

Утверждено решением территориального общего собрания виноградо-винодельческого комитета виноградо-винодельческого терруара «Сенной» Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» Протокол № <u>1</u> от « <u>09</u> » <u>02</u> 2026г.	Утверждено решением Правления Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» Протокол № <u>35</u> от « <u>31</u> » <u>03</u> 2026г.
Председатель Комитета <u>П.Е. Романишин</u>	Председатель Правления <u>Ж.В. Беловол</u>
Исполнительный секретарь <u>С.А. Савин</u>	Секретарь заседания <u>П.А. Ефремов</u>
Согласовано Исполнительный секретарь Кубанского виноградо-винодельческого Совета <u>Б.А. Катрюхин</u>	

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

п. Сенной, 2026

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 игристых вин с защищенным наименованием места происхождения «Сенной» и порядку их производства.

Настоящие стандарты содержат обязательные для соблюдения виноградо-винодельческим предприятиям, производящим Российские игристые 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 игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Сенной»: это игристое 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 игристые 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 игристые вина с защищенным наименованием места происхождения «Сенной» в зависимости от массовой концентрации сахаров подразделяются на экстра-брют, брют.

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

В зависимости от периода выдержки Российские игристые вина с защищенным наименованием места происхождения «Сенной» подразделяются на выдержанные и коллекционные.

2.2. Характеристики

Физико-химические характеристики Российских игристых вин с защищенным наименованием места происхождения «Сенной» должны соответствовать требованиям настоящих стандартов, ФЗ - № 468 «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации» (1), ГОСТ 33311-2015 (5), ГОСТ 33336-2015 (6)

Содержание токсичных элементов в Российских игристых винах с защищенным наименованием места происхождения «Сенной» не должно превышать норм, установленных Техническим регламентом Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (2).

Российские игристые 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)

3. Особые качества Российских игристых вин 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 игристые 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 игристых 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 игристых 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 игристых 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 среднееголетними 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 игристым винам определенную минеральность.

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



Приложение 1.2

к дополнительным стандартам качества продукции виноградарства и виноделия
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, км²	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%

Приложение 1.3

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

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»					Доля от общего количес ва кустов других сортов в терруаре, %	Для игристых вин
		Код	ст	тех	ст	тех	Клон сорта	Подвой			
1	АЛИГОТЕ	4950399		+		+	-	SO4		16	
2	КАБЕРНЕ СОВИНЬОН	5350107		+		+	169, 341, 412, 685, 15	SO4, 101-14		10	
3	КАБЕРНЕ ФРАН	9155117		+		+	214	SO4		11	
4	МЕРЛО	9705172		+		+	181, 343, 347	SO4, 101- 14		8	
5	ПИНО МЕНЬЕ (МЕНЬЕ)	7852448		+		+	924	101-14		13,5	
6	ПИНО ЧЕРНЫЙ (ПИНО НУАР)	5850177		+		+	115, 386 777	101-14		15	
7	РИСЛИНГ РЕЙНСКИЙ	4050290		+		+	239 Gm	SO4		12	
8	СОВИНЬОН БЕЛЫЙ (СОВИНЬОН БЛАН)	5050855		+		+	159, 108	SO4		10	
9	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 - Botrytis cinerea 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 сусла 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 и не более 21,5
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	Дробление	Технологический прием, заключающийся в физическом воздействии на гроздь винограда в целях разрыва оболочки ягод винограда и высвобождения содержащегося в них виноградного сока. Не допускается повреждение семян и истирание гребней.	—	Применяется
2.2	Гребнеотделение	Технологический прием, заключающийся в частичном или полном отделении гребней от ягод винограда до начала брожения содержащегося в них виноградного сока.	-	Применяется

2.3	Стекание	Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сусла от гребней и твердых частей ягод винограда, осуществляемый при атмосферном давлении без применения физического воздействия.	-	Применяется
2.4	Углекислотная мацерация целых гроздей винограда	Помещение целых гроздей винограда в атмосферу диоксида углерода в герметичной емкости.	-	Применяется
2.5	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.	-	Применяется
2.2.	Сульфитация сусла	Введение определенного количества диоксида серы в различных формах	—	Применяется

2.3.	Осветление сусла	Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сусла от плотных и твердых частей ягод винограда, осуществляемый отстаиванием. осветление сусла проводится в нержавеющей емкостях при низких температурах с возможной обработкой вспомогательными компонентами.	—	Применяется
2.4	Регулировка кислотности	Технологический прием снижения или увеличения кислотности сусла	—	Применяется
2.5.	Внесение чистой культуры дрожжей	Технологическая операция, заключающаяся в добавлении в сусло разводки чистой культуры дрожжей с последующим проведением спиртового брожения.	—	Применяется
2.6.	Брожение сусла	Технологическая операция превращения виноградного сусла в вино	-	Применяется

2.7.	Стабилизация	Для придания вину устойчивой прозрачности его обрабатывают физическими (отстаивание, фильтрация, температурная обработка, 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
2.8.	Приобретение вином CO ₂	1. анцестральный метод (петнаты) 2. метод Шарма (акратофорный) 3. классический метод (шампенуа) 4. в процессе спиртового брожения 5. в процессе яблочно-молочного брожения	-	1. Не применяется 2. Не применяется 3. Применяется 4. Не применяется 5. Не применяется
2.9	Розлив тиражной смеси	Технологический прием розлива тиражной смеси, состоящей из вина наливом, дрожжевой разводки и тиражного ликера.	-	Применяется
2.10.	Ремюаж и дегоржаж	Технологические приемы сведения осадка в бутылке на пробку в пюпитрах или установках автоматического действия с последующим удалением осадка из бутылки	-	Применяется
2.11.	Дозирование экспедиционного ликера	Обеспечение массовой концентрации сахаров согласно категории игристых вин	-	Применяется
2.12.	Контрольная выдержка	Технологическая операция, направленная на выявление возможных биологических помутнений и дефектов укупорки.	-	Применяется
2.13	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

Приложение 1.6

к дополнительным стандартам качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческого терруара «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. Абамектин	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/м³	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 продценты 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 +хлорантранилипрол	л/га	0,4–0,5 концентрацией 200 + 100 г/л	1,0
		35. Феназахин	л/га	0,24–0,36 концентрацией 200 г/л	0,01
		36. Фенитротион + дельтаметрин	л/га	0,4–0,6 концентрацией 400 + 50 г/л	0,2
		37. Феноксикарб	л/га	0,6 концентрацией 250 г/л	0,1
		38. Феноксикарб + люфенурон	л/га	0,8–1,2 концентрацией 75 + 30 г/л	0,1+0,1
		39. Фенпироксимат	л/га	0,6–0,9 концентрацией 50 г/л	0,3
		40. Флубендиамид	л/га	0,3–0,4 концентрацией 480 г/л	Не допускается
		41. Хлорантранилипрол	л/га	0,15–0,25 концентрацией 200 г/л	1,0
		42. Хлорпирифос + бифентрин	л/га	1,5 концентрацией 400 + 20 г/л	0,5 + 0,2
		43. Циперметрин	л/га	Не применяется	0,5
		44. Эмаектин бензоат	л/га	0,3–0,4 при СДВ 50 г/кг	0,05
		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+оксадикил	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 + оксатиапипролин	л/га	0,65–0,8 при СДВ: 300 + 30 г/л	Не допускается
		60. Фенгексамид	л/га	0,8–1,2 при СДВ: 500 г/кг	Не допускается
		61. Флуазинам	л/га	0,5–0,75	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-гидроксимасляная кислота	мл/га	250 при СДВ: 6,2 г/кг	Не допускается
		18. Полиэтиленоксиды+гуминовые кислоты натриевых солей	л/га	0,8–1,5 при СДВ: 770 + 30 г/л	Не допускается
		19. Полидиаллилдиметиламмоний хлорид	л/га	1,0 при СДВ: 100 г/л	Не допускается
		20. Тритерпеновые кислоты	мл/га	50 при СДВ: 10 г/л	Не допускается
		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. <i>Bacillus thuringiensis</i> + <i>Streptomyces</i> sp.+ <i>Beauveria bassiana</i>	л/га	4–5 при СДВ: БА-2000 ЕА/мл, титр не менее $10^9 + 10^8 + 10^8$ КОЕ/мл	Не допускается
		3. <i>Beauveria bassiana</i>	л/га	3 при СДВ: (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. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм В-10 ВИЗР	-	Не применяется	Не применяется
		6. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> , штамм QST-713	л/га	6,5–8 при СДВ: титр 1×10^9 КОЕ/мл	Не допускается
		7. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> KC-2	л/га	5–6	Не допускается
		8. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм 63-Z	л/га	4–8 при СДВ: титр не менее 10^9 КОЕ/мл	Не допускается
		9. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2604D+ <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2605D	г/га	80–120 при СДВ: титр $10^{10} + 10^{10}$ КОЕ/г	Не допускается
		10. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм 26 Д	л/га	1,5–2 при СДВ: титр не менее 1 млрд живых клеток и спор/мл	Не допускается
		11. <i>Bacillus subtilis</i> + <i>Trichoderma viride</i> , 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. <i>Pseudomonas fluorescens</i> , штамм AP-33	л/га	4,0 при СДВ: 1 млрд КОЕ/мл	Не допускается
		13. <i>Trichoderma harzianum</i> , штамм Г 30 ВИЗР	г/га	80 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	Не применяется	Не применяется
		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. диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора,	мг/дм ³	500	Не нормируется
		5. пищевой желатин	мг/дм ³	200	10 мг/л
		6. рыбий клей	мг/дм ³	200	10 мг/л
		7. растительные белки	мг/дм ³	200	10 мг/л.
		8. танин	г/дм ³	0,5	Не нормируется
		9. 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
		10. ферментный препарат бета-глюконаза	==/==	В соответствии с ТИ, но не более количества, рекомендуемого фирмой-производителем.	Не нормируется
		11. ферменты пектолитические пектопротектолитические	==/==	В соответствии с ТИ, но не более количества, рекомендуемого фирмой-производителем.	Не нормируется
		12. цеолит (клиноптилолит)	г/дм ³	3	Не нормируется
		13. азот или воздух (при флотации)	-	-	Не нормируется
3.	Обработка аскорбиновой кислотой ягод винограда до их дробления	1. аскорбиновая кислота	мг/дм ³	Не применяется	Не применяется
4.	Сульфитация сусла	1. диоксид серы, метабисульфит калия или сульфит аммония	мг/дм ³	100	200
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 1,5 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 1,5 г/дм ³ винной кислоты
		2. бикарбонат калия	г/дм ³	Не нормируется	Обработанное вино должно содержать не менее 1,5 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 кислотопонижающие 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 применяется	Не применяется
10.	Операции обработки виноградного сусла, вина	1. аскорбиновая кислота или аскорбат калия	мг/дм ³	Не применяется	Не применяется
		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	Не применяется	Не применяется
		4. лизоцим	мг/дм ³	500 (учитывая осветление и стабилизацию вина)	10
11.	Снижение содержания мочевины	1. уреазы	мг/дм ³	20	Не допускается
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 применяется	Не применяется
13.	Регулировка кислотности вина	1. бикарбонат калия	г/дм ³	Не применяется	Не применяется

№	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. молочная кислота	г/дм ³	Не применяется	Не применяется
		4. лимонная кислота	г/дм ³	1,0	1,0
		5. яблочная кислота	г/дм ³	Не применяется	Не применяется
		6. винная кислота	г/дм ³	повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 1,5 г/дм ³ в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулирования кислотности вина	Не нормируется
14.	Осветление вина	1. альбумин и (или) лактальбумин	мг/дм ³	Не применяется	Не применяется
		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	Не применяется	Не применяется
		5. казеин и казеинат калия и натрия	мг/дм ³	Не применяется	Не применяется
		6. диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора	мг/дм ³	Не применяется	Не применяется
		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, пектопротеолитические	=//=	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 выпадения 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	Не применяется	Не применяется
		4. Протеины	мг/дм ³	200	200
		5. Инертные газы (азот, уголекислота)	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, уголекислота)	г/дм ³	0,15	Не нормируется
		3. кислород	мг/дм ³	5 (в месяц)	Не нормируется
17.	Подготовка к розливу и розлив тиражной смеси	1. инертные газы (азот, уголекислота)	г/дм ³	0,15	Не нормируется
18	Вторичное брожение. Бутылочный метод	чистые культуры дрожжей	КОЕ/мл	15 × 10 ⁶	Не допускается
		диаммонийфосфат или сульфат аммония	г/дм ³	0,3	Не допускается
		сульфит аммония или бисульфит аммония	г/дм ³	0,3	Не допускается
		дихлоргидрат тиамин	г/дм ³	0,01	Не нормируется
		танин	г/дм ³	0,2	Не нормируется
		препараты, улучшающие седиментацию осадка	г/дм ³	0,9	Не допускается
19	Дегоржаж	1. экспедиционный ликер 2. гуммиарабик 3. сернистый ангидрид	мл/дм ³ мл/дм ³ мг/дм ³	По расчету на марку Согласно рекомендаций изготовителя По расчету	Не более 200

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
			Игристые (белые и розовые)	
1.	Внешний вид			
1.1.	Прозрачность (вино/игристое вино)	прозрачное с блеском	+	
		прозрачное	+	Без посторонних включений.
		опалесцирующее		
		тусклое		
		с осадком	+	Может иметь осадок естественных компонентов вина на стенках и дне бутылки (вино). Допускается наличие технологических включений, образующихся в результате фильтрации и/или укупоривания (волокна фильтровальных материалов, корковая пыль), не снижающих прозрачность вина (игристое вино).
		мутное	+	
		очень мутное		
1.2.	Пенистые и игристые свойства (для игристых)			
1.2.1.	по размеру выделяющихся пузырьков газа	мелкие	+	
		средние		
		крупные		
1.2.2.	по интенсивности	«игра» сильная		
		интенсивная	+	

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики	Дополнительная информация
			Игристые (белые и розовые)	
		средняя	+	
		слабая	+	
		очень слабая		
		вино «мертвое», почти не играющее		
1.2.3.	по времени	продолжительная	+	
		средняя	+	
		быстро проходящая		
1.2.4.	свойства пены	мелкодисперсная	+	
		среднедисперсная	+	
		крупнодисперсная		
		«живая»	+	
		нормальная	+	
		«мертвая»		
		сплошная		
		кольцевая		
		островная		
		отсутствует		
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		

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики	Дополнительная информация
			Игристые (белые и розовые)	
		с лаймовыми оттенками	+	
2.2.	Розовые вина	бледно-розовый	+	
		розовый		
		темно-розовый		
		цвет молодой лосося	+	
		светло-персиковый	+	
		лососевый с розоватыми оттенками		
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
			Игристые (белые и розовые)	
		плодовый (фруктовый)	+	
		мускатный		
		медовый	+	
		смолистый		
		мaderный		
		хересный		
		устойчивый		
		цитрусовый	+	
3.3.	По сложению	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
			Игристые (белые и розовые)	
		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
			Игристые (белые и розовые)	
		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
			Игристые (белые и розовые)	
		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		
		мaderный		
		хересный		
		сухой	+	
		округлый	+	
		структурный	+	
		полнотелый	+	
4.3.	По доле этилового спирта	приятный, легкий	+	
		жидкий, водянистый		

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики	Дополнительная информация
			Игристые (белые и розовые)	
		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
			Игристые (белые и розовые)	
		плотное		
		гельное	+	
		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
			Игристые (белые и розовые)	
		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
			Игристые (белые и розовые)	
		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		
		невыразительное		
		усталое		
		агрессивное		
		негармоничное		
		разлаженное		

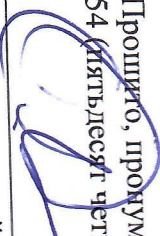
№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики	Дополнительная информация
			Игристые (белые и розовые)	
		грубое		
		пустое		
		сортовое	+	
		яркое	+	
		выраженное	+	
		обволакивающее	+	
		минеральное	+	
		свежее	+	
		сбалансированное	+	
		слаженное	+	
		интенсивное	+	
		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».
5. ГОСТ 33311-2015 «Вина игристые. Основные правила производства».
6. ГОСТ 33336-2015 «Вина игристые. Общие технические условия».

Прошито, пронумеровано
54 (пятьдесят четыре) листа


Исполнительный секретарь
Савин Сергей Александрович