Утверждено решением территориального общего собрания виноградо-винодельческого совета виноградо-винодельческого – района «Цымла» Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» Протокол от 16.03.2026 №1.	Утверждено Решением Правления Ассоциации «Федеральная Саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» Протокол № 36 от 26 Мая 2026 г.
Председатель совета _____ А.У. Хапаева	Председатель Правления _____ Ж.В. Беловол
Исполнительный секретарь _____ Е.В. Кузьмина	Секретарь заседания _____ П.А. Ефремов
Согласовано Председатель Ростовского виноградо-винодельческого Совета виноградо-винодельческой зоны «Долина Дона» _____ В.А. Гончаров	

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНОДЕЛИЯ ВИНОГРАДО-ВИНОДЕЛЬЧЕСКОГО РАЙОНА «ЦЫМЛА». (ДЛЯ ВИН) (Редакция 2)

Ростовская область,
город Цимлянск
2026

Введение

Настоящие дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района «Цымла», для вин (далее – Стандарты) устанавливают требования к продукции виноградарства и виноделия (вина), производимой в границах виноградо-винодельческого района «Цымла» и порядку ее производства.

Стандарты содержат требования, обязательные для соблюдения членами виноградо-винодельческого совета виноградо-винодельческого района «Цымла» Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России», производящими продукцию виноградарства и российскую винодельческую продукцию с защищенным географическим указанием «Цымла».

Стандарты разработаны в соответствии с Порядком утверждения дополнительных стандартов качества продукции виноградарства и виноделия, утвержденным Правлением Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» (протокол от 07.06.2022 № 4).

Сведения о стандартах

1. Разработаны и внесены виноградо-винодельческим советом виноградо-винодельческого района «Цымла».
2. Утверждены и введены в действие Правлением Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России».
3. Внесены изменения, в части переименования, виноградо-винодельческим Советом виноградо-винодельческого района «Цымла» Протокол № 1 от 16.03.2026 г.
4. Утверждены и введены в действие Правлением Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России», Протокол №___ от_____ 2026 г.

1. Общие положения

Настоящие дополнительные стандарты качества (далее – стандарты) устанавливают требования к особенностям Российских вин с защищенным географическим указанием «Цымла» и порядку их производства.

Настоящие стандарты содержат обязательные для соблюдения виноградо-винодельческими предприятиями, производящими Российские вина с защищенным географическим указанием «Цымла», требования.

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

1.1. В настоящих стандартах применены термины и определения:

1.1.1. Виноградо-винодельческий район «Цымла» – территория в составе виноградо-винодельческой зоны, обладающая особыми геофизическими, климатическими и почвенными характеристиками, обусловливающими получение продукции виноградарства и (или) продукции виноделия определенного качества. виноградных насаждений и технологических приемов виноградарства и виноделия.

Территория муниципального образования (административно-территориальной единицы) Цимлянский район расположена на юго-востоке Ростовской области. Территория Ростовской области находится на юго-востоке Европейской части России, вытянулась с севера на юг на 475 километров. Общая протяжённость её границ составляет 2280 километров. Рельеф области преимущественно равнинный, на территории виноградо-винодельческого района «Цымла» располагаются возвышенности, равнины и низменности. Возвышенности: Ергенинская, Калачская, Донская и Сало-Манычская гряды. Равнины: Доно-Донецкая, Доно-Сальская. Низменности: Нижне-Донская, Манычская. Характерен степной ландшафт с эрозионно-аккумулятивным типом рельефа, который составляют ландшафты водораздельных пространств и ландшафты долинно-балочного типа рельефа.

Ландшафты водораздельных пространств состоят из положительных и отрицательных элементов рельефа, как правило, отличающихся между собой в большей степени почвенными условиями, в меньшей степени гидрогеологическими условиями и имеют общий фон почвообразующих пород – суглинки средние лессовидные. Ландшафты долинно-балочного типа рельефа образуются долинами рек с разветвленной системой балок, имеющих и не имеющих постоянных водотоков. В свою очередь долину рек образуют ландшафты русла, поймы, склонов, состоящих из речных террас и коренного берега.

Виноградо-винодельческий район «Цымла» располагается в пределах Русской платформы и Предкавказской плиты, на юге Восточно-Европейской равнины, бассейна Нижнего Дона. На севере - Среднерусская возвышенность, образующая водораздел Дона и Северского Донца. Большую часть центральной части занимает Приазовская низменность. На юго-востоке - возвышенности Ергени.

Границы виноградо-винодельческого района «Цымла» входят в административные границы муниципального образования Цимлянского района Ростовской области.

1.1.2 Российское вино с защищенным географическим указанием «Цымла» - это вино, которое изготовлено членами Федеральной саморегулируемой организации виноградарей и виноделов России из свежего винограда сорта или смеси сортов винограда

вида Vitis Vinifera, сортов, полученных скрещиванием сортов вида Vitis Vinifera с сортами других видов рода Vitis, за исключением гибридов прямых производителей, выращенных членами Федеральной саморегулируемой организации виноградарей и виноделов России в границах виноградо-винодельческого района «Цымла», а также из продуктов его переработки, осуществленной членами Федеральной саморегулируемой организации виноградарей и виноделов России, с использованием разрешенных технологических приемов виноградарства и виноделия, при изготовлении которого операции первичного и вторичного виноделия осуществляются в границах виноградо-винодельческого района «Цымла».

2. Особенности продукции

Российские вина с защищенным географическим указанием «Цымла» должны изготавливаться в соответствии с требованиями Федерального закона от 27 декабря 2019 г. № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации» и настоящих стандартах.

Особые качества Российской винодельческой продукции с защищенным географическим указанием «Цымла», обусловленные особенностями места произрастания винограда.

2.1. Классификация

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

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

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

Примечание: при маркировке Российских вин с защищенным географическим указанием «Цымла», категорию вина по периоду выдержки допускается не указывать.

2.2. Характеристики

Физико-химические характеристики Российских вин с защищенным географическим указанием «Цымла» должны соответствовать требованиям настоящих стандартов.

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

Содержание токсичных элементов в Российских винах с защищенным географическим указанием «Цымла» не должно превышать норм, установленных Техническим регламентом Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

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

Примечание: Микробиологический контроль на всех стадиях производства и розливостойкость осуществляются в соответствии с требованиями ИК 9170-1128-00334600-07 «Инструкция по микробиологическому контролю винодельческого производства», а также общепринятыми в виноделии методами.

По органолептическим характеристикам Российские вина с защищенным географическим указанием «Цымла» должны обладать особыми свойствами: слаженными, ярко выраженными ароматами (букетом) и вкусом, с характерными сортовыми особенностями и длительным послевкусием.

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

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

Виноградо-винодельческий район «Цымла» располагается в пределах Русской платформы и Предкавказской плиты, на юге Восточно-Европейской равнины, бассейна Нижнего Дона. Максимальная высота над уровнем моря – 253 м. Минимальная высота над уровнем моря – 0 м. Экспозиция склонов: Южная, юго-западная, западная, северо-западная, северная, северо-восточная, восточная, юго-восточная. Крутизна склонов варьируется от 0 градусов до 35 и больше до обрывов.

Климат района континентальный. Продолжительность вегетации составляет 175-210 дней. Среднегодовая температура воздуха +9,1°С до +10,7°С. Максимальная температура воздуха достигает +40°С...+42°С. Минимальная температура воздуха составляет -19,4°С ... -25,3°С. Сумма активных температур за период вегетации составляет 3258°С - 4388°С. Средняя температура самого теплого месяца (июля) +22,1°С до +24,2°С. Суточная амплитуда температур в сентябре составляет 9,5°С - 19,9°С. Вероятность заморозков весной после устойчивого перехода температуры воздуха через 10°С на большей части виноградо-винодельческой зоны составляет 25-30%. В восточных районах их вероятность увеличивается до 35-45%. Абсолютный минимум температуры достигает -32°С ... -42°С. Дата наступления заморозков - 26 октября – 19 ноября. Продолжительность безморозного периода составляет 160-240 дней. Количество осадков за год составляет 280-600 мм. Количество осадков за период вегетации - 180-280 мм. Гидротермический коэффициент (ГТК) составляет 0,7-0,8. Суммарная фотосинтетическая активная радиация за вегетационный период увеличивается с севера на юг от 111 до 113 ккал/см². Относительная влажность воздуха в период вегетации колеблется от 70% до 30%. Средняя продолжительность светового дня за период вегетации составляет 12-16 часов. Преобладающий ветровой режим - 2,5-3,7 м/с. В холодный период преобладают ветры восточных румбов, в период вегетации увеличивается число дней с преобладанием ветров северо-восточных, северных и западных направлений.

Почвенный покров района представлен преимущественно чернозёмами (64,2%) и каштановыми почвами (26,6%). Встречаются черноземы обыкновенные, черноземы южные, темно-каштановые, каштановые, каштановые солонцеватые, солонцы каштановые, черноземовидные, луговые, пески и песчаные почвы. Кислотность почв (уровень pH) варьируется от кислых до щелочных (3-11). Физический состав почв разнообразен: песчаные, супесчаные, суглинистые, глинистые с различной структурой (от крупнокомковатой до пылеватой) и водопроницаемостью (от провальной >1000 мм/час до

неудовлетворительной <30 мм/час). Плотность почв от 0,8 г/см³ до 1,8 г/см³. Влагоёмкость варьируется от низкой (пески) до высокой (черноземы). Содержание элементов питания: N (9 – 30) мг/100 г почвы, P (5 – 20) мг/100 г почвы, K (7 -25) мг/100 г почвы, Ca (0,5 - >30)%, Fe (2 – 9)%. Мощность гумусового горизонта изменяется от 40-50 см на каштановых почвах до 150 см на черноземах. Структура почв – от бесструктурной до зернисто-мелкокомковатой. Плодородие варьируется от низкого до высокого. Содержание гумуса – от следов до 8%. Воздушный режим – от анаэробных глеевых до аэрированных песчаных. Содержание общего азота составляет 30-350 г/100 г почвы. Содержание активной извести – до 30%.. Благодаря климату и черноземным и каштановым почвам виноград и конечный продукт – Российские вина с защищенным географическим указанием «Цымла» имеют утонченную и сложную ароматику.

Приложения:

1.1. Карта границ виноградо - винодельческого района «Цымла».

1.2. Таблица геофизических, климатических и почвенных характеристик виноградо – винодельческого района «Цымла».

1.3. Перечень сортов винограда, допустимых к возделыванию и использованию на территории виноградо - винодельческого района «Цымла».

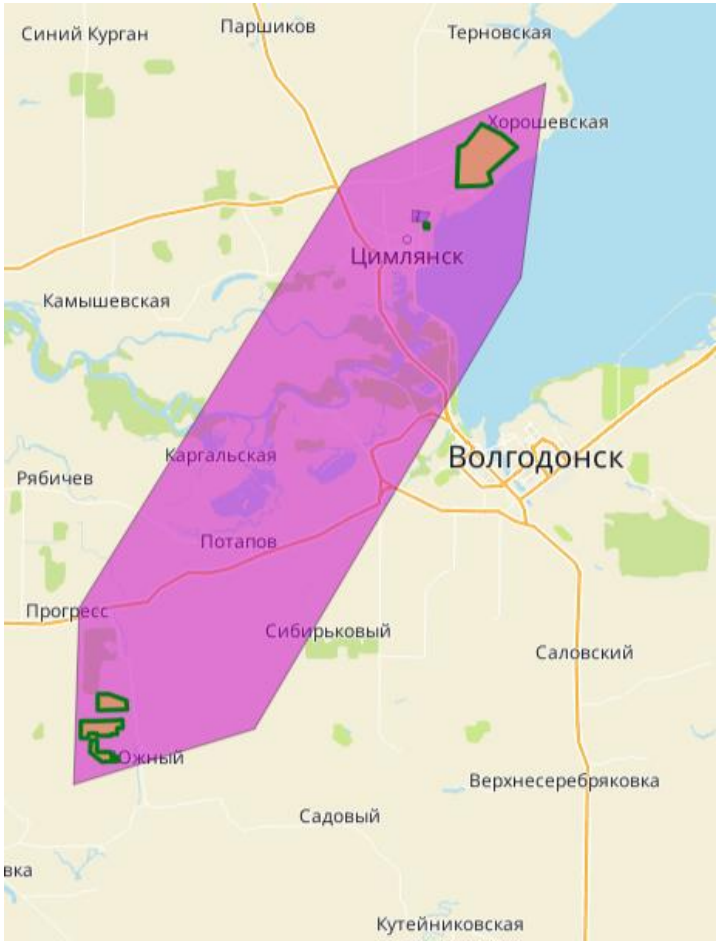
1.4. Таблица технологических приемов и операций виноградарства и виноделия для виноградо - винодельческого района «Цымла».

1.5. Перечень учетных номеров виноградных насаждений в федеральном реестре виноградных насаждений, расположенных в границах виноградно - винодельческого района «Цымла».

1.6. Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства виноградо - винодельческого района «Цымла».

Приложение № 1.1.
к дополнительным стандартам качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческого района «Цымла»

Карта границ виноградо-винодельческого района «Цымла»



Приложение № 1.2.
к дополнительным стандартам качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо - винодельческого района «Цымла»

Таблица геофизических, климатических и почвенных характеристик виноградо-винодельческого района «Цымла»

№	Наименование показателя	Ед. изм.	Описание показателя	Виноградо - винодельческий район «Цымла»
1.	**Геофизические характеристики**			
1.1.	Границы (описание границ)	км, км^2	Территория муниципального образования (административно-территориальной единицы) Цимлянский район расположена на юго-востоке Ростовской области. Территория Ростовской области находится на юго-востоке Европейской части России, вытянулась с севера на юг на 475 километров. Общая протяжённость её границ составляет 2280 километров. Рельеф области преимущественно равнинный, на территории виноградо-винодельческого района «Цымла» располагаются возвышенности, равнины и низменности. Возвышенности: Ергенинская, Калачская, Донская и Сало-Манычская гряды. Равнины: Доно-Донецкая, Доно-Сальская. Низменности: Нижне-Донская, Манычская. Характерен степной ландшафт с эрозионно-аккумулятивным типом рельефа, который составляют ландшафты водораздельных пространств и ландшафты долинно-балочного типа рельефа.	Границы виноградо-винодельческого района «Цымла» входят в административные границы муниципального образования Цимлянского района Ростовской области. Территория расположена на юго-востоке Ростовской области.
1.2.	Координаты границ (координаты вершин многоугольника)	угловые градусы, минуты, секунды		Широта (Lat) Долгота (Lon) 47.32338215 41.79529368 47.42986253 41.80010021 47.69304325 42.04179939 47.74478198 42.21483405 47.62829749 42.19286143 47.35714503 41.95577528

1.3.	Рельеф	-	Форма, очертания поверхности, территории.	Район располагается на юге Восточно-Европейской равнины, бассейна Нижнего Дона. Рельеф преимущественно равнинный, включает возвышенности (Ергенинская, Калачская, Донская, Сало-Манычская гряды), равнины (Доно-Донецкая, Доно-Сальская) и низменности (Нижне-Донская, Манычская). Характерен степной ландшафт с эрозионно-аккумулятивным типом рельефа: ландшафты водораздельных пространств и долинно-балочного типа.
1.4.	Высота над уровнем моря	м	Линейная мера разности потенциалов в точке земной поверхности и в начале счёта высот (исходном пункте). В исходном пункте высота принимается равной нулю.	Максимальная высота над уровнем моря: 253 м Минимальная высота над уровнем моря: 0 м. Виноградопригодные земли расположены преимущественно на высотах от 0 до 253 м.
1.5.	Экспозиция склонов	-	Морфометрическая характеристика рельефа, характеризующая пространственную (по отношению к сторонам света) ориентацию элементарного склона холма, горы или горного хребта.	Южная, юго-западная, западная, северо-западная, северная, северо-восточная, восточная, юго-восточная. Для производства высококачественных вин посадка винограда рекомендуется на склонах южной, юго-восточной, юго-западной и западной экспозиций, а также на равнинных участках Не рекомендуется размещение виноградников на северных, северо-восточных, северо-западных и восточных склонах
1.6.	Крутизна склонов	градус	Угол между горизонтальной плоскостью и поверхностью склона, обычно выражается в градусах	От 0° до 35° и более (до обрывов). Пологие склоны крутизной до 6° - возделывание винограда возможно без ограничений. Покатые склоны от 6 до 12° - возделывание возможно при применении простейших противоэрозионных мероприятий. Сильнопокатые склоны от 12 до 18°. На таких склонах, особенно при их распашке, эрозионные процессы весьма интенсивны. Для посадки виноградников на склонах крутизной более 12° надо сооружать террасы. Крутые склоны от 18 до 25°. Склоны этой группы осваивают, устраивая террасы. Сооружение террас и дорожной сети на таких участках требует выполнения геологического и почвенного обследования, чтобы исключить опасность оползней и разрушения этих сооружений. Склоны крутизной выше 25° или менее крутые, но сильно пересеченные - посадка не проводится.

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	175-210
2.2.	Среднесуточная температура воздуха	градусы °С	Среднее значение температуры воздуха за годовой период	9,1-10,7
2.3.	Максимальная температура воздуха	градусы °С	Максимальное значение температуры воздуха за годовой период	+40...+42
2.4.	Минимальная температура воздуха	градусы °С	Минимальное значение температуры воздуха за период вегетации	-19,4 ... -25,3
2.5.	Сумма активных температур за период вегетации	градусы °С	Сумма температур выше +10°С	3258 - 4388
2.6.	Средняя температура самого теплого месяца	градусы °С	Значение средней температуры воздуха самого теплого месяца	22,1-24,2
2.7.	Суточная амплитуда температур в июле	градусы °С	Разность значений температуры воздуха днем и ночью в июле	9,5-19,9
2.8.	Абсолютный минимум температуры	градусы °С	Абсолютное значение минимальной температуры за годовой период	-32...-42
2.9.	Дата наступления заморозков	дата, месяц	Дата, когда минимальная температура воздуха опускается ниже 0 °С	26.10 - 19.11
2.10.	Продолжительность безморозного периода	дни	Период, исчисляемый в днях, от даты последних отрицательных температур весной до даты отрицательных температур осенью	160-240
2.11.	Количество осадков за год	мм	Сумма осадков за годовой период	280-600
2.12.	Количество осадков за период вегетации	мм	Сумма осадков за период вегетации	180-280
2.13.	Гидротермический коэффициент (ГТК)		Показатель увлажнённости территории; установленный советским климатологом Г.Т. Селяниновым. Определяется отношением суммы осадков (r) в мм за период со	0,7-0,8

			среднесуточными температурами воздуха выше 10 °С к сумме температур (∑t) за это же время, уменьшенной в 10 раз, то есть ГТК =r/ (∑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	111-113
2.15.	Относительная влажность воздуха	%	Относительной влажностью воздуха (ϕ) называют отношение абсолютной влажности воздуха (ρ) к плотности (ρ0) насыщенного водяного пара при той же температуре, выраженное в процентах.	30-70% (в период вегетации)
2.16.	Средняя продолжительность светового дня за период вегетации	часы, мин	Период года, в который возможны рост и развитие (вегетация) растений	12-16 часов
2.17.	Ветровой режим (направление и сила ветра)	м/с	Ветровые условия определенной местности, характер распределения и изменения скорости ветра и его направления.	Средняя скорость ветра: 2,5-3,7 м/с. Холодный период: преобладают ветры восточных румбов. Период вегетации: увеличивается число дней с преобладанием ветров северо-восточных, северных и западных направлений.
3.	**Почвенные характеристики**			
3.1.	Тип почвы	-	Тип почвы — большая группа почв, развивающихся в однотипно сопряженных биологических, климатических, гидрологических условиях и характеризующихся ярким проявлением основного процесса почвообразования при возможном сочетании с другими процессами	Чернозёмы (64,2%), каштановые почвы (26,6%), комплексы почв рек (7,7%), пески (~1,5%). Встречаются: черноземы обыкновенные, черноземы южные, темно-каштановые, каштановые, каштановые солонцеватые, солонцы каштановые, черноземовидные, луговые, пески и песчаные почвы.
3.2.	Кислотность (уровень pH)	–	Мера кислотности или основности (щелочности) почвы	Кислые, нейтральные и щелочные (уровень pH от 3 до 11)
3.3.	Физический состав почвы	%	Физический состав почвы – соотношение в почве минеральных обломков разного размера.	Разнообразный: песчаные (рыхло-песчаная, связно-песчаная), супесчаные (легко-супесчаная, средняя супесь, тяжёлая супесь), суглинистые (легкосуглинистая, среднесуглинистая,

				тяжелосуглинистая), глинистые (легкоглинистая, среднеглинистая, тяжелоглинистая). Структура: крупнокомковатая, комковатая, мелкокомковатая, пылеватая, крупноореховатая. ореховатая, мелкоореховатая, крупнозернистая, зернистая мелкозернистая. Водопроницаемость: от провальной (>1000 мм/час) до неудовлетворительной (<30 мм/час). Плотность: 0,8-1,8 г/см³.м Плотность: 0,8-1,8 г/см³. Влагоёмкость: от низкой (пески) до высокой (черноземы).
3.4.	Химический состав (N, F, K, Ca, Fe, соли, микроэлементы)	г/см^3, м, см, %, мг/экв, г	Определяются на основе физических и химических свойств	N: 9 – 30 мг/100 г почвы P (P2O5): 5 – 20 мг/100 г почвы K (K2O): 7 -25 мг/100 г почвы Ca: 0,5 - >30% Fe: 2 – 9% Соли: содержание варьируется в зависимости от типа почвы и локации.
3.5.	Структура и плодородие (уровень содержания гумуса)	мм, %	По А.А. Лукьянов структурой почвы называется совокупность агрегатов различной величины, формы, пористости, механической прочности и водопрочности, характерных для каждой почвы и ее отдельных горизонтов.	Структура: от бесструктурной до зернисто-мелкокомковатой. Мощность гумусового горизонта: 40-50 см (каштановые) до 150 см (черноземы). Содержание гумуса: от следов до 8%. Плодородие: от низкого до высокого.
3.6.	Воздушный режим	-	Совокупность всех явлений поступления воздуха в почву, передвижения его в профиле почвы, изменения состава и физического состояния при взаимодействии с твердой, жидкой и живой фазами почвы, а также газообмен почвенного воздуха с атмосферным	От анаэробных глеевых до аэрированных песчаных.
3.7.	Влагоемкость	%	Максимальное количество воды, удерживающееся почвой.	От низкой (пески) до высокой (черноземы).
3.8.	Общий азот	%	Присутствует в почвах повсеместно в свободном или связанном состоянии	30-350 г/100 г почвы
3.9.	Активная известь	%	Активная известь – это содержание частиц карбонатной породы диаметром 20 микрон.	до 30%

Приложение 1.3
к дополнительным стандартам качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческого района «Цымла»

Перечень сортов винограда, допустимых к возделыванию и использованию на территории виноградо-винодельческого района «Цымла»

№	Название сорта	Код сорта в Государственном реестре селекционных достижений и направление использования сорта				Виноградо - винодельческий район «Цымла»	
		Код	ст	тех	ст	тех	Максимальная урожайность, т/га
1	АЛИГОТЕ	4950399	-	+	-	+	10,0
2	БИАНКА	9150706	-	+	-	+	8,0
3	ВЫДВИЖЕНЕЦ	6402763	-	+	-	+	высокая
4	ГОЛУБОК	7852454	-	+	-	+	7,63
5	ДЕНИСОВСКИЙ	9604561	-	+	-	+	10,0
6	КАБЕРНЕ СОВИНЬОН	5350107	-	+	-	+	10,0
7	КРАСНОСТОП ЗОЛОТОВСКИЙ (КРАСНОСТОП, ЧЕРНЫЙ ВИННЫЙ)	6006329	-	+	-	+	8,0
8	МЕРЛО	9705172	-	+	-	+	8,0
9	МУСКАТ ГАМБУРГСКИЙ	5050707	+	+	+	+	10
10	ПЕРВЕНЕЦ МАГАРАЧА	7710593	-	+	-	+	13
11	ПИНО ЧЕРНЫЙ (ПИНО НУАР)	5850177	-	+	-	+	10,0
12	ПЛАТОВСКИЙ	9701575	-	+	-	+	18,0
13	ПЛЕЧИСТИК	5003407	-	+	-	+	9,8
14	РИСЛИНГ РЕЙНСКИЙ	4050290	-	+	-	+	10,0
15	РИТОН	9907977	-	+	-	+	10,5
16	РКАЦИТЕЛИ	5003415	-	+	-	+	12,0
17	САПЕРАВИ	5101204	-	+	-	+	10,0

18	САПЕРАВИ СЕВЕРНЫЙ	5801656	-	+	-	+	11,0
19	СЕМИЛЬОН	8559085	-	+	-	+	8,0
20	СЕННОЙ К	8456309	-	+	-	+	13,0
21	СИБИРЬКОВЫЙ (СИБИРЁК)	5101212	-	+	-	+	9,0
22	СИРА ТАМАНСКАЯ	8260544	-	+	-	+	12,0
23	СОВИНЬОН БЕЛЫЙ (СОВИНЬОН БЛАН)	5050855	-	+	-	+	10
24	ТЕМПРАНИЛЬО	8262651	-	+	-	+	8,03
25	ТРАМИНЕР РОЗОВЫЙ	5050863	-	+	-	+	8
26	ЦВЕТОЧНЫЙ	7105398	-	+	-	+	11
27	ЦИМЛЯНСКИЙ СЕРГИЕНКО	8852895	-	+	-	+	6,74
28	ЦИМЛЯНСКИЙ ЧЕРНЫЙ	5501580	-	+	-	+	6
29	ЦИТРОННЫЙ МАГАРАЧА	9107193	-	+	-	+	12,0
30	ШАРДОНЕ	5050880	-	+	-	+	7,8
31	КАБЕРНЕ КОРТИС ТАМАНСКИЙ	7653648	-	+	-	+	11,09
32	СОВИНЬОН ТАМАНСКИЙ	8260758	-	+	-	+	10,63
33	СОЛЯРИС ТАМАНСКИЙ	7653647	-	+	-	+	11,42

Приложение 1.4
к дополнительным стандартам качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческого района «Цымла»

Таблица технологических приемов и операций виноградарства и виноделия для виноградо-винодельческого района «Цымла»

№	Наименование операции	Особенности операции	Ед. изм.	Виноградо-винодельческий район «Цымла»
1.	**Виноградарство**			
1.1.	Выведение (формирование) формы куста винограда	Указывается вид формировки		На укрывных виноградниках: Длиннорукавные, одно- двухрукавные, 2-х сторонний косой кордон, приземный веер. На неукрывных виноградниках: штамбовые
1.2.	Нагрузка кустов винограда глазками	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. Диапазон от 50 до 80 глазков
1.3.	Нагрузка кустов винограда побегами	Количество побегов после обломки на одном кусте	шт. на 1 куст	Независимо от схемы посадки кустов нагрузка рассчитывается на 1 погонный метр шпалеры - 22-27 побегов. При схеме посадки 3х1,0м. - 22-27 побегов, при схеме 3х1,5м. - 33-40 побегов при схеме 3х2,0м – 44-54 побегов
1.4.	Нагрузка кустов урожаем	Масса гроздей винограда на момент уборки	кг на 1 куст	Укрывные виноградники, схема посадки 3×1 - до 5,5кг схема посадки 3×1,5 – до 5,5кг схема посадки 3×2 – до 6,0 кг Неукрывные виноградники: схема посадки 3×1,5 – до 7,0кг
1.5.	Густота посадки кустов	Количество кустов на 1 га виноградника	шт.	от 1666 до 3 333 куст/ га
1.6.	Специфические операции управления сахаром перед уборкой (увяливание винограда,	-увяливание винограда – это перезревание винограда, связанное с частичным обезвоживанием, повышением концентрации сока ягод и их сахаристости;	-	Допустимо использование любой из перечисленных операций для управления сахаром перед уборкой

	ботритизирование, сбор замороженных ягод для ледяного вина	-ботритизирование – это процесс поражения винограда благородной плесенью - Botrytis cinerea 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 сусла с высоким содержанием виноградного сахара; криоэкстракция – операция, направленная на корректировку уровня сахаристости винограда		
1.7.	Уборка урожая	Ручная уборка урожая включает в себя пять основных операций: 1) отыскание грозди в массе куста; 2) отделение грозди от растения; 3) укладка винограда в тару; 4) поднос собранного урожая и погрузка в транспортное средство; 5) транспортировка винограда с участка на место переработки, складирования или реализации. Механизированная уборка включает в себя: стряхивание ягод, перемещение ягод в виноградоприёмные бункера комбайна, перегрузка в транспортное средство и транспортирование винограда с участка на место переработки, складирования или реализации.	-	Применяется
1.7.1	Способ уборки (ручная, механизированная)	Вид уборки урожая винограда или с применением ручного труда (ручная уборка), или с применением виноградоуборочной техники (механизированная уборка)	-	Ручная, механизированная
1.7.2	Вид уборки (сплошная, выборочная)	Выборочный сбор уборки применяется для вин особо высокого качества или для сортов с неравномерным созреванием. Сплошной сбор применяют, когда весь виноград на участке однороден и достиг технической зрелости.	-	Выборочный, Присутствие поврежденных ягод не допускается. Отбор, порченных, поврежденных и гнилых ягод осуществляется во время сбора
1.7.3	Параметры концентрации сахаров	Массовая концентрация сахаров в сусле	г/л	Не менее 170 для белых Не менее 190 для красных

	при технической зрелости			Для крепких и десертных белых вин не менее 220 Для красных крепленых не менее 240
1.7.4	Параметры концентрации кислотности при технической зрелости	Массовая концентрация титруемых кислот в сусле	г/л	3.5-9 для белых, 3.5-8 для красных
1.7.5	Сортировка винограда	Сортировка на виноградниках, при поступлении урожая на переработку	-	осуществляется дополнительный осмотр винограда при приеме на переработку и при необходимости отбор гнилых и поврежденных ягод
1.7.6	Условия транспортировки винограда	Максимальное значение высоты насыпи винограда при транспортировке	см	70 (условия и средства транспортирования должны обеспечивать целостность виноградных ягод. При перевозке виноград должен быть защищен от загрязнения и попадания влаги)
1.7.7	Время транспортировки винограда	Максимальное время от сбора грозди до ее поступления на переработку	ч	Не более 4 часов от момента сбора урожая
1.8.	Укрытие кустов винограда на зимний период	Защита кустов путем укрытия их на зиму теплоизолирующим материалом (почвой) с целью предупреждения повреждения морозами	-	Требуется укрытие незимостойких сортов
1.9.	Обработка против насекомых и клещей инсектицидами и акарицидами	Процесс уничтожения вредителей и возбудителей болезней винограда путем отравления их инсектицидами, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами)	шт.	В течение всего периода, 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)	шт.	Применяется
1.11	Обработка против моллюсков	Процесс уничтожения вредителей винограда путем отравления их инсектицидами, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами)	шт.	Применяется
1.12	Обработка против грибковых болезней фунгицидами	Процесс уничтожения возбудителей болезней винограда путем отравления их инсектицидами, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами)	шт.	Применяется

1.13	Обработка против сорной растительности гербицидами	Для данного типа обработки от сорной растительности применяют гербициды селективного действия, которые работают избирательно против одного или нескольких видов растений	шт.	Применяется
1.14	Обработка в целях активации роста регуляторами роста растений	Регуляторы роста применяются для обработки виноградных кустов, с целью изменения процесса их жизнедеятельности, увеличения урожайности и облегчения уборки.	шт.	Применяется
1.15	Обработка микробиологическими и биологическими пестицидами	Процесс уничтожения вредителей винограда путем применения: - биофунгицидов - биоинсектицидов; - биоакарицидов; - бионематицидов; - биогербицидов.	шт.	Применяется
1.16	Укрытие кустов винограда градобойной сеткой	Применяется для защиты виноградных кустов от града и ветра, в целях сохранения урожая.	–	Применяется
2.	**Виноделие**			
2.1.	Гребнеотделение	Технологический прием, заключающийся в частичном или полном отделении гребней от ягод винограда до начала брожения содержащегося в них виноградного сусла	–	Применяется
2.2.	Дробление	Технологический прием, заключающийся в физическом воздействии на ягоды винограда в целях разрыва оболочки ягод винограда и высвобождения содержащегося в них виноградного сусла. Не допускается повреждение семян и истирание гребней	–	Применяется
2.3.	Стекание	Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сусла от гребней и твердых частей ягод винограда, осуществляемый при атмосферном давлении без применения физического воздействия	–	Допустимое применение операции для вин

2.4	Углекислотная мацерация целых гроздей винограда	Помещение целых гроздей винограда в атмосферу диоксида углерода в герметичной или негерметичной емкости		Возможно применение для приготовления белых и красных вин
2.5.	Прессование	При прессовании экстракция должна быть ограничена извлечением сахаристого сока из вакуолей клеток мякоти, не затрагивая растительных соков .	–	Для производства вин высокого качества применяют только сусло самотек + фракции низкого давления при прессовании .
2.6.	Настаивание сусла на мезге	Делистаж – технологический прием, заключающийся в сливании виноградного сусла из нижней части емкости в дополнительную емкость, с последующим закачиванием его обратно сверху, и дальнейшим разбрызгиванием на «шапку» из мезги, которая опустилась на дно; по необходимости отделение семян; пижаж – технологический прием, заключающийся в разламывании и опускании «шапки» из мезги, образующейся на поверхности бродящего сусла; ремонтаж – технологический прием, заключающийся в перекачивании бродящего сусла из нижней части емкости в верхнюю для орошения «шапки» из мезги; перемешивание бродящей мезги инертным газом - предусматривает перемешивание бродящей мезги как углекислотой брожения, так и инертными газами (азотом, углекислым газом) извне.	–	Операция применяется для приготовления красных вин (термовинификация, которая совпадает с брожением сусла на мезге). Операция настаивания сусла на мезге до начала алкогольного брожения при низких температурах (криомацерация) для белых вин, для более полного извлечения ароматических веществ присущих сорту (для сортов с мускатным и цветочным ароматом).
2.7	Сульфитация	Введение определенного количества диоксида серы в различных формах		Сульфитация на всех этапах производства вин в соответствии с разработанными и утвержденными технологическими инструкциями для предотвращения окисления и уничтожения нежелательной и болезнетворной микрофлоры.
2.8.	Осветление	Удаление посторонних частиц, способных придать вину неприятные привкусы. Процесс применяется в основном для приготовления белых вин	–	Применяется
2.9.	Внесение чистой культуры дрожжей	Технологическая операция, заключающаяся в добавление в сусло разводки чистой культуры дрожжей с последующим проведением спиртового брожения. Допускается проводить остановку	–	Обязательное применение

		спиртового брожения термической обработкой (холодом) и (или) обеспложивающей фильтрацией.		
2.10.	Регулировка кислотности	Технологический прием снижения или увеличения кислотности сусла и (или) вина наливом (виноматериала) биологическим и (или) химическим способом	-	Применение операции при необходимости регулирования кислотности
2.11.	Мютаж (для крепленных, ликерных и десертных вин)	Технологический прием введения спирта в процессе брожения с целью его остановки. Рекомендуется проводить дробное введение.	–	Обязательная операция для приготовления ликерных и десертных вин
2.12.	Остановка брожения	Для сохранения желаемого уровня остаточного сахара в вине применяются виды остановки брожения: 1.Охлаждение 2.Сульфитация 3.Фильтрация 4.Пастеризация		1.Применяется 2.Не применяется 3.Применяется 4.Не применяется
2.13.	Стабилизация	Для придания вину устойчивой прозрачности его обрабатывают физическими (отстаивание, фильтрация, температурная обработка, электродиализ и др.), физикохимическими (оклейка — обработка вина веществами органической и неорганической природы) и биохимическими методами (использование ферментных препаратов). Против каждого вида помутнения подбираются свои методы обработки, зачастую комплексного характера.	–	Применяется
2.14.	Выдержка	Прием обработки вина наливом (виноматериала) с содержанием в регулируемых температурно-климатических условиях в контакте или без контакта с древесиной, в результате которого физико-химические, биохимические и (или) микробиологические изменения продукции обусловливают приобретение ею новых свойств и характеристик. Допускается проводить выдержку в бутылках, в деревянных емкостях, в резервуарах в контакте или без контакта с древесиной. Допускается проводить	–	Применяется

		микрооксидацию при выдержке в ёмкостях с использование древесины, но и без нее.		
2.15.	Приобретение вином CO_2	1. анцестральный метод (петнаты производятся путем бутылирования частично ферментированного вина, для естественного насыщения углекислотой)) 2. метод Шарма (акратофорный) 3. классический метод (шампенуа)	–	1. Не применяется 2. Не применяется 3. Не применяется
2.16.	Ремюаж и дегоржаж	Технологические приемы сведения осадка в бутылке на пробку в пюпитрах или установках автоматического действия с последующим удалением осадка из бутылки.	–	Не применяется
2.17.	Подготовка к розливу	Технологический прием, заключающийся в придании вину наливом (виноматериалу) товарного вида (обработка, осветление, фильтрация)	–	Применяется
2.18.	Розлив	Холодным способом, или тёплым, в том числе стерильным.	–	Применяется
2.19.	Маркировка, тара и упаковка	Осуществляется с учетом действующего законодательства ЕАЭС, РФ, нормативных документов и настоящего стандарта	–	С указанием виноградо-винодельческого района «Цымла»

Приложение 1.5

к дополнительным стандартам качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческого района «Цымла»

Перечень учетных номеров виноградных насаждений в федеральном реестре виноградных насаждений, расположенных в границах виноградо-винодельческого района «Цымла»

№ п/п	Учетный номер виноградного насаждения	Собственник/Правообладатель, вид права	ИНН Собственника/ Правообладателя	Номер в реестре АВВР	Виноградно-винодельческий район «Цымла»
1.	60-2021-00001294 60-2021-00001304 60-2021-00001305 60-2021-00001306 60-2021-00001307 60-2021-00001310 60-2021-00001311 60-2021-00001312 60-2021-00001313 60-2021-00001315 60-2021-00001318 60-2021-00001319 60-2021-00001469 60-2021-00001481 60-2021-00001486 60-2021-00001492 60-2021-00001493 60-2021-00001495 60-2021-00001496 60-2021-00001497	АО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" (Собственность)	6137007102	15	Цымла

	60-2021-00001498 60-2021-00001501 60-2021-00001510 60-2021-00001511 60-2021-00001513 60-2021-00001515 60-2021-00001517 60-2021-00001518 60-2021-00001519 60-2021-00001520 60-2021-00001521 60-2021-00001522 60-2021-00001523 60-2021-00001524 60-2021-00001525 60-2021-00001526 60-2021-00001556				

Приложение 1.6
к дополнительным стандартам качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческого района «Цымла»

Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства и виноделия

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Для виноградо - винодельческого района «Цымла»	
				Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
1.	Обработка против насекомых и клещей инсектицидами и акарицидами	1. Bacillusthuringiensissubsp. kurstaki Z-52 (споро-кристаллический комплекс)	л/га	4	
		2. Bacillus thuringiensis, var. Thuringiensis, штамм 98	кг/га	5	
		3. Bacillus thuringiensis+Streptomycessp.+Beauveriabassiana	л/га	5	
		4. Аверсектин С	л/га	0,15	
		5. Абамектин	л/га	1,5	
		6. Альфа-циперметрин	л/га	0,36	
		7. Альфа-циперметрин+имидаклоприд+клотианидин	кг/га	0,2	
		8. Алюминия фосфид	л/га	не применяется	
		9. Вазелиновое масло	л/га	37	
		10. Вазелиновоемасло + матрин	л/10л	0,5/(Л)	
		11. Гекситиазокс	л/га	0,25	

		12. Дельтаметрин	л/га	0,35	
		13. Дифловидазин	л/га	0,4	
		14. Диметоат	л/га	2,8	
		15. Диметоат + бета-циперметрин	л/га	0,5	
		16. Дифлубензурон + имидаклоприд	л/га	1,2	
		17. Дифлубензурон + эсфенвалерат	л/га	0,6	
		18. Имидаклоприд + лямбда-цигалотрин	л/га	0,3	
		19. Индоксакарб	л/га	0,3	
		20. Индоксакарб + абамектин	л/га	0,45	
		21. Клофентезин	л/га	0,36	
		22. Лямбда-цигалотрин	л/га	0,48	
		23. Малатион	л/га	1,3	
		24. Матрин	кг/га	1,5	
		25. Метомил	л/га	1,0	
		26. Сера	кг/га	6	
		27. Спиродиклофен	л/га	0,4	
		28. Спиротетрамат +имидаклоприд	л/га	0,6	
		29. Тау-флювалинат	кг/га	0,36	
		30. Тебуфенпирад	л/га	0,5	
		31. Тиаклоприд	кг/га	0,3	

		32. Тиаметоксам	л/га	0,3	
		33. Тиаметоксам + лямбда-цигалотрин	л/га	0,25	
		34. Тиаметоксам +хлорантранилипрол	л/га	0,5	
		35. Феназахин	л/га	0,36	
		36. Фенитротион + дельтаметрин	кг/га	0,6	
		37. Феноксикарб	л/га	0,6	
		38. Феноксикарб + люфенурон	л/га	1,2	
		39. Фенпироксимат	л/га	0,9	
		40. Флубендиамид	л/га	0,4	
		41. Хлорантранилипрол	л/га	0,25	
		42. Хлорпирифос + бифентрин	л/га	1,25	
		43. Циперметрин	л/га	0,38	
		44. Эмамектин бензоат	кг/га	0,4	
2.	Обработка посадочного материала	1. Метилбромид	$г/м^3$	25	
3.	Обработка против нематод	1. Бродифакум	кг/га	4	
4.	Обработка против моллюсков	1. Метальдегид	$г/10м^2$ (Л)	7	
5.	Обработка феромонами	1. (E,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат	шт/га.	500	
6.	Обработка против грибных болезней фунгицидами	1. Bacillus amyloliquefaciens КС-2	л/га	6	
		2. Bacillus subtilis, штамм 63-Z	л/га	8	

		3. Bacillus subtilis, штаммВ-10 ВИЗР	л/га	5	
		4. Bacillus subtilis, штамм ИПМ 215	кг/га	3	
		5. Bacillus subtilis, штамм ВКМ-В-2604D+ Bacillus subtilis, штамм ВКМ-В-2605D	г/га	120	
		6. Bacillus subtilis + Trichodermaviride, штамм 4097	г/100м^2	20 (Л)	
		7. Pseudomonas fluorescens, штамм АР-33	л/га	4	
		8. Trichoderma harzianum, штамм Г 30 ВИЗР	г/га	80	
		9. Комплекс полиоксинов	г/га	0,25	
		10. Азоксистробин	л/га	0,8	
		11. Алюминия фосэтил	кг/га	2,5	
		12. Боскалид	кг/га	1,2	
		13. Диметоморф+аметоктрадин	л/га	1,0	
		14. Диметоморф+дитианон	кг/га	1,5	
		15. Дитианон	кг/га	0,7	
		16. Дифеноконазол	кг/га	0,4	
		17. Дифеноконазол + тетраконазол	л/га	0,7	
		18. Дифеноконазол+флутриафол	л/га	1,2	
		19. Дифеноконазол + цифлуфенамид	л/га	0,7	
		20. Зоксамид + диметоморф		не применяется	
		21. Йод		не применяется	

		22. Каптан	кг/га	3	
		23. Крезоксим-метил	кг/га	0,2	
		24. Крезоксим-метил + боскалид	кг/га	0,64	
		25. Люфенурон + эмамектин бензоат	кг/га	0,14	
		26. Мандипропамид+зоксамид	л/га	0,6	
		27. Мандипропамид+меди оксихлорида	кг/га	5	
		28. Манкоцеб + диметоморф	кг/га	2	
		29. Манкоцеб + металаксил	кг/га	2,5	
		30. Манкоцеб + мефеноксам	кг/га	2,5	
		31. Манкоцеб + цимоксанил	кг/га	1,5	
		32. Меди гидроокись	кг/га	3	
		33. Меди оксихлорид+ оксадиксил	кг/га	2	
		34. Меди сульфат + кальция гидроксид	г/10 л воды	400+400	
		35. Меди сульфат трехосновный	л/га	6	
		36. Меди хлорокись	г/га	3,6	
		37. Меди хлорокись + цинеб	кг/га	6	
		38. Меди хлорокись + манкоцеб + цимоксанил	кг/га	2,5	
		39. Метирам	кг/га	2,5	
		40. Метирам + пираклостробин	кг/га	2	
		41. Метрафенон	л/га	0,25	

		42. Медь оксихлорид + мефеноксам	кг/га	5	
		43. Пенконазол	л/га	0,4	
		44. Пенконазол + сера	Мл/л	1	
		45. Пириметанил		не применяется	
		46. Поли-бета-гидроксимасляная кислота + магний сернокислый + калий фосфорнокислый + калий азотнокислый + карбамид	кг/га	0,25	
		47. Проквиназид+тетраконазол	л/га	0,4	
		48. Пропиконазол	л/га	0,25	
		49. Пропиконазол + азоксистробин	л/га	1	
		50. Пропиконазол + тебуконазол	л/га	0,3	
		51. Пропинеб	кг/га	2	
		52. Сера	кг/га	8	
		53. Спироксамин + тебуконазол + триадименол	л/га	0,4	
		54. Тебуконазол	л/га	0,4	
		55. Тетраконазол	л/га	0,32	
		56. Тирам + дифеноконазол	л/га	3	
		57. Трифлоксистробин	кг/га	0,15	
		58. Фамоксадон + цимоксанил	кг/га	0,4	
		59. Фамоксадон + оксатиапипролин	л/га	0,8	
		60. Фенгексамид	кг/га	1,2	

		61. Флуазинам	л/га	0,75	
		62. Флуазинам + диметоморф	л/га	1,2	
		63. Флудиоксонил	л/га	2,5	
		64. Флуксапироксад	л/га	0,2	
		65. Флуопирам+пириметанил	л/га	1,2	
		66. Флутриафол	л/га	0,125	
		67. Фосфит натрия + циазофамид		не применяется	
		68. Хлорокись меди	кг/га	7,8	
		69. Хлорокись меди + цимоксанил	кг/га	3	
		70. Ципродинил	кг/га	0,7	
		71. Ципродинил + флудиоксонил	кг/га	1	
		72. Этабоксам	л/га	2	
7.	Обработка против сорной растительности гербицидами	1. Глифосат (изопропиламинная соль)	кг/га	8	
		2. Глюфосинат аммоний	л/га	3,5	
8.	Обработка в целях активации роста регуляторами роста растений	1. 1Н-индолил-3-этановой кислоты	г/л	30(Л)	
		2. 3-индолилуксусная кислота калиевой соли	г/шт.	30/500	
		3. 3-индолилуксусная кислота + -аланин + -глутаминовая кислота	г/га	200	
		4. 3-индолилуксусная кислота + α-глутаминовая кислота + α-аланин		не применяется	
		5. 24-эпибрассинолид	мл/га	400	

		6. Арахидоновая кислота	мл/л	1,6 мл /8 л (Л)	
		7. Гиббереллиновых кислот натриевые соли	г/га	150	
		8. Гидроксикоричная кислота	мл/га	200	
		9. Гуминовых кислот калиевые соли	л/га	0,6	
		10. Гуминовых кислот калиевые соли + фульвокислоты		не применяется	
		11. Коллоидное серебро+полигексаметиленбигуанид гидрохлорид	мл/га	250	
		12. Липо-хитоолигосахариды	л/га	30	
		13. Меламиновая соль бис(оксиметил) фосфиновой кислоты	мл/га	25	
		14. Ортокрезоксиуксусной кислоты (триэтаноламмониевая соль)	г/га	100	
		15. Ортокрезоксиуксусной кислоты триэтаноламмониеваясоль + 1-хлорметилсилатран	г/га	20	
		16. Пара-нитрофенолятнатрия+орто-нитрофенолят натрия+5-нитрогваяколят натрия	л/га	0,2	
		17. Поли-бета-гидроксимасляная кислота	мл/га	250	
		18. Полиэтиленоксиды+гуминовые кислоты натриевых солей	л/га	1,5	
		19. Полидиаллилдиметиламмоний хлорид	л/га	0,15	
		20. Тритерпеновые кислоты	мл/га	50	
		21. Янтарная кислота	мл/10л	130 (Л)	
		22. Хлорметилсилатран.	г/га	40	

9.	Обработка микробиологическими и биологическими пестицидами	1. Bacillus thuringiensis, var.		не применяется	
		2. Bacillus thuringiensis, var. Thuringiensis, штамм 98	кг/га	5	
		3. Bacillus thuringiensis+Streptomycessp.+Beauveria bassiana	л/га	5	
		4. Beauveria bassiana	л/га	3	
		5. (E,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат	шт/га	500	
		6. Bacillus subtilis, штаммВ-10 ВИЗР	л/га	5	
		7. Bacillus amyloliquefaciens, штамм QST-713	л/га	8	
		8. Bacillus amyloliquefaciens КС-2	л/га	6	
		9. Bacillus subtilis, штамм 63-Z	л/га	8	
		10. Bacillus subtilis, штаммВКМ-В-2604D+ Bacillus subtilis, штамм ВКМ-В-2605D	г/гв	120	
		11. Bacillussubtilis, штамм 26 Д	л/га	2	
		12. Bacillus subtilis + Trichodermaviride, штамм 4097	г/100 м^2	20 (Л)	
		13. Pseudomonas fluorescens, штамм АР-33	л/га	4	
		14. Trichodermaharzianum, штаммГ 30 ВИЗР	г/га	80	

Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноделия.

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Для виноградо-винодельческого района «Цымла»	
				Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
1.	**Переработка винограда**				
1.1.	Мацерация белого винограда	Пектолитические ферменты (для экстрагирования ароматических веществ из кожицы белого винограда)	г/тонну	20 (в поток мезги после дробления в течении 6-10 часов при температуре менее 20 ^{0}C)	Не нормируется
		диоксид серы, метабисульфит калия или сульфит аммония	Мг/кг	75-100	200
1.2.	Мацерация красного винограда	Пектолитические ферменты (для увеличения выхода и усиления экстракции красящих и мягких фенольных веществ)	г/ тонну	20 (в мезгу после дробления в течении 2-4 часов при температуре 18-28 ^{0}C)	Не нормируется
		диоксид серы, метабисульфит калия или сульфит аммония	Мг/кг	75-100	200
1.3.	Углекислотная мацерация красного и белого винограда	диоксид серы, метабисульфит калия или сульфит аммония	Мг/кг	75-100	200
2.	осветление сусла	1. альбумин и (или) лактальбумин,	мг/дм^3	200	Не допускается
		2. бентонит и глин-сорбенты,	г/дм^3	2	Не допускается
		3. поливинилполипирролидо, поливинилпирролидон, в том числе с диметакриловым эфиром триэтиленгликоля сополимера (остаточное количество в готовой продукции не допускается)	мг/дм^3	200	Не допускается
		4. каолин	мг/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	-	-	-
		9. пищевой желатин	мг/дм^3	150	Не допускается
		10. рыбий клей	мг/дм^3	150	Не допускается
		11. растительные белки	мг/дм^3	150	Не допускается
		12. танин	мг/ дм^3	80	Не допускается
		13. угли активные растительные	г/ дм^3	20	Не допускается
		14. ферментный препарат бета-глюконаза	г/100 дм^3	2-3	Не нормируется
		15. ферменты пектолитические пектопротеолитические	мг/дм^3	20-30	Не нормируется
		16. цеолит (клиноптилолит).	г/дм^3	3	Не допускается
3.	обработка аскорбиновой кислотой ягод винограда до их дробления	аскорбиновая кислота	мг/дм^3	150	150 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)
4.	сульфитация сусла	диоксид серы, метабисульфит калия или сульфит аммония	мг/дм^3	100	200
5.	применение ферментов в целях воздействия на твердые части виноградной ягоды	ферментные препараты	г/100кг	2-3	Не нормируется
6.	использование винной кислоты в целях подкисления	винная кислота	г/дм^3	При необходимости снижения pH в сусле и вине, в зависимости от исходных химических показателей,	Не нормируется

				но не более чем на 2 г/дм^3 в пересчете на винную кислоту	
7.	кислотопонижение	1. нейтральный тартрат калия	г/дм^3	1	Не нормируется
		2. бикарбонат калия	г/дм^3	1,3 Из расчета понижения титруемой кислотности не более, чем на 3 г/дм^3	Не нормируется
		3. карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты	г/дм^3	Подкисленное вино должно содержать не менее 1 г/дм^3 винной кислоты	Не нормируется
		4. тартрат кальция	г/дм^3	2	Не нормируется
		5. однородный тонкодиспергированный препарат винной кислоты и карбонат кальция в равных пропорциях	г/дм^3	(повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 4 г/дм^3 в пересчете на винную кислоту)	Не нормируется
		6. препараты, содержащие кислотопонижающие бактерии	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10^6 КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения	Не более 5 клеток в единице продукции (бутылке)

		7. молочнокислые бактерии и дрожжи Schizosaccharomyces	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10^6 КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения	Не более 5 клеток в единице продукции (бутылке)
8.	ускорение роста дрожжей	1. диаммонийфосфат или сульфат аммония	г/дм^3	0,4	Не допускаетя
		2. сульфит аммония или бисульфит аммония	г/дм^3	0,3	Не допускается
		3. дихлоргидрат тиамина	г/дм^3	0,1	Не допускается
		4. препараты, содержащие клеточные оболочки дрожжей.	г/дм^3	0,4	Не допускается
9.	регулировка кислотности	1. ионообменные смолы	-	Не нормируется	Не нормируется
10.	операции обработки виноградного сусла, вина, крепленого вина	1. сорбиновая кислота или сорбат калия	мг/дм^3	200, для вин с ЗГУ и ЗНМП не рекомендуется	200 (в пересчете на сорбиновую кислоту, для вин с ЗГУ и ЗНМП не рекомендуется)
		2. аскорбиновая кислота или аскорбат калия	мг/дм^3	150	150 (в пресчете на аскорбиновую кислоту)
		3. поливинилполипирролидон	мг/дм^3	200	Не допускается
		4. казеин	мг/дм^3	200	Не допускается
		5. сополимер поливинилимидазол-поливинилпирролидона,	мг/дм^3	200	Не допускается

		6. лизоцим	мг/дм^3	500 (учитывая осветление и стабилизацию вина)	Не допускается
11.	биологическое кислотопонижение	1. молочнокислые бактерии и дрожжи Schizosaccharomyces	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10^6 КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения	Не более 5 клеток в единице продукции (бутылке)
12.	снижение содержания мочевины	1. уреаза	-	-	-
13.	спиртовое брожение свежего виноградного сусла	1. чистые культуры дрожжей	г/ дм^3	0,2	Не допускается
		2. диаммонийфосфат или сульфат аммония,	г/ дал	0,15	Не допускается
		3. сульфит аммония или бисульфит аммония	г/дал	0,15	
		4. дихлоргидрат тиамина	г/дм^3	0,1	Не допускается
		5. биологический материал отмерших дрожжевых клеток	мг/ дм^3	500	Не допускается
		6. мютаж или добавление спирта для крепленых вин	% об	Применяется крепкие вина: 16–22 (в том числе естественного наброда не менее 3 процентов)	

				десертные: 12–16 (в том числе естественного наброда не менее 1,2 процента) Из расчета содержания спирта в готовом продукте не более 22 %	
14.	регулировка кислотности вина, крепленого вина	1. нейтральный тартрат калия	г/ $дм^3$	1	Не нормируется
		2. бикарбонат калия	г/$дм^3$	1,3 Из расчета понижения титруемой кислотности не более, чем на 3 г/$дм^3$	Не нормируется
		3. карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты,	г/$дм^3$	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/$дм^3$ винной кислоты	Не нормируется
		4. тартрат кальция	мг/$дм^3$	тартрат кальция 2 г/$дм^3$ (Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм3 винной кислоты)	Не нормируется

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

				в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина)	
15.	осветление вина, крепленого вина	1. альбумин и (или) лактальбумин	мг/дм^3	200	Не допускается
		2. бентонит и глин-сорбенты	г/ дм^3	2	Не допускается
		3. поливинилпирролидон поливинилполипирролидон сополимера (остаточное содержание в готовой продукции не допускается)	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	-	-	-
		7. диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора	мг/ дм^3	500	Не допускается
		8. перлит	-	-	-
		9. пищевой желатин	г/ дм^3	150	Не допускается
		10. рыбий клей	г/ дм^3	150	Не допускается
		11. растительные белки	г/ дм^3	150	Не допускается
		12. танин	мг/ дм^3	80	Не нормируется
		13. угли активные растительные	г/ дм^3	20	Не допускается
		14. фитин	мг/ дм^3	5 из расчета связывания 1 мг железа	Не допускается
		15. ферментный препарат бета-глюконаза	мг/ дм^3	40	Не нормируется
		16. ферменты пектолитические, пектопротеолитические	мг/ дм^3	30	Не нормируется
		17. цеолит (клиноптилолит)	-	-	-

16.	стабилизация вина, крепленого вина	1. ферроцианид калия или фитат кальция (остаточное содержание в готовой продукции не допускается)		Выбор препарата согласно предварительного	Не нормируется
		2. DL-винная кислота (рацемическая кислота) или ее нейтральная соль калия в целях осаждения излишка кальция	г/дм^3	-	
		3. битартрат калия, тартрат кальция - для ускорения выпадения в осадок винного камня	г/дм^3	2	Не нормируется
		4. L-аскорбиновая кислота.	мг/дм^3	150	Не нормируется
		5. протеины	мг/дм^3	200	Не допускается
17.	выдержка (созревание) вина, крепленого вина	1. медьсодержащие препараты для исправления органолептических характеристик	мг/дм ^{3}	3	Не допускается
		2. древесина и емкости из древесины, а также включая «чипсы» для придания вину, крепленому вину специфических органолептических свойств		Для выдержки вин ЗГУ допустимо использовать дубовую тару, но не допустимо использовать **дубовые чипсы**	
18.	подготовка к розливу и розлив	1. метавинная кислота	мг/ дм^3	100 (при содержании железа не более 10 Мг/ дм^3)	Не допустимо
		2. гуммиарабик	мг/ дм^3	100	Не допустимо
		3. сорбиновая кислота или сорбат калия.		Не применять для вин ЗГУ	Не применять

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».

Пронумеровано, прошито
и скреплено печатью на __
43
листах