальные вина. Особенность этих вин проявляется в ярко выраженной ароматике и неповторимом вкусе. За счет большого количества световых дней в осенний период красные сорта винограда достигают своей полной фенольной зрелости, что дает винам ароматы спелых фруктов, без проявления зеленых тонов; белые сорта винограда за этот период накапливают наибольшее количество ароматических соединений, которые придают аромату сложности и элегантности. Вследствие высокой каменистости и хорошей влаго- и воздухопроницаемости почвы вина обладают характерным минеральным оттенком. Высокое содержание кальция в почвах позволяет получать вина с более мягкой и гармоничной кислотностью.

Белые вина обладают цветом от светло-соломенного до соломенного с золотистым отливом и золотисто-соломенным с зелёными отблесками, розовые вина - интенсивные по цвету, с коралловыми оттенками, цвет красных вин варьируется от красного до темно-гранатового.

Белые вина игристые (шампанские) обладают светло-соломенным с оттенками от зеленоватого до золотистого цветом.

Физико-химические показатели для вин, произведенных в границах виноградо-винодельческого района «Семигорье»:

- объемная доля этилового спирта – 10,5 % - 15,0 %;
- массовая концентрация сахаров в сухих винах – не более 4,0 г/дм³, в сладких винах – не менее 45,0 г/дм³;
- массовая концентрация титруемых кислот (в пересчете на винную кислоту) – не менее 3,5 г/дм³;
- массовая концентрация лимонной кислоты – не более 1,0 г/дм³;
- массовая концентрация приведенного экстракта – не менее 17 г/дм³ для белых, не менее 18 г/дм³ для розовых и не менее 19 г/дм³ для красных;
- массовая концентрация летучих кислот (в пересчете на уксусную кислоту) – не более 0,9 г/дм³ для белых и розовых вин, не более 1,0 г/дм³ – для красных вин;
- массовая концентрация общего диоксида серы – не более 200 мг/дм³ для сухих вин, не более 300 мг/дм³ для сладких вин.

Физико-химические показатели для вин игристых (шампанских), произведенных в границах виноградо-винодельческого района «Семигорье»:

- объемная доля этилового спирта – 8,5 % - 13,5 %;
- массовая концентрация сахаров в винах экстра брют – менее 6,0 г/дм³, брют – 6,0 г/дм³ - 15,0 г/дм³;
- массовая концентрация титруемых кислот (в пересчете на винную кислоту) – 5,0 г/дм³ - 8,0 г/дм³;
- массовая концентрация лимонной кислоты – не более 1,0 г/дм³;
- массовая концентрация приведенного экстракта – не менее 17 г/дм³;
- массовая концентрация летучих кислот (в пересчете на уксусную кислоту) – не более 1,0 г/дм³;
- массовая концентрация общего диоксида серы – не более 200 мг/дм³;
- массовая концентрация железа – не более 10 мг/дм³;
- давление двуокиси углерода в бутылке при температуре +20 °С – 300кПа.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Вина, произведенные в границах виноградо-винодельческого района «Семигорье» (сухое красное, сухое белое, сухое розовое, 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 виноградо-винодельческого района «Семигорье» (брют белое, экстра брют белое) производятся классическим бутылочным способом - путем проведения вторичного брожения и выдержки после окончания брожения в бутылках с последующим проведением ремюажа и дегоржажа.

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 в ягодах, что позволяет создавать сбалансированные не спиртуозные вина. При этом пристальное внимание уделяется каждому кусту отдельно, начиная с обрезки растений ранней весной и заканчивая уборкой урожая. Разумная обрезка ориентирована на оптимизацию нагрузки по отношению продуктивной возможности куста и равномерное распределение гроздей в ряду. Это способствует равномерному развитию ягод до самой зрелости. Со стадии созревания идет постоянный контроль зрелости ягод. Под технической зрелостью понимается сочетание зрелых танинов и сахаров в ягодах, что позволяет получать вина самого высокого качества. Выход виноматериала не должен превышать 70 дал/т винограда. Урожайность винограда не должна превышать 100 ц/га.

Все технологические операции по производству вин, вин игристых (шампанских), произведенных в границах географического объекта «Семигорье», проходят согласно утвержденным технологическим схемам производства. Для получения вина требуемого состава в технологии предусмотрены два способа виноделия: по-белому и по-красному способу. Производство вин осуществляется на современном технологическом оборудовании, которое позволяет на всех этапах сохранить особенности винограда, выращенного в данном районе.

Хранение и транспортировка вин осуществляется в условиях, исключающих изменение качественных характеристик товара, в соответствии с техническими документами, разработанными производителем продукции в соответствии с действующим законодательством 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), произведенных в границах виноградо-винодельческого района «Семигорье» (сухое красное, сухое белое, сухое розовое; сладкое белое, сладкое розовое; вин игристых (шампанских): брют белое, экстра брют белое) осуществляется путем отбора проб и проведения испытаний товара (органолептическое и физико-химическое 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.

Вина, произведенные в границах виноградо-винодельческого района «Семигорье» подвергаются испытаниям в аккредитованных лабораториях. Органолептический анализ проводится как аккредитованными лабораториями, так и путем проведения открытых дегустаций выборочно.