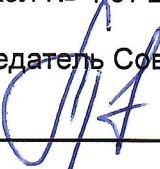


Предварительно утверждено решением  
заочного заседания виноградо-  
винодельческого Совета виноградо-  
винодельческой зоны «Кубань» Ассоциации  
«Федеральная саморегулируемая  
организация виноградарей и виноделов  
России»  
Протокол № 4 от 24.05.2023 г.

Председатель Совета

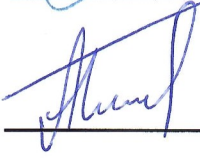
  
\_\_\_\_\_ А.В. Кретов

Исполнительный секретарь Совета

  
\_\_\_\_\_ Б.А. Катрюхин

Утверждено Решением Правления  
Ассоциации «Федеральная  
саморегулируемая  
организация виноградарей и виноделов  
России»  
Протокол № 11 от 25 мая 2023 г.

  
\_\_\_\_\_ Председатель заседания

  
\_\_\_\_\_ Секретарь заседания

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА  
ПРОДУКЦИИ ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНОДЕЛИЯ  
ВИНОГРАДО-ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ЗОНЫ  
«КУБАНЬ» КРЕПЛЕННЫЕ (ЛИКЕРНЫЕ) ВИНА.**

Краснодар  
2023

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

## **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 Кубанским виноградо-винодельческим Советом АВВР, протокол № 4 от 24.05.2023 г.

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

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

## **1 Общие положения**

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

Настоящий стандарт содержит обязательные для соблюдения виноградо-винодельческими предприятиями, производящими Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Кубань», 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 по [1]:

**1.1 виноградо-винодельческая зона «Кубань»:** часть территории Российской Федерации, расположенная в границах Краснодарского 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 «Кубань» совпадают с административными границами Краснодарского края.

**1.2 Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Кубань»:** это крепленое (ликерное) вино, которое изготовлено членами Федеральной саморегулируемой организации виноградарей и виноделов России из свежего винограда сорта или смеси сортов винограда вида *Vitis Vinifera*, сортов, полученных скрещиванием сортов вида *Vitis Vinifera* с сортами других видов рода *Vitis*, за исключением гибридов прямых производителей, выращенных членами Федеральной саморегулируемой организации виноградарей и виноделов России в границах виноградо-винодельческой зоны «Кубань», а также из продуктов его переработки, осуществленной членами Федеральной саморегулируемой организации виноградарей и виноделов России, с использованием

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

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

## **2. Особенности продукции**

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

## **2.1 Классификация**

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

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

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

## **2.2 Характеристики**

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

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

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

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

2) десертные - крепленые вина, объемная доля этилового спирта в которых находится в диапазоне от 12 до 16 процентов, в том числе спирта естественного брожения (натуральная объемная доля этилового спирта) не менее 1,2 процента.

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

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

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

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

По органолептическим характеристикам Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Кубань» должны обладать особыми свойствами:

- смолистый аромат – характерный для Российских крепленых (ликерных) вин с защищенным географическим указанием «Кубань», приготовленных с использованием уваренного на открытом огне сусла (малага, марсала),
- букет, богатый дубильными и азотистыми веществами, характерен для Российских крепленых (ликерных) вин с защищенным географическим указанием «Кубань», подвергшихся термической обработке при доступе кислорода, который обусловлен, преимущественно, летучими карбонильными соединениями,
- своеобразный букет Российских крепленых (ликерных) вин с защищенным географическим указанием «Кубань», появляющийся в результате жизнедеятельности пленкообразующих дрожжей встречается в винах, произведённых по технологии Хереса;
- Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Кубань» без выдержки должны обладать чистым винным, винно-фруктовым вкусом,
- вкус Российских крепленых (ликерных) вин с защищенным географическим указанием «Кубань» марочных должен быть гармоничным, полным,
- Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Кубань» Мадера характеризуется своеобразным, слегка карамельным, приятно-горьким вкусом, достаточно свежим, без излишней

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

сладости (ореховые или орехово-шоколадные тона повышают качество мадеры),

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

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

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

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

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

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



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

Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Кубань», отличаются своими органолептическими и физико-химическими свойствами от других благодаря исключительным особенностям винограда, произрастающего в границах географического объекта «Кубань» и обладающего характерными органолептическими свойствами, которые определяются почвенно-климатическими особенностями географического объекта «Кубань» (рисунок 1) и применяемыми агротехническими и технологическими приемами.

Почвы географического объекта «Кубань» отличаются большой мощностью гумусового слоя, часто превышающей 120 см. Почти вся Прикубанская низменность располагается в зоне степей, основную часть ее почвенного покрова составляют предкавказские карбонатные и выщелоченные черноземы. Таманский полуостров занят каштановыми, западно-предкавказскими и болотными почвами. Длинная осень и продолжительный срок вегетации позволяют качественно созреть гребням винограда, позволяя в винограде накопиться винной кислоте и почти полностью сгореть яблочной кислотой, что существенно влияет на вкус готового товара. Традиционный способ выращивания винограда на шпалере, когда урожай – грозди винограда всегда находятся в 50 см от земли и выше, что приводит к меньшему поглощению отраженной от земли солнечной энергии и замедляет сахаронакопление в винограде. Благодаря повсеместному содержанию в почве в разных количествах кальция и железа, виноград и конечный продукт – Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Кубань» имеют утонченную ароматику и сложный вкус.

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



**Условные обозначения зон и подзон виноградарства**

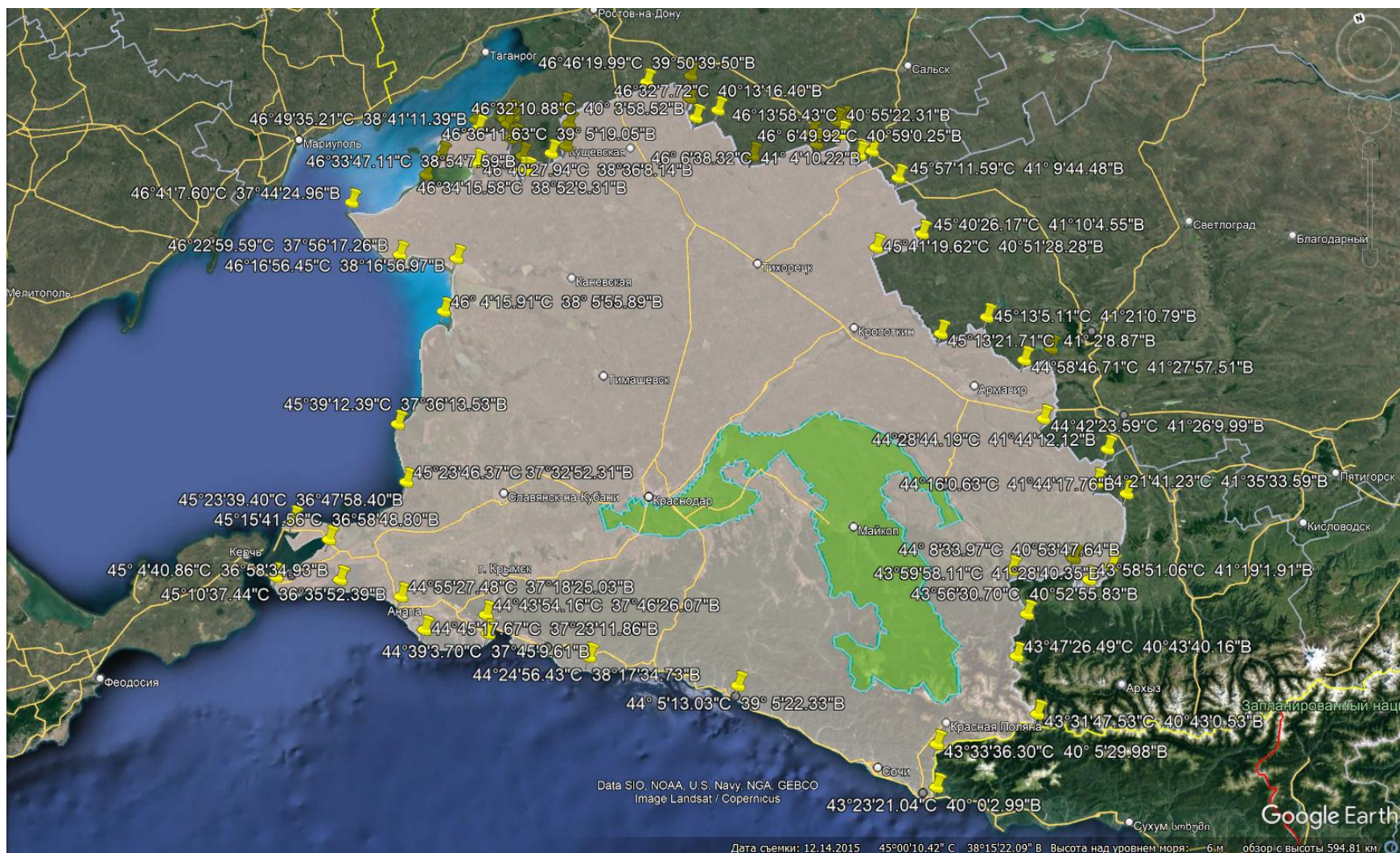
|               |                  |                |                   |
|---------------|------------------|----------------|-------------------|
| <b>С1-С7</b>  | Северная зона    | <b>П1-П17</b>  | Предгорная зона   |
| <b>Ц1-Ц13</b> | Центральная зона | от 900м и выше | Большой Кавказ    |
| <b>31-34</b>  | Западная зона    | <b>Ч1-Ч6</b>   | Черноморская зона |

Рисунок – Карта агроэкологических зон виноградарства в Краснодарском крае

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

Приложение 1.1

Карта границ виноградо-винодельческой зоны «Кубань»



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

**Приложение 1.2**

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

| №    | Наименование показателя                              | Ед. изм.                         | Описание показателя   | Виноградо-винодельческая зона «Кубань»   |
|------|--|----------------------------------|---|--|
| 1.   | <b>Геофизические характеристики</b>                  |                                  |   |  |
| 1.1. | Границы (описание границ)                            | км, км <sup>2</sup>              | Краснодарский край находится в юго-западной части Северного Кавказа и входит в состав Южного федерального округа. На севере и северо-востоке граничит с Ростовской областью, на востоке – со Ставропольским краем, на юго-востоке – с Карачаево-Черкесской Республикой, на юге – с Абхазией. Вся западная часть омывается водами двух морей: Азовского на северо-западе, Чёрного на юго-западе. Через Керченский пролив граничит с Крымом. Внутри региона находится Республика Адыгея | Общая протяженность границ – 1 540 км, из них 800 км по суше и 740 км – по морю.<br>Наибольшая протяженность зоны с севера на юг – 327 км и с запада на восток – 360 км.<br>Территория – 75 485 км <sup>2</sup>        |
| 1.2. | Координаты границ (координаты вершин многоугольника) | угловые градусы, минуты, секунды | Крайней северной точкой края является хутор Молчановка Щербиновского района, крайняя южная точка – село Веселое Адлерского района г. Сочи, на западе крайняя точка – мыс Тузла Таманского полуострова, а на востоке – хутор Зеленчук-Мостовой Отрадненского района  | <p>45° 10'37.44" С<br/>36° 35'52.39" В</p> <p>45° 15'41.56" С<br/>36° 58'48.80" В</p> <p>45° 23'39.40" С<br/>36° 47'58.40" В</p> <p>45° 23'46.37" С<br/>37° 32'52.31" В</p> <p>45° 39'12.39" С<br/>37° 36'13.53" В</p> |

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

|  |  |  |  |                                    |
|--|--|--|--|------------------------------------|
|  |  |  |  | 46° 4'15.91" C<br>38° 5'55.89" B   |
|  |  |  |  | 46° 16'56.45" C<br>38° 16'56.97" B |
|  |  |  |  | 46° 22'59.59" C<br>37° 56'17.26" B |
|  |  |  |  | 46° 41'7.60" C<br>37° 44'24.96" B  |
|  |  |  |  | 46° 41'48.74" C<br>38° 15'46.44" B |
|  |  |  |  | 46° 40'27.94" C<br>38° 36'8.14" B  |
|  |  |  |  | 46° 45'36.81" C<br>38° 23'57.24" B |
|  |  |  |  | 46° 52'9.72" C<br>38° 41'8.00" B   |
|  |  |  |  | 46° 49'35.21" C<br>38° 41'11.39" B |
|  |  |  |  | 46° 49'36.38" C<br>38° 52'12.72" B |
|  |  |  |  | 46° 50'28.36" C<br>38° 52'12.87" B |
|  |  |  |  | 46° 50'28.27" C<br>38° 55'49.73" B |
|  |  |  |  | 46° 49'34.40" C<br>38° 56'0.80" B  |

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

|  |  |  |  |                                  |
|--|--|--|--|----------------------------------|
|  |  |  |  | 46° 49'34.65"C<br>38° 53'45.97"B |
|  |  |  |  | 46° 43'53.85"C<br>38° 53'45.80"B |
|  |  |  |  | 46° 43'52.28"C<br>38° 52'10.84"B |
|  |  |  |  | 46° 34'15.58"C<br>38° 52'9.31"B  |
|  |  |  |  | 46° 33'47.11"C<br>38° 54'7.59"B  |
|  |  |  |  | 46° 38'4.94"C<br>38° 54'8.87"B   |
|  |  |  |  | 46° 36'11.63"C<br>39° 5'19.05"B  |
|  |  |  |  | 46° 36'39.65"C<br>39° 11'48.65"B |
|  |  |  |  | 46° 42'26.25"C<br>39° 15'42.81"B |
|  |  |  |  | 46° 47'39.22"C<br>39° 16'12.61"B |
|  |  |  |  | 46° 46'19.99"C<br>39° 50'39.50"B |
|  |  |  |  | 46° 37'56.12"C<br>40° 4'30.10"B  |
|  |  |  |  | 46° 32'10.88"C                   |

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

|  |  |  |  |                 |
|--|--|--|--|-----------------|
|  |  |  |  | 40° 3'58.52"B   |
|  |  |  |  | 46° 32'7.72"C   |
|  |  |  |  | 40° 13'16.40"B  |
|  |  |  |  | 46° 17'6.44"    |
|  |  |  |  | 40° 44'34.45"B  |
|  |  |  |  | 46° 13'47.43"C  |
|  |  |  |  | 40° 44'51.54"B  |
|  |  |  |  | 46° 13'58.43"C  |
|  |  |  |  | 40° 55'22.31"B  |
|  |  |  |  | 46° 17'49.45"C  |
|  |  |  |  | 40° 55'40.07"B  |
|  |  |  |  | 46° 17'25.35"C  |
|  |  |  |  | 40° 58'58.05"B  |
|  |  |  |  | 46° 6'49.92"C   |
|  |  |  |  | 40° 59'0.25"B   |
|  |  |  |  | 46° 6'38.32"C   |
|  |  |  |  | 41° 4'10.22"B   |
|  |  |  |  | 45° 57'11.59"C  |
|  |  |  |  | 41° 9'44.48"B   |
|  |  |  |  | 45° 40'26.17"C  |
|  |  |  |  | 41° 10'4.55"B   |
|  |  |  |  | 45° 41'19.62" C |
|  |  |  |  | 40° 51'28.28" B |
|  |  |  |  | 45° 13'21.71" C |
|  |  |  |  | 41° 2'8.87" B   |

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

|  |  |  |  |                                    |
|--|--|--|--|------------------------------------|
|  |  |  |  | 45° 13'5.11" C<br>41° 21'0.79" B   |
|  |  |  |  | 44° 58'46.71" C<br>41° 27'57.51" B |
|  |  |  |  | 44° 59'2.34" C<br>41° 39'15.40" B  |
|  |  |  |  | 44° 42'23.59" C<br>41° 26'9.99" B  |
|  |  |  |  | 44° 28'44.19" C<br>41° 44'12.12" B |
|  |  |  |  | 44° 21'41.23" C<br>41° 35'33.59" B |
|  |  |  |  | 44° 16'0.63" C<br>41° 44'17.76" B  |
|  |  |  |  | 43° 59'58.11" C<br>41° 28'40.35" B |
|  |  |  |  | 43° 58'51.06" C<br>41° 19'1.91" B  |
|  |  |  |  | 44° 5'32.30" C<br>41° 16'33.17" B  |
|  |  |  |  | 44° 8'33.97" C<br>40° 53'47.64" B  |
|  |  |  |  | 43° 56'30.70" C<br>40° 52'55.83" B |
|  |  |  |  | 43° 47'26.49" C<br>40° 43'40.16" B |



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

|      |                    |   |   |  |
|------|--------------------|---|---|--|
|      |                    |   |   | <p>43° 31'47.53" С<br/>40° 43'0.53" В</p> <p>43° 33'36.30" С<br/>40° 5'29.98" В</p> <p>43° 23'21.04" С<br/>40° 0'2.99" В</p> <p>44° 5'13.03" С<br/>39° 5'22.33" В</p> <p>44° 24'56.43" С<br/>38° 17'34.73" В</p> <p>44° 43'54.16" С<br/>37° 46'26.07" В</p> <p>44° 39'3.70" С<br/>37° 45'9.61" В</p> <p>44° 45'17.67" С<br/>37° 23'11.86" В</p> <p>44° 55'27.48" С<br/>37° 18'25.03" В</p> <p>45° 4'40.86" С<br/>36° 58'34.93" В</p> |
| 1.3. | Рельеф             | - | Большую часть территории края занимает Азово-Кубанская равнина, примыкающая к южной части Восточно-Европейской (Русской) равнины. В западной части находится Таманский полуостров, граничащий с западной оконечностью Кавказского горного сооружения. | Азово-Кубанская равнина занимает 59 тыс. км <sup>2</sup> Таманский полуостров площадь около 1,700 км <sup>2</sup>  |
| 1.4. | Высота над уровнем | м | Высшая точка (гора Цахвоа)  | 3345 (виноградопригодные земли расположены   |

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

|           |                                     |               |  |  |
|-----------|-------------------------------------|---------------|--|--|
|           | моря                                |               | Низшая точка (коса Ачуевская)  | преимущественно до 800 м)<br>0   |
| 1.5.      | Экспозиция склонов                  | -             | Горная система Кавказа своей западной и северо-западной частями располагаются в пределах территории края и занимают менее трети ее площади. В восточной части на территории края заходят западные окраины Ставропольской возвышенности. Хребты Большого Кавказа начинаются у г. Анапы и простираются с северо-запада на юго-восток. Единый водораздел между северным и южным склонами начинается от г. Чугуш и тянется к востоку | Большую часть территории занимают склоны различной формы, крутизны и экспозиции. В большей степени преобладают склоны с уклоном 1-3° и 3-5°, которые подходят для выращивания винограда. |
| 1.6.      | Крутизна склонов                    | градус        | Горные системы и отдельные пики в Краснодарском крае относятся к хребтам сравнительно невысокого Западного Кавказа и непосредственно примкнувшим к ним предгорьям, расположенным вдоль черноморского побережья   | Крутизна склонов Кавказских гор более 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 10°С весной до даты её перехода ниже 10°С осенью   | 175-242  |
| 2.2.      | Среднесуточная температура воздуха  | градусы<br>°С | Среднее значение температуры воздуха за годовой период   | 9,5-15,0   |
| 2.3.      | Максимальная температура воздуха    | градусы<br>°С | Максимальное значение температуры воздуха за годовой период  | +37...+42  |
| 2.4.      | Минимальная температура воздуха     | градусы<br>°С | Минимальное значение температуры воздуха за период вегетации   | -5...-14   |

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

|       |   |                      |   |  |
|-------|---|----------------------|---|--|
| 2.5.  | Сумма активных температур за период вегетации                         | градусы °С           | Сумма температур выше +10°С   | 2825...4365                              |
| 2.6.  | Средняя температура самого теплого месяца                             | градусы °С           | Значение средней температуры воздуха самого теплого месяца  | 19,8...25,7                              |
| 2.7.  | Суточная амплитуда температур в сентябре                              | градусы °С           | Разность значений температуры воздуха днем и ночью за самый теплый месяц  | от 14,2 до 22,8                          |
| 2.8.  | Абсолютный минимум температуры  | градусы °С           | Абсолютное значение минимальной температуры за годовой период   | -8,9...-34                               |
| 2.9.  | Дата наступления заморозков   | Дата, месяц          | Дата, когда минимальная температура воздуха опускается ниже 0 °С  | осенью 20.09-10.11<br>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   | 288-365                                  |
| 2.11. | Количество осадков за год   | мм.                  | Сумма осадков за годовой период   | 420-1660                                 |
| 2.12. | Количество осадков за период вегетации                                | мм.                  | Сумма осадков за период вегетации   | 246-1002                                 |
| 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 °С 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  | 64,3-76,9                                |

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

|           |   |   |  |   |
|-----------|---|---|--|---|
|           |   |   | влажности воздуха ( $\rho$ ) к плотности ( $\rho_0$ ) насыщенного водяного пара при той же температуре, выраженное в процентах.  |   |
| 2.16.     | Средняя продолжительность светового дня за период вегетации | часы, мин.                              |  | 13-14 часов   |
| 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.<br>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 | Дерново-карбонатные (включая выщелоченные и оподзоленные)<br>Почвы широколиственных лесов и степей: бурые лесные, серые лесные, светло-серые лесные и др.<br>Почвы степей: черноземы различных видов, лугово-черноземные и т.д.<br>Почвы субтропиков  |
| 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, P, 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.<br>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.<br>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)<br>Содержание гумуса от 1,5 %<br>Содержание нитратного азота – от очень низкого до высокого<br>Содержание подвижного фосфора (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) – от низкого до очень высокого<br>Содержание обменного калия (K <sub>2</sub> O) – от низкого до очень высокого |

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

|      |                  |      |  |   |
|------|------------------|------|--|---|
| 3.6. | Воздушный режим  | -    | Совокупность всех явлений поступления воздуха в почву, передвижения его в профиле почвы, изменения состава и физического состояния при взаимодействии с твердой, жидкой и живой фазами почвы, а также газообмен почвенного воздуха с атмосферным | Не нормируется  |
| 3.7. | Влагоемкость     | %    | Максимальное количество воды, 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 20 микрон.   | Супесчаные и легкосуглинистые – 1,0-2,0<br>Средне - и тяжелосуглинистые - 3,5-4,0   |

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

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

**Приложение 1.3  
 (обязательное)**

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

| №  | Название сорта            | Код сорта в Государственном реестре селекционных достижений и направление использования сорта |    |     | Виноградо-винодельческая зона «КУБАНЬ» |     |                   |
|----|---------------------------|---|----|-----|--|-----|-------------------|
|    |                           | Код   | ст | тех | ст                                     | тех | Урожайность, т/га |
| 1  | 40 ЛЕТ ОКТЯБРЯ (ВИШНЕВЫЙ) | 7852524   |    | +   |  | +   | 12,0              |
| 2  | АВГУСТИН                  | 9811904   | +  | +   | +                                      | +   | 13,0              |
| 3  | АЛЕКСАНДР                 | 9900209   | +  |     | +                                      |     | 12,0              |
| 4  | АЛЕКСАНДРОУЛИ             | 7852453   |    | +   |  | +   | 12,0              |
| 5  | АЛИГОТЕ                   | 4950399   |    | +   |  | +   | 16,0              |
| 6  | АМУР                      | 7953048   |    | +   |  | +   | 9,0               |
| 7  | АМУРСКИЙ ПОТАПЕНКО        | 7852527   |    | +   |  | +   | 12,0              |
| 8  | АНЧЕЛЛОТТА                | 7852506   |    | +   |  | +   | 14,0              |
| 9  | АНЧЕЛОТТА ТАМАНСКАЯ       | 8260541   |    | +   |  | +   | 13,0              |
| 10 | АРКАДИЯ                   | 9106928   | +  |     | +                                      |     | 15,0              |
| 11 | БАРХАТНЫЙ                 | 6402755   |    | +   |  | +   | 13,0              |
| 12 | БАСТАРДО МАГАРАЧСКИЙ      | 7003323   |    | +   |  | +   | 12,0              |
| 13 | БИАНКА                    | 9150706   |    | +   |  | +   | 20,0              |
| 14 | БРУСКАМ                   | 8008906   |    | +   |  | +   | 11,0              |
| 15 | ВЕРМЕНТИНО                | 7852451   |    | +   |  | +   | 12,0              |

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

|    |                                     |         |   |   |   |   |      |
|----|-------------------------------------|---------|---|---|---|---|------|
| 16 | ВИОНЬЕ                              | 8260790 |   | + |   | + | 14,0 |
| 17 | ВИОРИКА                             | 7807260 |   | + |   | + | 13,0 |
| 18 | ВОСТОРГ                             | 8404925 | + | + | + | + | 12,0 |
| 19 | ГЕВЮРЦТРАМИНЕР (ТРАМИНЕР АРОМАТИКО) | 8152951 |   | + |   | + | 12,0 |
| 20 | ГЕЧЕИ ЗАМАТОШ                       | 7952279 |   | + |   | + | 12,0 |
| 21 | ГЛЕРА                               | 7852507 |   | + |   | + | 12,0 |
| 22 | ГОЛУБОК                             | 7852454 |   | + |   | + | 12,0 |
| 23 | ГРАНАТОВЫЙ                          | 8005796 |   | + |   | + | 12,0 |
| 24 | ГРЮНЕР ТАМАНСКИЙ                    | 8260542 |   | + |   | + | 19,0 |
| 25 | ГУРМАН КРАЙНОВА                     | 8557399 | + |   | + |   | 12,0 |
| 26 | ДАНКО                               | 8201978 |   | + |   | + | 12,0 |
| 27 | ДОЙНА                               | 7606842 | + | + | + | + | 12,0 |
| 28 | ДОСТОЙНЫЙ                           | 9108987 |   | + |   | + | 12,0 |
| 29 | ДУНАВСКИ ЛАЗУР                      | 8051852 |   | + |   | + | 11,0 |
| 30 | ИТАЛИЯ                              | 5250064 | + | + | + | + | 12,0 |
| 31 | КАБЕРНЕ АЗОС                        | 9801340 |   | + |   | + | 12,0 |
| 32 | КАБЕРНЕ СЕВЕРНЫЙ                    | 7808089 |   | + |   | + | 12,0 |
| 33 | КАБЕРНЕ СОВИНЬОН                    | 5350107 |   | + |   | + | 15,0 |
| 34 | КАБЕРНЕ ФРАН                        | 9155117 |   | + |   | + | 15,0 |
| 35 | КАЛАДОК                             | 7852511 |   | + |   | + | 12,0 |
| 36 | КАРАБУРНУ                           | 5350115 | + | + | + | + | 12,0 |
| 37 | КАРДИНАЛ                            | 6650198 | + | + | + | + | 10,0 |
| 38 | КАРМЕН                              | 7852525 |   | + |   | + | 12,0 |
| 39 | КАРМЕНЕР                            | 7852512 |   | + |   | + | 12,0 |
| 40 | КИШМИШ ЛУЧИСТЫЙ                     | 8607559 | + |   | + |   | 10,0 |
| 41 | КЛЕРЕТ БЕЛЫЙ                        | 5550084 |   | + |   | + | 12,0 |
| 42 | КОДРЯНКА                            | 8607540 | + | + | + | + | 12,0 |
| 43 | КОКУР БЕЛЫЙ                         | 8557200 |   | + |   | + | 12,0 |
| 44 | КРАСНОСТОП АЗОС                     | 9801332 |   | + |   | + | 12,0 |

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

|    |   |         |   |   |   |   |      |
|----|---|---------|---|---|---|---|------|
| 45 | КРАСНОСТОП АНАПСКИЙ                                   | 9358990 |   | + |   | + | 16,0 |
| 46 | КРАСНОСТОП ЗОЛотовский<br>(КРАСНОСТОП, ЧЕРНЫЙ ВИННЫЙ) | 6006329 |   | + |   | + | 14,0 |
| 47 | КРИСТАЛЛ  | 9810428 |   | + |   | + | 14,0 |
| 48 | ЛЕВОКУМСКИЙ   | 9907569 |   | + |   | + | 10,0 |
| 49 | МАЛЬБЕК   | 8057309 |   | + |   | + | 12,0 |
| 50 | МАЛЬВАЗИЯ (МАЛЬВАЗИЯ<br>АРОМАТИКА)                    | 7852545 |   | + |   | + | 12,0 |
| 51 | МАНЗОНИ БЬЯНКО  | 7852513 |   | + |   | + | 12,0 |
| 52 | МАРСАН  | 7852457 |   | + |   | + | 13,0 |
| 53 | МАРСЕЛАН  | 8260791 |   | + |   | + | 13,0 |
| 54 | МЕРЛО   | 9705172 |   | + |   | + | 19,0 |
| 55 | МОЛДОВА   | 7510080 | + | + | + | + | 18,0 |
| 56 | МОНАРХ  | 8057386 |   | + |   | + | 12,0 |
| 57 | МОНТЕПУЛЬЧАНО   | 7852514 |   | + |   | + | 12,0 |
| 58 | МУРВЕДР   | 8557204 |   | + |   | + | 12,0 |
| 59 | МУСКАТ БЕЛЫЙ  | 5003393 |   | + |   | + | 18,0 |
| 60 | МУСКАТ ГАМБУРГСКИЙ                                    | 5050707 | + | + | + | + | 18,0 |
| 61 | МУСКАТ ОДЕССКИЙ                                       | 8305684 |   | + |   | + | 12,0 |
| 62 | МУСКАТ ОТТОНЕЛЬ                                       | 8557203 | + | + | + | + | 16,0 |
| 63 | МУСКАТ РОЗОВЫЙ  | 5350131 |   | + |   | + | 12,0 |
| 64 | МЦВАНЕ КАХЕТИНСКИЙ                                    | 5101182 |   | + |   | + | 12,0 |
| 65 | МЮЛЛЕР ТУРГАУ   | 5050715 |   | + |   | + | 16,0 |
| 66 | НАДЕЖДА АЗОС  | 9204725 | + |   | + |   | 12,0 |
| 67 | НЕББИОЛО  | 7852496 |   | + |   | + | 12,0 |
| 68 | ОДЕССКИЙ ЧЕРНЫЙ                                       | 8356431 |   | + |   | + | 12,0 |
| 69 | ПЕРВЕНЕЦ МАГАРАЧА                                     | 7710593 |   | + |   | + | 20,0 |
| 70 | ПЕТИ МАНСЕН   | 8152950 |   | + |   | + | 12,0 |
| 71 | ПИНО БЕЛЫЙ (ПИНО БЛАН)                                | 5050731 |   | + |   | + | 15,0 |



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

|    |                         |         |   |   |   |   |      |
|----|-------------------------|---------|---|---|---|---|------|
| 72 | ПИНО МЕНЬЕ              | 7852448 |   | + |   | + | 12,0 |
| 73 | ПИНО СЕРЫЙ (ПИНО ГРИ)   | 5050758 |   | + |   | + | 18,0 |
| 74 | ПИНО ФРАН (ПИНО НУАР)   | 7852459 |   | + |   | + | 16,0 |
| 75 | ПИНО ЧЕРНЫЙ (ПИНО НУАР) | 5850177 |   | + |   | + | 16,0 |
| 76 | ПЛАТОВСКИЙ              | 9701575 |   | + |   | + | 12,0 |
| 77 | ПЛЕЧИСТИК               | 5003407 |   | + |   | + | 12,0 |
| 78 | ПРЕОБРАЖЕНИЕ            | 8757486 | + |   | + |   | 12,0 |
| 79 | ПРИМИТИВО               | 7852517 |   | + |   | + | 12,0 |
| 80 | ПТИ ВЕРДО               | 8356430 |   | + |   | + | 12,0 |
| 81 | ПУХЛЯКОВСКИЙ            | 5050774 | + | + | + | + | 12,0 |
| 82 | РЕБО                    | 8260789 |   | + |   | + | 12,0 |
| 83 | РИЛАЙНС                 | 8057385 | + | + | + | + | 12,0 |
| 84 | РИСЛИНГ (РИСЛИНОК)      | 7852461 |   | + |   | + | 14,0 |
| 85 | РИСЛИНГ РЕЙНСКИЙ        | 4050290 |   | + |   | + | 15,0 |
| 86 | РИСУС                   | 9302255 |   | + | + | + | 12,0 |
| 87 | РИТОН                   | 9907977 |   | + |   | + | 12,0 |
| 88 | РКАЦИТЕЛИ               | 5003415 |   | + |   | + | 18,0 |
| 89 | РУБИН АЗОС              | 9603905 |   | + |   | + | 12,0 |
| 90 | РУБИН ГОЛОДРИГИ         | 9463041 |   | + |   | + | 16,0 |
| 91 | РУБИНОВЫЙ МАГАРАЧА      | 6006752 |   | + |   | + | 12,0 |
| 92 | РУСАН                   | 8152952 |   | + |   | + | 13,0 |
| 93 | РУСМОЛ                  | 8607575 | + |   | + |   | 12,0 |
| 94 | САНДЖОВЕЗЕ              | 8356432 |   | + |   | + | 19,0 |
| 95 | САНДЖОВЕЗЕ ТАМАНСКИЙ    | 8260543 |   | + |   | + | 19,0 |
| 96 | САПЕРАВИ                | 5101204 |   | + |   | + | 14,0 |
| 97 | САПЕРАВИ СЕВЕРНЫЙ       | 5801656 |   | + |   | + | 12,0 |
| 98 | СЕМИЛЬОН                | 8559085 |   | + |   | + | 13,0 |
| 99 | СЕННОЙ К                | 8456309 |   | + |   | + | 12,0 |

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

|     |                                |         |   |   |   |   |      |
|-----|--------------------------------|---------|---|---|---|---|------|
| 100 | СИБИРЬКОВЫЙ (СИБИРЕК)          | 5101212 |   | + |   | + | 12,0 |
| 101 | СИРА (ШИРАЗ)                   | 9155118 |   | + |   | + | 15,0 |
| 102 | СИРА ТАМАНСКАЯ                 | 8260544 |   | + |   | + | 15,0 |
| 103 | СОВИНЬОН (БЛАН ФЮМЕ)           | 7852460 |   | + |   | + | 13,0 |
| 104 | СОВИНЬОН БЕЛЫЙ (СОВИНЬОН БЛАН) | 5050855 |   | + |   | + | 13,0 |
| 105 | СТЕПНЯК                        | 7105371 |   | + |   | + | 12,0 |
| 106 | СТРАШЕНСКИЙ                    | 7510128 | + |   | + |   | 12,0 |
| 107 | ТАННАТ                         | 7852509 |   | + |   | + | 12,0 |
| 108 | ТЕМПРАНИЛЬО                    | 8262651 |   | + |   | + | 12,0 |
| 109 | ТЕРОЛЬДЕГО                     | 7852510 |   | + |   | + | 12,0 |
| 110 | ТРАМИНЕР РОЗОВЫЙ               | 5050863 |   | + |   | + | 14,0 |
| 111 | УНЬИ БЛАН                      | 8954446 |   | + |   | + | 16,0 |
| 112 | ФРАНКОВКА                      | 7953049 |   | + |   | + | 10,0 |
| 113 | ХАТМИ                          | 6007210 | + |   | + |   | 12,0 |
| 114 | ЦВАЙГЕЛЬТ ТАМАНСКИЙ            | 8260545 |   | + |   | + | 18,0 |
| 115 | ЦВЕТОЧНЫЙ                      | 7105398 |   | + |   | + | 15,0 |
| 116 | ЦИМЛЯНСКИЙ ЧЕРНЫЙ              | 5501580 |   | + |   | + | 16,0 |
| 117 | ЦИТРОН ЦЮРУПИНСКИЙ             | 7852526 |   | + |   | + | 12,0 |
| 118 | ЦИТРОННЫЙ МАГАРАЧА             | 9107193 |   | + |   | + | 20,0 |
| 119 | ШАРДОНЕ                        | 5050880 |   | + |   | + | 15,0 |
| 120 | ШАСЛА БЕЛАЯ                    | 4950402 | + | + | + | + | 12,0 |
| 121 | ШОКОЛАДНЫЙ                     | 9463038 | + | + | + | + | 12,0 |
| 122 | ЯЛТИНСКИЙ БЕССЕМЯННЫЙ          | 8557217 | + |   | + |   | 12,0 |

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

**Приложение 1.4**

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

| №    | Наименование операции                    | Особенности операции  | Ед. изм. | Виноградо-винодельческая зона «Кубань»        |
|------|--|---|----------|---|
| 1.   | <b>Виноградарство</b>                    |   |          |   |
| 1.1. | Выведение (формирование) куста винограда | Обрезка виноградного растения с целью выведения формы куста. Основным типам относятся:<br>- головчатый,<br>- чашевидный,<br>- шпалерный,<br>- | -        | Все формировки, используемые в виноградарстве |

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

|                       |                                    |   |               |   |                       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |                 |     |     |     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |     |     |     |     |     |     |     |                  |     |     |      |   |     |     |     |     |     |   |     |   |     |     |   |     |     |   |     |                  |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
|-----------------------|------------------------------------|---|---------------|---|-----------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|-----------------|-----|-----|-----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------------------|-----|-----|------|---|-----|-----|-----|-----|-----|---|-----|---|-----|-----|---|-----|-----|---|-----|------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
|                       |                                    | веерный,<br>-<br>кордонный,<br>-<br>комбинированный.<br>Выбор производится в зависимости от культуры ведения (укрывная, полуукрывная, и укрывная) |               |   |                       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |                 |     |     |     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |     |     |     |     |     |     |     |                  |     |     |      |   |     |     |     |     |     |   |     |   |     |     |   |     |     |   |     |                  |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 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   | шт. на 1 куст | <table border="1"> <tr> <td>1 га в м<sup>2</sup></td> <td>10 000</td> <td>10 000</td> <td>10 000</td> <td>10 000</td> <td>10 000</td> <td>10 000</td> <td>10 000</td> <td>10 000</td> <td>10 000</td> <td>10 000</td> <td>10 000</td> <td>10 000</td> <td>10 000</td> <td>10 000</td> <td>10 000</td> <td>10 000</td> <td>10 000</td> <td>10 000</td> <td>10 000</td> <td>10 000</td> </tr> <tr> <td>Между рядами, м</td> <td>2,5</td> <td>2,5</td> <td>2,5</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>3,4</td> <td>3,4</td> <td>3,4</td> <td>3,4</td> <td>3,5</td> <td>3,5</td> <td>3,5</td> </tr> <tr> <td>Между кустами, м</td> <td>1,5</td> <td>1,0</td> <td>0,75</td> <td>1</td> <td>1,1</td> <td>1,2</td> <td>1,5</td> <td>1,6</td> <td>1,7</td> <td>2</td> <td>2,5</td> <td>3</td> <td>1,5</td> <td>1,7</td> <td>2</td> <td>2,5</td> <td>1,5</td> <td>2</td> <td>2,5</td> </tr> <tr> <td>Кусты на га, шт.</td> <td>2 667</td> <td>4 000</td> <td>5 333</td> <td>3 333</td> <td>3 030</td> <td>2 778</td> <td>2 222</td> <td>2 083</td> <td>1 961</td> <td>1 667</td> <td>1 333</td> <td>1 111</td> <td>1 961</td> <td>1 730</td> <td>1 471</td> <td>1 176</td> <td>1 905</td> <td>1 429</td> <td>1 143</td> </tr> </table> | 1 га в м <sup>2</sup> | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | Между рядами, м | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3,4 | 3,4 | 3,4 | 3,4 | 3,5 | 3,5 | 3,5 | Между кустами, м | 1,5 | 1,0 | 0,75 | 1 | 1,1 | 1,2 | 1,5 | 1,6 | 1,7 | 2 | 2,5 | 3 | 1,5 | 1,7 | 2 | 2,5 | 1,5 | 2 | 2,5 | Кусты на га, шт. | 2 667 | 4 000 | 5 333 | 3 333 | 3 030 | 2 778 | 2 222 | 2 083 | 1 961 | 1 667 | 1 333 | 1 111 | 1 961 | 1 730 | 1 471 | 1 176 | 1 905 | 1 429 | 1 143 |
| 1 га в м <sup>2</sup> | 10 000                             | 10 000  | 10 000        | 10 000  | 10 000                | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 |        |        |        |        |        |                 |     |     |     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |     |     |     |     |     |     |     |                  |     |     |      |   |     |     |     |     |     |   |     |   |     |     |   |     |     |   |     |                  |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| Между рядами, м       | 2,5                                | 2,5   | 2,5           | 3   | 3                     | 3      | 3      | 3      | 3      | 3      | 3      | 3      | 3      | 3,4    | 3,4    | 3,4    | 3,4    | 3,5    | 3,5    | 3,5    |        |        |        |        |        |                 |     |     |     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |     |     |     |     |     |     |     |                  |     |     |      |   |     |     |     |     |     |   |     |   |     |     |   |     |     |   |     |                  |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| Между кустами, м      | 1,5                                | 1,0   | 0,75          | 1   | 1,1                   | 1,2    | 1,5    | 1,6    | 1,7    | 2      | 2,5    | 3      | 1,5    | 1,7    | 2      | 2,5    | 1,5    | 2      | 2,5    |        |        |        |        |        |        |                 |     |     |     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |     |     |     |     |     |     |     |                  |     |     |      |   |     |     |     |     |     |   |     |   |     |     |   |     |     |   |     |                  |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| Кусты на га, шт.      | 2 667                              | 4 000   | 5 333         | 3 333   | 3 030                 | 2 778  | 2 222  | 2 083  | 1 961  | 1 667  | 1 333  | 1 111  | 1 961  | 1 730  | 1 471  | 1 176  | 1 905  | 1 429  | 1 143  |        |        |        |        |        |        |                 |     |     |     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |     |     |     |     |     |     |     |                  |     |     |      |   |     |     |     |     |     |   |     |   |     |     |   |     |     |   |     |                  |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |

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

|      |                         | Одном кусте в соответствии со схемами и посадок  |                                    | Макс. Побеги на куст, шт. | 90     | 60     | 45     | 60     | 66     | 72     | 90     | 96     | 102    | 120    | 150    | 180    | 90     | 102    | 120    | 150    | 90     | 120    | 150    |        |        |        |
|------|-------------------------|--|------------------------------------|---------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
|      |                         |  |                                    |                           |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |
| 1.4. | Нагрузка кустов урожаем | Нагрузка кустов урожаем установлена в соответствии со схемами и посадок в разрезе сортов винограда | кг на 1 куст (предельные значения) | <b>Схемы посадок</b>      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |
|      |                         |  |                                    | 1 га в м2                 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 | 10 000 |
|      |                         |  |                                    | Между рядами, м           | 2,5    | 2,5    | 2,5    | 3      | 3      | 3      | 3      | 3      | 3      | 3      | 3      | 3      | 3,4    | 3,4    | 3,4    | 3,4    | 3,5    | 3,5    | 3,5    |        |        |        |
|      |                         |  |                                    | Между кустами, м          | 1,5    | 1,0    | 0,75   | 1      | 1,1    | 1,2    | 1,5    | 1,6    | 1,7    | 2      | 2,5    | 3      | 1,5    | 1,7    | 2      | 2,5    | 1,5    | 2      | 2,5    |        |        |        |
|      |                         |  |                                    | Кусты на га, шт.          | 2 667  | 4 000  | 5 333  | 3 333  | 3 030  | 2 778  | 2 222  | 2 083  | 1 961  | 1 667  | 1 333  | 1 111  | 1 961  | 1 730  | 1 471  | 1 176  | 1 905  | 1 429  | 1 143  |        |        |        |
|      |                         |  |                                    | <b>Сорта винограда</b>    |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |
|      |                         |  |                                    | 40 ЛЕТ ОКТЯБРЯ (ВИШНЕВЫЙ) | 4,5    | 3,0    | 2,3    | 3,6    | 4,0    | 4,3    | 5,4    | 5,8    | 6,1    | 7,2    | 9,0    | 10,8   | 6,1    | 6,9    | 8,2    | 10,2   | 6,3    | 8,4    | 10,5   |        |        |        |
|      |                         |  |                                    | АВГУСТИН                  | 4,9    | 3,3    | 2,4    | 3,9    | 4,3    | 4,7    | 5,9    | 6,2    | 6,6    | 7,8    | 9,8    | 11,7   | 6,6    | 7,5    | 8,8    | 11,1   | 6,8    | 9,1    | 11,4   |        |        |        |
|      |                         |  |                                    | АЛЕКСАНДР                 | 4,5    | 3,0    | 2,3    | 3,6    | 4,0    | 4,3    | 5,4    | 5,8    | 6,1    | 7,2    | 9,0    | 10,8   | 6,1    | 6,9    | 8,2    | 10,2   | 6,3    | 8,4    | 10,5   |        |        |        |
|      |                         |  |                                    | АЛЕКСАНДРОУЛИ             | 4,5    | 3,0    | 2,3    | 3,6    | 4,0    | 4,3    | 5,4    | 5,8    | 6,1    | 7,2    | 9,0    | 10,8   | 6,1    | 6,9    | 8,2    | 10,2   | 6,3    | 8,4    | 10,5   |        |        |        |
|      |                         |  |                                    | АЛИГОТЕ                   | 6,0    | 4,0    | 3,0    | 4,8    | 5,3    | 5,8    | 7,2    | 7,7    | 8,2    | 9,6    | 12,0   | 14,4   | 8,2    | 9,2    | 10,9   | 13,6   | 8,4    | 11,2   | 14,0   |        |        |        |
|      |                         |  |                                    | АМУР                      | 3,4    | 2,3    | 1,7    | 2,7    | 3,0    | 3,2    | 4,1    | 4,3    | 4,6    | 5,4    | 6,8    | 8,1    | 4,6    | 5,2    | 6,1    | 7,7    | 4,7    | 6,3    | 7,9    |        |        |        |
|      |                         |  |                                    | АМУРСКИЙ ПОТАПЕНКО        | 4,5    | 3,0    | 2,3    | 3,6    | 4,0    | 4,3    | 5,4    | 5,8    | 6,1    | 7,2    | 9,0    | 10,8   | 6,1    | 6,9    | 8,2    | 10,2   | 6,3    | 8,4    | 10,5   |        |        |        |
|      |                         |  |                                    | АНЧЕЛЛОТТА                | 5,3    | 3,5    | 2,6    | 4,2    | 4,6    | 5,0    | 6,3    | 6,7    | 7,1    | 8,4    | 10,5   | 12,6   | 7,1    | 8,1    | 9,5    | 11,9   | 7,4    | 9,8    | 12,3   |        |        |        |
|      |                         |  |                                    | АНЧЕЛОТТА ТАМАНСКАЯ       | 4,9    | 3,3    | 2,4    | 3,9    | 4,3    | 4,7    | 5,9    | 6,2    | 6,6    | 7,8    | 9,8    | 11,7   | 6,6    | 7,5    | 8,8    | 11,1   | 6,8    | 9,1    | 11,4   |        |        |        |
|      |                         |  |                                    | АРКАДИЯ                   | 5,6    | 3,8    | 2,8    | 4,5    | 5,0    | 5,4    | 6,8    | 7,2    | 7,7    | 9,0    | 11,3   | 13,5   | 7,7    | 8,7    | 10,2   | 12,8   | 7,9    | 10,5   | 13,1   |        |        |        |
|      |                         |  |                                    | БАРХАТНЫЙ                 | 4,9    | 3,3    | 2,4    | 3,9    | 4,3    | 4,7    | 5,9    | 6,2    | 6,6    | 7,8    | 9,8    | 11,7   | 6,6    | 7,5    | 8,8    | 11,1   | 6,8    | 9,1    | 11,4   |        |        |        |
|      |                         |  |                                    | БАСТАРДО МАГАРАЧСКИЙ      | 4,5    | 3,0    | 2,3    | 3,6    | 4,0    | 4,3    | 5,4    | 5,8    | 6,1    | 7,2    | 9,0    | 10,8   | 6,1    | 6,9    | 8,2    | 10,2   | 6,3    | 8,4    | 10,5   |        |        |        |
|      |                         |  |                                    | БИАНКА                    | 7,5    | 5,0    | 3,8    | 6,0    | 6,6    | 7,2    | 9,0    | 9,6    | 10,2   | 12,0   | 15,0   | 18,0   | 10,2   | 11,6   | 13,6   | 17,0   | 10,5   | 14,0   | 17,5   |        |        |        |
|      |                         |  |                                    | БРУСКАМ                   | 4,1    | 2,8    | 2,1    | 3,3    | 3,6    | 4,0    | 5,0    | 5,3    | 5,6    | 6,6    | 8,3    | 9,9    | 5,6    | 6,4    | 7,5    | 9,4    | 5,8    | 7,7    | 9,6    |        |        |        |
|      |                         |  |                                    | ВЕРМЕНТИНО                | 4,5    | 3,0    | 2,3    | 3,6    | 4,0    | 4,3    | 5,4    | 5,8    | 6,1    | 7,2    | 9,0    | 10,8   | 6,1    | 6,9    | 8,2    | 10,2   | 6,3    | 8,4    | 10,5   |        |        |        |
|      |                         |  |                                    | ВИОНЬЕ                    | 5,3    | 3,5    | 2,6    | 4,2    | 4,6    | 5,0    | 6,3    | 6,7    | 7,1    | 8,4    | 10,5   | 12,6   | 7,1    | 8,1    | 9,5    | 11,9   | 7,4    | 9,8    | 12,3   |        |        |        |
|      |                         |  |                                    | ВИОРИКА                   | 4,9    | 3,3    | 2,4    | 3,9    | 4,3    | 4,7    | 5,9    | 6,2    | 6,6    | 7,8    | 9,8    | 11,7   | 6,6    | 7,5    | 8,8    | 11,1   | 6,8    | 9,1    | 11,4   |        |        |        |
|      |                         |  |                                    | ВОСТОРОГ                  | 4,5    | 3,0    | 2,3    | 3,6    | 4,0    | 4,3    | 5,4    | 5,8    | 6,1    | 7,2    | 9,0    | 10,8   | 6,1    | 6,9    | 8,2    | 10,2   | 6,3    | 8,4    | 10,5   |        |        |        |
|      |                         |  |                                    | ГЕВЮРЦ РАМИНЕР (ТРАМИН)   | 4,5    | 3,0    | 2,3    | 3,6    | 4,0    | 4,3    | 5,4    | 5,8    | 6,1    | 7,2    | 9,0    | 10,8   | 6,1    | 6,9    | 8,2    | 10,2   | 6,3    | 8,4    | 10,5   |        |        |        |

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

|  |  |     |     |     |     |     |     |     |     |     |      |      |      |     |      |      |      |      |      |      |
|--|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|-----|------|------|------|------|------|------|
| я)<br>меньше<br>на 20 %<br>от<br>установ<br>ленной.<br>При<br>увялива<br>нии<br>виногра<br>да на<br>кустах<br>нагрузк<br>а кустов<br>урожае<br>м<br>(предел<br>ьные<br>значени<br>я)<br>меньше<br>до 40 %<br>от<br>установ<br>ленной.<br>В<br>благопр<br>иятные<br>для<br>урожая<br>виногра<br>да годы<br>допуска<br>ется<br>увеличе<br>ние<br>нагрузк<br>и кустов | ЕР<br>АРОМАТИ<br>КО)   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |      |      |      |     |      |      |      |      |      |      |
|  | ГЕЧЕЙ<br>ЗАМАТО<br>Ш   | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1 | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  | ГЛЕНА  | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1 | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  | ГОЛУБОК  | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1 | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  | ГРАНАТО<br>ВЫИ   | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1 | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  | ГРЮНЕР<br>ТАМАНСК<br>ИИ  | 7,1 | 4,8 | 3,6 | 5,7 | 6,3 | 6,8 | 8,6 | 9,1 | 9,7 | 11,4 | 14,3 | 17,1 | 9,7 | 11,0 | 12,9 | 16,2 | 10,0 | 13,3 | 16,6 |
|  | ГУРМАН<br>КРАЙНОВ<br>А   | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1 | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  | ДАНКО  | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1 | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  | ДОИНА  | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1 | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  | ДОСТОЙН<br>БИ  | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1 | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  | ДУНАВСК<br>И ЛАЗУР   | 4,1 | 2,8 | 2,1 | 3,3 | 3,6 | 4,0 | 5,0 | 5,3 | 5,6 | 6,6  | 8,3  | 9,9  | 5,6 | 6,4  | 7,5  | 9,4  | 5,8  | 7,7  | 9,6  |
|  | ИТАЛИЯ   | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1 | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  | КАБЕРНЕ<br>АЗОС  | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1 | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  | КАБЕРНЕ<br>СЕВЕРНЫ<br>И  | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1 | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  | КАБЕРНЕ<br>СОВИНО<br>Н   | 5,6 | 3,8 | 2,8 | 4,5 | 5,0 | 5,4 | 6,8 | 7,2 | 7,7 | 9,0  | 11,3 | 13,5 | 7,7 | 8,7  | 10,2 | 12,8 | 7,9  | 10,5 | 13,1 |
|  | КАБЕРНЕ<br>ФРАН  | 5,6 | 3,8 | 2,8 | 4,5 | 5,0 | 5,4 | 6,8 | 7,2 | 7,7 | 9,0  | 11,3 | 13,5 | 7,7 | 8,7  | 10,2 | 12,8 | 7,9  | 10,5 | 13,1 |
|  | КАЛАДОК  | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1 | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  | КАРАБУР<br>НУ  | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1 | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  | КАРДИНА<br>Л   | 3,8 | 2,5 | 1,9 | 3,0 | 3,3 | 3,6 | 4,5 | 4,8 | 5,1 | 6,0  | 7,5  | 9,0  | 5,1 | 5,8  | 6,8  | 8,5  | 5,3  | 7,0  | 8,8  |
|  | КАРМЕН   | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1 | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  | КАРМЕНЕ<br>Р   | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1 | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  | КИШМИШ<br>ЛУЧИСТЫ<br>И   | 3,8 | 2,5 | 1,9 | 3,0 | 3,3 | 3,6 | 4,5 | 4,8 | 5,1 | 6,0  | 7,5  | 9,0  | 5,1 | 5,8  | 6,8  | 8,5  | 5,3  | 7,0  | 8,8  |
|  | КЛЕРЕТ<br>БЕЛЫЙ  | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1 | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  | КОДРЯНК<br>А   | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1 | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  | КОКУР<br>БЕЛЫЙ   | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1 | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  | КРАСНОС<br>ТОП АЗОС  | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1 | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  | КРАСНОС<br>ТОП<br>АНАПСКИ<br>И   | 6,0 | 4,0 | 3,0 | 4,8 | 5,3 | 5,8 | 7,2 | 7,7 | 8,2 | 9,6  | 12,0 | 14,4 | 8,2 | 9,2  | 10,9 | 13,6 | 8,4  | 11,2 | 14,0 |
|  | КРАСНОС<br>ТОП<br>ЗОЛОТОВ<br>СКИЙ<br>(КРАСНОС<br>ТОП,<br>ЧЕРНЫЙ<br>ВИННЫЙ) | 5,3 | 3,5 | 2,6 | 4,2 | 4,6 | 5,0 | 6,3 | 6,7 | 7,1 | 8,4  | 10,5 | 12,6 | 7,1 | 8,1  | 9,5  | 11,9 | 7,4  | 9,8  | 12,3 |
| КРИСТАЛ<br>Л   | 5,3  | 3,5 | 2,6 | 4,2 | 4,6 | 5,0 | 6,3 | 6,7 | 7,1 | 8,4 | 10,5 | 12,6 | 7,1  | 8,1 | 9,5  | 11,9 | 7,4  | 9,8  | 12,3 |      |
| ЛЕВОКУМ<br>СКИЙ  | 3,8  | 2,5 | 1,9 | 3,0 | 3,3 | 3,6 | 4,5 | 4,8 | 5,1 | 6,0 | 7,5  | 9,0  | 5,1  | 5,8 | 6,8  | 8,5  | 5,3  | 7,0  | 8,8  |      |
| МАЛЬБЕК  | 4,5  | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2 | 9,0  | 10,8 | 6,1  | 6,9 | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |      |

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

|  |   |     |     |     |     |     |     |     |     |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|--|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| урожае<br>м<br>(предел<br>ные<br>значени<br>я) до 20<br>%. | МАЛЬВАЗ<br>ИЯ<br>(МАЛЬВАЗ<br>ИЯ<br>АРОМАТИ<br>КА) | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1  | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1  | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  | МАНЗОНИ<br>БЬЯНКО                                 | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1  | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1  | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  | МАРСАН  | 4,9 | 3,3 | 2,4 | 3,9 | 4,3 | 4,7 | 5,9 | 6,2 | 6,6  | 7,8  | 9,8  | 11,7 | 6,6  | 7,5  | 8,8  | 11,1 | 6,8  | 9,1  | 11,4 |
|  | МАРСЕЛА<br>Н                                      | 4,9 | 3,3 | 2,4 | 3,9 | 4,3 | 4,7 | 5,9 | 6,2 | 6,6  | 7,8  | 9,8  | 11,7 | 6,6  | 7,5  | 8,8  | 11,1 | 6,8  | 9,1  | 11,4 |
|  | МЕРЛО   | 7,1 | 4,8 | 3,6 | 5,7 | 6,3 | 6,8 | 8,6 | 9,1 | 9,7  | 11,4 | 14,3 | 17,1 | 9,7  | 11,0 | 12,9 | 16,2 | 10,0 | 13,3 | 16,6 |
|  | МОЛДОВА   | 6,8 | 4,5 | 3,4 | 5,4 | 5,9 | 6,5 | 8,1 | 8,6 | 9,2  | 10,8 | 13,5 | 16,2 | 9,2  | 10,4 | 12,2 | 15,3 | 9,5  | 12,6 | 15,8 |
|  | МОНАРХ  | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1  | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1  | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  | МОНТЕПУ<br>ЛЬЧАНО                                 | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1  | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1  | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  | МУРВЕДР   | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1  | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1  | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  | МУСКАТ<br>БЕЛЫЙ                                   | 6,8 | 4,5 | 3,4 | 5,4 | 5,9 | 6,5 | 8,1 | 8,6 | 9,2  | 10,8 | 13,5 | 16,2 | 9,2  | 10,4 | 12,2 | 15,3 | 9,5  | 12,6 | 15,8 |
|  | МУСКАТ<br>ГАМБУРГ<br>СКИЙ                         | 6,8 | 4,5 | 3,4 | 5,4 | 5,9 | 6,5 | 8,1 | 8,6 | 9,2  | 10,8 | 13,5 | 16,2 | 9,2  | 10,4 | 12,2 | 15,3 | 9,5  | 12,6 | 15,8 |
|  | МУСКАТ<br>ОДЕССКИ<br>Й                            | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1  | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1  | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  | МУСКАТ<br>ОТТОНЕЛ<br>Ь                            | 6,0 | 4,0 | 3,0 | 4,8 | 5,3 | 5,8 | 7,2 | 7,7 | 8,2  | 9,6  | 12,0 | 14,4 | 8,2  | 9,2  | 10,9 | 13,6 | 8,4  | 11,2 | 14,0 |
|  | МУСКАТ<br>РОЗОВЫЙ                                 | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1  | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1  | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  | МЦВАНЕ<br>КАХЕТИН<br>СКИЙ                         | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1  | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1  | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  | МЮЛЛЕР<br>ТУРГАУ                                  | 6,0 | 4,0 | 3,0 | 4,8 | 5,3 | 5,8 | 7,2 | 7,7 | 8,2  | 9,6  | 12,0 | 14,4 | 8,2  | 9,2  | 10,9 | 13,6 | 8,4  | 11,2 | 14,0 |
|  | НАДЕЖДА<br>АЗОС                                   | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1  | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1  | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  | НЕББИОЛ<br>О                                      | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1  | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1  | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  | ОДЕССКИ<br>Й ЧЕРНЫЙ                               | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1  | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1  | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  | ПЕРВЕНЕ<br>Ц<br>МАГАРАЧ<br>А                      | 7,5 | 5,0 | 3,8 | 6,0 | 6,6 | 7,2 | 9,0 | 9,6 | 10,2 | 12,0 | 15,0 | 18,0 | 10,2 | 11,6 | 13,6 | 17,0 | 10,5 | 14,0 | 17,5 |
|  | ПЕТИ<br>МАНСЕН                                    | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1  | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1  | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  | ПИНО<br>БЕЛЫЙ<br>(ПИНО<br>БЛАН)                   | 5,6 | 3,8 | 2,8 | 4,5 | 5,0 | 5,4 | 6,8 | 7,2 | 7,7  | 9,0  | 11,3 | 13,5 | 7,7  | 8,7  | 10,2 | 12,8 | 7,9  | 10,5 | 13,1 |
|  | ПИНО<br>МЕНЬЕ                                     | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1  | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1  | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  | ПИНО<br>СЕРЫЙ<br>(ПИНО<br>ГРИ)                    | 6,8 | 4,5 | 3,4 | 5,4 | 5,9 | 6,5 | 8,1 | 8,6 | 9,2  | 10,8 | 13,5 | 16,2 | 9,2  | 10,4 | 12,2 | 15,3 | 9,5  | 12,6 | 15,8 |
|  | ПИНО<br>ФРАН<br>(ПИНО<br>НУАР)                    | 6,0 | 4,0 | 3,0 | 4,8 | 5,3 | 5,8 | 7,2 | 7,7 | 8,2  | 9,6  | 12,0 | 14,4 | 8,2  | 9,2  | 10,9 | 13,6 | 8,4  | 11,2 | 14,0 |
|  | ПИНО<br>ЧЕРНЫЙ<br>(ПИНО<br>НУАР)                  | 6,0 | 4,0 | 3,0 | 4,8 | 5,3 | 5,8 | 7,2 | 7,7 | 8,2  | 9,6  | 12,0 | 14,4 | 8,2  | 9,2  | 10,9 | 13,6 | 8,4  | 11,2 | 14,0 |
|  | ПЛАТОВС<br>КИЙ                                    | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1  | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1  | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  | ПЛЕЧИСТ<br>ИК                                     | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1  | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1  | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
| ПРЕОБРА<br>ЖЕНИЕ   | 4,5   | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1  | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |      |
| ПРИМИТИ  | 4,5   | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1  | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |      |

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

|  |  |  |  |   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |      |      |      |     |      |      |      |      |      |      |
|--|--|--|--|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|-----|------|------|------|------|------|------|
|  |  |  |  | ВО  |     |     |     |     |     |     |     |     |     |      |      |      |     |      |      |      |      |      |      |
|  |  |  |  | ПТИ<br>ВЕРДО                              | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1 | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  |  |  |  | ПУХЛЯКО<br>ВСКИЙ                          | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1 | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  |  |  |  | РЕБО                                      | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1 | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  |  |  |  | РИЛАЙНС                                   | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1 | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  |  |  |  | РИСЛИНГ<br>(РИСЛИНО<br>К)                 | 5,3 | 3,5 | 2,6 | 4,2 | 4,6 | 5,0 | 6,3 | 6,7 | 7,1 | 8,4  | 10,5 | 12,6 | 7,1 | 8,1  | 9,5  | 11,9 | 7,4  | 9,8  | 12,3 |
|  |  |  |  | РИСЛИНГ<br>РЕЙНСКИ<br>Й                   | 5,6 | 3,8 | 2,8 | 4,5 | 5,0 | 5,4 | 6,8 | 7,2 | 7,7 | 9,0  | 11,3 | 13,5 | 7,7 | 8,7  | 10,2 | 12,8 | 7,9  | 10,5 | 13,1 |
|  |  |  |  | РИСУС                                     | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1 | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  |  |  |  | РИТОН                                     | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1 | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  |  |  |  | РКАЦИТЕ<br>ЛИ                             | 6,8 | 4,5 | 3,4 | 5,4 | 5,9 | 6,5 | 8,1 | 8,6 | 9,2 | 10,8 | 13,5 | 16,2 | 9,2 | 10,4 | 12,2 | 15,3 | 9,5  | 12,6 | 15,8 |
|  |  |  |  | РУБИН<br>АЗОС                             | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1 | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  |  |  |  | РУБИН<br>ГОЛЮДРИ<br>ГИ                    | 6,0 | 4,0 | 3,0 | 4,8 | 5,3 | 5,8 | 7,2 | 7,7 | 8,2 | 9,6  | 12,0 | 14,4 | 8,2 | 9,2  | 10,9 | 13,6 | 8,4  | 11,2 | 14,0 |
|  |  |  |  | РУБИНОВ<br>ЫЙ<br>МАГАРАЧ<br>А             | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1 | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  |  |  |  | РУСАН                                     | 4,9 | 3,3 | 2,4 | 3,9 | 4,3 | 4,7 | 5,9 | 6,2 | 6,6 | 7,8  | 9,8  | 11,7 | 6,6 | 7,5  | 8,8  | 11,1 | 6,8  | 9,1  | 11,4 |
|  |  |  |  | РУСМОЛ                                    | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1 | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  |  |  |  | САНДЖОВ<br>ЕЗЕ                            | 7,1 | 4,8 | 3,6 | 5,7 | 6,3 | 6,8 | 8,6 | 9,1 | 9,7 | 11,4 | 14,3 | 17,1 | 9,7 | 11,0 | 12,9 | 16,2 | 10,0 | 13,3 | 16,6 |
|  |  |  |  | САНДЖОВ<br>ЕЗЕ<br>ТАМАНСК<br>ИЙ           | 7,1 | 4,8 | 3,6 | 5,7 | 6,3 | 6,8 | 8,6 | 9,1 | 9,7 | 11,4 | 14,3 | 17,1 | 9,7 | 11,0 | 12,9 | 16,2 | 10,0 | 13,3 | 16,6 |
|  |  |  |  | САПЕРАВ<br>И                              | 5,3 | 3,5 | 2,6 | 4,2 | 4,6 | 5,0 | 6,3 | 6,7 | 7,1 | 8,4  | 10,5 | 12,6 | 7,1 | 8,1  | 9,5  | 11,9 | 7,4  | 9,8  | 12,3 |
|  |  |  |  | САПЕРАВ<br>И<br>СЕВЕРНЫ<br>Й              | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1 | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  |  |  |  | СЕМИЛЬО<br>Н                              | 4,9 | 3,3 | 2,4 | 3,9 | 4,3 | 4,7 | 5,9 | 6,2 | 6,6 | 7,8  | 9,8  | 11,7 | 6,6 | 7,5  | 8,8  | 11,1 | 6,8  | 9,1  | 11,4 |
|  |  |  |  | СЕННОЙ К                                  | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1 | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  |  |  |  | СИБИРЬК<br>ОВЫЙ<br>(СИБИРЕК<br>)          | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1 | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  |  |  |  | СИРА<br>(ШИРАЗ)                           | 5,6 | 3,8 | 2,8 | 4,5 | 5,0 | 5,4 | 6,8 | 7,2 | 7,7 | 9,0  | 11,3 | 13,5 | 7,7 | 8,7  | 10,2 | 12,8 | 7,9  | 10,5 | 13,1 |
|  |  |  |  | СИРА<br>ТАМАНСК<br>ДЯ                     | 5,6 | 3,8 | 2,8 | 4,5 | 5,0 | 5,4 | 6,8 | 7,2 | 7,7 | 9,0  | 11,3 | 13,5 | 7,7 | 8,7  | 10,2 | 12,8 | 7,9  | 10,5 | 13,1 |
|  |  |  |  | СОВИНЬО<br>Н (БЛАН<br>ФЮМЕ)               | 4,9 | 3,3 | 2,4 | 3,9 | 4,3 | 4,7 | 5,9 | 6,2 | 6,6 | 7,8  | 9,8  | 11,7 | 6,6 | 7,5  | 8,8  | 11,1 | 6,8  | 9,1  | 11,4 |
|  |  |  |  | СОВИНЬО<br>Н БЕЛЫЙ<br>(СОВИНЬО<br>Н БЛАН) | 4,9 | 3,3 | 2,4 | 3,9 | 4,3 | 4,7 | 5,9 | 6,2 | 6,6 | 7,8  | 9,8  | 11,7 | 6,6 | 7,5  | 8,8  | 11,1 | 6,8  | 9,1  | 11,4 |
|  |  |  |  | СТЕПНЯК                                   | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1 | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  |  |  |  | СТРАШЕН<br>СКИЙ                           | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1 | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  |  |  |  | ТАННАТ                                    | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1 | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  |  |  |  | ТЕМПРАН<br>ИЛЬО                           | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1 | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  |  |  |  | ТЕРОЛЬДЕ<br>ТО                            | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1 | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1 | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|  |  |  |  | ТРАМИНЕ<br>Р                              | 5,3 | 3,5 | 2,6 | 4,2 | 4,6 | 5,0 | 6,3 | 6,7 | 7,1 | 8,4  | 10,5 | 12,6 | 7,1 | 8,1  | 9,5  | 11,9 | 7,4  | 9,8  | 12,3 |



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

|      |  |   |     |   |     |     |     |     |     |     |     |     |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|------|--|---|-----|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
|      |  |   |     | РОЗОВЫЙ   |     |     |     |     |     |     |     |     |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|      |  |   |     | УНЬИ<br>БЛАН  | 6,0 | 4,0 | 3,0 | 4,8 | 5,3 | 5,8 | 7,2 | 7,7 | 8,2  | 9,6  | 12,0 | 14,4 | 8,2  | 9,2  | 10,9 | 13,6 | 8,4  | 11,2 | 14,0 |
|      |  |   |     | ФРАНКОВ<br>КА   | 3,8 | 2,5 | 1,9 | 3,0 | 3,3 | 3,6 | 4,5 | 4,8 | 5,1  | 6,0  | 7,5  | 9,0  | 5,1  | 5,8  | 6,8  | 8,5  | 5,3  | 7,0  | 8,8  |
|      |  |   |     | ХАТМИ   | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1  | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1  | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|      |  |   |     | ЦВАИГЕЛ<br>БТ<br>ТАМАНСК<br>ИИ  | 6,8 | 4,5 | 3,4 | 5,4 | 5,9 | 6,5 | 8,1 | 8,6 | 9,2  | 10,8 | 13,5 | 16,2 | 9,2  | 10,4 | 12,2 | 15,3 | 9,5  | 12,6 | 15,8 |
|      |  |   |     | ЦВЕТОЧН<br>БЫ   | 5,6 | 3,8 | 2,8 | 4,5 | 5,0 | 5,4 | 6,8 | 7,2 | 7,7  | 9,0  | 11,3 | 13,5 | 7,7  | 8,7  | 10,2 | 12,8 | 7,9  | 10,5 | 13,1 |
|      |  |   |     | ЦИМЛЯНС<br>КИЙ<br>ЧЕРНЫЙ  | 6,0 | 4,0 | 3,0 | 4,8 | 5,3 | 5,8 | 7,2 | 7,7 | 8,2  | 9,6  | 12,0 | 14,4 | 8,2  | 9,2  | 10,9 | 13,6 | 8,4  | 11,2 | 14,0 |
|      |  |   |     | ЦИТРОН<br>ЦЮРУТИ<br>ИСККИЙ  | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1  | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1  | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|      |  |   |     | ЦИТРОНН<br>БЫ<br>МАГАРАЧ<br>А   | 7,5 | 5,0 | 3,8 | 6,0 | 6,6 | 7,2 | 9,0 | 9,6 | 10,2 | 12,0 | 15,0 | 18,0 | 10,2 | 11,6 | 13,6 | 17,0 | 10,5 | 14,0 | 17,5 |
|      |  |   |     | ШАРДОНЕ   | 5,6 | 3,8 | 2,8 | 4,5 | 5,0 | 5,4 | 6,8 | 7,2 | 7,7  | 9,0  | 11,3 | 13,5 | 7,7  | 8,7  | 10,2 | 12,8 | 7,9  | 10,5 | 13,1 |
|      |  |   |     | ШАСЛА<br>БЕЛАЯ  | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1  | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1  | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|      |  |   |     | ШОКОЛА<br>ДНЫЙ  | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1  | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1  | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
|      |  |   |     | ЯЛТИНСК<br>ИИ<br>БЕССЕМЯ<br>ННЫЙ  | 4,5 | 3,0 | 2,3 | 3,6 | 4,0 | 4,3 | 5,4 | 5,8 | 6,1  | 7,2  | 9,0  | 10,8 | 6,1  | 6,9  | 8,2  | 10,2 | 6,3  | 8,4  | 10,5 |
| 1.5. | Густота посадки кустов   | Количество кустов на 1 га виноградника  | шт. | От 1428<br>(для виноградников, заложенных до 1 января 2020г., допускается густота посадки с количеством кустов на 1га виноградника менее 1428 штук) |     |     |     |     |     |     |     |     |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| 1.6  | Специфические операции управления сахаром перед уборкой (увяливание винограда, ботритизирование) | - увяливание винограда – это перезревание винограда, связанное с частичным обезвоживанием | -   | Применяется<br>Разрешается накопление сахаров не более 400 граммов на кубический дециметр.  |     |     |     |     |     |     |     |     |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |

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

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  | ем,<br>повыше<br>нием<br>концент<br>рации<br>сока<br>ягод и<br>их<br>сахарис<br>тости;<br>-<br>ботрити<br>зирован<br>ие – это<br>процесс<br>пораже<br>ния<br>виногра<br>да<br>благоро<br>дной<br>плесень<br>ю -<br><i>Botrytis<br/>cinerea</i><br>в<br>результ<br>ате чего<br>количес<br>тво<br>винной<br>кислоты<br>снижает<br>ся, а<br>глицери<br>на и<br>глюконо<br>вой |  |  |
|--|--|--|--|--|

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

|      |               |  |   |             |
|------|---------------|--|---|-------------|
|      |               | кислоты увеличивается; криоэкстракция – операция, направленная на корректировку уровня сахаристости винограда      |   |             |
| 1.7. | Уборка урожая | Ручная уборка урожая включает в себя пять основных операций:<br>1) отыскание грозди в массе куста;<br>2) отделение | - | Применяется |

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

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  | грозди<br>от<br>растени<br>я;<br>3)<br>укладка<br>виногра<br>да в<br>тару;<br>4)<br>поднос<br>собранны<br>ого<br>урожая<br>и<br>погрузк<br>а в<br>транспо<br>ртное<br>средств<br>о;<br>5)<br>транспо<br>ртировк<br>а<br>виногра<br>да с<br>участка<br>на<br>место<br>перера<br>ботки,<br>складир<br>ования<br>или<br>реализа<br>ции.<br>Механи |  |  |
|--|--|--|--|--|

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

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  | зированная уборка включает в себя: стряхивание ягод, перемещение ягод в виноградные бункера комбайна, перегрузка в транспортное средство и транспортирование винограда с участка на место переработки, складирования или реализа |  |  |
|--|--|--|--|--|

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

|       |  |  |   |                          |
|-------|--|--|---|--------------------------|
| 1.7.1 | Способ уборки (ручная, механизированная) | Вид уборки урожая винограда или с применением ручного труда (ручная уборка), или с применением винограда доуборочной техники (механизированная уборка) | - | Ручная, механизированная |
| 1.7.2 | Вид уборки (сплошная, выборочная)        | Выборочный сбор уборки применяется для винограда высокого качества. Сплошной сбор  | - | Выборочная, сплошная     |

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

|       |   |   |                       |  |
|-------|---|---|-----------------------|--|
|       |   | применяют, когда весь виноград на участке одороден и достиг технической зрелости. |                       |  |
| 1.7.3 | Параметры концентрации сахаров при технической зрелости     | Массовая концентрация сахаров в сусле   | г/100 см <sup>3</sup> | Не менее 20,0 для белых сортов<br>не менее 22,0 для красных сортов   |
| 1.7.4 | Параметры концентрации кислотности при технической зрелости | Массовая концентрация титруемых кислот в сусле                                    | г/дм <sup>3</sup>     | Не нормируется   |
| 1.7.5 | Сортировка винограда  | Сортировка на виноградниках, при поступлении урожая в погреб                      | -                     | Примесь других ампелографических сортов, соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту не более 15 %.<br>Примесь других ампелографических сортов, не соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту не допускается.<br>Массовая доля ягод, поврежденных болезнями и вредителями, не более 10% |

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

|       |   |  |    |   |
|-------|---|--|----|---|
| 1.7.6 | Условия транспортировки винограда         | Максимальное значение высоты насыпи винограда при транспортировке                                  | см | Не более 150  |
| 1.7.7 | Время транспортировки винограда           | Максимальное время от сбора грозди до ее поступления на переработку                                | ч  | 4<br>8 – при защите от окисления  |
| 1.8.  | Укрытие кустов винограда на зимний период | Защита кустов путем укрытия их на зиму теплоизолирующим материалом (почвой) с целью предупреждения | -  | проводится в районах, где значение среднего из абсолютных минимумов ниже -15-16°С |



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

|       |   |  |     |             |
|-------|---|--|-----|-------------|
|       |   | я повреж<br>дения<br>мороза<br>ми  |     |             |
| 1.9.  | Обработка против насекомых и клещей инсектицидами и акарицидами | Процес<br>с уничтож<br>ения вредите<br>лей и возбу<br>дителей<br>болезне<br>й виногра<br>да путем<br>отравле<br>ния их инсекти<br>цидами,<br>акарици<br>дами,<br>фунгиц<br>идами и<br>пр., а<br>также<br>ядовит<br>ыми<br>парами<br>или<br>газами<br>(фумига<br>нтами) | шт. | Применяется |
| 1.10. | Обработка против нематод  | Процес<br>с уничтож  | шт. | Применяется |

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

|      |                            |  |     |             |
|------|----------------------------|--|-----|-------------|
|      |                            | ения вредителей винограда путем отравления их инсектицидами, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами) |     |             |
| 1.11 | Обработка против моллюсков | Процесс уничтожения вредителей винограда путем отравления их инсектицидами, акарицидами,   | шт. | Применяется |

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

|      |   |  |     |             |
|------|---|--|-----|-------------|
|      |   | фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами)   |     |             |
| 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 |

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

|      |   |  |     |             |
|------|---|--|-----|-------------|
| 1.13 | Обработка против сорной растительности и гербицидами          | нтами)<br>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   | шт. | Применяется |

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

|      |  |  |     |             |
|------|--|--|-----|-------------|
|      |  | виноградных кустов, с целью изменения процесса их жизнедеятельности, увеличения урожайности и облегчения уборки.       |     |             |
| 1.15 | Обработка микробиологическими и биологическими пестицидами | Процесс уничтожения вредителей винограда путем применения:<br>- биофунгицидов<br>- биоинсектицидов;<br>- биоакарицидов | шт. | Применяется |

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

|      |   |  |   |             |
|------|---|--|---|-------------|
|      |   | ицидов;<br>- бионематицидов;<br>- биогербицидов.                                       |   |             |
| 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. | Дробление                                   | Технологический прием, заключающийся в физическом воздействии на гроздь винограда в    | - | Применяется |

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

|      |                 |   |   |             |
|------|-----------------|---|---|-------------|
|      |                 | целях разрыва оболочек и ягод винограда и высвобождения содержащегося в них виноградного сула. Не допускается повреждение семян и истирание гребней |   |             |
| 2.2. | Гребнеотделение | Технологический прием, заключающийся в частичном или полном отделении гребней   | – | Применяется |

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

|      |                      |   |   |   |
|------|----------------------|---|---|---|
|      |                      | от ягод винограда до начала брожения содержащегося в них виноградного сусла                                   |   |   |
| 2.3. | Термообработка мезги | Технологический приём, заключающийся в термическом воздействии на мезгу с целью экстракции фенольных веществ. | - | Применяется (для белых температурный режим 55-60 °С, для красных по типу Кагора 65-75 °С) |
| 2.4. | Стекание             | Технологический приём, заключающийся в  | – | Применяется   |



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

|     |  |  |  |                |
|-----|--|--|--|----------------|
|     |  | отделен<br>ии<br>виногра<br>дного<br>сусла<br>от<br>гребней<br>и<br>тверды<br>х<br>частей<br>ягод<br>виногра<br>да,<br>осущес<br>твляем<br>ый при<br>атмосф<br>ерном<br>давлен<br>ии без<br>примен<br>ения<br>физиче<br>ского<br>воздейс<br>твия |  |                |
| 2.5 | Углекислотная<br>мацерация<br>целых гроздей<br>винограда | Помещ<br>ение<br>целых<br>гроздей<br>виногра<br>да в<br>атмосф<br>ере<br>диоксид<br>а<br>углерод   |  | Не применяется |

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

|      |             |   |   |             |
|------|-------------|---|---|-------------|
|      |             | а в герметичной емкости   |   |             |
| 2.6. | Прессование | Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного суслу от гребней и твердых частей ягод винограда, осуществляемый путем применения физического воздействия для получения | – | Применяется |

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

|      |                               |  |   |             |
|------|-------------------------------|--|---|-------------|
|      |                               | давлен<br>ия,<br>отлично<br>го от<br>атмосф<br>ерного  |   |             |
| 2.7. | Настаивание<br>сусла на мезге | Делист<br>аж –<br>техноло<br>гически<br>й<br>прием,<br>заключа<br>ющийся<br>в<br>сливани<br>и<br>виногра<br>дного<br>сусла<br>из<br>нижней<br>части<br>емкости<br>в<br>дополн<br>ительну<br>ю<br>емкость<br>, с<br>последу<br>ющим<br>закачив<br>анием<br>его<br>обратно<br>сверху,<br>и | – | Применяется |

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

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
|  |  | дальнейшим разбрызгиванием на «шапку» из мезги, которая опустилась на дно; пижаж – технологический прием, заключающийся в разламывании и опускании «шапки» из мезги, образующейся на поверхности брожения сусле; ремонтаж – |  |  |
|--|--|---|--|--|

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

|      |             |  |   |             |
|------|-------------|--|---|-------------|
|      |             | технологический прием, заключающийся в перекачивании бродящего сусле из нижней части емкости в верхнюю для орошения «шапки» из мезги. Допускается проводить нагрев |   |             |
| 2.8  | Сульфитация | Введение определенного количества диоксида серы  |   | Применяется |
| 2.9. | Осветление  | Технол   | – | Применяется |

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

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
|  |  | огический прием, заключающийся в отделении виноградного суслы от плотных и твердых частей ягод винограда, осуществляемый отстаиванием, центрифугированием, сепарированием, флотацией или фильтрацией с использованием |  |  |
|--|--|---|--|--|

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

|       |                                  |   |   |             |
|-------|----------------------------------|---|---|-------------|
|       |                                  | <p>одного или нескольких технологических средств.</p> <p>Допускается перед осветлением проводить частичное обезвоживание виноградного сусла или концентрирование виноградного сусла</p> |   |             |
| 2.10. | Внесение чистой культуры дрожжей | Технологическая операция, заключающаяся   | – | Применяется |

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

|       |                            |  |   |             |
|-------|----------------------------|--|---|-------------|
|       |                            | в<br>добавл<br>ение в<br>сусло<br>разводк<br>и<br>чистой<br>культур<br>ы<br>дрожже<br>й с<br>последу<br>ющим<br>проведе<br>нием<br>спиртов<br>ого<br>брожен<br>ия          |   |             |
| 2.11. | Регулировка<br>кислотности | Технол<br>огическ<br>ий<br>прием<br>снижен<br>ия или<br>увеличе<br>ния<br>кислотн<br>ости<br>сусла и<br>(или)<br>вина<br>наливо<br>м<br>(винома<br>териала<br>)<br>биологи | - | Применяется |



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

|       |   |  |       |   |
|-------|---|--|-------|---|
|       |   | ческим и (или) химическим способом   |       |   |
| 2.12. | Мютаж (для крепленых, ликерных и десертных вин) | Технологический прием введения спирта, в том числе спирта этилового из пищевого сырья, в процессе брожения с целью его остановки. Рекомендуется проводить подробно введение. | % об. | Применяется до объемной доли этилового спирта в готовой продукции:<br>крепкие: 16–22 (в том числе естественного брода не менее 3 процентов)<br>десертные: 12–16 (в том числе естественного брода не менее 1,2 процента) |

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

|       |              |  |   |             |
|-------|--------------|--|---|-------------|
| 2.13. | Стабилизация | Сохранение товарных свойств вина на длительный период времени.   | – | 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 | – | Применяется |

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

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  | которог<br>о<br>физико-<br>химичес<br>кие,<br>биохим<br>ические<br>и (или)<br>микроб<br>иологич<br>еские<br>измене<br>ния<br>продукц<br>ии<br>обуслов<br>ливают<br>приобр<br>етение<br>ею<br>новых<br>свойств<br>и<br>характе<br>ристик.<br>Допуска<br>ется<br>проводи<br>ть<br>выдерж<br>ку в<br>бутылка<br>х (после<br>розлива<br>) , в<br>деревян<br>ных<br>емкостя |  |  |
|--|--|--|--|--|

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

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | <p>х из дуба и следующих пород деревьев в (акация, яблоня, вишня, ясень), в резервуарах в контакте или без контакта с древесиной дуба и следующих пород деревьев в (акация, яблоня, вишня, ясень). Для достижения типичных органолептических</p> |  |  |
|--|--|--|--|

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

|       |                       |   |   |             |
|-------|-----------------------|---|---|-------------|
|       |                       | ких характеристик проведение хересования, мадеризации, портвейнизации для соответствующих типов ликерных вин обязательно. |   |             |
| 2.15. | Термическая обработка | В деревянных емкостях из дуба и следующих пород деревьев (акация, яблоня, вишня, ясень), в резервуарах в                  | - | Применяется |

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

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  | контакт<br>е или<br>без<br>контакт<br>а с<br>древеси<br>ной<br>дуба и<br>следую<br>щих<br>пород<br>деревье<br>в<br>(акация,<br>яблоня,<br>вишня,<br>ясень) в<br>термока<br>мерах<br>или на<br>солнечн<br>ых<br>площад<br>ках, в<br>том<br>числе в<br>солярия<br>х для<br>достиже<br>ния<br>типичн<br>ых<br>органо<br>лептичес<br>ких<br>свойств<br>вин<br>типа |  |  |
|--|--|--|--|--|

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

|       |                                    |  |   |                |
|-------|------------------------------------|--|---|----------------|
|       |                                    | Мадера,<br>Портвейн.   |   |                |
| 2.16. | Приобретение вином CO <sub>2</sub> | 1.анцестральный метод (петнаты)<br>2.метод Шарма (акратофорный)<br>3.классический метод (шампенуа) | – | Не применяется |
| 2.17. | Ремюаж и дегоржаж                  |  | – | Не применяется |
| 2.18. | Подготовка к розливу               | Технологический прием, заключающийся в придании вину наливом (виноматериалу)                       | – | Применяется    |

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

|       |                                   |   |   |  |
|-------|-----------------------------------|---|---|--|
|       |                                   | )<br>товарно<br>го вида,<br>(оклейк<br>а,<br>осветле<br>ние,<br>фильтр<br>ация,<br>обработ<br>ка<br>холодо<br>м)  |   |  |
| 2.19. | Розлив                            | Холодн<br>ым<br>способо<br>м (до 25<br>°С)  | – | Применяется  |
| 2.20. | Маркировка,<br>тара и<br>упаковка | Осущес<br>твляется<br>с<br>учетом<br>действи<br>ющего<br>законод<br>ательства<br>ва<br>ЕАЭС,<br>РФ,<br>нормат<br>ивных<br>докумен<br>тов и<br>настоя<br>щего<br>стандар<br>та | – | С указанием виноградо-винодельческой зоны «Кубань» |



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

**Приложение 1.5**  
**(обязательное)**

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

| № п/п | Учетный номер виноградного насаждения | Собственник/Правообладатель, вид права | ИНН Собственника/ Правообладателя | Номер в реестре АВВР | Виноградно-винодельческая зона «Кубань» |
|-------|---------------------------------------|--|-----------------------------------|----------------------|---|
| 1     | 2                                     | 3                                      | 5                                 | 6                    | 7                                       |
| 1.    | 23-2023-00002883                      | ООО АФ «ЮЖНАЯ»<br>(собственник)        | 2352057820                        | 1                    | КУБАНЬ                                  |
| 2.    | 60-2023-00002900                      | ООО АФ «ЮЖНАЯ»<br>(собственник)        | 2352057820                        | 1                    | КУБАНЬ                                  |
| 3.    | 03-2017-00000556                      | ООО АФ «ЮБИЛЕЙНАЯ»<br>(собственник)    | 2352039564                        | 5                    | КУБАНЬ                                  |
| 4.    | 03-2017-00000279                      | ООО «ФАНАГОРИЯ ЮГ»<br>(собственник)    | 2352040256                        | 7                    | КУБАНЬ                                  |
| 5.    | 03-2021-00001273                      | ООО «ФАНАГОРИЯ ЮГ»<br>(собственник)    | 2352040256                        | 7                    | КУБАНЬ                                  |
| 6.    | 03-2021-00001729                      | ООО «ФАНАГОРИЯ ЮГ»                     | 2352040256                        | 7                    | КУБАНЬ                                  |

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

|     |                  |   |            |     |        |
|-----|------------------|---|------------|-----|--------|
|     |                  | (собственник)                           |            |     |        |
| 7.  | 23-2022-00002401 | ОАО «АПФ «ФАНАГОРИЯ»<br><br>(арендатор) | 2352002170 | 102 | КУБАНЬ |
| 8.  | 03-2017-00000430 | ООО «ФАНАГОРИЯ АГРО»<br>(собственник)   | 2352034020 | 9   | КУБАНЬ |
| 9.  | 03-2021-00001731 | ООО «ПОБЕДА»<br>(собственник)           | 2352053368 | 8   | КУБАНЬ |
| 10. | 03-2021-00001669 | ООО «ПОБЕДА»<br>(собственник)           | 2352053368 | 8   | КУБАНЬ |
| 11. | 03-2021-00001701 | ООО «ПОБЕДА»<br>(собственник)           | 2352053368 | 8   | КУБАНЬ |
| 12. | 03-2017-00000138 | ООО «ПОБЕДА» (собственник)              | 2352053368 | 8   | КУБАНЬ |
| 13. | 03-2021-00001728 | ООО «ПОБЕДА» (собственник)              | 2352053368 | 8   | КУБАНЬ |
| 14. | 03-2021-00001734 | ООО «ПОБЕДА» (собственник)              | 2352053368 | 8   | КУБАНЬ |
| 15. | 60-2022-00002171 | ООО «ПОБЕДА» (собственник)              | 2352053368 | 8   | КУБАНЬ |
| 16. | 03-2022-00002052 | ООО «ПОБЕДА» (собственник)              | 2352053368 | 8   | КУБАНЬ |
| 17. | 03-2021-00001634 | ООО «ПОБЕДА» (собственник)              | 2352053368 | 8   | КУБАНЬ |
| 18. | 60-2023-00002897 | ООО «ПОБЕДА» (собственник)              | 2352053368 | 8   | КУБАНЬ |

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

|    |                  |  |            |     |        |
|----|------------------|--|------------|-----|--------|
| 19 | 60-2023-00003017 | ООО «ПОБЕДА» (собственник)   | 2352053368 | 8   | КУБАНЬ |
| 20 | 60-2022-00002413 | Филиал АО МПБК «Очаково» «Южная<br>винная компания»<br><br>(арендатор) | 7729101200 | 63  | КУБАНЬ |
| 21 | 60-2023-00002875 | ЗАО «ПРИМОРСКОЕ» (собственник)   | 2352001063 | 32  | КУБАНЬ |
| 22 | 03-2017-00000600 | ООО «АФ МИРНЫЙ»<br><br>(собственник)                                   | 2352041355 | 31  | КУБАНЬ |
| 23 | 03-2017-00000603 | ООО «АФ МИРНЫЙ» (собственник)  | 2352041355 | 31  | КУБАНЬ |
| 24 | 03-2017-00000601 | ООО АПК «МИЛЬСТРИМ-<br>ЧЕРНОМОРСКИЕ ВИНА» (арендатор)                  | 2352039821 | 49  | КУБАНЬ |
| 25 | 60-2022-00002082 | ООО «КУБАНСКАЯ ВИННАЯ<br>КОМПАНИЯ»<br><br>(арендатор)                  | 2352040175 | 113 | КУБАНЬ |
| 26 | 60-2022-00002081 | ООО «КУБАНСКАЯ ВИННАЯ<br>КОМПАНИЯ»<br><br>(арендатор)                  | 2352040175 | 113 | КУБАНЬ |
| 27 | 60-2022-00002077 | ООО «КУБАНСКАЯ ВИННАЯ<br>КОМПАНИЯ»<br><br>(арендатор)                  | 2352040175 | 113 | КУБАНЬ |

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

|    |                  |  |            |     |        |
|----|------------------|--|------------|-----|--------|
| 28 | 03-2022-00002274 | ООО «КУБАНСКАЯ ВИННАЯ КОМПАНИЯ»<br><br>(арендатор) | 2352040175 | 113 | КУБАНЬ |
| 29 | 03-2022-00002438 | ООО «КУБАНСКАЯ ВИННАЯ КОМПАНИЯ»<br><br>(арендатор) | 2352040175 | 113 | КУБАНЬ |
| 30 | 23-2023-00002961 | ООО «КУБАНСКАЯ ВИННАЯ КОМПАНИЯ»<br><br>(арендатор) | 2352040175 | 113 | КУБАНЬ |
| 31 | 03-2021-00001714 | ООО «ПОМЕСТЬЕ ГОЛУБИЦКОЕ»<br><br>(собственник)     | 2352053287 | 40  | КУБАНЬ |
| 32 | 03-2021-00001844 | ООО «ДОЛИНА»<br><br>(арендатор)                    | 2352032696 | 26  | КУБАНЬ |
| 33 | 03-2022-00002050 | ООО «ДОЛИНА»<br><br>(арендатор)                    | 2352032696 | 26  | КУБАНЬ |
| 34 | 03-2022-00002047 | ООО «ДОЛИНА»<br><br>(арендатор)                    | 2352032696 | 26  | КУБАНЬ |
| 35 | 23-2023-00002964 | ООО «КУБАНЬ-ВИНО»<br><br>(арендатор)               | 2352034598 | 93  | КУБАНЬ |

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

|    |                  |  |              |     |        |
|----|------------------|--|--------------|-----|--------|
| 36 | 03-2017-00000656 | ООО «ГУНЬКОВВ»<br>(арендатор)                | 2330036464   | 54  | КУБАНЬ |
| 37 | 03-2021-00001632 | ООО ВИНОДЕЛЬНЯ «ЮБИЛЕЙНАЯ»<br>(арендатор)    | 2352050617   | 97  | КУБАНЬ |
| 38 | 03-2017-00000596 | ООО «ТВК-КУБАНЬ»<br>(арендатор)              | 7728305113   | 103 | КУБАНЬ |
| 39 | 03-2017-00000384 | ООО «ТАВИНКО АГРО» (собственник)             | 2352052188   | 59  | КУБАНЬ |
| 40 | 03-2017-00000665 | ООО «ЛОЗА ТАМАНИ» (собственник)              | 2352039973   | 33  | КУБАНЬ |
| 41 | 03-2017-00000141 | ООО «ЛОЗА ТАМАНИ» (собственник)              | 2352039973   | 33  | КУБАНЬ |
| 42 | 03-2021-00001451 | ООО «ЛОЗА ТАМАНИ»<br>(собственник)           | 2352039973   | 33  | КУБАНЬ |
| 43 | 03-2021-00001765 | ИП БИЮКЪЯН АРТУР ЛЕОНТЬЕВИЧ<br>(собственник) | 230107530012 | 124 | КУБАНЬ |
| 44 | 03-2017-00000263 | ООО «ВОЗРОЖДЕНИЕ»<br>(собственник)           | 2301060286   | 151 | КУБАНЬ |
| 45 | 03-2022-00002017 | ООО «АНАПСКИЕ ВИНА»<br>(арендатор)           | 2301090587   | 125 | КУБАНЬ |
| 46 | 60-2022-00002724 | ООО «АНАПСКИЕ ВИНА»                          | 2301090587   | 125 | КУБАНЬ |

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

|    |                  | (арендатор)                           |            |     |        |
|----|------------------|---------------------------------------|------------|-----|--------|
| 47 | 03-2019-00000809 | ООО «АБРАУ-ДЮРСО» (собственник)       | 2315023929 | 10  | КУБАНЬ |
| 48 | 03-2017-00000552 | ООО «АБРАУ-ДЮРСО» (собственник)       | 2315023929 | 10  | КУБАНЬ |
| 49 | 03-2017-00000659 | ООО «ШУМРИНКА» (собственник)          | 2301090925 | 115 | КУБАНЬ |
| 50 | 03-2017-00000201 | АО «СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ»<br>(собственник) | 7709858507 | 88  | КУБАНЬ |
| 51 | 03-2017-00000158 | ООО «КАНТИНА» (собственник)           | 2301089221 | 119 | КУБАНЬ |
| 52 | 03-2021-00001177 | ООО «СХП РАЕВСКОЕ» (собственник)      | 2315145980 | 43  | КУБАНЬ |
| 53 | 03-2021-00001173 | ООО «СХП РАЕВСКОЕ» (собственник)      | 2315145980 | 43  | КУБАНЬ |
| 54 | 03-2021-00001176 | ООО «СХП РАЕВСКОЕ» (собственник)      | 2315145980 | 43  | КУБАНЬ |
| 55 | 03-2021-00001190 | ООО «СХП РАЕВСКОЕ» (собственник)      | 2315145980 | 43  | КУБАНЬ |
| 56 | 03-2021-00001178 | ООО «СХП РАЕВСКОЕ» (собственник)      | 2315145980 | 43  | КУБАНЬ |
| 57 | 03-2021-00001175 | ООО «СХП РАЕВСКОЕ» (собственник)      | 2315145980 | 43  | КУБАНЬ |
| 58 | 03-2021-00001174 | ООО «СХП РАЕВСКОЕ» (собственник)      | 2315145980 | 43  | КУБАНЬ |
| 59 | 03-2021-00001189 | ООО «СХП РАЕВСКОЕ» (собственник)      | 2315145980 | 43  | КУБАНЬ |
| 60 | 03-2017-00000594 | ООО «СХП РАЕВСКОЕ» (собственник)      | 2315145980 | 43  | КУБАНЬ |
| 61 | 03-2021-00001188 | ООО «СХП РАЕВСКОЕ» (собственник)      | 2315145980 | 43  | КУБАНЬ |
| 62 | 03-2021-00001185 | ООО «СХП РАЕВСКОЕ» (собственник)      | 2315145980 | 43  | КУБАНЬ |

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

|    |                  |                                   |            |     |        |
|----|------------------|-----------------------------------|------------|-----|--------|
| 63 | 03-2021-00001180 | ООО «СХП РАЕВСКОЕ» (собственник)  | 2315145980 | 43  | КУБАНЬ |
| 64 | 03-2021-00001186 | ООО «СХП РАЕВСКОЕ» (собственник)  | 2315145980 | 43  | КУБАНЬ |
| 65 | 03-2021-00001859 | ООО «СХП РАЕВСКОЕ»<br>(арендатор) | 2315145980 | 43  | КУБАНЬ |
| 66 | 60-2022-00002284 | ООО «СХП РАЕВСКОЕ»<br>(арендатор) | 2315145980 | 43  | КУБАНЬ |
| 67 | 03-2021-00001187 | ООО «СХП РАЕВСКОЕ» (собственник)  | 2315145980 | 43  | КУБАНЬ |
| 68 | 03-2022-00002048 | ООО «МЫСХАКО»<br>(собственник)    | 2315994328 | 139 | КУБАНЬ |
| 69 | 03-2017-00000657 | ООО «МЫСХАКО»<br>(собственник)    | 2315994328 | 139 | КУБАНЬ |
| 70 | 03-2017-00000160 | ООО «МЫСХАКО»<br>(собственник)    | 2315994328 | 139 | КУБАНЬ |
| 71 | 03-2022-00002030 | ООО «РАЕВСКОЕ»<br>(собственник)   | 2315989208 | 122 | КУБАНЬ |
| 72 | 03-2021-00001743 | ООО «СУХАЯ ГОРА» (собственник)    | 2337022566 | 89  | КУБАНЬ |
| 73 | 03-2021-00001733 | ООО «СУХАЯ ГОРА» (собственник)    | 2337022566 | 89  | КУБАНЬ |

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

|    |                  |   |              |     |        |
|----|------------------|---|--------------|-----|--------|
| 74 | 03-2019-00000851 | ООО АП «РАЕВСКОЕ» (собственник)               | 2315081575   | 94  | КУБАНЬ |
| 75 | 03-2021-00001596 | ООО «ВИНОДЕЛЬНЯ ШАТО ПИНО»<br>(арендатор)     | 2315211390   | 136 | КУБАНЬ |
| 76 | 03-2021-00001609 | ЗАО «АБРАУ-ДЮРСО»<br>(арендатор)              | 2315092440   | 104 | КУБАНЬ |
| 77 | 03-2019-00000881 | ООО «НОВОТЕРРА» (собственник)                 | 2311277753   | 69  | КУБАНЬ |
| 78 | 03-2021-00001750 | ООО «ГРАНД-ВИНО»(собственник)                 | 2315091252   | 81  | КУБАНЬ |
| 79 | 03-2021-00001618 | ООО «ЛОЗА»<br>(арендатор)                     | 2315989590   | 107 | КУБАНЬ |
| 80 | 03-2021-00001766 | ООО «МИСТРАЛЬ ВАЙН»<br>(собственник)          | 5027264899   | 64  | КУБАНЬ |
| 81 | 03-2019-00000802 | ООО «САУК-ДЕРЕ-АГРО»<br>(собственник)         | 2337020110   | 41  | КУБАНЬ |
| 82 | 23-2022-00002433 | ООО «ВИНА ЛЕФКАДИИ» (арендатор)               | 2337030101   | 58  | КУБАНЬ |
| 83 | 03-2020-00001011 | ООО «ШАТО ШУГО» (собственник)                 | 2376002387   | 73  | КУБАНЬ |
| 84 | 23-2022-00002140 | КФХ НИКОЛАЕВ МИХАИЛ ИВАНОВИЧ<br>(собственник) | 770870337995 | 145 | КУБАНЬ |
| 85 | 23-2022-00002033 | ООО «КРЫМСКИЙ ВИННЫЙ ЗАВОД»                   | 2337026352   | 120 | КУБАНЬ |



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

|    |                  |  |            |    |        |
|----|------------------|--|------------|----|--------|
|    |                  | (арендатор)  |            |    |        |
| 86 | 23-2022-00002285 | ЗАО «СЛАВПРОМ»<br><br>(арендатор)                  | 2349022754 | 99 | КУБАНЬ |
| 87 | 23-2022-00002786 | ООО «ШАТО ДЕ ТАЛЮ» (собственник)                   | 2308108667 | 57 | КУБАНЬ |
| 88 | 03-2018-00000764 | АО «АКСИС ИНВЕСТИЦИИ»<br><br>(арендатор)           | 7801282864 | 76 | КУБАНЬ |
| 89 | 03-2023-00002874 | АО «АКСИС ИНВЕСТИЦИИ»<br><br>(собственник)         | 7801282864 | 76 | КУБАНЬ |
| 90 | 03-2021-00001250 | ООО «МЕЗЫБЬ»<br><br>(арендатор)                    | 2304067346 | 86 | КУБАНЬ |
| 91 | 03-2019-00000808 | ООО «МЕЗЫБЬ»<br><br>(арендатор)                    | 2304067346 | 86 | КУБАНЬ |
| 92 | 03-2019-00000831 | АО «ДИВНОМОРЬЕ»<br><br>(арендатор)                 | 2304072064 | 66 | КУБАНЬ |
| 93 | 03-2021-00001686 | ООО «НОВОКУБАНСКИЙ<br>ВИНОГРАД»<br><br>(арендатор) | 2372007539 | 46 | КУБАНЬ |

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

|    |                  |  |            |     |        |
|----|------------------|--|------------|-----|--------|
| 94 | 03-2021-00001684 | ЗАО «НОВОКУБАНСКОЕ<br>(собственник)                | 2343000056 | 72  | КУБАНЬ |
| 95 | 03-2021-00001455 | ООО «ПРОДАГРО» (собственник)                       | 2361016161 | 143 | КУБАНЬ |
| 96 | 03-2017-00000605 | ООО «СОБЕР БАШ» (арендатор)                        | 2348032982 | 116 | КУБАНЬ |
| 97 | 03-2022-00002494 | ООО «Олимп» (арендатор)                            | 2337028279 | 169 | КУБАНЬ |
| 98 | 03-2021-00001915 | ООО «ДОЛИНА СЕМИГОРЬЯ»<br>(собственник)            | 2315173667 | 171 | КУБАНЬ |
| 99 | 03-2021-00001861 | ООО «ВИННОЕ ПОДВОРЬЕ<br>СТАРОГО ГРЕКА» (арендатор) | 2301087175 | 174 | КУБАНЬ |

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

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

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

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

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

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

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

|  |                                     |      |   |                |
|--|-------------------------------------|------|---|----------------|
|  | 18.Имидаклоприд + лямбда-цигалотрин | л/га | 0,3 концентрацией 150 + 50 г/л          | - 0,15         |
|  | 19.Индоксакарб                      | л/га | 0,25-0,3 концентрацией 150 г/л          | 2,0            |
|  | 20.Индоксакарб + абамектин          | л/га | 0,35-0,45 концентрацией<br>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<br>+имидаклоприд   | л/га | 0,4–0,6 концентрацией 120 + 120 г/л     | 1,0            |
|  | 29.Тау-флювалинат                   | л/га | 0,24-0,36 концентрацией 240 г/л         | 0,2            |
|  | 30.Тебуфенпирад                     | л/га | 0,5 концентрацией 200 г/кг              | 0,5            |
|  | 31.Тиаклоприд                       | л/га | 0,2-0,3 концентрацией 480 г/л           | 0,02           |
|  | 32.Тиаметоксам                      | л/га | 0,1-0,3 концентрацией 250 г/л           | 0,1            |
|  | 33.Тиаметоксам + лямбда-цигалотрин  | л/га | 0,2-0,25 концентрацией 141 + 106 г/л    | 0,15           |

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

|    |                                       |                                      |                     |  |                |
|----|---------------------------------------|--------------------------------------|---------------------|--|----------------|
|    |                                       | 34.Тиаметоксам<br>+хлорантранилипрол | л/га                | 0,4-0,5 концентрацией 200 + 100 г/л                  | 1,0            |
|    |                                       | 35.Феназахин                         | л/га                | 0,24-0,36 концентрацией 200 г/л                      | 0,01           |
|    |                                       | 36.Фенитротион +<br>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.Эмамектин бензоат                 | л/га                | 0,3-0,4 при СДВ 50 г/кг                              | 0,1 0,05       |
| 2. | Обработка<br>посадочного<br>материала | 1. Метилбромид                       | г/м <sup>3</sup>    | 20-25 г/м <sup>3</sup><br><br>концентрацией 980 г/кг | Не допускается |
| 3. | Обработка<br>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<br>против<br>моллюсков      | 1. Метальдегид                       | г/10 м <sup>2</sup> | 7 г/10 м <sup>2</sup><br><br>концентрацией 30 г/кг   | 0,7            |

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

|    |   |   |                       |  |                |
|----|---|---|-----------------------|--|----------------|
| 5. | Обработка феромонами                            | 1. (E,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат   | диспенсо-р/га         | 500 концентрацией 172 мг/диспенсер                                       | Не допускается |
| 6. | Обработка против грибковых болезней фунгицидами | 1. Bacillus amyloliquefaciens КС-2  | л/га                  | 5-6 концентрацией титр $1 \times 10^9$ КОЕ/мл                            | Не допускается |
|    |   | 2. Bacillus subtilis, штамм 63-Z  | л/га                  | 4-8 концентрацией титр не менее $10^9$ КОЕ/мл                            | Не допускается |
|    |   | 3. Bacillus subtilis, штамм В-10 ВИЗР   | л/га                  | 5 концентрацией титр $1 \times 10^9$ КОЕ/мл                              | Не допускается |
|    |   | 4. Bacillus subtilis, штамм ИПМ 215   | л/га                  | 80-120 концентрацией БА-10000 ЕА/мл, титр не менее 2 млрд спор/мл        | Не допускается |
|    |   | 5. Bacillus subtilis, штамм ВКМ-В-2604D+ Bacillus subtilis, штамм ВКМ-В-2605D | г/га                  | 5 концентрацией титр $10^{10} + 10^{10}$ КОЕ/г                           | Не допускается |
|    |   | 6. Bacillus subtilis + Trichoderma viride, штамм 4097                         | г/ 100 м <sup>2</sup> | 20 концентрацией титр не менее $10^8$ КОЕ/г + титр не менее $10^6$ КОЕ/г | Не допускается |
|    |   | 7. Pseudomonas fluorescens, штамм АР-33                                       | л/га                  | 4,0 концентрацией<br>1 млрд КОЕ/мл                                       | Не допускается |
|    |   | 8. Trichoderma harzianum,   | г/га                  | 80 концентрацией   | Не допускается |

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

|  |                                  |      |                                 |                |
|--|----------------------------------|------|---------------------------------|----------------|
|  | штамм Г 30 ВИЗР                  |      | титр 10 <sup>10</sup> КОЕ/г     |                |
|  | 9. Комплекс полиоксинов          | л/га | 0,25 концентрацией 500 г/кг     | Не допускается |
|  | 10. Азоксистробин                | л/га | 0,6-0,8 при СДВ: 250 г/л        | Не допускается |
|  | 11. Алюминия фосэтил             | л/га | 2,5 при СДВ: 800 г/кг           | Не допускается |
|  | 12. Боскалид                     | л/га | 1,0-1,2 при СДВ: 500 г/кг       | Не допускается |
|  | 13. Диметоморф+аметоктрадин      | л/га | 0,8-1 при СДВ: 225 + 300 г/кг   | Не допускается |
|  | 14. Диметоморф+дитианон          | л/га | 1,2-1,5 при СДВ: 150 + 350 г/кг | Не допускается |
|  | 15. Дитианон                     | л/га | 0,5-0,7 при СДВ: 700 г/кг       | Не допускается |
|  | 16. Дифеноконазол                | -    | Не применяется                  | Не применяется |
|  | 17. Дифеноконазол + тетраконазол | л/га | 0,5-0,7 при СДВ: 120 + 60 г/л   | Не допускается |
|  | 18. Дифеноконазол+флутриафол     | -    | Не применяется                  | Не применяется |
|  | 19. Дифеноконазол + цифлufenамид | л/га | 0,5-0,7 при СДВ 60 + 30 г/л     | Не допускается |
|  | 20. Зоксамид + диметоморф        | л/га | 1,0 при СДВ: 180 + 180 г/л      | Не допускается |
|  | 21. Йод                          | -    | Не применяется                  | Не допускается |
|  | 22. Каптан                       | л/га | 1,5-2,0 при СДВ: 800 г/кг       | Не допускается |
|  | 23. Крезоксим-метил              | -    | Не применяется                  | Не допускается |



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

|  |                                      |  |                                     |                |
|--|--------------------------------------|--|-------------------------------------|----------------|
|  | 24. Крезоксим-метил + боскалид       | л/га                                     | 0,4-0,6 при СДВ: 100 +200 г/л       | Не допускается |
|  | 25. Люфенурон + эмабектин бензоат    | 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+меди оксихлорида   | 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:<br>670 + 130 г/кг    | Не допускается |
|  | 34. Меди сульфат + кальция гидроксид | сульфат меди г + известь г/<br>10 л воды | 400 +400 при СДВ: 960 + 900 г/кг    | Не допускается |
|  | 35. Меди сульфат трехосновный        | л/га                                     | 5-6 при СДВ: 345 г/л                | Не допускается |

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

|  |  |                 |  |                |
|--|--|-----------------|--|----------------|
|  | 36. Меди хлорокись   | л/га            | 5 при СДВ: 200 г/л   | Не допускается |
|  | 37. Меди хлорокись + цинеб   | л/га            | 4-6 при СДВ: 370 + 150 г/кг                                  | Не допускается |
|  | 38. Меди хлорокись + манкоцеб + цимоксанил   | л/га            | 2,5 при СДВ: 290 + 120 + 40 г/кг                             | Не допускается |
|  | 39. Метирам  | л/га            | 1,5-2,5 при СДВ: 700 г/кг                                    | Не допускается |
|  | 40. Метирам + пиракlostробин   | л/га            | 1,5-2,0 при СДВ: 550 + 50 г/кг                               | Не допускается |
|  | 41. Метрафенон   | -               | Не применяется   | Не применяется |
|  | 42. Медь оксихлорид + мефеноксам   | л/га            | 4-5 при СДВ: 142+ 20 г/кг                                    | Не допускается |
|  | 43. Пенконазол   | л/га            | 0,4 при СДВ: 100 г/л   | Не допускается |
|  | 44. Пенконазол + сера  | мл/5 л воды (Л) | 5 при СДВ: 42 + 800 г/л                                      | Не допускается |
|  | 45. Пириметанил  | л/га            | 1,8-2,4 при СДВ: 400 г/л                                     | Не допускается |
|  | 46. Поли-бета-гидроксимасляная кислота + магний сернокислый + калий фосфорнокислый + калий азотнокислый + карбамид | г/10 л воды     | 1 г/10 л воды при СДВ: 6,2 + 29,8 + 91,1 + 91,2 + 181,5 г/кг | Не допускается |
|  | 47. Проквиназид+тетраконазол   | л/га            | 0,3-0,4 при СДВ: 160 + 80 г/л                                | Не допускается |
|  | 48. Пропиконазол   | -               | Не применяется   | Не применяется |
|  | 49. Пропиконазол +   | л/га            | 0,8-1,0 при СДВ: 180 + 120 г/л                               | Не допускается |

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

|  |   |                   |                                 |                |
|--|---|-------------------|---------------------------------|----------------|
|  | азоксистробин                               |                   |                                 |                |
|  | 50. Пропиконазол + тебуконазол              | л/га              | 0,2-0,3 при СДВ 300+200 г/л     | Не допускается |
|  | 51. Пропинеб                                | л/га              | 1,75-2,0 при СДВ: 700 г/кг      | Не допускается |
|  | 52. Сера                                    | л/га              | 6-8 при СДВ: 800 г/кг           | Не допускается |
|  | 53. Спироксамин + тебуконазол + триадименол | л/га              | 0,4 при СДВ: 250 + 167 + 43 г/л | Не допускается |
|  | 54. Тебуконазол                             | -                 | Не применяется                  | Не применяется |
|  | 55. Тетраконазол                            | л/га              | 0,25-0,32 при СДВ: 125 г/л      | Не допускается |
|  | 56. Тирам + дифеноконазол                   | л/га              | 2,5-3,0 при СДВ: 400 + 30 г/л   | Не допускается |
|  | 57. Трифлуксистробин                        | л/га              | 0,15 при СДВ: 500 г/кг          | Не допускается |
|  | 58. Фамоксадон + цимоксанил                 | -                 | Не применяется                  | Не применяется |
|  | 59. Фамоксадон + оксатиапипролин            | л/га              | 0,65-0,8 при СДВ: 300 + 30 г/л  | Не допускается |
|  | 60. Фенгексамид                             | л/га              | 0,8-1,2 при СДВ: 500 г/кг       | Не допускается |
|  | 61. Флуазинам                               | л/га              | 0,5-0,75 при СДВ:               | Не допускается |
|  | 62. Флуазинам + диметоморф                  | -                 | Не применяется                  | Не применяется |
|  | 63. Флудиоксонил                            | мл/ 10 л воды (л) | 15-25 при СДВ: 500 г/л          | Не допускается |
|  | 64. Флуксапироксад                          | л/га              | 0,15-0,2 при СДВ: 300 г/л       | Не допускается |

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

|    |   |   |            |  |                |
|----|---|---|------------|--|----------------|
|    |   | 65. Флуопирам+пириметанил                     | л/га       | 0,8-1,2 при СДВ: 125 + 375 г/л           | Не допускается |
|    |   | 66. Флутриафол                                | -          | Не применяется                           | Не применяется |
|    |   | 67. Фосфит натрия +<br>циазофамид             | л/га       | 2-4 при СДВ: 250 + 25 г/л                | Не допускается |
|    |   | 68. Хлорокись меди                            | л/га       | 3,6 при СДВ: 861 г/кг                    | Не допускается |
|    |   | 69. Хлорокись меди +<br>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 +<br>флудиоксонил              | л/га       | 0,8-1 при СДВ: 375 + 250 г/кг            | Не допускается |
|    |   | 72. Этабоксам                                 | -          | Не применяется                           | Не применяется |
| 7. | Обработка<br>против сорной<br>растительности<br>гербицидами | 1. Глифосат<br>(изопропиламинная соль)        | -          | Не применяется                           | Не применяется |
|    |   | 2. Глюфосинат аммоний                         | л/га       | 2,5-3,5 при СДВ:<br>150 г/л              | Не допускается |
|    |   | 3. 1Н-индолил-3-этановой<br>кислоты           | г/л воды   | 20-30 при СДВ: 50 г/кг                   | Не допускается |
|    |   | 4. 3-индолилуксусная кислота<br>калиевой соли | г/ 500 шт. | 20-30 при СДВ:<br>50 г/кг                | Не допускается |
| 8. | Обработка в<br>целях активации<br>роста<br>регуляторами     | 1. 1Н-индолил-3-этановой<br>кислоты           | г/шт       | 5000 шт при СДВ: 10-30 /5000<br>780 г/кг | Не допускается |
|    |   | 2. 3-индолилуксусная кислота<br>калиевой соли | г/ 500 шт. | 20-30 при СДВ: 50 г/кг                   | Не допускается |

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

|                |  |       |  |                |
|----------------|--|-------|--|----------------|
| роста растений | 3. 3-индолилуксусная кислота + L-аланин + L-глутаминовая кислота | -     | Не применяется   | Не применяется |
|                | 4. 3-индолилуксусная кислота + α-глутаминовая кислота + α-аланин | г/га  | 200 при СДВ:<br>18 + 70 + 60 мг/кг   | Не допускается |
|                | 5. 24-эпибрассинолид   | мл/га | 400 при СДВ:<br>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;<br>400 северная зона промышленного возделывания;<br>при СДВ: 0,1 г/л | Не допускается |
|                | 9. Гуминовых кислот калиевые соли                                | л/га  | 0,4-0,6<br>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<br>при СДВ: 30 г/л   | Не допускается |

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

|  |   |                |   |                |
|--|---|----------------|---|----------------|
|  | 13. Меламиновая соль бис(оксиметил) фосфиновой кислоты                          | мл/га          | 15-25 при СДВ:<br>10-4 г/л                      | Не допускается |
|  | 14. Ортокрезоксиуксусной кислоты триэтаноламмониевая соль                       | -              | Не применяется                                  | Не применяется |
|  | 15. Ортокрезоксиуксусной кислоты триэтаноламмониевая соль + 1-хлорметилсилатран | г/га           | 20 при СДВ:<br>760 + 190 г/кг                   | Не допускается |
|  | 16. Пара-нитрофенолят натрия+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:<br>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:<br>10 г/л                           | Не допускается |
|  | 21. Янтарная кислота  | г/5 л воды (Л) | 10<br>при СДВ: 25 г/л                           | Не допускается |
|  | 22. Pseudomonas fluorescens 1-Б   | л/га           | 2 при СДВ: титр не менее $1 \times 10^8$ КОЕ/мл | Не допускается |
|  | 23. Хлорметилсилатран   | г/га           | 40 при СДВ:<br>950 г/кг                         | Не допускается |

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

|    |  |   |                      |  |                |
|----|--|---|----------------------|--|----------------|
| 9. | Обработка микробиологическими и биологическими пестицидами | 1. <i>Bacillus thuringiensis</i> , var <i>Thuringiensis</i> , штамм 98                        | л/га                 | 3-5 при СДВ:<br>БА-1500 ЕА/мл, титр не менее 20 млрд спор/г            | Не допускается |
|    |  | 2. <i>Bacillus thuringiensis</i> + <i>Streptomyces</i> sp.+ <i>Beauveria bassiana</i>         | л/га                 | 4-5 при СДВ:<br>БА-2000 ЕА/мл, титр не менее 10*9 + 10*8 + 10*8 КОЕ/мл | Не допускается |
|    |  | 3. <i>Beauveria bassiana</i>  | л/га                 | 3 при СДВ:<br>(титр не менее 1-7х10*8 КОЕ /мл ОРВ-43)                  | Не допускается |
|    |  | 4. (Е,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат   | диспенсо-ров/га      | 500 при СДВ:<br>(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:<br>титр 1 x 10*9 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*9 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 10^10 +10^10 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</i>   | г/100 м <sup>2</sup> | 20 при СДВ:  | Не допускается |

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

|  |  |      |   |                |
|--|--|------|---|----------------|
|  | viride, штамм 4097                                 |      | титр не менее $10^8$ КОЕ/г + титр не менее $10^6$ КОЕ/г |                |
|  | 12. <i>Pseudomonas fluorescens</i> , штамм AP-33   | л/га | 4,0 при СДВ: 1 млрд КОЕ/мл                              | Не допускается |
|  | 13. <i>Trichoderma harzianum</i> , штамм Г 30 ВИЗР | г/га | 80<br>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.



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

| <b>Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноделия</b> |   |   |                    |   |   |
|--|---|---|--------------------|---|---|
| <b>№</b>   | <b>Наименование технологической операции</b>                            | <b>Наименование технологического средства</b>   | <b>Ед. изм.</b>    | <b>Для виноградо-винодельческой зоны «Кубань»</b> |   |
|  |   |   |                    | <b>Предельное количество внесения</b>             | <b>Предельное остаточное количество в готовой продукции</b> |
| 1.   | Переработка винограда: приёмка, дробление, гребнеотделение, прессование | 1. Диоксид серы, метабисульфит калия или сульфит аммония  | мг/дм <sup>3</sup> | 50  | 200   |
|  |   | 2. Ферменты пектолитического и (или) пектопротеолитического действия  | мг/дм <sup>3</sup> | 0,01  | Не нормируется  |
|  |   | 3. Дрожжи не-Saccharomyces (Kluveromyces, Candida, Lachancea, Hansensiaspora, Pichia, Starmerella, Torulaspora, Metschnikowia); | г/дм <sup>3</sup>  | 0,3   | Не допускается  |
| 2.   | Осветление сусла  | 1. альбумин и (или) лактальбумин  | мг/дм <sup>3</sup> | 200   | Не допускается  |
|  |   | 2. бентонит и глин-сорбенты   | г/дм <sup>3</sup>  | 3   | Не допускается  |
|  |   | 3. поливинилпирролидо, поливинилпирролидон, в том числе с диметакриловым эфиром триэтиленгликоля сополимера                     | мг/дм <sup>3</sup> | 200   | Не допускается  |
|  |   | 4. каолин   | г/дм <sup>3</sup>  | 3   | Не допускается  |
|  |   | 5. казеин и казеинат калия и натрия   | мг/дм <sup>3</sup> | 200   | Не допускается  |
|  |   | 6. кизельгур  | –                  | Не нормируется                                    | Не нормируется  |

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

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

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

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

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

|     |  |   |                    |                      |                |
|-----|--|---|--------------------|----------------------|----------------|
| 8.  | Ускорение роста дрожжей  | 1. диаммонийфосфат или сульфат аммония                        | г/дм <sup>3</sup>  | 0,15                 | Не допускается |
|     |  | 2. сульфит аммония или бисульфит аммония                      | г/дм <sup>3</sup>  | 0,3                  | Не допускается |
|     |  | 3. дихлоргидрат тиамин  | г/дм <sup>3</sup>  | 0,1                  | Не нормируется |
|     |  | 4. препараты, содержащие клеточные оболочки дрожжей           | г/дм <sup>3</sup>  | 0,4                  | Не допускается |
| 9.  | Регулировка кислотности  | 1. ионообменные смолы   | –                  | Не нормируется       | Не нормируется |
| 10. | Операции обработки виноградного сусла, крепленого (ликерного) вина | 1. сорбиновая кислота или сорбат калия                        | мг/дм <sup>3</sup> | Не применяется       | Не допускается |
|     |  | 2. аскорбиновая кислота или аскорбат калия                    | мг/дм <sup>3</sup> | Не применяется       | Не нормируется |
|     |  | 3. поливинилпирролидон  | мг/дм <sup>3</sup> | 200                  | Не допускается |
|     |  | 4. казеин   | мг/дм <sup>3</sup> | 200                  | Не допускается |
|     |  | 5. сополимер поливинилимидазол-поливинилпирролидона           | мг/дм <sup>3</sup> | 200                  | Не допускается |
|     |  | 6. лизоцим  | мг/дм <sup>3</sup> | Не применяется       | Не допускается |
| 11. | Биологическое кислотопонижение                                     | 1. молочнокислые бактерии и дрожжи <i>Schizosaccharomyces</i> | КОЕ/мл<br>клетка   | Не применяется       | Не допускается |
| 12. | Снижение содержания мочевины                                       | 1. уреазы   | мг/дм <sup>3</sup> | 20                   | Не нормируется |
| 13. | Спиртовое брожение   | 1. чистые культуры дрожжей                                    | КОЕ/мл             | 15 x 10 <sup>6</sup> | Не допускается |

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

|  |                            |   |   |   |  |
|--|----------------------------|---|---|---|--|
|  | свежего виноградного сусла | 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 тиамина                             | г/дм <sup>3</sup>                                   | 0,1   | Не допускается                         |
|  |                            | 5. биологический материал отмерших дрожжевых клеток | мг/дм <sup>3</sup>                                  | 500   | Не допускается                         |
|  |                            | 6. мютаж или добавление спирта (для крепленых)      | –   | Применяется крепкие: 16–22 (в том числе естественного брода не менее 3 процентов)<br><br>десертные: 12–16 (в том числе естественного брода не менее 1,2 процента) | Согласно ТИ на конкретное наименование |
|  |                            | 14.   | Регулировка кислотности крепленого (ликерного) вина | 1. нейтральный тартрат калия  | мг/дм <sup>3</sup>                     |
| 2. бикарбонат калия  | мг/дм <sup>3</sup>         |   |   | Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты  | Не нормируется                         |
| 3. карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты, | мг/дм <sup>3</sup>         |   |   | Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты  | Не нормируется                         |
| 4. тартрат кальция   | мг/дм <sup>3</sup>         |   |   | 2<br><br>Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты   | Не нормируется                         |

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

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

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

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

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

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



## **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».