

Утверждено решением
территориального общего собрания
виноградо-винодельческого совета
виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»
Ассоциации «Федеральная
саморегулируемая организация
виноградарей и виноделов России»

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

Протокол № 8 от « 24 » февраля 2026 г.

Протокол № __ от «__» ____ 2026 г.

Председатель совета

Председатель Правления

 А.М. Ахмедов

_____ Ж.В. Беловол

Исполнительный секретарь совета

Секретарь заседания

 П.М. Магомедова

_____ П.А. Ефремов

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

(Редакция № 1)

**Махачкала
2026**

Предисловие

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

Сведения о стандартах

1 РАЗРАБОТАНЫ И ВНЕСЕНЫ Дагестанским виноградо-винодельческим советом Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России», протокол № 8 от «24» февраля 2026 года.

2 УТВЕРЖДЕНЫ И ВВЕДЕНЫ В ДЕЙСТВИЕ Правлением Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России», протокол № ____ от «____» _____ 2026 года.

3 ВВЕДЕНЫ ВПЕРВЫЕ

1. Общие положения

Настоящие дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан» (далее – Стандарты) устанавливают требования к особенностям Российских крепленых (ликерных) вин с защищенным географическим указанием «Дагестан» и порядку их производства.

Настоящие Стандарты содержат 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 крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Дагестан».

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 Правления АВВР № 4 от 07.06.2022 г.

В настоящих Стандартах применены термины и определения в соответствии с Федеральным законом от 27 декабря 2019 г. № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации».

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 крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Дагестан» в соответствии с [1]: это винодельческая продукция, за исключением виноградо-содержащих напитков, которая изготовлена 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» Российской Федерации, 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 данной виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».

2. Нормативные ссылки

При составлении настоящих Стандартов использованы следующие правовые акты:

Федеральный закон от 27.12.2019 N 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон);

Территориальное деление виноградопригодных земель, утвержденное Правлением Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» (Протокол АВВР № 4 от 7 июня 2022 г., в редакции от 24 декабря 2025 г. - протокол № 32).

3. Особенности продукции

Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Дагестан» должны изготавливаться в соответствии с требованиями [1], [5], [6] и настоящих Стандартов.

3.1 Классификация

Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Дагестан» в зависимости от объемного содержания этилового спирта подразделяются на

- крепкие - крепленые вина, объемная доля этилового спирта в которых находится в диапазоне от 16 до 22 процентов, в том числе спирта естественного брожения (натуральная объемная доля этилового спирта) не менее 3 процентов, массовая концентрация сахаров от 3 до 120 граммов на кубический дециметр;
- десертные - крепленые вина, объемная доля этилового спирта в которых находится в диапазоне от 12 до 16 процентов, в том числе спирта естественного брожения (натуральная объемная доля этилового спирта) не менее 1,2 процента, массовая концентрация сахаров от 120 до 350 граммов на кубический дециметр.

Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Дагестан» могут быть белыми, розовыми и красными.

В зависимости от периода выдержки Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Дагестан» подразделяются на: молодые, ординарные, выдержанные, марочные, коллекционные.

Примечание – при маркировке Российских крепленых (ликерных) вин с защищенным географическим указанием «Дагестан» ординарных, слово «ординарное» допускается не указывать.

3.2 Характеристики

Физико-химические характеристики Российских крепленых (ликерных) вин с защищенным географическим указанием «Дагестан» должны соответствовать требованиям Федерального Закона и настоящих Стандартов.

Объемная доля этилового спирта в Российских крепленых (ликерных) винах с защищенным географическим указанием «Дагестан» должна составлять не менее 12,0 %, не более 22,0%.

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

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

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

Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Дагестан» по органолептическим характеристикам должны обладать особыми свойствами: чистым ярким букетом, гармоничным согревающим вкусом.

Органолептические характеристики Российских крепленых (ликерных) вин с защищенным географическим указанием «Дагестан» достигаются путем соблюдения требований и особенностей технологии приготовления в соответствии с [1].

4. Особые качества Российского крепленого (ликерного) 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.

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

Крепленые (ликерные) вина.

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.

Уникальные условия позволяют производить в Дагестане все типы вин. Особые свойства производимого крепленого (ликерного) вина определяются

Крепленые (ликерные) вина.

исключительно характерными для данного географического объекта природными условиями и технологическими приемами и методами. В результате винодельческие хозяйства получают из собранного винограда крепленое (ликерное) вино, 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. Такие условия позволяют производить в пределах виноградо-винодельческой зоны «Дагестан» неповторимые высококачественные ординарные и марочные вина со сложным ароматом, гармоничным вкусом, с ярко-выраженными сортовыми особенностями.

5. Описание географических границ виноградо-винодельческой зоны «Дагестан» в составе территории Российской Федерации (см. Приложение 1.1. Карта границ виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»).

6. 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»).

7. 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»).

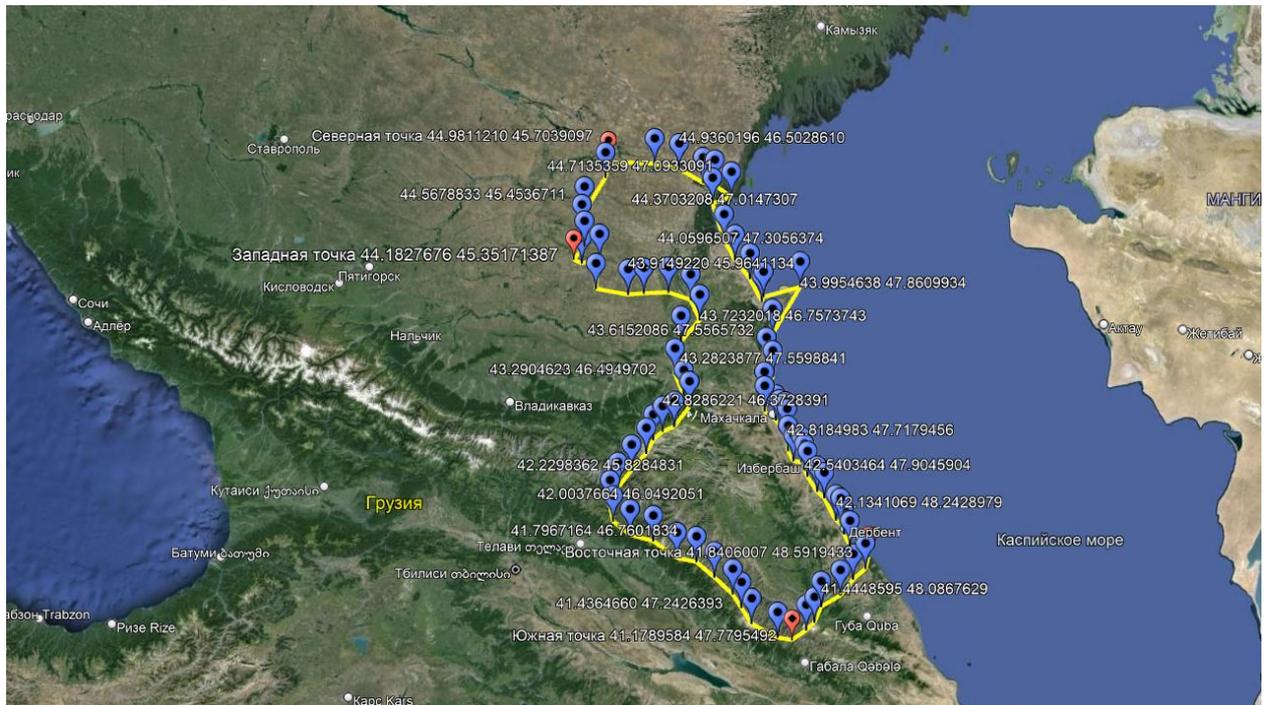
8. Описание общих для виноградо-винодельческой зоны «Дагестан» технологических приемов и операций виноградарства и виноделия (см. Приложение 1.4. Таблица технологических приемов и операций виноградарства и виноделия для виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»).

9. 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»).

10. 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»).

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

Карта границ виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»



Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

Приложение 1.2.
к Дополнительным стандартам 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»
1. Геофизические характеристики				
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. 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	42.0228481,48.3318031 41.9258005,48.3936481 41.8406007,48.5919433 41.7448616,48.5587974 41.6607141,48.4265674

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».

Крепленые (ликерные) вина.

		Азербайджаном. На границе с Азербайджаном располагается крайняя южная точка России (41°10' с. Ш.).	41.5334148,48.2905140 41.4448595,48.0867629 41.3192941,48.0160796 41.2568502,47.9286705 41.1789584,47.7795492 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
--	--	--	---

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

				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
				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

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

				<p>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</p>
1.3.	Рельеф	-	<p>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)</p>	<p>горная – выше 850 (1000) м. предгорная — от 150 (200) до 850 (1000) м равнинная — от –28 до 150 (200) м</p>

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».

Крепленые (ликерные) вина.

			расположены альпийские и субальпийские луга.	
1.4.	Высота над уровнем моря	м.	Высшая точка – гора Базардюзю (4466 м). 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 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.	Южная, юго-западная, западная, северо-западная, северная, северо-восточная, восточная, юго-восточная
1.6.	Крутизна склонов	градус	На наиболее низкие гипсометрические уровни в	От 0 градусов до 60 и больше до обрывов

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».

Крепленые (ликерные) вина.

			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.	
2. Климатические характеристики				
2.1.	Продолжительность вегетации	дни	Период, исчисляемый в днях от даты перехода среднесуточной температуры воздуха выше 10 °С весной до даты её перехода ниже 10°С осенью	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 абсолютных минимумов)	градусы °С	Минимальное значение температуры воздуха за период вегетации	-18,0
2.5.	Сумма активных температур за	градусы °С	Сумма температур выше +10°С	3200-3600

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».

Крепленые (ликерные) вина.

	вегетационный период			
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	0,5-0,8

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».

Крепленые (ликерные) вина.

			отношением суммы осадков (r) в мм за период со среднесуточными температурами воздуха выше 10 °С к сумме температур ($\sum t$) за это же время, уменьшенной в 10 раз, то есть ГТК = $r / (\sum t / 10)$	
2.14.	Суммарная фотосинтетическая активная радиация за вегетационный период	ккал/см ²	Часть доходящей до биоценозов солнечной радиации в диапазоне 400-700 нм, используемая растениями для фотосинтеза	120-130
2.15.	Относительная влажность воздуха	%	Относительной влажностью воздуха (ϕ) называют отношение абсолютной влажности воздуха (ρ) к плотности (ρ_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

Крепленые (ликерные) вина.

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
3. Почвенные характеристики				
3.1.	Тип почвы	-	Тип почвы — большая группа почв, развивающихся в однотипно сопряженных биологических, климатических, гидрологических условиях и характеризующихся ярким проявлением основного процесса почвообразования при возможном сочетании с другими процессами	В равнинной части территории преобладают луговые, лугово-каштановые и лугово-лесные с аллювиально-делювиальные отложения 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.

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

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 ³ , 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, характерных для каждой почвы и ее отдельных горизонтов	Мощность гумусового горизонта от 40-70см, содержание гумуса 1,0-4,0%
3.6.	Воздушный режим	-	Совокупность всех явлений поступления воздуха в почву, передвижения его в профиле	От слабо- до хорошо- аэрированных почв

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

			почвы, изменения состава и физического состояния при взаимодействии с твердой, жидкой и живой фазами почвы, а также газообмен почвенного воздуха с атмосферным	
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. 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 настоящих дополнительных стандартов.

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

Приложение 1.3.
к Дополнительным стандартам 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	ст.	тех.	ст.	тех.	
1	АВГУСТИН	9811904	+	+	+	+	9,3
2	АГАДАИ	5501407	+	+	+	+	12,0
3	АЛЕАТИКО	8557186	-	+	-	+	10
4	АЛИГОТЕ	4950399	-	+	-	+	12
5	АЛЬИЙ ТЕРСКИЙ	6005837	-	+	-	+	15,0
6	АНТЕЙ МАГАРАЧСКИЙ	8104697	-	+	-	+	11
7	АСЫЛ КАРА	5901049	-	+	-	+	13,0
8	БАСТАРДО МАГАРАЧСКИЙ	7852541	-	+	-	+	14,5
9	БИАНКА	9150706	-	+	-	+	8,0
10	ВОСТОРГ	8404925	+	+	+	+	11,8
11	ВИОНЬЕ	8260790	-	+	-	+	9,05

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

№	Название сорта	Код сорта в Государственном реестре селекционных достижений и направление использования сорта			Виноградо-винодельческая зона «Дагестан»		Максимальная урожайность, т/га
		Код	ст.	тех.	ст.	тех.	
12	ГЮЛЯБИ ДАГЕСТАНСКИЙ	5501458	-	+	-	+	12,0
13	ГЕЧЕИ ЗАМАТОШ	7952279	-	+	-	+	8,0
14	КАБЕРНЕ СОВИНЬОН	5350107	-	+	-	+	10
15	КАБЕРНЕ ФРАН	9155117	-	+	-	+	11,14
16	КАРАБУРНУ	5350115	+	+	+	+	12
17	КАРДИНАЛ	6650198	+	+	+	+	13
18	КРИСТАЛЛ	9810428	-	+	-	+	16
19	ЛЕВОКУМСКИЙ	9907569	-	+	-	+	15,02
20	МАРСЕЛАН	8260791	-	+	-	+	9,42
21	МАТРАСА	5003385	-	+	-	+	10
22	МЕРЛО	9705172	-	+	-	+	8
23	МОЛДОВА	7510080	+	+	+	+	16,5
24	МУСКАТ БЕЛЫЙ	5003393	-	+	-	+	8,5
25	МУСКАТ ИТАЛИЯ	7852539	+	+	+	+	7,23
26	МУСКАТ ОТТОНЕЛЬ	8557203	-	+	-	+	15
27	МУСКАТ ГАМБУРГСКИЙ	5050707	+	+	+	+	10
28	НАРМА	5501512	-	+	-	+	14
29	ПЕРВЕНЕЦ МАГАРАЧА	7710593	-	+	-	+	15
30	ПЕДРО ХИМЕНЕС	7852544	-	+	-	+	5,34
31	ПИНО БЕЛЫЙ (ПИНО БЛАН)	5050731	-	+	-	+	8

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

№	Название сорта	Код сорта в Государственном реестре селекционных достижений и направление использования сорта			Виноградо-винодельческая зона «Дагестан»		Максимальная урожайность, т/га
		Код	ст.	тех.	ст.	тех.	
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	-	+	-	+	15,33
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	-	+	-	+	10,5
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	-	+	-	+	14,0
49	СОВИНЬОН (БЛАН ФЮМЕ)	7852460	-	+	-	+	10
50	СОВИНЬОН БЕЛЫЙ (СОВИНЬОН БЛАН)	5050855	-	+	-	+	10

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

№	Название сорта	Код сорта в Государственном реестре селекционных достижений и направление использования сорта			Виноградо-винодельческая зона «Дагестан»		Максимальная урожайность, т/га
		Код	ст.	тех.	ст.	тех.	
51	СОВИНЬОН ЗЕЛЕНЬИЙ (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	-	+	-	+	8,46
	ПОДВОИ ВИНОГРАДНЫЕ						-
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					-

Дополнительные стандарты качества
 продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) 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»
1.	Виноградарство			
1.1.	Формирование куста винограда	Обрезка виноградного растения с целью выведения формы куста. К основным типам относятся: -головчатый; -чашевидный; -шпалерный; -веерный; -кордонный; -комбинированный. Выбор производится в зависимости от культуры ведения (укрывная, полукрывная, неукрывная).	—	Все формировки, используемые в виноградарстве.

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».

Крепленые (ликерные) вина.

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).
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: при схеме посадки 2,0 x 0,8 м – до 15 побегов; при схемах посадки 2,0-3,0 x 1,0 м – до 18 побегов; при схеме посадки 2,0 x 1,25 м – до 22 побегов; при схеме посадки 2,5 x 0,8 м – до 17 побегов; при схеме посадки 2,5 x 0,9 м – до 18 побегов; при схеме посадки 2,5 x 1,0 м – до 18 побегов; при схеме посадки 2,5 x 1,15 м – до 22 побегов; при схеме посадки 2,5 x 1,25 м – до 26 побегов; при схеме посадки 3,0 x 1,25 м – до 27 побегов; при схеме посадки 3,0 x 1,5 м – до 55 побегов; при схеме посадки 3,0 x 1,65 м – до 58 побегов;

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».

Крепленые (ликерные) вина.

				<p>при схеме посадки 3,5 x 1,25 м – до 60 побегов;</p> <p>при схеме посадки 3,5 x 1,5 м – до 62 побегов;</p> <p>при схеме посадки 3,5 x 1,65 м – до 64 побегов;</p> <p>при схемах посадки 3,5 x 2,15-3,0 м – до 90 побегов;</p> <p>при схеме посадки 3,5 x 3,5 м – до 100 побегов;</p> <p>при схеме посадки 3,5 x (1,65+0,4)*2 – до 60 побегов;</p> <p>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. 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;</p> <p>при схемах посадки 2,0-3,0 x 1,0 м – до 4,0 кг;</p> <p>при схеме посадки 2,0 x 1,25 м – до 4 кг;</p> <p>при схеме посадки 2,5 x 0,8 м – до 4 кг;</p> <p>при схеме посадки 2,5 x 0,9 м – до 4кг;</p> <p>при схеме посадки 2,5 x 1,0 м – до 4 кг;</p> <p>при схеме посадки 2,5 x 1,15 м – до 4,5 кг;</p> <p>при схеме посадки 2,5 x 1,25 м – до 5,0 кг;</p> <p>при схеме посадки 3,0 x 1,25 м – до 5,0 кг;</p> <p>при схеме посадки 3,0 x 1,5 м – до 6,0 кг;</p> <p>при схеме посадки 3,0 x 1,65 м – до 8,0 кг;</p> <p>при схеме посадки 3,5 x 1,25 м – до 8,0 кг;</p> <p>при схеме посадки 3,5 x 1,5 м – до 9,0 кг;</p> <p>при схеме посадки 3,5 x 1,65 м – до 10,0кг;</p>

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».

Крепленые (ликерные) вина.

				<p>при схемах посадки 3,5 х 2,15-3,0 м – до 12,0 кг; при схеме посадки 3,5 х 3,5 м – до 16,0 кг; при схеме посадки 3,5 х (1,65+0,4)*2 – до 7 кг; при схемах посадки 3,0-4,0 х 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:</p> <p>2,0 х 0,8 – 6250 шт./га; 2,0 х 1,0 – 5000 шт./га; 2,9 х 2,0 х 1,25 – 4000 шт./га; 2,5 х 0,8 – 5000 шт./га; 2,5 х 0,9 – 4444 шт./га; 2,5 х 1,0 м – 4000 шт./га; 2,5 х 1,15 – 3478 шт./га; 2,5 х 1,25 – 3200 шт./га; 3,0 х 1,0 м – 3333 шт./га; 3,0 х 1,25 м – 2666 шт./га; 3,0 х 1,5 м – 2222 шт./га; 3,0 х 1,65 – 2020 шт./га; 3,5 х 1,25 – 2286 шт./га; 3,5 х 1,5 – 1905 шт./га; 3,5 х 1,65 – 1732 шт./га; 3,5 х 2,15 м – 1329 шт./га; 3,5 х 3,0 м – 952 шт./га; 3,5 х 3,5 – 816 шт./га; 3,5 х (1,65+0,4)*2 – 2600 шт./га; 3,0 х 2,0 м – 1666 шт./га;</p>

Крепленые (ликерные) вина.

				4,0 x 2,0 м – 1250 шт./га.
1.6.	Специфические операции управления сахаром перед уборкой (увяливание винограда, ботритизирование.	- увяливание винограда – это перезревание винограда, связанное с частичным обезвоживанием, повышением концентрации сока ягод и их сахаристости; -ботритизирование – это процесс поражения винограда благородной плесенью - <i>Botrytis cinerea</i> в результате чего количество винной кислоты снижается, а глицерина и глюконовой кислоты увеличивается.	–	Допустимо использование любого из перечисленных методов для управления содержанием сахаров перед уборкой.
1.7.	Уборка урожая			
1.7.1	Способ уборки (ручная, механизированная)	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	–	Ручная, механизированная.

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».

Крепленые (ликерные) вина.

		виноградоприёмные бункера комбайна, перегрузка в транспортное средство и транспортирование винограда с участка на место переработки, складирования или реализации.		
1.7.2	Вид уборки (сплошная, выборочная)	Выборочный сбор уборки применяется для столовых сортов и технических сортов, предназначенных для изготовления вин особо высокого качества. Сплошной сбор применяют, когда весь виноград на участке однороден и достиг технической зрелости.	—	Выборочная, сплошная.
1.7.3	Параметры концентрации сахаров при технической зрелости	Массовая концентрация сахаров в сусле	г/100 см ³	Не менее 17,0 для крепких Не менее 20,0 для десертных
1.7.4	Параметры концентрации кислотности при технической зрелости	Массовая концентрация титруемых кислот в сусле	г/дм ³	Для выработки винодельческой продукции не нормируется

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

1.7.5	Сортировка винограда	Сортировка на виноградниках, при поступлении урожая в погреб	—	<p>Технические сорта винограда проходят дополнительный осмотр при приемке на переработку. Требования входного контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> - примесь других ампелографических сортов, соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту - не более 15 %; - примесь других ампелографических сортов, не соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту - не допускается; - массовая доля ягод, поврежденных болезнями и вредителями - не более 10%.
1.7.6	Условия транспортировки винограда	Максимальное значение высоты насыпи винограда при транспортировке	см	<p>Условия транспортировки столового винограда должны обеспечивать целостность ягод, а также обеспечивать защиту от влаги и загрязнений. Толщина слоя винограда при этом не должна превышать 60 см.</p> <p>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.</p>

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».

Крепленые (ликерные) вина.

1.7.7	Время транспортировки винограда	Максимальное время от сбора грозди до ее поступления на переработку	ч	Не более 4 часов с момента сбора.
1.8.	Укрытие кустов винограда на зимний период	Защита кустов путем укрытия их на зиму теплоизолирующим материалом (почвой) с целью предупреждения повреждения морозами	—	Требуется укрытие незимостойких сортов при температурах ниже минус 18-20°С.
1.9.	Обработка против насекомых и клещей инсектицидами и акарицидами		—	Применяется в течение всего периода препаратами, допущенными к использованию.
1.10.	Обработка против нематод		—	Применяется при необходимости.
1.11.	Обработка против моллюсков		—	Применяется при необходимости.
1.12.	Обработка против грибковых болезней фунгицидами		—	Применяется в течение вегетации и покоя.
1.13.	Обработка против сорной растительности гербицидами		—	Применяется при необходимости, согласно инструкции.
1.14.	Обработка в целях активации роста регуляторами роста растений	Регуляторы роста применяются для обработки виноградных кустов, с целью изменения процесса их жизнедеятельности,	—	Применяется при необходимости.

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».

Крепленые (ликерные) вина.

		увеличения урожайности и облегчения уборки.		
1.15.	Обработка микробиологическим и биологическими пестицидами		–	Применяется в течении всего периода, особенно показано в фазу созревания винограда.
1.16.	Укрытие кустов винограда градобойной сеткой	Применяется для защиты виноградных кустов от града и ветра, в целях сохранения урожая.	–	Применяется при необходимости.
2.	Виноделие			
2.1.	Охлаждение винограда	Предварительное охлаждение собранного винограда.	°С	Применяется согласно технологической инструкции
2.2.	Сортировка винограда	<p>Примесь других ампелографических сортов, соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту - не более 15 %.</p> <p>Примесь других ампелографических сортов, не соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту, не допускается.</p> <p>Массовая доля ягод, поврежденных болезнями и вредителями - не более 10%.</p>	–	Применяется при необходимости.

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».

Крепленые (ликерные) вина.

		Массовая доля органических примесей (листья, побеги) при ручной уборке не допускается, при машинной - не более 1,0%.		
2.3.	Корректировка уровня сахаристости винограда	Естественное и искусственное увяливание и криоэкстракция собранного винограда, а также целевой отбор гроздей, частей гроздей и ягод винограда	г/100 см ³	Применяется согласно технологической инструкции.
2.4.	Дробление	Технологический прием, заключающийся в физическом воздействии на гроздь винограда в целях разрыва оболочки ягод винограда и высвобождения содержащегося в них виноградного сусла. Не допускается повреждение семян и истирание гребней.	—	Применяется.
2.5.	Гребнеотделение	Технологический прием, заключающийся в частичном или полном отделении гребней от ягод винограда до начала брожения содержащегося в них виноградного сусла.	—	Применяется.
2.6.	Стекание	Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сусла от гребней и твердых частей ягод винограда,	—	Применяется.

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».

Крепленые (ликерные) вина.

		осуществляемый при атмосферном давлении без применения физического воздействия		
2.7.	Углекислотная мацерация целых гроздей винограда	Помещение целых гроздей винограда в атмосферу диоксида углерода в герметичной емкости.	–	Применяется согласно технологической инструкции.
2.8.	Прессование, в том числе целыми гроздьями	Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сусла от гребней и твердых частей ягод винограда, осуществляемый путем применения физического воздействия для получения давления, отличного от атмосферного. Для производства вин высокого качества используют только сусло самок 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.	–	Применяется.

Крепленые (ликерные) вина.

2.9.	Настаивание сусла на мезге	<p>Применяется для извлечения из 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> <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>	–	Применяется согласно технологической инструкции.
------	----------------------------	--	---	--

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».

Крепленые (ликерные) вина.

2.10.	Термообработка мезги	Технологический приём, заключающийся в термическом воздействии на мезгу с целью экстракции фенольных веществ. 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.	–	Применяется согласно технологической инструкции.
2.11.	Сульфитация	Введение определенного количества диоксида серы на конкретном этапе производства (в виноград, в мезгу, в сусло, в вино наливом (виноматериал)).	–	Применяется.
2.12.	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	–	Применяется.

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».

Крепленые (ликерные) вина.

		одного или нескольких технологических средств.		
2.13.	Стабуляж	Выдержка сусла при пониженных температурах на сусловом осадке.	–	Применяется согласно технологической инструкции.
2.14.	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.
2.15.	Внесение чистой культуры дрожжей	Технологическая операция, заключающаяся в добавление в сусло разводки чистой культуры дрожжей с последующим проведением спиртового брожения.	–	Применяется.
2.16.	Внесение стимуляторов (активаторов) брожения	Применяется для стимуляции брожения на чистых культурах дрожжей для получения максимально прогнозируемого результата брожения.	–	Применяется согласно технологической инструкции.
2.17.	Брожение (спиртовое)	Процесс превращения сахара из сусла или целых ягод винограда в этиловый спирт с образованием углекислоты и вкусо-ароматической композиции,	–	Применяется.

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».

Крепленые (ликерные) вина.

		присущей конкретному типу продукции.		
2.18.	Брожение на мезге (с погружной или плавающей «шапкой»)	Применяется для более полного извлечения из красящих (антоцианов), фенольных, ароматических, экстрактивных веществ.	—	Применяется согласно технологической инструкции.
2.19.	Спиртование	Осуществляется в целях приостановки или прекращения брожения свежего виноградного сусла с накоплением доли этилового спирта естественного брожения.	—	Применяется
2.20.	Остановка (прерывание) брожения	Допускается проводить остановку спиртового брожения термической обработкой и (или) обеспложивающей фильтрацией.	—	Применяется при необходимости.
2.21.	Регулировка кислотности	Технологический прием снижения или увеличения кислотности сусла и (или) вина наливом (виноматериала) биологическим и (или) химическим способом.	—	Применяется при необходимости.
2.22.	Барботирование	Продавливание инертного газа (аргона или азота) через слой раствора (мезги, вина наливом (виноматериала)) с целью удаления кислорода.	—	Применяется при необходимости.

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».

Крепленые (ликерные) вина.

2.23.	Батонаж	Перемешивание осадка, во время выдержки вина наливом (виноматериала) на осадке с целью улучшения органолептических показателей продукции.	—	Применяется при необходимости, согласно инструкции.
2.24.	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.
2.25.	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	—	Применяется.

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

		использования инертной фильтрующей добавки.		
2.26.	Доливка	Технологический прием, применяемый для постоянного поддержания полными емкостей с вином наливом (виноматериалом) с целью его защиты от окисления и развития патогенной микрофлоры.	–	Применяется.
2.27.	Блендинг (эгаллизация, 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.
2.28.	Купажирование	Смешивание в определенных соотношениях свежего виноградного 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	–	Применяется согласно технологической инструкции.

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».

Крепленые (ликерные) вина.

		продукции с определенными (заданными) характеристиками.		
2.29.	Десульфитация	Удаление диоксида серы (физическим методом).	—	Применяется при необходимости.
2.30.	Аэрирование	Контролируемое насыщение вина кислородом проводится с целью изменения вкусо-ароматической композиции вина наливом (виноматериала).	—	Применяется при необходимости.
2.31.	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.
2.32.	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 биохимическими методами (использование ферментных препаратов). Против каждого вида помутнения	—	Применяется.

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

		подбираются свои методы обработки, зачастую комплексного характера.		
2.34.	Отдых	Нахождение вина наливом (виноматериала) в состоянии покоя перед розливом.	—	Применяется согласно технологической инструкции.
2.35.	Выдержка	<p>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.</p> <p>Допускается проводить выдержку; в деревянных емкостях из дуба и следующих пород деревьев (акация, яблоня, вишня, ясень), в резервуарах в контакте или без контакта с древесиной дуба и следующих пород деревьев (акация, яблоня, вишня, ясень).</p> <p>Допускается проведение микрооксидации при выдержке вина наливом (виноматериала) в</p>	—	Применяется.

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

		резервуарах с использованием древесины.		
2.36.	Подготовка к розливу	Ряд технологических операций, призванных придать вину наливом (виноматериалу) товарный вид, а также обеспечить 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 32715-2014 либо иным нормативным документам, действующим на территории РФ или иных стран ЕАЭС).	—	Применяется.
2.37.	Розлив	При розливе вина в потребительскую тару должен обеспечиваться ряд условий, призванных обеспечить кондиционность продукта и его соответствие нормативной документации в части физико-химических, органолептических	—	Применяется.

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

		характеристик и микробиальной чистоте.		
2.38.	Маркировка, тара и упаковка	Осуществляется с учетом действующего законодательства ЕАЭС, РФ, нормативных документов и настоящих Стандартов	—	С указанием виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».

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

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

Приложение 1.5.
к Дополнительным стандартам 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»**

№ п/п	Учетный номер виноградного насаждения	Собственник/ Правообладатель	ИНН Собственника/ Правообладателя	Номер в реестр е АВВР	Виноградно- винодельческая зона «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	82-2025-00009738	ООО "ДКК-СТ" (собственник)	0512087290	12	Дагестан
4	82-2023-00006987	ООО "ДКК-СТ" (собственник)	0512087290	12	Дагестан
5	82-2023-00006988	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

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

11	82-2023-00007238	ООО "ДКК-СТ" (собственник)	0512087290	12	Дагестан
12	82-2023-00007288	ООО "ВИНОГРАДАРЬ" (собственник)	0512086850	13	Дагестан
13	82-2023-00007738	ООО "ВИНОГРАДАРЬ" (собственник)	0512086850	13	Дагестан
14	82-2023-00007880	ООО "ВИНОГРАДАРЬ" (собственник)	0512086850	13	Дагестан
15	82-2023-00007914	ООО "ВИНОГРАДАРЬ" (собственник)	0512086850	13	Дагестан
16	82-2023-00007943	ООО "ВИНОГРАДАРЬ" (собственник)	0512086850	13	Дагестан
17	82-2023-00007944	ООО "ВИНОГРАДАРЬ" (собственник)	0512086850	13	Дагестан
18	82-2023-00007945	ООО "ВИНОГРАДАРЬ" (собственник)	0512086850	13	Дагестан
19	82-2023-00007946	ООО "ВИНОГРАДАРЬ" (собственник)	0512086850	13	Дагестан
20	82-2023-00007947	ООО "ВИНОГРАДАРЬ" (собственник)	0512086850	13	Дагестан
21	82-2023-00007948	ООО "ВИНОГРАДАРЬ" (собственник)	0512086850	13	Дагестан
22	82-2023-00007973	ООО "ВИНОГРАДАРЬ" (собственник)	0512086850	13	Дагестан
23	82-2023-00007974	ООО "ВИНОГРАДАРЬ" (собственник)	0512086850	13	Дагестан
24	82-2024-00008043	ООО "ВИНОГРАДАРЬ" (собственник)	0512086850	13	Дагестан
25	82-2025-00009941	ООО "ТАТЛЯР" (собственник)	0500020686	23	Дагестан
26	82-2025-00009942	ООО "ТАТЛЯР" (собственник)	0500020686	23	Дагестан
27	82-2023-00007744	ООО "ТАТЛЯР" (собственник)	0500020686	23	Дагестан
28	82-2023-00007888	ООО "ТАТЛЯР" (собственник)	0500020686	23	Дагестан
29	82-2023-00007889	ООО "ТАТЛЯР" (собственник)	0500020686	23	Дагестан
30	82-2023-00007962	ООО "ТАТЛЯР" (собственник)	0500020686	23	Дагестан
31	35-2023-00007963	ООО "ТАТЛЯР" (собственник)	0500020686	23	Дагестан
32	35-2023-00007964	ООО "ТАТЛЯР" (собственник)	0500020686	23	Дагестан
33	82-2023-00007978	ООО "ТАТЛЯР" (собственник)	0500020686	23	Дагестан

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

34	82-2023-00003494	ООО "ДЕРБЕНТ АГРО" (собственник)	0529910145	25	Дагестан
35	82-2023-00003495	ООО "ДЕРБЕНТ АГРО" (собственник)	0529910145	25	Дагестан
36	82-2023-00003496	ООО "ДЕРБЕНТ АГРО" (собственник)	0529910145	25	Дагестан
37	82-2023-00003497	ООО "ДЕРБЕНТ АГРО" (собственник)	0529910145	25	Дагестан
38	82-2023-00003498	ООО "ДЕРБЕНТ АГРО" (собственник)	0529910145	25	Дагестан
39	82-2023-00003499	ООО "ДЕРБЕНТ АГРО" (собственник)	0529910145	25	Дагестан
40	82-2023-00003500	ООО "ДЕРБЕНТ АГРО" (собственник)	0529910145	25	Дагестан
41	82-2023-00003504	ООО "ДЕРБЕНТ АГРО" (собственник)	0529910145	25	Дагестан
42	82-2023-00003520	ООО "ДЕРБЕНТ АГРО" (собственник)	0529910145	25	Дагестан
43	82-2023-00003522	ООО "ДЕРБЕНТ АГРО" (собственник)	0529910145	25	Дагестан
44	82-2023-00003523	ООО "ДЕРБЕНТ АГРО" (собственник)	0529910145	25	Дагестан
45	82-2025-00009640	ООО "ДЕРБЕНТ АГРО" (собственник)	0529910145	25	Дагестан
46	82-2025-00009641	ООО "ДЕРБЕНТ АГРО" (собственник)	0529910145	25	Дагестан
47	82-2025-00009642	ООО "ДЕРБЕНТ АГРО" (собственник)	0529910145	25	Дагестан
48	82-2025-00009643	ООО "ДЕРБЕНТ АГРО" (собственник)	0529910145	25	Дагестан
49	82-2023-00007021	ООО "ДЕРБЕНТ АГРО" (собственник)	0529910145	25	Дагестан
50	82-2024-00008796	ООО "ДЕРБЕНТ АГРО" (собственник)	0529910145	25	Дагестан
51	82-2024-00008797	ООО "ДЕРБЕНТ АГРО" (собственник)	0529910145	25	Дагестан
52	82-2023-00003712	ООО "ДЕРБЕНТ АГРО" (собственник)	0529910145	25	Дагестан
53	82-2023-00007246	ООО "Зардиян" (собственник)	0529011444	55	Дагестан
54	82-2023-00007247	ООО "Зардиян" (собственник)	0529011444	55	Дагестан
55	82-2023-00007248	ООО "Зардиян" (собственник)	0529011444	55	Дагестан
56	82-2023-00007406	СПК "Колхоз Краснопартизанский" (собственник)	0527004307	56	Дагестан

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

57	82-2024-00008644	ООО "АГРОФИРМА "ГЕРЕЙ-ТЮЗ" (собственник)	0522010459	67	Дагестан
58	82-2024-00008645	ООО "АГРОФИРМА "ГЕРЕЙ-ТЮЗ" (собственник)	0522010459	67	Дагестан
59	82-2024-00008646	ООО "АГРОФИРМА "ГЕРЕЙ-ТЮЗ" (собственник)	0522010459	67	Дагестан
60	82-2024-00008647	ООО "АГРОФИРМА "ГЕРЕЙ-ТЮЗ" (собственник)	0522010459	67	Дагестан
61	82-2024-00008648	ООО "АГРОФИРМА "ГЕРЕЙ-ТЮЗ" (собственник)	0522010459	67	Дагестан
62	82-2023-00006953	ООО «АГРОЛАЙН» (собственник)	0522013971	74	Дагестан
63	82-2023-00006954	ООО «АГРОЛАЙН» (собственник)	0522013971	74	Дагестан
64	82-2023-00006955	ООО «АГРОЛАЙН» (собственник)	0522013971	74	Дагестан
65	82-2023-00006956	ООО «АГРОЛАЙН» (собственник)	0522013971	74	Дагестан
66	82-2023-00007224	СПОК "Краснопартизанский" (собственник)	0527005526	79	Дагестан
67	82-2023-00006230	ООО «Дербент Вино» (арендатор)	0542013024	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

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

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
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	82-2025-00009749	ООО «Веха» (собственник)	0529910307	112	Дагестан
87	82-2025-00009750	ООО «Веха» (собственник)	0529910307	112	Дагестан
88	82-2024-00008217	ООО «Веха» (собственник)	0529910307	112	Дагестан
89	82-2024-00008218	ООО «Веха» (собственник)	0529910307	112	Дагестан
90	82-2024-00008219	ООО «Веха» (собственник)	0529910307	112	Дагестан
91	82-2024-00008220	ООО «Веха» (собственник)	0529910307	112	Дагестан
92	82-2024-00008221	ООО «Веха» (собственник)	0529910307	112	Дагестан
93	82-2023-00007814	АО "Кизлярский коньячный завод" (собственник)	0547011052	148	Дагестан
94	82-2024-00008351	ООО "Каспий" (собственник)	0500034311	152	Дагестан
95	82-2024-00008352	ООО "Каспий" (собственник)	0500034311	152	Дагестан
96	82-2024-00008353	ООО "Каспий" (собственник)	0500034311	152	Дагестан
97	82-2024-00008365	ООО "Каспий" (собственник)	0500034311	152	Дагестан
98	82-2024-00008371	ООО "Каспий" (собственник)	0500034311	152	Дагестан

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

99	82-2024-00008372	ООО "Каспий" (собственник)	0500034311	152	Дагестан
100	82-2024-00008374	ООО "Каспий" (собственник)	0500034311	152	Дагестан
101	82-2024-00008375	ООО "Каспий" (собственник)	0500034311	152	Дагестан
102	82-2024-00008376	ООО "Каспий" (собственник)	0500034311	152	Дагестан
103	82-2024-00008377	ООО "Каспий" (собственник)	0500034311	152	Дагестан
104	82-2024-00008510	ООО "Каспий" (собственник)	0500034311	152	Дагестан
105	82-2024-00008914	ООО "Каспий" (собственник)	0500034311	152	Дагестан
106	82-2023-00006198	СПК «НОВОВИКРИНСКИЙ» (собственник)	0515001157	153	Дагестан
107	82-2023-00006199	СПК «НОВОВИКРИНСКИЙ» (собственник)	0515001157	153	Дагестан
108	82-2023-00006200	СПК «НОВОВИКРИНСКИЙ» (собственник)	0515001157	153	Дагестан
109	82-2023-00005127	ИП Диярханова Серфиназ Меликовна (собственник)	053401135475	154	Дагестан
110	82-2023-00005547	ИП Диярханова Серфиназ Меликовна (собственник)	053401135475	154	Дагестан
111	82-2025-00010327	ООО "Каякентское" (собственник)	0500012526	157	Дагестан
112	82-2025-00009843	ООО "Каякентское" (собственник)	0500012526	157	Дагестан
113	82-2023-00007419	ООО "Каякентское" (собственник)	0500012526	157	Дагестан
114	82-2023-00007420	ООО "Каякентское" (собственник)	0500012526	157	Дагестан
115	82-2023-00007421	ООО "Каякентское" (собственник)	0500012526	157	Дагестан
116	82-2023-00007422	ООО "Каякентское" (собственник)	0500012526	157	Дагестан
117	82-2023-00007424	ООО "Каякентское" (собственник)	0500012526	157	Дагестан
118	82-2023-00007425	ООО "Каякентское" (собственник)	0500012526	157	Дагестан

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

119	82-2023-00007426	ООО "Каякентское" (собственник)	0500012526	157	Дагестан
120	82-2023-00007428	ООО "Каякентское" (собственник)	0500012526	157	Дагестан
121	82-2023-00007429	ООО "Каякентское" (собственник)	0500012526	157	Дагестан
122	82-2023-00007430	ООО "Каякентское" (собственник)	0500012526	157	Дагестан
123	82-2023-00007431	ООО "Каякентское" (собственник)	0500012526	157	Дагестан
124	82-2023-00007433	ООО "Каякентское" (собственник)	0500012526	157	Дагестан
125	82-2023-00007435	ООО "Каякентское" (собственник)	0500012526	157	Дагестан
126	82-2023-00007436	ООО "Каякентское" (собственник)	0500012526	157	Дагестан
127	82-2023-00007438	ООО "Каякентское" (собственник)	0500012526	157	Дагестан
128	82-2023-00007439	ООО "Каякентское" (собственник)	0500012526	157	Дагестан
129	82-2023-00007440	ООО "Каякентское" (собственник)	0500012526	157	Дагестан
130	82-2023-00007442	ООО "Каякентское" (собственник)	0500012526	157	Дагестан
131	82-2023-00007453	ИП ГКФХ Алиев Али Сейфудинович (собственник)	051703748202	158	Дагестан
132	82-2023-00007510	КФХ ФЛОРА (собственник)	0521004438	161	Дагестан
133	82-2023-00007511	КФХ ФЛОРА (собственник)	0521004438	161	Дагестан
134	82-2023-00007512	КФХ ФЛОРА (собственник)	0521004438	161	Дагестан
135	82-2024-00008320	ООО "Утамышский" (собственник)	0500033597	168	Дагестан
136	82-2024-00008321	ООО "Утамышский" (собственник)	0500033597	168	Дагестан
137	82-2024-00008322	ООО "Утамышский" (собственник)	0500033597	168	Дагестан
138	82-2024-00008323	ООО "Утамышский" (собственник)	0500033597	168	Дагестан
139	82-2024-00008608	ООО "Утамышский" (собственник)	0500033597	168	Дагестан
140	82-2024-00008609	ООО "Утамышский" (собственник)	0500033597	168	Дагестан
141	82-2024-00009377	ООО "Кировский" (собственник)	0500027000	176	Дагестан

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

142	82-2024-00009378	ООО "Кировский" (собственник)	0500027000	176	Дагестан
143	82-2024-00009379	ООО "Кировский" (собственник)	0500027000	176	Дагестан
144	82-2024-00009380	ООО "Кировский" (собственник)	0500027000	176	Дагестан
145	82-2024-00009381	ООО "Кировский" (собственник)	0500027000	176	Дагестан
146	82-2024-00009382	ООО "Кировский" (собственник)	0500027000	176	Дагестан
147	82-2024-00008536	ООО "Кировский" (собственник)	0500027000	176	Дагестан
148	82-2024-00008537	ООО "Кировский" (собственник)	0500027000	176	Дагестан
149	82-2024-00008538	ООО "Кировский" (собственник)	0500027000	176	Дагестан
150	82-2024-00008539	ООО "Кировский" (собственник)	0500027000	176	Дагестан
151	82-2024-00008540	ООО "Кировский" (собственник)	0500027000	176	Дагестан
152	82-2024-00008541	ООО "Кировский" (собственник)	0500027000	176	Дагестан
153	82-2024-00008542	ООО "Кировский" (собственник)	0500027000	176	Дагестан
154	82-2024-00008543	ООО "Кировский" (собственник)	0500027000	176	Дагестан
155	82-2024-00008544	ООО "Кировский" (собственник)	0500027000	176	Дагестан
156	82-2024-00008545	ООО "Кировский" (собственник)	0500027000	176	Дагестан
157	82-2024-00008546	ООО "Кировский" (собственник)	0500027000	176	Дагестан
158	82-2024-00008547	ООО "Кировский" (собственник)	0500027000	176	Дагестан
159	82-2024-00008607	ООО "Кировский" (собственник)	0500027000	176	Дагестан
160	82-2025-00009867	ООО "Кировский" (собственник)	0500027000	176	Дагестан
161	82-2025-00010644	ООО "СГИВ" (собственник)	0523004680	177	Дагестан
162	82-2024-00009364	ООО "СГИВ" (собственник)	0523004680	177	Дагестан
163	82-2024-00009367	ООО "СГИВ" (собственник)	0523004680	177	Дагестан
164	82-2024-00009368	ООО "СГИВ" (собственник)	0523004680	177	Дагестан

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

165	82-2024-00009369	ООО "СГИВ" (собственник)	0523004680	177	Дагестан
166	82-2024-00009370	ООО "СГИВ" (собственник)	0523004680	177	Дагестан
167	82-2024-00009395	ООО "СГИВ" (собственник)	0523004680	177	Дагестан
168	82-2024-00009414	ООО "СГИВ" (собственник)	0523004680	177	Дагестан
169	82-2023-00007869	ООО "СОВХОЗ ПРАВДА" (собственник)	0523007152	180	Дагестан
170	82-2024-00008630	ЗАО ВКЗ "Избербашский" (арендатор)	0548009923	190	Дагестан
171	82-2025-00010271	ООО НПО «Избербашселекцентр» (собственник)	0548011753	192	Дагестан
172	82-2025-00010272	ООО НПО «Избербашселекцентр» (собственник)	0548011753	192	Дагестан
173	82-2023-00006788	ООО НПО «Избербашселекцентр» (собственник)	0548011753	192	Дагестан
174	82-2024-00008738	ООО НПО «Избербашселекцентр» (собственник)	0548011753	192	Дагестан
175	82-2023-00005216	СПК "САДОВОД" (собственник)	0528013047	201	Дагестан
176	82-2023-00007737	СПК "САДОВОД" (собственник)	0528013047	201	Дагестан
177	82-2023-00005223	ИП ГКФХ Якубова Г.Г. (собственник)	773202536643	213	Дагестан
178	82-2023-00007797	АО "ДКК" (арендатор)	0542003065	218	Дагестан

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

Приложение 1.6.
к Дополнительным стандартам 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 ¹						
№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Для виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»		
				Предельное количество внесения ²		Предельное остаточное количество ³
				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 $10^9 + 10^8 + 10^8$ КОЕ/мл	л/га	5*	10**	-
		4. Аверсектин С, 50 г/л	г/га	7,5	15	-

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

5.	Абамектин, 18 г/л Абамектин, 36 г/л	г/га	18-27 21,6	36-54 43,2	0,01
6.	Альфа-циперметрин, 150 г/л	г/га	36	36	0,5
7.	Альфа- циперметрин+имидаклоприд+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 ³	224	-	-
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 Дельтаметрин, 25 г/л	г/га	17,5 8,6	35 17,2	0,2
13.	Дифлоvidaзин, 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 + эмабектин бензоат, 400 + 50 г/кг	г/га	56 + 7	112 + 14	0,1 + 0,05
23.	Лямбда-цигалотрин, 50 г/л Лямбда-цигалотрин, 100 г/л	г/га	24 24	48 48	0,5
24.	Малатион, 570 г/л	г/га	570	1140	5
25.	Матрин, 5 г/л	г/га	7,5	22,5	-

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».

Крепленые (ликерные) вина.

		26. Метомил, 250 г/л	г/га	250	750	0,3
		27. Сера, 750 г/л	г/га	9000	54000	нТ
		Сера, 800 г/кг	г/га	4800	28800	
		28. Спиродиклофен, 250 г/л	г/га	100	200	0,2
		29. Спиротетрамат +имidakлоприд, 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 + 10,6-26,5	28,2-70,6 + 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
		37. Фенитроцион + 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. Эмамектин бензоат, 50 г/кг	г/га	20	20-40	0,05
2.	Обработка посадочного материала	1. Метилбромид, 980 г/кг	г/м ³	24,5	24,5	20

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

3.	Обработка против нематод	нет				
4.	Обработка против грызунов	1. Бродифакум, 0,05 г/кг Бродифакум, 2 г/л Бродифакум, 2,5 г/л	г/га	0,1-0,2 12 10	0,1-0,2 12 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 1×10^9 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**	-
		6. <i>Pseudomonas fluorescens</i> , штамм АР-33, 1 млрд КОЕ/мл	л/га	4*	16**	-
		7. <i>Trichoderma harzianum</i> , штамм Г 30 ВИЗР, титр 10^{10} КОЕ/г	кг/га	0,08*	0,4**	-
		8. Комплекс полиоксинов, 500 г/л	г/га	125	375	-

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».

Крепленые (ликерные) вина.

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	
13. Диметоморф+дитианон, 150 + 350 г/кг	г/га	225 + 450	675 + 1350	3 + 3
14. Дитианон, 350 г/л	л/га	140	560	3
Дитианон, 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 + цифлуфенамид, 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	-
	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	1 + 5
24. Мандипропамид+зоксамид, 250 + 240 г/л	г/га	150 + 144	300 + 288	2 + 5
25. Мандипропамид+меди оксихлорида, 25 + 245 г/кг	г/га	12,5 + 122,5	37,5 + 367,5	2 + 5
26. Манкоцеб, 750 г/кг	г/га	225	900	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

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».

Крепленые (ликерные) вина.

30.Манкоцеб + цимоксанил, 640 + 80 г/кг Манкоцеб + цимоксанил, 640 + 80 г/кг Манкоцеб + цимоксанил, 400 + 40 г/кг Манкоцеб + цимоксанил, 680 + 50 г/кг	г/га	960 +120 1600 + 200 1200 + 120 1360 + 100	1920-3840 + 240-480 4800 + 600 3600 + 360 2720 + 200	0,1 + 0,1
31.Меди гидроокись, 370 г/кг Меди гидроокись, 770 г/кг	г/га	1050 1347,5- 2310	4200 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	5 + 0,6
37.Меди хлорокись + манкоцеб + цимоксанил, 290+120+40 г/кг	г/га	725 + 300 + 100	2900 + 1200 + 400	5 + 0,1 + 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	6 + 5
42.Пенконазол, 100 г/л	г/га	40	160	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 серноокислый + калий фосфорнокислый + калий азотнокислый + карбамид, 6,2 + 29,8 + 91,1 + 91,2 + 181,5 г/кг	г/га	1,6 + 7,5 + 22,8 + 22,8 + 45,4	8 + 37,5 + 114 + 114 + 227	нт + -
46.Проквиназид+тетраконазол, 160 + 80 г/л	г/га	64 + 32	256 + 128	0,5 + 2

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».

Крепленые (ликерные) вина.

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	-
51.Сера, 750 г/л	г/га	12000	72000	нТ
Сера, 800 г/кг	г/га	6400	19200-38400	
52.Спироксамин + тебуконазол + триадименол, 250 + 167 + 43 г/л	г/га	100 + 66,8 + 17,2	400 + 267,2 + 68,8	3 + 2 + 2
53.Тебуконазол, 250 г/л	г/га	100	400	2
Тебуконазол, 500 г/л	г/га	150	600	
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. Трифлуксистробин, 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
Хлорокись меди, 400 г/л		3120	18720	
68. Хлорокись меди + цимоксанил, 689,5 + 42 г/кг	г/га	2068,5 + 126	8274 + 504	5 + 0,1
69. Ципродинил, 200 г/л	г/га	520	1560	5

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

		Ципродинил, 250 г/л		525	1575	
		Ципродинил, 750 г/л		525	1575	
		70. Ципродинил + флудиоксонил, 375 + 250 г/кг	г/га	375 + 250	1125 + 750	5 + 2
		71. Этабоксам, 100 г/л	г/га	200	800	3
8.	Обработка против сорной растительности и гербицидами	1. Глифосат (изопропиламинная соль)		нет	нет	
		2. Глюфосинат аммоний, 150 г/л	г/га	525	1050	0,2
9.	Обработка в целях активации роста регуляторами роста растений	1. 1Н-индолил-3-этановой кислоты, 50 г/кг		нет	нет	
		2. 3-индолилуксусная кислота калиевой соли, 50 г/кг	г/шт.	1500/500	-	-
		3. 3-индолилуксусная кислота + -аланин + -глутаминовая кислота, 18 + 60 + 70 мг/кг	г/га	3,6 + 12 + 14	3,6 + 12 + 14	-
		4. 24-эпибрасинолид, 0,025 г/л		нет	нет	-
		5. Арахидоновая кислота, 0,15 г/л	г/га	0,024	0,024	нт
		6. Гиббереллиновых кислот натриевые соли, 5,5 г/кг	г/га	16,5	16,5	нт
		Гиббереллиновых кислот натриевые соли, 40 г/кг		6	12	
		Гиббереллиновых кислот натриевые соли, 90 г/кг		108	108	
		7. Гидроксикоричная кислота, 0,1 г/л	мл/га	0,02-0,04	0,04-0,08	-
		8. Гуминовых кислот калиевые соли, 25 г/л	г/га	15	45	-
	9. Гуминовых кислот калиевые соли + фульвокислоты, 120 + 25 г/л		нет	нет	-	
	9. Коллоидное серебро + полигексаметиленбигуанид гидрохлорид, 500 + 100 мг/л	г/га	0,125 + 0,025 0,15 + 0,15	0,250 + 0,05 0,45 + 0,45	-	

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

		Коллоидное серебро+ полигексаметиленбигуанид гидрохлорид, 0,5 + 0,5 г/л				
		10. Липо-хитоолигосахариды, 30 г/л	г/шт г/га	0,75/100 900	0,75/100 7200	-
		11. Меламинавая соль бис(оксиметил) фосфиновой кислоты, 10 ⁻⁴ 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 11,4 + 2,9	45,6 + 11,4 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	-
		17. Полидиаллилдиметиламмоний хлорид, 100 г/л Полидиаллилдиметиламмоний хлорид, 150 г/л	г/га	15 150	30 300	-
		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 1×10 ⁸ КОЕ/мл	л/га	2*	6**	-
		21. Хлорметилсилатран, 950 г/кг Хлорметилсилатран, 950 г/кг	г/га г/шт	38 0,19/100	114 0,19/100	-
10.		1. <i>Bacillus thuringiensis</i> , var.		нет	нет	

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

Обработка микробиологическими и биологическим и пестицидами	2. <i>Bacillus thuringiensis, var. thuringiensis</i> , штамм 98, БА – 1500 ЕА/мг, титр не менее 20 млрд. спор/г	л/га	5*	15**	НТ
	3. <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
	4. <i>Beauveria bassiana</i> , титр не менее 1×10^8 КОЕ/мл ОРВ	л/га	3*	6**	-
	5. (E,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат, 172 мг/диспенсер	шт/га	500	500	-
	6. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм В-10 ВИЗР, титр не менее 10^9 КОЕ/мл	л/га	5*	20**	-
	7. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> , штамм QST-713, титр не менее 1×10^9 КОЕ/мл	л/га	8*	40**	-
	8. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> КС-2, титр 1×10^9 КОЕ/мл	л/га	6*	24**	-
	9. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм 63-Z, титр не менее 10^9 КОЕ/мл	л/га	8*	16**	-
	10. <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**	-
	11. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм 26 Д, титр не менее 1 млрд. живых клеток и спор/мл	л/га	2*	8*	-
	12. <i>Bacillus subtilis</i> + <i>Trichoderma viride</i> , штамм 4097,		нет	нет	

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

		титр не менее 10^8 КОЕ/г + титр не менее 10^6 КОЕ/г				
		13. <i>Pseudomonas fluorescens</i> , штамм АР-33, 1 млрд КОЕ/мл	л/га	4*	16**	-
		14. <i>Trichoderma harzianum</i> , штамм Г 30 ВИЗР, титр 10^{10} КОЕ/г	г/га	80*	400**	-

Примечания:

1. Технологические средства, применяемые при производстве продукции виноградарства приведены согласно Государственному каталогу пестицидов и агрохимикатов, разрешенных к применению на территории Российской Федерации (на 03.10.2022 г.). Перечень технологических средств подлежит ежегодной корректировке.

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.

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

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, прессование	1. Углекислота (сухой лёд), азот	г/дал	50	Не нормируется
		2. диоксид серы, метабисульфит калия или сульфит аммония	мг/дм ³	100	200 (для вин (ликерных))
		3. Ферменты пектолитического и (или) пектопротеолитического действия	г/кг	0,05	Не нормируется
		4. 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> , <i>Metschnikowia</i>);	г/дм ³	0,3	Не допускается
2.	Осветление сусла	1. альбумин и (или) лактальбумин	мг/дм ³	200	Не допускается

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

	2. бентонит и глини сорбенты	г/дм ³	2,5	Не допускается
	3. поливинилполипиррол идон, поливинилпирролидон, в том числе с диметакриловым эфиром триэтиленгликоля сополимера	мг/дм ³	800	Не допускается
	4. каолин	г/дм ³	3	Не допускается
	5. казеин и казеинат калия и натрия	мг/дм ³	200	Не допускается
	6. кизельгур	—	Не нормируется	Не нормируется
	7. диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора	мг/дм ³	500	Не допускается
	8. перлит	—	Не нормируется	Не нормируется
	9. пищевой желатин	мг/дм ³	Согласно рекомендациям производителя	Не допускается
	10. рыбий клей	мг/дм ³	40	Не допускается
	11. растительные белки	мг/дм ³	200	Не допускается
	12. танин	г/дм ³	0,2	Не нормируется

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

		13.угли активные растительные	г/дм ³	20	Не допускается
		14.ферментный препарат бета-глюканаза	мг/дм ³	Согласно рекомендациям производителя	Не нормируется
		15.ферменты пектолитические пектопротеолитические	мг/дм ³	40	Не нормируется
		16.цеолит (клиноптилолит)	г/дм ³	Не применяется	Не допускается
		17.азот или воздух (при флотации)	-	-	Не нормируется
3.	Обработка аскорбиновой кислотой ягод винограда до их дробления	1. аскорбиновая кислота	мг/дм ³	250	250 (в пересчёте на аскорбиновую кислоту)
4.	Сульфитация сусла	1. диоксид серы, метабисульфит калия или сульфит аммония	мг/дм ³	100	200 (для вин (ликерных))
5.	Применение ферментов в целях воздействия на	1. ферментные препараты	г/100 кг	3	Не нормируется

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

	твердые части виноградной ягоды				
6.	Использование винной кислоты в целях подкисления	1. винная кислота	г/дм ³	2,5	Не нормируется
7.	Кислотопонижение	1. нейтральный тартрат калия	г/дм ³	4	Не нормируется
		2. бикарбонат калия	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется
		3. карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется
		4. тартрат кальция	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется
		5. однородный тонкодиспергированный препарат винной	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не	Не нормируется

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

		кислоты и карбонат кальция в равных пропорциях		менее 1 г/дм ³ винной кислоты Снижение исходной титруемой кислотности не более чем на 2,5 г/дм ³ в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина	
8.	Ускорение роста дрожжей	1. диаммонийфосфат или сульфат аммония	г/дм ³	0,3	Не допускается
		2. сульфит аммония или бисульфит аммония	г/дм ³	0,3	Не допускается
		3. дихлоргидрат тиамин	мг/дм ³	0,6 (в переводе на тиамин)	Не нормируется
		4. препараты, содержащие клеточные оболочки дрожжей	г/дм ³	0,4	Не допускается
9	Регулировка кислотности	1. ионообменные смолы	-	Не нормируется	Не допускается
10.		1. сорбиновая кислота или сорбат калия	мг/дм ³	не применяется	не допускается

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».

Крепленые (ликерные) вина.

	Обработка виноградного сусла, вина	2. аскорбиновая кислота или аскорбат калия	мг/дм ³	250 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)	250 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)
		3. поливинилполипирроли дон	мг/дм ³	800	Не допускается
		4. казеин	мг/дм ³	200	Не допускается
		5. сополимер поливинилимидазол- поливинилпирролидон а	мг/дм ³	800	Не допускается
		6. лизоцим	мг/дм ³	500	Не допускается
11.	Снижение содержания мочевины	1. уреазы	мг/дм ³	20	Не нормируется
12.	Спиртовое брожение свежего виноградного сусла	1. чистые культуры дрожжей	КОЕ/мл	15 x 10 ⁶	Не допускается
		2. диаммонийфосфат или сульфат аммония	г/дм ³	1,5	Не допускается
		3. сульфит аммония или бисульфит аммония	г/дм ³	0,2	Не допускается
		4. дихлоргидрат тиамин	мг/дм ³	0,6 (в переводе на тиамин)	Не нормируется
		5. танин	г/дм ³	0,2	Не нормируется

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

		6. биологический материал отмерших дрожжевых клеток	г/дм ³	0,4	Не допускается
13.	Регулировка кислотности вина	1. нейтральный тартрат калия	г/дм ³	4	Не нормируется
		2. бикарбонат калия	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется
		3. карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты,	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется
		4. тартрат кальция	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется

Дополнительные стандарты качества
 продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

	5. однородный тонкодиспергированный препарат винной кислоты и карбонат кальция в равных пропорциях	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты Повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 2,5 г/дм ³ в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина	Не нормируется
	6. лимонная кислота	г/дм ³	1	1,0
	7. винная кислота	г/дм ³	Повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 2,5 г/дм ³ в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности	Не нормируется

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».

Крепленые (ликерные) вина.

14.	Осветление вина	1. альбумин и (или) лактальбумин	мг/дм ³	200	Не допускается
		2. бентонит и глини-сорбенты	г/дм ³	2,5	Не допускается
		3. поливинилпирролидон поливинилполипирролидон сополимера	мг/дм ³	800	Не допускается
		4. каолин	г/дм ³	3	Не допускается
		5. казеин и казеинат калия и натрия	мг/дм ³	200	Не допускается
		6. кизельгур	—	Не нормируется	Не нормируется
		7. диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора	мг/дм ³	500	Не допускается
		8. перлит	—	Не нормируется	Не нормируется
		9. пищевой желатин	мг/дм ³	Согласно рекомендациям производителя	Не допускается
		10. рыбий клей	мг/дм ³	40	Не допускается
		11. растительные белки	мг/дм ³	200	Не допускается
		12. танин	г/дм ³	0,2	Не нормируется
		13. угли активные растительные	г/дм ³	20	Не допускается

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

		14. фитин	мг/дм ³	5 для связывания 1 мг железа	Не допускается
		15. ферментный препарат бета-глюканаза	мг/дм ³	Согласно рекомендациям производителя	Не нормируется
		16. ферменты пектолитические, пектопротеолитические	мг/дм ³	40	Не нормируется
		17. цеолит (клиноптилолит)	—	Не нормируется	Не нормируется
15.	Стабилизация вина	1. ферроцианид калия или фитат кальция	мг/дм ³	Не применяется для вин	Не допускается
		2. DL-винная кислота (рацемическая кислота) или ее нейтральная соль калия в целях осаждения излишка кальция	г/дм ³	Не применяется	Не нормируется
		3. битартрат калия, тартрат кальция – для ускорения выпадения в осадок	г/дм ³	4	Не нормируется
		4. L-аскорбиновая кислота	мг/дм ³	250	250 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)
		5. протеины	мг/дм ³	200	Не допускается

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».
Крепленые (ликерные) вина.

		6. Инертные газы (азот, углекислота)	г/дм ³	0,15	Не нормируется
16.	Выдержка (созревание) вина	1. медьсодержащие препараты для исправления органолептических характеристик	г/дм ³	0,01	0,001 (в пересчете на ионы меди)
		2. древесина или емкости из дуба или других пород деревьев, разрешенных к применению в виноделии, для придания вину специфических органолептических свойств	—	Не нормируется	Не нормируется
		3. инертные газы (азот, углекислота)	г/дм ³	0,15	Не нормируется
17.	Подготовка к розливу и розлив	1. метавинная кислота	мг/дм ³	100	100
		2. гуммиарабик	мг/дм ³	200	Не нормируется
		3. сорбиновая кислота или сорбат калия	мг/дм ³	не применяется	не допускается
		4. Инертные газы (азот, углекислота)	г/дм ³	0,15	Не нормируется

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».
- [5] ГОСТ 32715-2014 «Вина ликерные, вина ликерные защищенных географических указаний, вина ликерные защищенных наименований места происхождения. Общие технические условия».
- [6] Территориальное деление виноградопригодных земель, утвержденное Правлением Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» (Протокол АВВР № 4 от 7 июня 2022 г., в редакции от 24 декабря 2025 г).