

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190)

RU

(210)

2020749829**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**Состояние делопроизводства: [Принято решение о регистрации](#) (последнее изменение: 19.03.2021)**Товарные знаки, знаки обслуживания, географические указания и наименования мест происхождения товаров****Заявки на географические указания**Номер заявки: [2020749829](#)

Дата подачи заявки: 10.09.2020

Изображение (воспроизведение) заявляемого обозначения:

КУБАНЬ

(731) Заявитель:

1. Ассоциация «Саморегулируемая организация «Виноградари и виноделы» 353925, Краснодарский край, г.Новороссийск, пр-т Дзержинского, д.156 б, оф.204 2. Саморегулируемая организация Ассоциация «Винодельческий Союз» 350016, Краснодарский край, г.Краснодар, ул. им. 40-летия Победы, 39/1 3. Ассоциация виноделов «Честно» 353905, Краснодарский край, г.Новороссийск, ул. Свердлова, д.42, оф. 5,

Указание товара:

1. Вино 2. Вино игристое (шампанское)

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

Краснодарский край Российской Федерации

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Вина, в том числе вина игристые (шампанские), произведенные в границах Краснодарского края Российской Федерации в границах географического объекта «Кубань» (сухое красное, сухое белое, сухое розовое; полусухое красное, полусухое белое, полусухое розовое; полусладкое красное, полусладкое белое, полусладкое розовое; сладкое красное, сладкое белое, сладкое розовое) 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». Вина, произведенные в границах географического объекта «Кубань» 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 сула, 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, сахар от 18 до 26, что позволяет ежегодно производить вина сбалансированные с умеренной кислотностью и нормальной спиртозностью. Вина, произведенные в границах географического объекта «Кубань» плотные, красные - темно окрашенные с утонченной и сложной ароматикой благодаря повсеместному содержанию в почвах кальция и железа в разных количествах, белые и розовые - с ярко выраженным фруктово-ягодным вкусом и не содержит часто встречаемых в других винах ароматов травы и зеленого перца. Физико-химические показатели. Для вин, произведенных в границах географического объекта

«Кубань» должны соответствовать: по массовой концентрации титруемых кислот в пересчете на винную кислоту не менее 3,5 г/дм³; по массовой концентрации лимонной кислоты не более 1,0 г/дм³; по массовой концентрации приведенного экстракта не менее 16 г/дм³ для белых, не менее 17 г/дм³ для розовых и не менее 18 г/дм³ для красных; по массовой концентрации летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту не более 1,1 г/дм³ для белых и розовых, не более 1,2 г/дм³ для красных; по массовой концентрации общего диоксида серы не более 200 мг/дм³ для сухих, не более 300 мг/дм³ для полусухих, полусладких и сладких. Для вин игристых (шампанских), произведенных в границах географического объекта «Кубань» должны соответствовать: по массовой концентрации титруемых кислот в пересчете на винную кислоту не менее 5,0 и не более 8,0 г/дм³; по массовой концентрации лимонной кислоты не более 1,0 г/дм³; по массовой концентрации приведенного экстракта не менее 16 г/дм³ для белых, не менее 17 г/дм³ для розовых и не менее 18 г/дм³ для красных; по массовой концентрации летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту не более 1,2 г/дм³; по массовой концентрации общего диоксида серы не более 200 мг/дм³.

Факсимильные изображения



[Более полная информация по заявке описана в официальной публикации в формате PDF \(открывается в отдельном окне\)](#)

Делопроизводство

Исходящая корреспонденция		Входящая корреспонденция	
Решение о регистрации	19.03.2021	Заявление о внесении исправлений в документы заявки	05.03.2021
Уведомление об удовлетворении просьбы	12.03.2021	Дополнительные материалы	25.02.2021
Запрос экспертизы заявленного обозначения	09.12.2020	Заявление о внесении исправлений в документы заявки	25.02.2021
Решение о принятии заявки к рассмотрению	15.09.2020	Заявление о внесении исправлений в документы заявки	16.02.2021
		Заявление о внесении исправлений в документы заявки	16.02.2021
		Дополнительные материалы	25.01.2021
		Дополнительные материалы	25.01.2021
		Дополнительные материалы	11.12.2020
		Заявление о внесении исправлений в документы заявки	11.12.2020
		Заявление о внесении исправлений в документы заявки	08.12.2020
		Письмо, не требующее ответа	18.09.2020
		Комплект заявочной документации	