

Предварительно утверждено

Утверждено

Решением заочного территориального
общего заседания виноградо-
винодельческого Совета виноградо-
винодельческой зоны «Дагестан»
Ассоциации «Федеральная
саморегулируемая организация
виноградарей и виноделов России»
Протокол № 5 от «22» октября 2024 г.

Председатель Совета

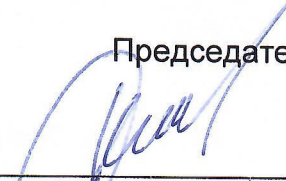

_____ А.М. Ахмедов

Исполнительный секретарь Совета

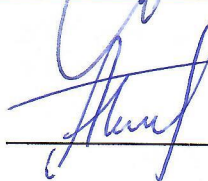

_____ П.М. Магомедова

Решением Правления Ассоциации
«Федеральная саморегулируемая
организация виноградарей и виноделов
России»
(Протокол № 23 от 30 октября 2024 г.)

Председатель заседания


_____ Д.К. Киселев

Секретарь заседания


_____ А.Н. Плотников

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

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 № 5 от «22» октября 2024 года.

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Правлением Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России», протокол № 23 от «30» октября 2024 года.

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

1. Общие положения

Настоящий дополнительный стандарт качества продукции виноградарства и продукции виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан» (далее – Стандарт) устанавливает требования к особенностям Российских коньяков с защищенным географическим указанием «Дагестан» и порядку их 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 коньяки 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 Российский Коньяк с защищенным географическим указанием «Дагестан»: коньяк, который изготовлен 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 коньяки с защищенным географическим указанием «Дагестан» должны изготавливаться в соответствии с требованиями [1], и настоящего Стандарта.

2.1 Классификация

Российские коньяки с защищенным географическим указанием «Дагестан» по периоду выдержки подразделяются:

- на ординарные, к которым относятся:

Российский коньяк с защищенным географическим указанием «Дагестан» трехлетний;

Российский коньяк с защищенным географическим указанием «Дагестан» четырехлетний;

Российский коньяк с защищенным географическим указанием «Дагестан» пятилетний;

- марочные:

Российский коньяк с защищенным географическим указанием «Дагестан» выдержанный "КВ";

Российский коньяк с защищенным географическим указанием «Дагестан» выдержанный высшего качества "КВВК";

Российский коньяк с защищенным географическим указанием «Дагестан» старый "КС";

Российский коньяк с защищенным географическим указанием «Дагестан» очень старый "ОС";

Российский коньяк с защищенным географическим указанием «Дагестан» коллекционный.

2.2 Характеристики

Физико-химические характеристики российских коньяков с защищенным географическим указанием «Дагестан» должны соответствовать требованиям [2], [5] и настоящего Стандарта.

Объемная доля этилового спирта в Российских коньяках с защищенным географическим указанием «Дагестан» с учетом допустимых отклонений должна быть не менее 40,0 %. Допустимые отклонения от объемной доли этилового спирта составляют $\pm 0,3$ %.

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

Российские коньяки с защищенным географическим указанием «Дагестан» должны быть розливостойкими.

Примечание – контроль розливостойкости осуществляется в соответствии с общепринятыми в виноделии методами.

По органолептическим характеристикам Российские коньяки с защищенным географическим указанием «Дагестан» должны обладать особыми свойствами: чистым ярким букетом, гармоничным согревающим вкусом.

Продолжительность отдыха после купаж для ординарных коньяков составляет не менее трех месяцев, для марочных коньяков "КВ" и "КВВК" не менее девяти месяцев, для марочных коньяков "КС" и "ОС" – не менее двенадцати месяцев. Коньяк коллекционный – марочный коньяк, дополнительно выдержанный в дубовых бочках или дубовых бутах не менее трех лет, без учета послекупажного отдыха.

3. Особые качества Российского коньяка 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 ординарные и марочные коньяки, с оптимальным количеством летучих примесей в виде высших спиртов, альдегидов, эфиров, в том числе энантиковых эфиров, придающих специфические оттенки в букете, бархатистый маслянистый вкус с длительным послевкусием.

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 °С, а на севере низменности температура воздуха может достигать более 34-36 °С. 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 °С, самого теплого – июля – плюс 23,5 °С. Среднегодовая температура воздуха равна 12 °С, безморозный период длится 215 дней. Продолжительность вегетационного периода в среднем составляет 265 дней. Сумма активных температур составляет 3200-3600 °С. Среднегодовое количество осадков – 430 мм. На экспозициях южных склонов температурные показатели повышаются на 5 °С, а сумма активных температур на 400-500 °С. По восточным и западным румбам различия колеблются в пределах 1,5-1,7 °С 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.

География 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-Шухгельмеэр (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.

Благодаря повсеместному содержанию в почве в разных количествах кальция и железа, виноград и конечный продукт – Российские коньяки с защищенным географическим указанием «Дагестан» имеют яркий букет, полный и сложный вкус.

Особые свойства для производства Российского коньяка с защищенным географическим указанием «Дагестан» исключительно определяются характерными для данного географического объекта природными условиями и людскими факторами.

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»).

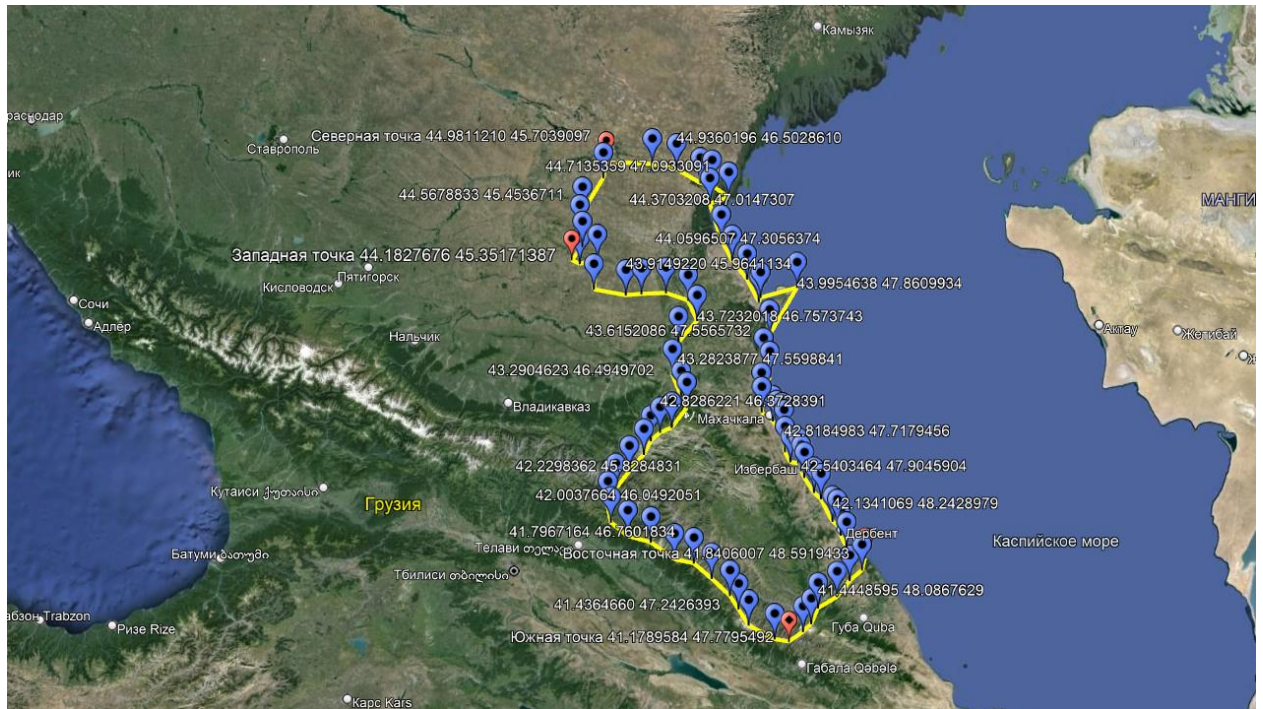
9. Описание технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»

(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».
Коньяки.

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».
Коньяки.

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»
1. Геофизические характеристики				
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».
Коньяки.

				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».
Коньяки.

				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».
Коньяки.

1.3.	Рельеф	-	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.	горная – выше 850 (1000) м предгорная — от 150 (200) до 850 (1000) м равнинная — от –28 до 150 (200) м
1.4.	Высота над уровнем моря	м.	Высшая точка – гора Базардюзю (4466 м). Наиболее низкое место (28 м)	Средняя высота над уровнем моря 1000 м
1.5.	Экспозиция склонов	-	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	Южная, юго-западная, западная, северо-западная, северная, северо-восточная, восточная, юго-восточная

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

			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
2. Климатические характеристики				
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

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

2.4.	Минимальная температура воздуха (средний из абсолютных минимумов)	градусы °С	Минимальное значение температуры воздуха за период вегетации	-18,0
2.5.	Сумма активных температур за период вегетации	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	0,5-0,8

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

			отношением суммы осадков (r) в мм за период со среднесуточными температурами воздуха выше $10\text{ }^{\circ}\text{C}$ к сумме температур ($\sum t$) за это же время, уменьшенной в 10 раз, то есть $\text{ГТК} = r / (\sum t / 10)$	
2.14.	Суммарная фотосинтетическая активная радиация за вегетационный период	ккал/см ²	Часть доходящей до биоценозов солнечной радиации в диапазоне 400-700 нм, используемая растениями для фотосинтеза	120-130
2.15.	Относительная влажность воздуха	%	Относительной влажностью воздуха (ϕ) называют отношение абсолютной влажности воздуха (ρ) к плотности (ρ_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
3. Почвенные характеристики				
3.1.	Тип почвы	-	Тип почвы — большая группа почв, развивающихся в однотипно	В равнинной части территории преобладают луговые, лугово-каштановые и лугово-лесные с

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

			сопряженных биологических, климатических, гидрологических условиях и характеризующихся ярким проявлением основного процесса почвообразования при возможном сочетании с другими процессами	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.
3.2.	Кислотность (уровень рН)	-	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 легкосуглинистого, 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 ³ , 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) %,

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

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, характерных для каждой почвы и ее отдельных горизонтов	Мощность гумусового горизонта от 40-70 см, содержание гумуса 1,0-4,0 %
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, удерживаемое 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 %

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

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».
Коньяки.

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	технический	столовый	технический	
1	АВГУСТИН	9811904	+	+	+	+	9,34
2	АГАДАИ	5501407	+	+	+	+	12
3	АЛИГОТЕ	4950399		+		+	12
4	АЛЫЙ ТЕРСКИЙ	6005837		+		+	9
5	БИАНКА	9150706		+		+	12
6	ДУНАВСКИ ЛАЗУР	8051852		+		+	8,56
7	КРИСТАЛЛ	9810428		+		+	16
8	ЛЕВОКУМСКИЙ	9907569		+		+	15,02
9	МОЛДОВА	7510080	+	+	+	+	16,5
10	ПЕРВЕНЕЦ МАГАРАЧА	7710593		+		+	15
11	ПИНО БЕЛЫЙ (ПИНО БЛАН)	5050731		+		+	8
12	ПОДАРОК МАГАРАЧА	7805225		+		+	8,5
13	РИСЛИНГ РЕЙНСКИЙ	4050290		+		+	12
14	РКАЦИТЕЛИ	5003415		+		+	15
15	РУБИН ГОЛОДРИГИ	9463041		+		+	13,4
16	СОВИНЬОН (БЛАН ФЮМЕ)	7852460		+		+	10

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

№	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	
17	СОВИНЬОН БЕЛЫЙ (СОВИНЬОН БЛАН)	5050855		+		+	10
18	УНЬИ БЛАН	8954446		+		+	11

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

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»
1. Виноградарство				
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».
Коньяки.

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».
Коньяки.

				<p>при схеме посадки 3,5 x 3,5 м – до 100 побегов; при схеме посадки 3,5 x (1,65+0,4)*2 – до 60 побегов; при схемах посадки 3,0-4,0 x 2,0 м – до 60 побегов.</p>
1.4.	Нагрузка кустов урожаем	<p>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 %.</p>	кг на 1 куст	<p>при схеме посадки 2,0 x 0,8 м – до 2,0 кг; при схемах посадки 2,0-3,0 x 1,0 м – до 4,0 кг; при схеме посадки 2,0 x 1,25 м – до 4 кг; при схеме посадки 2,5 x 0,8 м – до 4 кг; при схеме посадки 2,5 x 0,9 м – до 4кг; при схеме посадки 2,5 x 1,0 м – до 4 кг; при схеме посадки 2,5 x 1,15 м – до 4,5 кг; при схеме посадки 2,5 x 1,25 м – до 5,0 кг; при схеме посадки 3,0 x 1,25 м – до 5,0 кг; при схеме посадки 3,0 x 1,5 м – до 6,0 кг; при схеме посадки 3,0 x 1,65 м – до 8,0 кг; при схеме посадки 3,5 x 1,25 м – до 8,0 кг; при схеме посадки 3,5 x 1,5 м – до 9,0 кг; при схеме посадки 3,5 x 1,65 м – до 10,0 кг; при схемах посадки 3,5 x 2,15-3,0 м – до 12,0 кг; при схеме посадки 3,5 x 3,5 м – до 16,0 кг; при схеме посадки 3,5 x (1,65+0,4)*2 – до 7 кг; при схемах посадки 3,0-4,0 x 2,0 м – до 8,0 кг</p>
1.5.	Густота посадки кустов	Количество кустов на 1 га виноградника	шт.	<p>В зависимости от схемы посадки густота кустов винограда составит: 2,0 x 0,8 – 6250 шт./га; 2,0 x 1,0 – 5000 шт./га; 2,0 x 1,25 – 4000 шт./га; 2,5 x 0,8 – 5000 шт./га; 2,5 x 0,9 – 4444 шт./га; 2,5 x 1,0 м – 4000 шт./га;</p>

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

				<p>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.	<p>Специфические операции управления сахаром перед уборкой (увяливание винограда, ботритизирование, сбор замороженных ягод для ледяного вина)</p>	<p>Увяливание винограда – это перезревание винограда, связанное с частичным обезвоживанием, повышением концентрации сока ягод и их сахаристости; - ботритизирование – это процесс поражения винограда благородной плесенью - <i>Botrytis cinerea</i> в результате чего количество винной кислоты снижается, а глицерина и глюконовой кислоты увеличивается; – сбор замороженных ягод для ледяного вина – это специфическая операция направленная на получение суслу с высоким содержанием винного сахара.</p>	-	Не применяется
1.7.	Уборка урожая			

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

1.7.1	Способ уборки (ручная, механизированная)	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 транспортное средство и транспортирование винограда с участка на место переработки, складирования или реализации.	—	Ручная, механизированная.
1.7.2	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.
1.7.3	Параметры концентрации сахаров при технической зрелости	Массовая концентрация сахаров в сусле	г/100 см ³	Не менее 16,0 для белых сортов Не менее 17,0 для красных сортов
1.7.4	Параметры концентрации	Массовая концентрация титруемых кислот в сусле	г/дм ³	От 6,0 до 11,0 г/дм ³

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

	кислотности при технической зрелости			
1.7.5	Сортировка винограда	Сортировка на виноградниках, при поступлении урожая	—	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 %.
1.7.6	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.
1.7.7	Время транспортировки винограда	Максимальное время от сбора грозди до ее поступления на переработку и хранение	ч	Не более 4 часов с момента сбора.
1.8.	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 °С.

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

1.9.	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.
1.10.	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.
1.11.	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.
1.12.	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.
1.13.	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.
1.14.	Обработка в целях активации роста регуляторами роста растений	Регуляторы роста применяются для обработки виноградных кустов, с целью изменения процесса их жизнедеятельности, увеличения урожайности и облегчения уборки.	–	Применяется при необходимости.

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

1.15.	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.
1.16.	Укрытие кустов винограда градобойной сеткой	Применяется для защиты виноградных кустов от града и ветра, в целях сохранения урожая.	–	Применяется при необходимости.
2. Виноделие				
2.1.	Охлаждение винограда	Предварительное охлаждение собранного винограда.	°С	Применяется согласно технологической инструкции, при необходимости.
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 ботаническому виду и окраске ягод основному сорту, не допускается. Массовая доля ягод, поврежденных болезнями и вредителями - не более 10 %. Массовая доля органических примесей (листья, побеги) при ручной уборке не допускается, при машинной - не более 1,0 %.	–	Применяется при необходимости.
2.3.	Дробление	Технологический прием, заключающийся в физическом воздействии на гроздь винограда в целях разрыва оболочки ягод винограда и высвобождения содержащегося в них виноградного	–	Применяется.

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

		сусла. Не допускается повреждение семян и истирание гребней.		
2.4.	Гребнеотделение	Технологический прием, заключающийся в полном отделении гребней от ягод винограда до начала брожения содержащегося в них виноградного сусла.	–	Применяется.
2.5.	Стекание	Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сусла от твердых частей ягод винограда, осуществляемый при атмосферном давлении без применения физического воздействия	–	Применяется.
2.6.	Углекислотная мацерация целых гроздей винограда	Помещение целых гроздей винограда в атмосфере диоксида углерода в герметичной емкости	-	Не применяется.
2.7.	Прессование	Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сусла от твердых частей ягод винограда, осуществляемый путем применения физического воздействия для получения давления, отличного от атмосферного. Для производства коньяков высокого качества используют только сусло самотек и сусло первого давления, полученные при щадящих режимах прессования, при которых	–	Применяется.

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

		исключается повреждение семян и значительное истирание кожицы.		
2.8.	Настаивание сусла на мезге	Делистаж – технологический прием, заключающийся в сливании виноградного сусла из нижней части емкости в дополнительную емкость, с последующим закачиванием его обратно сверху, и дальнейшим разбрызгиванием на «шапку» из мезги, которая опустилась на дно; пижаж – технологический прием, заключающийся в разламывании и опускании «шапки» из мезги, образующейся на поверхности бродящего сусла; ремонтаж – технологический прием, заключающийся в перекачивании бродящего сусла из нижней части емкости в верхнюю для орошения «шапки» из мезги	-	Не применяется.
2.9.	Сульфитация	Введение определенного количества диоксида серы	-	Не применяется.
2.10.	Осветление	Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сусла от плотных и твердых частей ягод винограда, осуществляемый отстаиванием, центрифугированием, сепарированием, флотацией или фильтрацией с использованием одного или нескольких технологических средств.	–	Применяется.

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

2.11.	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 при необходимости.
2.12.	Внесение чистой культуры дрожжей	Технологическая операция, заключающаяся в добавление в сусло разводки чистой культуры дрожжей с последующим проведением спиртового брожения.	–	Применяется согласно технологической инструкции.
2.13.	Регулировка кислотности	Технологический прием снижения или увеличения кислотности сусла и (или) вина наливом (виноматериала) биологическим и (или) химическим способом	-	Не применяется.
2.14.	Мютаж (для крепленых, ликерных и десертных вин)	Технологический прием введения спирта в процессе брожения с целью его остановки. Рекомендуется проводить дробное введение	-	Не применяется.
2.15.	Внесение стимуляторов (активаторов) брожения	Применяется для стимуляции брожения на чистых культурах дрожжей для получения максимально прогнозируемого результата брожения.	–	Применяется согласно технологической инструкции при необходимости.
2.16.	Брожение (спиртовое)	Процесс превращения сахара из сусла в этиловый спирт с образованием углекислоты и вкусо-ароматической композиции, присущей конкретному типу продукции.	–	Применяется.

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

2.17.	Фракционированная дистилляция	Фракционированная дистилляция (перегонка) вина наливом с целью получения молодого коньячного (винного) дистиллята.	–	Применяется.
2.18.	Выдержка	Выдержку коньячного дистиллята проводят в регулируемых температурно-климатических условиях в контакте с древесиной дуба не менее трех лет (в дубовых бочках, дубовых бутах и емкостях с дубовой клепкой)	–	Применяется.
2.19.	Стабилизация	Сохранение товарных свойств коньяка на длительный период времени	–	Применяется для готовых купажей коньяка.
2.20.	Приобретение вином CO ₂	1. анцестральный метод (петнаты) 2. метод Шарма (акратофорный) 3. классический метод (шампенуа)	–	Не применяется.
2.21.	Ремюаж и дегоржаж	Ремюаж- постепенное переворачивание бутылок с тем, чтобы осадок (дрожжи и специальная добавка) переместился к горлышку и мог быть удалён оттуда под давлением. Дегоржаж – удаление из бутылок дрожжевого осадка после ремюажа.	–	Не применяется.
2.22.	Подготовка к розливу	Купажирование выдержанных коньячных дистиллятов, умягченной воды, сахарного сиропа, сахарного колера для достижения необходимых органолептических и физико-химических показателей коньяков с последующим отдыхом и оклейкой. Продолжительность отдыха для ординарных коньяков	–	Применяется.

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

		составляет не менее трех месяцев, для марочных коньяков «КВ», «КВВК» не менее девяти месяцев, для «КС» и «ОС» не менее двенадцати месяцев, а коллекционный коньяк дополнительно выдержанный в дубовых бочках или дубовыз бутах не менее трех лет, без учета послекупажного отдыха. Технологический прием заключающийся в придании коньяку товарного вида: (обработка холодом, холодная фильтрация, отдых для восстановления оптимальной температуры 15-20 градусов и контрольная фильтрация перед розливом.)		
2.23.	Розлив	Розлив осуществляется при температуре $20 \pm 5^{\circ}\text{C}$ относительной влажности не более 85 %	–	Применяется.
2.24.	Маркировка, тара и упаковка	Осуществляется с учетом действующего законодательства ЕАЭС, РФ, нормативных документов и настоящего Стандарта.	–	С указанием виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».

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

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»**

№ п/п	Учетный номер виноградного насаждения	Собственник/ Правообладатель,	ИНН Собственника/ Правообладателя	Номер в реестре АВВР	Виноградно- винодельчес кая зона «Дагестан»
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».
Коньяки.

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».
Коньяки.

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».
Коньяки.

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».
Коньяки.

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».
Коньяки.

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	82-2024-00008949	ГУП "Чкаловский" (собственник)	0515002256	156	Дагестан
110	82-2023-00007417	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
111	82-2023-00007418	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
112	82-2023-00007419	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
113	82-2023-00007420	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
114	82-2023-00007421	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
115	82-2023-00007423	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
116	82-2023-00007424	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
117	82-2023-00007427	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
118	82-2023-00007428	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
119	82-2023-00007429	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
120	82-2023-00007430	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
121	82-2023-00007431	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
122	82-2023-00007432	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан

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

123	82-2023-00007433	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
124	82-2023-00007434	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
125	82-2023-00007435	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
126	82-2023-00007436	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
127	82-2023-00007438	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
128	82-2023-00007439	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
129	82-2023-00007440	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
130	82-2023-00007441	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
131	82-2023-00007442	ГУП "Каякентское" (собственник)	0515002305	157	Дагестан
132	82-2023-00007453	ИП ГКФХ Алиев Али Сейфудинович (собственник)	051703748202	158	Дагестан
133	82-2023-00007510	ФЛОРА КФХ (собственник)	0521004438	161	Дагестан
134	82-2023-00007511	ФЛОРА КФХ (собственник)	0521004438	161	Дагестан
135	82-2023-00007512	ФЛОРА КФХ (собственник)	0521004438	161	Дагестан
136	82-2024-00008320	ГУП РД "Утамышский" (собственник)	0515003274	168	Дагестан
137	82-2024-00008321	ГУП РД "Утамышский" (собственник)	0515003274	168	Дагестан
138	82-2024-00008322	ГУП РД "Утамышский" (собственник)	0515003274	168	Дагестан
139	82-2024-00008323	ГУП РД "Утамышский" (собственник)	0515003274	168	Дагестан
140	82-2024-00008536	ГУП РД "Кировский" (собственник)	0515001206	176	Дагестан
141	82-2024-00008537	ГУП РД "Кировский" (собственник)	0515001206	176	Дагестан
142	82-2024-00008538	ГУП РД "Кировский" (собственник)	0515001206	176	Дагестан
143	82-2024-00008539	ГУП РД "Кировский" (собственник)	0515001206	176	Дагестан
144	82-2024-00008540	ГУП РД "Кировский" (собственник)	0515001206	176	Дагестан
145	82-2024-00008541	ГУП РД "Кировский" (собственник)	0515001206	176	Дагестан

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

146	82-2024-00008542	ГУП РД "Кировский" (собственник)	0515001206	176	Дагестан
147	82-2024-00008543	ГУП РД "Кировский" (собственник)	0515001206	176	Дагестан
148	82-2024-00008544	ГУП РД "Кировский" (собственник)	0515001206	176	Дагестан
149	82-2024-00008545	ГУП РД "Кировский" (собственник)	0515001206	176	Дагестан
150	82-2024-00008546	ГУП РД "Кировский" (собственник)	0515001206	176	Дагестан
151	82-2024-00008547	ГУП РД "Кировский" (собственник)	0515001206	176	Дагестан
152	82-2024-00008607	ГУП РД "Кировский" (собственник)	0515001206	176	Дагестан
153	82-2023-00006083	ООО "СГИВ" (собственник)	0523004680	177	Дагестан
154	82-2024-00008639	ООО "СГИВ" (собственник)	0523004680	177	Дагестан
155	82-2024-00008640	ООО "СГИВ" (собственник)	0523004680	177	Дагестан
156	82-2024-00008641	ООО "СГИВ" (собственник)	0523004680	177	Дагестан
157	82-2024-00008642	ООО "СГИВ" (собственник)	0523004680	177	Дагестан
158	82-2024-00008672	ООО "СГИВ" (собственник)	0523004680	177	Дагестан
159	82-2024-00008673	ООО "СГИВ" (собственник)	0523004680	177	Дагестан
160	82-2023-00007869	ООО "СОВХОЗ ПРАВДА" (собственник)	0523007152	180	Дагестан
161	82-2024-00008630	ЗАО ВКЗ "Избербашский" (арендатор)	0548009923	190	Дагестан
162	82-2023-00006788	ООО НПО «Избербашселекцентр» (собственник)	0548011753	192	Дагестан
163	82-2023-00005216	СПК "САДОВОД" (собственник)	0528013047	201	Дагестан
164	82-2023-00007737	СПК "САДОВОД" (собственник)	0528013047	201	Дагестан
165	82-2023-00005223	ИП Глава КФХ Якубова Г.Г. (собственник)	773202536643	213	Дагестан
166	82-2023-00007797	АО "ДКК" (арендатор)	0542003065	218	Дагестан

Приложение 1.6.
к Дополнительному стандарту качества

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

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 ¹						
№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Для виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»		
				Предельное количество внесения ²		Предельное остаточное количество ³
				однократно	за вегетацию	МДУ в продукции, мг/кг
1.	Обработка против насекомых и клещей инсектицидами и акарицидами	1. <i>Bacillus thuringiensis sub sp. kurstaki Z-52</i> , споро-кристаллический комплекс, БА – 2000 ЕА/мг, титр не менее 10 млрд. спор/мл	л/га	4*	8**	НТ
		2. <i>Bacillus thuringiensis, var. thuringiensis</i> , штамм 98, БА – 1500 ЕА/мг, титр не менее 20 млрд. спор/г	кг/га	5*	10**	НТ
		3. <i>Bacillus thuringiensis + Streptomyces sp. + Beauveria bassiana</i> , БА-2000 ЕА/мл, титр не менее 10 ⁹ +10 ⁸ +10 ⁸ КОЕ/мл	л/га	5*	10**	-
		4. Аверсектин С, 50 г/л	г/га	7,5	15	-
		5. Абамектин, 18 г/л Абамектин, 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 ³	224	-	-
		9. Вазелиновое масло, 760 г/кг	г/га	28,12	28,12	-
		10. Вазелиновое масло + матрин, 658 + 2,2 г/л	л/га	нет	нет	-

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

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. Дифлоvidaзин, 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. Лямбда-цигалотрин, 50 г/л Лямбда-цигалотрин, 100 г/л	г/га	24 24	48 48	0,5
23. Малатион, 570 г/л	г/га	570	1140	5
24. Матрин, 5 г/л	г/га	7,5	22,5	-
25. Метомил, 250 г/л	г/га	250	750	0,3
26. Сера, 750 г/л Сера, 800 г/кг	г/га г/га	9000 4800	54000 28800	нТ
27. Спиродиклофен, 250 г/л	г/га	100	200	0,2
28. Спиротетрамат + имидаклоприд, 120 + 120 г/л	г/га	72 + 72	144 + 144	2 + 1
29. Тау-флювалинат, 240 г/л	г/га	86,4	172,8	0,2
30. Тебуфенпирад, 200 г/кг	г/га	100	100	0,5
31. Тиаклоприд, 480 г/л	г/га	144	288	0,02
32. Тиаметоксам, 250 г/кг	г/га	75	75	0,1
33. 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
34. Тиаметоксам + хлорантранилипрол, 200 + 100 г/л	г/га	100 + 50	300 + 150	0,1 + 1
35. Феназахин, 200 г/л	г/га	72	72	0,01
36. Фенитротион + дельтаметрин, 400 + 50 г/л	г/га	240 + 30	480 + 60	- + 0,2
37. Феноксикарб, 250 г/кг	г/га	150	150	0,1
38. Феноксикарб + люфенурон, 75 + 30 г/л	г/га	90 + 36	270 + 108	0,1 + 0,1

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

		39. Фенпироксимат, 50 г/л	г/га	45	90	0,3
		40. Флубендиамид, 480 г/л	г/га	192	384	2
		41. Хлорантранилипирол, 200 г/л	г/га	50	100	1
		42. Хлорпирифос + бифентрин, 400 + 20 г/л	г/га	500 + 25	1000 + 50	0,5 + 0,2
		43. Циперметрин, 250 г/л	г/га	95	285	0,5
		44. Эмабектин бензоат, 50 г/кг	г/га	20	20-40	0,05
2.	Обработка посадочного материала	1. Метилбромид, 980 г/кг	г/м ³	24,5	24,5	20
3.	Обработка против нематод	1. Бродифакум 2. Бромадиолон	кг/га	Нет Нет	Нет Нет	- -
4.	Обработка против грызунов	1. Бродифакум, 0,05 г/кг Бродифакум, 2 г/л Бродифакум, 2,5 г/л 2. Бромадиолон, 0,05 г/кг	г/га	0,1-0,2 12 10 0,1	0,1-0,2 12 10 0,1	- - - -
5.	Обработка против моллюсков	1. Метальдегид	г/10 м ²	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 × 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**	-
		6. <i>Bacillus subtilis</i> + <i>Trichoderma viride</i> , штамм 4097	г/ 100 м ²	нет	нет	-
		7. <i>Pseudomonas fluorescens</i> , штамм АР-33, 1 млрд КОЕ/мл	л/га	4*	16**	-

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

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

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

	31. 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	6 0,1 + 0,1
	32. Меди гидроокись, 370 г/кг Меди гидроокись, 770 г/кг	г/га	1050 1347,5- 2310	4200 5390-9240	5
	33. Меди оксихлорид+ оксадиксил, 670 + 130 г/кг	г/га	1340 + 260	5360 + 1040	5 + 0,5
	34. Меди сульфат + кальция гидроксид, 960 + 900 г/кг	сульф меди г +изв. г/10 л воды	нет	нет	-
	35. Меди сульфат трехосновный, 345 г/л	г/га	2070	8280	5
	36. Меди хлорокись, 861 г/кг	л/га	нет	нет	-
	37. Меди хлорокись + цинеб, 370 + 150 г/кг	г/га	2220 + 900	11100 + 4500	+ 0,6
	38. Меди хлорокись + манкоцеб + цимоксанил, 290+120+40 г/кг	г/га	725 + 300 + 100	2900 + 1200 + 400	6 5 + 0,1 + 0,1
	39. Метирам, 700 г/кг	г/га	1750	7000	0,02
	40. Метирам + пираклостробин, 550 + 50 г/кг	г/га	1100 + 100	2200 + 200	0,02 + 2
	41. Метрафенон, 500 г/л	г/га	125	375	5
	42. Медь оксихлорид + мефеноксам, 142 + 20 г/кг	г/га	710 + 100	2130 + 300	+ 5
	43. Пенконазол, 100 г/л	г/га	40	160	7 0,3
	44. Пенконазол + сера, 42 + 800 г/л	мл/5 л воды	нет	нет	-
	45. Пириметанил, 400 г/л	г/га	960	1920	4
	46. Поли-бета-гидроксимасляная кислота + магний серноокислый + 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 + -

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

47. Проквиназид+тетраконазол, 160 + 80 г/л	г/га	64 + 32	256 + 128	0,5 + 2
48. Пропиконазол, 390 г/л	г/га	97,5	585	0,5
49. Пропиконазол + азоксистробин, 180 + 120 г/л	г/га	180 + 120	540 + 360	0,5 + 2
50. Пропиконазол + тебуконазол, 300 + 200 г/л	г/га	90 + 60	360 + 240	0,5 + 2
51. Пропинеб, 700 г/кг	г/га	1400	2800	-
52. Сера, 750 г/л	г/га	12000	72000	НТ
Сера, 800 г/кг	г/га	6400	19200-38400	
53. Спиноксамин + тебуконазол + триадименол, 250 + 167 + 43 г/л	г/га	100 + 66,8 + 17,2	400 + 267,2 + 68,8	+ 2 + 2
54. Тебуконазол, 250 г/л	г/га	100	400	7 2
Тебуконазол, 500 г/л	г/га	150	600	
55. Тетраконазол, 125 г/л	г/га	40	120	2
56. Тирам + дифеноконазол, 400 + 30 г/л	г/га	1200 + 90	4800 + 360	0,01 + 0,5
57. Трифлуксисробин, 500 г/кг	г/га	75	150	5
58. Фамоксадон + цимоксанил, 250 + 250 г/кг	г/га	100 + 100	300 + 300	2 + 0,1
59. Фамоксадон + оксатиапипролин, 300 + 30 г/л	г/га	240 + 24	480 + 48	2 + -
60. Фенгексамид, 500 г/кг	г/га	600	1200	15
61. Флуазинам, 500 г/кг	г/га	375	750-1125	0,05
62. Флуазинам + диметоморф, 200 + 200 г/л	г/га	240 + 240	720 + 720	0,05 + 0,3
63. Флудиоксонил, 200 г/л	г/га	500	1500	2
64. Флуксапироксад, 300 г/л	г/га	60	180	0,01
65. Флуопирам+пириметанил, 125 + 375 г/л	г/га	150 + 450	600 + 1800	1 + 4
66. Флутриафол, 250 г/л	г/га	31,3	125	0,05
67. Фосфит натрия + циазофамид, 250 + 25 г/л	г/га	1000 + 100	3000 + 300	-
68. Хлорокись меди, 200 г/л	г/га	1000	4000	5
Хлорокись меди, 400 г/л	г/га	3120	18720	
69. Хлорокись меди + цимоксанил, 689,5 + 42 г/кг	г/га	2068,5 + 126	8274 + 504	5 + 0,1
70. Ципродинил, 200 г/л		520	1560	
Ципродинил, 250 г/л	г/га	525	1575	5
Ципродинил, 750 г/л		525	1575	

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

		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 растительности гербицидами	1. Глифосат (изопропиламинная соль)	-	нет	нет	-
		2. Глюфосинат аммоний, 150 г/л	г/га	525	1050	0,2
		3. 1Н-индолил-3-этановой кислоты, 50 г/кг	г/л воды	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. 1Н-индолил-3-этановой кислоты	г/шт	нет	нет	-
		2. 3-индолилуксусная кислота калиевой соли	г/ 500 шт.	нет	нет	-
		3. 3-индолилуксусная кислота + -аланин + -глутаминовая кислота, 18 + 60 + 70 мг/кг	г/га	3,6 + 12 + 14	3,6 + 12 + 14	-
		4. 3-индолилуксусная кислота + α-глутаминовая кислота + α-аланин	г/га	нет	нет	-
		5. 24-эпибрассинолид, 0,025 г/л	мл/га	нет	нет	-
		6. Арахидоновая кислота, 0,15 г/л	г/га	0,024	0,024	НТ
		7. 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
		8. Гидроксикоричная кислота, 0,1 г/л	мл/га	0,02-0,04	0,04-0,08	-
		9. Гуминовых кислот калиевые соли, 25 г/л	г/га	15	45	-
		10. Гуминовых кислот калиевые соли + фульвокислоты, 120 + 25 г/л	-	нет	нет	-
		11. 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	-
		12. Липо-хитоолигосахариды, 30 г/л	г/шт г/га	0,75/100 900	0,75/100 7200	-
		13. Меламиновая соль бис(оксиметил) фосфиновой кислоты, 10 ⁻⁴ г/л	мл/га	нет	нет	-

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

		14. Ортокрезоксиуксусной кислоты (триэтаноламмониевая соль), 950 г/кг	г/га	95	95	-
		15. Ортокрезоксиуксусной 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	-
		16. 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	-
		17. Поли-бета-гидроксимасляная кислота, 6,2 г/кг	г/га	1,6	8	НТ
		18. Полиэтиленоксиды+гуминовые кислоты натриевых солей, 770 + 30 г/л	л/га	1155 + 45	3465 + 135	-
		19. Полидиаллилдиметиламмоний хлорид, 100 г/л Полидиаллилдиметиламмоний хлорид, 150 г/л	г/га	15 150	30 300	-
		20. Тритерпеновые кислоты, 100 г/л	г/га	5	10	-
		21. Янтарная кислота	г/5 л воды	нет	нет	-
		22. <i>Pseudomonas fluorescens</i> 1-Б, титр не менее 1×10^8 КОЕ/мл	л/га	2*	6**	-
		23. 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 1×10^8 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 1×10^9 КОЕ/мл	л/га	8*	40**	-
		7. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> КС-2, титр 1×10^9 КОЕ/мл	л/га	6*	24**	-

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

	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	г/100 м2	нет	нет	-
	12. <i>Pseudomonas fluorescens</i> , штамм АР-33, 1 млрд КОЕ/мл	л/га	4*	16**	-
	13. <i>Trichoderma harzianum</i> , штамм Г 30 ВИЗР, титр 10 ¹⁰ КОЕ/г	г/га	80*	400**	-

Примечания:

1. Технологические средства, применяемые при производстве продукции виноградарства приведены согласно Государственному каталогу пестицидов [4] 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 [4], 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.

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

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, прессование	1. Ферменты пектолитического и (или) пектопротеолитического действия	мг/дм ³	0,1	Не нормируется
2.	Осветление сусла	1. альбумин и (или) лактальбумин	мг/дм ³	200	Не допускается
		2. бентонит и глиносорбенты	г/дм ³	3	Не допускается
		3. поливинилполипирроли-дон, поливинилпирролидон, в том числе с диметакриловым эфиром триэтиленгликоля сополимера	мг/дм ³	200	Не допускается
		4. каолин	г/дм ³	3	Не допускается
		5. казеин и казеинат калия и натрия	мг/дм ³	200	Не допускается
		6. кизельгур	–	Не нормируется	Не нормируется
		7. диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора,	мг/дм ³	500	Не допускается
		8. перлит	–	Не нормируется	Не нормируется
		9. пищевой желатин	мг/дм ³	200	Не допускается

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

		10. рыбий клей	мг/дм ³	200	Не допускается
		11. растительные белки	мг/дм ³	200	Не допускается
		12. танин	г/дм ³	0,5	Не нормируется
		13. угли активные растительные	г/дм ³	20	Не допускается
		14. ферментный препарат бета- глюконаза	мг/дм ³	40	Не нормируется
		15. ферменты пектолитические пектопротеолитические	мг/дм ³	40	Не нормируется
		16. цеолит (клиноптилолит)	г/дм ³	3	Не допускается
3.	Обработка аскорбиновой кислотой ягод винограда до их дробления	1. аскорбиновая кислота	мг/дм ³	Не применяется	Не нормируется
4.	Сульфитация сусла	1. диоксид серы, метабисульфит калия или сульфит аммония	мг/дм ³	Не применяется	15
5.	Применение ферментов в целях воздействия на твердые части виноградной ягоды	1. ферментные препараты	г/100 кг	Не применяется	Не нормируется
6.	Использование винной кислоты в целях подкисления	1. винная кислота	г/дм ³	Не применяется	Не нормируется

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

7.	Кислотопонижение	1. нейтральный тартрат калия	г/дм ³	Не применяется	Не нормируется
		2. бикарбонат калия	г/дм ³	Не применяется	Не нормируется
		3. карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты	г/дм ³	Не применяется	Не нормируется
		4. тартрат кальция	г/дм ³	Не применяется	Не нормируется
		5. однородный тонкодиспергированный препарат винной кислоты и карбонат кальция в равных пропорциях	г/дм ³	Не применяется	Не нормируется
		6. препараты, содержащие кислотопонижающие бактерии	КОЕ/мл клетка	Не применяется	Не более 5 клеток в единице продукции (бутылке)
		7. молочнокислые бактерии и дрожжи Schizosaccharomyces	КОЕ/мл клетка	Не применяется	Не более 5 клеток в единице продукции (бутылке)
8.	Ускорение роста дрожжей	1. диаммонийфосфат или сульфат аммония	г/дм ³	0,15	Не допускается
		2. сульфит аммония или бисульфит аммония	г/дм ³	0,3	Не допускается
		3. дихлоргидрат тиамин	г/дм ³	0,1	Не допускается
		4. препараты, содержащие клеточные оболочки дрожжей	г/дм ³	0,2	Не допускается
9.	Регулировка солевого состава	1. ионообменные смолы	–	Не применяется	Не нормируется

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

10.	Операции обработки виноградного сусла, вина	1. сорбиновая кислота или сорбат калия	мг/дм ³	Не применяется	Не нормируется
		2. аскорбиновая кислота или аскорбат калия	мг/дм ³	Не применяется	Не нормируется
		3. поливинилполипирролидон	мг/дм ³	Не применяется	Не допускается
		4. казеин	мг/дм ³	Не применяется	Не допускается
		5. сополимер поливинилимидазолполивинилпирролидона	мг/дм ³	Не применяется	Не допускается
		6. лизоцим	мг/дм ³	Не применяется	Не допускается
11.	Биологическое кислотопонижение	1. молочнокислые бактерии и дрожжи Schizosaccharomyces	КОЕ/мл клетка	Не применяется	Не нормируется
12.	Снижение содержания мочевины	1. уреазы	мг/дм ³	20	Не нормируется
13.	Спиртовое брожение свежего виноградного сусла	1. чистые культуры дрожжей	КОЕ/мл	15 x 10 ⁶	Не допускается
		2. диаммонийфосфат или сульфат аммония	г/дм ³	0,3	Не допускается
		3. сульфит аммония или бисульфит аммония	г/дм ³	0,3	Не допускается
		4. дихлоргидрат тиамин	г/дм ³	0,1	Не допускается
		5. биологический материал отмерших дрожжевых клеток	мг/дм ³	0,2	Не допускается
		6. мютаж или добавление спирта (для крепленых)	–	Не применяется	Не применяется

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

14.	Регулировка кислотности вина	1. нейтральный тартрат калия	мг/дм ³	Не применяется	Не нормируется
		2. бикарбонат калия	мг/дм ³	Не применяется	Не нормируется
		3. карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты,	мг/дм ³	Не применяется	Не нормируется
		4. тартрат кальция	мг/дм ³	Не применяется	Не нормируется
		5. однородный тонкодиспергированный препарат винной кислоты и карбонат кальция в равных пропорциях	мг/дм ³	Не применяется	Не нормируется
		6. дрожжи рода <i>Schizosaccharomyces</i> и молочно-кислые бактерии для биологического кислотопонижения	КОЕ/мл клетка	Не применяется	Не более 5 клеток в единице продукции (бутылке)
		7. молочная кислота	г/дм ³	Не применяется	Не нормируется
		8. лимонная кислота	г/дм ³	Не применяется	1,0
		9. винная кислота	г/дм ³	Не применяется	Не нормируется
15.	Осветление вина	1. альбумин и (или) лактальбумин	мг/дм ³	Не применяется	Не допускается
		2. бентонит и глин-сорбенты	г/дм ³	Не применяется	Не допускается
		3. поливинилпирролидон поливинилполипирролидон сополимера	мг/дм ³	Не применяется	Не допускается
		4. каолин	г/дм ³	Не применяется	Не допускается
		5. казеин и казеинат калия и натрия	мг/дм ³	Не применяется	Не допускается

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

		6. кизельгур	–	Не применяется	Не нормируется
		7. диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора	мг/дм ³	Не применяется	Не допускается
		8. перлит	–	Не применяется	Не нормируется
		9. пищевой желатин	мг/дм ³	Применяется	Не допускается
		10. рыбий клей	мг/дм ³	Применяется	Не допускается
		11. растительные белки	мг/дм ³	Не применяется	Не допускается
		12. танин	г/дм ³	Не применяется	Не нормируется
		13. угли активные растительные	г/дм ³	Не применяется	Не допускается
		14. фитин	мг/дм ³	Не применяется	Не допускается
		15. ферментный препарат бетаглюконаза	мг/дм ³	Не применяется	Не нормируется
		16. ферменты пектолитические, пектопротеолитические	мг/дм ³	Не применяется	Не нормируется
		17. цеолит (клиноптилолит)	–	Не применяется	Не нормируется
16.	Стабилизация вина	1. ферроцианид калия или фитат кальция	мг/дм ³	Не применяется	Не допускается
		2. DL-винная кислота (рацемическая кислота) или ее нейтральная соль калия в целях осаждения излишка кальция	г/дм ³	Не применяется	Не нормируется
		3. битартрат калия, тартрат кальция – для ускорения выпадения в осадок винного камня	г/дм ³	Не применяется	Не нормируется
		4. L-аскорбиновая кислота	мг/дм ³	Не применяется	Не нормируется
		5. протеины	мг/дм ³	Не применяется	Не допускается

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

17.	Выдержка (созревание) коньячных дистиллятов, коньяка (коллекционного)	1. медьсодержащие препараты для исправления органолептических характеристик	г/дм ³	Не применяется	Не допускается
		2. древесина и емкости из древесины, а также дубовая клепка для придания коньячным дистиллятам специфических органолептических свойств	–	Не нормируется	Не нормируется
18.	Обработка (оклейка, обработка холодом, фильтрация)	1. пищевой желатин (при необходимости)	г/дм ³	0,2	Не допускается
		2. дву- и тринатриевой солями НТФ(афон-302)	г/дм ³	при содержании железа не менее 2 мг/дм ³ - 4.3 мг двунатриевой соли на 1 мг железа и 4,8 мг тринатриевой на 1 мг железа	Не допускается
		3. бентонит	г/дм ³	3	Не допускается
19.	Подготовка к розливу и розлив	1. метавинная кислота	мг/дм ³	Не применяется	Не нормируется
		2. гуммиарабик	мг/дм ³	Не применяется	Не нормируется
		3. сорбиновая кислота или сорбат калия	мг/дм ³	Не применяется	Не нормируется

Библиография

1. Федеральный закон от 27 декабря 2019 г. № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации».
2. Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
3. ИК 9170-1128-00334600-07 «Инструкция по микробиологическому контролю винодельческого производства».
4. «Государственный каталог пестицидов и агрохимикатов, разрешенных к применению на территории российской федерации».
5. ГОСТ 31732-2014 Коньяк. Общие технические условия

Прошпуровано, пронумеровано на 59-ти листах.

Исполнительный секретарь
виноградо-винодельческого Совета
виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»



П.М. Магомедова