

Утверждено решением территориального общего собрания виноградо-винодельческого комитета виноградо-винодельческого терруара «Цимлянский» Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» Протокол от 18.05.2026 г. № 2	Утверждено Решением Правления Ассоциации «Федеральная Саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» Протокол № _____ от _____ 202__ г.
Председатель комитета _____ А.У. Хапаева	Председатель Правления _____ Ж.В. Беловол
Исполнительный секретарь _____ Е.В. Кузьмина	Секретарь заседания _____ П.А. Ефремов
Согласовано Председатель Ростовского виноградо-винодельческого Комитета виноградо-винодельческой зоны «Долина Дона» _____ В.А. Гончаров	

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА
ПРОДУКЦИИ ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНОДЕЛИЯ
ВИНОГРАДО-ВИНОДЕЛЬЧЕСКОГО ТЕРРУАРА
«ЦИМЛЯНСКИЙ».
(ДЛЯ ВИН И КРЕПЛЕННЫХ ВИН)**

Ростовская область,
город Цимлянск
2026

Введение

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

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

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 виноградо-винодельческого терруара «Цимлянский».
2. Утверждены и введены в действие Правлением Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России».
3. Введены впервые.

1. Общие положения

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

Настоящие стандарты содержат обязательные для соблюдения виноградо-винодельческими предприятиями, производящими российские вина и крепленые вина с защищенным наименованием места происхождения «Цимлянский», требования.

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

1.1. В настоящих стандартах применены термины и определения:

1.1.1. Виноградо-винодельческий терруар «Цимлянский» – территория в составе виноградо-винодельческого района «Цымла» виноградо-винодельческой зоны «Долина Дона», обладающая особыми геофизическими, климатическими и почвенными характеристиками, обуславливающими получение продукции виноградарства и (или) продукции виноделия определенного качества виноградных насаждений и технологических приемов виноградарства и виноделия.

Территория муниципального образования (административно-территориальной единицы) Цимлянский терруар расположена на юго-востоке Ростовской области. Территория Ростовской области находится на юго-востоке Европейской части России, вытянулась с севера на юг на 475 километров. Общая протяжённость её границ составляет 2280 километров. Рельеф области преимущественно равнинный, на территории виноградо-винодельческого терруара «Цимлянский» располагаются возвышенности, равнины и низменности. Возвышенности: Ергенинская, Калачская, Донская и Сало-Манычская гряды. Равнины: Доно-Донецкая, Доно-Сальская. Низменности: Нижне-Донская, Манычская. Характерен степной ландшафт с эрозионно-аккумулятивным типом рельефа, который составляют ландшафты водораздельных пространств и ландшафты долинно-балочного типа рельефа.

Ландшафты водораздельных пространств состоят из положительных и отрицательных элементов рельефа, как правило, отличающихся между собой в большей степени почвенными условиями, в меньшей степени гидрогеологическими условиями и имеют общий фон почвообразующих пород – суглинки средние лессовидные. Ландшафты долинно-балочного типа рельефа образуются долинами рек с разветвленной системой балок, имеющих и не имеющих постоянных водотоков. В свою очередь долину рек образуют ландшафты русла, поймы, склонов, состоящих из речных террас и коренного берега.

Виноградо-винодельческий терруар «Цимлянский» располагается в пределах Русской платформы и Предкавказской плиты, на юге Восточно-Европейской равнины, бассейна Нижнего Дона. На севере – Среднерусская возвышенность, образующая водораздел Дона и Северского Донца. Большую часть центральной части занимает Приазовская низменность. На юго-востоке – возвышенности Ергени.

Границы виноградо-винодельческого терруара «Цимлянский» входят в административные границы муниципального образования Цимлянского и Мартыновского районов Ростовской области.

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

2. Особенности продукции

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

Особые качества Российской винодельческой продукции с защищенным наименованием места происхождения «Цимлянский», обусловленные особенностями места произрастания винограда.

2.1. Классификация

Российские вина и крепленые вина с защищенным наименованием места происхождения «Цимлянский» классифицируются следующим образом.

По массовой концентрации сахаров (вина):

сухие — не более 4 г/дм³;

полусухие — от 4 до 18 г/дм³;

полусладкие — от 18 до 45 г/дм³;

сладкие — более 45 г/дм³.

Крепленые вина по объёмной доле этилового спирта подразделяются на:

крепкие — от 16 % до 22 % об. (естественный наброд не менее 3 % об.), сахар от 3 до 120 г/дм³;

десертные — от 12 % до 16 % об. (естественный наброд не менее 1,2 % об.), сахар от 120 до 350 г/дм³.

Крепленые вина производятся с добавлением этилового спирта-ректификата или виноградного дистиллята. В рамках настоящих стандартов допускаются любые типы крепленых вин (включая, но не ограничиваясь: кагор, портвейн, мадера, марсала и др.), соответствующие требованиям Федерального закона № 468-ФЗ и настоящего стандарта, при условии соблюдения технологических параметров, установленных в Приложении 1.4 и Приложении 1.6.

Российские вина и крепленые вина с защищенным наименованием места происхождения «Цимлянский» могут быть белыми, розовыми и красными. В зависимости от периода выдержки подразделяются на молодые, ординарные, выдержанные, коллекционные, марочные.

Примечание: при маркировке категорию вина по периоду выдержки допускается не указывать.

2.2. Характеристики

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

Общая объемная доля этилового спирта в российских винах и крепленых винах с ЗНМП «Цимлянский» должна составлять:

для сухих, полусухих, полусладких, сладких вин — от 7,5 % до 18,0 %;

для крепких крепленых вин — от 16,0 % до 22,0 %;

для десертных крепленых вин — от 12,0 % до 16,0 %.

Доля этилового спирта естественного брода должна составлять:

для крепких крепленых вин — не менее 3,0 % об.;

для десертных крепленых вин — не менее 1,2 % об.;

для вин — в соответствии с технологической инструкцией (без дополнительных требований сверх 468-ФЗ).

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

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

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

По органолептическим характеристикам Российские вина с защищенным наименованием места происхождения «Цимлянский» должны обладать особыми свойствами: слаженными, ярко выраженными ароматами (букетом) и вкусом, с характерными сортовыми особенностями и длительным послевкусием.

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

Уникальное сочетание климата, почв и рельефа географического объекта «Цимлянский» является первоисточником особых органолептических свойств винограда. Это формирует узнаваемый цимлянский стиль для всех типов вин:

— для вин — мощь и структура, уравновешенные свежестью, выраженная фруктовая зрелость в ароматике и сложная, многогранная текстура во вкусе с продолжительным послевкусием;

— для крепких крепленых вин — плотность, маслянистость, тона сухофруктов, шоколада и карамели при согревающей спиртуозности и длительном тёплом финише;

— для десертных крепленых вин — богатая фруктово-медовая сладость, маслянистая текстура и освежающая кислотность в послевкусии.

Данные свойства позволяют безошибочно идентифицировать происхождение вин с защищённым статусом ЗНМП «Цимлянский».

Ключевые особенности терруара, определяющие характер вина:

- **Климат:** Резкоконтинентальный климат с высокой суммой активных температур (более 3200 °C), зона рискованного земледелия, значительными перепадами дневных и ночных температур и большим количеством солнечных дней, а также малым количеством осадков. Это обеспечивает не только полноценную физиологическую зрелость винограда, но и оптимальное накопление ароматических предшественников, сохранение свежей кислотности и формирование зрелой фенольной композиции.

- **Почвы:** Тяжелый суглинок, содержание глинистых частиц от 20 до 35%, комковатой структурой и высокой влагоудерживающей способностью. Почвы способствуют формированию у винограда глубокой корневой системы, что придает винам сложную структуру, минеральные нюансы и устойчивый, многослойный вкусовой профиль.

- **Влажность и ветра:** Низкое количество осадков в период вегетации и низкая относительная влажность воздуха минимизируют риск заболеваний, способствуя получению здорового винограда с концентрированным вкусом. Продуваемость территории способствует хорошей аэрации лоз.

Благодаря описанным условиям, **красные вина** с ЗМНП «Цимлянский» обладают следующими отличительными качествами:

- **Сложная и утонченная ароматика.** В букете доминируют тона спелых темных ягод (чернослив, вишня, ежевика), часто встречаются оттенки специй, выдержанного табака и характерные минеральные нотки.

- **Насыщенный и структурированный вкус.** Вина отличаются полным телом, гармоничной кислотностью и зрелыми, интегрированными танинами, что обеспечивает им мощный и сбалансированный вкус с длительным послевкусием.

- **Хороший потенциал к выдержке.** Благодаря балансу алкоголя, танинов и кислотности, классические красные вина обладают отличным потенциалом к созреванию в бутылке.

Белые вина с ЗМНП «Цимлянский», выращенные и произведенные в тех же терруарных условиях, демонстрируют иной, но столь же узнаваемый характер:

- **Яркая и чистая ароматика.** Солнечный климат способствует формированию насыщенного фруктово-ягодного букета с тонами спелых косточковых плодов (абрикос, персик), яблока, груши и айвы. Особенностью цимлянских белых вин является часто присутствующая тонкая цитрусовая или цветочная нота на фоне зрелой фруктово-ягодности.

- **Плотность и объем во вкусе.** Благодаря теплу и почвам, белые вина обладают не просто легкой свежестью, а выраженной текстурой, плотным «телом» и сочным, округлым вкусом, где естественная высокая кислотность гармонично уравновешена экстрактивностью и алкоголем.

- **Минеральный оттенок и долгое послевкусие.** Характерные для терруара почвы могут придавать винам устойчивое, освежающее минеральное послевкусие, что повышает их пищевую сочетаемость и сложность.

Розовые вина с ЗМНП «Цимлянский» воплощают в себе особенности терруара, проявляющиеся в особом балансе:

- **Интенсивный и выразительный ароматический букет.** В ароматике сочетаются свежие красные ягоды (клубника, малина, гранат) и цитрусовые тона (грейпфрут, помело), что является результатом созревания красных сортов в условиях высокой инсоляции.

- **Сочный, балансный вкус.** Эти вина отличаются не водянистостью, а ощутимой концентрацией, хорошей структурой и чистой, освежающей кислотностью, которая подчеркивает фруктово-ягодность.

- **Уверенный цвет и характер.**

Благодаря высокой исходной концентрации сахаров и фенольных веществ, виноград, выращенный в условиях резко континентального климата на тяжёлых суглинках, является идеальной основой для производства креплёных вин.

Крепкие вина (портвейны, кагоры и другие типажи креплёных вин с содержанием спирта 16–22 % об.):

- **Плотная, маслянистая текстура.** Высокая исходная экстрактивность винограда в сочетании с частичным брожением на мезге (или нагревом мезги — для кагора) формирует плотное, густое вино с бархатистой консистенцией.
- **Сложный ароматический профиль.** В букете доминируют тона тёмных сухофруктов (чернослив, курага, инжир), шоколада, какао, карамели, специй (корица, гвоздика), а также характерные для терруара минеральные оттенки и ноты выдержанного табака.
- **Слаженная сладость и согревающая спиртуозность.** Благодаря балансу между остаточным сахаром (до 120 г/дм³), интегрированным спиртом и зрелыми танинами крепкие вина обладают длительным, тёплым послевкусием без резкости.
- **Потенциал к выдержке.** Высокая концентрация фенольных соединений и спирта обеспечивает многолетнюю эволюцию в бутылке с развитием нюансов трюфеля, орехов и сушёных ягод.

Десертные вина (мускаты, токайские типажи и другие с содержанием спирта 12–16 % об., сахар 120–350 г/дм³):

- **Исключительная сладость при сохранении свежести.** Континентальный климат с тёплыми днями и прохладными ночами позволяет винограду достигать высокого уровня сахаристости (не менее 240 г/л при уборке) при сохранении естественной кислотности, что придаёт десертным винам сладость, не воспринимаемую как приторную.
- **Богатая фруктово-медовая ароматика.** В зависимости от сорта в аромате доминируют тона засахаренных цитрусов, айвы, кураги, персика, меда, цукатов и полевых трав. Для мускатных сортов характерны выраженные цветочно-пряные нюансы.
- **Маслянистая, плотная текстура.** Высокое содержание глицерина и экстрактивных веществ формирует обволакивающую, густую консистенцию.
- **Долгое, освежающее послевкусие.** Благодаря хорошо сбалансированной кислотности десертные вина не воспринимаются тяжёлыми — финиш остаётся чистым, с мягкой кислинкой, подчёркивающей сладость.
- **Потенциал к выдержке (для лучших образцов).** Десертные вина из терруара «Цимлянский» способны выдерживаться десятилетиями, развивая тона чернослива, орехов, грибов и мармелада

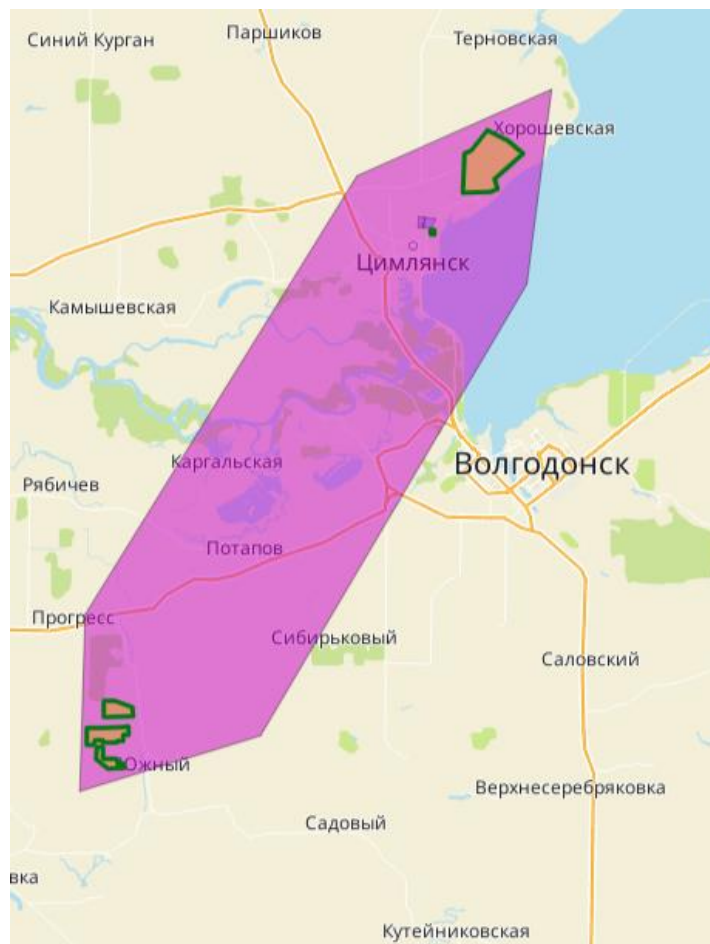
Таким образом, уникальное сочетание климата, почв и рельефа географического объекта «Цимлянский» является первоисточником особых органолептических свойств винограда. Это формирует **узнаваемый цимлянский стиль** для всех типов вин: **мощь и структура, уравновешенные свежестью, выраженная фруктовая зрелость в ароматике и сложная, многогранная текстура во вкусе с продолжительным послевкусием.** Данные свойства позволяют безошибочно идентифицировать происхождение вин с защищенным статусом ЗМП «Цимлянский».

Приложения:

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

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

Карта границ виноградо-винодельческого терруара «Цимлянский»



Приложение № 1.2.
к дополнительным стандартам качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо - винодельческого терруара «Цимлянский»

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

№	Наименование показателя	Ед. изм.	Описание показателя	Виноградо - винодельческий терруар «Цимлянский»
1.	Геофизические характеристики			
1.1.	Границы (описание границ)	км, км ²	Территория муниципального образования (административно территориальной единицы) Цимлянский терруар расположен на юго востоке Ростовской области. Территория Ростовской области находится на юго востоке Европейской части России, вытянулась с севера на юг на 475 километров. Общая протяжённость её границ составляет 2280 километров. Рельеф области преимущественно холмистый, виноградники находятся на полях с уклоном 3-5 градуса, на территории виноградо - винодельческого терруара «Цимлянский» располагаются возвышенности, равнины и низменности. Характерен степной ландшафт с эрозионно-аккумулятивным типом рельефа, который составляют ландшафты водораздельных пространств и ландшафты долинно-балочного типа рельефа.	Границы виноградо-винодельческого терруара «Цимлянский» расположен в пределах административных границ муниципальных Цимлянского и Мартыновского районов Ростовской области.
1.2.	Координаты границ (координаты вершин многоугольника)	угловые градусы, минуты, секунды		Участок №1 1 47.6830 42.1361 2 47.7064 42.1374 3 47.7082 42.1436 4 47.7206 42.1577 5 47.7144 42.1760 6 47.7048 42.1944 7 47.7013 42.1912

				8	47.7031	42.1858
				9	47.6915	42.1641
				10	47.6852	42.1670
				11	47.6835	42.1598
				Участок №2		
				1	47.3781	41.8273
				2	47.3742	41.8424
				3	47.3681	41.8427
				4	47.3683	41.8170
				5	47.3780	41.8169
				Участок №3		
				1	47.3618	41.8017
				2	47.3615	41.8166
				3	47.3621	41.8167
				4	47.3622	41.8284
				5	47.3623	41.8339
				6	47.3623	41.8385
				7	47.3573	41.8388
				8	47.3573	41.8341
				9	47.3538	41.8342
				10	47.3538	41.8284
				11	47.3527	41.8284
				12	47.3526	41.8164
				13	47.3543	41.8164
				14	47.3542	41.8094
				15	47.3514	41.8075
				16	47.3514	41.8016
				Участок №4		
				1	47.3499	41.8103
				2	47.3500	41.8162
				3	47.3474	41.8162
				4	47.3430	41.8162
				5	47.3429	41.8287
				6	47.3400	41.8287
				7	47.3400	41.8346
				8	47.3375	41.8347
				9	47.3373	41.8288
				10	47.3370	41.8208
				11	47.3430	41.8099
				Участок №5		

				1 47.6591 42.1075 2 47.6609 42.1074 3 47.6609 42.1108 4 47.6580 42.1108 5 47.6580 42.1075
1.3.	Рельеф		Форма, очертания поверхности, территории.	Терруар располагается на юге Восточно-Европейской равнины, бассейна Нижнего Дона. Рельеф преимущественно холмистый, включает возвышенности (Ергенинская, Калачская, Донская, Сало-Маньчская гряды), равнины (Доно-Донецкая, Доно-Сальская) и низменности (Нижне-Донская, Маньчская). Характерен степной ландшафт с эрозионно-аккумулятивным типом рельефа: ландшафты водораздельных пространств и долинно-балочного типа.
1.4.	Высота над уровнем моря	м	Высота над уровнем моря отсчитывается от нулевой отметки Кронштадтского футштока – гидрологического прибора, установленного в 1840 году в гавани города Кронштадта (в Финском заливе Балтийского моря), именно он принят за главный нуль высот (так называемая Балтийская система высот). Все топографические карты РФ и стран СНГ ведут отсчёт абсолютных высот именно от этого уровня.	Максимальная высота над уровнем моря: 253 м Минимальная высота над уровнем моря: 0 м. Виноградопригодные земли расположены преимущественно на высотах от 0 до 253 м.
1.5.	Ориентация склонов		Морфометрическая характеристика рельефа, характеризующая пространственную (по отношению к сторонам света) ориентацию элементарного склона холма, горы или горного хребта.	Южная, юго-западная, западная, северо-западная, северная, северо-восточная, восточная, юго-восточная. Для производства высококачественных вин посадка винограда рекомендуется на склонах южной, юго-восточной, юго-западной и западной экспозиций, а также на равнинных участках Не рекомендуется размещение виноградников на северных, северо-восточных, северо-западных и восточных склонах
1.6.	Крутизна склонов	градус	Угол между горизонтальной плоскостью и поверхностью склона, обычно выражается в градусах	От 0 градусов до 35 градусов и больше до обрывов. Большую часть территории занимают склоны различной формы, крутизны и экспозиции. В большей степени преобладают склоны с уклоном 1-5°, которые подходят для выращивания винограда.
2.	Климатические характеристики			

2.1.	Продолжительность вегетационного периода	дни	Период, исчисляемый в днях от даты перехода среднесуточной температуры воздуха выше 10 °С весной до даты её перехода ниже 10 °С осенью	210-230
2.2.	Среднегодовая температура воздуха	градусы °С	Среднее арифметическое среднемесячных температур всех месяцев года	12
2.3.	Максимальная температура воздуха	градусы °С	Максимальное значение температуры воздуха за годы наблюдений	42
2.4.	Минимальная температура воздуха	градусы °С	Минимальное значение температуры воздуха за период вегетации	0 (апрель)
2.5.	Среднее значение суммы активных температур за период наблюдений	градусы °С	Сумма температур выше 10 °С	3258 - 3720
2.6.	Средняя температура самого теплого месяца	градусы °С	Значение средней температуры воздуха самого теплого месяца	30-35
2.7.	Суточная амплитуда температур в июле	градусы °С	Разность значений температуры воздуха днем и ночью в июле	18-20
2.8.	Среднее значение абсолютного минимума температур за период наблюдений	градусы °С	Абсолютное значение минимальной температуры за годы наблюдений	минус 35
2.9.	Дата наступления осенних заморозков	дата, месяц	Дата, когда минимальная температура воздуха опускается ниже 0 °С	26.10 - 19.11
2.10.	Продолжительность безморозного периода	дни	Период, исчисляемый в днях, от даты последних отрицательных температур весной до даты отрицательных температур осенью	180-190
2.11.	Количество осадков за год	мм	Сумма осадков за годовой период	280 - 420
2.12.	Количество осадков за период вегетации	мм	Сумма осадков за период вегетации	180 - 260
2.13.	Гидротермический коэффициент (ГТК)		Показатель увлажнённости территории; установленный комитетским климатологом Г.Т. Селяниновым. Определяется отношением	0,55 - 0,69

			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 $=t/(\sum t/10)$	
2.14.	Суммарная фотосинтетическая активная радиация за вегетационный период	ккал/см ²	Часть доходящей до биоценозов солнечной радиации в диапазоне 400-700 нм, используемая растениями для фотосинтеза	21 – 22
2.15.	Относительная влажность воздуха	%	Относительной влажностью воздуха (ф) называют отношение абсолютной влажности воздуха (р) к плотности (ρ0) насыщенного водяного пара при той же температуре, выраженное в процентах.	30 - 70 % (в период вегетации)
2.16.	Средняя продолжительность светового дня за период вегетации	часы, мин	Период года, в который возможны рост и развитие (вегетация) растений	14 часов
2.17.	Ветровой режим (направление и сила ветра)	м/с	Ветровые условия определенной местности, характер распределения и изменения скорости ветра и его направления.	Средняя скорость ветра: 6-7 м/с, порывы достигают 15-17 м/с Холодный период: преобладают ветры восточных румбов. Период вегетации: увеличивается число дней с преобладанием ветров северо-восточных, северных и западных направлений.
3.	Почвенные характеристики			
3.1.	Тип почвы		Фундаментальная таксономическая единица почвенной классификации, представляющая собой совокупность почв, сформировавшихся в сходных почвообразующих условиях и характеризующихся общностью направленности и интенсивности почвообразовательных процессов, а также единством морфологических признаков профиля, режима влаги и тепла, физико химических и биологических свойств (по Докучаеву)	Тяжелый суглинок, содержание глинистых частиц от 20 до 35%, структура комковатая, включает как мелкие пылевидные компоненты, так и крупные частицы, пески ~0,1-0,2 %.
3.2.	Кислотность (уровень pH)	—	Мера кислотности или основности (щёлочности) почвы – pH водной вытяжки почв	Кислые, нейтральные и щелочные (уровень pH 7,5)

3.3.	Соотношение различных по размеру механических частиц минеральной части почвы (грубых фракций, песчаных, пылеватых и глинистых), выражающееся в процентном содержании механических фракций и определяющее механический состав почвы	%	Физический состав почвы – соотношение в почве минеральных обломков разного размера.	По фациальному подтипу описываемые почвы относятся к дерново-карбонатным типичным теплым периодически промерзающим и очень теплым периодически промерзающим. Почвы, развитые на тяжелых карбонатных глинах, гранулометрический состав – тяжелосуглинистый.
3.4.	Химический состав (N, F, K, Ca, Fe, соли, микроэлементы)	г/см ³ , м, см, %, мг/экв, г	Определяется на основе химического анализа	P (P ₂ O ₅): 1,9 мг/100 г почвы K (K ₂ O): 26,8 мг/100 г почвы S 0,19 мг/100 г Mn 1,3 мг/100 г Cu 0,2 мг/100 г N: 0,3 мг/100 г Ca: незначительное содержание Fe: незначительное содержание Соли: содержание варьируется в зависимости от типа почвы и локации. Гумус 1,72%
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.	Структура: от бесструктурной до зернисто-мелкокомковатой. Содержание гумуса: 1,72% Плодородие: от низкого до среднего.
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	Анаэробные бесструктурные и зернисто-мелкокомковатые

3.7.	Влагоемкость	%	Максимальное количество воды, удерживаемое почвой. ГОСТ 28268 89	Терруар недостаточно увлажненный, с коэффициентом увлажнения 0,40 – 0,45. Годовое количество осадков 450 мм, среднегодовое количество осадков составляет около 280 – 420 мм.
3.8.	Общий азот	%	Присутствует в почвах повсеместно в свободном или связанном состоянии. ГОСТ Р 58596 2019	0,10– 0,15%.
3.9.	Часть соединений кальция в почве, которая находится в легкорастворимой или доступной для растений форме (прежде всего гидроксид кальция $\text{Ca}(\text{OH})_2$ и частично бикарбонат кальция $\text{Ca}(\text{HCO}_3)_2$)	%	Активная известь – это содержание частиц карбонатной породы диаметром 20 микрон.	От 2 до 30 %

Приложение 1.3

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

Перечень сортов винограда, допустимых к возделыванию и использованию на территории виноградо-винодельческого терруара «Цимлянский»

№	Название сорта	Код сорта в Государственном реестре селекционных достижений и направление использования сорта			Клон сорта	Подвой	Виноградо - винодельческий терруар «Цимлянский»			
		Код	ст	тех			Доля от общего количества кустов других сортов в терруаре, %	ст	тех	Максимальная урожайность, т/га
1	АЛИГОТЕ	4950399	-	+			5,09	-	+	10,0
2	БИАНКА	9150706	-	+			4,05	-	+	8,0
3	ВЫДВИЖЕНЕЦ	6402763	-	+			1,61	-	+	18
4	ГОЛУБОК	7852454	-	+			5,12	-	+	7,63
5	ДЕНИСОВСКИЙ	9604561	-	+			1,2	-	+	10,0
6	КАБЕРНЕ СОВИНЬОН	5350107	-	+			1,8	-	+	10,0
7	КРАСНОСТОП ЗОЛОТОВСКИЙ (КРАСНОСТОП, ЧЕРНЫЙ ВИННЫЙ)	6006329	-	+			8,34	-	+	8,0
8	МЕРЛО	9705172	-	+			2,85	-	+	8,0
9	МУСКАТ ГАМБУРГСКИЙ	5050707	-	+			0,91	-	+	10
10	ПЕРВЕНЕЦ МАГАРАЧА	7710593	-	+			2,94	-	+	13
11	ПИНО ЧЕРНЫЙ (ПИНО НУАР)	5850177	-	+			1,27	-	+	10,0
12	ПЛАТОВСКИЙ	9701575	-	+			2,26	-	+	18,0
13	ПЛЕЧИСТИК	5003407	-	+				-	+	9,8

14	РИСЛИНГ РЕЙНСКИЙ	4050290	-	+				-	+	10,0
15	РИТОН	9907977	-	+			3,05	-	+	10,5
16	РКАЦИТЕЛИ	5003415	-	+			8,59	-	+	12,0
17	САПЕРАВИ	5101204	-	+				-	+	10,0
18	САПЕРАВИ СЕВЕРНЫЙ	5801656	-	+			7,65	-	+	11,0
19	СЕМИЛЬОН	8559085	-	+				-	+	8,0
20	СЕННОЙ К	8456309	-	+				-	+	13,0
21	СИБИРЬКОВЫЙ (СИБИРЁК)	5101212	-	+			2,34	-	+	9,0
22	СИРА ТАМАНСКАЯ	8260544	-	+				-	+	12,0
23	СОВИНЬОН БЕЛЫЙ (СОВИНЬОН БЛАН)	5050855	-	+			4,6	-	+	10
24	ТЕМПРАНИЛЬО	8262651	-	+				-	+	8,03
25	ТРАМИНЕР РОЗОВЫЙ	5050863	-	+				-	+	8
26	ЦВЕТОЧНЫЙ	7105398	-	+			17,82	-	+	11
27	ЦИМЛЯНСКИЙ СЕРГИЕНКО	8852895	-	+				-	+	6,74
28	ЦИМЛЯНСКИЙ ЧЕРНЫЙ	5501580	-	+			12,31	-	+	6
29	ЦИТРОННЫЙ МАГАРАЧА	9107193	-	+			4,86	-	+	12,0
30	ШАРДОНЕ	5050880	-	+			1,34	-	+	7,8
31	КАБЕРНЕ КОРТИС ТАМАНСКИЙ	7653648	-	+				-	+	11,09
32	СОВИНЬОН ТАМАНСКИЙ	8260758	-	+				-	+	10,63
33	СОЛЯРИС ТАМАНСКИЙ	7653647	-	+				-	+	11,42

Приложение №1.4.
к дополнительным стандартам качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо - винодельческого терруара «Цимлянский»

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

№	Наименование операции	Особенности операции	Ед. изм.	Виноградо - винодельческий терруар «Цимлянский»
1.	Виноградарство			
1.1.	Выведение (формирование) формы куста винограда	Указывается вид формировки		На укрывных виноградниках: Длиннорукавные, одно-, двухрукавные, 2 х сторонний косой кордон, приземный веер. На неукрывных виноградниках: штамбовые
1.2.	Нагрузка кустов винограда глазками	Количество глазков после обрезки на одном кусте	шт. на 1 куст	При осенней обрезке виноградников, на кустах оставляют двойной запас глазков с учетом рекомендаций по нагрузке кустов побегами. Диапазон от 50 до 80 глазков
1.3.	Нагрузка кустов винограда побегами	Количество побегов после обломки на одном кусте	шт. на 1 куст	В зависимости от схемы посадки: При схеме посадки 3х1,0м. – 22 – 27 побегов, при схеме 3х1,5м. – 33 – 40 побегов при схеме 3х2,0м – 44 – 54 побегов
1.4.	Нагрузка кустов урожаем	Масса гроздей винограда на момент уборки	кг на 1 куст	Укрывные виноградники, схема посадки 3×1 – до 4,0кг схема посадки 3×1,5 – до 4,0кг схема посадки 3×2 – до 6,0 кг Неукрывные виноградники: схема посадки 3×1,5 – до 4,0кг
1.5.	Густота посадки кустов	Количество кустов на 1 га виноградника	шт.	В зависимости от схемы посадки схема посадки 3×1 – 3 333 куст/ га схема посадки 3×1,5 – 2 222 куст/ га схема посадки 3×2 – 1 667 куст/ га
1.6.	Специфические операции регулирования содержания массовой концентрации сахаров винограда перед уборкой (увяливание)	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		Допустимо использование увяливания винограда для регулирования содержания массовой концентрации сахаров винограда перед уборкой

	винограда, ботритизирование, сбор замороженных ягод для ледяного вина)	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		
1.7.	Уходные работы	Ключевые операции по уходу, направленные на нормирование нагрузки куста: 1) Весенняя подвязка обрезанных лоз к шпалере. 2) Зеленая обломка для регулирования количества побегов до оптимального уровня. 3) Подвязка растущих побегов и чеканка во второй половине лета. 4) Пасынкование и, при необходимости, нормировка урожая (прореживание гроздей).		Применяется
1.8.	Уборка урожая	Ручная уборка урожая включает в себя пять основных операций: 1) обнаружение грозди в массе куста; 2) отделение грозди от растения; 3) укладка винограда в тару; 4) поднос собранного урожая и погрузка в транспортное средство; 5) транспортировка винограда с участка на место переработки, складирования или реализации. Механизированная уборка включает в себя: стряхивание ягод, перемещение ягод в виноградоприёмные бункера комбайна, перегрузка в транспортное средство и транспортирование винограда с участка на место переработки, складирования или реализации.		Применяется
1.8.1	Способ уборки (ручная, механизированная)	Вид уборки урожая винограда или с применением ручного труда (ручная уборка), или с применением виноградоуборочной техники (механизированная уборка)		Ручная, механизированная

1.8.2	Вид уборки (сплошная, выборочная)	Выборочный сбор уборки применяется для вин особо высокого качества или для сортов с неравномерным созревaniem. Сплошной сбор применяют, когда весь виноград на участке однороден и достиг технической зрелости.		Выборочный, Присутствие поврежденных ягод не допускается. Отбор, порченных, поврежденных и гнилых ягод осуществляется во время сбора
1.8.3	Параметры концентрации сахаров при технической зрелости	Массовая концентрация сахаров в сусле	г/л	Не менее 170 для белых Не менее 190 для красных Для крепких и десертных белых вин не менее 220 Для красных крепленых не менее 240
1.8.4	Параметры концентрации кислотности при технической зрелости	Массовая концентрация титруемых кислот в сусле	г/л	3.5 – 9 для белых, 3.5 – 8 для красных
1.8.5	Сортировка винограда	Сортировка на виноградниках, при поступлении урожая на переработку		осуществляется дополнительный осмотр винограда при приеме на переработку и при необходимости отбор гнилых и поврежденных ягод
1.8.6	Условия транспортировки винограда	Максимальное значение высоты насыпи винограда при транспортировке	см	70 (условия и средства транспортирования должны обеспечивать целостность виноградных ягод. При перевозке виноград должен быть защищен от загрязнения и попадания влаги)
1.8.7	Время транспортировки винограда	Максимальное время от сбора грозди до ее поступления на переработку	ч	Не более 4 часов от момента сбора урожая
1.9.	Укрытие кустов винограда на зимний период	Защита кустов путем укрытия их на зиму теплоизолирующим материалом (почвой) с целью предупреждения повреждения морозами		Требуется укрытие незимостойких сортов
1.10.	Обработка против насекомых и клещей инсектицидами и акарицидами	Процесс контроля численности вредных насекомых и клещей посредством применения инсектицидов и акарицидов	шт.	В течение всего периода, препаратами, допущенными к использованию
1.11	Обработка против нематод	Процесс контроля численности нематод посредством применения нематодицидов	шт.	Применяется
1.12	Обработка против моллюсков	Процесс контроля численности моллюсков посредством применения моллюскоцидов	шт.	Применяется

1.13	Обработка против грибных болезней фунгицидами	Процесс контроля развития грибных болезней посредством применения фунгицидов	шт.	Применяется
1.14	Обработка против сорной растительности гербицидами	Процесс контроля роста сорной растительности посредством применения гербицидов	шт.	Применяется
1.15	Обработка в целях активации роста регуляторами роста растений	Регуляторы роста применяются для обработки виноградных кустов, с целью изменения процесса их жизнедеятельности, увеличения урожайности и облегчения уборки.	шт.	Применяется
1.16	Обработка микробиологическими и биологическими пестицидами	Процесс контроля вредных организмов посредством применения биопрепаратов	шт.	Применяется
1.17	Укрытие кустов винограда градобойной сеткой	Применяется для защиты виноградных кустов от града и ветра, в целях сохранения урожая.	—	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 сусла от гребней и твердых частей ягод винограда, осуществляемый при атмосферном давлении, и сусло самотек фракции низкого давления при прессовании	—	Применяется

2.4	Углекислотная мацерация целых гроздей винограда	Помещение целых гроздей винограда в атмосферу диоксида углерода в герметичном резервуаре		Возможно применение для приготовления белых и красных вин
2.5.	Прессование	При прессовании экстракция должна быть ограничена извлечением сахаристого сока из вакуолей клеток мякоти, не затрагивая растительных соков .	–	Для производства вин высокого качества применяют только сусло самотек фракции низкого давления при прессовании .
2.6.	Настаивание мезги	Схема № 1 – технологический прием, заключающийся в сливании виноградного сусла из нижней части емкости в дополнительную емкость, с последующим закачиванием его обратно сверху, и дальнейшим разбрызгиванием на «шапку» из мезги, которая опустилась на дно; по необходимости отделение семян; Схема № 2 – технологический прием, заключающийся в разламывании и опускании «шапки» из мезги, образующейся на поверхности бродящего сусла; Схема № 3 – технологический прием, заключающийся в перекачивании бродящего сусла из нижней части емкости в верхнюю для орошения «шапки» из мезги; перемешивание бродящей мезги инертным газом предусматривает перемешивание бродящей мезги как углекислотой брожения, так и инертными газами (азотом, углекислым газом) извне.	–	Операция применяется для приготовления вин по красному способу (термовинификация, которая совпадает с брожением сусла на мезге). Операция настаивания сусла на мезге до начала алкогольного брожения при низких температурах (криомацерация) для белых вин, для более полного извлечения ароматических веществ присущих сорту (для сортов с мускатным и цветочным ароматом). Производство креплёных вин осуществляется с использованием технологических приёмов, соответствующих типу вина (кагор — нагрев мезги, портвейн — мацерация и частичное брожение на мезге, мадера — мадеризация в бочках или в ёмкостях с доступом кислорода при тепле, марсала — комбинация нагрева и окисления и др.).
2.7	Сульфитация	Введение определенного количества диоксида серы в различных формах		Сульфитация на всех этапах производства вин в соответствии с разработанными и утвержденными технологическими инструкциями для предотвращения окисления и уничтожения нежелательной и болезнетворной микрофлоры. Для остановки брожения не применяется.
2.8.	Осветление	Удаление посторонних частиц, способных придать вину неприятные привкусы. Процесс применяется в основном для приготовления белых вин: 1. Седиментация 2. Флотация	–	Применяется

2.9.	Внесение активированных сухих дрожжей	Технологическая операция, заключающаяся в добавление в сусло разводки активированных сухих дрожжей с последующим проведением спиртового брожения. Допускается проводить остановку спиртового брожения термической обработкой (холодом) и (или) обесплуживающей фильтрацией.	—	Обязательное применение
2.10.	Регулирование кислотности	Технологический прием снижения или увеличения кислотности сусла и (или) вина наливом (виноматериала) биологическим и (или) химическим способом		Применение операции при необходимости регулирования кислотности
2.11.	Остановка брожения	Для сохранения желаемого уровня остаточного сахара в вине применяются виды остановки брожения: 1. Охлаждение 2. Сульфитация 3. Фильтрация 4. Пастеризация 5. Спиртование		1. Применяется 2. Не применяется 3. Применяется 4. Применяется 5. Применяется для крепленых вин (крепких и десертных)
2.12.	Стабилизация	Для придания вину устойчивой прозрачности его обрабатывают физическими (отстаивание, фильтрация, температурная обработка, электродиализ и др.), физикохимическими (оклейка — обработка вина веществами органической и неорганической природы) и биохимическими методами (использование ферментных препаратов). Против каждого вида помутнения подбираются свои методы обработки, зачастую комплексного характера.	—	Применяется
2.13.	Выдержка	Прием обработки вина наливом (виноматериала) с содержанием в регулируемых температурно климатических условиях в контакте или без контакта с древесиной, в результате которого физико химические, биохимические и (или) микробиологические изменения продукции обуславливают приобретение ею новых свойств и характеристик. Допускается проводить выдержку в бутылках, в деревянных емкостях, в резервуарах в контакте или	—	Применяется

		без контакта с древесиной. Допускается проводить микрооксигенацию при выдержке в ёмкостях с использованием древесины, но и без нее.		
2.14.	Подготовка к розливу	Технологический прием, заключающийся в придании вину наливом (виноматериалу) товарного вида (обработка, осветление, фильтрация)	—	Применяется
2.15.	Розлив	Заключительная операция в виноделии, когда готовое вино разливают по бутылкам для продажи или длительной выдержки. Существует два основных метода розлива: холодным способом, или горячим, в том числе стерильным.	—	Применяется
2.16.	Маркировка, тара и упаковка	Осуществляется с учетом действующего законодательства ЕАЭС, РФ, нормативных документов и настоящего стандарта. Тара: Готовое вино разливается в конечную потребительскую тару. Маркировка (этикетировка): На бутылку наносится этикетка, содержащая обязательную и маркетинговую информацию. Упаковка: Подготовка маркированных бутылок к транспортировке и продаже.	—	С указанием виноградо-винодельческого терруара «Цимлянский»

к дополнительным стандартам качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо – винодельческого терруара «Цимлянский»

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

№ п/п	Учетный номер виноградного насаждения	Собственник/Правообладатель, вид права	ИНН Собственника/ Правообладателя	Номер в реестре АВВР	Виноградно – винодельческий терруар «Цимлянский»
1.	60 2023 00007088 60 2023 00007089 60 2023 00007090 60 2023 00007091 60 2023 00007092 60 2023 00007093 60 2023 00007094 60 2023 00007095 60 2023 00007096 60 2023 00007097 60 2023 00007098 60 2023 00007099 60 2023 00007100 60 2023 00007101 60 2023 00007102 60 2023 00007103 60 2023 00007104 60 2023 00007105 60 2023 00007107 60 2023 00007108 60 2023 00007109	АО "ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА" (Собственность)	6137007102	15	Цимлянский

60 2023 00007110				
60 2023 00007111				
60 2023 00007112				
60 2023 00007113				
60 2023 00007118				
60 2023 00007119				
60 2023 00007120				
60 2023 00007121				
60 2023 00007122				
60 2023 00007125				
60 2023 00007128				
60 2023 00007129				
60 2023 00007130				
60 2023 00007131				
60 2023 00007132				
60 2025 00010124				
60 2025 00010125				
60 2025 00010126				
60 2025 00010127				
60 2024 00008972				
60 2024 00008973				
60 2024 00008974				
60 2024 00008975				
60 2024 00008976				
60 2024 00008977				
60 2024 00008978				
60 2024 00009018				

Приложение 1.6
к дополнительным стандартам качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо – винодельческого терруара «Цимлянский»

Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства и виноделия

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Для виноградо – винодельческого терруара Цимлянский»	
				Предельное количество внесения	Предельно е остаточное
1.	Обработка против насекомых и клещей инсектицидами и акарицидами	1. Bacillusthuringiensissubsp. kurstaki Z 52 (споро - кристаллический комплекс)	дм3/га	не применяется	
		2. Bacillus thuringiensis, var. Thuringiensis, штамм 98	кг/га	не применяется	
		3. Bacillus thuringiensis Streptomycessp. Beauveriabassiana	дм3/га	не применяется	
		4. Аверсектин С	дм3/га	не применяется	
		5. Абамектин	дм3/га	не применяется	
		6. Альфа циперметрин	дм3/га	не применяется	
		7. Альфа циперметрин имидаклоприд клотианидин	кг/га	не применяется	
		8. Алюминия фосфид	дм3/га	не применяется	
		9. Вазелиновое масло	дм3/га	не применяется	
		10. Вазелиновое масло матрин	дм3/10л	не применяется	
		11. Гекситиазокс	дм3/га	не применяется	
		12. Дельтаметрин	дм3/га	не применяется	
		13. Дифлоvidaзин	дм3/га	не применяется	
		14. Диметоат	дм3/га	не применяется	

	15. Диметоат - бета циперметрин	дм3/га	не применяется	
	16. Дифлубензурон - имидаклоприд	дм3/га	не применяется	
	17. Дифлубензурон - эсфенвалерат	дм3/га	не применяется	
	18. Имидаклоприд - лямбда цигалотрин	дм3/га	0,3	
	19. Индоксакарб	дм3/га	не применяется	
	20. Индоксакарб - абамектин	дм3/га	0,35-0,45	
	21. Клофентезин	дм3/га	не применяется	
	22. Лямбда цигалотрин	дм3/га	0,30	
	23. Малатион	дм3/га	не применяется	
	24. Матрин	кг/га	не применяется	
	25. Метомил	дм3/га	не применяется	
	26. Сера	кг/га	6	
	27. Спиродиклофен	дм3/га	не применяется	
	28. Спиротетрамат имидаклоприд	дм3/га	не применяется	
	29. Тау флювалинат	кг/га	не применяется	
	30. Тебуфенпирад	дм3/га	не применяется	
	31. Тиаклоприд	кг/га	не применяется	
	32. Тиаметоксам	дм3/га	не применяется	
	33. Тиаметоксам - лямбда цигалотрин	дм3/га	не применяется	
	34. Тиаметоксам хлорантранилипрол	дм3/га	не применяется	
	35. Феназахин	дм3/га	не применяется	

		36. Фенитротион - дельтаметрин	кг/га	не применяется	
		37. Феноксикарб	дм3/га	не применяется	
		38. Феноксикарб - люфенурон	дм3/га	не применяется	
		39. Фенпироксимат	дм3/га	не применяется	
		40. Флубендиамид	дм3/га	не применяется	
		41. Хлорантранилипрол	дм3/га	не применяется	
		42. Хлорпирифос - бифентрин	дм3/га	не применяется	
		43. Циперметрин	дм3/га	не применяется	
		44. Эмаектин бензоат	кг/га	не применяется	
2.	Обработка посадочного материала	1. Метилбромид	г/м ³	не применяется	
3.	Обработка против моллюсков	1. Метальдегид	г/10м ² (Л)	не применяется	
4	Обработка феромонами	1. (E,Z) 7,9 Додекадиен 1 ил ацетат	шт/га.	не применяется	
5.	Обработка против грибных болезней фунгицидами	1. Bacillus amyloliquefaciens KC 2	дм3/га	не применяется	
		2. Bacillus subtilis, штамм 63 Z	дм3/га	не применяется	
		3. Bacillus subtilis, штамм В 10 ВИЗР	дм3/га	не применяется	
		4. Bacillus subtilis, штамм ИПМ 215	кг/га	не применяется	
		5. Bacillus subtilis, штамм ВКМ В 2604D Bacillus subtilis, штамм ВКМ В 2605D	г/га	не применяется	
		6. Bacillus subtilis - Trichoderma viride, штамм 4097	г/100м ²	не применяется	
		7. Pseudomonas fluorescens, штамм AP 33	дм3/га	не применяется	
		8. Trichoderma harzianum, штамм Г 30 ВИЗР	г/га	не применяется	

	9. Комплекс полиоксинов	г/га	не применяется	
	10. Азоксистробин	дм3/га	0,8	
	11. Алюминия фосэтил	кг/га	не применяется	
	12. Боскалид	кг/га	не применяется	
	13. Диметоморф аметоктрадин	дм3/га	не применяется	
	14. Диметоморф дитианон	кг/га	не применяется	
	15. Дитианон	кг/га	не применяется	
	16. Дифеноконазол	кг/га	0,4	
	17. Дифеноконазол - тетраконазол	дм3/га	0,7	
	18. Дифеноконазол флутриафол	дм3/га	не применяется	
	19. Дифеноконазол - цифлufenамид	дм3/га	0,7	
	20. Зоксамид - диметоморф		не применяется	
	21. Йод		не применяется	
	22. Каптан	кг/га	не применяется	
	23. Крезоксим метил	кг/га	не применяется	
	24. Крезоксим метил - боскалид	кг/га	не применяется	
	25. Мандипропамид зоксамид	дм3/га	не применяется	
	26. Этабоксам	дм3/га	не применяется	
	27. Мандипропамид меди оксихлорида	кг/га	не применяется	
	28. Манкоцеб - диметоморф	кг/га	не применяется	
	29. Манкоцеб - металаксил	кг/га	не применяется	

	30. Манкоцеб - мефеноксам	кг/га	не применяется	
	31. Манкоцеб - цимоксанил	кг/га	1,5	
	32. Меди гидроокись	кг/га	не применяется	
	33. Меди оксихлорид оксадиксил	кг/га	не применяется	
	34. Меди сульфат - кальция гидроксид	г/10л воды	не применяется	
	35. Меди сульфат трехосновный	л/га	не применяется	
	36. Меди хлорокись	г/га	не применяется	
	37. Меди хлорокись - цинеб	кг/га	не применяется	
	38. Меди хлорокись - манкоцеб - цимоксанил	кг/га	2,5-3	
	39. Метирам	кг/га	не применяется	
	40. Метирам - пираклостробин	кг/га	не применяется	
	41. Метрафенон	дм3/га	не применяется	
	42. Медь оксихлорид - мефеноксам	кг/га	не применяется	
	43. Пенконазол	дм3/га	не применяется	
	44. Пенконазол - сера	см3/л	не применяется	
	45. Пириметанил		не применяется	
	46. Поли бета гидроксимасляная кислота - магний сернокислый - калий фосфорнокислый - калий азотнокислый - карбамид	кг/га	не применяется	
	47. Проквиназид тетраконазол	дм3/га	не применяется	
	48. Пропиконазол	дм3/га	не применяется	
	49. Пропиконазол - азоксистробин	дм3/га	1	

	50. Пропиконазол - тебуконазол	дм3/га	0,3	
	51. Пропинеб	кг/га	не применяется	
	52. Сера	кг/га	8	
	53. Спироксамин - тебуконазол - триадименол	дм3/га	0,4	
	54. Тебуконазол	дм3/га	0,4	
	55. Тетраконазол	дм3/га	не применяется	
	56. Тирам - дифеноконазол	дм3/га	3	
	57. Трифлуксистробин	кг/га	0,15	
	58. Фамоксадон - цимоксанил	кг/га	не применяется	
	59. Фамоксадон - оксатиапипролин	дм3/га	не применяется	
	60. Фенгексамид	кг/га	не применяется	
	61. Флуазинам	дм3/га	не применяется	
	62. Флуазинам - диметоморф	дм3/га	не применяется	
	63. Флудиоксонил	дм3/га	не применяется	
	64. Флуксапироксад	дм3/га	не применяется	
	65. Флуопирам пириметанил	дм3/га	1,2	
	66. Флутриафол	дм3/га	не применяется	
	67. Фосфит натрия - циазофамид	дм3/га	2-4	
	68. Хлорокись меди	кг/га	7,8	
	69. Хлорокись меди - цимоксанил	кг/га	3	
	70. Ципродинил	кг/га	не применяется	
	71. Ципродинил - флудиоксонил	кг/га	не применяется	

7.	Обработка против сорной растительности гербицидами	1. Глифосат (изопропиламинная соль)	кг/га	не применяется	
		2. Глюфосинат аммоний	дм3/га	не применяется	
8.	Обработка в целях активации роста регуляторами роста растений	1. Хлорметилсилатран.	г/га	не применяется	
		2. 3 индолилуксусная кислота калиевой соли	г/шт.	не применяется	
		3. 3 индолилуксусная кислота - аланин - глутаминовая кислота	г/га	не применяется	
		4. 3 индолилуксусная кислота - α глутаминовая кислота - α аланин		не применяется	
		5. 24 эпибрассинолид	см3/га	не применяется	
		6. Арахидоновая кислота	см3/га	не применяется	
		7. Гиббереллиновых кислот натриевые соли	г/га	не применяется	
		8. Гидроксикоричная кислота	см3/га	не применяется	
		9. Гуминовых кислот калиевые соли	дм3/га	не применяется	
		10. Гуминовых кислот калиевые соли - фульвокислоты		не применяется	
		11. Коллоидное серебро полигексаметиленбигуанид гидрохлорид	см3/га	не применяется	
		12. Липо хитоолигосахариды	дм3/га	не применяется	
		13. Меламиновая соль бис(оксиметил) фосфиновой кислоты	см3/га	не применяется	
		14. Ортокрезоксиуксусной кислоты (триэтаноламмониевая соль)	г/га	не применяется	
		15. Ортокрезоксиуксусной кислоты триэтаноламмониевая соль - 1 хлорметилсилатран	г/га	не применяется	
		16. Пара нитрофенолятнатрия орто нитрофенолят натрия 5 нитрогваяколят натрия	дм3/га	не применяется	
		17. Поли бета гидроксимасляная кислота	см3/га	не применяется	

		18. Полиэтиленоксиды гуминовые кислоты натриевых солей	дм3/га	не применяется	
		19. Полидиаллилдиметиламмоний хлорид	дм3/га	не применяется	
		20. Тритерпеновые кислоты	см3/га	не применяется	
		21. Янтарная кислота	см3/10л	не применяется	
9.	Обработка микробиологическими и биологическими пестицидами	1. <i>Bacillus thuringiensis</i> , var.		не применяется	
		2. <i>Bacillus thuringiensis</i> , var. <i>Thuringiensis</i> , штамм 98	кг/га	не применяется	
		3. <i>Bacillus thuringiensis Streptomyces</i> sp. <i>Beauveria bassiana</i>	дм3/га	не применяется	
		4. <i>Beauveria bassiana</i>	дм3/га	не применяется	
		5. (E,Z) 7,9 Додекадиен 1 ил ацетат	шт/га	не применяется	
		6. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм В 10 ВИЗР	дм3/га	не применяется	
		7. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> , штамм QST 713	дм3/га	не применяется	
		8. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> КС 2	дм3/га	не применяется	
		9. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм 63 Z	дм3/га	не применяется	
		10. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ В 2604D <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ В 2605D	г/гв	не применяется	
		11. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм 26 Д	дм3/га	не применяется	
		12. <i>Bacillus subtilis</i> - <i>Trichoderma viride</i> , штамм 4097	г/100 м ²	не применяется	
		13. <i>Pseudomonas fluorescens</i> , штамм AP 33	дм3/га	не применяется	
		14. <i>Trichoderma harzianum</i> , штамм Г 30 ВИЗР	г/га	не применяется	

* Перечень технических средств подлежит ежегодной корректировке в соответствии с актуальным «Государственным каталогом пестицидов и агрохимикатов, разрешенных к применению на территории Российской Федерации»

Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноделия (вино) виноградовинодельческого терруара «Цимлянский».

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Для виноградо-винодельческого терруара «Цимлянский»	
				Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
1.	Переработка винограда: приёмка, дробление, гребнеотделение, прессование.				
1.1.	Мацерация белого винограда	Пектолитические ферменты (для экстрагирования ароматических веществ из кожицы белого винограда)	г/тонну	Не нормируется (дозировка всегда технологически обоснована и зависит от конкретного препарата, сорта винограда, толщины его кожицы, степени зрелости и желаемого конечного результата)	Не нормируется
		диоксид серы, метабисульфит калия	Мг/кг	75 - 100	200
1.2.	Мацерация красного винограда	Пектолитические ферменты (для увеличения выхода и усиления экстракции красящих и мягких фенольных веществ)	г/ тонну	Не нормируется (дозировка всегда технологически обоснована и зависит от конкретного препарата, сорта винограда, толщины его кожицы, степени зрелости и желаемого конечного результата)	Не нормируется
		диоксид серы, метабисульфит калия	Мг/кг	75 - 100	200
1.3.	Углекислотная мацерация красного и белого винограда	диоксид серы, метабисульфит калия, инертный газ (CO ₂)	Мг/кг	75 - 100	200
2.	осветление сусла	1. альбумин и (или) лактальбумин,	мг/дм ³	Не применяется	

		2. бентонит и глины сорбенты,	г/дм ³	1,2	Не допускается
		3. поливинилпирролидон, поливинилпирролидон, в том числе с диметакриловым эфиром триэтиленгликоля сополимера (остаточное количество в готовой продукции не допускается)	мг/дм ³	300	Не допускается
		4. каолин	мг/дм ³	Не применяется	
		5. казеин и казеинат калия и натрия	мг/дм ³	Не применяется	
		6. кизельгур		Не применяется	
		7. диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора	мг/дм ³	Не применяется	
		8. перлит	-	Не нормируется	Не нормируется
		9. пищевой желатин	мг/дм ³	Не применяется	
		10. рыбий клей	г/дм ³	0,025	Не допускается
		11. растительные белки	мг/дм ³	125	Не допускается
		12. танин	мг/ дм ³	80	Не нормируется
		13. древесный активированный уголь	г/ дм ³	0,4	Не допускается
		14. ферментный препарат бета глюконаза	мг/ дм ³	Не нормируется (дозировка всегда технологически обоснована и зависит от конкретного препарата, сорта винограда, толщины его кожицы, степени зрелости и желаемого конечного результата)	Не нормируется
		15. ферменты пектолитические пектопротеолитические	мг/дм ³	Не нормируется (дозировка всегда технологически обоснована и зависит от конкретного препарата, сорта винограда, толщины его кожицы, степени зрелости и желаемого конечного результата)	Не нормируется
		16. цеолит (клиноптилолит).	г/дм ³	Не применяется	

3.	обработка аскорбиновой кислотой ягод винограда до их дробления	аскорбиновая кислота	мг/ кг	150	150 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)
4.	сульфитация сусла	диоксид серы, метабисульфит калия или сульфит аммония	мг/дм ³	100	200
5.	Регулирование кислотности	1. винная кислота	г/дм ³	При необходимости снижения рН в сусле и вине, в зависимости от исходных химических показателей, но не более чем на 2 г/дм ³ в пересчете на винную кислоту	Не нормируется
		2. нейтральный тартрат калия	г/дм ³	1	Не нормируется
		3. бикарбонат калия	г/дм ³	1,3 Из расчета понижения титруемой кислотности не более, чем на 3 г/дм ³	Не нормируется
		4. карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L) винной кислоты и (L) яблочной кислоты	г/дм ³	1,3 Из расчета понижения титруемой кислотности не более, чем на 3 г/дм ³	Не нормируется
		5. тартрат кальция	г/дм ³	2	Не нормируется
		6. однородный тонкодиспергированный препарат винной кислоты и карбонат кальция в равных пропорциях	г/дм ³	(повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 4 г/дм ³ в пересчете на винную кислоту)	Не нормируется
6.	ускорение роста дрожжей	1. диаммонийфосфат или сульфат аммония	г/дм ³	0,4	Не нормируется
		2. сульфит аммония или бисульфит аммония	г/дм ³	0,3	Не нормируется
		3. дихлоргидрат тиамин	г/дм ³	0,001	Не нормируется
		4. препараты, содержащие клеточные оболочки дрожжей.	г/дм ³	0,4	Не нормируется
7.	спиртовое брожение свежего виноградного сусла	1. Активные сухие дрожжи	г/ дал	2	Не допускается

		2. диаммонийфосфат или сульфат аммония,	г/ дал	2	Не нормируется
		3. сульфит аммония или бисульфит аммония	г/дал	2	Не нормируется
		4. дихлоргидрат тиамин	г/дм ³	0,001	Не нормируется
		5. биологический материал отмерших дрожжевых клеток	мг/ дм ³	500	Не допускается
		6. добавление спирта для крепленых вин	% об	для крепких вин: 16–22 % об (естественный наброд не менее 3 %); для десертных вин: 12–16 % об (естественный наброд не менее 1,2 %).	для крепких вин: 22 % об для десертных вин: 16 % об
14.	Регулирование кислотности вина	1. нейтральный тартрат калия	г/ дм ³	1	Не допускается
		2. бикарбонат калия	г/дм ³	1,3 Из расчета понижения титруемой кислотности не более, чем на 3 г/дм ³	Не допускается
		3. карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L) винной кислоты и (L) яблочной кислоты,	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не допускается
		4. тартрат кальция	мг/дм ³	тартрат кальция 2 г/дм ³ (Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты)	Не допускается
		5. однородный тонкодиспергированный препарат винной кислоты и карбонат кальция в равных пропорциях	г/дм ³	(повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 4 г/дм ³ в пересчете на винную кислоту)	Не допускается

		6. дрожжи рода <i>Schizosaccharomycetes</i> и молочнокислые 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 допускается
		7. молочная кислота	г/ дм ³	2 (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
		8. лимонная кислота	г/ дм ³	1	1
		9. L винная кислота.	г/ дм ³	2 (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
15.	осветление вина	1. альбумин и (или) лактальбумин	мг/дм ³	Не применяется	Не допускается
		2. бентонит и глины сорбенты	г/ дм ³	1,2	Не допускается
		3. поливинилпирролидон поливинилполипирролидон (остаточное содержание в готовой продукции не допускается)	мг/дм ³	300	Не допускается
		4. каолин	г/ дм ³	Не применяется	
		5. казеин и казеинат калия и натрия	мг/ дм ³	Не применяется	
		6. кизельгур		Не нормируется	
		7. диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора	мг/ дм ³	Не применяется	
		8. перлит		Не нормируется	Не нормируется

		9. пищевой желатин	г/ дм ³	Не применяется	
		10. рыбий клей	г/ дм ³	0,025	Не допускается
		11. растительные белки	мг/ дм ³	125	Не допускается
		12. танин	мг/ дм ³	80	Не нормируется
		13. древесный активированный уголь	г/ дм ³	0,4	Не нормируется
		14. фитин	мг/ дм ³	5 из расчета связывания 1 мг железа	Не допускается
		15. ферментный препарат бета глюконаза	мг/ дм ³	0,3	Не нормируется
		16. ферменты пектолитические, пектопротеолитические	мг/ дм ³	10	Не нормируется
		17. цеолит (клиноптилолит)		Не применяется	
16.	стабилизация вина, крепленного вина	1. ферроцианид калия или фитат кальция (остаточное содержание в готовой продукции не допускается)		Выбор препарата согласно предварительного испытания в производственной лаборатории	не допускается
		битартрат калия, тартрат кальция - для ускорения выпадения в осадок винного камня	г/дм ³	2	не допускается
		2. L - аскорбиновая кислота	мг/дм ³	150	Не нормируется
		3. протеины	мг/дм ³	200	Не допускается
17.	выдержка (созревание) вина, крепленного вина	1. медьсодержащие препараты для исправления органолептических характеристик	мг/дм ³	3	1
		2. древесина и емкости из древесины, а также включая «чипсы» для придания вину, крепленому вину специфических органолептических свойств	г/дм ³	150	Применяется
18.	подготовка к розливу и розлив	1. метавинная кислота	г/дм ³	0,1	Применяется
		2. гуммиарабик	мг/дм ³	200	Применяется
		3. сорбиновая кислота или сорбат калия.	мг/дм ³	Не допускается	Не допускается
		4. Полиаспартат калия	мг/дм ³	100	Применяется

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

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

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Вино белое	Вино розовое	Вино красное	
1.	Внешний вид					
1.1	Прозрачность	Прозрачное с блеском	+	+		
		Прозрачное	+	+	+	Без посторонних включений.
		С осадком	+	+	+	Вино может иметь осадок естественных компонентов вина на стенках и дне бутылки.
2.	Цвет					
2.1	Белые вина	Серебристо белый, почти бесцветный	+			
		Светло зеленый	+			
		Светло соломенный	+			
		С желтым оттенком	+			
		Соломенный	+			
		Светло золотистый	+			
		Золотистый	+			
		Светло янтарный	+			
		Янтарный	+			
		Темно янтарный	+			
2.2	Розовые вина	Светло розовый		+		
		Розовый		+		
		Темно розовый		+		

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Вино белое	Вино розовое	Вино красное	
2.3	Красные вина	Красный			+	
		Пурпурно красный			+	
		Темно красный			+	
		Красный с рубиновым оттенком			+	
		Рубиновый			+	
		Темно рубиновый			+	
		Красный с гранатовым оттенком			+	
		Красный луковичным оттенком				
		Красный с коричневым оттенком			+	
		Красный с фиолетовым оттенком			+	
3.	Аромат (букет)					
3.1.	По интенсивности	Яркий	+	+	+	
		Сильный	+	+	+	
		Умеренный	+	+		
		Слабый				
3.2	По качеству	Винный				
		Сортовой	+	+	+	
		Устойчивый	+	+	+	
		Выраженный	+	+	+	
3.3	По сложению	Раскрывающийся	+	+	+	
		Гармоничный	+	+	+	
		Слаженный	+	+	+	
		Развитый	+	+	+	
		Простой				
		Резкий				
		Негармоничный				
		Окисленный				
		Разлаженный				
		Комплексный	+	+	+	
		Богатый	+	+	+	
		Насыщенный	+	+	+	

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Вино белое	Вино розовое	Вино красное	
		Деликатный	+	+	+	
		Яркий	+	+	+	
		Минеральный	+	+	+	
		Тонкий	+	+	+	
3.4	Оттенки в аромате	Полевых цветов	+			
		Липы	+	+		
		Фиалки				
		Акации	+	+		
		Цветов шиповника	+	+	+	
		Вишни			+	
		Смородины		+	+	
		Малины		+	+	
		Ежевика			+	
		Яблоко	+	+		
		Крыжовника	+	+		
		Чернослива			+	
		Зрелой груши	+			
		Айвы	+			
		Дыни	+	+		
		Тропических фруктов	+	+		
		Цитронный	+	+		
		Хлебной корочки	+			
		Грибов			+	
		Специй	+		+	
		Сафьяна			+	
		Молочных сливок	+	+	+	
		Миндаля	+		+	
		Ванили			+	
		Шоколада			+	
		Черешни			+	
		Табака				

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Вино белое	Вино розовое	Вино красное	
		Черники			+	
		Цитрусовые фрукты	+	+		
		Шелковица			+	
		Бальзамические ноты			+	
		Персик	+	+		
		Гранат			+	
		Абрикос	+			
		Лесной фиалки		+	+	
		Нотки специи, черного перца			+	
		Кофе			+	
		Зеленое яблоко	+			
		Пряности	+		+	
		Лесных ягод		+	+	
		Лепестков роз		+	+	
		Кураги				
		Медовые оттенки	+			
		Спелых фруктов	+	+	+	
4.	Вкус					
4.1.	По интенсивности	Сильный	+	+	+	
		Умеренный	+	+	+	
		Слабый				
		Гармоничный	+	+	+	
4.2	По типу	Винный	+	+	+	
		Виноградной ягоды			+	
		Плодовый				
		Медовый	+	+		
		Округлый	+	+	+	
		Структурный	+	+	+	
		Полнотелый	+	+	+	
		Гармоничный	+	+	+	
		Экстрактивный				

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Вино белое	Вино розовое	Вино красное	
4.3	По крепости	Легкий	+	+	+	
		Водянистый				
		Жидкий				
		Приятный	+	+	+	
		Резкий				
		Жгучий				
4.4	Кислотность	Мягкая	+	+	+	
		Свежая	+	+	+	
		Жесткая				
		Резкая				
		Хрустящая	+	+		
		Минеральная	+	+	+	
		Гармоничная	+	+	+	
4.5	Сладость	Легкая	+	+	+	
		Гармоничная	+	+	+	
		Медовая	+	+	+	
		Слащавая				
		Приторная	+	+	+	
4.6	Терпкость	Бархатистая	+		+	
		Мягкая	+	+	+	
		Умеренная	+	+	+	
		Грубая				
		Жесткая				
4.7	Полнота	Пустое				
		Жидкое				
		Бестелесное				
		Легкое	+	+	+	
		Тонкое	+	+	+	
		Полное	+	+	+	
		Экстрактивное	+	+	+	
		Маслянистое				

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Вино белое	Вино розовое	Вино красное	
		Густое	+		+	
		Тяжелое				
4.8	По сложению	Изысканное	+	+	+	
		Элегантное	+	+	+	
		Гармоничное	+	+	+	
		Богатое	+	+	+	
		Простое				
		Негармоничное				
		Разлаженное				
		Бархатистое	+	+	+	
		Округлое	+	+	+	
		Плотное	+	+	+	
		Маслянистое	+	+	+	
4.9	Оттенки во вкусе	Шоколада			+	
		Какао			+	
		Кофе			+	
		Меда	+	+		
		Корки ржаного хлеба				
		Цитронные	+	+		
		Розы	+	+		
		Грецкого ореха	+		+	
		Сафьяна			+	
		Сливочные	+		+	
		Дуба	+		+	
		Ванили	+		+	
		Пряные	+		+	
		Фруктовые	+	+	+	
		Темного шоколада			+	
		Айвы	+	+		
		Яблока	+	+		
		Лайма	+	+		
		Грейпфрута				

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Вино белое	Вино розовое	Вино красное	
		Чернослива			+	
		Таниный			+	
		Табака			+	
		Красных ягод		+	+	
		Карамельные	+	+	+	
		Специй				
		Абрикоса	+	+		
		Кремовые	+	+	+	
4.11	По общему сложению	Легкое	+	+	+	
		Тонкое	+	+	+	
		Элегантное	+	+	+	
		Крепкое				
		Мягкое	+	+	+	
		Тяжелое				
		Насыщенное	+	+	+	
		Гармоничное	+	+	+	
		Сбалансированное	+	+	+	
		Округлое	+	+	+	
		Жесткое				
		Простое				
		Негармоничное				
		Грубое				
		Пустое				
		Сортовое	+	+	+	
		Яркое	+	+	+	
		Выраженное	+	+	+	
		Минеральное	+	+		
		Свежее	+	+		
		Сбалансированное	+	+	+	
		Слаженное	+	+	+	
		Бархатистое			+	
		Полнотелое	+	+	+	

Дополнительные стандарты качества
продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара
«Цимлянский» (для вин и крепленых вин).

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».