Утверждено решением территориального общего собрания виноградо-винодельческого комитета виноградо-винодельческого терруара « Голубицкая Стрелка» Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» Протокол № 1 от «30» марта 2026г.	Утверждено решением Правления Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» Протокол № 36 от «26» мая 2026 г.
Председатель Комитета _____ А.В. Гаркуша	Председатель Правления _____ Ж.В. Беловол
Исполнительный секретарь _____ Л.М. Рузанкина	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 «ГОЛУБИЦКАЯ СТРЕЛКА» (ВИНА)

(Редакция 1)

станица Голубицкая, 2026

Введение

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

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

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

Сведения о стандартах

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

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

1. Общие положения

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

Настоящие стандарты содержат обязательные для соблюдения виноградо-винодельческим предприятиям, производящим Российские вина с защищенным наименованием места происхождения «Голубицкая Стрелка», требования.

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

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

1.1 Виноградо-винодельческий терруар «Голубицкая Стрелка» - ограниченная территория в составе виноградо-винодельческой зоны «Кубань», которая охватывает виноградные насаждения определенных сортов, находящиеся в определенных геофизических, климатических и почвенных условиях, и в границах которой применение определенных технологических приемов виноградарства и виноделия определяет особые органолептические характеристики винодельческой продукции.

1.2 Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Голубицкая Стрелка»: это вино, которое изготовлено из свежего винограда сорта или смеси сортов винограда вида Vitis Vinifera, сортов, полученных скрещиванием сортов Vitis Vinifera с сортами других видов рода Vitis, за исключением гибридов прямых производителей, выращенных в границах и регламентированных для определенного виноградо-винодельческого терруара Российской Федерации, с использованием регламентированных для данного виноградо-винодельческого терруара технологических приемов виноградарства и виноделия и при изготовлении которых операции первичного и вторичного виноделия осуществляются в границах данного виноградо-винодельческого терруара.

2. Особенности продукции

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

2.1. Классификация

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

Российские вина с защищенным наименованием места происхождения «Голубицкая Стрелка» могут быть белыми, розовыми и красными.

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

Примечание – При маркировке Российских вин с защищенным наименованием места происхождения ««Голубицкая Стрелка», категорию вина по периоду выдержки допускается не указывать.

2.2. Характеристики

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

Общая объемная доля этилового спирта в Российских винах с защищенным наименованием места происхождения «Голубицкая Стрелка» должна составлять от 7,5 % до 18,0 %.

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

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

Примечание – Микробиологический контроль на всех стадиях производства и розливостойкость обеспечиваются в соответствии с требованиями ИК 9170-1128-

00334600-07 «Инструкция по микробиологическому контролю винодельческого производства», а также общепринятыми в виноделии методами.

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

Уникальные характеристики российской винодельческой продукции с защищенным наименованием места происхождения «Голубицкая Стрелка», обусловленные особенностями места происхождения винограда, включают индивидуальные вкусовые черты, которые присущи только винам из этой местности. Российские вина с защищенным наименованием места происхождения «Голубицкая Стрелка», отличаются своими органолептическими и физико-химическими свойствами от других благодаря исключительным особенностям винограда, произрастающего в границах виноградо- винодельческого терруара «Голубицкая Стрелка» и обладающего характерными органолептическими свойствами, которые определяются почвенно-климатическими особенностями и применяемыми агротехническими и технологическими приемами.

Виноградники виноградо-винодельческого терруара «Голубицкая Стрелка» находятся на Таманском полуострове, между Таманским заливом Черного моря и Азовским морем. По климатическому районированию они расположены в Таманском районе Анапско-Таманской подзоны Черноморской климатической зоны Краснодарского края.

Производство Российских вин осуществляется на территории сельскохозяйственных угодий в границах МО Голубицкое сельское поселение. Участки виноградников на узкой полоске суши между Азовским морем и Ахтанизовским лиманом, представляющей удивительную и благоприятную по своим природно-климатическим условиям зону для возделывания винограда, которая исторически является местом для производства винограда технических сортов.

Климат мягкий, умеренно континентальный. Зимы обычно теплые, экстремальные температуры фиксируются крайне редко, жаркое и сухое лето. Минимальная температура воздуха составляет минус 10°С, максимальная плюс 35°С, что обуславливает виноградной лозе возможность расти в неукрывной культуре. Континентальность климата смягчается влиянием расположенного в максимальной близости Азовского моря и цепочки водоемов Ахтанизовского лимана. Близость двух природных бассейнов создают особый микроклимат - в холодное время года отдают тепло, защищая лозу от морозов, а в летнюю жару способствуют естественной прохладе, благодаря постоянному движению воздушных масс.

Благодаря сочетанию воздушных масс водоемов, окружающих виноградники, и

постоянно присутствующих ветров (отсутствие штиля), создается повышенная влагообеспеченность лоз и достаточный перепад дневных и ночных температур, что положительно сказывается на вкусовых качествах винограда.

Почвы на ряду с климатическими условиями играют важнейшую роль в формировании особенностей винодельческой продукции. Почвы терруара «Голубицкая Стрелка» представляют собой черноземы южные карбонатные слабовыщелоченные с низким содержанием гумуса, глинистые и суглинистые, местами песчаные по гранулометрическому составу, которые сформировались в условиях повышенного испарения осадков и неглубокого промачивания почв под злаковыми средними степями со средним годовым количеством осадков 350- 420 мм. Почвы достаточно обеспечены фосфором и калием. Содержание глины и умеренное количество грубых элементов позволяют задерживать достаточное количество воды, особенно в условиях дождливых зим, что позволяет обходиться без капельного орошения виноградников. Также особое влияние на микрозону, и как следствие на стилистику вин, оказывает близость грязевых вулканов с голубой глиной.

Перечисленные характеристики позволяют выделить следующие ключевые природно-климатические особенности терруара «Голубицкая Стрелка»:

1. Микроклимат. Обусловлен природным расположением в ближайшем окружении Азовского моря и Ахтанизовского Лимана и обеспечивает оптимальное вызревание винограда, достижение им технологической зрелости и накопление ароматических веществ.

2. Почвенные особенности. Глинисто - песчаные почвы способствуют сохранению кислотности и свежести, минеральный состав почв, благодаря грязевым вулканам Таманского полуострова, формируют характерный минеральный оттенок в винах.

3. Оптимальный водный режим. Почвенные условия позволяют обеспечить устойчивый водный баланс без использования искусственного орошения.

Природно-климатические условия терруара «Голубицкая Стрелка» определяют его уникальность и потенциал для производства высококачественных вин с выраженной типичностью. Виноград, выращенный на данной территории, соответствует повышенным требованиям к качеству, и может использоваться при производстве вин с защищенным наименованием места происхождения.

Приложения:

1.1. Карта границ виноградо-винодельческого терруара «Голубицкая Стрелка».

1.2. Таблица геофизических, климатических и почвенных характеристик виноградо-винодельческого терруара «Голубицкая Стрелка».

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

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

1.5. Перечень учетных номеров виноградных насаждений в федеральном реестре виноградных насаждений, расположенных в границах терруара «Голубицкая Стрелка».

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

1.7. Описание особых органолептических характеристик винодельческой продукции виноградо-винодельческого терруара «Голубицкая Стрелка»

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

Карта границ виноградо-винодельческого терруара «Голубицкая Стрелка»

Приложение 1.2
к дополнительным стандартам качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческого терруара «Голубицкая Стрелка»

Таблица геофизических, климатических и почвенных характеристик виноградо-винодельческого терруара «Голубицкая Стрелка»

№	Наименование показателя	Ед. изм.	Описание показателя	Виноградо-винодельческий терруар «Голубицкая Стрелка»
1.	**Геофизические характеристики**			
1.1.	Границы (описание границ)	км, км^2	Терруар «Голубицкая Стрелка» расположен на окраине станицы Голубицкая Темрюкского района между Азовским морем и Ахтанизовским лиманом	Территория – около 280 га
1.2.	Координаты границ (координаты вершин многоугольника)	угловые градусы, минуты, секунды		

Широта	Долгота
45.33139227	37.22027967
45.32991974	37.22923497
45.32918734	37.23381306
45.32702994	37.24661962
45.32620997	37.25173831
45.32595652	37.25170831
45.32628740	37.24910400
45.32040699	37.24854264
45.32044413	37.25548788
45.31923869	37.25521192
45.31918152	37.24980271
45.31868624	37.24466435
45.31656047	37.24447983
45.31680562	37.23928937
45.31832960	37.23938378
45.31948516	37.22617001

				45.32052094 37.22623730 45.32058183 37.21907907 45.32250716 37.21928317 45.32560087 37.21964654
1.3.	Рельеф	-	Форма, очертания поверхности, территории.	Равнина с незначительными северным и южным уклоном.
1.4.	Высота над уровнем моря	м	Линейная мера разности потенциалов в точке земной поверхности и в начале счёта высот (исходном пункте). В исходном пункте высота принимается равной нулю.	Максмальная высота над уровнем моря - 45 м на границе с Азовским морем
1.5.	Экспозиция склонов	-	Морфометрическая характеристика рельефа, характеризующая пространственную (по отношению к сторонам света) ориентацию элементарного склона холма, горы или горного хребта.	Северная и южная экспозиция склонов
1.6.	Крутизна склонов	градус	Угол между горизонтальной плоскостью и поверхностью склона, обычно выражается в градусах	От 0 до 5 градусов
2.	**Климатические характеристики**			
2.1.	Продолжительность вегетации	дни	Период, исчисляемый в днях от даты перехода среднесуточной температуры воздуха выше 10 °С весной до даты её перехода ниже 10°С осенью	190-210

2.2.	Среднегодовая температура воздуха	градусы °С	Среднее значение температуры воздуха за годовой период	13,8
2.3.	Максимальная температура воздуха	градусы °С	Максимальное значение температуры воздуха за годовой период	+33…+38
2.4.	Минимальная температура воздуха	градусы °С	Минимальное значение температуры воздуха за период вегетации	0,0…- 2,0
2.5.	Сумма активных температур за период вегетации	градусы °С	Сумма температур выше +10°С	3200-3600
2.6.	Средняя температура самого теплого месяца	градусы °С	Значение средней температуры воздуха самого теплого месяца	26,2
2.7.	Суточная амплитуда температур в июле	градусы °С	Разность значений температуры воздуха днем и ночью за самый теплый месяц	(от 11,9 до 15,8)
2.8.	Средний абсолютный минимум температуры	градусы °С	Средний абсолютный минимальный показатель температуры по годам	-14
2.9.	Дата наступления заморозков	дата, месяц	Дата, когда температура воздуха опускается ниже 0 °С	20.01-25.01, устойчивого перехода через 0°С в минусовые температуры не наблюдается
2.10.	Продолжительность безморозного периода	дни	Период, исчисляемый в днях, от даты последних отрицательных температур весной до даты отрицательных температур осенью	245

2.11.	Количество осадков за год	мм	Сумма осадков за годовой период	350-580
2.12.	Количество осадков за период вегетации	мм	Сумма осадков за период вегетации	220
2.13.	Гидротермический коэффициент (ГТК)		Показатель увлажнённости 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 (∑t) за это же время, уменьшенной в 10 раз, то есть ГТК =r/ (∑t/10)	0,40-0,45
2.14.	Суммарная фотосинтетически активная радиация за вегетационный период	ккал/см^2	Часть доходящей до биоценозов солнечной радиации в диапазоне 400-700 нм, используемая растениями для фотосинтеза	120-170
2.15.	Относительная влажность воздуха	%	Относительной влажностью воздуха (ϕ) называют отношение абсолютной влажности воздуха (ρ) к плотности (ρ0) насыщенного водяного пара при той же температуре, выраженное в процентах.	70-95
2.16.	Средняя продолжительность светового дня за период вегетации	часы, мин	Средняя продолжительность светового дня в период года, в который возможны рост и развитие (вегетация) растений	13 часов 50 минут

2.17.	Ветровой режим (направление и сила ветра)	м/с	Ветровые условия определенной местности, характер распределения и изменения скорости ветра и его направления.	Зимой преобладающее направление ветров северо -восточное (45-60%) и восточное (25-35%), реже наблюдаются ветры северо-восточного (5%) и южного направления (5-18%.). Скорость ветра составляет от 6 до 15 м/с с максимальными значениями в декабре. В весенний и осенний периоды преобладают ветры восточного (40-65%) и юго-восточного направления (15-75%). Скорость составляет от 3,2 до 6,7 м/с. Летом дуют ветры восточного (45-65%), юго-восточного (15-75%) и северо-восточного (35%) направлений со скоростью 3,0-5,1 м/с.
3.	**Почвенные характеристики**			
3.1.	Тип почвы	-	Тип почвы — большая группа почв, развивающихся в однотипно сопряженных биологических, климатических, гидрологических условиях и характеризующихся ярким проявлением основного процесса почвообразования при возможном сочетании с другими процессами	Черноземы южные карбонатные
ё	Кислотность (уровень pH)	–	Мера кислотности или основности (щелочности) почвы	5,6-8

3.3.	Физический состав почвы	%	Физический состав почвы – соотношение в почве минеральных обломков разного размера.	Суглинистые и глинистые
3.4.	Химический состав (N, P, K, Ca, Fe, соли, микроэлементы)	г/см^3, м, см, %, мг/экв, г	Определяются на основе физических и химических свойств	Содержание нитратного азота – от 30 до 60 мг/кг Содержание подвижного фосфора (P2O5) – от 11 до 30 мг/кг почвы (по Мачигину). Содержание обменного калия (K2O) – от 100- 400 мг/кг почвы (по Мачигину).
3.5.	Структура и плодородие (уровень содержания гумуса)	мм, %	По А.А. Лукьянов структурой почвы называется совокупность агрегатов различной величины, формы, пористости, механической прочности и водопрочности, характерных для каждой почвы и ее отдельных горизонтов.	Содержание гумуса от 2% до 3 %

3.6.	Воздушный режим	-	Совокупность всех явлений поступления воздуха в почву, передвижения его в профиле почвы, изменения состава и физического состояния при взаимодействии с твердой, жидкой и живой фазами почвы, а также газообмен почвенного воздуха с атмосферным	Положительное влияние на терруар объекта «Голубицкая Стрелка» оказывают ветры северо-восточных и юго-западных и западных направлений, которые обусловливают перемены погоды и проветривание виноградников, что способствует быстрому просыханию от росы и препятствует развитию болезней.
3.7.	Влагоемкость	%, мм	Максимальное количество воды, удерживающееся почвой.	Годовое количество осадков от 350 до 680 мм
3.8.	Общий азот	%	Присутствует в почвах повсеместно в свободном или связанном состоянии	0,15– 0,22 %.
3.9.	Активная известь	т/га	Активная известь – это содержание частиц карбонатной породы диаметром 20 микрон.	от 0 до 12%

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

Перечень сортов винограда, допустимых к возделыванию и использованию на территории виноградо-винодельческой терруар «Голубицкая Стрелка»

№	Название сорта	Код сорта в Государственном реестре селекционных достижений и направление использования сорта			Виноградо-винодельческий терруар «Голубицкая Стрелка»					Максимальная урожайность т/га
		Код	ст	тех	ст	тех	Клон сорта	Подвой	Доля от общего количества кустов других сортов в терруаре, %	Для тихих, сухих вин
1	КАБЕРНЕ СОВИНЬОН	5350107		+		+	R5, VCR8	140RU, 110R		10
2	МЕРЛО	9705172		+		+	VCR1, VCR13	140RU, 420A		8
3	ПИНО ЧЕРНЫЙ (ПИНО НУАР)	5850177		+		+	115, 828, 777	SO4		7
4	ПИНО СЕРЫЙ (ПИНО ГРИ)	5050758		+		+	VCR 5	SO4		7
5	РИСЛИНГ РЕЙНСКИЙ	4050290		+		+	49, 40, H, 1089, 68	Fercal, SO4		12
6	САПЕРАВИ	5101204		+		+	VCR 110	Fercal		10,5
7	СОВИНЬОН БЕЛЫЙ (СОВИНЬОН БЛАН)	5050855		+		+	159,108	SO4		10
8	ШАРДОНЕ	5050880		+		+	95,96	SO4		8,46

Приложение 1.4
к дополнительным стандартам качества продукции виноградарства и виноделия
виноградо-винодельческого терруара «Голубицкая Стрелка»

Таблица технологических приемов и операций виноградарства и виноделия для виноградо-винодельческого терруара «Голубицкая Стрелка»

№	Наименование операции	Особенности операции	Ед. изм.	Виноградо-винодельческий терруар «Голубицкая Стрелка»
1.	**Виноградарство**			
1.1.	Выведение (формирование) формы куста винограда	Обрезка виноградного растения с целью выведения формы куста.	-	Двуплечий, одноплечий Гюйо; двуплечий, одноплечий кордон с вертикальным ведением прироста.
1.2.	Нагрузка кустов винограда глазками	Количество глазков после обрезки на одном кусте	шт. на 1 куст	От 8 до 30 глазков
1.3.	Нагрузка кустов винограда побегами	Количество побегов после обломки на одном кусте	шт. на 1 куст	Не нормируется
1.4.	Нагрузка кустов урожаем	Нагрузка кустов урожаем среднее значение	кг на 1 куст (предельные значения)	Количество убранного винограда с 1 куста до 4,0 кг.
1.5.	Густота посадки кустов	Количество кустов на 1 га виноградника	шт.	От 3000 до 4000
1.6.	Специфические операции управления сахаром перед уборкой (увяливание винограда, ботритизирова-ние, сбор замороженных ягод для ледяного вина	-увяливание винограда – это перезревание винограда, связанное с частичным обезвоживанием, повышением концентрации сока ягод и их сахаристости; -ботритизирование – это процесс поражения винограда благородной плесенью - Botrytis cinerea в результате чего количество винной кислоты снижается, а глицерина и глюконовой кислоты увеличивается; – сбор замороженных ягод для ледяного вина – это специфическая операция направленная на получение сусла с высоким содержанием виноградного сахара; криоэкстракция – операция, направленная на корректировку уровня сахаристости винограда	-	Применяется
1.7.	Уборка урожая	Ручная уборка урожая включает в себя пять основных операций: 1) отделение грозди от куста; 2) осмотр грозди и, при необходимости, удаление дефектных ягод;	-	Применяется

		3) укладка винограда в тару; 4) поднос собранного урожая и погрузка в транспортное средство; 5) транспортировка винограда с участка на место переработки, складирования или реализации.		
1.7.1	Способ уборки (ручная, механизирован-ная)	Вид уборки урожая винограда или с применением ручного труда (ручная уборка), или с применением виноградоуборочной техники (механизированная уборка)	-	Ручная, механизированная
1.7.2	Вид уборки (сплошная, выборочная)	Выборочный сбор уборки применяется для вин особо высокого качества или для сортов с неравномерным созреванием. Сплошной сбор применяют, когда весь виноград на участке однороден и достиг технической зрелости.	-	Выборочная, сплошная
1.7.3	Параметры концентрации сахаров при технической зрелости	Массовая концентрация сахаров в сусле	г/100см^3	Не менее 16,0 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. Массовая доля ягод, поврежденных болезнями и вредителями, не более 10%
1.7.6	Условия транспортировки винограда	Максимальное значение высоты насыпи винограда при транспортировке	см	Сбор винограда в ящики объемом 13 кг проводится ручную с тщательной сортировкой гроздей и ягод на винограднике. Высота насыпи максимально 30.
1.7.7	Время транспортировки винограда	Максимальное время от сбора грозди до ее поступления на переработку	ч	4
1.8.	Укрытие кустов винограда на зимний период	Защита кустов путем укрытия их на зиму теплоизолирующим материалом (почвой) с целью предупреждения повреждения морозами	-	Не применяется
1.9.	Обработка против насекомых и клещей инсектицидами и акарицидами	Процесс уничтожения вредителей и возбудителей болезней винограда путем воздействия на них инсектицидами, акарицидами		Применяется

1.10.	Обработка против нематод	Процесс уничтожения вредителей винограда путем отравления их инсектицидами, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами)		Не применяется
1.11	Обработка против моллюсков	Процесс уничтожения вредителей винограда путем отравления их инсектицидами, акарицидами, фунгицидами и пр., а также ядовитыми парами или газами (фумигантами)		Не применяется
1.12	Обработка против грибковых болезней фунгицидами	Процесс уничтожения возбудителей болезней винограда путем воздействия на них фунгицидами		Применяется
1.13	Обработка против сорной растительности гербицидами	Для данного типа обработки от сорной растительности применяют гербициды селективного действия, которые работают избирательно против одного или нескольких видов растений		Не применяется
1.14	Обработка в целях активации роста регуляторами роста растений	Регуляторы роста применяются для обработки виноградных кустов, с целью изменения процесса их жизнедеятельности, увеличения урожайности и облегчения уборки.		Применяется
1.15	Обработка микробиологическими и биологическими пестицидами	Процесс уничтожения вредителей винограда путем применения: - биофунгицидов - биоинсектицидов; - биоакарицидов; - бионематицидов; - биогербицидов.		Применяется
1.16	Укрытие кустов винограда градобойной сеткой	Применяется для защиты виноградных кустов от града и ветра, в целях сохранения урожая.		Не применяется
2.	**Виноделие**			
2.1.	Гребнеотделение	Технологический прием, заключающийся в частичном или полном отделении гребней от ягод винограда до начала брожения содержащегося в них виноградного сусла.	–	Применяется
2.2.	Дробление	Технологический прием, заключающийся в физическом воздействии на ягоды винограда в целях разрыва оболочки ягод винограда и высвобождения содержащегося в них виноградного сусла. Не допускается повреждение семян и истирание гребней.	–	Применяется

2.3.	Стекание	Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сусла от гребней и твердых частей ягод винограда, осуществляемый при атмосферном давлении без применения физического воздействия.	–	Применяется
2.4	Углекислотная мацерация целых гроздей винограда	Помещение целых гроздей винограда в атмосферу диоксида углерода в герметичной или негерметичной емкости	–	Применяется
2.5.	Прессование	Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сусла от гребней и твердых частей ягод винограда, осуществляемый путем применения физического воздействия для получения давления, отличного от атмосферного	–	Применяется
2.6.	Настаивание сусла на мезге	Холодная мацерация — это метод, при котором виноградные ягоды оставляются на несколько дней при низких температурах перед началом ферментации. 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 «шапки» из мезги; перемешивание бродящей мезги инертным газом - предусматривает перемешивание бродящей мезги как углекислотой брожения, так и инертными газами (азотом, углекислым газом) извне. Постферментационная мацерация - настаивание мезги винограда в контакте с вином в течение длительного времени после окончания первичного брожения для оптимизации цвета, вкуса и структуры танина вина.	–	Применяется
2.7	Сульфитация	Введение определенного количества диоксида серы в различных формах		Применяется
2.8.	Осветление	Технологический прием, заключающийся в отделении виноградного сусла от плотных и твердых частей ягод винограда, осуществляемый отстаиванием. осветление сусла проводится в нержавеющих емкостях при низких температурах с возможной обработкой вспомогательными компонентами.	–	Применяется

		Допускается перед осветлением проводить частичное обезвоживание виноградного сусла или концентрирование виноградного сусла путем вымораживания с увеличением массовой концентрации сахаров не более чем до 350 г/дм^3 для сладких вин.		
2.9.	Внесение чистой культуры дрожжей	Технологическая операция, заключающаяся в добавление в сусло разводки чистой культуры дрожжей с последующим проведением спиртового брожения.	–	Применяется
2.10.	Регулировка кислотности	Технологический прием снижения или увеличения кислотности сусла и (или) вина наливом (виноматериала) биологическим и (или) химическим способом.	-	Применяется
2.11.	Мютаж (для крепленых, ликерных и десертных вин)	Технологический прием введения спирта в процессе брожения с целью его остановки. Рекомендуется проводить дробное введение	–	Не применяется
2.12.	Остановка брожения	Для сохранения желаемого уровня остаточного сахара в вине применяются виды остановки брожения: 1. Охлаждение 2. Сульфитация в целях микробиологического контроля за развитием дрожжей, бактерий и иных микроорганизмов, а также предотвращения окислительных процессов 3. Фильтрация 4. Пастеризация		1.Применяется 2.Применяется 3.Применяется 4.Не применяется
2.13.	Стабилизация	Для придания вину устойчивой прозрачности его обрабатывают физическими (отстаивание, фильтрация, температурная обработка, электродиализ и др.), (оклейка — обработка вина веществами органической и неорганической природы) и биохимическими методами (использование ферментных препаратов). Против каждого вида помутнения подбираются свои методы обработки, зачастую комплексного характера.	–	Применяется

2.14.	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 обусловливают приобретение ею новых свойств и характеристик.	–	Применяется
		Допускается проводить выдержку в бутылках, в стеклянных, в бетонных, в деревянных, в емкостях из нержавеющей стали различных объемов, в резервуарах в контакте или без контакта с древесиной. Допускается проводить микрооксидацию при выдержке в ёмкостях с использование древесины, но и без нее.		
2.15	Подготовк а к розливу	Технологический прием, заключающийся в придании вину наливом (виноматериалу) товарного вида (обработка, осветление, фильтрация). Допускаются вина к розливу без фильтрации. Вина должны быть прозрачными, без посторонних включений. Вина могут иметь осадок естественных компонентов вина на стенках и дне бутылки.	–	Применяется
2.16	Розлив	Холодным способом, или тёплым (до +20 ^{0}С), в том числе стерильным.	–	Применяется
2.17	Маркировка, тара и упаковка	Осуществляется с учетом действующего законодательства ЕАЭС, РФ, нормативных документов и настоящего стандарта	–	С указанием виноградо-винодельческого терруара «Голубицкая Стрелка»

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

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

№ п/п	Учетный номер виноградного насаждения	Собственник/Правообладатель, вид права	ИНН Собственника/ Правообладателя	Номер в реестре АВВР	Виноградо-винодельческий терруар «Голубицкая Стрелка»
1	60-2023-00003335	ООО «Поместье Голубицкое», собственник	2352053287	40	Голубицкая Стрелка
2	60-2023-00003338	ООО «Поместье Голубицкое», собственник	2352053287	40	Голубицкая Стрелка

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

Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческого терруара «Голубицкая Стрелка».
Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноградарства и виноделия.

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
1.	Обработка против насекомых и клещей инсектицидами и акарицидами	1. Bacillus thuringiensis subsp. kurstaki Z-52 (споро-кристаллический комплекс)	л/га	1–3 (БА-2000 ЕА/мг, титр не менее 10 млрд спор/мл)	Не допускается
		2. Bacillus thuringiensis, var. Thuringiensis, штамм 98	л/га	3–5	Не допускается
		3. Bacillus thuringiensis+Streptomyces sp.+ Beauveria bassiana	л/га	4–5	Не допускается
		4. Аверсектин С	л/га	0,075–0,15 концентрация 50г/л	0,005
		5. Абамектин	л/га	0,75–1,50 концентрацией 18 г/л	0,01
		6. Альфа-циперметрин	л/га	0,2–0,3 концентрацией 150г/л	Не допускается
		7. Альфа-циперметрин+имидаклоприд + клотиан идин	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	0,5л/10л воды концентрацией 658+2,2 г/л	Не допускается
		11. Гекситиазокс	л/га	0,15–0,25 концентрацией 250г/л	Не допускается
		12. Дельтаметрин	л/га	0,075–0,175 (100 г/л) или 0,25–0,35 концентрацией 25 г/л	0,2
		13. Дифловидазин	л/га	0,2–0,4 концентрацией 200 г/л	0,02

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
		14. Диметоат	л/га	1,2–2,0 концентрацией 400 г/л	0,02
		15. Диметоат + бета-циперметрин	л/га	0,4–0,5 концентрацией 300+40 г/л	0,02+0,5
		16. Дифлубензурон + имидаклоприд	л/га	0,75–1,2 концентрацией 180 г/л+45г/л	Не допускается
		17. Дифлубензурон + эсфенвалерат	л/га	0,3–0,6 концентрацией 300+88 г/л	0,1
		18. Имидаклоприд + лямбда-цигалотрин	л/га	0,3 концентрацией 150+50 г/л	0,15
		19. Индоксакарб	л/га	0,25–0,3 концентрацией 150 г/л	2,0
		20. Индоксакарб + абамектин	л/га	0,35–0,45 концентрацией 100+40 г/л	2,0+0,01
		21. Клофентезин	л/га	0,24–0,36 концентрацией 500 г/л	2,0
		22. Лямбда-цигалотрин	л/га	0,16–0,24 концентрацией 100 г/л	0,15
		23. Малатион	л/га	1,0 концентрацией 570 г/л	Не допускается
		24. Матрин	л/га	1,0–1,5 концентрацией 5 г/л	Не допускается
		25. Метомил	л/га	0,8–1 концентрацией 250 г/л	0,3
		26. Сера	л/га	6 концентрацией 800 г/кг	Не допускается
		27. Спиродиклофен	л/га	0,4 концентрацией 250 г/л	Не допускается
		28. Спиротетрамат +имидаклоприд	л/га	0,4–0,6 концентрацией 120+120 г/л	0,6
		29. Тау-флювалинат	л/га	0,24–0,36 концентрацией 240 г/л	0,2
		30. Тебуфенпирад	л/га	0,5 концентрацией 200 г/кг	0,5

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
		31. Тиаклоприд	л/га	0,2–0,3 концентрацией 480 г/л	0,02
		32. Тиаметоксам	л/га	0,1–0,3 концентрацией 250 г/л	0,1
		33. Тиаметоксам + лямбда-цигалотрин	л/га	0,2–0,25 концентрацией 141 + 106 г/л	0,15
		34. Тиаметоксам +хлорантранилипрол	л/га	0,4–0,5 концентрацией 200 + 100 г/л	1,0
		35. Феназахин	л/га	0,24–0,36 концентрацией 200 г/л	0,01
		36. Фенитротион + дельтаметрин	л/га	0,4–0,6 концентрацией 400 + 50 г/л	0,2
		37. Феноксикарб	л/га	0,6 концентрацией 250 г/л	0,1
		38. Феноксикарб + люфенурон	л/га	0,8–1,2 концентрацией 75 + 30 г/л	0,1+0,1
		39. Фенпироксимат	л/га	0,6–0,9 концентрацией 50 г/л	0,3
		40. Флубендиамид	л/га	0,3–0,4 концентрацией 480 г/л	Не допускается
		41. Хлорантранилипрол	л/га	0,15–0,25 концентрацией 200 г/л	1,0
		42. Хлорпирифос + бифентрин	л/га	1,5 концентрацией 400 + 20 г/л	0,5 + 0,2
		43. Циперметрин	л/га	Не применяется	0,5
		44. Эмамектин бензоат	л/га	0,3–0,4 при СДВ 50 г/кг	0,05
		45. Эмамектин бензоат + люфенурон	кг/га	0,28 концентрацией 50 + 400 г/кг	0,05+0,1
2.	Обработка посадочного материала	1. Метилбромид	г/м^3	20–25 концентрацией 980 г/кг	Не допускается
3.	Обработка против нематод	1. Бродифакум	кг/га	до 4 ,0 концентрацией 0,05 г/кг	Не допускается
		2. Бромадиолон	кг/га	2,0	Не допускается

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
4.	Обработка против моллюсков	1. Метальдегид	г/10 $м^2$	7 концентрацией 30 г/кг	0,7
5.	Обработка феромонами	1. (E,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат	диспенсер/га	500 концентрацией 172 мг/диспенсер	Не допускается
6.	Обработка против грибковых болезней фунгицидами	1. Bacillus amyloliquefaciens КС-2	л/га	5–6 концентрацией титр 1 х 10^9 КОЕ/мл	Не допускается
		2. Bacillus subtilis, штамм 63-Z	л/га	4–8 концентрацией титр не менее 10^9 КОЕ/мл	Не допускается
		3. Bacillus subtilis, штамм В-10 ВИЗР	л/га	5 концентрацией титр 1 х 10^9 КОЕ/мл	Не допускается
		4. Bacillus subtilis, штамм ИПМ 215	л/га	80–120 концентрацией БА-10000 ЕА/мл, титр не менее 2 млрд спор/мл	Не допускается
		5. Bacillus subtilis, штамм ВКМ-В-2604D+ Bacillus subtilis, штамм ВКМ-В-2605D	г/га	5 концентрацией титр 10^{10} + 10^{10} КОЕ/г	Не допускается
		6. Bacillus subtilis + Trichoderma viride, штамм 4097	г/100 $м^2$	20 концентрацией титр не менее 10^8 КОЕ/г + титр не менее 10^6 КОЕ/г	Не допускается
		7. Pseudomonas fluorescens, штамм АР-33	л/га	4,0 концентрацией 1 млрд КОЕ/мл	Не допускается
		8. Trichoderma harzianum, штамм Г 30 ВИЗР	г/га	80 концентрацией титр 10^{10} КОЕ/г	Не допускается
		9. Комплекс полиоксинов	л/га	0,25 концентрацией 500 г/кг	Не допускается
		10. Азоксистробин	л/га	0,6–0,8 при СДВ: 250 г/л	Не допускается
		11. Алюминия фосэтил	л/га	2,5 при СДВ: 800 г/кг	Не допускается

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
		12. Боскалид	л/га	1,0–1,2 при СДВ: 500 г/кг	Не допускается
		13. Диметоморф+аметоктрадин	л/га	0,8–1 при СДВ: 225 + 300 г/кг	Не допускается
		14. Диметоморф+дитианон	л/га	1,2–1,5 при СДВ: 150 + 350 г/кг	Не допускается
		15. Дитианон	л/га	0,5–0,7 при СДВ: 700 г/кг	Не допускается
		16. Дифеноконазол	-	Не применяется	Не применяется
		17. Дифеноконазол + тетраконазол	л/га	0,5–0,7 при СДВ: 120 + 60 г/л	Не допускается
		18. Дифеноконазол+флутриафол	-	Не применяется	Не применяется
		19. Дифеноконазол + 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	-	Не применяется	Не допускается
		24. Крезоксим-метил + боскалид	л/га	0,4–0,6 при СДВ: 100 +200 г/л	Не допускается
		25. Люфенурон + эмамектин бензоат	л/га	0,14 при СДВ: 400 + 50 г/кг	Не допускается
		26. Мандипропамид+зоксамид	л/га	0,4–0,6 при СДВ: 250 г/л + 240 г/кг	Не допускается
		27. Мандипропамид+меди оксихлорида	л/га	3–5 при СДВ: 25 + 245 г/кг	Не допускается
		28. Манкоцеб + диметоморф	-	Не применяется	Не применяется
		29. Манкоцеб + металаксил	л/га	2,5 при СДВ: 640 + 80 г/кг	Не допускается
		30. Манкоцеб + мефеноксам	л/га	2,5 при СДВ: 640 + 40 г/кг	Не допускается

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
		31. Манкоцеб + цимоксанил	л/га	1,8–2,0 при СДВ: 680 + 50 г/кг	Не допускается
		32. Меди гидроокись	л/га	1,5–1,75 при СДВ:770 г/кг	Не допускается
		33. Меди оксихлорид+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	-	Не применяется	Не применяется
		42. Медь оксихлорид + мефеноксам	л/га	4–5 при СДВ: 142+ 20 г/кг	Не допускается
		43. Пенконазол	л/га	0,4 при СДВ: 100 г/л	Не допускается
		44. Пенконазол + сера	мл/5 л воды (Л)	5 при СДВ: 42 + 800 г/л	Не допускается
		45. Пириметанил	л/га	1,8–2,4 при СДВ: 400 г/л	Не допускается
		46. Поли-бета-гидроксимасляная кислота + магний сернокислый + калий фосфорнокислый + калий азотнокислый + карбамид	г/10 л воды	1 г/10 л воды при СДВ: 6,2 + 29,8 + 91,1 + 91,2 + 181,5 г/кг	Не допускается
		47. Проквиназид+тетраконазол	л/га	0,3–0,4 при СДВ: 160 + 80 г/л	Не допускается

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
		48. Пропиконазол	-	Не применяется	Не применяется
		49. Пропиконазол + азоксистробин	л/га	0,8–1,0 при СДВ: 180 + 120 г/л	Не допускается
		50. Пропиконазол + тебуконазол	л/га	0,2–0,3 при СВД 300+200 г/л	Не допускается
		51. Пропинеб	л/га	1,75–2,0 при СДВ: 700 г/кг	Не допускается
		52. Сера	л/га	6–8 при СДВ: 800 г/кг	Не допускается
		53. Спироксамин + тебуконазол + триадименол	л/га	0,4 при СДВ: 250 + 167 + 43 г/л	Не допускается
		54. Тебуконазол	-	Не применяется	Не применяется
		55. Тетраконазол	л/га	0,25–0,32 при СВД: 125 г/л	Не допускается
		56. Тирам + дифеноконазол	л/га	2,5–3,0 при СДВ: 400 + 30 г/л	Не допускается
		57. Трифлоксистробин	л/га	0,15 при СДВ: 500 г/кг	Не допускается
		58. Фамоксадон + цимоксанил	-	Не применяется	Не применяется
		59. Фамоксадон + оксатиапипролин	л/га	0,65–0,8 при СДВ: 300 + 30 г/л	Не допускается
		60. Фенгексамид	л/га	0,8–1,2 при СДВ: 500 г/кг	Не допускается
		61. Флуазинам	л/га	0,5–0,75	Не допускается
		62. Флуазинам + диметоморф	-	Не применяется	Не применяется
		63. Флудиоксонил + ципродинил	кг/га	3 при СДВ: 250 + 375 г/л	Не допускается
		64. Флуксапироксад	л/га	0,15–0,2 при СДВ: 300 г/л	Не допускается
		65. Флуопирам+пириметанил	л/га	0,8–1,2 при СДВ: 125 + 375 г/л	Не допускается
		66. Флутриафол	-	Не применяется	Не применяется

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
		67. Фосфит натрия + циазофамид	л/га	2–4 при СДВ: 250 + 25 г/л	Не допускается
		68. Хлорокись меди	л/га	3,6 при СДВ: 861 г/кг	Не допускается
		69. Хлорокись меди + цимоксанил	л/га	2,5–3 при СДВ: 689,5 + 42 г/кг	Не допускается
		70. Ципродинил	л/га	0,6–0,7 при СДВ: 750 г/кг	Не допускается
		71. Ципродинил + флудиоксонил	л/га	0,8–1 при СДВ: 375 + 250 г/кг	Не допускается
		72. Этабоксам	-	Не применяется	Не применяется
7.	Обработка против сорной растительности гербицидами	1. Не применяется			
8.	Обработка в целях активации роста регуляторами роста растений	1. 1Н-индолил-3-этановой кислоты	г/шт	5000 шт при СДВ: 10–30 /5000 780 г/кг	Не допускается
		2. 3-индолилуксусная кислота калиевой соли	г/ 500 шт.	20–30 при СДВ: 50 г/кг	Не допускается
		3. 3-индолилуксусная кислота + L-аланин + L- глутаминовая кислота	-	Не применяется	Не применяется
		4. 3-индолилуксусная кислота + α-глутаминовая кислота + α-аланин	г/га	200 при СДВ: 18 + 70 + 60 мг/кг	Не допускается
		5. 24-эпибрассинолид	мл/га	400 при СДВ: 0,025 г/л	Не допускается
		6. Арахидоновая кислота	мл/га	50–100 при СДВ: 0,15 г/л	Не допускается
		7. Гиббереллиновых кислот натриевые соли	г/га	150 при СДВ:40 г/кг	Не допускается
		8. Гидроксикоричная кислота	мл/га	200 южная зона промышленного возделывания; 400 северная зона промышленного возделывания; при СДВ: 0,1 г/л	Не допускается

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
		9. Гуминовых кислот калиевые соли	л/га	0,4–0,6 при СВД: 25 г/л по кислоте	Не допускается
		10. Гуминовых кислот калиевые соли + фульвокислоты	-	Не применяется	Не допускается
		11. Коллоидное серебро+полигексаметиленбигуанид гидрохлорид	мл/га	150–250 при СДВ: 0,5 + 0,5 г/л	Не допускается
		12. Липо-хитоолигосахариды	л/га	16–30 при СДВ: 30 г/л	Не допускается
		13. Меламиновая соль бис(оксиметил) фосфино- вой кислоты	мл/га	15–25 при СДВ: 10–4 г/л	Не допускается
		14. Ортокрезоксиуксусной кислоты (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. Полидиаллилдиметиламмоний хлорид	л/га	1,0 при СДВ: 100 г/л	Не допускается
		20. Тритерпеновые кислоты	мл/га	50 при СДВ: 10 г/л	Не допускается
		21. Янтарная кислота	г/5 л воды (Л)	10 при СДВ: 25 г/л	Не допускается
		22. Pseudomonas fluorescens 1-Б	л/га	2 при СДВ: титр не менее 1×10^8 КОЕ/мл	Не допускается
		23. Хлорметилсилатран.	г/га	40 при СДВ: 950 г/кг	Не допускается
9.	Обработка микробиологическими и биологическими пестицидами	1. Bacillus thuringiensis, var. Thuringiensis, штамм 98	л/га	3–5 при СДВ: БА-1500 ЕА/мл, титр не менее 20 млрд спор/г	Не допускается

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства (действующее вещество и продуценты фунгицидов, инсектицидов, акарицидов и т.д.)	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество
		2. Bacillus thuringiensis+Streptomyces sp.+Beauveria bassiana	л/га	4–5 при СДВ: БА-2000 ЕА/мл, титр не менее 10^9 + 10^8 + 10^8 КОЕ/мл	Не допускается
		3. Beauveria bassiana	л/га	3 при СДВ: (титр не менее 1-7х10^8 КОЕ /мл ОРВ-43)	Не допускается
		4. (E,Z)-7,9-Додекадиен-1-ил-ацетат	диспенсер/га	500 при СДВ: (172 мг/диспенсер)	Не допускается
		5. Bacillus subtilis, штамм В-10 ВИЗР	-	Не применяется	Не применяется
		6. Bacillus amyloliquefaciens, штамм QST-713	л/га	6,5–8 при СДВ: титр 1 х 10^9 КОЕ/мл	Не допускается
		7. Bacillus amyloliquefaciens КС-2	л/га	5–6	Не допускается
		8. Bacillus subtilis, штамм 63-Z	л/га	4–8 при СДВ: титр не менее 10^9 КОЕ/мл	Не допускается
		9. Bacillus subtilis, штамм ВКМ-В-2604D+ Bacillus subtilis, штамм ВКМ-В-2605D	г/га	80–120 при СДВ: титр 10^{10} + 10^{10} КОЕ/г	Не допускается
		10. Bacillus subtilis, штамм 26 Д	л/га	1,5–2 при СДВ: титр не менее 1 млрд живых клеток и спор/мл	Не допускается
		11. Bacillus subtilis + Trichoderma viride, штамм 4097	г/100 $м^2$	20 при СДВ: титр не менее 10^8 КОЕ/г + титр не менее 10^6 КОЕ/г	Не допускается
		12. Pseudomonas fluorescens, штамм АР-33	л/га	4,0 при СДВ: 1 млрд КОЕ/мл	Не допускается
		13. Trichoderma harzianum, штамм Г 30 ВИЗР	г/га	80 при СДВ: титр 10^{10} КОЕ/г	Не допускается

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

Таблица технологических средств, применяемых при производстве продукции виноделия.

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции
1.	Переработка винограда: приёмка, дробление, гребнеотделение, прессование	1. Углекислота (сухой лёд)	г/дал	50	Не нормируется
		2. Сернистый ангидрид (метабисульфит калия или сульфит аммония)	мг/дм^3	100	200 300 для вин с остаточным сахаром
		3. Ферменты пектолитического и (или) пектопротеолитического действия	=//=	В соответствии с ТИ, но не более количества, рекомендуемого фирмой-производителем.	Не нормируется
		4. Дрожжи не-Saccharomyces (Metschnikowia);	г/дм^3	0,3	Не допускается
2.	Осветление сусла	1. альбумин и (или) лактальбумин	мг/дм^3	200	Не допускается
		2. бентонит	г/дм^3	3	Не нормируется
		3. поливинилполипирролидон, поливинилпирролидон, в том числе с диметакриловым эфиром триэтиленгликоля сополимера	мг/дм^3	Суммарно не должно превышать 800 мг/ дм^3	не допускается
		4. казеин и казеинат калия и натрия	мг/дм^3	200	10 *мг/л*
		5. диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора,	мг/дм^3	500	Не нормируется
		6. пищевой желатин	мг/дм^3	200	10 мг/л
		7. рыбий клей	мг/дм^3	200	10 мг/л
		8. растительные белки	мг/дм^3	200	10 мг/л.
		9. танин	г/дм^3	0,5	Не нормируется
		10. угли активные растительные	г/дм^3	20	10 мг/л

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции
		11. ферментный препарат бета-глюконаза	=//=	В соответствии с ТИ, но не более количества, рекомендуемого фирмой-производителем.	Не нормируется
		12. ферменты пектолитические пектопротеолитические	=//=	В соответствии с ТИ, но не более количества, рекомендуемого фирмой-производителем.	Не нормируется
		13. цеолит (клиноптилолит)	г/дм^3	3	Не нормируется
		14. 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 твердые части виноградной ягоды	1. ферментные препараты	=//=	В соответствии с ТИ, но не более количества, рекомендуемого фирмой-производителем.	Не нормируется
6.	Использование винной кислоты в целях подкисления	1. винная кислота	г/дм^3	Повышение исходной массовой концентрации титруемых кислот не более чем на 2 г/дм^3 в пересчете на винную кислоту с учётом внесения всех препаратов для регулировки кислотности вина	Не нормируется
7.	Кислотопонижение	1. нейтральный тартрат калия	г/дм^3	Не нормируется	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм^3 винной кислоты
		2. бикарбонат калия	г/дм^3	Не нормируется	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм^3 винной кис- лоты

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции
		3. препараты, содержащие кислотопонижающие бактерии	КОЕ/мл клетка	Добавление не менее 10^6 КОЕ/мл выбранных штаммов молочнокислых бактерий в сусло, которое может находиться или не находиться в процессе алкогольного брожения	Не более 5 клеток в единице продукции (бутылке 0,75 $дм^3$)
		4. молочнокислые бактерии и дрожжи Schizosaccharamyces	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 0,75 $дм^3$)
8.	Ускорение роста дрожжей	1. диаммонийфосфат или сульфат аммония	$г/дм^3$	0,3	*0,015*
		2. сульфит аммония или бисульфит аммония	$г/дм^3$	0,3	*0,015*
		3. дихлоргидрат тиамина	$мг/дм^3$	1	Не нормируется
		4. препараты, содержащие клеточные оболочки дрожжей	$г/дм^3$	0,4	0,02
9.	Регулирование кислотности	1. ионообменные смолы	-	Не нормируется	Не нормируется
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. поливинилполипирролидон	$мг/дм^3$	200 Суммарно не должно превышать 800 мг/ $дм^3$	0,01

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции
		3. казеин	мг/дм^3	200	10
		4. лизоцим	мг/дм^3	500 (учитывая осветление и стабилизацию вина)	10
11.	Снижение содержания мочевины	1. уреаза	мг/дм^3	20	Не нормируется
12.	Спиртовое брожение свежего виноградного сусла, брожение на мезге, в том числе, коинокуляция	1. чистые культуры дрожжей (активные сухие дрожжи), молочнокислые бактерии	КОЕ/мл	Не нормируется	Не более 5 клеток в единице продукции (бутылке 0,75 дм^3)
		2. диаммонийфосфат или сульфат аммония	г/дм^3	0,3	0,015
		3. сульфит аммония или бисульфит аммония	г/дм^3	0,3	0,015
		4. дихлоргидрат тиамина	мг/дм^3	1	Не нормируется
		5. танин	г/дм^3	0,5	Не нормируется
		6. биологический материал отмерших дрожжевых клеток	мг/дм^3	500	25
		7. древесина дуба (чипсы, куб, стейвы) и емкости из дуба для придания вину специфических органолептических свойств	–	Не нормируется	Не нормируется
		8. мютаж или добавление спирта (для крепленых)	–	Не применяется	Не применяется
		9. нейтральный тартрат калия	г/дм^3	Не нормируется	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм^3 винной кислоты
13.	Регулировка кислотности вина	1. бикарбонат калия	г/дм^3	Не нормируется	Обработанное вино должно содержать не менее 1 г/дм^3 винной кислоты

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции
		2. дрожжи рода Schizosaccharamyces 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 продукции (бутылке 0,75 $дм^3$)
		3. лимонная кислота	$г/дм^3$	1,0	1,0
		4. 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
14.	Осветление вина	1. альбумин и (или) лактальбумин	$мг/дм^3$	200	10
		2. бентонит	$г/дм^3$	3	Не нормируется

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции
		3. поливинилпирролидон	мг/дм^3	200 Суммарно не должно превышать 800 мг/ дм^3	не допускается
		4. каолин	г/дм^3	3	Не нормируется
		5. казеин и казеинат калия и натрия	мг/дм^3	200	10
		6. диоксид кремния в виде геля или коллоидного раствора	мг/дм^3	500	Не нормируется
		7. пищевой желатин	мг/дм^3	200	10
		8. рыбий клей	мг/дм^3	200	10
		9. растительные белки	мг/дм^3	200	10
		10. танин	г/дм^3	0,5	Не нормируется
		11. угли активные растительные	г/дм^3	20	0,01
		12. ферментный препарат бета-глюконаза	=//=	В соответствии с ТИ, но не более количества, рекомендуемого фирмой-производителем.	Не нормируется
		13. ферменты пектолитические, пектопротеолитические	=//=	В соответствии с ТИ, но не более количества, рекомендуемого фирмой-производителем.	Не нормируется
		14. цеолит (клиноптилолит)	–	Не нормируется	Не нормируется
15.	Стабилизация вина	1. DL-винная кислота (рацемическая кислота) или ее нейтральная соль калия в целях осаждения излишка кальция	г/дм^3	Не нормируется	Не нормируется
		2. битартрат калия, тартрат кальция – для ускорения выпадания в осадок	г/дм^3	4	Не нормируется

№	Наименование технологической операции	Наименование технологического средства	Ед. изм.	Предельное количество внесения	Предельное остаточное количество в готовой продукции
		3. L-аскорбиновая кислота	мг/дм^3	150	300 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)
		4. Протеины	мг/дм^3	200	200
		5. Инертные газы (азот, углекислота)	г/дм^3	0,15	Не нормируется
		6. медьсодержащие препараты для исправления органолептических характеристик	г/дм^3	по активной меди 0,003	0,002 (в пересчете на ионы меди)
16.	Выдержка (созревание) вина	1. древесина дуба (чипсы, куб, стейвы) и емкости из дуба для придания вину специфических органолептических свойств	–	Не нормируется	Не нормируется
		2. инертные газы (азот, углекислота)	г/дм^3	0,15	Не нормируется
		3. кислород	мг/дм^3	5 (в месяц)	Не нормируется
17.	Подготовка к розливу и розлив	1. метавинная кислота	мг/дм^3	100	100
		2. гуммиарабик	мг/дм^3	300	300
		3. 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 «Голубицкая Стрелка»

Описание особых органолептических характеристик винодельческой продукции виноградо-винодельческого терруара «Голубицкая Стрелка»

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
1.	**Внешний вид**					
1.1.	Прозрачность (вино)	прозрачное с блеском	+	+		
		прозрачное	+	+	+	Без посторонних включений.
		опалесцирующее			+	
		тусклое				
		с осадком	+	+	+	Может иметь осадок естественных компонентов вина на стенках и дне бутылки (вино).

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
2.	**Цвет**					
2.1.	Белые вина	платиновый				
		светло-зеленый	+			
		зеленоватый	+			
		светло-соломенный	+			
		желтоватый				
		соломенный	+			
		соломенно-желтый	+			
		светло-золотистый	+			
		золотистый	+			
		золотисто-желтый	+			
		темно-золотистый	+			
		светло-янтарный	+			
		темно-янтарный				
		темно-коричневый				
		с лаймовыми оттенками	+			

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
2.2.	Розовые вина	бледно-розовый		+		
		розовый		+		
		темно-розовый				
		цвет молодой лососины		+		
		светло-персиковый		+		
		лососевый с розоватыми оттенками		+		
2.3.	Красные вина	светло-красный				
		красный			+	
		пурпурно-красный			+	
		рубиновый			+	
		рубиново-красный			+	
		темно-красный			+	
		темно-рубиновый			+	
		гранатовый			+	
		вишневый			+	
		фиолетово-красный			+	
		фиолетово-синий				
		сине-красный				
		терракотовый				
		с кирпичным оттенком				
		с коричневым оттенком				
		светло-гранатовый			+	
		с фиолетовым оттенком			+	
3	**Аромат (букет)**					
3.1.	По интенсивности	яркий	+		+	
		сильный	+		+	
		умеренный	+		+	
		слабый				
3.2.	По качеству	винный				
		сортовой	+	+	+	
		цветочный	+	+		

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
		плодовый (фруктовый)	+	+	+	
		мускатный	+			
		медовый	+			
		смолистый				
		мадерный				
		хересный				
		устойчивый				
		цитрусовый	+	+		
3.3.	По сложению	раскрывающийся	+	+	+	
		слаженный	+	+	+	
		гармоничный	+	+	+	
		сложный	+	+	+	
		развитый	+	+	+	
		мягкий	+	+	+	
		простой				
		навязчивый				
		резкий				
		острый				
		негармоничный				
		окисленный				
		грубый				
		разлаженный				
		элегантный	+	+	+	
		комплексный	+	+	+	
		богатый	+	+	+	
		насыщенный	+	+	+	
		деликатный	+	+	+	
		яркий	+	+	+	
		минеральный	+	+	+	
		тонкий	+	+	+	
3.4.	Оттенки в аромате	полевых цветов	+			
		липы	+			

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
		акации	+	+		
		фиалки			+	
		розы	+	+		
		цветов шиповника	+	+		
		вишни		+	+	
		смородины			+	
		малины		+	+	
		ежевики			+	
		яблока	+			
		крыжовника	+			
		чернослива			+	
		зрелой груши	+			
		айвы	+	+		
		дыни	+			
		тропических фруктов	+			
		цитронный				
		хлебной корочки	+			
		грибов			+	
		каленого орешка	+			
		специй			+	
		сафьяна			+	
		молочных сливок	+	+		
		миндаля	+			
		ванили	+		+	
		шоколада			+	
		пьяной вишни			+	
		черешни			+	
		табака			+	
		эвкалипта			+	
		мяты			+	
		черники			+	
		глицинии	+			

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
		белого нектарина	+	+		
		цитрусовые фрукты: лайм, грейпфрут	+	+		
		шелковица			+	
		бальзамические ноты			+	
		персика	+	+		
		граната		+	+	
		абрикоса	+	+		
		цветущей лаванды	+			
		лесной фиалки			+	
		нюансы специй, кожи, перца			+	
		кофе			+	
		белого шоколада	+		+	
		зеленого яблока	+			
		жасмина	+			
		кавказских трав с самой вершины Кавказского хребта			+	
		цитрусовые цукаты, выращенные в Абхазии	+	+		
		средиземноморские специи			+	
		розового перца			+	
		самшита			+	
		голубики			+	
		пряности			+	
		лесных ягод		+	+	
		лепестков роз	+			
		кураги	+			
		медовые ноты	+			
		с морскими оттенками (устрицы)				
		сливочный с пекарными оттенками	+	+		
		неспелые фрукты	+	+		
		третичные ароматы	+		+	
		специфический «лисий» тон				
		Специфический «земляничный» тон				
3.5.	Посторонние запахи	сероводородный				

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
		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				
		мышиный тон				
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				

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
		приятный, энергичный	+	+	+	
		неприятный, резкий				
		жгучий				
4.4.	Кислотность	мягкая	+	+	+	
		нежная	+	+	+	
		благородная	+	+	+	
		свежая	+	+	+	
		жесткая				
		резкая				
		колючая				
		хрустящая	+	+	+	
		минеральная	+	+	+	
		гармоничная	+	+	+	
4.5.	Сладость	легкая		+		
		гармоничная	+	+	+	
		благородная	+	+	+	
		медовая				
		слащавая				
		назойливая				
		приторная				
4.6.	Терпкость	бархатистая			+	
		мягкая	+	+	+	
		шелковистая			+	
		умеренная	+	+	+	
		грубая				
		жесткая				
4.7.	По полноте	пустое				
		жидкое				
		бестелесное				
		легкое	+	+	+	
		тонкое	+	+	+	
		полное	+	+	+	

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
		плотное			+	
		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	+			
		корки ржаного хлеба	+			
		розы	+	+		
		цитрона				
		дыни	+			
		ананаса	+			
		ореха	+			
		сафьяна			+	
		сливок		+	+	

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
		дуба	+		+	
		ванили	+		+	
		пряные			+	
		мускатные оттенки	+			
		фруктовые	+	+	+	
		темного шоколада			+	
		спелые танины			+	
		брусничный мармелад		+	+	
		айвы	+			
		яблока	+			
		лайма	+	+		
		грейпфрута	+	+		
		чернослива			+	
		бархатистые танины			+	
		табака			+	
		черничного джема			+	
		красных ягод		+	+	
		фруктово-карамельные	+			
		кожи			+	
		специй	+		+	
		грецкого ореха				
		абрикоса	+		+	
		кремовые нюансы	+	+		
4.10.	Посторонние привкусы	затхлый				
		плохо обработанной тары				
		плесневой				
		корковой пробки				
		гребней				
		бензина				
		краски				
		землистый				
		ацетона				

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
		фильтр-картона				
		сырого спирта				
		металлический				
		уксусной кислоты				
		квашеной капусты				
		сероводорода				
		дрожжевой				
		гнилостный				
		мышиный тон				
4.11.	По общему сложению	легкое				
		тонкое	+	+	+	
		элегантное	+	+	+	
		крепкое			+	
		энергичное			+	
		мягкое	+	+	+	
		тяжелое				
		массивное				
		насыщенное	+	+	+	
		гармоничное	+	+	+	
		сбалансированное	+	+	+	
		округлое	+	+	+	
		живое	+	+	+	
		нервное				
		бодрое	+	+	+	
		жесткое				
		аскетическое				
		простое				
		невыразительное				
		усталое				
		агрессивное				
		негармоничное				
		разлаженное				

№	Наименование показателя	Характеристика	Категория продукции / наличие характеристики			Дополнительная информация
			Тихие белые	Тихие розовые	Тихие красные	
		грубое				
		пустое				
		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, разрешенных к применению на территории Российской Федерации».

Прошито, пронумеровано
54 (Пятьдесят четыре) листа
Исполнительный секретарь
_____ Рузанкина Л.М.