РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 304**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

Географические указания

Номер государственной регистрации: **304**

Дата подачи заявки: **13.01.2021**

Номер заявки: **2021700764**

Дата государственной регистрации: **28.12.2022**

Опубликовано: **28.12.2022**

Географическое указание:

КУБАНЬ. ДОЛИНА РЕКИ АФИПС

Указание товара:

вина

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

виноградо-винодельческий район «Кубань. Долина реки Афипс» (Северский район Краснодарского края)

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Вина, произведенные в границах виноградо-винодельческого района «Кубань. Долина реки Афипс» Краснодарского края, отличаются своими органолептическими и физико-химическими свойствами от других благодаря исключительным особенностям винограда, произрастающего в границах географического объекта «Кубань. Долина реки Афипс» и обладающего характерными органолептическими свойствами, которые определяются почвенно-климатическими особенностями географического объекта «Кубань. Долина реки Афипс», и применяемыми агротехническими и технологическими приемами.

Виноградо-винодельческий район «Кубань. Долина реки Афипс» Краснодарского края расположен в юго-западной части Краснодарского края в левобережье реки Кубань, на северо-западном склоне главного Кавказского хребта. Визитной карточкой района считается гора Собер-Оашх.

Виноградо-винодельческий район «Кубань. Долина реки Афипс» Краснодарского края относится к левобережной наклонной террасированной равнине, которая сложена аллювиальными и аллювиально-пролювиальными отложениями. Широкое распространение на территории географического объекта получили серые лесные почвы. Расположены они в горнолесной зоне на соминах увалов, склонах различной крутизны и экспозиции.

Климат географического объекта умеренно-континентальный – близость зеленых горных массивов и наличие водоемов смягчают летнюю жару. Средняя летняя температура воздуха составляет +26 °С. Долгие солнечные и теплые дни сменяются мягкой и непродолжительной зимой. Зимняя средняя температура воздуха -2 °С, зимы малоснежные. Кавказские хребты надежно защищают от ветров, поэтому здесь всегда безветренно. Количество атмосферных

осадков - до 600-750 мм в год.

Благодаря защите гор от ветров и наличию многочисленных водоемов, в мягком климате срок вегетации значительно увеличивается, что способствует качественному созреванию гребней винограда, 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 мягкого лета и длинной теплой осени винная кислота и отсутствие яблочной кислоты делает вина на вкус мягкими с приятной не обжигающей кислотностью.

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. Долина реки Афипс» 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 географического объекта «Кубань. Долина реки Афипс».

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. Долина реки Афипс» Краснодарского края, отличаются средней сложностью и интенсивностью, красные – цвет глубокий рубиновый, темно-вишневый с утонченной и сложной ароматикой, танинные, терпкие. Красным винам характерны ароматы чёрных ягод, джема с перечными и ванильными тонами, спелой вишни, ежевики. Красные вина мощные со вкусом тёрна и чернослива с дымчато-смолянистым послевкусием шоколада, гвоздики. Белые и розовые вина отличаются фруктово-ягодными ароматами, переплетающимися с цветочными: айва, лайм, зеленое яблоко, тона абрикосов и легкая травяная горчинка, свежескошенная трава и оттенки цитрусовых.

Физико-химические показатели вин, произведенных в границах виноградо-винодельческого района «Кубань. Долина реки Афипс» 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.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Вина, произведенные в границах виноградо-винодельческого района «Кубань. Долина реки Афипс» Краснодарского края, 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, производимых в границах виноградо-винодельческого района «Кубань. Долина реки Афипс» 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, произведенных в границах виноградо-винодельческого района «Кубань. Долина реки Афипс» Краснодарского края, 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 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, произведенные в границах виноградо-винодельческого района «Кубань. Долина реки Афипс» Краснодарского края, подвергаются испытаниям в аккредитованных лабораториях. Органолептический анализ проводится как аккредитованными лабораториями, так и путем проведения открытых дегустаций выборочно.