

<p>Утверждено решением территориального общего собрания виноградо-винодельческого комитета виноградо-винодельческого терруара «Сенной» Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России»</p> <p>Протокол № <u>1</u> от «<u>09</u>» <u>февраля</u> 2026г.</p>	<p>Утверждено решением Правления Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России»</p> <p>Протокол № <u>33</u> от «<u>17</u>» <u>02</u> 2026г.</p>
<p>Председатель Комитета</p> <p> _____ П.Е. Романишин</p>	<p>Председатель Правления</p> <p> _____ Ж.В. Беловол</p>
<p>Исполнительный секретарь</p> <p> _____ С.А. Савин</p>	<p>Секретарь заседания</p> <p> _____ П.А. Ефремов</p>
<p>Согласовано</p> <p>Исполнительный секретарь Кубанского виноградо-винодельческого Совета</p> <p> _____ Б.А. Катрюхин</p>	

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА
ПРОДУКЦИИ ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНОДЕЛИЯ
ВИНОГРАДО-ВИНОДЕЛЬЧЕСКОГО ТЕРРУАРА
«СЕННОЙ»
(ВИНА)
(Редакция 1)**

Введение

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

Стандарты содержат требования, обязательные для соблюдения членами виноградо-винодельческого комитета «Сенной» Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России», производящими продукцию виноградарства и российскую винодельческую продукцию с защищенным наименованием места происхождения «Сенной».

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

Сведения о стандартах

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

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».

1. Общие положения

Настоящие дополнительные стандарты качества (далее – стандарт) устанавливают требования к особенностям Российских вин с защищенным наименованием места происхождения «Сенной» и порядку их производства.

Настоящие стандарты содержат обязательные для соблюдения виноградо-винодельческим предприятиям, производящим Российские вина с защищенным наименованием места происхождения «Сенной», требования.

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

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-винодельческий терруар «Сенной» - ограниченная территория в составе виноградо-винодельческой зоны «Кубань», которая охватывает виноградные насаждения определенных сортов, находящиеся в определенных геофизических, климатических и почвенных условиях, и в границах которой применение определенных технологических приемов виноградарства и виноделия определяет особые органолептические характеристики винодельческой продукции.

1.2 Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Сенной»: это вино, которое изготовлено из свежего винограда сорта или смеси сортов винограда вида *Vitis Vinifera*, сортов, полученных скрещиванием сортов *Vitis Vinifera* с сортами других видов рода *Vitis*, за исключением гибридов прямых производителей, выращенных в границах и регламентированных для определенного виноградо-винодельческого терруара Российской Федерации, с использованием регламентированных для данного виноградо-винодельческого терруара технологических приемов виноградарства и виноделия и при изготовлении которых операции первичного и вторичного виноделия осуществляются в границах данного виноградо-винодельческого терруара.

2. Особенности продукции

Российские вина с защищенным наименованием места происхождения «Сенной» должны изготавливаться в соответствии с требованиями Федерального закона от 27 декабря 2019 г. № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации» и настоящих стандартов.

2.1. Классификация

Российские вина с защищенным наименованием места происхождения «Сенной» в зависимости от массовой концентрации сахаров подразделяются на сухие, полусухие, полусладкие, сладкие.

Российские вина с защищенным наименованием места происхождения «Сенной» могут быть белыми, розовыми и красными.

В зависимости от периода выдержки Российские вина с защищенным наименованием места происхождения «Сенной» подразделяются на молодые, ординарные, выдержанные, коллекционные, марочные.

Примечание – При маркировке Российских вин с защищенным наименованием места происхождения «Сенной», категорию вина по периоду выдержки допускается не указывать.

2.2. Характеристики

Физико-химические характеристики Российских вин с защищенным наименованием места происхождения «Сенной» должны соответствовать требованиям настоящих стандартов.

Общая объемная доля этилового спирта в Российских винах с защищенным наименованием места происхождения «Сенной» должна составлять от 7,5 % до 18,0 %.

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

Российские вина с защищенным наименованием места происхождения «Сенной» должны быть микробиологически здоровыми и розливостойкими.

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

3. Особые качества Российского вина с защищенным наименованием места происхождения «Сенной», обусловленные местом происхождения винограда.

Уникальные характеристики российской винодельческой продукции с защищенным наименованием места происхождения «Сенной», обусловленные особенностями места происхождения винограда, включают индивидуальные вкусовые черты, которые присущи только винам из этой местности. Российские вина с защищенным наименованием места происхождения «Сенной», отличаются своими органолептическими и физико-химическими свойствами от других благодаря исключительным особенностям винограда, произрастающего в границах виноградо-винодельческого терруара «Сенной» и обладающего характерными органолептическими свойствами, которые определяются почвенно-климатическими особенностями и применяемыми агротехническими и технологическими приемами.

Виноградники виноградо-винодельческого терруара «Сенной» находятся на Таманском полуострове, между Таманским заливом Черного моря и Азовским морем. По климатическому районированию они расположены в Таманском районе Анапско-Таманской подзоны Черноморской климатической зоны Краснодарского края.

Производство Российских вин осуществляется на территории сельскохозяйственных угодий в границах МО Сенное сельское поселение и МО Фонталовское сельское поселение Темрюкского района, прилегающей с юга и востока к побережью Таманского залива, занимающей центральную зону Таманского полуострова. Участки виноградников расположены в дельте античного устья реки Кубань от Азовского моря до Кизилташского лимана Черноморского побережья, в зоне древнего тектонического разлома, пролегающего вдоль границы между Европой и Азией.

В настоящее время в границах данного географического объекта наблюдается вулканическая активность потухших грязевых сопок, которая в сочетании с другими природными факторами, обуславливает уникальные показатели качества вин. Рельеф местности представлен невысокими грядами мягких пород из аллювиальных глин, третичных отложений в виде почвообразующих пород и намывных песчаников и пологих склонов северной и южной экспозиции с уклонами до 9 градусов. Все это определяет сложный механический состав – от легких суглинков до тяжелых глин, определяющих качество вин в сочетании с северо-восточной розой ветров и сухим жарким климатом Таманского полуострова, находящегося на границе умеренного и субтропического климатических поясов, высота над уровнем моря основных участков виноградников не более 50 метров.

Климат поселка Сенной – умеренный континентальный. Осень затяжная. Зимой морозы, как правило, начинаются во второй декаде января. В феврале часто теплеет. В марте, а иногда и в апреле, бывают весенние заморозки.

Таманский полуостров не защищен с востока горными хребтами, поэтому наряду со смягчающим влиянием морей климат испытывает влияние резко континентальных

условий восточных степных пространств. Уникальные особенности Таманского полуострова состоят в близости сразу двух морей с очень разным характером – глубоководное, соленое и никогда незамерзающее Черное море, мелководный Таманский залив, опресненный многими пресными ключами, бьющими прямо в заливе под водой; и мелководное, практически несоленое и часто замерзающее зимой Азовское море с цепью мелководных и практически пресных лиманов.

Среднегодовая сумма температур воздуха плюс 11,6 °С. Среднегодовая сумма температур выше +10 °С, необходимых для вегетации винограда, составляет 3520-3950°. Количество дней с температурой воздуха выше +10 °С – в среднем 208. Недобор температур наблюдается 1 раз в 12 лет.

Поселок Сенной, рядом с которым расположены виноградники, является районом наименьшей облачности: по количеству ясных дней – 108, а по количеству пасмурных – 105.

Характерная особенность климата – небольшая разница между дневными и ночными температурами в период созревания винограда, что обуславливает довольно медленное сахаронакопление и кислотопонижение в ягодах.

Заморозки на Таманском полуострове – довольно редкое явление. Продолжительность безморозного периода – 232 дня. Глубокого и продолжительного промерзания почвенного покрова в зимний период не происходит. Средний абсолютный минимум температуры – минус 17 °С. Абсолютная минимальная температура воздуха (минус 28 °С) наблюдается 1 раз в 50 лет.

Таманский полуостров подвержен действию ветров всех направлений. Ветры обуславливают резкие перемены погоды: сухие северо-восточные, восточные (преобладают; дуют главным образом с августа по февраль; средняя скорость 6,5 м/сек, в отдельных случаях до 24 – 26 м/сек) и северные, которые приносят похолодание; южные, юго-западные и западные, которые приносят потепление. Количество дней с ветром более 15 м/сек – 32 в году. Положительное влияние ветра на развитие и плодоношение винограда состоит в перемешивании воздушных масс. Отрицательное влияние ветра проявляется в поломке виноградных побегов с соцветиями или гроздьями, что приводит к снижению урожая. Поскольку ветры дуют в основном осенью и зимой, растительность страдает в меньшей степени, чем в других зонах.

Годовое количество осадков в районе от 420 до 510 мм, в период вегетации 210 – 267 мм. По данному показателю район приближается к засушливой зоне. Основные массы влажного воздуха, двигаясь с Черного моря, минуют Таманский полуостров. Малое количество осадков влечет за собой периоды засухи, однако весной они сопровождаются преимущественно юго-западными относительно влажными ветрами. В среднем 1 раз в 3 года запас продуктивной влаги в метровом слое почвы в летние месяцы снижается до 30 – 40% (в 1,5 – 2 раза ниже нормы). 2 – 3 раза в 10 – 15 лет бывают годы с сильным превышением количества осадков над среднесуточными значениями. Почти 60% территории полуострова занято плавнями и лиманами. Относительная влажность воздуха весной – 74 – 81%, летом – 71 – 74%, осенью – 72 – 85%, зимой – 81 – 87%. К своеобразным

особенностям полуострова относится обилие ночной и утренней росы. В условиях повышенной влажности воздуха в засушливой зоне Тамани создаются нормальные условия для существования виноградного растения даже без полива.

Ландшафт местности – равнинно-холмистый, с грязевым вулканизмом, с разнотравно-дерновинно-злаковыми степями и ксерофильными деревьями и кустарниками на выщелоченных черноземах, каштановых, солонцеватых почвах, развитых на рыхлых карбонатных глинах и суглинках.

Преобладающими почвами являются черноземы, переходные к каштановым. Массивы ровные, обширные, со слабо выраженным микрорельефом, чаще всего имеют небольшой северный или южный уклон. Для преобладающего большинства черноземов почвообразующими породами являются лессовидные. Эрозия почв – слабая и средняя водная и ветровая. Грунтовые воды пресные и залегают неглубоко.

Удачных южных склонов немного, почвы жирнее, богаче, ближе к черноземам. Отличительная особенность здешних почв – грязевые вулканы, являющиеся с геологической точки зрения псевдо-вулканами. Они придают местным винам определенную минеральность.

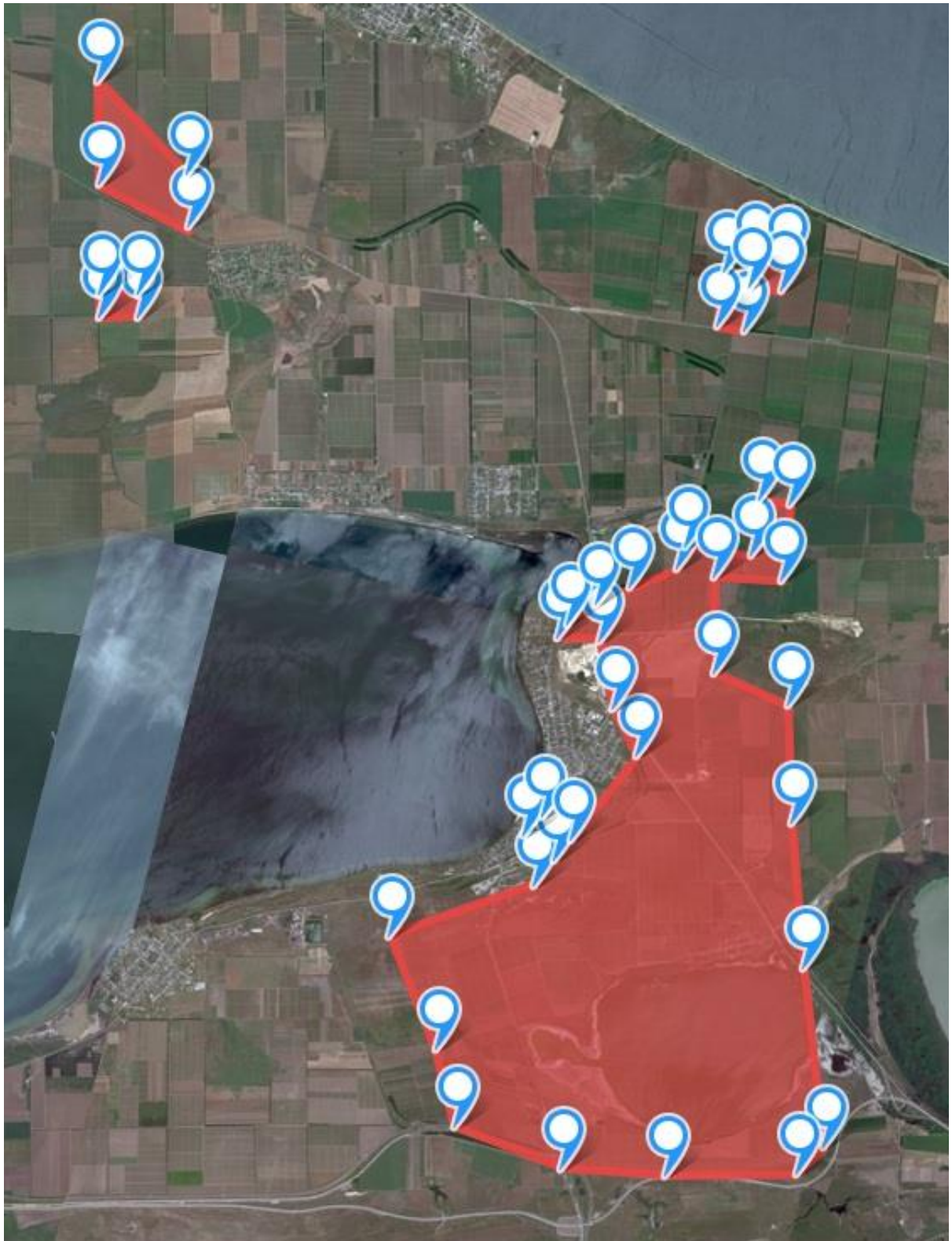
Все эти природные факторы формируют неповторимый терруар «Сенной» и закладывают основу для производства выдающихся вин.

Приложения:

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

Приложение №1.1
к дополнительным стандартам качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческого терруара «Сенной»

Карта границ виноградо-винодельческого терруара «Сенной»



**Таблица геофизических, климатических и почвенных характеристик
виноградо-винодельческого терруара «Сенной»**

№	Наименование показателя	Ед. изм.	Описание показателя	Виноградо-винодельческий терруар «Сенной»			
1.	Геофизические характеристики						
1.1.	Границы (описание границ)	км, км ²	Терруар «Сенной» расположен на Таманском полуострове и ограничен с севера и запада Таманским заливом Черного моря, с юго-востока - Ахтанизовским лиманом, на востоке – грядой грязевых вулканов Западные Цымбалы. Административно граничит с Вышестеблиевским, Ахтанизовским сельскими округами.	Территория – около 3 500 га			
1.2.	Координаты границ (координаты вершин многоугольника)	угловые градусы, минуты, секунды		Широта	Долгота	Широта	Долгота
				45,31058441	37,00439483	45,37013	36,92061
				45,31106732	36,99606925	45,37630	36,90239
				45,3131799	36,99787172	45,39095	36,90209
				45,31595632	37,00370825	45,37777	36,92043
				45,31831015	37,01083216		
				45,32099	37,02023	45,35728	36,91056
				45,32425	37,02203	45,35720	36,90261
				45,32297	37,03552	45,36059	36,90259
				45,33091	37,03702	45,36060	36,91060
				45,33031	37,04348		
				45,31940	37,04176	45,35528	37,03415
				45,31992	37,02792	45,35583	37,02868
				45,30611749	37,02799834	45,36377	37,02994
45,30142636	37,04295502	45,36321	37,03548				

				45,28451984	37,04372748	45,36495	37,03594
				45,2637203	37,04613191	45,36436	37,04242
				45,23785414	37,05022365	45,36093	37,04174
				45,23410678	37,04455878	45,36154	37,03518
				45,233865	37,01795131		
				45,23471123	36,99649361		
				45,24083482	36,9749344		
				45,2520716	36,97106599		
				45,26830967	36,96170258		
				45,27552111	36,99128491		
				45,27925	36,99540		
				45,28290	36,98911		
				45,28556	36,99294		
				45,28218	36,99871		
				45,29418238	37,01212627		
				45,30092573	37,0073131		
1.3.	Рельеф	-	Форма, очертания поверхности, территории.	Равнинно-холмистый с грязевым вулканизмом			
1.4.	Высота над уровнем моря	м	Линейная мера разности потенциалов в точке земной поверхности и в начале счёта высот (исходном пункте). В исходном пункте высота принимается равной нулю.	Высота грязевых вулканов достигает 101м, виноградники расположены на высоте до 50 м			
1.5.	Экспозиция склонов	-	Морфометрическая характеристика рельефа, характеризующая пространственную (по отношению к сторонам света) ориентацию элементарного склона холма, горы или горного хребта.	Экспозиции склонов различные, преобладают северная и южная			

1.6.	Крутизна склонов	градус	Угол между горизонтальной плоскостью и поверхностью склона, обычно выражается в градусах	Крутизна склонов небольшая, преимущественно до 3%
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	220-240
2.2.	Среднегодовая температура воздуха	градусы °С	Среднее значение температуры воздуха за годовой период	13,8
2.3.	Максимальная температура воздуха	градусы °С	Максимальное значение температуры воздуха за годовой период	+33...+38
2.4.	Минимальная температура воздуха	градусы °С	Минимальное значение температуры воздуха за период вегетации	0,0...- 2,0
2.5.	Сумма активных температур за период вегетации	градусы °С	Сумма температур выше +10°С	3520-3950
2.6.	Средняя температура самого теплого месяца	градусы °С	Значение средней температуры воздуха самого теплого месяца	26,2

2.7.	Суточная амплитуда температур в июле	градусы °С	Разность значений температуры воздуха днем и ночью за самый теплый месяц	13,8 (от 11,9 до 15,8)
2.8.	Средний абсолютный минимум температуры	градусы °С	Средний абсолютный минимальный показатель температуры по годам	-17,5
2.9.	Дата наступления заморозков	дата, месяц	Дата, когда температура воздуха опускается ниже 0 °С	16.12-25.12, устойчивого перехода через 0°С в минусовые температуры не наблюдается
2.10.	Продолжительность безморозного периода	дни	Период, исчисляемый в днях, от даты последних отрицательных температур весной до даты отрицательных температур осенью	252
2.11.	Количество осадков за год	мм	Сумма осадков за годовой период	420 -510
2.12.	Количество осадков за период вегетации	мм	Сумма осадков за период вегетации	210
2.13.	Гидротермический коэффициент (ГТК)		Показатель увлажнённости территории; установленный советским климатологом Г.Т. Селяниновым. Определяется отношением суммы осадков (г) в мм за период со среднесуточными температурами воздуха выше 10 °С к сумме температур ($\sum t$) за это же время, уменьшенной в 10 раз, то есть ГТК = $r / (\sum t / 10)$	0,27-0,30

2.14.	Суммарная фотосинтетически активная радиация за вегетационный период	ккал/см ²	Часть доходящей до биоценозов солнечной радиации в диапазоне 400-700 нм, используемая растениями для фотосинтеза	120-170
2.15.	Относительная влажность воздуха	%	Относительной влажностью воздуха (ф) называют отношение абсолютной влажности воздуха (ρ) к плотности (ρ0) насыщенного водяного пара при той же температуре, выраженное в процентах.	71-87
2.16.	Средняя продолжительность светового дня за период вегетации	часы, мин	Средняя продолжительность светового дня в период года, в который возможны рост и развитие (вегетация) растений	13 часов 50 минут
2.17.	Ветровой режим (направление и сила ветра)	м/с	Ветровые условия определенной местности, характер распределения и изменения скорости ветра и его направления.	С августа по февраль преобладают ветры восточного и северо-восточного направления, средняя скорость 6,5 м/с, иногда до 26 м/с Дней со скоростью ветра более 15 м/с - 32 Весной и в первой половине лета дуют ветры разных направлений и редко с высокой скоростью.

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	Черноземы слабовыщелоченные, слабокарбонатные, переходные к каштановым почвам, мощные, слабогумусные, в основном – на лессовидных суглинках разного механического состава.
3.2.	Кислотность (уровень pH)	–	Мера кислотности или основности (щелочности) почвы	7-8,1
3.3.	Физический состав почвы	%	Физический состав почвы – соотношение в почве минеральных обломков разного размера.	В большинстве почв преобладает физическая глина, по мех составу - от средних суглинков до тяжелых глин, в связи с чем на последних требуется регулярное глубокое рыхление для улучшения водного и воздушного режима почвы. Каменистые включения практически отсутствуют. Порядка 5% площади – легкие суглинки и супеси, сформировавшиеся на песчаных грядках в бывшем русле Кубани.
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	Даже в нижних горизонтах содержание общих карбонатов достигает не более 16%, а подвижных карбонатов до 12%. В связи с этим и pH среды имеет нейтральный характер. Вскипание от соляной кислоты наблюдается чаще ниже гумусовых горизонтов. Обеспеченность основными элементами питания достаточная, содержание подвижного фосфора от низкой до средней степени, обеспеченность обменным калием от среднего до повышенного. Содержание нитратного азота – от 0,9 до 8,1 Содержание подвижного фосфора (P ₂ O ₅) – от 3,3 до 14,9 мг/кг почвы (по Мачигину). Содержание обменного калия (K ₂ O) – от 345 до 528 мг/кг почвы (по Мачигину).

3.5.	Структура и плодородие (уровень содержания гумуса)	мм, %	По А.А. Лукьянов структурой почвы называется совокупность агрегатов различной величины, формы, пористости, механической прочности и водопрочности, характерных для каждой почвы и ее отдельных горизонтов.	Природная злаково-типчаковая степь на холмистой равнине приводит к образованию своеобразного почвенного профиля с хорошо выраженным гумусовым горизонтом мощность которого составляет 60-100 см с содержанием гумуса 2,0-3,0%, характеризующимся высокой емкостью обмена и повышенным содержанием обменных оснований. Грунтовые воды пресные, залегают на глубине от 5 метров и более, что не влияет на характер почвообразующего процесса. Структура от комковатой до зернистой (0,5-10 мм).
3.6.	Воздушный режим	-	Совокупность всех явлений поступления воздуха в почву, передвижения его в профиле почвы, изменения состава и физического состояния при взаимодействии с твердой, жидкой и живой фазами почвы, а также газообмен почвенного воздуха с атмосферным	Положительное влияние на терруар объекта «Сенной» оказывают ветры северо-восточных, восточных и юго-западных направлений, которые обуславливают перемены погоды и проветривание виноградников, что способствует благоприятному воздушному режиму кустов и препятствует развитию болезней.
3.7.	Влагоемкость	%, мм	Максимальное количество воды, удерживаемое почвой.	Терруар с недостаточным увлажнением, с коэффициентом увлажнения 0,27-0,30.
3.8.	Общий азот	%	Присутствует в почвах повсеместно в свободном или связанном состоянии	В пахотном слое разных почв количество азота колеблется в широких пределах; в дерново-карбонатных – 0,04 – 0,08%, суглинистых и глинистых – 0,1– 0,15%.
3.9.	Активная известь	т/га	Активная известь – это содержание частиц карбонатной породы диаметром 20 микрон.	от 0 до 12%

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

№	Название сорта	Код сорта в Государственном реестре селекционных достижений и направление использования сорта			Виноградо-винодельческий терруар «Сенной»					Максимальная урожайность т/га
		Код	ст	тех	ст	тех	Клон сорта	Подвой	Доля от общего количества кустов других сортов в терруаре, %	Для тихих, сухих вин
1	КАБЕРНЕ СОВИЊОН	5350107		+		+	169, 341, 412, 685, 15	SO4, 101-14		10
2	КАБЕРНЕ ФРАН	9155117		+		+	214	SO4		10
3	КРАСНОСТОП ЗОЛОТОВСКИЙ (КРАСНОСТОП, ЧЕРНЫЙ ВИННЫЙ)	6006329		+		+	-	101-14, Гра-весак		8
4	МАЛЬБЕК	8057309		+		+	597	Феркаль		10
5	МАЛЬВАЗИЯ	7852545		+		+		Кобер 5ББ		9,85
6	МАРСЕЛАН	8260791		+		+	980	Феркаль		9
7	МЕРЛО	9705172		+		+	181, 343, 347	SO4, 101-14		8

8	ПЕТИ МАНСЕН	8152950		+		+	-	SO4		6,83
9	ПИНО МЕНЬЕ (МЕНЬЕ)	7852448		+		+	924	101-14		10
10	ПИНО ЧЕРНЫЙ (ПИНО НУАР)	5850177		+		+	115, 386 777	101-14		10
11	РИСЛИНГ РЕЙНСКИЙ	4050290		+		+	239 Gm	SO4		10
12	РУБИНОВЫЙ МАГАРАЧА	6006752		+		+	-	SO4		11
13	САПЕРАВИ	5101204		+		+	-	SO4		10,5
14	СОВИНЬОН БЕЛЫЙ (СОВИНЬОН БЛАН)	5050855		+		+	159, 108	SO4		10
15	ШАРДОНЕ	5050880		+		+	95,96	SO4		8,46

Приложение 1.4

к дополнительным стандартам качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческого терруара «Сенной»

**Таблица технологических приемов и операций
виноградарства и виноделия для виноградо-винодельческого терруара «Сенной»**

№	Наименование операции	Особенности операции	Ед. изм.	Виноградо-винодельческий терруар «Сенной»
1.	Виноградарство			
1.1.	Выведение (формирование) формы куста винограда	Обрезка виноградного растения с целью выведения формы куста.	-	Двуплечий, одноплечий Гюйо, горизонтальный кордон с вертикальным ведением прироста, горизонтальный кордон
1.2.	Нагрузка кустов винограда глазками	Количество глазков после обрезки на одном кусте	шт. на 1 куст	От 8 до 40 глазков
1.3.	Нагрузка кустов винограда побегами	Количество побегов после обломки на одном кусте	шт. на 1 куст	Не нормируется
1.4.	Нагрузка кустов урожаем	Нагрузка кустов урожаем среднее значение	кг на 1 куст (предельные значения)	Количество убранного винограда с 1 куста до 8 кг.
1.5.	Густота посадки кустов	Количество кустов на 1 га виноградника	шт.	от 1666 до 5000
1.6.	Специфические операции управления сахаром перед уборкой (увяливание винограда, ботритизирование, сбор замороженных ягод для ледяного вина)	-увяливание винограда – это перезревание винограда, связанное с частичным обезвоживанием, повышением концентрации сока ягод и их сахаристости; -ботритизирование – это процесс поражения винограда благородной плесенью - <i>Botrytis cinerea</i> в результате чего количество винной кислоты снижается, а глицерина и глюконовой кислоты увеличивается; – сбор замороженных ягод для ледяного вина – это специфическая операция направленная на получение суслу с высоким содержанием виноградного сахара; криоэкстракция – операция, направленная на корректировку уровня сахаристости винограда	-	Не применяется
1.7.	Уборка урожая	Ручная уборка урожая включает в себя пять основных операций: 1) отделение грозди от куста; 2) осмотр грозди и, при необходимости, удаление дефектных ягод;	-	Применяется

		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.		
1.7.1	Способ уборки (ручная, механизированная)	Вид уборки урожая винограда или с применением ручного труда (ручная уборка), или с применением виноградоуборочной техники (механизированная уборка)	-	Ручная, механизированная
1.7.2	Вид уборки (сплошная, выборочная)	Выборочный сбор уборки применяется для вин особо высокого качества или для сортов с неравномерным созреванием. Сплошной сбор применяют, когда весь виноград на участке однороден и достиг технической зрелости.	-	Выборочная, сплошная
1.7.3	Параметры концентрации сахаров при технической зрелости	Массовая концентрация сахаров в сусле	г/100см ³	Не менее 16,0 для белых сортов Не менее 17,0 для красных сортов
1.7.4	Параметры концентрации кислотности при технической зрелости	Массовая концентрация титруемых кислот в сусле	г/дм ³	Не нормируется
1.7.5	Сортировка винограда	Сортировка на виноградниках, при поступлении урожая на переработку	-	Примесь других ампелографических сортов, соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту не более 15 %. 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	Сбор винограда в ящики объемом 13 кг проводится вручную с тщательной сортировкой гроздей и ягод на винограднике. Высота насыпи максимально 30.
1.7.7	Время транспортировки винограда	Максимальное время от сбора грозди до ее поступления на переработку	ч	4 2; 8– при защите от окисления, охлаждение в холодильниках
1.8.	Укрытие кустов винограда на зимний период	Защита кустов путем укрытия их на зиму теплоизолирующим материалом (почвой) с целью предупреждения повреждения морозами	-	Не применяется
1.9.	Обработка против насекомых и клещей инсектицидами и акарицидами	Процесс уничтожения вредителей и возбудителей болезней винограда путем воздействия на них инсектицидами, акарицидами		Применяется

1.10.	Обработка против нематод	Процесс уничтожения вредителей винограда путем отравления их инсектицидами, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами)		Не применяется
1.11	Обработка против моллюсков	Процесс уничтожения вредителей винограда путем отравления их инсектицидами, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами)		Не применяется
1.12	Обработка против грибковых болезней фунгицидами	Процесс уничтожения возбудителей болезней винограда путем воздействия на них фунгицидами		Применяется
1.13	Обработка против сорной растительности гербицидами	Для данного типа обработки от сорной растительности применяют гербициды селективного действия, которые работают избирательно против одного или нескольких видов растений		Не применяется
1.14	Обработка в целях активации роста регуляторами роста растений	Регуляторы роста применяются для обработки виноградных кустов, с целью изменения процесса их жизнедеятельности, увеличения урожайности и облегчения уборки.		Применяется
1.15	Обработка микробиологическими и биологическими пестицидами	Процесс уничтожения вредителей винограда путем применения: - биофунгицидов - биоинсектицидов; - биоакарицидов; - бионематицидов; - биогербицидов.		Применяется
1.16	Укрытие кустов винограда градобойной сеткой	Применяется для защиты виноградных кустов от града и ветра, в целях сохранения урожая.		Не применяется
2.	Виноделие			
2.1.	Гребнеотделение	Технологический прием, заключающийся в частичном или полном отделении гребней от ягод винограда до начала брожения содержащегося в них виноградного сусла.	–	Применяется
2.2.	Дробление	Технологический прием, заключающийся в физическом воздействии на ягоды винограда в целях разрыва оболочки ягод винограда и высвобождения содержащегося в них виноградного сусла. Не допускается повреждение семян и истирание гребней.	–	Применяется

2.3.	Стекание	Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного суслу от гребней и твердых частей ягод винограда, осуществляемый при атмосферном давлении без применения физического воздействия.	–	Применяется
2.4	Углекислотная мацерация целых гроздей винограда	Помещение целых гроздей винограда в атмосферу диоксида углерода в герметичной или негерметичной емкости	–	Применяется
2.5.	Прессование	Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного суслу от гребней и твердых частей ягод винограда, осуществляемый путем применения физического воздействия для получения давления, отличного от атмосферного	–	Применяется
2.6.	Настаивание суслу на мезге	Холодная мацерация — это метод, при котором виноградные ягоды оставляются на несколько дней при низких температурах перед началом ферментации. Делистаж – технологический прием, заключающийся в сливании виноградного суслу из нижней части емкости в дополнительную емкость, с последующим закачиванием его обратно сверху, и дальнейшим разбрызгиванием на «шапку» из мезги, которая опустилась на дно; по необходимости отделение семян; Пижаж – технологический прием, заключающийся в разламывании и опускании «шапки» из мезги, образующейся на поверхности бродящего суслу; Ремонтаж – технологический прием, заключающийся в перекачивании бродящего суслу из нижней части емкости в верхнюю для орошения «шапки» из мезги; перемешивание бродящей мезги инертным газом - предусматривает перемешивание бродящей мезги как углекислотой брожения, так и инертными газами (азотом, углекислым газом) извне. Постферментационная мацерация - настаивание мезги винограда в контакте с вином в течение длительного времени после окончания первичного брожения для оптимизации цвета, вкуса и структуры танина вина.	–	Применяется
2.7	Сульфитация	Введение определенного количества диоксида серы в различных формах		Применяется
2.8.	Осветление	Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного суслу от плотных и твердых частей ягод винограда, осуществляемый отстаиванием. осветление суслу проводится в нержавеющей емкостях при низких температурах с возможной обработкой вспомогательными компонентами.	–	Применяется

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

		<p>Допускается проводить выдержку в бутылках, в стеклянных, в бетонных, в деревянных, в емкостях из нержавеющей стали различных объемов, в резервуарах в контакте или без контакта с древесиной.</p> <p>Допускается проводить микрооксидацию при выдержке в ёмкостях с использованием древесины, но и без нее.</p>		
2.15	Подготовка к розливу	<p>Технологический прием, заключающийся в придании вину наливом (виноматериалу) товарного вида (обработка, осветление, фильтрация).</p> <p>Допускаются вина к розливу без фильтрации.</p>	–	Применяется
2.16	Розлив	Холодным способом, или тёплым (до +20 °С), в том числе стерильным.	–	Применяется
2.17	Маркировка, тара и упаковка	Осуществляется с учетом действующего законодательства ЕАЭС, РФ, нормативных документов и настоящего стандарта	–	С указанием виноградо-винодельческого терруара «Сенной»

Приложение 1.5

к дополнительным стандартам качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческого терруара «Сенной»

**Перечень учетных номеров виноградных насаждений в федеральном реестре виноградных насаждений, расположенных в границах
виноградо-винодельческого терруара «Сенной»**

№ п/п	Учетный номер виноградного насаждения	Собственник/Правообладатель, вид права	ИНН Собственника/ Правообладателя	Номер в реестре АВВР	Виноградо-винодельческий терруар «Сенной»
1	60-2023-00005924	ООО «Фанагория – Агро», собственник	2352034020	9	Сенной
2	60-2023-00005925	ООО «Фанагория – Агро», собственник	2352034020	9	Сенной
3	60-2023-00005926	ООО «Фанагория – Агро», собственник	2352034020	9	Сенной
4	60-2023-00005927	ООО «Фанагория – Агро», собственник	2352034020	9	Сенной
5	60-2023-00006241	ООО «Фанагория – Агро», собственник	2352034020	9	Сенной
6	60-2023-00005928	ООО «Фанагория – Агро», собственник	2352034020	9	Сенной
7	60-2023-00005929	ООО «Фанагория – Агро», собственник	2352034020	9	Сенной
8	60-2023-00005918	ООО «Фанагория – Агро», собственник	2352034020	9	Сенной
9	60-2023-00005919	ООО «Фанагория – Агро», собственник	2352034020	9	Сенной
10	60-2023-00005921	ООО «Фанагория – Агро», собственник	2352034020	9	Сенной
11	60-2023-00005932	ООО «Фанагория – Агро», собственник	2352034020	9	Сенной
12	60-2023-00005930	ООО «Фанагория – Агро», собственник	2352034020	9	Сенной
13	60-2023-00005933	ООО «Фанагория – Агро», собственник	2352034020	9	Сенной
14	60-2023-00005922	ООО «Фанагория – Агро», собственник	2352034020	9	Сенной
15	60-2023-00005934	ООО «Фанагория – Агро», собственник	2352034020	9	Сенной
16	60-2023-00005935	ООО «Фанагория – Агро», собственник	2352034020	9	Сенной
17	60-2023-00005945	ООО «Фанагория – Агро», собственник	2352034020	9	Сенной
18	60-2023-00005944	ООО «Фанагория – Агро», собственник	2352034020	9	Сенной
19	60-2023-00005943	ООО «Фанагория – Агро», собственник	2352034020	9	Сенной
20	03-2025-00010326	ОАО «АПФ «Фанагория», аренда	2352002170	102	Сенной
21	60-2023-00005940	ООО «Фанагория – Агро», собственник	2352034020	9	Сенной

22	60-2023-00005948	ООО «Фанагория – Агро», собственник	2352034020	9	Сенной
23	60-2023-00005949	ООО «Фанагория – Агро», собственник	2352034020	9	Сенной

**Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческого терруара «Сенной».**

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

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
1.	Обработка против насекомых и клещей инсектицидами и акарицидами	1. Bacillus thuringiensis subsp. kurstaki Z-52 (споро-кристаллический комплекс)	л/га	1–3 (БА-2000 ЕА/мг, титр не менее 10 млрд спор/мл)	Не допускается
		2. Bacillus thuringiensis, var. Thuringiensis, штамм 98	л/га	3–5	Не допускается
		3. Bacillus thuringiensis+Streptomyces sp.+ Beauveria bassiana	л/га	4–5	Не допускается
		4. Аверсектин С	л/га	0,075–0,15 концентрация 50г/л	0,005
		5. Абаментин	л/га	0,75–1,50 концентрацией 18 г/л	0,01
		6. Альфа-циперметрин	л/га	0,2–0,3 концентрацией 150г/л	Не допускается
		7. Альфа-циперметрин+имидаклоприд + кло-тиан идин	л/га	0,1–0,2 концентрацией 125+100+50 г/л	Не допускается
		8. Алюминия фосфид	г/м ³	0,4 концентрацией 560 г/кг	Не допускается
		9. Вазелиновое масло	л/га	12–37 концентрацией 760 г/кг	Не допускается
		10. Вазелиновое масло + матрин	л/га	0,5л/10л воды концентрацией 658+2,2 г/л	Не допускается
		11. Гекситиазокс	л/га	0,15–0,25 концентрацией 250г/л	Не допускается
		12. Дельтаметрин	л/га	0,075–0,175 (100 г/л) или 0,25–0,35 концентрацией 25 г/л	0,2
		13. Дифлоvidaзин	л/га	0,2–0,4 концентрацией 200 г/л	0,02

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
		14. Диметоат	л/га	1,2–2,0 концентрацией 400 г/л	0,02
		15. Диметоат + бета-циперметрин	л/га	0,4–0,5 концентрацией 300+40 г/л	0,02+0,5
		16. Дифлубензурон + имидаклоприд	л/га	0,75–1,2 концентрацией 180 г/л+45г/л	Не допускается
		17. Дифлубензурон + эсфенвалерат	л/га	0,3–0,6 концентрацией 300+88 г/л	0,1
		18. Имидаклоприд + лямбда-цигалотрин	л/га	0,3 концентрацией 150+50 г/л	0,15
		19. Индоксакарб	л/га	0,25–0,3 концентрацией 150 г/л	2,0
		20. Индоксакарб + абамектин	л/га	0,35–0,45 концентрацией 100+40 г/л	2,0+0,01
		21. Клофентезин	л/га	0,24–0,36 концентрацией 500 г/л	2,0
		22. Лямбда-цигалотрин	л/га	0,16–0,24 концентрацией 100 г/л	0,15
		23. Малатион	л/га	1,0 концентрацией 570 г/л	5,0
		24. Матрин	л/га	1,0–1,5 концентрацией 5 г/л	Не допускается
		25. Метомил	л/га	0,8–1 концентрацией 250 г/л	0,3
		26. Сера	л/га	6 концентрацией 800 г/кг	Не допускается
		27. Спиродиклофен	л/га	0,4 концентрацией 250 г/л	Не допускается
		28. Спиротетрамат +имидаклоприд	л/га	0,4–0,6 концентрацией 120+120 г/л	1,0
		29. Тау-флювалинат	л/га	0,24–0,36 концентрацией 240 г/л	0,2
		30. Тебуфенпирад	л/га	0,5 концентрацией 200 г/кг	0,5

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
		31. Тиаклоприд	л/га	0,2–0,3 концентрацией 480 г/л	0,02
		32. Тиаметоксам	л/га	0,1–0,3 концентрацией 250 г/л	0,1
		33. Тиаметоксам + лямбда-цигалотрин	л/га	0,2–0,25 концентрацией 141 + 106 г/л	0,15
		34. Тиаметоксам + хлорантрилипрол	л/га	0,4–0,5 концентрацией 200 + 100 г/л	1,0
		35. Феназахин	л/га	0,24–0,36 концентрацией 200 г/л	0,01
		36. Фенитроцион + дельтаметрин	л/га	0,4–0,6 концентрацией 400 + 50 г/л	0,2
		37. Феноксикарб	л/га	0,6 концентрацией 250 г/л	0,1
		38. Феноксикарб + люфенурон	л/га	0,8–1,2 концентрацией 75 + 30 г/л	0,1+0,1
		39. Фенпироксимат	л/га	0,6–0,9 концентрацией 50 г/л	0,3
		40. Флубендиамид	л/га	0,3–0,4 концентрацией 480 г/л	Не допускается
		41. Хлорантрилипрол	л/га	0,15–0,25 концентрацией 200 г/л	1,0
		42. Хлорпирифос + бифентрин	л/га	1,5 концентрацией 400 + 20 г/л	0,5 + 0,2
		43. Циперметрин	л/га	Не применяется	0,5
		44. Эмаектин бензоат	л/га	0,3–0,4 при СДВ 50 г/кг	0,05
		45. Эмаектин бензоат + люфенурон	кг/га	0,28 концентрацией 50 + 400 г/кг	0,05+0,1
2.	Обработка посадочного материала	1. Метилбромид	г/м ³	20–25 концентрацией 980 г/кг	Не допускается
3.	Обработка против нематод	1. Бродифакум	кг/га	до 4 ,0 концентрацией 0,05 г/кг	Не допускается
		2. Бромадиолон	кг/га	2,0	Не допускается

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
4.	Обработка против моллюсков	1. Метальдегид	г/10 м ²	7 концентрацией 30 г/кг	0,7
5.	Обработка феромонами	1. (E,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат	диспенсер/га	500 концентрацией 172 мг/диспенсер	Не допускается
6.	Обработка против грибковых болезней фунгицидами	1. Bacillus amyloliquefaciens КС-2	л/га	5–6 концентрацией титр 1 x 10 ⁹ КОЕ/мл	Не допускается
		2. Bacillus subtilis, штамм 63-Z	л/га	4–8 концентрацией титр не менее 10 ⁹ КОЕ/мл	Не допускается
		3. Bacillus subtilis, штамм В-10 ВИЗР	л/га	5 концентрацией титр 1 x 10 ⁹ КОЕ/мл	Не допускается
		4. Bacillus subtilis, штамм ИПМ 215	л/га	80–120 концентрацией БА-10000 ЕА/мл, титр не менее 2 млрд спор/мл	Не допускается
		5. Bacillus subtilis, штамм ВКМ-В-2604D+ Bacillus subtilis, штамм ВКМ-В-2605D	г/га	5 концентрацией титр 10 ¹⁰ + 10 ¹⁰ КОЕ/г	Не допускается
		6. Bacillus subtilis + Trichoderma viride, штамм 4097	г/100 м ²	20 концентрацией титр не менее 10 ⁸ КОЕ/г + титр не менее 10 ⁶ КОЕ/г	Не допускается
		7. Pseudomonas fluorescens, штамм АР-33	л/га	4,0 концентрацией 1 млрд КОЕ/мл	Не допускается
		8. Trichoderma harzianum, штамм Г 30 ВИЗР	г/га	80 концентрацией титр 10 ¹⁰ КОЕ/г	Не допускается
		9. Комплекс полиоксинов	л/га	0,25 концентрацией 500 г/кг	Не допускается
		10. Азоксистробин	л/га	0,6–0,8 при СДВ: 250 г/л	Не допускается
		11. Алюминия фосэтил	л/га	2,5 при СДВ: 800 г/кг	Не допускается

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
		12. Боскалид	л/га	1,0–1,2 при СДВ: 500 г/кг	Не допускается
		13. Диметоморф+аметоктрадин	л/га	0,8–1 при СДВ: 225 + 300 г/кг	Не допускается
		14. Диметоморф+дитианон	л/га	1,2–1,5 при СДВ: 150 + 350 г/кг	Не допускается
		15. Дитианон	л/га	0,5–0,7 при СДВ: 700 г/кг	Не допускается
		16. Дифеноконазол	-	Не применяется	Не применяется
		17. Дифеноконазол + тетраконазол	л/га	0,5–0,7 при СДВ: 120 + 60 г/л	Не допускается
		18. Дифеноконазол+флутриафол	-	Не применяется	Не применяется
		19. Дифеноконазол + цифлufenамид	л/га	0,5–0,7 при СДВ 60 + 30 г/л	Не допускается
		20. Зоксамид + диметоморф	л/га	1,0 при СДВ: 180 + 180 г/л	Не допускается
		21. Йод	-	Не применяется	Не допускается
		22. Каптан	л/га	1,5–2,0 при СДВ: 800 г/кг	Не допускается
		23. Крезоксим-метил	-	Не применяется	Не допускается
		24. Крезоксим-метил + боскалид	л/га	0,4–0,6 при СДВ: 100 + 200 г/л	Не допускается
		25. Люфенурон + эмаектин бензоат	л/га	0,14 при СДВ: 400 + 50 г/кг	Не допускается
		26. Мандипропамид+зоксамид	л/га	0,4–0,6 при СДВ: 250 г/л + 240 г/кг	Не допускается
		27. Мандипропамид+меди оксихлорида	л/га	3–5 при СДВ: 25 + 245 г/кг	Не допускается
		28. Манкоцеб + диметоморф	-	Не применяется	Не применяется
		29. Манкоцеб + металаксил	л/га	2,5 при СДВ: 640 + 80 г/кг	Не допускается
		30. Манкоцеб + мефеноксам	л/га	2,5 при СДВ: 640 + 40 г/кг	Не допускается

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
		31. Манкоцеб + цимоксанил	л/га	1,8–2,0 при СДВ: 680 + 50 г/кг	Не допускается
		32. Меди гидроокись	л/га	1,5–1,75 при СДВ: 770 г/кг	Не допускается
		33. Меди оксихлорид+оксадиксил	л/га	1,5–2 при СДВ: 670 + 130 г/кг	Не допускается
		34. Меди сульфат + кальция гидроксид	Сульфат меди г + известь г/ 10 л воды	400 +400 при СДВ: 960 + 900 г/кг	Не допускается
		35. Меди сульфат трехосновный	л/га	5–6 при СДВ: 345 г/л	Не допускается
		36. Меди хлорокись	л/га	5 при СДВ: 200 г/л	Не допускается
		37. Меди хлорокись + цинеб	л/га	4–6 при СДВ: 370 + 150 г/кг	Не допускается
		38. Меди хлорокись + манкоцеб + цимоксанил	л/га	2,5 при СДВ: 290 + 120 + 40 г/кг	Не допускается
		39. Метирам	л/га	1,5–2,5 при СДВ: 700 г/кг	Не допускается
		40. Метирам + пираклостробин	л/га	1,5–2,0 при СДВ: 550 + 50 г/кг	Не допускается
		41. Метрафенон	-	Не применяется	Не применяется
		42. Медь оксихлорид + мефеноксам	л/га	4–5 при СДВ: 142+ 20 г/кг	Не допускается
		43. Пенконазол	л/га	0,4 при СДВ: 100 г/л	Не допускается
		44. Пенконазол + сера	мл/5 л воды (Л)	5 при СДВ: 42 + 800 г/л	Не допускается
		45. Пириметанил	л/га	1,8–2,4 при СДВ: 400 г/л	Не допускается
		46. Поли-бета-гидроксимасляная кислота + магний серноокислый + калий фосфорнокислый + калий азотнокислый + карбамид	г/10 л воды	1 г/10 л воды при СДВ: 6,2 + 29,8 + 91,1 + 91,2 + 181,5 г/кг	Не допускается
		47. Проквиназид+тетраконазол	л/га	0,3–0,4 при СДВ: 160 + 80 г/л	Не допускается

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
		48. Пропиконазол	-	Не применяется	Не применяется
		49. Пропиконазол + азоксистробин	л/га	0,8–1,0 при СДВ: 180 + 120 г/л	Не допускается
		50. Пропиконазол + тебуконазол	л/га	0,2–0,3 при СВД 300+200 г/л	Не допускается
		51. Пропинеб	л/га	1,75–2,0 при СДВ: 700 г/кг	Не допускается
		52. Сера	л/га	6–8 при СДВ: 800 г/кг	Не допускается
		53. Спироксамин + тебуконазол + триадименол	л/га	0,4 при СДВ: 250 + 167 + 43 г/л	Не допускается
		54. Тебуконазол	-	Не применяется	Не применяется
		55. Тетраконазол	л/га	0,25–0,32 при СВД: 125 г/л	Не допускается
		56. Тирам + дифеноконазол	л/га	2,5–3,0 при СДВ: 400 + 30 г/л	Не допускается
		57. Трифлуксистробин	л/га	0,15 при СДВ: 500 г/кг	Не допускается
		58. Фамоксадон + цимоксанил	-	Не применяется	Не применяется
		59. Фамоксадон + оксатиапролин	л/га	0,65–0,8 при СДВ: 300 + 30 г/л	Не допускается
		60. Фенгексамид	л/га	0,8–1,2 при СДВ: 500 г/кг	Не допускается
		61. Флуазинам	л/га	0,5–0,75	Не допускается
		62. Флуазинам + диметоморф	-	Не применяется	Не применяется
		63. Флудиоксонил + ципродинил	кг/га	3 при СДВ: 250 + 375 г/л	Не допускается
		64. Флуксапироксад	л/га	0,15–0,2 при СДВ: 300 г/л	Не допускается
		65. Флуопирам+пириметанил	л/га	0,8–1,2 при СДВ: 125 + 375 г/л	Не допускается
		66. Флутриафол	-	Не применяется	Не применяется

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
		67. Фосфит натрия + циазофамид	л/га	2–4 при СДВ: 250 + 25 г/л	Не допускается
		68. Хлорокись меди	л/га	3,6 при СДВ: 861 г/кг	Не допускается
		69. Хлорокись меди + цимоксанил	л/га	2,5–3 при СДВ: 689,5 + 42 г/кг	Не допускается
		70. Ципродинил	л/га	0,6–0,7 при СДВ: 750 г/кг	Не допускается
		71. Ципродинил + флудиоксонил	л/га	0,8–1 при СДВ: 375 + 250 г/кг	Не допускается
		72. Этабоксам	-	Не применяется	Не применяется
7.	Обработка против сорной растительности гербицидами	1. Не применяется			
8.	Обработка в целях активации роста регуляторами роста растений	1. 1Н-индолил-3-этановой кислоты	г/шт	5000 шт при СДВ: 10–30 /5000 780 г/кг	Не допускается
		2. 3-индолилуксусная кислота калиевой соли	г/ 500 шт.	20–30 при СДВ: 50 г/кг	Не допускается
		3. 3-индолилуксусная кислота + L-аланин + L- глутаминовая кислота	-	Не применяется	Не применяется
		4. 3-индолилуксусная кислота + α-глутаминовая кислота + α-аланин	г/га	200 при СДВ: 18 + 70 + 60 мг/кг	Не допускается
		5. 24-эпибрассинолид	мл/га	400 при СДВ: 0,025 г/л	Не допускается
		6. Арахидоновая кислота	мл/га	50–100 при СДВ: 0,15 г/л	Не допускается
		7. Гиббереллиновых кислот натриевые соли	г/га	150 при СДВ:40 г/кг	Не допускается
		8. Гидроксикоричная кислота	мл/га	200 южная зона промышленного возделывания; 400 северная зона промышленного возделывания; при СДВ: 0,1 г/л	Не допускается

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
		9. Гуминовых кислот калиевые соли	л/га	0,4–0,6 при СДВ: 25 г/л по кислоте	Не допускается
		10. Гуминовых кислот калиевые соли + фульвокислоты	-	Не применяется	Не допускается
		11. Коллоидное серебро+полигексаметиленбигуанид гидрохлорид	мл/га	150–250 при СДВ: 0,5 + 0,5 г/л	Не допускается
		12. Липо-хитоолигосахариды	л/га	16–30 при СДВ: 30 г/л	Не допускается
		13. Меламиновая соль бис(оксиметил) фосфино- вой кислоты	мл/га	15–25 при СДВ: 10–4 г/л	Не допускается
		14. Ортокрезоксиуксусной кислоты (триэтаноламониевая соль)	-	Не применяется	Не применяется
		15. Ортокрезоксиуксусной кислоты триэтаноламониевая соль + 1-хлорметилсилатран	г/га	20 при СДВ: 760 + 190 г/кг	Не допускается
		16. Пара-нитрофенолят натрия+орто-нитрофенолят натрия+5-нитрогваяколят натрия	л/га	0,2 при СДВ: 9 + 6 + 3 г/л	Не допускается
		17. Поли-бета-гидроксимасяная кислота	мл/га	250 при СДВ: 6,2 г/кг	Не допускается
		18. Полиэтиленоксиды+гуминовые кислоты натриевых солей	л/га	0,8–1,5 при СДВ: 770 + 30 г/л	Не допускается
		19. Полидиаллилдиметиламмоний хлорид	л/га	1,0 при СДВ: 100 г/л	Не допускается
		20. Тритерпеновые кислоты	мл/га	50 при СДВ: 10 г/л	Не допускается
		21. Янтарная кислота	г/5 л воды (Л)	10 при СДВ: 25 г/л	Не допускается
		22. Pseudomonas fluorescens 1-Б	л/га	2 при СДВ: титр не менее 1×10 ⁸ КОЕ/мл	Не допускается
		23. Хлорметилсилатран.	г/га	40 при СДВ: 950 г/кг	Не допускается
9.	Обработка микробиологическими и биологическими пестицидами	1. Bacillus thuringiensis, var. Thuringiensis, штамм 98	л/га	3–5 при СДВ: БА-1500 ЕА/мл, титр не менее 20 млрд спор/г	Не допускается

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
		2. Bacillus thuringiensis+Streptomyces sp.+Beauveria bassiana	л/га	4–5 при СДВ: БА-2000 ЕА/мл, титр не менее $10^9 + 10^8 + 10^8$ КОЕ/мл	Не допускается
		3. Beauveria bassiana	л/га	3 при СДВ: (титр не менее $1-7 \times 10^8$ КОЕ /мл ОРВ-43)	Не допускается
		4. (E,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат	диспенсер/га	500 при СДВ: (172 мг/диспенсер)	Не допускается
		5. Bacillus subtilis, штамм В-10 ВИЗР	-	Не применяется	Не применяется
		6. Bacillus amyloliquefaciens, штамм QST-713	л/га	6,5–8 при СДВ: титр 1×10^9 КОЕ/мл	Не допускается
		7. Bacillus amyloliquefaciens КС-2	л/га	5–6	Не допускается
		8. Bacillus subtilis, штамм 63-Z	л/га	4–8 при СДВ: титр не менее 10^9 КОЕ/мл	Не допускается
		9. Bacillus subtilis, штамм ВКМ-В-2604D+ Bacillus subtilis, штамм ВКМ-В-2605D	г/га	80–120 при СДВ: титр $10^{10} + 10^{10}$ КОЕ/г	Не допускается
		10. Bacillus subtilis, штамм 26 Д	л/га	1,5–2 при СДВ: титр не менее 1 млрд живых клеток и спор/мл	Не допускается
		11. Bacillus subtilis + Trichoderma viride, штамм 4097	г/100 м ²	20 при СДВ: титр не менее 10^8 КОЕ/г + титр не менее 10^6 КОЕ/г	Не допускается
		12. Pseudomonas fluorescens, штамм AP-33	л/га	4,0 при СДВ: 1 млрд КОЕ/мл	Не допускается
		13. Trichoderma harzianum, штамм Г 30 ВИЗР	г/га	80 при СДВ: титр 10^{10} КОЕ/г	Не допускается

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

Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноделия.

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции
1.	Переработка винограда: приёмка, дробление, гребнеотделение, прессование	1. Углекислота (сухой лёд)	г/дал	50	Не нормируется
		2. Сернистый ангидрид (метабисульфит калия или сульфит аммония)	мг/дм ³	100	200 300 для вин с остаточным сахаром
		3. Ферменты пектолитического и (или) пектопротеолитического действия	==/=	В соответствии с ТИ, но не более количества, рекомендуемого фирмой-производителем.	Не нормируется
		4. Дрожжи не-Saccharomyces (Metschnikowia);	г/дм ³	0,3	Не допускается
2.	Осветление сусла	1. альбумин и (или) лактальбумин	мг/дм ³	200	Не допускается
		2. бентонит	г/дм ³	3	Не нормируется
		3. поливинилполипирролидон, поливинилпирролидон, в том числе с диметакриловым эфиром триэтиленгликоля сополимера	мг/дм ³	Суммарно не должно превышать 800 мг/ дм ³	не допускается
		4. казеин и казеинат калия и натрия	мг/дм ³	200	10 мг/л
		5. диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора,	мг/дм ³	500	Не нормируется
		6. пищевой желатин	мг/дм ³	200	10 мг/л
		7. рыбий клей	мг/дм ³	200	10 мг/л
		8. растительные белки	мг/дм ³	200	10 мг/л.
		9. танин	г/дм ³	0,5	Не нормируется
		10. угли активные растительные	г/дм ³	20	10 мг/л

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции
		11. ферментный препарат бета-глюконаза	==/=	В соответствии с ТИ, но не более количества, рекомендуемого фирмой-производителем.	Не нормируется
		12. ферменты пектолитические пектопро-геолитические	==/=	В соответствии с ТИ, но не более количества, рекомендуемого фирмой-производителем.	Не нормируется
		13. цеолит (клиноптилолит)	г/дм ³	3	Не нормируется
		14. азот или воздух (при флотации)	-	-	Не нормируется
3.	Обработка аскорбиновой кислотой ягод винограда до их дробления	1. аскорбиновая кислота	мг/дм ³	250	300 в пересчёте на аскорбиновую кислоту
4.	Сульфитация сусла	1. диоксид серы, метабисульфит калия или сульфит аммония	мг/дм ³	100	200 300 для вин с остаточным сахаром
5.	Применение ферментов в целях воздействия на твердые части виноградной ягоды	1. ферментные препараты	==/=	В соответствии с ТИ, но не более количества, рекомендуемого фирмой-производителем.	Не нормируется
6.	Использование винной кислоты в целях подкисления	1. винная кислота	г/дм ³	Повышение исходной массовой концентрации титруемых кислот не более чем на 2 г/дм ³ в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина	Не нормируется
7.	Кислотопонижение	1. нейтральный тартрат калия	г/дм ³	Не нормируется	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты
		2. бикарбонат калия	г/дм ³	Не нормируется	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции
		3. препараты, содержащие кислотоподающие бактерии	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10 ⁶ КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения	Не нормируется
		4. молочнокислые бактерии и дрожжи Schizosaccharomyces	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10 ⁶ КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения	Не нормируется
8.	Ускорение роста дрожжей	1. диаммонийфосфат или сульфат аммония	г/дм ³	0,3	0,015
		2. сульфит аммония или бисульфит аммония	г/дм ³	0,3	0,015
		3. дихлоргидрат тиамин	г/дм ³	0,6	Не нормируется
		4. препараты, содержащие клеточные оболочки дрожжей	г/дм ³	0,4	0,02
9.	Регулирование кислотности	1. ионообменные смолы	-	Не нормируется	Не нормируется
10.	Операции обработки виноградного сусла, вина	1. аскорбиновая кислота или аскорбат калия	мг/дм ³	500 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)	300 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)
		2. поливинилполипирролидон	мг/дм ³	200 Суммарно не должно превышать 800 мг/ дм ³	0,01

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции
		3. казеин	мг/дм ³	200	10
		4. лизоцим	мг/дм ³	500 (учитывая осветление и стабилизацию вина)	10
11.	Снижение содержания мочевины	1. уреазы	мг/дм ³	20	Не нормируется
12.	Спиртовое брожение свежего виноградного сусла, брожение на мезге	1. чистые культуры дрожжей (активные сухие дрожжи)	КОЕ/мл	Не нормируется	Не нормируется
		2. диаммонийфосфат или сульфат аммония	г/дм ³	0,3	0,015
		3. сульфит аммония или бисульфит аммония	г/дм ³	0,3	0,015
		4. дихлоргидрат тиамин	г/дм ³	0,6	Не нормируется
		5. танин	г/дм ³	0,5	Не нормируется
		6. биологический материал отмерших дрожжевых клеток	мг/дм ³	500	25
		7. древесина дуба (чипсы, куб, стейвы) и емкости из дуба для придания вину специфических органолептических свойств	–	Не нормируется	Не нормируется
		8. мютаж или добавление спирта (для крепленых)	–	Не применяется	Не применяется
		9. нейтральный тартрат калия	г/дм ³	Не нормируется	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты
13.	Регулировка кислотности вина	1. бикарбонат калия	г/дм ³	Не нормируется	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции
		2. дрожжи рода <i>Schizosaccharomyces</i> и молочно-кислые бактерии для биологического кислотопонижения	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10 ⁶ КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения	Не нормируется
		3. лимонная кислота	г/дм ³	1,0	1,0
		4. винная кислота	г/дм ³	повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 4 г/дм ³ в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина	Не нормируется
		14. Осветление вина	1. альбумин и (или) лактальбумин	мг/дм ³	200
		2. бентонит	г/дм ³	3	Не нормируется

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции		
		3. поливинилпирролидон	мг/дм ³	200 Суммарно не должно превышать 800 мг/ дм ³	не допускается		
		4. каолин	г/дм ³	3	Не нормируется		
		5. казеин и казеинат калия и натрия	мг/дм ³	200	10		
		6. диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора	мг/дм ³	500	Не нормируется		
		7. пищевой желатин	мг/дм ³	200	10		
		8. рыбий клей	мг/дм ³	200	10		
		9. растительные белки	мг/дм ³	200	10		
		10. танин	г/дм ³	0,5	Не нормируется		
		11. угли активные растительные	г/дм ³	20	0,01		
		12. ферментный препарат бета-глюконаза	=//=	В соответствии с ТИ, но не более количества, рекомендуемого фирмой-производителем.	Не нормируется		
		13. ферменты пектолитические, пектопротолитические	=//=	В соответствии с ТИ, но не более количества, рекомендуемого фирмой-производителем.	Не нормируется		
		14. цеолит (клиноптилолит)	–	Не нормируется	Не нормируется		
		15.	Стабилизация вина	1. DL-винная кислота (рацемическая кислота) или ее нейтральная соль калия в целях осаждения излишка кальция	г/дм ³	Не нормируется	Не нормируется
				2. битартрат калия, тартрат кальция – для ускорения выпадания в осадок	г/дм ³	4	Не нормируется

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции
		3. L-аскорбиновая кислота	мг/дм ³	150	300 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)
		4. Протеины	мг/дм ³	200	200
		5. Инертные газы (азот, углекислота)	г/дм ³	0,15	Не нормируется
		6. медьсодержащие препараты для исправления органолептических характеристик	г/дм ³	по активной меди 0,003	0,002 (в пересчете на ионы меди)
16.	Выдержка (созревание) вина	1. древесина дуба (чипсы, куб, стейвы) и емкости из дуба для придания вину специфических органолептических свойств	–	Не нормируется	Не нормируется
		2. инертные газы (азот, углекислота)	г/дм ³	0,15	Не нормируется
		3. кислород	мг/дм ³	5 (в месяц)	Не нормируется
17.	Подготовка к розливу и розлив	1. метавинная кислота	мг/дм ³	100	100
		2. гуммиарабик	мг/дм ³	300	300
		3. полиаспартат калия	г/дм ³	0,02–0,1 (максимально разрешенная дозировка 0,1 г/дм ³)	0,02–0,1
		4. инертные газы (азот, углекислота)	г/дм ³	0,15	Не нормируется

Приложение 1.7

к дополнительным стандартам качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческого терруара «Сенной»

Описание особых органолептических характеристик винодельческой продукции виноградо-винодельческого терруара «Сенной»

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
1.	Внешний вид					
1.1.	Прозрачность (вино)	прозрачное с блеском	+	+		
		прозрачное	+	+	+	Без посторонних включений.
		опалесцирующее			+	
		тусклое				
		с осадком				Может иметь осадок естественных компонентов вина на стенках и дне бутылки (вино).
			+	+	+	

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
2.	Цвет					
2.1.	Белые вина	платиновый				
		светло-зеленый	+			
		зеленоватый	+			
		светло-соломенный	+			
		желтоватый				
		соломенный	+			
		соломенно-желтый	+			
		светло-золотистый	+			
		золотистый	+			
		золотисто-желтый	+			
		темно-золотистый	+			
		светло-янтарный	+			
		темно-янтарный				
		темно-коричневый				
		с лаймовыми оттенками	+			

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
2.2.	Розовые вина	бледно-розовый		+		
		розовый		+		
		темно-розовый				
		цвет молодой лосося		+		
		светло-персиковый		+		
		лососевый с розоватыми оттенками		+		
2.3.	Красные вина	светло-красный				
		красный			+	
		пурпурно-красный			+	
		рубиновый			+	
		рубиново-красный			+	
		темно-красный			+	
		темно-рубиновый			+	
		гранатовый			+	
		вишневый			+	
		фиолетово-красный			+	
		фиолетово-синий				
		сине-красный				
		терракотовый				
		с кирпичным оттенком				
		с коричневым оттенком				
		светло-гранатовый			+	
		с фиолетовым оттенком			+	
		3	Аромат (букет)			
3.1.	По интенсивности	яркий	+		+	
		сильный	+		+	
		умеренный	+		+	
		слабый				
3.2.	По качеству	винный				
		сортовой	+	+	+	
		цветочный	+	+		

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
		плодовый (фруктовый)	+	+	+	
		мускатный	+			
		медовый	+			
		смолистый				
		мадерный				
		хересный				
		устойчивый				
		цитрусовый	+	+		
3.3.	По сложеню	раскрывающийся	+	+	+	
		слаженный	+	+	+	
		гармоничный	+	+	+	
		сложный	+	+	+	
		развитый	+	+	+	
		мягкий	+	+	+	
		простой				
		навязчивый				
		резкий				
		острый				
		негармоничный				
		окисленный				
		грубый				
		разлаженный				
		элегантный	+	+	+	
		комплексный	+	+	+	
		богатый	+	+	+	
		насыщенный	+	+	+	
		деликатный	+	+	+	
		яркий	+	+	+	
		минеральный	+	+	+	
		тонкий	+	+	+	
3.4.	Оттенки в аромате	полевых цветов	+			
		липы	+			

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
		акации	+	+		
		фиалки			+	
		розы	+	+		
		цветов шиповника	+	+		
		вишни		+	+	
		смородины			+	
		малины		+	+	
		ежевика			+	
		яблока	+			
		крыжовника	+			
		чернослива			+	
		зрелой груши	+			
		айвы	+	+		
		дыни	+			
		тропических фруктов	+			
		цитронный				
		хлебной корочки	+			
		грибов			+	
		каленого орешка	+			
		специй			+	
		сафьяна			+	
		молочных сливок	+	+		
		миндаля	+			
		ванили	+		+	
		шоколада			+	
		пьяной вишни			+	
		черешни			+	
		табака			+	
		эвкалипта			+	
		мяты			+	
		черники			+	
		глицинии	+			

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
		белого нектарина	+	+		
		цитрусовые фрукты: лайм, грейпфрут	+	+		
		шелковица			+	
		бальзамические ноты			+	
		персика	+	+		
		граната		+	+	
		абрикоса	+	+		
		цветущей лаванды	+			
		лесной фиалки			+	
		нюансы специй, кожи, перца			+	
		кофе			+	
		белого шоколада	+		+	
		зеленого яблока	+			
		жасмина	+			
		кавказских трав с самой вершины Кавказского хребта			+	
		цитрусовые цукаты, выращенные в Абхазии	+	+		
		средиземноморские специи			+	
		розового перца			+	
		самшита			+	
		голубики			+	
		пряности			+	
		лесных ягод		+	+	
		лепестков роз	+			
		кураги	+			
		медовые ноты	+			
		с морскими оттенками (устрицы)				
		сливочный с пекарными оттенками	+	+		
		незрелые фрукты	+	+		
		третичные ароматы	+		+	
		специфический «лисий» тон				
		Специфический «земляничный» тон				
3.5.	Посторонние запахи	сероводородный				

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
		гнилостный				
		плесневой				
		корковой пробки				
		землистый				
		затхлый (плохо обработанной бочки)				
		внутренних покрытий (ацетон, масло, керосин)				
		сырого спирта				
		фильтр-картона				
		дрожжевой				
		уксусный, летучие кислоты				
		лекарственный				
		гераниевый				
		квашеной капусты				
		мышинный тон				
4	Вкус					
4.1.	По интенсивности	сильный	+	+	+	
		умеренный	+	+	+	
		слабый				
		гармоничный	+	+	+	
4.2.	По типу	винный	+	+	+	
		виноградной ягоды	+	+	+	
		плодовый	+	+	+	
		медовый	+			
		смолистый				
		мадерный				
		хересный				
		сухой	+	+	+	
		округлый	+	+	+	
		структурный	+	+	+	
		полнотельный	+	+	+	
4.3.	По доле этилового спирта	приятный, легкий	+	+	+	
		жидкий, водянистый				

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
		приятный, энергичный	+	+	+	
		неприятный, резкий				
		жгучий				
4.4.	Кислотность	мягкая	+	+	+	
		нежная	+	+	+	
		благородная	+	+	+	
		свежая	+	+	+	
		жесткая				
		резкая				
		колючая				
		хрустящая	+	+	+	
		минеральная	+	+	+	
		гармоничная	+	+	+	
4.5.	Сладость	легкая		+		
		гармоничная	+	+	+	
		благородная	+	+	+	
		медовая				
		слащавая				
		назойливая				
		приторная				
4.6.	Терпкость	бархатистая			+	
		мягкая	+	+	+	
		шелковистая			+	
		умеренная	+	+	+	
		грубая				
		жесткая				
4.7.	По полноте	пустое				
		жидкое				
		бестелесное				
		легкое	+	+	+	
		тонкое	+	+	+	
		полное	+	+	+	

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
		плотное			+	
		тельное	+	+	+	
		маслянистое	+	+		
		густое				
		тяжелое				
		неуклюжее				
4.8.	По сложению	изысканное	+	+	+	
		элегантное	+	+	+	
		гармоничное	+	+	+	
		богатое	+	+	+	
		простое				
		негармоничное				
		грубое				
		разлаженное				
		бархатистое			+	
		округлое	+	+	+	
		плотное	+	+	+	
		маслянистое	+	+		
		обволакивающее	+	+	+	
		4.9.	Оттенки вкуса	шоколада		
какао					+	
кофе					+	
мака					+	
меда	+					
корки ржаного хлеба	+					
розы	+			+		
цитрона						
дыни	+					
ананаса	+					
ореха	+					
сафьяна					+	
сливок				+	+	

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
		дуба	+		+	
		ванили	+		+	
		пряные			+	
		мускатные оттенки	+			
		фруктовые	+	+	+	
		темного шоколада			+	
		спелые танины			+	
		брусничный мармелад		+	+	
		айвы	+			
		яблока	+			
		лайма	+	+		
		грейпфрута	+	+		
		чернослива			+	
		бархатистые танины			+	
		табака			+	
		черничного джема			+	
		красных ягод		+	+	
		фруктово-карамельные	+			
		кожи			+	
		специй	+		+	
		грецкого ореха				
		абрикоса	+		+	
		кремовые нюансы	+	+		
4.10.	Посторонние привкусы	затхлый				
		плохо обработанной тары				
		плесневой				
		корковой пробки				
		гребней				
		бензина				
		краски				
		землистый				
		ацетона				

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
		фильтр-картона				
		сырого спирта				
		металлический				
		уксусной кислоты				
		квашеной капусты				
		сероводорода				
		дрожжевой				
		гнилостный				
		мышинный тон				
4.11.	По общему сложению	легкое				
		тонкое	+	+	+	
		элегантное	+	+	+	
		крепкое			+	
		энергичное			+	
		мягкое	+	+	+	
		тяжелое				
		массивное				
		насыщенное	+	+	+	
		гармоничное	+	+	+	
		сбалансированное	+	+	+	
		округлое	+	+	+	
		живое	+	+	+	
		нервное				
		бодрое	+	+	+	
		жесткое				
		аскетическое				
		простое				
		невзрачное				
		усталое				
		агрессивное				
		негармоничное				
разлаженное						

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
		грубое				
		пустое				
		сортовое	+	+	+	
		яркое	+	+	+	
		выраженное	+	+	+	
		обволакивающее	+	+	+	
		минеральное	+	+	+	
		свежее	+	+	+	
		сбалансированное	+	+	+	
		слаженное	+	+	+	
		интенсивное	+	+	+	
		структурное	+	+	+	
		полнотелое	+	+	+	
		бархатистое	+	+	+	

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой терруара
«Сенной»

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».

Прошито, пронумеровано
56 (пятьдесят шесть) листов



Исполнительный секретарь
Савин Сергей Александрович