

**Предварительно утверждено**

**Утверждено**

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

Решением Правления Ассоциации  
«Федеральная саморегулируемая  
организация виноградарей и виноделов  
России»

(Протокол № 22 от «27» августа 2024 г.)

Председатель Совета

  
\_\_\_\_\_ А.М. Ахмедов

Исполнительный секретарь Совета

  
\_\_\_\_\_ П.М. Магомедова

Председатель заседания

\_\_\_\_\_ Д.К. Киселев

Секретарь заседания

  
\_\_\_\_\_ А.Н. Плотников

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

**Махачкала  
2024**

## **Предисловие**

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

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

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

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Правлением Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России», протокол № 22 от «27» августа 2024 года.

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

## **1. Общие положения**

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

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

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

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

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

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

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

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

## **2. Особенности продукции**

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

### **2.1 Классификация**

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

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

### **2.2 Характеристики**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

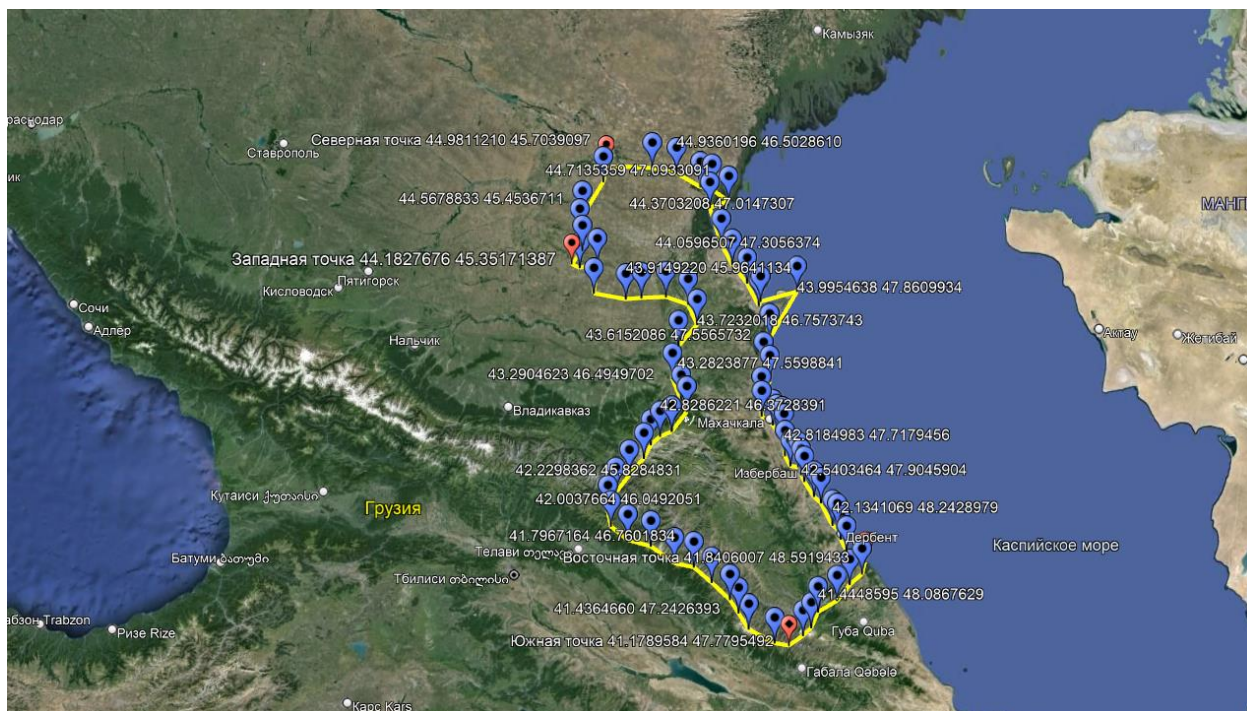
(см. Приложение 1.6 Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»).



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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

|       |                                                   |             |                                                                                                                                                                                       |                        |
|-------|---------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|       | абсолютных минимумов)                             |             |                                                                                                                                                                                       |                        |
| 2.5.  | Сумма активных температур за вегетационный период | градусы °С  | Сумма температур выше +10°С                                                                                                                                                           | 3200-3600              |
| 2.6.  | Средняя температура самого теплого месяца         | градусы °С  | Значение средней температуры воздуха самого теплого месяца                                                                                                                            | 22,5-23,5              |
| 2.7.  | Суточная амплитуда температур в сентябре          | градусы °С  | Разность значений температуры воздуха днем и ночью за самый теплый месяц                                                                                                              | 19,6-23,2              |
| 2.8.  | Абсолютный минимум температуры                    | градусы °С  | Абсолютное значение минимальной температуры за годовой период                                                                                                                         | -18...-30              |
| 2.9.  | Дата наступления заморозков                       | дата, месяц | Дата, когда минимальная температура воздуха опускается ниже 0 °С                                                                                                                      | 25 октября – 10 ноября |
| 2.10. | Продолжительность безморозного периода            | дни         | Период, исчисляемый в днях, от даты последних отрицательных температур весной до даты отрицательных температур осенью                                                                 | 210-230                |
| 2.11. | Количество осадков за год                         | мм.         | Сумма осадков за годовой период                                                                                                                                                       | 350-550                |
| 2.12. | Количество осадков за вегетационный период        | мм.         | Сумма осадков за период вегетации                                                                                                                                                     | 150-170                |
| 2.13. | Гидротермический коэффициент (ГТК)                |             | Показатель увлажнённости территории; установленный советским климатологом Г.Т. Селяниновым. Определяется отношением суммы осадков (r) в мм за период со среднесуточными температурами | 0,5-0,8                |

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

|                                    |                                                                       |                      |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                    |                                                                       |                      | воздуха выше 10 °С к сумме температур ( $\sum t$ ) за это же время, уменьшенной в 10 раз, то есть ГТК = $r / (\sum t / 10)$                                                                              |                                                                                                                                                                                                             |
| 2.14.                              | Суммарная фотосинтетическая активная радиация за вегетационный период | ккал/см <sup>2</sup> | Часть доходящей до биоценозов солнечной радиации в диапазоне 400-700 нм, используемая растениями для фотосинтеза                                                                                         | 120-130                                                                                                                                                                                                     |
| 2.15.                              | Относительная влажность воздуха                                       | %                    | Относительной влажностью воздуха ( $\phi$ ) называют отношение абсолютной влажности воздуха ( $\rho$ ) к плотности ( $\rho_0$ ) насыщенного водяного пара при той же температуре, выраженное в процентах | 70-75                                                                                                                                                                                                       |
| 2.16.                              | Средняя продолжительность светового дня за вегетационный период       | часы, мин.           | Промежуток времени между восходом и заходом Солнца, то есть моменты касания верхним краем диска Солнца математического горизонта в период вегетации                                                      | 13-16 часов                                                                                                                                                                                                 |
| 2.17.                              | Ветровой режим (направление и сила ветра)                             | м/с                  | Ветровые условия определенной местности, характер распределения и изменения скорости ветра и его направления                                                                                             | 5-25 м/с, преобладают восточное и западное направления                                                                                                                                                      |
| <b>3. Почвенные характеристики</b> |                                                                       |                      |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                             |
| 3.1.                               | Тип почвы                                                             | -                    | Тип почвы — большая группа почв, развивающихся в однотипно сопряженных биологических, климатических, гидрологических условиях и характеризующихся                                                        | В равнинной части территории преобладают луговые, лугово-каштановые и лугово-лесные с аллювиально-делювиальные отложениями большой мощности от желто-бурого до серо-бурого цвета и различного механического |



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

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

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

|      |                  |               |                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------|------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                  |               | характерных для каждой почвы и ее отдельных горизонтов                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 3.6. | Воздушный режим  | -             | Совокупность всех явлений поступления воздуха в почву, передвижения его в профиле почвы, изменения состава и физического состояния при взаимодействии с твердой, жидкой и живой фазами почвы, а также газообмен почвенного воздуха с атмосферным | От слабо- до хорошо- аэрированных почв                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 3.7. | Влагоемкость     | %             | Максимальное количество воды, удерживаемое почвой                                                                                                                                                                                                | От средней до высокой                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 3.8. | Общий азот       | %, м н. у. м. | Присутствует в почвах повсеместно в свободном или связанном состоянии                                                                                                                                                                            | В надземной массе: от Предгорья к Среднегорью – 15,59 и 43,17 %; от Среднегорья к Высокогорью – 32,43 и 4,12 %; в подземной: 21,02 и 48,91 %; 11,14 и 4,69 %, соответственно на склонах северной и южной экспозиций.<br>Больше азота накапливают фитоценозы Высокогорья (2100 м н. у. м.), меньше – фитоценозы Предгорья (1000 м н. у. м.). |
| 3.9. | Активная известь | %             | Активная известь – это содержание частиц карбонатной породы диаметром 20 микрон.                                                                                                                                                                 | 14-40 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

|       |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   | <p>2,5 x 1,0 м – 4000 шт./га;<br/>                 2,5 x 1,15 – 3478 шт./га;<br/>                 2,5 x 1,25 – 3200 шт./га;<br/>                 3,0 x 1,0 м – 3333 шт./га;<br/>                 3,0 x 1,25 м – 2666 шт./га;<br/>                 3,0 x 1,5 м – 2222 шт./га;<br/>                 3,0 x 1,65 – 2020 шт./га;<br/>                 3,5 x 1,25 – 2286 шт./га;<br/>                 3,5 x 1,5 – 1905 шт./га;<br/>                 3,5 x 1,65 – 1732 шт./га;<br/>                 3,5 x 2,15 м – 1329 шт./га;<br/>                 3,5 x 3,0 м – 952 шт./га;<br/>                 3,5 x 3,5 – 816 шт./га;<br/>                 3,5 x (1,65+0,4)*2 – 2600 шт./га;<br/>                 3,0 x 2,0 м – 1666 шт./га;<br/>                 4,0 x 2,0 м – 1250 шт./га.</p> |
| 1.6.  | Уборка урожая                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 1.6.1 | Способ уборки (ручная, механизированная) | <p>Ручная уборка урожая включает в себя пять основных операций:<br/>                 1) первичный осмотр грозди<br/>                 2) отделение грозди от растения;<br/>                 3) укладка винограда в тару;<br/>                 4) поднос собранного урожая и погрузка в транспортное средство;<br/>                 5) транспортировка винограда с участка на место переработки, складирования или реализации.<br/>                 Механизированная уборка включает в себя: стряхивание ягод, перемещение ягод в виноградоприёмные бункера комбайна, перегрузка в</p> | – | Ручная, механизированная.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

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

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

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

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

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

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

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

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

|      |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |                                                  |
|------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------|
| 2.6. | Углекислотная мацерация целых гроздей винограда | Помещение целых гроздей винограда в атмосферу диоксида углерода в герметичной емкости.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | – | Применяется согласно технологической инструкции. |
| 2.7. | Прессование, в том числе целыми гроздьями       | <p>Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сусла от гребней и твердых частей ягод винограда, осуществляемый путем применения физического воздействия для получения давления, отличного от атмосферного.</p> <p>Для производства вин высокого качества используют только сусло самотек и сусло первого давления, полученные при щадящих режимах прессования, при которых исключается повреждение семян и значительное истирание кожицы. С целью предупреждения окисления сусла допускается прессование в атмосфере инертного газа.</p> | – | Применяется.                                     |
| 2.8. | Настаивание сусла на мезге                      | <p>Применяется для извлечения из мезги красящих (антоцианов), фенольных, ароматических, экстрактивных веществ.</p> <p>Делестаж – технологический прием, заключающийся в сливании виноградного сусла из нижней части емкости в дополнительную емкость, с последующим закачиванием его обратно сверху, и дальнейшим разбрызгиванием на «шапку» из мезги, которая опустилась на дно.</p>                                                                                                                                                                       | – | Применяется согласно технологической инструкции. |

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

|       |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |                                                  |
|-------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------|
|       |                      | <p>Пижаж – технологический прием, заключающийся в разламывании и опускании «шапки» из мезги, образующейся на поверхности бродящего сусла.</p> <p>Ремонтаж – технологический прием, заключающийся в перекачивании бродящего сусла из нижней части емкости в верхнюю для орошения «шапки» из мезги.</p> <p>Перемешивание бродящей мезги инертным газом - предусматривает перемешивание бродящей мезги как углекислотой брожения, так и азотом извне.</p> |   |                                                  |
| 2.9.  | Термообработка мезги | <p>Технологический приём, заключающийся в термическом воздействии на мезгу с целью экстракции фенольных веществ.</p> <p>Применяется для интенсификации процесса перехода содержащихся в ягодах винограда веществ в виноградное сусло в целях изменения его органолептических и биохимических характеристик при пониженных (криомацерация) или повышенных (термовинификация) температурах.</p>                                                          | – | Применяется согласно технологической инструкции. |
| 2.10. | Сульфитация          | <p>Введение определенного количества диоксида серы на конкретном этапе производства (в виноград, в мезгу, в сусло, в вино наливом (виноматериал)).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | – | Применяется.                                     |

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Примечания:**

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

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

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

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

нт – нормирование не требуется.

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

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



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

|    |                                           |                                                                                                                                                                                   |                    |      |                |
|----|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------|----------------|
|    | прессование, в том числе целыми гроздьями | 3. Ферменты пектолитического и (или) пектопротеолитического действия                                                                                                              | мг/дм <sup>3</sup> | 0,01 | Не нормируется |
|    |                                           | 4. Танины                                                                                                                                                                         | г/дал              | 0,6  | Не нормируется |
|    |                                           | 5. Дрожжи <i>Metschnikowia fructicola</i>                                                                                                                                         | г/дал              | 2,0  | Не допускается |
|    |                                           | 6. Дрожжи не- <i>Saccharomyces</i> ( <i>Kluveromyces</i> , <i>Candida</i> , <i>Lachancea</i> , <i>Hansensiaspora</i> , <i>Pichia</i> , <i>Starmerella</i> , <i>Torulasporea</i> ) | г/дм <sup>3</sup>  | 0,3  | Не допускается |
| 2. | Осветление сусла                          | 1. альбумин и (или) лактальбумин                                                                                                                                                  | мг/дм <sup>3</sup> | 200  | Не допускается |
|    |                                           | 2. бентонит и глини-сорбенты                                                                                                                                                      | г/дм <sup>3</sup>  | 3,0  | 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 |

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

|  |                                                                                                                                           |                    |                |                |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------|----------------|
|  | 6. кизельгур                                                                                                                              | –                  | Не нормируется | Не нормируется |
|  | 7. диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора                                                                                   | мг/дм <sup>3</sup> | 500            | Не допускается |
|  | 8. перлит                                                                                                                                 | –                  | Не нормируется | Не нормируется |
|  | 9. пищевой желатин                                                                                                                        | мг/дм <sup>3</sup> | 200            | Не допускается |
|  | 10. рыбий клей                                                                                                                            | мг/дм <sup>3</sup> | 200            | Не допускается |
|  | 11. растительные белки                                                                                                                    | мг/дм <sup>3</sup> | 200            | Не допускается |
|  | 12. танин                                                                                                                                 | г/дм <sup>3</sup>  | 0,5            | Не нормируется |
|  | 13. угли активные растительные                                                                                                            | г/дм <sup>3</sup>  | 20             | Не допускается |
|  | 14. ферментный препарат бета-глюконаза                                                                                                    | мг/дм <sup>3</sup> | 40             | Не нормируется |
|  | 15. ферменты пектолитические, пектопротеолитические                                                                                       | мг/дм <sup>3</sup> | 40             | Не нормируется |
|  | 16. цеолит (клиноптилолит)                                                                                                                | г/дм <sup>3</sup>  | 3,0            | Не допускается |
|  | 17. препараты на основе хитозана                                                                                                          | г/дал              | 5,0            | Не допускается |
|  | 18. Инертные газы (азот газообразный или жидкий, аргон газообразный или жидкий, двуокись углерода газообразную или жидкую), сжатый воздух | г/дм <sup>3</sup>  | 0,15           | Не нормируется |

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

|    |                                                                             |                                                                        |                    |                                                                                         |                                                     |
|----|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 3. | Обработка аскорбиновой кислотой ягод винограда до их дробления              | 1. аскорбиновая кислота                                                | мг/дм <sup>3</sup> | 250                                                                                     | Не нормируется                                      |
| 4. | Сульфитация сусла                                                           | 1. диоксид серы, метабисульфит калия или сульфит аммония               | мг/дм <sup>3</sup> | 50                                                                                      | 200<br>(массовая концентрация общего диоксида серы) |
| 5. | Применение ферментов в целях воздействия на твердые части виноградной ягоды | 1. ферментные препараты                                                | г/100 кг           | 3                                                                                       | Не нормируется                                      |
| 6. | Использование кислот в целях подкисления                                    | 1. винная, яблочная, молочная кислота                                  | г/дм <sup>3</sup>  | 1,5 г/дм <sup>3</sup> в пересчете на винную кислоту с учетом комплекса внесенных кислот | Не нормируется                                      |
| 7. | Кислотопонижение                                                            | 1. нейтральный тартрат калия                                           | г/дм <sup>3</sup>  | 1 (в пересчете на винную кислоту)                                                       | Не нормируется                                      |
|    |                                                                             | 2. бикарбонат калия                                                    | г/дм <sup>3</sup>  | <b>Обработанное</b> вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты   | Не нормируется                                      |
|    |                                                                             | 3. карбонат кальция, который может содержать незначительное количество | г/дм <sup>3</sup>  | <b>Обработанное</b> вино должно содержать не                                            | Не нормируется                                      |

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

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

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

|     |                                                      |                                                            |                    | в процессе<br>алкогольного брожения |                |
|-----|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------|----------------|
| 8.  | Ускорение роста<br>дрожжей                           | 1. диаммонийфосфат или<br>сульфат аммония                  | г/дм <sup>3</sup>  | 0,15                                | Не допускается |
|     |                                                      | 2. сульфит аммония или<br>бисульфит аммония                | г/дм <sup>3</sup>  | 0,3                                 | Не допускается |
|     |                                                      | 3. дихлоргидрат тиамин                                     | г/дм <sup>3</sup>  | 0,1                                 | Не допускается |
|     |                                                      | 4. препараты, содержащие<br>клеточные оболочки<br>дрожжей  | г/дм <sup>3</sup>  | 0,4                                 | Не допускается |
| 9.  | Регулировка<br>кислотности                           | 1. ионообменные смолы                                      | –                  | Не нормируется                      | Не нормируется |
| 10. | Операции<br>обработки<br>виноградного<br>сусла, вина | 1. сорбиновая кислота или<br>сорбат калия                  | мг/дм <sup>3</sup> | Не применяется                      | Не допускается |
|     |                                                      | 2. аскорбиновая кислота или<br>аскорбат калия              | мг/дм <sup>3</sup> | Не применяется                      | 150            |
|     |                                                      | 3. поливинилпирролидон                                     | мг/дм <sup>3</sup> | 200                                 | Не допускается |
|     |                                                      | 4. казеин                                                  | мг/дм <sup>3</sup> | 200                                 | Не допускается |
|     |                                                      | 5. сополимер<br>поливинилимидазол-<br>поливинилпирролидона | мг/дм <sup>3</sup> | 200                                 | Не допускается |

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

|     |                                               |                                                           |                    |                                                                                                                                                                          |                                                 |
|-----|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
|     |                                               | 6. лизоцим                                                | мг/дм <sup>3</sup> | 500 (учитывая осветление и стабилизацию вина)                                                                                                                            | Не допускается                                  |
| 11. | Биологическое кислотопонижение                | 1. молочнокислые бактерии и дрожжи<br>Schizosaccharomyces | КОЕ/мл<br>клетка   | Добавление не менее 10 <sup>6</sup> КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения | Не более 5 клеток в единице продукции (бутылке) |
| 12. | Снижение содержания мочевины                  | 1. уреазы                                                 | мг/дм <sup>3</sup> | 20                                                                                                                                                                       | Не нормируется                                  |
| 13. | Спиртовое брожение свежего виноградного сусла | 1. чистые культуры дрожжей                                | КОЕ/мл             | 15 x 10 <sup>6</sup>                                                                                                                                                     | Не допускается                                  |
|     |                                               | 2. диаммонийфосфат или сульфат аммония                    | г/дм <sup>3</sup>  | 0,3                                                                                                                                                                      | Не допускается                                  |
|     |                                               | 3. сульфит аммония или бисульфит аммония                  | г/дм <sup>3</sup>  | 0,3                                                                                                                                                                      | Не допускается                                  |
|     |                                               | 4. дихлоргидрат тиамин                                    | г/дм <sup>3</sup>  | 0,1                                                                                                                                                                      | Не нормируется                                  |
|     |                                               | 5. биологический материал отмерших дрожжевых клеток       | мг/дм <sup>3</sup> | 500                                                                                                                                                                      | Не допускается                                  |
| 14. | Регулировка кислотности вина                  | 1. нейтральный тартрат калия                              | г/дм <sup>3</sup>  | 1 (в пересчете на винную кислоту)                                                                                                                                        | Не нормируется                                  |

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

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

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

|    |                 |                                                                 |                    |                                                                                                |                |
|----|-----------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|    |                 | 7. молочная кислота                                             | г/дм <sup>3</sup>  | 1,5<br><br>в пересчете на винную кислоту с учетом внесенных яблочной, молочной и винной кислот | Не нормируется |
|    |                 | 8. лимонная кислота                                             | г/дм <sup>3</sup>  | 1,0                                                                                            | 1,0            |
|    |                 | 9. винная, яблочная кислота                                     | г/дм <sup>3</sup>  | 1,5<br><br>в пересчете на винную кислоту с учетом внесенных яблочной, молочной и винной кислот | Не нормируется |
| 15 | Осветление вина | 1. альбумин и (или) лактальбумин                                | мг/дм <sup>3</sup> | 200                                                                                            | Не допускается |
|    |                 | 2. бентонит и глиносорбенты                                     | г/дм <sup>3</sup>  | 3                                                                                              | Не допускается |
|    |                 | 3. поливинилпирролидон<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 натрия                             | мг/дм <sup>3</sup> | 200                                                                                            | Не допускается |
|    |                 | 6. кизельгур                                                    | –                  | Не нормируется                                                                                 | Не нормируется |
|    |                 | 7. диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора         | мг/дм <sup>3</sup> | 500                                                                                            | Не допускается |



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

|     |                   |                                                                                                                                                                                                                    |                    |                              |                |
|-----|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------------|----------------|
|     |                   | 8. перлит                                                                                                                                                                                                          | –                  | Не нормируется               | Не нормируется |
|     |                   | 9. пищевой желатин                                                                                                                                                                                                 | мг/дм <sup>3</sup> | 200                          | Не допускается |
|     |                   | 10. рыбий клей                                                                                                                                                                                                     | мг/дм <sup>3</sup> | 200                          | Не допускается |
|     |                   | 11. растительные белки                                                                                                                                                                                             | мг/дм <sup>3</sup> | 200                          | Не допускается |
|     |                   | 12. танин                                                                                                                                                                                                          | г/дм <sup>3</sup>  | 0,5                          | Не нормируется |
|     |                   | 13. угли активные растительные                                                                                                                                                                                     | г/дм <sup>3</sup>  | 20                           | Не допускается |
|     |                   | 14. фитин                                                                                                                                                                                                          | мг/дм <sup>3</sup> | 5 для связывания 1 мг железа | Не допускается |
|     |                   | 15. ферментный препарат бета-глюконаза                                                                                                                                                                             | мг/дм <sup>3</sup> | 40                           | Не нормируется |
|     |                   | 16. ферменты пектолитические, пектопротеолитические                                                                                                                                                                | мг/дм <sup>3</sup> | 40                           | Не нормируется |
|     |                   | 17. цеолит (клиноптилолит)                                                                                                                                                                                         | –                  | Не нормируется               | Не нормируется |
|     |                   | 18. Инертные газы (азот газообразный или жидкий, аргон газообразный или жидкий, двуокись углерода газообразную или жидкую) в целях создания инертной атмосферы и обработки (хранения) продукта без доступа воздуха | г/дм <sup>3</sup>  | 0,15                         | Не нормируется |
| 16. | Стабилизация вина | 1. ферроцианид калия или фитат кальция                                                                                                                                                                             | мг/дм <sup>3</sup> | 20                           | Не допускается |

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

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

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

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

## Библиография

[1] Федеральный закон от 27 декабря 2019 г. № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации».

[2] ГОСТ 33336-2015 «Вина игристые. Общие технические условия».

[3] Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

[4] ИК 9170-1128-00334600-07 «Инструкция по микробиологическому контролю винодельческого производства».

[5] ГОСТ 33311-2015 Вина игристые. Основные правила производства.

[6] «Государственный каталог пестицидов и агрохимикатов, разрешенных к применению на территории Российской Федерации».

[7] Территориальное деление виноградопригодных земель, утвержденное Правлением Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» (Протокол № 4 от 7 июня 2022 г).

Пропиновано, пронумеровано на 68 листах.

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



Маломуглова П.М.

