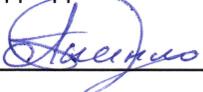


**Дополнительный стандарт качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградно-винодельческой зоны  
«Ставрополье». Крепленые (ликерные) вина.**

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

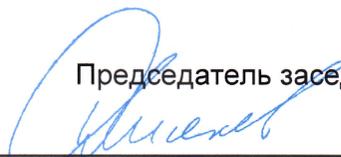
  
\_\_\_\_\_ А.С. Лысенко

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» КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ)  
ВИНА.**

**Ставрополь  
2023**

**Дополнительный стандарт качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградно-винодельческой зоны  
«Ставрополье». Крепленые (ликерные) 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  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием  
«Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

## **1 Общие положения**

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

Настоящий стандарт содержит обязательные для соблюдения виноградо-винодельческими предприятиями, производящими Российские крепленые (ликерные) 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 крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Ставрополье»:** это крепленое (ликерное) 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

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием  
«Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

разрешенных технологических приемов виноградарства и виноделия, при изготовлении которой операции первичного и вторичного виноделия осуществляются в границах виноградо-винодельческой зоны «Ставрополье».

## **2. Особенности продукции**

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

### **2.1 Классификация**

Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье» по объемному содержанию этилового спирта подразделяются на крепкие и десертные.

Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье» по периоду выдержки подразделяются на:

- молодые;
- ординарные;
- выдержанные;
- марочные;
- коллекционные.

### **2.2 Характеристики**

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

Объемная доля этилового спирта в Российских крепленых (ликерных) винах с защищенным географическим указанием «Ставрополье» с учетом допустимых отклонений должна быть не менее 12,0% и не более 22,0%.

Крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье» по объемному содержанию этилового спирта подразделяются на:

1) крепкие - крепленые вина, объемная доля этилового спирта в которых находится в диапазоне от 16 до 22 процентов, в том числе спирта естественного брожения (натуральная объемная доля этилового спирта) не менее 3 процентов;

2) десертные - крепленые вина, объемная доля этилового спирта в которых находится в диапазоне от 12 до 16 процентов, в том числе спирта

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием  
«Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

естественного брожения (натуральная объемная доля этилового спирта) не менее 1,2 процента.

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

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

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 крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье» должны обладать особыми свойствами:

- смолистый аромат – характерный для Российских крепленых (ликерных) вин с защищенным географическим указанием «Ставрополье», приготовленных с использованием уваренного на открытом огне сула (малага, марсала),

- букет, богатый дубильными и азотистыми веществами, характерен для Российских крепленых (ликерных) вин с защищенным географическим указанием «Ставрополье», подвергшихся термической обработке при доступе кислорода, который обусловлен, преимущественно, летучими карбонильными соединениями,

- своеобразный букет Российских крепленых (ликерных) вин с защищенным географическим указанием «Ставрополье», появляющийся в результате жизнедеятельности пленкообразующих дрожжей встречается в винах, произведённых по технологии Хереса;

- Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье» без выдержки должны обладать чистым винным, винно-фруктовым вкусом,

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием  
«Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

–вкус Российских крепленых (ликерных) вин с защищенным географическим указанием «Ставрополье» марочных должен быть гармоничным, полным.

–Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Ставрополье» Мадера характеризуется своеобразным, слегка карамельным, приятно-горьким вкусом, достаточно свежим, без излишней сладости (ореховые или орехово-шоколадные тона повышают качество мадеры),

–Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Ставрополье» Херес –по вкусу должно быть сладковато-горьким (для вин с остаточным сахаром) и возбуждающе острым (в сухих версиях),

–Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Ставрополье» типа марсала – должно отличаться от мадеры более сладким и смолистым вкусом,

–Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Ставрополье» Портвейн – для данного типа вина характерен умеренно сладкий вкус с типичными фруктовыми и лёгкими коньячными нотами, допускается легкий оттенок карамели,

–Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Ставрополье» типа токай – типичный полный, гармоничный, изюмно-медовый вкус со специфическим оттенком свежей хлебной корочки,

– Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Ставрополье» типа малага – должно быть полным, сладким с характерным горьковатым привкусом уваренного сусла,

–Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Ставрополье» типа Кагор – отличается бархатистым вкусом с фруктовым оттенком чернослива и тонами выдержки.

### **3. Особые качества Российского крепленого (ликерного) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье», обусловленные местом происхождения винограда**

Российские крепленые (ликерные) 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 географического Ставропольского края (рисунок) 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.

**Дополнительный стандарт качества**  
**Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием**  
**«Ставрополье»**  
**Особенности и порядок производства**

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 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 золовыми формами рельефа. Высота над уровнем моря 80-150 м. Климат – резко

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием  
«Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

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 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.

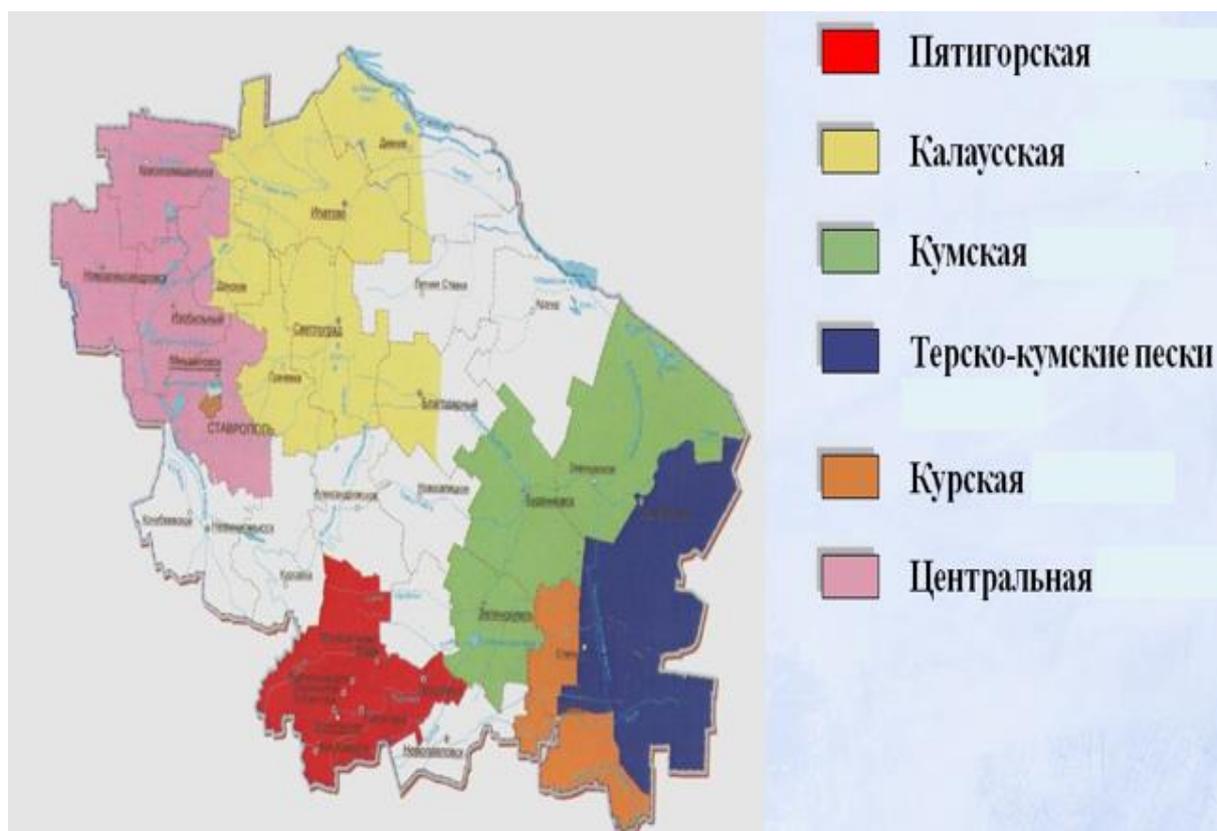
Климат умеренно континентальный. Годовая сумма осадков 450-800 мм. Сумма активных температур 3000-3200°C. Продолжительность безморозного периода 180-190 дней. В среднем один раз в 10 лет наблюдается локальное понижение температура минус 35°C.

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.

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием  
«Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

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 крепленых вин.

**Рисунок – Карта границ почвенно-климатических зон «Ставрополье»**



Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства

Приложение 1.1

Карта границ виноградо-винодельческой зоны «Ставрополье»



**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

**Приложение 1.2**

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

№	Наименование показателя	Ед. изм.	Описание показателя	Виноградо-винодельческая зона «Ставрополье»
1.	<b>Геофизические характеристики</b>			
1.1.	Границы (описание границ)	км, км <sup>2</sup>	.	<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. км<sup>2</sup>.</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 style="text-align: right;">45°51'28" С 41°16'10" В</p> <p style="text-align: right;">45°56'55.21"С 41°16'59.50"В</p> <p style="text-align: right;">45°27'02" С 41°02'19" В</p> <p style="text-align: right;">45°17'43" С 41°29'41" В</p> <p style="text-align: right;">45°13'37.14" 41° 2'20.45"В</p> <p style="text-align: right;">45°13'38.91"С</p>

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

					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

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

				45°45'21.85"C 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

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

				43°57'15.69"C 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

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

				<p>44° 9'43.33"B</p> <p>43°50'11.02"C 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-Манычской впадиной.	Ставропольская возвышенность занимает 33800 км <sup>2</sup> . Площадь Терско-Кумской низменности 7747 км <sup>2</sup> .
1.4.	Высота над уровнем моря	м		Максимальная высота над уровнем моря - 740 м  Минимальная высота над уровнем моря - 60 м

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

1.5.	Экспозиция склонов	-	На территории края можно найти большое разнообразие форм рельефа. На севере расположены преимущественно равнинные районы, на юго-западе и юге рельеф начинает медленно повышаться с начала до уровня гор- лакколитов в районе Минеральных Вод, потом до уровня Пастбищного Скалистого хребта, а затем переходит в Боковой хребет.	Большую часть территории края занимают склоны различной формы, крутизны и экспозиции.
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
<b>2.</b>	<b>Климатические характеристики</b>			
2.1.	Продолжительность вегетации	дни	Период, исчисляемый в днях от даты перехода среднесуточной температуры воздуха выше 10С весной до даты её перехода ниже 10С осенью	175-242
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

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

2.6.	Средняя температура самого теплого месяца	градусы °C	Значение средней температуры воздуха самого теплого месяца	19,8...25,7
2.7.	Суточная амплитуда температур в сентябре	градусы °C	Разность значений температуры воздуха днем и ночью за самый теплый месяц	от 14,2 до 22,8
2.8.	Абсолютный минимум температуры	градусы °C	Абсолютное значение минимальной температуры за годовой период	-8,9...-35
2.9.	Дата наступления заморозков	дата, месяц	Дата, когда минимальная температура воздуха опускается ниже 0 °C	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 °C 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 <sup>2</sup>	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 ( $\phi$ ) называют отношение абсолютной	64,3-76,9

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

			влажности воздуха ( $\rho$ ) к плотности ( $\rho_0$ ) насыщенного водяного пара при той же температуре, выраженное в процентах.	
2.16.	Средняя продолжительность светового дня за период вегетации	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
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.
<b>3.</b>	<b>Почвенные характеристики</b>			
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 <sup>3</sup> , 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 <sub>3</sub> – 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,	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 <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) – от низкого до

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

			характерных для каждой почвы и ее отдельных горизонтов.	очень высокого Содержание обменного калия (K <sub>2</sub> 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 физического состояния при взаимодействии с твердой, жидкой и живой фазами почвы, а также газообмен почвенного воздуха с атмосферным	Не нормируется
3.7.	Влагоемкость	%	Максимальное количество воды, удерживающееся 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  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

**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

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

20.	ГРЕКЕТТО	7852642		+		+	7,0
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 СОВИЬОН	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

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

52.	ПИНО МЕНЬЕ (МЕНЬЕ)	7852448		+		+	9,0
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

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

85.	ЦИМЛЯНСКИЙ ЧЕРНЫЙ	5501580		+		+	8,0
86.	ЦИТРОННЫЙ МАГАРАЧА	9107193		+		+	17,0
87.	ШАРДОНЕ	5050880		+		+	12,0
<b>ПОДВОИ ВИНОГРАДА</b>							
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  
 Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
 Особенности и порядок производства

### 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	<b>Виноградарство</b>			
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

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

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).	-увяливание винограда – это перезревание винограда, связанное с частичным обезвоживанием, повышением концентрации сока ягод и их сахаристости;  -ботритизирование – это процесс поражения винограда благородной плесенью - <i>Botrytis cinerea</i> в результате чего количество винной кислоты снижается, а глицерина и глюконовой кислоты увеличивается;	-	Применяется  Разрешается наличие сахаров не более 400 граммов на кубический дециметр.
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,	-	Применяется

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

		перегрузка в транспортное средство и транспортирование винограда с участка на место переработки, складирования или реализации.		
1.8.1	Способ уборки (ручная, механизированная)	Вид уборки урожая винограда или с применением ручного труда (ручная уборка), или с применением виноградоуборочной техники (механизированная уборка)	-	Ручная, механизированная
1.8.2	Вид уборки (сплошная, выборочная)	Выборочный сбор уборки применяется для вин особо высокого качества.  Сплошной сбор применяют, когда весь виноград на участке однороден и достиг технической зрелости.	-	Выборочная, сплошная
1.8.3	Параметры концентрации сахаров при технической зрелости	Массовая концентрация сахаров в сусле	г/100см <sup>3</sup>	Не менее 20,0 для белых сортов не менее 22,0 для красных сортов
1.8.4	Параметры концентрации кислотности при технической зрелости	Массовая концентрация титруемых кислот в сусле	г/дм <sup>3</sup>	Не нормируется
1.8.5	Сортировка винограда	Сортировка на виноградниках, при поступлении урожая на переработку	-	<p>Примесь других ампелографических сортов, соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту не более 15 %.</p> <p>Примесь других ампелографических сортов, не соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту не допускается.</p> <p>Массовая доля ягод, поврежденных болезнями и</p>

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

				вредителями, не более 10%
1.8.6	Условия транспортировки винограда	Максимальное значение высоты насыпи винограда при транспортировке	см	Не более 200
1.8.7	Время транспортировки винограда	Максимальное время от сбора грозди до ее поступления на переработку	ч	Не более 4 часов от момента сбора урожая
1.9.	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 <i>Vitis Vinifera</i> , и других незимостойких сортов
1.10.	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
1.11.	Обработка против нематод	Процесс уничтожения вредителей винограда путем отравления их инсектицидами, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами)	шт.	Применяется
1.12	Обработка против моллюсков	Процесс уничтожения вредителей винограда путем отравления их инсектицидами, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами)	шт.	Применяется
1.13	Обработка против грибковых болезней	Процесс уничтожения возбудителей болезней винограда путем отравления их инсектицидами, акарицидами, фунгицидами	шт.	Применяется

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

	фунгицидами	и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами)		
1.14	Обработка против сорной растительности гербицидами	Для данного типа обработки от сорной растительности применяют гербициды селективного действия, которые работают избирательно против одного или нескольких видов растений	шт.	Применяется
1.15	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
1.16	Обработка микробиологическими и биологическими пестицидами	Процесс уничтожения вредителей винограда путем применения: - биофунгицидов - биоинсектицидов; - биоакарицидов; - бионематицидов; - биогербицидов.	шт.	Применяется
1.17	Укрытие кустов винограда градобойной сеткой	Применяется для защиты виноградных кустов от града и ветра, в целях сохранения урожая.	–	Применяется при необходимости
2.	<b>Виноделие</b>			
2.1	Сортировка	Технологический прием, отбор ягод или		Применяется при необходимости

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

		гроздей винограда, содержащих максимальное количество целых и зрелых ягод. - ручная; - механическая		
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
2.4	Термообработка мезги	Технологический прием, заключающийся в термическом воздействии на мезгу с целью экстракции фенольных веществ.	-	Применяется (для белых температурный режим 55-60°C, для красных по типу Кагора 65-75°C)
2.5	Стекание	Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сусла от гребней и твердых частей ягод винограда, осуществляемый при атмосферном давлении без применения физического воздействия	–	Применяется
2.6	Углекислотная мацерация целых гроздей винограда	Помещение целых гроздей винограда в атмосферу диоксида углерода в герметичной емкости		Не применяется

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

2.7	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
2.8	Настаивание сусла на мезге	<p>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;</p> <p>пижаж – технологический прием, заключающийся в разламывании и опускании «шапки» из мезги, образующейся на поверхности бродящего сусла;</p> <p>ремонтаж – технологический прием, заключающийся в перекачивании бродящего сусла из нижней части емкости в верхнюю для орошения «шапки» из мезги.</p> <p>Допускается проводить нагрев</p>	–	Применяется
2.9	Сульфитация	Введение определенного количества диоксида серы		Применяется
2.10	Осветление	Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сусла от плотных и твердых частей ягод винограда, осуществляемый отстаиванием,	–	Применяется

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

		центрифугированием, сепарированием, флотацией или фильтрацией с использованием одного или нескольких технологических средств.  Допускается перед осветлением проводить частичное обезвоживание виноградного сусла или концентрирование виноградного сусла		
2.11	Внесение чистой культуры дрожжей	Технологическая операция, заключающаяся в добавлении в сусло разводки чистой культуры дрожжей с последующим проведением спиртового брожения.	–	Применяется
2.12	Регулировка кислотности	Технологический прием снижения или увеличения кислотности сусла и (или) вина наливом (виноматериала) биологическим и (или) химическим способом	-	Применяется
2.13	Мютаж (для крепленых, ликерных и десертных вин)	Технологический прием введения спирта, в том числе спирта этилового из пищевого сырья, в процессе брожения с целью его остановки. Рекомендуется проводить дробное введение	% об.	Применяется до объемной доли этилового спирта в готовой продукции:  крепкие: 16-22 (в том числе естественного брожения не менее 3 процентов)  десертные: 12-16 (в том числе естественного брожения не менее 1,2 процента)
2.14	Стабилизация	Сохранение товарных свойств вина на длительный период времени	–	Применяется
2.15	Выдержка	Прием обработки вина наливом (виноматериала) с содержанием в регулируемых температурно-климатических	–	Применяется

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

		<p>условиях в контакте или без контакта с древесиной, в результате которого физико-химические, биохимические и (или) микробиологические изменения продукции обуславливают приобретение ею новых свойств и характеристик.</p> <p>Допускается проводить выдержку в бутылках (после розлива), 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). Для достижения типичных органолептических характеристик проведение хересования, мадеризации, портвейнизации для соответствующих типов ликёрных вин обязательно</p>		
2.16	Термическая обработка	<p>В деревянных емкостях из дуба и следующих пород деревьев (акация, яблоня, вишня, ясень), в резервуарах в контакте или без контакта с древесиной дуба и следующих пород деревьев (акация, яблоня, вишня, ясень) в термокамерах или на солнечных площадках, в том числе в соляриях для достижения типичных органолептических свойств вин типа Мадера, Портвейн.</p>	-	Применяется

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

2.17	Приобретение вином CO <sub>2</sub>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. анцестральный метод (петнаты)</li> <li>2. метод Шарма (акратофорный)</li> <li>3. классический метод (шампенуа)</li> </ol>	–	Не применяется
2.18.	Подготовка к розливу	Технологический прием, заключающийся в придании вину наливом (виноматериалу) товарного вида (оклейка, осветление, фильтрация, обработка холодом)	–	Применяется
2.19.	Розлив	Холодным способом (до 25°С)	–	Применяется
2.20.	Маркировка, тара и упаковка	Осуществляется с учетом действующего законодательства ЕАЭС, РФ, нормативных документов и настоящего стандарта	–	С указанием виноградо-винодельческой зоны «Ставрополье»

Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства

**Приложение 1.5**

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

<b>№ п/п</b>	<b>Учетный номер виноградного насаждения</b>	<b>Собственник/Правообладатель, вид права</b>	<b>ИНН Собственника/Правообладателя</b>	<b>Номер в реестре АВВР</b>	<b>Виноградно-винодельческая зона «Ставрополье»</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
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

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

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
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  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства

**Приложение 1.6**  
**(обязательное)**

**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. Bacillusthuringiensissubsp. Kurstaki Z-52 (споро-кристаллический комплекс)	л/га	1-3 (БА-2000 ЕА/мг, титр не менее 10 млрд. спор/мл)	Не допускается
		2. Bacillus thuringiensis, var. Thuringiensis, штамм 98	л/га	3-5	Не допускается
		3. Bacillus thuringiensis+Streptomycessp.+Bea uveriabassiana	л/га	4-5	Не допускается
		4. Аверсектин С	л/га	0,075-0,15 концентрация 50 г/л	0,005
		5. Абаментин	л/га	0,75-1,50 концентрацией 18 г/л	0,01

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

	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 <sup>3</sup>	0,4 концентрацией 560 г/кг	Не допускается
	9. Вазелиновое масло	л/га	12-37 концентрацией 760 г/кг	Не допускается
	10.Вазелиновое масло + матрин	л/га	0,5 л /10 л воды концентрацией 658 + 2,2 г/л	Не допускается
	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.Дифловидазин	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

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

	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
	26.Сера	л/га	6, концентрацией 800г/кг	Не допускается
	27.Спиродиклофен	л/га	0,4 концентрацией 250 г/л	Не допускается
	28.Спиротетрамат +имидаклоприд	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

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

		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
		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.Эмамектинбензоат	л/га	0,3-0,4при СДВ 50 г/кг	0,1 0,05
2.	Обработка посадочного материала	1. Метилбромид	г/м <sup>3</sup>	20-25 г/м <sup>3</sup>  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 <sup>2</sup>	7 г/10 м <sup>2</sup>  концентрацией 30 г/кг	0,7

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

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. Bacillusmyloliquefaciens KC-2	л/га	5-6 концентрацией титр $1 \times 10^9$ КОЕ/мл	Не допускается
		2. Bacillussubtilis, 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 $1 \times 10^9$ КОЕ/мл	Не допускается
		4. Bacillussubtilis, штамм ИПМ 215	л/га	80-120 концентрацией БА-10000 ЕА/мл, титр не менее 2 млрд спор/мл	Не допускается
		5. Bacillussubtilis, штамм ВКМ-В-2604D+ Bacillussubtilis, штамм ВКМ-В-2605D	г/га	5 концентрацией титр $10^{10} + 10^{10}$ КОЕ/г	Не допускается
		6. Bacillus subtilis + Trichoderma viride, штамм 4097	г/ 100 м <sup>2</sup>	20 концентрацией титр не менее $10^8$ КОЕ/г + титр не менее $10^6$ КОЕ/г	Не допускается
		7. Pseudomonas fluorescens, штамм AP-33	л/га	4,0 концентрацией 1 млрд КОЕ/мл	Не допускается
		8. Trichoderma harzianum,	г/га	80 концентрацией	Не допускается

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

	штаммГ 30 ВИЗР		титр 10 <sup>10</sup> КОЕ/г	
	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 + цифлufenамид	л/га	0,5-0,7 при СДВ 60 + 30 г/л	Не допускается
	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

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

	24. Крезоксим-метил + боскалид	л/га	0,4-0,6 при СДВ: 100 +200 г/л	Не допускается
	25. Люфенурон + эмаектинбензоат	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+медиокси хлорида	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/ 10 л воды	400 +400 при СДВ: 960 + 900 г/кг	Не допускается
	35. Меди сульфат трехосновный	л/га	5-6 при СДВ:345 г/л	Не допускается

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

		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 + пиракlostробин	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 сернокислый + 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
		48. Пропиконазол	-	Не применяется	Не применяется
		49. Пропиконазол +	л/га	0,8-1,0 при СДВ: 180 + 120 г/л	Не допускается

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

	азоксистробин			
	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
	64. Флуксапироксад	л/га	0,15-0,2 при СДВ: 300 г/л	Не допускается

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

		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	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

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

роста растений	3. 3-индолилуксусная кислота + L-аланин + L-глутаминовая кислота	-	Не применяется	Не применяется
	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 СВД: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

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

	13. Меламиновая соль бис(оксиметил) фосфиновой кислоты	мл/га	15-25 при СДВ: 10-4 г/л	Не допускается
	14. Ортокрезоксиуксусной кислоты триэтаноламмониевая соль	-	Не применяется	Не применяется
	15. Ортокрезоксиуксусной кислоты триэтаноламмониевая соль + 1-хлорметилсилатран	г/га	20 при СДВ: 760 + 190 г/кг	Не допускается
	16. Пара-нитрофенолятнатрия+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. Pseudomonasfluorescens 1-Б	л/га	2 при СДВ: титр не менее 1×10*8 КОЕ/мл	Не допускается
	23. Хлорметилсилатран	г/га	40 при СДВ:	Не допускается

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

				950 г/кг	
9.	Обработка микробиологическими и биологическими пестицидами	1. <i>Bacillus thuringiensis</i> , var <i>Thuringiensis</i> , штамм 98	л/га	3-5 при СДВ: БА-1500 ЕА/мл, титр не менее 20 млрд спор/г	Не допускается
		2. <i>Bacillus thuringiensis</i> + <i>Streptomyces</i> sp.+ <i>Beauveria bassiana</i>	л/га	4-5 при СДВ: БА-2000 ЕА/мл, титр не менее 10 <sup>9</sup> + 10 <sup>8</sup> + 10 <sup>8</sup> КОЕ/мл	Не допускается
		3. <i>Beauveria bassiana</i>	л/га	3 при СДВ: (титр не менее 1-7х10 <sup>8</sup> КОЕ /мл ОРВ-43)	Не допускается
		4. (Е,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат	диспенсо-ров/га	500 при СДВ: (172 мг/диспенсер)	Не допускается
		5. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм В-10 ВИЗР	-	Не применяется	Не применяется
		6. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> , штамм QST-713	л/га	6,5-8 при СДВ: титр 1 x 10 <sup>9</sup> КОЕ/мл	Не допускается
		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 <sup>9</sup> 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 <sup>10</sup> +10 <sup>10</sup> 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

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

	11. Bacillus subtilis + Trichoderma viride, штамм 4097	г/100 м <sup>2</sup>	20 при СДВ: титр не менее 10 <sup>8</sup> КОЕ/г + титр не менее 10 <sup>6</sup> КОЕ/г	Не допускается
	12. Pseudomonas fluorescens, штамм AP-33	л/га	4,0 при СДВ: 1 млрд КОЕ/мл	Не допускается
	13. Trichoderma harzianum, штамм Г 30 ВИЗР	г/га	80 при СДВ: титр 10 <sup>10</sup> 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  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

<b>Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноделия</b>					
<b>№</b>	<b>Наименование технологической операции</b>	<b>Наименование технологического средства</b>	<b>Ед. изм.</b>	<b>Для виноградо-винодельческой зоны «Ставрополье»</b>	
				<b>Предельное количество внесения</b>	<b>Предельное остаточное количество в готовой продукции</b>
1.	Переработка винограда: приёмка, дробление, гребнеотделение, прессование	1. Диоксид серы, метабисульфит калия или сульфит аммония	мг/дм <sup>3</sup>	50	200
		2. Ферменты пектолитического и (или) пектопротеолитического действия	мг/дм <sup>3</sup>	0,01	Не нормируется
		3. 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 <sup>3</sup>	0,3	Не допускается
2.	Осветление сусла	1. альбумин и (или) лактальбумин	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		2. бентонит и глин-сорбенты	г/дм <sup>3</sup>	3	Не допускается
		3. поливинилпирролидо, поливинилпирролидон, в том числе с диметакриловым эфиром триэтиленгликоля сополимера	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		4. каолин	г/дм <sup>3</sup>	3	Не допускается

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

		5. казеин и казеинат калия и натрия	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		6. кизельгур	–	Не нормируется	Не нормируется
		7. диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора,	мг/дм <sup>3</sup>	500	Не допускается
		8. перлит	–	Не нормируется	Не нормируется
		9. пищевой желатин	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		10. рыбий клей	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		11. растительные белки	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		12. танин	г/дм <sup>3</sup>	0,5	Не нормируется
		13. угли активные растительные	г/дм <sup>3</sup>	20	Не допускается
		14. ферментный препарат бета-глюконаза	мг/дм <sup>3</sup>	40	Не нормируется
		15. ферменты пектолитические пектопротеолитические	мг/дм <sup>3</sup>	40	Не нормируется
		16. цеолит (клиноптилолит)	г/дм <sup>3</sup>	3	Не допускается
3.	Обработка аскорбиновой кислотой ягод винограда до их дробления	1. аскорбиновая кислота	мг/дм <sup>3</sup>	-	Не нормируется
4.	Сульфитация сусла	1. диоксид серы, метабисульфит калия или сульфит аммония	мг/дм <sup>3</sup>	100	200
5.	Применение ферментов в целях воздействия на	1. ферментные препараты	г/100 кг	3	Не нормируется

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

	твердые части виноградной ягоды				
6.	Использование винной кислоты в целях подкисления	1. винная кислота	г/дм <sup>3</sup>	повышение исходной массовой концентрации титруемых кислот не более чем на 4 г/дм <sup>3</sup> в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина)	Не нормируется
7.	Кислотопонижение	1. нейтральный тартрат калия	г/дм <sup>3</sup>	1 (в пересчете на винную кислоту)	Не нормируется
		2. бикарбонат калия	г/дм <sup>3</sup>	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты	Не нормируется
		3. карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты	г/дм <sup>3</sup>	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты	Не нормируется
		4. тартрат кальция	г/дм <sup>3</sup>	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты	Не нормируется
		5. однородный тонкодиспергированный препарат винной кислоты и карбонат кальция в равных пропорциях	г/дм <sup>3</sup>	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты	Не нормируется
		6. препараты, содержащие кислотопонижающие бактерии	КОЕ/мл клетка	Не применяется	Не допускается

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

		7. молочнокислые бактерии и дрожжи <i>Schizosaccharomyces</i>	КОЕ/мл клетка	Не применяется	Не допускается
8.	Ускорение роста дрожжей	1. диаммонийфосфат или сульфат аммония	г/дм <sup>3</sup>	0,15	Не допускается
		2. сульфит аммония или бисульфит аммония	г/дм <sup>3</sup>	0,3	Не допускается
		3. дихлоргидрат тиамин	г/дм <sup>3</sup>	0,1	Не нормируется
		4. препараты, содержащие клеточные оболочки дрожжей	г/дм <sup>3</sup>	0,4	Не допускается
9.	Регулировка кислотности	1. ионообменные смолы	–	Не нормируется	Не нормируется
10.	Операции обработки виноградного сусла, крепленого (ликерного) вина	1. сорбиновая кислота или сорбат калия	мг/дм <sup>3</sup>	Не применяется	Не допускается
		2. аскорбиновая кислота или аскорбат калия	мг/дм <sup>3</sup>	Не применяется	Не нормируется
		3. поливинилпирролидон	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		4. казеин	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		5. сополимер поливинилимидазол-поливинилпирролидона	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		6. лизоцим	мг/дм <sup>3</sup>	Не применяется	Не допускается
11.	Биологическое кислотопонижение	1. молочнокислые бактерии и дрожжи <i>Schizosaccharomyces</i>	КОЕ/мл клетка	Не применяется	Не допускается
12.	Снижение содержания мочевины	1. уреазы	мг/дм <sup>3</sup>	20	Не нормируется

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

13.	Спиртовое брожение свежего виноградного сусла	1. чистые культуры дрожжей	КОЕ/мл	15 x 10 <sup>6</sup>	Не допускается
		2. диаммонийфосфат или сульфат аммония	г/дм <sup>3</sup>	0,3	Не допускается
		3. сульфит аммония или бисульфит аммония	г/дм <sup>3</sup>	0,3	Не допускается
		4. дихлоргидрат тиамин	г/дм <sup>3</sup>	0,1	Не допускается
		5. биологический материал отмерших дрожжевых клеток	мг/дм <sup>3</sup>	500	Не допускается
		6. мютаж или добавление спирта (для крепленых)	–	Применяется крепкие: 16–22 (в том числе естественного наброда не менее 3 процентов)  десертные: 12–16 (в том числе естественного наброда не менее 1,2 процента)	Согласно ТИ на конкретное наименование
14.	Регулировка кислотности крепленого (ликерного) вина	1. нейтральный тартрат калия	мг/дм <sup>3</sup>	1 (в пересчете на винную кислоту)	Не нормируется
		2. бикарбонат калия	мг/дм <sup>3</sup>	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты	Не нормируется
		3. карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты,	мг/дм <sup>3</sup>	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты	Не нормируется
		4. тартрат кальция	мг/дм <sup>3</sup>	2  Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup>	Не нормируется

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

				винной кислоты	
		5. однородный тонкодиспергированный препарат винной кислоты и карбонат кальция в равных пропорциях	мг/дм <sup>3</sup>	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты	Не нормируется
		6. дрожжи рода <i>Schizosaccharomyces</i> и молочнокислые бактерии для биологического кислотопонижения	КОЕ/мл клетка	Не применяется	Не допускается
		7. молочная кислота	г/дм <sup>3</sup>	2,0 (повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 4 г/дм <sup>3</sup> в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина)	Не нормируется
		8. лимонная кислота	г/дм <sup>3</sup>	1,0	1,0
		9. винная кислота	г/дм <sup>3</sup>	повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 4 г/дм <sup>3</sup> в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина)	Не нормируется
15.	Осветление крепленого	1. альбумин и (или) лактальбумин	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		2. бентонит и глини-сорбенты	г/дм <sup>3</sup>	3	Не допускается

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

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

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

		2. DL-винная кислота (рацемическая кислота) или ее нейтральная соль калия в целях осаждения излишка кальция	г/дм <sup>3</sup>	Не нормируется	Не нормируется
		3. битартрат калия, тартрат кальция – для ускорения выпадения в осадок винного камня	г/дм <sup>3</sup>	4	Не нормируется
		4. L-аскорбиновая кислота	мг/дм <sup>3</sup>	Не применяется	Не нормируется
		5. протеины	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
17.	Выдержка (созревание, термообработка) крепленого (ликерного) вина	1. медьсодержащие препараты для исправления органолептических характеристик	г/дм <sup>3</sup>	0,003 по активной меди	0,002 по ионам меди
		2. древесина и емкости из древесины, а также включая древесные продукты для придания вину, крепленому вину специфических органолептических свойств	–	Не нормируется	Не нормируется
18.	Подготовка к розливу и розливу	1. метавинная кислота	мг/дм <sup>3</sup>	100	100
		2. гуммиарабик	мг/дм <sup>3</sup>	100	Не нормируется
		3. сорбиновая кислота или сорбат калия	мг/дм <sup>3</sup>	Не применяется	Не допускается

**Дополнительный стандарт качества  
Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием  
«Ставрополье»  
Особенности и порядок производства**

## **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».