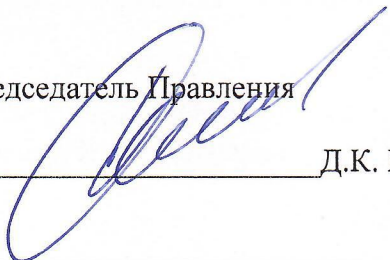
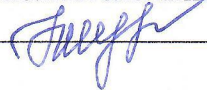
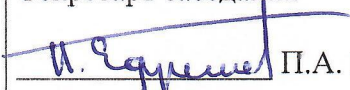
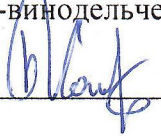


Утверждено решением территориального общего собрания виноградо-винодельческого комитета виноградо-винодельческого терруара «Бюрнье-Сенетха» Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России»	Утверждено решением Правления Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» Протокол № <u>28</u> от <u>16</u> <u>09</u> 2025г.
Протокол от 24.03.2025 г. № 1 Председатель Комитета  Н.Д. Черниогло	Председатель Правления  Д.К. Киселев
Исполнительный секретарь Комитета  Н.А. Шурмина	Секретарь заседания  П.А. Ефремов
Согласовано Исполнительный секретарь Кубанского виноградо-винодельческого Совета  Б.А. Катрюхин	

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ
ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНОДЕЛИЯ ВИНОГРАДО-ВИНОДЕЛЬЧЕСКОГО
ТЕРРУАРА «БЮРНЬЕ-СЕНЕТХА».
ВИНА.**

(РЕДАКЦИЯ 1)

Введение

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 дополнительных стандартах качества

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

1 Общие положения.

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

Настоящие стандарты содержат обязательные для соблюдения виноградо-винодельческими предприятиями, производящими Российские вина с защищенным наименованием места происхождения «Бюрнье-Сенетха», требования.

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

Виноградо-винодельческий терруар «Бюрнье-Сенетха» расположен в границах виноградо - винодельческого района «Кубань. Новороссийск» и в пределах виноградо - винодельческой зоны «Кубань».

В настоящих стандартах применены термины по [1]:

1.1 виноградо-винодельческий терруар «Бюрнье-Сенетха»: часть территории Российской Федерации, расположенная в границах Краснодарского края, г. Новороссийска, Приморского округа, в районе станицы Натухаевская, обладающая относительно одинаковыми геофизическими, климатическими и почвенными характеристиками, обуславливающими уникальность сортового состава виноградных насаждений, особые методы ухода за лозой, технологии сбора урожая и обработки сырья, формирующие неповторимый букет и вкусовые качества винодельческой продукции, произведенной исключительно в пределах данного терруара.

Схема Границ виноградо-винодельческого терруара «Бюрнье-Сенетха» с обозначением координат поворотных точек утверждена протоколом № 1 от 24.03.2025г. учредительного территориального общего собрания виноградо-винодельческого комитета виноградо-винодельческого терруара «Бюрнье-Сенетха» Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России».

1.2 Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Бюрнье-Сенетха»: это вино, которое изготовлено членами Федеральной саморегулируемой организации виноградарей и виноделов России из свежего винограда сорта или смеси сортов винограда вида *Vitis Vinifera*, сортов, полученных скрещиванием сортов вида *Vitis Vinifera* с сортами других видов рода *Vitis*, за исключением гибридов прямых производителей, выращенных членами Федеральной саморегулируемой организации виноградарей и виноделов России в границах виноградо-винодельческого терруара «Бюрнье-Сенетха», а также из

продуктов его переработки, осуществленной членами Федеральной саморегулируемой организации виноградарей и виноделов России, с использованием разрешенных технологических приемов виноградарства и виноделия, при изготовлении которого операции первичного и вторичного виноделия осуществляются в границах виноградо-винодельческого терруара «Бюрнье-Сенетха».

2 Особенности продукции.

Российские вина с защищенным наименованием места происхождения «Бюрнье-Сенетха» должны изготавливаться в соответствии с требованиями Федерального закона от 27.12.2019г. № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации» [1] и настоящих стандартов:

2.1 Классификация.

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

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

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

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

2.2 Характеристики.

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

Объемная доля содержания этилового спирта в Российских винах с защищенным наименованием места происхождения «Бюрнье-Сенетха» должна составлять от 7,5 % до 18,0 %.

Содержание токсичных элементов в Российских винах с защищенным наименованием места происхождения «Бюрнье-Сенетха» не должно превышать норм, установленных [2].

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

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

По органолептическим характеристикам Российские вина с защищенным наименованием места происхождения «Бюрнье-Сенетха» должны обладать особыми свойствами: слаженными, гармоничными ароматом (букетом) и вкусом, с характерными сортовыми особенностями.

Требования по физико-химическим показателям вина изложены в национальном стандарте Российской Федерации «ГОСТ Р 55242-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. Вина с защищенным географическим указанием и вина с защищенным наименованием места происхождения товара. Общие технические условия» (далее – ГОСТ Р 55242).

Физико-химические характеристики Российских вин с защищенным наименованием места происхождения «Бюрнье-Сенетха» должны соответствовать требованиям настоящих стандартов, ГОСТ Р 55242.

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

Российские вина с защищенным наименованием места происхождения «Бюрнье-Сенетха» отличаются своими органолептическими и физико-химическими свойствами от других благодаря исключительным особенностям винограда, произрастающего в границах виноградо-винодельческого терруара «Бюрнье-Сенетха» и обладающего характерными органолептическими свойствами, которые определяются почвенно-климатическими особенностями виноградо-винодельческого терруара «Бюрнье-Сенетха» (карта) и применяемыми агротехническими и технологическими приемами.

Виноградо-винодельческого терруар «Бюрнье-Сенетха» примыкает к северо-восточной окраине ст. Натухаевская. В геоморфологическом отношении входит в зону Южных предгорий Кавказского хребта, относится к северо-западной Черноморской зоны.

Почвенный покров виноградо-винодельческого терруара «Бюрнье-Сенетха» в основном представлен дерново-карбонатными мало и среднemosными почвами. Механический состав – тяжелосуглинистый. Почвообразующими породами послужили элювий мергеля и известняка. По содержанию органического вещества почвы относятся к слабогумусированным.

На рост, развитие и плодоношение винограда и качество получаемого урожая большое влияние оказывают элементы микроклимата, которые формируются в зависимости от экспозиции и крутизны склонов, условий освещенности и интенсивности солнечной радиации, местной циркуляции воздуха, характеристик почвы и т. д. Уникальность климата связана с взаимодействием морского влажного климата и влияние сухого континентального климата северо-востока. Мягкая зима способствует накоплению влаги в почве, а высокая влажность приморского воздуха в период вегетации и рыхлость плантажных почв дают возможность дополнительного обеспечения влагой за счёт конденсационных процессов (до 90 мм в год).

Длинная осень и продолжительный срок вегетации способствуют качественному созреванию гребням винограда, позволяя в винограде накопиться винной кислоте и почти полностью сгореть яблочной кислоте, что существенно влияет на вкус готового вина.

Содержание почвы и уход за виноградными насаждениями – общепринятые для виноградников в данной зоне.

На виноградниках принята формировка – среднештамбовый двухрукавный горизонтальный кордон. При среднештамбовом формировании кустов однолетние лозы находятся на значительном удалении от поверхности земли, они меньше повреждаются морозом. Свободное расположение листового полога благоприятствует проветриванию растений, что повышает их устойчивость против милдью и серой гнили.

С целью получения планируемого урожая высокого качества на винограднике уделяют особо пристальное внимание каждому кусту.

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

- равномерное вызревание винограда;
- достижение им энологической зрелости для производства качественных вин;
- высокое накопление ароматизирующих веществ.

Традиционный способ выращивания винограда на шпалере, когда урожай – грозди винограда всегда находятся в 50 см от земли и выше, что приводит к меньшему поглощению отраженной от земли солнечной энергии и замедляет сахаронакопление в винограде. Благодаря повсеместному содержанию в почве в разных количествах кальция и железа, виноград и конечный продукт – Российские вина с защищенным наименованием места происхождения «Бюрнье-Сенетха» имеют утонченную, яркую и сложную ароматику.

Особые качества Российских вин с защищенным наименованием места происхождения «Бюрнье-Сенетха» обусловлены уникальным местом происхождения винограда. Вино, изготовленное из винограда, собранного на территории виноградо-винодельческого терруара «Бюрнье-Сенетха», обладает ярко выраженными органолептическими и физико-химическими характеристиками, которые выделяют его среди аналогичных продуктов.

Российские вина с защищённым наименованием места происхождения «Бюрнье-Сенетха» характеризуются:

- Высоким содержанием фенольных соединений, придающих напиткам насыщенный цвет и структуру;
- Тонким ароматом с оттенками фруктов, цветов и специй, вызванным влиянием уникальных местных почв и климата;
- Оптимальным соотношением сахара и кислоты, позволяющим создавать сбалансированные напитки;
- Элегантным вкусом с мягкими танинами и длительным послевкусием.

Эти качества объясняются особым составом почвы, содержащей кальций и железо, умеренным морским климатом, длительным периодом созревания винограда и применением традиционных методов возделывания и переработки ягод. Все вместе эти факторы формируют уникальное сочетание вкуса и аромата, присущих исключительно винам с защищённым названием «Бюрнье-Сенетха».

Приложения:

1.1. Карта границ виноградо-винодельческого терруара «Бюрнье-Сенетха».

1.2. Таблица геофизических, климатических и почвенных характеристик виноградо-винодельческого терруара «Бюрнье-Сенетха».

1.3. Перечень сортов винограда, допустимых к возделыванию и использованию на территории виноградо-винодельческого терруара «Бюрнье-Сенетха».

1.4. Таблица технологических приемов и операций виноградарства и виноделия для виноградо-винодельческого терруара «Бюрнье-Сенетха».

1.5. Перечень учетных номеров виноградных насаждений в федеральном реестре виноградных насаждений, расположенных в границах терруара «Бюрнье-Сенетха».

1.6. Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Бюрнье-Сенетха».

1.7. Описание особых органолептических характеристик винодельческой продукции виноградо-винодельческого терруара «Бюрнье-Сенетха».

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

Карта границ виноградо-винодельческого терруара «Бюрнье-Сенетха»



Приложение 1.2

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

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

№	Наименование показателя	Ед. изм.	Описание показателя	Виноградо-винодельческий терруар «Бюрнье-Сенетха»
1.	Геофизические характеристики			
1.1.	Границы (описание границ)	км, км ²	Участок примыкает к северо-восточной окраине ст. Натухаевская. В геоморфологическом отношении входит в зону Южных предгорий Кавказского хребта, относится к северо-западной Черноморской зоны.	Территория – 173,17 га.
1.2.	Координаты границ		Система координат МСК-23, зона 1	44.91848262 37.59297882 44.91991907 37.58908894 44.92104341 37.58605802 44.92111561 37.58600969 44.92116115 37.58592390 44.92250886 37.58294446 44.92637542 37.58648499 44.92671728 37.58612019 44.92756801 37.58539057 44.92840359 37.58316976 44.92827741 37.58263418 44.92736588 37.58180800 44.92630056 37.58088265 44.92535294 37.58012357 44.92616699 37.57753220

				44.92674425	37.57574581
				44.92721521	37.57594964
				44.92816661	37.57638281
				44.92957400	37.57695090
				44.92978668	37.57734257
				44.93005633	37.57810425
				44.93020827	37.57827592
				44.93150711	37.57886602
				44.93183552	37.57897067
				44.93214498	37.57904577
				44.93223045	37.57912087
				44.93256655	37.57932201
				44.93303258	37.57958252
				44.93343513	37.57989100
				44.93357300	37.58003769
				44.93366133	37.58013291
				44.93374674	37.58022149
				44.93402115	37.58052728
				44.93363380	37.58152503
				44.93341351	37.58241553
				44.93316301	37.58325555
				44.93295607	37.58345668
				44.93270354	37.58331987
				44.93251173	37.58363374
				44.93234461	37.58392345
				44.93223007	37.58414964
				44.93206294	37.58446082
				44.93173447	37.58560878
				44.93170788	37.58579652
				44.93181422	37.58597888
				44.93178763	37.58630075
				44.93119123	37.58842949
				44.93096336	37.58920725

				44.93084183	37.58955058
				44.93101653	37.58971686
				44.93113806	37.58999588
				44.93117221	37.59038745
				44.93110003	37.59096678
				44.93098352	37.59153873
				44.93112025	37.59186060
				44.93064556	37.59297640
				44.93067972	37.59318562
				44.93079744	37.59338414
				44.93095694	37.59366846
				44.93083165	37.59421562
				44.93062655	37.59490230
				44.93032274	37.59468230
				44.93011764	37.59449455
				44.92993155	37.59448386
				44.92959906	37.59574078
				44.92921403	37.59655879
				44.92913237	37.59664997
				44.92901656	37.59658026
				44.92879816	37.59640859
				44.92871268	37.59610236
				44.92917225	37.59379566
				44.92902038	37.59366199
				44.92827976	37.59383905
				44.92837853	37.59413945
				44.92796456	37.59563613
				44.92812407	37.59592575
				44.92756165	37.59761018
				44.92744011	37.59787302
				44.92715524	37.59823244
				44.92721222	37.59845774
				44.92725019	37.59869382

				44.92688938 37.59974520 44.92669190 37.60041580 44.92645104 37.60027746 44.92631620 37.60043565 44.92615981 37.60033854 44.92617507 37.60041481 44.92615033 37.60070721 44.92604971 37.60096197 44.92579524 37.60170766 44.92566422 37.60194904 44.92552747 37.60236748 44.92530715 37.60267865 44.92517046 37.60309709 44.92465388 37.60347258 44.92438801 37.60336523 44.92396720 37.60333820 44.92329827 37.60216670 44.92221194 37.60143718 44.92167262 37.60062178 44.92240619 37.59752771 44.91813881 37.59412687
1.3.	Рельеф	-	Рельеф участка представлен склоном юго-западной и южной экспозиции.	Виноградо-винодельческий терруар «Бюрнье-Сенетха» занимает 173,17 га.
1.4.	Высота над уровнем моря	м.		Высшая точка 165 Низшая точка 91
1.5.	Экспозиция склонов	-	Участок примыкает к северо-восточной окраине ст. Натухаевская. В геоморфологическом отношении входит в зону Южных предгорий Кавказского хребта, относится к северо-западной Черноморской провинции.	Большую часть территории занимают склоны различных формы, крутизны и экспозиции. В большей степени преобладают склоны с уклоном 2-5°, которые подходят для выращивания винограда.

1.6.	Крутизна склонов	градус		Крутизна склонов не более 2-5 градусов
2.	Климатические характеристики			
2.1.	Период вегетации	дни	Период, исчисляемый в днях от даты перехода среднесуточной температуры воздуха выше 10 С весной до даты её перехода ниже 10 С осенью	211(182...242)
2.2.	Среднее значение температуры за год	градусы °C	Среднее значение температуры воздуха за годовой период	13,0(10,7...14,8)
2.3.	Максимальная температура воздуха	градусы °C	Абсолютный максимум температур за годы наблюдений	+37
2.4.	Минимальная температура воздуха	градусы °C	Среднее значение абсолютного минимума температур	От 0 до -5
2.5.	Среднее значение суммы активных температур за период наблюдений	градусы °C	Сумма температур выше +10°C	3298...4498
2.6.	Средняя температура самого теплого месяца	градусы °C	Значение средней температуры воздуха самого теплого месяца	25,7
2.7.	Суточная амплитуда температур в июле	градусы °C	Разность значений температуры воздуха днем и ночью за самый теплый месяц	от 11,9 до 17,7
2.8.	Среднее значение абсолютного минимума температур	градусы	Абсолютное значение минимальной температуры за годовой период	-11,4 (от -3,0 до- 18,0)

	за период наблюдений	°С		
2.9.	Дата наступления заморозков	дата, месяц	Дата, когда минимальная температура воздуха опускается ниже 0 °С	1 декада ноября (-2,0...-8,0)
2.10.	Продолжительность безморозного периода	дни	Период, исчисляемый в днях, от даты последних отрицательных температур весной до даты отрицательных температур осенью	255 (от 204 до 297)
2.11.	Количество осадков за год	мм	Сумма осадков за годовой период	814,5 (от 533,6 до 1255,3)
2.12.	Количество осадков за период вегетации	мм	Сумма осадков за период вегетации	426,5 (от 228,6 до 802,7)
2.13.	Гидротермический коэффициент (ГТК)		Показатель увлажнения территории; установленный советским климатологом Г.Т. Селяниновым. Определяется отношением суммы осадков (r) в мм за период со среднесуточными температурами воздуха выше 10 °С к сумме температур ($\sum t$) за это же время, уменьшенной в 10 раз, то есть $ГТК = r / (\sum t / 10)$	0,73 (0,31-1,40)
2.14.	Суммарная фотосинтетическая активная радиация за вегетационный период	ккал/см ²	Часть доходящей до биоценозов солнечной радиации в диапазоне 400-700 нм, используемая растениями для фотосинтеза	58,4
2.15.	Относительная влажность воздуха	%	Относительной влажностью воздуха (ϕ) называют отношение абсолютной влажности воздуха (ρ) к плотности (ρ_0) насыщенного водяного пара при той же температуре, выраженное в процентах.	62,9 (55,1-78,3)
2.16.	Средняя продолжительность	часы, мин	Период года, в который возможны рост и развитие (вегетация) растений	13 часов 50 минут (от 10 часов 18 минут до 15 часов 38 минут)

	светового дня за период вегетации			
2.17.	Ветровой режим (направление и сила ветра)	м/с	Ветровые условия определенной местности, характер распределения и изменения скорости ветра и его направления	Зимой преобладает юго-восточный и восточный; осенью и весной – восточный и юго-восточный. Скорость ветра (на высоте 10 м) от 4,4 до 7,9, Порывы ветра до 24-40.
3.	Почвенные характеристики			
3.1.	Тип почвы	-	Тип почвы — большая группа почв, развивающихся в однотипно сопряженных биологических, климатических, гидрологических условиях и характеризующихся ярким проявлением основного процесса почвообразования при возможном сочетании с другими процессами	Дерново-карбонатные маломощные и среднемощные, типичные, слабогумусные и среднегумусные, различной степени каменистости.
3.2.	Кислотность (уровень pH)	—	Мера кислотности или основности (щелочности) почвы	Реакция среды от слабощелочной pH водной суспензии не превышает 8
3.3.	Физический состав почвы	%	Физический состав почвы – соотношение в почве минеральных обломков разного размера.	Механический состав почвы изменяется от легких и средних до тяжелых суглинков.
3.4.	Химический состав	мг/экв, г	Определяются на основе физических и химических свойств	Почвы не засолены. Наиболее опасные щелочные соли не превышают 0,54 мг-экв. На 100г почвы, а хлориды -0,29 мг-экв. На 100г почвы
3.5.	Структура и плодородие (уровень содержания гумуса)	мм, %	По Н.А. Качинскому структурой почвы называется совокупность агрегатов различной величины, формы, пористости, механической прочности и водопрочности, характерных для каждой почвы и ее отдельных горизонтов.	Содержание гумуса колеблется от 1,20 до 2,86%. Содержание нитратного азота колеблется от 0,52 до 1,92 мг на 100 гр. почвы. Содержание подвижного фосфора (P2O5) – колеблется от 1,20 до 3,6 мг на 100 гр. почвы. Содержание обменного калия (K2O) от 25,7 до 32,4 мг на 100 гр. почвы.
3.6.	Воздушный режим	-	Совокупность всех явлений поступления воздуха в почву, передвижения его в профиле почвы,	Не нормируется

			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 25 до 40 сухой массы почвы
3.8.	Общий азот	%	Присутствует в почвах повсеместно в свободном или связанном состоянии	0,1– 0,15 %.
3.9.	Активная известь	%	Активная известь – это содержание частиц карбонатной породы диаметром 20 микрон.	12-33

Приложение 1.3
к дополнительным стандартам качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческого терруара «Бюрнье-Сенетха»

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

№	Название сорта	Код сорта в Государственном реестре селекционных достижений и направление использования сорта			Виноградо-винодельческий терруар «Бюрнье-Сенетха»			Максимальная урожайность, т/га
		Код	ст	тех	Клон сорта	Подвой	Доля от общего количества кустов других сорт в терруаре, %	Для тихих, сухих вин
1.	ВИОНЬЕ	8260790		+	762	SO4	5,7	9,05
2.	КАБЕРНЕ СОВИНЬОН	5350107		+	169	SO4	5,0	10
3.	КАБЕРНЕ СОВИНЬОН	5350107		+	R5	K5BB	6,0	10
4.	КАБЕРНЕ ФРАН	9155117		+	R3	K5BB	6,2	11
5.	КАБЕРНЕ ФРАН	9155117		+	762	SO4	8,4	11
6.	КАБЕРНЕ ФРАН	9155117		+	5	SO4	1,1	11
7.	КАБЕРНЕ ФРАН	9155117		+	194	41B	1,9	11
8.	КРАСНОСТОП ЗОЛОТОВСКИЙ	6006329		+		K5BB	6,3	8
9.	МАЛЬБЕК	8057309		+	113	P1103	2,6	12
10.	МЕРЛО	9705172		+	762	SO4	13,4	8
11.	МЕРЛО	9705172		+	R3	K5BB	4,7	8
12.	МУСКАТ БЕЛЫЙ	5003393		+	R2	K5BB	1,1	7
13.	ПИНО БЕЛЫЙ (ПИНО БЛАН)	5050731		+	242	FERCAL	2,9	8
14.	ПИНО БЕЛЫЙ (ПИНО БЛАН)	5050731		+	VCR5	K5BB	3,1	8
15.	ПИНО СЕРЫЙ (ПИНО ГРИ)	5050758		+	R6	K5BB	2,4	7
16.	ПИНО СЕРЫЙ (ПИНО ГРИ)	5050758		+	VSR	K5BB	5,0	7
17.	РКАЦИТЕЛИ	5003415		+		K5BB	0,2	12

18.	САПЕРАВИ	5101204		+		K5BB	1,6	10
19.	СИРА (ШИРА3)	9155118		+	762	SO4	5,6	11,4
20.	СИРА (ШИРА3)	9155118		+	242	FERCAL	0,1	11,4
21.	ШАРДОНЕ	5050880		+	VSR10	K5BB	2,6	14
22.	ШАРДОНЕ	5050880		+	95	SO4	0,7	14
23.	ШАРДОНЕ	5050880		+	R8	K5BB	7,0	14
24.	ШАРДОНЕ	5050880		+	762	SO4	6,4	14

Приложение 1.4

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

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

№	Наименование операции	Особенности операции	Ед. изм.	Виноградо-винодельческий терруар «Бюрнье-Сенетха»
1.	Виноградарство			
1.1.	Выведение (формирование) формы куста винограда	Обрезка виноградного растения с целью выведения формы куста.	-	Низкоштамбовый, двусторонний, односторонний «Горизонтальный кордон» и «Гюйо»
1.2.	Нагрузка кустов винограда глазками	Количество глазков после обрезки на одном кусте	шт. на 1 куст	от 8 до 20
1.3.	Нагрузка кустов винограда побегами	Количество побегов после обломки на одном кусте	шт. на 1 куст	Не нормируется
1.4.	Нагрузка кустов урожаем	Нагрузка кустов урожаем установлена в Для урожая позднего сбора нагрузка кустов урожаем (предельные значения) меньше на 20 % от установленной. При увяливании винограда на кустах нагрузка кустов урожаем (предельные значения) меньше до 40 % от установленной. В благоприятные для урожая винограда годы допускается увеличение нагрузки кустов урожаем (предельные значения) до 20 %.	кг на 1 куст (предельные значения)	Количество убранного винограда с 1 куста до 4,8 кг.
1.5.	Густота посадки кустов	Количество кустов на 1 га виноградника	шт.	При схеме посадки: 3,0x1,0 – 3333 шт/га 3,0x1,2 – 2778 шт/га 2,5x1,0 - 4000 шт/га

1.6	Специфические операции управления сахаром перед уборкой (увяливание винограда, ботритизирование, сбор замороженных ягод для ледяного вина)	-увяливание винограда – это перезревание винограда, связанное с частичным обезвоживанием, повышением концентрации сока ягод и их сахаристости; -ботритизирование – это процесс поражения винограда благородной плесенью - Botrytis cinerea в результате чего количество винной кислоты снижается, а глицерина и глюконовой кислоты увеличивается; – сбор замороженных ягод для ледяного вина – это специфическая операция направленная на получение сула с высоким содержанием виноградного сахара.	-	Допускается использование любой из перечисленных операций для управления содержанием сахаров перед уборкой.
1.7.	Уборка урожая	Ручная уборка урожая включает в себя пять основных операций: 1) отыскивание грозди в массе куста; 2) отделение грозди от растения; 3) укладка винограда в тару; 4) поднос собранного урожая и погрузка в транспортное средство; 5) транспортировка винограда с участка на место переработки.	-	Обрезка лозы (удаление ненужных побегов и листьев, оптимизация светового режима и вентиляции). Применяется
1.7.1	Способ уборки (ручная, механизированная)	Вид уборки урожая винограда или с применением ручного труда (ручная уборка), или с применением виноградоуборочной техники (механизированная уборка)	-	Ручная
1.7.2	Вид уборки (сплошная, выборочная)	Выборочный сбор уборки применяется для вин особо высокого качества или для сортов с неравномерным	-	Сплошной сбор и Выборочный сбор. Выборочный сбор применяется для сортов с неравномерным созреванием.

		созреванием. Сплошной сбор применяют, когда весь виноград на участке однороден и достиг технической зрелости.		
1.7.3	Параметры концентрации сахаров при технической зрелости	Массовая концентрация сахаров в сусле	г/100см ³	Не менее 16,0 для белых сортов не менее 17,0 для красных сортов
1.7.4	Параметры концентрации кислотности при технической зрелости	Массовая концентрация титруемых кислот в сусле	г/дм ³	Не нормируется
1.7.5	Сортировка винограда	Сортировка на виноградниках, при поступлении урожая на переработку	-	Примесь других ампелографических сортов, соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту не более 15 %. Примесь других ампелографических сортов, не соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту не допускается. Осуществляется сортировка на виноградниках с удалением поврежденных, гнилых ягод
1.7.6	Условия транспортировки винограда	Максимальное значение высоты насыпи винограда при транспортировке	см	Не более 60
1.7.7	Время транспортировки винограда	Максимальное время от сбора грозди до ее поступления на переработку	ч	4 часа, 8 часов при защите от окисления
1.8.	Укрытие кустов винограда на зимний период	Защита кустов путем укрытия их на зиму теплоизолирующим материалом (почвой) с целью предупреждения повреждения морозами	-	Не проводится
1.9.	Обработка против насекомых и клещей инсектицидами и акарицидами	Процесс контроля численности вредных насекомых и клещей посредством применения инсектицидов и акарицидов	шт.	При необходимости на основе фитосанитарного мониторинга
1.10.	Обработка против нематод и моллюсков	Процесс контроля численности нематод и моллюсков посредством применения нематодицидов и моллюскоцидов	шт.	Применяется

1.11	Обработка против грибных болезней фунгицидами	Процесс контроля развития болезней посредством применения фунгицидов	шт.	Применяется
1.12	Обработка против сорной растительности гербицидами	Процесс контроля роста сорной растительности посредством применения гербицидов	шт.	Не применяется
1.13	Обработка в целях активации роста регуляторами роста растений	Регуляторы роста применяются для обработки виноградных кустов, с целью изменения процесса их жизнедеятельности, увеличения урожайности и облегчения уборки.	шт.	Не применяется
1.14	Процесс контроля вредных организмов посредством применения биопрепаратов	Процесс уничтожения вредителей винограда путем применения: - биофунгицидов - биоинсектицидов; - биоакарицидов; - бионематицидов; - биогербицидов.	шт.	Применяется
1.15	Укрытие кустов винограда градобойной сеткой	Применяется для защиты виноградных кустов от града и ветра, в целях сохранения урожая.	—	Не применяется
2.	Виноделие			
2.1.	Дробление	Технологический прием, заключающийся в физическом воздействии на гроздь винограда в целях разрыва оболочки ягод винограда и высвобождения содержащегося в них виноградного сусла. Не допускается повреждение семян и истирание гребней	—	Применяется
2.2.	Гребнеотделение	Технологический прием, заключающийся в частичном или полном отделении гребней от ягод винограда до начала брожения содержащегося в них виноградного	—	Применяется

		сусла		
2.3.	Стекание	Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сусла от гребней и твердых частей ягод винограда, осуществляемый при атмосферном давлении без применения физического воздействия	—	Применяется
2.4	Углекислотная мацерация целых гроздей винограда	Помещение целых гроздей винограда в атмосферу диоксида углерода в герметичной емкости		Применяется
2.5.	Прессование	Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сусла от гребней и твердых частей ягод винограда, осуществляемый путем применения физического воздействия для получения давления, отличного от атмосферного	—	Применяется
2.6.	Настаивание мезги	Делистаж – технологический прием, заключающийся в сливании виноградного сусла из нижней части емкости в дополнительную емкость, с последующим закачиванием его обратно сверху, и дальнейшим разбрызгиванием на «шапку» из мезги, которая опустилась на дно; по необходимости отделение семян; пижаж – технологический прием, заключающийся в разламывании и опускании «шапки» из мезги, образующейся на поверхности бродящего сусла; ремонтаж – технологический прием, заключающийся в перекачивании бродящего сусла из нижней части емкости в верхнюю для орошения	—	Применяется

		«шапки» из мезги; перемешивание бродящей мезги инертным газом - предусматривает перемешивание бродящей мезги как углекислотой брожения, так и инертными газами (азотом, углекислым газом) извне.		
2.7	Сульфитация	Введение определенного количества диоксида серы		Применяется
2.8.	Осветление	Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сусла от плотных и твердых частей ягод винограда, осуществляемый отстаиванием, центрифугированием, сепарированием, флотацией или фильтрацией с использованием одного или нескольких технологических средств. Допускается перед осветлением проводить частичное обезвоживание виноградного сусла или концентрирование виноградного сусла путем вымораживания с увеличением массовой концентрации сахаров не более чем на 35% для сладких вин	—	Применяется
2.9.	Остановка брожения	Для сохранения желаемого уровня остаточного сахара в вине применяются виды остановки брожения: 1. Охлаждение 2. Сульфитация 3. Фильтрация 4. Пастеризация	-	1.Применяется 2.Применяется 3.Применяется 4. Применяется
2.10.	Внесение чистой культуры дрожжей	Технологическая операция, заключающаяся в добавление в сусло разводки чистой культуры дрожжей с	—	Применяется

		последующим проведением спиртового брожения. Допускается проводить остановку спиртового брожения термической обработкой (холодом) и (или) обеспложивающей фильтрацией		
2.11.	Регулирование кислотности	Технологический прием снижения или увеличения кислотности сусла и (или) вина наливом (виноматериала) биологическим и (или) химическим способом	-	Применяется
2.12.	Стабилизация	Сохранение товарных свойств вина на длительный период времени. Допускается проведение электродиализа	—	Применяется
2.13	Выдержка	Прием обработки вина наливом (виноматериала) с содержанием в регулируемых температурно-климатических условиях в контакте или без контакта с древесиной, в результате которого физико-химические, биохимические и (или) микробиологические изменения продукции обуславливают приобретение ею новых свойств и характеристик. Допускается проводить выдержку в бутылках, в деревянных емкостях из дуба и следующих пород деревьев (акация, яблоня, вишня, ясень), в резервуарах в контакте или без контакта с древесиной дуба из следующих пород деревьев (акация, яблоня, вишня, ясень). Допускается проводить микрооксигенацию при выдержке в ёмкостях с использованием древесины.	—	Применяется
2.14.	Подготовка к розливу	Технологический прием,	—	Применяется

		закрывающийся в придании вину наливом (виноматериалу) товарного вида (обработка, осветление, фильтрация)		
2.15.	Розлив	Холодным способом, в том числе стерильным	—	Применяется
	Маркировка, тара и упаковка	Осуществляется с учетом действующего законодательства ЕАЭС, РФ, нормативных документов и настоящего стандарта	—	С указанием виноградо-винодельческого терруара «Бюрнье-Сенетха»

Приложение 1.5
к дополнительным стандартам качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческого терруара «Бюрнье-Сенетха»

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

№ п/п	Учетный номер виноградного насаждения	Собственник/Правообладатель, вид права	ИНН Собственника/ Правообладателя	Номер в реестре АВВР
1	2	3	5	6
1	60-2023-00006228	ООО «ГРАНД-ВИНО» (собственник)	2315091252	81
2	60-2023-00006229	ООО «ГРАНД-ВИНО» (собственник)	2315091252	81

Приложение 1.6
к дополнительным стандартам качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческого терруара «Бюрнье-Сенетха»

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

Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства.					
№	Наименование технологической операции	Наименование технического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Виноградо-винодельческий терруар «Бюрнье-Сенетха»	
				Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество (мг/кг)
1.	Обработка против насекомых и клещей инсектицидами и акарицидами	1. <i>Bacillus thuringiensis</i> subsp. <i>Kurstaki</i> Z-52 (споро-кристаллический комплекс)	л/га	1-3 (БА-2000 ЕА/мг, титр не менее 10 млрд. спор/мл)	Не допускается
		2. <i>Bacillus thuringiensis</i> , var. <i>Thuringiensis</i> , штамм 98	л/га	3-5	Не допускается
		3. <i>Bacillus thuringiensis</i> + <i>Streptomyces</i> sp.+ <i>Beauveria bassiana</i>	л/га	4-5	Не допускается
		4. Аверсектин С	л/га	0,075-0,15 концентрация 50 г/л	0,005
		5. Абаментин	л/га	0,75-1,50 концентрацией 18 г/л	0,01
		6. Альфа-циперметрин	л/га	0,2-0,3 концентрацией 150 г/л	Не допускается
		7. Альфа-циперметрин+имидаклоприд+к лотианидин	л/га	0,1-0,2 (концентрацией 125+100+50 г/л)	Не допускается

	8. Алюминия фосфид	г/м ³	0,4 концентрацией 560 г/кг	Не допускается
	9. Вазелиновое масло	л/га	12-37 концентрацией 760 г/кг	Не допускается
	10. Вазелиновое масло + матрин	л/га	0,5 л /10 л воды концентрацией 658 + 2,2 г/л	Не допускается
	11. Гекситиазокс	л/га	0,15-0,25 концентрацией 250 г/л	Не допускается
	12. Дельтаметрин	л/га	0,075-0,175 (100 г/л) или 0,25-0,35 концентрацией 25 г/л	0,2
	13. Дифлоvidaзин	л/га	0,2-0,4 концентрацией 200 г/л	0,02
	14. Диметоат	л/га	1,2-2,0 концентрацией 400 г/л	0,02
	15. Диметоат + бета- циперметрин	л/га	0,4-0,5 концентрацией 300 + 40 г/л	0,02 + 0,5
	16. Дифлубензурон + имидаклоприд	л/га	0,75-1,2 концентрацией 180 г/л + 45 г/л	Не допускается
	17. Дифлубензурон + эсфенвалерат	л/га	0,3-0,6 концентрацией 300 + 88 г/л	0,1
	18. Имидаклоприд + лямбда- цигалотрин	л/га	0,3 концентрацией 150 + 50 г/л	0,15
	19. Индоксакарб	л/га	0,25-0,3 концентрацией 150 г/л	2,0
	20. Индоксакарб + абамектин	л/га	0,35-0,45 концентрацией 100 + 40 г/л	2,0 +0,01
	21. Клофентезин	л/га	0,24-0,36 концентрацией 500 г/л	2,0
	22. Лямбда-цигалотрин	л/га	0,16-0,24 концентрацией 100 г/л	0,15

		23. Малатион	л/га	1,0 концентрацией 570 г/л	5,0
		24. Матрин	л/га	1,0-1,5 концентрацией 5 г/л	Не допускается
		25. Метомил	л/га	0,8-1 концентрацией 250 г/кг	0,3
		26. Сера	л/га	6,0 концентрацией 800 г/кг	Не допускается
		27. Спиродиклофен	л/га	0,4 концентрацией 250 г/л	Не допускается
		28. Спиротетрамат +имидаклоприд	л/га	0,4–0,6 концентрацией 120 + 120 г/л	1,0
		29. Тау-флювалинат	л/га	0,24-0,36 концентрацией 240 г/л	0,2
		30. Тебуфенпирад	л/га	0,5 концентрацией 200 г/кг	0,5
		31. Тиаклоприд	л/га	0,2-0,3 концентрацией 480 г/л	0,02
		32. Тиаметоксам	л/га	0,1-0,3 концентрацией 250 г/л	0,1
		33. Тиаметоксам + лямбда- цигалотрин	л/га	0,2-0,25 концентрацией 141 + 106 г/л	0,15
		34. Тиаметоксам +хлорантранилипрол	л/га	0,4-0,5 концентрацией 200 + 100 г/л	1,0
		35. Феназахин	л/га	0,24-0,36 концентрацией 200 г/л	0,01
		36. Фенитротион + дельтаметрин	л/га	0,4-0,6 концентрацией 400 + 50 г/л	0,2
		37. Феноксикарб	л/га	0,6 концентрацией 250 г/л	0,1
		38. Феноксикарб + люфенурон	л/га	0,8-1,2 концентрацией 75 + 30 г/л	0,1 0,1

		39. Фенпироксимат	л/га	0,6-0,9 концентрацией 50 г/л	0,3
		40. Флубендиамид	л/га	0,3-0,4 концентрацией 480 г/л	Не допускается
		41. Хлорантранилипрол	л/га	0,15-0,25 концентрацией 200 г/л	1,0
		42. Хлорпирифос + бифентрин	л/га	1,5 концентрацией 400 + 20 г/л	0,5 - 0,2
		43. Циперметрин	л/га	Не применяется	0,5
		44. Эмаектин бензоат	л/га	0,3-0,4 при СДВ 50 г/кг	0,05
		45. Эмаектин бензоат+люфенурон	кг/га	0,28 концентрацией 400+20г/л	0,05 0,1
2.	Обработка посадочного материала	1. Метилбромид	г/м ³	20-25 г/м ³ концентрацией 980 г/кг	Не допускается
3.	Обработка против нематод	1. Бродифакум	кг/га	до 4 ,0 концентрацией 0,05 г/кг	Не допускается
		2. Бромадиолон	кг/га	2,0	Не допускается
4.	Обработка против моллюсков	1. Метальдегид	г/10 м ²	7 г/10 м ² концентрацией 30 г/кг	0,7
5.	Применение феромонов	1. (E,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат	диспен со-р/га	500 концентрацией 172 мг/диспенсер	Не допускается
6.	Обработка против грибных болезней фунгицидами	1. Bacillus amyloliquefaciens КС-2	л/га	5-6 концентрацией титр 1 x 10*9 КОЕ/мл	Не допускается
		2. Bacillus subtilis, штамм 63-Z	л/га	4-8 концентрацией титр не менее 10*9 КОЕ/мл	Не допускается
		3. Bacillus subtilis, штамм В-	л/га	5 концентрацией титр 1 x 10*9 КОЕ/мл	Не допускается

	10 ВИЗР			
	4. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ИПМ 215	л/га	80-120 концентрацией БА-10000 ЕА/мл, титр не менее 2 млрд спор/мл	Не допускается
	5. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2604D+ <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2605D	г/га	5 концентрацией титр 10^{10} + 10^{10} КОЕ/г	Не допускается
	6. <i>Bacillus subtilis</i> + <i>Trichoderma viride</i> , штамм 4097	г/ 100 м ²	20 концентрацией титр не менее 10^8 КОЕ/г + титр не менее 10^6 КОЕ/г	Не допускается
	7. <i>Pseudomonas fluorescens</i> , штамм AP-33	л/га	4,0 концентрацией 1 млрд КОЕ/мл	Не допускается
	8. <i>Trichoderma harzianum</i> , штамм Г 30 ВИЗР	г/га	80 концентрацией титр 10^{10} КОЕ/г	Не допускается
	9. Комплекс полиоксинов	л/га	0,25 концентрацией 500 г/кг	Не допускается
	10. Азоксистробин	л/га	0,6-0,8 при СДВ: 250 г/л	Не допускается
	11. Алюминия фосэтил	л/га	2,5 при СДВ: 800 г/кг	Не допускается
	12. Боскалид	л/га	1,0-1,2 при СДВ: 500 г/кг	Не допускается
	13. Диметоморф+аметоктра дин	л/га	0,8-1 при СДВ: 225 + 300 г/кг	Не допускается
	14. Диметоморф+дитианон	л/га	1,2-1,5 при СДВ: 150 + 350 г/кг	Не допускается
	15. Дитианон	л/га	0,5-0,7 при СДВ: 700 г/кг	Не допускается
	16. Дифеноконазол	л/га	Не применяется	Не допускается
	17. Дифеноконазол +	л/га	0,5-0,7 при СДВ: 120 + 60 г/л	Не допускается

		тетраконазол			
		18. Дифеноконазол+флутриа фол	л/га	Не применяется	Не допускается
		19. Дифеноконазол + цифлуфенамид	л/га	0,5-0,7 при СДВ 60 + 30 г/л	Не допускается
		20. Зоксамид + диметоморф	л/га	1,0 при СДВ: 180 + 180 г/л	Не допускается
		21. Йод	-	Не применяется	Не допускается
		22. Каптан	л/га	1,5-2,0 при СДВ 800 г/кг	Не допускается
		23. Крезоксим-метил	л/га	Не применяется	Не допускается
		24. Крезоксим-метил + боскалид	л/га	0,4-0,6 при СДВ: 100 +200 г/л	Не допускается
		25. Люфенурон + эмаектин бензоат	л/га	0,14 при СДВ: 400 + 50 г/кг	Не допускается
		26. Мандипропамид+зоксам ид	л/га	0,4-0,6 при СДВ: 250 г/л + 240 г/кг	Не допускается
		27. Мандипропамид+меди оксихлорида	л/га	3-5 при СДВ: 25 + 245 г/кг	Не допускается
		28. Манкоцеб + диметоморф	л/га	Не применяется	Не допускается
		29. Манкоцеб + металаксил	л/га	2,5 при СДВ: 640 + 80 г/кг	Не допускается
		30. Манкоцеб + мефеноксам	л/га	2,5 при СДВ: 640 + 40 г/кг	Не допускается
		31. Манкоцеб + цимоксанил	л/га	1,8-2,0 при СДВ: 680 + 50 г/кг	Не допускается

		32. Меди гидроокись	л/га	1,5-1,75 при СДВ:770 г/кг	Не допускается
		33. Меди оксихлорид+оксадиксил	л/га	1,5-2 при СДВ: 670 + 130 г/кг	Не допускается
		34. Меди сульфат + кальция гидроксид	сульфат меди г + известь г/ 10 л воды	400 +400 при СДВ: 960 + 900 г/кг	Не допускается
		35. Меди сульфат трехосновный	л/га	5-6 при СДВ: 345 г/л	Не допускается
		36. Меди хлорокись	л/га	5 при СДВ: 200 г/л	Не допускается
		37. Меди хлорокись + цинеб	л/га	4-6 при СДВ: 370 + 150 г/кг	Не допускается
		38. Меди хлорокись + манкоцеб + цимоксанил	л/га	2,5 при СДВ: 290 + 120 + 40 г/кг	Не допускается
		39. Метирам	л/га	1,5-2,5 при СДВ: 700 г/кг	Не допускается
		40. Метирам + пираклостробин	л/га	1,5-2,0 при СДВ: 550 + 50 г/кг	Не допускается
		41. Метрафенон	л/га	Не применяется	Не допускается
		42. Медь оксихлорид + мефеноксам	л/га	4-5 при СДВ: 142+ 20 г/кг	Не допускается
		43. Пенконазол	л/га	0,4 при СДВ: 100 г/л	Не допускается
		44. Пенконазол + сера	мл/5 л воды (Л)	5 при СДВ: 42 + 800 г/л	Не допускается

	45. Пириметанил	л/га	1,8-2,4 при СДВ: 400 г/л	Не допускается
	46. Поли-бета-гидроксимасляная кислота + магний сернокислый + калий фосфорнокислый + калий азотнокислый + карбамид	г/10 л воды	1 г/10 л воды при СДВ: 6,2 + 29,8 + 91,1 + 91,2 + 181,5 г/кг	Не допускается
	47. Проквиназид+тетраконазол	л/га	0,3-0,4 при СДВ: 160 + 80 г/л	Не допускается
	48. Пропиконазол	л/га	Не применяется	Не допускается
	49. Пропиконазол + азоксистробин	л/га	0,8-1,0 при СДВ: 180 + 120 г/л	Не допускается
	50. Пропиконазол + тебуконазол	л/га	0,2-0,3 при СДВ: 300+200 г/л	Не допускается
	51. Пропинеб	л/га	1,75-2,0 при СДВ: 700 г/кг	Не допускается
	52. Сера	л/га	6-8 при СДВ: 800 г/кг	Не допускается
	53. Спироксамин + тебуконазол + триадименол	л/га	0,4 при СДВ: 250 + 167 + 43 г/л	Не допускается
	54. Тебуконазол	л/га	Не применяется	Не допускается
	55. Тетраконазол	л/га	0,25-0,32 при СДВ: 125 г/л	Не допускается
	56. Тирам + дифеноконазол	л/га	2,5-3,0 при СДВ: 400 + 30 г/л	Не допускается
	57. Трифлуксистробин	л/га	0,15 при СДВ: 500 г/кг	Не допускается
	58. Фамоксадон +	л/га	Не применяется	Не допускается

		цимоксанил			
		59. Фамоксадон + оксатиапипролин	л/га	0,65-0,8 при СДВ: 300 + 30 г/л	Не допускается
		60. Фенгексамид	л/га	0,8-1,2 при СДВ: 500 г/кг	Не допускается
		61. Флуазинам	л/га	0,5-0,75 при СДВ:	Не допускается
		62. Флуазинам + диметоморф	л/га	Не применяется	Не допускается
		63. Флудиоксонил	мл/ 10 л воды (л)	15-25 при СДВ: 500 г/л	Не допускается
		64. Флуксапироксад	л/га	0,15-0,2 при СДВ: 300 г/л	Не допускается
		65. Флуопирам+пириметанил	л/га	0,8-1,2 при СДВ: 125 + 375 г/л	Не допускается
		66. Флутриафол	л/га	Не применяется	Не допускается
		67. Фосфит натрия + циазофамид	л/га	2-4 при СДВ: 250 + 25 г/л	Не допускается
		68. Хлорокись меди	л/га	3,6 при СДВ: 861 г/кг	Не допускается
		69. Хлорокись меди + цимоксанил	л/га	2,5-3 при СДВ: 689,5 + 42 г/кг	Не допускается
		70. Ципродинил	л/га	0,6-0,7 при СДВ: 750 г/кг	Не допускается
		71. Ципродинил + флудиоксонил	л/га	0,8-1 при СДВ: 375 + 250 г/кг	Не допускается
		72. Этабоксам	-	Не применяется	Не применяется
7.	Обработка против сорной	1. Глифосат (изопропиламинная соль)	л/га	Не применяется	Не допускается

	растительности гербицидами	2. Глюфосинат аммоний	л/га	2,5-3,5 при СДВ: 150 г/л	Не допускается
		3. 1Н-индолил-3-этановой кислоты	г/л воды	20-30 при СДВ: 50 г/кг	Не допускается
		4. 3-индолилуксусная кислота калиевой соли	г/ 500 шт.	20-30 при СДВ: 50 г/кг	Не допускается
8.	Обработка в целях активации роста регуляторами роста растений	1. 1Н-индолил-3-этановой кислоты	г/шт	5000 шт при СДВ: 10-30 /5000 780 г/кг	Не допускается
		2. 3-индолилуксусная кислота калиевой соли	г/ 500 шт.	20-30 при СДВ: 50 г/кг	Не допускается
		3. 3-индолилуксусная кислота + L-аланин + L-глутаминовая кислота	-	Не применяется	Не применяется
		4. 3-индолилуксусная кислота + α-глутаминовая кислота + α-аланин	г/га	200 при СДВ: 18 + 70 + 60 мг/кг	Не допускается
		5. 24-эпибрассинолид	мл/га	400 при СДВ: 0,025 г/л	Не допускается
		6. Арахидоновая кислота	мл/га	50-100 при СДВ: 0,15 г/л	Не допускается
		7. Гиббереллиновых кислот натриевые соли	г/га	150 при СДВ:40 г/кг	Не допускается
		8. Гидроксикоричная кислота	мл/га	200; при СДВ: 0,1 г/л	Не допускается
		9. Гуминовых кислот калиевые соли	л/га	0,4-0,6 при СВД: 25 г/л по кислоте	Не допускается
		10. Гуминовых кислот калиевые соли + фульвокислоты	л/га	Не применяется	Не допускается

	11. Коллоидное серебро+полигексаметиленбигуанид гидрохлорид	мл/га	150-250 при СДВ: 0,5 + 0,5 г/л	Не допускается
	12. Липо-хитоолигосахариды	л/га	16-30 при СДВ: 30 г/л	Не допускается
	13. Меламиновая соль бис(оксиметил) фосфиновой кислоты	мл/га	15-25 при СДВ: 10-4 г/л	Не допускается
	14. Ортокрезоксиуксусной кислоты триэтаноламмониевая соль	-	Не применяется	Не применяется
	15. Ортокрезоксиуксусной кислоты триэтаноламмониевая соль + 1-хлорметилсилатран	г/га	20 при СДВ: 760 + 190 г/кг	Не допускается
	16. Пара-нитрофенолят натрия+орто-нитрофенолят натрия+5-нитрогваяколят натрия	л/га	0,2 при СДВ: 9 + 6 + 3 г/л	Не допускается
	17. Поли-бета-гидроксимасляная кислота	мл/га	250 при СДВ: 6,2 г/кг	Не допускается
	18. Полиэтиленоксиды+гуминовые кислоты натриевых солей	л/га	0,8-1,5 при СДВ: 770 + 30 г/л	Не допускается
	19. Полидиаллилдиметиламоний хлорид	л/га	1,0 при СДВ: 100 г/л	Не допускается
	20. Тритерпеновые кислоты	мл/га	50 при СДВ: 10 г/л	Не допускается
	21. Янтарная кислота	г/5 л воды (Л)	10 при СДВ: 25 г/л	Не допускается
	22. Pseudomonas fluorescens 1-	л/га	2 при СДВ: титр не менее 1×10^8	Не допускается

9.	Обработка микробиологиче- скими и биологическими пестицидами	Б		КОЕ/мл	
		23. Хлорметилсилатран	г/га	40 при СДВ: 950 г/кг	Не допускается
		1. <i>Bacillus thuringiensis</i> , var <i>Thuringiensis</i> , штамм 98	л/га	3-5 при СДВ: БА-1500 ЕА/мл, титр не менее 20 млрд спор/г	Не допускается
		2. <i>Bacillus thuringiensis</i> + <i>Streptomyces</i> sp.+ <i>Beauveria bassiana</i>	л/га	4-5 при СДВ: БА-2000 ЕА/мл, титр не менее 10*9 + 10*8 + 10*8 КОЕ/мл	Не допускается
		3. <i>Beauveria bassiana</i>	л/га	3 при СДВ: (титр не менее 1-7х10*8 КОЕ /мл ОРВ-43)	Не допускается
		4. (Е,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил- ацетат	диспен со- ров/га	500 при СДВ: (172 мг/диспенсер)	Не допускается
		5. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм В-10 ВИЗР	-	Не применяется	Не применяется
		6. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> , штамм QST-713	л/га	6,5-8 при СДВ: титр 1 x 10*9 КОЕ/мл	Не допускается
		7. <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> KC-2	л/га	5-6	Не допускается
		8. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм 63-Z	л/га	4-8 при СДВ: титр не менее 10*9 КОЕ/мл	Не допускается
		9. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В-2604D+ <i>Bacillus subtilis</i> , штамм ВКМ-В- 2605D	г/га	80-120 при СДВ: титр 10^10 +10^10 КОЕ/г)	Не допускается
		10. <i>Bacillus subtilis</i> , штамм 26 Д	л/га	1,5-2 при СДВ: титр не менее 1 млрд живых клеток и спор/мл	Не допускается
		11. <i>Bacillus subtilis</i> + <i>Trichoderma viride</i> , штамм	г/100 м ²	20 при СДВ: титр не менее 10^8 КОЕ/г + титр	Не допускается

		4097		не менее 10^6 КОЕ/г	
		12. <i>Pseudomonas fluorescens</i> , штамм AP-33	л/га	4,0 при СДВ: 1 млрд КОЕ/мл	Не допускается
		13. <i>Trichoderma harzianum</i> , штамм Г 30 ВИЗР	г/га	80 при СДВ: титр 10^{10} КОЕ/г	Не допускается

В случае выявления противоречий между Таблицей 1.6 стандартов «Технологические средства, применяемые при производстве продукции виноградарства» и Государственным каталогом пестицидов и агрохимикатов, разрешенных к применению на территории РФ, применению должен подлежать Государственный каталог пестицидов и агрохимикатов

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

Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноделия

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Для виноградо-винодельческого терруара «Бюрнье-Сенетха	
				При содержании действующего вещества	Предельное остаточное количество в готовой продукции
1.	Переработка винограда: приёмка, дробление, гребнеотделение, прессование	1. Углекислота (сухой лёд)	г/дал	50	Не нормируется
		2. Сернистый ангидрид	мг/дм ³	100	200 300 для вин с остаточным сахаром
		3. Ферменты пектолитического и (или) пектопротеолитического действия	мг/дм ³	0,01	Не нормируется
		4. Дрожжи не-Saccharomyces (Kluveromyces, Candida, Lachancea, Hansensiaspora, Pichia, Starmerella, Torulaspora, Metschnikowia);	г/дм ³	0,3	Не допускается
2.	Осветление сусла	1. альбумин и (или) лактальбумин	мг/дм ³	200	Не допускается
		2. бентонит и глини-сорбенты	г/дм ³	3	Не допускается
		3. поливинилпирролидон, поливинилпирролидон, в том числе с диметакриловым эфиром триэтиленгликоля сополимера	мг/дм ³	200	Не допускается
		4. каолин	г/дм ³	3	Не допускается
		5. казеин и казеинат калия и натрия	мг/дм ³	200	Не допускается

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

	твердые части виноградной ягоды				
6.	Использование винной кислоты в целях подкисления	1. винная кислота	г/дм ³	повышение исходной массовой концентрации титруемых кислот не более чем на 4 г/дм ³ в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регуляции кислотности вина	Не нормируется
7.	Кислотопонижение	1. нейтральный тартрат калия	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется
		2. бикарбонат калия	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется
		3. карбонат кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется
		4. тартрат кальция	г/дм ³	тартрат кальция 2 г/дм ³ (повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 4 г/дм ³ в	Не нормируется

				пересчете на винную кислоту)	
		5. однородный тонкодиспергированный препарат винной кислоты и карбонат кальция в равных пропорциях	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм³ винной кислоты Повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 4 г/дм³ в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина	Не нормируется
		6. препараты, содержащие кислотопонижающие бактерии	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10 ⁶ КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения	Не более 5 клеток в единице продукции (бутылке)
		7. молочнокислые бактерии и дрожжи Schizosaccharomyces	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10 ⁶ КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения	Не более 5 клеток в единице продукции (бутылке)
8.	Ускорение роста	1. диаммонийфосфат или сульфат аммония	г/дм ³	0,3	Не допускается

	дрожжей	2. сульфит аммония или бисульфит аммония	г/дм ³	0,3	Не допускается
		3. дихлоргидрат тиамин	г/дм ³	0,1	Не нормируется
		4. препараты, содержащие клеточные оболочки дрожжей	г/дм ³	0,4	Не допускается
9.	Регулирование кислотности	1. ионообменные смолы	-	Не нормируется	Не допускается
10.	Операции обработки виноградного сусла, вина	1. аскорбиновая кислота или аскорбат калия	мг/дм ³	500 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)	300 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)
		2. поливинилпирролидон	мг/дм ³	200	Не допускается
		3. казеин	мг/дм ³	200	Не допускается
		4. сополимер поливинилимидазол-поливинилпирролидона	мг/дм ³	200	Не допускается
		5. лизоцим	мг/дм ³	500 (учитывая осветление и стабилизацию вина)	Не допускается
11.	Биологическое кислотопонижение	1. молочнокислые бактерии и дрожжи Schizosaccharomyces	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10 ⁶ КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения	Не более 5 клеток в единице продукции (бутылке)
12.	Снижение содержания мочевины	1. уреазы	мг/дм ³	20	Не нормируется
13.	Спиртовое	1. чистые культуры дрожжей	КОЕ/мл	Не нормируются	Не нормируются

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

		кислоты,			
		4. тартрат кальция	г/дм ³	2 Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты	Не нормируется
		5. однородный тонкодиспергированный препарат винной кислоты и карбонат кальция в равных пропорциях	г/дм ³	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм ³ винной кислоты Повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 4 г/дм ³ в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина	Не нормируется
		6. дрожжи рода <i>Schizosaccharomyces</i> и молочно-кислые бактерии для биологического кислотопонижения	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10 ⁶ КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения	Не более 5 клеток в единице готовой продукции (бутылке)
		7. молочная кислота	г/дм ³	2,0 (повышение исходной титруемой кислотности не	Не нормируется

				более чем на 4 г/дм ³ в пересчете на винную кислоту) с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина	
		8. лимонная кислота	г/дм ³	1,0	1,0
		9. L-винная кислота	г/дм ³	повышение исходной титруемой кислотности не более чем на 4 г/дм ³ в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина	Не нормируется
15.	Осветление вина	1. альбумин и (или) лактальбумин	мг/дм ³	200	Не допускается
		2. бентонит и глини-сорбенты	г/дм ³	3	Не допускается
		3. поливинилпирролидон поливинилполипирролидон сополимера	мг/дм ³	200	Не допускается
		4. каолин	г/дм ³	3	Не допускается
		5. казеин и казеинат калия и натрия	мг/дм ³	200	Не допускается
		6. кизельгур	—	Не нормируется	Не нормируется
		7. диоксид кремния в виде	мг/дм ³	500	Не допускается

		геля или коллоидного раствора			
		8. перлит	—	Не нормируется	Не нормируется
		9. пищевой желатин	мг/дм ³	200	Не допускается
		10. рыбий клей	мг/дм ³	200	Не допускается
		11. растительные белки	мг/дм ³	200	Не допускается
		12. танин	г/дм ³	0,5	Не нормируется
		13. угли активные растительные	г/дм ³	20	Не допускается
		14. фитин	мг/дм ³	5 для связывания 1 мг железа	Не допускается
		15. ферментный препарат бета-глюконаза	мг/дм ³	40	Не нормируется
		16. ферменты пектолитические, пектопротеолитические	мг/дм ³	40	Не нормируется
		17. цеолит (клиноптилолит)	—	Не нормируется	Не нормируется
16.	Стабилизация вина	1. ферроцианид калия или фитат кальция	мг/дм ³	20	Не допускается
		2. DL-винная кислота (рацемическая кислота) или ее нейтральная соль калия в целях осаждения излишка кальция	г/дм ³	Не нормируется	Не нормируется
		3. битартрат калия, тартрат кальция – для ускорения выпадения в осадок	г/дм ³	4	Не нормируется

		4. L-аскорбиновая кислота	мг/дм ³	150	300 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)
		5. протеины	мг/дм ³	200	Не допускается
		6. Инертные газы (азот, углекислота)	г/дм ³	0,15	Не нормируется
17.	Выдержка (созревание) вина	1. медьсодержащие препараты для исправления органолептических характеристик	г/дм ³	по активной меди 0,003	0,002 (в пересчете на ионы меди)
		2.древесина дуба и емкости из дуба для придания вину специфических органолептических свойств	—	Не нормируется	Не нормируется
		3.Инертные газы (азот, углекислота)	г/дм ³	0,15	Не нормируется
		4.Кислород	мг/дм ³	5 (в месяц)	Не нормируется
18.	Подготовка к розливу и розлив	1. гуммиарабик	мг/дм ³	100	Не нормируется
		2. метавинная кислота	мг/дм ³	100	100
		3. полиаспартат калия	г/дм ³	0,02-0,1	0,02-0,1
		4. Инертные газы (азот, углекислота)	г/дм ³	0,15	Не нормируется

Приложение 1.7

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

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

№	Наименование показателя	Характеристика	Вино белое	Вино розовое	Вино красное	Дополнительная информация
1.	Внешний вид					
1.1.	Прозрачность	прозрачное с блеском	+	+		
		прозрачное	+	+	+	Без посторонних включений
		опалесцирующее			+	
		тусклое				
		с осадком	+	+	+	Может иметь осадок естественных компонентов вина на стенках и дне бутылки. Допускается наличие технологических включений, образующихся в результате фильтрации и/или укупоривания вин (волокна фильтровальных материалов, корковая пыль), не снижающих прозрачность вина.
		мутное				
		очень мутное				
2.	Цвет					

№	Наименование показателя	Характеристика	Вино белое	Вино розовое	Вино красное	Дополнительная информация
2.1.	Белые вина	серебристо-белый, почти бесцветный				
		светло-зеленый	+			
		зеленоватый	+			
		светло-соломенный	+			
		желтоватый	+			
		соломенный	+			
		соломенно-желтый	+			
		светло-золотистый	+			
		золотистый	+			
		золотисто-желтый	+			
		темно-золотистый	+			
		светло-янтарный	+			
		темно-янтарный				
		темнокоричневый				
		иной (указать)				
		с лаймовыми оттенками	+			
2.2.	Розовые вина	бледно-розовый		+		
		розовый		+		
		темно-розовый		+		
		цвет молодой лосося		+		
		светло-персиковый		+		
		лососевый с розоватыми оттенками		+		

№	Наименование показателя	Характеристика	Вино белое	Вино розовое	Вино красное	Дополнительная информация
2.3.	Красные вина	светло-красный			+	
		красный			+	
		пурпурно-красный			+	
		рубиновый			+	
		рубиново-красный			+	
		темно-красный			+	
		темно-рубиновый			+	
		гранатовый			+	
		вишневый			+	
		фиолетово-красный			+	
		фиолетово-синий				
		сине-красный				
		с луковичным оттенком			+	
		с кирпичным оттенком			+	
		с коричневым оттенком				
		светло-гранатовый			+	
		с фиолетовым оттенком			+	
3	Аромат (букет)					
3.1.	По интенсивности	яркий	+	+	+	
		сильный	+	+	+	
		умеренный	+	+	+	
		слабый				
		иное (указать)				

№	Наименование показателя	Характеристика	Вино белое	Вино розовое	Вино красное	Дополнительная информация
3.2.	По качеству	винный				
		сортовой	+	+	+	
		цветочный	+	+		
		плодовый (фруктовый)	+	+	+	
		мускатный	+			
		медовый	+			
		смолистый				
		мaderный				
		хересный				
		иной (указать)				
		устойчивый				
		цитрусовый	+	+		
3.3.	По сложению	раскрывающийся	+	+	+	
		слаженный	+	+	+	
		гармоничный	+	+	+	
		сложный	+	+	+	
		развитый	+	+	+	
		мягкий	+	+	+	
		простой				
		навязчивый				
		резкий				
		острый				
		негармоничный				
		окисленный				
		грубый				

№	Наименование показателя	Характеристика	Вино белое	Вино розовое	Вино красное	Дополнительная информация
		разлаженный				
		элегантный	+	+	+	
		комплексный	+	+	+	
		богатый	+	+	+	
		насыщенный	+	+	+	
		деликатный	+	+	+	
		яркий	+	+	+	
		минеральный	+	+	+	
		тонкий	+	+	+	
3.4.	Оттенки в аромате	полевых цветов	+	+		
		липы	+	+		
		акации	+	+		
		фиалки			+	
		розы	+	+		
		цветов шиповника	+	+		
		вишни		+	+	
		смородины			+	
		малины		+	+	
		ежевике			+	
		яблока	+			
		крыжовника	+			
		чернослива			+	
		зрелой груши	+			
		айвы	+	+		
		дыни	+			
		тропических	+			

№	Наименование показателя	Характеристика	Вино белое	Вино розовое	Вино красное	Дополнительная информация
		фруктов				
		цитронный	+			
		хлебной корочки	+			
		грибов			+	
		каленого орешка	+			
		специй			+	
		сафьяна			+	
		молочных сливок	+	+		
		миндаля	+			
		ванили	+	+	+	
		шоколада			+	
		иной (указать)				
		пьяной вишни			+	
		черешни		+	+	
		табака			+	
		эвкалипта			+	
		мяты			+	
		черники			+	
		глицинии	+			
		белого нектарина	+	+		
		цитрусовые фрукты: лайм, грейпфрут	+	+		
		шелковица		+	+	
		бальзамические ноты			+	
		персика	+	+		

№	Наименование показателя	Характеристика	Вино белое	Вино розовое	Вино красное	Дополнительная информация
		граната		+	+	
		абрикоса	+	+		
		цветущей лаванды	+			
		лесной фиалки			+	
		нюансы специй, кожи, перца			+	
		кофе			+	
		белого шоколада	+		+	
		зеленого яблока	+			
		жасмина	+			
		кавказских трав из самой вершины Кавказского хребта			+	
		цитрусовые цукаты, выращенные в Абхазии	+			
		средиземноморские специи			+	
		розового перца			+	
		самшита			+	
		голубики			+	
		пряности			+	
		лесных ягод			+	
		лепестков роз	+			
		кураги	+			
		медовые ноты	+			
		с морскими оттенками				

№	Наименование показателя	Характеристика	Вино белое	Вино розовое	Вино красное	Дополнительная информация
		(устрицы)				
		Сливочный с пекарными оттенками	+	+		
		неспелые фрукты	+	+		
		третичные ароматы	+		+	
		специфический «лисий» тон				
		специфический «земляничный» тон				
3.5.	Посторонние запахи	сероводородный				
		гнилостный				
		плесневой				
		корковой пробки				
		землистый				
		затхлый (плохо обработанной бочки)				
		внутренних покрытий (ацетон, масло, керосин)				
		сырого спирта				
		фильтр-картона				
		дрожжевой				
		уксусный, летучие кислоты				
		лекарственный				
		гераниевый				
		квашеной капусты				

№	Наименование показателя	Характеристика	Вино белое	Вино розовое	Вино красное	Дополнительная информация
		мышинный тон				
		иной (указать)				
4	Вкус					
4.1.	По интенсивности	сильный	+	+	+	
		умеренный	+	+	+	
		слабый				
		гармоничный	+	+	+	
4.2.	По типу	винный	+	+	+	
		виноградной ягоды	+	+	+	
		плодовый	+	+	+	
		медовый	+			
		смолистый				
		мадерный				
		хересный				
		сухой	+	+	+	
		округлый	+	+	+	
		структурный	+	+	+	
		Полнотелый	+	+	+	
4.3.	По доле этилового спирта	приятный, легкий	+	+	+	
		жидкий, водянистый				
		приятный, энергичный	+	+	+	
		неприятный, резкий				
		жгучий				
4.4.	Кислотность	мягкая	+	+	+	

№	Наименование показателя	Характеристика	Вино белое	Вино розовое	Вино красное	Дополнительная информация
		нежная	+	+	+	
		благородная	+	+	+	
		свежая	+	+		
		жесткая				
		резкая				
		колючая				
		хрустящая	+	+		
		минеральная	+	+	+	
		гармоничная	+	+	+	
4.5.	Сладость	легкая	+	+	+	
		гармоничная	+	+	+	
		благородная	+	+	+	
		медовая	+			
		слащавая				
		назойливая				
		приторная				
4.6.	Терпкость	бархатистая			+	
		мягкая	+	+	+	
		шелковистая			+	
		умеренная	+	+	+	
		грубая				
		жесткая				
4.7.	По полноте	пустое				
		жидкое				
		бестелесное				
		легкое	+	+	+	

№	Наименование показателя	Характеристика	Вино белое	Вино розовое	Вино красное	Дополнительная информация
		тонкое	+	+	+	
		полное	+	+	+	
		экстрактивное			+	
		тельное	+	+	+	
		маслянистое				
		густое			+	
		тяжелое				
		неуклюжее				
4.8.	По сложению	изысканное	+	+	+	
		элегантное	+	+	+	
		гармоничное	+	+	+	
		богатое	+	+	+	
		простое				
		негармоничное				
		грубое				
		разлаженное				
		Бархатистое	+	+	+	
		Округлое	+	+	+	
		Плотное	+	+	+	
		Маслянистое	+	+		
		Обволакивающее	+	+	+	
4.9.	Оттенки вкуса	шоколада			+	
		какао			+	
		кофе			+	
		мака			+	
		меда	+	+		

№	Наименование показателя	Характеристика	Вино белое	Вино розовое	Вино красное	Дополнительная информация
		корки ржаного хлеба	+	+		
		розы	+	+	+	
		цитрона	+			
		дыни	+	+		
		ананаса	+	+		
		ореха	+	+		
		сафьяна			+	
		сливок		+	+	
		дуба	+	+	+	
		ванили	+	+	+	
		пряные			+	
		иные (указать)				
		Мускатные оттенки	+			
		фруктовые	+	+	+	
		Темного шоколада			+	
		Спелые танины			+	
		Брусничный мармелад		+	+	
		айвы	+			
		яблока	+			
		лайма	+	+		
		грейпфрута	+	+		
		чернослива			+	
		Бархатистые танины			+	
		Табака			+	

№	Наименование показателя	Характеристика	Вино белое	Вино розовое	Вино красное	Дополнительная информация
		Черничного джема			+	
		Красных ягод		+	+	
		Фруктово-карамельные	+			
		Кожи			+	
		Специй			+	
		Грецкого ореха				
		абрикоса	+		+	
		Кремовые нюансы	+	+		
4.10.	Посторонние привкусы	затхлый				
		плохо обработанной тары				
		плесневой				
		корковой пробки				
		гребней				
		бензина				
		краски				
		землистый				
		ацетона				
		фильтр-картона				
		сырого спирта				
		металлический				
		уксусной кислоты				
		квашеной капусты				
		сероводорода				
		дрожжевой				
		гнилостный				

№	Наименование показателя	Характеристика	Вино белое	Вино розовое	Вино красное	Дополнительная информация
		мышинный тон				
		иной (указать)				
4.11.	По общему сложению	легкое	+	+	+	
		тонкое	+	+	+	
		элегантное	+	+	+	
		крепкое				
		энергичное	+	+	+	
		мягкое				
		тяжелое				
		массивное				
		насыщенное	+	+	+	
		гармоничное	+	+	+	
		сбалансированное	+	+	+	
		округлое	+	+	+	
		живое	+	+	+	
		нервное				
		бодрое	+	+	+	
		жесткое				
		аскетическое				
		простое				
		невыразительное				
		усталое				
		агрессивное				
		негармоничное				
		разлаженное				
		грубое				

№	Наименование показателя	Характеристика	Вино белое	Вино розовое	Вино красное	Дополнительная информация
		пустое				
		иное (указать)				
		сортовое	+	+	+	
		яркое	+	+	+	
		выраженное	+	+	+	
		обволакивающее	+	+	+	
		минеральное	+	+	+	
		свежее	+	+	+	
		сбалансированное	+	+	+	
		слаженное	+	+	+	
		интенсивное	+	+	+	
		структурное	+	+	+	
		полнотелое	+	+	+	
		бархатистое	+	+	+	

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», разрешённых к применению на территории РФ.

Пронумеровано и прошнуровано

67

(*мессенджер* *ссылка*) листов

Председатель учредительного территориального
общего собрания ВВК виноградо-винодельческого
территориального "Бюро-Сенат"



Н. Д. Черниогло