РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 297**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **297**

Дата подачи заявки: **12.01.2021**

Номер заявки: **2021700511**

Дата государственной регистрации: **30.09.2022**

Опубликовано: **30.09.2022**

Географическое указание:

КУБАНЬ. АНАПА

Указание товара:
вина, вина игристые (шампанские)

Место происхождения (производства) товара (границы географического объекта):
виноградо-винодельческий район «Кубань. Анапа» Краснодарского края (муниципальное образование город-курорт Анапа Краснодарского края)

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

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

Рельеф виноградо-винодельческого района «Кубань. Анапа» Краснодарского края, сформированный в результате сложных геологических преобразований, представлен низкими горами, холмисто-грядовыми возвышенностями и низменными равнинами. Главным рельефообразующим фактором являются Кавказские горы.

Климат виноградо-винодельческого района «Кубань. Анапа» Краснодарского края похож на средиземноморский: умеренно-тёплый, с мягкой и влажной зимой и жарким, иногда засушливым летом. Мягкая зима способствует достаточному накоплению влаги в почве, а высокая влажность приморского воздуха ввиду наличия незамерзающего весь год Чёрного моря обеспечивает рыхлость плантажных почв в период вегетации виноградных насаждений.

Почвенный состав виноградо-винодельческого района «Кубань. Анапа» Краснодарского края разнообразен: присутствуют глинистые и песчано-глинистые, каменистые участки с высоким содержанием известняка. Наличие данного состава почв дает возможность задерживать влагу, которой хватает для питания растений в засушливый период. Расположение виноградо-

винодельческого района «Кубань. Анапа» Краснодарского края в средних широтах юга России обуславливает повышенный приток солнечной радиации. В связи с этим характерной особенностью географического объекта является обилие солнечного тепла и света. Сумма активных температур составляет от 3200 °С до 3500 °С. За год выпадает от 300 до 550 мм осадков. Продолжительность периода с температурой выше 10 °С - от 193 до 197 дней.

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) (брют красное, брют белое, брют розовое; экстра брют белое; экстра брют розовое; экстра брют красное; 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. Анапа» 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 % от всего количества используемого для производства вина винограда произрастает, перерабатывается и бутилируется в границах географического объекта «Кубань. Анапа».

Вина, вина игристые (шампанские), произведенные в границах виноградо-винодельческого района «Кубань. Анапа» Краснодарского края, 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, вина игристые (шампанские), сбалансированные с умеренной кислотностью и нормальной спиртуозностью.

Вина, вина игристые (шампанские), произведенные в границах виноградо-винодельческого района «Кубань. Анапа» Краснодарского края, отличаются средней сложностью и интенсивностью. Красные вина – яркого вишнево-красного цвета с рубиновым оттенком с утонченной и сложной ароматикой, благодаря повсеместному содержанию в почвах кальция в разных количествах. Красным винам характерны тона черных садовых ягод, черной смородины, красных фруктов, сочной спелой вишни, спелой красной сливы. В аромате белых и розовых вин доминирует яркая палитра цветочных оттенков: цветы-медоносы, акация. Интенсивные тона цитрусовых фруктов: помело, белый грейпфрут, лайм, постепенно раскрывается спелыми нотами белых фруктов, тонами белой шелковицы.

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

- объемная доля этилового спирта – не менее 4,5 % и не более 18,0 %;
- 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 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 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 0,9 г/дм³ для белых и розовых вин, не более 1 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. Анапа» Краснодарского края:

- объемная доля этилового спирта – не менее 6,0 % и не более 13,5 %;

- 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 - 40,0-55,0 г/дм³, сладких – более 55,0 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 для белых вин, не менее 18 г/дм³ - для розовых вин и не менее 19 г/дм³ - для красных вин;

- массовая концентрация летучих кислот (в пересчете на уксусную кислоту) – для белых и розовых вин – не более 1,0 г/дм³, для красных - 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 двуокиси 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. Анапа» Краснодарского края, 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 «Кубань. Анапа» Краснодарского края, могут изготавливаться 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 способом, 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. Это замедляет сахаронакопление и позволяет создавать сбалансированные не спиртуозные вина.

Все технологические операции по производству вин, вин игристых (шампанских), произведенные в границах виноградо-винодельческого района «Кубань. Анапа» Краснодарского края, проходят в условиях, исключающих их 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, вин игристых (шампанских), произведенных в границах виноградо-винодельческого района «Кубань. Анапа» Краснодарского края, осуществляется путем отбора проб и проведением испытаний товара (органолептическое и физико-химическое исследование на соответствие требований действующих

нормативных актов Российской Федерации), а также исследованием первичных учетных документов об объеме собранного (переработанного) винограда, первичных учетных документов об объеме произведенной продукции при проведении плановых и внеплановых проверок СРО 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), произведённые в границах виноградо-винодельческого района «Кубань. Анапа» Краснодарского края, подвергаются испытаниям в аккредитованных лабораториях. Органолептический анализ проводится как аккредитованными лабораториями, так и путем проведения открытых дегустаций выборочно.