РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 275**

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **275**

Дата подачи заявки: **30.11.2020**

Номер заявки: **2020768194**

Дата государственной регистрации: **26.11.2021**

Опубликовано: **26.11.2021**

Географическое указание:

КУБАНЬ. НОВОРОССИЙСК

Указание товара:

вина, вина игристые (шампанские)

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

виноградо-винодельческий район «Кубань. Новороссийск» Краснодарского края

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Вина, в том числе вина игристые (шампанские), произведенные в границах виноградо-винодельческого района «Кубань. Новороссийск», 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. Новороссийск» и обладающего характерными органолептическими свойствами, которые определяются почвенно-климатическими особенностями виноградо-винодельческого района «Кубань. Новороссийск» и применяемыми агротехническими и технологическими приемами.

Климат виноградо-винодельческого района «Кубань. Новороссийск» уникален тем, что на его территории расположены пять разных природно-климатических зон. Климат виноградо-винодельческого района «Кубань. Новороссийск» наиболее близок к средиземноморскому, перепады давления и погоды не бывают резкими, как правило, всегда плавные и мягкие. По мере продвижения на юг все более проявляются черты субтропического климата, увеличивается вертикальная зональность. Абсолютная высота над уровнем моря – до 548 м. Температура воздуха преимущественно плюсовая, редко доходит до -3 °С. Среднегодовая температура воздуха – +11,5-12,5 °С. Средняя температура воздуха летом примерно +32 °С, а море прогревается до +25 °С. Продолжительность периода с температурой выше 10 °С – 197-224 дня. Сумма активных температур воздуха – 4000 °С. Зима неустойчивая, мягкая. Почти всю зиму держится ясная и солнечная погода. Вероятность повторения абсолютного минимума ниже -22 °С – 1-2 раза в 50 лет (ниже -27 °С) на равнине близка к нулю. Снежные осадки выпадают очень редко, хотя примерно 10 лет назад снег был не редким явлением. Осадков в среднем выпадает около 600 мм, при продвижении к Туапсе их количество существенно возрастает.

Климатической особенностью виноградо-винодельческого района «Кубань. Новороссийск» является частая повторяемость сильных северо-восточных (норд-ост или «бора») и южных («моряк») ветров. Порой скорость ветров этих направлений может достигать 35 м/с, а при порывах может доходить до 80 м/с. Бора 1997 года по своей жестокости имела уникальный характер, скорость ветра достигала 45-52 м/с.

Почвенный покров представлен в основном перегнойно-карбонатными почвами, сформированными на известковых породах самого различного возраста и характера (большая часть на твердом мергеле) с высоким содержанием общих карбонатов и сравнительно невысоким процентом активной извести. Мощность их гумусового горизонта невелика – 20-30 см, ниже идет материнская порода – плотный известняк. При распашке склонов гумусовый горизонт и мелкозем подвержены в сильной степени водной эрозии.

Северные и северо-западные склоны заняты бурыми лесными почвами. Распространены здесь и тяжелосуглинистые черноземы, а по долинам рек делювиальные богатые почвы, пригодные для культуры винограда. Система ведения виноградных кустов неукрывная.

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. Новороссийск» Краснодарского края, 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 виноградо-винодельческого района «Кубань. Новороссийск». Вина, произведенные в границах виноградо-винодельческого района «Кубань. Новороссийск», 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 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, титруемая кислотность – от 4,0 до 10,0 г/дм³, сахар – от 18 до 26 г/100 см³, что позволяет ежегодно производить вина сбалансированные с умеренной кислотностью и нормальной спиртуозностью.

Вина, произведенные в границах виноградо-винодельческого района «Кубань. Новороссийск», отличаются средней сложностью и интенсивностью. Красные вина - темно окрашенные с утонченной и сложной ароматикой благодаря повсеместному содержанию в почвах кальция и железа в разных количествах. Для красных вин характерны ароматы черных и красных ягод вишни, ежевики и смородины, минеральные тона, острые пряности черного и белого перца, тона сухофруктов чернослива. Белым и розовым винам присущи ярко выраженный фруктово-ягодный вкус с цветочными тонами акации, липы и ароматических полевых трав, тона цитрусовых тропических фруктов.

Также белые и розовые вина не содержат часто встречаемых в других винах ароматов травы и зеленого перца, для них характерны минеральные тона кремня, известняка и ракушки.

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

- 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 вин игристых (шампанских), произведенных в границах виноградо-винодельческого района «Кубань. Новороссийск»:

- 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;

- давление диоксида углерода в бутылке при температуре +20 °С - не менее 300 кПа.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Вина, производимые в границах виноградо-винодельческого района «Кубань. Новороссийск», 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), производимые в границах виноградо-винодельческого района «Кубань. Новороссийск», 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.

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 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 и вин игристых (шампанских), произведенных в границах виноградо-винодельческого района «Кубань.

Новороссийск», осуществляется путем отбора проб и проведения испытаний товара (органолептическое и физико-химическое исследование на соответствие требованиям 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 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, вина игристые (шампанские), произведенные в границах географического объекта «Кубань. Новороссийск» подвергаются испытаниям в аккредитованных лабораториях. Органолептический анализ проводится как аккредитованными лабораториями, так и путем проведения открытых дегустаций выборочно.