

Утверждено решением территориального
общего собрания заочного заседания виноградо-
винодельческого Совета виноградо-
винодельческого района «Кубань.Новороссийск»
Ассоциации «Федеральная саморегулируемая
организация виноградарей и виноделов России»

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

Протокол № ____ от ____ 2025 г.

Протокол № 1 от 16.04, 2025 г.

Председатель Совета

Председатель заседания

А.Н.Пинчук

Исполнительный секретарь Совета

Секретарь заседания

А.Г.Ермаков

Согласовано:

Исполнительный секретарь Кубанского
виноградо-винодельческого Совета

Б.А. Катрюхин

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА
ПРОДУКЦИИ ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНОДЕЛИЯ
ВИНОГРАДО-ВИНОДЕЛЬЧЕСКОГО РАЙОНА
«КУБАНЬ. НОВОРОССИЙСК». ВИНА.**

Новороссийск
2025

**Дополнительные стандарты качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

Предисловие

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

Сведения о дополнительном стандарте качества

1 РАЗРАБОТАНЫ И ВНЕСЕНЫ Новороссийским виноградо-винодельческим Советом АВВР, протокол № ____ от _____ 2025 г.

2 УТВЕРЖДЕНЫ И ВВЕДЕНЫ В ДЕЙСТВИЕ Правлением Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России», протокол № ____ от _____ 2025 г.

3 ВВЕДЕНЫ ВПЕРВЫЕ

1 Общие положения

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

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

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

В настоящих стандартах применены термины и определения по [1]:

1.1 виноградо-винодельческий район «Кубань. Новороссийск»: часть территории Российской Федерации, расположенная в Краснодарском крае, территория муниципального образования (административно-территориальной единицы) город Новороссийск расположена на юго-западе Краснодарского края, на территории Абрауского полуострова и Цемесской долины, обрамляющей Новороссийскую (Цемесскую) бухту Чёрного моря. На западе граничит с территорией муниципального образования город-курорт Анапа, на востоке — с Крымским районом, на юге — с муниципальным образованием город-курорт Геленджик, обладающая относительно одинаковыми геофизическими, климатическими и почвенными характеристиками, обуславливающими сходство сортового состава виноградных насаждений и технологических приемов виноградарства и виноделия.

Схема границ виноградо-винодельческого района «Кубань. Новороссийск» с обозначением координат поворотных точек утверждена Протоколом б/н от 01.10.2024 г. учредительного территориального общего собрания виноградно-винодельческого совета «Кубань. Новороссийск» Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России»

1.2 Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Новороссийск»: 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

**Дополнительные стандарты качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

скрещиванием сортов вида *Vitis Vinifera* с сортами других видов рода *Vitis*, за исключением гибридов прямых производителей, выращенных членами Федеральной саморегулируемой организации виноградарей и виноделов России в границах виноградо-винодельческого района «Кубань. Новороссийск», а также из продуктов его переработки, осуществленной членами Федеральной саморегулируемой организации виноградарей и виноделов России, с использованием разрешенных технологических приемов виноградарства и виноделия, при изготовлении которого операции первичного и вторичного виноделия осуществляются в границах виноградо-винодельческого района «Кубань. Новороссийск».

2. Особенности продукции

Российские вина с защищенным географическим указанием «Кубань. Новороссийск» должны изготавливаться в соответствии с требованиями [1] и настоящих стандартов.

2.1. Классификация

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

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

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

Примечание – При маркировке Российских вин с защищенным географическим указанием «Кубань. Новороссийск», категорию вина по периоду выдержки допускается не указывать.

2.2. Характеристики

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

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

Содержание токсичных элементов в Российских винах с защищенным географическим указанием «Кубань. Новороссийск» не должно превышать норм, установленных [2].

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

**Дополнительные стандарты качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

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

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

3. Особые качества Российского вина с защищенным географическим указанием «Кубань. Новороссийск», обусловленные местом происхождения винограда

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

Почвенные разрезы с описанием морфологических признаков были заложены на типичных участках выровненного рельефа на территории основных виноградарских хозяйствах Новороссийского района - ООО «Мысхако», ООО «Раевское», ООО «Абрау-Дюрсо» и др.

Почвы района «Кубань Новороссийск», несмотря на тяжелый гранулометрический состав, имеют достаточно рыхлую структуру и хорошую оструктуренность, что определяет высокую дренируемость почвенного профиля. В первую очередь благоприятный водно-воздушный режим этих почв связан с процентом каменистости и уровнем скелета. Хорошая дренируемость в совокупности с достаточной обеспеченностью элементами питания создают оптимальные условия для роста, развития виноградного растения и получения качественных урожаев. По совокупности климатических и местных физико- географических условий местность Новороссийска относится к причерноморскому округу Северо-Западной Кавказской горной провинции. Климат мягкий, теплый, территория в значительной части защищена от холодных северо-восточных ветров отрогами большого кавказского хребта. Годовое количество осадков составляет 534-1255 мм. Среднегодовая температура воздуха 11,6-15,8 °С.

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

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

Длинная осень и продолжительный срок вегетации позволяют качественно созреть гроздям винограда, позволяя в винограде накопиться винной кислоте и почти

Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.

полностью преобразоваться яблочной кислотой, что существенно влияет на вкус готового товара. Традиционный способ выращивания винограда на шпалере, когда урожай – грозди винограда всегда находятся в 50 см от земли и выше, что приводит к меньшему поглощению отраженной от земли солнечной энергии и замедляет сахаронакопление в винограде. Благодаря повсеместному содержанию в почве в разных количествах кальция и железа, виноград и конечный продукт – Российские вина с защищенным географическим указанием «Кубань. Новороссийск» имеют тонкую и сложную ароматику.



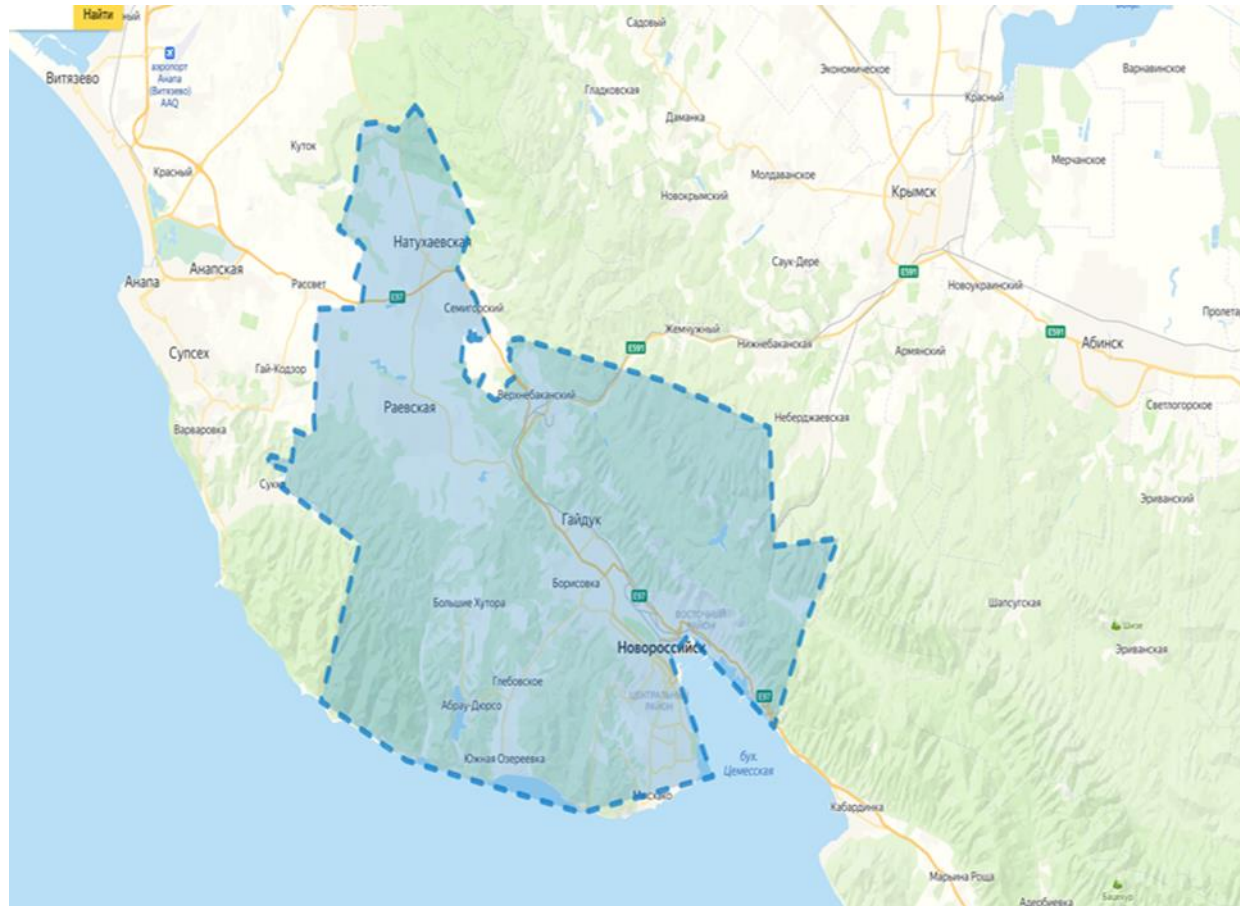
Условные обозначения зон и подзон виноградарства

С1-С7	Северная зона	П1-П17	Предгорная зона
Ц1-Ц13	Центральная зона	от 900м и выше	Большой Кавказ
З1-З4	Западная зона	Ч1-Ч6	Черноморская зона

Рисунок – Карта агроэкологических зон виноградарства в Краснодарском крае

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

**Приложение 1.1
Карта границ виноградо-винодельческого района «Кубань.Новороссийск»**



**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

**Приложение 1.2
Таблица геофизических, климатических и почвенных характеристик
виноградо-винодельческого района «Кубань. Новороссийск»**

№	Наименование показателя	Ед. изм.	Описание показателя	Виноградо-винодельческий район «Кубань Новороссийск»	
1.	Геофизические характеристики				
1.1.	Границы (описание границ)	км, км ²	Граница виноградо-винодельческого района «Кубань. Новороссийск» совпадает с границами муниципального образования город Новороссийск. Территория муниципального образования (административно-территориальной единицы) город Новороссийск расположена на юго-западе Краснодарского края, на территории Абрауского полуострова и Цемесской долины, обрамляющей Новороссийскую (Цемесскую) бухту Чёрного моря. На западе граничит с территорией муниципального образования город-курорт Анапа, на востоке – с Крымским районом, на юге – с муниципальным образованием город-курорт Геленджик.	Общая протяженность границ – 220 км, из них 147 км по суше и 46 км – по морю. Наибольшая протяженность зоны с севера на юг – 40,6 км и с запада на восток – 39,4 км. Территория – 839,94 км²	
1.2.	Координаты границ (координаты вершин многоугольника)	угловые градусы, минуты, секунды		44,97946449 37,55430033 44,97886038 37,55518859 44,97448884 37,56147571 44,92583855 37,60448355 44,90397995 37,59114554 44,89549545 37,60011872	

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

			44,89206618	37,60555775
			44,87387034	37,61934698
			44,87300602	37,6162619
			44,87257095	37,61652349
			44,87185915	37,61469407
			44,87163378	37,61008553
			44,87195547	37,60856989
			44,8716949	37,6056854
			44,87757117	37,60657653
			44,87653974	37,60555281
			44,8762487	37,60506395
			44,87591055	37,60213885
			44,87105025	37,6028938
			44,87335259	37,59651226
			44,86110525	37,59430087
			44,86157058	37,5990085
			44,85481497	37,59737464
			44,85228238	37,6010377
			44,85483726	37,61385872
			44,84967866	37,60907789
			44,84374674	37,62255496
			44,84383802	37,62559827
			44,84556733	37,62986625
			44,85194918	37,63491335
			44,85388031	37,6402241
			44,86363491	37,63596375
			44,86541399	37,63696842
			44,86668584	37,63699385
			44,86708911	37,63526064
			44,86698431	37,63439951
			44,87018799	37,63320233
			44,87134285	37,63675759
			44,87203091	37,64522152
			44,85277783	37,76788889
			44,83078335	37,86215001
			44,77592784	37,86577499
			44,77953894	37,9219055
			44,73499998	37,88999994
			44,72700001	37,88599993

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

			44,692	37,86600001
			44,73472782	37,79153058
			44,72381391	37,77636944
			44,66922217	37,8128167
			44,65230272	37,69910552
			44,67648896	37,54707222
			44,70407773	37,47238889
			44,77709722	37,50600546
			44,80326393	37,43792781
			44,80497004	37,44039413
			44,81090729	37,44322652
			44,81453021	37,42464415
			44,8177572	37,42893576
			44,81547398	37,44730353
			44,82941597	37,44971793
			44,82696585	37,4618415
			44,82900511	37,46703421
			44,8346964	37,46621881
			44,87010465	37,46972422
			44,86992219	37,46697762
			44,88576146	37,47010753
			44,88598951	37,5035386
			44,88842197	37,50392479
			44,888726	37,50800179
			44,89226143	37,50885771
			44,89584653	37,50977201
			44,89713094	37,50693962
			44,89909167	37,50117828
			44,9052624	37,50499773
			44,91348387	37,51023339
			44,91475924	37,50814534
			44,91705308	37,50492192
			44,91650608	37,50372024
			44,91975769	37,49548053
			44,92245155	37,48759656
			44,94230133	37,50147212
			44,97086314	37,50711021
			44,97172841	37,51930889
			44,97118192	37,52789193

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

				44,96905663 37,532441 44,96826721 37,53801998
1.3.	Рельеф	-	Район представляет собой западные отроги Кавказской горной системы, основными геоморфологическими элементами являются Маркотхский хребет.	Рельеф низко- и среднегорный, с пологими водораздельными хребтами и широкими крутосклонными долинами. Береговая полоса Черного моря в Цемесской бухте почти повсеместно ограничивается ровным пологим берегом.
1.4.	Высота над уровнем моря	м	В пределах всего муниципальное образование город Новороссийск высшей точкой хребта является гора Большой Маркотх (696 м) Низшая точка – коса Суджукская. (0-1 м)	696 м виноградопригодные земли расположены преимущественно до 250 м
1.5.	Экспозиция склонов	-	Маркотхский хребет – горный хребет в северо-западной части Большого Кавказа, проходящий параллельно и южнее Главного Кавказского хребта. Тянется вдоль побережья Чёрного моря на 90 км. В северной части Маркотх представляет собой пологий подъем севернее Новороссийска, затем тянется с северо-запада на юго-восток на 43км параллельно Абраускому полуострову. Расположен на территориях, подчинённых городам Новороссийску и Геленджику Краснодарского края	Большую часть территории занимают склоны различной формы, крутизны и экспозиции. Для производства высококачественных вин посадка винограда рекомендуется на склонах южной, юго-восточной, юго-западной и западной экспозиций, а также на равнинных участках. Не рекомендуется размещение виноградников на северных, северо-восточных, северо-западных и восточных склонах
1.6.	Крутизна склонов	градус	Рельеф и представлен склонами различных экспозиций, с уклоном от 1-5°	Пологие склоны крутизной до 6° - возделывание винограда возможно без ограничений.

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

			до 15-20° в отдельных случаях до 30-35°	Покатые склоны от 6 до 12° - возделывание возможно при применении простейших противозерозийных мероприятий Сильнопокатые склоны от 12 до 18°. На таких склонах, особенно при их распашке, эрозийные процессы весьма интенсивны. Для посадки виноградников на склонах крутизной более 12° надо сооружать террасы. Крутые склоны от 18 до 25°. Склоны этой группы осваивают, устраивая террасы. Сооружение террас и дорожной сети на таких участках требует выполнения геологического и почвенного обследования, чтобы исключить опасность оползней и разрушения этих сооружений. Склоны крутизной выше 25° или менее крутые, но сильно пересеченные – посадка не проводится.
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	225 (от 186 до 286)
2.2.	Среднесуточная температура воздуха	градусы °С	Среднее значение температуры воздуха за годовой период	14,1 (от 11,6 до 15,8)
2.3.	Максимальная температура воздуха	градусы °С	Максимальное значение температуры воздуха за годовой период	+33...+40

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

2.4.	Минимальная температура воздуха	градусы °C	Минимальное значение температуры воздуха за период вегетации	0,0...-4,0
2.5.	Сумма активных температур за период вегетации	градусы °C	Сумма температур выше +10 °C	4276 (от 3529 до 4898)
2.6.	Средняя температура самого теплого месяца	градусы °C	Значение средней температуры воздуха самого теплого месяца	25,7 (от 22,7 до 29,3)
2.7.	Суточная амплитуда температур в июле	градусы °C	Разность значений температуры воздуха днем и ночью в июле	14,6 (от 11,9 до 17,7)
2.8.	Абсолютный минимум температуры	градусы °C	Абсолютное значение минимальной температуры за годовой период	-11,4 (от - 3,0 до – 20,0)
2.9.	Дата наступления заморозков	дата, месяц	Дата, когда минимальная температура воздуха опускается ниже 0 °C	I декада ноября (-2,0...-8,0 °C)
2.10.	Продолжительность безморозного периода	дни	Период, исчисляемый в днях, от даты последних отрицательных температур весной до даты отрицательных температур осенью	255 (от 204 до 297)
2.11.	Количество осадков за год	мм	Сумма осадков за годовой период	814,5 (от 533,6 до 1255,3)
2.12.	Количество осадков за период вегетации	мм	Сумма осадков за период вегетации	426,5 (от 228,6 до 802,7)

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

2.13.	Гидротермический коэффициент (ГТК)		Показатель увлажнения территории, установленный советским климатологом Г.Т. Селяниновым, определяется отношением суммы осадков (r) в мм за период со среднесуточными температурами воздуха выше 10 °С к сумме температур ($\sum t$) за это же время, уменьшенной в 10 раз, то есть $ГТК = r / (\sum t / 10)$	1,00 (от 0,54 до 1,79)
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	58,4
2.15.	Относительная влажность воздуха	%	Относительной влажностью воздуха (φ) называют отношение абсолютной влажности воздуха (ρ) к плотности (ρ ₀) насыщенного водяного пара при той же температуре, выраженное в процентах.	65,1 (от 54,2 до 70,3)
2.16.	Средняя продолжительность светового дня за период вегетации	часы, мин	Период года, в который возможны рост и развитие (вегетация) растений	13 часов 50 минут (от 10 часов 18 минут до 15 часов 38 минут)
2.17.	Ветровой режим (направление и сила ветра)		Ветровые условия определенной местности, характер распределения и изменения скорости ветра и его направления.	Зимой преобладающее направление ветров юго-восточное (45-60%) и восточное (25-35%), реже наблюдаются ветры северо-восточного (5%) и южного направления (5-18%). Скорость ветра составляет от 3,8 до 10,0 м/с с максимальными значениями в декабре. В весенний и осенний периоды преобладают ветры восточного (40-65%) и юго-восточного направления (15-75%). Скорость составляет от 3,2 до 6,7 м/с.

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

		м/с		Летом дуют ветры восточного (45-65%), юго-восточного (15-75%) и северо-восточного (35%) направлений со скоростью 3,0-5,1 м/с.
3.	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	Дерново-карбонатные типичные и типичные неполноразвитые, слабо- и среднегумусные различной степени каменистости (включая выщелоченные и оподзоленные) Почвы, несмотря на тяжелый гранулометрический состав, имеют достаточно рыхлую структуру и хорошую оструктуренность, что определяет высокую дренируемость почвенного профиля
3.2.	Кислотность (уровень pH)	—	Мера кислотности или основности (щелочности) почвы	7,6-8,6
3.3.	Физический состав почвы	%	Физический состав почвы – соотношение в почве минеральных обломков разного размера.	Песчаная фракция (1-0,01 мм), обладающая высокой водопроницаемостью и низкой поглотительной способностью, варьирует в пределах 43,9-79,9 %. Мелкопылеватая (глинистая) фракция (0,005-0,01 мм) варьирует в пределах 20,1-56,1 %. По гранулометрическому составу, как правило, относятся к иловато-пылеватым от легких и средних до тяжелых суглинков
3.4.	Химический состав (N, F, K, Ca, Fe, соли, микроэлементы)	г/см ³ , м, см, %, мг/экв, г	Определяются на основе физических и химических свойств	Реакция среды почвенного раствора преимущественно от слабощелочной до щелочной в нижних горизонтах. Щелочные соли представлены, как правило, гидрокарбонатами магния и натрия (до 0,500 мг-экв/100 г

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

				почвы). Вредные нейтральные соли представлены преимущественно сульфатами магния и натрия, а также хлоридами натрия и незначительно хлоридами магния и кальция. (хлоридов до 0,700 мг-экв/100 г почвы, сумма хлоридов и сульфатов не более 1,5 мг-экв/ 100 г почвы) Содержание токсичных солей в почве – не высокое. Содержание нитратного азота – от 0,9 до 6,35 мг/кг Содержание подвижного фосфора (P₂O₅) – от 0,82 до 22 мг/кг Содержание обменного калия (K₂O) – от 12 до 65 мг/кг Дерново-карбонатные почвы Новороссийского района содержат повышенное количество как общих, так и активных форм карбонатов, что может вызывать хлороз листьев у виноградных растений.
3.5.	Структура и плодородие (уровень содержания гумуса)	мм, %	По А.А. Лукьянову структурой почвы называется совокупность агрегатов различной величины, формы, пористости, механической прочности и водопропускности, характерных для каждой почвы и ее отдельных горизонтов.	Структура от комковатой до зернистой (0,5-10 мм) Содержание гумуса от 2,84 до 3,9 % до 3,56 Содержание обменного калия (K₂O) – от 12 до 33
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	Не нормируется

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

			почвенного воздуха с атмосферным	
3.7.	Влагоемкость	%	Максимальное количество воды, удерживающееся почвой.	от 25 до 50 сухой массы почвы
3.8.	Общий азот	%	Присутствует в почвах повсеместно в свободном или связанном состоянии	В пахотном слое разных почв количество азота колеблется в широких пределах; в дерново-подзолистых, песчаных и супесчаных почвах – 0,04 – 0,08%, суглинистых и глинистых – 0,1– 0,15%. Серые лесные и черноземные почвы наиболее богаты общим азотом (0,3 – 0,5% и более). В каштановых почвах его количество колеблется от 0,1 (в светло-каштановых и бурых) до 0,2—0,25% (в темно-каштановых).
3.9.	Активная известь	%	Активная известь – это содержание частиц карбонатной породы диаметром 20 микрон.	от 2,5 до 45,0

Для производства российской винодельческой продукции защищенных наименований в виноградо-винодельческого района «Кубань.Новороссийск» виноградные насаждения должны возделываться на виноградопригодных землях, к которым в том числе относятся земельные участки, использованные для возделывания виноградных насаждений не менее пяти лет в течение последних пятидесяти лет. Для закладки новых виноградников необходимо проведение почвенного обследования с определением ряда физико-химических показателей: гранулометрического состава почвы, кислотности, состава и уровня засоления, содержания основных элементов питания, активной извести, определения уровня грунтовых вод совместно с описанием климатических условий и рельефа местности и признанием участка виноградопригодным. Таким образом, под виноградопригодным участком понимается участок, на котором биологический потенциал конкретного сорта будет проявляться на уровне 75-100% от возможного, и продукция соответствовать требованиям дополнительного стандарта.

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

**Приложение 1.3
Перечень сортов винограда, допустимых к возделыванию и использованию
на территории виноградо-винодельческого района «Кубань. Новороссийск»**

№	Название сорта	Код сорта в Государственном реестре селекционных достижений и направление использования сорта			Виноградо-винодельческой район «Кубань. Новороссийск»		
		Код	ст	тех	ст	тех	Максимальная урожайность, т/га
1	40 ЛЕТ ОКТЯБРЯ (ВИШНЕВЫЙ)	7852524		+		+	7,0
2	АЛЕКСАНДРОУЛИ	7852453		+		+	4,8
3	АЛИГОТЕ	4950399		+		+	12,0
4	АМУР	7953048		+		+	8,45
5	АМУРСКИЙ ПОТАПЕНКО	7852527		+		+	8,8
6	АНЧЕЛЛОТТА	7852506		+		+	7,0
7	АНЧЕЛОТТА ТАМАНСКАЯ	8260541		+		+	12,0
8	БАРХАТНЫЙ	6402755		+		+	12,0
9	БАСТАРДО МАГАРАЧСКИЙ	7003323		+		+	12,0
10	БИАНКА	9150706		+		+	13,0
11	БРУСКАМ	8008906		+		+	11,0
12	ВЕРМЕНТИНО	7852451		+		+	9,17
13	ВИОНЬЕ	8260790		+		+	9,05
14	ВИОРИКА	7807260		+		+	11,0
15	ГЕВЮРЦТРАМИНЕР (ТРАМИНЕР АРОМАТИКО)	8152951		+		+	12,0
16	ГЕЧЕИ ЗАМАТОШ	7952279		+		+	10,0
17	ГЛЕРА	7852507		+		+	9,97

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

18	ГОЛУБОК	7852454		+		+	7,0
19	ГРАНАТОВЫЙ	8005796		+		+	7,0
20	ГРЮНЕР ТАМАНСКИЙ	8260542		+		+	10,0
21	ДАНКО	8201978		+		+	12,0
22	ДОСТОЙНЫЙ	9108987		+		+	11,0
23	КАБЕРНЕ АЗОС	9801340		+		+	12,0
24	КАБЕРНЕ СЕВЕРНЫЙ	7808089		+		+	12,0
25	КАБЕРНЕ СОВИНЬОН	5350107		+		+	10,0
26	КАБЕРНЕ ФРАН	9155117		+		+	11,14
27	КАЛАДОК	7852511		+		+	8,31
28	КАРМЕН	7852525		+		+	11,0
29	КАРМЕНЕР	7852512		+		+	5,92
30	КЛЕРЕТ БЕЛЫЙ	5550084		+		+	12,0
31	КОКУР БЕЛЫЙ	8557200		+		+	12,0
32	КРАСНОСТОП АЗОС	9801332		+		+	10,0
33	КРАСНОСТОП АНАПСКИЙ	9358990		+		+	9,5
34	КРАСНОСТОП ЗОЛотовский (КРАСНОСТОП, ЧЕРНЫЙ ВИННЫЙ)	6006329		+		+	8,0
35	КРИСТАЛЛ	9810428		+		+	14,0
36	ЛЕВОКУМСКИЙ	9907569		+		+	10,0
37	МАЛЬБЕК	8057309		+		+	12,0
38	МАЛЬВАЗИЯ (МАЛЬВАЗИЯ АРОМАТИКА)	7852545		+		+	9,85
39	МАНЗОНИ БЬЯНКО	7852513		+		+	7,0
40	МАРСАН	7852457		+		+	11,0
41	МАРСЕЛАН	8260791		+		+	9,41
42	МЕРЛО	9705172		+		+	8,0
43	МОНАРХ	8057386		+		+	12,0
44	МОНТЕПУЛЬЧАНО	7852514		+		+	10,0
45	МУРВЕДР	8557204		+		+	12,0

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

46	МУСКАТ БЕЛЫЙ	5003393		+		+	7,0
47	МУСКАТ ГАМБУРГСКИЙ	5050707	+	+	+	+	10,0
48	МУСКАТ ОДЕССКИЙ	8305684		+		+	12,0
49	МУСКАТ ОТТОНЕЛЬ	8557203	+	+	+	+	9,0
50	МУСКАТ РОЗОВЫЙ	5350131		+		+	8,8
51	МЦВАНЕ КАХЕТИНСКИЙ	5101182		+		+	9,0
52	МЮЛЛЕР ТУРГАУ	5050715		+		+	10,0
53	НЕББИОЛО	7852496		+		+	7,0
54	ОДЕССКИЙ ЧЕРНЫЙ	8356431		+		+	12,0
55	ПЕРВЕНЕЦ МАГАРАЧА	7710593		+		+	12,0
56	ПЕТИ МАНСЕН	8152950		+		+	6,83
57	ПИНО БЕЛЫЙ (ПИНО БЛАН)	5050731		+		+	8,0
58	ПИНО МЕНЬЕ	7852448		+		+	12,0
59	ПИНО СЕРЫЙ (ПИНО ГРИ)	5050758		+		+	7,0
60	ПИНО ФРАН (ПИНО НУАР)	7852459		+		+	7,0
61	ПИНО ЧЕРНЫЙ (ПИНО НУАР)	5850177		+		+	7,0
62	ПЛАТОВСКИЙ	9701575		+		+	12,0
63	ПЛЕЧИСТИК	5003407		+		+	7,0
64	ПРИМИТИВО	7852517		+		+	7,6
65	ПТИ ВЕРДО	8356430		+		+	6,6
66	РЕБО	8260789		+		+	9,67
67	РИЛАЙНС	8057385	+	+	+	+	12,0
68	РИСЛИНГ (РИСЛИНОК)	7852461		+		+	12,0
69	РИСЛИНГ РЕЙНСКИЙ	4050290		+		+	12,0
70	РИСУС	9302255		+	+	+	12,0
71	РИТОН	9907977		+		+	10,0
72	РКАЦИТЕЛИ	5003415		+		+	12,0
73	РУБИН АЗОС	9603905		+		+	10,0

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

74	РУБИН ГОЛОДРИГИ	9463041		+		+	13,0
75	РУБИНОВЫЙ МАГАРАЧА	6006752		+		+	11,0
76	РУСАН	8152952		+		+	8,0
77	САНДЖОВЕЗЕ	8356432		+		+	10,4
78	САНДЖОВЕЗЕ ТАМАНСКИЙ	8260543		+		+	10,0
79	САПЕРАВИ	5101204		+		+	10,0
80	САПЕРАВИ СЕВЕРНЫЙ	5801656		+		+	12,0
81	СЕМИЛЬОН	8559085		+		+	10,0
82	СЕННОЙ К	8456309		+		+	12,0
83	СИБИРЬКОВЫЙ (СИБИРЕК)	5101212		+		+	12,0
84	СИРА (ШИРАЗ)	9155118		+		+	11,4
85	СИРА ТАМАНСКАЯ	8260544		+		+	14,0
86	СОВИНЬОН (БЛАН ФЮМЕ)	7852460		+		+	10,0
87	СОВИНЬОН БЕЛЫЙ (СОВИНЬОН БЛАН)	5050855		+		+	10,0
88	СТЕПНЯК	7105371		+		+	11,5
89	ТАННАТ	7852509		+		+	11,0
90	ТЕМПРАНИЛЬО	8262651		+		+	8,03
91	ТЕРОЛЬДЕГО	7852510		+		+	6,22
92	ТРАМИНЕР РОЗОВЫЙ	5050863		+		+	10,0
93	УНЬИ БЛАН	8954446		+		+	11
94	ФРАНКОВКА	7953049		+		+	10,0
95	ЦВАЙГЕЛЬТ ТАМАНСКИЙ	8260545		+		+	11,0
96	ЦВЕТОЧНЫЙ	7105398		+		+	10,0
97	ЦИМЛЯНСКИЙ ЧЕРНЫЙ	5501580		+		+	6,0
98	ЦИТРОН ЦЮРУПИНСКИЙ	7852526		+		+	5,14
99	ЦИТРОННЫЙ МАГАРАЧА	9107193		+		+	13,0
100	ШАРДОНЕ	5050880		+		+	15,0
101	ШЕНЕН БЛАН	7852698		+		+	7,3

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

Приложение 1.4

**Таблица технологических приемов и операций
виноградарства и виноделия для виноградо-винодельческого района «Кубань.Новороссийск»**

№	Наименование операции	Особенности операции	Ед. изм.	Виноградо-винодельческий район «Кубань.Новороссийск»
1.	Виноградарство			
1.1.	Выведение (формирование) формы куста винограда	Обрезка виноградного растения с целью выведения формы куста. К основным типам относится: -шпалерный, -кордонный, -комбинированный.	-	Все формировки, используемые в виноградарстве
1.2.	Нагрузка кустов винограда глазками	Количество глазков после обрезки на одном кусте	шт. на 1 куст	Не нормируется
1.3.	Нагрузка кустов винограда побегами	Количество побегов после обломки на одном кусте в соответствии со схемами посадок	шт. на 1 куст	Не нормируется

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

1.4.	Нагрузка кустов урожаям	Нагрузка кустов урожаям среднее значение	кг на 1 куст (предельные значения)	Количество убранного винограда с 1 куста до 4,8 кг
1.5.	Густота посадки кустов	Количество кустов на 1 га виноградника	шт.	До 10 000
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 массовой концентрации сахаров; - ботритизирование – это процесс изменения биохимического состава ягод винограда (снижение количества винной кислоты и увеличение количества	-	Применяется

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

		глицерина и глюконовой кислоты) в результате развития гриба <i>Botrytis cinerea</i>; – сбор замороженных ягод для ледяного вина – это специфическая операция, направленная на получение суслу с высоким содержанием виноградного сахара; криоэкстракция – операция, направленная на корректировку массовой концентрации сахаров		
1.7.	Уборка урожая	Ручная уборка урожая включает в себя пять основных операций: 1) выявление грозди в массе куста;	-	Применяется

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

		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		
--	--	--	--	--

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

		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	-	Выборочная, сплошная

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

		технической зрелости.		
1.7.3	Параметры концентрации сахаров при технической зрелости	Массовая концентрация сахаров в сусле	г/100с м ³	Не менее 16,0 для белых сортов не менее 17,0 для красных сортов
1.7.4	Параметры концентрации кислотности при технической зрелости	Массовая концентрация титруемых кислот в сусле	г/дм ³	Не нормируется
1.7.5	Сортировка винограда	Сортировка на виноградниках, при поступлении урожая в погреб	-	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	Не более 150
1.7.7	Время транспортировки винограда	Максимальное время от сбора грозди до ее поступления на переработку	ч	4 часа 8 часов – при защите от окисления
1.8.	Укрытие кустов	Защита кустов путем	-	Применяется по усмотрению предприятия

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

	винограда на зимний период	укрытия их на зиму теплоизолирующим материалом (почвой) с целью предупреждения повреждения морозами		
1.9.	Обработка против насекомых и клещей инсектицидами и акарицидами	Процесс уничтожения вредителей и возбудителей болезней винограда путем отравления их инсектицидами и, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами)	шт.	Применяется
1.10.	Обработка против нематод	Процесс уничтожения вредителей винограда путем отравления их инсектицидами и,	шт.	Применяется

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

		акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами)		
1.11	Обработка против моллюсков	Процесс уничтожения вредителей винограда путем отравления их инсектицидами и, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами)	шт.	Применяется
1.12	Обработка против грибковых болезней фунгицидами	Процесс уничтожения возбудителей болезней винограда путем отравления их инсектицидами и, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми	шт.	Применяется

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

		парами или газами (фумигантами)		
1.13	Обработка против сорной растительности гербицидами	Для данного типа обработки от сорной растительности применяют гербициды селективного действия, которые работают избирательно против одного или нескольких видов растений	шт.	Применяется
1.14	Обработка в целях активации роста регуляторами роста растений	Регуляторы роста применяются для обработки виноградных кустов, с целью изменения процесса их жизнедеятельности, увеличения урожайности и облегчения уборки.	шт.	Применяется
1.15	Обработка микробиол	Процесс уничтожения	шт.	Применяется

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

	огическими и биологическими пестицидами	вредителей винограда путем применения: - биофунгицидов; - биоинсектицидов; - биоакарицидов; - бионематицидов; - биогербицидов.		
1.16	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	—	Применяется

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

		начала брожения содержащегося в них виноградного сусла		
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	–	Применяется

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

		винограда, осуществляемый при атмосферном давлении без применения физического воздействия		
2.4	Углекислотная мацерация целых гроздей винограда	Помещение целых гроздей винограда в атмосферу диоксида углерода в герметичной или негерметичной емкости		Применяется
2.5.	Прессование	Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сусла от гребней и твердых частей ягод винограда, осуществляемый путем применения физического воздействия для получения давления, отличного от	—	Применяется

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

		атмосферног о		
2.6.	Настаивани е сусла на мезге	Делистаж – технологическ ий прием, заключающий ся в сливании виноградного сусла из нижней части емкости в дополнительн ую емкость, с последующим закачиванием его обратно сверху, и дальнейшим разбрызгиван ием на «шапку» из мезги, которая опустилась на дно; по необходимост и отделение семян; пижаж – технологическ ий прием, заключающий ся в разламывани и и опускании «шапки» из мезги, образующейс я на	—	Применяется

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

		поверхности бродящего сусла; ремонт – 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.		
2.7	Сульфитация	Введение определенного количества диоксида серы в		Применяется

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

		различных формах		
2.8.	Осветление	Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сусла от плотных и твердых частей ягод винограда, осуществляемый отстаиванием, центрифугированием, сепарированием, флотацией или фильтрацией с использованием одного или нескольких технологических средств. Допускается перед осветлением проводить частичное обезвоживание виноградного сусла или	–	Применяется

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

		концентрирование виноградного сусла путем вымораживания с увеличением массовой концентрации сахаров не более чем до 35% для сладких вин		
2.9.	Внесение чистой культуры дрожжей	Технологическая операция, заключающаяся в добавлении в сусло разводки чистой культуры дрожжей с последующим проведением спиртового брожения. Допускается проводить остановку спиртового брожения термической обработкой (холодом) и (или) обеспложива	—	Применяется

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

		ющей фильтрацией		
2.10.	Регулировка кислотности	Технологический прием снижения или увеличения кислотности сусла и (или) вина наливом (виноматериала) биологическим и (или) химическим способом	-	Применяется
2.11.	Мютаж (для крепленых, ликерных и десертных вин)	Технологический прием введения спирта в процессе брожения с целью его остановки. Рекомендуется проводить дробное введение	—	Не применяется
2.12.	Стабилизация	Сохранение товарных свойств вина на длительный период времени. Допускается обработка холодом, проведение электродиализа	—	Применяется

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

		за или внесение стабилизирую щих препаратов на основе метавинной кислоты или карбоксимети лцеллюлозы		
2.13.	Выдержка	Прием обработки вина наливом (виноматериа ла) с содержанием в регулируемых температурно - климатически х условиях в контакте или без контакта с древесиной, в результате которого физико- химические, биохимически е и (или) микробиологи ческие изменения продукции обусловлива ют приобретение ею новых	–	Применяется

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

		свойств и характеристик . Допускается проводить выдержку в бутылках, в деревянных емкостях из дуба и следующих пород деревьев (акация, яблоня, вишня, ясень), в резервуарах в контакте или без контакта с древесиной дуба из следующих пород деревьев (акация, яблоня, вишня, ясень). Допускается проводить микрооксидацию при выдержке в ёмкостях с использованием древесины		
--	--	---	--	--

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

2.14.	Приобретение вином CO ₂	1.в процессе спиртового брожения 2. в процессе яблочно-молочного брожения	–	1. Не применяется 2. Не применяется
2.15.	Подготовка к розливу	Технологический прием, заключающийся в придании вину наливом (виноматериалу) товарного вида (обработка, осветление, фильтрация)	–	Применяется
2.16.	Розлив	Холодным или теплым способом, в том числе стерильным	–	Применяется
2.17.	Маркировка, тара и упаковка	Осуществляется с учетом действующего законодательства ЕАЭС, РФ, нормативных документов и настоящего стандарта	–	С указанием виноградовинодельческого района «Кубань. Новороссийск»

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

Приложение 1.5

Перечень учетных номеров виноградных насаждений в федеральном реестре виноградных насаждений, расположенных в границах виноградо-винодельческого района «Кубань.Новороссийск»

№ п/п	Учетный номер виноградного насаждения	Собственник/Правообладатель, вид права	ИНН Собственника/Правообладателя	Номер в реестре АВВР	Виноградно-винодельческий район «Кубань.Новороссийск»
1	2	3	5	6	7
1.	60-2024-00008338	ЗАО "Абрау-Дюрсо" (арендатор)	2315092440	104	Кубань.Новороссийск
2.	60-2023-00004215 60-2023-00004218 60-2023-00004237 60-2023-00004255 60-2023-00004268 60-2023-00004270 60-2023-00004274 60-2023-00004278 60-2023-00004283 60-2023-00004285 60-2023-00004291 60-2023-00004297 60-2023-00004299 60-2023-00004301 60-2023-00004304 60-2023-00004306 60-2023-00004308 60-2023-00004310 60-2023-00004313 60-2023-00004315 60-2023-00004317 60-2023-00004319 60-2023-00004322 60-2023-00004324	ООО "Абрау-Дюрсо" (собственник, арендатор)	2315023929	10	Кубань.Новороссийск

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

60-2023-00004327				
60-2023-00004330				
60-2023-00004333				
60-2023-00004335				
60-2023-00004337				
60-2023-00004339				
60-2023-00004499				
60-2023-00004500				
60-2023-00004501				
60-2023-00004502				
60-2023-00004504				
60-2023-00004507				
60-2023-00004508				
60-2023-00004510				
60-2023-00004511				
60-2023-00004512				
60-2023-00004514				
60-2023-00004515				
60-2023-00004516				
60-2023-00004520				
60-2023-00004525				
60-2023-00004528				
60-2023-00004530				
60-2023-00004531				
60-2023-00004534				
60-2023-00004537				
60-2023-00004539				
60-2023-00004540				
60-2023-00004542				
60-2023-00004543				
60-2023-00004545				
60-2023-00004547				
60-2023-00004552				
60-2023-00004554				
60-2023-00004555				

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

60-2023-00004556				
60-2023-00004557				
60-2023-00004558				
60-2023-00004559				
60-2023-00004560				
60-2023-00004561				
60-2023-00004562				
60-2023-00004563				
60-2023-00004564				
60-2023-00004565				
60-2023-00004566				
60-2023-00004568				
60-2023-00004569				
60-2023-00004570				
60-2023-00004571				
60-2023-00004572				
60-2023-00004573				
60-2023-00004574				
60-2023-00004575				
60-2023-00004576				
60-2023-00004577				
60-2023-00004578				
60-2023-00004579				
60-2023-00004580				
60-2023-00004581				
60-2023-00004582				
60-2023-00004584				
60-2023-00004585				
60-2023-00004588				
60-2023-00004594				
60-2023-00005496				
60-2023-00005498				
60-2024-00008050				
60-2024-00008694				
60-2024-00008695				

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

	60-2024-00008696				
3.	03-2023-00003855 03-2023-00003856 03-2023-00003857 03-2023-00003858 03-2023-00003859 03-2023-00003860 03-2023-00003861 03-2023-00003862 03-2023-00003863 03-2023-00003864 03-2023-00003865 03-2023-00003866 03-2023-00003867 60-2023-00005522 60-2023-00005523 60-2023-00007724	ООО "СХП Раевское" (собственник)	2315145980	43	Кубань.Новороссийск
4.	60-2023-00007004 60-2023-00007006 60-2023-00007005 60-2023-00006893 60-2023-00007003 60-2023-00007020 60-2023-00007001 60-2023-00007000 60-2023-00007002 03-2023-00006265 03-2023-00006266 03-2023-00004402 60-2023-00006687 60-2023-00006688 03-2023-00006381 03-2023-00006383 03-2023-00006384	ООО "Мысхако" (собственник)	2315994328	139	Кубань.Новороссийск

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

	03-2023-00006382 03-2023-00006496 03-2023-00006495 03-2023-00006267 60-2023-00006313 60-2023-00006314 60-2023-00006311 60-2023-00006312 60-2023-00006998 60-2023-00006997				
5.	60-2023-00007157 60-2023-00007159 60-2023-00007158 60-2023-00007156 60-2023-00007155 60-2023-00007154	ООО "Раевское" (RAEVSKOE) (собственник)	2315989208	122	Кубань.Новороссийск
6.	60-2023-00006228 60-2023-00006229	ООО «Гранд Вино «Бюрнье» (собственник)	2315091252	81	Кубань.Новороссийск
7.	60-2023-00005587 60-2023-00005515 60-2023-00005586 60-2023-00006427 60-2023-00006980 60-2023-00005986	ИП Поездник М.А. арендатор арендатор арендатор собственник собственник собственник	770701331780	179	Кубань.Новороссийск
8.	60-2023-00004483 60-2023-00006993	ООО «Винодельня Шато Пино» (арендатор)	2315211390	136	Кубань.Новороссийск
9.	60-2023-00006201	ООО "Трюфельная долина" (собственник)	2315188350	209	Кубань.Новороссийск
10	03-2024-00008271	ООО АП "Раевское" (собственник)	2315081575	94	Кубань.Новороссийск
11	60-2023-00003641	ООО "Сухая гора" (SORT) (собственник)	2337022566	89	Кубань.Новороссийск

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

12	60-2024-00008337	ООО "ЛОЗА" (арендатор)	2315989590	107	Кубань.Новороссийск
13	60-2024-00008066	КФХ Зубков И.В. (FerVino) (арендатор)	232009623953	220	Кубань.Новороссийск
14	60-2024-00008739 60-2024-00008740	КФХ «Песня» (арендатор)	2315235433	235	Кубань.Новороссийск

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

**Приложение 1.6
Таблица технологических средств, применяемых при производстве
продукции виноградарства и виноделия**

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

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

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

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

		37. Феноксикарб	л/га	0,6 концентрацией 250 г/л	0,1
		38. Феноксикарб + люфенурон	л/га	0,8-1,2 концентрацией 75 + 30 г/л	0,1 0,1
		39. Фенпироксимат	л/га	0,6-0,9 концентрацией 50 г/л	0,3
		40. Флубендиамид	л/га	0,3-0,4 концентрацией 480 г/л	Не допускается
		41. Хлорантранилипрол	л/га	0,15-0,25 концентрацией 200 г/л	1,0
		42. Хлорпирифос + бифентрин	л/га	1,5 концентрацией 400 + 20 г/л	0,5 – 0,2
		43. Циперметрин	л/га	Не применяется	0,5
		44. Эмаектин бензоат	л/га	0,3-0,4 при СДВ 50 г/кг	0,1 0,05
2.	Обработка посадочного материала	1. Метилбромид	г/м ³	20-25 г/м ³ концентрацией 980 г/кг	Не допускается

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

3.	Обработка против нематод	1. Бродифакум	кг/га	до 4 ,0 концентрацией 0,05 г/кг	Не допускается
		2. Бромадиолон	кг/га	2,0	Не допускается
4.	Обработка против моллюсков	1. Метальдегид	г/10 м ²	7 г/10 м ² концентрацией 30 г/кг	0,7
5.	Обработка феромонами	1. (E,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат	диспенсо-р/га	500 концентрацией 172 мг/диспенсер	Не допускается
6.	Обработка против грибковых болезней фунгицидами	1. Bacillus amyloliquefaciens КС-2	л/га	5-6 концентрацией титр 1 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 AP-33	л/га	4,0 концентрацией 1 млрд КОЕ/мл	Не допускается
		8. Trichoderma harzianum, штамм Г 30 ВИЗР	г/га	80 концентрацией титр 10 ¹⁰ КОЕ/г	Не допускается
		9. Комплекс полиоксинов	л/га	0,25 концентрацией 500 г/кг	Не допускается
		10. Азоксистробин	л/га	0,6-0,8 при СДВ: 250 г/л	Не допускается
		11. Алюминия фосэтил	л/га	2,5 при СДВ: 800 г/кг	Не допускается
		12. Боскалид	л/га	1,0-1,2 при СДВ: 500 г/кг	Не допускается
		13. Диметоморф+аметоктрадин	л/га	0,8-1 при СДВ: 225 + 300 г/кг	Не допускается
		14. Диметоморф+дитианон	л/га	1,2-1,5 при СДВ: 150 + 350 г/кг	Не допускается
		15. Дитианон	л/га	0,5-0,7 при СДВ: 700 г/кг	Не допускается

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

	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
	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+оксацил	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

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

	38. Меди хлорокись + манкоцеб + цимоксанил	л/га	2,5 при СДВ: 290 + 120 + 40 г/кг	Не допускается
	39. Метирам	л/га	1,5-2,5 при СДВ: 700 г/кг	Не допускается
	40. Метирам + пираклостробин	л/га	1,5-2,0 при СДВ: 550 + 50 г/кг	Не допускается
	41. Метрафенон	-	Не применяется	Не применяется
	42. Медь оксихлорид + мефеноксам	л/га	4-5 при СДВ: 142+ 20 г/кг	Не допускается
	43. Пенконазол	л/га	0,4 при СДВ: 100 г/л	Не допускается
	44. Пенконазол + сера	мл/5 л воды (Л)	5 при СДВ: 42 + 800 г/л	Не допускается
	45. Пириметанил	л/га	1,8-2,4 при СДВ: 400 г/л	Не допускается
	46. Поли-бета-гидроксимасляная кислота + магний сернокислый + калий фосфорнокислый + калий азотнокислый + карбамид	г/10 л воды	1 г/10 л воды при СДВ: 6,2 + 29,8 + 91,1 + 91,2 + 181,5 г/кг	Не допускается
	47. Проквиназид+тетраконазол	л/га	0,3-0,4 при СДВ: 160 + 80 г/л	Не допускается
	48. Пропиконазол	-	Не применяется	Не применяется
	49. Пропиконазол + азоксистробин	л/га	0,8-1,0 при СДВ: 180 + 120 г/л	Не допускается
	50. Пропиконазол + тебуконазол	л/га	0,2-0,3 при 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

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

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

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

регуляторами роста растений	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
	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+полигексаметиленбигуан ид гидрохлорид	мл/га	150-250 при СДВ: 0,5 + 0,5 г/л	Не допускается
	12. Липо-хитоолигосахариды	л/га	16-30 при СДВ: 30 г/л	Не допускается
	13. Меламиновая соль бис(оксиметил) фосфиновой кислоты	мл/га	15-25 при СДВ: 10-4 г/л	Не допускается
	14. Ортокрезоксиуксусной кислоты триэтаноламмониевая соль	-	Не применяется	Не применяется
	15. Ортокрезоксиуксусной кислоты триэтаноламмониевая соль + 1-хлорметилсилатран	г/га	20 при СДВ: 760 + 190 г/кг	Не допускается
	16. Пара-нитрофенолят натрия+орто-нитрофенолят натрия+5-нитрогваяколят натрия	л/га	0,2 при СДВ: 9 + 6 + 3 г/л	Не допускается

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

		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
		2. Bacillus thuringiensis+Streptomyces sp.+Beauveria bassiana	л/га	4-5 при СДВ: БА-2000 ЕА/мл, титр не менее 10 ⁹ + 10 ⁸ + 10 ⁸ КОЕ/мл	Не допускается
		3. Beauveria bassiana	л/га	3 при СДВ: (титр не менее 1-7х10 ⁸ КОЕ /мл ОРВ-43)	Не допускается
		4. (Е,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат	диспенсор-ров/га	500 при СДВ: (172 мг/диспенсер)	Не допускается
		5. Bacillus subtilis, штамм В-10 ВИЗР	-	Не применяется	Не применяется
		6. Bacillus amyloliquefaciens, штамм QST-713	л/га	6,5-8 при СДВ: титр 1 х 10 ⁹ КОЕ/мл	Не допускается
		7. Bacillus amyloliquefaciens KC-2	л/га	5-6	Не допускается
		8. Bacillus subtilis, штамм 63-Z	л/га	4-8 при СДВ: титр не менее 10 ⁹ КОЕ/мл	Не допускается
		9. Bacillus subtilis, штамм ВКМ-В-2604D+ Bacillus subtilis, штамм ВКМ-В-2605D	г/га	80-120 при СДВ: титр 10 ¹⁰ +10 ¹⁰ КОЕ/г)	Не допускается
		10. Bacillus subtilis, штамм 26 Д	л/га	1,5-2 при СДВ: титр не менее 1 млрд живых клеток и спор/мл	Не допускается
		11. Bacillus subtilis + Trichoderma viride, штамм 4097	г/100 м ²	20 при СДВ:	Не допускается

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

				титр не менее 10^8 КОЕ/г + титр не менее 10^6 КОЕ/г	
		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 1.6 стандарта «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.

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноделия					
№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Для виноградо-винодельческого района «КУБАНЬ. Новороссийск»	
				Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции
1.	Переработка винограда: приёмка, дробление, гребнеотделение, прессование	1. Углекислота (сухой лёд)	г/дал	50	Не нормируется
		2. Диоксид серы, метабисульфит калия или сульфит аммония	мг/дм ³	100	200 (массовая концентрация общего диоксида серы)
		3. Ферменты пектолитического и (или) пектопротеолитического действия	г/дм ³	0,01	Не нормируется
		4. Дрожжи не-Saccharomyces (Kluveromyces, Candida, Lachancea, Hansensiaspora, Pichia, Starmerella, Torulaspora, Metschnikowia);	г/дм ³	0,3	Не допускается
2.	Осветление сусла	1. альбумин и (или) лактальбумин	мг/дм ³	200	Не допускается
		2. бентонит и глини-сорбенты	г/дм ³	3	Не допускается
		3. поливинилпирролидон, поливинилпирролидон, в том числе с диметакриловым эфиром триэтиленгликоля сополимера	мг/дм ³	200	Не допускается
		4. каолин	г/дм ³	3	Не допускается

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

		5. казеин и казеинат калия и натрия	мг/дм ³	200	Не допускается
		6. кизельгур	—	Не нормируется	Не нормируется
		7. диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора,	мг/дм ³	500	Не допускается
		8. перлит	—	Не нормируется	Не нормируется
		9. пищевой желатин	мг/дм ³	200	Не допускается
		10. рыбий клей	мг/дм ³	200	Не допускается
		11. растительные белки	мг/дм ³	200	Не допускается
		12. танин	г/дм ³	0,5	Не нормируется
		13. угли активные растительные	г/дм ³	20	Не допускается
		14. ферментный препарат бета-глюконаза	мг/дм ³	40	Не нормируется
		15. ферменты пектолитические пектопротеолитические	мг/дм ³	40	Не нормируется
		16. цеолит (клиноптилолит)	г/дм ³	3	Не допускается
		17. азот (при флотации)	-	-	Не нормируется
3.	Обработка аскорбиновой кислотой ягод винограда до их дробления	1. аскорбиновая кислота	мг/дм ³	250	300 в пересчёте на аскорбиновую кислоту
4.	Сульфитация сусла	1. диоксид серы, метабисульфит калия, сульфит аммония и (или) сернистый ангидрид	мг/дм ³	100	200 300 для вин с остаточным сахаром
5.	Применение ферментов в целях	1. ферментные препараты	г/100 кг	3	

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

	воздействия на твердые части виноградной ягоды				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 4 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	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется
		2. бикарбонат калия	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется
		3. карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется
		4. тартрат кальция	г/дм ³	тартрат кальция 2 г/дм ³ (повышение исходной массовой концентрации титруемых кислот не более чем на 4 г/дм ³ в пересчете на винную кислоту)	Не нормируется

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

		5. однородный тонкодиспергированный препарат винной кислоты и карбонат кальция в равных пропорциях	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты Повышение исходной массовой концентрации титруемых кислот не более чем на 4 г/дм ³ в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина	Не нормируется
		6. препараты, содержащие кислотопонижающие бактерии	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10 ⁶ КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения	Не более 5 клеток в единице продукции (бутылке)
		7. молочнокислые бактерии и дрожжи 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 более 5 клеток в единице продукции (бутылке)
8.	Ускорение роста дрожжей	1. диаммонийфосфат или сульфат аммония	г/дм ³	0,3	Не допускается
		2. сульфит аммония или бисульфит аммония	г/дм ³	0,3	Не допускается
		3. дихлоргидрат тиамина	г/дм ³	0,1	Не нормируется

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

		4. препараты, содержащие клеточные оболочки дрожжей	г/дм ³	0,4	Не допускается
9.	Регулирование кислотности	1. ионообменные смолы	-	Не нормируется	Не допускается
10.	Операции обработки виноградного сусла, вина	1. сорбиновая кислота или сорбат калия	мг/дм ³	200 (в пересчете на сорбиновую кислоту)	200 (в пересчете на сорбиновую кислоту)
		2. аскорбиновая кислота или аскорбат калия	мг/дм ³	500 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)	300 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)
		3. поливинилпирролидон	мг/дм ³	200	Не допускается
		4. казеин	мг/дм ³	200	Не допускается
		5. сополимер поливинилимидазол-поливинилпирролидона	мг/дм ³	200	Не допускается
		6. лизоцим	мг/дм ³	500 (учитывая осветление и стабилизацию вина)	Не допускается
11.	Биологическое кислотопонижение	1. 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 более 5 клеток в единице продукции (бутылке)
12.	Снижение содержания мочевины	1. уреазы	мг/дм ³	20	Не нормируется
13.		1. чистые культуры дрожжей	КОЕ/мл	15 x 10 ⁶	Не допускается

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

	Спиртовое брожение свежего виноградного сусла, брожение на мезге	2. диаммонийфосфат или сульфат аммония	г/дм ³	0,3	Не допускается
		3. сульфит аммония или бисульфит аммония	г/дм ³	0,3	Не допускается
		4. дихлоргидрат тиамин	г/дм ³	0,1	Не нормируется
		5. танин	г/дм ³	0,5	Не нормируется
		6. биологический материал отмерших дрожжевых клеток	мг/дм ³	500	Не допускается
		7. мютаж или добавление спирта (для крепленых)	—	Не применяется	Не применяется
14.	Регулировка кислотности вина	1. нейтральный тартрат калия	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется
		2. бикарбонат калия	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется
		3. карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты,	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется
		4. тартрат кальция	г/дм ³	2 Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

		5. однородный тонкодиспергированный препарат винной кислоты и карбонат кальция в равных пропорциях	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты Повышение исходной массовой концентрации титруемых кислот не более чем на 4 г/дм ³ в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина	Не нормируется
		6. дрожжи рода <i>Schizosaccharomyces</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 более 5 клеток в единице готовой продукции (бутылке)
		7. молочная кислота	г/дм ³	2,0 (повышение исходной массовой концентрации титруемых кислот 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	1,0	1,0
		9. винная кислота	г/дм ³	повышение исходной массовой концентрации титруемых кислот не более чем на 4 г/дм ³ в пересчете на	Не нормируется

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

				винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина	
15.	Осветление вина	1. альбумин и (или) лактальбумин	мг/дм ³	200	Не допускается
		2. бентонит и глин-сорбенты	г/дм ³	3	Не допускается
		3. поливинилпирролидон поливинилполипирролидон сополимера	мг/дм ³	200	Не допускается
		4. каолин	г/дм ³	3	Не допускается
		5. казеин и казеинат калия и натрия	мг/дм ³	200	Не допускается
		6. кизельгур	—	Не нормируется	Не нормируется
		7. диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора	мг/дм ³	500	Не допускается
		8. перлит	—	Не нормируется	Не нормируется
		9. пищевой желатин	мг/дм ³	200	Не допускается
		10. рыбий клей	мг/дм ³	200	Не допускается
		11. растительные белки	мг/дм ³	200	Не допускается
		12. танин	г/дм ³	0,5	Не нормируется
		13. угли активные растительные	г/дм ³	20	Не допускается
		14. фитин	мг/дм ³	5 для связывания 1 мг железа	Не допускается
		15. ферментный препарат бета- глюконаза	мг/дм ³	40	Не нормируется

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

		16. ферменты пектолитические, пектопротеолитические	мг/дм ³	40	Не нормируется
		17. цеолит (клиноптилолит)	—	Не нормируется	Не нормируется
16.	Стабилизация вина	1. ферроцианид калия или фитат кальция	мг/дм ³	20	Не допускается
		2. DL-винная кислота (рацемическая кислота) или ее нейтральная соль калия в целях осаждения излишка кальция	г/дм ³	Не нормируется	Не нормируется
		3. битартрат калия, тартрат кальция – для ускорения выпадания в осадок	г/дм ³	4	Не нормируется
		4. L-аскорбиновая кислота	мг/дм ³	150	300 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)
		5. протеины	мг/дм ³	200	Не допускается
		6. Инертные газы (азот, углекислота)	г/дм ³	0,15	Не нормируется
17.	Выдержка (созревание) вина	1. медьсодержащие препараты для исправления органолептических характеристик	г/дм ³	по активной меди 0,003	0,002 (в пересчете на ионы меди)
		2. древесина и емкости из древесины для придания вину специфических органолептических свойств	—	Не нормируется	Не нормируется
		3. Инертные газы (азот, углекислота)	г/дм ³	0,15	Не нормируется
		4. Кислород	мг/дм ³	5 (в месяц)	Не нормируется

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

18.	Подготовка к розливу и розлив	1. метавинная кислота	мг/дм ³	100	100
		2. гуммиарабик	мг/дм ³	100	Не нормируется
		3. сорбиновая кислота или сорбат калия	мг/дм ³	200 (в пересчете на сорбиновую кислоту)	200
		4. Инертные газы (азот, углекислота)	г/дм ³	0,15	Не нормируется

**Дополнительный стандарт качества
Продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого района
«Кубань.Новороссийск». Вина.**

Библиография

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