РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 277**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **277**

Дата подачи заявки: **12.01.2021**

Номер заявки: **2021700521**

Дата государственной регистрации: **29.12.2021**

Опубликовано: **29.12.2021**

Географическое указание:

КУБАНЬ. ГЕЛЕНДЖИК

Указание товара:
вина

Место происхождения (производства) товара (границы географического объекта):
виноградо-винодельческий район «Кубань. Геленджик» Краснодарского края

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Вина, произведенные в границах виноградо-винодельческого района «Кубань. Геленджик», отличаются своими органолептическими и физико-химическими свойствами от вин, производимых на территории других географических объектов, благодаря исключительным особенностям винограда, произрастающего в виноградо-винодельческом районе «Кубань. Геленджик» и обладающего характерными органолептическими свойствами, которые определяются почвенно-климатическими особенностями виноградо-винодельческого района «Кубань. Геленджик» и применяемыми агротехническими и технологическими приемами.

Виноградо-винодельческий район «Кубань. Геленджик» расположен в северо-западной части Большого Кавказа. Территория виноградо-винодельческого района «Кубань. Геленджик» характеризуется преимущественно низкогорным рельефом с абсолютными высотами 700-800 м. Максимальные высоты здесь не превышают 1000 м.

Основными элементами рельефа местности являются параллельные эрозионно-денудационные гряды и хребты, разделенные продольными и поперечными речными долинами. Большинство гряд, хребтов, межгорных понижений располагаются в северо-западном направлении. Граница проходит по главному водоразделу между бассейнами Черного моря и Кубани и представляет собой извилистую линию.

Виноградо-винодельческий район «Кубань. Геленджик» имеет исключительно разнообразный почвенный покров. Здесь распространены следующие основные типы почв: бурые горнолесные, дерново-карбонатные, коричневые, желтоземы, аллювиальные луговые.

Для зоны распространения бурых лесных почв характерно выпадение значительного количества атмосферных осадков, более или менее равномерно распределяющихся в течение года. Наличие горного рельефа исключает образование застойных вод вследствие хорошего поверхностного и внутрипочвенного стока.

Дерново-карбонатные почвы отличаются хорошей оструктуренностью, высокой водопроницаемостью агрегатов, рыхлым сложением, что обуславливает высокую общую порозность в верхних горизонтах и, как следствие, хорошую водонепроницаемость и в то же время хорошую влагоемкость - поверхностные горизонты могут удерживать до 33-34 % влаги.

В верхнем горизонте дерново-карбонатных почв содержание гумуса от 5 до 8 %, который богат азотом - в верхнем горизонте его содержится до 0,28-0,52 %.

Климат виноградо-винодельческого района «Кубань. Геленджик» относится к средиземноморскому типу. Отличается сухим и очень теплым летом, и мягкой, почти безморозной зимой. Основными климатообразующими факторами здесь являются горы, преграждающие путь холодным массам воздуха с севера и северо-востока, и Черное море, оказывающее смягчающее воздействие на климат как зимой, так и летом.

Среднегодовая температура воздуха составляет примерно +14 ºС. Количество атмосферных осадков обычно не превышает 796 мм в год, в прибрежной части немного больше, порядка 1000 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), произведенные в границах виноградо-винодельческого района «Кубань. Геленджик» 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. Геленджик».

Вина, произведенные в границах виноградо-винодельческого района «Кубань. Геленджик» 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/100см³, что позволяет ежегодно производить вина сбалансированные с умеренной кислотностью и нормальной спиртуозностью.

Вина, произведенные в границах виноградо-винодельческого района «Кубань. Геленджик» отличаются средней сложностью и интенсивностью, красные – насыщенно темно-рубинового цвета с утонченной и сложной ароматикой. Красным винам характерны ароматы вишни, тёмной сливы с лёгкими пряными тонами. Красные вина мягкие, танины гладкие, вкус прекрасно дополняет букет, завершение продолжительное, сочное, ягодное. Белые и розовые вина отличаются ароматами белого и желтого яблока с цитрусовыми оттенками. Также белые и розовые вины лёгкие, сбалансированные, букет тонкий, состоящий из ароматов полевых цветов, белой смородины и крыжовника, с лёгкими травянистыми нюансами, лёгкая минеральность в завершении.

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

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

- 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.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Вина, произведенные в границах виноградо-винодельческого района «Кубань. Геленджик» изготавливаются в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда до требуемой массовой концентрации сахаров.

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, произведенных в границах виноградо-винодельческого района «Кубань. Геленджик», 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, произведенных в границах виноградо-винодельческого района «Кубань. Геленджик», 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 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 географического объекта «Кубань. Геленджик» подвергаются испытаниям в аккредитованных лабораториях. Органолептический анализ проводится как аккредитованными лабораториями, так и путем проведения открытых дегустаций выборочно.