

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



СВИДЕТЕЛЬСТВО

об исключительном праве на наименование
места происхождения товара

№ 133/1

DOURO

Правообладатель: **ИНСТИТУТУ ДУС ВИНЬОС ДУ ДОРУ Э ДУ**
ПОРТУ, Rua de Феррейра Боржес, 27, 4050 Порту,
Португалия (РТ)

Заявка № 2010715179

Дата подачи заявки 30 апреля 2010 г.

Зарегистрировано в Государственном реестре
наименований мест происхождения товаров

Российской Федерации 29 января 2014 г.

Срок действия свидетельства истекает 30 апреля 2020 г.

Руководитель Федеральной службы
по интеллектуальной собственности

Б.П. Симонов



Описание особых свойств товара:

"DOURO" - вино, вырабатываемое из красного и белого винограда, произрастающего в долине реки Дору. Долина реки Дору со всех сторон окружена горами, препятствующими проникновению северных ветров, таким образом создавая практически идеальный микроклимат для выращивания винограда. Местная почва состоит из множества сланцевых слоев, богатых питательными веществами и обладающих хорошими влагоудерживающими свойствами. Влага бесперебойно питает корни виноградной лозы, которые порой уходят на двенадцать метров вглубь земли. Виноградники в долине располагаются в виде террас, поднимающихся на высоту до 500 метров и имеющих крутые склоны. Типичный для данной местности виноград с ягодами небольших размеров с толстой кожицей, выращенный на почве с такими свойствами, обеспечивает получение вин с богатым, глубоким и насыщенным вкусом. В настоящее время существует два способа производства вина **"DOURO"**. Традиционный способ заключается в том, что ягоды винограда раздавливают в давящем прессе - широком неглубоком гранитном резервуаре, что позволяет придать вину более насыщенный цвет и больше танинов и, таким образом, улучшает потенциал вина к выдержке. Современный способ заключается в том, что вино изготавливается в резервуарах из нержавеющей стали при регулируемой температуре. Вина, произведенные вторым способом, более элегантны и лучше сохраняют аромат. Некоторые производители комбинируют оба способа с целью получить более "сложные" вина. Красные вина производятся из местных сортов винограда, таких как Тори́га Насьональ, Тори́га Франка, Тинта Рорис, Тинта Баррока и Тинта Кан. Большинство из них представляет собой гибридные сорта, что придает им дополнительную сложность и богатство вкуса, свойственные винам **"DOURO"**. Винам, которые рекомендовано пить молодыми, свойственны малопрозрачный яркий рубиновый цвет, хорошо сбалансированные тело и терпкость. Аромат этих вин наполнен нотами малины, земляники, вишни и дополняется цветочными и древесными нотами. Вина обладают ярким, богатым, слегка терпким вкусом и долгим послевкусием, обусловленным хорошей кислотностью, крепость варьируется от 13,5 до 15 %. Для вин, которые рекомендовано пить выдержанными, характерны глубокий насыщенный темный цвет, почти лишенный прозрачности, и богатый, интенсивный аромат. Пока эти вина еще молодые, в их аромате отчетливо чувствуются нотки ежевики, черники, черной смородины, сливы, шоколада, трав, фиалок и древесные нотки. Они обладают прекрасно сбалансированным вкусом с ярко выраженными танинами. Вина со сроком выдержки от десяти лет и больше обладают более тонким и мягким ароматом, но не в ущерб богатству и насыщенности вкуса, который со временем становится все более плотным и бархатистым. Крепость данных вин также варьируется от 13,5 до 15 %. Сухие белые вина производятся путем смешивания

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

Товарные знаки, знаки обслуживания и наименования мест происхождения товаров

Наименования мест происхождения товаров

Номер государственной регистрации: **133**Дата подачи заявки: **30.04.2010**Номер свидетельства: **133/1**

Дата государственной регистрации:

29.01.2014Номер заявки: **2010715179**Дата публикации: **25.02.2014**Дата истечения срока действия свидетельства: **30.04.2020**Наименование места происхождения товара
DOUROОбладатель(и) свидетельства:
ИНСТИТУТУ ДУС ВИНЬОС ДУ ДОРУ Э ДУ ПОРТУ, Руа де Феррейра Боржес, 27, 4050 Порту, Португалия (РТ)Адрес для переписки:
191186, Санкт-Петербург, а/я 230, "АРС-Патент", А.А.Богдановой, С.В.Новоселовой, В.М.РыбаковуУказание товара:
Вина

Указание места происхождения (производства) товара (границ географического объекта):
Регион Дору расположен на северо-востоке Португалии, проходит вдоль берегов реки Дору и ее притоков, охватывая следующие районы, советы и приходы, объединенные в три более мелкие территории: а) Нижний Коргу (Бахо Корго): в районе Вила Реал охватывает советы Мезау Фриу, Пезу да Реуга и Санта Мария де Пенагиау; приходы Абасаш, Эрмида, Фольядела, Гиайньш, Матеуш, Ногейра, Носса Сеньора да Консейсау (частично), Парада де Куньош, Сан Диниш и Сан Педру совета Вила Реал; в районе Визеу приходы Алдейаш, Алмамар, Фолгоза, Фонтелу, Санту Адриан, Вакалар и Вила Сека совета Алмамар; приходы Камбреш, Феррейруш де Авоеньш, Фигейра, Парада ду Бишпу, Пенажойа, Самодайньш, Санде, Санта Мария де Алмакаве, Се и Валдижень и Кинташ де Фоутоура, ду Праду и даш Варзеаш в приходе Варзеа де Абруняйш совета Ламего; приход Варро совета Резенде. б) Верхний Коргу (Сима Корго): в районе Вила Реал охватывает приходы Алижо, Амэйру, Карлан, Казал де Лойвуш, Каштеду; Коташ, Фавайуш, Пегариньюш, Пиньян, Санфинш ду Дору, Санта Эужения, Сан Мамеде де Рибя Туа, Вале де Мендиш, Вилар де Масада и Виларинью де Коташ совета Алжио; приходы Кандеду, Мурса и Ноура совета Мурса; приходы Селейрош, Коваш ду Дору, Гоувиньяш, Пасош, Парадела де Гианьш, Провезенде Саброза, Сан Криштован ду Дору, Сан Матинью де Анта, Соуто Майор, Виларинью де Сан Роман совета Саброза; в районе Визеу приходы Каштанейру ду Сул, Эшпиньоза, Эрведоза ду Дору, Нагозелу ду Дору, Паредеш де Бейра, Сан Жуан да Пескейра, Соутелу ду Дору, Тревойньш, Вале де Фигейра, Валонгу вуш Аяейтеш, Варзеа де Тревойньш и Вилароуку совета Сан Жуан да Пешкейра; приходы Адоригу, Баркуш, Дезежоза, Ганжинья, Перейру, Санта Леокадья, Сендин, Табуасу, Тавора и Валенса ду Дору совета Табуасу; в районе Браганса приходы Бейра Гранде, Каштанейру ду Норте, Карразеда де Ансьайньш, Лавандейра, Линьяреш, Парамбуш, Перейруш, Пиньал ду Норте, Помбал, Рибалонга, Сейшу де Ансьайньш, и Виларинью да Каштанейра совета Карразеда де Ансьайньш. в) Верхний Дору (Дору Супериор): в районе Браганса охватывает приход Виларельуш совета Алфандега да Фе;

приходы Фрейшу де Эшрада а Синту, Лигареш, Мазоуку, Пойареш совета Фрейшу де Эшрада а Синту; бывшая
собственность г-жи Мария Анжелика де Соуза Пинту Баррозу в приходе Фрешаш и собственность общества
Клементе Менереш в приходах Авантуш, Карвальайш, Фрешаш и Ромеу в совете Мирандела; приходы Асореиру,
Адеганья, Кабеса Воа, Орта, Лоуза, Переду душ Каштельануш, Торре де Монкорву и Урруш в совете Торре де
Монкорву; приходы Ассареш, Фрейшиел, Лодойньш, Ройуш, Самрайу, Санта Комба да Вилариса, Сейшу да
Маньозеш, Вале Фрешозу и Виларинью даш Азеньяш, Кинташ да Зеса и даш Тригейраш, а также собственность
Вимьейру в приходах Вилаш Боаш и Вила Флор совета Вила Флор; в районе Гуарда приход Эшкалян совет
Фигейра де Каштелу Родригу; приходы Фонтелонга, Лонгройва, Меду, Посу ду Канту совета Меду; совет Вил
Нова де Фош Коа.

нескольких сортов винограда, таких как Мальвазия Фина, Виосинью, Говею и Рабигато. Винам, которые рекомендовано пить молодыми, свойственны бледный цвет и прозрачность. Они обладают освежающим фруктовым ароматом, дополняемым нотами цветов, имеют хорошо сбалансированный округлый вкус и продолжительное послевкусие. Для вин, которые рекомендовано пить выдержанными, характерны более интенсивный золотистый цвет и более сложный, богатый вкус с отчетливым привкусом деревянной бочки и оттенками тропических фруктов, аромат также дополняется древесными нотами. Крепость данных вин варьируется от 12 до 14 %. Розовые вина производятся посредством легкой мацерации ягод красного винограда. Вина имеют нежно-розовый цвет, прозрачные, а их букет наполнен ароматами малины, вишни и сладостей, вкус мягкий, кисло-сладкий. Крепость данных вин варьируется от 12 до 14 %.

RUSSIAN FEDERATION

CERTIFICATE

for the exclusive right on an appellation of origin of goods

N 133/1

DOURO

Owner: ***INSTITUTO DOS VINHOS DO DOURO E DO PORTO***
Rua de Ferreira Borges, 27, 4050, Porto, Portugal (PT)

Application № **2010715179**

Filing date **30 April 2010**

Registered in the State Register of appellations of origin of
goods of the Russian Federation on **29 January 2014**

Validity of the registration expires on **30 April 2020**

Head of the Federal Office for Intellectual Property

B.P. Simonov

**FEDERAL OFFICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS****Trademarks, service marks and appellations of origin of goods****Appellations of origin of goods**Reg. number of the appellation of origin of goods:
133Filing date: **30 April 2010**Registration date: **29 January 2014**Number of certificate of the exclusive right : **133/1**Publication date: **25 February 2014**Application number: **2010715179**The term of validity of the certificate
expires on **30 April 2020**

Appellation of origin of goods:

DOUROCertificate owner: **INSTITUTO DOS VINHOS DO DOURO E DO PORTO, Rua de Ferreira
Borges, 27, 4050, Porto, Portugal (PT)**

Address for service:

**191186, Saint-Petersburg, POB 230, "ARS-PATENT", A.A. Bogdanova, S.V. Novoselova, V.M.
Rybakov**

Indication of goods:

Wines

Place of origin (manufacture) of goods (indication of borders of geographic area)

**The Douro region is located at the north-east of Portugal along the river Douro and its tributaries
and comprises the following regions, municipalities and parishes, grouped in three subregions:****a) Baixo Corgo: in the region of Vila Real it includes municipalities of Mesão Frio, Peso de Régua
and Santa Marta de Penaguião; parishes of Abaças, Ermida, Folhadela, Guiães, Mateus,
Nogueira, Nossa Senhora de Conceição (partially), Parada de Cunhos, São Dinis and São Pedro of
the municipality of Vila Real; in the region of Viseu it includes parishes of Aldeias, Armamar,
Folgosa, Fontelo, Santo Adrião, Vacalar e Vila Seca of the municipality Armamar; parishes of
Cambres, Ferreiros de Avões, Figueira, Parada do Bispo, Penajóia, Samodães, Sande, Santa
Maria de Almacave, Sé e Valdigem e as Quintas de Foutoura, do Prado e das Várzeas in the
parish of Várzea de Abrunhais in the municipality of Lamego; parish Barrô in the municipality of
Resende.****b) Cima Corgo: in the region of Vila Real it includes parishes of Alijó, Amieiro, Carlão, Casal de
Loivos, Castedo, Cotas, Favaio, Pegarinhos, Pinhão, Sanfins do Douro, Santa Eugénia, São
Mamede de Riba Tua, Vale de Mendiz, Vilar de Maçada e Vilarinho de Cotas of the municipality
of Alijó; parishes of Candedo, Murça and Noura in the municipality of Murça; parishes of
Celeirós, Covas do Douro, Gouvães do Douro, Gouvinhas, Paços, Paradela de Guiães, Provesende,
Sabrosa, São Cristovão do Douro, São Martinho de Anta, Souto Maior, Vilarinho de São Romão
in the municipality of Sabrosa; in the region of Viseu parishes of Castanheiro do Sul, Espinhosa,
Ervedosa do Douro, Nagozelo do Douro, Paredes de Beira, São João da Pesqueira, Soutelo do**

Douro, Trevões, Vale de Figueira, Valongo dos Azeites, Várzea de Trevões e Vilarouco of São João da Pesqueira; parishes of Adorigo, Barcos, Desejosa, Granjinha, Pereiro, Santa Leocádia, Sendim, Tabuaço, Távora and Valença do Douro in the municipality of Tabuaço; in the region of Bragança parishes of Beira Grande, Castanheiro do Norte, Carrazeda de Ansiães, Lavandeira, Linhares, Parambos, Pereiros, Pimhal do Norte, Pombal, Ribalonga, Seixo of Ansiães and Vilarinho de Castanheira in the municipality of Carrazeda de Ansiães.

c) Douro Superior: in the region of Bragança it comprises a parish Vilarelhos in the municipality of Alfândega da Fé; parishes of Freixo de Espada à Cinta, Ligares, Mazouco, Poiares in the municipality Freixo de Espada à Cinta; former property of D. Maria Angélica de Sousa Pinto Barroso, in the parish of Frechas, and the property of Society Clemente Meneres, in the parishes of Avantos, Carvalhais, Frechas and Romeu in the municipality of Mirandela; parishes of Açoreira, Adeganha, Cabeça Boa, Horta, Lousa, Peredo dos Castelhanos, Torre de Moncorvo and Urros in the municipality of Torre de Moncorvo; parishes of Assares, Freixiel, Lodões, Roios, Sampaio, Santa Comba da Vilariça, Seixo de Manhoses, Vale Frechoso and Vilarinho das Azenhas, Quintas da Peça and das Trigueiras, and also the property of Vimieiro in the parishes of Vilas Boas and Vila Flor in the municipality of Vila Flor; in the region of Guarda the parish of Escalhão of the municipality of Figueira de Castelo Rodrigo; parishes of Fontelonga, Longroiva, Meda, Poço do Canto of the municipality of Meda; the municipality of de Vila Nova de Foz Côa.

Description of the specific properties of goods

DOURO is a wine produced from red and white vines grown in the Douro river valley. The valley of the Douro River is protected from northern winds by the surrounding mountains. Hence the valley is notable for a unique microclimate for winemaking. The soil in which the Douro Valley vines are planted is made up of schist layers rich in nutrients; it also has useful water retention properties. Water nourishes grapevines' roots unceasingly and some roots are 20-meters deep. Vineyards in the valley are shaped to form terraces rising up to 500 meters and having steep slopes. Combined with the small thick skinned berries of the traditional grape varieties grown on such soils, the conditions produce wines of great richness and depth. Today, there are two different ways of making a DOURO wine.

The traditional method, where the grapes are trod in a lagar – a wide, shallow granite tank – produces wines with more colour and tannins which improves their potential for ageing. Under the modern method the wines are made in stainless steel tanks under controlled temperatures. The latter wines are more elegant and the aromas of the wine are better preserved. Some winemakers use both winemaking techniques in order to obtain more complex wines.

Red wines are produced from native vines such as Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca and Tinto Cão. The great majority of these wines are the product of a blend of several varietals and they possess an unequalled complexity and richness that is so characteristic of the Douro. Wines to be drunk when young: the majority of these wines are ruby red, of a low transparency, with a well balanced body and astringency. The aroma of red fruits such as raspberries, cherries and strawberries may be complemented with floral and woody nuances. The wines have a vivid, rich, slightly harsh taste and a long aftertaste due to good acidity. The alcohol content varies between 13.5 and 15% vol. Wines to be kept for ageing: These wines are deep in colour, scarcely transparent and possess complex and intense aromas. When young, they show hints of black fruits, chocolate, balsamic herbs, violets and wood. Wines to be kept for ageing: these wines are deep in colour, almost opaque, and possess complex and intense aromas. When young, they show hints of blackberries, whortleberries, black fruits, plums, chocolate, balsamic herbs, violets and wood. They are well-structured and have persistent tannins. At their peak, which can take some ten years or more, their aromas

are more subtle and delicate yet very complex and become more full and velvety when ageing. The alcohol content varies between 13.5 and 15% vol.

Dry whites are produced by blending several varietals such as Malvasia Fina, Viosinho, Gouveio and Rabigato. Wines to be drunk when young are pale in colour and transparent. They are notable for refreshing fruity and floral aromas, these wines are well-balanced in the mouth and show their youth. Wines to be kept for ageing are golden in colour and they have intense, complex aromas and nuances of oak casks, wood and tropical fruits. The alcohol content varies between 12 and 14% vol.

Rosé Wines are made by lightly macerated red grapes. They have a lovely pink colour, they are transparent and they possess exuberant young aromas of raspberry, cherry and hard sweets. Their taste is soft and sour-sweet. The alcohol content varies between 12 and 14% vol.

24 JAN. 2015* 00743

S/ Ref.* 2010715179
N/ Ref.* 1.4285
TIT. DO N 995146

INSTITUTO DOS VINHOS DO DOURO E DO PORTO
Rua de Ferreira Borges, 27,
4050-253 PORTO

9 de Janeiro de 2015

Jorge Cruz **
João Pereira da Cruz **
Jorge Afonso Cruz **
Maureen Cruz
Nuno Cruz **
Graça Cruz
Maria Cruz Garcia *
Afonso Pereira da Cruz
Filipa Pereira da Cruz

Luis Silva Carvalho **
Alberto Canelas **
Elisa Henriques
J. G. Vieira Baptista
Arturo Lapuente *
Jorge Bento
José Amado
Elsa Guilherme *

J. Mendonça Dias
Rui Pedro Rocha

Rússia

Registo de Denominação de Origem Nr. 133/1 DOURO
INSTITUTO DOS VINHOS DO DOURO E DO PORTO
Título de Registo

DOURO

Exmos. Senhores,

Temos o prazer de enviar a V. Exas. o documento anexo, cuja recepção agradecemos nos seja acusada.

Com os melhores cumprimentos,

J. Pereira da Cruz, S.A.

Fernando Cruz (1918 - 1996)
Justino Cruz (1909 - 1996)
Ruy Serrão (1929 - 2007)
José António Martinez **
M^{ra}. Eugénia Martinez **
Nuno Cruz **
João Sardinha *
João Pimenta *
Inês Simões *
Luis Cruz
Maria Cruz Garcia *
Ana M. Sebastião *
Ágata Pinho *
Ana Rita Vilhena *
Filipa Pereira da Cruz
Cláudia Freixinho Serrano

Mário Castro Marques *
Amália Gonçalves

Patrícia Marques *

* Agente Oficial da Propriedade Industrial

* Mandatário Europeu de Patentes
* Mandatário Autorizado no IHMI

IVDP	Entrada		Local	Data
	Arq.	Conhec.	Data	
Secretariado				
V. Presid.				
C. Inter. Prot.				
1954				
OST. Lisboa				
OST. Porto				
S. C. Mark.				
S. Indústria				
S. Jurídico	X			
S. Estudos				
C. Gestão				
L & Salares				

PAÍS

Rússia

DIREITO

Denominação de Origem

SITUAÇÃO

Concedido

DETALHES

DOURO

Designação:

DOURO

Tipo:

Nominativa

Número:

133/1

Requerente / Titular:

INSTITUTO DOS VINHOS DO DOURO E DO PORTO

Reivindicações

Cores:

-

Prioridade:

30/04/2010

Caso:

2010715179

DATAS

Pedido:

30-04-2010

Registo:

29-01-2014

Uso:

-

Validade:

30/04/2020

MANUTENÇÃO

Renovação:

30/04/2020

CLASSE

-

PRODUTOS / SERVIÇOS

Classe:

Observações

A data de Renovação está indicada acima. No entanto, enviaremos a V. Exas. os nossos avisos com a devida antecedência.

Título de Registo

O título de registo desta denominação de origem é um documento comprovativo do direito adquirido.