



АССОЦИАЦИЯ
ВИНОГРАДАРЕЙ
И ВИНОДЕЛОВ
РОССИИ

УТВЕРЖДЕНО

Правлением Ассоциации «Федеральная
саморегулируемая организация
виноградарей и виноделов России»
(Протокол № 4 от 7 июня 2022 г.)

Председатель Правления

/Киселев Д.К./

Секретарь заседания

/Плотников А.Н./

**Порядок утверждения дополнительных стандартов качества
продукции виноградарства и виноделия**

Настоящий Порядок определяет содержание не противоречащих требованиям законодательства о виноградарстве и виноделии дополнительных стандартов качества продукции виноградарства и виноделия, а также порядок их разработки и утверждения.

1. Дополнительные стандарты качества устанавливаются в отношении продукции виноградарства и виноделия, производимой в границах каждой зоны, района, терруара.

2. Дополнительные стандарты качества являются обязательными для всех членов виноградо-винодельческих советов/комитетов, производящих в границах данных зон, районов, терруаров продукцию виноградарства и виноделия.

3. Дополнительные стандарты качества для каждой виноградо-винодельческой зоны и (или) каждого виноградо-винодельческого района

винодельческого совета данной виноградо-винодельческой зоны и (или) данного виноградо-винодельческого района.

4. Дополнительные стандарты качества для каждого виноградо-винодельческого терруара могут устанавливаться только на основании решения членов виноградо-винодельческого комитета данного виноградо-винодельческого терруара.

5. Дополнительные стандарты качества разрабатываются членами виноградо-винодельческих зон, районов, терруаров. Содержание дополнительных стандартов качества продукции виноградарства и виноделия защищенных наименований приведено в Приложении 1.

6. Дополнительные стандарты качества не могут содержать положений, противоречащих требованиям законодательства и нормативных правовых актов, регулирующих вопросы производства и оборота продукции виноградарства и виноделия на территории Российской Федерации.

7. При принятии решений о предложении утверждения дополнительных стандартов членами виноградо-винодельческих советов и виноградо-винодельческих комитетов путем голосования учет голосов членов осуществляется пропорционально количеству виноградных насаждений, находящихся в собственности или на ином законном основании каждого из членов и расположенных в границах соответствующих виноградо-винодельческих зон, и (или) виноградо-винодельческих районов, и (или) виноградо-винодельческих терруаров, если единогласным решением членов соответствующих советов и (или) комитетов не предусмотрен иной порядок учета голосов по данному вопросу.

8. Предложения об утверждении дополнительных стандартов направляются в адрес Правления АВВР с приложением текста дополнительных стандартов, оригинала протокола заседания членов виноградо-винодельческого совета или комитета, копий подписанных

членами совета или комитета бюллетеней для голосования. Электронные копии указанных документов направляются на электронный адрес Исполнительного секретаря Правления. После проведения проверки представленных документов на предмет соответствия действующему законодательству и соблюдения порядка принятия членами совета или комитета решений, но не позднее 20 календарных дней с даты направления, предложения об утверждении дополнительных стандартов качества выносятся на рассмотрение Правления.

9. Дополнительные стандарты качества утверждаются простым большинством голосов членов Правления.

10. Основанием в отказе в утверждении дополнительных стандартов качества является наличие положений, противоречащих требованиям законодательства и нормативных правовых актов, регулирующих вопросы производства и оборота продукции виноградарства и виноделия на территории Российской Федерации, нормативных документов АВВР, а также нарушение порядка принятия решений членами виноградо-винодельческого совета или комитета.

11. В случае принятия решения об отказе в утверждении дополнительных стандартов качества основания для отказа подлежат указанию в резолютивной части решения Правления.

12. Решение Правления об утверждении или об отказе в утверждении дополнительных стандартов качества публикуются в порядке, предусмотренном внутренними документами для публикации решений органов управления АВВР. Текст дополнительных стандартов качества публикуется путем размещения в сети Интернет на сайте АВВР аввр.рф, иным способом по решению соответствующего виноградо-винодельческого совета или комитета.

13. Осуществление контроля за соблюдением членами АВВР виноградарей и виноделов России дополнительных стандартов качества

осуществляется специализированным органом АВВР – Комиссией по контролю. Порядок проведения контроля за соблюдением дополнительных стандартов качества регулируется внутренним документом АВВР, регламентирующим деятельность Комиссии по контролю.

14. Внесение изменений и дополнений в действующие в отношении определенной виноградо-винодельческой зоны, района или терруара дополнительные стандарты качества осуществляются по инициативе любого из членов соответствующего виноградо-винодельческого совета или комитета в порядке, установленном для принятия дополнительных стандартов качества. В случае, если изменение дополнительных стандартов качества вызвано изменениями законодательства или нормативных документов, регулирующих производство и оборот продукции виноградарства и виноделия на территории Российской Федерации, пересмотр дополнительных стандартов качества возможен по инициативе Правления.

**Содержание дополнительных стандартов
качества продукции виноградарства и виноделия защищенных
наименований**

1. Общие положения

1.1. **виноградо-винодельческая зона** – часть территории Российской Федерации, обладающая относительно одинаковыми геофизическими, климатическими и почвенными характеристиками, обуславливающими сходство сортового состава виноградных насаждений и технологических приемов виноградарства и виноделия;

1.2. **виноградо-винодельческий район** – территория в составе виноградо-винодельческой зоны, обладающая особыми геофизическими, климатическими и почвенными характеристиками, обуславливающими получение продукции виноградарства и (или) продукции виноделия определенного качества;

1.3. **виноградо-винодельческий терруар** – ограниченная территория в составе виноградо-винодельческого района, которая охватывает виноградные насаждения определенных сортов, находящиеся в определенных геофизических, климатических и почвенных условиях, и в границах которой применение определенных технологических приемов виноградарства и виноделия определяет особые органолептические характеристики винодельческой продукции;

1.4. **дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия** – разработанные виноградо-винодельческими советами и комитетами и утвержденные в установленном

порядке особенности продукции виноградарства и виноделия и порядка ее производства, обязательные для соблюдения виноградо-винодельческими предприятиями, производящими продукцию защищенных наименований, и содержащие:

- наименование виноградо-винодельческого терруара, виноградо-винодельческого района или виноградо-винодельческой зоны;
- физико-химические, микробиологические и органолептические характеристики российской винодельческой продукции защищенных наименований;
- сортовой состав виноградных насаждений, специальные технологические приемы и операции виноградарства и виноделия, а также применяемые технологические средства;
- учетные номера виноградных насаждений в федеральном реестре виноградных насаждений, из винограда которых произведена российская винодельческая продукция защищенных наименований;
- особые качества российской винодельческой продукции защищенных наименований, обусловленные особенностями технологии производства или места происхождения используемого винограда.

2. Дополнительные стандарты качества виноградарской и винодельческой продукции для определенной виноградо-винодельческой зоны включают в себя:

2.1. Описание географических границ виноградо-винодельческой зоны в составе территории Российской Федерации (Приложение 1.1. Карта границ виноградо-винодельческой зоны),

2.2. Описание относительно одинаковых геофизических, климатических и почвенных характеристик данной виноградо-винодельческой зоны (Приложение 1.2. Таблица характеристик),

2.3. Перечень сортов винограда, допустимых к использованию на территории данной виноградо-винодельческой зоны для производства виноградо-винодельческой продукции,

2.4. Описание общих для данной виноградо-винодельческой зоны технологических приемов и операций виноградарства и виноделия (Приложение 1.3. Таблица технологических приемов и операций), а также применяемых технологических средств (Приложение 1.4. Таблица технологических средств),

2.5. Перечень учетных номеров виноградных насаждений в федеральном реестре виноградных насаждений, расположенных в границах данной виноградо-винодельческой зоны, из винограда которых разрешено производство российской винодельческой продукции защищенных наименований.

3. Дополнительные стандарты качества виноградарской и винодельческой продукции для определенного виноградо-винодельческого района включают в себя:

3.1. Описание географических границ виноградо-винодельческого района в составе территории определенной виноградо-винодельческой зоны (Приложение 1.5. Карта виноградо-винодельческого района),

3.2. Описание особых геофизических, климатических и почвенных характеристик данного виноградо-винодельческого района, отличающих его от геофизических, климатических и почвенных характеристик виноградо-винодельческой зоны, в границах которой он расположен (Приложение 1.2. Таблица характеристик),

3.3. Перечень сортов винограда, допустимых к использованию на территории данного виноградо-винодельческого района для производства виноградо-винодельческой продукции и соответствующих сортам винограда, допустимым к использованию на территории виноградо-винодельческой зоны, в границах которой он расположен,

3.4. Описание общих для данного виноградо-винодельческого района технологических приемов и операций виноградарства и виноделия (Приложение 1.3. Таблица технологических приемов и операций), а также применяемых технологических средств (Приложение 1.4. Таблица технологических средств), соответствующих предусмотренным для использования на территории виноградо-винодельческой зоны, в границах которой он расположен,

3.5. Описание параметров качества, характеризующих продукцию виноградарства и виноделия данного виноградо-винодельческого района,

3.6. Перечень учетных номеров виноградных насаждений в федеральном реестре виноградных насаждений, расположенных в границах данного виноградо-винодельческого района, из винограда которых разрешено производство российской винодельческой продукции защищенных наименований.

4. Дополнительные стандарты качества виноградарской и винодельческой продукции для определенного виноградо-винодельческого терруара включают в себя:

4.1. Описание географических границ виноградо-винодельческого терруара в составе территории определенного виноградо-винодельческого района (Приложение 1.6. Карта виноградо-винодельческого терруара),

4.2. Описание определенных геофизических, климатических и почвенных характеристик данного виноградо-винодельческого терруара, отличающих его от геофизических, климатических и почвенных характеристик виноградо-винодельческого района, в границах которого он расположен (Приложение 1.2. Таблица характеристик),

4.3. Перечень определенных сортов винограда, разрешенных к использованию на территории данного виноградо-винодельческого терруара для производства виноградо-винодельческой продукции. Определение сортового состава осуществляется путем указания сорта и его

доли в процентах от общего сортового состава в терруаре и купаже производимой винодельческой продукции с учетом допустимого процента отклонения. Сортовой состав терруара может не соответствовать сортовому составу зоны или района, в границах которых он расположен; в этом случае указание на этикетке продукции наименования зоны или района или наименований расположенных в них географических объектов, за исключением наименований объектов в границах данного терруара, не допускается.

4.4. Описание регламентированных для данного виноградо-винодельческого терруара технологических приемов и операций виноградарства и виноделия (Приложение 1.3. Таблица технологических приемов и операций), а также применяемых технологических средств (Приложение 1.4. Таблица технологических средств). Технологические приемы и операции, а также применяемые технологические средства в случае производства продукции ЗНМП в данном терруаре могут не соответствовать разрешенным для применения в границах зоны или района; в таком случае указание на этикетке продукции наименования зоны или района или наименований расположенных в них географических объектов, за исключением наименований объектов в границах данного терруара, не допускается.

4.5. Описание особых органолептических характеристик продукции виноградарства и виноделия данного виноградо-винодельческого терруара.

4.6. Перечень учетных номеров виноградных насаждений в федеральном реестре виноградных насаждений, расположенных в границах данного виноградо-винодельческого терруара, из винограда которых разрешено производство российской винодельческой продукции защищенных наименований.

Карта границ виноградо-винодельческой зоны, виноградо-винодельческого района, виноградо-винодельческого терруара.

1. Стандарт описания.

- 1.1. Карта границ виноградо-винодельческой зоны, виноградо-винодельческого района, виноградо-винодельческого терруара создается в виде файла с расширением .KML;
- 1.2. Файл с расширением .KML является файлом, в котором создаются и сохраняются географические данные объектов в программе «Google Earth» или «Яндекс. Карты»(метки на карте, произвольный участок в виде многоугольника или линий, трехмерная модель и изображение части карты);
- 1.3. Файл с расширением .KML с указанием границ виноградо-винодельческой зоны, виноградо-винодельческого района, виноградо-винодельческого терруара создается в соответствии с указанными в п. 2 и 3 Порядками создания файла с расширением .KML для описания границ виноградо-винодельческой зоны, виноградо-винодельческого района, виноградо-винодельческого терруара;
- 1.4. Просмотр файлов с расширением .KML может осуществляться в программах «Google Earth», «Яндекс. Карты», «2ГИС» и иных геоинформационных программах;
- 1.5. Файл с расширением .KML с обозначением границ виноградо-винодельческой зоны, виноградо-винодельческого района, виноградо-винодельческого терруара направляется советом

(комитетом) соответствующей виноградно-винодельческой зоны, виноградовинодельческого района, виноградо-винодельческого терруара в электронном виде на почту Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» info@rvwa.ru.

- 1.6. Образ созданного файла с расширением .KML в формате PDF прилагается к дополнительным стандартам качества продукции виноградарства и виноделия соответствующей виноградо-винодельческой зоны, виноградо-винодельческого района, виноградо-винодельческого терруара.

2. Порядок создания файла с расширением .KML для описания границ виноградо-винодельческой зоны, виноградо-винодельческого района, виноградо-винодельческого терруара в программе «Google Earth».

- 2.1. Файл с расширением .KML может быть создан, в том числе в программе «Google Earth». Загрузка программы может быть выполнена, в том числе по ссылке: <https://www.google.com/intl/ru/earth/versions/>. Для скачивания программы необходимо нажать кнопку «Скачать «Google Планета земля Pro для компьютера»;
- 2.2. После загрузки и инсталляции программы ее необходимо запустить;
- 2.3. Вывести на экран карту, включающую территорию виноградо-винодельческой зоны, виноградо-винодельческого района, виноградо-винодельческого терруара, границы которых необходимо описать;
- 2.4. Используя клавиши изменения масштаба и клавиши «вправо», «влево», «вверх», «вниз» в правой верхней части экрана, добиться, чтобы описываемая виноградо-винодельческая зона, виноградо-

- винодельческий район, виноградо-винодельческий терруар поместились на экране полностью;
- 2.5. Подвести курсор мыши в левой верхней части экрана на раздел «Мои метки» и нажать правую клавишу мыши. Из всплывающего меню выбрать раздел «Добавить» – «Папка»;
 - 2.6. В появившемся меню «Создать: Папка» в разделе «Наименование» указать наименование виноградо-винодельческой зоны, виноградо-винодельческого района, виноградо-винодельческого терруара. В левой части меню появится папка с указанным наименованием виноградо-винодельческой зоны, виноградо-винодельческого района, виноградо-винодельческого терруара. В меню «Создать: Папка» нажать клавишу «ОК»;
 - 2.7. Подвести курсор мыши в левой верхней части экрана на раздел с указанным наименованием папки и нажать правую клавишу мыши. Из всплывающего меню выбрать раздел «Добавить» – «Многоугольник»;
 - 2.8. В появившемся меню «Создать: Многоугольник» в разделе «Наименование» указать наименование границы виноградо-винодельческой зоны, виноградо-винодельческого района, виноградо-винодельческого терруара (Например: «Границы виноградо-винодельческого терруара *наименование виноградо-винодельческого терруара*»);
 - 2.9. Не нажимая клавишу «ОК», перевести курсор мыши на участок карты, после появления указателя нажать левую кнопку мыши и обвести границы описываемой виноградо-винодельческой зоны, виноградо-винодельческого района, виноградо-винодельческого терруара. Начальная и конечная точка границы виноградо-винодельческой зоны, виноградо-винодельческого района, виноградо-винодельческого терруара должны совпадать;

- 2.10. После обозначения границы виноградо-винодельческой зоны, виноградо-винодельческого района, виноградо-винодельческого терруара необходимо в меню «Создать: Многоугольник» нажать клавишу «ОК». Таким образом, описание границ виноградо-винодельческой зоны, виноградо-винодельческого района, виноградо-винодельческого терруара завершено;
- 2.11. Для сохранения указанного описания границ необходимо подвести курсор мыши в левой верхней части экрана на раздел с указанным наименованием папки (виноградо-винодельческой зоны, виноградо-винодельческого района, виноградо-винодельческого терруара) и нажать правую клавишу мыши. Из всплывающего меню выбрать раздел «Добавить» – «Сохранить местоположение как...».

При сохранении необходимо указать расширение .KML. Для архивации файл может быть сохранен также с расширением .KMZ. Для разархивации файла с расширением .KMZ может быть, в том числе использован бесплатный сервис по ссылке: <https://mygeodata.cloud/>.

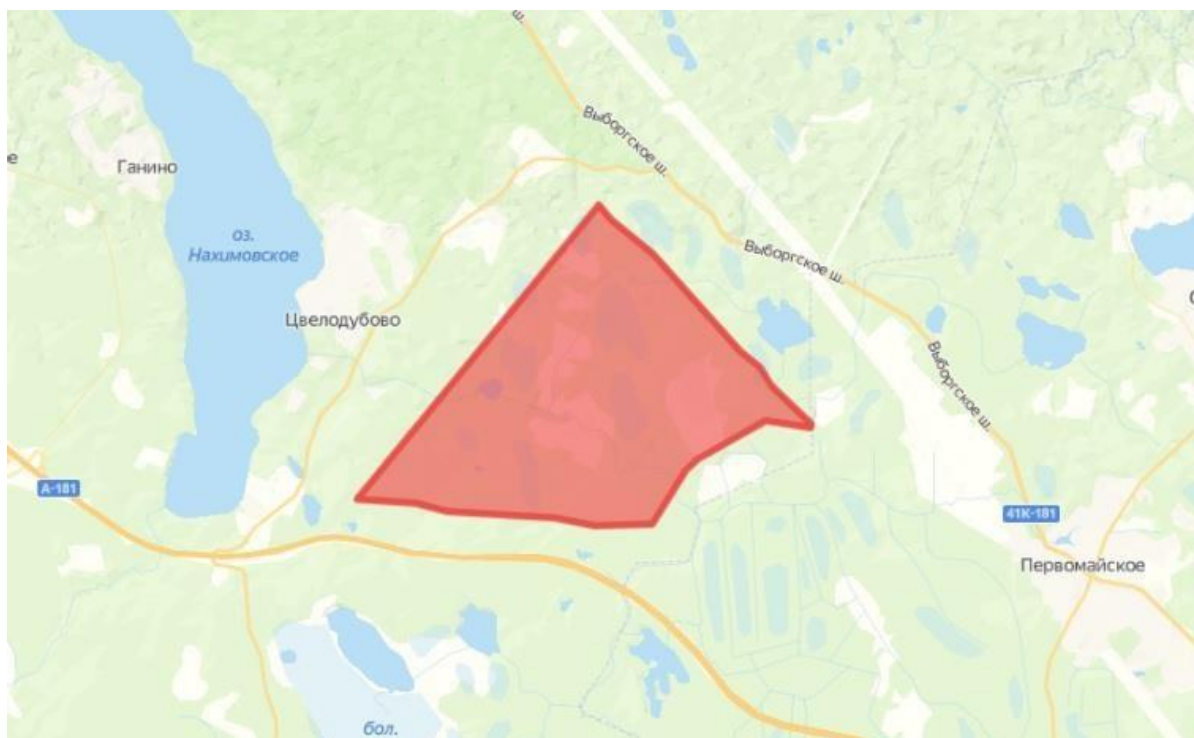
3. Порядок создания файла с расширением .KML для описания границ виноградо-винодельческой зоны, виноградо-винодельческого района, виноградо-винодельческого терруара в программе «Яндекс. Карты».

- 3.1. Файл с расширением .KML может быть создан, в том числе в программе «Яндекс. Карты». Для начала работы необходимо пройти авторизацию или регистрацию в сервисах «Яндекс»;
- 3.2. Выбрать продукт «Яндекс. Карты»;
- 3.3. Навести курсор мыши на значок «Аккаунт» и в появившейся слева панели меню выбрать раздел «Мои карты», нажав левую клавишу мыши;

- 3.4. В появившемся окне меню навести курсор мыши на кнопку «Создать карты»;
- 3.5. В разделе меню «Новая карта в поле «Название» ввести наименование виноградо-винодельческой зоны, виноградо-винодельческого района или виноградо-винодельческого терруара;
- 3.6. Используя перемещение карты с помощью зажатой левой клавиши мыши, а также масштабирование с помощью кнопок «+» и «-» на экране либо с помощью вращения колеса мыши, добиться, чтобы описываемая виноградо-винодельческая зона, виноградо-винодельческий район, виноградо-винодельческий терруар поместились на экране полностью;
- 3.7. Навести курсор мыши на кнопку «Многоугольник» в верхней части поля карты и нажать левую клавишу мыши;
- 3.8. Навести курсор мыши на одну из поворотных точек (начальная точка) планируемого к обозначению многоугольника (обозначающего границы виноградо-винодельческой зоны, виноградо-винодельческого района или виноградо-винодельческого терруара) и нажать левую клавишу мыши. Повторить действие для всех поворотных точек многоугольника.
- 3.9. Навести курсор мыши на начальную точку многоугольника, нажать левую клавишу мыши и во всплывающем окне выбрать кнопку «Завершить», наведя на нее курсор и нажав левую клавишу мыши. Таким образом, описание границ виноградо-винодельческой зоны, виноградо-винодельческого района, виноградо-винодельческого терруара завершено
- 3.10. В нижней части левой панели навести курсор на кнопку «Сохранить и продолжить», и нажать левую клавишу мыши.
- 3.11. В верхней части левой панели навести курсор на кнопку «Экспорт», и нажать левую клавишу мыши.

3.12. Во всплывающем окне меню выбрать расширение файла .KML, нажать кнопку «Сохранить», наведя на нее курсор и нажав левую клавишу мыши.

Пример карты границ виноградо-винодельческого терруара (образ файла с расширением .KML, отображенный в программе «Яндекс,Карты» и сохраненный в формате PDF):



Приложение 1.2.
к Порядку утверждения
дополнительных стандартов качества
продукции виноградарства и виноделия

**Таблица геофизических, климатических и почвенных характеристик виноградо-винодельческой зоны,
виноградо-винодельческого района, виноградо-винодельческого терруара.**

№	Наименование показателя	Ед. изм.	Описание показателя	Виноградо-винодельческая зона «НАИМЕНОВАНИЕ»	Виноградо-винодельческий район «НАИМЕНОВАНИЕ»	Виноградо-винодельческий терруар «НАИМЕНОВАНИЕ»
1.	Геофизические характеристики					
1.1.	Границы (описание границ)					
1.2.	Координаты границ (координаты вершин многоугольника)					
1.3.	Рельеф					
1.4.	Высота над уровнем моря	м.				
1.5.	Экспозиция склонов					
1.6.	Крутизна склонов					
2.	Климатические характеристики					

2.1.	Продолжительность вегетации	дни				
2.2.	Среднегодовая температура воздуха	градусы °C				
2.3.	Максимальная температура воздуха	градусы °C				
2.4.	Минимальная температура воздуха	градусы °C				
2.5.	Сумма активных температур за период вегетации	градусы °C				
2.6.	Средняя температура самого теплого месяца	градусы °C				
2.7.	Суточная амплитуда температур в сентябре	градусы °C				
2.8.	Абсолютный минимум температуры	градусы °C				

2.9.	Дата наступления заморозков	дата, месяц				
2.10.	Продолжительность безморозного периода	дни				
2.11.	Количество осадков за год	мм.				
2.12.	Количество осадков за период вегетации	мм.				
2.13.	Гидротермический коэффициент (ГТК)					
2.14.	Суммарная фотосинтетическая активная радиация за вегетационный период	ккал/см ²				
2.15.	Относительная влажность воздуха	%				
2.16.	Средняя продолжительность светового дня за период вегетации	часы, мин.				
2.17.	Ветровой режим (направление и сила ветра)					
3.	Почвенные характеристики					
3.1.	Тип почвы					
3.2.	Кислотность (уровень pH)					

3.3.	Физический состав почвы					
3.4.	Химический состав (N, P, K, Ca, Fe, соли, микроэлементы)					
3.5.	Структура и плодородие (уровень содержания гумуса)					
3.6.	Воздушный режим					
3.7.	Влагоемкость					
3.8.	Общий азот					
3.9.	Активная известь					

Приложение 1.4.
к Порядку утверждения
дополнительных стандартов качества
продукции виноградарства и виноделия

Таблица технологических приемов и операций виноградарства и виноделия для виноградо-винодельческой зоны, виноградо-винодельческого района, виноградо-винодельческого терруара.

№	Наименование операции	Особенности операции	Ед. изм.	Виноградо-винодельческая зона «НАИМЕНОВАНИЕ»	Виноградо-винодельческий район «НАИМЕНОВАНИЕ»	Виноградо-винодельческий терруар «НАИМЕНОВАНИЕ»
1.	Виноградарство					
1.1.	Формирование) куста винограда	указывается вид формирования				
1.2.	Нагрузка кустов глазками	количество глазков после обрезки на одном кусте	шт.			
1.3.	Нагрузка кустов побегами	количество побегов после обломки на одном кусте	шт.			
1.4.	Нагрузка кустов урожаем	масса гроздей винограда на момент уборки	кг			
1.5.	Густота посадки кустов	количество кустов на 1 га виноградника	шт.			

1.6.	Специфические операции управления сахаром перед уборкой (увяливание винограда, ботритизирование, сбор замороженных ягод для ледяного вина)					
1.7.	Уборка урожая					
1.7.1.	Способ уборки (ручная, механизированная),					
1.7.2	Вид уборки (сплошная, выборочная)					
1.7.3	Параметры концентрации сахаров при технической зрелости		г/л			
1.7.4	Параметры концентрации кислотности при технической зрелости		г/л			
1.7.5	Сортировка винограда	сортировка на виноградниках, при поступлении урожая в погреб				

1.7.6	Условия транспортировки винограда	максимальное значение высоты насыпи винограда при транспортировке	см			
1.7.7	Время транспортировки винограда	максимальное время от сбора грозди до ее поступления на переработку	ч			
1.8.	Укрытие кустов винограда на зимний период					
1.9.	Обработка против насекомых и клещей инсектицидами и акарицидами					
1.10.	Обработка против нематод					
1.11	Обработка против моллюсков					
1.12	Обработка против грибковых болезней фунгицидами					
1.13	Обработка против сорной растительности гербицидами					

1.14	Обработка в целях активации роста регуляторами роста растений					
1.15	Обработка микробиологическим и биологическими пестицидами					
1.16	Укрытие кустов винограда градобойной сеткой					
2.	Виноделие					
2.1.	Дробление					
2.2.	Гребнеотделение					
2.3.	Стекание					
2.4.	Углекислотная мацерация целых гроздей винограда					
2.5.	Прессование					
2.6.	Настаивание суслу на мезге	делистаж, пижаж, ремонтаж				
2.7.	Сульфитация					
2.8.	Осветление					

2.9.	Внесение чистой культуры дрожжей					
2.10.	Регулировка кислотности					
2.11.	Мютаж (для крепленых, ликерных и десертных вин)					
2.12.	Стабилизация					
2.13.	Выдержка					
2.14.	Приобретение вином CO ₂	1. анцестральный метод (петнаты) 2. метод Шарма (акратофорный) 3. классический метод (шампенуа)				
2.15.	Ремюаж и дегоржаж					
2.16.	Подготовка к розливу					
2.17.	Розлив					
2.18.	Маркировка, тара и упаковка					

Приложение 1.5.
к Порядку утверждения
дополнительных стандартов качества
продукции виноградарства и виноделия

Перечень учетных номеров виноградных насаждений в федеральном реестре виноградных насаждений, расположенных в границах данной виноградо-винодельческой зоны, виноградно-винодельческого района, виноградно-винодельческого терруара.

№ п/п	Учетный номер виноградного насаждения	Собственник/ Правообладатель, вид права	ИНН Собственника/ Правообладателя	Номер в реестре АВВР	Виноградно- винодельческая зона «НАИМЕНОВАНИЕ»	Виноградно- винодельческий район «НАИМЕНОВАНИЕ»	Виноградно- винодельческий терруар «НАИМЕНОВАНИЕ»
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							

Приложение 1.6.
к Порядку утверждения
дополнительных стандартов качества
продукции виноградарства и виноделия

Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства и виноделия.

Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства.									
№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Для виноградо-винодельческой зоны «НАИМЕНОВАНИЕ»		Для виноградо-винодельческого района «НАИМЕНОВАНИЕ»		Для виноградо-винодельческого терруара «НАИМЕНОВАНИЕ»	
				Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
1.	Обработка против насекомых и клещей инсектицидами и акарицидами	1. <i>Bacillus thuringiensis</i> subsp. <i>kurstaki</i> Z-52 (споро-кристаллический комплекс) 2. <i>Bacillus thuringiensis</i> , var. <i>Thuringiensis</i> , штамм 98 3. <i>Bacillus thuringiensis</i> + <i>Streptomyces</i> sp.+ <i>Beauveria bassiana</i> 4. Аверсектин С 5. Абамектин 6. Альфа-циперметрин 7. Альфа-циперметрин+имидаклоприд+клотиан идин 8. Алюминия фосфид							

		<ol style="list-style-type: none">9. Вазелиновое масло10. Вазелиновое масло + матрин11. Гекситиазокс12. Дельтаметрин13. Дифлоvidaзин14. Диметоат15. Диметоат + бета-циперметрин16. Дифлубензурон + имидаклоприд17. Дифлубензурон + эсфенвалерат18. Имидаклоприд + лямбда-цигалотрин19. Индоксакарб20. Индоксакарб + абамектин21. Клофентезин22. Лямбда-цигалотрин23. Малатион24. Матрин25. Метомил26. Сера27. Спиродиклофен28. Спиротетрамат +имидаклоприд29. Тау-флювалинат30. Тебуфенпирад31. Тиаклоприд32. Тиаметоксам33. Тиаметоксам + лямбда-цигалотрин34. Тиаметоксам +хлорантранилипрол35. Феназахин36. Фенитротрион + дельтаметрин37. Феноксикарб38. Феноксикарб + люфенурон						
--	--	---	--	--	--	--	--	--

		39. Фенпироксимат 40. Флубендиамид 41. Хлорантранилипрол 42. Хлорпирифос + бифентрин 43. Циперметрин 44. Эмамектин бензоат							
2.	Обработка посадочного материала	1. Метилбромид							
3.	Обработка против нематод	1. Бродифакум 2. Бромодиолон							
4.	Обработка против моллюсков	1. Метальдегид							
5.	Обработка феромонами	1. (E,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат							
6.	Обработка против грибковых болезней фунгицидами	1. Bacillus amyloliquefaciens КС-2 2. Bacillus subtilis, штамм 63-Z 3. Bacillus subtilis, штамм В-10 ВИЗР 4. Bacillus subtilis, штамм ИПМ 215 5. Bacillus subtilis, штамм ВКМ-В-2604D+ Bacillus subtilis, штамм ВКМ-В-2605D 6. Bacillus subtilis + Trichoderma viride, штамм 4097 7. Pseudomonas fluorescens, штамм АР-33 8. Trichoderma harzianum, штамм Г 30 ВИЗР 9. Комплекс полиоксинов							

		10. Азоксистробин 11. Алюминия фосэтил 12. Боскалид 13. Диметоморф+аметоктрадин 14. Диметоморф+дитианон 15. Дитианон 16. Дифеноконазол 17. Дифеноконазол + тетраконазол 18. Дифеноконазол+флутриафол 19. Дифеноконазол + цифлуфенамид 20. Зоксамид + диметоморф 21. Йод 22. Каптан 23. Крезоксим-метил 24. Крезоксим-метил + боскалид 25. Люфенурон + эмаектин бензоат 26. Мандипропамид+зоксамид 27. Мандипропамид+меди оксихлорида 28. Манкоцеб + диметоморф 29. Манкоцеб + металаксил 30. Манкоцеб + мефеноксам 31. Манкоцеб + цимоксанил 32. Меди гидроокись 33. Меди оксихлорид+оксадиксил 34. Меди сульфат + кальция гидроксид 35. Меди сульфат трехосновный 36. Меди хлорокись 37. Меди хлорокись + цинеб 38. Меди хлорокись + манкоцеб + цимоксанил						
--	--	--	--	--	--	--	--	--

		39. Метирам 40. Метирам + пираклостробин 41. Метрафенон 42. Медь оксихлорид + мефеноксам 43. Пенконазол 44. Пенконазол + сера 45. Пириметанил 46. Поли-бета-гидроксимасляная кислота + магний сернокислый + калий фосфорнокислый + калий азотнокислый + карбамид 47. Проквиназид+тетраконазол 48. Пропиконазол 49. Пропиконазол + азоксистробин 50. Пропиконазол + тебуконазол 51. Пропинеб 52. Сера 53. Спироксамин + тебуконазол + триадименол 54. Тебуконазол 55. Тетраконазол 56. Тирам + дифеноконазол 57. Трифлуксистробин 58. Фамоксадон + цимоксанил 59. Фамоксадон + оксатиапипролин 60. Фенгексамид 61. Флуазинам 62. Флуазинам + диметоморф 63. Флудиоксонил 64. Флуксапироксад						
--	--	---	--	--	--	--	--	--

		65. Флуопирам+пириметанил 66. Флутриафол 67. Фосфит натрия + циазофамид 68. Хлорокись меди 69. Хлорокись меди + цимоксанил 70. Ципродинил 71. Ципродинил + флудиоксонил 72. Этабоксам							
7.	Обработка против сорной растительности гербицидами	1. Глифосат (изопропиламинная соль) 2. Глюфосинат аммоний 3. 1Н-индолил-3-этановой кислоты 4. 3-индолилуксусная кислота калиевой соли.							
8.	Обработка в целях активации роста регуляторами роста растений	1. 1Н-индолил-3-этановой кислоты 2. 3-индолилуксусная кислота калиевой соли 3. 3-индолилуксусная кислота + β -аланин + β -глутаминовая кислота 4. 3-индолилуксусная кислота + α -глутаминовая кислота + α -аланин 5. 24-эпибрассинолид 6. Арахидоновая кислота 7. Гиббереллиновых кислот натриевые соли 8. Гидроксикоричная кислота 9. Гуминовых кислот калиевые соли 10. Гуминовых кислот калиевые соли + фульвокислоты							

		11. Коллоидное серебро+полигексаметиленбигуанид гидрохлорид 12. Липо-хитоолигосахариды 13. Меламиновая соль бис(оксиметил) фосфиновой кислоты 14. Ортокрезоксиуксусной кислоты (триэтаноламмониевая соль) 15. Ортокрезоксиуксусной кислоты триэтаноламмониевая соль + 1-хлорметилсилатран 16. Пара-нитрофенолят натрия+орто-нитрофенолят натрия+5-нитрогваяколят натрия 17. Поли-бета-гидроксимасляная кислота 18. Полиэтиленоксиды+гуминовые кислоты натриевых солей 19. Полидиаллилдиметиламмоний хлорид 20. Тритерпеновые кислоты 21. Янтарная кислота 22. Pseudomonas fluorescens 1-Б 23. Хлорметилсилатран.							
9.	Обработка микробиологическими и биологическими пестицидами	1. Bacillus thuringiensis, var. Thuringiensis, штамм 98 2. Bacillus thuringiensis+Streptomyces sp.+Beauveria bassiana 3. Beauveria bassiana 4. (E,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат 5. Bacillus subtilis, штамм В-10 ВИЗР							

		6. Bacillus amyloliquefaciens, штамм QST-713 7. Bacillus amyloliquefaciens КС-2 8. Bacillus subtilis, штамм 63-Z 9. Bacillus subtilis, штамм ВКМ-В-2604D+ Bacillus subtilis, штамм ВКМ-В-2605D 10. Bacillus subtilis, штамм 26 Д 11. Bacillus subtilis + Trichoderma viride, штамм 4097 12. Pseudomonas fluorescens, штамм АР-33 13. Trichoderma harzianum, штамм Г 30 ВИЗР							
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноделия.

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Для виноградо-винодельческой зоны «НАИМЕНОВАНИЕ»		Для виноградо-винодельческого района «НАИМЕНОВАНИЕ»		Для виноградо-винодельческого терруара «НАИМЕНОВАНИЕ»	
				Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
1.	Осветление сула	1. альбумин и (или) лактальбумин 2. бентонит и глиносорбенты 3. поливинилпирролидон ,поливинилпирролидон, в том числе с диметакриловым эфиром триэтиленгликоля сополимера			не допускается		не допускается		не допускается

		<ul style="list-style-type: none"> 4. каолин 5. казеин и казеинат калия и натрия 6. кизельгур 7. диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора, 8. перлит 9. пищевой желатин 10. рыбий клей 11. растительные белки 12. танин 13. угли активные растительные 14. ферментный препарат бета-глюканаза 15. ферменты пектолитические пектопротеолитические 16. цеолит (клиноптилолит). 								
2.	Обработка аскорбиновой кислотой ягод винограда до их дробления	1. аскорбиновая кислота								
3.	Сульфитация сусла	1. диоксид серы, метабисульфит калия или сульфит аммония								
4.	Применение ферментов в целях	1. ферментные препараты								

	воздействия на твердые части виноградной ягоды								
5.	Использование винной кислоты в целях подкисления	1. винная кислота							
6.	Кислотопонижение	<ol style="list-style-type: none"> 1. нейтральный тартрат калия 2. бикарбонат калия 3. карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты 4. тартрат кальция 5. однородный тонкодиспергированный препарат винной кислоты и карбонат кальция в равных пропорциях 6. препараты, содержащие кислотопонижающие бактерии 7. молочнокислые бактерии и дрожжи Schizosaccharomyces 							

7.	Ускорение роста дрожжей	<ol style="list-style-type: none"> 1. диаммонийфосфат или сульфат аммония 2. сульфит аммония или бисульфит аммония 3. дихлоргидрат тиамин 4. препараты, содержащие клеточные оболочки дрожжей. 							
8.	Регулировка кислотности	<ol style="list-style-type: none"> 1. ионообменные смолы 							
9.	Операции обработки виноградного сула, вина, крепленого вина, игристого вина	<ol style="list-style-type: none"> 1. сорбиновая кислота или сорбат калия 2. аскорбиновая кислота или аскорбат калия 3. поливинилпирролидон 4. казеин 5. сополимер поливинилимидазол-поливинилпирролидона, 6. лизоцим 							
10.	Биологическое кислотопонижение	<ol style="list-style-type: none"> 1. молочнокислые бактерии и дрожжи <i>Schizosaccharomyces</i> 							
11.	Снижение содержания мочевины	<ol style="list-style-type: none"> 1. уреазы 							
12.	Спиртовое брожение свежего	<ol style="list-style-type: none"> 1. чистые культуры дрожжей 2. диаммонийфосфат или сульфат аммония, 							

	виноградного сусла	<ol style="list-style-type: none"> 3. сульфит аммония или бисульфит аммония 4. дихлоргидрат тиамин 5. биологический материал отмерших дрожжевых клеток 6. мютаж или добавление спирта (для крепленых) 							
13.	Регулировка кислотности вина, крепленого вина, игристого вина	<ol style="list-style-type: none"> 1. нейтральный тартрат калия 2. бикарбонат калия 3. карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты, 4. тартрат кальция 5. однородный тонкодиспергированный препарат винной кислоты и карбонат кальция в равных пропорциях 6. дрожжи рода <i>Schizosaccharomyces</i> и молочнокислые бактерии для биологического кислотопонижения 7. молочная кислота 8. лимонная кислота 9. винная кислота. 							

14.	Осветление вина, крепленого вина, игристого вина	<ol style="list-style-type: none"> 1. альбумин и (или) лактальбумин 2. бентонит и глин-сорбенты 3. поливинилпирролидон поливинилполипирролидон сополимера 4. каолин 5. казеин и казеинат калия и натрия 6. кизельгур 7. диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора 8. перлит 9. пищевой желатин 10. рыбий клей 11. растительные белки 12. танин 13. угли активные растительные 14. фитин 15. ферментный препарат бета-глюканаза 16. ферменты пектолитические, пектопротеолитические 17. цеолит (клиноптилолит) 			не допускается		не допускается		не допускается
15.	Стабилизация вина, крепленого	<ol style="list-style-type: none"> 1. ферроцианид калия или фитат кальция (остаточное 			не допускается		не допускается		не допускается

	вина, игристого вина	<p>содержание в готовой продукции не допускается)</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. DL-винная кислота (рацемическая кислота) или ее нейтральная соль калия в целях осаждения излишка кальция 3. битартрат калия, тартрат кальция - для ускорения выпадения в осадок винного камня 4. L-аскорбиновая кислота 5. протеины 							
16.	Выдержка (созревание) вина, крепленого вина, игристого вина	<ol style="list-style-type: none"> 1. медьсодержащие препараты для исправления органолептических характеристик 2. древесина и емкости из древесины, а также включая «чипсы» для придания вину, крепленому вину специфических органолептических свойств 							
17.	Подготовка к розливу и розлив	<ol style="list-style-type: none"> 1. метавинная кислота 2. гуммиарабик 3. сорбиновая кислота или сорбат калия. 							

Приложение 1.7.
к Порядку утверждения
дополнительных стандартов качества
продукции виноградарства и виноделия

**Описание особых органолептических характеристик винодельческой продукции
виноградо-винодельческого терруара «Наименование».**

	Наименование показателя	Характеристика	Наличие	Дополнительная информация
1.	Внешний вид			
1.1.	Прозрачность	прозрачное с блеском		
		прозрачное		
		опалесцирующее		
		тусклое		
		с осадком		
		мутное		
		очень мутное		
1.2.	Пенистые и игристые свойства (для игристых)			
1.2.1.	по размеру выделяющихся пузырьков газа	мелкие		
		средние		
		крупные		
1.2.2.	по интенсивности	«игра» сильная		
		интенсивная		
		средняя		
		слабая		
		очень слабая		
		вино «мертвое», почти не играющее		
1.2.3.	по времени	продолжительная		
		средняя		
		быстро проходящая		
1.2.4.	свойства пены	мелкодисперсная		
		среднедисперсная		
		крупнодисперсная		
		«живая»		
		нормальная		
		«мертвая»		
		сплошная		
		кольцевая		
		островная		
		отсутствует		
2.	Цвет			
2.1.	Белые вина	серебристо-белый, почти бесцветный		

		светло-зеленый		
		зеленоватый		
		светло-соломенный		
		желтоватый		
		соломенный		
		соломенно-желтый		
		светло-золотистый		
		золотистый		
		золотисто-желтый		
		темно-золотистый		
		янтарный		
		темно-янтарный		
		темно-коричневый		
		иной (указать)		
2.2.	Розовые вина	бледно-розовый		
		розовый		
		темно-розовый		
		цвет молодой лососины		
		иной (указать)		
2.3.	Красные вина	светло-красный		
		красный		
		пурпурно-красный		
		рубиновый		
		рубиново-красный		
		темно-красный		
		темно-рубиновый		
		гранатовый		
		вишневый		
		фиолетово-красный		
		фиолетово-синий		
		сине-красный		
		с луковичным оттенком		
		с кирпичным оттенком		
		с коричневым оттенком		
		иной (указать)		
3	Аромат (букет)			
3.1.	По интенсивности	яркий		
		сильный		
		умеренный		
		слабый		
		иное (указать)		
3.2.	По качеству	винный		
		сортовой		
		цветочный		
		плодовый (фруктовый)		

		мускатный		
		медовый		
		смолистый		
		мадерный		
		хересный		
		иной (указать)		
3.3.	По сложению	раскрывающийся		
		слаженный		
		гармоничный		
		сложный		
		развитый		
		мягкий		
		простой		
		навязчивый		
		резкий		
		острый		
		негармоничный		
		окисленный		
		грубый		
		разлаженный		
3.4.	Оттенки в аромате	полевых цветов		
		липы		
		акации		
		фиалки		
		розы		
		цветов шиповника		
		вишни		
		смородины		
		малины		
		ежевика		
		яблока		
		крыжовника		
		чернослива		
		зрелой груши		
		айвы		
		дыни		
		тропических фруктов		
		цитронный		
		хлебной корочки		
		грибов		
		каленого орешка		
		специй		
		сафьяна		
		молочных сливок		
		миндаля		
		ванили		
		шоколада		
		иной (указать)		
		специфический «лисий» тон		
		специфический «земляничный» тон		
3.5.	Посторонние запахи	сероводородный		
		гнилостный		

		плесневой		
		корковой пробки		
		землистый		
		затхлый (плохо обработанной бочки)		
		внутренних покрытий (ацетон, масло, керосин)		
		сырого спирта		
		фильтр-картона		
		дрожжевой		
		уксусный, летучие кислоты		
		лекарственный		
		гераниевый		
		квашеной капусты		
		мышинный тон		
		иной (указать)		
4	Вкус			
4.1.	По интенсивности	сильный		
		умеренный		
		слабый		
4.2.	По типу	винный		
		виноградной ягоды		
		плодовый		
		медовый		
		смолистый		
		мадерный		
		хересный		
4.3.	По доле этилового спирта	приятный, легкий		
		жидкий, водянистый		
		приятный, энергичный		
		неприятный, резкий		
		жгучий		
4.4.	Кислотность	мягкая		
		нежная		
		благородная		
		свежая		
		жесткая		
		резкая		
		колючая		
4.5.	Сладость	легкая		
		гармоничная		
		благородная		
		медовая		
		слащавая		
		назойливая		
		приторная		
4.6.	Терпкость	бархатистая		
		мягкая		
		шелковистая		
		умеренная		

		грубая		
		жесткая		
4.7.	По полноте	пустое		
		жидкое		
		бестелесное		
		легкое		
		тонкое		
		полное		
		экстрактивное		
		тельное		
		маслянистое		
		густое		
		тяжелое		
		неуклюжее		
4.8.	По сложению	изысканное		
		элегантное		
		гармоничное		
		богатое		
		простое		
		негармоничное		
		грубое		
		разлаженное		
4.9.	Оттенки вкуса	шоколада		
		какао		
		кофе		
		мака		
		меда		
		корки ржаного хлеба		
		розы		
		цитрона		
		дыни		
		ананаса		
		ореха		
		сафьяна		
		сливок		
		дуба		
		ванили		
		пряные		
		иные (указать)		
4.10.	Посторонние привкусы	затхлый		
		плохо обработанной тары		
		плесневой		
		корковой пробки		
		гребней		
		бензина		
		краски		
		землистый		
		ацетона		
		фильтр-картона		
		сырого спирта		
		металлический		
		уксусной кислоты		
		квашеной капусты		
		сероводорода		

		дрожжевой		
		гнилостный		
		мышинный тон		
		иной (указать)		
4.11.	По общему сложению	легкое		
		тонкое		
		элегантное		
		крепкое		
		энергичное		
		мягкое		
		тяжелое		
		массивное		
		насыщенное		
		гармоничное		
		сбалансированное		
		округлое		
		живое		
		нервное		
		бодрое		
		жесткое		
		аскетическое		
		простое		
		невыразительное		
		усталое		
		агрессивное		
		негармоничное		
		разлаженное		
		грубое		
		пустое		
		иное (указать)		