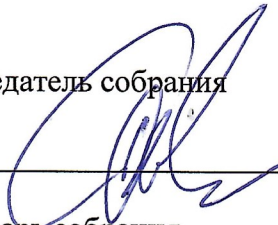


Предварительно утверждено Решением  
учредительного территориального общего  
собрания Ростовского виноградо-  
винодельческого Совета Ассоциации  
«Федеральная саморегулируемая  
организация виноградарей и виноделов  
России» зоны «Долина Дона»  
Протокол б\н от 10 октября 2022 г.

Утверждено Решением  
Правления Ассоциации  
«Федеральная саморегулируемая  
организация виноградарей  
и виноделов России»

Протокол № 8 от 18 октября 2022г.

Председатель собрания

  
\_\_\_\_\_ В. А. Гончаров

Секретарь собрания

  
\_\_\_\_\_ М. В. Гончаров

Председатель заседания

  
\_\_\_\_\_ Д. К. Киселев

Секретарь заседания

  
\_\_\_\_\_ А. Н. Плотников

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА  
ПРОДУКЦИИ ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНОДЕЛИЯ  
ВИНОГРАДО-ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ЗОНЫ «ДОЛИНА ДОНА»

2022

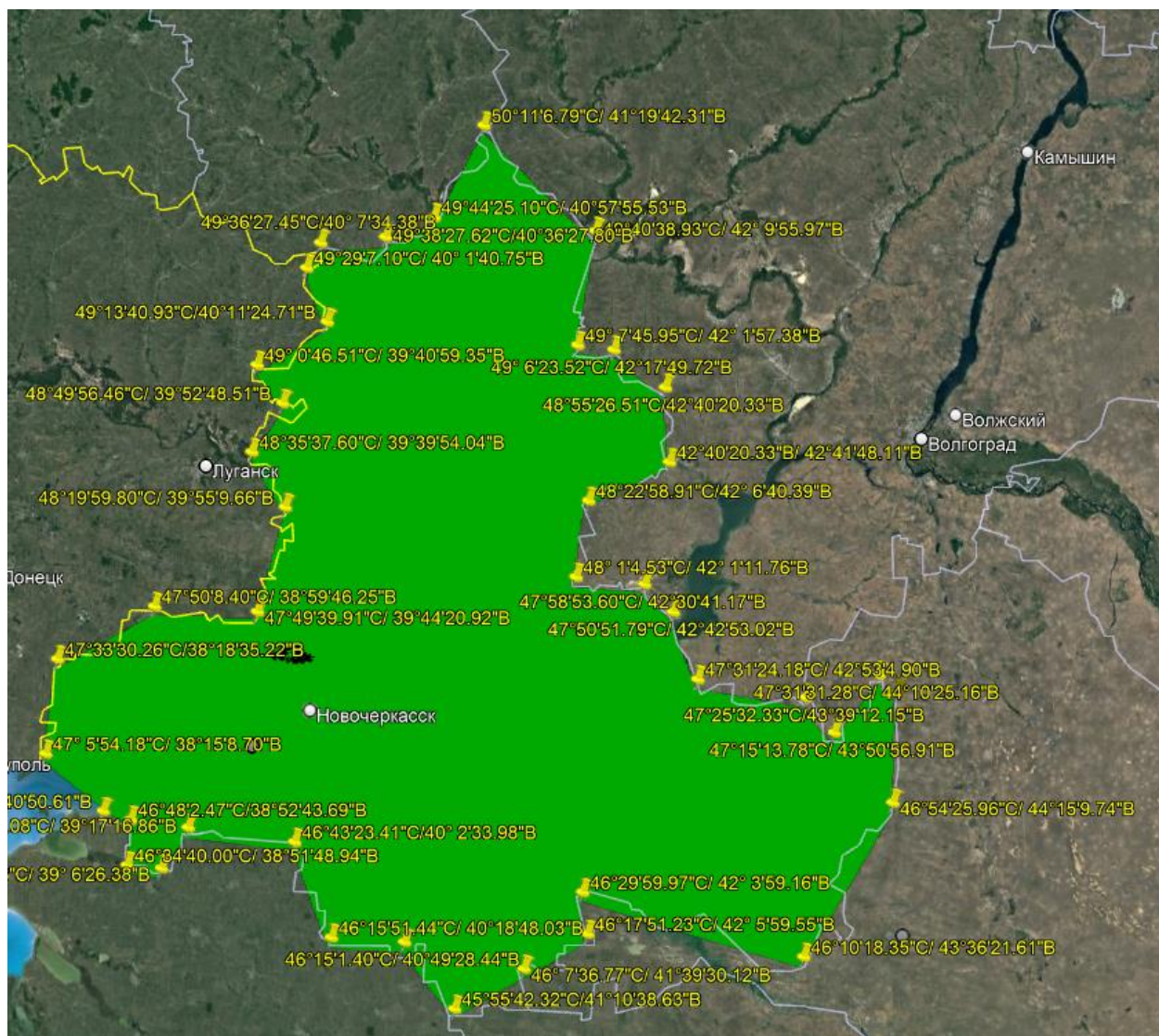
Виноградо-винодельческая зона «Долина Дона» - часть территории Российской Федерации, расположенная в границах Ростовской области, обладающая относительно одинаковыми геофизическими, климатическими и почвенными характеристиками, обуславливающими сходство сортового состава виноградных насаждений и технологических приемов виноградарства и виноделия.

Экологические условия виноградарства и виноделия в Ростовской области отличаются от других регионов России только в отношении перезимовки виноградных растений. Температурный режим вегетационного периода виноградо-винодельческой зоны «Долина Дона» позволяет получать сырье для производства качественных и уникальных вин различных типов: сухие красные и белые вина (с массовой концентрацией остаточных сахаров 4 г/ дм<sup>3</sup>), крепленые белые и красные вина (с объемной долей этилового спирта от 16 до 22 % об.), десертные вина (с объемной долей от 12 до 16 % об. И массовой концентрацией сахаров от 120-350 г/ дм<sup>3</sup>) из автохтонных, новых комплексноустойчивых и интродуцированных сортов, возделываемых в регионе. Особенности континентального климата, отличающегося большим количеством тепла в течение дня и прохладностью ночных температур, позволяют получать вина очень высокого качества. На территории виноградо-винодельческой зоны «Долина Дона» издавна возделывают местные (автохтонные сорта винограда) отличающиеся высокими технологическими и потребительскими свойствами. Вина из этих сортов обладают яркой индивидуальностью и особенными характеристиками, свойственными винам Ростовской области.

Границы виноградо-винодельческой зоны «Долина Дона» совпадают с административными границами Ростовской области в соответствии с утвержденным Правлением АВВР документом «Территориальное деление виноградопригодных земель» Границы виноградо-винодельческой зоны «Долина Дона» представлены в Приложении 1.1.

Приложение 1.1  
к Дополнительным стандартам качества  
продукции виноградарства и виноделия  
виноградо-винодельческой зоны «Долина Дона»

Карта границ виноградо-винодельческой зоны «Долина Дона».



Геофизические, климатические и почвенные характеристики виноградо-винодельческой зоны «Долина Дона» представлены в Приложении 1.2.

Перечень сортов винограда, допустимых к использованию на территории виноградо-винодельческой зоны «Долина Дона» для производства виноградо-винодельческой продукции (Приложение 1.3.).

Допускается использование интродуцированных сортов, новых форм винограда, автохтонных сортов, не включенных в Государственный реестр Российской Федерации селекционных достижений, для производственных испытаний с участием научных организаций на площади не более 5 гектаров для каждого сорта.

Описание общих технологических приемов и операций виноградарства и виноделия для виноградо-винодельческой зоны «Долина Дона» приведены в Приложении 1.4. Таблицы технологических приемов и операций виноградарства и виноделия для виноградо-винодельческой зоны «Долина Дона».

Для полного использования биологического потенциала сорта и места произрастания винограда необходимо применять научно обоснованные сортоориентированные агротехнические технологии возделывания с учетом конкретных агроэкологических условий.

Учетные номера виноградных насаждений в федеральном реестре виноградных насаждений, расположенные в границах виноградо-винодельческой зоны «Долина Дона» приведены в приложении 1.5. (Данные актуальны на 1.08.2022 г.).

Технологические средства, применяемые при производстве продукции виноградарства и виноделия приведены в Приложении 1.6 с учетом Государственного каталога пестицидов и агрохимикатов, разрешенных к применению на территории Российской Федерации на 2022 г. Список подлежит ежегодной корректировке.

к Дополнительным стандартам качества  
продукции виноградарства и виноделия  
виноградо-винодельческой зоны «Долина Дона»

**Таблица геофизических, климатических и почвенных характеристик виноградо-винодельческой зоны «Долина Дона»**

№	Наименование показателя	Ед. изм.	Описание показателя	Виноградо-винодельческая зона «Долина Дона»
<b>1.</b>	<b>Геофизические характеристики</b>			
1.1.	Границы (описание границ)			<p>Границы виноградо-винодельческой зоны «Долина Дона» совпадают с административными границами Ростовской области</p> <p>Территория Ростовской области находится на юго-востоке Европейской части России, вытянулась с севера на юг на 475 километров. Она имеет неширокую северную и расширенную южную часть. Общая протяжённость её границ составляет 2280 километров.</p>
1.2.	Координаты границ (координаты вершин многоугольника)	Градусы, минуты, секунды		<p>50°11'6.79"C/ 41°19'42.31"В, 49°40'38.93"C/ 42°9'55.97"В, 49° 7'45.95"C/ 42° 1'57.38"В, 49° 6'23.52"C/ 42°17'49.72"В, 48°55'26.51"C/42°40'20.33"В, 48°22'58.91"C/42° 6'40.39"В, 48° 1'4.53"C/ 42° 1'11.76"В, 47°58'53.60"C/ 42°30'41.17"В, 47°50'51.79"C/ 42°42'53.02"В, 47°31'24.18"C/ 42°53'4.90"В, 47°25'32.33"C/43°39'12.15"В, 47°15'13.78"C/ 43°50'56.91"В, 47°31'31.28"C/ 44°10'25.16"В, 47°26'15.59"C/ 44°17'53.66"В, 46°54'25.96"C/ 44°15'9.74"В,</p>

				<p>46°10'18.35"C/ 43°36'21.61"B,  46°29'59.97"C/ 42° 3'59.16"B,  46°17'51.23"C/ 42° 5'59.55"B,  46° 7'36.77"C/ 41°39'30.12"B,  45°55'42.32"C/41°10'38.63"B,  46°15'1.40"C/ 40°49'28.44"B,  46°15'51.44"C/ 40°18'48.03"B,  46°43'23.41"C/40° 2'33.98"B,  46°46'28.08"C/ 39°17'16.86"B,  46°34'16.33"C/ 39° 6'26.38"B,  46°34'40.00"C/ 38°51'48.94"B,  46°48'2.47"C/38°52'43.69"B,  46°50'6.40"C/ 38°40'50.61"B,  47° 5'54.18"C/ 38°15'8.70"B,  47°33'30.26"C/38°18'35.22"B,  47°50'8.40"C/ 38°59'46.25"B,  47°49'39.91"C/ 39°44'20.92"B,  48°19'59.80"C/ 39°55'9.66"B,  48°35'37.60"C/ 39°39'54.04"B,  48°49'56.46"C/ 39°52'48.51"B,  49° 0'46.51"C/ 39°40'59.35"B,  49°13'40.93"C/40°11'24.71"B,  49°29'7.10"C/ 40° 1'40.75"B,  49°36'27.45"C/40° 7'34.38"B,  49°38'27.62"C/40°36'27.80"B,</p>
1.3.	Рельеф			<p>Рельеф области преимущественно равнинный, на территории виноградо-винодельческой зоны «Долина Дона» располагаются возвышенности, равнины и низменности. Возвышенности: Ергенинская, Азово-Маньчская, Калачская, Донская и Сало-Маньчская гряды, Донецкий кряж, с севера немного заходит Среднерусская возвышенность. Равнины: Доно-Донецкая, Северо-Приазовская, Доно-Сальская. Низменности: Нижне-Донская, Маньчская, Доно-Егорлыкская и Кубано-Приазовская.</p>

				<p>Для <b>виноградо-винодельческой</b> зоны «Долина Дона» характерен степной ландшафт с эрозионно-аккумулятивным типом рельефа, который составляют ландшафты водораздельных пространств и ландшафты долинно-балочного типа рельефа.</p> <p>Ландшафты водораздельных пространств состоят из положительных и отрицательных элементов рельефа, как правило, отличающихся между собой в большей степени почвенными условиями, в меньшей степени гидрогеологическими условиями и имеют общий фон почвообразующих пород – суглинки средние лессовидные</p> <p>Ландшафты долинно-балочного типа рельефа образуются долинами рек с разветвленной системой балок, имеющих и не имеющих постоянных водотоков. В свою очередь долину рек образуют ландшафты русла, поймы, склонов, состоящих из речных террас и коренного берега. Виноградо-винодельческая зона «Долина Дона» располагается в пределах Русской платформы и Предкавказской плиты, на юге Восточно-Европейской равнины, бассейна Нижнего Дона и северной части Предкавказья. На севере - Среднерусская возвышенность, образующая водораздел Дона и Северского Донца. Большую часть центральной части занимает Приазовская низменность. На западе области - отроги Донецкого кряжа, на юго-востоке - возвышенности Ергени.</p>
1.4.	Высота над уровнем моря	м.	.	Максимальная высота над уровнем моря – 253 м Минимальная высота над уровнем моря – 0 м
1.5.	Экспозиция склонов			Южная, юго-западная, западная, северо-западная, северная, северо-восточная, восточная, юго-восточная
1.6.	Крутизна склонов	градусы		От 0 градусов до 35 и больше до обрывов
<b>2.</b>	<b>Климатические характеристики</b>			
2.1.	Продолжительность вегетации	дни		175-210
2.2.	Среднегодовая температура воздуха	градусы °С		9,1-10,7
2.3.	Максимальная температура воздуха	градусы °С		+40....+42

2.4.	Минимальная температура воздуха	градусы °С		-19,4 ....-25,3
2.5.	Сумма активных температур за период вегетации	градусы °С		3258 - 4388
2.6	Средняя температура самого теплого месяца	градусы °С		22,1-24,2
2.7	Суточная амплитуда температур в сентябре	градусы °С		9,5-19,9
2.8	Вероятность заморозков весной после устойчивого перехода температуры воздуха через 10°С			На большей части виноградо-винодельческой зоны составляет 25-30%. В восточных районах их вероятность увеличивается до 35-45%.
2.9.	Абсолютный минимум температуры	градусы °С		-32-42
2.10.	Дата наступления заморозков	дата, месяц		26 октября – 19 ноября
2.10.	Продолжительность безморозного периода	дни		160-240
2.11.	Количество осадков за год	мм.		280-600
2.12.	Количество осадков за период вегетации	мм.		180-280
2.13.	Гидротермический коэффициент			0,7-0,8
2.14.	Суммарная фотосинтетическая активная радиация за	ккал/см <sup>2</sup>		Увеличивается с севера на юг от 111 до 113



	вегетационный период			
2.15.	Относительная влажность воздуха	%		В период вегетации относительная влажность воздуха колеблется от 70% до 30%
2.16.	Средняя продолжительность светового дня за период вегетации	часы, мин.		12-16 час.
2.17.	Ветровой режим	м/с		2,5-3,7 м/с В холодный период преобладают ветры восточных румбов, в период вегетации увеличивается число дней с преобладанием ветров северо - восточных, северных и западных направлений
<b>3.</b>	<b>Почвенные характеристики</b>			
3.3.	Тип			В почвенном покрове области чернозёмы занимают 64,2%, каштановые почвы – 26,6%, комплексы почв рек – 7,7%, пески занимают около 400 тыс. га (1,5%). Встречаются следующие типы почв: черноземы обыкновенные, черноземы южные, темно-каштановые, каштановые, каштановые солонцеватые, солонцы каштановые, черноземовидные, луговые, пески и песчаные почвы
3.2.	Кислотность (уровень pH)			Кислые, нейтральные и щелочные (3 -11)
	Физический состав почвы			Почвы с различными физическими свойствами классифицируемые: По гранулометрическому составу: ПЕСЧАНАЯ: рыхло-песчаная, связно-песчаная, СУПЕСЧАНАЯ: Легко-супесчаная, средняя супесь, тяжёлая супесь, СУГЛИНИСТАЯ: легкосуглинистая, среднесуглинистая, тяжелосуглинистая, ГЛИНИСТАЯ: легкоглинистая, среднеглинистая, тяжелоглинистая, По структуре: крупнокомковатая, комковатая, мелкокомковатая, пылеватая, крупноореховатая. ореховатая, мелкоореховатая, крупнозернистая, зернистая мелкозернистая;

				По водопроницаемости: провальная выше 1000 мм/час; излишне высокая 500-1000 мм/час; наилучшая 500-100 мм/час, хорошая 100-70 мм/час; удовлетворительная 70-30. неудовлетворительная > 30 мм/час. С плотностью от 0,8 г/см <sup>3</sup> до 1,8 г/см <sup>3</sup> С влагоёмкостью от НВ=1,0% (открытые пески) до НВ больше 100% (торф)
3.4.	Химический состав (N, P, K, Ca, Fe, соли, микроэлементы)			N (9 – 30) мг/100 г почвы, P (5 – 20) мг/100 г почвы, K (7 -25) мг/100 г почвы, Ca (0,5 - .>30)%, Fe (2 – 9)%,
3.5.	Структура и плодородие (уровень содержания гумуса)			Мощность гумусового горизонта изменяется от 40-50 см на каштановых почвах до 150 см на черноземах Структура – от бесструктурной до зернисто-мелкокомковатой, плодородие - от низкоплодородной до высокоплодородной, гумус – от следов до 8%
3.6.	Воздушный режим			От анаэробных глеевых до аэрированных песчаных
3.7.	Влагоемкость			От маловлагоемких песчаных до высоковлагоемких черноземов
3.8.	Общий азот	г/100 г почвы		30-350
3.9.	Активная известь	%		2- до 30%

Приложение 1.3.  
к Дополнительным стандартам качества  
продукции виноградарства и виноделия  
виноградо-винодельческой зоны «Долина Дона»

**Перечень сортов винограда, допустимых к возделыванию и использованию на территории  
виноградо-винодельческой зоны «Долина Дона»**

№	Название сорта	Код сорта в Государственном реестре селекционных достижений и направление использования сорта			Виноградо-винодельческая зона «Долина Дона»			
		Код	ст	тех	ст	тех	Максимальная урожайность, т/га	
							Для тихих, сухих вин	Для десертных вин при увяливании винограда на кусту
1	40 лет Октября (Вишневый)	7852524		+		+	10,0	8,0
2	Августа	9802630		+		+	8,0	6,4
3	Александровули	7852453		+		+	10,0	8,0
4	Алиготе	4950399		+		+	10,0	8
5	Амур	7953048		+		+	13,0	10,4
6	Анапский устойчивый	8607630		+		+	13,0	10,4
7	Анчелотта таманская	8260541		+		+	12,0	9,6
8	Атлант Дона	9053166		+		+	9,0	7,2
9	Бархатный	6402755		+		+	13,0	10,4
10	Бастардо магарчский	7003323		+		+	11,0	58,8
11	Бессергеновский 10	7853136		+		+	13,0	10,4

12	Бианка	9150706		+		+	<b>12,0</b>	<b>9,6</b>
13	Брускам	8008906		+		+	<b>10,0</b>	<b>8,0</b>
14	Варюшкин	5501423		+		+	<b>9,0</b>	<b>7,2</b>
15	Вечерний	9705421		+		+	<b>12,0</b>	<b>9,6</b>
16	Вионье	8260790		+		+	<b>8,0</b>	<b>6,4</b>
17	Виорика	7807260		+		+	<b>10,0</b>	<b>8,0</b>
18	Восторг	8404925	+	+			10,0	8,0
19	Восточный	8756197		+		+	<b>13,0</b>	<b>10,4</b>
20	Выдвиженец	6402763		+		+	<b>13,0</b>	<b>10,4</b>
21	Гевюрцтраминер (Траминер ароматико)	8152951		+		+	<b>13,0</b>	<b>10,4</b>
22	Гечеи заматош	7952279		+		+	<b>8,0</b>	<b>6,4</b>
23	Голубок	7852454		+		+	<b>13,0</b>	<b>10,4</b>
24	Гранатовый	8005796		+		+	<b>13,0</b>	<b>10,4</b>
25	Грюнер таманский	8260542		+		+	<b>8,0</b>	<b>6,4</b>
26	Данко	8201978		+		+	<b>13,0</b>	<b>10,4</b>
27	Денисовский	9604561		+		+	<b>10,0</b>	<b>8,0</b>
28	Донус	8854567	+	+	+	+	<b>10,0</b>	<b>8,0</b>
29	Достойный	9106987		+		+	<b>12,0</b>	<b>9,6</b>
30	Дружба	9811905	+	+	+	+	<b>8,0</b>	<b>6,4</b>
31	Дунавски лазур	8051852		+		+	<b>11,0</b>	<b>8,8</b>
32	Дурман	7853135		+		+	<b>9,0</b>	<b>7,2</b>
33	Изумруд	8262638		+		+	<b>11,0</b>	<b>8,8</b>
34	Италия	5250064	+	+			12,0	9,6
35	Каберне АЗОС	9801340		+		+	<b>10,0</b>	<b>8,0</b>
36	Каберне северный	7808089		+		+	<b>10,0</b>	<b>8,0</b>
37	Каберне Совиньон	5350107		+		+	<b>10,0</b>	<b>8,0</b>
38	Каберне фран	9155117		+		+	<b>11,0</b>	<b>8,4</b>
39	Каладок	7852511		+		+	<b>8,5</b>	<b>6,8</b>
40	Кармен	7852525		+		+	<b>12,0</b>	<b>9,6</b>

41	Кокур белый	8557200		+		+	<b>12,0</b>	<b>9,6</b>
42	Коктейль	8558933	+	+			8,0	6,4
43	Косоротовский	7852455		+		+	<b>10,0</b>	<b>8,0</b>
44	Красноstop АЗОС	9801332		+		+	<b>10,0</b>	<b>8,0</b>
45	Красноstop анапский	9358990		+		+	<b>9,0</b>	<b>7,2</b>
46	Красноstop золотовский	6006329		+		+	<b>8,0</b>	<b>6,4</b>
47	Красноstop Карпи	8154711		+		+	<b>12,0</b>	<b>9,6</b>
48	Кристалл	9810428		+		+	<b>12,0</b>	-
49	Кумшацкий белый	7954897	+	+	+	+	<b>12,0</b>	<b>9,6</b>
50	Ледяной	8558934		+		+	<b>12,0</b>	<b>9,6</b>
51	Левокумский	9907569		+			10,0	8,0
52	Магия	9907620		+		+	<b>12,0</b>	<b>9,6</b>
53	Мальбек	8057309		+		+	<b>8,0</b>	<b>6,4</b>
54	Мальвазия	7852545		+		+	<b>8,0</b>	<b>6,4</b>
55	Марсан	7852457		+		+	<b>8,0</b>	<b>6,4</b>
56	Марселан	8260791		+		+	<b>8,0</b>	<b>6,4</b>
57	Махроватчик	7853132		+		+	<b>12,0</b>	<b>9,6</b>
58	Мерло	9705172		+		+	<b>12,0</b>	<b>9,6</b>
59	Молдова	7510080	+	+			12,0	9,6
60	Монарх	8057386		+		+	<b>10,0</b>	<b>8,0</b>
61	Мугофир	8154831		+		+	<b>12,0</b>	<b>9,6</b>
62	Мурведр	8557204		+		+	<b>12,0</b>	<b>9,6</b>
63	Мускат аксайский	9300503		+		+	<b>11,0</b>	<b>8,8</b>
64	Мускат белый	5003393		+		+	<b>8,0</b>	<b>6,4</b>
65	Мускат гамбургский	5050707	+	+	+	+	<b>12,0</b>	<b>9,6</b>
66	Мускат Отгонель	8557203	+	+	+	+	<b>8,0</b>	<b>6,4</b>
67	Мускат розовый	5350131		+		+	<b>8,0</b>	<b>6,4</b>

68	Мушкетный	7852456		+		+	<b>8,5</b>	<b>6,8</b>
69	Мцване кахетинский	5101182		+		+	<b>10,0</b>	<b>8,0</b>
70	Мюллер Тургау	5050715		+		+	<b>8,0</b>	<b>6,4</b>
71	Неббиоло	7852496		+		+	<b>8,0</b>	<b>6,4</b>
72	Одесский черный	8356431		+		+	<b>10,0</b>	<b>8,0</b>
73	Первенец Магарача	7710593		+		+	<b>13,0</b>	<b>10,4</b>
74	Пети мансен	8152950		+		+	<b>8,0</b>	<b>6,4</b>
75	Пино белый (Пино блан)	5050731		+		+	<b>6,0</b>	<b>4,8</b>
76	Пино серый (Пино гри)	5050758		+		+	<b>6,0</b>	<b>4,8</b>
77	Пино фран (Пино нуар)	7852459		+		+	<b>6,0</b>	<b>4,8</b>
78	Пино черный (Пино нуар)	5850177		+		+	<b>10,0</b>	<b>8</b>
79	Платовский	9701575		+		+	<b>10,0</b>	<b>8,0</b>
80	Плечистик	5003407		+		+	<b>8,0</b>	<b>6,4</b>
81	Престиж	8456483		+		+	<b>12,0</b>	<b>9,6</b>
82	Пти Вердо	8356430		+		+	<b>7,5</b>	<b>6,0</b>
83	Пухляковский	5050774	+	+	+	+	<b>13,0</b>	<b>10,4</b>
84	Рислинг (Рислинок)	7852461		+		+	<b>6,0</b>	<b>4,8</b>
85	Рислинг рейнский	4050290		+		+	<b>10,0</b>	<b>8</b>
86	Рисус	9302255		+		+	<b>12,0</b>	<b>9,6</b>
87	Ритон	9907977		+		+	<b>13,0</b>	<b>10,4</b>
88	Ркацителли	5003415		+		+	<b>12,0</b>	<b>9,6</b>
89	Рубин АЗОС	9603905		+		+	<b>10,0</b>	<b>8,0</b>
90	Рубин Голодриги	9463041		+		+	<b>13,0</b>	<b>10,4</b>
91	Рубиновый Магарача	6006752		+		+	<b>10,0</b>	<b>8,0</b>
92	Русан	8152952		+		+	<b>7,0</b>	<b>5,6</b>

93	Санджовезе таманский	8260543		+		+	<b>10,0</b>	<b>8,0</b>
94	Саперави	5101204		+		+	<b>10,0</b>	<b>8,0</b>
95	Саперави северный	5801656		+		+	<b>11,0</b>	<b>8,8</b>
96	Семильон	8559085		+		+	<b>8,0</b>	<b>6,4</b>
97	Сенной К	8456309		+		+	<b>13,0</b>	<b>10,4</b>
98	Сибирьковский (Сибирёк)	5101212		+		+	<b>9,0</b>	<b>7,2</b>
99	Сира таманская	8260544		+		+	<b>12,0</b>	<b>9,6</b>
100	Совиньон белый (Совиньон блан)	5050855		+		+	<b>12,0</b>	<b>8</b>
101	Станичный	9705420		+		+	<b>12,0</b>	<b>9,6</b>
102	Степняк	7105371		+		+	<b>13,0</b>	<b>10,4</b>
103	Темпранильо	8262651		+		+	<b>9,0</b>	<b>7,2</b>
104	Теремной	8458043		+		+	<b>12,0</b>	<b>9,6</b>
105	Траминер розовый	5050863		+		+	<b>8,0</b>	<b>6,4</b>
106	Уньи блан	8954446		+		+	<b>12,0</b>	<b>9,6</b>
107	Фиолетовый ранний	5801680	+	+	+	+	<b>8,0</b>	<b>6,4</b>
108	Франковка	7953049		+		+	<b>10,0</b>	<b>8,0</b>
109	Цвайгелт таманский	8260545		+		+	<b>10,0</b>	<b>8,0</b>
110	Цветочный	7105398		+		+	<b>11,0</b>	<b>8,8</b>
111	Цимладар	7853137		+		+	<b>11,0</b>	<b>8,8</b>
112	Цимлянский белый	7853134		+		+	<b>9,0</b>	<b>7,2</b>
113	Цимлянский Сергиенко	8852895		+		+	<b>7,0</b>	<b>5,6</b>
114	Цимлянский черный	5501580		+		+	<b>11</b>	<b>8,8</b>
115	Цитрон цюрупинский	7852526		+		+	<b>7,0</b>	<b>5,6</b>

116	Цитронный Магарача	9107193		+		+	<b>12,0</b>	<b>9,6</b>
117	Черный жемчуг	9463094		+		+	<b>12,0</b>	<b>9,6</b>
118	Шардоне	5050880		+		+	<b>11,0</b>	<b>8,0</b>
119	Яхонтовый	7954776		+		+	<b>11,0</b>	<b>8,8</b>



**Таблица технологических приемов и операций виноградарства и виноделия  
виноградо-винодельческой зоны «Долина Дона»**

№	Наименование операции	Особенности операции	Ед. изм.	Виноградо-винодельческая зона «Долина Дона»»
1.	<b>Виноградарство</b>			
1.1.	Формирование куста винограда	Указывается вид формирования		На укрывных виноградниках: Длиннорукавные, одно- двухрукавные, 2-х сторонний косой кордон, приземный веер. На неукрывных виноградниках: штамбовые
1.2.	Нагрузка кустов глазками	Количество глазков после обрезки на одном кусте	шт. на 1 куст	При осенней обрезке виноградников, на кустах оставляют двойной запас глазков с учетом рекомендаций по нагрузке кустов побегами. Диапазон от 50 до 80 глазков
1.3.	Нагрузка кустов побегами	Количество побегов после обломки на одном кусте	шт. на 1 куст	Независимо от схемы посадки кустов нагрузка рассчитывается на 1 погонный метр шпалеры - 22-27 побегов.  При схеме посадки 3х1,0м. - 22-27 побегов, при схеме 3х1,5м. - 33-40 побегов при схеме 3х2,0м – 44-54 побегов
1.4.	Нагрузка кустов урожаем	Масса гроздей винограда на момент уборки	кг. на куст	Укрывные виноградники, схема посадки 3×1 - до 5,5кг схема посадки 3×1,5 – до 5,5кг схема посадки 3×2 – до 6,0 кг Неукрывные виноградники:

				схема посадки 3×1,5 – до 7,0кг
1.5.	Густота посадки кустов	Количество кустов на 1 га виноградника	шт.	Минимальное количество 2222 куст/ га;
1.6.	Специфические операции управления сахаром перед уборкой (увяливание винограда, ботритизирование, сбор замороженных ягод для ледяного вина)			Допустимо использование любой из перечисленных операций для управления сахаром перед уборкой
1.7.	Уборка урожая			
1.7.1	Способ уборки (ручной, механизированный),			Ручной, механизированный
1.7.2.	Вид уборки (сплошной, выборочный)			Выборочный, Присутствие поврежденных ягод не допускается. Отбор, порченных, поврежденных и гнилых ягод осуществляется во время сбора
1.7.3.	Параметры концентрации сахаров при технической зрелости		г/л	Не менее 170 для белых Не менее 190 для красных Для крепких и десертных белых вин не менее 220 Для красных крепленых не менее 240
1.7.4.	Параметры концентрации кислотности при технической зрелости		г/л	3.5-9 для белых, 3.5-8 для красных

1.7.5.	Сортировка винограда	сортировка на виноградниках, при поступлении урожая в погреб		осуществляется дополнительный осмотр винограда при приеме на переработку и при необходимости отбор гнилых и поврежденных ягод
1.7.6.	Условия транспортировки винограда	Максимальное значение слоя винограда при транспортировке	см	70 (условия и средства транспортирования должны обеспечивать целостность виноградных ягод. При перевозке виноград должен быть защищен от загрязнения и попадания влаги)
1.7.7.	Время транспортировки винограда	Максимальное время от сбора грозди до ее поступления на переработку или хранение с температурным режимом не более +5 градусов Цельсия	ч	Не более 4 часов от момента сбора урожая
1.8.	Укрытие винограда на зимний период			Требуется укрытие незимостойких сортов
1.9.	Обработка против насекомых и клещей инсектицидами и акарицидами			В течение всего периода, препаратами, допущенными к использованию
1.10.	Обработка против нематод			Не обязательно
1.11.	Обработка против моллюсков			Не обязательно
1.12.	Обработка против грибных болезней фунгицидами			В течение вегетации

1.13.	Обработка против сорной растительности гербицидами			Применение при необходимости, согласно инструкции
1.14.	Обработка в целях активации роста регуляторами роста растений			При необходимости
1.15.	Обработка микробиологическими и биологическими пестицидами			В течении всего периода, особенно показано в фазу созревания винограда
1.16.	Укрытие винограда градобойной сеткой			
2.	<b>Виноделие</b>			
2.1.	Дробление	При дроблении недопустимо повреждение семян и истирание гребней.		Обязательное применение операции для вин ЗГУ
2.2.	Гребнеотделение	Частичное или полное отделения гребней от ягод винограда. До начала брожения содержащегося в них сока.		Обязательное применение операции для вин ЗГУ, за исключением игристых вин
2.3.	Стекание			Допустимое применение операции для вин ЗГУ
2.4.	Углекислотная мацерация целых гроздей винограда			Возможно применение для приготовления белых и красных вин ЗГУ

2.5.	Прессование	При прессовании экстракция должна быть ограничена извлечением сахаристого сока из вакуолей клеток мякоти, не затрагивая растительных соков .		Для производства вин ЗГУ высокого качества применяют только сусло самотек + фракции низкого давления при прессовании .
2.6.	Настаивание сусла на мезге	делистаж, пижаж, ремонтаж		Операция применяется для приготовления красных вин (термовинификация, которая совпадает с брожением сусла на мезге).  Операция настаивания сусла на мезге до начала алкогольного брожения при низких температурах (криомацерация) для белых вин, для более полного извлечения ароматических веществ присущих сорту (для сортов с мускатным и цветочным ароматом).
2.7.	Сульфитация			Сульфитация на всех этапах производства вин ЗГУ и ЗНМП в соответствии с разработанными и утвержденными технологическими инструкциями для предотвращения окисления и уничтожения нежелательной и болезнетворной микрофлоры.
2.8.	Осветление	Удаление посторонних частиц, способных придать вину неприятные привкусы. Процесс применяется в основном для приготовления белых вин		Обязательное применение

2.9.	Внесение чистой культуры дрожжей	Использование АСД в разводке из расчета 2-3 % от объема сусла/ мезги(белое/красное)		Обязательное применение
2.10.	Регулировка кислотности	Применение молочнокислых бактерий и дрожжи Schizosaccharomyces		Применение операции при необходимости регулирования кислотности
2.11.	Мютаж (для крепленых, ликерных и десертных вин)	Введение этилового спирта из пищевого сырья в процессе брожения, с целью его прекращения		Обязательная операция для приготовления ликерных и десертных вин
2.12.	Стабилизация	Для придания вину устойчивой прозрачности его обрабатывают физическими (отстаивание, фильтрация, тепловая обработка и др.), физико-химическими (оклейка — обработка вина веществами органической и неорганической природы) и биохимическими методами (использование ферментных препаратов). Против каждого вида помутнения подбираются свои методы обработки, зачастую комплексного характера		Применение операции при наличии различного рода помутнений

2.13.	Выдержка			Применима для приготовления вин ЗГУ
2.14.	Приобретение вином CO <sub>2</sub>	<p>1. анцестральный метод (петнаты производятся путем бутылирования частично ферментированного вина, для <b>естественного насыщения углекислотой</b>)</p> <p>2. метод Шарма (акратофорный)</p> <p>3. классический метод (шампенуа)</p>		<p>Для приготовления игристых вин ЗГУ применим классический метод (шампенуа)</p> <p>2. Для приготовления петнатов ЗГУ применим анцестральный метод</p>
2.15.	Ремюаж и дегоржаж			Обязательные операции для приготовления игристых вин ЗГУ классическим методом (шампенуа)
2.16.	Подготовка к розливу			Обязательное применение операции
2.17.	Розлив	Розлив вина в бутылки предусматривает выполнение ряда обязательных технологических условий и последовательного проведения следующих основных операций: -		Применима для приготовления вин ЗГУ

		<p>контроля кондиционности и розливостойкости вина;</p> <p>- контроля прозрачности вина; - мойки бутылок и контроля их качества; - наполнения бутылок вином на разливающих машинах и контроля полноты налива; - обработки пробок и закупорки бутылок; - внешнего оформления бутылок (этикетировки). Контроль кондиционности и розливостойкости вина. К розливу допускаются только те вина, которые соответствуют установленным требованиям по качеству и кондициям.</p>		
2.18.	Маркировка, тара и упаковка	<p>В соответствии с Федеральным законом от 22.11.1995 N 171-ФЗ вино подлежит обязательной маркировке. Для вина, которое произведено в России, на тару должна</p>		Обязательная операция



		<p>быть нанесена федеральная марка. Акцизная и федеральная марка содержат двухмерный код, в котором зашифрована информация о продукте: наименование и объем; состав, количество сахара и крепость; дата розлива и срок годности; данные о производителе; информация о месте выращивания винограда или другого сырья. Маркировка вина нужна для контроля качества продукции и выведения с рынка контрафакта. Вся информация об обороте алкогольной продукции должна передаваться в ЕГАИС и Росалкогольрегулирование.</p>		
--	--	---	--	--

**Перечень учетных номеров виноградных насаждений в федеральном реестре виноградных насаждений,  
расположенных в границах виноградо-винодельческой зоны «Долина Дона».**

<b>№ п/п</b>	<b>Учетный номер виноградного насаждения</b>	<b>Собственник/ Правообладатель/ Вид права</b>	<b>ИНН Собственника/ Правообладате ля</b>	<b>Номер в реестре АВВР</b>	<b>Виноградно- винодельческая зона «НАИМЕНОВАНИЕ»</b>
1	60-2017-00000024	Молчанов Николай Вячеславович, ИП Собственность	611800199460	-	«Долина Дона»
2	60-2017-00000025	ООО ЭЛЬБУЗД ДВХ Собственность	6140030493	90	«Долина Дона»
3	60-2017-00000027	ЗЕНА ООО Собственность	6103600723	-	«Долина Дона»
4	60-2017-00000028	ЗЕНА ООО Собственность	6103600723	-	«Долина Дона»
5	60-2017-00000029	ЗЕНА ООО Собственность	6103600723	-	«Долина Дона»
6	60-2017-00000030	Клейменов Сергей Николаевич	614308391406	-	«Долина Дона»

		Собственность			
7	60-2017-00000031	Губин Игорь Викторович Собственнсть	770504231900	118	«Долина Дона»
8	60-2017-00000033	ООО "БЕРЕСТ" Собственность	6165141325	70	«Долина Дона»
9	60-2017-00000036	Химичев Юрий Николаевич Собственность	6015820957	-	«Долина Дона»
10	60-2017-00000038	ООО "ВИНОДЕЛЬНЯ ВЕДЕРНИКОВЪ" Собственность	6116008465	42	«Долина Дона»
11	60-2017-00000039	ООО "ВИНОДЕЛЬНЯ ВЕДЕРНИКОВЪ" Собственность	6116008465	42	«Долина Дона»
12	60-2017-00000098	Зареченский Александр Евгеньевич, ИП Собственность	615003709090	-	«Долина Дона»
13	60-2017-00000099	Скляр Никита Денисович Собственность	614089285402	-	«Долина Дона»
14	60-2017-00000100	ООО "ВИНОДЕЛЬНЯ ВЕДЕРНИКОВЪ" Собственность	6116008465	42	«Долина Дона»
15	60-2017-00000102	ООО "ВИНОДЕЛЬНЯ ВЕДЕРНИКОВЪ" Собственность	6116008465	42	«Долина Дона»
16	60-2017-00000103	ООО "ВИНОДЕЛЬНЯ ВЕДЕРНИКОВЪ" Собственность	6116008465	42	«Долина Дона»
17	60-2017-00000405	Клейменов Сергей Николаевич Собственность	614308391406	-	«Долина Дона»

18	60-2018-00000767	Сердюк Алексей Сергеевич Собственность	615006418131	-	«Долина Дона»
19	60-2019-00000886	Молчанов Николай Вячеславович, ИП Собственность	611800199460	-	«Долина Дона»
20	60-2020-00001022	Молчанов Николай Вячеславович, ИП Собственность	611800199460	-	«Долина Дона»
21	60-2020-00001036	Мещаненко Людмила Ивановна Собственность	611400947143	-	«Долина Дона»
22	60-2020-00001041	Химичев Юрий Николаевич Собственность	6015820957	-	«Долина Дона»
23	60-2020-00001042	Химичев Юрий Николаевич Собственность	6015820957	-	«Долина Дона»
24	60-2020-00001043	Химичев Юрий Николаевич Собственность	6015820957	-	«Долина Дона»
25	60-2021-00001198	ОАО "Янтарное" Собственность	6118006907	-	«Долина Дона»
26	60-2021-00001281	ФГБНУ ФРАНЦ Виноградники - право оперативного управления Земля – право постоянного(бессрочного) пользования	6102001727	127	«Долина Дона»
27	60-2021-00001283	ФГБНУ ФРАНЦ	6102001727	127	«Долина Дона»

		Виноградники - право оперативного управления Земля – право постоянного(бессрочного) пользования			
28	60-2021-00001289	ФГБНУ ФРАНЦ Виноградники - право оперативного управления Земля – аренда	6102001727	127	«Долина Дона»
29	60-2021-00001294	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" Собственность	6137007102	15	«Долина Дона»
30	60-2021-00001304	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" Собственность	6137007102	15	«Долина Дона»
31	60-2021-00001305	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" Собственность	6137007102	15	«Долина Дона»
32	60-2021-00001306	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" Собственность	6137007102	15	«Долина Дона»
33	60-2021-00001307	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" Собственность	6137007102	15	«Долина Дона»
34	60-2021-00001310	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" Собственность	6137007102	15	«Долина Дона»
35	60-2021-00001311	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" Собственность	6137007102	15	«Долина Дона»

36	60-2021-00001312	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" Собственность	6137007102	15	«Долина Дона»
37	60-2021-00001313	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" Собственность	6137007102	15	«Долина Дона»
38	60-2021-00001315	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" Собственность	6137007102	15	«Долина Дона»
39	60-2021-00001318	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" Собственность	6137007102	15	«Долина Дона»
40	60-2021-00001319	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" Собственность	6137007102	15	«Долина Дона»
41	60-2021-00001469	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" Собственность	6137007102	15	«Долина Дона»
42	60-2021-00001481	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" Собственность	6137007102	15	«Долина Дона»
43	60-2021-00001486	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" Собственность	6137007102	15	«Долина Дона»
44	60-2021-00001492	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" Собственность	6137007102	15	«Долина Дона»
45	60-2021-00001493	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" Собственность	6137007102	15	«Долина Дона»
46	60-2021-00001495	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" Собственность	6137007102	15	«Долина Дона»
47	60-2021-00001496	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА"	6137007102	15	«Долина Дона»

		Собственность			
48	60-2021-00001497	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" Собственность	6137007102	15	«Долина Дона»
49	60-2021-00001498	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" Собственность	6137007102	15	«Долина Дона»
50	60-2021-00001501	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" Собственность	6137007102	15	«Долина Дона»
51	60-2021-00001508	ООО "ВИНОДЕЛЬНЯ ВЕДЕРНИКОВЪ" Собственность	6116008465	42	«Долина Дона»
52	60-2021-00001510	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" Собственность	6137007102	15	«Долина Дона»
53	60-2021-00001511	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" Собственность	6137007102	15	«Долина Дона»
54	60-2021-00001513	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" Собственность	6137007102	15	«Долина Дона»
55	60-2021-00001515	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" Собственность	6137007102	15	«Долина Дона»
56	60-2021-00001517	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" Собственность	6137007102	15	«Долина Дона»
57	60-2021-00001518	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" Собственность	6137007102	15	«Долина Дона»
58	60-2021-00001519	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" Собственность	6137007102	15	«Долина Дона»

59	60-2021-00001520	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" Собственность	6137007102	15	«Долина Дона»
60	60-2021-00001521	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" Собственность "	6137007102	15	«Долина Дона»
61	60-2021-00001522	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" Собственность	6137007102	15	«Долина Дона»
62	60-2021-00001523	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" Собственность	6137007102	15	«Долина Дона»
63	60-2021-00001524	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" Частная собственность "	6137007102	15	«Долина Дона»
64	60-2021-00001525	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" Собственность "	6137007102	15	«Долина Дона»
65	60-2021-00001526	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" Собственность	6137007102	15	«Долина Дона»
66	60-2021-00001556	ОАО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" Собственность	6137007102	15	«Долина Дона»
67	60-2021-00001633	ООО "ВИНОДЕЛЬНЯ ВЕДЕРНИКОВЪ" Собственность	6116008465	42	«Долина Дона»
68	60-2021-00001681	Светличный Сергей Александрович Собственность	6003150000	-	«Долина Дона»
69	60-2021-00001960	Мещаненко Людмила Ивановна Собственность	6010841121	-	«Долина Дона»
70	60-2021-00001961	Мещаненко Людмила Ивановна	6010841121	-	«Долина Дона»



		Собственность			
71	60-2021-00001978	ООО "ЖИВАЯ ЕДА" Собственность	6123023834	-	«Долина Дона»
72	60-2022-00002041	ООО "КХ "РУНО" Собственность	6117010330	-	«Долина Дона»
73	60-2022-00002045	Никоненко Денис Игоревич, ИП Собственность	616898808517	-	«Долина Дона»
74	60-2022-00002131	ООО «ДИОНИС АГРОКРЫМ» Аренда	9104030197	-	«Долина Дона»
75	60-2022-00002132	ООО «ДИОНИС АГРОКРЫМ» Аренда	9104030197	-	«Долина Дона»
76	60-2021-0001508	АО «Миллеровский винзавод» Аренда	6149001151	-	«Долина Дона»

Приложение 1.6.  
к Дополнительным стандартам качества  
продукции виноградарства и виноделия  
виноградо-винодельческой зоны «Долина Дона»

**Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства.**

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Для виноградо-винодельческой зоны «Долина Дона»	
				Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
1.	Обработка против насекомых и клещей инсектицидами и акарицидами	1. <i>Bacillusthuringiensissubsp. kurstaki</i> Z-52 (споро-кристаллический комплекс)	л/га	4	
		2. <i>Bacillus thuringiensis, var. Thuringiensis</i> , штамм 98	кг/га	5	
		3. <i>Bacillus thuringiensis</i> + <i>Streptomycessp.</i> + <i>Beauveriabassiana</i>	л/га	5	
		4. Аверсектин С	л/га	0,15	
		5. Абамектин	л/га	1,5	
		6. Альфа-циперметрин	л/га	0,36	
		7. Альфа-циперметрин+имидаклоприд+клотианидин	кг/га	0,2	
		8. Алюминия фосфид	л/га	не применяется	
		9. Вазелиновое масло	л/га	37	
		10. Вазелиновоемасло + матрин	л/10л	0,5/(Л)	
		11. Гекситиазокс	л/га	0,25	

		12. Дельтаметрин	л/га	0,35	
		13. Дифлоvidaзин	л/га	0,4	
		14. Диметоат	л/га	2,8	
		15. Диметоат + бета-циперметрин	л/га	0,5	
		16. Дифлубензурон + имидаклоприд	л/га	1,2	
		17. Дифлубензурон + эсфенвалерат	л/га	0,6	
		18. Имидаклоприд + лямбда-цигалотрин	л/га	0,3	
		19. Индоксакарб	л/га	0,3	
		20. Индоксакарб + абамектин	л/га	0,45	
		21. Клофентезин	л/га	0,36	
		22. Лямбда-цигалотрин	л/га	0,48	
		23. Малатион	л/га	1,3	
		24. Матрин	кг/га	1,5	
		25. Метомил	л/га	1,0	
		26. Сера	кг/га	6	
		27. Спиродиклофен	л/га	0,4	
		28. Спиротетрамат +имидаклоприд	л/га	0,6	
		29. Тау-флювалинат	кг/га	0,36	
		30. Тебуфенпирад	л/га	0,5	
		31. Тиаклоприд	кг/га	0,3	

		32. Тиаметоксам	л/га	0,3	
		33. Тиаметоксам + лямбда-цигалотрин	л/га	0,25	
		34. Тиаметоксам +хлорантранилипрол	л/га	0,5	
		35. Феназахин	л/га	0,36	
		36. Фенитротион + дельтаметрин	кг/га	0,6	
		37. Феноксикарб	л/га	0,6	
		38. Феноксикарб + люфенурон	л/га	1,2	
		39. Фенпироксимат	л/га	0,9	
		40. Флубендиамид	л/га	0,4	
		41. Хлорантранилипрол	л/га	0,25	
		42. Хлорпирифос + бифентрин	л/га	1,25	
		43. Циперметрин	л/га	0,38	
		44. Эмабектин бензоат	кг/га	0,4	
2.	Обработка посадочного материала	1. Метилбромид	г/м <sup>3</sup>	25	
3.	Обработка против нематод	1. Бродифакум	кг/га	4	
4.	Обработка против моллюсков	1. Метальдегид	г/10м <sup>2</sup> (Л)	7	
5.	Обработка феромонами	1. (E,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат	шт/га.	500	
6.	Обработка против грибных болезней фунгицидами	1. Bacillus amyloliquefaciens КС-2	л/га	6	
		2. Bacillus subtilis, штамм 63-Z	л/га	8	

	3. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм В-10 ВИЗР	л/га	5	
	4. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ИПМ 215	кг/га	3	
	5. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2604D+ <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2605D	г/га	120	
	6. <i>Bacillus subtilis</i> + <i>Trichoderma viride</i> , штамм 4097	г/100м <sup>2</sup>	20 (Л)	
	7. <i>Pseudomonas fluorescens</i> , штамм AP-33	л/га	4	
	8. <i>Trichoderma harzianum</i> , штамм Г 30 ВИЗР	г/га	80	
	9. Комплекс полиоксинов	г/га	0,25	
	10. Азоксистробин	л/га	0,8	
	11. Алюминия фосэтил	кг/га	2,5	
	12. Боскалид	кг/га	1,2	
	13. Диметоморф+аметоктрадин	л/га	1,0	
	14. Диметоморф+дитианон	кг/га	1,5	
	15. Дитианон	кг/га	0,7	
	16. Дифеноконазол	кг/га	0,4	
	17. Дифеноконазол + тетраконазол	л/га	0,7	
	18. Дифеноконазол+флутриафол	л/га	1,2	
	19. Дифеноконазол + цифлуфенамид	л/га	0,7	
	20. Зоксамид + диметоморф		не применяется	
	21. Йод		не применяется	

		22. Каптан	кг/га	3	
		23. Крезоксим-метил	кг/га	0,2	
		24. Крезоксим-метил + боскалид	кг/га	0,64	
		25. Люфенурон + эмабектин бензоат	кг/га	0,14	
		26. Мандипропамид+зоксамид	л/га	0,6	
		27. Мандипропамид+меди оксихлорида	кг/га	5	
		28. Манкоцеб + диметоморф	кг/га	2	
		29. Манкоцеб + металаксил	кг/га	2,5	
		30. Манкоцеб + мефеноксам	кг/га	2,5	
		31. Манкоцеб + цимоксанил	кг/га	1,5	
		32. Меди гидроокись	кг/га	3	
		33. Меди оксихлорид+ оксадиксил	кг/га	2	
		34. Меди сульфат + кальция гидроксид	г/10 л воды	400+400	
		35. Меди сульфат трехосновный	л/га	6	
		36. Меди хлорокись	г/га	3,6	
		37. Меди хлорокись + цинеб	кг/га	6	
		38. Меди хлорокись + манкоцеб + цимоксанил	кг/га	2,5	
		39. Метирам	кг/га	2,5	
		40. Метирам + пираклостробин	кг/га	2	
		41. Метрафенон	л/га	0,25	

	42. Медь оксихлорид + мефеноксам	кг/га	5	
	43. Пенконазол	л/га	0,4	
	44. Пенконазол + сера	Мл/л	1	
	45. Пириметанил		не применяется	
	46. Поли-бета-гидроксимасляная кислота + магний сернокислый + калий фосфорнокислый + калий азотнокислый + карбамид	кг/га	0,25	
	47. Проквиназид+тетраконазол	л/га	0,4	
	48. Пропиконазол	л/га	0,25	
	49. Пропиконазол + азоксистробин	л/га	1	
	50. Пропиконазол + тебуконазол	л/га	0,3	
	51. Пропинеб	кг/га	2	
	52. Сера	кг/га	8	
	53. Спироксамин + тебуконазол + триадименол	л/га	0,4	
	54. Тебуконазол	л/га	0,4	
	55. Тетраконазол	л/га	0,32	
	56. Тирам + дифеноконазол	л/га	3	
	57. Трифлуксистробин	кг/га	0,15	
	58. Фамоксадон + цимоксанил	кг/га	0,4	
	59. Фамоксадон + оксатиапипролин	л/га	0,8	
	60. Фенгексамид	кг/га	1,2	

		61. Флуазинам	л/га	0,75	
		62. Флуазинам + диметоморф	л/га	1,2	
		63. Флудиоксонил	л/га	2,5	
		64. Флуксапироксад	л/га	0,2	
		65. Флуопирам+пириметанил	л/га	1,2	
		66. Флутриафол	л/га	0,125	
		67. Фосфит натрия + циазофамид		не применяется	
		68. Хлорокись меди	кг/га	7,8	
		69. Хлорокись меди + цимоксанил	кг/га	3	
		70. Ципродинил	кг/га	0,7	
		71. Ципродинил + флудиоксонил	кг/га	1	
		72. Этабоксам	л/га	2	
7.	Обработка против сорной растительности гербицидами	1. Глифосат (изопропиламинная соль)	кг/га	8	
		2. Глюфосинат аммоний	л/га	3,5	
8.	Обработка в целях активации роста регуляторами роста растений	1. 1Н-индолил-3-этановой кислоты	г/л	30(Л)	
		2. 3-индолилуксусная кислота калиевой соли	г/шт.	30/500	
		3. 3-индолилуксусная кислота + -аланин + -глутаминовая кислота	г/га	200	
		4. 3-индолилуксусная кислота + α-глутаминовая кислота + α-аланин		не применяется	
		5. 24-эпибрассинолид	мл/га	400	



	6. Арахидоновая кислота	мл/л	1,6 мл /8 л (Л)	
	7. Гиббереллиновых кислот натриевые соли	г/га	150	
	8. Гидроксикоричная кислота	мл/га	200	
	9. Гуминовых кислот калиевые соли	л/га	0,6	
	10. Гуминовых кислот калиевые соли + фульвокислоты		не применяется	
	11. Коллоидное серебро+полигексаметиленбигуанид гидрохлорид	мл/га	250	
	12. Липо-хитоолигосахариды	л/га	30	
	13. Меламиновая соль бис(оксиметил) фосфиновой кислоты	мл/га	25	
	14. Ортокрезоксиуксусной кислоты (триэтаноламмониевая соль)	г/га	100	
	15. Ортокрезоксиуксусной кислоты триэтаноламмониевая соль + 1-хлорметилсилатран	г/га	20	
	16. Пара-нитрофенолятнатрия+орто-нитрофенолят натрия+5-нитрогваяколят натрия	л/га	0,2	
	17. Поли-бета-гидроксимасляная кислота	мл/га	250	
	18. Полиэтиленоксиды+гуминовые кислоты натриевых солей	л/га	1,5	
	19. Полидиаллилдиметиламмоний хлорид	л/га	0,15	
	20. Тритерпеновые кислоты	мл/га	50	
	21. Янтарная кислота	мл/10л	130 (Л)	
	22. Хлорметилсилатран.	г/га	40	

9.	Обработка микробиологическими и биологическими пестицидами	1. <i>Bacillus thuringiensis</i> , var.		не применяется	
		2. <i>Bacillus thuringiensis</i> , var. <i>Thuringiensis</i> , штамм 98	кг/га	5	
		3. <i>Bacillus thuringiensis</i> + <i>Streptomyces</i> sp.+ <i>Beauveria bassiana</i>	л/га	5	
		4. <i>Beauveria bassiana</i>	л/га	3	
		5. (E,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат	шт/га	500	
		6. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм В-10 ВИЗР	л/га	5	
		7. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> , штамм QST-713	л/га	8	
		8. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> КС-2	л/га	6	
		9. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм 63-Z	л/га	8	
		10. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2604D+ <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2605D	г/гв	120	
		11. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм 26 Д	л/га	2	
		12. <i>Bacillus subtilis</i> + <i>Trichoderma viride</i> , штамм 4097	г/100 м <sup>2</sup>	20 (Л)	
		13. <i>Pseudomonas fluorescens</i> , штамм AP-33	л/га	4	
		14. <i>Trichoderma harzianum</i> , штамм Г 30 ВИЗР	г/га	80	

**Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноделия.**

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Для виноградо-винодельческой зоны «Долина Дона»	
				Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
	<b>Переработка винограда</b>				
	Мацерация белого винограда	Пектолитические ферменты (для экстрагирования ароматических веществ из кожицы белого винограда)	г/тонну	20 (в поток мезги после дробления в течении 6-10 часов при температуре менее 20 °С)	Не нормируется
		диоксид серы, метабисульфит калия или сульфит аммония	Мг/кг	75-100	200
	Мацерация красного винограда	Пектолитические ферменты (для увеличения выхода и усиления экстракции красящих и мягких фенольных веществ)	г/ тонну	20 (в мезгу после дробления в течении 2-4 часов при температуре 18-28 °С)	Не нормируется
		диоксид серы, метабисульфит калия или сульфит аммония	Мг/кг	75-100	200
	Углекислотная мацерация красного и белого винограда	диоксид серы, метабисульфит калия или сульфит аммония	Мг/кг	75-100	200
1.	осветление сула	1. альбумин и (или) лактальбумин,	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		2. бентонит и глини-сорбенты,	г/дм <sup>3</sup>	2	Не допускается
		3. поливинилпирролидо, поливинилпирролидон, в том числе с диметакриловым эфиром триэтиленгликоля сополимера (остаточное количество в готовой продукции не допускается)	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		4. каолин	мг/дм <sup>3</sup>	3	Не допускается

		5. казеин и казеинат калия и натрия	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		6. кизельгур		Не нормируется	Не нормируется
		7. диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора,	мг/дм <sup>3</sup>	500	Не допускается
		8. перлит	-	-	-
		9. пищевой желатин	мг/дм <sup>3</sup>	150	Не допускается
		10. рыбий клей	мг/дм <sup>3</sup>	150	Не допускается
		11. растительные белки	мг/дм <sup>3</sup>	150	Не допускается
		12. танин	мг/ дм <sup>3</sup>	80	Не допускается
		13. угли активные растительные	г/ дм <sup>3</sup>	20	Не допускается
		14. ферментный препарат бета-глюконаза	г/100 дм <sup>3</sup>	2-3	Не нормируется
		15. ферменты пектолитические пектопротеолитические	мг/дм <sup>3</sup>	20-30	Не нормируется
		16. цеолит (клиноптилолит).	г/дм <sup>3</sup>	3	Не допускается
2.	обработка аскорбиновой кислотой ягод винограда до их дробления	1. аскорбиновая кислота	мг/дм <sup>3</sup>	150	
3.	сульфитация сусле	1. диоксид серы, метабисульфит калия или сульфит аммония	мг/дм <sup>3</sup>	100	200
4.	применение ферментов в целях воздействия на твердые части виноградной ягоды	1. ферментные препараты	г/100кг	2-3	Не нормируется
5.	использование винной кислоты в целях подкисления	1. винная кислота	г/дм <sup>3</sup>	При необходимости снижения рН в сусле и вине, в зависимости от исходных хим пок,	Не нормируется

				но не более чем на 2 г/дм <sup>3</sup> в пересчете на винную кислоту	
6.	кислотопонижение	1. нейтральный тартрат калия	г/дм <sup>3</sup>	1	Не нормируется
		2. бикарбонат калия	г/дм <sup>3</sup>	1,3 Из расчета понижения титруемой кислотности не более, чем на 3 г/дм <sup>3</sup>	Не нормируется
		3. карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты	г/дм <sup>3</sup>	Подкисленное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты	Не нормируется
		4. тартрат кальция	г/дм <sup>3</sup>	2	Не нормируется
		5. однородный тонкодиспергированный препарат винной кислоты и карбонат кальция в равных пропорциях	г/дм <sup>3</sup>	(повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 4 г/дм <sup>3</sup> в пересчете на винную кислоту)	Не нормируется
		6. препараты, содержащие кислотопонижающие бактерии	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10 <sup>6</sup> КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения	Не более 5 клеток в единице продукции (бутылке)

		7. молочнокислые бактерии и дрожжи Schizosaccharomyces	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10 <sup>6</sup> КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения	Не более 5 клеток в единице продукции (бутылке)
7.	ускорение роста дрожжей	1. диаммонийфосфат или сульфат аммония	г/дм <sup>3</sup>	0,4	Не допускается
		2. сульфит аммония или бисульфит аммония	г/дм <sup>3</sup>	0,3	Не допускается
		3. дихлоргидрат тиамин	г/дм <sup>3</sup>	0,1	Не допускается
		4. препараты, содержащие клеточные оболочки дрожжей.	г/дм <sup>3</sup>	0,4	Не допускается
8.	регулировка кислотности	1. ионообменные смолы	-	Не нормируется-	Не нормируется-
9.	операции обработки виноградного сусла, вина, крепленого вина, игристого вина	1. сорбиновая кислота или сорбат калия	мг/дм <sup>3</sup>	200	200 (в пересчете на сорбиновую кислоту)
		2. аскорбиновая кислота или аскорбат калия	мг/дм <sup>3</sup>	150	150 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)
		3. поливинилпирролидон	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		4. казеин	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		5. сополимер поливинилимидазол-поливинилпирролидона,	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается

		б. лизоцим	мг/дм <sup>3</sup>	500 (учитывая осветление и стабилизацию вина)	Не допускается
10.	биологическое кислотопонижение	1. молочнокислые бактерии и дрожжи Schizosaccharomyces	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10 <sup>6</sup> КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения	Не более 5 клеток в единице продукции (бутылке)
11.	снижение содержания мочевины	1. уреазы	-	-	-
12.	спиртовое брожение свежего виноградного сусла	1. чистые культуры дрожжей	г/ дм <sup>3</sup>	0,2	Не допускается
		2. диаммонийфосфат или сульфат аммония,	г/ дал	0,15	Не допускается
		3. сульфит аммония или бисульфит аммония	г/дал	0,15	
		4. дихлоргидрат тиамин	г/дм <sup>3</sup>	0,1	Не допускается
		5. биологический материал отмерших дрожжевых клеток	мг/ дм <sup>3</sup>	500	Не допускается
		б. мютаж или добавление спирта для крепленых вин	% об	Применяется крепкие вина: 16–22 (в том числе естественного брода не менее 3 процентов)	

				десертные: 12–16 (в том числе естественного наброда не менее 1,2 процента) Из расчета содержания спирта в готовом продукте не более 22 %	
13.	регулировка кислотности вина, крепленого вина, игристого вина	1. нейтральный тартрат калия	г/ дм <sup>3</sup>	1	Не нормируется
		2. бикарбонат калия	г/дм <sup>3</sup>	1,3 Из расчета понижения титруемой кислотности не более, чем на 3 г/дм <sup>3</sup>	Не нормируется
		3. карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты,	г/дм <sup>3</sup>	Подкисленное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты	Не нормируется
		4. тартрат кальция	мг/дм <sup>3</sup>	тартрат кальция 2 г/дм <sup>3</sup> (повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 3 г/дм <sup>3</sup> в пересчете на винную кислоту)	Не нормируется



		5. однородный тонкодиспергированный препарат винной кислоты и карбонат кальция в равных пропорциях	г/дм <sup>3</sup>	(повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 4 г/дм <sup>3</sup> в пересчете на винную кислоту)	Не нормируется
		6. дрожжи рода Schizosaccharomycetes и молочно-кислые бактерии для биологического кислотопонижения	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10 <sup>6</sup> КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения	Не более 5 клеток в единице продукции (бутылке)
		7. молочная кислота	г/ дм <sup>3</sup>	2 (повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 4 г/дм <sup>3</sup> в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина)	Не нормируется
		8. лимонная кислота	г/ дм <sup>3</sup>	1	1
		9. винная кислота.	г/ дм <sup>3</sup>	2 (повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 4 г/дм <sup>3</sup>	Не нормируется

				в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина)	
14.	осветление вина, крепленого вина, игристого вина	1. альбумин и (или) лактальбумин	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		2. бентонит и глини-сорбенты	г/ дм <sup>3</sup>	2	Не допускается
		3. поливинилпирролидон поливинилполипирролидон сополимера (остаточное содержание в готовой продукции не допускается)	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		4. каолин	г/ дм <sup>3</sup>	3	Не допускается
		5. казеин и казеинат калия и натрия	мг/ дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		6. кизельгур	-	-	-
		7. диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора	мг/ дм <sup>3</sup>	500	Не допускается
		8. перлит	-	-	-
		9. пищевой желатин	г/ дм <sup>3</sup>	150	Не допускается
		10. рыбий клей	г/ дм <sup>3</sup>	150	Не допускается
		11. растительные белки	г/ дм <sup>3</sup>	150	Не допускается
		12. танин	мг/ дм <sup>3</sup>	80	Не нормируется
		13. угли активные растительные	г/ дм <sup>3</sup>	20	Не допускается
		14. фитин	мг/ дм <sup>3</sup>	5 из расчета связывания 1 мг железа	Не допускается
		15. ферментный препарат бета-глюконаза	мг/ дм <sup>3</sup>	40	Не нормируется
		16. ферменты пектолитические, пектопротеолитические	мг/ дм <sup>3</sup>	30	Не нормируется
		17. цеолит (клиноптилолит)	-	-	-

15.	стабилизация вина, крепленого вина, игристого вина	1. ферроцианид калия или фитат кальция (остаточное содержание в готовой продукции не допускается)		Выбор препарата согласно предварительного	Не нормируется	
		2. DL-винная кислота (рацемическая кислота) или ее нейтральная соль калия в целях осаждения излишка кальция	г/дм <sup>3</sup>	-		
		3. битартрат калия, тартрат кальция - для ускорения выпадения в осадок винного камня	г/дм <sup>3</sup>	2		Не нормируется
		4. L-аскорбиновая кислота.	мг/дм <sup>3</sup>	150		Не нормируется
		5. протеины	мг/дм <sup>3</sup>	200		Не допускается
16.	выдержка (созревание) вина, крепленого вина, игристого вина	1. медьсодержащие препараты для исправления органолептических характеристик	мг/дм <sup>3</sup>	3	Не допускается	
		2. древесина и емкости из древесины, а также включая «чипсы» для придания вину, крепленому вину специфических органолептических свойств		Для выдержки вин ЗГУ допустимо использовать дубовую тару, но не допустимо использовать <b>дубовые чипсы</b>		
17.	подготовка к розливу и розлив	1. метавинная кислота	мг/ дм <sup>3</sup>	100 (присодержании железа не более 10 Мг/ дм <sup>3</sup> )	Не допустимо	
		2. гуммиарабик	мг/ дм <sup>3</sup>	100	Не допустимо	
		3. сорбиновая кислота или сорбат калия.		Не применять для вин ЗГУ	Не применять	

#### Библиография

- [1] Федеральный закон от 27 декабря 2019 г. № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации».
- [2] Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
- [3] ИК 9170-1128-00334600-07 «Инструкция по микробиологическому контролю винодельческого производства».