РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 271**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **271**

Дата подачи заявки: **16.01.2021**

Номер заявки: **2021701276**

Дата государственной регистрации: **24.09.2021**

Опубликовано: **27.09.2021**

Географическое указание:

КУБАНЬ. ТАМАНСКИЙ ПОЛУОСТРОВ

Указание товара:

вина, вина игристые (шампанские)

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

виноградо-винодельческий район «Кубань. Таманский полуостров» Краснодарского края

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Вина, в том числе вина игристые (шампанские), произведенные в границах виноградо-винодельческого района «Кубань. Таманский полуостров», соответствующих границам Темрюкского района Краснодарского края, отличаются своими органолептическими и физико-химическими свойствами от вин, производимых на территории других географических объектов, благодаря исключительным особенностям винограда, произрастающего в границах виноградо-винодельческого района «Кубань. Таманский полуостров». Уникальность географического объекта «Кубань. Таманский полуостров» характеризуется особым климатом, физико-химическим составом почвы, особенностями рельефа и местности, обеспеченностью почв влагой и ее плодородием.

Особенность климата района связана с его формированием под воздействием Чёрного и Азовского морей. Близость моря значительно снижает континентальность климата, теплый влажный ветер с моря обеспечивает хорошие условия для созревания винограда. Мягкая зима способствует накоплению влаги в почве, а высокая влажность приморского воздуха в период вегетации и рыхлость плантажных почв дают возможность дополнительного обеспечения влагой за счет конденсационных процессов (до 90 мм в год). Дополнительному увлажнению способствуют находящиеся вблизи виноградных плантаций Ахтанизовский лиман, Таманский залив, Азовское и Чёрное море.

Среднегодовое количество осадков - 400-450 мм. Около одной трети годовой нормы осадков выпадает летом, остальное - зимой. Весной и ранней осенью почти ежегодно бывают более или менее продолжительные засухи. Среднегодовая температура воздуха 11,1 °С. Абсолютный минимум -27 °С. Сумма температур за вегетационный период составляет 3500-3550 °С, что позволяет выращивать позднеспелые сорта винограда, требующие большого количества тепла. Продолжительность безморозного периода 193-233 дня. Температурный режим обеспечивает вызревание даже поздних сортов винограда, а распределение его по месяцам – ведение культуры без укрытия кустов на зиму.

Рельеф виноградо-винодельческого района «Кубань. Таманский полуостров» низменный, слегка волнистый, представлен невысокими грядами (до 150 м) с пологими склонами и слабовогнутыми долинами.

Почвенный покров района неоднороден. Преобладают каштановые почвы и слабогумусированные черноземы, развитые на рыхлых карбонатных глинах и суглинках. Ближе к Азовскому морю и Ахтанизовскому лиману основной почвообразующей породой служат лессовидные и надрудные отложения, легкосуглинистые и супесчаные отложения. В верхних горизонтах этих почв большое количество гумуса, карбонатность отмечена по всей их толще. Мощность гумусовых горизонтов - 100-130 см. Содержание гумуса невысокое - 2,2 %. Грунтовые воды пресные и залегают неглубоко. В плоскостной части - тяжелосуглинистые черноземы, образованные на лессовидных суглинках. Почвы богаты гумусом (4,2-5,4 %) и в значительной степени обеспечены фосфором и калием. На вершинах и склонах предгорий сплошными массивами залегают перегнойно-карбонатные почвы, развитые на меловых и известковых породах. Мощность гумусового горизонта этих почв 40-70 см. Северные и северо-западные склоны холмов представлены лесными бурыми почвами. Почвы содержат до 7 % гумуса и успешно используются под виноградники. Узкой полосой вдоль побережья залегают луговые песчаные почвы, мощность их 50-70 см. Виноградники, расположенные на песках, дают продукцию высокого качества (Егоров Е.А. и др. «Повышение продуктивности промышленных виноградников ресурсосберегающими приемами отраслевого производства», Северо-Кавказский зональный научно-исследовательский институт садоводства и виноградарства, Краснодар, 2007).

Отличие почв Таманского полуострова от других районов Кубани отмечал еще в середине XIX века И.Д. Попко в рассказах «Черноморские казаки в их гражданском и военном быту: очерки края, общества, вооруженной силы и службы»: «Здешняя почва несравненно нежнее грубой, хотя и сильной, почвы степного пространства, не спекается летом, не смерзается зимой до твердости камня, как наземная кора степи. Снег на ней никогда не лежит долго».

Уникальные почвенно-климатические условия виноградо-винодельческого района «Кубань. Таманский полуостров» позволяют успешно возделывать виноград классических сортов, таких, как: Каберне Совиньон, Мерло, Шардоне, Совиньон Белый (Совиньон Блан), Пино серый (Пино гри), Пино черный (Пино нуар), Рислинг Рейнский, Бианка, Молдова, Августин, Первенец Магарача и других, высокого качества, имеющих характерные особенности: достаточное вызревание винограда, достижение им технологической зрелости для производства вин и высокое накопление ароматических и красящих (в красных сортах винограда) веществ.

Таким образом, благодаря исключительным почвенно-климатическим условиям виноградо-винодельческого района «Кубань. Таманский полуостров», особенностям произрастающего в этих условиях винограда, стало возможным в границах данного географического объекта производство вин, в том числе игристых вин (шампанских), с присущим только им ароматом и вкусом и отличающихся от вин, производимых на территории других географических объектов.

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) и 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 виноградо-винодельческого района «Кубань. Таманский полуостров» Краснодарского края производятся из свежего винограда сорта или смеси сортов винограда вида Vitis vinifera или сортов, полученных скрещиванием сортов вида Vitis vinifera с сортами других видов рода Vitis, за исключением гибридов прямых производителей, в том числе 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. Таманский полуостров». К таким сортам относятся сорта винограда: Каберне Совиньон, Мерло, Шардоне, Бианка, Первенец Магарача, Пино Блан, Молдова, Августин, Совиньон белый (Совиньон блан), Пино серый (Пино гри), Пино черный (Пино нуар), Рислинг Рейнский и другие.

Вина, в том числе вина игристые (шампанские), произведенные в границах географического объекта «Кубань. Таманский полуостров», имеют органолептические свойства, отличающиеся от прочих вин в силу уникальных климатических условий и традиций выращивания винограда. Благодаря влиянию двух морей, омывающих полуостров, длинной теплой 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 за время длинной теплой осени винная кислота и отсутствие яблочной кислоты делает вина на вкус мягкими с приятной не обжигающей кислотностью.

Виноград к моменту физиологического и технологического созревания имеет: pH 2,8-4,0, титруемую кислотность 4,0-10,0 г/дм³, сахар - от 16 (белые), от 17 (красные) до 26 г/100 см³, что позволяет ежегодно производить вина, сбалансированные с умеренной кислотностью и нормальной спиртуозностью.

Вина, в том числе вина игристые (шампанские), произведенные в границах географического объекта «Кубань. Таманский полуостров», благодаря мощному гумусовому горизонту почв плотные. Красные вина – тёмноокрашенные, с утонченной и сложной ароматикой красных и чёрных ягод и фруктов: характерны ароматы красной и чёрной вишни, ежевики и чёрной сливы, с нотками острых пряностей и гвоздики, ярко выражен аромат сухофруктов - чернослива, очень слабо выраженные минеральные, цветочные и травяные тона. Белым и розовым винам присущи тона тропических фруктов с цветочными оттенками, тона цитрусовых - лимона и грейпфрута, белых и зелёных ягод крыжовника и белой смородины; отличаются цветочными тонами акации, полевых цветов, зелени и свежескошенной травы; при выдержке – нюансами белого крема, ванили, легкими дымными оттенками.

Виноград, выращенный в окружении двух морей и лиманов, овеваемый ветрами, приносящими с собой капли морской воды на виноградную ягоду, даёт винам Таманского полуострова неповторимые, чуть уловимые тона морского солёного ветра.

Белые вина обладают цветом от светло-соломенного с зеленоватым оттенком до светло-золотистого, розовые вина – от светло-розового до темно-розового, цвет красных вин варьируется от красного до тёмно-рубинового. Вина прозрачные, без посторонних включений (могут иметь осадок естественных компонентов вина на стенках и дне бутылки).

Физико-химические показатели для вин, произведенных в границах виноградо-винодельческого района «Кубань. Таманский полуостров»:

- объемная доля этилового спирта – не менее 4,5 %;
- массовая концентрация сахаров в сухих винах – не более 4,0 г/дм³, в полусухих 4,0-18,0 г/дм³, в полусладких 18,0-45,0, 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 16 г/дм³ для белых, не менее 17 г/дм³ для розовых и не менее 18 г/дм³ для красных;
- массовая концентрация 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;
- массовая концентрация общего диоксида серы – не более 200 мг/дм³ для сухих вин, не более 300 мг/дм³ для полусухих, полусладких и сладких вин.

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

- объемная доля этилового спирта – не менее 4,5 %;
- массовая концентрация сахаров в винах: экстра брют – менее 6,0 г/дм³, брют – 6,0-15,0 г/дм³, сухих - 15,0-25,0 г/дм³, полусухих - 25,0-40,0 г/дм³, полусладких - 40,0-50,0 г/дм³, сладких - 55,0-70,0 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 16 г/дм³ для белых вин, не менее 17 г/дм³ - для розовых вин и не менее 18 г/дм³ - для красных вин;
- массовая концентрация летучих кислот (в пересчете на уксусную кислоту) – не более 1,2 г/дм³;
- массовая концентрация общего диоксида серы – не более 200 мг/дм³;
- массовая концентрация железа – не более 10 мг/дм³ для белых вин, не более 15 мг/дм³ для красных вин;
- давление диоксида углерода в бутылке при температуре +20 °С – не менее 300 кПа (игристые вина), 100-250 кПа (игристые жемчужные вина).

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Вина, произведенные в границах виноградо-винодельческого района «Кубань. Таманский полуостров» (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), произведенные в границах виноградо-винодельческого района «Кубань. Таманский полуостров» (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), изготавливаются 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;

- путем полного или неполного спиртового брожения сусла 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 виноградо-винодельческого района «Кубань. Таманский полуостров» 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 (сухое красное, сухое белое, сухое розовое; полусухое красное, полусухое белое, полусухое розовое; полусладкое красное, полусладкое белое, полусладкое розовое; сладкое красное, сладкое белое, сладкое розовое) и 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 виноградо-винодельческого района «Кубань. Таманский полуостров», осуществляется путем отбора проб и проведение 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.

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, в том числе вина игристые (шампанские), произведенные в границах виноградо-винодельческого района «Кубань. Таманский полуостров» подвергаются испытаниям в аккредитованных лабораториях. Органолептический анализ проводится как аккредитованными лабораториями, так и путем проведения открытых дегустаций выборочно.