

<p>Утверждено решением территориального общего собрания виноградо-винодельческого Совета виноградо-винодельческого района «Семигорье» Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России»</p> <p>Протокол от 13.03.2025 г.</p>	<p>Утверждено Решением Правления Ассоциации «Федеральная Саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России»</p> <p>Протокол № <u>25</u></p> <p>от <u>06</u> <u>мая</u> 2025 г.</p>
<p>Председатель собрания</p> <p> А.П. Сикорский</p>	<p>Председатель Правления</p> <p> Д.К. Киселев</p>
<p>Секретарь собрания</p> <p> И.А. Шлеина</p>	<p>Секретарь заседания</p> <p> П.А.Ефремов</p>
<p>Согласовано</p> <p>Исполнительный секретарь</p> <p>Кубанского Виноградо-винодельческого Совета</p> <p> Б.А. Катрюхин</p>	

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА  
ПРОДУКЦИИ ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНОДЕЛИЯ  
ВИНОГРАДО-ВИНОДЕЛЬЧЕСКОГО РАЙОНА  
«СЕМИГОРЬЕ».  
(ДЛЯ ВИН)**

Краснодарский край  
город Новороссийск, 2025

## **Введение**

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

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

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

## **Сведения о стандартах**

1. Разработаны и внесены виноградо-винодельческим советом виноградо-винодельческого района «Семигорье».
2. Утверждены и введены в действие Правлением Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России».
3. Введены впервые.

## **1. Общие положения**

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

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

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

**1.1.** В настоящих стандартах применены термины и определения:

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

Территория муниципального образования (административно-территориальной единицы) город Новороссийск расположена на юго-западе Краснодарского края, на территории образованной западными отрогами Большого Кавказского хребта на участке между Новороссийском и Анапой. Долина окружена семью холмами высотой от 200 до 230 м над уровнем моря. Долину с северо-запада ограничивают отроги Безымянного хребта, сливающегося с хребтом Семисам, который отделяет долину с юга и запада от Чёрного моря.

Границы виноградо-винодельческого района «Семигорье» входят в административные границы муниципального образования города Новороссийска.

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

## **2. Особенности продукции**

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

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

### **2.1. Классификация**

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

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

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

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

### **2.2. Характеристики**

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

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

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

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

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

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

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

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

Почвенные разрезы с описанием морфологических признаков были заложены на типичных участках выровненного рельефа на территории основных виноградарских хозяйствах Семигорья ООО Имение «Сикоры», ООО «Новотерра», ООО «Долина Семигорья».

Почвы района «Семигорье», преобладают горные породы мелового периода и палеогена: сланцевый мергель, карбонатные породы, песчаник, глина, тонкослоистый известняк и конгломераты. Несмотря на тяжелый гранулометрический состав, имеют достаточно рыхлую структуру и хорошую оструктуренность, что определяет высокую дренируемость почвенного профиля. В первую очередь благоприятный водно-воздушный режим этих почв связан с процентом каменистости и уровнем скелета. Хорошая дренируемость в совокупности с достаточной обеспеченностью элементами питания создают оптимальные условия для роста, развития виноградного растения и получения качественных урожаев. По совокупности климатических и местных физико-географических условий местность Семигорье относится к причерноморскому округу Северо-Западной Кавказской горной провинции. Климат мягкий, теплый, территория в значительной части защищена от холодных северо-восточных ветров отрогами большого кавказского хребта. Годовое количество осадков составляет 534-1255 мм. Среднегодовая температура воздуха +11,6-15,8°C, минимальная температура воздуха составляет -20°C, максимальна +40°C, среднемесячная температура самого холодного месяца, января, составляет - 2,0°C, самого теплого, августа +26,0°C.

Продолжительность периода с температурой выше 10°C – 186-286 дня. Сумма активных температур воздуха свыше 4000°C. Зима неустойчивая, мягкая, минимальная температура не опускается ниже - 20 °C .

Уникальность климата связана с его формированием под воздействием Чёрного моря. Близость моря значительно снижает континентальность климата, тёплый влажный ветер с моря обеспечивает хорошие условия для созревания винограда. Мягкая зима способствует накоплению влаги в почве, а высокая влажность приморского воздуха в период вегетации и рыхлость плантажных почв дают возможность дополнительного обеспечения влагой за счёт конденсационных процессов (до 90 мм в год).

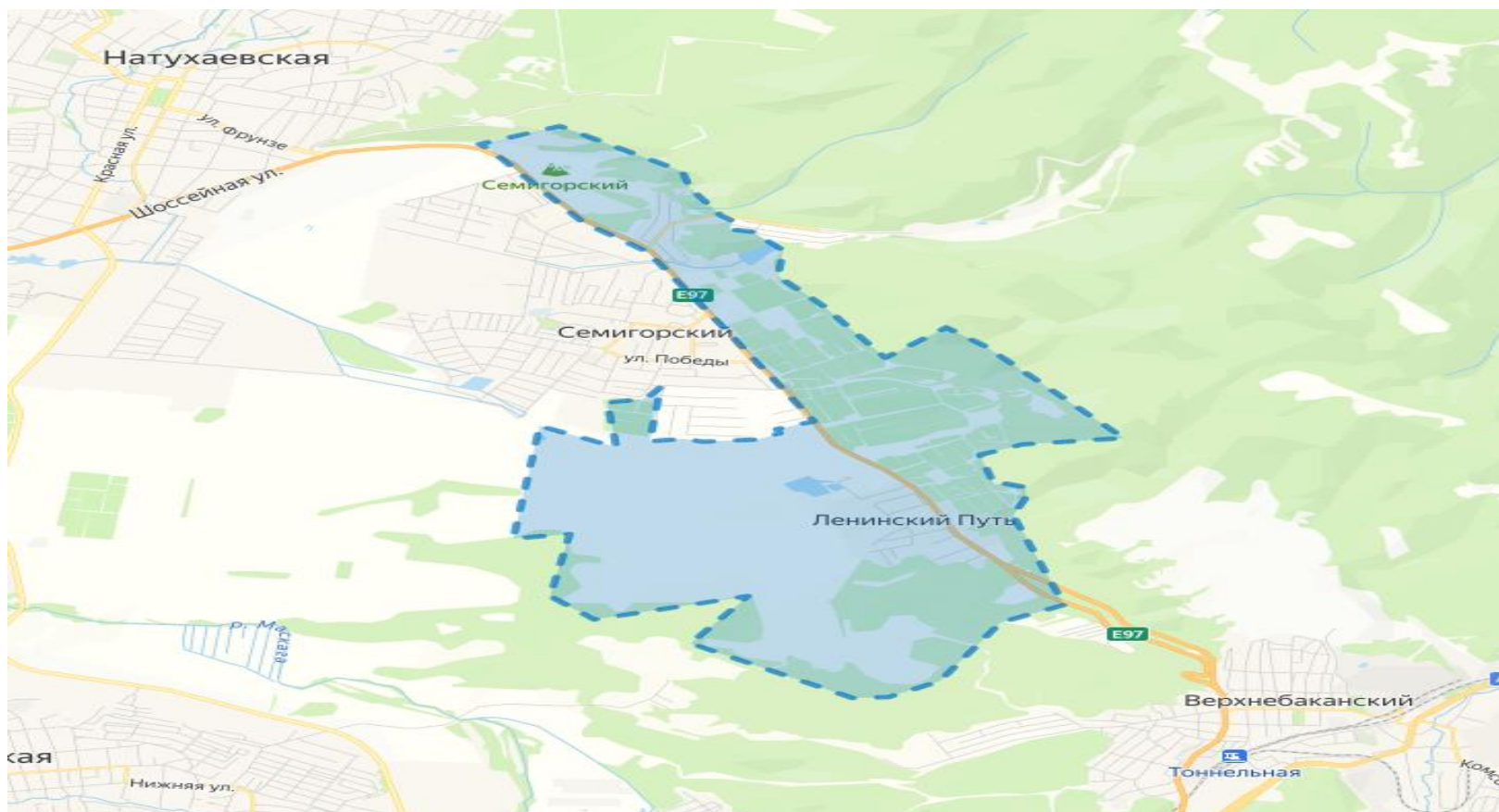
Длинная осень и продолжительный срок вегетации позволяют качественно созреть гребням винограда, позволяя в винограде накопиться винной кислоте и почти полностью сгореть яблочной кислоте, что существенно влияет на вкус готового товара. Традиционный способ выращивания винограда на шпалере, когда урожай – грозди винограда всегда находятся в 50 см от земли и выше, что приводит к меньшему поглощению отраженной от земли солнечной энергии и замедляет сахаронакопление в винограде. Благодаря повсеместному содержанию в почве в разных количествах кальция и железа, виноград и конечный продукт – Российские вина с защищенным географическим указанием «Семигорье» имеют утонченную и сложную ароматику.

**Приложения:**

- 1.1. Карта границ виноградо - винодельческого района «Семигорье».
- 1.2. Таблица геофизических, климатических и почвенных характеристик виноградо – винодельческого района «Семигорье».
- 1.3. Перечень сортов винограда, допустимых к возделыванию и использованию на территории виноградо - винодельческого района «Семигорье».
- 1.4. Таблица технологических приемов и операций виноградарства и виноделия для виноградо - винодельческого района «Семигорье».
- 1.5. Перечень учетных номеров виноградных насаждений в федеральном реестре виноградных насаждений, расположенных в границах виноградно - винодельческого района «Семигорье».
- 1.6. Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства виноградо - винодельческого района «Семигорье».

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

**Карта границ виноградо-винодельческого района «Семигорье»**



## Приложение 1.2

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

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

№	Наименование показателя	Ед. изм.	Описание показателя	Виноградо - винодельческий район «Семигорье»			
1.	Геофизические характеристики						
1.1.	Границы (описание границ)	км, км <sup>2</sup>	Границы виноградо-винодельческого района «Семигорье» входят в административные границы муниципального образования города Новороссийска. Расположены на юго-западе Краснодарского края, на территории образованной западными отрогами Большого Кавказского хребта на участке между Новороссийском и Анапой. Долина окружена семью холмами высотой от 200 до 230 м над уровнем моря. С северо-запада её ограничивают отроги Безымянного хребта, сливающегося с хребтом Семисам, который отделяет долину с юга и запада от Чёрного моря Территория муниципального образования (административно-территориальной единицы) город Новороссийск	Общая протяженность границ – 171 км, из них 171 км по суше. Наибольшая протяженность зоны с юга на восток – 89,5 км и с востока на запад – 81,5 км. Территория – 190,09 га			
1.2.	Координаты границ (координаты вершин многоугольника)	угловые градусы, минуты, секунды		Номер точек	X	Y	
				1	44,86541813	37,6369649	
				2	44,86363517	37,63596337	
				3	44,85388014	37,6402221	
				4	44,85195552	37,63493307	
				5	44,84556715	37,62986147	
				6	44,84383783	37,62559686	
				7	44,84374635	37,62254914	



				8	44,84967891	37,60907802
				9	44,85483718	37,61386458
				10	44,85228255	37,60104083
				11	44,85481502	37,5973806
				12	44,86157031	37,59900555
				13	44,86110534	37,594302
				14	44,87335265	37,59650998
				15	44,87105068	37,60289061
				16	44,87591096	37,60213719
				17	44,87624913	37,6050584
				18	44,87653961	37,60555007
				19	44,87757155	37,60658109
				20	44,87169525	37,60568302
				21	44,87195581	37,60856658
				22	44,87163415	37,61008722
				23	44,87187674	37,61467928
				24	44,87257107	37,61652244
				25	44,87300577	37,61626658
				26	44,8738705	37,61934892
				27	44,88431902	37,61163794
				28	44,88761492	37,60908508
				29	44,89011565	37,60718272
				30	44,89225905	37,60553571
				31	44,8933636	37,60376882
				32	44,89549575	37,60012142
				33	44,9033487	37,59242165
				34	44,90400506	37,59148023
				35	44,90596883	37,5981778
				36	44,90103306	37,60841557
				37	44,8992444	37,60903491
				38	44,89620246	37,61164995
				39	44,89568811	37,6125901
				40	44,89475592	37,61233024
				41	44,89449377	37,61418023

				<table><tr><td>42</td><td>44,89352681</td><td>37,61541438</td></tr><tr><td>43</td><td>44,89247215</td><td>37,61680096</td></tr><tr><td>44</td><td>44,88963806</td><td>37,61637592</td></tr><tr><td>45</td><td>44,88645377</td><td>37,62011759</td></tr><tr><td>46</td><td>44,88078131</td><td>37,62530454</td></tr><tr><td>47</td><td>44,88407443</td><td>37,63039765</td></tr><tr><td>48</td><td>44,88194495</td><td>37,63376474</td></tr><tr><td>49</td><td>44,87203073</td><td>37,64522667</td></tr><tr><td>50</td><td>44,87134301</td><td>37,63675217</td></tr><tr><td>51</td><td>44,87018847</td><td>37,63320326</td></tr><tr><td>52</td><td>44,86698416</td><td>37,63439948</td></tr><tr><td>53</td><td>44,86708936</td><td>37,63525929</td></tr><tr><td>54</td><td>44,86668611</td><td>37,63699525</td></tr><tr><td>55</td><td>44,86541363</td><td>37,63696492</td></tr></table>	42	44,89352681	37,61541438	43	44,89247215	37,61680096	44	44,88963806	37,61637592	45	44,88645377	37,62011759	46	44,88078131	37,62530454	47	44,88407443	37,63039765	48	44,88194495	37,63376474	49	44,87203073	37,64522667	50	44,87134301	37,63675217	51	44,87018847	37,63320326	52	44,86698416	37,63439948	53	44,86708936	37,63525929	54	44,86668611	37,63699525	55	44,86541363	37,63696492
42	44,89352681	37,61541438																																												
43	44,89247215	37,61680096																																												
44	44,88963806	37,61637592																																												
45	44,88645377	37,62011759																																												
46	44,88078131	37,62530454																																												
47	44,88407443	37,63039765																																												
48	44,88194495	37,63376474																																												
49	44,87203073	37,64522667																																												
50	44,87134301	37,63675217																																												
51	44,87018847	37,63320326																																												
52	44,86698416	37,63439948																																												
53	44,86708936	37,63525929																																												
54	44,86668611	37,63699525																																												
55	44,86541363	37,63696492																																												
1.3.	Рельеф	-	Форма, очертания поверхности, территории.	Район представляет собой западные отроги Кавказской горной системы, рельеф Семигорья характеризуется семьёй холмов высотой от 200 до 230 м над уровнем моря. Рельеф низко- и среднегорный, с пологими водораздельными хребтами и широкими крутосклонными долинами.																																										
1.4.	Высота над уровнем моря	м	Линейная мера разности потенциалов в точке земной поверхности и в начале счёта высот (исходном пункте). В исходном пункте высота принимается равной нулю.	Высота местоположения над уровнем моря в центральной населённой части около: 94 м виноградопригодные земли расположены преимущественно до 230 м																																										
1.5.	Экспозиция склонов	-	Морфометрическая характеристика рельефа, характеризующая пространственную (по отношению к сторонам света) ориентацию элементарного склона холма, горы или горного хребта.	Маркотхский хребет – горный хребет в северо-западной части Большого Кавказа, проходящий параллельно и южнее Главного Кавказского хребта. Большую часть территории занимают склоны различной формы, крутизны и экспозиции. Для производства высококачественных вин посадка винограда рекомендуется на склонах южной, юго-восточной, юго-западной и западной экспозиций, а также на равнинных участках. Не рекомендуется размещение виноградников на северных, северо-восточных, северо-западных и восточных склонах																																										

1.6.	Крутизна склонов	градус	Угол между горизонтальной плоскостью и поверхностью склона, обычно выражается в градусах	<p>Пологие склоны крутизной до 6° - возделывание винограда возможно без ограничений.</p> <p>Покатые склоны от 6 до 12° - возделывание возможно при применении простейших противозерозионных мероприятий</p> <p>Сильнопокатые склоны от 12 до 18°. На таких склонах, особенно при их распашке, эрозионные процессы весьма интенсивны. Для посадки виноградников на склонах крутизной более 12° надо сооружать террасы.</p> <p>Крутые склоны от 18 до 25°. Склоны этой группы осваивают, устраивая террасы. Сооружение террас и дорожной сети на таких участках требует выполнения геологического и почвенного обследования, чтобы исключить опасность оползней и разрушения этих сооружений.</p> <p>Склоны крутизной выше 25° или менее крутые, но сильно пересеченные – посадка не проводится.</p>
<b>2.</b>	<b>Климатические характеристики</b>			
2.1.	Продолжительность вегетации	дни	Период, исчисляемый в днях от даты перехода среднесуточной температуры воздуха выше 10 °С весной до даты её перехода ниже 10°С осенью	225 (от 186 до 286)
2.2.	Среднесуточная температура воздуха	градусы °С	Среднее значение температуры воздуха за годовой период	14,1 (от 11,6 до 15,8)
2.3.	Максимальная температура воздуха	градусы °С	Максимальное значение температуры воздуха за годовой период	+33...+40
2.4.	Минимальная температура воздуха	градусы °С	Минимальное значение температуры воздуха за период вегетации	0,0...-4,0
2.5.	Сумма активных температур за период вегетации	градусы °С	Сумма температур выше +10°С	4276 (от 3529 до 4898)
2.6.	Средняя температура самого теплого месяца	градусы °С	Значение средней температуры воздуха самого теплого месяца	26 (от 22,7 до 29,3)

2.7.	Суточная амплитуда температур в июле	градусы °С	Разность значений температуры воздуха днем и ночью в июле	14,6 (от 11,9 до 17,7)
2.8.	Абсолютный минимум температуры	градусы °С	Абсолютное значение минимальной температуры за годовой период	-11,4 (от - 3,0 до – 20,0)
2.9.	Дата наступления заморозков	дата, месяц	Дата, когда минимальная температура воздуха опускается ниже 0 °С	20.01-25.01
2.10.	Продолжительность безморозного периода	дни	Период, исчисляемый в днях, от даты последних отрицательных температур весной до даты отрицательных температур осенью	245 (от 204 до 297)
2.11.	Количество осадков за год	мм	Сумма осадков за годовой период	814,5 (от 533,6 до 1255,3)
2.12.	Количество осадков за период вегетации	мм	Сумма осадков за период вегетации	426,5 (от 228,6 до 802,7)
2.13.	Гидротермический коэффициент (ГТК)		Показатель увлажнённости территории; установленный советским климатологом Г.Т. Селяниновым. Определяется отношением суммы осадков ( $\Sigma r$ ) в мм за период со среднесуточными температурами воздуха выше 10 °С к сумме температур ( $\Sigma t$ ) за это же время, уменьшенной в 10 раз, то есть $ГТК = \Sigma r / (\Sigma t / 10)$	1,00 (от 0,54 до 1,79)
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	120-170
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.	65,1 (от 54,2 до 70,3)
2.16.	Средняя продолжительность светового дня за период вегетации	часы, мин	Период года, в который возможны рост и развитие (вегетация) растений	13 часов 50 минут (от 10 часов 18 минут до 15 часов 38 минут)

2.17.	Ветровой режим (направление и сила ветра)	м/с	Ветровые условия определенной местности, характер распределения и изменения скорости ветра и его направления.	Зимой преобладающее направление ветров юго-восточное (45-60%) и восточное (25-35%), реже наблюдаются ветры северо-восточного (5%) и южного направления (5-18%). Скорость ветра составляет от 3,8 до 10,0 м/с с максимальными значениями в декабре. В весенний и осенний периоды преобладают ветры восточного (40-65%) и юго-восточного направления (15-75%). Скорость составляет от 3,2 до 6,7 м/с. Летом дуют ветры восточного (45-65%), юго-восточного (15-75%) и северо-восточного (35%) направлений со скоростью 3,0-5,1 м/с.
3.	<b>Почвенные характеристики</b>			
3.1.	Тип почвы	-	Тип почвы — большая группа почв, развивающихся в однотипно сопряженных биологических, климатических, гидрологических условиях и характеризующихся ярким проявлением основного процесса почвообразования при возможном сочетании с другими процессами	Дерново-карбонатные типичные и типичные неполноразвитые, слабо- и среднегумусные различной степени каменистости (включая выщелоченные и оподзоленные) Почвы, несмотря на тяжелый гранулометрический состав, имеют достаточно рыхлую структуру и хорошую оструктуренность, что определяет высокую дренируемость почвенного профиля
3.2.	Кислотность (уровень pH)	—	Мера кислотности или основности (щелочности) почвы	7,0-8,6
3.3.	Физический состав почвы	%	Физический состав почвы – соотношение в почве минеральных обломков разного размера.	Песчаная фракция (1-0,01 мм), обладающая высокой водопроницаемостью и низкой поглотительной способностью, варьирует в пределах 43,9-79,9 %. Мелкопылеватая (глинистая) фракция (0,005-0,01 мм) варьирует в пределах 20,1-56,1 %. По гранулометрическому составу, как правило, относятся к иловато-пылеватым от легких и средних до тяжелых суглинков
3.4.	Химический состав (N, F, K, Ca, Fe, соли, микроэлементы)	г/см <sup>3</sup> , м, см, %, мг/экв, г	Определяются на основе физических и химических свойств	Реакция среды почвенного раствора преимущественно от слабощелочной до щелочной в нижних горизонтах. Щелочные соли представлены, как правило, гидрокарбонатами магния и натрия (до 0,500 мг-экв/100 г почвы). Вредные нейтральные соли представлены преимущественно сульфатами магния и натрия, а также хлоридами натрия и незначительно хлоридами магния и кальция. (хлоридов до 0,700 мг-экв/100 г почвы, сумма хлоридов и сульфатов не более 1,5 мг-экв/100 г почвы)

				<p>Содержание токсичных солей в почве – не высокое.</p> <p>Содержание нитратного азота – от 0,9 до 6,35 мг/кг</p> <p>Содержание подвижного фосфора (P2O5) – от 0,82 до 22 мг/кг</p> <p>Содержание обменного калия (K2O) – от 12 до 65 мг/кг</p> <p>Дерново-карбонатные почвы Семигорского района содержат повышенное количество как общих, так и активных форм карбонатов, что может вызывать хлороз листьев у виноградных растений.</p>
3.5.	Структура и плодородие (уровень содержания гумуса)	мм, %	По А.А. Лукьянов структурой почвы называется совокупность агрегатов различной величины, формы, пористости, механической прочности и водопрочности, характерных для каждой почвы и ее отдельных горизонтов.	<p>Структура от комковатой до зернистой (0,5-10 мм)</p> <p>Содержание гумуса от 2,84 до 3,9 %</p>
3.6.	Воздушный режим	-	Совокупность всех явлений поступления воздуха в почву, передвижения его в профиле почвы, изменения состава и физического состояния при взаимодействии с твердой, жидкой и живой фазами почвы, а также газообмен почвенного воздуха с атмосферным	Не нормируется
3.7.	Влагоемкость	%	Максимальное количество воды, удерживаемое почвой.	от 25 до 50 сухой массы почвы
3.8.	Общий азот	%	Присутствует в почвах повсеместно в свободном или связанном состоянии	В пахотном слое разных почв количество азота колеблется в широких пределах; в дерново-карбонатных, песчаных и супесчаных почвах – 0,04 – 0,08%, суглинистых и глинистых – 0,1– 0,15%.
3.9.	Активная известь	%	Активная известь – это содержание частиц карбонатной породы диаметром 20 микрон.	от 2,5 до 53,5

### Приложение 1.3

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

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

№	Название сорта	Код сорта в Государственном реестре селекционных достижений и направление использования сорта			Максимальная урожайность, т/га
		Код	ст	тех	
1	ВИОНЬЕ	8260790		+	9,05
2	ГЕВЮРЦТРАМИНЕР (ТРАМИНЕР АРОМАТИКО)	8152951		+	11,5
3	КАБЕРНЕ СОВИНЬОН	5350107		+	10
4	КАБЕРНЕ ФРАН	9155117		+	11,14
5	КРАСНОСТОП ЗОЛОТОВСКИЙ	6006329		+	8,0
6	МАРСАН	7852457		+	11,07
7	МЕРЛО	9705172		+	8,0
8	МУСКАТ БЕЛЫЙ	5003393		+	7,0
9	ОДЕССКИЙ ЧЕРНЫЙ	8356431		+	11,5
10	ПИНО НУАР (ПИНО ЧЕРНЫЙ)	5850177		+	7,0
11	ПТИ ВЕРДО	8356430		+	6,6
12	РИСЛИНГ РЕЙНСКИЙ	4050290		+	12,0
13	РУСАН	8152952		+	8,0
14	САПЕРАВИ	5101204		+	10,0
15	СОВИНЬОН БЛАН (СОВИНЬОН БЕЛЫЙ)	5050855		+	10,0
16	ТРАМИНЕР РОЗОВЫЙ	5050863		+	13,5
17	ШАРДОНЕ	5050880		+	14,5
18	ШИРАЗ(СИРА)	9155118		+	11,4

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

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

№	Наименование операции	Особенности операции	Ед. изм.	Виноградо-винодельческий район «Семигорье»
1.	<b>Виноградарство</b>			
1.1.	Выведение (формирование) формы куста винограда	Обрезка виноградного растения с целью выведения формы куста. К основным типам относится: -шпалерный, -кордонный, -комбинированный.	-	Все формировки, используемые в виноградарстве
1.2.	Нагрузка кустов винограда глазками	Количество глазков после обрезки на одном кусте	шт. на 1 куст	Нагрузка кустов в диапазоне от 8 до 26 глазков.
1.3.	Нагрузка кустов винограда побегами	Количество побегов после обломки на одном кусте в соответствии со схемами посадок	шт. на 1 куст	Не нормируется
1.4.	Нагрузка кустов урожаем	Нагрузка кустов урожаем среднее значение	кг на 1 куст (предельные значения)	Количество убранного винограда с 1 куста до 3,9 кг
1.5.	Густота посадки кустов	Количество кустов на 1 га виноградника	шт.	От 2667
1.6.	Специфические операции управления сахаром перед уборкой (увяливание винограда, ботритизирование, сбор замороженных ягод для ледяного вина	-увяливание винограда – это перезревание винограда, связанное с частичным обезвоживанием, повышением концентрации сока ягод и их сахаристости; -ботритизирование – это процесс поражения винограда благородной плесенью - Botrytis cinerea в результате чего количество винной кислоты снижается, а глицерина и глюконовой кислоты увеличивается;	-	Применяется



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

	кислотности при технической зрелости			
1.7.5	Сортировка винограда	Сортировка на виноградниках, при поступлении урожая на переработку	-	Примесь других ампелографических сортов, соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту не более 15 %. Массовая доля ягод, поврежденных болезнями и вредителями, не более 10%
1.7.6	Условия транспортировки винограда	Максимальное значение высоты насыпи винограда при транспортировке	см	Не более 150
1.7.7	Время транспортировки винограда	Максимальное время от сбора грозди до ее поступления на переработку	ч	8 – при защите от окисления
1.8.	Укрытие кустов винограда на зимний период	Защита кустов путем укрытия их на зиму теплоизолирующим материалом (почвой) с целью предупреждения повреждения морозами	-	Применяется по усмотрению предприятия
1.9.	Обработка против насекомых и клещей инсектицидами и акарицидами	Процесс уничтожения вредителей и возбудителей болезней винограда путем отравления их инсектицидами, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами)	шт.	Применяется
1.10.	Обработка против нематод	Процесс уничтожения вредителей винограда путем отравления их инсектицидами, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами)	шт.	Применяется
1.11	Обработка против моллюсков	Процесс уничтожения вредителей винограда путем отравления их инсектицидами, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами)	шт.	Применяется
1.12	Обработка против грибковых болезней фунгицидами	Процесс уничтожения возбудителей болезней винограда путем отравления их инсектицидами, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами)	шт.	Применяется

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

2.4	Углекислотная мацерация целых гроздей винограда	Помещение целых гроздей винограда в атмосферу диоксида углерода в герметичной или негерметичной емкости		Применяется
2.5.	Прессование	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. С целью предупреждения окисления сусла допускается прессование в атмосфере инертного газа.	—	Применяется
2.6.	Настаивание сусла на мезге	Делистаж – технологический прием, заключающийся в сливании виноградного сусла из нижней части емкости в дополнительную емкость, с последующим закачиванием его обратно сверху, и дальнейшим разбрызгиванием на «шапку» из мезги, которая опустилась на дно; по необходимости отделение семян; пижаж – технологический прием, заключающийся в разламывании и опускании «шапки» из мезги, образующейся на поверхности бродящего сусла; ремонтаж – технологический прием, заключающийся в перекачивании бродящего сусла из нижней части емкости в верхнюю для орошения «шапки» из мезги; перемешивание бродящей мезги инертным газом - предусматривает перемешивание бродящей мезги как углекислотой брожения, так и инертными газами (азотом, углекислым газом) извне.	—	Применяется
2.7	Сульфитация	Введение определенного количества диоксида серы в различных формах		Применяется
2.8.	Осветление	Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сусла от плотных и твердых частей ягод винограда, осуществляемый отстаиванием, центрифугированием, сепарированием, флотацией или фильтрацией с использованием одного или нескольких технологических средств.	—	Применяется

		Допускается перед осветлением проводить частичное обезвоживание виноградного сусла или концентрирование виноградного сусла путем вымораживания с увеличением массовой концентрации сахаров не более чем на 35% для сладких вин		
2.9.	Внесение чистой культуры дрожжей	Технологическая операция, заключающаяся в добавление в сусло разводки чистой культуры дрожжей с последующим проведением спиртового брожения. Допускается проводить остановку спиртового брожения термической обработкой (холодом) и (или) обеспложивающей фильтрацией.	—	Применяется
2.10.	Регулировка кислотности	Технологический прием снижения или увеличения кислотности сусла и (или) вина наливом (виноматериала) биологическим и (или) химическим способом	-	Применяется
2.11.	Мютаж (для крепленых, ликерных и десертных вин)	Технологический прием введения спирта в процессе брожения с целью его остановки. Рекомендуется проводить дробное введение.	—	Не применяется
2.12.	Остановка брожения	Для сохранения желаемого уровня остаточного сахара в вине применяются виды остановки брожения: 1.Охлаждение 2.Сульфитация 3.Фильтрация 4.Пастеризация		1.Применяется 2.Применяется 3.Применяется 4.Не применяется
2.13.	Стабилизация	Для придания вину устойчивой прозрачности его обрабатывают физическими (отстаивание, фильтрация, температурная обработка, электродиализ и др.), физикохимическими (оклейка — обработка вина веществами органической и неорганической природы) и биохимическими методами (использование ферментных препаратов). Против каждого вида помутнения подбираются свои методы обработки, зачастую комплексного характера.	—	Применяется

2.14.	Выдержка	Прием обработки вина наливом (виноматериала) с содержанием в регулируемых температурно-климатических условиях в контакте или без контакта с древесиной, в результате которого физико-химические, биохимические и (или) микробиологические изменения продукции обуславливают приобретение ею новых свойств и характеристик. Допускается проводить выдержку в бутылках, в деревянных емкостях, в резервуарах в контакте или без контакта с древесиной. Допускается проводить микрооксидацию при выдержке в ёмкостях с использованием древесины, но и без нее.	–	Применяется
2.15.	Приобретение вином CO <sub>2</sub>	1. 1. анцестральный метод (петнаты) 2. 2. метод Шарма (акратофорный) 3. классический метод (шампенуа) 4. в процессе спиртового брожения 5. в процессе яблочно-молочного брожения	–	1. Не применяется 2. Не применяется 3. Не применяется 4. применяется 5. применяется
2.16.	Ремюаж и дегоржаж	Технологические приемы сведения осадка в бутылке на пробку в пюпитрах или установках автоматического действия с последующим удалением осадка из бутылки.	–	Не применяется
2.17.	Подготовка к розливу	Технологический прием, заключающийся в придании вину наливом (виноматериалу) товарного вида (обработка, осветление, фильтрация )	–	Применяется
2.18.	Розлив	Холодным способом, или тёплым, в том числе стерильным.	–	Применяется
2.19.	Маркировка, тара и упаковка	Осуществляется с учетом действующего законодательства ЕАЭС, РФ, нормативных документов и настоящего стандарта	–	С указанием виноградовинодельческого района «Семигорье»

## Приложение 1.5

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

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

№ п/п	Учетный номер виноградного насаждения	Собственник/Правообладатель, вид права	ИНН Собственника/ Правообладателя	Номер в реестре АВВР	Виноградно- винодельческий район «Семигорье»
1.	60-2023-00004982 60-2023-00005020 60-2023-00004979	ООО "Имение Сикоры"	2315167328	181	Семигорье
2.	60-2023-00006659	ООО "Новотерра"	2311277753	69	Семигорье
3.	03-2023-00005998 03-2023-00005999	ООО "Долина Семигорья"	2315173667	171	Семигорье

## Приложение 1.6

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

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

Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства.					
№	Наименование технологической операции	Наименование технического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Для виноградо-винодельческого района «Семигорье»	
				Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество (мг/кг)
1.	Обработка против насекомых и клещей инсектицидами и акарицидами	1. <i>Bacillus thuringiensis</i> subsp. <i>Kurstaki</i> Z-52 (споро-кристаллический комплекс)	л/га	1-3 (БА-2000 ЕА/мг, титр не менее 10 млрд. спор/мл)	Не допускается
		2. <i>Bacillus thuringiensis</i> , var. <i>Thuringiensis</i> , штамм 98	л/га	3-5	Не допускается
		3. <i>Bacillus thuringiensis</i> + <i>Streptomyces</i> sp.+ <i>Beauveria bassiana</i>	л/га	4-5	Не допускается
		4. Аверсектин С	л/га	0,075-0,15 концентрация 50 г/л	0,005
		5. Абамектин	л/га	0,75-1,50 концентрацией 18 г/л	0,01
		6. Альфа-циперметрин	л/га	0,2-0,3 концентрацией 150 г/л	Не допускается
		7. Альфациперметрин+имидаклоприд +клотианидин	л/га	0,1-0,2 (концентрацией 125+100+50 г/л)	Не допускается
		8.Алюминия фосфид	г/м <sup>3</sup>	0,4 концентрацией 560 г/кг	Не допускается
		9. Вазелиновое масло	л/га	12-37 концентрацией 760 г/кг	Не допускается
		10. Вазелиновое масло + матрин	л/га	0,5 л /10 л воды концентрацией 658 + 2,2 г/л	Не допускается
		11. Гекситиазокс	л/га	0,15-0,25 концентрацией 250 г/л	Не допускается
		12. Дельтаметрин	л/га	0,075-0,175 (100 г/л) или 0,25-0,35 концентрацией 25 г/л	0,2



	13. Дифлоvidaзин	л/га	0,2-0,4 концентрацией 200 г/л	0,02
	14. Диметоат	л/га	1,2-2,0 концентрацией 400 г/л	0,02
	15. Диметоат + бета-циперметрин	л/га	0,4-0,5 концентрацией 300 + 40 г/л	0,02 0,5
	16. Дифлубензурон + имидаклоприд	л/га	0,75-1,2 концентрацией 180 г/л + 45 г/л	Не допускается
	17. Дифлубензурон + эсфенвалерат	л/га	0,3-0,6 концентрацией 300 + 88 г/л	- 0,1
	18. Имидаклоприд + лямбда-цигалотрин	л/га	0,3 концентрацией 150 + 50 г/л	- 0,15
	19. Индоксакарб	л/га	0,25-0,3 концентрацией 150 г/л	2,0
	20. Индоксакарб + абамектин	л/га	0,35-0,45 концентрацией 100 + 40 г/л	2,0 0,01
	21. Клофентезин	л/га	0,24-0,36 концентрацией 500 г/л	2,0
	22. Лямбда-цигалотрин	л/га	0,16-0,24 концентрацией 100 г/л	0,15
	23. Малатион	л/га	1,0 концентрацией 570 г/л	5,0
	24. Матрин	л/га	1,0-1,5 концентрацией 5 г/л	Не допускается
	25. Метомил	л/га	0,8-1 концентрацией 250 г/кг	0,3
	26. Сера	л/га	6, концентрацией 800г/кг	Не допускается
	27. Спиродиклофен	л/га	0,4 концентрацией 250 г/л	Не допускается
	28. Спиротетрамат +имидаклоприд	л/га	0,4–0,6 концентрацией 120 + 120 г/л	1,0
	29. Тау-флювалинат	л/га	0,24-0,36 концентрацией 240 г/л	0,2
	30. Тебуфенпирад	л/га	0,5 концентрацией 200 г/кг	0,5
	31. Тиаклоприд	л/га	0,2-0,3 концентрацией 480 г/л	0,02
	32. Тиаметоксам	л/га	0,1-0,3 концентрацией 250 г/л	0,1
	33. Тиаметоксам + лямбда-цигалотрин	л/га	0,2-0,25 концентрацией 141 + 106 г/л	0,15
	34. Тиаметоксам +хлорантранилипрол	л/га	0,4-0,5 концентрацией 200 + 100 г/л	1,0
	35.Феназахин	л/га	0,24-0,36 концентрацией 200 г/л	0,01
	36. Фенитротион + дельтаметрин	л/га	0,4-0,6 концентрацией 400 + 50 г/л	0,2
	37. Феноксикарб	л/га	0,6 концентрацией 250 г/л	0,1
	38. Феноксикарб + люфенурон	л/га	0,8-1,2 концентрацией 75 + 30 г/л	0,1 0,1
	39. Фенпироксимат	л/га	0,6-0,9 концентрацией 50 г/л	0,3
	40. Флубендиамид	л/га	0,3-0,4 концентрацией 480 г/л	Не допускается

		41. Хлорантранилипрол	л/га	0,15-0,25 концентрацией 200 г/л	1,0
		42. Хлорпирифос + бифентрин	л/га	1,5 концентрацией 400 + 20 г/л	0,5 – 0,2
		43. Циперметрин	л/га	Не применяется	0,5
		44. Эмаектин бензоат	л/га	0,3-0,4 при СДВ 50 г/кг	0,1 0,05
2.	Обработка посадочного материала	1. Метилбромид	г/м <sup>3</sup>	20-25 г/м <sup>3</sup> концентрацией 980 г/кг	Не допускается
3.	Обработка против нематод	1. Бродифакум	кг/га	до 4 ,0 концентрацией 0,05 г/кг	Не допускается
		2. Бромадиолон	кг/га	2,0	Не допускается
4.	Обработка против моллюсков	1. Метальдегид	г/10 м <sup>2</sup>	7 г/10 м <sup>2</sup> концентрацией 30 г/кг	0,7
5.	Обработка феромонами	1. (Е,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат	диспенсо- р/га	500 концентрацией 172 мг/диспенсер	Не допускается
6.	Обработка против грибковых болезней фунгицидами	1. Bacillus amyloliquefaciens КС-2	л/га	5-6 концентрацией титр 1 х 10*9 КОЕ/мл	Не допускается
		2. Bacillus subtilis, штамм 63-Z	л/га	4-8 концентрацией титр не менее 10*9 КОЕ/мл	Не допускается
		3. Bacillus subtilis, штамм В-10 ВИЗР	л/га	5 концентрацией титр 1 х 10*9 КОЕ/мл	Не допускается
		4. Bacillus subtilis, штамм ИПМ 215	л/га	80-120 концентрацией БА-10000 ЕА/мл, титр не менее 2 млрд спор/мл	Не допускается
		5. Bacillus subtilis, штамм ВКМ-В-2604D+ Bacillus subtilis, штамм ВКМ-В-2605D	г/га	5 концентрацией титр 10^10 +10^10 КОЕ/г	Не допускается
		6. Bacillus subtilis + Trichoderma viride, штамм 4097	г/ 100 м <sup>2</sup>	20 концентрацией титр не менее 10^8 КОЕ/г + титр не менее 10^6 КОЕ/г	Не допускается
		7. Pseudomonas fluorescens, штамм АР-33	л/га	4,0 концентрацией 1 млрд КОЕ/мл	Не допускается
		8. Trichoderma harzianum, штамм Г 30 ВИЗР	г/га	80 концентрацией титр 10^10 КОЕ/г	Не допускается

	9. Комплекс полиоксинов	л/га	0,25 концентрацией 500 г/кг	Не допускается
	10. Азоксистробин	л/га	0,6-0,8 при СДВ: 250 г/л	Не допускается
	11. Алюминия фосэтил	л/га	2,5 при СДВ: 800 г/кг	Не допускается
	12. Боскалид	л/га	1,0-1,2 при СДВ: 500 г/кг	Не допускается
	13. Диметоморф+аметоктрадин	л/га	0,8-1 при СДВ: 225 + 300 г/кг	Не допускается
	14. Диметоморф+дитианон	л/га	1,2-1,5 при СДВ: 150 + 350 г/кг	Не допускается
	15. Дитианон	л/га	0,5-0,7 при СДВ: 700 г/кг	Не допускается
	16. Дифеноконазол	-	Не применяется	Не применяется
	17. Дифеноконазол + тетраконазол	л/га	0,5-0,7 при СДВ: 120 + 60 г/л	Не допускается
	18. Дифеноконазол+флутриафол	-	Не применяется	Не применяется
	19. Дифеноконазол + цифлуфенамид	л/га	0,5-0,7 при СДВ 60 + 30 г/л	Не допускается
	20. Зоксамид + диметоморф	л/га	1,0 при СДВ: 180 + 180 г/л	Не допускается
	21. Йод	-	Не применяется	Не допускается
	22. Каптан	л/га	1,5-2,0 при СДВ: 800 г/кг	Не допускается
	23. Крезоксим-метил	-	Не применяется	Не допускается
	24. Крезоксим-метил + боскалид	л/га	0,4-0,6 при СДВ: 100 +200 г/л	Не допускается
	25. Люфенурон + эмаектин бензоат	л/га	0,14 при СДВ: 400 + 50 г/кг	Не допускается
	26. Мандипропамид+зоксамид	л/га	0,4-0,6 при СДВ: 250 г/л + 240 г/кг	Не допускается
	27. Мандипропамид+меди оксихлорида	л/га	3-5 при СДВ: 25 + 245 г/кг	Не допускается
	28. Манкоцеб + диметоморф	-	Не применяется	Не применяется
	29. Манкоцеб + металаксил	л/га	2,5 при СДВ: 640 + 80 г/кг	Не допускается
	30. Манкоцеб + мефеноксам	л/га	2,5 при СДВ: 640 + 40 г/кг	Не допускается
	31. Манкоцеб + цимоксанил	л/га	1,8-2,0 при СДВ: 680 + 50 г/кг	Не допускается
	32. Меди гидроокись	л/га	1,5-1,75 при СДВ:770 г/кг	Не допускается
	33. Меди оксихлорид+оксадиксил	л/га	1,5-2 при СДВ: 670 + 130 г/кг	Не допускается
	34. Меди сульфат + кальция гидроксид	сульфатмеди г + известь г/ 10 л воды	400 +400 при СДВ: 960 + 900 г/кг	Не допускается
	35. Меди сульфат трехосновный	л/га	5-6 при СДВ: 345 г/л	Не допускается
	36. Меди хлорокись	л/га	5 при СДВ: 200 г/л	Не допускается

	37. Меди хлорокись + цинеб	л/га	4-6 при СДВ: 370 + 150 г/кг	Не допускается
	38. Меди хлорокись + манкоцеб + цимоксанил	л/га	2,5 при СДВ: 290 + 120 + 40 г/кг	Не допускается
	39. Метирам	л/га	1,5-2,5 при СДВ: 700 г/кг	Не допускается
	40. Метирам + пираклостробин	л/га	1,5-2,0 при СДВ: 550 + 50 г/кг	Не допускается
	41. Метрафенон	-	Не применяется	Не применяется
	42. Медь оксихлорид + мефеноксам	л/га	4-5 при СДВ: 142+ 20 г/кг	Не допускается
	43. Пенконазол	л/га	0,4 при СДВ: 100 г/л	Не допускается
	44. Пенконазол + сера	мл/5 л воды (Л)	5 при СДВ: 42 + 800 г/л	Не допускается
	45. Пириметанил	л/га	1,8-2,4 при СДВ: 400 г/л	Не допускается
	46. Поли-бета-гидроксимасляная кислота + магний сернокислый + калий фосфорнокислый + калий азотнокислый + карбамид	г/10 л воды	1 г/10 л воды при СДВ: 6,2 + 29,8 + 91,1 + 91,2 + 181,5 г/кг	Не допускается
	47. Проквиназид+тетраконазол	л/га	0,3-0,4 при СДВ: 160 + 80 г/л	Не допускается
	48. Пропиконазол	-	Не применяется	Не применяется
	49. Пропиконазол + азоксистробин	л/га	0,8-1,0 при СДВ: 180 + 120 г/л	Не допускается
	50. Пропиконазол + тебуконазол	л/га	0,2-0,3 при СДВ 300+200 г/л	Не допускается
	51. Пропинеб	л/га	1,75-2,0 при СДВ: 700 г/кг	Не допускается
	52. Сера	л/га	6-8 при СДВ: 800 г/кг	Не допускается
	53. Спироксамин + тебуконазол + триадименол	л/га	0,4 при СДВ: 250 + 167 + 43 г/л	Не допускается
	54. Тебуконазол	-	Не применяется	Не применяется
	55. Тетраконазол	л/га	0,25-0,32 при СДВ: 125 г/л	Не допускается
	56. Тирам + дифеноконазол	л/га	2,5-3,0 при СДВ: 400 + 30 г/л	Не допускается
	57. Трифлуксистробин	л/га	0,15 при СДВ: 500 г/кг	Не допускается
	58. Фамоксадон + цимоксанил	-	Не применяется	Не применяется
	59. Фамоксадон + оксатиапипролин	л/га	0,65-0,8 при СДВ: 300 + 30 г/л	Не допускается

		60. Фенгексамид	л/га	0,8-1,2 при СДВ: 500 г/кг	Не допускается
		61. Флуазинам	л/га	0,5-0,75 при СДВ:	Не допускается
		62. Флуазинам + диметоморф	-	Не применяется	Не применяется
		63. Флудиоксонил	мл/ 10 л воды (л)	15-25 при СДВ: 500 г/л	Не допускается
		64. Флуксапироксад	л/га	0,15-0,2 при СДВ: 300 г/л	Не допускается
		65. Флуопирам+пириметанил	л/га	0,8-1,2 при СДВ: 125 + 375 г/л	Не допускается
		66. Флутриафол	-	Не применяется	Не применяется
		67. Фосфит натрия + циазофамид	л/га	2-4 при СДВ: 250 + 25 г/л	Не допускается
		68. Хлорокись меди	л/га	3,6 при СДВ: 861 г/кг	Не допускается
		69. Хлорокись меди + цимоксанил	л/га	2,5-3 при СДВ: 689,5 + 42 г/кг	Не допускается
		70. Ципродинил	л/га	0,6-0,7 при СДВ: 750 г/кг	Не допускается
		71. Ципродинил + флудиоксонил	л/га	0,8-1 при СДВ: 375 + 250 г/кг	Не допускается
		72. Этабоксам	-	Не применяется	Не применяется
7.	Обработка против сорной растительности гербицидами	1. Глифосат (изопропиламинная соль)	-	Не применяется	Не применяется
		2. Глюфосинат аммоний	л/га	2,5-3,5 при СДВ: 150 г/л	Не допускается
		3. 1Н-индолил-3-этановой кислоты	г/л воды	20-30 при СДВ: 50 г/кг	Не допускается
		4. 3-индолилуксусная кислота калиевой соли.	г/ 500 шт.	20-30 при СДВ: 50 г/кг	Не допускается
8.	Обработка в целях активации роста регуляторами роста растений	1. 1Н-индолил-3-этановой кислоты	г/шт	5000 шт при СДВ: 10-30 /5000 780 г/кг	Не допускается
		2. 3-индолилуксусная кислота калиевой соли	г/ 500 шт.	20-30 при СДВ: 50 г/кг	Не допускается
		3. 3-индолилуксусная кислота + L-аланин + L-глутаминовая кислота	-	Не применяется	Не применяется
		4. 3-индолилуксусная кислота + α-глутаминовая кислота + α-аланин	г/га	200 при СДВ: 18 + 70 + 60 мг/кг	Не допускается
		5. 24-эпибрасинолид	мл/га	400 при СДВ: 0,025 г/л	Не допускается
		6. Арахидоновая кислота	мл/га	50-100 при СДВ: 0,15 г/л	Не допускается

		7. Гиббереллиновых кислот натриевые соли	г/га	150 при СДВ:40 г/кг	Не допускается
		8. Гидроксикоричная кислота	мл/га	200- южная зона промышленного возделывания; 400 северная зона промышленного возделывания; при СДВ: 0,1 г/л	Не допускается
		9. Гуминовых кислот калиевые соли	л/га	0,4-0,6 при СВД: 25 г/л по кислоте	Не допускается
		10. Гуминовых кислот калиевые соли + фульвокислоты	-	Не применяется	Не допускается
		11. Коллоидное серебро+полигексаметиленбигуанид гидрохлорид	мл/га	150-250 при СДВ: 0,5 + 0,5 г/л	Не допускается
		12. Липо-хитоолигосахариды	л/га	16-30 при СДВ: 30 г/л	Не допускается
		13. Меламиновая соль бис(оксиметил) фосфиновой кислоты	мл/га	15-25 при СДВ: 10-4 г/л	Не допускается
		14. Ортокрезоксиуксусной кислоты триэтаноламмониевая соль	-	Не применяется	Не применяется
		15. Ортокрезоксиуксусной кислоты триэтаноламмониевая соль + 1-хлорметилсилатран	г/га	20 при СДВ: 760 + 190 г/кг	Не допускается
		16.Пара-нитрофенолят натрия+орто-нитрофенолят натрия+5-нитрогваяколят натрия	л/га	0,2 при СДВ: 9 + 6 + 3 г/л	Не допускается
		17.Поли-бета-гидроксимасляная кислота	мл/га	250 при СДВ: 6,2 г/кг	Не допускается
		18.Полиэтиленоксиды+гуминовые кислоты натриевых солей	л/га	0,8-1,5 при СДВ: 770 + 30 г/л	Не допускается
		19.Полидиаллилдиметиламмоний хлорид	л/га	1,0 при СДВ: 100 г/л	Не допускается
		20. Тритерпеновые кислоты	мл/га	50 при СДВ: 10 г/л	Не допускается

9.	Обработка микробиологическ ими и биологическими пестицидами	21.Янтарная кислота	г/5 л воды (Л)	10 при СДВ: 25 г/л	Не допускается
		22.Pseudomonas fluorescens 1-Б	л/га	2 при СДВ: титр не менее $1 \times 10^8$ КОЕ/мл	Не допускается
		23Хлорметилсилатран	г/га	40 при СДВ: 950 г/кг	Не допускается
		1. Bacillus thuringiensis, var Thuringiensis, штамм 98	л/га	3-5 при СДВ: БА-1500 ЕА/мл, титр не менее 20 млрд спор/г	Не допускается
		2. Bacillus thuringiensis+Streptomyces sp.+Beauveria bassiana	л/га	4-5 при СДВ: БА-2000 ЕА/мл, титр не менее $10^9 + 10^8$ + $10^8$ КОЕ/мл	Не допускается
		3. Beauveria bassiana	л/га	3 при СДВ: (титр не менее $1-7 \times 10^8$ КОЕ /мл ОРВ-43)	Не допускается
		4. (E,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат	диспенсо- ров/га	500 при СДВ: (172 мг/диспенсер)	Не допускается
		5. Bacillus subtilis, штамм В-10 ВИЗР	-	Не применяется	Не применяется
		6. Bacillus amyloliquefaciens, штамм QST-713	л/га	6,5-8 при СДВ: титр $1 \times 10^9$ КОЕ/мл	Не допускается
		7. Bacillus amyloliquefaciens КС-2	л/га	5-6	Не допускается
		8. Bacillus subtilis, штамм 63-Z	л/га	4-8 при СДВ: титр не менее $10^9$ КОЕ/мл	Не допускается
		9. Bacillus subtilis, штамм ВКМ-В- 2604D+ Bacillus subtilis, штамм ВКМ- В-2605D	г/га	80-120 при СДВ: титр $10^{10} + 10^{10}$ КОЕ/г)	Не допускается
		10. Bacillus subtilis, штамм 26 Д	л/га	1,5-2 при СДВ: титр не менее 1 млрд живых клеток и спор/мл	Не допускается
		11. Bacillus subtilis + Trichoderma viride, штамм 4097	г/100 м <sup>2</sup>	20 при СДВ: титр не менее $10^8$ КОЕ/г + титр не менее $10^6$ КОЕ/г	Не допускается
		12. Pseudomonas fluorescens, штамм АР-33	л/га	4,0 при СДВ: 1 млрд КОЕ/мл	Не допускается
		13.Trichoderma harzianum, штамм Г 30 ВИЗР	г/га	80 при СДВ: титр $10^{10}$ КОЕ/г	Не допускается

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



		7. диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора,	мг/дм <sup>3</sup>	500	Не допускается
		8. перлит	—	Не нормируется	Не нормируется
		9. пищевой желатин	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		10. рыбий клей	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		11. растительные белки	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		12. танин	г/дм <sup>3</sup>	0,5	Не нормируется
		13. угли активные растительные	г/дм <sup>3</sup>	20	Не допускается
		14. ферментный препарат бета-глюконаза	мг/дм <sup>3</sup>	40	Не нормируется
		15. ферменты пектолитические пектопротеолитические	мг/дм <sup>3</sup>	40	Не нормируется
		16. цеолит (клиноптилолит)	г/дм <sup>3</sup>	3	Не допускается
		17. азот (при флотации)	-	-	Не нормируется
3.	Обработка аскорбиновой кислотой ягод винограда до их дробления	1. аскорбиновая кислота	мг/дм <sup>3</sup>	250	300 в пересчёте на аскорбиновую кислоту
4.	Сульфитация сусла	1. диоксид серы, метабисульфит калия, сульфит аммония и (или) сернистый ангидрид	мг/дм <sup>3</sup>	100	200 300 для вин с остаточным сахаром
5.	Применение ферментов в целях воздействия на твердые части виноградной ягоды	1. ферментные препараты	г/100 кг	3	Не нормируется
6.	Использование винной кислоты в целях подкисления	1. винная кислота	г/дм <sup>3</sup>	повышение исходной массовой концентрации титруемых кислот не более чем на 4 г/дм <sup>3</sup> в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина	Не нормируется

7.	Кислотопонижение	1. нейтральный тартрат калия	г/дм <sup>3</sup>	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты	Не нормируется
		2. бикарбонат калия	г/дм <sup>3</sup>	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты	Не нормируется
		3. карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты	г/дм <sup>3</sup>	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты	Не нормируется
		4. тартрат кальция	г/дм <sup>3</sup>	тартрат кальция 2 г/дм <sup>3</sup> (повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 4 г/дм <sup>3</sup> в пересчете на винную кислоту)	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 Повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 4 г/дм <sup>3</sup> в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина	Не нормируется
		6. препараты, содержащие кислотопонижающие бактерии	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10 <sup>6</sup> КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения	Не более 5 клеток в единице продукции (бутылке)

		7. молочнокислые бактерии и дрожжи <i>Schizosaccharomyces</i>	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10 <sup>6</sup> КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения	Не более 5 клеток в единице продукции (бутылке)
8.	Ускорение роста дрожжей	1. диаммонийфосфат или сульфат аммония	г/дм <sup>3</sup>	0,3	Не допускается
		2. сульфит аммония или бисульфит аммония	г/дм <sup>3</sup>	0,3	Не допускается
		3. дихлоргидрат тиамин	г/дм <sup>3</sup>	0,1	Не нормируется
		4. препараты, содержащие клеточные оболочки дрожжей	г/дм <sup>3</sup>	0,4	Не допускается
9.	Регулирование кислотности	1. ионообменные смолы	-	Не нормируется	Не допускается
10.	Операции обработки виноградного сусла, вина	1. сорбиновая кислота или сорбат калия	мг/дм <sup>3</sup>	Не применяется	Не допускается
		2. аскорбиновая кислота или аскорбат калия	мг/дм <sup>3</sup>	500 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)	300 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)
		3. поливинилполипирролидон	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		4. казеин	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		5. сополимер поливинилимидазол-поливинилпирролидона	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		6. лизоцим	мг/дм <sup>3</sup>	500 (учитывая осветление и стабилизацию вина)	Не допускается
11.	Биологическое кислотопонижение	1. молочнокислые бактерии и дрожжи <i>Schizosaccharomyces</i>	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10 <sup>6</sup> КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться	Не более 5 клеток в единице продукции (бутылке)

				в процессе алкогольного брожения	
12.	Снижение содержания мочевины	1. уреазы	мг/дм <sup>3</sup>	20	Не нормируется
13.	Спиртовое брожение свежего виноградного сусла, брожение на мезге	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. танин	г/дм <sup>3</sup>	0,5	Не нормируется
		6. биологический материал отмерших дрожжевых клеток	мг/дм <sup>3</sup>	500	Не допускается
		7. мютаж или добавление спирта (для крепленых)	—	Не применяется	Не применяется
14.	Регулировка кислотности вина	1. нейтральный тартрат калия	г/дм <sup>3</sup>	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты	Не нормируется
		2. бикарбонат калия	г/дм <sup>3</sup>	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты	Не нормируется
		3. карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты,	г/дм <sup>3</sup>	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм <sup>3</sup> винной кислоты	Не нормируется
		4. тартрат кальция	г/дм <sup>3</sup>	2 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 Повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 4 г/дм <sup>3</sup> в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина	Не нормируется
		6. дрожжи рода <i>Schizosaccharomyces</i> и молочно-кислые бактерии для биологического кислотопонижения	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10 <sup>6</sup> КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения	Не более 5 клеток в единице готовой продукции (бутылке)
		7. молочная кислота	г/дм <sup>3</sup>	2,0 (повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 4 г/дм <sup>3</sup> в пересчете на винную кислоту) с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина	Не нормируется
		8. лимонная кислота	г/дм <sup>3</sup>	1,0	1,0
		9. винная кислота	г/дм <sup>3</sup>	повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 4 г/дм <sup>3</sup> в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина	Не нормируется
15.	Осветление вина	1. альбумин и (или) лактальбумин	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		2. бентонит и глини-сорбенты	г/дм <sup>3</sup>	3	Не допускается

		3. поливинилпирролидон поливинилполипирролидон сополимера	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		4. каолин	г/дм <sup>3</sup>	3	Не допускается
		5. казеин и казеинат калия и натрия	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		6. кизельгур	–	Не нормируется	Не нормируется
		7. диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора	мг/дм <sup>3</sup>	500	Не допускается
		8. перлит	–	Не нормируется	Не нормируется
		9. пищевой желатин	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		10. рыбий клей	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		11. растительные белки	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		12. танин	г/дм <sup>3</sup>	0,5	Не нормируется
		13. угли активные растительные	г/дм <sup>3</sup>	20	Не допускается
		14. фитин	мг/дм <sup>3</sup>	5 для связывания 1 мг железа	Не допускается
		15. ферментный препарат бета- глюконаза	мг/дм <sup>3</sup>	40	Не нормируется
		16. ферменты пектолитические, пектопротеолитические	мг/дм <sup>3</sup>	40	Не нормируется
		17. цеолит (клиноптилолит)	–	Не нормируется	Не нормируется
16.	Стабилизация вина	1. ферроцианид калия или фитат кальция	мг/дм <sup>3</sup>	20	Не допускается
		2. DL-винная кислота (рацемическая кислота) или ее нейтральная соль калия в целях осаждения излишка кальция	г/дм <sup>3</sup>	Не нормируется	Не нормируется
		3. битартрат калия, тартрат кальция – для ускорения выпадения в осадок	г/дм <sup>3</sup>	4	Не нормируется
		4. L-аскорбиновая кислота	мг/дм <sup>3</sup>	150	300 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)

		5. протеины	мг/дм <sup>3</sup>	200	Не допускается
		6. Инертные газы (азот, углекислота)	г/дм <sup>3</sup>	0,15	Не нормируется
17.	Выдержка (созревание) вина	1. медьсодержащие препараты для исправления органолептических характеристик	г/дм <sup>3</sup>	по активной меди 0,003	0,002 (в пересчете на ионы меди)
		2. древесина и емкости из древесины для придания вину специфических органолептических свойств	—	Не нормируется	Не нормируется
		3. Инертные газы (азот, углекислота)	г/дм <sup>3</sup>	0,15	Не нормируется
		4. Кислород	мг/дм <sup>3</sup>	5 (в месяц)	Не нормируется
18.	Подготовка к розливу и розлив	1. метавинная кислота	мг/дм <sup>3</sup>	100	100
		2. гуммиарабик	мг/дм <sup>3</sup>	100	Не нормируется
		3. сорбиновая кислота или сорбат калия	мг/дм <sup>3</sup>	Не применяется	Не допускается
		4. Инертные газы (азот, углекислота)	г/дм <sup>3</sup>	0,15	Не нормируется

Дополнительные стандарты качества  
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района  
«Семигорье». Вина.

## **Библиография**

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



Пронумеровано, прошито и  
скреплено печатью на 40  
\_\_\_\_\_ листах