

**Предварительно утверждено**

**Утверждено**

Решением заочного территориального  
общего заседания виноградо-  
винодельческого Совета виноградо-  
винодельческой зоны «Дагестан»  
Ассоциации «Федеральная  
саморегулируемая организация  
виноградарей и виноделов России»  
Протокол № 3 от «03» июля 2024 г.

Решением Правления Ассоциации  
«Федеральная саморегулируемая  
организация виноградарей и виноделов  
России»  
(Протокол № \_\_\_ от \_\_\_ 2024 г.)

Председатель заседания

Председатель Совета

  
\_\_\_\_\_ А.М. Ахмедов

\_\_\_\_\_ Д.К. Киселев

Секретарь заседания

Исполнительный секретарь Совета

  
\_\_\_\_\_ П.М. Магомедова

\_\_\_\_\_ А.Н. Плотников

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

**Махачкала  
2024**

## **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» (далее – Федеральный закон).

### **Сведения о дополнительном стандарте качества**

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Дагестанским виноградо-винодельческим Советом АВВР, протокол № 3 от «03» июля 2024 года.

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Правлением Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России», протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_ \_\_\_\_\_ 2024 г.

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

## **1. Общие положения**

Настоящий дополнительный стандарт качества продукции виноградарства и продукции виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан» (далее – Стандарт) устанавливает требования к продукции виноградарства и виноделия, производимой в границах виноградо-винодельческой зоны «Дагестан» и порядку ее производства.

Настоящий Стандарт содержит требования, обязательные для соблюдения членами Дагестанского виноградо-винодельческого совета Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России», производящими продукцию виноградарства и российскую винодельческую продукцию с защищенным географическим указанием «Дагестан» – Российские игристые вина с защищенным географическим указанием «Дагестан».

Стандарт разработан в соответствии с Порядком утверждения дополнительных стандартов качества продукции виноградарства и виноделия, утвержденным Правлением Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» 07.06.2022 г.

В настоящем Стандарте применены термины и соответствующие определения по [1]:

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

Виноградо-винодельческая зона «Дагестан» находится в границах Республики Дагестан. Республика Дагестан занимает площадь Восточного Предкавказья, расположена на северо-восточном склоне Большого Кавказа и юго-западе Прикаспийской низменности.

Границы виноградо-винодельческой зоны «Дагестан» совпадают с административными границами Республики Дагестан.

**1.2 Российское Игристое вино с защищенным географическим указанием «Дагестан»:** это игристое 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 «Дагестан», 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 которой операции первичного и вторичного виноделия осуществляются в границах виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».

## 2. Особенности продукции

Российские игристые вина с защищенным географическим указанием «Дагестан» должны изготавливаться в соответствии с требованиями [1], [2], [5], [7] и настоящего Стандарта.

### 2.1 Классификация

Российские игристые вина с защищенным географическим указанием «Дагестан», в соответствии с [1], [2], [5], [7] подразделяются на:

- Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Дагестан»;
- Российское игристое жемчужное вино с защищенным географическим указанием «Дагестан»;
- Российские игристые вина с защищенным географическим указанием «Дагестан» в зависимости от периода выдержки на осадке после окончания вторичного брожения могут быть: без выдержки, выдержанными и коллекционными (для бутылочного способа производства);
- Российские игристые вина с защищенным географическим указанием «Дагестан» в зависимости от массовой концентрации сахаров подразделяются на:
  - экстра брют;
  - брют;
  - сухие;
  - полусухие;
  - полусладкие;
  - сладкие.
- Российские игристые вина с защищенным географическим указанием «Дагестан» могут быть белыми, розовыми и красными.

### 2.2 Характеристики

Физико-химические характеристики российских игристых вин с защищенным географическим указанием «Дагестан» должны соответствовать требованиям [2] и настоящего Стандарта.

Содержание этилового спирта в игристом вине с защищенным географическим указанием «Дагестан» составляет от 8,5 % до 13,5 %. В игристом вине с защищенным географическим указанием «Дагестан», произведенном в результате неполного спиртового брожения виноградного сусла в герметичных сосудах, объемная доля этилового спирта составляет от 6,0% до 13,5% при условии обеспечения общей объемной доли этилового спирта не менее 10%.

Содержание этилового спирта в игристом жемчужном вине с защищенным географическим указанием «Дагестан» составляет от 9,0 % до 12,5 %. В игристом жемчужном вине с защищенным географическим указанием «Дагестан», произведенном в результате неполного спиртового брожения виноградного сусла в герметичных сосудах, объемная доля этилового спирта составляет от 6,0% до 12,5% при условии обеспечения общей объемной доли этилового спирта не менее 10%.

Содержание токсичных элементов в российских игристых винах с защищенным географическим указанием «Дагестан» не должно превышать норм, установленных [3].

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

Примечание – Микробиологический контроль на всех стадиях производства и розливостойкость осуществляются в соответствии с требованиями [4], а также общепринятыми в виноделии методами.

По органолептическим характеристикам российские игристые вина с защищенным географическим указанием «Дагестан» должны обладать особыми свойствами: хорошо выраженными пенистыми и игристыми свойствами, а также слаженными, гармоничными ароматом (букетом) и вкусом, характерными сортовыми особенностями для данной виноградо-винодельческой зоны.

### **3. Особые качества игристого вина с защищенным географическим указанием «Дагестан», обусловленные местом происхождения винограда**

Особые качества винодельческой продукции с защищенным географическим указанием «Дагестан» обусловлены особенностями места произрастания винограда виноградо-винодельческой зоны «Дагестан», обладающей уникальными почвенно-климатическими характеристиками.

Природные, климатические и почвенные условия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан» разнообразны. На площади около 50 300 кв. км. Выделяют три макрорегиона. Такое разнообразие объясняется сочетанием южного географического положения, различными формами рельефа, высотной поясностью Кавказских гор, а также влиянием Каспийского моря.

Уникальные условия позволяют производить в Дагестане все типы вин: от тонких белых сухих вин, игристых вин, сбалансированных розовых вин и до полнотелых мощных ароматичных и интенсивно окрашенных красных вин.

Виноградо-винодельческая зона «Дагестан» находится в границах Республики Дагестан. Территория виноградо-винодельческой зоны «Дагестан» ограничена 42°11' и 44°59', северной широты, 45°07' и 48°35' восточной долготы.

Территория виноградо-винодельческой зоны «Дагестан» является частью исторически подтвержденных земельных угодий, обрабатываемых под виноградники, примером уникальной, исторически сложившейся мезозоны виноделия. Особый интерес и уникальность этим землям придает тот факт, что виноградники, расположены в непосредственной близости, и граничат с дельтой реки Самур, второй по величине реки в республике, которая берет свое начало в ледниках Главного Кавказского хребта, и течет вдоль государственной границы с Республикой Азербайджан. В дельте водной артерии реки Самур находится единственный в России реликтовый лиановый лес – заповедник, являющийся особо охраняемой природной зоной. Эта местность признана учеными современности, как особая уникальная географическая среда. В частности,

Махадов А.К. отмечал существенное значение природного и культурно-исторического наследия дельты реки Самур». Известный ученый в области виноградарства академик ВАСХНИЛ А.М. Негруль также придавал исключительное значение Самурскому лесу после того, как он выявил здесь белый дикий виноград-прародителя культурного белого винограда.

Средневековая история Дагестана была тесно связана с виноградарством и виноделием, и наиболее активными виноградарями в регионе являлись хазары. Об этом свидетельствуют, в частности, научно подтвержденные факты тождества многих дагестанских автохтонных сортов винограда с донскими автохтонными сортами.

Климат виноградо-винодельческой зоны «Дагестан», несмотря на разнообразие, в целом можно отнести к умеренно теплomu, в горах он умеренно холодный с более или менее выраженной континентальностью, которая проявляется в значительных годовых амплитудах температуры на низменности, на возвышенностях — в резких суточных колебаниях, а также в недостаточном увлажнении. В целом климат Дагестана характеризуется как сухой и полусухой, умеренно континентальный. Климат на севере и в центральной части Дагестана умеренно-континентальный и засушливый, на юге вдоль Каспийского моря и на Прикаспийской низменности субтропический полусухой климат различается от умеренно-континентального в равнинной и предгорной части до умеренного в дельте реки Самура. Основной фактор формирования климата всего Дагестана — это расположение его в южной части умеренного теплового пояса, поступление значительного количества солнечного тепла. В климате Дагестана наблюдаются резкие контрасты в разных районах. В горах на высоте 3000 м. абсолютные максимумы температур составляют 21-23°C, а на севере низменности температура воздуха может достигать более 34-36°C. Осадки на низменности не превышают 400 мм., а в горах на высоте 3000 м. их выпадает более 1000 мм.

Зима в границах виноградо-винодельческой зоны «Дагестан» короткая и сравнительно теплая без резких колебаний температуры воздуха и продолжительным жарким летом. Средняя температура воздуха наиболее холодного месяца февраля составляет минус 2°C, самого теплого — июля — плюс 23,5°C. Среднегодовая температура воздуха равна 12°C, безморозный период длится 215 дней. Продолжительность вегетационного периода в среднем составляет 265 дней. Сумма активных температур составляет 3200-3600°C. Среднегодовое количество осадков — 430 мм. На экспозициях южных склонов температурные показатели повышаются на 5°C, а сумма активных температур на 400-500 °C. По восточным и западным румбам различия колеблются в пределах 1,5-1,7°C с уменьшением годового количества осадков на 10-15%. Осень здесь долгая и теплая, что позволяет дольше сохранять виноград на лозе и добиваться безупречной фенольной зрелости. Кроме того, полная зрелость ягод на склонах наступает раньше, чем у тех же сортов винограда, произрастающих на равнине. Лоза на склоновых землях меньше подвергается заболеваниям и весенним заморозкам. Большой перепад дневных и ночных температур способствует лучшему накоплению сахара в ягоде.

Рельеф представляет собой слабоволнистую равнину с небольшими уклонами к северо-востоку, переходящие к предгорью, охватывая высоты 150-700

м., характеризуется чередованием хребтов, плато и куполообразных поднятий, рассеченных речными долинами. Дагестан в географическом отношении делится на предгорный, горный и высокогорный физико-географические пояса, в каждом из них имеются различные виды растительности.

Орография Дагестана своеобразна: 245-километровая полоса предгорий упирается в поперечные хребты, которые окаймляют огромной дугой Внутренний Дагестан. Две основные реки вырываются из гор — Сулак на севере и Самур на юге. Внутренний Дагестан, в свою очередь, делится на среднегорный, платообразный район и альпийский, высокогорный. Горы занимают площадь 25 500 кв.км., а средняя высота всей территории Дагестана равна 960 м. Высшая точка — Базардюзю (4466 м). Породы, слагающие горы Дагестана, резко разграничены. Главные из них — чёрные и глинистые сланцы, крепкие доломитизированные и слабые щелочные известняки, а также песчаники. К сланцевым хребтам относятся Снеговой с массивом Диклосмта (4285 м), Богос с вершиной Аддала-Шухгельмезр (4151 м), Шалиб с вершиной Дюльтыдаг (4127 м).

В равнинной части территории преобладают луговые, лугово-каштановые и лугово-лесные с аллювиально-делювиальные отложениями большой мощности от желто-бурого до серо-бурого цвета и различного механического состава. В предгорьях почвообразующие породы светло-каштановые солонцеватые, коричневые слабосмытые и частично лугово-каштановые, которые большей частью представлены песчано-глинистыми отложениями третичного периода; в переходной полосе к горной зоне залегают юрские и меловые отложения (сланцы, известняки). Четвертичные осадочные продукты залегают в переходной полосе к приморской низменности и в долинах рек. Дельта реки Самура с лугово-лесными и лугово-каштановыми почвами сложена аллювиальными наносами, которые в основу состоят из галечника с примесью песка и глины.

Таким образом, сочетание почвенно-климатических и новейших агротехнических условий позволяют получать стабильные урожаи высокого качества, имеющие характерные особенности:

- достаточное вызревание винограда, достижение им технологической зрелости для производства вина;
- оптимальное накопление фенольных, красящих и ароматических веществ.

В результате винодельческие хозяйства получают из собранного винограда вина игристые, обладающее особыми свойствами: сложным ароматом, гармоничным вкусом, ярко выраженными сортовыми особенностями. Уникальное сочетание рельефа, климата и состава почвы дают ягодам идеальную сладость, сбалансированную кислотность, и делают урожай здоровым и богатым.

#### **4. Описание географических границ виноградо-винодельческой зоны «Дагестан» в составе территории Российской Федерации**

(см. Приложение 1.1. Карта границ виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»).

**5. Описание относительно одинаковых геофизических, климатических и почвенных характеристик данной виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»**

(см. Приложение 1.2. Таблица геофизических, климатических и почвенных характеристик виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»).

**6. Перечень сортов винограда, допустимых к использованию на территории виноградо-винодельческой зоны «Дагестан» для производства продукции виноградарства и российской винодельческой продукции с защищенным географическим указанием «Дагестан»**

(см. Приложение 1.3. Перечень сортов винограда, допустимых к возделыванию и использованию на территории виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»).

**7. Описание общих для виноградо-винодельческой зоны «Дагестан» технологических приемов и операций виноградарства и виноделия**

(см. Приложение 1.4. Таблица технологических приемов и операций виноградарства и виноделия для виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»).

**8. Перечень учетных номеров виноградных насаждений в федеральном реестре виноградных насаждений, расположенных в границах виноградо-винодельческой зоны «Дагестан», из винограда которых разрешено производство российской винодельческой продукции защищенных наименований**

(см. Приложение 1.5. Перечень учетных номеров виноградных насаждений в федеральном реестре виноградных насаждений, расположенных в границах виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»).

**9. Описание технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»**

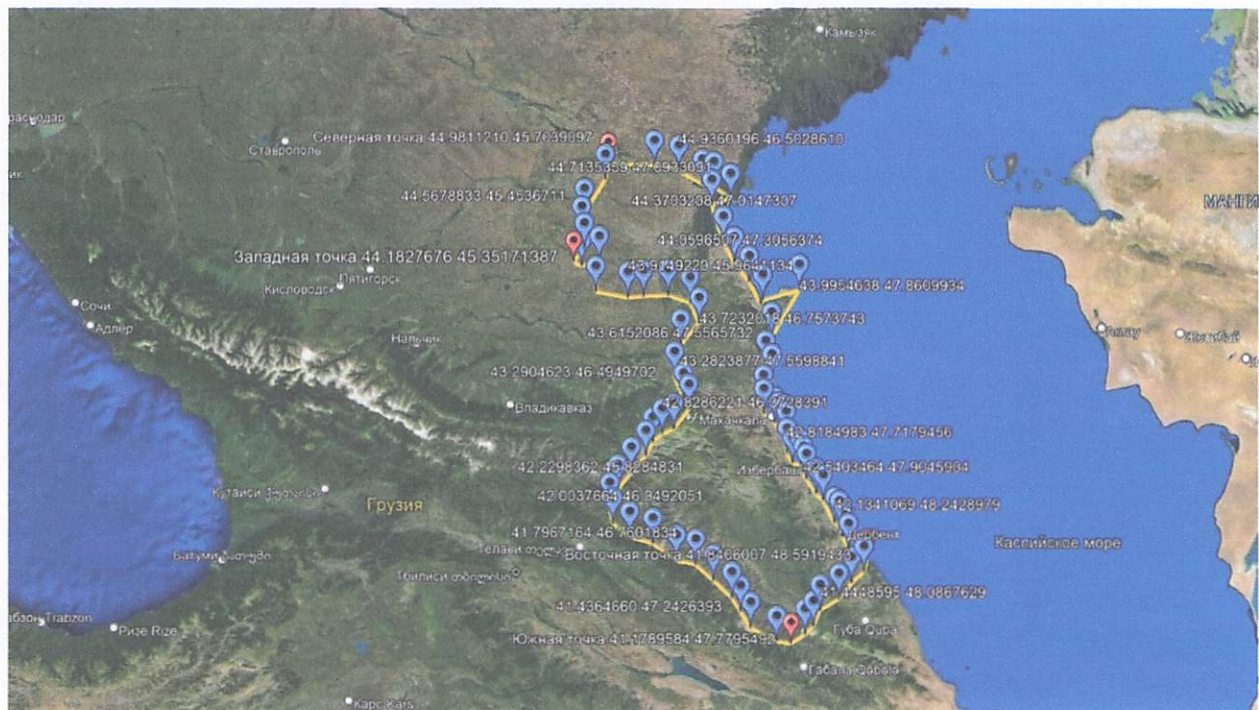
(см. Приложение 1.6. Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»).



Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
**Игристые вина.**

Приложение 1.1.  
к Дополнительному стандарту качества  
продукции виноградарства и виноделия  
виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»

**Карта границ виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»**



Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
Игристые вина.

Приложение 1.2.  
к Дополнительному стандарту качества  
продукции виноградарства и виноделия  
виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»

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

№	Наименование показателя	Ед. изм.	Описание показателя	Виноградо-винодельческая зона «Дагестан»
<b>1. Геофизические характеристики</b>				
1.1.	Границы (описание границ)	км, кв.км	Дагестан расположен на крайнем юге европейской части России, в северо-восточной части Кавказа, вдоль побережья Каспийского моря. В северной части республики расположены большая часть Кумыкской равнины и часть Ногайской степи, в южной — предгорья и горы Большого Кавказа.	Общая протяжённость территории с севера на юг составляет около 414 км, с запада на восток — 222 км.  Общая площадь территории 50 300 кв.км.
1.2.	Координаты границ (координаты вершин многоугольника)	Градусы (в.д., с.ш.)	Дагестан на севере граничит со Ставропольским краем и Калмыкией, на западе — с Чеченской Республикой и Грузией, на юге — с Азербайджаном. На границе с Азербайджаном располагается крайняя южная точка России (41°10' с. Ш.).	42.0228481,48.3318031 41.9258005,48.3936481 41.8406007,48.5919433 41.7448616,48.5587974 41.6607141,48.4265674 41.5334148,48.2905140 41.4448595,48.0867629 41.3192941,48.0160796 41.2568502,47.9286705 41.1789584,47.7795492

Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
Игристые вина.

				41.1986116,47.6275807
				41.3074769,47.3515884
				41.4364660,47.2426393
				41.5414823,47.1492085
				41.6770587,46.9525707
				41.7967164,46.7601834
				41.8260034,46.5519920
				41.9564932,46.2977698
				42.0037664,46.0492051
				42.1068339,45.8662856
				42.2298362,45.8284831
				42.3736700,45.9081664
				42.5160842,46.0490912
				42.6519566,46.2025197
				42.7602018,46.2737495
				42.8286221,46.3728391
				42.8697630,46.4980972
				42.8697629,46.4980972
				43.0294803,46.6580098
				43.1191246,46.5944820
				43.2904623,46.4949702
				43.5509295,46.5551849
				43.7232018,46.7573743
				43.8838626,46.6534318
				43.9401702,46.4076740
				43.9280781,46.1365924
				43.9149220,45.9641134
				43.9542434,45.6087238
				44.1907451,45.6369308
				44.1561318,45.4435455
				44.1827676,45.3517187
				44.2919007,45.4660740
				44.4240478,45.4308213

Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
Игристые вина.

				44.5678833,45.4536711	
				44.8493508,45.6769426	
				44.9811210,45.7039097	
				44.9719844,46.2255013	
				44.9360196,46.5028610	
				44.8263775,46.7721195	
				44.8087500,46.9048125	
				44.7135359,47.0933091	
				44.6624223,46.8823074	
				44.3703208,47.0147307	
				44.2079465,47.1388637	
				44.0596507,47.3056374	
				43.8808985,47.4367907	
				43.9129700,47.4558340	
				43.9954638,47.8609934	
				43.6152086,47.5565732	
				43.3880226,47.4910297	
				43.2823877,47.5598841	
				43.1123630,47.4704727	
				43.0004631,47.4737609	
				42.9306736,47.5968421	
				42.8919327,47.6366212	
				42.8744842,47.6986087	
				42.8184983,47.7179456	
				42.6853502,47.7289689	
				42.6064871,47.7882531	
				42.5973544,47.8722253	
				42.5403464,47.9045904	
				42.4815313,47.9399475	
				42.3629967,48.0439313	
				42.3112839,48.1194766	
				42.1341069,48.2428979	
				42.1060176,48.2937730	

Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
Игристые вина.

1.3.	Рельеф	-	<p>Дагестанское предгорье состоит из множества хребтов, простирающихся с северо-запада на юго-восток. Средняя высота предгорной части составляет 500-700 м. Внутренний Дагестан – это цепь высоких (до 2500 м), продольных скалистых хребтов с платообразными поднятиями. Высокогорный Дагестан отличается исключительной расчлененностью рельефа, где встречаются замкнутые котлованы и горные долины. Здесь же (выше 1800 м) расположены альпийские и субальпийские луга.</p>	<p>горная – выше 850 (1000) м. предгорная — от 150 (200) до 850 (1000) м равнинная — от -28 до 150 (200) м</p>
1.4.	Высота над уровнем моря	м.	<p>Высшая точка – гора Базардюзю (4466 м). Наиболее низкое место (28 м)</p>	<p>Средняя высота над уровнем моря 1000 м</p>
1.5.	Экспозиция склонов	-	<p>Распределение земель по экспозициям склонов выглядит следующим образом: к южной относится 183.53 тыс. га, к западной – 138.35 тыс. га, к восточной – 84.44 тыс. га, к северной – 183.83 тыс. га с общей тенденцией уменьшения степени увлажнения. Разнообразие природных условий республики обусловлено значительной пестротой</p>	<p>Южная, юго-западная, западная, северо-западная, северная, северо-восточная, восточная, юго-восточная</p>

Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
Игристые вина.

			почвенного покрова. На распределение почв большое влияние здесь оказывает высота местности и экспозиция, а также крутизна склонов, почвообразующие породы, растительный покров и хозяйственная деятельность человека.	
1.6.	Крутизна склонов	градус	На наиболее низкие гипсометрические уровни в Дагестане приходится 35% территории; на склоны, крутизной 0-6°, которые более характерны для равнин, приходится 46%. Довольно широко представлены и более крутые склоны, типичные для Внутригорного и Высокогорного Дагестана.	От 0 градусов до 60 и больше до обрывов
<b>2. Климатические характеристики</b>				
2.1.	Продолжительность вегетации	дни	Период, исчисляемый в днях от даты перехода среднесуточной температуры воздуха выше 10 °С весной до даты её перехода ниже 10°С осенью	260-265
2.2.	Среднегодовая температура воздуха	градусы °С	Среднее значение температуры воздуха за годовой период	10,8-12,5
2.3.	Максимальная температура воздуха	градусы °С	Максимальное значение температуры воздуха за годовой период	34-36
2.4.	Минимальная температура воздуха (средний из	градусы °С	Минимальное значение температуры воздуха за период вегетации	-18,0

Дополнительный стандарт качества  
 Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
**Игристые вина.**

	абсолютных минимумов)			
2.5.	Сумма активных температур за вегетационный период	градусы °С	Сумма температур выше +10°С	3200-3600
2.6.	Средняя температура самого теплого месяца	градусы °С	Значение средней температуры воздуха самого теплого месяца	22,5-23,5
2.7.	Суточная амплитуда температур в сентябре	градусы °С	Разность значений температуры воздуха днем и ночью за самый теплый месяц	19,6-23,2
2.8.	Абсолютный минимум температуры	градусы °С	Абсолютное значение минимальной температуры за годовой период	-18...-30
2.9.	Дата наступления заморозков	дата, месяц	Дата, когда минимальная температура воздуха опускается ниже 0 °С	25 октября – 10 ноября
2.10.	Продолжительность безморозного периода	дни	Период, исчисляемый в днях, от даты последних отрицательных температур весной до даты отрицательных температур осенью	210-230
2.11.	Количество осадков за год	мм.	Сумма осадков за годовой период	350-550
2.12.	Количество осадков за вегетационный период	мм.	Сумма осадков за период вегетации	150-170
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	0,5-0,8

Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
**Игристые вина.**

			воздуха выше 10 °С к сумме температур ( $\sum t$ ) за это же время, уменьшенной в 10 раз, то есть $ГТК = r / (\sum t / 10)$	
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	120-130
2.15.	Относительная влажность воздуха	%	Относительной влажностью воздуха ( $\phi$ ) называют отношение абсолютной влажности воздуха ( $\rho$ ) к плотности ( $\rho_0$ ) насыщенного водяного пара при той же температуре, выраженное в процентах	70-75
2.16.	Средняя продолжительность светового дня за вегетационный период	часы, мин.	Промежуток времени между восходом и заходом Солнца, то есть моменты касания верхним краем диска Солнца математического горизонта в период вегетации	13-16 часов
2.17.	Ветровой режим (направление и сила ветра)	м/с	Ветровые условия определенной местности, характер распределения и изменения скорости ветра и его направления	5-25 м/с, преобладают восточное и западное направления
<b>3. Почвенные характеристики</b>				
3.1.	Тип почвы	-	Тип почвы — большая группа почв, развивающихся в однотипно сопряженных биологических, климатических, гидрологических условиях и характеризующихся	В равнинной части территории преобладают луговые, лугово-каштановые и лугово-лесные с аллювиально-делювиальные отложениями большой мощности от желто-бурого до серо-бурого цвета и различного механического



Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
**Игристые вина.**

			ярким проявлением основного процесса почвообразования при возможном сочетании с другими процессами	состава. В предгорьях почвообразующие породы светло-каштановые солонцеватые, коричневые слабосмытые и частично лугово-каштановые, которые большей частью представлены песчано-глинистыми отложениями третичного периода; в переходной полосе к горной зоне залегают юрские и меловые отложения (сланцы, известняки). Четвертичные осадочные продукты залегают в переходной полосе к приморской низменности и в долинах рек. Дельта реки Самура с лугово-лесными и лугово-каштановыми почвами сложена аллювиальными наносами, которые в основу состоят из галечника с примесью песка и глины.
3.2.	Кислотность (уровень pH)	-	Мера кислотности или основности (щелочности) почвы	слабощелочные, нейтральные и щелочные (6,7-8,7)
3.3.	Физический состав почвы	%	Физический состав почвы – соотношение в почве минеральных обломков разного размера	В зависимости от районов: от среднесуглинистой до легкосуглинистой, светло каштановые супесчаного и легкосуглинистого механического состава, горно-луговые среднесуглинистые, коричневые сухих лесов и кустарников, бурые лесные глинистые, лугово-каштановые предгорно-долинные, аллювиально-луговые, горностепная и горно-луговая, сложена глинистыми аспидными сланцами и известняком.
3.4.	Химический состав (N, P, K, Ca, Fe, соли, микроэлементы)	г/см <sup>3</sup> , м, см, %, мг/экв, г	Определяются на основе физических и химических свойств	N (0,2-2,5) мг/100 г почвы, P (1,6 – 3,8) мг/100 г почвы, K (30-40) мг/100 г почвы, Ca (2 - >30) %, Fe (2 – 8) %,
3.5.	Структура и плодородие (уровень содержания гумуса)	см, %	По Н.А. Качинскому структурой почвы называется совокупность агрегатов различной величины, формы, пористости, механической прочности и водопрочности,	Мощность гумусового горизонта от 40-70см, содержание гумуса 1,0-4,0%

Дополнительный стандарт качества  
 Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
**Игристые вина.**

			характерных для каждой почвы и ее отдельных горизонтов	
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	От слабо- до хорошо- аэрированных почв
3.7.	Влагоемкость	%	Максимальное количество воды, удерживающееся почвой	От средней до высокой
3.8.	Общий азот	%, м н. у. м.	Присутствует в почвах повсеместно в свободном или связанном состоянии	В надземной массе: от Предгорья к Среднегорью – 15,59 и 43,17 %; от Среднегорья к Высокогорью – 32,43 и 4,12 %; в подземной: 21,02 и 48,91 %; 11,14 и 4,69 %, соответственно на склонах северной и южной экспозиций. Больше азота накапливают фитоценозы Высокогорья (2100 м н. у. м.), меньше – фитоценозы Предгорья (1000 м н. у. м.).
3.9.	Активная известь	%	Активная известь – это содержание частиц карбонатной породы диаметром 20 микрон.	14-40 %

Для производства российской винодельческой продукции защищенных наименований в виноградо-винодельческой зоне «Дагестан» 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 настоящего дополнительного стандарта.

Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
Игристые вина.

Приложение 1.3.  
к Дополнительному стандарту качества  
продукции виноградарства и виноделия  
виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»

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

№	Название сорта	Код сорта в Государственном реестре селекционных достижений и направление использования сорта			Виноградо-винодельческая зона «Дагестан»		Максимальная урожайность, т/га
		Код	столовый	технически й	столовый	техниче ский	
1	АВГУСТИН	9811904	+	+	+	+	9,34
2	АГАДАИ	5501407	+	+	+	+	12
3	АЛЕАТИКО	8557186		+		+	10
4	АЛИГОТЕ	4950399		+		+	12
5	АЛЫЙ ТЕРСКИЙ	6005837		+		+	9
6	АНТЕЙ МАГАРАЧСКИЙ	8104697		+		+	11
7	АСЫЛ КАРА	5901049		+		+	9,5
8	БАСТАРДО МАГАРАЧСКИЙ	7852541		+		+	22
9	БИАНКА	9150706		+		+	12
10	ВОСТОРГ	8404925	+	+	+	+	10,7
11	ВИОНЬЕ	8260790		+		+	9,05
12	ГЮЛЯБИ ДАГЕСТАНСКИЙ	5501458		+		+	8
13	ГЕЧЕИ ЗАМАТОШ	7952279		+		+	9,5
14	КАБЕРНЕ СОВИНЬОН	5350107		+		+	10
15	КАБЕРНЕ ФРАН	9155117		+		+	11,14
16	КАРАБУРНУ	5350115	+	+	+	+	12
17	КАРДИНАЛ	6650198	+	+	+	+	13

Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
Игристые вина.

№	Название сорта	Код сорта в Государственном реестре селекционных достижений и направление использования сорта			Виноградо-винодельческая зона «Дагестан»		Максимальная урожайность, т/га
		Код	столовый	технический	столовый	технический	
18	КРИСТАЛЛ	9810428		+		+	16
19	ЛЕВОКУМСКИЙ	9907569		+		+	15,02
20	МАРСЕЛАН	8260791		+		+	9,42
21	МАТРАСА	5003385		+		+	9
22	МЕРЛО	9705172		+		+	8
23	МОЛДОВА	7510080	+	+	+	+	16,5
24	МУСКАТ БЕЛЫЙ	5003393		+		+	7
25	МУСКАТ ИТАЛИЯ	7852539	+	+	+	+	7,23
26	МУСКАТ ОТТОНЕЛЬ	8557203		+		+	15
27	МУСКАТ ГАМБУРГСКИЙ	5050707	+	+	+	+	10
28	НАРМА	5501512		+		+	9
29	ПЕРВЕНЕЦ МАГАРАЧА	7710593		+		+	15
30	ПЕДРО ХИМЕНЕС	7852544		+		+	5,34
31	ПИНО БЕЛЫЙ (ПИНО БЛАН)	5050731		+		+	8
32	ПИНО СЕРЫЙ (ПИНО ГРИ)	5050758		+		+	7
33	ПИНО ЧЕРНЫЙ (ПИНО НУАР)	5850177		+		+	7
34	ПИНО ФРАН (ПИНО НУАР)	7852459		+		+	7
35	ПОДАРОК МАГАРАЧА	7805225		+		+	8,5
36	РИСЛИНГ (РИСЛИНОК)	7852461		+		+	12
37	РИСЛИНГ МАГАРАЧА	8557208		+		+	14,5
38	РИСЛИНГ РЕЙНСКИЙ	4050290		+		+	12
39	РИСУС	9302255		+		+	13,28
40	РКАЦИТЕЛИ	5003415		+		+	15
41	РКАЦИТЕЛИ МАГАРАЧА	8607494		+		+	13
42	РУБИН ГОЛОДРИГИ	9463041		+		+	13,4
43	САПЕРАВИ	5101204		+		+	10

Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
Игристые вина.

№	Название сорта	Код сорта в Государственном реестре селекционных достижений и направление использования сорта			Виноградо-винодельческая зона «Дагестан»		Максимальная урожайность, т/га
		Код	столовый	технический	столовый	технический	
44	САПЕРАВИ СЕВЕРНЫЙ	5801656		+		+	14,5
45	САРЫ ПАНДАС	8557210		+		+	7,1
46	СЕМИЛЬОН	8559085		+		+	10
47	СИРА (ШИРАЗ)	9155118		+		+	11,4
48	СЛАВА ДЕРБЕНТА	6803482		+		+	9
49	СОВИНЬОН (БЛАН ФЮМЕ)	7852460		+		+	10
50	СОВИНЬОН БЕЛЫЙ (СОВИНЬОН БЛАН)	5050855		+		+	10
51	СОВИНЬОН ЗЕЛЕНый (СОВИНЬОН ГРИ)	8557212		+		+	14
52	ТРАМИНЕР РОЗОВЫЙ	5050863		+		+	14
53	УНЬИ БЛАН	8954446		+		+	11
54	ЦИМЛЯНСКИЙ ЧЕРНЫЙ	5501580		+		+	6
55	ЦИТРОННЫЙ МАГАРАЧА	9107193		+		+	13,8
56	ШАРДОНЕ	5050880		+		+	12
	<b>ПОДВОИ ВИНОГРАДНЫЕ</b>						-
57	БЕРЛАНДИЕРИ X РИПАРИА КОБЕР 5ББ	7751990					-
58	БЕРЛАНДИЕРИ X РИПАРИА СО4	7752008					-
59	БЕРЛАНДИЕРИ X РУПЕСТРИС РЮГЖЕРИ 140	9610145					-
60	ШАСЛА X БЕРЛАНДИЕРИ 41Б	9610144					-
61	ФЕРКАЛЬ	9610151					-
62	1103 ПОЛСЕН	7953133					-
63	ВИЕРУЛ 3	8300631					-
64	ГРАВЕСАК	9610152					-

Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
Игристые вина.

Приложение 1.4.  
к Дополнительным стандартам качества  
продукции виноградарства и виноделия  
виноградо-винодельческой зоны  
«Дагестан»

**Таблица технологических приемов и операций виноградарства и виноделия для виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»**

№	Наименование операции	Особенности операции	Ед. изм.	Виноградо-винодельческая зона «Дагестан»
<b>1. Виноградарство</b>				
1.1.	Формирование куста винограда	Обрезка виноградного растения с целью выведения формы куста. К основным типам относятся: -головчатый; -чашевидный; -шпалерный; -веерный; -кордонный; -комбинированный. Выбор производится в зависимости от культуры ведения (укрывная, полуукрывная, неукрывная).	—	Все формировки, используемые в виноградарстве
1.2.	Нагрузка кустов винограда глазками	Регламентирует количество глазков после обрезки на одном кусте.	шт. на 1 куст	При осенней обрезке виноградников, на кустах оставляют двойной запас глазков с учетом рекомендаций по нагрузке кустов побегами (в диапазоне от 50 до 80 глазков).

Дополнительный стандарт качества  
 Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
**Игристые вина.**

1.3.	Нагрузка кустов винограда побегами	Регламентирует количество побегов после обломки на одном кусте.	шт. на 1 куст	В зависимости от формирования кустов после обломки оставляют: при схеме посадки 2,0 x 0,8 м – до 15 побегов; при схемах посадки 2,0-3,0 x 1,0 м – до 18 побегов; при схеме посадки 2,0 x 1,25 м – до 22 побегов; при схеме посадки 2,5 x 0,8 м – до 17 побегов; при схеме посадки 2,5 x 0,9 м – до 18 побегов; при схеме посадки 2,5 x 1,0 м – до 18 побегов; при схеме посадки 2,5 x 1,15 м – до 22 побегов; при схеме посадки 2,5 x 1,25 м – до 26 побегов; при схеме посадки 3,0 x 1,25 м – до 27 побегов; при схеме посадки 3,0 x 1,5 м – до 55 побегов; при схеме посадки 3,0 x 1,65 м – до 58 побегов; при схеме посадки 3,5 x 1,25 м – до 60 побегов; при схеме посадки 3,5 x 1,5 м – до 62 побегов; при схеме посадки 3,5 x 1,65 м – до 64 побегов; при схемах посадки 3,5 x 2,15-3,0 м – до 90 побегов;
------	------------------------------------	---	---------------	---

Дополнительный стандарт качества  
 Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
**Игрисые вина.**

				при схеме посадки 3,5 х 3,5 м – до 100 побегов; при схеме посадки 3,5 х (1,65+0,4)*2 – до 60 побегов; при схемах посадки 3,0-4,0 х 2,0 м – до 60 побегов.
1.4.	Нагрузка кустов урожаем	Масса гроздей винограда на момент уборки зависит от сорта винограда, типа формировки и общего состояния растения. В благоприятные для урожая винограда годы допускается увеличение нагрузки кустов урожаем (предельные значения) до 35 %.	кг на 1 куст	при схеме посадки 2,0 х 0,8 м – до 2,0 кг; при схемах посадки 2,0-3,0 х 1,0 м – до 4,0 кг; при схеме посадки 2,0 х 1,25 м – до 4 кг; при схеме посадки 2,5 х 0,8 м – до 4 кг; при схеме посадки 2,5 х 0,9 м – до 4кг; при схеме посадки 2,5 х 1,0 м – до 4 кг; при схеме посадки 2,5 х 1,15 м – до 4,5 кг; при схеме посадки 2,5 х 1,25 м – до 5,0 кг; при схеме посадки 3,0 х 1,25 м – до 5,0 кг; при схеме посадки 3,0 х 1,5 м – до 6,0 кг; при схеме посадки 3,0 х 1,65 м – до 8,0 кг; при схеме посадки 3,5 х 1,25 м – до 8,0 кг; при схеме посадки 3,5 х 1,5 м – до 9,0 кг; при схеме посадки 3,5 х 1,65 м – до 10,0 кг; при схемах посадки 3,5 х 2,15-3,0 м – до 12,0 кг; при схеме посадки 3,5 х 3,5 м – до 16,0 кг; при схеме посадки 3,5 х (1,65+0,4)*2 – до 7 кг; при схемах посадки 3,0-4,0 х 2,0 м – до 8,0 кг
1.5.	Густота посадки кустов	Количество кустов на 1 га виноградника	шт.	В зависимости от схемы посадки густота кустов винограда составит: 2,0 х 0,8 – 6250 шт./га; 2,0 х 1,0 – 5000 шт./га; 2,0 х 1,25 – 4000 шт./га; 2,5 х 0,8 – 5000 шт./га; 2,5 х 0,9 – 4444 шт./га;



**Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
Игристые вина.**

				<p>2,5 x 1,0 м – 4000 шт./га;  2,5 x 1,15 – 3478 шт./га;  2,5 x 1,25 – 3200 шт./га;  3,0 x 1,0 м – 3333 шт./га;  3,0 x 1,25 м – 2666 шт./га;  3,0 x 1,5 м – 2222 шт./га;  3,0 x 1,65 – 2020 шт./га;  3,5 x 1,25 – 2286 шт./га;  3,5 x 1,5 – 1905 шт./га;  3,5 x 1,65 – 1732 шт./га;  3,5 x 2,15 м – 1329 шт./га;  3,5 x 3,0 м – 952 шт./га;  3,5 x 3,5 – 816 шт./га;  3,5 x (1,65+0,4)*2 – 2600 шт./га;  3,0 x 2,0 м – 1666 шт./га;  4,0 x 2,0 м – 1250 шт./га.</p>
1.6.	Уборка урожая			
1.6.1	Способ уборки (ручная, механизированная)	<p>Ручная уборка урожая включает в себя пять основных операций:  1) первичный осмотр грозди  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</p>	-	Ручная, механизированная.

Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
Игристые вина.

		транспортное средство и транспортирование винограда с участка на место переработки, складирования или реализации.		
1.6.2	Вид уборки (сплошная, выборочная)	Выборочный сбор уборки применяется для технических сортов, предназначенных для изготовления вин особо высокого качества. Сплошной сбор применяют, когда весь виноград на участке однороден и достиг технической зрелости.	—	Выборочная, сплошная.
1.6.3	Параметры концентрации сахаров при технической зрелости	Массовая концентрация сахаров в сусле	г/100 см <sup>3</sup>	Не менее 16,0 для белых сортов Не менее 17,0 для красных сортов
1.6.4	Параметры концентрации кислотности при технической зрелости	Массовая концентрация титруемых кислот в сусле	г/дм <sup>3</sup>	От 6,0 до 11,0 г/дм <sup>3</sup>
1.6.5	Сортировка винограда	Сортировка на виноградниках, при поступлении урожая в холодильные камеры	—	Технические сорта винограда проходят дополнительный осмотр при приемке на переработку. Требования входного контроля: - 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%.

Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
**Игристые вина.**

1.6.6	Условия транспортировки винограда	Максимальное значение высоты насыпи винограда при транспортировке	см	Технический виноград транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха транспортных средствах, в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов; толщина слоя винограда в контейнерах не должна превышать 150 см.
1.6.7	Время транспортировки винограда	Максимальное время от сбора грозди до ее поступления на переработку и хранение	ч	Не более 4 часов с момента сбора.
1.7.	Укрытие кустов винограда на зимний период	Защита кустов путем укрытия их на зиму теплоизолирующим материалом (почвой) с целью предупреждения повреждения морозами	—	Требуется укрытие незимостойких сортов при температурах ниже минус 18-20°C.
1.8.	Обработка против насекомых и клещей инсектицидами и акарицидами	Обработки против вредителей винограда производятся с целью полного контроля развития и распространения вредных насекомых и клещей	—	Применяется в течение всего периода вегетации и покоя виноградного растения, препаратами, допущенными к использованию.
1.9.	Обработка против нематод	Процесс уничтожения вредителей винограда путем отравления их инсектицидами, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами)	—	Применяется при необходимости.
1.10.	Обработка против моллюсков	Процесс уничтожения вредителей винограда путем отравления их инсектицидами, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами)	—	Применяется при необходимости.

Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
**Игристые вина.**

1.11.	Обработка против грибковых болезней фунгицидами	Фунгицидные обработки производятся с целью контроля развития грибковых заболеваний на вегетативных и генеративных органах виноградного растения	–	Применяется в течение вегетации и покоя.
1.12.	Обработка против сорной растительности гербицидами	Гербицидные обработки производятся на виноградниках с целью недопущения засорённости виноградников сорной растительностью	–	Применяется в течение вегетации при необходимости, согласно инструкции.
1.13.	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.	–	Применяется при необходимости.
1.14.	Обработка микробиологическими и биологическими пестицидами	Процесс уничтожения вредителей винограда путем применения: - биофунгицидов - биоинсектицидов; - биоакарицидов; - бионематицидов; - биогербицидов.	–	Применяется в течении всего периода, особенно показано в фазу созревания винограда.
1.15.	Укрытие кустов винограда градобойной сеткой	Применяется для защиты виноградных кустов от града и ветра, в целях сохранения урожая.	–	Применяется при необходимости.
<b>2. Виноделие</b>				
2.1.	Охлаждение винограда	Предварительное охлаждение собранного винограда.	°С	Применяется согласно технологической инструкции
2.2.	Сортировка винограда	Примесь других ампелографических сортов, соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту - не более 15 %. Примесь других ампелографических сортов, не соответствующих по	–	Применяется при необходимости.

Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
Игристые вина.

		<p>ботаническому виду и окраске ягод основному сорту, не допускается.</p> <p>Массовая доля ягод, поврежденных болезнями и вредителями - не более 10%.</p> <p>Массовая доля органических примесей (листья, побеги) при ручной уборке не допускается, при машинной - не более 1,0%.</p>		
2.3.	Дробление	<p>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.</p>	–	Применяется.
2.4.	Гребнеотделение	<p>Технологический прием, заключающийся в частичном или полном отделении гребней от ягод винограда до начала брожения содержащегося в них виноградного сусла.</p>	–	Применяется.
2.5.	Стекание	<p>Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сусла от гребней и твердых частей ягод винограда, осуществляемый при атмосферном давлении без применения физического воздействия</p>	–	Применяется.

Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
Игристые вина.

2.6.	Углекислотная мацерация целых гроздей винограда	Помещение целых гроздей винограда в атмосферу диоксида углерода в герметичной емкости.	–	Применяется согласно технологической инструкции.
2.7.	Прессование, в том числе целыми гроздьями	<p>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.</p> <p>Для производства вин высокого качества используют только сусло самотек и сусло первого давления, полученные при щадящих режимах прессования, при которых исключается повреждение семян и значительное истирание кожицы.</p> <p>С целью предупреждения окисления сусла допускается прессование в атмосфере инертного газа.</p>	–	Применяется.
2.8.	Настаивание сусла на мезге	<p>Применяется для извлечения из мезги красящих (антоцианов), фенольных, ароматических, экстрактивных веществ.</p> <p>Делестаж – 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>	–	Применяется согласно технологической инструкции.

Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
**Игристые вина.**

		<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>Перемешивание бродящей мезги инертным газом - предусматривает перемешивание бродящей мезги как углекислотой брожения, так и азотом извне.</p>		
2.9.	Термообработка мезги	<p>Технологический приём, заключающийся в термическом воздействии на мезгу с целью экстракции фенольных веществ.</p> <p>Применяется для интенсификации процесса перехода содержащихся в ягодах винограда веществ в виноградное сусло в целях изменения его органолептических и биохимических характеристик при пониженных (криомацерация) или повышенных (термовинификация) температурах.</p>	–	Применяется согласно технологической инструкции.
2.10.	Сульфитация	<p>Введение определенного количества диоксида серы на конкретном этапе производства (в виноград, в мезгу, в сусло, в вино наливом (виноматериал)).</p>	–	Применяется.

Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
**Игристые вина.**

2.11.	Осветление	Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сусла от плотных и твердых частей ягод винограда, осуществляемый отстаиванием (без физического воздействия либо под давлением углекислого газа), центрифугированием, сепарированием, флотацией или фильтрацией с использованием одного или нескольких технологических средств.	–	Применяется.
2.12.	Охлаждение	Технологический прием, применяемый для корректировки температуры продукта (сусла перед осветлением либо брожением, бродящего сусла, вина наливом (виноматериала) на различных этапах производства).	–	Применяется согласно технологической инструкции.
2.13.	Внесение чистой культуры дрожжей	Технологическая операция, заключающаяся в добавление в сусло разводки чистой культуры дрожжей с последующим проведением спиртового брожения.	–	Применяется.
2.14.	Внесение стимуляторов (активаторов) брожения	Применяется для стимуляции брожения на чистых культурах дрожжей для получения максимально прогнозируемого результата брожения.	–	Применяется согласно технологической инструкции.
2.15.	Брожение (спиртовое)	Процесс превращения сахара из сусла или целых ягод винограда в этиловый спирт с образованием	–	Применяется.



Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
Игристые вина.

		углекислоты и вкусо-ароматической композиции, присущей конкретному типу продукции.		
2.16.	Брожение на мезге (с погружной или плавающей «шапкой»)	Применяется для более полного извлечения из мезги красящих (антоцианов), фенольных, ароматических, экстрактивных веществ.	–	Применяется согласно технологической инструкции.
2.17.	Ограничение пенообразования	Предусматривает внесение антипенных агентов.	–	Применяется при необходимости, согласно инструкции.
2.18.	Регулировка кислотности	Технологический прием снижения или увеличения кислотности сусла и (или) вина наливом (виноматериала) биологическим и (или) химическим способом.	–	Применяется при необходимости.
2.19.	Барботирование	Продавливание инертного газа (аргона или азота) через слои раствора (мезги, вина наливом (виноматериала)) с целью удаления кислорода.	–	Применяется при необходимости.
2.20.	Батонаж	Перемешивание осадка, во время выдержки вина наливом (виноматериала) на осадке с целью улучшения органолептических показателей продукции.	–	Применяется при необходимости, согласно инструкции.
2.21.	Снятие вина наливом (виноматериала) и (или) виноградного сусла с осадка (декантация)	Механическое отделение виноградного сусла и (или) вина наливом (виноматериала) от осадка, отложившегося на дне емкости путём сливания жидкой фазы с осадка в дополнительную емкость.	–	Применяется.

Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
**Игристые вина.**

2.22.	Переливка	Перекачивание вина наливом (виноматериала) из одной емкости в другую с целью отделения его от осадка, удаления избытка диоксида углерода, аэрации, сульфитации, а также для мойки, стерилизации и профилактического осмотра освободившихся емкостей. Может совмещаться с дополнительными процедурами механического осветления вина наливом (виноматериала), такими как: сепарирование, центрифугирование, фильтрация с использованием либо без использования инертной фильтрующей добавки.	–	Применяется.
2.23.	Доливка	Технологический прием, применяемый для постоянного поддержания полными емкостей с вином наливом (виноматериалом) с целью его защиты от окисления и развития патогенной микрофлоры.	–	Применяется.
2.24.	Блендинг (эгализация, ассамбляж) *	Смешивание свежего виноградного сусла и (или) виноградного сусла в состоянии брожения и (или) вина наливом (виноматериала), имеющих некоторые различия в физико-химических и (или) органолептических характеристиках, в целях изготовления однородного по составу вина.	–	Применяется.
2.25.	Купажирование	Смешивание в определенных соотношениях свежего виноградного	–	Применяется согласно технологической инструкции.

Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
**Игристые вина.**

		сусла и (или) виноградного сусла в состоянии брожения и (или) вина, изготовленных из разных сортов винограда, разного происхождения, одного года или разных лет урожая для получения продукции с определенными (заданными) характеристиками.		
2.26.	Аэрирование	Контролируемое насыщение вина кислородом проводится с целью изменения вкусо-ароматической композиции вина наливом (виноматериала).	–	Применяется при необходимости.
2.27.	Введение инертного газа	Применение диоксида углерода, или аргона, или азота в отдельности или в сочетании целесообразно для создания инертной атмосферы и обработки (хранения) продукта без доступа кислорода воздуха.	–	Применяется при необходимости.
2.28.	Частичная деалкоголизация вина	Понижение объемной доли этилового спирта в вине наливом (виноматериале) не более, чем на 2 процента, путем вакуумного выпаривания или с использованием других физических методов	%	Применяется при необходимости.
2.29.	Стабилизация	Для придания вину устойчивой прозрачности его обрабатывают физическими (отстаивание, фильтрация, тепловая обработка, электродиализ и др.), физико-химическими (оклейка — обработка вина веществами органической и неорганической природы) и	–	Применяется.

Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
Игристые вина.

		биохимическими методами (использование ферментных препаратов). Против каждого вида помутнения подбираются свои методы обработки, зачастую комплексного характера.		
2.30.	Выдержка (хранение)	Нахождение вина наливом (виноматериала) или купажей вин наливом (виноматериалов) в состоянии покоя до подачи на шампанизацию	-	Применяется
2.31.	Приготовление резервуарного или тиражного ликера	Приготовление сахаросодержащего продукта из розливостойкого виноматериала или купажа виноматериалов с добавлением сахара –песка или белого сахара	-	Применяется
2.32.	Приготовление разводки чистой культуры дрожжей	Приготовление производственной разводки дрожжей или культивирование дрожжей в соответствии с применяемым методом шампанизации	-	Применяется
2.33.	Приготовление бродильной или тиражной смеси	Приготовление бродильной смеси, состоящей из смеси розливостойкого вина наливом (виноматериала ) или купажа вин наливом , резервуарного ликера и разводки дрожжей чистой культуры, для проведения вторичного брожения резервуарным способом . Приготовление тиражной смеси, состоящей из смеси розливостойкого вина наливом (виноматериала ) или купажа вин	-	Применяется

Дополнительный стандарт качества  
 Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
**Игристые вина.**

		наливом , резервуарного ликера и разводки дрожжей чистой культуры и оклеивающих компонентов, для проведения вторичного брожения бутылочным способом		
2.34.	Вторичное брожение. Шампанизация (насыщение вина естественной двуокисью углерода)	Процесс насыщения вина углекислотой: 1) Анцестральный метод (петнаты) 2) в бутылках (классический способ производства для производства Российского шампанского); 3) в резервуарах (акратофорах), при резервуарном периодическом способе шампанизации (метод Шарма); 4) в установках, состоящих из одиночных акратофоров и (или) системы последовательно соединенных акратофоров в непрерывном потоке, при резервуарном непрерывном способе шампанизации.	-	1) Не применяется  2) Применяется согласно технологической инструкции  3) Применяется согласно технологической инструкции  4) Применяется согласно технологической инструкции
2.35.	Выдержка вина после окончания вторичного брожения	1) в бутылках (классический способ) не менее 9 месяцев; 2) в акратофорах (резервуарный способ) не менее 6 месяцев; 3) в бутылках (классический способ) не менее 24 месяцев для коллекционного игристого вина и не менее 36 месяцев – для коллекционного Российского шампанского.	-	Применяется согласно технологической инструкции при производстве вин выдержанных

Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
Игристые вина.

2.36.	Технологическая обработка вина	Технологический прием направленный на придание вину розливостойкости, стабильности.	-	Применяется согласно технологической инструкции
2.37.	Подготовка к розливу	Ряд технологических операций, призванных придать игристому вину товарный вид, а также обеспечить кондиционность и сохранность его физико-химических и органолептических характеристик на протяжении всего срока годности при соблюдении условий хранения (фильтрация, пастеризация, внесение вспомогательных технологических препаратов, соответствующих требованиям ФЗ-468, ТР ТС 021/2011, ГОСТ 33336-2015 либо иным нормативным документам, действующим на территории РФ или иных стран ЕАЭС).	—	Применяется.
2.38.	Розлив	При розливе игристого вина в потребительскую тару должен обеспечиваться ряд условий, призванных обеспечить кондиционность продукта и его соответствие нормативной документации в части физико-химических, органолептических характеристик и микробиальной чистоте.	—	Применяется.

Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
**Игристые вина.**

2.39.	Маркировка, тара и упаковка	Осуществляется с учетом действующего законодательства ЕАЭС, РФ, нормативных документов и настоящего Стандарта.	—	С указанием виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
-------	-----------------------------	--	---	---

\*допускается проводить блендинг, купажирование, стабилизацию, шампанизацию и розлив игристых вин предприятиями вторичного виноделия из приобретенного вина наливом (виноматериала), изготовленного в соответствии с требованиями законодательства в границах виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».

Дополнительный стандарт качества  
 Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
 Игристые вина.

Приложение 1.5.  
 к Дополнительному стандарту качества  
 продукции виноградарства и виноделия  
 виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»

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

<b>№ п/п</b>	<b>Учетный номер виноградного насаждения</b>	<b>Собственник/ Правообладатель,</b>	<b>ИНН Собственника/ Правообладателя</b>	<b>Номер в реестр е АВВР</b>	<b>Виноградно- винодельческая зона «Дагестан»</b>
1	82-2023-00005217	АО "Им. Н. Алиева" (собственник)	0512002579	6	Дагестан
2	82-2023-00005220	АО "Им. Н. Алиева" (собственник)	0512002579	6	Дагестан
3	82-2023-00006987	ООО "ДКК-СТ" (собственник)	0512087290	12	Дагестан
4	82-2023-00006988	ООО "ДКК-СТ" (собственник)	0512087290	12	Дагестан
5	82-2023-00006989	ООО "ДКК-СТ" (собственник)	0512087290	12	Дагестан
6	82-2023-00006991	ООО "ДКК-СТ" (собственник)	0512087290	12	Дагестан
7	82-2023-00006992	ООО "ДКК-СТ" (собственник)	0512087290	12	Дагестан
8	82-2023-00006994	ООО "ДКК-СТ" (собственник)	0512087290	12	Дагестан
9	82-2023-00007235	ООО "ДКК-СТ" (собственник)	0512087290	12	Дагестан
10	82-2023-00007236	ООО "ДКК-СТ" (собственник)	0512087290	12	Дагестан
11	82-2023-00007237	ООО "ДКК-СТ" (собственник)	0512087290	12	Дагестан
12	82-2023-00007238	ООО "ДКК-СТ" (собственник)	0512087290	12	Дагестан



Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
**Игристые вина.**

13	82-2023-00007240	ООО "ДКК-СТ" (собственник)	0512087290	12	Дагестан
14	82-2023-00007288	ООО "ВИНОГРАДАРЬ" (собственник)	0512086850	13	Дагестан
15	82-2023-00007738	ООО "ВИНОГРАДАРЬ" (собственник)	0512086850	13	Дагестан
16	82-2023-00007880	ООО "ВИНОГРАДАРЬ" (собственник)	0512086850	13	Дагестан
17	82-2023-00007914	ООО "ВИНОГРАДАРЬ" (собственник)	0512086850	13	Дагестан
18	82-2023-00007943	ООО "ВИНОГРАДАРЬ" (собственник)	0512086850	13	Дагестан
19	82-2023-00007944	ООО "ВИНОГРАДАРЬ" (собственник)	0512086850	13	Дагестан
20	82-2023-00007945	ООО "ВИНОГРАДАРЬ" (собственник)	0512086850	13	Дагестан
21	82-2023-00007946	ООО "ВИНОГРАДАРЬ" (собственник)	0512086850	13	Дагестан
22	82-2023-00007947	ООО "ВИНОГРАДАРЬ" (собственник)	0512086850	13	Дагестан
23	82-2023-00007948	ООО "ВИНОГРАДАРЬ" (собственник)	0512086850	13	Дагестан
24	82-2023-00007973	ООО "ВИНОГРАДАРЬ" (собственник)	0512086850	13	Дагестан
25	82-2023-00007974	ООО "ВИНОГРАДАРЬ" (собственник)	0512086850	13	Дагестан
26	82-2024-00008043	ООО "ВИНОГРАДАРЬ" (собственник)	0512086850	13	Дагестан
27	82-2024-00008370	ООО "ВИНОГРАДАРЬ" (собственник)	0512086850	13	Дагестан
28	82-2023-00007744	МУП "Агрофирма "Татляр" (собственник)	0512005379	23	Дагестан
29	82-2023-00007888	МУП "Агрофирма "Татляр" (собственник)	0512005379	23	Дагестан
30	82-2023-00007889	МУП "Агрофирма "Татляр" (собственник)	0512005379	23	Дагестан
31	82-2023-00007962	МУП "Агрофирма "Татляр" (собственник)	0512005379	23	Дагестан
32	35-2023-00007963	МУП "Агрофирма "Татляр" (собственник)	0512005379	23	Дагестан
33	35-2023-00007964	МУП "Агрофирма "Татляр" (собственник)	0512005379	23	Дагестан
34	82-2023-00007978	МУП "Агрофирма "Татляр" (собственник)	0512005379	23	Дагестан
35	82-2023-00003494	ООО "ДЕРБЕНТ АГРО" (собственник)	0529910145	25	Дагестан

Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
Игристые вина.

36	82-2023-00003495	ООО "ДЕРБЕНТ АГРО" (собственник)	0529910145	25	Дагестан
37	82-2023-00003496	ООО "ДЕРБЕНТ АГРО" (собственник)	0529910145	25	Дагестан
38	82-2023-00003497	ООО "ДЕРБЕНТ АГРО" (собственник)	0529910145	25	Дагестан
39	82-2023-00003498	ООО "ДЕРБЕНТ АГРО" (собственник)	0529910145	25	Дагестан
40	82-2023-00003499	ООО "ДЕРБЕНТ АГРО" (собственник)	0529910145	25	Дагестан
41	82-2023-00003500	ООО "ДЕРБЕНТ АГРО" (собственник)	0529910145	25	Дагестан
42	82-2023-00003504	ООО "ДЕРБЕНТ АГРО" (собственник)	0529910145	25	Дагестан
43	82-2023-00003520	ООО "ДЕРБЕНТ АГРО" (собственник)	0529910145	25	Дагестан
44	82-2023-00003522	ООО "ДЕРБЕНТ АГРО" (собственник)	0529910145	25	Дагестан
45	82-2023-00003523	ООО "ДЕРБЕНТ АГРО" (собственник)	0529910145	25	Дагестан
46	82-2023-00007021	ООО "ДЕРБЕНТ АГРО" (собственник)	0529910145	25	Дагестан
47	82-2023-00003712	ООО "ДЕРБЕНТ АГРО" (собственник)	0529910145	25	Дагестан
48	82-2023-00007246	ООО "Зардиян" (собственник)	0529011444	55	Дагестан
49	82-2023-00007247	ООО "Зардиян" (собственник)	0529011444	55	Дагестан
50	82-2023-00007248	ООО "Зардиян" (собственник)	0529011444	55	Дагестан
51	82-2023-00007405	СПК "Колхоз Краснопартизанский" (собственник)	0527004307	56	Дагестан
52	82-2023-00007406	СПК "Колхоз Краснопартизанский" (собственник)	0527004307	56	Дагестан
53	82-2023-00007413	СПК "Колхоз Краснопартизанский" (собственник)	0527004307	56	Дагестан
54	82-2024-00008644	ООО "АГРОФИРМА "ГЕРЕЙ-ТЮЗ" (собственник)	0522010459	67	Дагестан
55	82-2024-00008645	ООО "АГРОФИРМА "ГЕРЕЙ-ТЮЗ" (собственник)	0522010459	67	Дагестан
56	82-2024-00008646	ООО "АГРОФИРМА "ГЕРЕЙ-ТЮЗ" (собственник)	0522010459	67	Дагестан

Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
Игристые вина.

57	82-2024-00008647	ООО "АГРОФИРМА "ГЕРЕЙ-ТЮЗ" (собственник)	0522010459	67	Дагестан
58	82-2024-00008648	ООО "АГРОФИРМА "ГЕРЕЙ-ТЮЗ" (собственник)	0522010459	67	Дагестан
59	82-2023-00006953	ООО «АГРОЛАЙН» (собственник)	0522013971	74	Дагестан
60	82-2023-00006954	ООО «АГРОЛАЙН» (собственник)	0522013971	74	Дагестан
61	82-2023-00006955	ООО «АГРОЛАЙН» (собственник)	0522013971	74	Дагестан
62	82-2023-00006956	ООО «АГРОЛАЙН» (собственник)	0522013971	74	Дагестан
63	82-2023-00007223	СПОК "Краснопартизанский" (собственник)	0527005526	79	Дагестан
64	82-2023-00007224	СПОК "Краснопартизанский" (собственник)	0527005526	79	Дагестан
65	82-2023-00007225	СПОК "Краснопартизанский" (собственник)	0527005526	79	Дагестан
66	82-2023-00007226	СПОК "Краснопартизанский" (собственник)	0527005526	79	Дагестан
67	82-2023-00006230	ООО «Дербентская винодельческая компания» (арендатор)	0529910145	108	Дагестан
68	82-2023-00006000	ООО «ДЗИВ-2» (собственник)	0542034560	110	Дагестан
69	82-2023-00006157	ООО «ДЗИВ-2» (собственник)	0542034560	110	Дагестан
70	82-2023-00006158	ООО «ДЗИВ-2» (собственник)	0542034560	110	Дагестан
71	82-2023-00006159	ООО «ДЗИВ-2» (собственник)	0542034560	110	Дагестан
72	82-2023-00006160	ООО «ДЗИВ-2» (собственник)	0542034560	110	Дагестан
73	82-2023-00006161	ООО «ДЗИВ-2» (собственник)	0542034560	110	Дагестан
74	82-2023-00006162	ООО «ДЗИВ-2» (собственник)	0542034560	110	Дагестан
75	82-2023-00006163	ООО «ДЗИВ-2» (собственник)	0542034560	110	Дагестан
76	82-2023-00006374	ООО «ДЗИВ-2» (собственник)	0542034560	110	Дагестан
77	82-2023-00006080	ОАО «ДЗИВ» (собственник)	0542001269	111	Дагестан
78	82-2023-00006081	ОАО «ДЗИВ» (собственник)	0542001269	111	Дагестан

Дополнительный стандарт качества  
 Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
**Игристые вина.**

79	82-2023-00006082	ОАО «ДЗИВ» (собственник)	0542001269	111	Дагестан
80	82-2023-00006151	ОАО «ДЗИВ» (собственник)	0542001269	111	Дагестан
81	82-2023-00006152	ОАО «ДЗИВ» (собственник)	0542001269	111	Дагестан
82	82-2023-00006153	ОАО «ДЗИВ» (собственник)	0542001269	111	Дагестан
83	82-2023-00006154	ОАО «ДЗИВ» (собственник)	0542001269	111	Дагестан
84	82-2023-00006155	ОАО «ДЗИВ» (собственник)	0542001269	111	Дагестан
85	82-2023-00006156	ОАО «ДЗИВ» (собственник)	0542001269	111	Дагестан
86	82-2024-00008217	ООО «Вежа» (собственник)	0529910307	112	Дагестан
87	82-2024-00008218	ООО «Вежа» (собственник)	0529910307	112	Дагестан
88	82-2024-00008219	ООО «Вежа» (собственник)	0529910307	112	Дагестан
89	82-2024-00008220	ООО «Вежа» (собственник)	0529910307	112	Дагестан
90	82-2024-00008221	ООО «Вежа» (собственник)	0529910307	112	Дагестан
91	82-2023-00007814	АО "Кизлярский коньячный завод" (собственник)	0547011052	148	Дагестан
92	82-2023-00007815	АО "Кизлярский коньячный завод" (собственник)	0547011052	148	Дагестан
93	82-2024-00008351	ГУП РД "КАСПИЙ" (собственник)	0515001140	152	Дагестан
94	82-2024-00008352	ГУП РД "КАСПИЙ" (собственник)	0515001140	152	Дагестан
95	82-2024-00008353	ГУП РД "КАСПИЙ" (собственник)	0515001140	152	Дагестан
96	82-2024-00008365	ГУП РД "КАСПИЙ" (собственник)	0515001140	152	Дагестан
97	82-2024-00008371	ГУП РД "КАСПИЙ" (собственник)	0515001140	152	Дагестан
98	82-2024-00008372	ГУП РД "КАСПИЙ" (собственник)	0515001140	152	Дагестан
99	82-2024-00008374	ГУП РД "КАСПИЙ" (собственник)	0515001140	152	Дагестан
100	82-2024-00008375	ГУП РД "КАСПИЙ" (собственник)	0515001140	152	Дагестан

Дополнительный стандарт качества  
 Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
**Игристые вина.**

101	82-2024-00008376	ГУП РД "КАСПИЙ" (собственник)	0515001140	152	Дагестан
102	82-2024-00008377	ГУП РД "КАСПИЙ" (собственник)	0515001140	152	Дагестан
103	82-2024-00008510	ГУП РД "КАСПИЙ" (собственник)	0515001140	152	Дагестан
104	82-2023-00006198	СПК «НОВОВИКРИНСКИЙ» (собственник)	0515001157	153	Дагестан
105	82-2023-00006199	СПК «НОВОВИКРИНСКИЙ» (собственник)	0515001157	153	Дагестан
106	82-2023-00006200	СПК «НОВОВИКРИНСКИЙ» (собственник)	0515001157	153	Дагестан
107	82-2023-00005127	ИП Диярханова Серфиназ Меликовна (собственник)	053401135475	154	Дагестан
108	82-2023-00005547	ИП Диярханова Серфиназ Меликовна (собственник)	053401135475	154	Дагестан
109	82-2023-00007417	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
110	82-2023-00007418	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
111	82-2023-00007419	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
112	82-2023-00007420	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
113	82-2023-00007421	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
114	82-2023-00007423	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
115	82-2023-00007424	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
116	82-2023-00007427	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
117	82-2023-00007428	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
118	82-2023-00007429	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
119	82-2023-00007430	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
120	82-2023-00007431	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
121	82-2023-00007432	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
122	82-2023-00007433	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан

Дополнительный стандарт качества  
 Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
**Игристые вина.**

123	82-2023-00007434	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
124	82-2023-00007435	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
125	82-2023-00007436	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
126	82-2023-00007438	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
127	82-2023-00007439	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
128	82-2023-00007440	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
129	82-2023-00007441	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
130	82-2023-00007442	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
131	82-2023-00007453	ИП ГКФХ Алиев Али Сейфудинович (собственник)	051703748202	158	Дагестан
132	82-2023-00007510	ФЛОРА КФХ (собственник)	0521004438	161	Дагестан
133	82-2023-00007511	ФЛОРА КФХ (собственник)	0521004438	161	Дагестан
134	82-2023-00007512	ФЛОРА КФХ (собственник)	0521004438	161	Дагестан
135	82-2024-00008320	ГУП РД "Утамышский" (собственник)	0515003274	168	Дагестан
136	82-2024-00008321	ГУП РД "Утамышский" (собственник)	0515003274	168	Дагестан
137	82-2024-00008322	ГУП РД "Утамышский" (собственник)	0515003274	168	Дагестан
138	82-2024-00008323	ГУП РД "Утамышский" (собственник)	0515003274	168	Дагестан
139	82-2024-00008536	ГУП РД "Кировский" (собственник)	0515001206	176	Дагестан
140	82-2024-00008537	ГУП РД "Кировский" (собственник)	0515001206	176	Дагестан
141	82-2024-00008538	ГУП РД "Кировский" (собственник)	0515001206	176	Дагестан
142	82-2024-00008539	ГУП РД "Кировский" (собственник)	0515001206	176	Дагестан
143	82-2024-00008540	ГУП РД "Кировский" (собственник)	0515001206	176	Дагестан
144	82-2024-00008541	ГУП РД "Кировский" (собственник)	0515001206	176	Дагестан
145	82-2024-00008542	ГУП РД "Кировский" (собственник)	0515001206	176	Дагестан

Дополнительный стандарт качества  
 Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
**Игристые вина.**

146	82-2024-00008543	ГУП РД "Кировский" (собственник)	0515001206	176	Дагестан
147	82-2024-00008544	ГУП РД "Кировский" (собственник)	0515001206	176	Дагестан
148	82-2024-00008545	ГУП РД "Кировский" (собственник)	0515001206	176	Дагестан
149	82-2024-00008546	ГУП РД "Кировский" (собственник)	0515001206	176	Дагестан
150	82-2024-00008547	ГУП РД "Кировский" (собственник)	0515001206	176	Дагестан
151	82-2024-00008607	ГУП РД "Кировский" (собственник)	0515001206	176	Дагестан
152	82-2023-00006083	ООО "СГИВ" (собственник)	0523004680	177	Дагестан
153	82-2024-00008639	ООО "СГИВ" (собственник)	0523004680	177	Дагестан
154	82-2024-00008640	ООО "СГИВ" (собственник)	0523004680	177	Дагестан
155	82-2024-00008641	ООО "СГИВ" (собственник)	0523004680	177	Дагестан
156	82-2024-00008642	ООО "СГИВ" (собственник)	0523004680	177	Дагестан
157	82-2024-00008672	ООО "СГИВ" (собственник)	0523004680	177	Дагестан
158	82-2024-00008673	ООО "СГИВ" (собственник)	0523004680	177	Дагестан
159	82-2023-00007869	ООО "СОВХОЗ ПРАВДА" (собственник)	0523007152	180	Дагестан
160	82-2024-00008630	ЗАО ВКЗ "Избербашский" (арендатор)	0548009923	190	Дагестан
161	82-2023-00006788	ООО НПО «Избербашселекцентр» (собственник)	0548011753	192	Дагестан
162	82-2023-00005216	СПК "САДОВОД" (собственник)	0528013047	201	Дагестан
163	82-2023-00007737	СПК "САДОВОД" (собственник)	0528013047	201	Дагестан
164	82-2023-00005223	ИП Глава КФХ Якубова Г.Г. (собственник)	773202536643	213	Дагестан
165	82-2023-00007797	АО "ДКК" (арендатор)	0542003065	218	Дагестан

Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
Игристые вина.

Приложение 1.6.  
к Дополнительному стандарту качества  
продукции виноградарства и виноделия  
виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»

**Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»**

Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства <sup>1</sup>						
№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Для виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»		
				Предельное количество внесения <sup>2</sup>		Предельное остаточное количество <sup>3</sup>
				однократно	за вегетацию	МДУ в продукции, мг/кг
1.	Обработка против насекомых и клещей инсектицидами и акарицидами	1. <i>Bacillus thuringiensis</i> sub sp. <i>kurstaki</i> Z-52, спорокристаллический комплекс, БА – 2000 ЕА/мг, титр не менее 10 млрд. спор/мл	л/га	4*	8**	нТ
		2. <i>Bacillus thuringiensis</i> , var. <i>thuringiensis</i> , штамм 98, БА – 1500 ЕА/мг, титр не менее 20 млрд. спор/г	кг/га	5*	10**	нТ
		3. <i>Bacillus thuringiensis</i> + <i>Streptomyces</i> sp. + <i>Beauveria bassiana</i> , БА-2000 ЕА/мл, титр не менее 10 <sup>9</sup> + 10 <sup>8</sup> + 10 <sup>8</sup> КОЕ/мл	л/га	5*	10**	-
		4. Аверсектин С, 50 г/л	г/га	7,5	15	-
		5. Абаментин, 18 г/л Абаментин, 36 г/л	г/га	18-27 21,6	36-54 43,2	0,01
		6. Альфа-циперметрин, 150 г/л	г/га	36	36	0,5
		7. Альфа-циперметрин+имидаклоприд+клотианидин, 125+100+50 г/л	г/га	25+20+10	50+40+20	0,5 + 1 + -
		8. Алюминия фосфид, 560 г/кг	г/м <sup>3</sup>	224	-	-



Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
Игристые вина.

9. Вазелиновое масло, 760 г/кг	г/га	28,12	28,12	-
10. Вазелиновоемасло + матрин, 658 + 2,2 г/л		нет	нет	-
11. Гекситиазокс, 250 г/л	г/га	62,5	62,5	1
12. Дельтаметрин, 100 г/л Дельтаметрин, 25 г/л	г/га	17,5 8,6	35 17,2	0,2
13. Дифловидазин, 200 г/л	г/га	80	80	-
14. Диметоат, 400 г/л	г/га	80-120	160-240	0,02
15. Диметоат + бета-циперметрин, 300 + 40 г/л	г/га	150 + 20	300 + 40	0,02 + 0,5
16. Дифлубензурон + имидаклоприд, 180 + 45 г/л	г/га	216 + 54	432 + 108	- + 1
17. Дифлубензурон + эсфенвалерат, 300 + 88 г/л	г/га	180 + 52,8	360 + 105,6	- + 0,1
18. Имидаклоприд + лямбда-цигалотрин, 150 + 50 г/л	г/га	45 + 15	90 + 30	1 + 0,5
19. Индоксакарб, 150 г/л	г/га	45	90	2
20. Индоксакарб + абамектин, 100 + 40 г/л	г/га	45 + 18	45 + 18	2 + 0,01
21. Клофентезин, 500 г/л	г/га	180	360	-
22. Люфенурон + эмабектин бензоат, 400 + 50 г/кг	г/га	56 + 7	112 + 14	0,1 + 0,05
23. Лямбда-цигалотрин, 50 г/л Лямбда-цигалотрин, 100 г/л	г/га	24 24	48 48	0,5
24. Малатион, 570 г/л	г/га	570	1140	5
25. Матрин, 5 г/л	г/га	7,5	22,5	-
26. Метомил, 250 г/л	г/га	250	750	0,3
27. Сера, 750 г/л Сера, 800 г/кг	г/га г/га	9000 4800	54000 28800	нт
28. Спиродиклофен, 250 г/л	г/га	100	200	0,2
29. Спиротетрамат +имидаклоприд, 120 + 120 г/л	г/га	72 + 72	144 + 144	2 + 1
30. Тау-флювалинат, 240 г/л	г/га	86,4	172,8	0,2
31. Тебуфенпирад, 200 г/кг	г/га	100	100	0,5
32. Тиаклоприд, 480 г/л	г/га	144	288	0,02
33. Тиаметоксам, 250 г/кг	г/га	75	75	0,1
34. Тиаметоксам + лямбда-цигалотрин, 141 + 106 г/л	г/га	14,1-35,3 + 10,6-26,5	28,2-70,6 + 21,2-53	0,1 + 0,5
35. Тиаметоксам +хлорантранилипрол, 200 + 100 г/л	г/га	100 + 50	300 + 150	0,1 + 1
36. Феназахин, 200 г/л	г/га	72	72	0,01

Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
Игристые вина.

		37. Фенитротион + дельтаметрин, 400 + 50 г/л	г/га	240 + 30	480 + 60	- + 0,2
		38. Феноксикарб, 250 г/кг	г/га	150	150	0,1
		39. Феноксикарб + люфенурон, 75 + 30 г/л	г/га	90 + 36	270 + 108	0,1 + 0,1
		40. Фенпироксимат, 50 г/л	г/га	45	90	0,3
		41. Флубендиамид, 480 г/л	г/га	192	384	2
		42. Хлорантранилипрол, 200 г/л	г/га	50	100	1
		43. Хлорпирифос + бифентрин, 400 + 20 г/л	г/га	500 + 25	1000 + 50	0,5 + 0,2
		44. Циперметрин, 250 г/л	г/га	95	285	0,5
		45. Эмабектин бензоат, 50 г/кг	г/га	20	20-40	0,05
2.	Обработка посадочного материала	1. Метилбромид, 980 г/кг	г/м <sup>3</sup>	24,5	24,5	20
3.	Обработка против нематод	нет				
4.	Обработка против грызунов	1. Бродифакум, 0,05 г/кг	г/га	0,1-0,2	0,1-0,2	
		Бродифакум, 2 г/л		12	12	
		Бродифакум, 2,5 г/л		10	10	
		2. Бромадиолон, 0,05 г/кг	г/га	0,1	0,1	
5.	Обработка против моллюсков	1. Метальдегид		нет	нет	
6.	Обработка феромонами	1. (E,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат	шт./га	500	500	-
7.	Обработка против грибных болезней фунгицидами	1. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> КС-2, титр $1 \times 10^9$ КОЕ/мл	л/га	6*	24**	-
		2. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм 63-Z, титр не менее $10^9$ КОЕ/мл	л/га	8*	16**	-
		3. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм В-10 ВИЗР, титр не менее $10^9$ КОЕ/мл	л/га	5*	20**	-
		4. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ИПМ 215, БА-10000 ЕА/мл, титр не менее 2 млрд спор/мл	л/га	3*	15**	-
		5. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2604D + <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2605D, титр $10^{10} + 10^{10}$ КОЕ/г	кг/га	0,12*	0,48**	-

Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
Игристые вина.

6. <i>Pseudomonas fluorescens</i> , штамм AP-33, 1 млрд КОЕ/мл	л/га	4*	16**	-
7. <i>Trichoderma harzianum</i> , штамм Г 30 ВИЗР, титр 10 <sup>10</sup> КОЕ/г	кг/га	0,08*	0,4**	-
8. Комплекс полиоксинов, 500 г/л	г/га	125	375	-
9. Азоксистробин, 250 г/л	г/га	200	400	2
10. Алюминия фосэтил, 800 г/кг	г/га	2000	4000	0,8
11. Боскалид, 500 г/л	г/га	600	600	5
12. Диметоморф+аметоктрадин, 225 + 300 г/л	г/га	225 + 300	675 + 900	4 + 5
13. Диметоморф+дителианон, 150 + 350 г/кг	г/га	225 + 450	675 + 1350	3 + 3
14. Дителианон, 350 г/л	л/га	140	560	3
Дителианон, 700 г/кг	г/га	490	1960	
15. Дифеноконазол, 250 г/л	л/га	100	400	0,5
16. Дифеноконазол + тетраконазол, 120 + 60 г/л	г/га	84 + 42	336 + 168	0,5 + 2
17. Дифеноконазол+флутриафол, 50 + 30 г/л	г/га	60 + 36	240 + 144	0,5 + 0,05
18. Дифеноконазол + цифлufenамид, 60 + 30 г/л	г/га	42 + 21	126 + 63	0,5 + -
19. Зоксамид + диметоморф, 180 + 180 г/л	г/га	180 + 180	900 + 900	4 + 3
20. Йод, 100 г/л	г/га	500	1000	5 -
	г/га	300	1200	
	мл/л	1/100	1/100	
21. Каптан, 500 г/кг	г/га	1500	6000	25
Каптан, 800 г/кг		1600	8000	
22. Крезоксим-метил, 500 г/кг	г/га	100	300	1
23. Крезоксим-метил + боскалид, 100 + 200 г/л	г/га	64 + 128	192 + 384	+ 5
24. Мандипропамид+зоксамид, 250 + 240 г/л	г/га	150 + 144	300 + 288	1 + 5
25. Мандипропамид+меди оксихлорида, 25 + 245 г/кг	г/га	12,5 + 122,5	37,5 + 367,5	2 + 5
26. Манкоцеб, 750 г/кг	г/га	225	900	2 0,1
Манкоцеб, 800 г/кг		240	960	
27. Манкоцеб + диметоморф, 600 + 90 г/ кг	г/га	1200 + 180	3600 + 540	0,1 + 3
28. Манкоцеб + металаксил, 640 + 80 г/кг	г/га	1600 + 200	4800 + 600	0,1 + 2
29. Манкоцеб + мефеноксам, 640 + 40 г/кг	кг/га	1600 + 100	4800 + 400	0,1 + 2

Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
Игристые вина.

30. Манкоцеб + цимоксанил, 640 + 80 г/кг Манкоцеб + цимоксанил, 640 + 80 г/кг Манкоцеб + цимоксанил, 400 + 40 г/кг Манкоцеб + цимоксанил, 680 + 50 г/кг	г/га	960 + 120 1600 + 200 1200 + 120 1360 + 100	1920-3840 + 240-480 4800 + 600 3600 + 360 2720 + 200	0,1 + 0,1
31. Меди гидроокись, 370 г/кг Меди гидроокись, 770 г/кг	г/га	1050 1347,5- 2310	4200 5390-9240	5
32. Меди оксихлорид+ оксадиксил, 670 + 130 г/кг	г/га	1340 + 260	5360 + 1040	5 + 0,5
33. Меди сульфат + кальция гидроксид, 960 + 900 г/кг		нет	нет	
34. Меди сульфат трехосновный, 345 г/л	г/га	2070	8280	5
35. Меди хлорокись, 861 г/кг		нет	нет	
36. Меди хлорокись + цинеб, 370 + 150 г/кг	г/га	2220 + 900	11100 + 4500	+ 0,6
37. Меди хлорокись + манкоцеб + цимоксанил, 290+120+40 г/кг	г/га	725 + 300 + 100	2900 + 1200 + 400	6 5 + 0,1 + 0,1
38. Метирам, 700 г/кг	г/га	1750	7000	0,02
39. Метирам + пираклостробин, 550 + 50 г/кг	г/га	1100 + 100	2200 + 200	0,02 + 2
40. Метрафенон, 500 г/л	г/га	125	375	5
41. Медь оксихлорид + мефеноксам, 142 + 20 г/кг	г/га	710 + 100	2130 + 300	+ 5
42. Пенконазол, 100 г/л	г/га	40	160	7 0,3
43. Пенконазол + сера, 42 + 800 г/л		нет	нет	
44. Пириметанил, 400 г/л	г/га	960	1920	4
45. Поли-бета-гидроксимасляная кислота + магний сернокислый + калий фосфорнокислый + калий азотнокислый + карбамид, 6,2 + 29,8 + 91,1 + 91,2 + 181,5 г/кг	г/га	1,6 + 7,5 + 22,8 + 22,8 + 45,4	8 + 37,5 + 114 + 114 + 227	нт + -
46. Проквиназид+тетраконазол, 160 + 80 г/л	г/га	64 + 32	256 + 128	0,5 + 2
47. Пропиконазол, 390 г/л	г/га	97,5	585	0,5
48. Пропиконазол + азоксистробин, 180 + 120 г/л	г/га	180 + 120	540 + 360	0,5 + 2
49. Пропиконазол + тебуконазол, 300 + 200 г/л	г/га	90 + 60	360 + 240	0,5 + 2
50. Пропинеб, 700 г/кг	г/га	1400	2800	-

Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
Игристые вина.

		51. Сера, 750 г/л Сера, 800 г/кг	г/га г/га	12000 6400	72000 19200-38400	нт
		52. Спиноксамин + тебуконазол + триадименол, 250 + 167 + 43 г/л	г/га	100 + 66,8 + 17,2	400 + 267,2 + 68,8	+ 2 + 2
		53. Тебуконазол, 250 г/л Тебуконазол, 500 г/л	г/га г/га	100 150	400 600	3 2
		54. Тетраконазол, 125 г/л	г/га	40	120	2
		55. Тирам + дифеноконазол, 400 + 30 г/л	г/га	1200 + 90	4800 + 360	0,01 + 0,5
		56. Трифлуксистеробин, 500 г/кг	г/га	75	150	5
		57. Фамоксадон + цимоксанил, 250 + 250 г/кг	г/га	100 + 100	300 + 300	2 + 0,1
		58. Фамоксадон + оксатиапипролин, 300 + 30 г/л	г/га	240 + 24	480 + 48	2 + -
		59. Фенгексамид, 500 г/кг	г/га	600	1200	15
		60. Флуазинам, 500 г/кг	г/га	375	750-1125	0,05
		61. Флуазинам + диметоморф, 200 + 200 г/л	г/га	240 + 240	720 + 720	0,05 + 0,3
		62. Флудиоксонил, 200 г/л	г/га	500	1500	2
		63. Флуксапироксад, 300 г/л	г/га	60	180	0,01
		64. Флуопирам+пириметанил, 125 + 375 г/л	г/га	150 + 450	600 + 1800	1 + 4
		65. Флутриафол, 250 г/л	г/га	31,3	125	0,05
		66. Фосфит натрия + циазофамид, 250 + 25 г/л	г/га	1000 + 100	3000 + 300	-
		67. Хлорокись меди, 200 г/л	г/га	1000	4000	5
		68. Хлорокись меди, 400 г/л	г/га	3120	18720	5
		69. Хлорокись меди + цимоксанил, 689,5 + 42 г/кг	г/га	2068,5 + 126	8274 + 504	5 + 0,1
		70. Ципродинил, 200 г/л Ципродинил, 250 г/л Ципродинил, 750 г/л	г/га	520 525 525	1560 1575 1575	5
		71. Ципродинил + флудиоксонил, 375 + 250 г/кг	г/га	375 + 250	1125 + 750	5 + 2
		72. Этабоксам, 100 г/л	г/га	200	800	3
8.	Обработка против сорной	1. Глифосат (изопропиламинная соль)		нет	нет	
		2. Глюфосинат аммоний, 150 г/л	г/га	525	1050	0,2

Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
Игристые вина.

	растительности гербицидами	3. 1Н-индолил-3-этановой кислоты, 50 г/кг		нет	нет	
		4. 3-индолилуксусная кислота калиевой соли, 50 г/кг	г/шт.	1500/500	-	-
9.	Обработка в целях активации роста регуляторами роста растений	1. 3-индолилуксусная кислота + -аланин + -глутаминовая кислота, 18 + 60 + 70 мг/кг	г/га	3,6 + 12 + 14	3,6 + 12 + 14	-
		2. 24-эпибрассинолид, 0,025 г/л		нет	нет	-
		3. Арахидоновая кислота, 0,15 г/л	г/га	0,024	0,024	нт
		4. Гиббереллиновых кислот натриевые соли, 5,5 г/кг Гиббереллиновых кислот натриевые соли, 40 г/кг Гиббереллиновых кислот натриевые соли, 90 г/кг	г/га	16,5 6 108	16,5 12 108	нт
		6. Гидроксикоричная кислота, 0,1 г/л	мл/га	0,02-0,04	0,04-0,08	-
		7. Гуминовых кислот калиевые соли, 25 г/л	г/га	15	45	-
		8. Гуминовых кислот калиевые соли + фульвокислоты, 120 + 25 г/л		нет	нет	-
		9. Коллоидное серебро + полигексаметиленбигуанид гидрохлорид, 500 + 100 мг/л Коллоидное серебро+ полигексаметиленбигуанид гидрохлорид, 0,5 + 0,5 г/л	г/га	0,125 + 0,025 0,15 + 0,15	0,250 + 0,05 0,45 + 0,45	-
		10. Липо-хитоолигосахариды, 30 г/л	г/шт г/га	0,75/100 900	0,75/100 7200	-
		11. Меламиновая соль бис(оксиметил) фосфиновой кислоты, 10 <sup>-4</sup> г/л		нет	нет	-
		12. Ортокрезоксисукусной кислоты (триэтаноламмониевая соль), 950 г/кг	г/га	95	95	-
		13. Ортокрезоксисукусной кислоты триэтаноламмониевая соль + 1-хлорметилсилатран, 760 + 190 г/кг	г/га	15,2 + 3,8 11,4 + 2,9	45,6 + 11,4 45,6 + 11,6	-
		14. Пара-нитрофенолятнатрия+орто-нитрофенолят натрия+5-нитрогваяколят натрия, 9+ 6 + 3 г/л	г/га	1,8 + 1,2 + 0,6	5,4 + 3,6 + 1,8	-
		15. Поли-бета-гидроксимасляная кислота, 6,2 г/кг	г/га	1,6	8	нт
		16. Полиэтиленоксиды+гуминовые кислоты натриевых солей, 770 + 30 г/л	л/га	1155 + 45	3465 + 135	-

Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
Игристые вина.

		17. Полидиаллилдиметиламмоний хлорид, 100 г/л Полидиаллилдиметиламмоний хлорид, 150 г/л	г/га	15 150	30 300	-
		18. Тритерпеновые кислоты, 100 г/л	г/га	5	10	-
		19. Янтарная кислота		нет	нет	-
		20. <i>Pseudomonas fluorescens</i> 1-Б, титр не менее $1 \times 10^8$ КОЕ/мл	л/га	2*	6**	-
		21. Хлорметилсилатран, 950 г/кг Хлорметилсилатран, 950 г/кг	г/га г/шт	38 0,19/100	114 0,19/100	-
10.	Обработка микробиологическими и биологическими пестицидами	1. <i>Bacillus thuringiensis</i> , var. <i>thuringiensis</i> , штамм 98, БА – 1500 ЕА/мг, титр не менее 20 млрд. спор/г	л/га	5*	15**	НТ
		2. <i>Bacillus thuringiensis</i> + <i>Streptomyces sp.</i> + <i>Beauveria bassiana</i> , БА-2000 ЕА/мл, титр не менее $10^9 + 10^8 + 10^8$ КОЕ/мл	л/га	5*	10**	НТ
		3. <i>Beauveria bassiana</i> , титр не менее $1 \times 10^8$ КОЕ/мл ОРВ	л/га	3*	6**	-
		4. (E,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат, 172 мг/диспенсер	шт/га	500	500	-
		5. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм В-10 ВИЗР, титр не менее $10^9$ КОЕ/мл	л/га	5*	20**	-
		6. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> , штамм QST-713, титр не менее $1 \times 10^9$ КОЕ/мл	л/га	8*	40**	-
		7. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> КС-2, титр $1 \times 10^9$ КОЕ/мл	л/га	6*	24**	-
		8. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм 63-Z, титр не менее $10^9$ КОЕ/мл	л/га	8*	16**	-
		9. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2604D + <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2605D, титр $10^{10} + 10^{10}$ КОЕ/г	г/га	120*	480**	-
		10. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм 26 Д, титр не менее 1 млрд. живых клеток и спор/мл	л/га	2*	8*	-
		11. <i>Bacillus subtilis</i> + <i>Trichoderma viride</i> , штамм 4097, титр не менее $10^8$ КОЕ/г + титр не менее $10^6$ КОЕ/г		нет	нет	
		12. <i>Pseudomonas fluorescens</i> , штамм AP-33, 1 млрд КОЕ/мл	л/га	4*	16**	-

Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
Игристые вина.

	13. <i>Trichoderma harzianum</i> , штамм Г 30 ВИЗР, титр 10 <sup>10</sup> КОЕ/г	г/га	80*	400**	-
--	--	------	-----	-------	---

**Примечания:**

1. Технологические средства, применяемые при производстве продукции виноградарства приведены согласно Государственному каталогу пестицидов [6] и агрохимикатов, разрешенных к применению на территории Российской Федерации (на 03.10.2022 г.). Перечень технологических средств подлежит ежегодной корректировке. В случае выявления противоречий между Таблицей 1.6 Стандарта и [6], применению должен подлежать Государственный каталог пестицидов и агрохимикатов.

2. Предельное количество внесения технологических средств (действующих веществ пестицидов и агрохимикатов) рассчитано исходя из максимальной нормы расхода препаратов и максимальной кратности их применения за вегетацию

\* Предельное количество однократного внесения биопрепаратов указано не по действующим веществам, а по препаратам;

\*\* предельное количество внесения биопрепаратов за вегетацию указаны не по действующим веществам, а по препаратам;

нт – нормирование не требуется.

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

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Для виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»	
				Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции
1.	Переработка винограда: приёмка, дробление, гребнеотделение,	1. Твёрдый диоксид углерода	г/дал	50	Не нормируется
		2. Диоксид серы, метабисульфит калия или сульфит аммония	мг/дм <sup>3</sup>	50	200 (массовая концентрация общего диоксида серы)



Дополнительный стандарт качества  
 Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
**Игристые вина.**

	прессование, в том числе целыми гроздьями	3. Ферменты пектолитического и (или) пектопротеолитического действия	мг/дм <sup>3</sup>	0,01	Не нормируется
		4. Танины	г/дал	0,6	Не нормируется
		5. Дрожжи <i>Metschnikowia fructicola</i>	г/дал	2,0	Не допускается
		6. 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> )	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>	3,0	Не допускается
		3. поливинилполипирролидо, 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
		5. казеин и казеинат калия и натрия	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается

Дополнительный стандарт качества  
 Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
**Игристые вина.**

	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>	3,0	Не допускается
	17. препараты на основе хитозана	г/дал	5,0	Не допускается
	18. Инертные газы (азот газообразный или жидкий, аргон газообразный или жидкий, двуокись углерода газообразную или жидкую), сжатый воздух	г/дм <sup>3</sup>	0,15	Не нормируется

Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
Игристые вина.

3.	Обработка аскорбиновой кислотой ягод винограда до их дробления	1. аскорбиновая кислота	мг/дм <sup>3</sup>	250	Не нормируется
4.	Сульфитация сусла	1. диоксид серы, метабисульфит калия или сульфит аммония	мг/дм <sup>3</sup>	50	200 (массовая концентрация общего диоксида серы)
5.	Применение ферментов в целях воздействия на твердые части виноградной ягоды	1. ферментные препараты	г/100 кг	3	Не нормируется
6.	Использование кислот в целях подкисления	1. винная, яблочная, молочная кислота	г/дм <sup>3</sup>	1,5 г/дм <sup>3</sup> в пересчете на винную кислоту с учетом комплекса внесенных кислот	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	г/дм <sup>3</sup>	Обработанное вино должно содержать не	Не нормируется

Дополнительный стандарт качества  
 Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
**Игристые вина.**

		двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты		менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты	
		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	Добавление не менее 10 <sup>6</sup> КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения	Не более 5 клеток в единице продукции (бутылке)
		7. молочнокислые бактерии и дрожжи Schizosaccharomyces	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10 <sup>6</sup> КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться	Не более 5 клеток в единице продукции (бутылке)

**Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
Игристые вина.**

				<b>в процессе алкогольного брожения</b>	
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 допускается
		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 сула, 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	150
		3. поливинилполипирролидон	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

Дополнительный стандарт качества  
 Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
**Игристые вина.**

		6. лизоцим	мг/дм <sup>3</sup>	500 (учитывая осветление и стабилизацию вина)	Не допускается
11.	Биологическое кислотопонижение	1. молочнокислые бактерии и дрожжи Schizosaccharomyces	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10 <sup>6</sup> КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения	Не более 5 клеток в единице продукции (бутылке)
12.	Снижение содержания мочевины	1. уреазы	мг/дм <sup>3</sup>	20	Не нормируется
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 нормируется
		5. биологический материал отмерших дрожжевых клеток	мг/дм <sup>3</sup>	500	Не допускается
14.	Регулировка кислотности вина	1. нейтральный тартрат калия	г/дм <sup>3</sup>	1 (в пересчете на винную кислоту)	Не нормируется

Дополнительный стандарт качества  
 Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
**Игристые вина.**

		2. бикарбонат калия	г/дм <sup>3</sup>	<b>Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм<sup>3</sup> винной кислоты</b>	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>	<b>Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм<sup>3</sup> винной кислоты</b>	Не нормируется
		4. тартрат кальция	г/дм <sup>3</sup>	2  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. дрожжи рода <i>Schizosaccharomyces</i> и молочно-кислые бактерии для биологического кислотопонижения	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10 <sup>6</sup> КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения	Не более 5 клеток в единице продукции (бутылке)

Дополнительный стандарт качества  
 Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
**Игристые вина.**

		7. молочная кислота	г/дм <sup>3</sup>	1,5  в пересчете на винную кислоту с учетом внесенных яблочной, молочной и винной кислот	Не нормируется
		8. лимонная кислота	г/дм <sup>3</sup>	1,0	1,0
		9. винная, яблочная кислота	г/дм <sup>3</sup>	1,5  в пересчете на винную кислоту с учетом внесенных яблочной, молочной и винной кислот	Не нормируется
15	Осветление вина	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. 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



Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
Игристые вина.

		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. 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
		18. Инертные газы (азот газообразный или жидкий, аргон газообразный или жидкий, двуокись углерода газообразную или жидкую) в целях создания инертной атмосферы и обработки (хранения) продукта без доступа воздуха	г/дм <sup>3</sup>	0,15	Не нормируется
16.	Стабилизация вина	1. ферроцианид калия или фитат кальция	мг/дм <sup>3</sup>	20	Не допускается

Дополнительный стандарт качества  
 Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
**Игристые вина.**

		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 выпадания в осадок винного камня	г/дм <sup>3</sup>	4	Не нормируется
		4. L-аскорбиновая кислота	мг/дм <sup>3</sup>	Не применяется	150
		5. протеины	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
17.	Выдержка (созревание) вина	1. Медьсодержащие препараты для исправления органолептических характеристик	г/дм <sup>3</sup>	0,003 по активной меди	0,002 по ионам меди
		2. Инертные газы (азот газообразный или жидкий, аргон газообразный или жидкий, двуокись углерода газообразную или жидкую) в целях создания инертной атмосферы и обработки (хранения) продукта без доступа воздуха	г/дм <sup>3</sup>	0,15	Не нормируется
18.	Подготовка к розливу и розлив	1. метавинная кислота	мг/дм <sup>3</sup>	100	100
		2. гуммиарабик	мг/дм <sup>3</sup>	100	Не нормируется

Дополнительный стандарт качества  
 Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».  
**Игристые вина.**

		3. сорбиновая кислота или сорбат калия	мг/дм <sup>3</sup>	Не применяется	Не допускается
		4. Инертные газы (азот газообразный или жидкий, аргон газообразный или жидкий, двуокись углерода газообразную или жидкую) в целях создания инертной атмосферы и обработки (хранения) продукта без доступа воздуха	г/дм <sup>3</sup>	0,15	Не нормируется
		5. карбоксиметилцеллюлоза (гумицеллюлоза)	мг/дм <sup>3</sup>	100	Не нормируется

## Библиография

- [1] Федеральный закон от 27 декабря 2019 г. № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации».
- [2] ГОСТ 33336-2015 «Вина игристые. Общие технические условия».
- [3] Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
- [4] ИК 9170-1128-00334600-07 «Инструкция по микробиологическому контролю винодельческого производства».
- [5] ГОСТ 33311-2015 Вина игристые. Основные правила производства.
- [6] «Государственный каталог пестицидов и агрохимикатов, разрешенных к применению на территории Российской Федерации».
- [7] Территориальное деление виноградопригодных земель, утвержденное Правлением Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» (Протокол № 4 от 7 июня 2022 г).