

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

Протокол № 8 от « 24 » февраля 2026 г.

Председатель совета

 А.М. Ахмедов

Исполнительный секретарь совета

 П.М. Магомедова

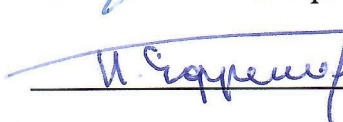
Утверждено Решением  
Правления Ассоциации  
«Федеральная саморегулируемая  
организация виноградарей и  
виноделов России»

Протокол № 34 от «11» 03 2026 г.

Председатель Правления

 Ж.В. Беловол

Секретарь заседания

 П.А. Ефремов

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

(Редакция № 1)

**Махачкала  
2026**

## **Предисловие**

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

## **Сведения о стандартах**

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

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

3 ВВЕДЕНЫ ВПЕРВЫЕ

## **1. Общие положения**

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

Настоящие Стандарты содержат требования, обязательные для соблюдения членами Дагестанского виноградо-винодельческого совета Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России», производящими продукцию виноградарства и российскую винодельческую продукцию с защищенным географическим указанием «Дагестан» – Российские крепленые (ликерные) вина с защищенным географическим указанием «Дагестан».

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

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

**1.1. Виноградо-винодельческая зона «Дагестан»:** часть территории Российской Федерации, расположенная в границах Республики Дагестан, обладающая относительно одинаковыми геофизическими, климатическими и почвенными характеристиками, обуславливающими сходство сортового состава виноградных насаждений и технологических приемов виноградарства и виноделия.

Виноградо-винодельческая зона «Дагестан» находится в границах Республики Дагестан. Республика Дагестан занимает площадь Восточного Предкавказья, расположена на северо-восточном склоне Большого Кавказа и юго-западе Прикаспийской низменности.

Границы виноградо-винодельческой зоны «Дагестан» совпадают с административными границами Республики Дагестан.

**1.2. Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Дагестан»** в соответствии с [1]: это винодельческая продукция, за исключением виноградо-содержащих напитков, которая изготовлена членами Федеральной саморегулируемой организации виноградарей и виноделов России из свежего винограда сорта или смеси сортов винограда вида *Vitis Vinifera*, сортов, полученных скрещиванием сортов вида *Vitis Vinifera* с сортами других видов рода *Vitis*, за исключением гибридов прямых производителей, выращенных членами Федеральной саморегулируемой организации виноградарей и виноделов России в границах виноградо-винодельческой зоны «Дагестан» Российской Федерации, а также из продуктов его переработки, осуществленной членами Федеральной саморегулируемой организации виноградарей и виноделов России, с использованием разрешенных технологических приемов виноградарства и виноделия, при изготовлении которой операции первичного и вторичного виноделия осуществляются в границах данной виноградо-винодельческой зоны «Дагестан».

## **2. Нормативные ссылки**

При составлении настоящих Стандартов использованы следующие правовые акты:

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

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

### **3. Особенности продукции**

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

#### **3.1 Классификация**

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

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

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

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

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

### **3.2 Характеристики**

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

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

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

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

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

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

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

#### **4. Особые качества Российского крепленого (ликерного) вина с защищенным географическим указанием «Дагестан», обусловленные местом происхождения винограда**

Особые качества винодельческой продукции с защищенным географическим указанием «Дагестан» обусловлены особенностями места произрастания винограда виноградо-винодельческой зоны «Дагестан», обладающей уникальными почвенно-климатическими характеристиками.

Природные, климатические и почвенные условия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан» разнообразны. На площади около 50 300 кв. км. Выделяют три макрорегиона. Такое разнообразие объясняется сочетанием южного географического положения, различными формами рельефа, высотной поясностью Кавказских гор, а также влиянием Каспийского моря.

Виноградо-винодельческая зона «Дагестан» находится в границах Республики Дагестан. Территория виноградо-винодельческой зоны «Дагестан» ограничена 42°11' и 44°59', северной широты, 45°07' и 48°35' восточной долготы.

Территория виноградо-винодельческой зоны «Дагестан» является частью исторически подтвержденных земельных угодий, обрабатываемых под виноградники, примером уникальной, исторически сложившейся мезозоны виноделия. Особый интерес и уникальность этим землям придает тот факт, что виноградники, расположены в непосредственной близости, и граничат с дельтой реки Самур, второй по величине реки в республике, которая берет свое начало в ледниках Главного Кавказского хребта, и течет вдоль государственной границы с Республикой Азербайджан. В дельте водной артерии реки Самур находится единственный в России реликтовый лиановый лес – заповедник, являющийся особо охраняемой природной зоной. Эта местность признана учеными современности, как особая уникальная географическая среда. В частности, Махадов А.К. отмечал существенное

значение природного и культурно-исторического наследия дельты реки Самур». Известный ученый в области виноградарства академик ВАСХНИЛ А.М. Негруль также придавал исключительное значение Самурскому лесу после того, как он выявил здесь белый дикий виноград-прародителя культурного белого винограда.

Средневековая история Дагестана была тесно связана с виноградарством и виноделием, и наиболее активными виноградарями в регионе являлись хазары. Об этом свидетельствуют, в частности, научно подтвержденные факты тождества многих дагестанских автохтонных сортов винограда с донскими автохтонными сортами.

Климат виноградо-винодельческой зоны «Дагестан», несмотря на разнообразие, в целом можно отнести к умеренно теплему, в горах он умеренно холодный с более или менее выраженной континентальностью, которая проявляется в значительных годовых амплитудах температуры на низменности, на возвышенностях — в резких суточных колебаниях, а также в недостаточном увлажнении. В целом климат Дагестана характеризуется как сухой и полусухой, умеренно континентальный. Климат на севере и в центральной части Дагестана умеренно-континентальный и засушливый, на юге вдоль Каспийского моря и на Прикаспийской низменности субтропический полусухой климат. различается от умеренно-континентального в равнинной и предгорной части до умеренного в дельте реки Самура. Основной фактор формирования климата всего Дагестана — это расположение его в южной части умеренного теплового пояса, поступление значительного количества солнечного тепла. В климате Дагестана наблюдаются резкие контрасты в разных районах. В горах на высоте 3000 м. абсолютные максимумы температур составляют 21-23°C, а на севере низменности температура воздуха может достигать более 34-36°C. Осадки на низменности не превышают 400 мм., а в горах на высоте 3000 м. их выпадает более 1000 мм.

Зима в границах виноградо-винодельческой зоны «Дагестан» короткая и сравнительно теплая без резких колебаний температуры воздуха и продолжительным жарким летом. Средняя температура воздуха наиболее холодного месяца февраля составляет минус 2°C, самого теплого – июля – плюс 23,5°C. Среднегодовая температура воздуха равна 12°C, безморозный период длится 215 дней. Продолжительность вегетационного периода в среднем составляет 265 дней. Сумма активных температур составляет 3200-3600°C. Среднегодовое количество осадков – 430 мм. На экспозициях южных склонов температурные показатели повышаются на 5°C, а сумма активных температур на 400-500 °C. По восточным и западным румбам различия колеблются в пределах 1,5-1,7°C с уменьшением годового количества осадков на 10-15%. Осень здесь долгая и теплая, что позволяет дольше сохранять виноград на лозе и добиваться безупречной фенольной зрелости. Кроме того, полная зрелость ягод на склонах наступает раньше, чем у тех же сортов винограда, произрастающих на равнине. Лоза на склоновых землях меньше подвергается заболеваниям и весенним заморозкам. Большой перепад дневных и ночных температур способствует лучшему накоплению сахара в ягоде.

Рельеф представляет собой слабоволнистую равнину с небольшими уклонами к северо-востоку, переходящие к предгорью, охватывая высоты 150-700 м., характеризуется чередованием хребтов, плато и куполообразных поднятий, рассеченных речными долинами. Дагестан в географическом отношении делится на предгорный, горный и высокогорный физико-географические пояса, в каждом из них имеются различные виды растительности.

Орография Дагестана своеобразна: 245-километровая полоса предгорий упирается в поперечные хребты, которые окаймляют огромной дугой Внутренний Дагестан. Две основные реки вырываются из гор — Сулак на севере и Самур на юге. Внутренний Дагестан, в свою очередь, делится на

среднегорный, платообразный район и альпийский, высокогорный. Горы занимают площадь 25 500 кв.км., а средняя высота всей территории Дагестана равна 960 м. Высшая точка — Базардюзю (4466 м). Породы, слагающие горы Дагестана, резко разграничены. Главные из них — чёрные и глинистые сланцы, крепкие доломитизированные и слабые щелочные известняки, а также песчаники. К сланцевым хребтам относятся Снеговой с массивом Диклосмта (4285 м), Богос с вершиной Аддала-Шухгельмеэр (4151 м), Шалиб с вершиной Дюльтыдаг (4127 м).

В равнинной части территории преобладают луговые, лугово-каштановые и лугово-лесные с аллювиально-делювиальные отложениями большой мощности от желто-бурого до серо-бурого цвета и различного механического состава. В предгорьях почвообразующие породы светло-каштановые солонцеватые, коричневые слабосмытые и частично лугово-каштановые, которые большей частью представлены песчано-глинистыми отложениями третичного периода; в переходной полосе к горной зоне залегают юрские и меловые отложения (сланцы, известняки). Четвертичные осадочные продукты залегают в переходной полосе к приморской низменности и в долинах рек. Дельта реки Самура с лугово-лесными и лугово-каштановыми почвами сложена аллювиальными наносами, которые в основу состоят из галечника с примесью песка и глины.

Таким образом, сочетание почвенно-климатических и новейших агротехнических условий позволяют получать стабильные урожаи высокого качества, имеющие характерные особенности:

- достаточное вызревание винограда, достижение им технологической зрелости для производства вина;
- оптимальное накопление фенольных, красящих и ароматических веществ.

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

исключительно характерными для данного географического объекта природными условиями и технологическими приемами и методами. В результате винодельческие хозяйства получают из собранного винограда крепленое (ликерное) вино, обладающее особыми свойствами: сложным ароматом, гармоничным вкусом, ярко выраженными сортовыми особенностями.

Уникальное сочетание рельефа, климата и состава почвы дают ягодам идеальную сладость, сбалансированную кислотность, и делают урожай здоровым и богатым. Такие условия позволяют производить в пределах виноградо-винодельческой зоны «Дагестан» неповторимые высококачественные ординарные и марочные вина со сложным ароматом, гармоничным вкусом, с ярко-выраженными сортовыми особенностями.

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

**6. Описание относительно одинаковых геофизических, климатических и почвенных характеристик данной виноградо-винодельческой зоны «Дагестан» (см. Приложение 1.2. Таблица геофизических, климатических и почвенных характеристик виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»).**

**7. Перечень сортов винограда, допустимых к использованию на территории виноградо-винодельческой зоны «Дагестан» для производства продукции виноградарства и российской винодельческой продукции с защищенным географическим указанием «Дагестан»**

(см. Приложение 1.3. Перечень сортов винограда, допустимых к возделыванию и использованию на территории виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»).

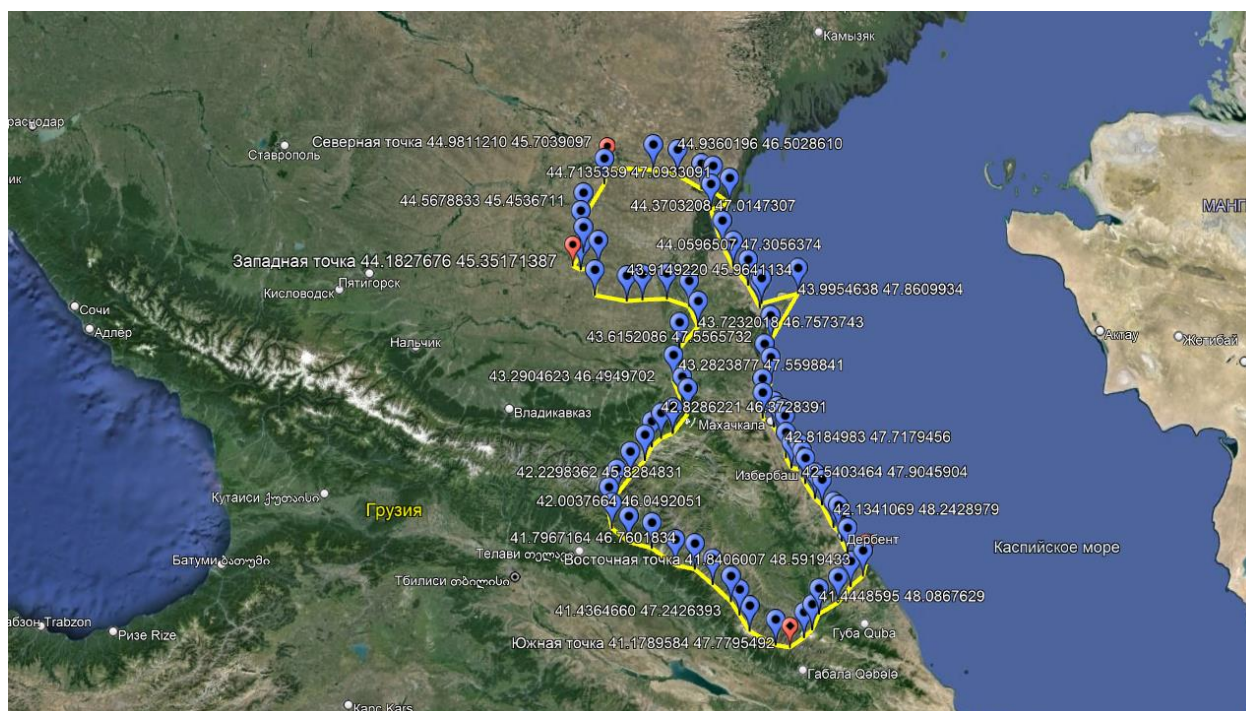
**8. Описание общих для виноградо-винодельческой зоны «Дагестан» технологических приемов и операций виноградарства и виноделия (см. Приложение 1.4. Таблица технологических приемов и операций виноградарства и виноделия для виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»).**

**9. Перечень учетных номеров виноградных насаждений в федеральном реестре виноградных насаждений, расположенных в границах виноградо-винодельческой зоны «Дагестан», из винограда которых разрешено производство российской винодельческой продукции защищенных наименований (см. Приложение 1.5. Перечень учетных номеров виноградных насаждений в федеральном реестре виноградных насаждений, расположенных в границах виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»).**

**10. Описание технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан» (см. Приложение 1.6 Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»).**

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

**Карта границ виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»**



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

Приложение 1.2.  
к Дополнительным стандартам качества  
продукции виноградарства и виноделия  
виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»

**Таблица геофизических, климатических и почвенных характеристик  
виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»**

| №                                      | Наименование показателя                              | Ед. изм.             | Описание показателя                                                                                                                                                                                                                                                            | Виноградо-винодельческая зона «Дагестан»                                                                                                          |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. Геофизические характеристики</b> |                                                      |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                   |
| 1.1.                                   | Границы (описание границ)                            | км, кв.км            | Дагестан расположен на крайнем юге европейской части России, в северо-восточной части Кавказа, вдоль побережья Каспийского моря. В северной части республики расположены большая часть Кумыкской равнины и часть Ногайской степи, в южной — предгорья и горы Большого Кавказа. | Общая протяжённость территории с севера на юг составляет около 414 км, с запада на восток — 222 км.<br><br>Общая площадь территории 50 300 кв.км. |
| 1.2.                                   | Координаты границ (координаты вершин многоугольника) | Градусы (в.д., с.ш.) | Дагестан на севере граничит со Ставропольским краем и Калмыкией, на западе — с Чеченской Республикой и Грузией, на юге — с                                                                                                                                                     | 42.0228481,48.3318031<br>41.9258005,48.3936481<br>41.8406007,48.5919433<br>41.7448616,48.5587974<br>41.6607141,48.4265674                         |

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

|  |  |  |                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | Азербайджаном. На границе с Азербайджаном располагается крайняя южная точка России (41°10' с. Ш.). | 41.5334148,48.2905140<br>41.4448595,48.0867629<br>41.3192941,48.0160796<br>41.2568502,47.9286705<br>41.1789584,47.7795492<br>41.1986116,47.6275807<br>41.3074769,47.3515884<br>41.4364660,47.2426393<br>41.5414823,47.1492085<br>41.6770587,46.9525707<br>41.7967164,46.7601834<br>41.8260034,46.5519920<br>41.9564932,46.2977698<br>42.0037664,46.0492051<br>42.1068339,45.8662856<br>42.2298362,45.8284831<br>42.3736700,45.9081664<br>42.5160842,46.0490912<br>42.6519566,46.2025197<br>42.7602018,46.2737495<br>42.8286221,46.3728391<br>42.8697630,46.4980972<br>42.8697629,46.4980972<br>43.0294803,46.6580098<br>43.1191246,46.5944820<br>43.2904623,46.4949702<br>43.5509295,46.5551849<br>43.7232018,46.7573743<br>43.8838626,46.6534318 |
|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

**Крепленые (ликерные) вина.**

|  |  |  |  |                       |
|--|--|--|--|-----------------------|
|  |  |  |  | 43.9401702,46.4076740 |
|  |  |  |  | 43.9280781,46.1365924 |
|  |  |  |  | 43.9149220,45.9641134 |
|  |  |  |  | 43.9542434,45.6087238 |
|  |  |  |  | 44.1907451,45.6369308 |
|  |  |  |  | 44.1561318,45.4435455 |
|  |  |  |  | 44.1827676,45.3517187 |
|  |  |  |  | 44.2919007,45.4660740 |
|  |  |  |  | 44.4240478,45.4308213 |
|  |  |  |  | 44.5678833,45.4536711 |
|  |  |  |  | 44.8493508,45.6769426 |
|  |  |  |  | 44.9811210,45.7039097 |
|  |  |  |  | 44.9719844,46.2255013 |
|  |  |  |  | 44.9360196,46.5028610 |
|  |  |  |  | 44.8263775,46.7721195 |
|  |  |  |  | 44.8087500,46.9048125 |
|  |  |  |  | 44.7135359,47.0933091 |
|  |  |  |  | 44.6624223,46.8823074 |
|  |  |  |  | 44.3703208,47.0147307 |
|  |  |  |  | 44.2079465,47.1388637 |
|  |  |  |  | 44.0596507,47.3056374 |
|  |  |  |  | 43.8808985,47.4367907 |
|  |  |  |  | 43.9129700,47.4558340 |
|  |  |  |  | 43.9954638,47.8609934 |
|  |  |  |  | 43.6152086,47.5565732 |
|  |  |  |  | 43.3880226,47.4910297 |
|  |  |  |  | 43.2823877,47.5598841 |
|  |  |  |  | 43.1123630,47.4704727 |
|  |  |  |  | 43.0004631,47.4737609 |

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

|      |        |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------|--------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |        |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 42.9306736,47.5968421<br>42.8919327,47.6366212<br>42.8744842,47.6986087<br>42.8184983,47.7179456<br>42.6853502,47.7289689<br>42.6064871,47.7882531<br>42.5973544,47.8722253<br>42.5403464,47.9045904<br>42.4815313,47.9399475<br>42.3629967,48.0439313<br>42.3112839,48.1194766<br>42.1341069,48.2428979<br>42.1060176,48.2937730 |
| 1.3. | Рельеф | - | Дагестанское предгорье состоит из множества хребтов, простирающихся с северо-запада на юго-восток. Средняя высота предгорной части составляет 500-700 м. Внутренний Дагестан – это цепь высоких (до 2500 м), продольных скалистых хребтов с платообразными поднятиями. Высокогорный Дагестан отличается исключительной расчлененностью рельефа, где встречаются замкнутые котлованы и горные долины. Здесь же (выше 1800 м) | горная – выше 850 (1000) м.<br>предгорная — от 150 (200) до 850 (1000) м<br>равнинная — от –28 до 150 (200) м                                                                                                                                                                                                                     |

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

|      |                         |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                      |
|------|-------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                         |        | расположены альпийские и субальпийские луга.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                      |
| 1.4. | Высота над уровнем моря | м.     | Высшая точка – гора Базардюзю (4466 м).<br>Наиболее низкое место (28 м)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Средняя высота над уровнем моря 1000 м                                                               |
| 1.5. | Экспозиция склонов      | -      | Распределение земель по экспозициям склонов выглядит следующим образом: к южной относится 183.53 тыс. га, к западной – 138.35 тыс. га, к восточной – 84.44 тыс. га, к северной – 183.83 тыс. га с общей тенденцией уменьшения степени увлажнения.<br>Разнообразие природных условий республики обусловлено значительной пестротой почвенного покрова. На распределение почв большое влияние здесь оказывает высота местности и экспозиция, а также крутизна склонов, почвообразующие породы, растительный покров и хозяйственная деятельность человека. | Южная, юго-западная, западная, северо-западная, северная, северо-восточная, восточная, юго-восточная |
| 1.6. | Крутизна склонов        | градус | На наиболее низкие гипсометрические уровни в                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | От 0 градусов до 60 и больше до обрывов                                                              |

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

|                                        |                                                                   |            |                                                                                                                                                                                                                                |           |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                                        |                                                                   |            | Дагестане приходится 35% территории; на склоны, крутизной 0-6°, которые более характерны для равнин, приходится 46%. Довольно широко представлены и более крутые склоны, типичные для Внутригорного и Высокогорного Дагестана. |           |
| <b>2. Климатические характеристики</b> |                                                                   |            |                                                                                                                                                                                                                                |           |
| 2.1.                                   | Продолжительность вегетации                                       | дни        | Период, исчисляемый в днях от даты перехода среднесуточной температуры воздуха выше 10 °С весной до даты её перехода ниже 10°С осенью                                                                                          | 260-265   |
| 2.2.                                   | Среднегодовая температура воздуха                                 | градусы °С | Среднее значение температуры воздуха за годовой период                                                                                                                                                                         | 10,8-12,5 |
| 2.3.                                   | Максимальная температура воздуха                                  | градусы °С | Максимальное значение температуры воздуха за годовой период                                                                                                                                                                    | 34-36     |
| 2.4.                                   | Минимальная температура воздуха (средний из абсолютных минимумов) | градусы °С | Минимальное значение температуры воздуха за период вегетации                                                                                                                                                                   | -18,0     |
| 2.5.                                   | Сумма активных температур за                                      | градусы °С | Сумма температур выше +10°С                                                                                                                                                                                                    | 3200-3600 |

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

|       |                                            |             |                                                                                                                       |                        |
|-------|--------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|       | вегетационный период                       |             |                                                                                                                       |                        |
| 2.6.  | Средняя температура самого теплого месяца  | градусы °С  | Значение средней температуры воздуха самого теплого месяца                                                            | 22,5-23,5              |
| 2.7.  | Суточная амплитуда температур в сентябре   | градусы °С  | Разность значений температуры воздуха днем и ночью за самый теплый месяц                                              | 19,6-23,2              |
| 2.8.  | Абсолютный минимум температуры             | градусы °С  | Абсолютное значение минимальной температуры за годовой период                                                         | -18...-30              |
| 2.9.  | Дата наступления заморозков                | дата, месяц | Дата, когда минимальная температура воздуха опускается ниже 0 °С                                                      | 25 октября – 10 ноября |
| 2.10. | Продолжительность безморозного периода     | дни         | Период, исчисляемый в днях, от даты последних отрицательных температур весной до даты отрицательных температур осенью | 210-230                |
| 2.11. | Количество осадков за год                  | мм.         | Сумма осадков за годовой период                                                                                       | 350-550                |
| 2.12. | Количество осадков за вегетационный период | мм.         | Сумма осадков за период вегетации                                                                                     | 150-170                |
| 2.13. | Гидротермический коэффициент (ГТК)         |             | Показатель увлажнённости территории; установленный советским климатологом Г.Т. Селяниновым. Определяется              | 0,5-0,8                |

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

|       |                                                                                   |                      |                                                                                                                                                                                                                                |             |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|       |                                                                                   |                      | отношением суммы осадков (r)<br>в мм за период со<br>среднесуточными<br>температурами воздуха выше<br>10 °С к сумме температур ( $\Sigma t$ )<br>за это же время, уменьшенной в<br>10 раз, то есть ГТК = $r / (\Sigma t / 10)$ |             |
| 2.14. | Суммарная<br>фотосинтетическая<br>активная радиация за<br>вегетационный<br>период | ккал/см <sup>2</sup> | Часть доходящей до<br>биоценозов<br>солнечной радиации в<br>диапазоне 400-700 нм,<br>используемая растениями для<br>фотосинтеза                                                                                                | 120-130     |
| 2.15. | Относительная<br>влажность воздуха                                                | %                    | Относительной влажностью<br>воздуха ( $\phi$ ) называют<br>отношение абсолютной<br>влажности воздуха ( $\rho$ ) к<br>плотности ( $\rho_0$ ) насыщенного<br>водяного пара при той же<br>температуре, выраженное в<br>процентах  | 70-75       |
| 2.16. | Средняя<br>продолжительность<br>светового дня за<br>вегетационный<br>период       | часы, мин.           | Промежуток времени между<br>восходом и заходом Солнца, то<br>есть моменты касания верхним<br>краем диска Солнца<br>математического горизонта в<br>период вегетации                                                             | 13-16 часов |

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

|                                    |                                                 |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------|-------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.17.                              | Ветровой режим<br>(направление и сила<br>ветра) | м/с | Ветровые условия<br>определенной<br>местности, характер<br>распределения и изменения<br>скорости ветра и его<br>направления                                                                                                                                                     | 5-25 м/с, преобладают восточное и западное<br>направления                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>3. Почвенные характеристики</b> |                                                 |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 3.1.                               | Тип почвы                                       | -   | Тип почвы — большая группа<br>почв, развивающихся в<br>однотипно сопряженных<br>биологических, климатических,<br>гидрологических условиях и<br>характеризующихся ярким<br>проявлением основного<br>процесса почвообразования при<br>возможном сочетании с<br>другими процессами | В равнинной части территории преобладают<br>луговые, лугово-каштановые и лугово-лесные<br>с аллювиально-делювиальные отложения<br>большой мощности от желто-бурого до серо-<br>бурого цвета и различного механического<br>состава. В предгорьях почвообразующие<br>породы светло-каштановые солонцеватые,<br>коричневые слабосмытые и частично лугово-<br>каштановые, которые большей частью<br>представлены песчано-глинистыми<br>отложениями третичного периода; в<br>переходной полосе к горной зоне залегают<br>юрские и меловые отложения (сланцы,<br>известняки). Четвертичные осадочные<br>продукты залегают в переходной полосе к<br>приморской низменности и в долинах рек.<br>Дельта реки Самура с лугово-лесными и<br>лугово-каштановыми почвами сложена<br>аллювиальными наносами, которые в основу<br>состоят из галечника с примесью песка и<br>глины. |

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

|      |                                                                |                                               |                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.2. | Кислотность<br>(уровень pH)                                    | -                                             | Мера кислотности или<br>основности (щелочности)<br>почвы                                                                                                                                                                         | слабощелочные, нейтральные и щелочные<br>(6,7-8,7)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 3.3. | Физический состав<br>почвы                                     | %                                             | Физический состав почвы –<br>соотношение в почве<br>минеральных обломков разного<br>размера                                                                                                                                      | В зависимости от районов: от<br>среднесуглинистой до легкосуглинистого,<br>светло каштановые супесчаного и<br>легкосуглинистого механического состава,<br>горно-луговые среднесуглинистые,<br>коричневые сухих лесов и кустарников, бурые<br>лесные глинистые, лугово-каштановые<br>предгорно-долинные, аллювиально-луговые,<br>горностепная и горно-луговая, сложена<br>глинистыми аспидными сланцами и<br>известняком. |
| 3.4. | Химический состав<br>(N, P, K, Ca, Fe, соли,<br>микроэлементы) | г/см <sup>3</sup> , м,<br>см, %,<br>мг/экв, г | Определяются на основе<br>физических и химических<br>свойств                                                                                                                                                                     | N (0,2-2,5) мг/100 г почвы, P (1,6 – 3,8) мг/100<br>г почвы, K (30-40) мг/100 г почвы, Ca (2 - >30)<br>%, Fe (2 – 8) %,                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 3.5. | Структура и<br>плодородие (уровень<br>содержания гумуса)       | см, %                                         | По Н.А. Качинскому<br>структурой почвы называется<br>совокупность агрегатов<br>различной величины, формы,<br>пористости, механической<br>прочности и водопрочности,<br>характерных для каждой почвы<br>и ее отдельных горизонтов | Мощность гумусового горизонта от 40-70см,<br>содержание гумуса 1,0-4,0%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 3.6. | Воздушный режим                                                | -                                             | Совокупность всех явлений<br>поступления воздуха в почву,<br>передвижения его в профиле                                                                                                                                          | От слабо- до хорошо- аэрированных почв                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

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

|      |                  |               |                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------|------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                  |               | почвы, изменения состава и физического состояния при взаимодействии с твердой, жидкой и живой фазами почвы, а также газообмен почвенного воздуха с атмосферным |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 3.7. | Влагоемкость     | %             | Максимальное количество воды, удерживающееся почвой                                                                                                            | От средней до высокой                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 3.8. | Общий азот       | %, м н. у. м. | Присутствует в почвах повсеместно в свободном или связанном состоянии                                                                                          | В надземной массе: от Предгорья к Среднегорью – 15,59 и 43,17 %; от Среднегорья к Высокогорью – 32,43 и 4,12 %; в подземной: 21,02 и 48,91 %; 11,14 и 4,69 %, соответственно на склонах северной и южной экспозиций. Больше азота накапливают фитоценозы Высокогорья (2100 м н. у. м.), меньше – фитоценозы Предгорья (1000 м н. у. м.). |
| 3.9. | Активная известь | %             | Активная известь – это содержание частиц карбонатной породы диаметром 20 микрон.                                                                               | 14-40 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

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

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

Приложение 1.3.  
к Дополнительным стандартам качества  
продукции виноградарства и виноделия  
виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»

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

| №  | Название сорта       | Код сорта в Государственном<br>реестре селекционных<br>достижений и направление<br>использования сорта |     |      | Виноградо-<br>винодельческая<br>зона «Дагестан» |      | Максимальн<br>ая<br>урожайность,<br>т/га |
|----|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|-------------------------------------------------|------|------------------------------------------|
|    |                      | Код                                                                                                    | ст. | тех. | ст.                                             | тех. |                                          |
| 1  | АВГУСТИН             | 9811904                                                                                                | +   | +    | +                                               | +    | 9,3                                      |
| 2  | АГАДАИ               | 5501407                                                                                                | +   | +    | +                                               | +    | 12,0                                     |
| 3  | АЛЕАТИКО             | 8557186                                                                                                | -   | +    | -                                               | +    | 10                                       |
| 4  | АЛИГОТЕ              | 4950399                                                                                                | -   | +    | -                                               | +    | 12                                       |
| 5  | АЛЫЙ ТЕРСКИЙ         | 6005837                                                                                                | -   | +    | -                                               | +    | 15,0                                     |
| 6  | АНТЕЙ МАГАРАЧСКИЙ    | 8104697                                                                                                | -   | +    | -                                               | +    | 11                                       |
| 7  | АСЫЛ КАРА            | 5901049                                                                                                | -   | +    | -                                               | +    | 13,0                                     |
| 8  | БАСТАРДО МАГАРАЧСКИЙ | 7852541                                                                                                | -   | +    | -                                               | +    | 14,5                                     |
| 9  | БИАНКА               | 9150706                                                                                                | -   | +    | -                                               | +    | 8,0                                      |
| 10 | ВОСТОРГ              | 8404925                                                                                                | +   | +    | +                                               | +    | 11,8                                     |
| 11 | ВИОНЬЕ               | 8260790                                                                                                | -   | +    | -                                               | +    | 9,05                                     |

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

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

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

| №  | Название сорта                 | Код сорта в Государственном реестре селекционных достижений и направление использования сорта |     |      | Виноградо-винодельческая зона «Дагестан» |      | Максимальная урожайность, т/га |
|----|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|------------------------------------------|------|--------------------------------|
|    |                                | Код                                                                                           | ст. | тех. | ст.                                      | тех. |                                |
| 32 | ПИНО СЕРЫЙ (ПИНО ГРИ)          | 5050758                                                                                       | -   | +    | -                                        | +    | 7                              |
| 33 | ПИНО ЧЕРНЫЙ (ПИНО НУАР)        | 5850177                                                                                       | -   | +    | -                                        | +    | 7                              |
| 34 | ПИНО ФРАН (ПИНО НУАР)          | 7852459                                                                                       | -   | +    | -                                        | +    | 7                              |
| 35 | ПОДАРОК МАГАРАЧА               | 7805225                                                                                       | -   | +    | -                                        | +    | 15,33                          |
| 36 | РИСЛИНГ (РИСЛИНОК)             | 7852461                                                                                       | -   | +    | -                                        | +    | 12                             |
| 37 | РИСЛИНГ МАГАРАЧА               | 8557208                                                                                       | -   | +    | -                                        | +    | 14,5                           |
| 38 | РИСЛИНГ РЕЙНСКИЙ               | 4050290                                                                                       | -   | +    | -                                        | +    | 12                             |
| 39 | РИСУС                          | 9302255                                                                                       | -   | +    | -                                        | +    | 13,28                          |
| 40 | РКАЦИТЕЛИ                      | 5003415                                                                                       | -   | +    | -                                        | +    | 15                             |
| 41 | РКАЦИТЕЛИ МАГАРАЧА             | 8607494                                                                                       | -   | +    | -                                        | +    | 13                             |
| 42 | РУБИН ГОЛОДРИГИ                | 9463041                                                                                       | -   | +    | -                                        | +    | 13,4                           |
| 43 | САПЕРАВИ                       | 5101204                                                                                       | -   | +    | -                                        | +    | 10,5                           |
| 44 | САПЕРАВИ СЕВЕРНЫЙ              | 5801656                                                                                       | -   | +    | -                                        | +    | 14,5                           |
| 45 | САРЫ ПАНДАС                    | 8557210                                                                                       | -   | +    | -                                        | +    | 7,1                            |
| 46 | СЕМИЛЬОН                       | 8559085                                                                                       | -   | +    | -                                        | +    | 10                             |
| 47 | СИРА (ШИРАЗ)                   | 9155118                                                                                       | -   | +    | -                                        | +    | 11,4                           |
| 48 | СЛАВА ДЕРБЕНТА                 | 6803482                                                                                       | -   | +    | -                                        | +    | 14,0                           |
| 49 | СОВИНЬОН (БЛАН ФЮМЕ)           | 7852460                                                                                       | -   | +    | -                                        | +    | 10                             |
| 50 | СОВИНЬОН БЕЛЫЙ (СОВИНЬОН БЛАН) | 5050855                                                                                       | -   | +    | -                                        | +    | 10                             |

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

| №  | Название сорта                         | Код сорта в Государственном<br>реестре селекционных<br>достижений и направление<br>использования сорта |     |      | Виноградо-<br>винодельческая<br>зона «Дагестан» |      | Максимальн<br>ая<br>урожайность,<br>т/га |
|----|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|-------------------------------------------------|------|------------------------------------------|
|    |                                        | Код                                                                                                    | ст. | тех. | ст.                                             | тех. |                                          |
| 51 | СОВИНЬОН ЗЕЛЕНЬЙ<br>(СОВИНЬОН ГРИ)     | 8557212                                                                                                | -   | +    | -                                               | +    | 14                                       |
| 52 | ТРАМИНЕР РОЗОВЫЙ                       | 5050863                                                                                                | -   | +    | -                                               | +    | 14                                       |
| 53 | УНЬИ БЛАН                              | 8954446                                                                                                | -   | +    | -                                               | +    | 11                                       |
| 54 | ЦИМЛЯНСКИЙ ЧЕРНЫЙ                      | 5501580                                                                                                | -   | +    | -                                               | +    | 6                                        |
| 55 | ЦИТРОННЫЙ МАГАРАЧА                     | 9107193                                                                                                | -   | +    | -                                               | +    | 13,8                                     |
| 56 | ШАРДОНЕ                                | 5050880                                                                                                | -   | +    | -                                               | +    | 8,46                                     |
|    | <b>ПОДВОИ ВИНОГРАДНЫЕ</b>              |                                                                                                        |     |      |                                                 |      | -                                        |
| 57 | БЕРЛАНДИЕРИ X РИПАРИА<br>КОБЕР 5ББ     | 7751990                                                                                                |     |      |                                                 |      | -                                        |
| 58 | БЕРЛАНДИЕРИ X РИПАРИА СО4              | 7752008                                                                                                |     |      |                                                 |      | -                                        |
| 59 | БЕРЛАНДИЕРИ X РУПЕСТРИС<br>РЮГЖЕРИ 140 | 9610145                                                                                                |     |      |                                                 |      | -                                        |
| 60 | ШАСЛА X БЕРЛАНДИЕРИ 41Б                | 9610144                                                                                                |     |      |                                                 |      | -                                        |
| 61 | ФЕРКАЛЬ                                | 9610151                                                                                                |     |      |                                                 |      | -                                        |
| 62 | 1103 ПОЛСЕН                            | 7953133                                                                                                |     |      |                                                 |      | -                                        |
| 63 | ВИЕРУЛ 3                               | 8300631                                                                                                |     |      |                                                 |      | -                                        |
| 64 | ГРАВЕСАК                               | 9610152                                                                                                |     |      |                                                 |      | -                                        |

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

Приложение 1.4.  
к Дополнительным стандартам качества  
продукции виноградарства и виноделия  
виноградо-винодельческой зоны  
«Дагестан»

**Таблица технологических приемов и операций виноградарства и виноделия  
для виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»**

| <b>№</b>  | <b>Наименование операции</b> | <b>Особенности операции</b>                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Ед. изм.</b> | <b>Виноградо-винодельческая зона «Дагестан»</b> |
|-----------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------|
| <b>1.</b> | <b>Виноградарство</b>        |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                 |                                                 |
| 1.1.      | Формирование куста винограда | Обрезка виноградного растения с целью выведения формы куста. К основным типам относятся:<br>-головчатый;<br>-чашевидный;<br>-шпалерный;<br>-всерный;<br>-кордонный;<br>-комбинированный.<br>Выбор производится в зависимости от культуры ведения (укрывная, полукрывная, неукрывная). | —               | Все формировки, используемые в виноградарстве.  |

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

|      |                                    |                                                                 |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.2. | Нагрузка кустов винограда глазками | Регламентирует количество глазков после обрезки на одном кусте. | шт. на 1 куст | При осенней обрезке виноградников, на кустах оставляют двойной запас глазков с учетом рекомендаций по нагрузке кустов побегами (в диапазоне от 50 до 80 глазков).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 1.3. | Нагрузка кустов винограда побегами | Регламентирует количество побегов после обломки на одном кусте. | шт. на 1 куст | В зависимости от формировки кустов после обломки оставляют:<br>при схеме посадки 2,0 х 0,8 м – до 15 побегов;<br>при схемах посадки 2,0-3,0 х 1,0 м – до 18 побегов;<br>при схеме посадки 2,0 х 1,25 м – до 22 побегов;<br>при схеме посадки 2,5 х 0,8 м – до 17 побегов;<br>при схеме посадки 2,5 х 0,9 м – до 18 побегов;<br>при схеме посадки 2,5 х 1,0 м – до 18 побегов;<br>при схеме посадки 2,5 х 1,15 м – до 22 побегов;<br>при схеме посадки 2,5 х 1,25 м – до 26 побегов;<br>при схеме посадки 3,0 х 1,25 м – до 27 побегов;<br>при схеме посадки 3,0 х 1,5 м – до 55 побегов;<br>при схеме посадки 3,0 х 1,65 м – до 58 побегов; |

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

|      |                         |                                                                                                                                                                                                                                                  |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                         |                                                                                                                                                                                                                                                  |              | <p>при схеме посадки 3,5 х 1,25 м – до 60 побегов;</p> <p>при схеме посадки 3,5 х 1,5 м – до 62 побегов;</p> <p>при схеме посадки 3,5 х 1,65 м – до 64 побегов;</p> <p>при схемах посадки 3,5 х 2,15-3,0 м – до 90 побегов;</p> <p>при схеме посадки 3,5 х 3,5 м – до 100 побегов;</p> <p>при схеме посадки 3,5 х (1,65+0,4)*2 – до 60 побегов;</p> <p>при схемах посадки 3,0-4,0 х 2,0 м – до 60 побегов.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 1.4. | Нагрузка кустов урожаем | <p>Масса гроздей винограда на момент уборки зависит от сорта винограда, типа формировки и общего состояния растения. В благоприятные для урожая винограда годы допускается увеличение нагрузки кустов урожаем (предельные значения) до 35 %.</p> | кг на 1 куст | <p>при схеме посадки 2,0 х 0,8 м – до 2,0 кг;</p> <p>при схемах посадки 2,0-3,0 х 1,0 м – до 4,0 кг;</p> <p>при схеме посадки 2,0 х 1,25 м – до 4 кг;</p> <p>при схеме посадки 2,5 х 0,8 м – до 4 кг;</p> <p>при схеме посадки 2,5 х 0,9 м – до 4кг;</p> <p>при схеме посадки 2,5 х 1,0 м – до 4 кг;</p> <p>при схеме посадки 2,5 х 1,15 м – до 4,5 кг;</p> <p>при схеме посадки 2,5 х 1,25 м – до 5,0 кг;</p> <p>при схеме посадки 3,0 х 1,25 м – до 5,0 кг;</p> <p>при схеме посадки 3,0 х 1,5 м – до 6,0 кг;</p> <p>при схеме посадки 3,0 х 1,65 м – до 8,0 кг;</p> <p>при схеме посадки 3,5 х 1,25 м – до 8,0 кг;</p> <p>при схеме посадки 3,5 х 1,5 м – до 9,0 кг;</p> <p>при схеме посадки 3,5 х 1,65 м – до 10,0кг;</p> |

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

|      |                        |                                        |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------|------------------------|----------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                        |                                        |     | <p>при схемах посадки 3,5 х 2,15-3,0 м – до 12,0 кг;<br/> при схеме посадки 3,5 х 3,5 м – до 16,0 кг;<br/> при схеме посадки 3,5 х (1,65+0,4)*2 – до 7 кг;<br/> при схемах посадки 3,0-4,0 х 2,0 м – до 8,0 кг</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 1.5. | Густота посадки кустов | Количество кустов на 1 га виноградника | шт. | <p>В зависимости от схемы посадки густота кустов винограда составит:</p> <p>2,0 х 0,8 – 6250 шт./га;<br/> 2,0 х 1,0 – 5000 шт./га;<br/> 2,9 2,0 х 1,25 – 4000 шт./га;<br/> 2,5 х 0,8 – 5000 шт./га;<br/> 2,5 х 0,9 – 4444 шт./га;<br/> 2,5 х 1,0 м – 4000 шт./га;<br/> 2,5 х 1,15 – 3478 шт./га;<br/> 2,5 х 1,25 – 3200 шт./га;<br/> 3,0 х 1,0 м – 3333 шт./га;<br/> 3,0 х 1,25 м – 2666 шт./га;<br/> 3,0 х 1,5 м – 2222 шт./га;<br/> 3,0 х 1,65 – 2020 шт./га;<br/> 3,5 х 1,25 – 2286 шт./га;<br/> 3,5 х 1,5 – 1905 шт./га;<br/> 3,5 х 1,65 – 1732 шт./га;<br/> 3,5 х 2,15 м – 1329 шт./га;<br/> 3,5 х 3,0 м – 952 шт./га;<br/> 3,5 х 3,5 – 816 шт./га;<br/> 3,5 х (1,65+0,4)*2 – 2600 шт./га;<br/> 3,0 х 2,0 м – 1666 шт./га;</p> |

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

|             |                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |                                                                                                           |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             |                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   | 4,0 х 2,0 м – 1250 шт./га.                                                                                |
| 1.6.        | Специфические операции управления сахаром перед уборкой (увяливание винограда, ботритизирование. | - увяливание винограда – это перезревание винограда, связанное с частичным обезвоживанием, повышением концентрации сока ягод и их сахаристости;<br>-ботритизирование – это процесс поражения винограда благородной плесенью - <i>Botrytis cinerea</i> в результате чего количество винной кислоты снижается, а глицерина и глюконовой кислоты увеличивается.                                                             | — | Допустимо использование любого из перечисленных методов для управления содержанием сахаров перед уборкой. |
| <b>1.7.</b> | <b>Уборка урожая</b>                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |                                                                                                           |
| 1.7.1       | Способ уборки (ручная, механизированная)                                                         | Ручная уборка урожая включает в себя пять основных операций:<br>1) отыскание грозди в массе куста;<br>2) отделение грозди от растения;<br>3) укладка винограда в тару;<br>4) поднос собранного урожая и погрузка в транспортное средство;<br>5) транспортировка винограда с участка на место переработки, складирования или реализации.<br>Механизированная уборка включает в себя: стряхивание ягод, перемещение ягод в | — | Ручная, механизированная.                                                                                 |

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

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

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

|       |                                   |                                                                   |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.7.5 | Сортировка винограда              | Сортировка на виноградниках, при поступлении урожая в погреб      | —  | <p>Технические сорта винограда проходят дополнительный осмотр при приемке на переработку. Требования входного контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- примесь других ампелографических сортов, соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту - не более 15 %;</li> <li>- примесь других ампелографических сортов, не соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту - не допускается;</li> <li>- массовая доля ягод, поврежденных болезнями и вредителями - не более 10%.</li> </ul> |
| 1.7.6 | Условия транспортировки винограда | Максимальное значение высоты насыпи винограда при транспортировке | см | <p>Условия транспортировки столового винограда должны обеспечивать целостность ягод, а также обеспечивать защиту от влаги и загрязнений. Толщина слоя винограда при этом не должна превышать 60 см.</p> <p>Технический виноград транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха транспортных средствах, в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов; толщина слоя винограда в контейнерах не должна превышать 150 см.</p>                                                   |

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

**Крепленые (ликерные) вина.**

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

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

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

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

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

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

|      |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |                                                  |
|------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------|
|      |                                                 | осуществляемый при атмосферном давлении без применения физического воздействия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |                                                  |
| 2.7. | Углекислотная мацерация целых гроздей винограда | Помещение целых гроздей винограда в атмосферу диоксида углерода в герметичной емкости.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | — | Применяется согласно технологической инструкции. |
| 2.8. | Прессование, в том числе целыми гроздьями       | Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сусла от гребней и твердых частей ягод винограда, осуществляемый путем применения физического воздействия для получения давления, отличного от атмосферного.<br>Для производства вин высокого качества используют только сусло самоотек и сусло первого давления, полученные при щадящих режимах прессования, при которых исключается повреждение семян и значительное истирание кожицы. С целью предупреждения окисления сусла допускается прессование в атмосфере инертного газа. | — | Применяется.                                     |

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

|      |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |                                                  |
|------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------|
| 2.9. | Настаивание сусла на мезге | <p>Применяется для извлечения из красящих (антоцианов), фенольных, ароматических, экстрактивных веществ.</p> <p>Делестаж – технологический прием, заключающийся в сливании виноградного сусла из нижней части емкости в дополнительную емкость, с последующим закачиванием его обратно сверху, и дальнейшим разбрызгиванием на «шапку» из мезги, которая опустилась на дно.</p> <p>Пижаж – технологический прием, заключающийся в разламывании и опускании «шапки» из мезги, образующейся на поверхности бродящего сусла.</p> <p>Ремонтаж – технологический прием, заключающийся в перекачивании бродящего сусла из нижней части емкости в верхнюю для орошения «шапки» из мезги.</p> <p>Перемешивание бродящей мезги инертным газом - предусматривает перемешивание бродящей мезги как углекислотой брожения, так и азотом извне.</p> | — | Применяется согласно технологической инструкции. |
|------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------|

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

|       |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |                                                  |
|-------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------|
| 2.10. | Термообработка мезги | Технологический приём, заключающийся в термическом воздействии на мезгу с целью экстракции фенольных веществ. Применяется для интенсификации процесса перехода содержащихся в ягодах винограда веществ в виноградное сусло в целях изменения его органолептических и биохимических характеристик при пониженных (криомацерация) или повышенных (термовинификация) температурах. | — | Применяется согласно технологической инструкции. |
| 2.11. | Сульфитация          | Введение определенного количества диоксида серы на конкретном этапе производства (в виноград, в мезгу, в сусло, в вино наливом (виноматериал)).                                                                                                                                                                                                                                 | — | Применяется.                                     |
| 2.12. | Осветление           | Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сусла от плотных и твердых частей ягод винограда, осуществляемый отстаиванием (без физического воздействия либо под давлением углекислого газа), центрифугированием, сепарированием, флотацией или фильтрацией с использованием                                                                                   | — | Применяется.                                     |

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

|       |                                              |                                                                                                                                                                                                     |   |                                                  |
|-------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------|
|       |                                              | одного или нескольких технологических средств.                                                                                                                                                      |   |                                                  |
| 2.13. | Стабуляж                                     | Выдержка сусла при пониженных температурах на суловом осадке.                                                                                                                                       | — | Применяется согласно технологической инструкции. |
| 2.14. | Охлаждение                                   | Технологический прием, применяемый для корректировки температуры продукта (сусла перед осветлением либо брожением, бродящего сусла, вина наливом (виноматериала) на различных этапах производства). | — | Применяется согласно технологической инструкции. |
| 2.15. | Внесение чистой культуры дрожжей             | Технологическая операция, заключающаяся в добавление в сусло разводки чистой культуры дрожжей с последующим проведением спиртового брожения.                                                        | — | Применяется.                                     |
| 2.16. | Внесение стимуляторов (активаторов) брожения | Применяется для стимуляции брожения на чистых культурах дрожжей для получения максимально прогнозируемого результата брожения.                                                                      | — | Применяется согласно технологической инструкции. |
| 2.17. | Брожение (спиртовое)                         | Процесс превращения сахара из сусла или целых ягод винограда в этиловый спирт с образованием углекислоты и вкусо-ароматической композиции,                                                          | — | Применяется.                                     |

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

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

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

|       |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |                                                     |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------|
| 2.23. | Батонаж                                                                              | Перемешивание осадка, во время выдержки вина наливом (виноматериала) на осадке с целью улучшения органолептических показателей продукции.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | — | Применяется при необходимости, согласно инструкции. |
| 2.24. | Снятие вина наливом (виноматериала) и (или) виноградного сусла с осадка (декантация) | Механическое отделение виноградного сусла и (или) вина наливом (виноматериала) от осадка, отложившегося на дне емкости путём сливания жидкой фазы с осадка в дополнительную емкость.                                                                                                                                                                                                                                                           | — | Применяется.                                        |
| 2.25. | Переливка                                                                            | Перекачивание вина наливом (виноматериала) из одной емкости в другую с целью отделения его от осадка, удаления избытка диоксида углерода, аэрации, сульфитации, а также для мойки, стерилизации и профилактического осмотра освободившихся емкостей. Может совмещаться с дополнительными процедурами механического осветления вина наливом (виноматериала), такими как: сепарирование, центрифугирование, фильтрация с использованием либо без | — | Применяется.                                        |

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

|       |                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |                                                  |
|-------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------|
|       |                                    | использования инертной фильтрующей добавки.                                                                                                                                                                                                                             |   |                                                  |
| 2.26. | Доливка                            | Технологический прием, применяемый для постоянного поддержания полными емкостей с вином наливом (виноматериалом) с целью его защиты от окисления и развития патогенной микрофлоры.                                                                                      | — | Применяется.                                     |
| 2.27. | Блендинг (эгализация, ассамбляж) * | Смешивание свежего виноградного сусла и (или) виноградного сусла в состоянии брожения и (или) вина наливом (виноматериала), имеющих некоторые различия в физико-химических и (или) органолептических характеристиках, в целях изготовления однородного по составу вина. | — | Применяется.                                     |
| 2.28. | Купажирование                      | Смешивание в определенных соотношениях свежего виноградного сусла и (или) виноградного сусла в состоянии брожения и (или) вина, изготовленных из разных сортов винограда, разного происхождения, одного года или разных лет урожая для получения                        | — | Применяется согласно технологической инструкции. |

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

**Крепленые (ликерные) вина.**

|       |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |                                |
|-------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------|
|       |                         | продукции с определенными (заданными) характеристиками.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |                                |
| 2.29. | Десульфитация           | Удаление диоксида серы (физическим методом).                                                                                                                                                                                                                                                                                              | — | Применяется при необходимости. |
| 2.30. | Аэрирование             | Контролируемое насыщение вина кислородом проводится с целью изменения вкусо-ароматической композиции вина наливом (виноматериала).                                                                                                                                                                                                        | — | Применяется при необходимости. |
| 2.31. | Введение инертного газа | Применение диоксида углерода, или аргона, или азота в отдельности или в сочетании целесообразно для создания инертной атмосферы и обработки (хранения) продукта без доступа кислорода воздуха.                                                                                                                                            | — | Применяется при необходимости. |
| 2.32. | Стабилизация            | Для придания вину устойчивой прозрачности его обрабатывают физическими (отстаивание, фильтрация, тепловая обработка, электродиализ и др.), физико-химическими (оклейка — обработка вина веществами органической и неорганической природы) и биохимическими методами (использование ферментных препаратов). Против каждого вида помутнения | — | Применяется.                   |

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

|       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |                                                  |
|-------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------|
|       |          | подбираются свои методы обработки, зачастую комплексного характера.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |                                                  |
| 2.34. | Отдых    | Нахождение вина наливом (виноматериала) в состоянии покоя перед розливом.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | — | Применяется согласно технологической инструкции. |
| 2.35. | Выдержка | <p>Прием обработки вина наливом (виноматериала) с содержанием в регулируемых температурно-климатических условиях в контакте или без контакта с древесиной, в результате которого физико-химические, биохимические и (или) микробиологические изменения продукции обуславливают приобретение ею новых свойств и характеристик.</p> <p>Допускается проводить выдержку, в деревянных емкостях из дуба и следующих пород деревьев (акация, яблоня, вишня, ясень), в резервуарах в контакте или без контакта с древесиной дуба и следующих пород деревьев (акация, яблоня, вишня, ясень).</p> <p>Допускается проведение микрооксидации при выдержке вина наливом (виноматериала) в</p> | — | Применяется.                                     |

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

|       |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |              |
|-------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------|
|       |                      | резервуарах с использованием древесины.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |              |
| 2.36. | Подготовка к розливу | Ряд технологических операций, призванных придать вину наливом (виноматериалу) товарный вид, а также обеспечить сохранность его физико-химических и органолептических характеристик на протяжении всего срока годности при соблюдении условий хранения (фильтрация, пастеризация, внесение вспомогательных технологических препаратов, соответствующих требованиям ФЗ-468, ТР ТС 021/2011, ГОСТ 32715-2014 либо иным нормативным документам, действующим на территории РФ или иных стран ЕАЭС). | — | Применяется. |
| 2.37. | Розлив               | При розливе вина в потребительскую тару должен обеспечиваться ряд условий, призванных обеспечить кондиционность продукта и его соответствие нормативной документации в части физико-химических, органолептических                                                                                                                                                                                                                                                                              | — | Применяется. |

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

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

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

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

Приложение 1.5.  
к Дополнительным стандартам качества  
продукции виноградарства и виноделия  
виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»

**Перечень учетных номеров виноградных насаждений в федеральном реестре виноградных насаждений,  
расположенных в границах виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»**

| <b>№<br/>п/п</b> | <b>Учетный номер<br/>виноградного<br/>насаждения</b> | <b>Собственник/<br/>Правообладатель</b> | <b>ИНН<br/>Собственника/<br/>Правообладателя</b> | <b>Номер<br/>в<br/>реестр<br/>е<br/>АВВР</b> | <b>Виноградно-<br/>винодельческая зона<br/>«Дагестан»</b> |
|------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 1                | 82-2023-00005217                                     | АО "Им. Н. Алиева" (собственник)        | 0512002579                                       | 6                                            | Дагестан                                                  |
| 2                | 82-2023-00005220                                     | АО "Им. Н. Алиева" (собственник)        | 0512002579                                       | 6                                            | Дагестан                                                  |
| 3                | 82-2025-00009738                                     | ООО "ДКК-СТ" (собственник)              | 0512087290                                       | 12                                           | Дагестан                                                  |
| 4                | 82-2023-00006987                                     | ООО "ДКК-СТ" (собственник)              | 0512087290                                       | 12                                           | Дагестан                                                  |
| 5                | 82-2023-00006988                                     | ООО "ДКК-СТ" (собственник)              | 0512087290                                       | 12                                           | Дагестан                                                  |
| 6                | 82-2023-00006991                                     | ООО "ДКК-СТ" (собственник)              | 0512087290                                       | 12                                           | Дагестан                                                  |
| 7                | 82-2023-00006992                                     | ООО "ДКК-СТ" (собственник)              | 0512087290                                       | 12                                           | Дагестан                                                  |
| 8                | 82-2023-00006994                                     | ООО "ДКК-СТ" (собственник)              | 0512087290                                       | 12                                           | Дагестан                                                  |
| 9                | 82-2023-00007235                                     | ООО "ДКК-СТ" (собственник)              | 0512087290                                       | 12                                           | Дагестан                                                  |
| 10               | 82-2023-00007236                                     | ООО "ДКК-СТ" (собственник)              | 0512087290                                       | 12                                           | Дагестан                                                  |

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

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

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

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

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

|    |                  |                                             |            |     |          |
|----|------------------|---------------------------------------------|------------|-----|----------|
| 57 | 82-2024-00008644 | ООО "АГРОФИРМА "ГЕРЕЙ-ТЮЗ"<br>(собственник) | 0522010459 | 67  | Дагестан |
| 58 | 82-2024-00008645 | ООО "АГРОФИРМА "ГЕРЕЙ-ТЮЗ"<br>(собственник) | 0522010459 | 67  | Дагестан |
| 59 | 82-2024-00008646 | ООО "АГРОФИРМА "ГЕРЕЙ-ТЮЗ"<br>(собственник) | 0522010459 | 67  | Дагестан |
| 60 | 82-2024-00008647 | ООО "АГРОФИРМА "ГЕРЕЙ-ТЮЗ"<br>(собственник) | 0522010459 | 67  | Дагестан |
| 61 | 82-2024-00008648 | ООО "АГРОФИРМА "ГЕРЕЙ-ТЮЗ"<br>(собственник) | 0522010459 | 67  | Дагестан |
| 62 | 82-2023-00006953 | ООО «АГРОЛАЙН» (собственник)                | 0522013971 | 74  | Дагестан |
| 63 | 82-2023-00006954 | ООО «АГРОЛАЙН» (собственник)                | 0522013971 | 74  | Дагестан |
| 64 | 82-2023-00006955 | ООО «АГРОЛАЙН» (собственник)                | 0522013971 | 74  | Дагестан |
| 65 | 82-2023-00006956 | ООО «АГРОЛАЙН» (собственник)                | 0522013971 | 74  | Дагестан |
| 66 | 82-2023-00007224 | СПОК "Краснопартизанский"<br>(собственник)  | 0527005526 | 79  | Дагестан |
| 67 | 82-2023-00006230 | ООО «Дербент Вино» (арендатор)              | 0542013024 | 108 | Дагестан |
| 68 | 82-2023-00006000 | ООО «ДЗИВ-2» (собственник)                  | 0542034560 | 110 | Дагестан |
| 69 | 82-2023-00006157 | ООО «ДЗИВ-2» (собственник)                  | 0542034560 | 110 | Дагестан |
| 70 | 82-2023-00006158 | ООО «ДЗИВ-2» (собственник)                  | 0542034560 | 110 | Дагестан |
| 71 | 82-2023-00006159 | ООО «ДЗИВ-2» (собственник)                  | 0542034560 | 110 | Дагестан |
| 72 | 82-2023-00006160 | ООО «ДЗИВ-2» (собственник)                  | 0542034560 | 110 | Дагестан |
| 73 | 82-2023-00006161 | ООО «ДЗИВ-2» (собственник)                  | 0542034560 | 110 | Дагестан |
| 74 | 82-2023-00006162 | ООО «ДЗИВ-2» (собственник)                  | 0542034560 | 110 | Дагестан |
| 75 | 82-2023-00006163 | ООО «ДЗИВ-2» (собственник)                  | 0542034560 | 110 | Дагестан |

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

|    |                  |                                                  |            |     |          |
|----|------------------|--------------------------------------------------|------------|-----|----------|
| 76 | 82-2023-00006374 | ООО «ДЗИВ-2» (собственник)                       | 0542034560 | 110 | Дагестан |
| 77 | 82-2023-00006080 | ОАО «ДЗИВ» (собственник)                         | 0542001269 | 111 | Дагестан |
| 78 | 82-2023-00006081 | ОАО «ДЗИВ» (собственник)                         | 0542001269 | 111 | Дагестан |
| 79 | 82-2023-00006082 | ОАО «ДЗИВ» (собственник)                         | 0542001269 | 111 | Дагестан |
| 80 | 82-2023-00006151 | ОАО «ДЗИВ» (собственник)                         | 0542001269 | 111 | Дагестан |
| 81 | 82-2023-00006152 | ОАО «ДЗИВ» (собственник)                         | 0542001269 | 111 | Дагестан |
| 82 | 82-2023-00006153 | ОАО «ДЗИВ» (собственник)                         | 0542001269 | 111 | Дагестан |
| 83 | 82-2023-00006154 | ОАО «ДЗИВ» (собственник)                         | 0542001269 | 111 | Дагестан |
| 84 | 82-2023-00006155 | ОАО «ДЗИВ» (собственник)                         | 0542001269 | 111 | Дагестан |
| 85 | 82-2023-00006156 | ОАО «ДЗИВ» (собственник)                         | 0542001269 | 111 | Дагестан |
| 86 | 82-2025-00009749 | ООО «Веха» (собственник)                         | 0529910307 | 112 | Дагестан |
| 87 | 82-2025-00009750 | ООО «Веха» (собственник)                         | 0529910307 | 112 | Дагестан |
| 88 | 82-2024-00008217 | ООО «Веха» (собственник)                         | 0529910307 | 112 | Дагестан |
| 89 | 82-2024-00008218 | ООО «Веха» (собственник)                         | 0529910307 | 112 | Дагестан |
| 90 | 82-2024-00008219 | ООО «Веха» (собственник)                         | 0529910307 | 112 | Дагестан |
| 91 | 82-2024-00008220 | ООО «Веха» (собственник)                         | 0529910307 | 112 | Дагестан |
| 92 | 82-2024-00008221 | ООО «Веха» (собственник)                         | 0529910307 | 112 | Дагестан |
| 93 | 82-2023-00007814 | АО "Кизлярский коньячный завод"<br>(собственник) | 0547011052 | 148 | Дагестан |
| 94 | 82-2024-00008351 | ООО "Каспий" (собственник)                       | 0500034311 | 152 | Дагестан |
| 95 | 82-2024-00008352 | ООО "Каспий" (собственник)                       | 0500034311 | 152 | Дагестан |
| 96 | 82-2024-00008353 | ООО "Каспий" (собственник)                       | 0500034311 | 152 | Дагестан |
| 97 | 82-2024-00008365 | ООО "Каспий" (собственник)                       | 0500034311 | 152 | Дагестан |
| 98 | 82-2024-00008371 | ООО "Каспий" (собственник)                       | 0500034311 | 152 | Дагестан |

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Приложение 1.6.  
к Дополнительным стандартам качества  
продукции виноградарства и виноделия  
виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»

**Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства и виноделия  
виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»**

| Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства <sup>1</sup> |                                                                 |                                                                                                                                                   |          |                                              |              |                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------|
| №                                                                                                   | Наименование технологической операции                           | Наименование технологического средства                                                                                                            | Ед. изм. | Для виноградо-винодельческой зоны «Дагестан» |              |                                               |
|                                                                                                     |                                                                 |                                                                                                                                                   |          | Предельное количество внесения <sup>2</sup>  |              | Предельное остаточное количество <sup>3</sup> |
|                                                                                                     |                                                                 |                                                                                                                                                   |          | однократно                                   | за вегетацию | МДУ в продукции, мг/кг                        |
| 1.                                                                                                  | Обработка против насекомых и клещей инсектицидами и акарицидами | 1. <i>Bacillus thuringiensis</i> sub sp. <i>kurstaki</i> Z-52, споро-кристаллический комплекс, БА – 2000 ЕА/мг, титр не менее 10 млрд. спор/мл    | л/га     | 4*                                           | 8**          | нТ                                            |
|                                                                                                     |                                                                 | 2. <i>Bacillus thuringiensis</i> , var. <i>thuringiensis</i> , штамм 98, БА – 1500 ЕА/мг, титр не менее 20 млрд. спор/г                           | кг/га    | 5*                                           | 10**         | нТ                                            |
|                                                                                                     |                                                                 | 3. <i>Bacillus thuringiensis</i> + <i>Streptomyces</i> sp. + <i>Beauveria bassiana</i> , БА-2000 ЕА/мл, титр не менее $10^9 + 10^8 + 10^8$ КОЕ/мл | л/га     | 5*                                           | 10**         | -                                             |
|                                                                                                     |                                                                 | 4. Аверсектин С, 50 г/л                                                                                                                           | г/га     | 7,5                                          | 15           | -                                             |

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

|  |  |                                                                       |                  |               |               |             |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|---------------|-------------|
|  |  | 5. Абамектин, 18 г/л<br>Абамектин, 36 г/л                             | г/га             | 18-27<br>21,6 | 36-54<br>43,2 | 0,01        |
|  |  | 6. Альфа-циперметрин, 150 г/л                                         | г/га             | 36            | 36            | 0,5         |
|  |  | 7. Альфа-<br>циперметрин+имидаклоприд+клотианидин,<br>125+100+50 г/ л | г/га             | 25+20+10      | 50+40+20      | 0,5 + 1 + - |
|  |  | 8. Алюминия фосфид, 560 г/кг                                          | г/м <sup>3</sup> | 224           | -             | -           |
|  |  | 9. Вазелиновое масло, 760 г/кг                                        | г/га             | 28,12         | 28,12         | -           |
|  |  | 10. Вазелиновоемасло + матрин, 658 + 2,2 г/л                          |                  | нет           | нет           | -           |
|  |  | 11. Гекситиазокс, 250 г/л                                             | г/га             | 62,5          | 62,5          | 1           |
|  |  | 12. Дельтаметрин, 100 г/л<br>Дельтаметрин, 25 г/л                     | г/га             | 17,5<br>8,6   | 35<br>17,2    | 0,2         |
|  |  | 13. Дифлоvidaзин, 200 г/л                                             | г/га             | 80            | 80            | -           |
|  |  | 14. Диметоат, 400 г/л                                                 | г/га             | 80-120        | 160-240       | 0,02        |
|  |  | 15. Диметоат + бета-циперметрин, 300 + 40 г/л                         | г/га             | 150 + 20      | 300 + 40      | 0,02 + 0,5  |
|  |  | 16. Дифлубензурон + имидаклоприд, 180 + 45 г/л                        | г/га             | 216 + 54      | 432 + 108     | - + 1       |
|  |  | 17. Дифлубензурон + эсфенвалерат, 300 + 88 г/л                        | г/га             | 180 +52,8     | 360 + 105,6   | - + 0,1     |
|  |  | 18. Имидаклоприд + лямбда-цигалотрин, 150 + 50<br>г/л                 | г/га             | 45 + 15       | 90 + 30       | 1 + 0,5     |
|  |  | 19. Индоксакарб, 150 г/л                                              | г/га             | 45            | 90            | 2           |
|  |  | 20. Индоксакарб + абамектин, 100 + 40 г/л                             | г/га             | 45 + 18       | 45 + 18       | 2 + 0,01    |
|  |  | 21. Клофентезин, 500 г/л                                              | г/га             | 180           | 360           | -           |
|  |  | 22. Люфенурон + эмаектин бензоат, 400 + 50<br>г/кг                    | г/га             | 56 + 7        | 112 + 14      | 0,1 + 0,05  |
|  |  | 23. Лямбда-цигалотрин, 50 г/л<br>Лямбда-цигалотрин, 100 г/л           | г/га             | 24<br>24      | 48<br>48      | 0,5         |
|  |  | 24. Малатион, 570 г/л                                                 | г/га             | 570           | 1140          | 5           |
|  |  | 25. Матрин, 5 г/л                                                     | г/га             | 7,5           | 22,5          | -           |

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

|    |                                 |                                                    |                  |                       |                     |           |
|----|---------------------------------|----------------------------------------------------|------------------|-----------------------|---------------------|-----------|
|    |                                 | 26. Метомил, 250 г/л                               | г/га             | 250                   | 750                 | 0,3       |
|    |                                 | 27. Сера, 750 г/л                                  | г/га             | 9000                  | 54000               | нТ        |
|    |                                 | Сера, 800 г/кг                                     | г/га             | 4800                  | 28800               |           |
|    |                                 | 28. Спиродиклофен, 250 г/л                         | г/га             | 100                   | 200                 | 0,2       |
|    |                                 | 29. Спиротетрамат +имидаклоприд, 120 + 120 г/л     | г/га             | 72 + 72               | 144 + 144           | 2 + 1     |
|    |                                 | 30. Тау-флювалинат, 240 г/л                        | г/га             | 86,4                  | 172,8               | 0,2       |
|    |                                 | 31. Тебуфенпирад, 200 г/кг                         | г/га             | 100                   | 100                 | 0,5       |
|    |                                 | 32. Тиаклоприд, 480 г/л                            | г/га             | 144                   | 288                 | 0,02      |
|    |                                 | 33. Тиаметоксам, 250 г/кг                          | г/га             | 75                    | 75                  | 0,1       |
|    |                                 | 34. Тиаметоксам + лямбда-цигалотрин, 141 + 106 г/л | г/га             | 14,1-35,3 + 10,6-26,5 | 28,2-70,6 + 21,2-53 | 0,1 + 0,5 |
|    |                                 | 35. Тиаметоксам +хлорантранилипрол, 200 + 100 г/л  | г/га             | 100 + 50              | 300 + 150           | 0,1 + 1   |
|    |                                 | 36. Феназахин, 200 г/л                             | г/га             | 72                    | 72                  | 0,01      |
|    |                                 | 37. Фенитротион + дельтаметрин, 400 + 50 г/л       | г/га             | 240 + 30              | 480 + 60            | - + 0,2   |
|    |                                 | 38. Феноксикарб, 250 г/кг                          | г/га             | 150                   | 150                 | 0,1       |
|    |                                 | 39. Феноксикарб + люфенурон, 75 + 30 г/л           | г/га             | 90 + 36               | 270 + 108           | 0,1 + 0,1 |
|    |                                 | 40. Фенпироксимат, 50 г/л                          | г/га             | 45                    | 90                  | 0,3       |
|    |                                 | 41. Флубендиамид, 480 г/л                          | г/га             | 192                   | 384                 | 2         |
|    |                                 | 42. Хлорантранилипрол, 200 г/л                     | г/га             | 50                    | 100                 | 1         |
|    |                                 | 43. Хлорпирифос + бифентрин, 400 + 20 г/л          | г/га             | 500 + 25              | 1000 + 50           | 0,5 + 0,2 |
|    |                                 | 44. Циперметрин, 250 г/л                           | г/га             | 95                    | 285                 | 0,5       |
|    |                                 | 45. Эмаектин бензоат, 50 г/кг                      | г/га             | 20                    | 20-40               | 0,05      |
| 2. | Обработка посадочного материала | 1. Метилбромид, 980 г/кг                           | г/м <sup>3</sup> | 24,5                  | 24,5                | 20        |

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

|    |                                               |                                                                                                                                |        |                     |                     |   |
|----|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------------|---------------------|---|
| 3. | Обработка против нематод                      | нет                                                                                                                            |        |                     |                     |   |
| 4. | Обработка против грызунов                     | 1. Бродифакум, 0,05 г/кг<br>Бродифакум, 2 г/л<br>Бродифакум, 2,5 г/л                                                           | г/га   | 0,1-0,2<br>12<br>10 | 0,1-0,2<br>12<br>10 |   |
|    |                                               | 2. Бромадиолон, 0,05 г/кг                                                                                                      | г/га   | 0,1                 | 0,1                 |   |
| 5. | Обработка против моллюсков                    | 1. Метальдегид                                                                                                                 |        | нет                 | нет                 |   |
| 6. | Обработка феромонами                          | 1. (E,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат                                                                                            | шт./га | 500                 | 500                 | - |
| 7. | Обработка против грибных болезней фунгицидами | 1. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> КС-2, титр $1 \times 10^9$ КОЕ/мл                                                         | л/га   | 6*                  | 24**                | - |
|    |                                               | 2. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм 63-Z, титр не менее $10^9$ КОЕ/мл                                                          | л/га   | 8*                  | 16**                | - |
|    |                                               | 3. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм В-10 ВИЗР, титр не менее $10^9$ КОЕ/мл                                                     | л/га   | 5*                  | 20**                | - |
|    |                                               | 4. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ИПМ 215, БА-10000 ЕА/мл, титр не менее 2 млрд спор/мл                                      | л/га   | 3*                  | 15**                | - |
|    |                                               | 5. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2604D + <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2605D, титр $10^{10} + 10^{10}$ КОЕ/г | кг/га  | 0,12*               | 0,48**              | - |
|    |                                               | 6. <i>Pseudomonas fluorescens</i> , штамм АР-33, 1 млрд КОЕ/мл                                                                 | л/га   | 4*                  | 16**                | - |
|    |                                               | 7. <i>Trichoderma harzianum</i> , штамм Г 30 ВИЗР, титр $10^{10}$ КОЕ/г                                                        | кг/га  | 0,08*               | 0,4**               | - |
|    |                                               | 8. Комплекс полиоксинов, 500 г/л                                                                                               | г/га   | 125                 | 375                 | - |

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

|  |                                                   |       |              |              |            |
|--|---------------------------------------------------|-------|--------------|--------------|------------|
|  | 9. Азоксистробин, 250 г/л                         | г/га  | 200          | 400          | 2          |
|  | 10. Алюминия фосэтил, 800 г/кг                    | г/га  | 2000         | 4000         | 0,8        |
|  | 11. Боскалид, 500 г/л                             | г/га  | 600          | 600          | 5          |
|  | 12. Диметоморф+аметоктрадин, 225 + 300 г/л        | г/га  | 225 + 300    | 675 + 900    |            |
|  | 13. Диметоморф+дитианон, 150 + 350 г/кг           | г/га  | 225 + 450    | 675 + 1350   | 3 + 3      |
|  | 14. Дитианон, 350 г/л                             | л/га  | 140          | 560          | 3          |
|  | Дитианон, 700 г/кг                                | г/га  | 490          | 1960         |            |
|  | 15. Дифеноконазол, 250 г/л                        | л/га  | 100          | 400          | 0,5        |
|  | 16. Дифеноконазол + тетраконазол, 120 + 60 г/л    | г/га  | 84 + 42      | 336 + 168    | 0,5 + 2    |
|  | 17. Дифеноконазол+флутриафол, 50 + 30 г/л         | г/га  | 60 + 36      | 240 + 144    | 0,5 + 0,05 |
|  | 18. Дифеноконазол + цифлуфенамид, 60 + 30 г/л     | г/га  | 42 + 21      | 126 + 63     | 0,5 + -    |
|  | 19. Зоксамид + диметоморф, 180 + 180 г/л          | г/га  | 180 + 180    | 900 + 900    | 4 + 3      |
|  | 20. Йод, 100 г/л                                  | г/га  | 500          | 1000         | -          |
|  |                                                   | г/га  | 300          | 1200         |            |
|  |                                                   | мл/л  | 1/100        | 1/100        |            |
|  | 21. Каптан, 500 г/кг                              | г/га  | 1500         | 6000         | 25         |
|  | Каптан, 800 г/кг                                  |       | 1600         | 8000         |            |
|  | 22. Крезоксим-метил, 500 г/кг                     | г/га  | 100          | 300          | 1          |
|  | 23. Крезоксим-метил + боскалид, 100 + 200 г/л     | г/га  | 64 + 128     | 192 + 384    | 1 + 5      |
|  | 24. Мандипропамид+зоксамид, 250 + 240 г/л         | г/га  | 150 + 144    | 300 + 288    | 2 + 5      |
|  | 25. Мандипропамид+меди оксихлорида, 25 + 245 г/кг | г/га  | 12,5 + 122,5 | 37,5 + 367,5 | 2 + 5      |
|  | 26. Манкоцеб, 750 г/кг                            | г/га  | 225          | 900          | 0,1        |
|  | Манкоцеб, 800 г/кг                                |       | 240          | 960          |            |
|  | 27. Манкоцеб + диметоморф, 600 + 90 г/кг          | г/га  | 1200 + 180   | 3600 + 540   | 0,1 + 3    |
|  | 28. Манкоцеб + металаксил, 640 + 80 г/кг          | г/га  | 1600 + 200   | 4800 + 600   | 0,1 + 2    |
|  | 29. Манкоцеб + мефеноксам, 640 + 40 г/кг          | кг/га | 1600 + 100   | 4800 + 400   | 0,1 + 2    |

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

|  |                                                                                                                                                                 |      |                                                     |                                                                  |               |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------|
|  | 30.Манкоцеб + цимоксанил, 640 + 80 г/кг<br>Манкоцеб + цимоксанил, 640 + 80 г/кг<br>Манкоцеб + цимоксанил, 400 + 40 г/кг<br>Манкоцеб + цимоксанил, 680 + 50 г/кг | г/га | 960 + 120<br>1600 + 200<br>1200 + 120<br>1360 + 100 | 1920-3840 +<br>240-480<br>4800 + 600<br>3600 + 360<br>2720 + 200 | 0,1 + 0,1     |
|  | 31.Меди гидроокись, 370 г/кг<br>Меди гидроокись, 770 г/кг                                                                                                       | г/га | 1050<br>1347,5-<br>2310                             | 4200<br>5390-9240                                                | 5             |
|  | 32.Меди оксихлорид+ оксадиксил, 670 + 130 г/кг                                                                                                                  | г/га | 1340 + 260                                          | 5360 + 1040                                                      | 5 + 0,5       |
|  | 33.Меди сульфат + кальция гидроксид, 960 + 900 г/кг                                                                                                             |      | нет                                                 | нет                                                              |               |
|  | 34.Меди сульфат трехосновный, 345 г/л                                                                                                                           | г/га | 2070                                                | 8280                                                             | 5             |
|  | 35.Меди хлорокись, 861 г/кг                                                                                                                                     |      | нет                                                 | нет                                                              |               |
|  | 36.Меди хлорокись + цинеб, 370 + 150 г/кг                                                                                                                       | г/га | 2220 + 900                                          | 11100 + 4500                                                     | 5 + 0,6       |
|  | 37.Меди хлорокись + манкоцеб + цимоксанил, 290+120+40 г/кг                                                                                                      | г/га | 725 + 300<br>+ 100                                  | 2900 + 1200<br>+ 400                                             | 5 + 0,1 + 0,1 |
|  | 38.Метирам, 700 г/кг                                                                                                                                            | г/га | 1750                                                | 7000                                                             | 0,02          |
|  | 39.Метирам + пираклостробин, 550 + 50 г/кг                                                                                                                      | г/га | 1100 + 100                                          | 2200 + 200                                                       | 0,02 + 2      |
|  | 40.Метрафенон, 500 г/л                                                                                                                                          | г/га | 125                                                 | 375                                                              | 5             |
|  | 41.Медь оксихлорид + мефеноксам, 142 + 20 г/кг                                                                                                                  | г/га | 710 + 100                                           | 2130 + 300                                                       | 6 + 5         |
|  | 42.Пенконазол, 100 г/л                                                                                                                                          | г/га | 40                                                  | 160                                                              | 0,3           |
|  | 43.Пенконазол + сера, 42 + 800 г/л                                                                                                                              |      | нет                                                 | нет                                                              |               |
|  | 44.Пириметанил, 400 г/л                                                                                                                                         | г/га | 960                                                 | 1920                                                             | 4             |
|  | 45.Поли-бета-гидроксимасляная кислота + магний серноокислый + калий фосфорнокислый + калий азотнокислый + карбамид, 6,2 + 29,8 + 91,1 + 91,2 + 181,5 г/кг       | г/га | 1,6 + 7,5 +<br>22,8 + 22,8<br>+ 45,4                | 8 + 37,5 +<br>114 + 114 +<br>227                                 | нт + -        |
|  | 46.Проквиназид+тетраконазол, 160 + 80 г/л                                                                                                                       | г/га | 64 + 32                                             | 256 + 128                                                        | 0,5 + 2       |

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

|  |                                                                |      |                   |                    |            |
|--|----------------------------------------------------------------|------|-------------------|--------------------|------------|
|  | 47.Пропиконазол, 390 г/л                                       | г/га | 97,5              | 585                | 0,5        |
|  | 48.Пропиконазол + азоксистробин, 180 + 120 г/л                 | г/га | 180 + 120         | 540 + 360          | 0,5 + 2    |
|  | 49.Пропиконазол + тебуконазол, 300 + 200 г/л                   | г/га | 90 + 60           | 360 + 240          | 0,5 + 2    |
|  | 50.Пропинеб, 700 г/кг                                          | г/га | 1400              | 2800               | -          |
|  | 51.Сера, 750 г/л                                               | г/га | 12000             | 72000              | нТ         |
|  | Сера, 800 г/кг                                                 | г/га | 6400              | 19200-38400        |            |
|  | 52.Спироксамин + тебуконазол + триадименол, 250 + 167 + 43 г/л | г/га | 100 + 66,8 + 17,2 | 400 + 267,2 + 68,8 | 3 + 2 + 2  |
|  | 53.Тебуконазол, 250 г/л                                        | г/га | 100               | 400                | 2          |
|  | Тебуконазол, 500 г/л                                           | г/га | 150               | 600                |            |
|  | 54.Тетраконазол, 125 г/л                                       | г/га | 40                | 120                | 2          |
|  | 55.Тирам + дифеноконазол, 400 + 30 г/л                         | г/га | 1200 + 90         | 4800 + 360         | 0,01 + 0,5 |
|  | 56. Трифлуксистробин, 500 г/кг                                 | г/га | 75                | 150                | 5          |
|  | 57. Фамоксадон + цимоксанил, 250 + 250 г/кг                    | г/га | 100 + 100         | 300 + 300          | 2 + 0,1    |
|  | 58. Фамоксадон + оксатиапипролин, 300 + 30 г/л                 | г/га | 240 + 24          | 480 + 48           | 2 + -      |
|  | 59. Фенгексамид, 500 г/кг                                      | г/га | 600               | 1200               | 15         |
|  | 60. Флуазинам, 500 г/кг                                        | г/га | 375               | 750-1125           | 0,05       |
|  | 61. Флуазинам + диметоморф, 200 + 200 г/л                      | г/га | 240 + 240         | 720 + 720          | 0,05 + 0,3 |
|  | 62. Флудиоксонил, 200 г/л                                      | г/га | 500               | 1500               | 2          |
|  | 63. Флуксапироксад, 300 г/л                                    | г/га | 60                | 180                | 0,01       |
|  | 64. Флуопирам+пириметанил, 125 + 375 г/л                       | г/га | 150 + 450         | 600 + 1800         | 1 + 4      |
|  | 65. Флутриафол, 250 г/л                                        | г/га | 31,3              | 125                | 0,05       |
|  | 66. Фосфит натрия + циазофамид, 250 + 25 г/л                   | г/га | 1000 + 100        | 3000 + 300         | -          |
|  | 67. Хлорокись меди, 200 г/л                                    | г/га | 1000              | 4000               | 5          |
|  | Хлорокись меди, 400 г/л                                        |      | 3120              | 18720              |            |
|  | 68. Хлорокись меди + цимоксанил, 689,5 + 42 г/кг               | г/га | 2068,5 + 126      | 8274 + 504         | 5 + 0,1    |
|  | 69. Ципродинил, 200 г/л                                        | г/га | 520               | 1560               | 5          |

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

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

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

|     |  |                                                                                                       |              |                          |                            |    |
|-----|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------|----------------------------|----|
|     |  | Коллоидное серебро+<br>полигексаметиленбигуанид гидрохлорид, 0,5 +<br>0,5 г/л                         |              |                          |                            |    |
|     |  | 10. Липо-хитоолигосахариды, 30 г/л                                                                    | г/шт<br>г/га | 0,75/100<br>900          | 0,75/100<br>7200           | -  |
|     |  | 11. Меламинавая соль бис(оксиметил)<br>фосфиновой кислоты, 10 <sup>-4</sup> г/л                       |              | нет                      | нет                        | -  |
|     |  | 12. Ортокрезоксиуксусной кислоты<br>(триэтаноламмониевая соль), 950 г/кг                              | г/га         | 95                       | 95                         | -  |
|     |  | 13. Ортокрезоксиуксусной кислоты<br>триэтаноламмониевая соль + 1-хлорметилсилатран,<br>760 + 190 г/кг | г/га         | 15,2 + 3,8<br>11,4 + 2,9 | 45,6 + 11,4<br>45,6 + 11,6 | -  |
|     |  | 14. Пара-нитрофенолятнатрия+орто-<br>нитрофенолят натрия+5-нитрогваяколят натрия, 9+<br>6 + 3 г/л     | г/га         | 1,8 + 1,2 +<br>0,6       | 5,4 + 3,6 +<br>1,8         | -  |
|     |  | 15. Поли-бета-гидроксимасляная кислота, 6,2 г/кг                                                      | г/га         | 1,6                      | 8                          | нт |
|     |  | 16. Полиэтиленоксиды+гуминовые кислоты<br>натриевых солей, 770 + 30 г/л                               | л/га         | 1155 + 45                | 3465 + 135                 | -  |
|     |  | 17. Полидиаллилдиметиламмоний хлорид, 100 г/л<br>Полидиаллилдиметиламмоний хлорид, 150 г/л            | г/га         | 15<br>150                | 30<br>300                  | -  |
|     |  | 18. Тритерпеновые кислоты, 100 г/л                                                                    | г/га         | 5                        | 10                         | -  |
|     |  | 19. Янтарная кислота                                                                                  |              | нет                      | нет                        | -  |
|     |  | 20. <i>Pseudomonas fluorescens</i> 1-Б, титр не менее<br>1×10 <sup>8</sup> КОЕ/мл                     | л/га         | 2*                       | 6**                        | -  |
|     |  | 21. Хлорметилсилатран, 950 г/кг<br>Хлорметилсилатран, 950 г/кг                                        | г/га<br>г/шт | 38<br>0,19/100           | 114<br>0,19/100            | -  |
| 10. |  | 1. <i>Bacillus thuringiensis</i> , var.                                                               |              | нет                      | нет                        |    |

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

|                                                                           |                                                                                                                                                         |       |      |       |    |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|-------|----|
| Обработка<br>микробиологи-<br>ческими и<br>биологическим<br>и пестицидами | 2. <i>Bacillus thuringiensis</i> , var. <i>thuringiensis</i> , штамм 98,<br>БА – 1500 ЕА/мг, титр не менее 20 млрд. спор/г                              | л/га  | 5*   | 15**  | НТ |
|                                                                           | 3. <i>Bacillus thuringiensis</i> + <i>Streptomyces sp.</i> + <i>Beauveria bassiana</i> ,<br>БА-2000 ЕА/мл, титр не менее $10^9 + 10^8 + 10^8$<br>КОЕ/мл | л/га  | 5*   | 10**  | НТ |
|                                                                           | 4. <i>Beauveria bassiana</i> , титр не менее $1 \times 10^8$ КОЕ/мл<br>ОРВ                                                                              | л/га  | 3*   | 6**   | -  |
|                                                                           | 5. (E,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат, 172<br>мг/диспенсер                                                                                                | шт/га | 500  | 500   | -  |
|                                                                           | 6. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм В-10 ВИЗР, титр не<br>менее $10^9$ КОЕ/мл                                                                           | л/га  | 5*   | 20**  | -  |
|                                                                           | 7. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> , штамм QST-713,<br>титр не менее $1 \times 10^9$ КОЕ/мл                                                           | л/га  | 8*   | 40**  | -  |
|                                                                           | 8. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> КС-2, титр $1 \times 10^9$<br>КОЕ/мл                                                                               | л/га  | 6*   | 24**  | -  |
|                                                                           | 9. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм 63-Z, титр не менее $10^9$<br>КОЕ/мл                                                                                | л/га  | 8*   | 16**  | -  |
|                                                                           | 10. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2604D + <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2605D, титр $10^{10} + 10^{10}$<br>КОЕ/г                      | г/га  | 120* | 480** | -  |
|                                                                           | 11. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм 26 Д,<br>титр не менее 1 млрд. живых клеток и спор/мл                                                              | л/га  | 2*   | 8*    | -  |
|                                                                           | 12. <i>Bacillus subtilis</i> + <i>Trichoderma viride</i> , штамм 4097,                                                                                  |       | нет  | нет   |    |

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

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

**Примечания:**

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

2. Предельное количество внесения технологических средств (действующих веществ пестицидов и агрохимикатов) рассчитано исходя из максимальной нормы расхода препаратов и максимальной кратности их применения за вегетацию.

\* Предельное количество однократного внесения биопрепаратов указано не по действующим веществам, а по препаратам;

\*\* предельное количество внесения биопрепаратов за вегетацию указаны не по действующим веществам, а по препаратам;

нт – нормирование не требуется.

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

| Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноделия |                                                                         |                                                                                                                                     |                    |                                              |                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| №                                                                                 | Наименование технологической операции                                   | Наименование технологического средства                                                                                              | Ед. изм.           | Для виноградо-винодельческой зоны «Дагестан» |                                                      |
|                                                                                   |                                                                         |                                                                                                                                     |                    | Предельное количество внесения               | Предельное остаточное количество в готовой продукции |
| 1.                                                                                | Переработка винограда: приёмка, дробление, гребнеотделение, прессование | 1. Углекислота (сухой лёд), азот                                                                                                    | г/дал              | 50                                           | Не нормируется                                       |
|                                                                                   |                                                                         | 2. диоксид серы, метабисульфит калия или сульфит аммония                                                                            | мг/дм <sup>3</sup> | 100                                          | 200 (для вин (ликерных))                             |
|                                                                                   |                                                                         | 3. Ферменты пектолитического и (или) пектопротеолитического действия                                                                | г/кг               | 0,05                                         | Не нормируется                                       |
|                                                                                   |                                                                         | 4. дрожжи не-<br>Saccharomyces (Kluveromyces, Candida, Lachancea, Hansensiaspora, Pichia, Starmerella, Torulaspora, Metschnikowia); | г/дм <sup>3</sup>  | 0,3                                          | Не допускается                                       |
| 2.                                                                                | Осветление сусла                                                        | 1. альбумин и (или) лактальбумин                                                                                                    | мг/дм <sup>3</sup> | 200                                          | Не допускается                                       |

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **Библиография**

- [1] Федеральный закон от 27 декабря 2019 г. № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации».
- [2] Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
- [3] ИК 9170-1128-00334600-07 «Инструкция по микробиологическому контролю винодельческого производства».
- [4] «Государственный каталог пестицидов и агрохимикатов, разрешенных к применению на территории Российской Федерации».
- [5] ГОСТ 32715-2014 «Вина ликерные, вина ликерные защищенных географических указаний, вина ликерные защищенных наименований места происхождения. Общие технические условия».
- [6] Территориальное деление виноградопригодных земель, утвержденное Правлением Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» (Протокол АВВР № 4 от 7 июня 2022 г., в редакции от 24 декабря 2025 г).

Пронумеровано, пронумеровано на 82 — х листах.

Исполнительный секретарь  
виноградо-винодельческого Совета  
виноградо-винодельческой зоны «Дагестан»



П.М. Магомедова