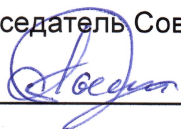


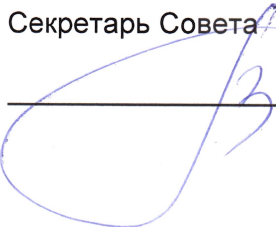
**Дополнительный стандарт качества  
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны  
«Ставрополье». Игристые вина.**

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

Председатель Совета

  
\_\_\_\_\_ А.С. Лысенко

Секретарь Совета

  
\_\_\_\_\_ В.М.Голубовский

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

Председатель заседания

  
\_\_\_\_\_

Секретарь заседания

  
\_\_\_\_\_

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

**Ставрополь  
2023**

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

## **Предисловие**

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

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

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

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

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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

## **1 Общие положения**

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

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

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

В настоящем стандарте применены термины и определения:

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

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

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

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

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

## **2. Особенности продукции**

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

### **2.1 Классификация**

Российские игристые вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье» подразделяются:

- на Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Ставрополье»;
- Российское игристое жемчужное вино с защищенным географическим указанием «Ставрополье».

Российские игристые вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье» в зависимости от периода выдержки могут быть выдержанными.

Российские игристые вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье» в зависимости от периода выдержки на осадке после окончания вторичного брожения в бутылке могут быть коллекционными.

Российские игристые вина с защищенным географическим указанием «Ставрополье» в зависимости от массовой концентрации сахаров подразделяются на:

- экстра брют;
- брют;
- сухие;
- полусухие;
- полусладкие;
- сладкие.

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

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

## **2.2 Характеристики**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Безморозный период 180-200 дней. Зима неустойчивая с продолжительными оттепелями – до 60 дней. Один раз в 10 лет температура локально опускается до минус 33°C. Благодаря наличию в составе земель 70%



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

кремнезема и 30% других минералов сформированы богатые глубокогумусированные почвы с мощностью гумусовых горизонтов более 1,5 метра, что в сочетании с другими экологическими факторами является особенно благоприятным условием для получения высоких урожаев винограда.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Рисунок – Карта границ почвенно-климатических зон «Ставрополье»



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

**Приложение 1.1**

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



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

**Приложение 1.2**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

			рельеф начинает медленно повышаться с начало до уровня гор- лакколитов в районе Минеральных Вод, потом до уровня Пастбищного Скалистого хребта, а затем переходит в Боковой хребет.	
1.6.	Крутизна склонов	градус	По абсолютной высоте над уровнем моря Ставропольская возвышенность подразделяется на окраинную - 200-300 м и высокую (юго-западную части) - 400-600 м. На востоке переходит в Терско-Кумскую низменность (50-150 м) и «высокой» (150-200 м) степью.	Крутизна склонов 10-25 градусов
<b>2.</b>	<b>Климатические характеристики</b>			
2.1.	Продолжительность вегетации	дни	Период, исчисляемый в днях от даты перехода среднесуточной температуры воздуха выше 10С весной до даты её перехода ниже 10С осенью	175-242
2.2.	Среднесуточная температура воздуха	градусы °C	Среднее значение температуры воздуха за годовой период	9,5-15,0
2.3.	Максимальная температура воздуха	градусы °C	Максимальное значение температуры воздуха за годовой период	+37...+42
2.4.	Минимальная температура воздуха	градусы °C	Минимальное значение температуры воздуха за период вегетации	-5...-14
2.5.	Сумма активных температур за период вегетации	градусы °C	Сумма температур выше +10°C	2900...3800
2.6.	Средняя температура самого теплого месяца	градусы °C	Значение средней температуры воздуха самого теплого месяца	19,8...25,7

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

2.7.	Суточная амплитуда температур в сентябре	градусы °C	Разность значений температуры воздуха днем и ночью за самый теплый месяц	от 14,2 до 22,8
2.8.	Абсолютный минимум температуры	градусы °C	Абсолютное значение минимальной температуры за годовой период	-8,9...-35
2.9.	Дата наступления заморозков	дата, месяц	Дата, когда минимальная температура воздуха опускается ниже 0 °C	осенью 20.09-10.11 весной 01.04-20.05
2.10.	Продолжительность безморозного периода	дни	Период, исчисляемый в днях, от даты последних отрицательных температур весной до даты отрицательных температур осенью	180-210
2.11.	Количество осадков за год	мм	Сумма осадков за годовой период	300-800
2.12.	Количество осадков за период вегетации	мм	Сумма осадков за период вегетации	246-700
2.13.	Гидротермический коэффициент (ГТК)		Показатель увлажнённости территории; установленный советским климатологом Г.Т. Селяниновым. Определяется отношением суммы осадков (r) в мм за период со среднесуточными температурами воздуха выше 10 °C к сумме температур ( $\sum t$ ) за это же время, уменьшенной в 10 раз, то есть $ГТК = r / (\sum t / 10)$	0,55-2,31
2.14.	Суммарная фотосинтетическая активная радиация за вегетационный период	ккал/см <sup>2</sup>	Часть доходящей до биоценозов солнечной радиации в диапазоне 400-700 нм, используемая растениями для фотосинтеза	86,83
2.15.	Относительная влажность воздуха	%	Относительной влажностью воздуха (φ) называют отношение абсолютной влажности воздуха (ρ) к плотности (ρ0) насыщенного водяного пара при той же температуре, выраженное в процентах.	64,3-76,9
2.16.	Средняя продолжительность	часы, мин	Период года, в который возможны рост и развитие (вегетация) растений	13 ч 45 мин-14 ч 40 мин абс. 14 ч 05 мин 132-236

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

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

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

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

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

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

**Приложение 1.3**

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

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

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

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

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

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

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

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



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

**Приложение 1.4**

**Таблица технологических приемов и операций**

**виноградарства и виноделия для виноградо-винодельческой зоны «Ставрополье»**

<b>№</b>	<b>Наименование операции</b>	<b>Особенности операции</b>	<b>Ед. изм.</b>	<b>Виноградо-винодельческая зона «Ставрополье»</b>
1.	<b>Виноградарство</b>			
1.1.	Выведение (формирование) куста винограда	Обрезка виноградного растения с целью выведения формы куста. К основным типам относится: -головчатый, -чашевидный, -шпалерный, -веерный, -кордонный, -комбинированный. Выбор производится в зависимости от культуры ведения (укрывная, полукрывная, н укрывная)	-	Все формировки, используемые в виноградарстве
1.2.	Нагрузка кустов винограда глазками	Количество глазков после обрезки на одном кусте	шт. на 1 куст	от 30-70
1.3.	Нагрузка кустов винограда побегами	Количество побегов после обломки на одном кусте	шт. на 1 куст	от 25 до 50
1.4.	Нагрузка кустов урожаем	Масса гроздей винограда на момент уборки	кг. на куст	от 1 до 10,0
1.5.	Густота посадки кустов	Количество кустов на 1 га виноградника	шт.	Минимальное количество от 1666 куст/га (схема посадки 3,0x2,0)
1.6	Специфические операции управления сахаром перед уборкой (увяливание винограда, ботритизирование, сбор замороженных ягод для ледяного вина)	-увяливание винограда – это перезревание винограда, связанное с частичным обезвоживанием, повышением концентрации сока ягод и их сахаристости; -ботритизирование – это процесс поражения винограда благородной плесенью - Botrytis cinerea в результате чего количество винной кислоты снижается, а глицерина и глюконовой кислоты увеличивается;	-	Неприменяется

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

		– сбор замороженных ягод для ледяного вина – это специфическая операция направленная на получение сусле с высоким содержанием винного сахара.		
1.7.	Уборка урожая	Ручная уборка урожая включает в себя пять основных операций: 1) отыскание грозди в массе куста; 2) отделение грозди от растения; 3) укладка винограда в тару; 4) поднос собранного урожая и погрузка в транспортное средство; 5) транспортировка винограда с участка на место переработки, складирования или реализации. Механизированная уборка включает в себя: стряхивание ягод, перемещение ягод в виноградоприёмные бункера комбайна, перегрузка в транспортное средство и транспортирование винограда с участка на место переработки, складирования или реализации.	-	Применяется
1.7.1	Способ уборки (ручная, механизированная)	Вид уборки урожая винограда или с применением ручного труда (ручная уборка), или с применением виноградоуборочной техники (механизированная уборка)	-	Ручная, механизированная
1.7.2	Вид уборки (сплошная, выборочная)	Выборочный сбор уборки применяется для вин особо высокого качества. Сплошной сбор применяют, когда весь виноград на участке однороден и достиг технической зрелости.	-	Выборочная, сплошная
1.7.3	Параметры концентрации сахаров при технической зрелости	Массовая концентрация сахаров в сусле	г/100см <sup>3</sup>	Не менее 16,0 для белых сортов не менее 17,0 для красных сортов
1.7.4	Параметры концентрации кислотности при технической зрелости	Массовая концентрация титруемых кислот в сусле	г/дм <sup>3</sup>	7,0–11,0
1.7.5	Сортировка винограда	Сортировка на виноградниках, при поступлении урожая в погреб	-	Примесь других ампелографических сортов, соответствующих по ботаническому виду и окраске

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

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

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

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

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

		воздействия		
2.5	Углекислотная мацерация целых гроздей винограда	Помещение целых гроздей винограда в атмосферу диоксида углерода в герметичной емкости		Применяется
2.6	Прессование, в том числе целыми гроздьями	Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сусла от гребней и твердых частей ягод винограда, осуществляемый путем применения физического воздействия для получения давления, отличного от атмосферного	–	Применяется
2.7	Настаивание сусла на мезге	Делистаж – технологический прием, заключающийся в сливании виноградного сусла из нижней части емкости в дополнительную емкость, с последующим закачиванием его обратно сверху, и дальнейшим разбрызгиванием на «шапку» из мезги, которая опустилась на дно; 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 азотом извне.	–	Применяется (для красных игристых вин)
2.8	Сульфитация	Введение определенного количества диоксида серы		Применяется
2.9	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  
«Ставрополье». Игристые вина.**

2.10	Внесение чистой культуры дрожжей	Технологическая операция, заключающаяся в добавление в сусло разводки чистой культуры дрожжей с последующим проведением спиртового брожения. Допускается проводить остановку спиртового брожения термической обработкой и (или) обеспложивающей фильтрацией	–	Применяется
2.11	Регулировка кислотности	Технологический прием снижения или увеличения кислотности сусла и (или) вина наливом (виноматериала) биологическим и (или) химическим способом	-	Применяется
2.12	Мютаж (для крепленых, ликерных и десертных вин)	Технологический прием введения спирта в процессе брожения с целью его остановки. Рекомендуется проводить дробное введение	–	Не применяется
2.13.	Стабилизация	Сохранение товарных свойств вина на длительный период времени. Допускается проведение электродиализа	–	Применяется
2.14	Выдержка	1. 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 обуславливают приобретение ею новых свойств и характеристик. 2. Допускается проводить выдержку в деревянных емкостях из дуба и следующих пород деревьев (акация, яблоня, вишня, ясень), в резервуарах в контакте или без контакта с древесиной дуба и следующих пород деревьев (акация, яблоня, вишня, ясень). 3. При производстве игристых вин бутылочным способом выдержку в бутылках тиражных смесей проводят после окончания брожения.	–	Применяется

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

2.15	Приобретение вином CO <sub>2</sub>	<p>1. анцестральный метод (петнаты) 2. метод Шарма (акратофорный, резервуарный) 3. классический метод (шампенуа)</p> <p>Акратофорный метод осуществляется при проведении вторичного брожения бродильной смеси, приготовленной из смеси кюве, резервуарного ликера и разводки дрожжей чистой культуры, [1], ст. 3, аб. 4.</p> <p>Классический метод осуществляется при проведении вторичного брожения в тиражной смеси, представляющей собой полуфабрикат, приготовленный из кюве, тиражного ликера, разводки дрожжей чистой культуры и оклеивающих компонентов, [1], ст.3, абз.69.</p> <p>Тиражный (резервуарный) ликер – полуфабрикат, состоящий из кюве с добавлением сахара и (или) концентрированного виноградного сусла, концентрированного ректифицированного виноградного сусла и используемый в производстве игристых вин при их вторичной ферментации,[1],статья 3, абз. 70</p>	–	<p>1. Не применяется 2. Применяется 3. Применяется</p>
2.16	Розлив тиражной смеси	Технологический приём розлива тиражной смеси, состоящей из вина наливом, дрожжевой разводки и тиражного ликёра	-	Применяется
2.17	Ремюаж и дегоржаж	Технологические приемы сведения осадка в бутылке на пробку в пюпитрах или установках автоматического действия с последующим удалением осадка из бутылки После дегоржажа допускается проводить трансвазирование –перемещения кюве после завершения выдержки в бутылках в	–	Применяется

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

		сувенирную / подарочную упаковку, включая нестандартную упаковку (0.375 мл)		
2.18	Подготовка к розливу (резервуарный способ)	Технологический прием, заключающийся в придании игристому вину товарного вида (стабилизация, фильтрация)	–	Применяется
2.19	Розлив (резервуарный способ)	Холодным способом, или тёплым (до +10 °С), в том числе стерильным	–	Применяется
2.20	Дозирование экспедиционного ликёра	Обеспечение массовой концентрации сахаров согласно категории игристых вин		Применяется
2.21	Маркировка, тара и упаковка	Осуществляется с учетом действующего законодательства ЕАЭС, РФ, нормативных документов и настоящего стандарта	–	С указанием виноградо-винодельческой зоны «Ставрополье»



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

**Приложение 1.5**

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

№ п/п	Учетный номер виноградного насаждения	Собственник/Правообладатель, вид права	ИНН Собственника/ Правообладателя	Номер в реестре АВВР	Виноградно-винодельческая зона «Ставрополье»
1	2	3	5	6	7
1.	07-2021-00001089	ЗАО «ЗАРЯ» (Аренда)	2613000148	22	Ставрополье
2.	07-2021-00001096	ЗАО СХП «ВИНОГРАДНОЕ» (Аренда)	2624022231	24	Ставрополье
3.	07-2021-00001427	ООО «ВИНА ПРИКУМЬЯ2000» (Аренда)	2624026050	28	Ставрополье
4.	07-2017-00000634	АО «ЛЕВОКУМСКОЕ» (Собственность)	2613002843	30	Ставрополье
5.	07-2021-00001324	АО СХП «ШИШКИНСКОЕ» (Аренда)	2605002127	36	Ставрополье
6.	07-2017-00000627	ООО СХП «ОПЫТНЫЙ» (Аренда)	2614019399	44	Ставрополье
7.	07-2017-00000635	ООО «АГРОПРЕДПРИЯТИЕ ПРАСКОВЕЙСКОЕ» (Собственность)	2624032906	45	Ставрополье
8.	07-2021-00001380	ООО АГРОФИРМА «ФЕНИКС» (Собственность)	2613009253	50	Ставрополье

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

9.	07-2021-00001673	ООО «ЖЕМЧУЖИНА» (Аренда)	2624036202	80	Ставрополье
10.	07-2022-00002089	ООО «ЖЕМЧУЖИНА» (Субаренда)	2624036202	80	Ставрополье
11.	07-2022-00002830	ООО «ЖЕМЧУЖИНА» (Аренда)	2624036202	80	Ставрополье
12.	07-2021-00001102	К(Ф)Х АВИЛОВА ТАТЬЯНА СЕРГЕЕВНА (Аренда)	263000190600	114	Ставрополье
13.	07-2017-00000630	КФХ БАТРАК ВИТАЛИЙ ВАСИЛЬЕВИЧ (Аренда)	263000767415	129	Ставрополье
14.	07-2018-00000704	КФХ ЖЕЛЕЗНАЯ АЛЕКСАНДРА НИКОЛАЕВНА (Собственность)	263207046804	133	Ставрополье
15.	07-2022-00002808	ИП КОЛЕСНИКОВ МИХАИЛ ДМИТРИЕВИЧ (Собственность)	261704386525	134	Ставрополье
16.	07-2020-00000983	КФХ ШВЕЧИКОВ АНДРЕЙ ВИКТОРОВИЧ (Собственность)	262700881376	135	Ставрополье
17.	07-2021-00001047	КФХ СЕРДЮКОВ АНДРЕЙ НИКОЛАЕВИЧ (Аренда)	263104265610	137	Ставрополье
18.	07-2019-00000844	ИП КФХ ГОЛУБОВСКИЙ ВАСИЛИЙ МИХАЙЛОВИЧ (Аренда)	261300837003	146	Ставрополье
19.	07-2021-00001303	ИП ЗИМИНА ОЛЬГА ВАЛЕРЬЕВНА (Собственность)	263211838182	147	Ставрополье

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

**Приложение 1.6**

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

Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства.					
№	Наименование технологической операции	Наименование технического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Для виноградо-винодельческой зоны «Ставрополье»	
				Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество (мг/кг)
1.	Обработка против насекомых и клещей инсектицидами и акарицидами	1. Bacillusthuringiensissubsp. Kurstaki Z-52 (споро-кристаллический комплекс)	л/га	1-3 (БА-2000 ЕА/мг, титр не менее 10 млрд. спор/мл)	Не допускается
		2. Bacillus thuringiensis, var. Thuringiensis, штамм 98	л/га	3-5	Не допускается
		3. Bacillus thuringiensis+Streptomycessp.+Bea uveriabassiana	л/га	4-5	Не допускается
		4. Аверсектин С	л/га	0,075-0,15 концентрация 50 г/л	0,005
		5. Абаментин	л/га	0,75-1,50 концентрацией 18 г/л	0,01
		6. Альфа-циперметрин	л/га	0,2-0,3 концентрацией 150 г/л	Не допускается

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

	7. Альфа-циперметрин+имidakлоприд+клотианидин	л/га	0,1-0,2 (концентрацией 125+100+50 г/л)	Не допускается
	8. Алюминия фосфид	г/м <sup>3</sup>	0,4 концентрацией 560 г/кг	Не допускается
	9. Вазелиновое масло	л/га	12-37 концентрацией 760 г/кг	Не допускается
	10. Вазелиновое масло + матрин	л/га	0,5 л /10 л воды концентрацией 658 + 2,2 г/л	Не допускается
	11. Гекситиазокс	л/га	0,15-0,25 концентрацией 250 г/л	Не допускается
	12. Дельтаметрин	л/га	0,075-0,175 (100 г/л) или 0,25-0,35 концентрацией 25 г/л	0,2
	13. Дифлоvidaзин	л/га	0,2-0,4 концентрацией 200 г/л	0,02
	14. Диметоат	л/га	1,2-2,0 концентрацией 400 г/л	0,02
	15. Диметоат + бета-циперметрин	л/га	0,4-0,5 концентрацией 300 + 40 г/л	0,02 0,5
	16. Дифлубензурон + имidakлоприд	л/га	0,75-1,2 концентрацией 180 г/л + 45 г/л	Не допускается
	17. Дифлубензурон + эсфенвалерат	л/га	0,3-0,6 концентрацией 300 + 88 г/л	- 0,1
	18. Иமாகлоприд + лямбда-	л/га	0,3 концентрацией 150 + 50 г/л	- 0,15

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

	цигалотрин			
	19.Индоксакарб	л/га	0,25-0,3 концентрацией 150 г/л	2,0
	20.Индоксакарб + абамектин	л/га	0,35-0,45 концентрацией 100 + 40 г/л	2,0 0,01
	21.Клофентезин	л/га	0,24-0,36 концентрацией 500 г/л	2,0
	22.Лямбда-цигалотрин	л/га	0,16-0,24 концентрацией 100 г/л	0,15
	23.Малатион	л/га	1,0 концентрацией 570 г/л	5,0
	24.Матрин	л/га	1,0-1,5 концентрацией 5 г/л	Не допускается
	25.Метомил	л/га	0,8-1 концентрацией 250 г/кг	0,3
	26.Сера	л/га	6, концентрацией 800г/кг	Не допускается
	27.Спиродиклофен	л/га	0,4 концентрацией 250 г/л	Не допускается
	28.Спиротетрамат +имидаклоприд	л/га	0,4-0,6 концентрацией 120 + 120 г/л	1,0
	29.Тау-флювалинат	л/га	0,24-0,36 концентрацией 240 г/л	0,2
	30.Тебуфенпирад	л/га	0,5 концентрацией 200 г/кг	0,5
	31.Тиаклоприд	л/га	0,2-0,3 концентрацией 480 г/л	0,02
	32.Тиаметоксам	л/га	0,1-0,3 концентрацией 250 г/л	0,1
	33.Тиаметоксам + лямбда- цигалотрин	л/га	0,2-0,25 концентрацией 141 + 106 г/л	0,15
	34.Тиаметоксам	л/га	0,4-0,5 концентрацией 200 + 100 г/л	1,0

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

		+хлорантранилипрол			
		35.Феназахин	л/га	0,24-0,36 концентрацией 200 г/л	0,01
		36.Фенитротион + дельтаметрин	л/га	0,4-0,6 концентрацией 400 + 50 г/л	0,2
		37.Феноксикарб	л/га	0,6 концентрацией 250 г/л	0,1
		38.Феноксикарб + люфенурон	л/га	0,8-1,2 концентрацией 75 + 30 г/л	0,1 0,1
		39.Фенпироксимат	л/га	0,6-0,9 концентрацией 50 г/л	0,3
		40.Флубендиамид	л/га	0,3-0,4 концентрацией 480 г/л	Не допускается
		41.Хлорантранилипрол	л/га	0,15-0,25 концентрацией 200 г/л	1,0
		42.Хлорпирифос + бифентрин	л/га	1,5 концентрацией 400 + 20 г/л	0,5 – 0,2
		43.Циперметрин	л/га	Не применяется	0,5
		44.Эмабектинбензоат	кг/га	0,3-0,4при СДВ 50 г/кг	0,1 0,05
2.	Обработка посадочного материала	1. Метилбромид	г/м <sup>3</sup>	20-25 г/м <sup>3</sup> концентрацией 980 г/кг	Не допускается
3.	Обработка против нематод	1. Бродифакум	кг/га	до 4,0 концентрацией 0,05 г/кг	Не допускается
		2. Бромадиолон	кг/га	2,0	Не допускается
4.	Обработка против моллюсков	1. Метальдегид	г/10 м <sup>2</sup>	7 г/10 м <sup>2</sup> концентрацией 30 г/кг	0,7
5.	Обработка	1. (E,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-	диспенсо	500 концентрацией 172 мг/диспенсер	Не допускается

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

	феромонами	ацетат	-р/га		
6.	Обработка против грибковых болезней фунгицидами	1. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> КС-2	л/га	5-6 концентрацией титр $1 \times 10^9$ КОЕ/мл	Не допускается
		2. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм 63-Z	л/га	4-8 концентрацией титр не менее $10^9$ КОЕ/мл	Не допускается
		3. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм В-10 ВИЗР	л/га	5 концентрацией титр $1 \times 10^9$ КОЕ/мл	Не допускается
		4. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ИПМ 215	л/га	80-120 концентрацией БА-10000 ЕА/мл, титр не менее 2 млрд спор/мл	Не допускается
		5. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2604D+ <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2605D	г/га	5 концентрацией титр $10^{10} + 10^{10}$ КОЕ/г	Не допускается
		6. <i>Bacillus subtilis</i> + <i>Trichoderma viride</i> , штамм 4097	г/ 100 м <sup>2</sup>	20 концентрацией титр не менее $10^8$ КОЕ/г + титр не менее $10^6$ КОЕ/г	Не допускается
		7. <i>Pseudomonas fluorescens</i> , штамм АР-33	л/га	4,0 концентрацией 1 млрд КОЕ/мл	Не допускается
		8. <i>Trichoderma harzianum</i> , штамм Г 30 ВИЗР	г/га	80 концентрацией титр $10^{10}$ КОЕ/г	Не допускается
		9. Комплекс полиоксинов	л/га	0,25 концентрацией 500 г/кг	Не допускается

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

	10. Азоксистробин	л/га	0,6-0,8 при СДВ:250 г/л	Не допускается
	11. Алюминия фосэтил	л/га	2,5 при СДВ:800 г/кг	Не допускается
	12. Боскалид	л/га	1,0-1,2 при СДВ:500 г/кг	Не допускается
	13. Диметоморф+аметоктрадин	л/га	0,8-1 при СДВ:225 + 300 г/кг	Не допускается
	14. Диметоморф+дитианон	л/га	1,2-1,5 при СДВ:150 + 350 г/кг	Не допускается
	15. Дитианон	л/га	0,5-0,7 при СДВ:700 г/кг	Не допускается
	16. Дифеноконазол	-	Не применяется	Не применяется
	17. Дифеноконазол + тетраконазол	л/га	0,5-0,7 при СДВ:120 + 60 г/л	Не допускается
	18. Дифеноконазол+флутриафол	-	Не применяется	Не применяется
	19. Дифеноконазол + цифлufenамид	л/га	0,5-0,7 при СДВ 60 + 30 г/л	Не допускается
	20. Зоксамид + диметоморф	л/га	1,0 при СДВ:180 + 180 г/л	Не допускается
	21. Йод	-	Не применяется	Не допускается
	22. Каптан	л/га	1,5-2,0 при СДВ: 800 г/кг	Не допускается
	23. Крезоксим-метил	-	Не применяется	Не допускается
	24. Крезоксим-метил + боскалид	л/га	0,4-0,6 при СДВ: 100 +200 г/л	Не допускается



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

	25. Люфенурон + эмаектинбензоат	л/га	0,14 при СДВ: 400 + 50 г/кг	Не допускается
	26. Мандипропамид+зоксамид	л/га	0,4-0,6 при СДВ: 250 г/л + 240 г/кг	Не допускается
	27. Мандипропамид+медиокси хлорида	л/га	3-5 при СДВ: 25 + 245 г/кг	Не допускается
	28. Манкоцеб + диметоморф	-	Не применяется	Не применяется
	29. Манкоцеб + металаксил	л/га	2,5 при СДВ: 640 + 80 г/кг	Не допускается
	30. Манкоцеб + мефеноксам	л/га	2,5 при СДВ: 640 + 40 г/кг	Не допускается
	31. Манкоцеб + цимоксанил	л/га	1,8-2,0 при СДВ:680 + 50 г/кг	Не допускается
	32. Меди гидроокись	л/га	1,5-1,75 при СДВ:770 г/кг	Не допускается
	33. Меди оксихлорид+оксадиксил	л/га	1,5-2 при СДВ: 670 + 130 г/кг	Не допускается
	34. Меди сульфат + кальция гидроксид	сульфат меди г + известь г/ 10 л воды	400 +400 при СДВ: 960 + 900 г/кг	Не допускается
	35. Меди сульфат трехосновный	л/га	5-6 при СДВ:345 г/л	Не допускается
	36. Меди хлорокись	л/га	5 при СДВ:200 г/л	Не допускается
	37. Меди хлорокись + цинеб	л/га	4-6 при СДВ:370 + 150 г/кг	Не допускается

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

	38. Меди хлорокись + манкоцеб + цимоксанил	л/га	2,5 при СДВ:290 + 120 + 40 г/кг	Не допускается
	39. Метирам	л/га	1,5-2,5 при СДВ: 700 г/кг	Не допускается
	40. Метирам + пираклостробин	л/га	1,5-2,0 при СДВ: 550 + 50 г/кг	Не допускается
	41. Метрафенон	-	Не применяется	Не применяется
	42. Медь оксихлорид + мефеноксам	л/га	4-5 при СДВ:142+ 20 г/кг	Не допускается
	43. Пенконазол	л/га	0,4 при СДВ:100 г/л	Не допускается
	44. Пенконазол + сера	мл/5 л воды (Л)	5 при СДВ:42 + 800 г/л	Не допускается
	45. Пириметанил	л/га	1,8-2,4 при СДВ: 400 г/л	Не допускается
	46. Поли-бета-гидроксимасляная кислота + магний сернокислый + калий фосфорнокислый + калий азотнокислый + карбамид	г/10 л воды	1 г/10 л воды при СДВ: 6,2 + 29,8 + 91,1 + 91,2 + 181,5 г/кг	Не допускается
	47. Проквиназид+тетраконазол	л/га	0,3-0,4 при СДВ:160 + 80 г/л	Не допускается
	48. Пропиконазол	-	Не применяется	Не применяется
	49. Пропиконазол + азоксистробин	л/га	0,8-1,0 при СДВ: 180 + 120 г/л	Не допускается
	50. Пропиконазол + тебуконазол	л/га	0,2-0,3 при СДВ 300+200 г/л	Не допускается

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

	51. Пропинеб	л/га	1,75-2,0 при СДВ: 700 г/кг	Не допускается
	52. Сера	л/га	6-8 при СДВ: 800 г/кг	Не допускается
	53. Спироксамин + тебуконазол + триадименол	л/га	0,4 при СДВ: 250 + 167 + 43 г/л	Не допускается
	54. Тебуконазол	-	Не применяется	Не применяется
	55. Тетраконазол	л/га	0,25-0,32 при СДВ: 125 г/л	Не допускается
	56. Тирам + дифеноконазол	л/га	2,5-3,0 при СДВ: 400 + 30 г/л	Не допускается
	57. Трифлуксистробин	л/га	0,15 при СДВ: 500 г/кг	Не допускается
	58. Фамоксадон + цимоксанил	-	Не применяется	Не применяется
	59. Фамоксадон + оксатиапипролин	л/га	0,65-0,8 при СДВ: 300 + 30 г/л	Не допускается
	60. Фенгексамид	л/га	0,8-1,2 при СДВ: 500 г/кг	Не допускается
	61. Флуазинам	л/га	0,5-0,75 при СДВ:	Не допускается
	62. Флуазинам + диметоморф	-	Не применяется	Не применяется
	63. Флудиоксонил	мл/ 10 л воды (л)	15-25 при СДВ: 500 г/л	Не допускается
	64. Флуксапироксад	л/га	0,15-0,2 при СДВ: 300 г/л	Не допускается
	65. Флуопирам+пириметанил	л/га	0,8-1,2 при СДВ: 125 + 375 г/л	Не допускается
	66. Флутриафол	-	Не применяется	Не применяется
	67. Фосфит натрия +	л/га	2-4 при СДВ: 250 + 25 г/л	Не допускается

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

		циазофамид			
		68. Хлорокись меди	л/га	3,6 при СДВ:861 г/кг	Не допускается
		69. Хлорокись меди + цимоксанил	л/га	2,5-3 при СДВ:689,5 + 42 г/кг	Не допускается
		70. Ципродинил	л/га	0,6-0,7 при СДВ: 750 г/кг	Не допускается
		71. Ципродинил + флудиоксонил	л/га	0,8-1 при СДВ: 375 + 250 г/кг	Не допускается
		72. Этабоксам	-	Не применяется	Не применяется
7.	Обработка против сорной растительности гербицидами	1. Глифосат (изопропиламинная соль)	-	Не применяется	Не применяется
		2. Глюфосинат аммоний	л/га	2,5-3,5 при СДВ: 150 г/л	Не допускается
		3. 1Н-индолил-3-этановой кислоты	г/л воды	20-30 при СДВ: 50 г/кг	Не допускается
		4. 3-индолилуксусная кислота калиевой соли	г/ 500 шт.	20-30 при СДВ: 50 г/кг	Не допускается
8.	Обработка в целях активации роста регуляторами роста растений	1. 1Н-индолил-3-этановой кислоты	г/шт	5000 шт при СДВ: 10-30 /5000 780 г/кг	Не допускается
		2. 3-индолилуксусная кислота калиевой соли	г/ 500 шт.	20-30 при СДВ: 50 г/кг	Не допускается
		3. 3-индолилуксусная кислота + L-аланин + L-глутаминовая кислота	-	Не применяется	Не применяется
		4. 3-индолилуксусная кислота + α-глутаминовая кислота + α-	г/га	200 при СДВ:	Не допускается

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

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

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

		соль			
		15. Ортокрезоксиуксусной кислоты триэтаноламмониевая соль + 1-хлорметилсилатран	г/га	20 при СДВ: 760 + 190 г/кг	Не допускается
		16. Пара-нитрофенолятнатрия+орто-нитрофенолят натрия+5-нитрогваяколят натрия	л/га	0,2 при СДВ:9 + 6 + 3 г/л	Не допускается
		17. Поли-бета-гидроксимасляная кислота	мл/га	250 при СДВ: 6,2 г/кг	Не допускается
		18. Полиэтиленоксиды+гуминовые кислоты натриевых солей	л/га	0,8-1,5 при СДВ:770 + 30 г/л	Не допускается
		19. Полидиаллилдиметиламмоний хлорид	л/га	1,0 при СДВ: 100 г/л	Не допускается
		20. Тритерпеновые кислоты	мл/га	50 при СДВ: 10 г/л	Не допускается
		21. Янтарная кислота	г/5 л воды (Л)	10 при СДВ: 25 г/л	Не допускается
		22. Pseudomonasfluorescens 1-Б	л/га	2 при СДВ: титр не менее 1×10*8 КОЕ/мл	Не допускается
		23. Хлорметилсилатран	г/га	40 при СДВ: 950 г/кг	Не допускается
9.	Обработка микробиологическими и	1. Bacillus thuringiensis, var Thuringiensis, штамм 98	л/га	3-5 при СДВ: БА-1500 ЕА/мл, титр не менее 20 млрд спор/г	Не допускается

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

биологическими пестицидами	2. <i>Bacillus thuringiensis</i> + <i>Streptomyces</i> sp.+ <i>Beauveria bassiana</i>	л/га	4-5 при СДВ: БА-2000 ЕА/мл, титр не менее 10 <sup>9</sup> + 10 <sup>8</sup> + 10 <sup>8</sup> КОЕ/мл	Не допускается
	3. <i>Beauveria bassiana</i>	л/га	3 при СДВ: (титр не менее 1-7х10 <sup>8</sup> КОЕ /мл ОРВ-43)	Не допускается
	4. (E,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат	диспенсо-ров/га	500 при СДВ: (172 мг/диспенсер)	Не допускается
	5. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм В-10 ВИЗР	-	Не применяется	Не применяется
	6. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> , штамм QST-713	л/га	6,5-8 при СДВ: титр 1 x 10 <sup>9</sup> КОЕ/мл	Не допускается
	7. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> КС-2	л/га	5-6	Не допускается
	8. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм 63-Z	л/га	4-8 при СДВ: титр не менее 10 <sup>9</sup> КОЕ/мл	Не допускается
	9. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2604D+ <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2605D	г/га	80-120 при СДВ: титр 10 <sup>10</sup> +10 <sup>10</sup> КОЕ/г)	Не допускается
	10. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм 26 Д	л/га	1,5-2 при СДВ: титр не менее 1 млрд живых клеток и спор/мл	Не допускается
	11. <i>Bacillus subtilis</i> + <i>Trichoderma viride</i> , штамм 4097	г/100 м <sup>2</sup>	20 при СДВ: титр не менее 10 <sup>8</sup> КОЕ/г + титр не менее 10 <sup>6</sup> КОЕ/г	Не допускается
	12. <i>Pseudomonas fluorescens</i> ,	л/га	4,0 при СДВ: 1 млрд КОЕ/мл	Не допускается

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

		штамм AP-33			
		13. Trichoderma harzianum, штамм Г 30 ВИЗР	г/га	80 при СДВ: титр $10^{10}$ КОЕ/г	Не допускается

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

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

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Для виноградо-винодельческой зоны «Ставрополье»	
				Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции
1.	Переработка винограда: приёмка, дробление, гребнеотделение, прессование, в том числе целыми гроздьями	1. Твёрдый диоксид углерода	г/дал	50	Не нормируется
		2. Диоксид серы, метабисульфит калия или сульфит аммония	мг/дм <sup>3</sup>	50	200 (массовая концентрация общего диоксида серы)
		3. Ферменты пектолитического и (или) пектопротеолитического действия	мг/дм <sup>3</sup>	0,01	Не нормируется



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

		4. Дрожжи не – Saccharomyces (Kluveromyces, Candida, Lachancea, Hansensiaspora, Pichia, Starmerella, Torulaspora, Metschnikowia);	г/дм <sup>3</sup>	0,3	Не допускается
2.	Осветление сула	1. альбумин и (или) лактальбумин	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		2. бентонит и глини-сорбенты	г/дм <sup>3</sup>	3	Не допускается
		3. поливинилпирролидо, поливинилпирролидон, в том числе с диметакриловым эфиром триэтиленгликоля сополимера	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		4. каолин	г/дм <sup>3</sup>	3	Не допускается
		5. казеин и казеинат калия и натрия	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		6. кизельгур	–	Не нормируется	Не нормируется
		7. диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора,	мг/дм <sup>3</sup>	500	Не допускается
		8. перлит	–	Не нормируется	Не нормируется
		9. пищевой желатин	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		10. рыбий клей	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		11. растительные белки	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		12. танин	г/дм <sup>3</sup>	0,5	Не нормируется
		13. угли активные растительные	г/дм <sup>3</sup>	20	Не допускается

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

		14. ферментный препарат бета-глюконаза	мг/дм <sup>3</sup>	40	Не нормируется
		15. ферменты пектолитические пектопротеолитические	мг/дм <sup>3</sup>	40	Не нормируется
		16. цеолит (клиноптилолит)	г/дм <sup>3</sup>	3	Не допускается
		17. Инертные газы (азот газообразный или жидкий, аргон газообразный или жидкий, двуокись углерода газообразную или жидкую), сжатый воздух	г/дм <sup>3</sup>	0,15	Не нормируется
3.	Обработка аскорбиновой кислотой ягод винограда до их дробления	1. аскорбиновая кислота	мг/дм <sup>3</sup>	250	Не нормируется
4.	Сульфитация сусла	1. диоксид серы, метабисульфит калия или сульфит аммония	мг/дм <sup>3</sup>	50	200 (массовая концентрация общего диоксида серы)
5.	Применение ферментов в целях воздействия на твердые части виноградной ягоды	1. ферментные препараты	г/100 кг	3	Не нормируется
6.	Использование кислот в целях подкисления	1. винная, яблочная, молочная кислота	г/дм <sup>3</sup>	1,5 г/дм <sup>3</sup> в пересчете на винную кислоту с учетом комплекса внесенных кислот	Не нормируется
7.	Кислотопонижение	1. нейтральный тартрат калия	г/дм <sup>3</sup>	1 (в пересчете на винную кислоту)	Не нормируется

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

	2. бикарбонат калия	г/дм <sup>3</sup>	<b>Обработанное</b> вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты	Не нормируется
	3. карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты	г/дм <sup>3</sup>	<b>Обработанное</b> вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты	Не нормируется
	4. тартрат кальция	г/дм <sup>3</sup>	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты	Не нормируется
	5. однородный тонкодиспергированный препарат винной кислоты и карбонат кальция в равных пропорциях	г/дм <sup>3</sup>	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты	Не нормируется
	6. препараты, содержащие кислотопонижающие бактерии	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10 <sup>6</sup> КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения	Не более 5 клеток в единице продукции (бутылке)
	7. молочнокислые бактерии и дрожжи <i>Schizosaccharomyces</i>	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10 <sup>6</sup> КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения	Не более 5 клеток в единице продукции (бутылке)

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

8.	Ускорение роста дрожжей	1. диаммонийфосфат или сульфат аммония	г/дм <sup>3</sup>	0,15	Не допускается
		2. сульфит аммония или бисульфит аммония	г/дм <sup>3</sup>	0,3	Не допускается
		3. дихлоргидрат тиамин	г/дм <sup>3</sup>	0,1	Не допускается
		4. препараты, содержащие клеточные оболочки дрожжей	г/дм <sup>3</sup>	0,4	Не допускается
9.	Регулировка кислотности	1. ионообменные смолы	–	Не нормируется	Не нормируется
10.	Операции обработки виноградного сусла, вина	1. сорбиновая кислота или сорбат калия	мг/дм <sup>3</sup>	Не применяется	Не допускается
		2. аскорбиновая кислота или аскорбат калия	мг/дм <sup>3</sup>	Не применяется	150
		3. поливинилпирролидон	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		4. казеин	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		5. сополимер поливинилимидазол-поливинилпирролидона	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		6. лизоцим	мг/дм <sup>3</sup>	500 (учитывая осветление и стабилизацию вина)	Не допускается
11.	Биологическое кислотопонижение	1. молочнокислые бактерии и дрожжи <i>Schizosaccharomyces</i>	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10 <sup>6</sup> КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения	Не более 5 клеток в единице продукции (бутылке)

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

12.	Снижение содержания мочевины	1. уреазы	мг/дм <sup>3</sup>	20	Не нормируется
13.	Спиртовое брожение свежего виноградного сусла	1. чистые культуры дрожжей	КОЕ/мл	15 x 10 <sup>6</sup>	Не допускается
		2. диаммонийфосфат или сульфат аммония	г/дм <sup>3</sup>	0,3	Не допускается
		3. сульфит аммония или бисульфит аммония	г/дм <sup>3</sup>	0,3	Не допускается
		4. дихлоргидрат тиамин	г/дм <sup>3</sup>	0,1	Не нормируется
		5. биологический материал отмерших дрожжевых клеток	мг/дм <sup>3</sup>	500	Не допускается
		6. мютаж или добавление спирта (для крепленых)	–	Не применяется	Не применяется
14.	Регулировка кислотности вина	1. нейтральный тартрат калия	г/дм <sup>3</sup>	1 (в пересчете на винную кислоту)	Не нормируется
		2. бикарбонат калия	г/дм <sup>3</sup>	<b>Обработанное</b> вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты	Не нормируется
		3. карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты,	г/дм <sup>3</sup>	<b>Обработанное</b> вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты	Не нормируется
		4. тартрат кальция	г/дм <sup>3</sup>	2 Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты	Не нормируется
		5. однородный тонкодиспергированный препарат винной кислоты и	г/дм <sup>3</sup>	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup>	Не нормируется

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

		карбонат кальция в равных пропорциях		винной кислоты	
		6. дрожжи рода <i>Schizosaccharomyces</i> и молочнокислые бактерии для биологического кислотопонижения	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10 <sup>6</sup> КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения	Не более 5 клеток в единице продукции (бутылке)
		7. молочная кислота	г/дм <sup>3</sup>	1,5  в пересчете на винную кислоту с учетом внесенных яблочной, молочной и винной кислот	Не нормируется
		8. лимонная кислота	г/дм <sup>3</sup>	1,0	1,0
		9. винная, яблочная кислота	г/дм <sup>3</sup>	1,5  в пересчете на винную кислоту с учетом внесенных яблочной, молочной и винной кислот	Не нормируется
15	Осветление вина	1. альбумин и (или) лактальбумин	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		2. бентонит и глиносорбенты	г/дм <sup>3</sup>	3	Не допускается
		3. поливинилпирролидон поливинилполипирролидон сополимера	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		4. каолин	г/дм <sup>3</sup>	3	Не допускается
		5. казеин и казеинат калия и натрия	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается

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

		6. кизельгур	–	Не нормируется	Не нормируется
		7. диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора	мг/дм <sup>3</sup>	500	Не допускается
		8. перлит	–	Не нормируется	Не нормируется
		9. пищевой желатин	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		10. рыбий клей	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		11. растительные белки	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		12. танин	г/дм <sup>3</sup>	0,5	Не нормируется
		13. угли активные растительные	г/дм <sup>3</sup>	20	Не допускается
		14. фитин	мг/дм <sup>3</sup>	5 для связывания 1 мг железа	Не допускается
		15. ферментный препарат бета-глюконаза	мг/дм <sup>3</sup>	40	Не нормируется
		16. ферменты пектолитические, пектопротеолитические	мг/дм <sup>3</sup>	40	Не нормируется
		17. цеолит (клиноптилолит)	–	Не нормируется	Не нормируется
		18. Инертные газы (азот газообразный или жидкий, аргон газообразный или жидкий, двуокись углерода газообразную или жидкую)	г/дм <sup>3</sup>	0,15	Не нормируется
16.	Стабилизация вина	1. ферроцианид калия или фитат кальция	мг/дм <sup>3</sup>	20	Не допускается
		2. DL-винная кислота (рацемическая кислота) или ее нейтральная соль калия в целых	г/дм <sup>3</sup>	Не нормируется	Не нормируется

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

		осаждения излишка кальция			
		3. битартрат калия, тартрат кальция – для ускорения выпадания в осадок винного камня	г/дм <sup>3</sup>	4	Не нормируется
		4. L-аскорбиновая кислота	мг/дм <sup>3</sup>	Не применяется	150
		5. протеины	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
17.	Выдержка (созревание) вина	1. медьсодержащие препараты для исправления органолептических характеристик	г/дм <sup>3</sup>	0,003 по активной меди	0,002 по ионам меди
		2. древесина и емкости из древесины, а также включая «чипсы» для придания вину, специфических органолептических свойств	–	Не нормируется	Не нормируется
		3. Инертные газы (азот газообразный или жидкий, аргон газообразный или жидкий, двуокись углерода газообразную или жидкую)	г/дм <sup>3</sup>	0,15	Не нормируется
18.	Подготовка к розливу и розлив	1. метавинная кислота	мг/дм <sup>3</sup>	100	100
		2. гуммиарабик	мг/дм <sup>3</sup>	100	Не нормируется
		3. сорбиновая кислота или сорбат калия	мг/дм <sup>3</sup>	Не применяется	Не допускается
		4. Инертные газы (азот газообразный или жидкий, аргон газообразный или жидкий, двуокись углерода газообразную или жидкую)	г/дм <sup>3</sup>	0,15	Не нормируется



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

## **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».