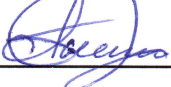



Предварительно утверждено решением
заочного территориального общего
заседания виноградо-винодельческого
Совета виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье» Ассоциации «Федеральная
саморегулируемая организация
виноградарей и виноделов России»
Протокол № 5 от 21 июня 2023 г.

Председатель Совета

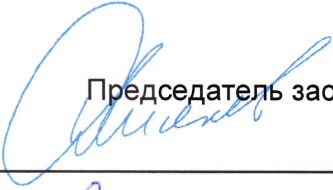

_____ А.С. Лысенко

Секретарь Совета

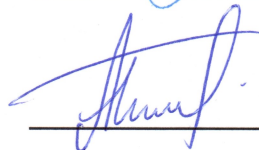

_____ В.М. Голубовский

Утверждено Решением Правления
Ассоциации «Федеральная
саморегулируемая
организация виноградарей и виноделов
России»
Протокол № 12 от 28 июня 2023г.

Председатель заседания



Секретарь заседания



**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ КАЧЕСТВА
ПРОДУКЦИИ ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНОДЕЛИЯ
ВИНОГРАДО-ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ЗОНЫ
«СТАВРОПОЛЬЕ». ВИНА.**

**Ставрополь
2023**

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

Предисловие

Правовые, организационные, технологические и экономические основы, а также принципы, цели реализации государственной политики в области виноградарства и виноделия установлены Федеральным законом от 27 декабря 2019 г. № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации».

Сведения о дополнительном стандарте качества

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Ставропольским виноградо-винодельческим Советом АВВР, протокол № 5 от 21 июня 2023 г.

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Правлением Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России», протокол № _____ от _____.

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

1 Общие положения

Настоящий дополнительный стандарт качества (далее – стандарт) устанавливает требования к особенностям Российских вин с защищенным географическим указанием «Ставрополье» и порядку их производства.

Настоящий стандарт содержит обязательные для соблюдения виноградо-винодельческими предприятиями, производящими Российские вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье», требования.

Разработан в соответствии с Порядком утверждения дополнительных стандартов качества винодельческой продукции защищённых наименований Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России».

В настоящем стандарте применены термины и определения:

1.1 виноградо-винодельческая зона «Ставрополье»: часть территории Российской Федерации, расположенная в границах Ставропольского края, обладающая относительно одинаковыми геофизическими, климатическими и почвенными характеристиками, обуславливающими сходство сортового состава виноградных насаждений и технологических приемов виноградарства и виноделия.

Границы виноградо-винодельческой зоны «Ставрополье» совпадают с административными границами Ставропольского края.

1.2 Российское вино с защищенным географическим указанием «Ставрополье»: это вино, которое изготовлено членами Федеральной саморегулируемой организации виноградарей и виноделов России из свежего винограда сорта или смеси сортов винограда вида *Vitis Vinifera*, сортов, полученных скрещиванием сортов вида *Vitis Vinifera* с сортами других видов рода *Vitis*, за исключением гибридов прямых производителей, выращенных членами Федеральной саморегулируемой организации виноградарей и виноделов России в границах виноградо-винодельческой зоны «Ставрополье», а также из продуктов его переработки, осуществленной членами Федеральной саморегулируемой организации виноградарей и виноделов России, с использованием разрешенных технологических приемов виноградарства и виноделия, при изготовлении которого операции первичного и вторичного

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

виноделия осуществляются в границах виноградо-винодельческой зоны «Ставрополье».

2. Особенности продукции

Российские вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье» должны изготавливаться в соответствии с требованиями [1] и настоящего стандарта.

2.1. Классификация

Российские вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье» в зависимости от массовой концентрации сахаров подразделяются на сухие, полусухие, полусладкие, сладкие.

Российские вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье» могут быть белыми, розовыми и красными.

В зависимости от периода выдержки Российские вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье» подразделяются на молодые, ординарные, выдержанные, коллекционные, марочные.

Примечание – При маркировке Российских вин с защищенным географическим указанием «Ставрополье» ординарных, слово «ординарное» допускается не указывать.

2.2. Характеристики

Физико-химические характеристики Российских вин с защищенным географическим указанием «Ставрополье» должны соответствовать требованиям настоящего стандарта.

Общая объемная доля этилового спирта в Российских винах с защищенным географическим указанием «Ставрополье» должна составлять от 7,5 % до 18,0 %.

Содержание токсичных элементов в Российских винах с защищенным географическим указанием «Ставрополье» не должно превышать норм, установленных [2].

Российские вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье» должны быть микробиологически здоровыми и розливостойкими.

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

Примечание – Микробиологический контроль на всех стадиях производства и розливостойкость осуществляются в соответствии с требованиями [3], а также общепринятыми в виноделии методами.

По органолептическим характеристикам Российские вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье» должны обладать особыми свойствами: слаженными, полным, гармоничным ароматом (букетом) и вкусом, с характерными сортовыми особенностями.

3. Особые качества Российского вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье», обусловленные местом происхождения винограда

Российские вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье», отличаются своими органолептическими и физико-химическими свойствами от других благодаря исключительным особенностям винограда, произрастающего в границах Ставропольского края и обладающего характерными органолептическими свойствами, которые определяются почвенно-климатическими особенностями Ставропольского края и применяемыми агротехническими и технологическими приемами.

Почвенно-климатический потенциал зон промышленного возделывания винограда в Ставропольском крае.

На территории Ставропольского края основные площади современных промышленных насаждений винограда сосредоточены в 6 аграрных почвенно-климатических зонах возделывания: **Пятигорская, Калаусская, Кумская, Терско-Кумские пески, Курская и Центральная.** (рисунок)

На основе выделения зон возделывания винограда положены факторы, тесно связанные с биологическими особенностями виноградных растений, продуктивностью и качеством винограда и вина: рельеф, климат, состав почвы, геологическое строение, гидрология, растительность и т.д.

Почвенно-климатический потенциал этих территорий позволяет получать виноград технических, универсальных и столовых сортов с высокими технологическими и потребительскими качествами.

Исходя из агроклиматических условий и сортов винограда, рекомендованных, разрешенных и временно разрешенных для культивирования на территориях виноградных зон Ставропольского края, можно с достаточной уверенностью сказать, что разнообразный почвенно-климатический потенциал регионов края позволяет выращивать виноград в широком ассортименте не только традиционных, но и новых ранее не известных в России сортов винограда для получения винодельческой продукции с высокими качественными показателями.

Зона возделывания винограда **«Пятигорская»** – включает Минераловодский, Предгорный районы, южную часть Георгиевского района. Зона обладает большим потенциалом виноградопригодных земель, приурочена к подножию гор (лакколитов) и к подгорным наклонным равнинам. Высота над уровнем моря 300-750 м. Климат умеренно континентальный, достаточно

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

увлажненный. Средняя годовая сумма осадков 450-700 мм. Сумма активных температур воздуха 2900-3300°C.

Зима мягкая, с неустойчивой погодой, частыми туманами и морозящими дождями, характерны частые и продолжительные оттепели. Продолжительность безморозного периода – 180-200 дней. Два раза в 10 лет возможны локальные понижения температуры до минус 30°C, один раз в год – ниже минус 25°C. В почвенном покрове преобладают черноземы. Отличительной особенностью почв является небольшое количество карбонатов, особенно благоприятное для развития корней виноградной лозы.

Зона возделывания винограда **«Калаусская»** – объединяет Петровский и Грачевский районы, западную часть Благодарненского, восточную часть Труновского района, Ипатовский район, западную часть Апанасенковского района. Зона обладает ценными для выращивания винограда землями, которые расположены на склонах балок и в долинах рек. Высота над уровнем моря 200-500 м. Климат умеренно континентальный. Годовая сумма осадков 400-500 мм, из них до 60% выпадает в период вегетации. Сумма активных температур 3000-3200°C.

Продолжительность безморозного периода 200-210 дней. Число дней с оттепелями 40. В среднем один раз в 10 лет температура локально опускается до минус 35°C. Водопроницаемость почв, представленных лессовидными суглинками, известняками, песками, позволяет образовываться относительно пресным грунтовыми водам, крайне необходимым для развития винограда.

Зона возделывания винограда **«Кумская»** – это Советский, Буденовский и Левокумский районы. Зона расположена в долине реки Кумы и прилегающей к ней территории. Высота над уровнем моря 60-200 м. Климат – резко континентальный. Годовая сумма осадков 300-450 мм. Продолжительность безморозного периода 180-190 дней. Один раз в 10 лет наблюдается локальное понижение температуры до минус 32°C. Отличается высокой суммой активных температур 3300-3600°C, которая в сочетании с возможностью полива особенно благоприятна для развития виноградной лозы.

Зона возделывания винограда **«Терско-Кумские пески»** – в эту зону входят Нефтекумский район, восточная часть Степновского района и северо-восточная часть Курского района. Зона обладает исключительно ценными для возделывания винограда песчаными землями с различными эоловыми формами рельефа. Высота над уровнем моря 80-150 м. Климат – резко континентальный, засушливый. Годовая сумма осадков 300-500 мм. Сумма активных температур 3300–3800°C.

Безморозный период 180-200 дней. Зима неустойчивая с продолжительными оттепелями – до 60 дней. Один раз в 10 лет температура

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

локально опускается до минус 33°C. Благодаря наличию в составе земель 70% кремнезема и 30% других минералов сформированы богатые глубокогумусированные почвы с мощностью гумусовых горизонтов более 1,5 метра, что в сочетании с другими экологическими факторами является особенно благоприятным условием для получения высоких урожаев винограда.

Зона возделывания винограда **«Курская»** – включает юго-западную часть Курского района и западную часть Степновского района. Зона включает часть Терско-Кумской равнины, прилегающей к реке Кура, а также долины рек Кура, Сухая Падина, Горькая Балка. Высота над уровнем моря 60-200 м.

Климат – резко континентальный. Годовая сумма осадков 350-600 мм. Сумма активных температур 3400-3500°C. Число дней с оттепелями – до 53 дней. Один раз в 10 лет температура локально понижается до минус 31°C.

Почвообразующими породами в долинах рек являются в основном различные вариации аллювиальных отложений. В степной части зоны преобладают темно-каштановые, каштановые и светло-каштановые карбонатные почвы, особенно благоприятные для развития корней виноградной лозы.

Зона возделывания винограда **«Центральная»** – включает Изобильненский, Красногвардейский, Новоалександровский, Шпаковский районы, западную часть Труновского района.

Зона расположена в долине реки Егорлык и прилегающей к ней территории, климатически благоприятной для получения высоких урожаев винограда. Высота над уровнем моря 200-500 м.

Климат умеренно континентальный. Годовая сумма осадков 450-800 мм. Сумма активных температур 3000-3200°C. Продолжительность безморозного периода 180-190 дней. В среднем один раз в 10 лет наблюдается локальное понижение температура минус 35°C.

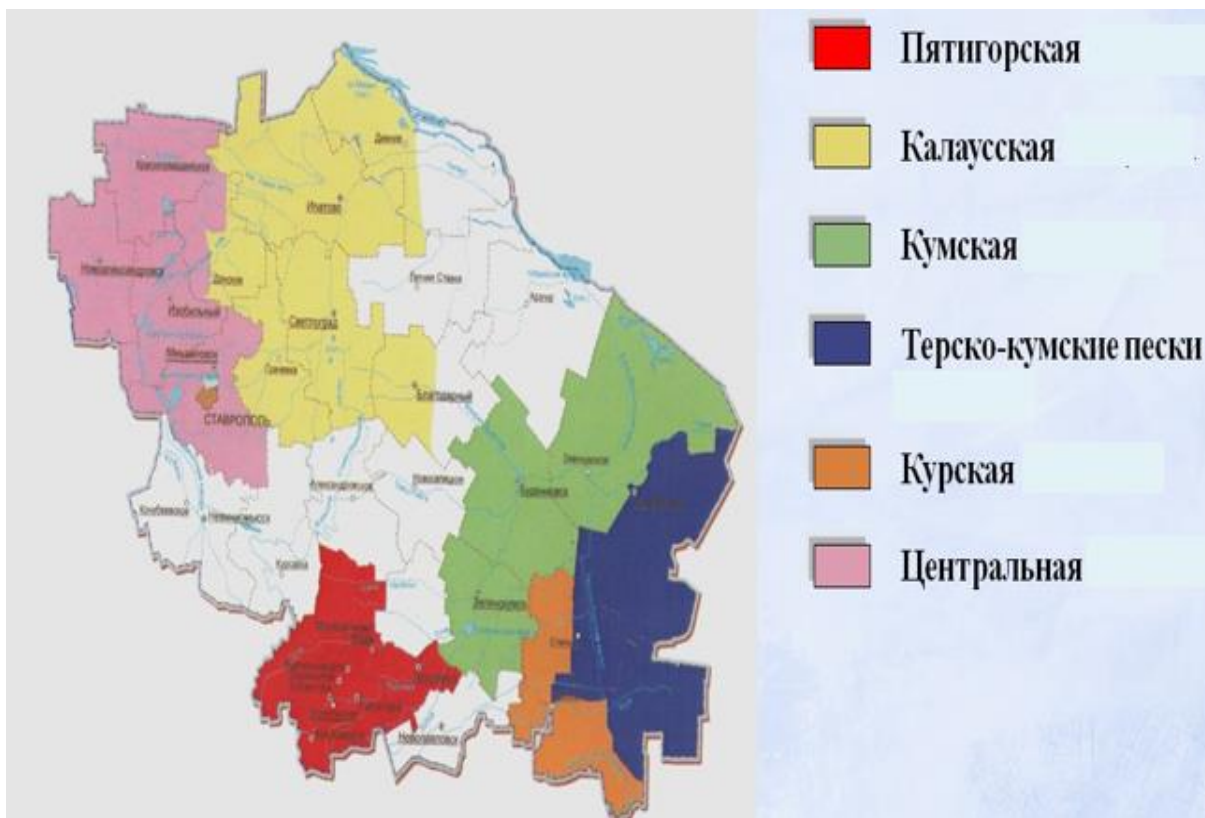
Почвообразующие породы центральной зоны представлены карбонатными лессовидными отложениями, механический состав почв преимущественно тяжелосуглинистый, местами встречаются среднесуглинистые разновидности, преобладают черноземы южные и обыкновенные, являющиеся наиболее ценными почвами для ведения культуры винограда.

Все вышеизложенное свидетельствует о том, что Ставропольский край обладает значительным потенциалом как агроклиматических, так и культивируемых сортов винограда, площади которых в виноградных насаждениях края имеют тенденцию неуклонного роста. Это же позволяет уверенно говорить о широких возможностях края по приготовлению вин

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

защищенным географическим указанием и вин защищенным наименованием места происхождения.

Рисунок – Карта границ почвенно-климатических зон «Ставрополье»



**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

Приложение 1.1

Карта границ виноградо-винодельческой зоны «Ставрополье»



**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

Приложение 1.2

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

№	Наименование показателя	Ед. изм.	Описание показателя	Виноградо-винодельческая зона «Ставрополье»
1.	Геофизические характеристики			
1.1.	Границы (описание границ)	км, км ²		<p>Ставропольский край расположен в центре Предкавказья, в западной части Прикаспийской низменности и на северных склонах Кавказских гор. На территории края со сложным строением поверхности выделяются низменности, плоские и волнистые равнины, возвышенности, низкие, средние и высокие горы. В центре края расположена Ставропольская возвышенность, плато из столовых гор, вытянутых гряд и холмов.</p> <p>Общая протяженность границ – 1 753,6 км. Площадь края – 66,2 тыс. км².</p>
1.2.	Координаты границ (координаты вершин многоугольника)	угловые градусы, минуты, секунды	Крайней северной точкой края является с. Покровское Красногвардейского района, крайняя южная точка – ст. Галюгаевская Курского района, на западе крайняя – п. Лиманный Новоалександровского района, на востоке – х. Бакрес Нефтекумского района	<p>45°51'28" С 41°16'10" В</p> <p>45°56'55.21"С 41°16'59.50"В</p> <p>45°27'02" С 41°02'19" В</p> <p>45°17'43" С 41°29'41" В</p> <p>45°13'37.14" 41° 2'20.45"В</p> <p>45°13'38.91"С</p>

**Дополнительный стандарт качества
 Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
 «Ставрополье». Вина.**

				41° 4'10.86"B
				45°58'6.22"C 42°19'5.53"B
				46° 3'18.78"C 42°19'14.22"B
				46° 8'5.26"C 42°19'52.72"B
				46° 6'38.06"C 42°10'30.36"B
				46° 4'16.64"C 42°10'50.35"B
				46° 2'30.31"C 42°10'45.23"B
				45°56'34.04"C 42° 9'3.03"B
				45°55'55.61"C 42° 4'31.63"B
				45°57'52.05"C 42° 4'26.84"B
				45°57'54.19"C 41°54'25.82"B
				45°56'51.26"C 41° 9'57.16"B
				45°45'33.11"C 41°16'18.91"B
				45°45'21.85"C

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

				41°10'34.82"B
				45°40'27.89"C 41°10'9.52"B
				46° 4'42.41"C 42°41'10.69"B
				46° 8'44.91"C 43° 5'20.29"B
				45°58'57.33"C 43°27'31.61"B
				45°36'11.48"C 44°12'17.04"B
				45° 6'43.35"C 45°34'31.09"B
				44°47'59.64"C 45°37'44.52"B
				44°35'21.93"C 45°15'37.12"B
				44°24'51.87"C 45°24'19.69"B
				44°14'34.98"C 45° 5'50.44"B
				44° 8'15.50"C 45°29'8.37"B
				43°59'41.49"C 45°25'26.44"B
				43°57'15.69"C

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

				45°12'37.45"B
				43°40'25.25"C 44°53'14.18"B
				45° 2'20.09"C 41°26'4.52"B
				44°49'56.06"C 41°39'28.88"B
				44°41'14.90"C 41°26'33.56"B
				44°28'19.31"C 41°45'58.34"B
				44°21'48.60"C 42°28'56.37"B
				43°58'21.26"C 42°27'51.27"B
				43°48'59.62"C 42°40'39.10"B
				43°54'15.78"C 43° 7'42.37"B
				43°49'31.98"C 43°43'36.01"B
				45°23'49.40"C 44°52'10.13"B
				43°55'40.75"C 44° 9'43.33"B
				43°50'11.02"C

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

				<p>44°39'1.33"B</p> <p>45°52'39.40"C 43°57'10.32"B</p> <p>43°48'40.71"C 44°18'50.46"B</p> <p>45°40'22.62"C 40°52'0.19"B</p> <p>44° 1'49.83"C 43°55'32.49"B</p> <p>45°29'33.19"C 44°27'12.55"B</p> <p>45°58'35" C 41°35'06" B</p> <p>45°17'49" C 41°03'24" B</p> <p>45°56'48" C 41°57'18" B</p>
1.3.	Рельеф	-	Большая часть территории Ставропольского края занята Ставропольской возвышенностью, переходящей на востоке в Терско-Кумскую низменность. На севере возвышенность сливается с Кумо-Маныческой впадиной.	Ставропольская возвышенность занимает 33800 км ² . Площадь Терско-Кумской низменности 7747 км ² .
1.4.	Высота над уровнем моря	м		Максимальная высота над уровнем моря - 740 м Минимальная высота над уровнем моря - 60 м
1.5.	Экспозиция склонов	-	На территории края можно найти большое разнообразие форм рельефа. На севере расположены преимущественно	Большую часть территории края занимают склоны различной формы, крутизны и экспозиции.

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

			равнинные районы, на юго-западе и юге рельеф начинает медленно повышаться с начала до уровня гор-лакколлитов в районе Минеральных Вод, потом до уровня Пастбищного Скалистого хребта, а затем переходит в Боковой хребет.	
1.6.	Крутизна склонов	градус	По абсолютной высоте над уровнем моря Ставропольская возвышенность подразделяется на окраинную - 200-300 м и высокую (юго-западную части) - 400-600 м. На востоке переходит в Терско-Кумскую низменность (50-150 м) и «высокой» (150-200 м) степью.	Крутизна склонов 10-25 градусов
2.	Климатические характеристики			
2.1.	Продолжительность вегетации	дни	Период, исчисляемый в днях от даты перехода среднесуточной температуры воздуха выше 10°C весной до даты её перехода ниже 10°C осенью	160
2.2.	Среднесуточная температура воздуха	градусы °C	Среднее значение температуры воздуха за годовой период	9,5-15,0
2.3.	Максимальная температура воздуха	градусы °C	Максимальное значение температуры воздуха за годовой период	+37...+42
2.4.	Минимальная температура воздуха	градусы °C	Минимальное значение температуры воздуха за период вегетации	-5...-14
2.5.	Сумма активных температур за период вегетации	градусы °C	Сумма температур выше +10°C	2900...3800
2.6.	Средняя температура самого теплого месяца	градусы °C	Значение средней температуры воздуха самого теплого месяца	19,8...25,7

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

2.7.	Суточная амплитуда температур в сентябре	градусы °С	Разность значений температуры воздуха днем и ночью за самый теплый месяц	от 14,2 до 22,8
2.8.	Абсолютный минимум температуры	градусы °С	Абсолютное значение минимальной температуры за годовой период	-8,9...-34
2.9.	Дата наступления заморозков	дата, месяц	Дата, когда минимальная температура воздуха опускается ниже 0 °С	осенью 20.09-10.11 весной 01.04-20.05
2.10.	Продолжительность безморозного периода	дни	Период, исчисляемый в днях, от даты последних отрицательных температур весной до даты отрицательных температур осенью	180-210
2.11.	Количество осадков за год	мм	Сумма осадков за годовой период	300-800
2.12.	Количество осадков за период вегетации	мм	Сумма осадков за период вегетации	246-700
2.13.	Гидротермический коэффициент (ГТК)		Показатель увлажнённости территории; установленный советским климатологом Г.Т. Селяниновым. Определяется отношением суммы осадков (r) в мм за период со среднесуточными температурами воздуха выше 10 °С к сумме температур ($\sum t$) за это же время, уменьшенной в 10 раз, то есть $ГТК = r / (\sum t / 10)$	0,55-2,31
2.14.	Суммарная фотосинтетическая активная радиация за вегетационный период	ккал/см ²	Часть доходящей до биоценозов солнечной радиации в диапазоне 400-700 нм, используемая растениями для фотосинтеза	86,83
2.15.	Относительная влажность воздуха	%	Относительной влажностью воздуха (φ) называют отношение абсолютной влажности воздуха (ρ) к плотности (ρ0) насыщенного водяного пара при той же температуре, выраженное в процентах.	64,3-76,9
2.16.	Средняя продолжительность	часы, мин	Период года, в который возможны рост и развитие (вегетация) растений	13 ч 45 мин-14 ч 40 мин абс. 14 ч 05 мин132-236

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

	светового дня за период вегетации			
2.17.	Ветровой режим (направление и сила ветра)	м/с	Ветровые условия определенной местности, характер распределения и изменения скорости ветра и его направления	Восточный и юго-западный. Осенью и зимой над степной частью преобладают ветры восточных направлений; летом – юго-западных, западных; весной – восточных и юго-западных направлений. Скорость ветра (на высоте 10 м) от 1,2 до 44.
3.	Почвенные характеристики			
3.1.	Тип почвы	-	Тип почвы — большая группа почв, развивающихся в однотипно сопряженных биологических, климатических, гидрологических условиях и характеризующихся ярким проявлением основного процесса почвообразования при возможном сочетании с другими процессами	Преобладающей почвообразующей породой, на которой сформировались наиболее плодородные почвы края – черноземы и каштановые, являются лессовые карбонатные суглинки. В крае 35,9% территории занимают черноземы, 43,4% - каштановые почвы, на долю предкавказских черноземов приходится 13%. Более 20% земель относится к почвам солонцового и солончакового типа.
3.2.	Кислотность (уровень pH)	–	Мера кислотности или основности (щелочности) почвы	6,1-8,5
3.3.	Физический состав почвы	%	Физический состав почвы – соотношение в почве минеральных обломков разного размера.	От супесей до средних глин. Предпочтительно: для белых сортов – легкий суглинок (20-30% физической глины), средний суглинок (30-45% физической глины); для красных сортов – тяжелый суглинок (более 45% физической глины).
3.4.	Химический состав (N, F, K, Ca, Fe, соли, микроэлементы)	г/см ³ , м, см, %, мг/экв, г	Определяются на основе физических и химических свойств	Солонцеватость – содержание поглощенного Na не более 3% от суммы поглощенных оснований. Содержание токсичных солей: щелочные соли до 0,5 мг/экв. на 100 г почвы, нейтральные соли до 1,2-1,3 мг/экв. на 100 г почвы, хлориды до 0,7 мг/экв. на 100 г почвы. Содержание CaCO ₃ – не более 40 %
3.5.	Структура и плодородие (уровень содержания гумуса)	мм, %	По Н.А. Качинскому структурой почвы называется совокупность агрегатов различной величины, формы, пористости, механической прочности и водопрочности, характерных для каждой почвы и ее отдельных горизонтов.	Структура от комковатой до зернистой (0,5-10 мм) Содержание гумуса от 1,5 % Содержание нитратного азота – от очень низкого до высокого Содержание подвижного фосфора (P ₂ O ₅) – от низкого до очень высокого Содержание обменного калия (K ₂ O) – от низкого до очень высокого
3.6.	Воздушный режим	-	Совокупность всех явлений поступления воздуха в почву, передвижения его в профиле почвы, изменения состава и	Не нормируется

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

			физического состояния при взаимодействии с твердой, жидкой и живой фазами почвы, а также газообмен почвенного воздуха с атмосферным	
3.7.	Влагоемкость	%	Максимальное количество воды, удерживаемое почвой.	от 25 до 50 сухой массы почвы
3.8.	Общий азот	%	Присутствует в почвах повсеместно в свободном или связанном состоянии	В пахотном слое разных почв количество азота колеблется в широких пределах; в дерново-подзолистых, песчаных и супесчаных почвах – 0,04 – 0,08%, суглинистых и глинистых – 0,1– 0,15%. Серые лесные и черноземные почвы наиболее богаты общим азотом (0,3 – 0,5% и более). В каштановых почвах его количество колеблется от 0,1 (в светло-каштановых и бурых) до 0,2—0,25% (в темно-каштановых).
3.9.	Активная известь	т/га	Активная известь – это содержание частиц карбонатной породы диаметром 20микрон.	Супесчаные и легкосуглинистые –1,0-2,0 Средне - и тяжелосуглинистые - 3,5-4,0

Для производства российской винодельческой продукции защищенных наименований в виноградо-винодельческой зоне «Ставрополье» виноградные насаждения должны возделываться на виноградопригодных землях, к которым в том числе относятся земельные участки, использованные для возделывания виноградных насаждений не менее пяти лет в течение последних пятидесяти лет. Для закладки новых виноградников необходимо проведение почвенного обследования с определением ряда физико-химических показателей: гранулометрического состава почвы, кислотности, состава и уровня засоления, содержания основных элементов питания, активной извести, определения уровня грунтовых вод совместно с описанием климатических условий и рельефа местности и признанием участка виноградопригодным. Таким образом, под виноградопригодным участком понимается участок, на котором биологический потенциал конкретного сорта будет проявляться на уровне 75-100% от возможного, и продукция соответствовать требованиям дополнительного стандарта.

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

Приложение 1.3

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

№	Название сорта	Код сорта в Государственном реестре селекционных достижений и направление использования сорта			Виноградо-винодельческая зона «Ставрополье»		
		Код	ст	тех	ст	тех	Урожайность, т/га
1.	АВГУСТИН	9811904	+	+	+	+	15,5
2.	АВРОРА МАГАРАЧА	8305609		+		+	15,5
3.	АЛИГОТЕ	4950399		+		+	12,0
4.	АЛЕАТИКО	8557186		+		+	10,0
5.	АЛИКАНТЕ БУШЕ	7852641		+		+	8,0
6.	АНТЕЙ МАГАРАЧСКИЙ	8104697		+		+	11,0
7.	АНТИГОНА	7852536	+	+	+	+	13,0
8.	АСЫЛ КАРА	5901049		+		+	11,0
9.	БАСТАРДО МАГАРАЧСКИЙ	7003323		+		+	10,0
10.	БИАНКА	9150706		+		+	15,0
11.	БОРДО	8587190		+		+	9,0
12.	БРУСКАМ	8008906		+		+	15,5
13.	ВЕРДЕЛЬО	5350085		+		+	8,0
14.	ВИОНЬЕ	8260790		+		+	10,0
15.	ВОСТОРГ	8404925	+	+	+	+	12,0
16.	ГАЛАН	5550076	+	+	+	+	12,0
17.	ГАРС ЛЕВЕЛЮ (ГАРШЛЕВЕЛЮ), ЛИПОВИНА, ТОКАЙ, ХАРСЛЕВЕЛЮ, ХАРШЛЕВЕЛЮ)	7852537		+		+	8,0
18.	ГЕВЮЦТРАМИНЕР (ТРАМИНЕР АРОМАТИКО)	8152951		+		+	9,0
19.	ГРАНАТОВЫЙ МАГАРАЧА	9106979		+		+	12,0
20.	ГРЕКЕТТО	7852642		+		+	7,0

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

21.	ГУРЗУФСКИЙ РОЗОВЫЙ	9463036	+	+	+	+	13,0
22.	ДАНКО	8201978		+		+	12,0
23.	ДОСТОЙНЫЙ	9106987		+		+	12,0
24.	ЕКАТЕРИНОДАРСКИЙ	9502483		+		+	12,0
25.	ИТАЛИЯ	5250064	+	+	+	+	10,0
26.	КАБЕРНЕ АЗОС	9801340		+		+	13,0
27.	КАБЕРНЕ СОВИньОН	5350107		+		+	14,0
28.	КАБЕРНЕ ФРАН	9155117		+		+	10,0
29.	КАРДИНАЛ	6650198	+	+	+	+	8,0
30.	КАРМЕНЕР	7852512		+		+	8,0
31.	КРАСНОСТОП АЗОС	9801332		+		+	14,0
32.	КРАСНОСТОП ЗОЛотовСКИЙ (КРАСНОСТОП, ЧЕРНЫЙ ВИННЫЙ)	6006329		+		+	7,0
33.	КРИСТАЛЛ	9810428		+		+	10,0
34.	ЛЕВОКУМСКИЙ	9907569		+		+	17,0
35.	ЛИВАДИЙСКИЙ ЧЕРНЫЙ	9463039		+		+	12,0
36.	МАЛЬБЕК	8057309		+		+	9,0
37.	МАЛЬВАЗИЯ (МАЛЬВАЗИЯ АРОМАТНАЯ)	7852545		+		+	9,0
38.	МАРИНОВСКИЙ	7852654		+		+	15,0
39.	МАРСЕЛАН	8260791		+		+	10,0
40.	МЕРЛО	9705172		+		+	10,0
41.	МОЛДОВА	7510080	+	+	+	+	16,0
42.	МОСКАТО ДЖАЛЛО (ГОДМУСКАТЕЛЛЕР, ЗОЛОТОЙМУСКАТ, МУСКАТДЖИАЛЛО, МУСКАТ ЖЕЛТЫЙ)	7852543		+		+	12,0
43.	МУСКАТ БЕЛЫЙ	5003393		+		+	10,0
44.	МУСКАТ ГОЛОДРИГИ	9463044	+	+	+	+	12,0
45.	МУСКАТ ОТТОНЕЛЬ	8557203	+	+	+	+	13,0
46.	МУСКАТ РОЗОВЫЙ	5350131		+		+	10,0
47.	МУСКАТ ЧЕРНЫЙ	8559086		+		+	11,0
48.	МУСКАТ ЯНТАРНЫЙ	7003358	+	+	+	+	12,0
49.	НЕРЕТИНСКИЙ	7852655		+		+	15,0
50.	ПЕРВЕНЕЦ МАГАРАЧА	7710593		+		+	16,0
51.	ПИНО БЕЛЫЙ (ПИНО БЛАН)	5050731		+		+	9,0
52.	ПИНО МЕНЬЕ (МЕНЬЕ)	7852448		+		+	9,0

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

53.	ПИНО СЕРЫЙ (ПИНО ГРИ)	5050758		+		+	9,0
54.	ПИНО ФРАН (ПИНО НУАР)	7852459		+		+	10,0
55.	ПИНО ЧЕРНЫЙ (ПИНО НУАР)	5850177		+		+	10,0
56.	ПЛАТОВСКИЙ	9701575		+		+	12,0
57.	ПЛЕЧИСТИК	5003407		+		+	10,0
58.	ПОДАРОК МАГАРАЧА	7805225		+		+	15,0
59.	ПУХЛЯКОВСКИЙ	5050774	+	+	+	+	10,0
60.	РЕБО	8260789		+		+	11,0
61.	РИСЛИНГ(РИСЛИНОК)	7852461		+		+	12,0
62.	РИСЛИНГ РЕЙНСКИЙ	4050290		+		+	12,0
63.	РИСУС	9302255		+		+	13,0
64.	РИТОН	9907977		+		+	13,0
65.	РКАЦИТЕЛИ	5003415		+		+	15,5
66.	РУБИН ГОЛОДРИГИ	9463041		+		+	16,0
67.	РУБИНОВЫЙ МАГАРАЧА	6005762		+		+	11,0
68.	САНДЖОВЕЗЕ	8356432		+		+	10,0
69.	САПЕРАВИ	5101204		+		+	14,0
70.	САПЕРАВИ СЕВЕРНЫЙ	5801656		+		+	16,0
71.	СЕМИЛЬОН	8559085		+		+	10,0
72.	СИБИРЬКОВЫЙ (СИБИРЁК)	5101212		+		+	9,0
73.	СИЛЬВАНЕР	5050839		+		+	8,0
74.	СИРА (ШИРАЗ)	9155118		+		+	10,0
75.	СОВИНЬОН (БЛАН ФЮМЕ)	7852460		+		+	8,0
76.	СОВИНЬОН БЕЛЫЙ (СОВИНЬОН БЛАН)	5050855		+		+	12,0
77.	СОВИНЬОН ЗЕЛЕНЫЙ (СОВИНЬОН ГРИ)	8557212		+		+	12,0
78.	СТЕПНЯК	7105371		+		+	12,0
79.	ТАВКВЕРИ МАГАРАЧА	8607508		+		+	9,0
80.	ТЕМПРАНИЛЬО	8262651		+		+	12,0
81.	ТРАМИНЕР РОЗОВЫЙ	5050863		+		+	8,0
82.	УНЬИ БЛАН	8954446		+		+	10,0
83.	ФЕТЯСКА БЕЛАЯ	8557214		+		+	8,0
84.	ЦВЕТОЧНЫЙ	7105398		+		+	13,0
85.	ЦИМЛЯНСКИЙ ЧЕРНЫЙ	5501580		+		+	8,0

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

86.	ЦИТРОННЫЙ МАГАРАЧА	9107193		+		+	17,0
87.	ШАРДОНЕ	5050880		+		+	12,0
ПОДВОИ ВИНОГРАДА							
88.	1103 ПОЛСЕН	7953133					
89.	АЗОС 1	9610146					
90.	АЗОС 2	9610146					
91.	АЗОС 3	9358936					
92.	АЗОС 4	9610148					
93.	АЗОС 5	9610149					
94.	АЗОС 6	9358935					
95.	АНДРОС	9904590					
96.	БЕРЛАНДИЕРИ x РИПАРИА КОБЕР 5ББ	7751990					
97.	БЕРЛАНДИЕРИ x РИПАРИА СО4	7752008					
98.	БЕРЛАНДИЕРИ x РУПЕСТРИС РЮГЖЕРИ 140	9610145					
99.	ВИЕРУЛ 3	8300631					
100.	ГРАВЕСАК	9610152					
101.	К1	9610150					
102.	ПРЕЗЕНТ	9705419					
103.	РИПАРИА x РУПЕСТРИС 101-14	7752059					
104.	РСБ1	9610153					
105.	ФЕРКАЛЬ	9610150					
106.	ФЕНИСТ	9907621					
107.	ШАСЛА x БЕРЛАНДИЕРИ 41-Б	9610144					

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

Приложение 1.4

Таблица технологических приемов и операций

виноградарства и виноделия для виноградо-винодельческой зоны «Ставрополье»

№	Наименование операции	Особенности операции	Ед. изм.	Виноградо-винодельческая зона «Ставрополье»
1.	Виноградарство			
1.1.	Выведение (формирование) формы куста винограда	Обрезка виноградного растения с целью выведения формы куста. К основным типам относится: -головчатый, -чашевидный, -шпалерный, -веерный, -кордонный, -комбинированный. Выбор производится в зависимости от культуры ведения (укрывная, полукрывная, неукрывная)	-	Все формировки, используемые в виноградарстве
1.2.	Нагрузка кустов винограда глазками	Количество глазков после обрезки на одном кусте	шт. на 1 куст	от 20 до 70
1.3.	Нагрузка кустов винограда побегами	Количество побегов после обломки на одном кусте	шт. на 1 куст	от 25 до 50
1.4.	Нагрузка кустов урожаем	Масса гроздей винограда на момент уборки	кг. на куст	от 1 до 10,0
1.5.	Густота посадки кустов	Количество кустов на 1 га виноградника	шт.	Минимальное количество от 1666 куст/га (схема посадки 3,0x2,0)
1.6	Специфические операции управления сахаром перед уборкой (увяливание винограда, ботритизирование, сбор замороженных ягод для ледяного вина)	-увяливание винограда – это перезревание винограда, связанное с частичным обезвоживанием, повышением концентрации сока ягод и их сахаристости; -ботритизирование – это процесс поражения винограда благородной плесенью - Botrytis cinerea в результате чего количество винной кислоты снижается, а глицерина и глюконовой кислоты увеличивается;	-	Применяется

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

		– сбор замороженных ягод для ледяного вина – это специфическая операция направленная на получение суслу с высоким содержанием виноградного сахара.		
1.7.	Уборка урожая	Ручная уборка урожая включает в себя пять основных операций: 1) отыскание грозди в массе куста; 2) отделение грозди от растения; 3) укладка винограда в тару; 4) поднос собранного урожая и погрузка в транспортное средство; 5) транспортировка винограда с участка на место переработки, складирования или реализации. Механизированная уборка включает в себя: стряхивание ягод, перемещение ягод в виноградоприёмные бункера комбайна, перегрузка в транспортное средство и транспортирование винограда с участка на место переработки, складирования или реализации.	-	Применяется
1.7.1	Способ уборки (ручная, механизированная)	Вид уборки урожая винограда или с применением ручного труда (ручная уборка), или с применением виноградоуборочной техники (механизированная уборка)	-	Ручная, механизированная
1.7.2	Вид уборки (сплошная, выборочная)	Выборочный сбор уборки применяется для вин особо высокого качества или для сортов с неравномерным созреванием. Сплошной сбор применяют, когда весь виноград на участке однороден и достиг технической зрелости.	-	Выборочная, сплошная
1.7.3	Параметры концентрации сахаров при технической зрелости	Массовая концентрация сахаров в сусле	г/100см ³	Не менее 16,0 для белых сортов не менее 17,0 для красных сортов
1.7.4	Параметры концентрации кислотности при технической зрелости	Массовая концентрация титруемых кислот в сусле	г/дм ³	Не нормируется

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

1.7.5	Сортировка винограда	Сортировка на виноградниках, при поступлении урожая на переработку	-	Примесь других ампелографических сортов, соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту не более 15 %. Примесь других ампелографических сортов, не соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту не допускается. Массовая доля ягод, поврежденных болезнями и вредителями, не более 10%
1.7.6	Условия транспортировки винограда	Максимальное значение высоты насыпи винограда при транспортировке	см	Не более 200
1.7.7	Время транспортировки винограда	Максимальное время от сбора грозди до ее поступления на переработку	ч	Не более 4 часов от момента сбора урожая
1.8.	Укрытие кустов винограда на зимний период	Защита кустов путем укрытия их на зиму теплоизолирующим материалом (почвой) с целью предупреждения повреждения морозами	-	Рекомендуется для сортов винограда вида Vitis Vinifera, и других незимостойких сортов
1.9.	Обработка против насекомых и вредителей инсектицидами и акарицидами	Процесс уничтожения вредителей и возбудителей болезней винограда путем отравления их инсектицидами, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами)	шт.	Применяется
1.10.	Обработка против нематод	Процесс уничтожения вредителей винограда путем отравления их инсектицидами, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами)	шт.	Применяется
1.11	Обработка против моллюсков	Процесс уничтожения вредителей винограда путем отравления их инсектицидами, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами)	шт.	Применяется
1.12	Обработка против грибковых болезней фунгицидами	Процесс уничтожения возбудителей болезней винограда путем отравления их инсектицидами, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами)	шт.	Применяется
1.13	Обработка против сорной растительности	Для данного типа обработки от сорной растительности применяют гербициды	шт.	Применяется

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

	гербицидами	селективного действия, которые работают избирательно против одного или нескольких видов растений		
1.14	Обработка в целях активации роста регуляторами роста растений	Регуляторы роста применяются для обработки виноградных кустов, с целью изменения процесса их жизнедеятельности, увеличения урожайности и облегчения уборки.	шт.	Применяется
1.15	Обработка микробиологическими и биологическими пестицидами	Процесс уничтожения вредителей винограда путем применения: - биофунгицидов; - биоинсектицидов; - биоакарицидов; - бионематицидов; - биогербицидов.	шт.	Применяется
1.16	Укрытие кустов винограда градобойной сеткой	Применяется для защиты виноградных кустов от града и ветра, в целях сохранения урожая.	–	Применяется при необходимости
2. Виноделие				
2.1	Сортировка	Технологический прием, отбор ягод или гроздей винограда, содержащих максимальное количество целых и зрелых ягод. - ручная; - механическая		Применяется при необходимости
2.2	Дробление	Технологический прием, заключающийся в физическом воздействии на гроздь винограда в целях разрыва оболочки ягод винограда и высвобождения содержащегося в них виноградного сусла. Не допускается повреждение семян и истирание гребней	–	Применяется
2.3	Гребнеотделение	Технологический прием, заключающийся в частичном или полном отделении гребней от ягод винограда до начала брожения содержащегося в них виноградного сусла	–	Применяется

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

2.4	Стекание	Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сусла от гребней и твердых частей ягод винограда, осуществляемый при атмосферном давлении без применения физического воздействия	–	Применяется
2.5	Углекислотная мацерация целых гроздей винограда	Помещение целых гроздей винограда в атмосферу диоксида углерода в герметичной или негерметичной емкости		Применяется
2.6	Прессование	Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сусла от гребней и твердых частей ягод винограда, осуществляемый путем применения физического воздействия для получения давления, отличного от атмосферного	–	Применяется
2.7	Настаивание сусла на мезге	Делистаж – технологический прием, заключающийся в сливании виноградного сусла из нижней части емкости в дополнительную емкость, с последующим закачиванием его обратно сверху, и дальнейшим разбрызгиванием на «шапку» из мезги, которая опустилась на дно; по необходимости отделение семян; пижаж – технологический прием, заключающийся в разламывании и опускании «шапки» из мезги, образующейся на поверхности бродящего сусла; ремонтаж – технологический прием, заключающийся в перекачивании бродящего сусла из нижней части емкости в верхнюю для орошения «шапки» из мезги; перемешивание бродящей мезги инертным газом - предусматривает перемешивание бродящей мезги как углекислотой брожения, так и инертными газами (азотом, углекислым газом) извне.	–	Применяется
2.8	Сульфитация	Введение определенного количества диоксида серы		Применяется
2.9	Осветление	Технологический прием, заключающийся в	–	Применяется

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

		отделении виноградного сусла от плотных и твердых частей ягод винограда, осуществляемый отстаиванием, центрифугированием, сепарированием, флотацией или фильтрацией с использованием одного или нескольких технологических средств. Допускается перед осветлением проводить частичное обезвоживание виноградного сусла или концентрирование виноградного сусла путем вымораживания с увеличением массовой концентрации сахаров не более чем на 35% для сладких вин		
2.10	Внесение чистой культуры дрожжей	Технологическая операция, заключающаяся в добавление в сусло разводки чистой культуры дрожжей с последующим проведением спиртового брожения. Допускается проводить остановку спиртового брожения термической обработкой (холодом) и (или) обеспложивающей фильтрацией	–	Применяется при необходимости
2.11	Регулировка кислотности	Технологический прием снижения или увеличения кислотности сусла и (или) вина наливом (виноматериала) биологическим и (или) химическим способом	-	Применяется при необходимости
2.12	Стабилизация	Сохранение товарных свойств вина на длительный период времени. Допускается проведение электродиализа или внесение стабилизирующих препаратов на основе метавинной кислоты или карбоксиметилцеллюлозы	–	Применяется
2.13	Выдержка	Прием обработки вина наливом (виноматериала) с содержанием в регулируемых температурно-климатических условиях в контакте или без контакта с древесиной, в результате которого физико-химические, биохимические и (или)	–	Применяется

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

		микробиологические изменения продукции обуславливают приобретение ею новых свойств и характеристик. Допускается проводить выдержку в бутылках, в деревянных емкостях из дуба и следующих пород деревьев (акация, яблоня, вишня, ясень), в резервуарах в контакте или без контакта с древесиной дуба из следующих пород деревьев (акация, яблоня, вишня, ясень). Допускается проводить микрооксидацию при выдержке в ёмкостях с использование древесины.		
2.14	Приобретение вином CO ₂	1. анцестральный метод (петнаты) 2. метод Шарма (акратофорный) 3. классический метод (шампенуа) 4. в процессе спиртового брожения 5. в процессе яблочно-молочного брожения	–	1 – 3 Не применяется 4. применяется 5. применяется
2.15	Подготовка к розливу	Технологический прием, заключающийся в придании вину наливом (виноматериалу) товарного вида (обработка, осветление, фильтрация)	–	Применяется
2.16	Розлив	Холодным или горячим способом, в том числе стерильным	–	Применяется
2.17	Маркировка, тара и упаковка	Осуществляется с учетом действующего законодательства ЕАЭС, РФ, нормативных документов и настоящего стандарта	–	Применяется с указанием виноградо-винодельческой зоны «Ставрополье»

Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.

Приложение 1.5

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

№ п/п	Учетный номер виноградного насаждения	Собственник/Правообладатель, вид права	ИНН Собственника/Правообладателя	Номер в реестре АВВР	Виноградно-винодельческая зона «Ставрополье»
1	2	3	5	6	7
1.	07-2021-00001089	ЗАО «ЗАРЯ» (Аренда)	2613000148	22	Ставрополье
2.	07-2021-00001096	ЗАО СХП «ВИНОГРАДНОЕ» (Аренда)	2624022231	24	Ставрополье
3.	07-2021-00001427	ООО «ВИНА ПРИКУМЬЯ2000» (Аренда)	2624026050	28	Ставрополье
4.	07-2017-00000634	АО «ЛЕВОКУМСКОЕ» (Собственность)	2613002843	30	Ставрополье
5.	07-2021-00001324	АО СХП «ШИШКИНСКОЕ» (Аренда)	2605002127	36	Ставрополье
6.	07-2017-00000627	ООО СХП «ОПЫТНЫЙ» (Аренда)	2614019399	44	Ставрополье
7.	07-2017-00000635	ООО «АГРОПРЕДПРИЯТИЕ ПРАСКОВЕЙСКОЕ» (Собственность)	2624032906	45	Ставрополье
8.	07-2021-00001380	ООО АГРОФИРМА «ФЕНИКС» (Собственность)	2613009253	50	Ставрополье
9.	07-2021-00001673	ООО «ЖЕМЧУЖИНА» (Аренда)	2624036202	80	Ставрополье
10.	07-2022-00002089	ООО «ЖЕМЧУЖИНА» (Субаренда)	2624036202	80	Ставрополье
11.	07-2022-00002830	ООО «ЖЕМЧУЖИНА» (Аренда)	2624036202	80	Ставрополье
12.	07-2021-00001102	К(Ф)Х АВИЛОВА ТАТЬЯНА СЕРГЕЕВНА (Аренда)	263000190600	114	Ставрополье
13.	07-2017-00000630	КФХ БАТРАК ВИТАЛИЙ ВАСИЛЬЕВИЧ (Аренда)	263000767415	129	Ставрополье
14.	07-2018-00000704	КФХ ЖЕЛЕЗНАЯ АЛЕКСАНДРА НИКОЛАЕВНА (Собственность)	263207046804	133	Ставрополье

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

15.	07-2022-00002808	ИП КОЛЕСНИКОВ МИХАИЛ ДМИТРИЕВИЧ (Собственность)	261704386525	134	Ставрополье
16.	07-2020-00000983	КФХ ШВЕЧИКОВ АНДРЕЙ ВИКТОРОВИЧ (Собственность)	262700881376	135	Ставрополье
17.	07-2021-00001047	КФХ СЕРДЮКОВ АНДРЕЙ НИКОЛАЕВИЧ (Аренда)	263104265610	137	Ставрополье
18.	07-2019-00000844	ИП КФХ ГОЛУБОВСКИЙ ВАСИЛИЙ МИХАЙЛОВИЧ (Аренда)	261300837003	146	Ставрополье
19.	07-2021-00001303	ИП ЗИМИНА ОЛЬГА ВАЛЕРЬЕВНА (Собственность)	263211838182	147	Ставрополье

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

Приложение 1.6

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

Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства.					
№	Наименование технологической операции	Наименование технического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Для виноградо-винодельческой зоны «Ставрополье»	
				Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество (мг/кг)
1.	Обработка против насекомых и вредителей инсектицидами и акарицидами	1. <i>Bacillus thuringiensis</i> subsp. <i>Kurstaki</i> Z-52 (споро-кристаллический комплекс)	л/га	1-3 (БА-2000 ЕА/мг, титр не менее 10 млрд. спор/мл)	Не допускается
		2. <i>Bacillus thuringiensis</i> , var. <i>Thuringiensis</i> , штамм 98	л/га	3-5	Не допускается
		3. <i>Bacillus thuringiensis</i> + <i>Streptomyces</i> sp.+ <i>Beauveria bassiana</i>	л/га	4-5	Не допускается
		4. Аверсектин С	л/га	0,075-0,15 концентрация 50 г/л	0,005
		5. Абамектин	л/га	0,75-1,50 концентрацией 18 г/л	0,01
		6. Альфа-циперметрин	л/га	0,2-0,3 концентрацией 150 г/л	Не допускается
		7. Альфа-циперметрин+имидаклоприд+клот ианидин	л/га	0,1-0,2 (концентрацией 125+100+50 г/л)	Не допускается
		8. Алюминия фосфид	г/м ³	0,4 концентрацией 560 г/кг	Не допускается
		9. Вазелиновое масло	л/га	12-37 концентрацией 760 г/кг	Не допускается
		10. Вазелиновое масло +	л/га	0,5 л /10 л воды концентрацией	Не допускается

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

	матрин		658 + 2,2 г/л	
	11.Гекситиазокс	л/га	0,15-0,25 концентрацией 250 г/л	Не допускается
	12.Дельтаметрин	л/га	0,075-0,175 (100 г/л) или 0,25-0,35 концентрацией 25 г/л	0,2
	13.Дифлоvidaзин	л/га	0,2-0,4 концентрацией 200 г/л	0,02
	14.Диметоат	л/га	1,2-2,0 концентрацией 400 г/л	0,02
	15.Диметоат + бета- циперметрин	л/га	0,4-0,5 концентрацией 300 + 40 г/л	0,02 0,5
	16.Дифлубензурон + имидаклоприд	л/га	0,75-1,2 концентрацией 180 г/л + 45 г/л	Не допускается
	17.Дифлубензурон + эсфенвалерат	л/га	0,3-0,6 концентрацией 300 + 88 г/л	- 0,1
	18.Имидаклоприд + лямбда- цигалотрин	л/га	0,3 концентрацией 150 + 50 г/л	- 0,15
	19.Индоксакарб	л/га	0,25-0,3 концентрацией 150 г/л	2,0
	20.Индоксакарб + абамектин	л/га	0,35-0,45 концентрацией 100 + 40 г/л	2,0 0,01
	21.Клофентезин	л/га	0,24-0,36 концентрацией 500 г/л	2,0
	22.Лямбда-цигалотрин	л/га	0,16-0,24 концентрацией 100 г/л	0,15
	23.Малатион	л/га	1,0 концентрацией 570 г/л	5,0
	24.Матрин	л/га	1,0-1,5 концентрацией 5 г/л	Не допускается
	25.Метомил	л/га	0,8-1 концентрацией 250 г/кг	0,3

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

	26.Сера	л/га	6, концентрацией 800г/кг	Не допускается
	27.Спиродиклофен	л/га	0,4 концентрацией 250 г/л	Не допускается
	28.Спиротетрамат +имidakлоприд	л/га	0,4–0,6 концентрацией 120 + 120 г/л	1,0
	29.Тау-флювалинат	л/га	0,24-0,36 концентрацией 240 г/л	0,2
	30.Тебуфенпирад	л/га	0,5 концентрацией 200 г/кг	0,5
	31.Тиаклоприд	л/га	0,2-0,3 концентрацией 480 г/л	0,02
	32.Тиаметоксам	л/га	0,1-0,3 концентрацией 250 г/л	0,1
	33.Тиаметоксам + лямбда- цигалотрин	л/га	0,2-0,25 концентрацией 141 + 106 г/л	0,15
	34.Тиаметоксам +хлорантранилипрол	л/га	0,4-0,5 концентрацией 200 + 100 г/л	1,0
	35.Феназахин	л/га	0,24-0,36 концентрацией 200 г/л	0,01
	36.Фенитротион + дельтаметрин	л/га	0,4-0,6 концентрацией 400 + 50 г/л	0,2
	37.Феноксикарб	л/га	0,6 концентрацией 250 г/л	0,1
	38.Феноксикарб + люфенурон	л/га	0,8-1,2 концентрацией 75 + 30 г/л	0,1 0,1
	39.Фенпироксимат	л/га	0,6-0,9 концентрацией 50 г/л	0,3
	40.Флубендиамид	л/га	0,3-0,4 концентрацией 480 г/л	Не допускается
	41.Хлорантранилипрол	л/га	0,15-0,25 концентрацией 200 г/л	1,0

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

		42.Хлорпирифос + бифентрин	л/га	1,5 концентрацией 400 + 20 г/л	0,5 – 0,2
		43.Циперметрин	л/га	Не применяется	0,5
		44.Эмаектин бензоат	л/га	0,3-0,4 при СДВ 50 г/кг	0,1 0,05
2.	Обработка посадочного материала	1. Метилбромид	г/м ³	20-25 г/м ³ концентрацией 980 г/кг	Не допускается
3.	Обработка против нематод	1. Бродифакум	кг/га	до 4 ,0 концентрацией 0,05 г/кг	Не допускается
		2. Бромадиолон	кг/га	2,0	Не допускается
4.	Обработка против моллюсков	1. Метальдегид	г/10 м ²	7 г/10 м ² концентрацией 30 г/кг	0,7
5.	Обработка феромонами	1. (E,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат	диспенсо-р/га	500 концентрацией 172 мг/диспенсер	Не допускается
6.	Обработка против грибковых болезней фунгицидами	1. Bacillus amyloliquefaciens КС-2	л/га	5-6 концентрацией титр 1 x 10 ⁹ КОЕ/мл	Не допускается
		2. Bacillus subtilis, штамм 63-Z	л/га	4-8 концентрацией титр не менее 10 ⁹ КОЕ/мл	Не допускается
		3. Bacillus subtilis, штамм В-10 ВИЗР	л/га	5 концентрацией титр 1 x 10 ⁹ КОЕ/мл	Не допускается
		4. Bacillus subtilis, штамм ИГМ 215	л/га	80-120 концентрацией БА-10000 ЕА/мл, титр не менее 2 млрд спор/мл	Не допускается
		5. Bacillus subtilis, штамм ВКМ-В-2604D+ Bacillus subtilis, штамм	г/га	5 концентрацией титр 10 ¹⁰ +10 ¹⁰ КОЕ/г	Не допускается

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

	ВКМ-В-2605D			
	6. <i>Bacillus subtilis</i> + <i>Trichoderma viride</i> , штамм 4097	г/ 100 м ²	20 концентрацией титр не менее 10 ⁸ КОЕ/г + титр не менее 10 ⁶ КОЕ/г	Не допускается
	7. <i>Pseudomonas fluorescens</i> , штамм AP-33	л/га	4,0 концентрацией 1 млрд КОЕ/мл	Не допускается
	8. <i>Trichoderma harzianum</i> , штаммГ 30 ВИЗР	г/га	80 концентрацией титр 10 ¹⁰ КОЕ/г	Не допускается
	9. Комплекс полиоксинов	л/га	0,25 концентрацией 500 г/кг	Не допускается
	10. Азоксистробин	л/га	0,6-0,8 при СДВ:250 г/л	Не допускается
	11. Алюминия фосэтил	л/га	2,5 при СДВ:800 г/кг	Не допускается
	12. Боскалид	л/га	1,0-1,2 при СДВ:500 г/кг	Не допускается
	13. Диметоморф+аметоктрадин	л/га	0,8-1 при СДВ:225 + 300 г/кг	Не допускается
	14. Диметоморф+дитианон	л/га	1,2-1,5 при СДВ:150 + 350 г/кг	Не допускается
	15. Дитианон	л/га	0,5-0,7 при СДВ:700 г/кг	Не допускается
	16. Дифеноконазол	-	Не применяется	Не применяется
	17. Дифеноконазол + тетраконазол	л/га	0,5-0,7 при СДВ:120 + 60 г/л	Не допускается
	18. Дифеноконазол+флутриафол	-	Не применяется	Не применяется
	19. Дифеноконазол +	л/га	0,5-0,7 при СДВ 60 + 30 г/л	Не допускается

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

	цифлуфенамид			
	20. Зоксамид + диметоморф	л/га	1,0 при СДВ:180 + 180 г/л	Не допускается
	21. Йод	-	Не применяется	Не допускается
	22. Каптан	л/га	1,5-2,0 при СДВ: 800 г/кг	Не допускается
	23. Крезоксим-метил	-	Не применяется	Не допускается
	24. Крезоксим-метил + боскалид	л/га	0,4-0,6 при СДВ: 100 +200 г/л	Не допускается
	25. Люфенурон + эмабектин бензоат	л/га	0,14 при СДВ: 400 + 50 г/кг	Не допускается
	26. Мандипропамид+зоксамид	л/га	0,4-0,6 при СДВ: 250 г/л + 240 г/кг	Не допускается
	27. Мандипропамид+меди оксихлорида	л/га	3-5 при СДВ: 25 + 245 г/кг	Не допускается
	28. Манкоцеб + диметоморф	-	Не применяется	Не применяется
	29. Манкоцеб + металаксил	л/га	2,5 при СДВ: 640 + 80 г/кг	Не допускается
	30. Манкоцеб + мефеноксам	л/га	2,5 при СДВ: 640 + 40 г/кг	Не допускается
	31. Манкоцеб + цимоксанил	л/га	1,8-2,0 при СДВ:680 + 50 г/кг	Не допускается
	32. Меди гидроокись	л/га	1,5-1,75 при СДВ:770 г/кг	Не допускается
	33. Меди оксихлорид+оксадиксил	л/га	1,5-2 при СДВ: 670 + 130 г/кг	Не допускается
	34. Меди сульфат + кальция гидроксид	сульфат меди г + известь г/	400 +400 при СДВ: 960 + 900 г/кг	Не допускается

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

		10 л воды		
	35. Меди сульфат трехосновный	л/га	5-6 при СДВ:345 г/л	Не допускается
	36. Меди хлорокись	л/га	5 при СДВ:200 г/л	Не допускается
	37. Меди хлорокись + цинеб	л/га	4-6 при СДВ:370 + 150 г/кг	Не допускается
	38. Меди хлорокись + манкоцеб + цимоксанил	л/га	2,5 при СДВ:290 + 120 + 40 г/кг	Не допускается
	39. Метирам	л/га	1,5-2,5 при СДВ: 700 г/кг	Не допускается
	40. Метирам + пираклостробин	л/га	1,5-2,0 при СДВ: 550 + 50 г/кг	Не допускается
	41. Метрафенон	-	Не применяется	Не применяется
	42. Медь оксихлорид + мефеноксам	л/га	4-5 при СДВ:142+ 20 г/кг	Не допускается
	43. Пенконазол	л/га	0,4 при СДВ:100 г/л	Не допускается
	44. Пенконазол + сера	мл/5 л воды (Л)	5 при СДВ:42 + 800 г/л	Не допускается
	45. Пириметанил	л/га	1,8-2,4 при СДВ: 400 г/л	Не допускается
	46. Поли-бета- гидроксимасляная кислота + магний серноокислый + калий фосфорнокислый + калий азотнокислый + карбамид	г/10 л воды	1 г/10 л воды при СДВ: 6,2 + 29,8 + 91,1 + 91,2 + 181,5 г/кг	Не допускается
	47. Проквиназид+тетраконазол	л/га	0,3-0,4 при СДВ:160 + 80 г/л	Не допускается

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

	48. Пропиконазол	-	Не применяется	Не применяется
	49. Пропиконазол + азоксистробин	л/га	0,8-1,0 при СДВ: 180 + 120 г/л	Не допускается
	50. Пропиконазол + тебуконазол	л/га	0,2-0,3 при СДВ 300+200 г/л	Не допускается
	51. Пропинеб	л/га	1,75-2,0 при СДВ:700 г/кг	Не допускается
	52. Сера	л/га	6-8 при СДВ: 800 г/кг	Не допускается
	53. Спироксамин + тебуконазол + триадименол	л/га	0,4 при СДВ: 250 + 167 + 43 г/л	Не допускается
	54. Тебуконазол	-	Не применяется	Не применяется
	55. Тетраконазол	л/га	0,25-0,32 при СДВ: 125 г/л	Не допускается
	56. Тирам + дифеноконазол	л/га	2,5-3,0 при СДВ: 400 + 30 г/л	Не допускается
	57. Трифлуксистробин	л/га	0,15 при СДВ: 500 г/кг	Не допускается
	58. Фамоксадон + цимоксанил	-	Не применяется	Не применяется
	59. Фамоксадон + оксатиапипролин	л/га	0,65-0,8 при СДВ: 300 + 30 г/л	Не допускается
	60. Фенгексамид	л/га	0,8-1,2 при СДВ: 500 г/кг	Не допускается
	61. Флуазинам	л/га	0,5-0,75 при СДВ:	Не допускается
	62. Флуазинам + диметоморф	-	Не применяется	Не применяется
	63. Флудиоксонил	мл/ 10 л воды (л)	15-25 при СДВ: 500 г/л	Не допускается

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

		64. Флуксапироксад	л/га	0,15-0,2 при СДВ: 300 г/л	Не допускается
		65. Флуопирам+пириметанил	л/га	0,8-1,2 при СДВ: 125 + 375 г/л	Не допускается
		66. Флутриафол	-	Не применяется	Не применяется
		67. Фосфит натрия + циазофамид	л/га	2-4 при СДВ: 250 + 25 г/л	Не допускается
		68. Хлорокись меди	л/га	3,6 при СДВ:861 г/кг	Не допускается
		69. Хлорокись меди + цимоксанил	л/га	2,5-3 при СДВ:689,5 + 42 г/кг	Не допускается
		70. Ципродинил	л/га	0,6-0,7 при СДВ: 750 г/кг	Не допускается
		71. Ципродинил + флудиоксонил	л/га	0,8-1 при СДВ: 375 + 250 г/кг	Не допускается
		72. Этабоксам	-	Не применяется	Не применяется
7.	Обработка против сорной растительности гербицидами	1. Глифосат (изопропиламинная соль)	-	Не применяется	Не применяется
		2. Глюфосинат аммоний	л/га	2,5-3,5 при СДВ: 150 г/л	Не допускается
		3. 1Н-индолил-3-этановой кислоты	г/л воды	20-30 при СДВ: 50 г/кг	Не допускается
		4. 3-индолилуксусная кислота калиевой соли	г/ 500 шт.	20-30 при СДВ: 50 г/кг	Не допускается
8.	Обработка в целях активации роста регуляторами роста растений	1. 1Н-индолил-3-этановой кислоты	г/шт	5000 шт при СДВ:10-30 /5000 780 г/кг	Не допускается
		2. 3-индолилуксусная кислота калиевой соли	г/ 500 шт.	20-30 при СДВ: 50 г/кг	Не допускается
		3. 3-индолилуксусная кислота + L-аланин + L-глутаминовая кислота	-	Не применяется	Не применяется

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

	4. 3-индолилуксусная кислота + α-глутаминовая кислота + α-аланин	г/га	200 при СДВ: 18 + 70 + 60 мг/кг	Не допускается
	5. 24-эпибрассинолид	мл/га	400 при СДВ: 0,025 г/л	Не допускается
	6. Арахидоновая кислота	мл/га	50-100 при СДВ: 0,15 г/л	Не допускается
	7. Гиббереллиновых кислот натриевые соли	г/га	150 при СДВ:40 г/кг	Не допускается
	8. Гидроксикоричная кислота	мл/га	200- южная зона промышленного возделывания; 400 северная зона промышленного возделывания; при СДВ: 0,1 г/л	Не допускается
	9. Гуминовых кислот калиевые соли	л/га	0,4-0,6 при СДВ:25 г/л по кислоте	Не допускается
	10. Гуминовых кислот калиевые соли + фульвокислоты	-	Не применяется	Не допускается
	11. Коллоидное серебро+полигексаметиленбигуан ид гидрохлорид	мл/га	150-250 при СДВ:0,5 + 0,5 г/л	Не допускается
	12. Липо-хитоолигосахариды	л/га	16-30 при СДВ: 30 г/л	Не допускается
	13. Меламиновая соль бис(оксиметил) фосфиновой кислоты	мл/га	15-25 при СДВ: 10-4 г/л	Не допускается
	14. Ортокрезоксисукусной кислоты триэтаноламмониевая соль	-	Не применяется	Не применяется
	15. Ортокрезоксисукусной кислоты триэтаноламмониевая соль + 1-хлорметилсилатран	г/га	20 при СДВ: 760 + 190 г/кг	Не допускается

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

		16. Пара-нитрофенолят натрия+орто-нитрофенолят натрия+5-нитрогваяколят натрия	л/га	0,2 при СДВ:9 + 6 + 3 г/л	Не допускается
		17. Поли-бета-гидроксимасляная кислота	мл/га	250 при СДВ: 6,2 г/кг	Не допускается
		18. Полиэтиленоксиды+гуминовые кислоты натриевых солей	л/га	0,8-1,5 при СДВ:770 + 30 г/л	Не допускается
		19. Полидиаллилдиметиламмоний хлорид	л/га	1,0 при СДВ: 100 г/л	Не допускается
		20. Тритерпеновые кислоты	мл/га	50 при СДВ: 10 г/л	Не допускается
		21. Янтарная кислота	г/5 л воды (Л)	10 при СДВ: 25 г/л	Не допускается
		22. Pseudomonas fluorescens 1-Б	л/га	2 при СДВ: титр не менее 1×10 ⁸ КОЕ/мл	Не допускается
		23. Хлорметилсилатран	г/га	40 при СДВ: 950 г/кг	Не допускается
9.	Обработка микробиологическими и биологическими пестицидами	1. Bacillus thuringiensis, var Thuringiensis, штамм 98	л/га	3-5 при СДВ: БА-1500 ЕА/мл, титр не менее 20 млрд спор/г	Не допускается
		2. Bacillus thuringiensis+Streptomyces sp.+Beauveria bassiana	л/га	4-5 при СДВ: БА-2000 ЕА/мл, титр не менее 10 ⁹ + 10 ⁸ + 10 ⁸ КОЕ/мл	Не допускается
		3. Beauveria bassiana	л/га	3при СДВ: (титр не менее 1-7х10 ⁸ КОЕ /мл ОРВ-43)	Не допускается
		4. (E,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат	диспенсор-ров/га	500 при СДВ: (172 мг/диспенсер)	Не допускается
		5. Bacillus subtilis, штаммВ-10 ВИЗР	-	Не применяется	Не применяется
		6. Bacillus amyloliquefaciens, штамм QST-713	л/га	6,5-8при СДВ: титр 1 x 10 ⁹ КОЕ/мл	Не допускается

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

	7. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> КС-2	л/га	5-6	Не допускается
	8. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм 63-Z	л/га	4-8 при СДВ: титр не менее 10^9 КОЕ/мл	Не допускается
	9. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2604D+ <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2605D	г/га	80-120 при СДВ: титр $10^{10} + 10^{10}$ КОЕ/г)	Не допускается
	10. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм 26 Д	л/га	1,5-2 при СДВ: титр не менее 1 млрд живых клеток и спор/мл	Не допускается
	11. <i>Bacillus subtilis</i> + <i>Trichoderma viride</i> , штамм 4097	г/100 м ²	20 при СДВ: титр не менее 10^8 КОЕ/г + титр не менее 10^6 КОЕ/г	Не допускается
	12. <i>Pseudomonas fluorescens</i> , штамм AP-33	л/га	4,0 при СДВ: 1 млрд КОЕ/мл	Не допускается
	13. <i>Trichoderma harzianum</i> , штамм Г 30 ВИЗР	г/га	80 при СДВ: титр 10^{10} КОЕ/г	Не допускается

В случае выявления противоречий между Таблицей 1.6 стандарта «Технологические средства, применяемые при производстве продукции виноградарства» и Государственным каталогом пестицидов и агрохимикатов, разрешенных к применению на территории РФ, применению должен подлежать Государственный каталог пестицидов и агрохимикатов

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноделия

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Для виноградо-винодельческой зоны «СТАВРОПОЛЬЕ»	
				Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции
1.	Переработка винограда: приёмка, дробление, гребнеотделение, прессование	1. Углекислота (сухой лёд)	г/дал	50	Не нормируется
		2. Сернистый ангидрид	мг/дм ³	100	200 300 для вин с остаточным сахаром
		3. Ферменты пектолитического и (или) пектопротеолитического действия	мг/дм ³	0,01	Не нормируется
		4. Дрожжи не – <i>Saccharomyces</i> (<i>Kluveromyces</i> , <i>Candida</i> , <i>Lachancea</i> , <i>Hansensiaspora</i> , <i>Pichia</i> , <i>Starmerella</i> , <i>Torulaspota</i> , <i>Metschnikowia</i>);	г/дм ³	0,3	Не допускается
2.	Осветление сусла	1. альбумин и (или) лактальбумин	мг/дм ³	200	Не допускается
		2. бентонит и глини-сорбенты	г/дм ³	3	Не допускается
		3. поливинилпирролидо, поливинилпирролидон, в том числе с диметакриловым эфиром триэтиленгликоля сополимера	мг/дм ³	200	Не допускается

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

		4. каолин	г/дм ³	3	Не допускается
		5. казеин и казеинат калия и натрия	мг/дм ³	200	Не допускается
		6. кизельгур	–	Не нормируется	Не нормируется
		7. диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора,	мг/дм ³	500	Не допускается
		8. перлит	–	Не нормируется	Не нормируется
		9. пищевой желатин	мг/дм ³	200	Не допускается
		10. рыбий клей	мг/дм ³	200	Не допускается
		11. растительные белки	мг/дм ³	200	Не допускается
		12. танин	г/дм ³	0,5	Не нормируется
		13. угли активные растительные	г/дм ³	20	Не допускается
		14. ферментный препарат бета-глюконаза	мг/дм ³	40	Не нормируется
		15. ферменты пектолитические пектопротеолитические	мг/дм ³	40	Не нормируется
		16. цеолит (клиноптилолит)	г/дм ³	3	Не допускается
		17. азот или воздух (при флотации)	-	-	Не нормируется
3.	Обработка аскорбиновой кислотой ягод винограда до их дробления	1. аскорбиновая кислота	мг/дм ³	250	300 в пересчёте на аскорбиновую кислоту
4.	Сульфитация сусла	1. диоксид серы, метабисульфит калия или сульфит аммония	мг/дм ³	100	200 300 для вин с остаточным сахаром

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

5.	Применение ферментов в целях воздействия на твердые части виноградной ягоды	1. ферментные препараты	г/100 кг	3	Не нормируется
6.	Использование винной кислоты в целях подкисления	1. винная кислота	г/дм ³	повышение исходной массовой концентрации титруемых кислот не более чем на 2 г/дм ³ в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина	Не нормируется
7.	Кислотопонижение	1. нейтральный тартрат калия	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется
		2. бикарбонат калия	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется
		3. карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется
		4. тартрат кальция	г/дм ³	тартрат кальция 2 г/дм ³ (повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 4 г/дм ³ в пересчете на винную кислоту)	Не нормируется

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

		5. однородный тонкодиспергированный препарат винной кислоты и карбонат кальция в равных пропорциях	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты Повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 4 г/дм ³ в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина	Не нормируется
		6. препараты, содержащие кислотопонижающие бактерии	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10 ⁶ 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 ⁶ 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)
8.	Ускорение роста дрожжей	1. диаммонийфосфат или сульфат аммония	г/дм ³	0,3	Не допускается
		2. сульфит аммония или бисульфит аммония	г/дм ³	0,3	Не допускается
		3. дихлоргидрат тиамин	г/дм ³	0,1	Не нормируется

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

		4. препараты, содержащие клеточные оболочки дрожжей	г/дм ³	0,4	Не допускается
9.	Регулирование кислотности	1. ионообменные смолы	-	Не нормируется	Не допускается
10.	Операции обработки виноградного сусла, вина	1. сорбиновая кислота или сорбат калия	мг/дм ³	200 (в пересчете на сорбиновую кислоту)	200 (в пересчете на сорбиновую кислоту)
		2. аскорбиновая кислота или аскорбат калия	мг/дм ³	500 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)	300 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)
		3. поливинилпирролидон	мг/дм ³	200	Не допускается
		4. казеин	мг/дм ³	200	Не допускается
		5. сополимер поливинилимидазол-поливинилпирролидона	мг/дм ³	200	Не допускается
		6. лизоцим	мг/дм ³	500 (учитывая осветление и стабилизацию вина)	Не допускается
11.	Биологическое кислотопонижение	1. молочнокислые бактерии и дрожжи Schizosaccharomyces	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10 ⁶ 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)
12.	Снижение содержания мочевины	1. уреазы	мг/дм ³	20	Не нормируется
13.	Спиртовое брожение	1. чистые культуры дрожжей и/или «дикая» местная раса	КОЕ/мл	15 x 10 ⁶	Не допускается

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

	свежего виноградного сусла, брожение на мезге	дрожжей			
		2. диаммонийфосфат или сульфат аммония	г/дм ³	0,3	Не допускается
		3. сульфит аммония или бисульфит аммония	г/дм ³	0,3	Не допускается
		4. дихлоргидрат тиамин	г/дм ³	0,1	Не нормируется
		5. танин	г/дм ³	0,5	Не нормируется
		6. биологический материал отмерших дрожжевых клеток	мг/дм ³	500	Не допускается
		7.			
14.	Регулировка кислотности вина	1. нейтральный тартрат калия	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется
		2. бикарбонат калия	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется
		3. карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты,	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется
		4. тартрат кальция	г/дм ³	2 Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется
		5. однородный тонкодиспергированный	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³	Не нормируется

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

		препарат винной кислоты и карбонат кальция в равных пропорциях		винной кислоты Повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 4 г/дм ³ в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина	
		6. дрожжи рода <i>Schizosaccharomyces</i> и молочно-кислые бактерии для биологического кислотопонижения	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10 ⁶ КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения	Не более 5 клеток в единице готовой продукции (бутылке)
		7. молочная кислота	г/дм ³	2,0 (повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 4 г/дм ³ в пересчете на винную кислоту) с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина	Не нормируется
		8. лимонная кислота	г/дм ³	1,0	1,0
		9. винная кислота	г/дм ³	повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 4 г/дм ³ в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности	Не нормируется

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

				вина	
15.	Осветление вина	1. альбумин и (или) лактальбумин	мг/дм ³	200	Не допускается
		2. бентонит и глини-сорбенты	г/дм ³	3	Не допускается
		3. поливинилпирролидон поливинилполипирролидон сополимера	мг/дм ³	200	Не допускается
		4. каолин	г/дм ³	3	Не допускается
		5. казеин и казеинат калия и натрия	мг/дм ³	200	Не допускается
		6. кизельгур	–	Не нормируется	Не нормируется
		7. диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора	мг/дм ³	500	Не допускается
		8. перлит	–	Не нормируется	Не нормируется
		9. пищевой желатин	мг/дм ³	200	Не допускается
		10. рыбий клей	мг/дм ³	200	Не допускается
		11. растительные белки	мг/дм ³	200	Не допускается
		12. танин	г/дм ³	0,5	Не нормируется
		13. угли активные растительные	г/дм ³	20	Не допускается
		14. фитин	мг/дм ³	5 для связывания 1 мг железа	Не допускается
		15. ферментный препарат бета-глюконаза	мг/дм ³	40	Не нормируется
		16. ферменты пектолитические, пектопротеолитические	мг/дм ³	40	Не нормируется
		17. цеолит (клиноптилолит)	–	Не нормируется	Не нормируется

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
«Ставрополье». Вина.**

16.	Стабилизация вина	1. ферроцианид калия или фитат кальция	мг/дм ³	20	Не допускается
		2. DL-винная кислота (рацемическая кислота) или ее нейтральная соль калия в целях осаждения излишка кальция	г/дм ³	Не нормируется	Не нормируется
		3. битартрат калия, тартрат кальция – для ускорения выпадания в осадок	г/дм ³	4	Не нормируется
		4. L-аскорбиновая кислота	мг/дм ³	150	300 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)
		5. протеины	мг/дм ³	200	Не допускается
		6. Инертные газы (азот, углекислота)	г/дм ³	0,15	Не нормируется
17.	Выдержка (созревание) вина	1. медьсодержащие препараты для исправления органолептических характеристик	г/дм ³	по активной меди 0,003	0,002(в пересчете на ионы меди)
		2. древесина дуба и/или щепы и емкости из дуба для придания вину специфических органолептических свойств	–	Не нормируется	Не нормируется
		3. Инертные газы (азот, углекислота)	г/дм ³	0,15	Не нормируется
		4. Кислород	мг/дм ³	5 (в месяц)	Не нормируется
18.	Подготовка к розливу и розлив	1. метавинная кислота	мг/дм ³	100	100
		2. гуммиарабик	мг/дм ³	100	Не нормируется

**Дополнительный стандарт качества
 Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны
 «Ставрополье». Вина.**

		3. сорбиновая кислота или сорбат калия	мг/дм ³	200 (в пересчете на сорбиновую кислоту)	200
		4. Инертные газы (азот, углекислота)	г/дм ³	0,15	Не нормируется

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».

[4] «Государственный каталог пестицидов и агрохимикатов, разрешенных к применению на территории Российской Федерации».