

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ



ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ
ПРОМЫШЛЕННОЙ СОБСТВЕННОСТИ

123995 Москва, Г-59, ГСП-5, Бережковская наб., 30, корп. 1 Телефон 240-60-15. Телекс 114818 ПДЧ. Факс 243-33-37

РАСПИСКА

Принята от гр. Богдановой А.А.

Заявка на изобретение полезную модель промышленный образец
 товарный знак наименование места происхождения товара

под названием PORTO

заявитель: ИНСТИТУТУ ДУС ВИНЬОС ДУ ДОРУ Э ДУ ПОРТУ
(INSTITUTO DOS VINHOS DO DOURO E DO PORTO)

на _____ л.

Принял

Шарова И.М.
(подпись)

ПОЛУЧЕНО

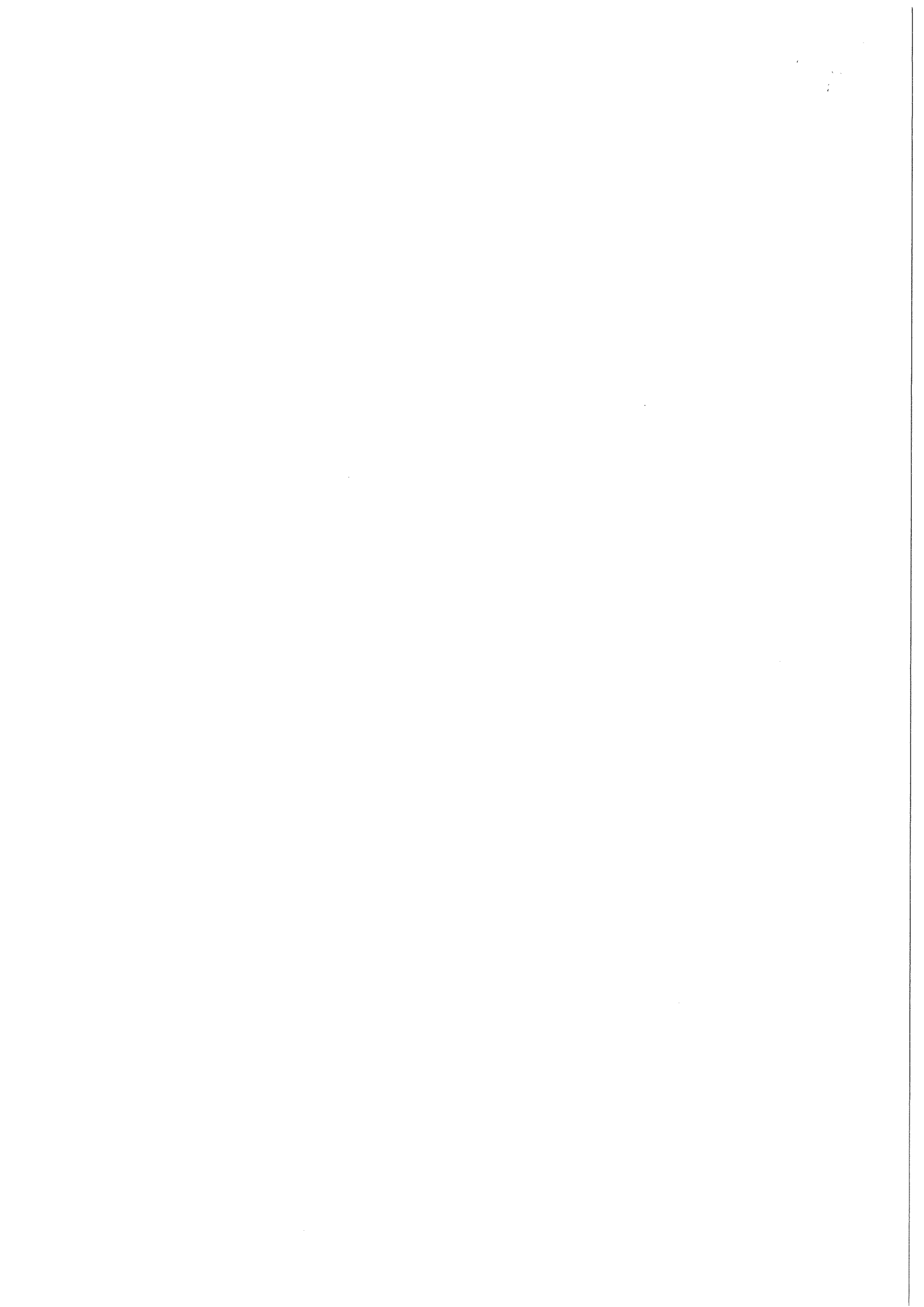
30 АПР 2010

Ф И К С С П Б Ж

670
Чит-л. 10

(И.О. Фамилия)

30 04 2010 г.



З А Я В К А

на государственную регистрацию наименования места происхождения товара и
на предоставление исключительного права на такое наименование в Российской Федерации

(220) ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ

ВХОДЯЩИЙ №

(210) РЕГИСТРАЦИОННЫЙ №

В Федеральную службу по интеллектуальной
собственности, патентам и товарным знакам
Бережковская наб., 30, корп.1, Москва, Г-59, ГСП-5,
123995

ЗАЯВЛЕНИЕ

Представляя заявку и нижеперечисленные
документы, прошу (просим) зарегистрировать
заявляемое обозначение в качестве наименования
места происхождения товара и предоставить
исключительное право на такое наименование

(750) АДРЕС ДЛЯ ПЕРЕПИСКИ

Россия, 191186, Санкт-Петербург, а/я 230,
“АРС-Патент”, Богдановой А.А., Новоселовой
С.В., Рыбакову В.М.

Тел. (+812) 600 6707
Факс (+812) 325 9815

(полный почтовый адрес, имя или наименование адресата)

(731) ЗАЯВИТЕЛЬ (И)

ИНСТИТУТУ ДУС ВИНЬОС ДУ ДОРУ Э ДУ ПОРТУ

INSTITUTO DOS VINHOS DO DOURO E DO PORTO

*(Указывается полное наименование юридического лица (согласно учредительному документу)
или фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя)*

Руа де Феррейра Боржес, 27, 4050 Порту, Португалия

Rua de Ferreira Borges, 27, 4050 Porto, Portugal

(Полный адрес места нахождения или места жительства заявителя)

ОГРН (ОГРНИП)

КОД страны по стандарту
ВОИС ST.3
(если он установлен)

PT

X (740) ПРЕДСТАВИТЕЛЬ *(полное имя, регистрационный номер патентного поверенного, место нахождения)*

Богданова Анна Андреевна, рег. № 573, г. Санкт-Петербург
Новоселова Светлана Владимировна, рег. № 622, г. Санкт-Петербург
Рыбаков Владимир Моисеевич, рег. № 90, г. Санкт-Петербург

Телефон: (+812) 600 6707

Телекс:

Факс: (+812) 325 9815

(540) ЗАЯВЛЯЕМОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ *(печатать заглавными буквами)*

PORTO

УКАЗАНИЕ ТОВАРА

Вина

ОПИСАНИЕ ОСОБЫХ СВОЙСТВ ТОВАРА

См. приложение

МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ (ПРОИЗВОДСТВА) ТОВАРА (ГРАНИЦЫ ГЕОГРАФИЧЕСКОГО ОБЪЕКТА)

Винодельческая область расположена на северо-востоке Португалии и проходит вдоль берегов реки Дору (Douro) и ее притоков от испанской границы до точки, расположенной приблизительно в 100 милях от города Порту (Porto). Долина реки Дору со всех сторон окружена горами Маран (Marão) и Монтемуру (Montemuro), которые защищают от проникновения влажных атлантических ветров. Регион характеризуется уникальными геологическими и климатическими условиями: засушливый и резко переменчивый климат (морозные зимы и засушливое лето), сланцевые почвы и гористый ландшафт. Долина реки Дору занимает 250 тысяч гектаров, из которых только 45 тысяч гектар заняты под виноградники.

В зависимости от климатических условий территория производства портейна подразделяется на три района: Бахо Корго (Baixo Corgo), Сима Корго (Cima Corgo) и Дору Супериор (Douro Superior). Виноградники строго классифицированы по типам значимости от «А» до «F» по убыванию и по следующим критериям: местоположение виноградника, тип почвы, сортовое разнообразие, возраст виноградных лоз, расположение по отношению к солнцу и множеству других критериев.

Район Бахо Корго занимает 45 тысяч гектаров, из которых 14,5 тысяч гектаров заняты виноградниками. Расположен у впадения реки Корго в Дору, отличается сравнительно небольшой крутизной склонов, наличием сравнительно толстого слоя почвы, мягким климатом, вызванным близостью моря, осадками, превышающими 1000 мм в год. Этот район производит 50% всего объема портвейна. На территории субрегиона находится порядка 15,3 тысяч винодельческих хозяйств.

Район Сима Корго простирается на восток от реки Корго до ущелья Кашао де Валеира и занимает 95 тысяч гектаров, из которых 20,9 тысяч гектаров занято виноградниками. В этом районе климат наиболее благоприятен для производства портвейна. Количество дождей умеренное, зимы не слишком суровые, лето солнечное. Местность гористая, и большая часть виноградников расположена на крутых склонах. Характерны факторы, необходимые для возделывания винограда: высота расположения виноградников (по возможности не ниже 500 м), а также средняя урожайность с гектара (не более 600 литров на 1000 кустов лозы). На территории субрегиона находится порядка 15,9 тысяч винодельческих хозяйств.

Район Дору Супериор простирается от ущелья Кашао де Валеира до испанской границы и занимает 110 тысяч гектаров, из которых 10 тысяч гектаров занято виноградниками. На территории субрегиона находится порядка 7,7 тысяч винодельческих хозяйств.

Перечень прилагаемых документов:	кол-во листов
<input checked="" type="checkbox"/> документ об уплате пошлины в установленном размере	1
<input type="checkbox"/> заключение уполномоченного Правительством Российской Федерации органа	
<input type="checkbox"/> перевод на русский язык документов, прилагаемых к заявке	
<input type="checkbox"/> доверенность, удостоверяющая полномочия представителя	
<input checked="" type="checkbox"/> другой документ (указать какой) <i>Описание особых свойств товара</i>	1

Подпись

БОГДАНОВА Анна Андреевна
патентный поверенный РФ, рег.№ 573

30.04.2010

Подпись(и) заявителя(ей) или его(их) представителя; дата подписи
(при подписании от имени юридического лица подпись руководителя удостоверяется печатью)

ОПИСАНИЕ ОСОБЫХ СВОЙСТВ ТОВАРА

Крепленое вино с содержанием алкоголя от 19 до 22%, вырабатываемое из белых, розовых или красных сортов винограда путем спиртования бродящего виноградного сусла или мезги спиртом. Закрепление сусла, которое происходит путем добавления виноградного спирта крепостью порядка 77% к бродящему соку, преднамеренно прерывает процесс брожения в момент, когда приблизительно половина естественного сахара из винограда преобразована в алкоголь. Этот процесс дает основу будущему портвейну, создает характерный богатый и сочный стиль вина и способствует формированию значительного потенциала для созревания. Количество добавляемого спирта зависит от уровня содержания остаточного сахара в сусле.

Портвейны подразделяются на две основные категории: Ruby (Руби) и Tawny (Тони). Ruby (Руби) – темно-красный портвейн с ярким, перечно-виноградным вкусом, выдерживается минимальный положенный срок в дубовой бочке перед бутилированием. За счет минимального технологического вмешательства, портвейн сохраняет первоначальный стиль, сочный, мощный и фруктовый характер. Не имеет потенциала для развития в бутылке.

Tawny (Тони) – портвейны золотисто-коричневого цвета выдерживаются в бочках от 10 до 40 лет, сильно осветляясь и приобретая нежный ореховый привкус.

Портвейны категории Vintage (Винтаж) производят из винограда выдающегося года урожая и выдерживаются в бочке от двух до трех лет перед бутилированием. В течение первых пяти лет, проведенных в бутылке, он сохраняет интенсивный рубиновый цвет, ароматы красных фруктов, диких ягод и черного шоколада. После десяти лет проведенных в бутылке, Винтаж приобретает оттенки граната и спелых красных фруктов. Цвет меняется на золотисто-коричневый, а прежняя яркая фруктовость становится более тонкой и сложной. Имеет потенциал для развития в бутылке от 20-ти до 50-ти лет в зависимости от производителя.

Все портвейны, вне зависимости от категории и согласно регламенту, должны быть выдержаны в дубовой бочке не менее двух лет. Далее их судьба, в зависимости от решения технолога, будет иметь продолжение во взрослении в бутылке или в бочке.

Богданова

