РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 303**

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **303**

Дата подачи заявки: **15.12.2020**

Номер заявки: **2020771939**

Дата государственной регистрации: **28.12.2022**

Опубликовано: **28.12.2022**

Географическое указание:

КУБАНЬ. КРЫМСК

Указание товара:

вина, вина игристые (шампанские)

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

виноградо-винодельческий район «Кубань. Крымск» Краснодарского края (Крымский район Краснодарского края)

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Вина, вина игристые (шампанские) произведенные в виноградо-винодельческом районе «Кубань. Крымск» (Крымский район Краснодарского края), отличаются своими органолептическими и физико-химическими свойствами от других благодаря исключительным особенностям винограда, произрастающего в географическом объекте «Кубань. Крымск» и обладающего характерными органолептическими свойствами, которые определяются почвенно-климатическими особенностями виноградо-винодельческого района «Кубань. Крымск» Краснодарского края и применяемыми агротехническими и технологическими приемами.

Климат географического объекта достаточно прохладный и хорошо подходит даже для производства белых утонченных вин. Регион находится в пределах границ административной территории Крымского района Краснодарского края. На западе винодельческий район соседствует с полуостровом Тамань. На севере и северо-востоке к его территории примыкают степные равнины долины реки Кубань. Климат виноградо-винодельческого района «Кубань. Крымск» Краснодарского края на большей части территории умеренно-континентальный, влажный. В горах выражена высотная климатическая зональность. Средняя температура января – 8 °С, июля – 27 °С. Приход суммарной фотосинтетически активной радиации в среднем за вегетационный период составляет 117 ккал/см². Количество осадков на территории географического объекта – от 400 до 1800 мм в год.

Почвы виноградо-винодельческого района «Кубань. Крымск» Краснодарского края отличаются большой мощностью гумусового слоя, часто превышающей 120 см. Почти вся Прикубанская низменность располагается в зоне степей, основную часть ее почвенного покрова

составляют карбонатные и выщелоченные черноземы. Длинная осень и продолжительный срок вегетации позволяют качественно созреть гребням винограда, позволяя в винограде накопиться винной кислоте и почти полностью сгореть яблочной кислоте, что существенно влияет на вкус готового товара. Традиционный способ выращивания винограда на шпалере, когда урожай – грозди винограда всегда находятся 50 см от земли и выше, приводит к меньшему поглощению отраженной от земли солнечной энергии и замедляет сахаронакопление в винограде. Благодаря повсеместному содержанию в почве в разных количествах кальция и железа, виноград и конечный продукт – вина, вина игристые (шампанские), имеют утонченную и сложную ароматику.

Участки виноградо-винодельческого района «Кубань. Крымск» Краснодарского края расположены на наиболее удачных для виноградарства высотах: от 150 до 350 м над уровнем моря. Почвы бедные, каменистые, с частым чередованием песчаных, глинистых, глинисто-сланцевых участков. Мощные известковые пласты формируют подпочвенный слой лучших терруаров. Традиционно прохладный Крымск считается подходящим для производства белых вин: Совиньон Блан, Шардоне, Пино Блан и Алиготе, которые составляют важную часть виноградников виноградо-винодельческого района «Кубань. Крымск» Краснодарского края.

Среди красных сортов перспективен Каберне Фран, Каберне Совиньон и Мерло, которые в равных пропорциях присутствуют и продолжаются посадки этими же сортами. Примером интересных вин служит Пино Нуар, который тоже есть в ассортименте района. Высок потенциал Саперави и Красностопа Золотовского.

В Крымском районе Краснодарского края также возделываются, в том числе такие сорта, как: Пино Фран, Траминер, Рислинг, Вионье, Мускат белый, Марсан.

Климат благоприятен для виноградарства: с мягкой зимой, без возвратных заморозков, с достаточным количеством осадков, что способствует получению высококачественных вин.

Летом изредка идут дожди, что поддерживает необходимый уровень по влажности, необходимый для формирования и созревания ягод. Также летом нередки ночи с существенной разницей дневных и ночных температур, что способствует повышению уровня кислотности на 1,5-2 единицы - это особенно важно для белых вин, поскольку усиливает минеральные тона.

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. Крымск» 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 виноградо-винодельческого района «Кубань. Крымск» Краснодарского края.

Вина, вина игристые (шампанские) с защищенным географическим указанием «Кубань. Крымск» 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. Благодаря этому вина, вина игристые (шампанские) с географическим указанием «Кубань. Крымск» получаются: красные с ярко выраженными фруктовыми тонами сливы, вишни, голубики и шелковицы, проявляются фруктовые и цветочные тона: чёрная смородина, черника, черноплодная рябина, фиалка, чёрный перец, аспарагус и зелёные оливки.; белые и розовые с оттенками цитрусовых, яблока, дюшеса, луговых цветов, мёда и минералов, присутствуют миндально-ванильные ноты.

Физико-химические показатели вин, произведенных в границах виноградо-винодельческого района «Кубань. Крымск» 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. Крымск» 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 виноградо-винодельческом районе «Кубань. Крымск» Краснодарского края 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 виноградо-винодельческом районе «Кубань. Крымск» Краснодарского края, 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.

Выход виноматериала не должен превышать 72 дал/т винограда.

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), произведенных в границах виноградо-винодельческого района «Кубань. Крымск» Краснодарского края, 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, в том числе вин игристых (шампанских), произведенных в границах виноградо-винодельческого района «Кубань. Крымск» Краснодарского края, осуществляется путем отбора проб и проведение испытаний товара (органолептическое и физикохимическое 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, вина игристые (шампанские), произведённые в границах виноградо-винодельческого района «Кубань. Крымск» Краснодарского края подвергаются испытаниям в аккредитованных лабораториях. Органолептический анализ проводится как аккредитованными лабораториями, так и путем проведения открытых дегустаций выборочно.