

Утверждено  
решением Совета НП «СРО Виноградари и виноделы»  
Протокол № 12-С от 06 октября 2011 года

**Стандарты и Правила  
предпринимательской деятельности членов  
Некоммерческого партнёрства  
«Саморегулируемая организация «Виноградари и виноделы»**

**Статья 1. Общие положения**

1.1. Настоящие Стандарты и Правила предпринимательской деятельности (далее «Стандарты и Правила») членов Некоммерческого партнёрства «Саморегулируемая организация «Виноградари и виноделы» (далее «Партнёрство»), определяют обязательные для выполнения всеми участниками Партнёрства требования к своей деятельности в области виноградарства и виноделия и регулируют отношения в сфере производства, переработки и реализации винограда столовых и технических сортов, виноградного вина и другой продукции на базе суслу и вина.

1.2. Целью настоящих Стандартов и Правил являются:

1.2.1. Позиционирование России как страны с виноградно-винодельческими традициями, страны – производителя качественных вин;

1.2.2. Стремление участников Партнёрства к соответствию международным требованиям в виноградарско-винодельческой области;

1.2.3. Предупреждение и пресечение фальсификации виноградного вина и другой винодельческой продукции;

1.2.4. Противодействие пьянству и алкоголизму через повышение культуры потребления вина;

1.2.5. Защита коммерческих и имиджевых интересов участников Партнёрства в области виноградарства и виноделия;

1.2.6. Устранение конфликта интересов между участниками Партнёрства.

**Статья 2. Основные понятия**

2.1. В настоящих Стандартах и Правилах используются следующие понятия:

виноградно-винодельческий ареал – географическая территория возделывания винограда, характеризующаяся определенными экологическими условиями, способами культивирования, направлениями использования винограда и приемами виноделия;

винодельческое предприятие – юридическое лицо, которое отвечает законным требованиям для производства, хранения и реализации винодельческой продукции;

виноградный посадочный материал – привитые и корнесобственные растения, используемые для закладки виноградных насаждений;

виноградное насаждение – сельскохозяйственный участок, засаженный виноградом;

производственное виноградное насаждение – насаждение, предназначенное для получения винограда, используемого в свежем виде, и/или для переработки;

товарное виноградное насаждение – виноградное насаждение площадью свыше 0,15 гектара, продукция которого предназначена для реализации;

свежий виноград – зрелые ягоды виноградной лозы, используемые для изготовления вина и винодельческой продукции, свежие или слегка увяленные, которые могут быть раздроблены или отпрессованы с помощью технических средств и которые могут вызывать самопроизвольное спиртовое брожение, и соответствующие требованиям законодательства Российской Федерации;

виноградное сусло – жидкий продукт, получаемый из свежего винограда самопроизвольно или с использованием физических приемов. Допускается объемная доля этилового спирта не более 1,0%;

концентрированное виноградное сусло – некарамелизированное виноградное сусло, получаемое в результате частичного обезвоживания виноградного сусла, с массовой долей сухих веществ, определяемой на рефрактометре при температуре 20°C, не менее 50,9%;

ректификованное концентрированное виноградное сусло – жидкий некарамелизированный продукт, получаемый в результате частичного обезвоживания виноградного сусла, с массовой долей сухих веществ,

определяемой на рефрактометре при температуре 20°C, не менее 61,7%, и подвергшийся разрешенной обработке по удалению избытка кислот и других компонентов, исключая сахар. В ректификованном концентрированном виноградном сусле допускается объемная доля этилового спирта не более 1,0%;

сок виноградный – жидкий продукт несброженный, но способный к брожению, полученный путем применения разрешенных приемов из сусла виноградного либо путем восстановления из сусла виноградного концентрированного или сока виноградного концентрированного. Фактическая объемная доля этилового спирта может составлять в нем не более 1 процента;

сок виноградный концентрированный – некарамелизованный продукт, полученный частичной дегидратацией сока виноградного с применением разрешенного приема, иного чем прямое нагревание на огне, так, чтобы массовая доля сахаров, указанная рефрактометрическим показателем, определяемым при 20°C, составляла не менее 70,0 процента;

виноделие – вид сельскохозяйственной деятельности, связанный с производством и оборотом вина и винодельческой продукции;

вино – натуральный сельскохозяйственный продукт питания, изготовленный исключительно в результате полного или частичного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или свежего виноградного сусла с объемной долей этилового спирта от 8,5% об. до 15% об, произведенный с использованием регламентированных технологических приемов;

вино столовое – вино с объемной долей этилового спирта не менее 8,5%, изготовленное без добавления сахаросодержащих веществ. Общая объемная доля этилового спирта в столовом вине не должна превышать 15,0%;

вино географического указания (наименования) – вино с объемной долей этилового спирта от 7,0% до 15,0%, производство которого ограничено установленной географической зоной, изготовленное из определенного сорта или регламентированной смеси сортов винограда, произрастающих и переработанных в определенной ограниченной географической зоне;

вино защищенного наименования по происхождению – вино с объемной долей этилового спирта не менее от 7,0% и не более 15%, производство которого ограничено защищенным наименованием места происхождения, изготовленное из определенного сорта или регламентированной смеси винограда вида *Vitis vinifera* L., произрастающих и переработанных в данной местности, характеристики и качество которого главным образом или исключительно связаны с особым географическим расположением, природными или технологическими факторами, присущими данной местности, и розлитое в потребительскую тару по месту происхождения.

Вышеперечисленные категории вина могут дополнительно классифицироваться как: вино сортовое, молодое, выдержанное, коллекционное.

вино сортовое – вино, изготовленное из винограда одного сорта или с добавлением винограда других сортов того же ботанического вида, но не более 15 % от общего объема перерабатываемого винограда; на этикетке указывается один сорт;

вино молодое – вино, реализуемое до 1 января следующего за урожаем года;

вино выдержанное – вино, прошедшее обязательную выдержку с 1 января следующего за урожаем года розлива не менее 12 месяцев;

вино коллекционное – выдержанное вино, которое после окончания срока обязательной выдержки, дополнительно выдерживается изготовителем в бутылках не менее 3 лет;

винодельческая продукция – продукт, полученный из винограда и (или) вина, а также из плодов, с объемной долей этилового спирта от 1,5% до 45%, с использованием процессов спиртового брожения, с добавлением или без добавления этилового спирта из пищевого сырья, винного спирта, винного дистиллята, коньячного дистиллята, сахаросодержащих веществ, натуральных ароматизирующих и натуральных вкусовых веществ, и с применением определенных технологических приемов;

подслащенное вино – вино с объемной долей этилового спирта от 8,5% до 15%, произведенные с добавлением сахаросодержащих веществ виноградного происхождения.

игристое вино – вино с объемной долей этилового спирта от 10,0% до 13,5%, насыщенное двуокисью углерода в результате полного или

неполного спиртового брожения свежего виноградного сусла или вторичного брожения вина с добавлением сахаросодержащих веществ и давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 300 кПа при 20°C. Игристые вина производятся классическим методом в бутылках, резервуарным методом в отдельных крупных емкостях или системе крупных резервуаров;

российское шампанское – вино с объемной долей этилового спирта от 10,5 до 13,0% и давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 350 кПа при 20°C, насыщенное двуокисью углерода в результате вторичного брожения в герметичных сосудах вина, выработанного из установленных сортов винограда;

игристое жемчужное вино – вино с объемной долей этилового спирта от 8,5% до 12,5%, насыщенное двуокисью углерода в результате полного или неполного спиртового брожения свежего виноградного сусла или вторичного брожения вина в герметичных сосудах, с добавлением сахаросодержащих веществ и давлением двуокиси углерода в бутылке не менее от 100 до 250 кПа при 20°C;

газированное вино – вино с объемной долей этилового спирта от 8,5% до 12,5%, полученное путем искусственного насыщения двуокисью углерода вина, и давлением двуокиси углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при 20°C;

газированное жемчужное вино – вино с объемной долей этилового спирта от 8,5% до 12,5%, полученное путем искусственного насыщения двуокисью углерода вина, и давлением двуокиси углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при 20°C;

объемная доля этилового спирта – число объемов этилового спирта при температуре 20°C, содержащихся в 100 объемах продукта при указанной температуре;

потенциальная объемная доля этилового спирта – число объемов чистого спирта при температуре 20°C, которые могут быть получены в результате полного сбраживания сахаров, содержащихся в 100 объемах продукта при указанной температуре;

общая объемная доля этилового спирта – сумма фактической и потенциальной объемных долей этилового спирта;

натуральная объемная доля этилового спирта – общая объемная доля этилового спирта в продукте до внесения сахаросодержащих веществ и спирта;

фальсификация вина и винодельческой продукции – преднамеренное изменение с корыстной целью типа, состава и свойств вина и винодельческой продукции, и (или) имеющая скрытые свойства и качества, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной;

контрафактные вино – продукция, выпускаемая физическим или юридическим лицом с нарушением исключительных прав правообладателей;

идентификация вина и винодельческой продукции – установление тождественности продукции характеризующим ее признакам, установленным настоящим Федеральным законом; заявленным изготовителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя, продавцом), включая специальные сведения о сортовых, географических, агротехнических и технологических особенностях производства продукции; представленным на упаковке и/или в сопроводительных документах; указанным в национальных стандартах, сводах правил, стандартах организаций, или международных стандартах (регламентах), в соответствии с которыми изготовлена эта продукция;

утилизация вина и винодельческой продукции – действие, предпринятое изготовителем или лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя, или продавцом в отношении винодельческой продукции, не соответствующей требованиям настоящего Федерального закона по показателям безопасности, а также фальсифицированной продукции;

технологические включения – отдельные включения, не снижающие общей прозрачности продукта, образующиеся в результате фильтрации и/или укупорки вина или винодельческой продукции, (волокна фильтрованных материалов, пыль укупорочных материалов, кристаллы винного камня и другие естественные включения, образующиеся при хранении вина в потребительской таре);

посторонние включения – включения различной природы, не свойственные вину или винодельческой продукции (осколки стекла, клочки бумаги и другие инородные предметы, внесенные извне).

## **Статья 3. Реестр виноградных насаждений**

3.1. Партнёрство ведёт реестр виноградных насаждений участников партнёрства. Содержание и порядок ведения кадастра виноградных насаждений определяются положением, утвержденным Советом Партнёрства.

3.2. В реестре виноградных насаждений отражаются в разрезе административно-территориальных единиц сорта и площади производственных виноградных насаждений.

3.3. Члены партнерства приобретают виноград, выращенный исключительно на виноградниках, внесенных в реестр партнерства.

## **Статья 4. Классификация вин**

4.1. Виноградные вина, производимые членами СРО классифицируются по следующим признакам:

4.1.1. По происхождению:

1.1. Столовые;

1.2. Географического указания;

1.3. Контролируемого наименованием по месту происхождения.

4.1.2. По технологическим срокам производства:

2.1. Молодые;

2.2. Без выдержки;

2.3. Выдержанные;

2.4. Коллекционные.

4.1.3. По содержанию углекислого газа в вине:

3.1. Тихие;

3.2. Игристые;

3.3. Жемчужные;

3.4. Газированные.

4.1.4. По цвету:

4.1. Белые;

4.2. Розовые;

4.3. Красные.

4.1.5. По содержанию сахара:

5.1. Сухие;

5.2. Полусухие;

5.3. Полусладкие;

5.4. Сладкие.

5.1.6. По природе сахара, содержащегося в вине:

6.1. Природно-сладкие;

6.2. Подслащенные искусственно.

## **Статья 5. Присвоение наименования по месту происхождения**

5.1. Категории «вино географического наименования» и «вино с защищенным наименованием по месту происхождения» присваиваются винам, произведенным в разграниченных виноградарско-винодельческих регионах, центрах или краях и отличающихся особыми качествами, обусловленными исключительно характерными природными и/или этнографическими факторами, в соответствии с действующим законодательством.

5.2. Вина географического наименования и вина с защищенным наименованием по месту происхождения могут быть произведены только с соблюдением специальных условий, утвержденных Советом Партнёрства, касающихся ареала производства, разрешенных сортов, максимального урожая с гектара, способов культивирования, массовой концентрации сахаров в винограде при уборке урожая, натуральной и фактической объемной доли этилового спирта в вине, приемов виноделия, физико-химического и органолептического анализа, упаковки и этикетирования.

5.3. Вина с наименованием по месту происхождения и вина с контролируемым наименованием по месту происхождения производят из винограда, выращенного в разграниченных виноградно-винодельческих регионах, центрах или краях, при условии, что переработка винограда, хранение, обработка, выдержка и розлив вина тоже производятся на данной территории.

## **Статья 6. Вина с известными географическими наименованиям**

6.1. Использование известного географического наименования осуществляется в случае, если вино получено в известном разграниченном виноградарско-винодельческом регионе, а качество, известность или другие характеристики вина специфичны для данного региона.

6.2. Не допускается использование известного географического наименования, идентифицирующего вина и другую продукцию на основе вина, не происходящие из того места, которое названо в данном географическом указании, даже в случае, когда указывается истинное происхождение продукции или когда географическое указание используется в переводе либо в сочетании с такими словами, как «вид», «тип», «стиль», «имитация» и тому подобными.

## **Статья 7. Декларации винодельческих предприятий**

7.1. Предприятия производящие товарный виноград представляют в Партнёрство сводную декларацию о:

7.1.1. количестве произведённого винограда по сортам;

7.1.2. количестве отгруженного винодельческим предприятиям винограда по сортам.

7.2. Винодельческие предприятия, осуществляющие переработку товарного винограда, представляют в Партнёрство в сезон сбора винограда сводную декларацию о:

7.2.1 количестве принятого винограда по сортам с указанием производителей винограда;

7.2.2. количестве произведённого вина из принятого винограда.

7.2.3 Объемы вин, произведенных из Российского реестрового винограда и подтверждают эти сведения путем проведения совместной инвентаризации с контрольным отделом Партнёрства.

## **Статья 8. Правила производства вин**

8.1. Приобретение Российских вин наливом должно сопровождаться соответствующей декларацией о происхождении винограда, из которого они выработаны.

8.2. Технологические инструкции на производство вина должны быть согласованы Советом Партнерства и предусматривать производство вина исключительно из свежего винограда только в период сезона сбора винограда - сентябрь, октябрь, ноябрь месяцы. Недопустимой технологией является производство вина путем спиртового брожения суслу любых способов консервации.

8.3. Разрешенные технологические приемы при производстве вина:

8.3.1. увеличение содержания сахара в собранном винограде увяливанием, криоэкстракцией, с помощью отбора наиболее зрелых гроздей, частей грозди и ягод винограда;

8.3.2. углекислотная мацерация: помещение целых ягод винограда на несколько дней в атмосферу двуокиси углерода в закрытом резервуаре;

8.3.3. дробление: разрыв кожицы ягод винограда или фруктов и их дробление для извлечения сока;

8.3.4. частичное или полное отделение гребней от винограда до начала брожения;

8.3.5. настаивание виноградного или фруктового суслу на мезге;

8.3.6. стекание: отделение сока от мезги до прессования;

8.3.7. прессование;

8.3.8. осветление с использованием физических методов;

8.3.9. осветление с использованием одного или нескольких следующих технологических средств:

– пищевого желатина,

- растительных белков,
- рыбьего клея,
- казеина и казеината калия,
- альбумина и (или) лактальбумина,
- бентонитовой глины,
- диоксида кремния в виде геля или коллоидного раствора,
- каолина,
- танина,
- пектолитических, пектпротеолитических ферментов,
- ферментного препарата бета-глюконазы;

8.3.10. спиртовое брожение;

8.3.11. использование винных дрожжей;

8.3.12. использование с целью ускорения роста дрожжей:

- диаммоний фосфата или сульфата аммония;
- сульфита аммония или бисульфита аммония;
- дихлоргидрата тиамин.

8.3.13. использование препаратов из дрожжевых оболочек;

8.3.14. снятие с осадка;

8.3.15. выдержка (созревание): технологический процесс протекания физико-химических, биологических или микробиологических превращений в определенных видах винодельческой продукции в соответствующих емкостях, в результате которых продукция приобретает новые органолептические свойства;

8.3.16. переливка;

8.3.17. доливка;

8.3.18. использование диоксида серы, бисульфита калия или метабисульфита калия. Максимальное содержание общего диоксида серы в продукте: в полусухих, полусладких и сладких винах; полусухих, полусладких и сладких фруктовых винах; полусухих, полусладких и сладких медовых винах – 300 мг/дм<sup>3</sup>, в отдельных сладких винах допускается 400 мг/дм<sup>3</sup>, в остальных винодельческих продуктах, за исключением продуктов с объемной долей этилового спирта более 22,0 %, - 200 мг/дм<sup>3</sup>;

8.3.19. удаление диоксида серы с использованием физических методов;

8.3.20. аэрация или добавление кислорода;

8.3.21. термическая обработка;

8.3.22. центрифугирование и фильтрование с использованием или без использования инертной фильтрующей добавки, при условии, что при ее использовании не остается ее остатков в обрабатываемом продукте;

8.3.23. использование двуоксида углерода или аргона, или азота, по отдельности или их смеси, с целью создания инертной атмосферы и обработки (хранения) продукта без доступа воздуха;

8.3.24. использование диметилдикарбоната перед розливом винодельческих продуктов с объемной долей этилового спирта менее 15,0 %, содержащих сахар, для обеспечения их микробиологической стабильности;

8.3.25. обработка белых сусел и молодых белых вин в стадии сбразивания, белых вин, виноградного сусла, предназначенного для приготовления ректификованного концентрированного виноградного сусла, древесным активированным углем;

8.3.26. использование сорбиновой кислоты или сорбата калия. Максимальное содержание сорбиновой кислоты в продукте- 200 мг/дм<sup>3</sup>;

8.3.27. использование винной кислоты для подкисления с целью повышения кислотности вина не более, чем на 2,5 г/ дм<sup>3</sup> в пересчете на винную кислоту;

8.3.28. использование для кислотопонижения одного или нескольких из следующих веществ:

– нейтрального тартрата калия,

- бикарбоната калия,
- карбоната кальция, который может содержать незначительное количество двойной соли кальция (L+) винной кислоты и (L-) яблочной кислоты,
- тартрата кальция или винной кислоты,
- однородного тонкодиспергированного препарата винной кислоты и карбоната кальция в равных пропорциях;

8.3.29. использование дрожжей рода *Schizosaccharomyces* для биологического кислотопонижения;

8.3.30. использование поливинилполипирролидона;

8.3.31. использование молочнокислых бактерий в виде винной суспензии;

8.3.32. барботирование с использованием аргона или азота;

8.3.34. добавление двуокиси углерода;

8.3.35. добавление L-аскорбиновой кислоты. Максимальное содержание аскорбиновой кислоты в продукте- 250 мг/дм<sup>3</sup>;

8.3.36. добавление лимонной кислоты с целью стабилизации или подкисления. Максимальное содержание лимонной кислоты в вине- 1,0 г/дм<sup>3</sup>;

8.3.37. обработка винодельческой продукции с целью стабилизации к помутнениям:

- ферроцианидом калия или фитатом кальция. Остаточное содержание их в винодельческой продукции не допускается,
- добавление метавинной кислоты,
- использование гуммиарабика,
- использование DL-винной кислоты, называемой также рацемической кислотой, или ее нейтральной соли калия с целью осаждения излишка кальция,

- добавление для ускорения выпадения в осадок винного камня битартрата калия, тартрата кальция,
- использование электродиализа для виннокислой стабилизации;

8.3.38. использование сульфата меди для устранения дефекта вкуса или запаха. Максимальное содержание меди в продукте- 1,0 мг/дм<sup>3</sup>;

8.3.39. блендинг (эгализация, ассамбляж): смешивание винодельческой продукции наливом одного и того же вида, имеющей некоторые различия в физико-химических и (или) органолептических характеристиках, с целью изготовления винодельческой продукции того же вида, но однородной по составу;

8.3.40. купажирование: смешивание одного вида или разных видов винодельческой продукции наливом, изготовленных из разных сортов винограда, , разного происхождения, одного года или разных лет урожая, или смешивание сусел разных сортов винограда.

8.3.41. подслащивание: использование при производстве винодельческой продукции сахаросодержащих продуктов;

8.3.42. формирование пенистых и игристых свойств игристого вина при их изготовлении классическим методом, периодическим резервуарным методом или резервуарным методом в непрерывном потоке.

## **Статья 9. Требования к этикетированию вин**

9.1. Винодельческая продукция, выпускаемая в обращение на территории Российской Федерации, должна сопровождаться информацией, предусматривающей совокупность обозначений, знаков, иллюстраций, характеризующих продукцию, сведениями об изготовителе, уполномоченном представителе иностранного изготовителя винодельческой продукции, наносимыми на этикетку, контрэтикетку, поверхность каждой единицы потребительской тары, укупорочного средства или отдельный ярлык, лист-вкладыш или, в случае поставки продукции наливом, - на боковую поверхность транспортной тары и (или) ярлык, прикрепляемый к транспортной таре.

9.2. Информация для приобретателей винодельческой продукции должна соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации в области маркировки пищевых продуктов и содержать:

- наименование винодельческой продукции. В наименовании продукции не допускается использовать слова «типа», «рода», «вида» и т.п.;
- наименование изготовителя винодельческой продукции, его юридический адрес, включая страну, а для отечественных изготовителей при несовпадении с юридическим адресом – дополнительно адрес производства;
- наименование и место нахождения импортера (для импортной винодельческой продукции);
- наименование и место нахождения организации, зарегистрированной в Российской Федерации и уполномоченной иностранным изготовителем (продавцом) или отечественным изготовителем (при наличии) на принятие претензий от приобретателей;
- номинальный объем (л, дм<sup>3</sup>);
- объемную долю этилового спирта (% об.);
- массовую концентрацию сахаров (г/дм<sup>3</sup>) – для крепленых вин, крепленых вин высокого качества, крепленых фруктовых и крепленых медовых вин, винных напитков, натуральных винных напитков, винных коктейлей;
- для сортовых вин указывается сорт винограда, из которого они изготовлены. В винах, не относящихся к сортовым, допускается указание нескольких сортов винограда с их процентным содержанием в порядке убывания при условии, что они в целом составляют не менее 85 % использованного винограда;
- для игристых вин и игристых вин высокого качества указывается метод производства - классический или резервуарный;
- реквизиты настоящего Федерального закона (для отечественной винодельческой продукции);
- знак обращения на рынке, утвержденный постановлением Правительства Российской Федерации от 19 ноября 2003 года № 696 «О знаке обращения на рынке»- вариант 2 или 4;
- информацию, позволяющую идентифицировать партию, к которой принадлежит винодельческая продукция, включая дату ее розлива,

номер партии (при наличии); для игристых вин, игристых вин высокого качества, изготовленных классическим методом, коллекционной винодельческой продукции вместо даты розлива – дату оформления, для молодых вин- дату окончания спиртового брожения;

– наименования пищевых добавок и ингредиентов, использованных в процессе изготовления продукции; информацию о наличии в продукте компонентов, полученных с использованием ГМО, если содержание указанных организмов в любом из этих компонентов составляет более девяти десятых процента. Если содержание ГМО в компонентах не превышает указанную норму или компоненты не содержат ГМО указание информации об их содержании или отсутствии не требуется;

– условия хранения (указываются на контрэтикетке и в договоре поставки);

– срок годности для винодельческой продукции, если он ограничен изготовителем;

– надпись, предупреждающую о вреде чрезмерного употребления продукции для здоровья человека: «Чрезмерное употребление алкоголя вредит Вашему здоровью», а также информацию о противопоказаниях к ее употреблению следующего содержания: «Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, почек, печени и других органов пищеварения».

9.3. При перевозке винодельческой продукции наливом информация для приобретателей - юридических лиц, наносимая на транспортную тару должна дублироваться в сопроводительных документах и должна содержать:

– наименование и адрес изготовителя (уполномоченного представителя иностранного изготовителя винодельческой продукции);

– наименование винодельческой продукции;

– указание массы (брутто, нетто) транспортной тары или объема продукции;

– номер партии;

– номер каждой единицы транспортной тары;

– знак обращения на рынке, утвержденный постановлением Правительства Российской Федерации от 19 ноября 2003 года № 696 «О знаке обращения на рынке»- вариант 2 или 4;

– условия хранения, перевозки (указываются в договоре поставки).

9.4. Наименование винодельческой продукции, страна происхождения, объемная доля этилового спирта, массовая концентрация сахаров (при наличии), номинальный объем, наименование и место нахождения изготовителя, импортера (для импортной винодельческой продукции), реквизиты настоящего Федерального закона (для отечественной винодельческой продукции), сведения, позволяющие идентифицировать партию продукции, знак обращения на рынке, - должны отображаться на этикетке (контрэтикетке) четким шрифтом, хорошо выделяться на фоне, на котором они напечатаны, и быть читаемыми.

9.5. Знак обращения на рынке должен быть отображен в правом нижнем углу контрэтикетки.

9.6. вся информация для приобретателей должна быть изложена на русском языке и может быть повторена на других языках.

9.7. Текст, входящий в зарегистрированный товарный знак (торговую марку) или промышленный образец (при их наличии), наносится на языке регистрации.

9.8. Возможно нанесение другой достоверной информации, характеризующей продукцию, не противоречащей требованиям настоящей статьи.

9.9. При невозможности нанесения всего объема необходимой информации на этикетку, контрэтикетку и другие элементы оформления потребительской тары, часть информации, за исключением пунктов 1-17 части 2 настоящей статьи должна быть размещена на листе-вкладыше, или на ярлыке, прикрепленном к каждой единице потребительской тары. В этом случае на потребительской таре должна присутствовать запись «дополнительная информация - см.вкладыш» или «дополнительная информация - см.ярлык».

9.10. Информация должна быть достоверной и не должна вводить приобретателей в заблуждение.

9.11. Средства и способы нанесения информации должны обеспечивать ее сохранность при перевозке, хранении и реализации винодельческой продукции.

## **Статья 10. Ограничения в отношении требований, касающихся виноградного посадочного материала, товарного винограда и вина**

10.1. В наименованиях вин, не соответствующих требованиям настоящих Стандартов и Правил, не может использоваться понятие «вино виноградное».

10.2. Запрещается:

10.2.1. использование с целью закладки товарных виноградных насаждений виноградного посадочного материала, качество которого не подтверждено установленными актами о происхождении и качестве;

10.2.2. использование при производстве вина иного сырья, чем указанное в настоящих Стандартах и Правилах;

10.2.3. использование любого сырья, в том числе, виноградного сока, суслу, консервированного любым способом для получения вин;

10.2.4. использование при производстве натуральных вин натуральных, идентичных натуральным и искусственных ароматических веществ, красителей и подсластителей;

10.2.5. фальсификация или подмена вин, продукции на основе суслу и вина и вторичной продукции виноделия разбавлением вина водой, маскировкой некоторых дефектов или изменений вин добавлениями, меняющими их натуральные вкус, аромат и состав, приготовлением винодельческой продукции из дрожжей и выжимки с добавлением сахара, а также использование любых приемов, не разрешенных действующими законодательными и другими нормативными актами. Под подменой понимаются производство, реализация и представление вин и продукции на основе суслу и вина под фальшивым тождеством;

10.2.6. добавление в виноградное вино напитков, полученных из сока ягод, фруктов или другого происхождения или их напитков, содержание которых не соответствует понятию «виноградное вино»;

10.2.7. использование в наименовании вина наименования сорта винограда в случае, когда содержание основного сорта винограда в вине не превышает 75 процентов.

## **Статья 11. Ограничения по реализации вин**

11.1. Вина, которые не соответствуют требованиям, предусмотренными настоящими Стандартами и Правилами, не могут поставляться для реализации.

11.2. Не допускается реализация вина по ценам, ниже уровня, установленного Советом Партнёрства.

## **Статья 12. Переработка отходов**

12.1. При производстве вина необходимо:

– соблюдать экологические, санитарные и иные требования, установленные законодательством Российской Федерации в области охраны окружающей природной среды и здоровья человека;

– иметь техническую и технологическую документацию об использовании, обезвреживании образующихся отходов;

– использовать новейшие научно-технических достижения в целях реализации малоотходных и безотходных технологий;

– применять комплексную переработку сырьевых ресурсов в целях уменьшения количества отходов.

12.2. Отходы, полученные в результате производства вин и переработки вторичной продукции виноделия, подлежат переработке или утилизации в обязательном порядке только в соответствии с требованиями по охране окружающей среды, передаче отходов специализированным предприятиям по консервации энергии и переработке промышленных отходов, а также требованиями по хранению отходов, не подлежащих переработке, на специально оборудованных полигонах.

## **Статья 13. Охрана окружающей среды**

13.1. Закладка виноградных насаждений, их содержание, деятельность винодельческих предприятий, а также другие работы в виноградарско-

винодельческой отрасли осуществляются в соответствии с действующим законодательством по охране окружающей среды.

## **Статья 14. Тестирование (испытание) виноградно-винодельческой продукции**

14.1. Виноградно-винодельческая продукция, предназначенная для реализации, подвергается физико-химическому и органолептическому тестированию (испытанию) в лабораториях Партнёрства, или лабораториях аккредитованных Партнёрством. Образцы вин, отобранные от однотипных партий направляются на контрольное хранение в винотеку Партнёрства. Порядок аккредитации лабораторий и отбора контрольных образцов определяется Советом Партнёрства.

14.2. Аккредитованные и уполномоченные лаборатории тестируют вина, в том числе вина с наименованием по месту происхождения и вина с контролируемым наименованием по месту происхождения и на основании полученных результатов оформляют протоколы испытаний, на базе которых выдаются сертификаты соответствия на произведенную продукцию, предназначенную для реализации.

## **Статья 15. Ответственность**

15.1. Несоблюдение положений настоящих Стандартов и Правил влечет ответственность, установленную Положением о Дисциплинарном Комитете Партнёрства.

15.2. Нарушениями настоящих Правил и Стандартов считаются:

15.2.1. закладка виноградных насаждений на площади свыше 0,5 гектара без проекта;

15.2.2. закладка товарных виноградных насаждений сортами, не зарегистрированными в Регистре сортов растений, в том числе гибридами прямых производителей;

15.2.3. добавление в вино ингредиентов, опасных для здоровья человека, или заменяющих те компоненты, которые должны входить в состав вина в соответствии с обязательными требованиями, предусмотренными законодательством Российской Федерации;

15.2.4. применение сахара или продуктов, которые содержат сахар, в том числе виноградного происхождения, для искусственного повышения содержания этилового спирта в вине;

- 15.2.5. подмена сортов винограда в период уборки и переработки винограда;
- 15.2.6. добавление этилового спирта на всех стадиях производства вина;
- 15.2.7. несоблюдение регламентированных сроков выдержки при изготовлении вин;
- 15.2.8. добавление воды на всех стадиях производства вина;
- 15.2.9. добавление в вино плодовых напитков, вытяжек и отваров из плодов и ягод;
- 15.2.10. изменение параметров произведенного вина путем искусственного увеличения экстрактивности, имитации цвета, аромата и вкуса, а также добавление пищевых добавок;
- 15.2.11. искусственная ароматизация растительными экстрактами или душистыми веществами органического синтеза;
- 15.2.12. производство суррогатов вина и вин наливом путем экстракции водой виноградных выжимок или изюма;
- 15.2.13. нанесение на вино информации о географических наименованиях и контролируемых наименованиях, в случае оно не соответствует понятиям о винах этих категорий;
- 15.2.14. иные действия, противоречащие настоящим Стандартам и Правилам, выявленные в порядке установленном Положением о Контрольной комиссии Партнёрства.